

가정 조리 전통 침채류의 지역별 섭취 실태 및 향토성 평가 : 국민건강영양조사 제3기 자료를 이용하여

최 미 경

계명대학교 식품영양학과

Regional Characteristics in Consumption of Home-cooked *Kimchi* and *Jangajji* Varieties: Using KNHANES III Data

Mi-Kyung Choi

Dept. of Food Science & Nutrition, Keimyung University, Daegu 704-701, Korea

Abstract

The principal objective of this study was to investigate regional characteristics in the consumption of home-cooked varieties of *kimchi* and *jangajji*. Data obtained from the third Korea National Health and Nutrition Examination Survey III (KNHANES III), which was conducted in 2005, were utilized in this study. A total of 7,810 data were included in our statistical analyses, which were conducted using SPSS 14.0. The total number of home-cooked *kimchi* and *jangajji* were 22 and 11, respectively, and Korean cabbage *kimchi*, young radish *kimchi*, and *kkakdugi* were the top 3 varieties of *kimchi*. Leaf *jangajji*, green pepper *jangajji*, and garlic *jangajji* were most frequently consumed. Additionally, the results of this study revealed significant correlations between neighboring areas in the ranking of consumption of *kimchi* varieties, whereas the *jangajji* varieties did not evidence results as distinct as were noted with *kimchi*. Different *kimchi* and *jangajji* variety consumption patterns were noted between the Middle West and South areas, coastal and inland areas, and cities and provinces. Spicy *kimchi* varieties, in particular, were enjoyed more frequently by households in the South than those in the Middle West. Further analysis using PROXSCAL multidimensional scaling demonstrated the proximity between areas in terms of *kimchi* and *jangajji* consumption patterns. In conclusion, more effort should be extended to encourage the consumption of home-cooked regional foods.

Key words : Regional food, KNHANES, PROXSCAL, *kimchi*, *jangajji*.

서 론

향토 음식은 지역에 따라 차별화되는 고유한 식문화의 하나로 '자연 환경과 역사적 환경 및 사회적 환경에 영향을 받으며 정착된 그 지역의 고유한 토착 음식'(강 등 1999), '특정 지역이 겪어 온 정치·경제문화의 변천과 영향을 받으면서 그 지역 사람들이 일상적으로 먹는 음식으로서 타 지역의 음식과는 비교할 수 없는 특성을 가진 맛과 형태를 지닌 음식'(정과 차 2007) 또는 '지방마다 그곳의 특산물로 구미에 맞게 만들어 먹는 음식'(환과 정 2007) 등으로 정의될 수 있다. 또한, 향토 음식은 특정 지역에서 생산되는 특산품을 사용한 음식, 특정 지역의 독특한 조리법으로 인해 발달한 음식, 지역 특유의 생활양식이나 의례, 행사와 관련하여 발달하게 된 음식 등을 포함하게 된다(한역 1994, 정과 차 2007, 농촌진흥

청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소 2008). 식문화는 지역성에 의해 가장 많은 영향을 받게 되므로(Wahlqvist & Lee 2007) 지역사회 구성원들의 식생활을 이해하고 평가하기 위해서는 향토 음식에 대한 연구를 통해 지역별 식문화의 특성을 이해하는 것이 매우 중요하다.

향토 음식 관련 국내 연구는 지방자치제 도입 이래 지방자치단체의 관심과 지원에 힘입어 90년대 말 점차 증가하여 2000년대 들어 활발하게 이루어지기 시작하였다. 주제별로는 향토 음식 메뉴 개발 및 평가 관련 연구(Cha *et al* 2000, Lee JJ 2001, Cha & Park 2003, Min KH 2006, Min KH 2008), 지역별 향토 음식 발굴 및 상품화에 관한 연구(Shin *et al* 1996, Oh & Kim 1998, Kim SC 2000, Shin & Hong 2000, Lee & Park 2002, Han & Song 2003, Choi & Lee 2004, Kwon & Lee 2004, Son YJ 2005a, Choi *et al* 2006, Cho *et al* 2007, Jang *et al* 2008, Kim & Jin 2008, Lee & Kim 2008), 향토 음식에 대한 소비자 인식 및 이용 실태 관련 연구(Yang & Hwang

† Corresponding author : Mi-Kyung Choi, Tel : +82-53-580-5872, Fax : +82-53-580-5885, E-mail : mkchoi@kmu.ac.kr

1990, Cho *et al* 2000, Min GH 2003, Choi *et al* 2004, Ko & Kang 2004, Lee & Choe 2004, Son YJ 2005b, Yang & Rho 2005, Joung & Shin 2006, Lee YJ 2006a, Lee YJ 2006b, Lee & Nam 2006, Lee *et al* 2006, Choo 2007, Kim *et al* 2007a, Min KH 2008, Park & Baek 2008) 등 3가지 주제에 관련한 연구가 집중적으로 이루어졌다. 그 밖에 지역 향토 음식에 대한 전반적 고찰(Oh HS 1999, Shin AS 2000), 향토 음식 관련 고문헌 연구(Cha GH 2003), 향토 음식의 선정에 대한 연구(Ahn YG 2006) 등이 이루어졌고, 최근에는 전통음식 통합 검색 시스템 구축을 위한 향토 음식 연구(Shin 2008)도 이루어지는 등 다양한 주제의 연구들이 진행되어 왔다.

대부분의 향토 음식 연구는 관광상품화를 목적으로 하거나 외식업체 메뉴에 초점을 두어 진행이 되어 왔고, 가정에서 조리되어 이용되고 있는 향토 음식에 대한 연구는 비교적 미흡했다. 향토 음식 조리법에 대한 연구들(Choo *et al* 1998, Choo *et al* 2001, Kim SA 2002, Kim & Kwon 2004, Kim & Kim 2007, Kim & Lim 2007, Kim *et al* 2007b)도 일부 이루어지기는 하였으나, 궁극적으로는 가정에서의 이용을 권장하기 위해서라기보다 상품화를 위한 조리법 표준화 등이 그 주된 목적이었다. 그러나 지역사회 식품 체계 재정립을 위해서는 해당 지역의 신선식품에 기초한 가정조리에서부터 혁신이 일어나야 한다(Bedford CB 2006)는 측면에서 가정에서의 향토 음식 활성화가 또 하나의 관심사로 떠오르고 있지만 이와 관련한 국내 연구는 부족한 실정이다.

김치류와 장아찌류로 대표되는 침채류는 한국인의 식생활에서 기본적인 부식이고 겨울철 저장 음식으로 중요하게 여겨온 향토 음식의 하나이다(Rhie *et al* 1984). 특히 지역에 따라 생산되는 다양한 채소와 독특한 담금 방법을 활용하여 고유의 향토 음식으로 발전해 왔다(Rhie *et al* 1984, 최와 김 1997). 서울의 통배추김치, 장김치, 감동젓무김치, 췌박지, 백김치, 나박김치, 경기도의 꿩김치, 고구마줄기김치, 순무김치, 순무췌박지, 호박김치, 강원도의 서거리김치, 채김치, 해물김치, 산초장아찌, 충청도의 가지김치, 박김치, 굴각두기, 호박계국지, 열무짬지, 전라도의 파래김치, 고들빼기김치, 갓김치, 우영김치, 고춧잎김치, 양하장아찌, 경상도의 우영김치, 부추김치, 돌나물김치, 더덕김치, 깻잎김치, 콩잎장아찌, 제주도 전복김치, 해물김치, 봄동김치, 굴물김치, 유채김치, 퍼대김치 등이 대표적인 향토 침채류이다(강 등 1999, 정과 차 2007, 김 등 2008). 침채류는 식생활 양식의 변화와 함께 생산에 있어 외식업체나 공장에서의 생산 비중이 다소 증가하기는 하였으나(Kim & Lee 2001), 아직까지 많은 가정에서 고유의 방식으로 다양한 종류의 침채류를 담그어 사용하며 향토 음식으로 전해져 오고 있다(Kim *et al* 1998).

