

## 전남 여수지역 산업체에 근무하는 근로자의 식품 및 음식의 기호도 조사

한현미 · 최일수<sup>1)</sup> · 정복미<sup>2)†</sup>

전남대학교(여수) 교육대학원 영양교육전공, <sup>1)</sup>전남대학교(여수) 응용수학과, <sup>2)</sup>전남대학교(여수) 영양식품학전공

### Food and Meal Preference of Workers in the Chonnam Yeosu Industrial Area

Hyun-Mi Han, Il-Su Choi<sup>1)</sup>, Bok-Mi Jung<sup>2)†</sup>

Department of Nutrition Education, Graduate School of Education, Chonnam National University, Yeosu, Korea

<sup>1)</sup>Department of Applied Mathematics, Chonnam National University, Yeosu, Korea

<sup>2)</sup>Department of Food Science and Nutrition, Chonnam National University, Yeosu, Korea

#### Abstract

This study was conducted to investigate food and meal preference of workers (435 male and 212 female) in the Chonnam Yeosu industrial area. The results of the survey were analyzed by principal components analysis. The results were obtained as follows: 19.3% of the subjects were twenties, 28.3% were thirties, 28.8% were forties and 23.7% were fifties. Females liked rice rolled in dried laver, rice cakes, janchi-noodle and breads, on the other hand males liked thick beef soup, loach soup, an eel stew and soju. The young liked instant noodles, fried chicken, sweet and sour pork, pork cutlet, pizza, hamburger, ham, sausage and fruit beverage, on the other hand the old liked a fish pot stew, loach soup, eel stew, fish boiled in soy with spices, panfried fish, sea slug, ascidian, bunder, green laver and boiled burdock-lotus root in soy. Females who are young liked hamburger and sweet and sour pork whereas males who are young liked instant noodles, pork cutlet, ham, sausage and fruit beverage. Aged females liked fish boiled in soy with spices, panfried fish, bunder, green laver, boiled burdock-lotus root in soy whereas aged males liked a fish pot stew, loach soup, eel stew, sea mussel and oysters. Boiled rice was located within the middle irrespective of age and sex, but noodles, wheat flour meal, fast foods and fruits were situated at the young female side. Aged males liked soup and pot stew. Young males liked meats and eggs whereas fish and shellfish and kimch were located at the aged people side. Aged females liked sea weeds and most people disliked vegetables but females liked some vegetables irrespective of age. Processed foods, salted foods, and alcohol were generally disliked foods by subjects but males liked those foods. Soybean curd was liked more males than females, and teas, except coffee, was liked by males. (*Korean J Community Nutrition* 14(4) : 392~405, 2009)

**KEY WORDS** : meal preference · principal components analysis · Chonnam Yeosu industrial area

## 서론

근로자는 대부분 육체적으로 과중한 업무를 감당함으로써 항상 피곤에 지칠 우려가 상대적으로 높을 뿐 아니라 스트레스의 가중, 잦은 음주와 흡연 그리고 운동부족 등으로 여러 가지 영양과 관련된 건강상의 문제를 일으킬 수 있는 상황에 있으며 성인병 등의 각종 질병이 발생하기 쉬운 것도 사

실이다(Park 등 1999).

근로자의 건강 증진을 위한 영양관리로는 급식제공, 영양교육 등 여러 가지 서비스를 통하여 이루어지는 데 이와 같이 근로자들은 대부분 하루에 1~2끼 정도는 단체급식을 통하여 식사를 제공받게 된다.

단체급식의 시장 점유율을 살펴보면 2007년 식품의약품안전청의 통계에 따르면 전국의 단체급식 시설은 30,568개 소로 산업체급식이 전체 단체 급식시장의 73%를 차지하며, 병원이 16%, 학교가 12%인 실정으로 보아 산업체의 단체급식에 대한 연구의 필요성이 날로 강조되고 있다(Baek 등 2007).

우리나라의 남쪽에 위치한 여수지역은 국가산단이 자리 잡고 있으며, 단체급식의 주가 되는 여수 산단내 산업체의 급식은 직장 내에서 집단으로 식사를 공급하는 종업원에 대한

접수일: 2009년 6월 30일 접수

채택일: 2009년 8월 15일 채택

†Corresponding author: Bok-Mi Jung, Department of Food Science and Nutrition, Chonnam National University, San 96-1 Doondeok-dong, Yeosu, Chonnam 550-749, Korea

Tel: (061) 659-3414, Fax: (02) (061) 659-3419

E-mail: jbm@chonnam.ac.kr

후생복지시설로서 작업능률을 높이고 종업원의 이직률 감소와 정착화를 기하여 고용의 안정을 이룩하는 중요한 인자로 대두 되고 있다(Lee & Kim 1995).

산업경제에 크게 이바지하고 있는 근로자에게 알맞은 영양소 공급은 직접적으로는 개인의 체력관리에 크게 영향을 미치고, 간접적으로는 작업심리나 생산성에 적지 않은 영향을 미치므로 단체급식의 중요성이 더욱 강조되어야 할 지역이라고 볼 수 있다(Lee & Kim 1996; Jang & Kwak 1997; Cho 1998).

산업체 급식운영 방식은 1980년대 초반까지는 산업체에서 직접 운영하는 직영형태가 대부분이었으나 80년대 중반 이후 위탁운영 방식으로 전환되기 시작하여 1995년 기준으로 10% 정도이었던 위탁형태가(Lee 등 1995; Cha 등 2004) 2005년 기준 23.8%로 2배 이상 규모로(Korea Food & Drug Administration 2007) 점차 대형화되고 있는 추세이다.

그러나 산업체의 급식 시장의 규모가 커질수록 개인의 기호성향에 대한 배려가 낮아지므로 급식메뉴의 품질관리가 더욱 중요하다. 보건 복지부 보고서(Ministry of Health & Welfare 1994)에 의하면 급식소에 대한 근로자의 평가 중 메뉴의 품질과 메뉴의 다양화에 대한 요구가 58%로 가장 높게 나타났으며, 대학생의 급식소에 대한 평가(Park & Ha 1998)에서도 학교식당의 개선점으로 메뉴의 다양화가 필요한 것으로 조사되었다. 그러므로 메뉴의 품질에 대한 만족도를 정기적으로 조사하여 급식에 반영하는 것은 급식 관리에 있어서 매우 강조되고 있어 연구의 필요성이 점점 더 높아지고 있다.

산업체 급식소 운영시 근로자의 식품 기호도를 잘 파악하는 것은 식사 품질의 향상에 전제조건으로서 이를 토대로 한 메뉴의 다양화는 급식의 성공여부에 결정적 요인이라 할 수 있다(Baek 등 2007).

영양적이며 좋은 식사를 제공하기 위해서는 급식대상자에게 제공하는 영양량을 알아야 하며, 식품 기호 상태를 잘 파악하는 것이 중요한 일이다. 아무리 영양적으로 균형 잡힌 식단이라 할지라도 근로자의 기호를 무시하고 작성된 메뉴는 잔반 량 증가에 따른 급식비의 낭비와 함께 피 급식자의 영양섭취에도 영향을 미칠 수 있어 급식 관리의 실패 요인이 되고 있다(Lee 2005).

특히 동일재료의 식품이라도 조리방법에 따라 기호도에 큰 차이가 나고(Kim 등 2003), 기호도는 성별, 재료별, 조리 방법 등에 의해서 가장 영향을 많이 받으므로(Cho 1998) 산업체 급식 운영 시 이들 요인을 고려한 기호도 조사는 매우 의미 있는 일이라 하겠다. 또한 식품에 대한 기호도 조사

가 주기적으로 실시되어, 단체급식소의 식단 작성에 반영되는 물론 국민의 식생활 지도의 자료로 이용될 수 있으며, 나아가 세대별로 음식의 기호도에 대한 경향을 추측할 수 있을 것이다.

식품에 대한 기호란 특정식품에 대한 개개인의 수용도(Acceptability)로서, 개인이 섭취하는 음식의 질이나 양에 영향을 주어서 개인의 건강상태를 결정하며 나아가 국민 건강을 좌우하는 것이다. 음식 선호도에 따른 식품선택은 또한 심리적인 적응여부, 문화, 경제적 배경, 개개인의 식품에 대한 경험은 물론 지역적 요인뿐 아니라 남녀의 성별과 연령의 차이(Moon & Lee 1986; Kim 등 1997; Yoo & Park 2003; Baek 등 2007) 등 여러 선호 요인에 의해 결정된다.

따라서 식단작성 시 대상을 정확히 파악하여 음식의 종류를 선정하는 것이 이상적이며 특히 단체급식에 있어서는 대상자의 선호에 부합되는 식단이 작성되어야 만족감을 주며 이는 영양상태 향상 뿐 아니라 잔반을 감소시켜 음식의 낭비를 막아 경제적이다(Lee 1999).

