

전통음식관련 연구동향

Research Trends Regarding Traditional Food

박재완

남서울대학교 호텔경영학과

Jae-Wan Park(kp7428@nsu.ac.kr)

요약

최근 지방과 국가차원에서 관광산업의 일환으로 전통음식의 개발을 시도하고 있다. 전통음식은 지역의 전통, 역사와 특성, 문화를 구성하는 중요요소로 새롭게 강조되고 있다. 본 연구는 전통음식을 관광자원개발로 연결하고자 하는 목적으로 수행되었다. 전통음식과 관련하여 1985년부터 2009년까지 출판된 연구 129개를 대상으로하여 연구시기와 저자, 연구비지원과 연구내용의 동향, 조사대상과 지역, 연구형식과 분석기법의 동향을 중심으로 분석하였다.

연구결과는 다음과 같다. 첫째, 저자관련분석으로 단독연구가 40.3%, 공동연구가 59.7%로 나타났고 지속적으로 단독연구가 많아지고 있으며, 둘째, 선호도와 인식과 관련한 분야에 대한 연구가 39%로 높게 나타나 향후, 메뉴개발이나 실태조사 등과 관련한 연구를 통한 상품화와 자원화에 대한 연구의 필요성을 알 수 있었다. 셋째, 연구대상을 학생으로 한 연구가 24%로 나타나 관광객과 외국인에 대한 연구의 필요성이 제기되었고, 넷째, 현재 57.4%에 이르는 설문지연구가 지속적으로 증가하고 있어 다양한 연구방법을 이용한 연구가 수행되어야 할 필요성이 제기되며, 중앙정부 및 지방자치단체와 관련 산업체를 중심으로 하는 연구 지원 등이 수행된다면 학계의 연구결과가 산업현장에 기여할 수 있게 될 것이며, 이는 지속적인 학문적 노력과 연구를 통하여 가능하게 될 것이다.

■ 중심어 : | 전통음식 | 향토음식 | 연구경향 | 내용분석 | 관광자원 |

Abstract

Recently the development of traditional food local food affects regional and national tourism industry. Traditional food has to be renewed by emphasizing regional tradition, historicity, and characteristic and be regarded as cultural element. The purpose of this study was to develop tourism resources focused on traditional food. This analysed traditional food related study published from 1985 to 2009(n=129). Content analysis was conducted with regard to such perspectives as study field, methodology, statistical analysis etc. The findings are as follows. First, 40.3% of articles was written by one author, and slightly more than 59.7% was written by co-author. Second, 39% of articles focus on preferences and awareness so, need to study on menu development, research on the actual condition for tourism resources and commercialization. Academician should continue to conduct research in these fields in an effort to provide practitioners information.

■ keyword : | Traditional Food | Local Food | Research Trend | Contents Analysis | Tourism Resources |

* 본 논문은 2008년도 남서울대학교 학술연구비지원에 의해 연구되었음.

접수번호 : #100903-003

심사완료일 : 2010년 12월 13일

접수일자 : 2010년 09월 03일

교신저자 : 박재완, e-mail : kp7428@nsu.ac.kr

I. 서론

최근 세계 각국은 체계적인 전략을 세워 자국음식을 세계에 퍼뜨리는 경쟁을 치열하게 벌이고 있는 실정으로 ‘음식전쟁의 시대’라는 표현이 자연스럽게 통용되고 있는 실정이다[1]. 주요 관광선진국들은 관광의 구성요소로서 주요한 부분을 차지하는 음식에 대한 중요성을 인식하여 자국의 음식을 관광자원으로 활용하여 관광수요를 촉발시키고 있고 나아가 관광수입을 증대시키고 있다.

일본은 2006년부터 외무성과 농림수산성을 중심으로 “와쇼쿠(和食) - 좋은 일본음식 맛보세요(washoku - Try Japan's Good Food)” 사업을 공동으로 추진하여 2013년까지 일본농산물 수출액을 1조엔 규모로 늘리기 위한 세계화 프로젝트를 수행하고 있고, 태국은 1998년 태국 관광청의 관광캠페인 ‘Amazing Thailand’ 프로젝트를 통하여 태국음식, 문화유산, 자연경관을 국가 전략산업화를 추진하였고, 2001년 ‘Global Thai Restaurant Project’, 2004년 ‘Kitchen of the World’ 등 세계화를 위한 발판을 마련하였으며, 2007년 태국음식 세계화 프로젝트의 일환으로 타이 셀렉트(Thai Select)를 통해 2010년까지 식자재수출을 100억 달러까지 증대한다는 목표를 세워 추진하고 있다. 이제 음식은 단순한 먹거리 수준을 넘어 새로운 산업으로, 국가와 지역발전의 새로운 성장 동력으로 활용하는 단계에 와있다.

음식은 한 나라의 정치, 경제, 전통, 풍토 등 모든 내용을 함축하고 있는 중요한 문화의 한 부분이고 지역민들의 생활양식과 정서까지 담고 있다. 우리나라에서도 한국음식의 세계화와 관광자원화를 위해 농림수산식품부와 문화체육관광부, 한국전통음식연구소가 공동으로 한국음식조리법 표준화 연구개발 사업의 결과물로서 한국음식 표준조리법으로 한국을 대표하는 음식 300종을 소개한 아름다운 한국음식 300선을 출간하는 등 다양한 노력을 경주하고 있다.

