

부산지역 주민의 한국전통음식에 대한 연령별 인식 및 선호도 조사

이 정 숙[†] · 김 성 진

고신대학교 식품영양학과

A Comparative Study on Cognition and Preference of Korean Traditional Food Classified by Age in Busan

Jeong-Sook Lee[†], Seong-Jin Kim

Department of Food and Nutrition, Kosin University, Busan, Korea

Abstract

This study was carried out to investigate the Korean traditional foods cognition and preference classified by age in Busan. The survey was conducted from January 2 to March 31, 2008, by questionnaires and data analyzed by SPSS program. The results are summarized as follows: Thirty-four point nine percent of the subjects were interested the Korean traditional foods. Over 40's were more interested in the foods than under 30's. Most of the subjects (65.5%) were proud of the Korean traditional foods and the most proud food was kimchi in all of the subjects. The improvement for Korean traditional foods was indicated as cooking method. There was a significant positive correlation between preference of bab, juk, guksu, gug, jeon-juk-sun, gui-jjim, jigae, jorim, bokeum, kimchi, namul, eumcheong and cognition degree of the Korean traditional foods. Therefore, the understanding of the requirements and preference of the subjects according to age and sex is needed to develop our traditional food. (*Korean J Community Nutrition* 15(3) : 351~360, 2010)

KEY WORDS : Korean traditional food · cognition · preference · age

서 론

각 나라의 식생활은 그 지역의 기후, 지리 등 자연환경과 정치, 경제, 문화, 종교 등 사회적 환경의 영향을 받으며, 오랜 역사와 문화의 변천을 통해 독특하게 형성되어 그 나라 고유의 전통 식생활 문화를 이룩한다(Choi 등 2002). 우리나라는 일찍부터 농경문화가 정착되어 곡류를 재배·생산하여 이용함으로써 곡식위주의 음식문화와 조리법이 발달되었으며 시대에 따른 음식문화의 변화기와 함께 기호, 풍토에 알맞게 변형되어 향토음식으로 발전하였고 또한 약식동원의 관점에서 식문화가 이루어져왔으므로, 전통음식이 보기에 섬세하고 맛이 조화로우며 영양면이나 조리 가공면에서 과학적이다(Kim 등 1992; Hong 등 1999). 그러나 급속한 경

제성장과 산업의 발전은 사회 환경과 국민의 생활수준을 크게 향상시켜 여러 방면에서 가치관이나 의식의 변화를 초래하였고, 식생활양식을 급속도로 변화시켰다(Han 등 1989). 또한 여성들의 교육수준 향상 및 사회진출의 증가로 인한 가사노동 시간의 단축, 핵가족화, 청소년들의 의식구조 변화, 소비의식의 변화 등에 따라 외식화 경향이 가속화되었고, 산업사회의 바쁜 생활 속에 간편성, 다양성, 경제성, 신속성, 균일한 품질, 위생, 서비스 및 기호성을 추구하게 됨에 따라, 가공식품이나 즉석식품이 생산되어 많이 이용되고 있다(Jeong & Kim 2001; Park & Ahn 2001).

이러한 식생활의 변화에 따라 전통적인 식사형태에서는 문제가 되지 않았던 고열량, 고지방, 고당질 및 나트륨의 과잉 섭취와 저섬유소 섭취의 문제가 야기되었으며 이는 성인병의 발생률을 증가시킴으로써 국민의 건강을 위협함과 동시에(Ries 등 1987; Kim 등 2004) 전통적으로 내려온 우리의 한국음식을 접할 기회를 감소시켰다. 그러나 최근 가장 한국적인 것이 세계적인 것이라는 인식과 더불어 한국 전통식단의 과학성이 보고됨에 따라(Lee & Ryu 1988; Chang & Cho 2000; Han & Song 2003) 한국전통음식에 대한

접수일: 2010년 3월 26일 접수

채택일: 2010년 5월 3일 채택

[†]Corresponding author: Jeong-Sook Lee, Department of Food and Nutrition, Kosin University, Dongsam-1-dong, Yeongdo-gu, Busan 606-701, Korea

Tel: (051) 990-2328, Fax: (051) 403-3760

E-mail: jslee@kosin.ac.kr

인식을 분명하게하고 그 가치를 바로 알아서 계승·발전시켜 나갈 필요성이 증대되고 있다(Kim 2005).