지금까지 식품 기호도 조사에 관한 연구로는 주로 조사대상자들이 지역별 초, 중, 고, 대학생에 대한 연구(Lee 등 1994; Shin & Seo 1995; Kim 등 1999; Song 등 1999; Yang & Han 2000; Ro & Park 2001; Lim 등 2002; Cho & Kang 2004; Hong & Lee 2006)가 주류를 이루었으며, 도시지역 남자노인에 관한 연구(Chung & Kang 1996), 경남지역 남자의 식품선호도에 관한 연구(Cheong 1999), 중년기 성인의 식습관에 관한 연구(Hwang 등 1991; Lee & Kim 1996; Lee & Shim 1999), 군인을 대상으로 한 연구(Lee 등 1990; Lee 등 2000; Lee 등 2003), 근로자들을 대상으로 한 연구(Kim & Ahn 1993; Lee & Kim 1996; Cho 1998; An & Kim 1999; Park 등 1999; Baek 등 2007)가 이루어졌으며, 식품 기호도에 대한 조사는 주로 남자들을 대상으로 한 연구가 대부분으로 성별, 연령별에 따른 전반적인 식품의 기호도 조사는 이루어지지 않았다. 또한 식품의 기호도 조사에 관한 통계처리는 주로 빈도, 백분율로 구하거나, 성별에 따른 차이는 평균과 표준편차를 구한 후 t-test를 이용하거나, 변수간의 유의성 검정은  $\chi^2$ -test를 이용하였다. 또한 집단간의 차이는 Duncan's test를 이용하거나 상관관계로 Pearson correlation 분석을 실시하였다.

그러나 본 연구에서는 지금까지의 통계기법을 달리하여 기호도 조사를 실시 한 후 식품 및 음식을 연령 및 성별에 의한 5그룹의 평균 기호도의 패턴에 의하여 분류한 후 범주형 자료 분석이 성별과 연령에 대한 기호도 차이 유무를 분석하는데 비교하여, 식품군 및 각각의 식품기호도의 상대적 위치를

구할 수 있는 장점을 가진 주성분 분석법(Kim & Lee 1983)을 적용하여 연령 및 성별로 전체적인 기호도를 나타내고 이를 그림으로 도식화하여 전체적인 흐름을 알기 쉽게 나타내고자 하였다. 본 연구결과를 토대로 다양한 연령과 성별로 구성된 산업체 급식소에서 맞춤형 식단을 작성하기 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

## 조사대상 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

본 연구는 국가산업단지인 전남 여수 산단 지역에 근무하고 있는 근로자들을 대상으로 조사하였다. 산단 지역 회사 중 9개 회사(한화여수공장, 한화석유화학(주)여수공장, 대림산업 용성공장, 한국 바스프(주)여수공장, 휴켄스 여수공장, 여천NCC1공장, 여천NCC2공장, 여천NCC3공장, 한화석유화학월하공장)를 임의로 선정하여 사업장에 근무하는 영양사들의 협조로 2008년 10월 13일부터 11월 12일 까지 1140부의 설문지를 배포하여 조사대상자들이 직접 설문지에 기입하는 방법으로 실시되었으며, 회수된 655부중 부적절한 것을 제외한 647부의 설문지가 자료 분석에 사용되었다.

### 2. 조사내용 및 방법

조사내용은 일반적인 사항으로 성별과 연령을 조사하였다.

조사 식품 및 음식으로서는 한국인의 식생활에서 주로 섭취하는 121종류가 선택되었다. 밥 12종류, 면 7종류, 밀가루 음식 및 패스트푸드 6종류, 국·탕·찌개 8종류, 육류 13종류, 어패류 15종류, 알류 4종류, 해조류 4종류, 야채류 10종류, 김치 9종류, 가공품 4종류, 절임 2종류, 두부 5종류, 주류 4종류, 차 8종류, 과일 10종류로 구분하여 Likert의 5점 척도법(1 = 아주 싫어한다 2 = 싫어한다 3 = 보통이다 4 = 좋아한다 5 = 아주 좋아한다)으로 평가하였다.

### 3. 통계처리

설문조사에 대한 통계처리는 조사대상자들의 일반적 분포, 식품기호도의 평균점수와 편차, 상관행렬, 상관행렬의 고유치 및 고유벡터에 대한 자료의 분석은 SAS package에 의해 전산처리하였다. 다음으로 이들 식품 및 음식을 연령 및 성별에 의한 5그룹의 평균 기호도의 패턴에 의하여 분류하기 위하여 주성분 분석법(Principal Components Analysis)을 적용하였다.

## 결 과

### 1. 조사대상자들의 분포

본 연구대상자들의 성별, 연령별 분포 결과는 Table 1과 같다. 전체 대상자 647명중 남자는 435명으로 67.2%를 차지하였으며, 여자는 212명으로 32.8%를 나타냈다. 연령별로 볼 때 40대가 28.8%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 30대가 28.3%를 나타냈다. 이를 남녀별 연령별 분포로 보았을 때 남자 40~49세의 비율이 가장 높게 나타났다. 여자의 경우는 30~39세가 가장 높게 나타났다.

### 2. 식품기호도의 평균점수 분포

조사대상자들의 성별, 연령별에 의하여 Table 2와 같은 8

Table 1. Distribution of subjects

No	Groups		Number (%)
	Sex	Age	
1	Male	20 - 29	69 ( 10.7)
2	Male	30 - 39	126 ( 19.5)
3	Male	40 - 49	133 ( 20.6)
4	Male	50 - 59	107 ( 16.5)
5	Female	20 - 29	56 ( 8.7)
6	Female	30 - 39	57 ( 8.8)
7	Female	40 - 49	53 ( 8.2)
8	Female	50 - 59	46 ( 7.1)
Total			647 (100.0)

Table 2. Average point of food preference

Foods	Group <sup>1)</sup>	1	2	3	4	5	6	7	8
Boiled rices, Gruels, Rice cakes and Scorched rice	1. Boiled rice	4.01	4.01	3.82	3.61	3.78	3.67	3.43	3.58
	2. Boiled rice and cereals	3.80	3.82	4.03	3.77	3.89	3.93	3.75	3.78
	3. Gruels	3.29	3.14	3.05	2.98	3.32	3.33	3.33	3.36
	4. Rice rolled in dried laver	3.76	3.54	3.35	3.12	3.88	3.86	3.71	3.71
	5. Curried rice	3.56	3.32	3.28	2.87	3.36	3.41	3.27	3.37
	6. Rices with stir-fried bean paste	3.54	3.19	3.15	2.84	3.23	3.23	2.94	3.18
	7. Japanese vinegared rice delicacies	4.06	3.78	3.61	3.36	3.93	3.99	3.55	3.61
	8. Rices with roast meat	4.12	3.90	3.80	3.49	3.71	3.61	3.27	3.23
	9. Boiled rice with assorted mixtures	4.12	3.96	3.95	3.63	4.16	3.75	3.69	3.84
	10. Rice with raw fish	3.63	3.77	3.70	3.58	3.21	3.43	3.36	3.27
	11. Rice cakes	3.19	3.07	3.00	3.00	3.45	3.44	3.54	3.56
	12. Scorched rice	3.43	3.53	3.48	3.39	3.71	3.69	3.40	3.77

Table 2. continued

Foods	Group <sup>1)</sup>	1	2	3	4	5	6	7	8
Noodles	13. Handmade knife-cut noodles	3.68	3.37	3.56	3.38	3.59	3.53	3.70	3.67
	14. Naengmyeon	3.96	3.54	3.68	3.26	3.77	3.83	3.44	3.58
	15. Janchi-noodle	3.74	3.22	3.28	2.93	3.80	3.73	3.52	3.58
	16. A chinese style hotchpotch cooked chiefly with noodles	3.88	3.34	3.39	2.96	3.63	3.50	2.90	3.22
	17. Noodles with stir-fried bean paste	3.84	3.37	3.27	3.13	3.57	3.35	3.06	3.43
	18. Instant noodles	3.96	3.50	3.28	2.83	3.59	3.59	2.90	2.84
	19. Spaghetti	3.54	3.15	2.78	2.51	3.66	3.42	3.00	2.95
Wheat flour meal and Fastfoods	20. A flat cake	3.75	3.48	3.39	3.03	3.77	3.67	3.55	3.64
	21. Bread	3.43	3.13	3.03	2.90	3.82	3.49	3.54	3.41
	22. Toast	3.57	3.31	3.13	2.69	3.86	3.52	3.42	3.18
	23. Pizza	3.75	3.25	2.93	2.47	3.75	3.53	3.23	3.13
	24. Hamburger	3.71	3.29	2.77	2.40	3.63	3.35	3.20	2.61
	25. A broiled dish of sliced rice cake	3.73	3.26	2.87	2.68	3.86	3.51	3.33	3.14
Soup, Pot stew	26. Bean paste potage	3.94	4.03	4.29	4.02	3.96	4.06	3.89	3.82
	27. Clear meat soup	3.46	3.50	3.52	3.24	3.50	3.55	3.12	3.04
	28. A fish pot stew	3.19	3.82	3.96	3.92	3.20	3.55	3.42	3.67
	29. A meat pot stew	3.94	3.71	3.71	3.48	3.48	3.59	3.13	3.28
	30. Kimchi stew	4.10	4.14	4.20	3.81	4.04	3.93	3.69	3.69
	31. Thick beef soup	4.13	3.81	3.80	3.64	3.23	3.59	3.06	3.33
	32. Loach soup	3.69	3.74	3.98	3.73	2.75	3.57	3.38	3.59
	33. An eel stew	3.67	3.57	3.87	3.87	2.84	3.47	3.19	3.36
Meats	34. A fried chicken	4.04	3.69	3.38	3.23	4.04	3.74	3.25	3.24
	35. Sweet and sour pork	4.09	3.58	3.16	2.98	3.84	3.68	3.29	3.09
	36. Pork cutlet	4.03	3.44	3.30	2.92	3.70	3.60	3.08	2.89
	37. A dumpling	4.02	3.39	3.07	3.01	3.43	3.53	2.98	2.96
	38. Beef steak	3.99	3.55	3.35	3.12	3.38	3.38	3.21	3.04
	39. Roast beef	4.23	3.93	3.67	3.70	3.41	3.67	3.40	3.39
	40. Roast pork	4.26	3.80	3.71	3.57	3.73	3.79	3.29	3.36
	41. Ribs of pork with seasoning	4.27	3.88	3.73	3.68	3.89	3.88	3.44	3.61
	42. Chopped roast chicken	4.00	3.77	3.59	3.46	4.07	3.80	3.28	3.45
	43. Boiled pork	3.99	3.79	3.59	3.59	3.52	3.67	3.29	3.38
	44. A pork hock	3.91	3.64	3.48	3.33	3.27	3.52	3.19	3.33
45. Roast duck	4.10	3.67	3.51	3.56	3.23	3.52	3.27	3.58	
46. A sausage stuffed in pig intestine	3.85	3.22	3.08	2.73	3.52	3.55	3.02	2.91	
Fish and Shellfish	47. A steam angler	3.67	3.52	3.69	3.61	3.55	3.78	3.68	3.91
	48. Raw fish	3.82	3.90	3.78	4.04	3.77	4.06	3.75	4.02
	49. Shellfish	3.62	3.79	3.79	3.85	3.55	3.80	2.92	3.69
	50. Roast fish	3.49	3.78	3.89	3.90	3.50	3.83	3.62	3.89
	51. Fish boiled in soy with spices	3.21	3.63	3.70	3.67	3.25	3.65	3.37	3.87
	52. Fish cutlet	3.47	3.53	3.42	3.28	2.84	3.53	3.33	3.18
	53. Panfried fish	3.06	3.31	3.56	3.32	2.95	3.45	3.20	3.61
	54. A steam crab	3.94	3.93	3.95	3.95	3.93	3.92	3.70	3.89
	55. Broiled dried fish	3.37	3.26	3.32	2.88	3.32	3.45	3.00	2.98
	56. An abalone	4.03	4.17	4.10	4.21	3.77	4.08	3.92	4.18
	57. A sea mussel	3.40	3.66	3.79	3.58	3.39	3.53	3.40	3.49
	58. An ark shell	3.76	3.91	3.94	3.90	3.45	3.73	3.65	3.82
	59. An oyster	3.75	3.90	3.97	3.80	3.27	3.75	3.73	3.93
	60. A short-necked clam	3.74	3.82	3.88	3.83	3.63	3.71	3.55	3.91
	61. A sea slug, An ascidian	3.30	3.74	3.89	3.87	3.16	3.61	3.65	3.98
Eggs	62. Boiled machurial	3.84	3.48	3.26	3.17	3.69	3.46	3.02	2.76
	63. Wrapped egg	4.10	3.97	3.53	3.40	3.96	3.80	3.32	3.47
	64. Fried egg	4.07	4.04	3.62	3.32	3.85	3.75	3.16	3.27
	65. Egg boiled in soy	3.96	3.67	3.37	3.28	3.65	3.70	3.19	3.14

