

부산 지역 전통음식에 대한 세대별 인식 차이 분석

이복섭 · 박헌진¹⁾ · 정진우^{1)¶}

영산대학교 대학원 외식조리경영 전공
영산대학교 서양조리학과^{1)¶}

A Study on the Difference of Perception about Traditional Food by Generations in Busan Area

Bok-Seup Lee, Hun-Jin Park¹⁾, Jin-Woo Jung^{1)¶}

Graduate School of Tourism Administration, Youngsan University
Dept. of Western Cuisine & Culinary Arts, Youngsan University^{1)¶}

Abstract

This study is to analyze the difference of perception about Korean traditional food by generations in Busan area. For the analysis of this study, both the cross tabulation analysis and Frequency analysis were used, by choosing the random specimen of investigation from middle and high school students, college students and general people residing in Busan area. The result of the study is as follows. First, the frequency of preference for traditional food is different by generations. Second, Korean traditional food is the most preferred among all generations. Third, menu is decided mainly for a father in the family. Finally, standardized and simplified recipes are needed for busy people. To improve the difference by generation, herbs or seasonings should be added or ingredients should be changed into ones suitable to young generation's taste. It is necessary for future studies to have extended samples nationwide for balanced specimen.

Key words: Busan area, traditional food, generations, perception, gap.

I. 서 론

우리의 전통음식은 예로부터 지금까지 우리나라 사람들이 먹어온 음식으로 밥, 국, 김치를 기본으로 하고 반찬을 곁들이는 형태의 일상적 음식인 반상과 명절음식, 그리고 혼례, 제례, 생일 등에 쓰였던 의례음식을 일컫는다(Cho HS 1997). 전통음식은 지역 특산물은 이용하여 그 지역의 독특한 조리법에 의해 만들어진다(Ha DH · Park MY 2009). 이러한 우리의 전통음식은 과거의 전

통적인 확대가족 중심의 가족 제도 하에서는 주부들이 식생활에 대해 많은 관심을 갖고 있었고, 따라서 음식의 조리 방법도 많이 알고 있는 등의 전통음식을 고수·계승하여 왔다. 하지만 현대사회는 급속한 경제 성장과 산업화로 우리의 식생활에 커다란 변화를 초래했다. 이러한 식생활의 변화에 따라 우리의 전통적인 맛이 실종되고 전통음식의 이용 빈도가 낮아지며, 각종 의례시에도 전통음식 상차림이 간소화 되고 있는 실정이다. Park MJ 등(2009)은 충남 지역 대학생의 식사

유형과 전통음식에 대한 연구를 하였으며, 또한 김윤신 등(1991)의 연구에서는 전통음식은 맛이 다양하고 조리 방법이 과학적이어서 전통적인 식생활 문화를 계승·발전시켜야 한다는 인식이 높았으나, 전통음식의 조리 방법은 대체로 복잡한 편이고, 바쁜 현대인의 식생활에 적합하지 않은 면이 많아서 전통음식의 이용이 감소하고 있다고 하였다. 따라서 우리의 전통음식을 계승·발전시키기 위해서는 현대의 식생활 환경에 적합한 10대, 20대, 30대, 40대, 50대 형태의 전통음식이 개발되고 보급될 필요가 있다고 본다. 그 중 세대별의 대표적인 성향을 살펴보면 10대와 20대 음식은 서양음식의 가미된 퓨전음식을 말할 수 있을 것이며, 30대·40대는 향토음식을 선호하는 세대가 할 수 있을 것이며, 40대·50대는 전통음식을 선호하는 편으로 한국음식도 시대에 맞게 세계에 보급하기 위해서는 전통음식을 본바탕으로 혁신이 필요하다고 할 수 있다. 이에 한완상(1984)은 세대를 구체적으로 10대, 20대, 30대, 40대 등 10년을 주기로 하는 세대 개념으로 구분하였으며, 본 연구에서는 이러한 세대 개념을 기준으로 본 연구에 적용하고자 한다.

정보화·국제화 시대에 살고 있는 오늘날의 사회구조에서 전통음식을 옛 방식대로 고집할 수 없는 실정으로 한국음식도 세분화하여 시대에 맞는 음식의 변화의 혁신이 이루어져야 한다. 따라서 본 연구는 우리의 전통음식에 대한 개념을 바탕으로 한국 전통음식에 대한 세대별로 어떠한 차이가 있는지를 파악하고자 한다. 또한, 한국 전통음식에 대한 인식을 어느 특정 대상이 아니라 세대별로 한국 전통음식의 이용 실태, 인식을 조사하고, 그들을 서로 비교하여 보고 세대 간에 어떤 차이점이 있는지 알아봄으로써 세대에 맞는 한국 전통음식의 개발 방향과 전통음식을 발전시켜 나갈 수 있는 방안을 모색하기 위한 기초 자료를 제공하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 한국 전통음식

한국 전통음식이란 옛날부터 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 전통문화와 함께 발전해 내려온 한국인의 음식을 말한다(조정옥 2005). 전통음식은 지역의 특산물을 이용하여 그 지역의 독특한 조리법에 의해 만들어진 다수의 주민이 한 세기 이상 선호하여 오고 있는 음식으로 정의되며, 소중한 민족의 유산이 되는 것이다(강연숙 2009). 이렇게 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 형성되어 전통 사회 속에서 우리 문화와 함께 발전되어온 음식을 전통음식이라 하며, 반가의 화려했던 궁중음식, 일반 서민의 소박한 일반식사, 그 지역의 토착성이 짙은 향토음식을 통틀어 일컫는 말이다(이화자 2007).

Kang JH 등(2008)은 전통음식의 계승은 세대를 통하여 이루어지며, 가족 구성원으로서 조부모의 존재와 역할 또한 아동의 전통음식에 대한 인식 및 섭취에 영향을 미치는 것으로 보고하였다.