따라서 본 연구에서는 국민건강영양조사 제 3기(KNHANES, Korea National Health and Nutrition Examination Sur-

vey III, 2005) 자료 중 24시간 회상법을 통해 조사된 식품 섭취 자료를 이용하여 지역별 가정 조리 김치류와 장아찌류 섭취 실태를 조사하여 지역별 식생활에 대한 이해를 돕고, 지역별 김치 이용의 향토성을 평가함으로써 향토 음식 개발을 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 내용

본 연구는 국민건강영양조사 제 3기(KNHANES, Korea National Health and Nutrition Examination Survey III, 2005) 원시 자료 중 식품 섭취 조사(개인별 24시간 회상 조사) 자료를 이용하였고, 총 8,930명의 자료가 분석에 이용되었다. 국민건강영양조사는 다단계층화표본추출법(stratified multistage probability sampling design)을 사용하여 전국적 조사를 실시함으로써 표본이 대표성을 갖고 지역별로 충분한 표본 수를 확보할 수 있다는 장점을 가지고 있다. 가정 조리식만을 분석에 포함시키기 위하여 '매식 여부' 변수에서 '가정에서 준비한 것'으로 응답한 내용만을 분석 대상으로 하였고, 가공 여부에 있어 '가공식품'으로 응답한 경우는 제외하였다('가공식품 아님'만 포함). 식품 섭취 조사 대상자 총 8,930명의 데이터 중 7,810명의 데이터가 최종적으로 분석에 사용되었다.

2. 분석 방법

자료의 통계 분석은 SPSS 14.0을 이용하였다. 김치 및 장아찌류 섭취 빈도와 비율을 조사하였고, 섭취 빈도에 따라 순위 변수를 생성하여 추가 분석을 실시하였다. 먼저 지역별 전통 침채류 섭취 상관성 평가를 위해서는 서열 변수에 적용 가능한 스피어만의 순위상관계수(Spearman's ρ)를 산출하였다. 또한, 다차원척도법을 이용한 포지셔닝맵(positioning map)을 작성하여 김치와 장아찌 종류별 섭취 수준에 따른 지역별 근접성을 파악하였다. 다차원척도법은 객체간 근접성을 시각화하기 위한 통계적 기법으로 비율척도나 구간척도 등의 계량형 다차원척도법과 순서척도를 이용한 비계량형 다차원척도법 모두 가능하다(허명회 2008). 본 연구에서는 다차원척도법 중 PROXSCAL 모듈(허명회 2008, Commandeur & Heiser 1993)을 적용하여 순위 변수를 이용한 비계량형 분석을 실시하였다. 다차원척도법과 순위 상관 분석에 있어 지역별 표본 수와 이용되는 음식의 종류 수 차이에 따른 편차를 최소화하기 위해 김치류와 장아찌류 내에서의 각 항목의 순위를 매긴 순위 변수를 사용하였고, 전체 지역 중 빈도가 단 2회로 나타난 양배추김치는 분석에서 제외시켰다. 또한, 결측치로 인한 데이터 손실을 줄이기 위하여 지역별 이용 빈도가 0인 항목에 대해서는 양배추김치를 제외하고 총 21종인 김

치류의 경우 22순위, 총 11종인 장아찌류의 경우 12순위로 변수값을 부여하여 분석을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 지역별 가정 조리음식 및 전통 침채류 이용 현황

지역별 가정 조리 음식 이용 현황을 Table 1에 제시하였다. 가정조리를 하는 전체 음식의 종류는 총 869종 42,021건으로 나타났고, 그 중 전통 침채류는 33종 8,732건으로 김치류가 22종 8,060건, 장아찌류가 11종 672건으로 나타났다. 지역별 전체 가정조리 음식 종류는 서울 500종, 경기 499종, 부산 335종, 경남 320종 순이었다. 이용하는 가정 조리 김치의 가짓수는 경기 20종, 서울 18종, 대구 15종 순으로 나타났고, 장아찌의 경우 서울과 경기 각 10종, 인천 9종, 충북, 충남, 대구 8종 순으로 나타났다.

이 결과는 집에서 만들어 먹는 음식의 종류 중 김치가 차

Table 1. The numbers of home-cooked foods, kimchi and jangajji varieties

Area	Number of subjects	Number of home-cooked foods	Number of home-cooked kimchi varieties	Number of home-cooked jangajji varieties
Seoul	1,410	500	18	10
Incheon	411	260	12	9
Gyeonggi	1,462	499	20	10
Gangwon	279	233	12	6
Chungbuk	277	201	14	8
Daejeon	214	233	14	2
Chungnam	287	236	10	8
Jeonbuk	419	292	14	7
Gwangju	257	222	13	5
Jeonnam	349	237	11	3
Daegu	417	295	15	8
Gyeongbuk	493	302	11	7
Busan	620	335	14	7
Ulsan	210	208	10	5
Gyeongnam	559	320	14	7
Jeju	146	138	7	4
Total	7,810	869	22	11

지하는 비율은 3.7%로 적지만 실제 만드는 건수는 20% 정도를 차지하는 것으로 김치를 상품으로 구입해서 먹는 경우가 늘어나는 추세라고는 하지만 집에서 주로 해 먹는 주요한 음식 중의 하나가 김치라고 볼 수 있다. 또한, 장아찌의 경우는 김치에 비해 종류도 적고 건수도 적어(1.5%) 집에서 잘 먹는 음식은 아닌 것으로 볼 수 있다.

2. 지역별 가정조리 전통 침채류 종류 및 이용 빈도

1) 김치류

Table 2는 가정 조리 김치 이용 현황을 나타낸 것이다. 김치의 종류는 총 22종으로 배추김치(5261건, 65.27%), 열무김치(561건, 6.96%), 깍두기(498건, 6.18%), 파김치(384건, 4.76%), 나박김치(334건, 4.14%), 총각김치(286건, 3.55%), 오이소박이(157건, 1.95%), 깻잎김치(116건, 1.44%), 갓김치(108건, 1.34%), 부추김치(99건, 1.23%), 동치미(94건, 1.17%) 등의 순서로 섭취 빈도가 높았고, 전체 가정조리 음식 중 100위 이내에 속하였다. 특히 배추김치의 경우 단일 항목으로 전 대상 지역에서 전체 가정조리 음식 중 섭취 빈도 1순위로 나타내 배추김치가 한국인의 식생활에서 가장 대표적 음식임이 다시 한번 입증되었다. 그 밖에 오이김치, 고들빼기김치, 백김치, 얼갈이김치, 물김치, 오이물김치, 무청김치, 썬박지, 돌나물김치, 보쌈김치, 유채김치, 양배추김치 등이 현재 국내 가정에서 조리, 섭취되고 있는 김치의 종류들인 것으로 나타났다.