Table 2. continued

Foods	Group <sup>1)</sup>	1	2	3	4	5	6	7	8
Seaweeds	66. Dried laver	4.19	4.09	4.08	3.74	4.27	4.06	3.83	3.98
	67. A bunder	3.22	3.35	3.65	3.58	2.96	3.36	3.38	3.71
	68. A green laver	3.32	3.47	3.72	3.55	3.27	3.58	3.50	3.76
	69. Brown seaweed	3.51	3.67	3.68	3.43	3.64	3.70	3.66	3.86
Vegetables	70. Vegetables salted not long before eating	3.53	3.57	3.60	3.54	3.45	3.53	3.77	3.93
	71. Vegetables seasoned with vinegar	3.38	3.30	3.25	3.37	3.46	3.46	3.62	3.33
	72. Wrapped in leaves	3.61	3.83	3.80	3.77	3.71	3.80	3.88	3.86
	73. Seasoned vegetable	3.44	3.61	3.56	3.50	3.63	3.55	3.44	3.78
	74. Fried vegetables	3.62	3.43	3.32	3.14	3.41	3.48	3.27	3.09
	75. Boiled burdock-rotus root in soy	2.96	3.02	3.12	3.14	2.80	3.17	2.92	3.12
	76. Boiled soy	3.24	3.09	3.20	3.17	3.04	3.24	3.00	3.36
	77. Mushroom	3.75	3.84	3.88	3.77	3.73	3.78	3.76	4.04
	78. Potato, Sweet potato	3.53	3.49	3.37	3.34	3.82	3.67	3.51	3.49
	79. Vegetable salad	3.92	3.68	3.53	3.49	4.05	3.79	3.71	3.31
Kimchi	80. Kimchi(raw)	3.97	4.02	3.92	3.87	3.55	3.60	3.83	3.84
	81. Kimchi(ripened)	3.97	4.00	3.87	3.93	3.77	3.78	3.43	3.55
	82. Young radish kimchi	3.91	4.05	3.91	3.80	3.71	3.76	3.53	3.67
	83. Pickled young radish	3.83	4.05	3.88	3.78	3.79	3.72	3.39	3.53
	84. Mustard pickles	3.88	3.97	3.87	3.90	3.64	3.74	3.41	3.64
	85. Watery kimchi made of sliced radishes	3.58	3.48	3.55	3.38	3.32	3.54	3.29	3.43
	86. Cubed white-radish kimchi	3.92	3.79	3.67	3.47	3.55	3.62	3.20	3.39
	87. Seokbakji	3.47	3.36	3.43	3.03	3.36	3.44	3.25	3.49
88. Watery plain kimchi	3.66	3.51	3.54	3.34	3.41	3.56	3.31	3.56	
Processed foods	89. Fish paste	3.98	3.59	3.32	3.11	3.48	3.48	3.02	3.02
	90. Gematsal	3.94	3.57	3.36	3.19	3.07	3.32	2.96	2.71
	91. Ham	3.77	3.43	2.97	2.50	3.29	3.16	2.73	2.41
	92. Sausage	3.70	3.36	2.89	2.59	3.43	3.07	2.63	2.32
Salted foods	93. Slices radish dried and seasoned with soy	3.47	3.30	3.12	3.04	2.98	3.07	2.80	2.93
	94. Salted fish	3.38	3.43	3.29	3.10	2.95	3.18	2.88	3.16
Soybean curds	95. Uncurled bean curd	3.83	3.86	3.82	3.65	3.57	3.61	3.35	3.38
	96. Soft soybean curd	3.85	3.63	3.72	3.56	3.45	3.65	3.31	3.50
	97. Soybean curd	3.86	3.76	3.84	3.41	3.68	3.66	3.37	3.53
	98. Boiled soybean curd in soy	3.84	3.71	3.66	3.38	3.54	3.62	3.34	3.44
	99. Panfried soybean curd	3.83	3.64	3.55	3.36	3.46	3.55	3.21	3.44
Alcohols	100. Beer	3.73	3.66	3.43	3.00	3.36	3.23	2.63	2.74
	101. Soju	3.48	3.59	3.42	3.05	3.04	2.85	2.52	2.37
	102. Makgeolli	3.11	3.23	2.84	2.81	3.02	2.58	2.27	2.47
	103. Wine	3.45	3.39	3.27	3.19	3.38	3.00	3.02	2.95
Teas	104. Coffee	3.56	3.53	3.45	3.32	3.59	3.69	3.69	3.95
	105. Green tea	3.72	3.54	3.53	3.34	3.43	3.48	3.24	3.36
	106. A fruit punch	3.83	3.90	3.78	3.59	3.54	3.58	3.26	3.32
	107. A sweet drink made from fermented rice	4.13	4.02	3.85	3.65	3.88	3.75	3.64	3.57
	108. Plum tea	4.02	3.94	3.69	3.66	3.70	3.66	3.45	3.47
	109. Powder of roast grain	4.10	3.78	3.55	3.39	3.79	3.58	3.25	3.09
	110. Milk	3.97	3.80	3.55	3.34	3.71	3.68	3.52	3.23
111. Fruit beverage	4.28	3.90	3.70	3.44	4.07	3.74	3.37	3.21	
Fruits	112. Apple	4.20	4.15	4.11	3.76	4.29	4.12	3.92	4.00
	113. Pear	4.30	4.14	4.21	3.92	4.20	4.15	3.92	4.05
	114. Persimmon	4.03	4.11	4.10	3.99	4.32	3.99	4.02	4.18
	115. Tangerine	4.34	4.18	4.15	3.83	4.48	4.20	4.00	3.91
	116. Grape	4.30	4.15	4.11	3.97	4.32	4.27	4.06	4.04
	117. Watermelon	4.30	4.12	4.15	3.86	4.45	4.16	4.06	4.05
	118. Fruit punch	4.23	4.01	4.04	3.87	4.14	3.99	3.75	3.57
	119. Fruit salad	4.20	3.94	3.95	3.73	4.32	3.97	3.92	3.64
	120. Banana	3.98	3.81	3.67	3.50	4.07	3.85	3.71	3.64
	121. Orange	4.23	3.98	3.83	3.53	4.07	4.03	3.83	3.84

1) Group 1 - 8: see Table 1

그룹으로 층별하고, 각 그룹마다 각 식품의 평균 기호에 대한 평균점수 분포 결과는 Table 3과 같다. 이를 한국인들이 일반적으로 많이 섭취한다고 생각되는 대표적인 식품의 평균 기호도를 그림으로 나타내면 Fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6과 같다.

Fig. 1은 쌀밥, 김밥, 비빔밥, 누룽지에 대한 성별, 연령별 식품 기호도에 대한 결과를 나타낸 것이다. 쌀밥의 경우 전체적으로 남자가 여자보다 점수가 높게 나타났으며, 남녀 모두 20대가 가장 높게 나타났으며, 연령이 증가할수록 기호도가 떨어지는 것으로 나타났다.