Lee KI와 Kim MJ(2007)는 전통식품은 건강에 좋은 이미지로 이해되고 있었으나, 맛과 위생상태를 더욱 개선해야 할 것으로 보고된 바도 있다. Bog HJ(2003)는 한국 전통음식 이용 실태에서 사람들이 구이와 전류, 한과류 순으로 선호하는 것으로 나타났으며, 소비자의 구매 만족뿐만 아니라 재구매 의사와 매우 밀접한 관계가 있는 것으로 알려져 있다.

2. 선행 연구

한국 전통음식에 관한 선행 연구로는 조연숙(1986)의 연구에서는 명절 때에 전통음식 만을 이용한다는 의견이 높았고, 박미섬(1991)의 연구에서는 비전통음식과 전통음식을 혼용한다는 의견이 높은 비율로 나타났다. 그리고 의례 행사시에는 명절 때보다 비전통음식의 이용률이 더 높게 나타났다. 이러한 결과는 우리의 전반적인 생활 수준이 향상되면서 전통음식의 비중이 줄어들고 외래 음식들이 차지하는 비중이 점차 높아진 것을 알 수 있다. Lee YN 등(1991)의 연구에서는 전통음식과 상처림에 대해 잘 알고 있었고, 대부분

한국 전통음식을 좋게 평가하고 있었지만, ‘양념이 외국음식에 비해 복잡하다’고 하였다. 부분적으로 한국 전통음식을 개발할 필요가 있으며, 즉석 식품으로 개발된다면 이용하겠다고 평가되었다. 좋아하는 식사는 한식이며, 학교에서의 한국 전통음식에 대한 교육은 필요하다고 절대 다수가 응답하였다. 기호도로는 밥류의 경우 콩나물밥, 국류는 된장국, 찌개류는 김치찌개, 구이류는 김구이, 찜류는 갈비찜, 전류는 호박전, 조림은 감자조림, 나물류는 상추쌈, 김치류는 총각김치, 일품요리는 비빔밥, 떡류는 송편, 한과류는 약과, 음청류는 식혜를 좋아하였다.

Lee HG와 Ho MY(1995)는 전통음식의 이용이 점점 줄어드는 주된 이유는 조리 방법의 복잡성이며, 시간이 없어서, 조리 방법을 몰라서 등이 그에 버금가는 이유로 나타났다. 현대의 복잡하고 산업화된 사회에서 조리 방법이 복잡하고 번거롭다는 점은 한국 전통음식의 대중화를 위한 저해요소라고 할 수 있다. 이하나(2000)의 남·녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 지식·의식과 기호도 조사에서 학생들이 가장 자랑스럽게 생각하고 있는 한국 전통음식은 김치였으며, ‘불고기’, ‘갈비찜’, ‘떡류’의 순이었다. 한국 전통음식의 조리 방법은 ‘어렵다’가 가장 많았고, 외국음식과 비교했을 때 한국음식의 색, 모양, 음식 배합은 남학생보다 여학생이 더 좋다고 생각하였다. 한국음식의 이용 횟수가 줄어드는 이유는 ‘시간이 없어서’, ‘관심이 없어서’, ‘조리 방법이 어려워서’, ‘조리 방

법을 몰라서’의 순이었다. 한국 전통음식의 앞으로 이용은 현재와 비슷하게 이용하거나 더 많이 이용해야 한다고 생각하고 있었다. 전통음식이 가공 식품화 되었을 경우 이용하겠다고 응답한 학생이 가장 많았으며, 한국 전통음식의 개선할 점은 남녀 학생 모두 조리 방법이라고 응답하였다.

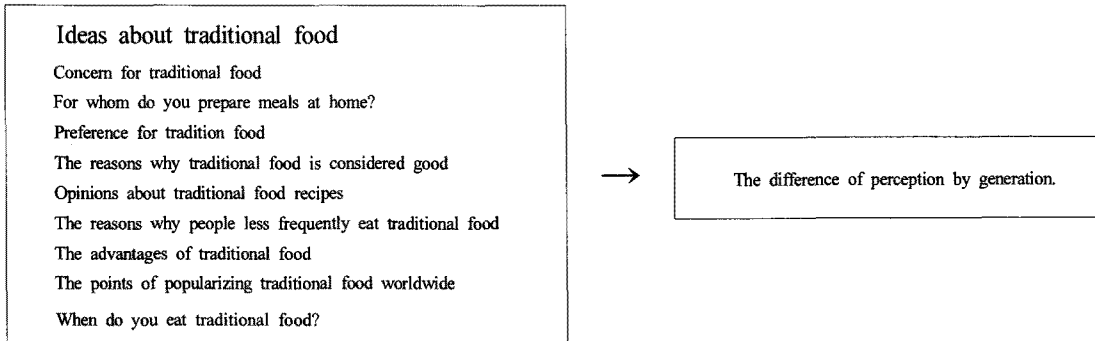
Ⅲ. 연구 설계 및 조사 방법

1. 조사의 대상 및 기간

본 연구의 대상은 부산 지역에 소재하는 중학생, 고등학교, 대학교, 일반인들을 대상으로 선정하여 2008년 8월 30일부터 30일에 걸쳐 실시하였으며, 조사 방법은 10대는 중학생, 고등학생, 20대는 대학생, 30대, 40대 이상은 일반인을 대상으로 설문지를 배포하여 작성하였다.

2. 설문지 구성

설문지 구성은 전통음식에 대한 인식으로 이원미(2000) 등 6명의 선행 연구를 토대로 재구성하여 11개의 문항으로 구성하였다. 전통음식의 기호도 평가로 홍금선(1999) 등 5명의 선행 연구를 토대로 재구성하여 28개의 문항으로 구성하였다. 전통음식의 미래의 방향을 위한 5개의 문항으로 조정옥(2005)의 선행 연구를 토대로 재구성하였다. 네 번째 부분은 인구 통계적 특성으로 성별, 연령, 최종 학력, 평균 소득, 가족 형태의 5개 문항으로 구성하였다. 척도는 전통음식의 기호도 평



<Fig. 1> Research model.