지역별로는 서울, 경기, 충남 등 중서부 지역은 열무김치, 동치미 등 간이 세지 않은 김치류의 이용이 기타 지역에 비해 많았고, 전북, 광주, 전남 지역은 파김치, 전남, 대구, 경북, 제주 지역은 부추김치의 순위가 상대적으로 높아 전반적으로 양념과 향이 강한 남부지역의 식생활(강 등 1999, 한과 정 2007)을 반영하고 있었다. 또한, 강원, 충북 지역에서는 타 지역에서 순위가 높지 않은 고들빼기 김치의 순위가 비교적 높게 나타났는데, 이는 산간 지역이 많은 지형적 특성에 의해 향토 음식으로 발전한 것으로 판단된다.

2) 장아찌류

Table 3에서는 가정 조리 장아찌 이용 현황을 제시하였다. 장아찌의 종류는 총 11종으로 깻잎, 곱취, 콩잎 등 잎채소를 이용한 장아찌가 150건 22.32%로 가장 많은 비중을 차지했고, 그 다음으로 고추장아찌(146건, 21.73%), 마늘장아찌(114건, 16.96%), 무장아찌와 무초절임(67건, 9.97%) 등의 순으로 가정에서의 이용 빈도가 높은 것으로 나타났다. 전체 섭취 순위는 낮았으나 지역별로 많이 이용되고 있는 장아찌류로는 인천과 경기도의 오이지, 강원도의 오이장아찌, 충북의 무

Table 2. Use of *kimchi* varieties in each area

Food item	Fre- quency	<i>Kimchi</i> % ¹⁾	Foods % ²⁾	Ranking ³⁾																
				Total	Seoul	In- cheon	Gyeong- gi	Gang- won	Chung- buk	Dae- jeon	Chung- nam	Jeon- buk	Gwang- ju	Jeon- nam	Daegu	Gyeong- buk	Busan	Ulsan	Gyeong- nam	Jeju
Korean cabbage <i>kimchi</i>	5,261	65.27	12.52	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Young radish <i>kimchi</i>	561	6.96	1.34	9	10	6	8	22	7	6	7	26	6	5	49	156	20	35	5	29
<i>Kkakdugi</i>	498	6.18	1.19	12	14	9	9	11	12	11	6	14	20	14	37	24	12	12	18	23
Green onion <i>Kimchi</i>	384	4.76	0.91	17	16	23	20	73	45	22	16	5	11	9	45	15	23	101	98	28
<i>Nabak-kimchi</i>	334	4.14	0.79	23	31	65	45	52	52	51	16	43	42	27	20	8	14	9	10	10
<i>Chonggak kimchi</i>	286	3.55	0.68	26	19	43	29	19	46	17	14	29	19	103	38	78	57	23	26	46
Stuffed cucumber <i>kimchi</i>	157	1.95	0.37	54	38	24	28	57	40	27	67	91	-	-	96	-	-	93	305	-
Perilla leaf <i>kimchi</i>	116	1.44	0.28	69	110	249	114	-	151	39	221	64	54	22	30	118	54	-	56	-
<i>Got kimchi</i>	108	1.34	0.26	76	82	116	106	40	179	35	-	108	18	15	171	-	182	133	142	-
Korean leek <i>kimchi</i>	99	1.23	0.24	80	88	-	121	219	164	-	-	202	115	33	26	51	98	126	95	25
<i>Dongchimi</i>	94	1.17	0.22	84	43	48	82	92	-	46	38	272	87	115	-	-	190	86	210	-
Cucumber <i>kimchi</i>	44	0.55	0.10	158	161	123	102	-	-	125	95	217	-	230	121	93	-	-	-	-
Wild lettuce <i>kimchi</i>	29	0.36	0.07	218	295	-	152	71	89	219	-	283	162	-	269	278	291	-	236	-
White <i>kimchi</i>	26	0.32	0.06	233	281	237	246	153	201	-	-	173	174	-	226	-	262	-	84	-
Winter-grown cabbage <i>kimchi</i>	12	0.15	0.03	349	146	-	310	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cucumber watery <i>kimchi</i>	12	0.15	0.03	361	-	-	230	-	-	-	-	-	-	-	-	82	-	-	-	-
Radish leaf <i>kimchi</i>	10	0.12	0.02	378	-	-	251	-	178	-	-	-	-	-	151	-	319	-	-	-
<i>Seokbakji</i>	8	0.10	0.02	423	266	-	341	-	-	-	-	-	173	-	-	-	309	-	-	-
Sedum <i>kimchi</i>	8	0.10	0.02	442	-	-	237	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	189	-
Wrapped <i>kimchi</i>	6	0.07	0.01	481	249	-	400	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rape <i>kimchi</i>	5	0.06	0.01	502	-	-	-	-	87	232	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cabbage <i>kimch</i>	2	0.02	0.00	696	423	-	-	-	-	-	-	-	-	-	262	-	-	-	-	-
Total	8,060	100.00	19.53																	

1) Percentage of frequency for each *kimchi* item in *kimchi* group.2) Percentage of frequency for each *kimchi* item in home-cooked foods.3) Ranking of frequency for each *kimchi* item among home-cooked foods.

Table 3. Use of *jangajji* varieties in each area

Food item	Fre- quency	<i>Jangajji</i> % ¹⁾	Foods % ²⁾	Ranking ³⁾																
				Total	Seoul	In- cheon	Gyeong- gi	Gang- won	Chung- buk	Daejeon	Chung- nam	Jeon- buk	Gwang- ju	Jeon- nam	Dae- gu	Gyeong- buk	Busan	Ulsan	Gyeong- nam	Jeju
Leaf <i>jangajji</i>	150	22.32	0.36	57	51	53	60	31	52	72	195	232	196	-	86	64	51	32	25	-
Green pepper <i>jangajji</i>	146	21.73	0.35	61	49	88	59	18	49	33	124	83	97	94	53	97	94	200	68	98
Garlic <i>jangajji</i>	114		0.27	72	165	120	78	54	159	-	115	67	176	86	102	190	49	103	93	4
Radish <i>jangajji</i>	67		0.16	109	142	124	103	91	72	-	74	69	154	191	-	163	285	69	90	136
Salted radish	47		0.11	149	115	49	84	-	138	-	111	-	205	-	145	-	-	-	-	-
Dried radish <i>jangajji</i>	44		0.10	156	112	227	157	-	51	-	-	-	-	-	130	149	-	92	187	-
Salted cucumber	42		0.10	161	155	69	79	-	104	-	200	-	-	-	-	253	304	-	231	-
Garlic stem <i>jangajji</i>	24		0.06	245	214	245	222	-	-	-	-	198	-	-	191	166	329	-	116	-
Cucumber <i>jangajji</i>	20		0.05	275	262	139	-	93	92	-	236	225	-	-	159	-	-	-	-	-
Onion <i>jangajji</i>	13		0.03	338	445	-	393	-	-	-	-	87	-	-	213	-	241	-	-	-
<i>Deoduk</i> <i>jangajji</i>	5		0.01	533	-	-	483	190	-	-	194	-	-	-	-	-	-	-	-	88
Total	672		1.60																	

1) Percentage of frequency for each *jangajji* item in *jangajji* group.2) Percentage of frequency for each *jangajji* item in home-cooked foods.3) Ranking of frequency for each *jangajji* item among home-cooked foods.