한국전통음식에 대한 연구를 살펴보면, 인지도 및 선호도에 관한 연구(Koo 1995; Rho & Woo 2003; Kweon & Yoon 2006; Lee 2008; Sim 2008), 의식과 식생활 행동에 관한 연구(Han 등 1997; Park 2004; Bok 2005) 이 용과 소비실태에 관한 연구(Lee 1997; Lee 1998; Kim 2000), 기호도 및 섭취빈도에 관한 연구(Jang & Joe 2000; Choi 등 2002; Min & Park 2004; Yoon 2005) 등이 있으나 이들 연구는 외국인을 대상으로 하거나 주부, 대학생, 고등학생, 중학생 및 초등학생 각각의 특정 연령층에 대한 연구가 대부분이며 다양한 연령층을 대상으로 세대 간의 한국전통음식에 대한 인식과 선호도 등을 비교한 연구는 이루어지지 않은 실정이다.

이에 본 연구는 초등학생, 중학생, 고등학생, 2,30대, 4,50대, 60대 이상 등의 연령별 한국전통음식에 대한 인식 및 기호도를 조사하여 세대 간의 차이를 알아봄으로써 시대에 맞는 전통음식의 발전 방향을 설정하는데 기초자료를 제공하고자 하였다.

연구대상 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 부산시내에 소재하는 초등학교, 중학교 및 고등학교를 4개교씩 선정하여 학생 또는 학부모를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 4개의 대학에서 학생 또는 학부모를 대상으로 설문조사를 실시하였으며, 영도구, 수영구, 동래구에 소재하는 노인대학에 출석하는 어르신들을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문지법을 이용하여 2008년 1월 2일부터 3월 31일까지 실시하였으며 설문지 1,400부를 배부하여 조사대상자가 직접 설문지에 기입하게 하였으며 모든 문항에 완전히 응답한 1,148부(회수율 90.7%)를 통계처리 하였다.

2. 조사내용 및 방법

설문지의 내용은 일반적 사항, 체중과 신장, 전통음식에 대한 견해, 가장 자랑스럽게 생각하는 전통음식, 전통음식의 조리법에 대한 인지도, 전통음식의 계승발전에 관한 견해 등에 관한 항목으로 구성되었다.

조사된 체중과 신장을 이용하여 비만도(Percent Ideal Body Weight; PIBW)를 구하였다. PIBW는 (실체체중/이상체중)×100으로 계산하였고, 이상체중은 (실체신장-100)×0.9로 계산하였다.

전통음식에 대한 견해는 선행연구(Jang 등 2005; Han 등 2007)의 내용을 기초로 하여 본 연구의 목적에 맞게 보완하여 설문을 만들었다. 문항은 전통음식에 대한 관심정도, 관심을 갖게 된 계기, 전통음식에 대한 인지도와 훌륭하다고 생각하는 이유 등에 관한 4문항으로 구성하였다. 가장 자랑스럽게 생각하는 전통음식에 관한 문항에서는 한국 전통 음식류 10가지 중 한가지를 선택하도록 하였다. 전통음식에 대한 인지도는 ‘매우 훌륭하다’ 5점, ‘훌륭하다’ 4점, ‘보통이다’ 3점, ‘훌륭하지 않다’ 2점, ‘전혀 훌륭하지 않다’ 1점으로 Likert 척도를 이용하여 조사하였다.