가는 리커트 5점 척도를 사용하였으며, 그 외의 문항은 명목척도를 사용하였다.

연구 모형은 (Fig. 1)과 같다.

3. 분석 방법 및 가설

설문조사에는 리커트 5점 척도법, 명목척도를 사용하였으며, 설문지는 연구자 본인의 조사목적과 설문지 개요를 설명한 다음 조사자들에게 배포, 회수되었으며, 조사 대상은 설문지에 나타난 지시어를 바탕으로 자기 기입법으로 실시되었다. 작성된 설문지는 조사자들에게 300부를 배포하였고, 이중 불충분하게 응답한 12부를 제외하고, 분석에 사용된 설문지는 282부로 회수율 94%였다. 표본을 얻어 수집한 자료의 통계처리 및 분석 방법은 사회과학 통계프로그램인 SPSS/PC+ for Window 12.0을 이용하여 분석하였다. 세대별에 따른 전통음식에 대한 인식과 전통음식의 미래의 방향에 대한 세대별의 차이를 분석하기 위하여 검정통계량인 카이스퀘어(χ^2)를 이용한 교차분석을 실시하였다.

본 연구의 가설은 다음과 같다.

가설 1. 전통음식에 대한 생각이 세대별 차이가 있을 것이다.

가설 2. 전통음식에 대한 관심의 세대별 차이가 있을 것이다.

가설 3. 전통음식 식사 준비에 대한 세대별 인식차가 있을 것이다.

가설 4. 전통음식에 대한 좋아하는지의 세대별 차이가 있을 것이다.

가설 5. 전통음식을 훌륭하게 생각하는 이유는 세대별 차이가 있을 것이다.

가설 6. 전통음식 조리 방법에 대한 생각이 세대별 차이가 있을 것이다.

가설 7. 전통음식의 이용 횟수가 줄어드는 이유에 대한 세대별 차이가 있을 것이다.

가설 8. 전통음식 식생활 중에서 가장 좋은 점에 대한 관심의 세대별 차이가 있을 것이다.

가설 9. 전통음식을 세계적으로 보급하기 위한

사항에 대한 세대별 차이가 있을 것이다.

가설 10. 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때의 세대별 차이가 있을 것이다.

IV. 실증분석 및 결과의 해석

1. 조사 대상의 일반적 사항

본 연구의 실증조사를 위하여 총 282명을 대상으로 연구조사를 수행하였으며, 본 연구 표본의 인구 통계적 특성을 파악하기 위하여 빈도분석(Frequency analysis)을 실시한 결과는 <Table 1>과 같다.

성별은 여성이 167명(59.2%), 남성이 115명(40.8%)으로 분포하고 있는 것으로 나타났다. 연령은 10대가 46명(16.3%), 20대가 56명(19.9%), 30대가 54명(19.1%), 40대가 71명(25.2%), 50대가 55명(19.5%)으로 분포되어 있다.

교육은 고등학교 115명(40.8%), 전문대학교 45명(16%), 대학교 93명(33%), 대학원 29명(10.3%)

<Table 1> Demographic characteristics of the respondents

Characteristics	Categories	Frequency	Percentage (%)
Gender	Male	115	40.8
	Female	167	59.2
Age	10's	46	16.3
	20's	56	19.9
	30's	54	19.1
	40's	71	25.2
	50's	55	19.5
Education	High school graduation	115	40.8
	College graduation	45	16.0
	University graduation	93	33.0
	Postgraduate	29	10.3
Family	Large Family	21	7.4
	Nuclear family	134	47.5
	Newly married couple	102	36.2
	Single	20	7.1
	Others	5	1.8

으로 나타났다. 가족 형태는 대가족은 21명, 핵가족이 134명(47.5%), 신혼 부부가 102명(36.2%), 핵대가족이 21명(7.4%), 단독 거주가 20명(7.1%), 기타가 5명(1.8%)의 순으로 나타났다.

2. 전통음식에 대한 신뢰도 검정(Table 2)

<Table 2> Reliability analysis of traditional food

Factor	Variables	Alpha
Ideas about traditional food	Excellent Good So so Not good Bad	0.851
Concern for traditional food	Excellent Good So so Not good Bad	0.891
For whom do you prepare meals at home?	Grandparents Father Mother Children Others	0.848
Preference for tradition food	Excellent Good So so Not good Bad	0.885
The reasons why traditional food is considered good	Not proud Originality of Korea Good taste Rich in nutrition Scientific recipes Others	0.887
Opinions about traditional food recipes	Easy Simple Complex Difficult Others	0.895
The reasons why people less frequently eat traditional food	Busy Bad taste Hard to make Expensive Others	0.764
The advantages of traditional food	Rich in nutrition Diversity Diverse spices Development of food according to the season Development of fermented food	0.886

〈Table 2〉 Continued

Factor	Variables	Alpha
The points of popularizing traditional food worldwide	Recipe	0.892
	Rich in nutrition	
	Taste	
	Storability	
	Sapes and colors	
	Others	
When do you eat traditional food?	Family occasions	0.795
	National holidays	
	Eating out	
	Memorial service	
	Between meals	
	Ordinary times	

1) 전통음식에 대한 생각

조사 대상자의 전통음식에 대해 어떻게 생각하는가에 관한 질문에는 〈Table 3〉에서와 같이 ‘훌륭하다’ 149명(52.8%)으로 가장 많았으며, 다음으로 ‘아주 훌륭하다’ 81명(28.7%), ‘보통이다’ 45명(16.0%), ‘그저 그렇다’ 6명(2.1%), ‘좋지 않다’ 1명(0.4%)으로 각각 나타났다.

다음 전통음식에 대한 생각에 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세대별에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.01보다 작으므로 유의한 것으로 나타났다($\chi^2=35.725$). 전 세대에서 전통음식에 대하여 ‘훌륭하다’라고 생각하는 것으로 나타났으나, 10대에서 ‘좋지 않다’라고 응답한 1명이 있으며, 10대, 20대, 30대에서 ‘그저 그렇다’라고 응답한 대상자도 있어 비록 소수이지만 10~30대에 걸친 젊은 층에서 전통음식을 좋지

않게 생각하는 경향이 있어 전통음식에 대하여 인식을 바꿔줄 필요성이 제기된다.