음식은 지역의 특성을 가장 잘 대변해주는 수단이며, 홍보매체 역할을 수행하고 있다[2].

2008년 10월 16일 한식세계화선포식이 서울소재 aT 센터에서 있었고 이 자리에서 총리는 치사를 통해 “정부

는 한식을 세계 5대 음식으로 육성하기 위해 다양한 정책적 노력을 기울이고 있다”며 “해외 한식당 확대와 한식 전문 인력 육성, 그리고 대표음식과 표준 요리법 보급 등을 지원할 것”[3] 을 천명하였다.

그러나 한식의 세계화를 정부의 정책적 추진만으로 이루어 질 수 없다. 중앙정부와 지방자치단체를 중심으로 하는 정책적 지원과 관련제도의 개선, 연구소와 학계를 중심으로 하는 조사와 연구개발, 연관 기업들의 다양한 사업화 등 산·학·연·관이 사회 각 분야에서 우리음식의 발전과 세계화를 위한 다양한 노력을 경주하여야만 가능하다.

이러한 현실을 바탕으로 하여 본 연구는 학계를 중심으로 수행되어온 우리음식에 대한 연구 성과를 체계화하고 분류하여 향후, 연구방향에 대한 지향점과 시사점을 제시하고자 수행되었다.

어느 학문분야에서든지 기존에 이루어진 연구의 현황과 연구의 추세를 정기적, 체계적으로 정리하고 분석해 보는 작업은 학문의 발전을 위하여 매우 과제이다 [4].

본 연구는 Sheldon[5]의 주장처럼 짧은 역사성을 지닌 학문분야일수록 연구논문의 정체성과 관련한 타당성 문제가 심각하게 고려되어야 하며 이런 검토 작업에 의해 학문으로서의 역사성과 향후 발전방향성에 대한 정보를 확보할 수 있도록 하기 위해, 우리음식에 대한 다양한 연구중 ‘전통음식’, ‘지방음식’, ‘향토음식’을 연구주체로 한 연구에 대하여 논문을 구성하는 다양한 항목과 내용에 대한 흐름과 동향을 분석해 봄으로써 이제까지의 연구 활동을 일목요연하게 정리해 보고 향후 전통음식분야의 연구를 위한 기초자료 및 시사점을 제공하고자 하였다.

II. 선행연구에 대한 고찰

외식산업에 초점을 맞춘 연구동향 및 분석에 관한 연구는 국내외를 통하여 매우 드물게 수행되어 왔다.

외국의 선행연구들에서는 현대산업의 한 부분으로서 외식산업에 관한 연구들이 주를 이루고 있다. Shane C.

Blum[6]은 현대산업의 이슈를 인사·조직, 서비스 질·고객, 전략·운영, 푸드 서비스 운영, 교육, 생태관광, 법률 등 7가지 주제로 구분하여 연구 영역을 구분하였고, Simon과 Ken[7]은 5개의 현대산업 관련학회지를 대상으로 하여 1983년부터 1989년까지 마케팅, 재정, 관리·경영, 운영, 연구개발, 인적자원, 경제의 7가지 주제로 구분하여 연구한 사례가 있다.

국내에서는 관광학 분야에서 김정근[8]이 관광학연구지를 대상으로 관광학연구 성향에 대해 내용분석을 통하여 ATR(Annals of Tourism Research)과 비교하였고, 안종윤[9]의 국내 관광연구 현상을 연구내용과 연구방법을 중심으로 하여 연구하였다. 김사현[10]은 게재논문의 주제, 질적성향, 피인용정도, 학자 직급별/기관별 공동저자별 발표회수 등으로 나누어 연구논문의 성향분석이 있으며, 박호표[11]는 한국과 외국의 관광학 연구 동향에 관하여 McIntosh의 분류방법을 인용하여 학제적접근과 응용대상별, 연구방법별 접근을 통하여 비교연구를 수행하였으며, 김대권[12]은 10개 학술지를 대상으로 학제적, 연구대상별, 연구문헌의 발전기도를 중심으로 연구를 수행하였다. 최규환[12]은 관광·레저연구지를 대상으로 하여 연구주제, 연구분야, 방법론성향, 통계분석기법, 분석방법, 설문지와 표본추출성향, 질적수준 등으로 나누어 연구하였고, 변우희[13]는 관광학관련 연구논문의 내용분석 결과와 관광학총론의 구성에 대한 연구를 수행하였다.

외식산업과 관련된 연구동향에 대한 선행연구로 임영희[14]는 1998년까지 외식산업부문을 다룬 국내학술지에 발표된 논문을 대상으로 하여 외식실태, 외식의 영향, 외식업체 경영관리, 생산과 유통 및 위생을 분석항목으로 구분하여 연구를 수행하였으며, 나태균은 한국조리학회지와 외식경영연구에 게재된 논문을 대상으로 하여 연구주제별 연구동향과 연구방법별 동향을 분석하였다. 이후, 이선호[15]의 한국학술정보에서 제공하는 데이터 중 핵심어가 ‘메뉴’인 연구논문 79편을 대상으로 하여 연구주제별 분석, 게재지별 연구동향, 연도별 동향, 방법별 연구동향, 연구대상별 동향 등으로 구분한 연구, 정유경[16]은 외식경영연구 지를 대상으로 하여 연구시기, 연구주제, 연구대상과 조사대상, 연구형

식과 분석기법 등에 대한 내용분석을 하였다.

