KOREAN J. FOOD COOKERY SCI.
Vol. 26, No. 1, pp. 72 ~78 (2010)

경북 향토음식에 대한 인식도 조사

민영희 · 박금순†
대구가톨릭대학교 외식식품산업학부

A Study Perception of *Kyung-Book* Local Foods by Characteristics

Young-Hee Min · Geum-Soon Park†
Department of Food Service and Technology, Catholic University of Daegu

Abstract

This study aimed to obtain basic data toward fostering understanding and interest in local foods, to the overall end of enhancing development and popularization of such foods. It also gives direction toward promotion of local food by researching attitudes toward local foods and viewpoints on requirements for improvement of such, among university students living in the Daegu-Kyungbuk area. The results of analyzing perceptional scores for native local foods in Kyungbuk by characteristics t showed statistically significant differences according to sex and duration of residence in Kyungbuk. Obstacles to the promotion of local foods include lack of marketing, lack of specialized restaurants, lack of knowledge, lack of menus, lack of generalization, and high price. The results of analyzing viewpoints on requirements for improved perception of local foods, there were statistically significant differences in active advertisement and marketing, diversity of local foods, and duration of dwelling.

Key words: native local foods, college student, kyungbuk, recognition, characteristics

I. 서 론

향토음식은 공간적으로 한정되어있고 각 지역의 토양, 기후, 지형과 같은 자연환경에 영향을 받아서 그 지방의 특산물을 이용하여 만들어진 음식으로 예로부터 전수되어 현재까지 먹고 있는 음식을 말한다(황재희 1998). 그리고 그 지역만의 독특한 맛이나 특성을 가진 것으로서 지역민들의 생활환경을 반영하여 자연적으로 이루어진 가장 서정적이고 소박한 성격을 지니고 있다(이춘자 2001). 따라서 향토음식은 그 지방의 전통문화를 가장 많이 반영해주기 때문에 지역민들의 소중한 자원으로 이용할 가치가 있다. 각 지방자치단체는 관광객들이나 지역주민들이 호응할 수 있도록 특산물 개발과 관광 상품에 주력하고 있지만 기대만큼의 성과가 없어 매년 많은 보완과 문제점 해결을 위해 노력하고 있다(Son YJ 2004). 또 대가족 제도의 핵가족화, 서구식의 식생활 유입, 여성의 사회 진출로 인한 식생활의 간편화, 인스턴트화의 가속화 등에 의하여 향토음식을 전승할 수 있는 맥이 끊어지는 경향이 커져 점차 사라져 가고 있는 실정이다(Kim GS와 Kim SA 2007). 그러나 최근 세계화 추이에 따른 향토음식이 관광상품화로 급부상하고 있으며 지역 경제의 활성화와 지역문화의 보존. 계승 및 발전을 위해서 지방자치단체들도 부단히 노력하고 있다. 이러한 문화관광의 개발과 함께 향토음식의 중요성이 부각되고 있으므로 미래의 식문화를 이끌어 가고 전통의 맥을 이을 수 있는 대학생들의 향토음식에 대한 올바른 인식과 중요성에 대한 연구가 필요하며 향토음식계승과 보존에 기여를 줄 수 있는 개발을 위한 기초 환경이 미비한 실정이다(김상보 2002).

경상도의 음식은 기후가 온화하고 벼농사가 발달하여 그에 따른 부식은 아주 화려하게 발달을 하였으며 또 동해와 남해를 끼고 있어 전라도와 비슷한 기후이면서도 해산물의 종류가 다르고 들판에서 곡식도 골고루 생산이 되고 있다(한국관광공사 1997). 농경생활을 바탕으로 안동 중심의 유교문화, 경주중심의 신라문화, 고령, 성주 중심의 가야문화, 포항, 울진의 해양 문화권 등이 환경의 영향을 받으며 독특한 식생활 문화가 형성 발달되어 왔다(Kwon SJ와 Lee JH 2004, Lee YJ 2006). 음식의 간은 소금간이 세고 매운 맛은 전라도를 능가하며 대체로 얼

†Corresponding author: Geum-Soon Park, Department of Food Service and Technology, Catholic University of Daegu
Tel: 053-850-3512
Fax: 053-850-3512
E-mail: gspark@cu.ac.kr

얼하고 맵고 짠 편이며 경상도 특유의 무뚝뚝함을 반영하듯 멋을 내거나 사치스럽지 않고 소담하게 만든다(Choi QS와 Lee YH 2004). 대표적인 경상도 음식으로 진주 비빔밥, 따로국밥(대구), 헛제사밥(안동), 칼국수(안동) 등의 주식류와 부식류로 해장국(경주), 과메기(포항), 약수탕백숙(청송), 영덕대게(영덕), 안동식혜(안동), 밥식해(포항, 영덕) 등을 비롯한 많은 향토음식들이 있다(Jin YH 등 2001).