2) 전통음식에 대한 관심

조사 대상자의 전통음식에 대한 관심에 관한 질문에는 〈Table 4〉에서와 같이 ‘약간 있다’가 135명(47.9%)으로 가장 많았으며, 다음으로 ‘아주 많다’ 73명(25.9%), ‘보통이다’ 59명(20.9%), ‘거의 없다’ 12명(4.3%), ‘전혀 없다’ 3명(1.1%)으로 각각 나타났다.

다음 전통음식에 대한 관심에 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세대별에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.01보다 작으므로 유의한 것으로 나타났으며($\chi^2=51.189$, $p<0.01$), 전 세대에서 ‘약간 있다’와 ‘아주 많다’라고 응답한 빈도가 높은 것으로 나타나 전통음식에 대하여 관

〈Table 3〉 Ideas about traditional food

Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	p
Excellent	14(30.4)	12(21.4)	12(22.2)	20(28.2)	23(41.8)	81(28.7)	$\chi^2=35.725^{**}$ ($p<0.01$)
Good	18(39.1)	31(55.4)	38(70.4)	33(46.5)	29(52.7)	149(52.8)	
So so	11(23.9)	11(19.6)	2(3.7)	18(25.4)	3(5.5)	45(16.0)	
Not good	2(4.3)	2(3.6)	2(3.7)	-	-	6(2.1)	
Bad	1(2.2)	-	-	-	-	1(0.4)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

<Table 4> Concern for traditional food

Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	<i>p</i>
Excellent	8(17.4)	9(16.1)	13(24.1)	19(26.8)	24(43.6)	73(25.9)	$\chi^2=51.189^{**}$ ($p<0.01$)
Good	13(28.3)	28(50.0)	31(57.4)	41(57.7)	22(40.0)	135(47.9)	
So so	18(39.1)	14(25.0)	9(16.7)	10(14.1)	8(14.5)	59(20.9)	
Not good	4(8.7)	5(8.9)	1(1.9)	1(1.4)	1(1.8)	12(4.3)	
Bad	3(6.5)	-	-	-	-	3(1.1)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

심이 높은 것으로 나타났다.

전통음식에 대한 관심에 관한 질문에는 전 세대에서 ‘약간 있다’와 ‘아주 많다’라고 응답한 빈도가 높은 것으로 나타났으나, 10대에서 3명(6.5%)이 ‘전혀 없다’라고 응답하여 중·고등학생의 전통음식에 대한 관심이 부족함을 알 수 있다.

3) 가정에서 누구 위주로 식사를 준비하는가?

조사 대상자의 가정에서 누구 위주로 식사를 준비하는가에 관한 질문에는 <Table 5>에서와 같이 아버지 122명(43.3%)으로 가장 많았으며, 다음으로 어머니 61명(21.6%), 자녀 52명(18.4%), 기타 35명(12.4%), 조부모 12명(4.3%)으로 각각 나타났다.

다음 가정에서 누구 위주로 식사를 준비하는가에 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세대별에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.01보다 작으므로 유의한 것으로 나타났으며($\chi^2=34.835$), 전 세대에서 아버지를 가장 위주로 하여 식사를 준비하는 것을 알 수 있다.

가정에서 식사를 준비할 때 누구 위주로 준비하는가에 관한 질문에는 전 세대에서 아버지를 위주로 하여 식사를 준비하는 것으로 나타났으며, 다음으로는 어머니, 자녀의 순으로 나타났는데, 40대와 50대는 아버지 다음으로 자녀를 위주로 식사를 준비하며, 10대, 20대, 30대는 어머니 위주로 식사를 준비하는 것으로 나타나 세대에 따른 차이가 있는 것을 알 수 있다.

4) 전통음식에 대한 선호

조사 대상자의 전통음식을 선호하는가에 관한 질문에는 <Table 6>에서와 같이 나타났다. ‘좋아한다’가 114명(40.4%)으로 가장 많았으며, 다음으로 ‘매우 좋아 한다’ 112명(39.7%), ‘보통이다’ 52명(18.4%), ‘싫어한다’ 3명(1.1%), ‘매우 싫어한다’ 1명(0.4%)으로 각각 나타났다.

전통음식을 좋아하는가에 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과에서 세대별에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.01보다 작으므로 유

<Table 5> For whom do you prepare food at home?

Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	<i>p</i>
Grandparents	-	4(7.1)	4(7.4)	2(2.8)	2(3.6)	12(4.3)	$\chi^2=34.835^{**}$ ($p<0.01$)
Father	15(32.6)	25(44.6)	27(50.0)	24(33.8)	31(56.4)	122(43.3)	
Mother	15(39.1)	16(28.6)	10(18.5)	12(16.9)	5(9.1)	61(21.6)	
Children	7(15.2)	4(7.1)	9(16.7)	22(31.0)	10(18.2)	52(18.4)	
Others	6(13.0)	7(12.5)	4(7.4)	11(15.5)	7(12.7)	35(12.4)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

〈Table 6〉 Preference for traditional food

Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	<i>p</i>
Excellent	10(21.7)	20(35.7)	20(37.0)	30(42.3)	32(58.2)	112(39.7)	$\chi^2=41.418^{**}$ ($p<0.01$)
Good	14(30.4)	23(41.1)	27(50.0)	32(45.1)	18(32.7)	114(40.4)	
So so	20(43.5)	12(21.4)	6(11.1)	9(12.7)	5(9.1)	52(18.4)	
Not good	1(2.2)	1(1.8)	1(1.9)	-	-	3(1.1)	
Bad	1(2.2)	-	-	-	-	1(0.4)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

의하게 나타났다($\chi^2=41.418$). 10대는 보통이라고 응답한 빈도가 가장 높고 '싫어한다'와 '매우 싫어한다'라고 응답한 사람이 많은 반면, 20대, 30대, 40대, 50대로 갈수록 '좋아한다'라고 응답한 빈도가 높게 나타났으며, 특히 50대는 '매우 좋아한다'고 응답한 빈도가 가장 높은 것으로 나타나 10대의 '보통이다'라고 응답한 결과와 대비되는 것으로, 이는 나이가 많을수록 전통음식을 좋아하고, 나이가 어릴수록 전통음식에 대한 선호하지 않은 것으로 나타났다.