이상의 선행연구들을 분석해 보면 외국의 경우 한두 개의 학술지를 대상으로 발표된 논문들의 연구동향을 분석한 연구들이 대부분으로 나타났고, 국내의 경우 임영희와 이선호의 연구 이외의 경우 특정 단일 학술지를 대상으로 한 연구가 주종을 이루고 있어 Rutherford[17]의 지적처럼 분석대상 학술지를 주관적으로 선정했다는 비판을 피하기에 어려움이 있는 것으로 사료된다.

표 1. 외식관련 선행연구

분야	연구자	연구대상	분석항목
외식산업관련 분야	임영희외 (1998)	-국내학술지 전체	-외식실태, 영향, 경영관리, 생산/유통 및 위생
	나태균외 (2004)	-외식경영연구 -한국조리학회지	-연구주제별 -연구방법별
	이선호외 (2006)	-한국교육학술정보원 제공 논문	-연구주제, 게재지별, 연도별, 연구방법별, 연구대상별 동향
	정유경외 (2007)	-외식경영연구	-시기, 연구주제, 연구대상과 조사대상의 동향, 연구형식, 분석기법 등

III. 연구방법

1. 연구대상의 선정과 분석방법

1.1 분석대상의 선정

선행연구를 통하여 확인된 내용을 보면 특정분야의 학문에 대한 경향을 연구함에 있어 가장 일반적으로 단일 학회지나 몇 개의 관련학회지를 그 대상으로 선정하는 것이 일반적인 경향이다. 그러나 Rutherford의 지적처럼 연구대상 선정에 대한 객관성문제와 최근에서야 정책적인 지원에 힘입어 활발한 연구가 수행되고 있는 전통음식에 관련된 분야의 연구 현실을 감안하여 연구대상을 선정하였다.

본 연구는 연구주제를 ‘전통음식’, ‘향토음식’, ‘지방음식’으로 하여 국내에서 발간된 학술지 대상으로 하여 국회도서관 정기 간행물실에서 제공하는 주제어검색을 통하여 게재된 논문을 연구 대상으로 선정하였다. 국회도서관 정기 간행물실에서 제공하는 자료로 한정된 이

유는 2001년 이후 발행된 국내외학술지 및 대학간행물 등 2만 여종의 정기간행물과 2000년 이전 자료를 직접 확인할 수 있는 국내최고의 학술자료를 제공하고 있기 때문이다. 세부적으로 전체 학술지중 2009년 기준으로 한국연구재단에 등재된 학술지, 등재후보지, 한국학술단체연합회에 등록된 학술지를 대상으로 한정하였다. 연구의 시간적 범위는 내용적 범위를 충족한 논문을 대상으로 하여 2009년 7월 31일까지로 하였다.

1차 자료수집결과 총 282편('전통음식'을 주제로 한 163편의 논문과 '향토음식'을 주제로 한 106편, '지방음식'을 주제로 한 13편)의 논문이 선정되었고 이중 중복된 논문, 분석대상 학술지 이외의 학술지(대학내의 학술지)에 게재된 153편을 제외하고, 총129편의 논문을 대상으로 하여 분석하였다.

1.2 분석방법

특정한 학문분야에 대한 연구경향을 분석하는 방법으로 가장 유용하게 이용하는 방법이 내용분석방법이다. 따라서 본 연구에서는 '전통음식', '향토음식', '지방음식'을 핵심 주제로 한 연구들을 대상으로 하여 전체 연구의 특징을 객관적으로 규명하는 방법으로서 연구대상이 된 모든 논문을 대상으로 하여 명목적으로도 변형된 자료의 코딩은 Microsoft Office Exel 2007을 이용하였으며, 자료에 대한 분석은 SPSS 12.0을 이용하여 자료가 가지는 특성과 동향을 분석하였다.

논문이 게재된 학술지는 44개 학술지에 총129편의 논문이 게재되었으며, 이중 2편 이하로 게재된 학술지가 25개로 56.8%로 나타났고, 2편 이상 게재된 학술지는 24편으로 한국조리학회지24편(18.6%)와 동아시아식생활학회지 20편(15.5%), 대한가정학회지 8편(6.2%), 외식경영연구 6편(4.7%), 한국생활과학회지6편(4.7%), 한국식생활문화학회지 6편(4.7%), 한국식품영양학회지 5편(3.9%), 한국가정교육학회지 3편(2.3%), 한국식품영양과학회지 3편(2.3%), 한국지역사회생활과학회지 3편(2.3%), 관광서비스연구, 관광정보연구, 농업경영정책연구, 비교민속학, 아동교육, 한국가정과학회지, 한국민속학, Tourism Research등 8개 학회지가 2편이 게재되었으며, 관광레저연구 등 25개 학술지에 각 1편(0.8%)

가 게재된 것으로 분석되었다.