말랭이장아찌와 오이장아찌, 전북의 양파장아찌, 제주의 더덕장아찌 등이 있었다. 장아찌류의 경우 지역별로 이용 정도의 차이가 컸는데, 광주, 전남 지역에서 기타 가정 조리 식품에 비해 장아찌 이용 빈도가 낮았고 대전은 잎류(깻잎, 곶취, 콩잎) 장아찌와 고추장아찌는 다소 이용되고 있었으나, 그 외의 장아찌는 이용 빈도가 0으로 나타났다. 제주 지역의 경우, 마늘 장아찌의 섭취만 높게 나타났고, 기타 장아찌류의 이용 순위는 높지 않았다. 한편, 오이피클, 단무지, 나라쓰게는 절임 방식에 있어 외국의 영향을 받았고, 근대 이후에 정착된 관계로 전통 침채류라 보기 어려워 분석에서 제외하였다.

3. 지역별 김치류 이용 순위 상관 분석

1) 김치류

김치류의 이용 빈도 순위에 대한 지역 간 순위상관분석 결과를 Table 4에 제시하였다. 전체 지역에서 순위가 1위로 나타났던 배추김치와 총 빈도 2건으로 0.005%를 차지한 양파 김치는 제외시켰다.

김치류의 이용 빈도는 서울, 인천, 경기, 충남, 대전, 충북, 전북은 상관성이 있다고 나타난($p < 0.01$) 반면, 경북, 부산, 울산, 경남, 제주 등 지역적으로 거리가 먼 지역과는 유의적 상관성을 보이지 않아 거리에 따른 식문화 차이가 현재에도 존재함을 보여주었다.

인천과 경기 지역도 유사한 양상을 나타내었는데, 대체적으로 북부 또는 서부 지방의 지역들과는 김치 이용빈도에 있어 상관성이 높았으나 동남부 지역들과의 상관성은 대체로 유의적이지 않았다. 전북 지역은 강원, 대구, 경북, 울산, 제주 지역을 제외한 모든 지역과 유의적 상관성을 나타내어 서울과 함께 가장 많은 지역과 유의적 상관성을 보여주었다. 대구 지역의 경우, 서울, 부산 지역과 유의적 양의 상관성을 보였으나($p < 0.05$) 기타 지역과는 유의적 상관성을 나타내지 않아 지역성보다도 대도시의 생활 양식에 따른 식생활의 공통점이 존재할 가능성을 보여주었다. 한편, 제주 지역의 경우 김치류 이용에 있어 다른 어느 지역과도 유의적 상관성을 가지지 않아 지역적 특성이 가장 많이 남아 있는 식생활 양상을 보여주었다.

2) 장아찌류

Table 5는 지역별 장아찌류 이용에 대한 순위상관분석 결과이다. 서울의 경우 인천, 경기, 충북, 대전, 대구, 경북, 울산, 경남 등 김치류에서보다 더 다양한 지역과 유의적인 상관성을 나타내었다($p < 0.05$). 반면, 인천은 경기 지역($p < 0.01$)과의 상관성만이 유의적이었고 기타 지역과는 유의적인 결과를 보이지 않아 김치류와는 다른 양상을 나타내었다. 부산의 경우, 지역적으로 근접한 경남 지역과도 유의적인 상관성을

보이기는 하였으나, 경기, 강원, 전북, 광주, 전남 등 지리적으로 거리가 먼 지역과도 유의적 상관성을 나타내었다($p < 0.05$). 강원 지역 역시 지리적으로 반대편에 위치한 광주 지역과 가장 높은 상관성을 보였고($p < 0.01$), 그 밖에 대전, 전남, 부산, 경남 등 다양한 지역과 장아찌류 섭취에 있어 유의적인 상관성을 나타내었다($p < 0.05$). 대구는 서울, 대전과만 유의적 상관성을 나타내어($p < 0.05$) 김치류에서와 마찬가지로 대도시 지역과의 상관성만을 보여 주었다. 전북 지역은 김치류와는 달리 다른 지역과의 상관성이 높지 않았고, 전남, 부산 지역과만 유의적 상관성을 보였다($p < 0.05$). 장아찌류에 있어서는 전반적으로 김치류에 비해 지역 간 상관성이 다소 낮게 나타났다고 두드러진 경향성도 나타나지 않았는데, 이는 김치류에 비해 장아찌류의 종류 자체가 적은 것도 일부 원인이 되었지만, 장아찌류의 재료와 조리법에 있어 김치류 만큼 다양한 형태로 이용되고 있지 못하기 때문에 향토성이 두드러지지 않는 것으로 판단된다. 이러한 경향에 대한 보다 정확한 해석을 위해 장아찌류 섭취에 대한 후속 연구가 요망된다.

4. 다차원척도 분석

1) 김치류

Fig. 1은 객체(지역)별 근접성 정도를 시각화하기 위해 PROXSCAL 다차원척도법을 이용하여 작성한 김치 종류별 섭취 수준에 따른 지역별 포지셔닝 맵(positioning map)을 나타낸 것이고, 스트레스값은 0.18로 적합도가 보통 수준이었다(허명희 2008). 2차원 평면 상에서 서울, 경기, 전북 집단과 광주와 전남 집단이 포지셔닝 맵 중심에 위치하면서 근접 거리를 형성하고 있고, 제주와 전남이 1사분면에, 울산, 충남, 인천은 2사분면에, 강원, 충북은 3사분면, 대구, 경북, 부산 등 영남 지역은 4사분면에 위치하고 있었다. 대전과 경남은 경계선에 가깝게 위치하고 있었지만, 경남의 경우 영남권 지역이 다수 분포한 4사분면에 근접한 3사분면에 위치해 있었다. 제주와 경북의 경우 기타 집단과 거리가 다소 멀어 김치류 섭취 양상이 다름을 보여주었는데, 이는 상관분석에서도 나타난 바와 유사하다.

명확하게 구분이 되지는 않았으나 전체적으로 남·서 해안가 지역은 맵의 위쪽에, 동해안 또는 산간·내륙 지역은 맵의 아래쪽에 많이 위치하는 양상을 보였고, 맵의 우측으로 갈수록 남쪽 지방의 시·도들이 많이 나타났다. 또한, 서울·경기 지역, 호남 지역, 영남 지역의 시·도들은 서로 근접거리를 형성하는 양상을 보였고, 충청도 지역의 경우 근접거리는 아니었으나 맵의 좌측에 수직으로 위치하고 있었는데, 이는 충청남도는 해안 지역에, 충청북도는 내륙 지역에 위치함으로 인해 식문화의 차이가 나타난 결과로 판단된다.