최근 지방자치가 활성화되면서 각 지방자체단체들의 지역 내 특색 있는 향토음식 및 관광 상품의 발굴, 개발에 주력하며 국내의 관광객들을 농촌으로 유인하여 소득증대를 꾀하고 있다. 그러므로 주민의 향토음식에 대한 인식과 향토음식 발굴 및 개선 방향을 조사를 통한 향토음식의 질적 개선과 개발 방향을 모색하는 것이 무엇보다도 중요하다고 여겨진다.

지금까지 대구·경북의 향토음식에 관련한 선행연구로는 Kim SM(2000)의 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 평가, 이용도 및 라이프스타일과의 관계에 대해 조사 연구하였으며 Kim SM(2001)은 전통음식에 대한 인지도, 세시풍속에 대한 태도 및 라이프 스타일과의 관계에 대하여 보고하였고 Han JS 등(2000)은 경북지역의 주부들을 대상으로 전통음식에 대한 의식 및 실태조사에 그치고 있으므로 경북의 향토음식에 대한 다양한 연구가 필요한 실정이다. 그러므로 본 연구는 대구·경북지역에 거주하는 대학생들을 대상으로 향토음식과 개발사항에 관한 전반적인 의식연구를 함으로써 향토음식에 대한 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고 계승발전, 대중화에 대한 방안모색을 위한 기초자료로 제공하고자하는데 목적이 있다.

II. 연구방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 대구·경북지역의 대학교에 재학중인 학생을 대상으로 2008년 1월 10일부터 2월 15일에 35일에 걸쳐 설문조사를 실시하였고 총 560부의 설문지를 조사대상자의 직접 기입법에 의해 조사하였으며 회수된 설문지는 535부(회수율은 96%)이고 일괄적인 답을 하거나 내용이 부실한 설문지를 제외한 493부의 설문지를 통계분석에 이용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

본 연구에서 사용한 설문지는 선행연구(Son YJ 2004, Cho JO 2005, Lee SJ 2005)를 통해 추출하였으며 본 연구의 목적에 맞게 재구성하였다. 설문지는 크게 향토음식에 대한 발전전망 6문항과 개선사항 11문항 그리고 인구통계학적인 특성 4문항으로 구성하였다.

3. 분석방법

통계처리는 SPSS Win 12.0프로그램을 사용하여 분석하였다. 분석은 빈도분석, 교차분석, 평균차이검증인 t-test와 기술통계분석, 일원변량분석(One way ANOVA)을 실시하였다. 신뢰도 검사 실시 후 Cronbach의 알파값은 .851로 나타나 신뢰성이 있는 것으로 나타났다.

III. 결과 및 고찰

1. 연구대상자의 인구통계학적 특성

Table 1은 연구대상자의 인구통계학적 특성에 대한 결과이다. 분석결과 남성이 202명(41%),여성이 291명(59%)이었고 가족형태는 핵가족이 427명(86.6%)로 가장 높게 나타났다. 월수입은 200～300원미만 162명(32.9%), 100～200만원 미만이 119명(24.1%), 300～400만원 미만이 99명(20.1%), 100만원 미만 63명(12.8%), 400만원 이상 50명(10.1%)로 나타났으며 거주기간은 20년 이상172명(34.9%), 10～20년 미만 152(30.8%), 5년 미만 112명(22.7%), 5～10년 미만 57명(11.6%)로 나타났다.