2. 분석기준

'전통음식'관련 연구동향을 체계적으로 분석하기 위하여 학술지를 통하여 연구결과가 처음 제시된 1985년을 1기로 하여 매 5년을 기준으로 하여 제5기까지로 분류하여 각 기별 연구동향을 파악하고 어떠한 특징이 나타나는지를 분석하였다.

표 2. 분석시기 분류

구분	연도
제1기	1985-1990
제2기	1991-1995
제3기	1996-2000
제4기	2001-2005
제5기	2006-현재
계	

내용분석을 수행하기 위한 중요한 요소가 유목체계인데, 유목이란 내용분석을 위한 기준으로 이체계가 정확히 어떻게 구성되는가가 연구의 관건이 된다[19].

본 연구에서는 129편의 논문을 분석함에 있어 연구기간별, 게재지별, 연구자관련, 연구비지원, 연구주제, 조사대상, 조사지역, 연구방법, 연구기법, 참고문헌의 동향에 대하여 분석하였다.

본 연구에서 논문의 주제별 분류는 선행연구들에서 이용된 Blum의 분류기준을 참고하여 주제와 관련한 연구동향을 분석하였다.

표 3. 논문의 유목분류 기준

분류 항목	내용분석 분류	분류 항목	내용분석 분류
연구주제	서비스/품질/고객	연구형식	조사대상
	전략운영		조사지역
	식음료운영		연구방법
	교육	분석	분석방법
	기타		분석기법
저자구성	저자수	분석	기타
	연구비지원		

3. 신뢰도 측정

연구내용을 분석하고자 할 때 연구자의 주관적인 판단을 줄이고, 객관적인 결과물을 도출하고자 다수의 연구자가 공동연구를 수행할 경우에 코더간 신뢰도(inter-coder reliability)를 활용한다[20]. 본 연구는 단독연구로 수행되어 향토음식관련분야에 대하여 공동연구를 수행한 2인의 학계 전문가와 사전토론을 거친 후 분석을 실시하였으며, 2인의 전문가가 연구자와 같은 방법으로 검토하여 분류가 일치하지 않는 항목에 대해서는 의견을 조정하여 재분류를 실시하였다.

IV. 분석결과

1. 시기별연구의 진행

연구시기별 연구진행 정도를 보면 제1기에서 초기연구가 시작되었고 1995년 이전까지의 연구는 아주 미미한 실적을 보이고 있다. 이후 1996년부터 다양한 연구가 시도되는 것을 알 수 있다.

이를 년도 별로 구분해보면 2001년 9편, 2002년 5편, 2003년 13편, 2004년 14편, 2005년 15편의 연구가 수행되었고, 2006년부터 2009년 현재까지 총 54편의 연구중 2006년 16편, 2007년 17편, 2008년 18편, 2009년 3편이 수행되고 있어 2001년~2005년까지 5년 평균 약 11.8편이 발표되었음을 알 수 있었고, 2006년 이후 평균 17편 이상이 연구결과로서 제시되고 있었다.

표 4. 시기별 연구의 진행

분류 항목	연 도	논문편수	백분율
제1기	1985-1990	2	1.55
제2기	1991-1995	5	3.88
제3기	1996-2000	12	9.30
제4기	2001-2005	56	43.41
제5기	2006-현재	54	41.86
소 계		129	100

결과적으로 2001년 이후 제4기부터 활발한 연구가 수

행되고 있었으며, 2009년 7월 현재까지 54편의 연구가 수행되고 있고 이는 전체 연구의 41%를 차지하고 있다. 특히, 2009년 연말까지의 약 100여 편에 달할 것으로 예측된다.

2. 저자의 구성

연구시기별 저자의 수와 연구논문에 대한 연구지원 비현황을 보면, 제1기의 초기연구는 1인 연구 중심에서 2기에서는 공동연구의 형태를 보이고 있다. 3기 이후부터 3인 이상의 공동연구 형태가 나타나고 있으며 4기와 5기에서는 개인연구가 활발하게 진행되고 있고 2인 이내의 공동연구가 70%이상으로 수행되고 있는 것으로 분석되었다.

연구자의 구성에 있어서는 학계와 산업체가 연계한 공동연구의 형태의 연구가 활발히 수행된다면 산업화와 상품화 등에 있어 상호 시너지효과를 창출할 것으로 사료되나 공동연구의 수행이 없는 것으로 나타나고 있다.