한편, 맵의 중심에 위치한 집단은 크게 서울·경기 서울·

Table 4. Ranking correlation coefficients(Spearman's ρ) between areas for consumption of *kimchi* varieties

	Seoul	In-cheon	Gyeong-gi	Gang-won	Chung-buk	Daejeon	Chung-nam	Jeon-buk	Gwang-ju	Jeon-nam	Daegu	Gyeong-buk	Busan	Ulsan	Gyeong-nam
Incheon	0.927***														
Gyeonggi	0.903***	0.973													
Gangwon	0.664*	0.517	0.645*												
Chungbuk	0.818	0.933	0.888	0.576											
Daejeon	0.873	0.830	0.827	0.633	0.745*										
Chungnam	0.921	0.803	0.828	0.829*	0.685	0.753*									
Jeonbuk	0.835	0.664*	0.758	0.600	0.727*	0.800**	0.720*								
Gwangju	0.853	0.667	0.881	0.600	0.661*	0.800*	0.667	0.791**							
Jeonnam	0.673*	0.617	0.527	0.357	0.571	0.767*	0.539	0.782**	0.750*						
Daegu	0.577*	0.188	0.407	0.200	0.315	0.297	0.144	0.483	0.042	-0.183					
Gyeongbuk	0.367	0.000	0.285	-0.071	0.095	0.143	0.090	0.517	0.214	-0.024	0.650				
Busan	0.818	0.567	0.874	0.588	0.764**	0.533	0.613	0.845**	0.706*	0.600	0.673*	0.571			
Ulsan	0.600	0.167	0.467	0.550	0.452	0.095	0.541	0.383	-0.071	0.000	0.571	0.371	0.738*		
Gyeongnam	0.524	0.261	0.396	0.445	0.336	0.479	0.695	0.615*	0.409	0.383	0.555	0.190	0.791	0.633	
Jeju	-0.314	-0.300	-0.314	-0.143	-0.314	-0.500	-0.205	-0.200	-0.657	0.029	0.771	0.771	0.543	0.429	0.143

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.Table 5. Ranking correlation coefficients(Spearman's ρ) between areas for consumption of *jangajji* varieties

	Seoul	In-cheon	Gyeong-gi	Gang-won	Chung-buk	Daejeon	Chung-nam	Jeon-buk	Gwang-ju	Jeon-nam	Daegu	Gyeong-buk	Busan	Ulsan	Gyeong-nam
Incheon	0.715*														
Gyeonggi	0.800	0.770													
Gangwon	0.381	0.311	0.515												
Chungbuk	0.844	0.497		0.491											
Daejeon	0.674*	0.432	0.674*	0.707*	0.612*										
Chungnam	0.303	0.547	0.468	0.520	0.185	0.163									
Jeonbuk	0.000	-0.096	0.233	0.551	0.014	0.179	0.272								
Gwangju	0.630*	0.556	0.748**	0.775	0.495	0.588	0.780	0.601							
Jeonnam	0.295	0.203	0.543	0.679*	0.274	0.283	0.618*	0.793	0.820						
Daegu	0.661*	0.441	0.596	0.520	0.537	0.680*	0.065	0.211	0.495	0.338					
Gyeongbuk	0.782	0.312	0.665*	0.512	0.704*	0.676*	0.061	0.252	0.540	0.367	0.549				
Busan	0.293	0.277	0.684	0.610*	0.141	0.524	0.239	0.702*	0.632*	0.633*	0.399	0.498			
Ulsan	0.654*	0.303	0.550	0.598	0.660*	0.456	0.310	0.327	0.630*	0.460	0.460	0.822	0.510		
Gyeongnam	0.689*	0.387	0.749	0.678*	0.573	0.676*	0.277	0.486	0.718*	0.574	0.512	0.933	0.702*	0.812	
Jeju	-0.084	-0.106	0.232	0.596	-0.053	0.125	0.606*	0.485	0.540	0.777	0.064	0.075	0.356	0.230	0.269

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

경기 지역과 호남 지역으로 나눌 수 있었는데, 전자의 경우는 수도권 집중화 현상과 함께 다양한 지역에서 유입된 문화의 영향으로 해당 지역의 식문화가 전체 지역들과의 거리가 크지 않게 나타난 것으로 판단되고, 호남지역의 경우 발달된 음식문화로 인해 다른 지역에 식생활을 전파한 영향이 컸을 것으로 사료된다. 기타 집단들의 경우, 지리적 특성이 김치류 섭취 빈도 순위의 근접성에 큰 영향을 미친 것으로 보이고, 제주 지역의 경우 기타 지역들과 가장 먼 거리를 형성하면서 지리적 거리와 접근성의 문제로 인한 식문화 차이를 확연히 보여주었다.

2) 장아찌류

장아찌류의 섭취 수준에 따른 포지셔닝 맵을 Fig. 2에 제시하였고, 스트레스값이 0.15로 나타나 적합도는 보통 수준이었다(허명희 2008). 장아찌류의 경우 김치에 비해 지역성에 따른 뚜렷한 차이는 약하게 나타났으나, 영남 지역은 2사분면에, 서울·경기 지역은 3사분면에, 호남 지역은 4사분면에 대체로 위치하여 지리적으로 근접한 지역 간 거리가 맵 상에서도 비교적 가깝게 형성되어 있음을 알 수 있다. 제주 지역은 김치류와 마찬가지로 중심에서 가장 멀리 위치하고 있었으며, 충청 지역은 대전, 충북, 충남이 맵 상에서 각각 먼 거

리에 위치하여 김치류에서와 마찬가지로 지리적 특성의 차이로 인한 식문화 차이가 크게 나타났다.

본 연구 결과, 조사된 전통 침채류는 김치류, 장아찌류 모두 합쳐 33종으로, Rhie *et al*(1984)의 1984년 연구에서 나타났던 109종에 비해 가짓수가 적게 나타났다. 이는 4~6월 사이에 실시된 결과, 계절적 제한으로 인해 김치의 가짓수가 다소 적게 나타난 것으로 판단된다. Rhie *et al*(1984)의 연구에서 계절별 향토 김치의 종류가 봄철 19종, 여름철 17종, 가을철 42종, 겨울철 15종으로 나타나 1년 중 원료 채소의 생산이 왕성한 가을철에 가장 다양한 김치를 이용하고 있는 것으로 나타난 바 있다. 지역별로는 경기 지역의 김치와 장아찌류 가지 수가 가장 많고 제주 지역의 가지 수가 가장 적었는데, Rhie *et al*(1984)의 연구에서 경기 지역의 향토김치가 23 종으로 가장 많았고, 제주도의 경우 향토성을 띠는 김치가 없는 것으로 나타났던 것과 유사한 결과이다.