2. 향토음식에 대한 인지도

Table 2는 인구통계학적 특성에 따라 향토음식에 대한 인지도에 차이를 3점 Likert 척도로 살펴본 결과이다. 성별에서 여학생(M=1.95)이 남학생(M=1.85)보다 향토음식에 대해 인지도가 높게 나타났다. 이는 여학생이 남학생보다 가정에서 조리할 기회를 자주 접하였기 때문이라 생각된다. 이는 Baek JO(2009)이 부산경남 대학생을 대상으로 향토음식에 대한 관심여부를 살펴본 결과 남자에 비해 여자의 관심도가 더 높게 나타났으나 유의적인 차

Table 1. General characteristics of subjects

Variable		N	%
Gender	Male	202	41.0
	Female	291	59.0
Type of family	Nuclear	427	86.6
	Extended	56	11.4
	The others	10	2.0
Monthly income (1,000 won)	≤1,000	63	12.8
	1,001~2,000	119	24.1
	2,001~3,000	162	32.9
	3,001~4,000	99	20.1
	≥4,001	50	10.1
Duration of dwelling	<5	112	22.7
	5~10	57	11.6
	10~20	152	30.8
	>20	172	34.9

Table 2. Perceptional scores for local foods by characteristics of subjects

Variable		Mean±SD	T(F)
Gender	Male	1.87[1)]±.50	T=23.558***
	Female	1.95±.39	
Type of family	Nuclear	1.93±.42	F=2.998
	Extended	1.79±.53	
	The others	2.00±.47	
Monthly income (1,000 won)	≤1,000	1.91±.53	F=0.252
	1,001~2,000	1.90±.44	
	2,001~3,000	1.91±.40	
	3,001~4,000	1.95±.48	
	≥4,001	1.94±.42	
Duration of dwelling	<5	1.88±.42	F=1.137
	5~10	1.88±.38	
	10~20	1.90±.47	
	>20	1.97±.43	

[1)] The mean of perceptional scores was based on 3 score test. 3: well known~1: don't know
***p<.001

Table 3. Perceptional scores for the popularization of local foods by characteristics of subjects

Variable		Mean±SD	T(F)
Gender	Male	2.91±.77[1)]	T=0.004
	Female	3.03±.79	
Type of family	Nuclear	2.98±.77	F=0.884
	Extended	2.95±.86	
	The others	3.30±.95	
Monthly income (1,000 won)	≤1,000	3.06±.86	F=0.291
	1,001~2,000	2.97±.72	
	2,001~3,000	2.99±.69	
	3,001~4,000	2.95±.87	
	≥4,001	2.92±.97	
Duration of dwelling	<5	3.01±.80	F=2.682*
	5~10	3.04±.78	
	10~20	3.09±.75	
	>20	2.85±.80	

[1)] The mean of perceptional scores was based on 5 score test. 5: very much~1: none
*p<.05

이는 없었다고 보고하였으며 Min KH(2003)은 전북지역 대학생들을 대상으로 한 향토음식 인지도에 대한 보고에서 여자가 남자보다 향토음식에 대한 관심도가 높게 나타나 본 결과와 유사한 경향을 보였다. 가족형태에 따른 향토음식에 대한 인지도에서는 유의한 차이를 보이지 않았으나 Park KT와 Baek JO(2008)의 연구에서는 조부모님과 함께 생활하는 경우에 향토음식 맛에 유의적인 차이를 보인다고 보고하였다.

3. 향토음식의 대중화 인식

Table 3은 현재 향토음식에 대한 대중화 인식에 대해 결과로 '아주 잘 이루어지고 있다' 5점, '전혀 이루어지지 않고 있다' 1점으로 5점 likert 척도로 살펴보았다. 성별에 따른 대중화 인식정도는 남자(M=2.91), 여자(M=3.03)

Table 4. Prospect for local foods by characteristics of subjects N(%)

Variable		None	Little	Moderate	Much	Very much	X^2
Gender	Male	1(0.5)[1)]	15(7.4)	84(41.6)	80(39.6)	22(10.9)	4.734*
	Female	3(1.0)	13(4.5)	89(30.6)	160(55.0)	26(8.9)	
Type of family	Nuclear	4(0.9)	22(5.2)	153(35.8)	206(48.2)	42(9.8)	0.371
	Extended	0(0.0)	6(10.7)	17(30.4)	28(50.0)	5(8.9)	
	The others	0(0.0)	0(0.0)	3(30.0)	6(60.0)	1(10.0)	
Monthly income (1,000 won)	≤1,000	0(0.0)	3(4.8)	26(41.3)	29(46.0)	5(7.9)	0.383
	1,001~2,000	1(0.8)	3(2.5)	54(45.5)	51(52.9)	10(8.4)	
	2,001~3,000	0(0.0)	13(8.0)	50(30.9)	86(53.1)	13(8.0)	
	3,001~4,000	1(1.0)	7(7.1)	28(28.3)	52(52.5)	11(11.1)	
	≥4,001	2(4.0)	2(4.0)	15(30.0)	22(44.0)	9(18.0)	
Duration of dwelling	<5	2(1.8)	3(2.7)	46(41.1)	46(41.1)	15(13.4)	0.257
	5~10	0(0.0)	2(3.5)	19(33.3)	31(54.4)	5(8.8)	
	10~20	1(0.7)	4(2.6)	57(37.5)	82(53.9)	8(5.3)	
	>20	1(0.6)	19(11.0)	51(29.7)	81(47.1)	20(11.6)	
Total		28(5.7)	4(0.8)	173(35.1)	240(48.7)	48(9.7)	