전통음식 조리법에 대한 인식은 선행연구(Min 1999)를 수정·보완하여 설문을 만들었다. 문항의 내용은 조리방법에 대한 생각, 이용횟수 감소이유, 가공식품화 요구도를 물어보는 3문항으로 구성하였다.

전통음식의 계승발전에 관한 견해는 선행연구(Gang & Chyun 2006)에서 사용한 방법을 응용하여 설문을 만들었다. 문항은 계승발전의 필요성, 계승·발전해야 하는 이유, 개선방향 등 3문항으로 구성하였다.

음식종류별 선호도는 밥류, 죽류, 면류, 국류, 전·적·선류, 구이 및 찜류, 찌류, 탕류, 찌개류, 전골류, 조림류, 볶음류, 회류, 김치류, 떡류, 과절류 및 음청류로 분류하여 기호를 조사하였으며 기호정도는 ‘매우 싫어함’ 1점, ‘싫어함’ 2점, ‘보통임’ 3점, ‘좋아함’ 4점, ‘매우 좋아함’ 5점까지의 Likert 척도를 이용하였다.

3. 조사자료의 처리

수집된 자료는 SPSS 12.0(Statistical Package for Social Science) program을 이용하여 전산처리하였다. 항목에 따라 빈도, 백분율, 평균과 표준편차를 구하여 전반적인 경향을 파악하고, 변인간의 유의성 및 상관성은 t-test, χ^2 -test, Pearson 상관계수, 일원배치 분산분석, Duncan's multiple range test를 실시하여 파악하였다. 성별의 경우 명명척도이므로 남자 1, 여자 2로 더미화하여 통계처리하였다.

결 과

1. 일반적 특성

조사대상자의 일반적 사항은 Table 1과 같다. 초등학교 남학생이 89명(7.7%), 여학생 74명(6.5%), 남자 중학생 90명(7.8%), 여자중학생 93명(8.1%), 남자고등학생 91명(7.9%), 여자고등학생 105명(9.2%), 2,30대 남자 82명(7.1%), 2,30대 여자 126명(11.0%), 4,50대 남자 98명(8.6%), 4,50대 여자 100명(8.7%), 60대 이상 남자

117명(10.2%), 60대 이상 여자 83명(7.2%)로 총 1,148명이었다. 가족의 형태는 핵가족이 949명(82.7%)으로 가장 많았으며 대가족 176명(15.3%), 1인 가족 23명(2.0%)이었다. 월평균 가계수입은 201~300만원이 32.0%, 301~400만원 25.0%, 101~200만원 20.0%, 401만원 이상 17.4%, 100만원 미만 5.6% 순이었다.

조사대상자의 나이, 신장, 체중 및 비만도는 Table 2에 나타내었다. 남자초등학생은 평균 신장 149.4 cm, 평균체중 41.9 kg 이었고, 여자초등학생은 평균 신장 151.3 cm, 평균체중 43.9 kg이었다. 남자 중학생의 평균 신장은 166.3 cm, 평균체중 57.6 kg 이었고, 여자중학생은 평균 신장 159.9 cm, 평균체중 48.7 kg이었다. 남자고등학생의 평균

신장은 173.5 cm, 평균체중 66.7 kg, 여자고등학생은 평균 신장 161.9 cm, 평균체중 49.5 kg이었다. 2,30대 남성의 평균 신장은 174.5 cm, 평균체중 70.1 kg, 4,50대 남성은 평균 신장 170.5 cm, 평균체중 68.4 kg, 60대 이상 남성은 평균 신장 166.8 cm, 평균체중 66.6 kg으로 연령이 높아질수록 PIBW가 증가함을 알 수 있었다. 2,30대 여성은 평균 신장 161.3 cm, 평균체중 52.7 kg으로 신장은 여고생들과 큰 차이가 없었지만 체중이 증가하였으며 3,40대 여성 평균 신장 160.1 cm, 평균체중 56.8 kg, 60대 이상 여성 평균 신장 158.3 cm, 평균체중 58.4 kg으로 나이가 들수록 신장은 줄고 체중은 증가하여 PIBW가 높게 나타났다.