또한, 서울, 경기, 충남 등 중서부 지역은 열무김치, 동치미 등 세지 않은 김치류의 이용이 기타 지역에 비해 많았고, 전북, 광주, 전남 지역은 파김치, 전남, 대구, 경북, 제주 지역은 부추김치의 순위가 상대적으로 높아 전반적으로 자극적인 남부 지역의 식생활(강 등 1999, 한과 정 2007)을 반영하고 있었다. 전라도의 향토 음식으로 알려져 있는 고들빼

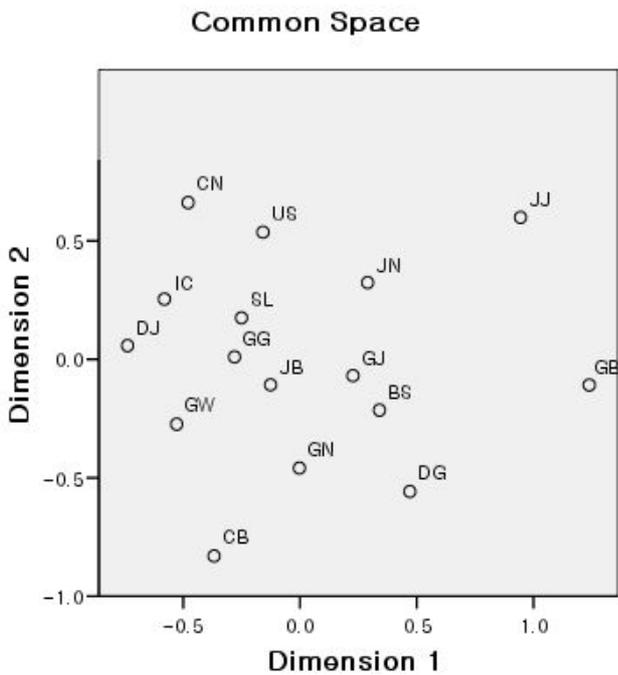


Fig. 1. Positioning map for areas by consumption of kimchi varieties.

SL: Seoul, IC: Incheon, GG: Gyeonggi, GW: Gangwon, CB: Chungbuk, DJ: Daejeon, CN: Chungnam, JB: Jeonbuk, GJ: Gwangju, JN: Jeonnam, DG: Daegu, GB: Gyeongbuk, BS: Busan, US: Ulsan, GN: Gyeongnam, JJ: Jeju.

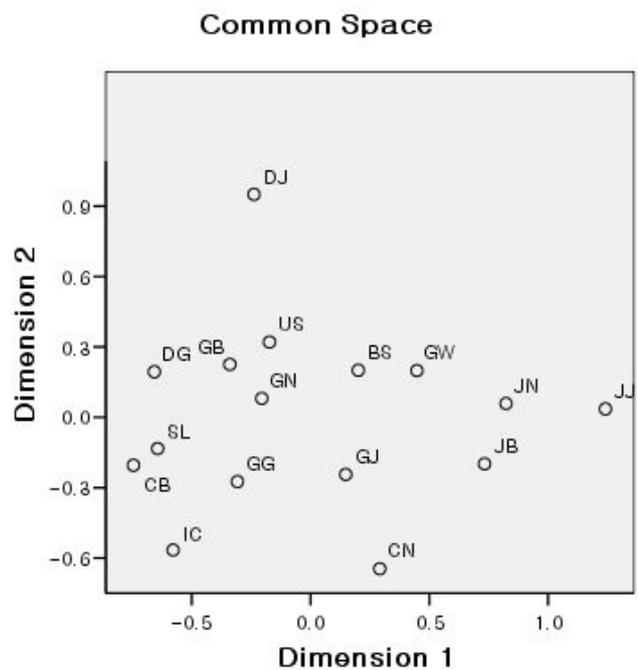


Fig. 2. Positioning map for areas by consumption of jangajji varieties.

SL: Seoul, IC: Incheon, GG: Gyeonggi, GW: Gangwon, CB: Chungbuk, DJ: Daejeon, CN: Chungnam, JB: Jeonbuk, GJ: Gwangju, JN: Jeonnam, DG: Daegu, GB: Gyeongbuk, BS: Busan, US: Ulsan, GN: Gyeongnam, JJ: Jeju.

기 김치(정과 차 2007, 김 등 2008)는 전북, 광주, 전남의 순위보다 강원, 충북 지역의 순위가 오히려 높았는데, 이는 산간지역이 많은 지리적 특성에 의해 산과 들에 많이 서식하는 고들빼기를 손쉽게 활용하고 있기 때문인 것으로 보인다.

향토 음식의 중요성은 첫째, 다양한 향토 음식 이용을 통해 생물 다양성 유지가 가능해지고, 둘째, 다른 국가와 차별화되는 고유한 자원으로 독점적 산업화가 가능하다는 점, 셋째, 음식을 통해 국가 이미지 제고를 가능하게 할 수 있다는 점 등을 꼽을 수 있다(농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소 2008). 이 중 두 번째, 세 번째 이유로 인해 많은 연구자들이 향토 음식의 상업화와 세계화를 위한 노력들을 기울여져 왔다. 하지만 첫 번째 중요성은 양적으로 큰 비중을 차지하는 가정에서의 다양한 향토 음식 활용을 통해 지역별 식품 소재에 대한 소비가 꾸준히 이루어진다면 다양한 동·식물 식품 소재의 지속적 유지에 대한 관심을 높일 수 있다는 측면에서 가정에서의 향토 음식 이용이 매우 중요한 역할을 할 수 있다. 또한, 가정에서의 향토 음식 활용 증가는 지역 사회의 식품 생산 및 유통의 활성화를 위해서도 반드시 필요하다(Bedford CB 2006). 본 연구의 결과로부터 중부 지역과 남부 지역, 해안 지역과 내륙 지역, 시지역(도시)과 도 지역(농촌) 등 지리적, 지형적 특성에 따른 식문화의 차이가 존재하는 것으로 나타났다. 가정 조리 음식의 향토성이 여전히 이어져 오고 있다는 사실은 매우 중요하다. 최근 가정에서의 김치 담금 비율이 감소하고 있는 시점에서 이러한 향토성이 후대에도 지속적으로 전파되도록 하여야 할 것이다. 하지만 Kim *et al*(2007a)의 연구에서 볼 수 있듯이 향토 음식의 섭취 장소가 ‘집’(10.7%)에서보다 향토 음식점이나 일반 음식점에서 더 많이 섭취(84.35%)하는 것을 볼 때 가정에서의 향토 음식 이용 활성화를 위한 더 많은 교육과 홍보가 필요한 것으로 판단된다.

한편, 충북, 강원 지역의 고들빼기 김치, 경상도 지역의 부추김치, 제주지역의 마늘 장아찌 등 본 연구의 결과에서 지역 특색이 나타난 가정 조리 음식들에 대해 향토 음식으로의 개발 가능성에 대한 탐색이 이루어진다면 해당 지역 향토 음식 개발에도 기여할 수 있을 것으로 판단된다. 또한, 같은 배추김치라 하더라도 부가적으로 사용되는 곡류, 향신료, 수산물 등의 재료와 조리 방법이 매우 다양하므로(Choi *et al* 1997, Kim *et al* 1998) 향후 연구에서는 조리법에 따른 향토성 검토도 이루어진다면 지역별 조리 경향과 그에 따른 식품 섭취 및 식생활의 문제점 등에 대한 더 많은 시사점을 도출할 수 있을 것으로 사료된다.

요약 및 결론

본 연구는 지역별 가정 조리 김치류와 장아찌류 섭취 실태

를 조사하여 지역별 식생활에 대한 이해를 돕고, 지역별 김치 이용의 향토성을 평가함으로써 향토 음식 개발을 위한 기초 자료를 제공하고자 실시하였다. 국민건강영양조사 제 3기 원시자료 중 식품 섭취 조사(개인별 24시간 회상 조사) 자료를 이용하였고, 총 7,810의 자료가 분석에 포함되었으며 연구 결과는 다음과 같다.