[1)] The mean of perceptional scores was based on 5 score test. 5: very much~1: none
*p<.05

Table 5. The necessity of local foods development by characteristics of subjects N(%)

Variable		None	Little	Moderate	Much	Very much	X^2
Gender	Male	1(0.5)[1)]	3(1.5)	35(17.3)	99(49.0)	64(31.7)	0.031
	Female	3(1.0)	7(2.4)	35(12.0)	153(52.6)	93(32.0)	
Type of family	Nuclear	4(0.9)	8(1.9)	56(13.1)	222(52.0)	137(32.1)	0.582
	Extended	0(0.0)	2(3.6)	11(19.6)	25(44.7)	18(32.1)	
	The others	0(0.0)	0(0.0)	3(30.0)	5(50.0)	2(20.0)	
Monthly income (1,000 won)	≤1,000	1(1.6)	1(1.6)	7(11.1)	40(63.5)	14(22.2)	0.232
	1,001~2,000	1(0.8)	1(0.8)	21(17.6)	57(47.9)	39(32.8)	
	2,001~3,000	0(0.0)	6(3.7)	22(13.6)	81(50.0)	53(32.7)	
	3,001~4,000	1(1.0)	2(2.0)	12(12.1)	52(52.5)	32(32.4)	
	≥4,001	1(2.0)	0(0.0)	8(16.0)	22(44.0)	19(38.0)	
Duration of dwelling	＜5	3(2.7)	2(1.8)	16(14.3)	55(49.1)	36(32.1)	2.867*
	5~10	0(0.0)	0(0.0)	3(5.3)	35(61.4)	19(33.3)	
	10~20	1(0.7)	5(3.3)	28(18.4)	78(51.3)	40(26.3)	
	＞20	0(0.0)	3(1.7)	23(13.4)	84(48.9)	62(36.0)	
Total		4(0.8)	10(1,7)	70(14.2)	252(51.5)	157(31.8)	

[1)] The mean of perceptional scores was based on 5 score test. 5: very much~1: none
*p<.05

으로 유의적인 차이가 없었으며 가족형태와 월수입에서도 유의한 차이가 없었다. 거주기간은 10～20년 미만 집단에서(M=3.09)로 향토음식의 대중화 인식정도가 높게 나타났으며 집단간 유의한 차이를 보였다(p<.05).

4. 향토음식 이용 전망

Table 4는 향토음식의 발전 전망에 대해 분석한 결과이다. 분석한 결과 전체적으로 볼 때 '발전전망이 있는 편이다' 48.7%, '그저 그렇다' 35.1%, '매우 전망이 있다' 9.7%, '전망이 없는 편이다' 5.7%, '거의 전망이 없는 편이다' 0.8% 순으로 나타나 전체 58.4%가 향토음식이 발전 전망이 있는 편이라고 하였다. 성별에 따라 향토음식 이용 전망에 대한 견해로 남자는 '보통이다' 41.6%, 여자는 '전망이 있는 편이다' 55.0%를 나타나 여자가 남자보다 향토음식에 대한 전망을 긍정적으로 응답하여 유의적인 차이를 보였다.

5. 향토음식 계승발전의 필요성

Table 5는 향토음식 계승발전의 필요성에 대해 분석한 결과이다. '필요하다' 51.1%, '매우 필요하다' 31.8%, '보통이다' 14.2%, '거의 필요하지 않다' 1.7%, '매우 필요하지 않다' 0.8%로 나타나 조사대상자의 83.4%가 향토음식의 계승발전이 필요하다고 응답하였다. 성별에서 여학생의 96.6%, 남학생의 98.0%가 향토음식 계승발전에 긍정적인 답변을 하여 향토음식 계승발전에 대한 필요성이 남학생과 여학생 모두 높게 나타났다. 거주기간에서도 유의한 차이를 보였으며(p<.05) 특히 5～10년 미만동안 거주한 조사대상자에게서 높게 나타났다.