김밥의 경우 여자가 남자보다 평균기호도가 높게 나타났으며, 비빔밥은 40대까지는 여자보다 남자들의 평균기호도

가 높았으나 50대에서는 남자가 여자보다 기호도가 낮아졌다. 누룽지의 경우 20대와 50대는 여자가 남자보다 높게 나타났으며, 40대에서는 남자가 여자보다 약간 높게 나타났다.

잔치국수와 떡볶이, 된장국, 김치찌개에 대한 성별, 연령별 기호도에 대한 결과는 Fig. 2와 같다. 잔치국수의 경우 여자가 남자보다 기호도가 높게 나타나는 경향이였으며, 떡볶이는 20대에서 기호도가 가장 높게 나타난 반면 연령이 증가함에 따라 남녀 모두 감소하였다. 된장국의 경우 남자는 40대, 여자는 30대에서 가장 높게 나타났으며, 성별과 연령에 따른 차이 없이 남녀 모두 좋아하는 음식으로 나타났다. 김치찌개는 여자보다 남자가 비교적 좋아하는 것으로 나타났다.

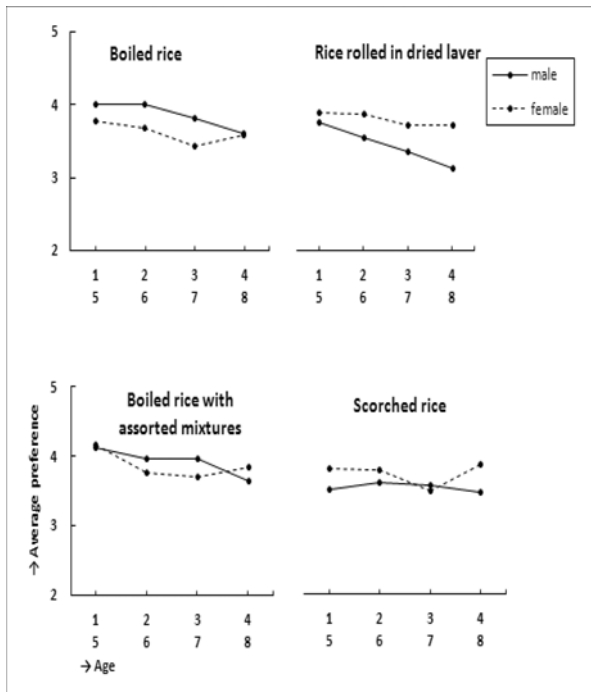


Fig. 1. Preference score of boiled rice, rice rolled in dried laver, boiled rice with assorted mixture and scorched rice by sex and age. Group (age) 1 – 8: see Table 1

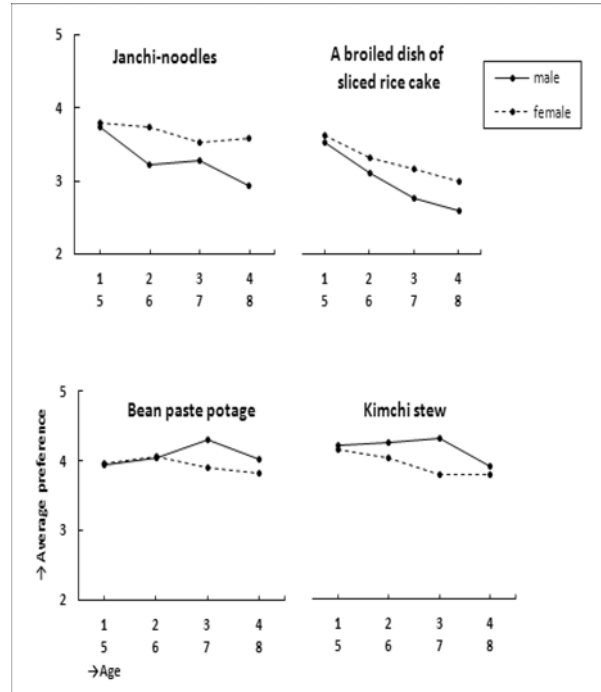


Fig. 2. Preference score of Janchi-noodles, a broiled dish of sliced rice cake, bean paste potage and Kimchi stew by sex and age. Group (age) 1 – 8: see Table 1

Table 3. Correlation matrix of principal component

Group <sup>1)</sup>	1	2	3	4	5	6	7	8
1	1.0000							
2	0.6926*	1.0000						
3	0.4370*	0.8713*	1.0000					
4	0.3150*	0.8094*	0.9313*	1.0000				
5	0.6912*	0.5607*	0.3867*	0.2709	1.0000			
6	0.6300*	0.7292*	0.7242*	0.6538*	0.7626*	1.0000		
7	0.3412*	0.5817*	0.6788*	0.6588*	0.6184*	0.8293*	1.0000	
8	0.1565	0.5438*	0.7434*	0.7654*	0.4016*	0.7463*	0.8619*	1.0000

1) Group 1 – 8: see Table 1

\*: Significant difference at p < 0.0001

장어탕, 나물류, 소불고기, 회의 식품선호도에 대한 결과는 Fig. 3에 제시되었다.

장어탕은 여자에 비해 남자들의 기호도가 높았으며, 30대를 제외하고는 20, 40, 50대에서 남자가 여자에 비해 차이가 크게 나타났다. 나물류는 남자가 여자보다 높게 나타났다. 회의 경우 여자는 30대와 50대, 남자는 50대에서 가장 높게 나타났다.

Fig. 4에서는 성별, 연령별 생선구이, 굴, 돼지갈비, 달걀 프라이의 선호도를 나타내었다. 생선구이는 남녀 모두 20대에서 가장 낮았으며, 굴은 남녀 모두 20대에서 가장 낮았고, 남자는 30, 40대로 갈수록 증가하다가 50대에서 감소되었다. 돼지 갈비의 경우 남녀 모두 20대에서 가장 높았으며, 남녀 모두 연령이 증가할수록 계속 감소하였다. 달걀 프라이는 전 연령층에서 여자에 비해 남자의 기호도가 높게 나타났다.

Fig. 5는 김, 미역, 생 배추김치, 익은 배추김치를 성별, 연령별로 선호도의 결과를 나타낸 것이다. 해조류에서 김의 경우 남자는 50대에서 감소한 반면 여자는 50대에서 증가하였다. 미역의 경우 20대에서는 여자가 남자보다 조금 높게 나타났으며, 50대에서는 남자보다 여자가 훨씬 더 높게 나타났다. 생 배추김치는 20대, 30대에서 여자보다 남자들의 기호도가 더 높은 것으로 나타났으며, 40대, 50대는 남녀가 비슷하게 나타났다. 익은 배추김치의 기호도는 전 연령층에서 여

자보다 남자의 기호도가 높았으며, 남자는 연령에 따른 차이가 없었으나 여자는 2~30대에 비해 4~50대에서 낮아졌다.

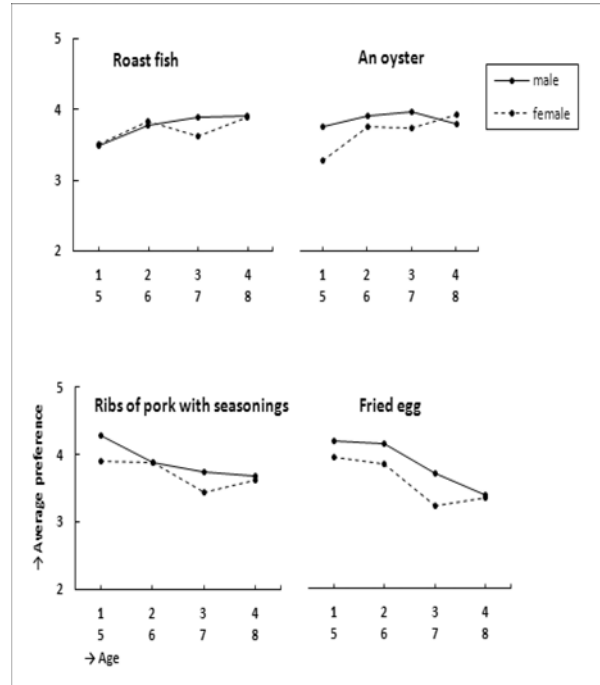


Fig. 4. Preference score of roast fish, an oyster, ribs of pork with seasonings and fried egg by sex and age. Group (age) 1 - 8: see Table 1

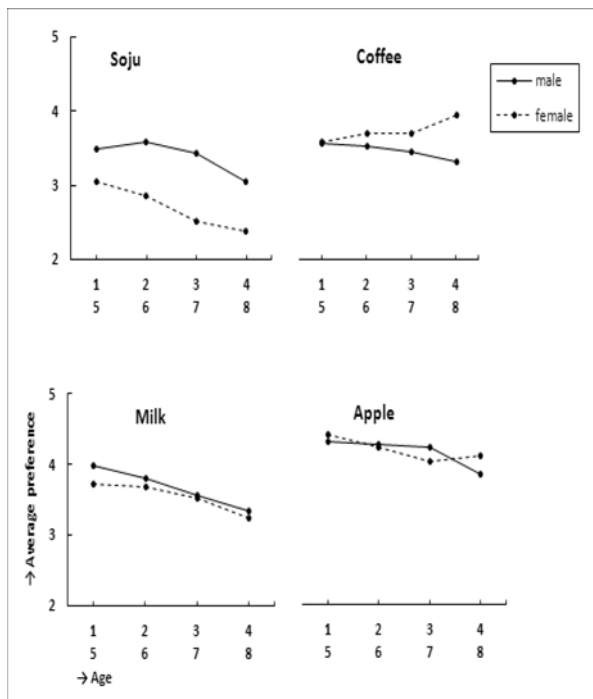


Fig. 3. Preference score of an eel stew, seasoned vegetable, roast beef and raw fish by sex and age. Group (age) 1 - 8: see Table 1