전통음식을 좋아하는가에 관한 질문에서는 10대는 '보통이다'라고 응답한 빈도가 가장 높고 '싫어한다'와 '매우 싫어한다'라고 응답한 빈도가 있는 것으로 나타나 전통음식에 대한 관심과 기호도가 매우 떨어지는 것을 알 수 있다. 그러나 20대, 30대, 40대, 50대로 갈수록 '좋아한다'라고 응답한 빈도가 높은 것으로 나타나, 나이가 많을수록 전통음식을 좋아하며, 나이가 어릴수록 전통

음식에 대한 기호도가 떨어지는 것으로 나타났다.

5) 전통음식을 훌륭하게 생각하는 이유

조사 대상자의 전통음식을 훌륭하게 생각하는 이유에 관한 질문에는 〈Table 7〉에서와 같이 우리 고유의 음식이므로 144명(51.1%)으로 가장 많았으며, 다음으로 영양이 풍부해서 61명(21.6%), '맛이 좋아서' 50명(17.7%), '조리 방법이 과학적이므로' 13명(4.6%), '기타' 8명(2.8%), '자랑스럽게 생각하지 않는다' 6명(2.1%)으로 각각 나타났다.

다음 전통음식을 훌륭하게 생각하는 이유에 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세대별에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.01보다 작으므로 유의한 것으로 나타났으며($\chi^2=41.585$, $p<0.01$), 전 세대에서 우리 고유의 음식이므로 전통음식을 훌륭하게 생각하는 것으로 나타나, 우리의 '전통음식을 자랑스럽게 생각하는 것'으로 나타났다으나 '자랑스럽게 생각하지 않는다'고 응답

〈Table 7〉 The reasons why traditional food is considered good

Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	<i>p</i>
Not proud	3(6.5)	1(1.8)	-	2(2.8)	-	6(2.1)	$\chi^2=41.585^{**}$ ($p<0.01$)
Originality of Korea	23(50.0)	25(44.6)	32(59.3)	31(43.7)	33(60.0)	144(51.1)	
Good taste	8(17.4)	9(16.1)	10(18.5)	15(21.1)	8(14.5)	50(17.7)	
Rich in nutrition	7(15.2)	10(17.9)	11(20.4)	21(29.6)	12(21.8)	61(21.6)	
Scientific recipes	1(2.2)	9(16.1)	1(1.9)	1(1.4)	1(1.8)	13(4.6)	
Others	4(8.7)	2(3.6)	-	1(1.4)	1(1.8)	8(2.8)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

한 소수의 응답자 중 절반을 차지하는 3명(50%)이 10대에서 응답하여 우리의 전통음식에 대하여 새로운 이미지를 심어줄 필요성이 있다고 할 수 있다.

전통음식을 훌륭하게 생각하는 이유에서는 ‘우리 고유의 음식이므로’가 가장 많은 것으로 나타났으며, 다음으로는 ‘영양이 풍부해서, 맛이 좋아서’, ‘조리 방법이 과학적이므로’의 순으로 나타났다.

6) 전통음식의 조리 방법에 대한 생각

조사 대상자의 전통음식의 조리 방법에 대한 생각에 관한 질문에는 <Table 8>에서와 같이 ‘복잡하다’가 162명(57.4%)으로 가장 많았으며, 다음으로 ‘어렵다’ 52명(18.4%), ‘간편하다’ 51명(18.1%), ‘쉽다’ 12명(4.3%), ‘기타’ 5명(1.8%)으로 각각 나타났다.

다음 전통음식의 조리 방법에 대한 생각에 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세

대에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.01보다 작으므로 유의한 것으로 나타났으며($\chi^2=55.140$), 전 세대에서 ‘복잡하다’와 ‘어렵다’라고 응답한 빈도가 높게 나와 전통음식을 조리하는데 어렵게 생각하고 있으므로 좀 더 간편화하고 체계화되어 질 필요성이 제기된다.

전통음식의 조리 방법에 대한 질문에는 전 세대에서 ‘복잡하다’와 ‘어렵다’라고 응답한 빈도가 높게 나와 전통음식을 조리하는데 어렵게 생각하고 있는 것으로 나타났다.

7) 전통음식의 이용 횟수가 줄어든 이유

조사 대상자의 전통음식의 이용 횟수가 줄어든 이유에 관한 질문에는 <Table 9>에서와 같은 결과가 나타났다. ‘시간이 없기 때문에’가 129명(45.7%)으로 가장 많았으며, 다음으로 ‘조리 방법이 어려워’서 108명(38.3%), ‘가격이 비싸서’ 23명(8.2%), ‘기타’ 12명(4.3%), ‘맛이 없기 때문’ 10명(3.5%)으로 각각 나타났다.