Table 1. General characteristics of the subjects

Characteristics		Number (%)	
Gender	Male	Elementary school students	89 (7.7)
		Middle school students	90 (7.8)
		High school students	91 (7.9)
		2,30's	82 (7.1)
		4,50's	98 (8.6)
		Over 60's	117 (10.2)
	Female	Elementary school students	74 (6.5)
		Middle school students	93 (8.1)
		High school students	105 (9.2)
		2,30's	126 (11.0)
		4,50's	100 (8.7)
		Over 60's	83 (7.2)
Family type	Nucleic family	949 (82.7)	
	Enlarged family	176 (15.3)	
	One person family	23 (2.0)	
Monthly household income (10,000Won)	Under 100	62 (5.6)	
	101 - 200	230 (20.0)	
	201 - 300	367 (32.0)	
	301 - 400	287 (25.0)	
	Over 401	200 (17.4)	
Total		1,148 (100.0)	

Table 2. Physical characteristics of the subjects

		Height (cm)	Weight (Kg)	PIBW
Male	Elementary School	149.4 ± 5.5 ^d	41.9 ± 5.3 ^d	94.4 ± 9.5 ^d
	Middle School	166.5 ± 6.1 ^c	57.6 ± 6.9 ^c	96.5 ± 6.7 ^d
	High School	173.5 ± 7.1 ^a	66.7 ± 6.3 ^b	99.3 ± 9.5 ^c
	2,30's	174.5 ± 5.5 ^a	70.1 ± 7.5 ^a	104.7 ± 9.0 ^b
	4,50's	170.5 ± 5.3 ^b	68.4 ± 7.0 ^{ab}	108.1 ± 9.5 ^a
	Over 60's	166.8 ± 3.9 ^c	66.6 ± 5.9 ^b	110.7 ± 6.8 ^a
	Female	Elementary School	151.3 ± 6.0 ^d	43.9 ± 7.3 ^d
Middle School		159.9 ± 4.7 ^{bc}	48.7 ± 6.8 ^c	90.4 ± 10.1 ^d
High School		161.9 ± 5.0 ^a	49.5 ± 6.4 ^c	89.2 ± 10.9 ^d
2,30's		161.3 ± 5.1 ^{ab}	52.7 ± 7.1 ^b	95.6 ± 10.3 ^c
4,50's		160.1 ± 4.8 ^{bc}	56.8 ± 7.0 ^a	105.2 ± 9.7 ^b
Over 60's		158.3 ± 4.6 ^c	58.4 ± 6.8 ^a	110.2 ± 10.2 ^a

1) Mean ± SD

2) Values with different superscripts are significantly different at $\alpha = 0.05$ by Duncan's multiple range test.

3) PIBW (Percent Ideal Body Weight) = (actual body weight/standard body weight) × 100 Standard body weight = (height - 100) × 0.9

2. 전통음식에 대한 견해

조사대상자의 전통음식에 대한 견해는 Table 3과 같다. 전통음식에 대한 관심정도를 물어보는 질문에 ‘매우 관심 있다’와 ‘약간 관심 있다’라고 응답한 비율이 초등학생 36.8%, 중학생 21.3%, 고등학생 26.0%, 2,30대 29.9%, 4,50대 48.5% 그리고 60대 이상은 46.5%였다.

관심을 갖게 된 계기로는 초등학생의 36.8%, 중학생 44.8%, 고등학생 64.3% 2,30대 57.7%, 4,50대 67.7% 그리고 60대 이상 63.5%가 ‘매스컴을 통해서’라고 답하여 가장 높은 비율을 차지하였으나 초, 중, 고등학생과 2,30대에

서는 ‘학교교육’과 4,50대와 60대 이상은 ‘가정교육’이라는 답이 두 번째로 많아 세대 간의 차이가 나타났다($p < 0.001$).