표 5. 논문 저자의 수

저자	제1기 85-1990		제2기 91-1995		제3기 96-2000		제4기 01-2005		제5기 06-2009		전 체	
	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율
1인	2	100.0	1	20.0	3	25.0	26	46.4	20	37.0	52	40.3
2인	-	-	2	40.0	3	25.0	14	25.0	22	40.7	41	31.7
3인	-	-	2	40.0	3	25.0	10	17.8	7	12.9	22	17.0
4인	-	-	-	-	1	8.0	3	5.3	2	3.7	6	4.6
5인 이상	-	-	-	-	2	16.0	3	5.3	3	5.5	8	6.2
계	2	100	5	100	12	100	56	100	54	100	129	100

표 6. 논문 연구비 지원

저자	제1기 85-1990		제2기 91-1995		제3기 96-2000		제4기 01-2005		제5기 06-2009		전 체	
	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율
학교	-	-	-	-	1	8.3	7	12.5	7	12.9	15	11.6
업계	-	-	-	-	-	-	1	1.7	-	-	1	0.7
정부	-	-	1	20.0	2	16.6	2	3.5	7	12.0	12	9.3
없음	2	100	4	80.0	9	75.0	46	82.1	40	74.1	101	78.2
소계	2	100	5	100	12	100	56	100	54	100	129	100

연구비 지원과 관련한 내용의 구분은 대학과 연구소에서 지원한 경우 대학지원으로, 산업체 지원이 이루어진 경우 업계지원으로, 중앙정부와 지방자치단체 및 국가에서 관리 운영하는 연구소가 지원한 경우 정부지원으로 구분하여 분석하였다.

분석결과 1995년 이전에는 각급 기관으로부터 연구와 관련된 지원이 거의 없었으나, 2001년 이후 대학과 산업체 정부 등에서 많지는 않지만 정책적으로 연구비가 지원되고 있음을 알 수 있었다. 특히, 4기와 5기에는 전체 연구내용중 약17-25%의 연구에 연구비가 지원되고 있는 것으로 나타나, 향후 보다 활발한 연구의 수행에 기여할 것으로 사료되었다. 그러나 산업체의 지원은 전체 연구 중 단 1편에 그치고 있어 보다 실용적인 측면에서의 연구가 활발히 수행되어 산업체와의 공동연구와 연구지원이 이루어져야 할 것으로 판단된다.

3. 연구주제의 동향

연구주제의 구분은 국내외의 선행연구에서 많이 이용한 Blum의 7가지 현대산업분야의 기준을 참고하였으며, 이중 전체연구동향의 분석을 통하여 외식산업분야 및 전통음식과 관련성이 낮은 항목들은 배제하였다.

그 결과 서비스/품질/고객, 전략운영, 식음료운영, 교육, 기타의 5가지 주제로 구분되었으며, 서비스/품질/고객과 관련하여서는 전통음식에 대한 만족도, 상품, 선호도, 인식 및 품질의 5가지 세부주제로 구분하였고, 전략운영과 관련하여서는 전통음식에 대한 마케팅과 브랜딩, 상품화, 운영 실태와 현황, 표적시장과 상권과 관련한 4개 항목으로 구분되었다. 식음료운영은 사업운영과 관련하여 전통음식 메뉴관리, 유통 및 조리과 주방관련의 3개 항목으로 구분하였고 그 외 기타항목은 연구의 역사성이 짧은 한계로 인하여 관련분야에서 다양하게 시도되고 있는 실험적 연구와 개념적 연구 등을 포함하고 있다.

전체 연구주제의 동향으로 전통음식에 대한 선호도와 인식에 대한 연구가 약 40%의 비중으로 나타나고 있고, 실태와 현황분석 및 상품화와 관련한 연구가 약 30%로 나타났다.

표 7. 연구주제의 동향

내용분석 분류		제1기 85-1990		제2기 91-1995		제3기 96-2000		제4기 01-2005		제5기 06-2009		전체	
		편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율
서비스/품질/고객	만족도	-	-	-	-	-	-	-	1	0.8	1	0.8	
	상품	-	-	-	-	-	1	0.8	-	-	1	0.8	
	선호도			4	3.1	3	2.3	8	6.2	8	6.2	23	17.8
	인식	-	-	-	-	-	-	11	8.3	13	10.1	24	18.6
	품질	-	-	-	-	-	-	-	1	0.8	1	0.8	
소계		-	-	4	3.1	3	2.3	20	14.5	23	17.9	50	38.8
전략운영	마케팅/브랜딩	-	-	-	-	-	-	4	3.1	8	6.2	12	9.3
	상품화	-	-	-	-	1	0.8	3	2.3	3	2.3	7	5.4
	실태현황	-	-	-	-	3	2.3	9	7.0	4	3.1	16	12.4
	시장상권	-	-	-	-	-	-	-	1	0.8	1	0.7	
소계		-	-	-	-	4	3.1	16	12.4	16	12.4	36	27.8
식음료운영	메뉴	1	0.8	-	-	4	3.1	5	3.9	2	1.6	12	9.3
	유통	-	-	-	-	-	-	1	0.8	4	3.1	5	3.8
	조리주방	-	-	-	-	-	-	3	2.3	5	3.9	8	6.2
소계		1	0.8	-	-	4	3.1	9	7.0	11	8.6	25	19.3
교육	교육	-	-	-	-	-	-	4	3.1	3	2.3	7	5.4
소계		-	-	-	-	-	-	4	3.1	3	2.3	7	5.4
기타	기능성	-	-	-	-	-	-	2	1.6	-	-	2	1.5
	개념	-	-	-	-	-	-	-	1	0.8	1	0.8	
	사회문화	-	-	1	0.8	-	-	2	1.6	-	-	3	2.3
	성분분석	-	-	-	-	1	0.8	-	-	-	-	1	0.7
	역사적	1	0.8	-	-	-	-	2	1.6	-	-	3	2.3
	문화예술	-	-	-	-	-	-	1	0.8	-	-	1	0.8
소계		1	0.8	1	0.8	1	0.8	7	5.6	1	0.8	11	8.4
합계		2	2.4	5	7.0	12	9.3	56	42.6	54	42.0	129	100