6. 향토음식을 계승 발전 시켜야하는 이유

Table 6은 향토음식을 계승 발전시켜야 하는 이유에 대해 조사한 결과 '우리의 전통 식문화를 지켜야한다' 가(M=4.35) 가장 높게 나타났고 '다른 나라 음식에 비해 뒤지지 않는다'(M=4.26) '영양학적으로 우수'하므로(M=4.26) '우리식성에 맞으니까'(M=4.20)순으로 나타났다. 전반적으로 모든 항목에 대하여 향토음식 계승발전 시켜야하는 이유로 타당한 것으로 보이며 인구통계학적 특성별로는 유의하지는 않았다. Baek JO(2009)은 향토음식을 계승, 발전 시켜야 하는 이유로 '식생활 문화 계승'이 가장 높게 나타났으며 '영양학적 우수', '미풍양속이므로', '맛이 익숙해져서'의 순으로 나타나 각 지역의 향토음식 계승 발전이유에 대한 견해가 비슷한 경향을 보였다.

7. 향토음식이 발전하지 못한 이유

Table 7은 향토음식이 발전하지 못하는 이유에 대해 분석한 결과로 '홍보가 부족해서'(M=3.91)가 가장 높게 나타났으며 다음으로 '전문매장이 많지 않아서'(M=3.89), '향토 음식에 대한 인식이 부족해서'(M=3.85), '상업화된 메뉴가 별로 없어서'(M=3.85), '보편화되어 있지 않아서'(M=3.78), '가격이 비싸서'(M=3.19)순으로 나타났다. 향토음식이 발전하지 못한 이유를 살펴본 결과 거주기간에 따라 p<.05에서 유의한 차이를 보였으며 거주기간 20년

Table 6. The reasons to inherit local foods by characteristics of subjects

Variable		Traditional food culture	Local foods to the others in the nutritional and cookery aspect	Accustomed to the taste	Excellent in nutrition	T(F)
Gender	Male	3.53±0.81[1)]	4.28±0.77	4.22±0.81	4.25±0.77	T=0.000
	Female	3.66±0.75	4.25±0.74	4.18±0.74	4.26±0.78	
Type of family	Nuclear	4.36±0.71	4.29±0.72	4.22±0.74	4.27±0.75	F=1.713
	Extended	4.32±0.81	4.07±0.91	3.96±0.95	4.14±0.96	
	The others	4.20±0.79	4.00±1.05	4.40±0.70	4.40±0.70	
Monthly income (1,000 won)	≤1,000	4.30±0.78	4.21±0.77	4.24±0.76	4.32±0.80	F=0.287
	1,001~2,000	4.30±0.74	4.32±0.71	4.15±0.80	4.26±0.72	
	2,001~3,000	4.37±0.67	4.29±0.73	4.22±0.73	4.28±0.78	
	3,001~4,000	4.39±0.73	4.16±0.80	4.14±0.80	4.17±0.77	
	≥4,000	4.40±0.76	4.30±0.81	4.20±0.77	4.24±0.87	
Duration of dwelling	<5	4.33±0.72	4.28±0.83	4.20±0.85	4.28±0.80	F=0.241
	5~10	4.35±0.79	4.30±0.65	4.14±0.72	4.32±0.66	
	10~20	4.32±0.72	4.22±0.77	4.14±0.76	4.26±0.77	
	>20	4.40±0.70	4.27±0.73	4.27±0.74	4.22±0.80	
Total		4.35±0.70	4.26±0.68	4.20±0.64	4.26±0.66	

[1)] The mean of perceptional scores was based on 5 score test. 5: very much~1: none (Mean±SD)

이상인 경우 '전문매장 부족'과 '메뉴의 부족'이 많았으며 20년 미만의 거주기간 집단에서는 '향토음식의 홍보 부족'이 높게 나타남을 볼 수 있었다. 이는 Baek JO(2009) 연구에서도 향토음식의 대중화에 대한 장애요인으로 '싼 판매가격'이 가장 낮게 나타나 본 연구의 결과와 일치함을 알 수 있다. 통계적으로 거주기간에 따라 유의한 차이가 나타났다. 거주기간에서는 10～20년 미만 거주한 학생들이 향토음식이 발전하지 못한 이유를 낮게 답해 다소 유의적인 차이를 보이는 것으로 나타났다.