전통음식에 대한 인지도 평가에서 중학생을 제외한 전 연령층에서 ‘매우 훌륭하다’에 가장 많이 답하였으며 전통음식이 훌륭하다고 생각하는 이유에 대해서는 ‘우리 고유의 음식이기 때문에(36.5~59.0%)’에 가장 높은 응답율을 보였으며, ‘영양이 풍부하기 때문에(17.5~30.1%)’를 두 번째로 답하여 대체로 우리 고유의 음식에 대해 전통을 중시하고 자부심을 가지고 있음을 알 수 있었다.

전통음식 중 가장 자랑스럽게 생각하는 음식은 Table 4

Table 3. Distribution of cognition on Korean traditional foods of the subjects

		Elementary School	Middle School	High School	2,30's	4,50's	Over 60's	Total	χ^2
Degree of interest	Not at all	25 (15.3) ¹⁾	23 (12.6)	12 (6.1)	9 (4.3)	3 (1.5)	3 (1.5)	75 (6.5)	115.87**
	Almost uninterest	18 (11.1)	30 (16.4)	26 (13.3)	35 (16.8)	13 (6.6)	11 (5.5)	133 (11.6)	
	Moderate	60 (36.8)	91 (49.0)	107 (14.6)	102 (49.0)	86 (43.4)	93 (46.5)	539 (47.0)	
	Interested	48 (29.4)	39 (21.3)	42 (21.4)	55 (26.5)	78 (39.4)	74 (37.0)	336 (29.3)	
	Very interested	12 (7.4)	0 (0.0)	9 (4.6)	7 (3.4)	18 (9.1)	19 (9.5)	65 (5.6)	
Motives of having interest	School education	49 (30.1)	47 (25.7)	24 (12.2)	32 (15.4)	7 (3.5)	7 (3.5)	166 (14.5)	146.52***
	Home education	26 (16.0)	20 (10.9)	20 (10.2)	28 (13.5)	35 (77.7)	46 (23.0)	175 (15.2)	
	Books	16 (9.8)	10 (5.5)	21 (10.7)	18 (8.7)	16 (8.1)	14 (7.0)	95 (8.3)	
	Mass media	60 (36.8)	82 (44.8)	126 (64.3)	120 (57.7)	134 (67.7)	127 (63.5)	649 (56.5)	
Cognition of traditional food	Other	12 (7.4)	24 (13.1)	5 (2.6)	10 (4.8)	6 (3.0)	6 (3.0)	63 (5.5)	38.32**
	Very poor	7 (4.3)	8 (4.4)	6 (3.1)	12 (5.8)	4 (2.0)	4 (2.0)	41 (3.6)	
	Poor	17 (10.3)	22 (12.0)	31 (15.8)	15 (7.2)	10 (5.1)	13 (6.5)	108 (9.4)	
	Moderate	30 (18.4)	41 (22.4)	43 (21.9)	39 (18.8)	47 (23.7)	47 (23.5)	247 (21.5)	
	Excellent	53 (32.5)	62 (33.9)	40 (20.4)	61 (29.3)	60 (30.3)	60 (30.0)	336 (29.3)	
Reasons for excellence	Very excellent	56 (34.4)	50 (27.3)	76 (38.8)	81 (38.9)	77 (38.9)	76 (38.0)	416 (36.2)	85.59**
	Traditional food	62 (38.0)	72 (39.3)	76 (38.8)	76 (36.5)	99 (50.0)	118 (59.0)	503 (43.8)	
	Good taste	9 (5.5)	19 (10.4)	30 (15.3)	24 (11.5)	22 (11.1)	21 (10.5)	125 (10.9)	
	Good nutrition	46 (28.2)	55 (30.1)	48 (24.5)	44 (21.2)	42 (21.2)	35 (17.5)	270 (23.5)	
	Scientific cooking method	26 (16.0)	24 (13.1)	17 (8.7)	24 (11.5)	7 (3.5)	4 (2.0)	102 (11.8)	
	Good shape & color	20 (12.3)	13 (7.1)	24 (12.2)	37 (17.8)	24 (12.1)	18 (9.0)	136 (11.8)	
Total	163 (100.0)	183 (100.0)	196 (100.0)	208 (100.0)	198 (100.0)	200 (100.0)	1,148 (100.0)		