4. 조사대상과 조사지역

조사대상은 관광객과 관련기업, 외국인과 외국거주 교포, 일반인, 관련분야 전문가, 학생 등으로 조사되었으며, 외국인과 교포를 대상으로 한 연구가 전체의 약 15%로 나타났으나, 관광객에 대한 연구는 2.3%로 낮게 나타났다. 특히, 학생을 대상으로 한 연구가 약 25%로 나타났고 이중 대부분의 연구는 학생들의 선호도와 인

식도를 조사한 연구가 대부분으로 분석되었다.

연구결과의 활용도를 높이기 위해서는 관광객과 외국인을 대상으로 하는 연구가 보다 활발히 이루어진다면 중앙정부와 지방정부차원의 정책적 지원을 유도하고, 산업체에서의 활용 및 관광자원으로서의 전통음식에 대한 활용도를 높이는데 크게 기여할 수 있을 것으로 사료된다.

표 8. 조사대상

대상/지역	제1기 85-1990		제2기 91-1995		제3기 96-2000		제4기 01-2005		제5기 06-2009		전체		
	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	
조사대상	관광객	-	-	-	-	-	-	1	1.7	2	3.7	3	2.3
	기업	-	-	-	-	-	-	1	1.7	3	5.5	4	3.1
	외국인	-	-	-	-	-	-	4	7.1	14	25.9	18	13.9
	교포	-	-	-	-	-	-	2	3.5	-	-	2	1.5
	일반인	-	-	-	-	4	33.3	10	17.8	-	-	14	10.8
	전문가	-	-	-	-	1	8.3	5	8.9	4	7.4	10	7.7
	학생	-	-	4	80	4	33.3	9	16	14	25.9	31	24.0
	표시없음	2	100	1	20	3	25	24	42.8	17	31.4	47	36.4
소계	2	100	5	100	12	100	56	100	54	100	129	100	
조사지역	강원도	-	-	1	20.0	-	-	-	-	2	3.7	3	2.3
	경기도	-	-	3	60.0	2	16.6	10	17.8	11	20.3	26	20.1
	경상도	-	-	-	-	3	25.0	11	19.6	13	24.0	27	20.9
	전라도	-	-	-	-	1	8.3	9	16.0	9	16.6	19	14.7
	제주도	-	-	-	-	2	16.3	1	1.7	1	1.8	4	3.1
	충청도	-	-	-	-	3	25.0	4	7.1	4	7.4	11	8.5
	국외	-	-	-	-	-	-	4	7.1	3	5.5	7	5.4
	전국	-	-	-	-	-	-	9	16.0	1	1.8	10	7.7
	2개광역시도	-	-	1	20.0	-	-	-	-	1	1.8	2	1.5
	표시없음	2	100	-	-	1	8.3	8	14.2	9	16.6	20	15.5
	소계	2	100	5	100	12	100	56	100	54	100	129	100

연구의 대상지역으로는 경기도와 경상남북도가 20%대로 나타났고 전라남북도가 약15%, 충청도가 약9%로 조사되었다. 외국을 대상으로 한 연구가 총7편으로 약

6%로 나타났으나 대부분이 중국 연변 조선족자치구에서 수행된 것으로 나타나 보다 다양한 지역으로의 확대가 필요함을 알 수 있었다.

2개 이상의 광역시·도를 대상으로 한 연구는 2편으로 낮게 나타났고, 전국을 대상으로 한 연구는 10편으로 조사되었으나, 조사대상에 대해 분명하게 밝히지 않고 있는 논문도 47편(36%)으로 나타났다.

5. 연구형식의 동향

본 연구에서는 연구에 수행된 연구형식을 사례연구, 사적연구, 설문지연구, 실험연구, 이론연구, 전문가 연구의 6가지 형식으로 구분하여 분석하였다.

전체 연구 성과중 약60%가 설문지를 이용한 정량적 연구로 수행되고 있었고 특히, 2001년 이후 설문지를 이용한 연구가 활발하게 수행되고 있는 것으로 나타났다. 이론연구도 30%이상으로 나타나고 있어 학문의 정체성을 구축하기 위한 다양한 시도가 수행되고 있는 것으로 판단된다. 사회과학분야의 다른 분야와는 달리 실험연구도 2001년 이후 수행되고 있는데 이는 전통음식과 관련한 영양학적 측면의 분석에 대한 연구로 나타났다.