Table 7. An obstacle of development of local foods

Variable		Lack of knowledge	High price	Lack of generalization	Lack of marketing	Lack of special restaurant	Lack of menu	T(F)
Gender	Male	3.86±0.88[1)]	3.18±0.88	3.78±0.88	3.89±0.87	3.89±0.85	3.74±0.89	T=0.440
	Female	3.84±0.77	3.19±0.92	3.78±0.88	3.92±0.84	3.89±0.93	3.93±0.87	
Type of family	Nuclear	3.85±0.80	3.15±0.91	3.78±0.89	3.92±0.86	3.90±0.89	3.84±0.90	F=0.109
	Extended	3.86±0.86	3.41±0.80	3.79±0.80	3.84±0.73	3.84±0.85	3.95±0.72	
	The others	3.90±1.01	3.40±0.70	3.80±1.32	3.80±1.23	3.80±1.23	3.70±1.06	
Monthly income (1,000 won)	≤1,000	3.83±0.79	3.10±0.93	3.71±0.92	3.84±0.90	3.92±0.94	3.75±1.02	F=0.694
	1,001~2,000	3.81±0.90	3.10±0.76	3.77±0.86	3.74±0.80	3.84±0.92	3.80±0.91	
	2,001~3,000	3.83±0.76	3.25±0.76	3.72±0.94	3.88±0.94	3.86±0.92	3.84±0.86	
	3,001~4,000	3.92±0.82	3.30±1.02	3.90±0.81	3.96±0.74	3.89±0.84	3.94±0.78	
	≥4,001	3.80±0.81	3.06±1.06	3.84±0.89	3.92±0.85	4.06±0.79	3.98±0.93	
Duration of dwelling	<5	3.85±0.92	3.36±0.93	3.91±0.83	4.00±0.78	3.98±0.81	3.88±0.85	F=3.326*
	5~10	4.00±0.87	3.16±0.86	3.93±0.96	4.02±0.81	3.96±0.84	3.82±0.89	
	10~20	3.81±0.72	3.11±0.90	3.61±0.90	3.80±0.89	3.68±0.95	3.71±0.90	
	>20	3.83±0.80	3.15±0.89	3.80±0.87	3.91±0.87	3.99±0.89	3.97±0.88	
Total		3.85±0.85	3.19±0.80	3.78±0.82	3.91±0.91	3.89±0.86	3.85±0.87	

[1)] The mean of perceptional scores was based on 5 score test. 5: very much~1: none (Mean±SD)
*p<.05

Table 8. The viewpoint on improvement requirement of local foods by gender (M±SD)

Items	Gender		T-value	Total
	Male	Female		
1. Increasing the number of special restaurant	4.06±0.74[1)]	4.12±0.63	4.246*	4.10±0.68
2. Improve the quality of local foods	4.03±0.81	4.05±0.69	9.154**	4.04±0.74
3. Active advertisement & marketing	4.18±0.76	4.32±0.64	.598	4.26±0.69
4. Standard establishment of cooking method	3.81±0.87	3.98±0.79	8.669**	3.91±0.83
5. Diversity of local foods	3.84±0.95	4.02±0.90	12.084**	3.95±0.87
6. Instructing traditional recipes	3.93±0.93	4.11±0.77	4.723*	4.03±0.84
7. Differentiating local foods	4.15±0.87	4.19±0.80	1.310	4.17±0.83
8. Development modern sense	4.24±0.81	4.25±0.84	.054	4.25±0.83
9. Simplification of cooking method	3.86±0.92	4.03±0.82	6.128*	3.96±0.87
10. Presentation of nutrition & benefit of local foods	4.06±0.77	4.13±0.72	.075	4.10±0.75
11. Convenience	3.76±0.96	3.87±0.94	1.247	3.83±0.95

[1)] The mean of perceptional scores was based on 5 score test. 5: very much~1: none
*p<.05, **p<.01

8. 성별에 따른 향토음식의 개선사항에 대한 인식

Table 8은 성별에 따른 향토음식의 상업화를 위한 개선사항에 대한 조사 결과로 '홍보 및 마케팅이 강화되어야한다'(M=4.26), '현대인의 기호에 맞게 다양한 맛 개발'(M=4.25), '외국음식과 차별성이 있어야한다'(M=4.17). '향토음식의 영양가, 효율성 제시'(M=4.10), '전문매장이 많아져야한다'(M=4.10). '음식의 질이 높아져야한다'(M=4.04). '제조자의 전문지식이 필요하다'(M=4.03). '조리법의 간편화'(M=3.96), '음식이 다양해져야한다'(M=3.95). '조리법의 표준화'(M=3.91), '편의 식품화'(M=3.83)순으로 나타났다.