1) N (%)
 : $p < 0.01$; *: $p < 0.001$

Table 4. The most proud Korean traditional food of the subjects

	Elementary School	Middle School	High School	2,30's	4,50's	Over60's	Total	χ^2
Bulgogi	17 (10.4) ¹⁾	15 (8.2)	22 (11.2)	32 (15.4)	12 (6.1)	10 (5.0)	108 (9.4)	224.21***
Galbijjim	10 (6.1)	13 (7.1)	26 (13.3)	20 (9.6)	19 (9.6)	24 (12.0)	112 (9.8)	
Kimchi	95 (58.3)	94 (51.4)	65 (33.2)	56 (24.2)	48 (24.2)	53 (26.5)	411 (35.8)	
Japchae	6 (3.7)	4 (2.2)	12 (6.1)	11 (4.5)	9 (4.5)	15 (7.5)	57 (5.0)	
Gujulpan	3 (1.8)	7 (3.8)	5 (2.6)	22 (4.1)	28 (14.1)	23 (11.5)	18 (7.7)	
Sinsunro	3 (1.8)	6 (3.3)	11 (5.6)	16 (7.7)	33 (16.7)	29 (14.5)	88 (8.5)	
Tteok	4 (2.5)	6 (3.3)	7 (3.6)	18 (8.7)	25 (12.6)	20 (10.0)	80 (7.0)	
Juk	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (1.5)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (0.3)	
Traditional drinks	2 (1.2)	4 (2.2)	19 (9.7)	13 (6.3)	8 (4.0)	5 (2.5)	51 (4.4)	
Bibimbab	23 (14.1)	34 (18.6)	26 (13.3)	19 (9.1)	16 (8.1)	21 (10.5)	139 (12.1)	
Total	163 (100.0)	183 (100.0)	196 (100.0)	208 (100.0)	198 (100.0)	200 (100.0)	1,148 (100.0)	

1) N (%)
 ***: $p < 0.001$

에 나타난 바와 같이 초등학생의 58.3%, 중학생 51.4%, 고등학생 33.2%, 2,30대 24.2%, 4,50대 24.2% 그리고 60대 이상 26.5%가 ‘김치’를 꼽았으며 다음으로 초등학생은 불고기-비빔밥, 중학생은 비빔밥-불고기, 고등학생은 갈비찜, 비빔밥-불고기, 2,30대는 불고기-구절판 4,50대는 신선로-구절판, 60대 이상은 신선로-갈비찜의 순으로 꼽아 김치를 제외하고는 자랑스럽게 생각하는 전통음식에 세대 간의 차이가 존재함을 알 수 있었다(p < 0.001).

3. 전통음식의 조리방법에 대한 인식

조사대상자의 전통음식의 조리방법에 대한 인식도는 Table 5에 나타난 바와 같다. 전통음식의 조리방법은 ‘아주 복잡하다’와 ‘복잡하다’라는 응답이 초등학생 50.9%, 중학생 56.9%, 고등학생 70.4%, 2,30대 83.6%, 4,50대 76.8% 그리고 60대 이상에서 73%로 나타나 ‘보통이다’라는 답변 보다 많았으며 ‘쉽다(5.0%)’와 ‘아주 쉽다(0.6%)’는 매우 낮은 비율로 나타났다.

전통식품을 섭취하는 횟수가 감소하는 이유에 대한 질문에는 전 연령층에서 ‘만들시간이 없어서(51.9~68.3%)’, ‘조리방법이 어려워(24.0~38.9%)’, ‘가격이 비싸서(3.4~9.2%)’의 순으로 답하여 가격이나 맛 때문이 아니라 조리과정에 대한 부담으로 이용횟수가 줄어드는 것으로 보인다.