표 9. 연구형식의 동향

연구형식	제1기 85-1990		제2기 91-1995		제3기 96-2000		제4기 01-2005		제5기 06-2009		전체	
	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율
사례연구	-	-	1	20.0	-	-	1	1.7	-	-	2	1.6
사적연구	-	-	-	-	-	-	2	3.5	-	-	-	-
설문지연구	-	-	4	80.0	8	66.6	28	50.0	34	62.9	74	57.4
실험연구	-	-	-	-	1	8.3	3	5.3	4	7.4	8	6.2
이론연구	1	100	-	-	3	25.0	21	37.5	15	27.7	41	31.8
전문가연구	-	-	-	-	-	-	1	1.7	1	1.8	2	1.6
소계	2	100	5	100	12	100	56	100	54	100	129	100

6. 분석기법의 동향

분석방법에 대한 기준은 연구에 활용한 분석방법을

몇 가지 이용하였는지에 대한 것으로 구분하였고 전체 대상논문 중 34%는 분석기법을 전혀 사용하지 않은 이론연구였으며, 80편(62%)은 1가지의 분석방법을 이용하여 연구를 수행한 것으로 나타났다. 2-3가지의 분석방법을 이용한 연구는 총4편으로 3%수준으로 조사되었다.

연구에 이용된 분석기법은 빈도분석, 상관분석, 요인분석, 차이분석, 컨조인트분석, 회귀분석, amos, 기타로 구분하여 분석하였다. 전체 연구논문 중 45편인 35%가 통계적 분석기법을 이용하지 않은 것으로 나타났다. 연구가 활발하게 진행된 4기에도 약 40%가 분석기법을 이용하지 않았으나 5기에서는 30%대로 나타나 지속적으로 통계기법을 이용하고 있는 것으로 조사되었다.

3기까지의 초기연구들은 빈도분석을 중심으로 한 연구결과를 제시하고 있고 4-5기에서는 다양한 분석기법들이 이용되고 있음을 보여준다. 기타분석방법은 전통음식의 영양학적인 실험과 성분분석등과 관련한 연구인 것으로 조사되었다.

표 10. 분석기법의 동향

분석	제1기 85-1990		제2기 91-1995		제3기 96-2000		제4기 01-2005		제5기 06-2009		전체		
	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	편수	비율	
분 방 수	1가지	-	4	80	9	75.0	29	51.7	38	70.3	80	62.0	
	2가지	-	-	-	-	-	3	5.3	-	-	3	2.3	
	3이상	-	-	-	-	-	-	1	1.8	1	0.7		
	없음	2	100	1	20	3	25.0	24	42.8	15	27.7	45	34.8
소계	2	100	5	100	12	100	56	100	54	100	129	100	
분 석 기 법	기타	2	-	-	1	8.3	6	10.7	5	9.2	12	9.3	
	빈도 분석	-	-	2	40	4	33.3	10	17.8	8	14.8	24	18.6
	상관 분석	-	-	1	20	-	-	1	1.7	1	1.8	3	2.3
	요인 분석	-	-	-	-	-	-	2	3.5	3	5.5	5	3.8
	차이 분석	-	-	1	20	4	33.3	9	16.0	18	33.3	32	24.8
	컨조 인트	-	-	-	-	-	-	2	3.5	-	-	2	1.5
	회귀 분석	-	-	-	-	-	-	2	3.5	3	5.5	5	3.8
	amos	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1.8	1	0.7
	없음	2	100	1	20	3	25.0	24	42.8	15	27.7	45	34.8
	소계	2	100	5	100	12	100	56	100	54	100	129	100

IV. 결론

음식은 특정국가나 지역을 방문한 관광객들에게 해당 지역의 고유한 문화를 체험하고 이해할 수 있도록 하는 중요한 관광자원으로 인식되고 있으며, 나아가 국가경제와 지역경제에 파급효과가 커 다양한 경로를 통해 국가와 지역의 전통음식과 향토음식을 관광상품화하려는 다양한 시도들이 수행되고 있다.

이러한 시대적 환경에서 본 연구는 우리의 고유한 전통음식의 개발과 발전을 도모하고자 1985년 이후 수행된 전통음식 관련 연구들의 경향을 분석함으로써 이제까지의 연구 활동을 일목요연하게 정리해 보고 향후, 관련분야의 연구의 방향성을 모색과 기초자료의 제공 및 시사점을 제공하고자 수행되었다.

분석결과 제4기-제5기에 110편의 연구가 수행되어 시대적인 필요와 요청에 적극적으로 부응하고 있는 것으로 나타났고, 연구저자 수에 있어서는 1인 연구가 52편으로 40%이상을 차지하고 있는 것으로 나타났고 점진적으로 개인연구가 많아지고 있는 것으로 분석되었다. 그러나 산학연계형의 공동연구결과가 없는 것으로 나타나 향후 전통음식과 향토음식의 상품화와 개발/보존을 위해서는 보다 다양한 연계형 연구가 필요함을 알 수 있었다.

연구비 지원과 관련해서는 약80%의 연구가 연구비 지원 없이 이루어지고 있는 것으로 나타나 관련기관의 보다 다양한 지원이 이루어져야 하겠고 이를 위해서는 연구 성과를 산업체 현장에서 바로 활용할 수 있도록 질적으로 우수한 연구가 수행되어야 할 것이다. 연구대상과 관련하여서는 많은 연구들이 학생들을 대상으로 수행되었는데 향후 연구에 있어서는 외국인과 관광객을 대상으로 한 연구가 중점적으로 수행되어야 함을 알 수 있었다.