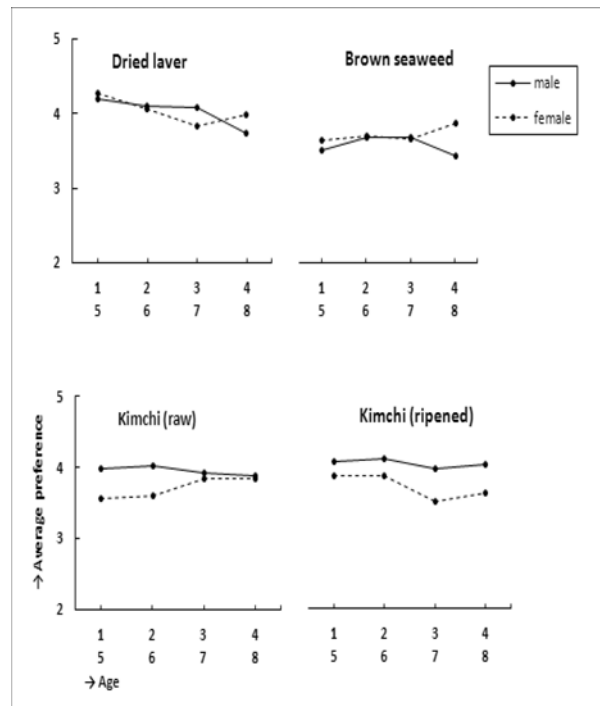


Fig. 5. Preference score of dried laver, brown seaweed, Kimchi (raw) and Kimchi(ripened) by sex and age. Group (age) 1 - 8: see Table 1

소주, 커피, 우유와 사과와 성별, 연령별 선호도에 대한 결과는 Fig. 6과 같다. 소주는 전 연령층에서 남자가 여자보다 높게 나타났으며, 커피는 남자보다 여자의 기호도가 높았다. 우유는 남녀 모두 20대에서 가장 높게 나타났으나 연령이 증가할수록 기호도가 감소하는 것으로 나타났다. 사과의 경우는 남자는 20대에서 40대까지는 비슷하였으나 50대에서는 기호도가 낮아졌으며, 여자의 경우는 20대에서는 높았으나 30~40대까지는 감소하다가 50대에서 약간 증가하는 것으로 나타났다.

**3. 상관행렬**

주성분에 따른 상관행렬을 나타낸 결과는 Table 3에 제시되었다. 남자의 경우 남자 20대와 남자 30대, 40대, 50대 모두 상관이 있는 것으로 나타났으며, 특히 20대와 30대의 상관이 가장 높았고 40대, 50대로 갈수록 낮아지는 경향을 알 수 있었다. 여자 20대의 경우 여자 30대, 40대, 50대 모두 상관이 있었으나 여자 30대와 가장 상관이 높게 나타났다. 이 결과로 볼 때 동일한 성별에서 연령이 비슷한 그룹일수록 상관이 높게 나타났으며, 연령차가 크게 남에 따라 상관이 낮아지는 것을 알 수 있었다. 남자와 여자의 경우 남자 20대와 여자 20대, 30대, 40대에서 상관이 있는 것으로 나타났으며, 이는 여자 20대와 30대에서 상관이 더 높게 나타났다.

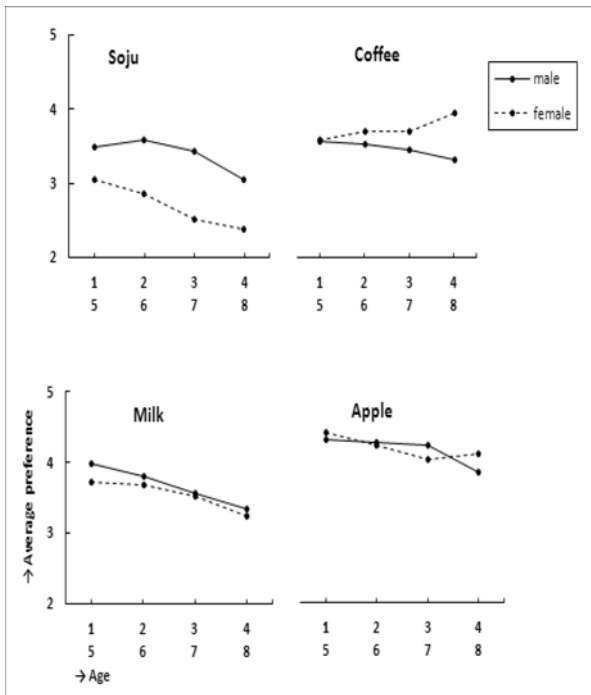


Fig. 6. Preference score of soju, coffee, milk and apple by sex and age. Group (age) 1 - 8: see Table 1

**4. 고유치와 고유 벡터**

고유치와 고유벡터를 구한 결과는 Table 4에 제시되었다. 고유치가 1보다 큰 주성분을 추출하는 것이 일반적이거나 본 연구에서는 제3주성분의 형태가 성별을 분류하는 형태로 추출되었으므로 3개의 주성분을 추출하여 사용하기로 하였다. 또한 제 3주성분은 고유치가 1보다 작지만 Scree 도표를 이용하면 제 4주성분과의 차가 현격하게 차이가 나므로 주성분의 개수는 3개로 결정하였다. 이에 따른 결과에 의하면

- (1) 제1주성분의 분산(기여율)은 5.42(67.7%), 계수는 0.3 전후이다. 이러한 사항으로부터 제1주성분은 전반적인 기호도를 나타내고 있다고 해석할 수 있다.
- (2) 제2주성분의 분산(기여율)은 1.3(16.2%), 계수는 남녀 모두 낮은 연령층에서 양의 큰 값을 취하고, 연령이 많아짐에 따라 감소하여 음의 값을 갖게 되었다. 이것으로부터 제2주성분은 연령에 의한 기호의 차이를 나타내는 것이라 해석할 수 있다.
- (3) 제3주성분의 분산(기여율)은 0.82(10.3%), 계수는 남자그룹에서는 모두 음, 여자그룹에서는 모두 양의 값을 취하였다. 따라서 제3주성분은 남자와 여자의 기호의 차이를 나타내는 것으로 해석할 수 있다.
- (4) 이 제 1~3주성분의 누적기여율은 94.1%이다. 4번째 이하의 고유치(기여율)는 0.17(5.7%), 0.11(3.0%)로서, 상대적으로 작으므로 무시하였다.

**5. 연령(제2주성분)과 성별(제3주성분) 식품의 위치**

제2주성분은 연령별로 오른쪽으로 갈수록 젊은 층이 주로 좋아한다, 왼쪽으로 갈수록 나이든 사람들이 주로 좋아 한다고 표시되었으며, 제3주성분은 성별로 위로 갈수록 여성이 좋아한다. 아래로 갈수록 남성이 좋아 한다고 나타내었다.

Table 4. Eigen value obtained from principal component analysis

Principal component <sup>1)</sup>	I	II	III
1	0.268	0.607	-0.288
2	0.379	0.089	-0.446
3	0.385	-0.234	-0.325
4	0.363	-0.359	-0.320
5	0.298	0.510	0.359
6	0.397	0.134	0.230
7	0.369	-0.130	0.461
8	0.350	-0.381	0.341
Eigen value	5.42	1.30	0.82
Contribution	0.68	0.16	0.10
Cumulative contribution	0.68	0.84	0.94

1) Group 1 - 8: see Table 1



Fig. 7은 성별과 연령별 밥류, 면류, 밀가루음식 및 패스트푸드, 국, 탕, 찌개류에 대한 음식을 공간에 나타낸 결과이다. 밥류는 연령과 성별에 상관없이 골고루 분포되어 보통으로 나타났으며, 면류와 밀가루 음식 및 패스트푸드는 여성이면서 젊은 층에 분포되는 경향을 보였다. 국, 탕, 찌개류의 경우 남성이면서 나이든 사람들에게 더 많이 분포되는 경향을 나타냈다. 밥류 중 젊은 여성들이 좋아하는 것은 김밥과 초밥이었으며, 젊은 남성은 특히 불고기 덮밥을 좋아하였다. 나이든 여성들은 죽류, 떡류, 누룽지를 좋아한 반면 나이든 남성들은 회덮밥을 좋아하는 것으로 나타났다. 면류의 경우 젊은 여성들은 스파게티를 가장 좋아하는 것으로 나타났으며, 젊은 남성은 라면을 좋아하는 것으로 나타났다. 나이든 여성은 칼국수를 좋아하는 것으로 나타났다. 밀가루 음식의 경우 젊은 여성은 피자, 햄버거, 떡볶이를 좋아하는 것으로 나타났고, 국, 탕, 찌개의 경우 젊은 남성은 육류찌개, 김치찌개를 좋아하였고, 나이든 남성들은 생선찌개, 추어탕, 장어탕을 좋아하는 것으로 나타났다.