<Table 8> Opinions about traditional food recipes

Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	p
Easy	8(17.4)	1(1.8)	1(1.9)	1(1.4)	1(1.8)	12(4.3)	$\chi^2=55.140^{**}$ ($p<0.01$)
Simple	8(17.4)	5(8.9)	17(31.5)	13(18.3)	8(14.5)	51(18.1)	
Complex	20(43.5)	29(51.8)	27(50.0)	47(66.2)	39(70.9)	162(57.4)	
Difficult	7(15.2)	19(33.9)	9(16.7)	10(14.1)	7(12.7)	52(18.4)	
Others	3(6.5)	2(3.6)	-	-	-	5(1.8)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

<Table 9> The reason for falling down the choice of traditional food

Number of Person(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	p
Busy	21(45.7)	22(39.3)	24(44.4)	31(43.7)	31(56.4)	129(45.7)	$\chi^2=10.875$ ($p<0.82$)
Taste bad	3(6.5)	2(3.6)	2(3.7)	3(4.2)	-	10(3.5)	
Hard to recipe	17(37.0)	24(42.9)	20(37.0)	26(36.6)	21(38.2)	108(38.3)	
Expensive	3(6.5)	5(8.9)	4(7.4)	8(11.3)	3(5.5)	23(8.2)	
The others	2(4.3)	3(5.4)	4(7.4)	3(4.2)	-	12(4.3)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

다음 우리의 식생활이 서구화되면서 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어들었다면 그 이유가 무엇이라고 생각하는가에 대한 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세대별에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.82보다 작으므로 유의하지 않은 것으로 파악되었다($\chi^2=10.875$). 따라서 세대에 따라서 전통음식의 이용 횟수가 줄어드는 이유는 차이가 있다고 볼 수 없다. 전통음식의 이용 횟수가 줄어드는 이유에 관한 질문에는 '시간이 없기 때문에'가 가장 많이 나타났다. 이는 우리나라 전통음식 식재료 구입의 어려움과 조리 방법의 복잡함 또한 가격이 비싸고 시간이 많이 투자되어 간소한 식단 구성과 외식의 횟수가 늘어나는 것도 전통음식이 줄어드는 이유라고 볼 수 있다.

8) 전통 식생활 중에서 가장 좋은 점

조사 대상자의 우리의 전통 식생활 중에서 가장 좋은 점은 무엇인가에 관한 질문에는 <Table 10>에서와 같이 '영양적으로 균형 잡힌 식생활' 83명(29.4%)으로 가장 많았으며, 다음으로 '장류, 김치류, 젓갈류 등의 발효 저장식품 발달' 73명(25.9%), '음식의 종류가 많고 조리법이 다양' 72명(25.5%), '계절에 따른 음식이 발달' 36명(12.8%), '파, 마늘, 깨 등 다양한 양념을 사용' 18명(6.4%)으로 각각 나타났다.

다음 전통 식생활 중에서 가장 좋은 점에 대한 생각에 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세대별에 따른 차이는 통계적으로 유의한

것으로 나타났으며($\chi^2=46.208, p<0.01$), 10대, 20대, 40대는 영양적으로 균형 잡힌 식생활이라고 응답한 빈도가 가장 높았으며, 30대, 50대는 음식의 종류가 많고 조리법이 '다양하다'라고 응답한 빈도가 가장 높게 나타났다. 결론적으로 우리의 전통 식생활 중에서 가장 좋은 점은 영양적으로 균형이 있으며, 종류가 많고, 조리법이 다양한 점이 전통 식생활 중에서 가장 좋은 점으로 손꼽았다.

전통 식생활 중에서 가장 좋은 점은 무엇인가에 관한 질문에는 10대, 20대, 40대는 '영양적으로 균형 잡힌 식생활'이라고 응답한 빈도가 높았고, 30대, 50대는 '음식의 종류가 많고 조리법이 다양하다'라고 응답한 빈도가 높게 나타났다.

9) 전통음식을 세계적으로 보급하기 위한 사항

조사 대상자의 전통음식을 세계적으로 보급하기 위해 가장 중점을 두어야 할 사항에 관한 질문에는 <Table 11>에서와 같이 '조리 방법'이 92명(32.6%)으로 가장 많았으며, 다음으로 '영양적인 면' 68명(24.1%), '맛' 57명(20.2%), '저장성' 46명(16.3%), '모양과 색' 13명(4.6%), '기타' 6명(2.1%)으로 각각 나타났다.

다음 전통음식을 세계적으로 보급하기 위해 가장 중점을 두어야 할 사항에 대한 생각에 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세대별에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.01보다 작으므로 유의한 것으로 나타났으며($\chi^2=54.806, p<0.01$),

<Table 10> The advantages of traditional food

Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	p
Rich in nutrition	15(32.6)	21(37.5)	8(14.8)	25(35.2)	14(25.5)	83(29.4)	$\chi^2=46.208^{**}$ ($p<0.01$)
Diversity	3(6.5)	14(25.0)	25(46.3)	14(19.7)	16(29.1)	72(25.5)	
Diverse spices	2(4.3)	4(7.1)	3(5.6)	5(7.0)	4(7.3)	18(6.4)	
Development of food according to the season	15(32.6)	8(14.3)	2(3.7)	6(8.5)	5(9.1)	36(12.8)	
Development of fermented food	11(23.9)	9(16.1)	16(29.6)	21(29.6)	16(29.1)	73(25.9)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

<Table 11> The points of popularizing traditional food worldwide Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	p
Recipe	9(19.6)	22(39.3)	23(42.6)	15(21.1)	23(41.8)	92(32.6)	
Rich in nutrition	14(30.4)	11(19.6)	7(13.0)	26(36.6)	10(18.2)	68(24.1)	
Taste	19(41.3)	13(23.2)	5(9.3)	11(15.5)	9(16.4)	57(20.2)	$\chi^2=54.806^{**}$
Storability	3(6.5)	3(5.4)	15(27.8)	16(22.5)	9(16.4)	46(16.3)	($p<0.01$)
Shapes and colors	-	6(10.7)	3(5.6)	1(1.4)	3(5.5)	13(4.6)	
Others	1(2.2)	1(1.8)	1(1.9)	2(2.8)	1(1.8)	6(2.1)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

10대는 맛, 40대는 영양, 20대, 30대, 50대는 조리 방법에 가장 중점을 두어 세계적인 음식으로 보급시켜야 된다고 생각하고 있는 것으로 나타났다.

우리의 전통음식을 세계적으로 보급하기 위한 사항에서는 10대는 ‘맛’, 40대는 ‘영양’, 20대, 30대, 50대는 ‘조리 방법’에 가장 중점을 두어 세계적인 음식으로 보급시켜야 된다고 생각하고 있는 것으로 나타났다.