전체 가정조리 음식의 종류 총 869종 42,021 건 중 김치류가 22종 8,060 건, 장아찌류가 11종 672건으로 나타났다. 김치류 중 배추김치(5,261건, 65.27%), 열무김치(561건, 6.96%), 깍두기(498건, 6.18%), 파김치(384건, 4.76%), 나박김치(334건, 4.14%)의 이용 빈도가 비교적 높았고, 중서부 지역은 간이 세지 않은 김치류의 이용이, 호남과 영남 지역은 다소 강한 맛의 김치를 즐기고 있었다. 장아찌류에 있어서는 깻잎, 곱취, 콩잎 등 잎채소를 이용한 장아찌(150건, 22.32%), 고추장아찌(146건, 21.73%), 마늘장아찌(114건, 16.96%), 무장아찌와 무초절임(67건, 9.97%) 등의 순으로 가정에서의 이용 빈도가 높았고, 인천과 경기도의 오이지, 강원도의 오이장아찌, 충북의 무말랭이장아찌와 오이장아찌, 전북의 양파장아찌, 제주의 더덕장아찌 등이 타지역에 비해 상대적으로 많이 섭취되고 있는 장아찌였다.

순위 상관 분석 결과에서는 서울 지역은 인천($p<0.001$), 경기($p<0.001$) 지역과 매우 높은 상관성을 가진 반면 경북, 부산, 울산, 경남, 제주 등 지역적으로 거리가 먼 지역과는 유의적 상관성을 보이지 않아 거리에 따른 식문화 차이가 현재에도 존재함을 보여주었고, 대구 지역의 경우 서울($p<0.05$), 부산($p<0.05$) 지역과 유의적 상관성을 보였으나 기타 지역과는 유의적 상관성을 나타내지 않아 지역성보다도 대도시의 생활 양식에 따른 식생활의 공통점이 존재할 가능성을 보여주었다. 제주 지역의 경우, 김치류 이용에 있어 다른 어느 지역과도 유의적 상관성을 가지지 않아 지역적 특성이 가장 많이 남아 있는 식생활 양상을 보여주었다. 장아찌류에 있어서는 전반적으로 김치류에 비해 지역 간 상관성이 다소 낮게 나타났다. PROXSCAL 다차원척도법을 이용한 포지셔닝 맵 작성 결과에서는 전체적으로 위치와 지형적 특성이 유사한 지역끼리 김치류와 장아찌류 섭취 패턴의 근접성이 확인되었다.

본 연구의 결과로부터 김치류와 장아찌류 이용에 있어 지역별 향토성이 다소 존재함이 확인되어 조리 음식의 향토성이 여전히 이어져 오고 있음을 알 수 있었다. 또한, 뚜렷한 향토성을 보이는 지역은 제주, 경북, 강원 등 도 지역이 많았고, 도시화가 많이 진행된 지역일수록 향토성이 약하게 나타나 가정에서의 향토 음식 이용 활성화를 위한 교육과 홍보가 필요한 것으로 보인다. 본 연구의 결과를 통해 지역별로 특징적으로 순위가 높았던 김치류와 장아찌류에 대한 추가적 분석을 실시한다면 향토 음식의 상품화에도 큰 도움이 될 것으

로 보인다. 향후 연구에서는 기타 조리 음식에 대한 분석과 함께 지역별로 첨가되는 재료의 종류와 조리 방법 등의 차이 분석까지 다루어져서 같은 음식에 있어서의 향토성 평가도 이루어진다면 지역사회에 대한 보다 많은 식품·영양학적 시사점도 제시할 수 있을 것으로 판단된다.

문 헌

- 강인희, 조후종, 신현희, 김진원, 윤숙자, 이말순, 이지호, 박혜원, 허채옥, 이춘자, 김귀영, 김명순 (1999) 한국의 상차림. 효일문화사, 서울. pp 92-97.
- 김옥선, 김형렬, 박영희, 변평화, 양미옥, 유진현, 이미정, 정재홍, 정현숙, 허훈 (2008) 아름다운 우리 향토 음식. 형설출판사, 서울.
- 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소 (2008) 전 통향토 음식 1 - 상용음식. 교문사, 서울. pp 2-13.
- 정낙원, 차경희 (2007) 향토 음식. 교문사, 서울.
- 최홍식, 김재이 (2007) 김치 관련 연구문헌의 분류분석 및 김치연구의 동향(II). 김치의 과학과 기술 3: 107-121.
- 한복려, 정길자 (2007) 조선왕조궁중음식. 궁중음식연구원, 서울.
- 한역 (1994) 향토 음식의 개발과 보급. 식품과학과 산업 27: 15-37.
- 허명희 (2008) SPSS 척도화 분석과 비모수적 방법. (주)데이타솔루션, 서울. pp 17-93.
- Ahn YG (2006) A study on the selection of Cheongju city's local food. *The Korean J Food & Nutr* 19: 143-152.
- Bedford CB (2006) Meeting the challenge of local food. In *Business* Jan/Feb 2006: 17-20.
- Cha GH (2003) A study on regional foods in the middle of Chosun Dynasty through Domundaеjac. *J Korean Soc Dietary Cult* 18: 379-395.
- Cha SB, Lim JW, Lee AJ (2000) A study on the development of the local traditional menu in Chonan area. *J Foodservice Mang* 3: 211-229.
- Cha SB, Park GT (2003) The development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chonan area. *Tourism Leisure Res* 15: 9-22.
- Cho YB, Jung JW, Yoon TH, Kim SM, Park KT, Choi HM, Kim KM (2007) Research on development plan of native local food in Busan area: Focused on Dongrae-Pajeon, pan-fried green onion pancake. *Korean J Culinary Res* 13: 19-30.
- Cho YD, Kim JA, Oh SH (2000) The study of the taste and the intake - frequency for Kwamaegi: Centering around Kyungbuk regions. *The Korean J Food & Nutr* 13: 585-594.
- Choi QS, Lee YH (2004) A study on the strategies to modernize local dishes in Kyung-Buk for hotel menu: Based on analysis of menus. *J Tourism Inf* 16: 45-69.
- Choi SK, Ha MO, Lee YJ, Byun GI (2006) A comparison of the importance and satisfaction for the popularization and merchandising of local foods in the Ulsan area. *Korean J Food Cookery Sci* 22: 346-354.
- Choi SK, Hwang SY, Jo JS (1997) Standardization of *Kimchi* and related products. *Korean J Dietary Culture* 12: 531-548.
- Choi SK, Lee YJ, Park SS (2004) A verification study on the strengthening of recognition of native cuisine: With respect to Hadong-Gun area, Kyungsangnam-Do. *J Korean Soc Dietary Cult* 19: 285-294.
- Choo JJ (2007) Perception and concerns regarding Jeollabuk-do local foods among university students in Jeollabuk-do. *J East Asian Soc Dietary Life* 17: 20-26.
- Choo JJ, Chin MK, Kwon KS, Yoon GS (1998) Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of Cheollabuk-do province (the first report). *Korean J Community Nutr* 3: 630-641.
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Yoon GS (2001) Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of Cheollabuk-do province(the second report). *Korean J Community Nutr* 6: 250-258.
- Commandeur JJF, Heiser WJ (1993) Mathematical derivations in the proximity scaling(PROXCAL) of symmetric data matrices. Technical Report # RR-93-03. Dept of Data Theory, Leiden University.
- Han GS, Song BC (2003) A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region: Comparison between residents and cooks. *J Korean Soc Dietary Cult* 18: 365-378.
- Jang JO, Yoon HK, Lee YM, Jung JH, Yang MO (2008) Development of native local foods associated with regional festival: Focused on Hampyeong "Butterfly festival". *J East Asian Soc Dietary Life* 18: 428-435.
- Joung KH, Shin SM (2006) A study on the recognition and preference of hometown foods given to university students in the northwest area of Chungnam Korea. *J East Asian Soc Dietary Life* 16: 227-241.
- Kim DM, Lee JH (2001) Current status of Korean *kimchi* industry and R & D trends. *Food Industry and Nutr* 6: 52-59.
- Kim EM, Kim YM, Jo JH, Woo SJ (1998) A study on the