향토음식 개선사항 중 '전문매장이 많아져야한다'. '제조자의 전문지식이 필요하다', '조리법의 간편화'에서는 남녀 학생 간에 유의한 차이가 있었으며(P<.05) 또 '음식의 질이 높아져야한다', '조리법의 표준화', '음식이 다양해져야한다 '에서도 남녀 학생 간에 유의한 차이가 나타났다(P<.01).

9. 거주기간에 따른 향토음식의 개선사항에 대한 인식

조사대상자의 거주기간에 따른 향토음식의 개발 사항에 대한 인식도는 Table 9와 같이 거주기간 5년 미만인 경우 향토음식 개발 사항으로 홍보 및 마케팅 강화(M=4.34), 전문매장의 증가(M=4.25)가 높게 나타났으며, 5~

Table 9. The viewpoint on improvement requirement of local foods by duration of dwelling (M±SD)

Items	Duration of dwelling				F-value	Total
	<5	5~10	10~20	>20		
1. Increasing the number of special restaurant	4.25±0.62[1)]	4.14±0.72	3.96±0.66	4.10±0.70	4.101**	4.11±0.65
2. Improve the quality of local foods	4.04±0.77	4.26±0.64	4.07±0.69	3.95±0.78	2.610	4.08±0.72
3. Active advertisement & marketing	4.34±0.68	4.18±0.68	4.14±0.73	4.34±0.65	3.046*	4.25±0.71
4. Standard establishment of cooking method	3.77±0.85	4.11±0.72	3.93±0.74	3.93±0.90	2.243	3.93±0.84
5. Diversity of local foods	3.82±0.96	4.04±0.73	4.03±0.82	3.92±0.89	1.439	3.95±0.82
6. Instructing traditional recipes	4.04±0.87	4.00±0.76	3.97±0.83	4.10±0.86	.696	4.03±0.80
7. Differentiating local foods	4.09±0.95	4.25±0.76	4.11±0.85	4.27±0.75	1.601	4.18±0.71
8. Development modern sense	4.07±1.00	4.30±0.68	4.23±0.80	4.35±0.75	2.787*	4.24±0.89
9. Simplification of cooking method	3.87±0.92	4.09±0.81	3.96±0.88	3.98±0.84	.873	3.98±0.86
10. Presentation of nutrition & benefit of local foods	4.10±0.70	4.25±0.71	4.02±0.79	4.13±0.75	1.428	4.13±0.75
11. Convenience	3.81±0.96	3.75±0.97	3.76±0.96	3.92±0.93	.880	3.81±0.96

[1)] The mean of perceptional scores was based on 5 score test. 5: very much~1: none
*p<.05, **p<.01

10년은 현대인의 기호에 맞게 다양한 맛 개발(M=4.30), 음식의 질이 높아야한다(M=4.26), 외국음식과 차별성이 있어야 한다(M=4.25), 향토음식의 영양가, 효율성 제시(M=4.25) 사항이 중요도가 높게 나타났다. 거주기간 10~20년에서는 현대인의 기호에 맞게 다양한 맛 개발(M=4.23), 홍보 및 마케팅 강화(4.14)가 높았으며 20년 이상인 경우 현대인의 기호에 맞게 다양한 맛 개발(M=4.35), 홍보 및 마케팅 강화(M=4.34)로 향토음식 개발에 대한 견해로 연령별로 다소 차이는 있으나 공통적으로 홍보 및 마케팅 강화와 현대인의 기호에 맞게 다양한 맛 개발에 적극적인 관심을 가지고 있었으며 중요하다고 나타났으며 연령간의 유의한 차이를 보였다($p<0.05$).