10) 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때

조사 대상자의 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때에 관한 질문에는 <Table 12>에서와 같이 ‘명절’이 179명(63.5%)으로 가장 많았으며, 다음으로 ‘제사’ 48명(17.0%), ‘가족행사’ 27명(9.6%), ‘평소’ 14명(5.1%), ‘외식’ 13명(4.6%), ‘간식’ 1명(0.4%)으로 각각 나타났다.

다음 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때에 대

한 차이가 있는지를 교차분석을 통해 파악한 결과, 세대별에 따른 차이는 통계적으로 p 값이 0.20 보다 작으므로 유의하지 않은 것으로 파악되었다 ($\chi^2=25.029$). 따라서 세대에 따라서 전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때에는 차이가 있다고 볼 수 없다.

전통음식을 가장 많이 먹어 보는 때는 ‘명절’이 가장 많았으며, 다음으로는 ‘제사’, ‘가족행사’의 순으로 나타났다.

V. 결론 및 제언

본 연구는 부산 지역의 거주자를 대상으로 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도를 조사하여 우리 민족 고유의 전통음식 개발 및 보급과 우수성을 짚어보며, 바람직한 식생활 문화를 형성하는데 도움이 되는 기초 자료를 제공하고자 시도

<Table 12> When do you eat traditional food? Number of persons(%)

Item	10's	20's	30's	40's	50's	Total	p
Family occasions	2(4.3)	5(8.9)	3(5.6)	8(11.3)	9(16.4)	27(9.6)	
National holidays	27(58.7)	35(62.5)	40(74.1)	42(59.2)	35(63.6)	179(63.5)	
Eating out	1(2.2)	2(3.6)	1(1.9)	8(11.3)	1(1.8)	13(4.6)	$\chi^2=25.029$
Memorial service	12(26.1)	11(19.6)	7(13.0)	10(14.1)	8(14.5)	48(17.0)	($p<0.20$)
Between meals	1(2.2)	-	-	-	-	1(0.4)	
Ordinary times	3(6.5)	3(5.4)	3(5.6)	3(4.2)	2(3.6)	14(5.1)	
Total	46	56	54	71	55	282	

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

되었으며, 그 결과는 다음과 같다.

첫째, 모든 세대에서 가장 좋아하는 식사 형태는 한식이며, 가정에서 식사를 준비할 때, 아버지를 위주로 하여 식사를 준비하는 것으로 나타났다. 전통음식에 대한 인식, 관심, 선호는 전 세대에서는 '훌륭하다'와 '아주 많다'라고 응답한 빈도가 높은 반면, 10대는 '좋지 않다', '전혀 없다', '그저 그렇다'라고 응답한 대상자도 있어 비록 소수이지만 중·고등학생의 전통음식에 대한 부정적인 인식을 가지고 있거나 무관심함을 알 수 있으며, 또한 10~30대에 걸친 젊은 층에서 전통음식을 좋지 않게 생각하는 경향이 있어 나이가 많을수록 전통음식을 좋아하며, 나이가 어릴수록 전통음식에 대한 기호도가 떨어지는 것으로 나타났다.

둘째, 전통음식을 훌륭하게 생각하는 이유로는 '우리 고유의 음식이므로'가 가장 많은 것으로 나타나 Lee HG와 Ho MY(1995), Kim SM(2001)의 연구에서도 우리 고유의 문화이므로 자랑스러워하는 결과와 같은 것으로 나타났다.

셋째, 전통음식을 세계적으로 보급하기 위한 사항으로는 10대는 '맛', 40대는 '영양', 20대, 30대, 50대는 '조리 방법'에 가장 중점을 두어야 한다고 응답한 것으로 나타나 Cho HS(1997)의 연구에서 젊은 층의 기호에 맞는 맛으로 개선시켜야 한다고 강조하였다. Lee HG와 Ho MY(1995)의 연구에서 맛과 영양을 중요시한 조리 방법의 개선을 요구하였다. 본 연구에서도 20대, 30대, 50대가 '조리 방법'에 가장 중점을 두어야 한다고 응답한 결과에서 나타나듯이 새로운 맛과 영양을 개발한 조리 방법의 간편화 또는 체계화가 필요하다고 할 수 있다.

넷째, 한국 전통음식은 우리의 소중한 문화유산이며, 뛰어난 맛과 영양을 지니고 있지만 복잡한 조리과정을 가장 큰 단점으로 손꼽을 수 있다. 따라서 바쁜 현대인들에게는 좀 더 단순화시키고 표준화하여 조리하기 쉽게 하는 한편, 현대인의 입맛에 맞게 기본적인 맛을 유지하면서 향상시키

고, 영양적으로 우수한 음식 개발에 앞장 서야 할 것이다. 또한, 홍금선(1999)은 전통의 바쁜 현대인이 간편하게 이용할 수 있도록 장단점을 고려한 전통음식의 개선이 필요하다고 하였다. Han JS 등(2000)은 이러한 방안으로 가정 교육, 대중 홍보, 학교 교육을 통하여 전통음식의 조리 방법과 간편성을 강조하고 전통음식을 전수하여야 한다고 주장하였다. 본 연구에서 40, 50대처럼 나이가 많은 세대는 전통음식에 대해 긍정적인 반응을 나타냈으나, 나이가 어리고 젊은 층일수록 부정적이고 무관심한 반응을 나타내었으며, 특히 10대의 청소년은 간편하고 자극적인 맛인 서양음식을 더욱 즐기고 관심을 가지므로 청소년을 대상으로 한 전통음식의 맛 개발과 편의 식품화를 통하여 이용을 증가시키도록 유도하고, 어릴 때부터 자연스럽게 접할 수 있도록 가정 및 학교 교육의 필요성을 제기된다.