- housewives recognition and preference of seafoods and fermented seafoods add *kimchi*. *Korean J Dietary Culture* 13: 19-26.
- Kim IS, Choi OB, Yu HH, Shin MK (2007a) Recognition of native local foods in the Jeonju area of Korea by adults. *J East Asian Soc Dietary Life* 17: 765-799.
- Kim JH, Jin YH (2008) A study on the excavation of reputable family foods of Gwangju and Jeollanam-do, and tourism commercialization based on historic storytelling. *J Foodservice Mang* 11: 25-47.
- Kim JS, Kim SA (2007) A study on excavation and transmission of native local foods in the Namhae region: Recipes and nutrients of various fish soups. *Korean J Culinary Res* 13: 47-58.
- Kim SA (2002) The recipe standardization and nutrient analysis of *Agujijim* (local foods in Busan). *J Korean Soc Food Sci Nutr* 31: 1142-1149.
- Kim SA, Kwon SJ (2004) Recipe standardization and Nutrient analysis of native local foods in Gyeongsangnamdo region. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 33: 405-411.
- Kim SC (2000) A study of traditional cuisine as commercial scale in regional festive events. *Korean J Culinary Res* 6: 193-223.
- Kim SM, Kim HS, Lim JA (2007b) Recipe standardization of native local foods in Gijang region(The first report): *Myeolchijjigae, Galchijjigae, Maejipjim*. *Korean J Culinary Res* 13: 68-79.
- Kim SM, Lim JA (2007) Recipe standardization of native local foods in Gijang region(The second report): *Miyeokseolchi, Molseolchi, Gijangumuk, Seokbakji*. *Korean J Culinary Res* 13: 220-231.
- Ko BS, Kang SW (2004) A study on the perception for regional food in Dae-gu area. *Korean J Culinary Res* 10: 15-30
- Kwon SJ, Lee JH (2004) Development of native local foods of the northern part of Gyongsang-Bukdo and their commercialization. *Tourism Res* 19: 49-60.
- Lee JC, Nam TY (2006) A study on recognition & preference of traditional foods. *J Tourism Inf* 24: 1-22.
- Lee JJ (2001) Research on development plan of native local food in the city of Mun-gyung. *Korean J Culinary Res* 7: 111-127.
- Lee SH, Park YB (2002) Tour experience program development a utilizable cooking peculiar of an Andong locality. *Korean J Culinary Res* 8: 147-168.
- Lee YJ (2006) Analysis of current use of local food of adults in Gyeongju classified by age. *J Korean Soc Dietary Cult* 21: 577-588.
- Lee YJ (2006) The impact of recognition for local food on the frequency of visiting for local food restaurants: Focusing on residents in Kyungsangdo areas. *Korean J Food Cookery Sci* 22: 840-848.
- Lee YJ, Choe SG (2004) A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. *J Foodservice Mang* 7: 157-174.
- Lee YJ, Ha MO, Choi SK (2006) A study on the dietary attitude and preference of native local foods in Ulsan area. *J Korean Soc Dietary Cult* 21: 446-455.
- Lee YJ, Kim SC (2008) A study of residents consciousness of local food menus excavation and development in Gyeongju areas. *Korean J Food Cookery Sci* 24: 549-559.
- Min GH (2003) A study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-Buk area. *Korean J Culinary Res* 9: 127-147.
- Min KH (2006) Menu evaluation for native foods in Jeonju area. *Korean J Food Cookery Sci* 22: 96-104.
- Min KH (2008) Awareness of local foods among the visitors of local foods restaurants and development of local menu. *Korean J Culinary Res* 14: 67-78.
- Oh HS (1999) A study on cooking characteristics of Cheju's local food. *Korean J Culinary Res* 5: 129-148.
- Oh YJ, Kim BI (1998) A study on traditional foods in Kwangju and Chunnam areas. *J Tourism Inf* 2: 195-226.
- Park JW, Lee DW (2008) Awareness of local food menus development in Gangwon-do. *Korea J Tourism & Hospitality Res* 22: 179-190.
- Park KT, Baek JO (2008) A study on the difference in preference and property of native local foods: Focusing on university students in Busan area. *Korean J Culinary Res* 14: 61-72.
- Rhie S, Ahn HS, Oh HS (1984) A survey on *Kimchi* variety and its intake of farming households in Korea. *J Korean Home Econ Assoc* 22: 45-54.
- Shin AS (2000) A research of traditional & native local foods in Busan. *Korean J Culinary Res* 6: 67-78.
- Shin DH, Park YJ, Kwon KS (1996) The research and development for an excavation and settlement of a native local foods in Muju area. *J Korean Soc Dietary Cult* 11: 7-12.
- Shin GM, Hong CH (2000) A study on the redeveloping traditional foods with bamboo in Damyang. *Korean J*

- Culinary Res* 6: 243-261.
- Shin SM, Joung KH (2008) A study on the Korean local foods for the construction of a traditional Korean food data integration system. *The Korean J Food & Nutr* 21: 227-242.
- Son YJ (2005) A study on the consumers' recognition of regional cuisine in Kyonggi province. *Korean J Culinary Res* 11: 1-14.
- Son YJ (2005) A study on the need of development for tourism merchandising of regional cuisine in Kyonggi province. *Tourism Res* 21: 211-226.
- Wahlqvist ML, Lee MS (2007) Regional food culture and development. *Asia Pac J Clin Nutr* 16(Suppl 1): 2-7.
- Yang HS, Rho JO (2005) Recognition and preference of native local foods by university students in Chonbuk area. *J Korean Home Econ Assoc* 43: 49-58.
- Yang LS, Hwang CS (1990) A study on college students understanding and preference of native foods in Cheju-Do, Korea. *J Korean Soc Dietary Cult* 5: 317-330.
- Yoon US, Song TH (1995) A study on the conciousness on the Korean folk foods. *Korean J Food Cookery Sci* 11: 145-152.
- (2009년 3월 2일 접수, 2009년 3월 25일 채택)