육류, 어패류, 알류에 대한 연령별, 성별에 대한 분포도는 Fig. 8과 같다. 육류 일부를 제외하고는 육류와 알류는 주로 젊은 남성들이 좋아하였으며, 어패류는 남녀 모두 나이든 사람들이 좋아하는 경향을 보였다. 특히 젊은 여성들은 닭튀김, 탕수육, 순대를 좋아하였고, 젊은 남성은 돼지 불고기, 돼지 갈비를 좋아하는 경향이였다. 나이든 여성은 아귀찜, 회, 건어물 볶음을 좋아하였고, 남성은 조개류, 꼬막, 굴을 좋아하는 것으로 나타났다. 남녀 모두 좋아하는 것은 돈가스, 닭도리탕, 꽃게찜, 해산물(해삼, 멍게 등)인 것으로 나타났다.

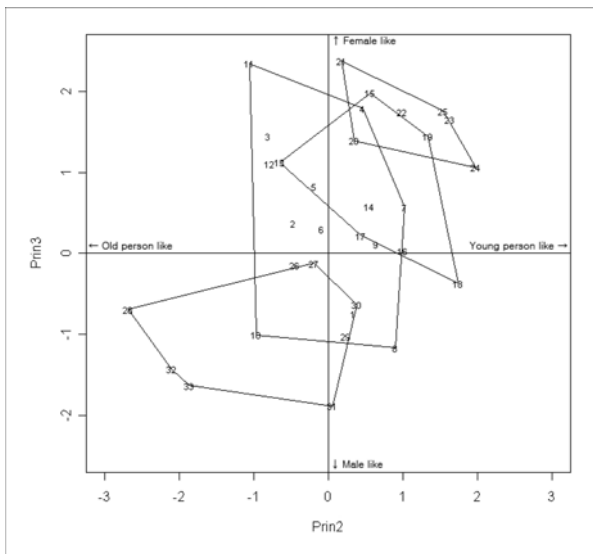


Fig. 7. Location of boiled rices, noodles, wheat flours meal, fastfoods, soup and pot stew in the 2-3 principal component.

Fig. 9는 해조류, 채소류, 김치류, 과일류에 대한 연령별, 성별 분포도 결과를 나타내었다. 해조류는 나이든 여성에게 치우쳐 분포되어 있고, 채소류는 젊은 여성과 나이든 여성에게 넓게 분포되어 있으며, 김치류는 나이든 사람들에게 분포되어 있고, 과일류는 주로 젊은 여성에게 치우친 것으로 나타났다.

해조류중 김은 젊은 여성이, 톳, 파래, 미역은 나이든 여성들이 좋아하였고, 김치류중 섞박지, 백김치는 나이든 여성이 좋아하고 나박 물김치는 나이든 사람들이 성별에 관계없이 좋아하는 경향이였다. 생 배추 김치와 숙성배추김치, 열무김

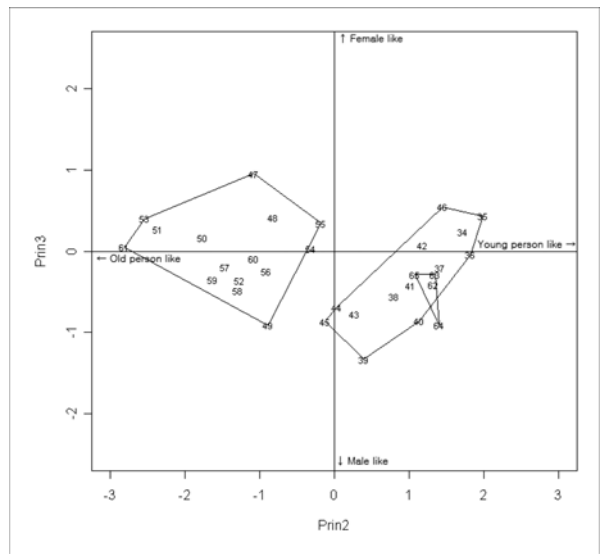


Fig. 8. Location of meats, fish, shellfish and eggs in the 2-3 principal component.

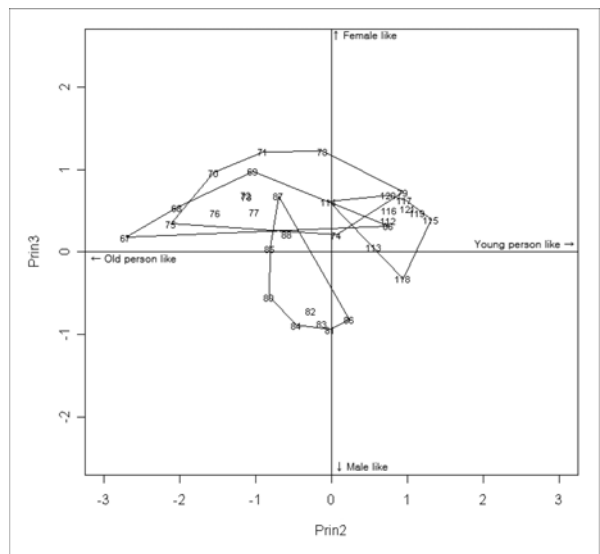


Fig. 9. Location of seaweeds, vegetables, kimchi and fruits in the 2-3 principal component.



이 좋아하는 음식은 쌀밥, 잡곡밥, 초밥, 비빔밥, 된장국, 김치찌개로 나타났으며, 싫어하는 음식은 죽류, 자장 떡밥, 카레떡밥, 떡류, 짬뽕면, 자장면, 스파게티, 빵류, 햄버거, 떡볶이, 맑은 국, 생선찌개로 나타났다. 주로 젊은 사람들이 좋아하는 음식은 라면, 스파게티, 햄버거, 떡볶이로 나타났으며, 나이든 사람들이 좋아하는 음식은 생선찌개, 추어탕, 장어탕으로 나타났다. Cho (1998)는 목포지역 남성근로자를 대상으로 한 기호도 조사에서 밥은 흰밥의 기호도가 가장 높았고, 국수는 칼국수가 가장 높았으며, 일품요리에서 사무직은 쇠고기 떡밥, 생산직은 회떡밥이 높게 나타났다고 보고하였는데 본 연구에서는 젊은 남성은 불고기 떡밥, 나이든 남성은 회떡밥으로 나타나 지역별, 대상별, 직업별에 따라 차이가 있는 것으로 나타나 비교하기가 어려웠다. Lee 등 (2006)은 대학생과 부모세대간 식품 기호도에 대한 조사에서 면류에 대한 기호도는 부모세대보다 대학생세대에서 높게 나타났다고 하였는데 이는 본 연구에서도 면류의 기호도가 나이든 사람들보다 젊은 사람들에게 치우쳐 있는 것으로 볼 때 면류는 젊은 사람들이 좋아함을 알 수 있었다. Kim & Ahn(1993)은 근로자의 식품 기호도 조사에서 직종에 상관없이 된장국의 기호도가 높게 나타나 오랜 시간이 지나도 된장국은 한국인들이 좋아하는 음식임을 알 수 있었다.

육류, 어패류, 알류는 보통으로 좋아하는 것으로 나타났으며, 특히 젊은 사람들은 육류와 알류를 좋아하는 것으로 나타났고, 어패류는 나이든 사람들이 좋아하는 것으로 나타났다. Lee 등(2006)의 연구에서도 대학생세대는 육류에 대한 기호도가 높았고, 부모세대는 생선류에 대한 기호도가 높게 나타났다고 보고하였는데 이는 본 연구결과와 일치하는 경향이였다. 육류 중 특히 소불고기, 돼지불고기, 돼지 갈비를 좋아하는 것으로 나타났으며, 탕수육, 돈가스, 만두, 비프스테이크, 돼지족발, 순대는 비교적 싫어하는 음식으로 나타났다. Woo 등(2002)의 인천지역 노인들을 대상으로 한 연구에서도 육류는 좋아하지만 육류가공품인 햄은 싫어하는 것으로 나타났는데 본 조사에서도 가공식품은 젊은 남성들이 좋아하였고, 나이든 남성들은 좋아하지 않는 것으로 볼 수 있어 나이가 들수록 가공식품을 좋아하지 않는 것으로 나타났다. 알류의 경우 달걀말이와 달걀 프라이는 좋아하였으나 메추리알조림과 달걀장조림은 좋아하지 않는 것으로 나타났다. 어패류의 경우 회, 생선구이, 꽃게찜, 전복, 꼬막, 굴, 바지락은 좋아하였으며, 생선가스, 생선전, 건어물볶음은 좋아하지 않는 것으로 나타났다. 특히 젊은 층들이 좋아하는 음식으로는 닭튀김, 탕수육, 돈가스, 만두, 순대, 메추리알조림, 달걀말이, 달걀 프라이를 좋아하는 것으로 나타났으며, 나이든 사람들은 생선구이, 생선조림, 생선가스, 생선전,