본 연구에서는 전통음식의 인식을 세대별로 살펴보기 위하여 실증분석을 실시하였으나, 본 연구 대상자는 부산 지역의 중·고등학생과 일반인들로 한정되어 있어 실험집단의 특성, 연구자의 관점, 외부 환경의 변화 등의 외생변수가 존재할 수 있으며, 연구 결과를 다른 모집단에 일반화하여 적용하기에는 제한을 갖는다고 할 수 있다. 향후의 연구에서는 조사 대상자를 전국적으로 확대하여 지역별에 따른 차이를 분석하여 좀 더 균형 있는 표본의 선정을 통한 보완이 필요하리라 본다.

한글초록

본 연구는 부산 지역에 거주하는 사람들의 한국음식에 대한 세대별 차이를 분석하였다. 조사 대상은 부산 지역에 소재하는 중학생, 고등학교, 대학교, 일반인들을 대상으로 표본을 선정하여 2008년 8월 1일부터 30일에 걸쳐 실시하였으며, 분석 방법은 빈도분석, 교차분석을 실시하였다.

연구 결과는 다음과 같다. 첫째, 세대별로 전통음식을 선호하는 빈도가 차이가 있다는 것을 찾

을 수 있다. 나이가 많을수록 전통음식을 좋아하였으며, 반대로 젊은 층에서 전통음식을 좋지 않게 생각하는 경향이 있는 것을 알 수 있다. 둘째, 모든 세대에서 가장 좋아하는 식사 형태는 한식이며, 셋째, 가정에서 식사를 준비할 때 아버지를 위주로 하여 식사를 준비하는 것으로 나타났다. 넷째, 음식을 만드는 방법에는 바쁜 현대인들에게는 좀 더 단순화시키고 표준화하여 조리하기 쉽게 하는 조리법이 필요하다. 부산 지역 한국음식의 세대별 차이의 개선점으로는 청소년을 대상으로 한 전통음식의 맛 개발에서 전통음식은 발효음식의 냄새는 허브나 조미료를 첨가하여 모던하게 만들어야 할 것이고, 또한 전통적인 방식도 좋지만 식품의 재료를 현대식으로 교체와 조리방법을 변화를 주어 어릴 때부터 자연스럽게 접할 수 있도록 하여야 한다. 향후의 연구에서는 조사 대상자를 전국적으로 확대하여 지역별에 따른 차이를 분석하여 좀 더 균형 있는 표본의 선정을 통한 보완이 필요하리라 본다.

참고문헌

- 강연숙 (2009). 한식 레스토랑의 메뉴 선택 속성이 고객만족 및 재방문 의도에 미치는 영향. 영산대학교 대학원 석사학위논문, 8-9, 부산.
- 김윤신 (1991). 남·녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사 연구. 고려대학교 대학원 석사학위논문, 1-3, 서울.
- 박미섭 (1991). 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구. 전남대학교 대학원 석사학위논문, 3-5, 전남.
- 이하나 (2000). 남녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 지식·의식과 기호도 조사: 서울지역 중학교 3학년을 중심으로. 고려대학교 교육대학원 석사학위논문, 5-12, 서울.
- 이원미 (2000). 학교영양사의 한국 전통음식에 대한 의식 및 활용에 관한 조사연구. 인천대학교 교육대학원 석사학위논문, 1-7, 경기도.
- 이화자 (2007). 전통음식과 절식음식에 대한 인식 및 활용도 조사: 전남지역 초등학교 영양사를 중심으로. 전남대학교 대학원 석사학위논문, 9, 전남.
- 조연숙 (1986). 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식 조사 연구. 영남대학교 교육대학원 석사학위논문, 8-15, 대구.
- 조정옥 (2005). 대학생의 전통음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구. 경기대학교 관광전문대학원 석사학위논문, 90, 서울.
- 한완상 (1984). 청소년문화와 노인문제. 정음사, 75-80, 서울.
- 홍금선 (1999). 가공 판매되는 한국 전통음식의 인지도 및 기호도. 충북대학교 대학원 석사학위논문, 8-26, 충북.
- Bog HJ (2003). The relationship between assessment of purchase of traditional eating out processed food and intention to repurchase. *Korean J Food Culture* 9(3):127-147.
- Cho HS (1997). A study on college students dietary behavior and consciousness of Korean traditional food in Junlanam-do. *Korean Journal of Dietary Culture* 12(3):301-308.
- Ha DH · Kwon MY (2009). Awareness and knowledge on Korean traditional food among the resident in Gyeongju & Pohang area. *The Korean Journal of Culinary Research* 15(2):17-18.
- Han JS · Han GP · Sung SH · Yeon SC · Park GS · Kim HO · Jong KJ (2000). A survey on awareness use for traditional food of housewives in Kyong-buk area. *Journal of The East Asian Society of Dietary Life* 10(6):480-494.
- Kang JH · Kyung SB (2008). The perception, preferences, and intake of Korean traditional foods of elementary school students: Focusing on Kimchi, Tteok and Euncheong varieties. *Korean Society of Food Culture* 23(5):543-555.
- Kim SM (2001). A study on the attitudes of the

- university students in the Kyung-book area on the traditional foods. *The Korean Journal of Culinary Research* 17(2):139-148.
- Lee HG · Ho MY(1995). Consciousness, knowledge and food preference for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. *Korean Home Economics Association* 33(4):66-87.
- Lee KI · Kim MJ (2007). Consumer evaluation of traditional foods. *Korean Home Economics Assoc* 35(2):320-343.
- Lee YN · Sin MJ · Kim BN (1991). A study on the present state of traditional food Korean. *J Dietray Culture* 6(1):71-72.
- Park MJ · Kim SE · Kim GW (2009). Meal types and preference on Korean traditional foods university students in Chungnam. *Korean Journal of Human Ecology* 18(2):491-492.
-
- 2009년 2월 27일 접수
 2009년 6월 8일 1차 논문수정
 2009년 9월 30일 2차 논문수정
 2010년 4월 26일 3차 논문수정
 2010년 8월 10일 게재확정