연구형식과 관련하여서는 약 60%가 설문지연구로 수행된 것으로 나타났고, 시간이 흐를수록 양적연구가 많아지고 있는 것으로 조사되었다. 그러나 보다 이상적인 연구결과는 양적연구 성과와 질적연구 성과가 다양한 형태로 공존하는 것이다. 따라서, 정성적인 연구도 지속적으로 수행되어야 할 것으로 사료된다.

또한 외식경영학, 관광경영학, 호텔경영학, 조리학, , 식품영양학, 사회학, 문화인류학 등 다양한 분야에서의 실험적연구와 실용적연구가 수행되고 있어 외식경영과 호텔경영분야에서는 상품화와 홍보·마케팅 및 사업운영과 관련한 분야의 연구, 조리분야에서는 메뉴개발과 퓨전화 및 전통계승 분야의 연구, 식품영양학분야에서는 전통음식의 영양학적 가치에 대한 연구 등으로 세분화된 내용으로 연구가 수행된다면 각각의 연구결과가 하나로 모여져 국가와 지역사회에 부가가치를 실현시킬 수 있는 실용적인 연구결과물을 제시할 수 있을 것으로 사료된다.

마지막으로 본 연구의 한계로는 연구의 분석을 위한 기준과 체계를 관광산업의 기준에서 분류하였다는 점과 초기연구의 짧은 역사성을 들 수 있다. 분류기준의 한계성 극복을 위하여 외식산업과 음식과 관련한 내용으로 기준을 축소하고자 노력하였다. 역사성이 짧지만 시대적인 요청과 상황이 빠르게 변화하고 있고 정부차원의 다양한 정책이 시도되고 있는 시의성에 입각하여 연구경향에 대한 분석과 향후 연구의 방향성을 제공하고자 노력하였다.

참 고 문 헌

- [1] 조현순, “한식의 세계화, 관광상품화 전략에 관한 연구”, 문명연지 제22호, pp.37-58, 2009.
- [2] 박재완, 이덕원, “강원지역 향토음식 메뉴개발의 식에 관한 연구”, 관광연구저널 제22권, 제1호, pp.180-193, 2008.
- [3] 문화경제신문, 2009. 10. 17.
- [4] 정규엽, 이승연, 서용진, “호텔경영학의 연구문헌 동향에 관한 연구”, 호텔경영학연구, 제14권, 제2호, pp.193-206, 2006.
- [5] Sheldon Pauline J, "An Authorship Analysis of Tourism Research", Annals of Tourism Research, Vol.18, pp.473-484, 1991.
- [6] Shane C. Blum, "Organizational trend analysis of the hospitality preparing for change", International Journal of Contemporary Hospitality Management, Vol.8, No.7, pp.20-32, 1996.
- [7] C. W. Simon and W. M. Ken, "An Identification of the subject areas and research techniques used in five hospitality related journals", International Journal of Hospitality Management, Vol.11, No.2, p.159, 1992.
- [8] 김정근, “한국의 관광학연구 성향에 관한 고찰”, 관광학연구, 제14권, pp.113-127, 1989.
- [9] 안중윤, “한국에 있어서 관광학연구의 현상과 과제”, 관광학연구, 제18권, 제2호, pp.221-238, 1995.
- [10] 김사현, “우리나라 관광학술지의 연구논문 성향 분석”, 관광학연구, 제23권, 제1호, pp.189-211, 1999.
- [11] 박호표, “한국과 외국의 관광학 연구 동향에 관한 비교연구”, 호텔경영학연구, 제8권 제1호, pp.243-269, 1999.
- [12] 김대권, “국내관광학 연구문헌의 연구동향”관광정책학연구, 제9권, 제1호, pp.41-62, 2003.
- [13] 최규환, “관광학술지 연구논문에 관한 내용분석”, 관광·레저연구, 제15권, 제1호, pp.11-29, 2003.
- [14] 변우희, 조광익, 김기태, 한상현, “관광학 연구동향 및 교육과정 분석과 관광학총론의 구성체계”, 관광학연구, 제32권, 제4호, pp.35-53, 2008.
- [15] 임영희, 최은희, “국내 외식산업의 연구동향에 관한 고찰”, 생활과학연구, 제4권, pp.65-91, 1998.
- [16] 이선호, 나태균, “메뉴 관련 연구의 동향분석”, 한국조리학회지, 제12권, 제1호, pp.126-143, 2006.
- [17] 정유경, 정원희, 김영갑, “외식경영관련 학술지논문의 동향분석”, 외식경영연구, 제10권, 제2호, pp.73-91, 2007.
- [18] Rutherford Denny G. and Willim H. Samefink, "Most frequent contributors to the hospitality literature", Hospitality Research Journal, Vol.16, No.1, pp.23-39, 1992.
- [19] 오익근, “내용분석의 관광연구 활동”, 관광학연구

구, 제24권, 제1호, pp.317-322, 2000.

[20] 김영석, *사회조사방법론*, 나남출판, 2005.

저 자 소 개

박 재 완(Jae-Wan Park)

정회원



- 1999년 8월 : 경기대학교 대학원
(경영학석사)
- 2006년 8월 : 경기대학교 대학원
(관광학박사)
- 2009년 10월 ~ 현재 : 남서울대
학교 호텔경영학과 교수

<관심분야> : 호텔외식경영, 향토/전통음식, 메뉴관련