홍합, 굴, 해산물을 좋아하는 것으로 조사되었다. Jeong 등 (2006)은 일식메뉴에 대한 기호도 조사에서 남자는 여자보다 생선회와 구이류를 더 좋아하는 반면, 여자는 남자보다 조림류, 면류 등을 더 좋아하는 것으로 나타났으며, 연령별로 보면 생선회는 20대 이상 모든 연령층에서 선호하는 것으로 나타났음을 보고하였다. 본 연구에서 생선회는 연령, 성별 구분 없이 모두 좋아하는 경향을 나타냈는데 이는 조사지역이 바다에 접해있는 지역이므로 지역의 영향을 받은 것으로 사료된다. 연령별 해조류, 채소류, 김치류, 과일류에 대한 기호도에서는 전반적으로 과일류를 제외하고는 나이든 사람들이 해조류, 채소류, 김치류를 좋아하는 경향이였다. 해조류 중 좋아하는 것은 김과 미역으로 나타났으며, 싫어하는 것은 톳과 파래로 나타났다. 채소류 중 좋아하는 것은 야채쌈, 버섯류, 야채샐러드로 나타났고, 싫어하는 것은 야채초무침, 야채튀김류, 우엉연근조림, 콩조림으로 나타났다. 김치류에서는 좋아하는 김치는 생 배추김치, 익은 배추김치, 열무김치, 총각김치, 갓김치를 좋아하였고, 나박 물김치, 깍두기, 섞박지, 백김치는 좋아하지 않는 것으로 나타났다. Kim & Ahn (1993)은 근로자의 식품 기호도 조사에서 직종에 상관없이 배추김치의 기호도가 높게 나타났다고 하였는데 된장국과 함께 배추김치 역시 한국 남성 근로자들이 좋아하는 음식임을 알 수 있었다. Cheong(1999)의 연구에서 경남지역 남자들이 가장 높은 선호도를 나타낸 부식은 김치였다고 하였고, Kim & Kim(2004)은 일반성인과 대학생들을 대상으로 배추김치 기호도 조사에서 대상자의 93%가 김치를 좋아한다고 하여 김치는 지역, 연령, 성별에 상관없이 한국인들이 좋아하는 부식임을 알 수 있었다. Woo 등(2002)은 인천지역 노인들을 대상으로 음식과 식품 기호도를 조사한 결과 노인들은 밥류 중 콩밥을 가장 좋아하였고, 국수는 칼국수, 김치는 69%가 배추김치, 대상자의 반 이상이 된장국과 된장찌개를 좋아한다고 나타나 나이가 들어서는 김치의 기호도가 약간 감소하지만 역시 김치와 된장국은 한국의 남녀노소모두가 좋아하는 대표적인 음식임을 알 수 있었다. 또한 Han 등(2001)은 중국 사람들을 대상으로 김치의 기호도를 조사한 결과 김치에 대한 호감이 높게 나타났으며, 처음 시식한 사람들의 67%가 좋다고 응답하여 외국인까지 김치를 선호하는 것을 알 수 있었다.

과일은 젊은 층에서 모두 좋아하는 것으로 나타났다. Choi & Lee(2005)의 대구지역 여성들을 대상으로 사과와 기호도에 대한 조사결과 20대가 가장 낮게 나타났고 나이가 들수록 기호도가 유의적으로 증가하는 것으로 나타났다고 보고하였는데 이는 본 연구결과와 상반되는 결과로 사과에 대한 결과만을 비교하기는 어려웠다.

연령에 따른 선호도를 보면 모든 과일과 해조류 중 김, 채소류 중 야채샐러드, 김치중 깍두기를 제외하고는 대부분의 해조류, 채소류, 김치류는 나이든 연령층에서 좋아하는 경향이였다. Lee 등(2006)의 연구에서는 채소류의 경우 대학생보다 부모세대들의 기호도가 높았고, 해조류의 경우 김은 세대간의 차이가 없었으나 미역과 톳의 기호도는 부모세대에서 더 높았다고 하였으며, 과일류는 대학생세대가 부모세대보다 높다고 하였으며, 남자들보다 여자들이 과일에 대한 기호도가 높다고 하여 본 연구와 일치하는 것으로 나타났다.

가공품류, 주류, 절임류는 전반적으로 싫어하는 것으로 나타났다. 두부류와 차류는 보통으로 나타났다. 연령별로 보면 가공품류와 차류는 젊은 층에서 좋아하는 경향이였으며, 절임류와 두부류는 나이 든 사람들이 좋아하는 경향을 보였다. 구체적으로 보면 햄, 소시지, 과일음료는 젊은 층에서 좋아하였으며, 젓갈류와 커피는 나이든 층에서 좋아하는 것으로 나타났다. Lee 등(2006)의 연구에서 커피에 대한 기호도는 세대간의 차이가 없었고, 녹차는 대학생세대가 부모세대보다 녹차를 더 좋아하는 것으로 나타났다고 보고하였는데, 본 연구에서는 커피와 녹차를 나이든 층에서 좋아하는 것으로 나타나 상반되는 경향을 나타냈다. 본 연구에서 대부분 젊은 층은 가공식품을 좋아하는 경향이었고, 나이든 층은 전통음식을 좋아하는 경향을 나타냈으며, 조사지역이 바다에 접한 지역이므로 어패류와 해산물을 이용한 음식을 좋아하는 것으로 나타났다. 그러나 젊은 층에서는 대부분 가공식품을 좋아하므로 단체급식을 통하여 또는 영양교육을 통하여 우리의 전통음식이 영양적 측면이나 건강적 측면에서 우수하다는 것을 강조할 필요성이 있음을 알 수 있었다. 전반적으로 좋아하는 음식은 된장국, 전복, 김, 사과 배, 감, 귤, 포도, 수박을 좋아하는 것으로 나타났으며, 싫어하는 음식은 우영연근조림, 햄, 소시지, 장아찌, 소주, 막걸리로 나타났다. 젊은 사람들이 좋아하는 음식은 라면, 피자, 햄버거, 닭튀김, 탕수육, 돈가스, 햄, 소시지, 과일음료로 나타났으며, 나이든 사람들이 좋아하는 것은 생선찌개, 추어탕, 장어탕, 생선조림, 생선전, 해산물(해삼, 명게 등), 톳, 파래, 우영연근조림으로 나타났다.

좋고 싫은 정도를 성별에 따른 차이로 나타낸 결과에서 주식류인 밥류, 면류와 밀가루음식 및 패스트푸드는 여성들이 좋아하였고, 국, 당, 찌개는 남성쪽에 분포하였다. 전반적으로 좋아하는 것은 잡곡밥, 비빔밥, 된장국, 김치찌개였으며, 싫어하는 것은 카레덮밥, 자장덮밥, 라면, 스파게티, 피자, 햄버거, 떡볶이로 나타났다. 여성들이 좋아하는 것은 김밥, 떡류, 잔치국수, 빵류, 남성이 좋아하는 것은 곰탕, 추어탕, 장어탕으로 나타났다. 육류와 알류는 남성이 좋아하였고, 어패

류는 남녀모두 좋아하였다. 전반적으로 좋아하는 것은 전복이었으며, 싫어하는 것은 순대와 건어물 볶음으로 나타났고, 여성들이 좋아하는 것은 아귀찜, 남성들이 좋아하는 것은 소불고기로 나타났다.

해조류와 채소류는 여성에 분포되어 있었으며, 김치류는 일부는 여성, 대부분은 남성쪽에 분포되었다. 과일류는 화채를 제외하고는 대부분 여성이 좋아하였다. 해조류, 채소류, 김치류, 과일류는 보통으로 생각하면서 꼭 필요한 식품으로 생각하는 경향을 알 수 있었다. 그러나 채소류의 경우 좋아하는 것보다 싫어하는 종류가 더 많은 것으로 나타났다. 일반적으로 본 조사대상 남성들의 경우 육류를 좋아하고 채소류를 싫어하는 데 이와 같은 식습관이 계속될 경우 심혈관계 질환에 걸릴 가능성이 높아질 것으로 사료되는바 근로자들을 대상으로 지속적인 영양교육과 상담을 통하여 만성질환을 예방하기 위한 대책이 이루어져야 할 것으로 사료된다.

가공품류, 절임류와 주류는 전반적으로 싫어하는 쪽에 위치하고 있었으나, 남자들이 좋아하는 경향을 나타냈다. 두부류와 차류는 중앙에 위치하고 있어 사람들이 일반적으로 많이 이용하기는 하지만 좋아하지도 싫어하지도 않는 것을 알 수 있었고, 두부류는 남성쪽에 치우쳐 있어 특히 여성들보다 남성들이 더 좋아하는 것으로 보이며, 차류에서 커피는 여성들이 좋아하는 것으로 나타났고, 그 외 차류는 모두 남성쪽에 위치해 있었다.

Yoo & Park(2003)은 청소년들을 대상으로 식품 기호도에 대한 조사 결과 육류, 난류, 어패류, 두류, 과일류, 음료, 가공식품은 남학생이 여학생보다 유의적으로 높게 나타났다고 하였으며, 남학생이 가장 좋아하는 것은 음료수, 여학생들이 가장 좋아하는 것은 과일류라고 답하였는데 본 연구에서도 음료와 가공식품은 남성들이 좋아하였고, 과일은 여성이 좋아한다고 하여 동일한 결과를 나타냈다.

일반적으로 좋아하는 식품은 과일류, 싫어하는 것은 우영연근조림, 햄, 소시지, 장아찌, 소주, 막걸리로 나타났다. 여성들이 좋아하는 것은 떡류, 빵류, 남성들은 소주, 곰탕을 좋아하는 것으로 나타났다.