IV. 결 론

본 연구는 대구 · 경북 지역 향토음식에 대한 기초자료를 얻기 위해 대구 · 경북 지역에 거주하는 대학생들을 대상으로 인구사회학적특성에 따른 향토음식에 대한 인지도를 조사 조사함으로써 향토음식에 대한 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고 계승발전, 대중화에 대한 방안모색과 향후 효과적인 발전 방향을 제시하기 위한 기초자료로 제공하고자 하는데 목적이 있다. 본 연구결과를 요약하면 다음과 같다. 향토음식 인지도에서는 성별에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났으며($p<0.05$) 여학생(M=1.95)이 남학생(M=1.85)보다 높게 나타났다. 향토음식의 대중화에 대해서는 거주기간에 따라 집단간 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 거주기간에서는 10년 이상 20년 미만집단에서 대중화가 잘 이루어지고 있다고 인지하고 있다. 조사대상자 58.4%가 향토음식이 발전 전망이 있는 편이라고 대답하였고 특히 여자가 남자보다 긍정적으로 응답하여 유의적이 차이를 보였다($p<0.05$). 향토음식 계승발전의 필요성에 대해서 조사대상자의 83.4%가 향토음식의 계승발전이 필요하다고 응답하였으며 남, 여 모두 향토음식 계승발전에 대해 긍정적인 답변을 하였다. 향토음식이 발전하지 못하는 이유에 대해 분석한 결과로 '홍보가 부족해서'가 가장 높게 나타났으며 다음으로 '전문매장이 많지 않아서', '향토 음식에 대한 인식이 부족해서', '상업화된 메뉴가 별로 없어서', '보편화되어 있지 않아서', '가격이 비싸서' 순으로 나타났다. 성별, 거주기간에 따른 향토음식의 개선사항에 대한 분석 결과 홍보 및 마케팅 강화와 다양한 맛 개발 사항이 중요도가 높게 나타났으며 통계적으로 유의한 차이가 나타났다($p<0.05$).

참고문헌

김상보. 2002. 생활 속의 향토음식문화. 신광출판사. pp 413-422

이춘자. 2001. 서울. 경기도 향토음식과 활성화 방안. 동아시아 식생활학회 춘계학술대회(4) : pp 27-28

황재희. 1998. 향토음식문화-강원도 영동, 영북지역. 강원미디어

Baek JO. 2009. A study on the university students attitude and importance of native local foods in busan and gyeongnam areas. The Korea Journal of Culinary Research 15(1):137-148

Cho JO. 2005. A study on traditional food recognition and preference of university students -with some university students in seoul city and gyeonggi province- Kyonggi University master thesis

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. Korea J Tourism Information Research 16(1): 45-69

Han JS, Han GP, Sung SH, Joe YS, Park KS, Kim HO, Jung JG. 2000. A survey on awareness and use for traditional foods of housewives in kyong-buk area. J East Asian Soc Dietary Life 10(6):480-494

Jin YH, Kim SH, Kim JY. 2001 A study of traditional cuisine as tourism resource. J Culture & Tourism 3(1):49-60

Kim GS, Kim SA. 2007. A study on excavation and transmission of native local foods in the namhae region. Korean J Food Cookery Sci 13(2):45-58

Kim SM. 2000. Attitudes of the university students in the kyungbook area on the traditional foods(Ⅰ)-the evaluation, the utilization and the life style-. Korean J Soc Food Sci 16(1): 27-35

Kim SM. 2001. A Study on the attitudes of the university students in the kyungbook area on the traditional food(II)-the recognitional, the seasonal customs and the life style-. Korean J Soc Food & Cookery Sci 17(2):139-148

Kwon SJ, Lee JH. 2004. Development of native local Foods of the northern part of gyongsang-bukdo and their commercialization. Tourism Research 19(1):49-60

Lee SJ. 2005. A study on the recognition and preference for traditional regional foods. Sookmyung women's University master thesis

Lee YJ. 2006. The impact of recognition for local food on the frequency of visiting for local food restaurant-focusing on residents in kyungsangdo areas. Korean J Food Cookery Sci 22(6):840-848

Min KH 2003. A Study on the recognition and preference for traditional foods of university student in jeonla-buk area. The Korea Journal of Culinary Research 9(2):127-147

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. The Korea Journal of Culinary Research 14(2):61-72

Son YJ. 2004. A study on the consumers' recognition for tourism merchandising of regional cuisine in kyonggi province. Kyonggi University master thesis

2009년 11월 20일 접수; 2010년 2월 5일 심사(수정); 2010년 2월 5일 채택