## 요약 및 결론

본 연구는 전남 여수산단 지역의 근로자들을 대상으로 음식의 기호도 조사를 실시 한 후 연령 및 성별에 따른 전체적인 기호도를 파악하기 위하여 주성분 분석법(Principal Components Analysis)에 의하여 분석하였다. 전체 대상자 647명중 남자는 435명으로 67.2%를 차지하였으며, 여자는 212명으로 32.8%를 나타냈다. 연령별로 볼 때 20대

는 125명으로 19.3%, 30대는 183명으로 28.3%, 40대는 186명으로 28.8%, 50대는 153명으로 23.7%를 나타냈다. 조사대상자들이 전반적으로 좋아하는 것은 잡곡밥, 비빔밥, 된장국, 김치찌개, 전복, 김, 과일류였으며, 싫어하는 것은 카레덮밥, 자장덮밥, 라면, 스파게티, 피자, 햄버거, 떡볶이, 우영연근조림, 햄, 소시지, 장아찌, 소주, 막걸리로 나타났다. 여성들이 좋아하는 것은 김밥, 떡류, 잔치국수, 빵류로 나타났으며, 남성들이 좋아하는 것은 곰탕, 추어탕, 장어탕, 소주로 나타났다. 젊은 사람들이 좋아하는 음식은 라면, 피자, 햄버거, 닭튀김, 탕수육, 돈가스, 햄, 소시지, 과일음료로 나타났으며, 나이든 사람들이 좋아하는 것은 생선찌개, 추어탕, 장어탕, 생선조림, 생선전, 해산물(해삼, 멧게 등), 툷, 파래, 우영연근조림으로 나타났다. 또한 젊은 여성들이 좋아하는 것은 햄버거와 탕수육으로 나타났으며, 젊은 남성들은 라면, 돈가스, 햄, 소시지, 과일음료로 나타났고, 나이든 여성들이 좋아하는 것으로 생선조림, 생선전, 툷, 파래, 우영연근조림으로 나타났으며, 나이든 남성들은 생선찌개, 추어탕, 장어탕, 홍합과 굴을 좋아하는 것으로 나타났다.

밥류의 분포는 연령과 성별에 관계없이 골고루 중앙에 분포되어 보통으로 나타났으며, 면류와 밀가루 음식 및 패스트 푸드는 대체로 젊은 여성이 좋아하는 경향을 나타냈다. 국, 탕, 찌개류의 경우 나이든 남성들이 좋아하는 경향을 보였다. 육류와 알류는 주로 젊은 남성들이 좋아하였으며, 어패류는 남녀 모두 나이든 사람들이 좋아하는 경향을 보였다. 해조류는 주로 나이든 여성이 좋아하였고, 채소류는 연령과 관계없이 여성들이 주로 좋아하는 것으로 나타났으나, 좋아하는 것보다 싫어하는 종류가 더 많은 것으로 나타났다. 김치류는 주로 나이든 남성과 여성들에게 분포되어 있고, 과일류는 주로 젊은 여성에게 치우친 것으로 나타났다. 가공품류, 절임류와 주류는 전반적으로 싫어하였으나, 남자들은 좋아하는 경향을 보였다. 두부류는 남성들이 더 좋아하였고, 차류에서 커피는 여성들이 좋아하는 것으로 나타났고, 그 외 차류는 모두 남성들이 좋아하였다. 본 연구를 통하여 연령과 성별에 따라 대상자들의 음식기호도가 약간씩 차이가 나타났으며, 이러한 결과를 기초로 각 급식소의 급식대상자별 맞춤형 식단을 작성할 수 있으며 또한 음식기호도에 대한 바람직하지 않은 측면은 영양교육을 통하여 균형식을 섭취할 수 있도록 유도하여야 할 것으로 사료된다.

### 참 고 문 헌

An V, Kim SY (1999): A study on the eating behaviors and the preferences of industrial workers in Korea. *East Asian J Society*

- Dietary Life* 9(3): 336-344
- Back OH, Kim MY, Lee BH (2007): Menu satisfaction survey for business and industry foodservice workers - Focused on food preferences by gender. *Korean J Food Culture* 22(4): 511-519
- Cha YS, Kwak TK, Hong WS (2004): The analysis of customers satisfaction with foodservice quality according to the types of foodservice. *Korean J Diet Assoc* 10(3): 309-321
- Cheong HS (1999): A study on the food habit and food preference of men in Kyung Nam area. *Korean J Food Culture* 14(3): 189-202
- Cho HS (1998): A study on food preference of workers for meal served by industry foodservice. *Korean J Food & Nutr* 11(1): 11-19
- Cho KJ, Kang HJ (2004): A study on the food habits and dietary intakes of university students in Busan area. *Korean J Food Culture* 19(1): 70-82
- Choi YH, Lee SJ (2005): A survey on uses, preference and recognition of apple. *Korean J Diet Culture* 20(2): 204-213
- Chung MS, Kang KJ (1996): A survey on the health, food perception and food habits of urban elderly men. *Korean J Dietary Culture* 11(4): 455-462
- Han JS, Hong JH, Seo BS (2001): Chinese college students perception and preference of Korean kimchi. *East Asian J Society Dietary Life* 11(1): 44-59
- Hong HO, Lee JS (2006): Survey on Korean food preference of college students in Seoul. *Korean J Nutr* 39(7): 699-706
- Hwang CS, Park MR, Yang LS (1991): Effect of middle-aged food habit and preference on health status. *Korean J Dietary Culture* 6(4): 351-367
- Jang MR, Kwak TK (1997): Assessment of foodservice management practices in the employee feeding operations according to type of workers. *J Korean Diet Assoc* 3(1): 63-73
- Jeong WS, Lee YJ, Bong JH (2006): A study on the satisfaction and preference on the menu of Japanese restaurant customers. *Korean J Dietary Culture* 21(3): 303-310
- Kim CS, Ahn MS (1993): A study on the preferences for food intake of Korean industrial workers. *Korean J Dietary Culture* 8(1): 1-9
- Kim HY, Kim EJ (2004): A survey on the commercial pogggi kimchi and consumer acceptance test prepared in the various region. *Korean J Food Culture* 19(4): 460-467
- Kim HA, Lee KH and Cho YJ (1999): An assessment of obesity and dietary habits of college students taking the course health and diet. *Korean J Community Nutr* 4(2): 166-174
- Kim KA, Kim SJ, Jung LH, Jeon ER (2003): Meal preference on the school service of middle school students in Gwangju and Chollanamdo area. *J Soc Food Cookery Sci* 19(2): 144-154
- Kim KY, Lee SS (1983): The multivariate statistical analysis methods. pp103-113. Freedom Academy, Paju
- Kim MB, Lee YK, Lee HS (1997): Food behaviors and food preferences of the teenagers in urban, fishing, and rural areas. *J East Asian J Dietary Life* 7(3): 341-354
- Korea Food & Drug Administration (2007): Number of Food Poisoning Accident & Patient 2001-current
- Lee HG, Shim JS (1999): A study on the relationship between dietary habits and health status of the middle-aged adults. *J Korean Home Economics Associ* 37(4): 17-26

- Lee HS, Han YS, Lee JM (2000): A study of the customer satisfaction of military foodservice for their improvement. *Korean J Community Nutr* 5(3): 522-528
- Lee JH (1999): Survey on food preference in Gyeongnam area. *Korean J Soc Food Sci* 15(4): 338-352
- Lee KA, Jeong BY, Moon SK, Kim IS (2006): Comparisons of Korean adults' eating habits, food preferences, and nutrient intake by generation. *Korean J Nutr* 39(5): 484-504
- Lee KY (2005): Adolescents' nutrient intake determined by plate waste at school food service. *Korean J Community Nutr* 10(4): 484-492
- Lee MH, Lyu ES, Kang HJ (1995): Assessment of industry foodservice management practices Pusan city and Kyeung Nam provinces. *Korean J Dietary Culture* 9(5): 509-524
- Lee YM, Lee WJ, Min SH (2003): A study on seafood dishes in military standard menu. *Korean J Food Culture* 18(3): 261-269
- Lee YM, Joung YK, Yang IS, Sohn KH, Moon SJ, Kim KJ, Lee SG (1990): A study on food behavior and preference of military personnel. *Korean J Dietary Culture* 5(4): 463-472
- Lee JE, Kim HK (1996): Food preferences of men working at industry in Ulsan area. *J Korean Diet Assoc* 2(2): 141-157
- Lee YK, Paik JE, Joo NM, Chun HJ (1995): A survey on management of the foodservice industry in Seoul following the size of feeding group. *J Korean Home Economics Assoc* 33(2): 151-157
- Lee YS, Lim NY, Park KH (1994): A survey on food culture of college student in Seoul area. *Korean J Food Culture* 9(4): 369-378
- Lim YH, Kim MW, Kwak HO, Park SH (2002): Survey of foodservice satisfaction on Daejeon university dormitory restaurant. *Living Science* 8(1): 65-77
- Ministry of Health & Welfare (1994): Report of National Health & Nutrition Examination Survey. pp 2-19
- Moon SJ, Lee YM (1986): The study of value evaluation of foods in urban adolescents. *Korean J Food Culture* 1(2): 142-156
- Park MH, Choi YS, Lee MA, Choi BS, Jung HJ (1999): A study on the food behaviors and nutritional status of industrial workers. *Korean J Community Nutr* 4(2): 194-206
- Park SW, Ha KH (1998): Assessment of university food service by students in daejeon area. *Korean J Food & Nutr* 11(5): 528-535
- Ro HK, Park J (2001): Grade and gender differences in dietary behavior, food preference and perception about body image of 4, 5 and 6th grade students in elementary school. *Korean J Food Culture* 16(2): 158-169
- Shin MK, Seo ES (1995): A study on the food habits and food preference of college students in Ik-San area. *J Korean Home Economics Association* 33(4): 89-106
- Song YJ, Park JS, Paik HY, Lee YS (1999): Evaluation of meals students consumed in college foodservice. *Korean J Food Culture* 14(1): 1-15
- Yang IS, Han KS (2000): Menu quality analysis in university food service operated by contracted foodservice management company. *Korean J Food Culture* 15(3): 155-162
- Yoo JE, Park GS (2003): A study of the dietary behavior and food preference of adolescents. *J East Asian Society Dietary Life* 13(1): 19-24
- Woo KJ, Chyun JH, Choe EO (2002): Food preferences of the elderly living in Incheon area. *Korean J Food Culture* 17(1): 78-89