전통음식의 가공식품화에 대해서는 초등학생과 중학생은 55.2%, 고등학생의 54.1%, 2,30대의 51.4%, 4,50대의 56.1%, 60대이상의 57%가 ‘필요하다’고 생각하는 것으로 나타났는데, 초등학생(9.2%)과 중학생(9.8%)은 다른 연령대에 비해 ‘전혀필요하지 않다’는 응답이 높았다.

4. 전통음식의 계승·발전에 관한 견해

조사대상자들의 전통음식 계승·발전에 관한 견해를 Table 6에 나타내었다. 계승·발전의 필요성에 대한 질문에서 ‘매우 필요하다’와 ‘필요하다’에 초등학생은 61.5% 중학생 61.2%, 고등학생 68.4%, 2,30대 76.4%, 4,50대 68.7% 그리고 60대 이상은 67.5% 응답하여 전 연령층에서 우리의 전통 음식의 계승·발전에 대한 필요성을 공감하고 있는 것으로 나타났다.

전통음식을 계승·발전해야 하는 이유로는 초등학생의 39.3%, 중학생 35.0%, 고등학생의 39.8%가 ‘세계화시키기 위해서’라고 가장 많이 답했으나 2,30대는 ‘우리의 전통 음식이므로’(27%), 4,50대의 22.6%, 60대 이상 36.9%는 ‘우리 식성에 맞다’를 가장 높게 꼽아 연령별 차이를 알 수 있었다(p < 0.001).

전통음식의 개선 방향에 대해서는 초등학생의 31.9%, 중학생 37.2%, 고등학생 41.8%, 2,30대 54.8% 4,50대 54.5% 그리고 60대 이상에서 49.0%가 ‘조리방법’을 첫 번째로 꼽았으며 그 다음으로 초등학생은 ‘영양’(25.8%), 중학생은 ‘맛’(23.5%), 고등학생 이상의 연령층에서는 ‘경제성’이 높은 비율로 나타나(21.7~25.5%) 연령별 차이가 나타났다(p < 0.001).

5. 음식 종류별 선호도에 따른 성별, 연령별, 비만도 및 전통음식 인지도와의 상관관계

조사 대상자의 음식 종류별 선호도에 따른 성별, 연령별, 비만도 및 전통음식 인지도와의 상관관계를 Table 7에 나타내었다. 즉(p < 0.05), 볶음(p < 0.05), 김치(p < 0.05),

Table 5. Perception of cooking method of Korean foods of the subjects

		Elementary School	Middle School	High School	2,30's	4,50's	Over 60's	Total	χ^2
Cooking method	Very complicated	15 (9.2) ¹⁾	21 (11.5)	18 (9.2)	19 (9.1)	17 (8.6)	13 (6.5)	103 (9.0)	88.73**
	Complicated	68 (41.7)	83 (45.4)	120 (61.2)	155 (74.5)	135 (68.2)	133 (66.5)	694 (60.4)	
	Fair	69 (42.3)	63 (34.4)	41 (20.9)	27 (13.0)	42 (21.2)	45 (22.5)	287 (25.0)	
	Easy	10 (6.1)	13 (7.1)	14 (7.2)	7 (3.4)	4 (2.0)	9 (4.5)	57 (5.0)	
	Very easy	1 (0.6)	3 (1.6)	3 (1.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	7 (0.6)	
Reason for decrease in intake	Lack of time	100 (61.3)	125 (68.3)	126 (64.3)	108 (51.9)	113 (57.0)	116 (58.0)	688 (59.9)	69.78**
	Hard to cook	40 (24.5)	46 (25.1)	47 (24.0)	81 (38.9)	75 (37.9)	69 (34.5)	358 (31.2)	
	Expensive	15 (9.2)	8 (4.4)	9 (4.6)	7 (3.4)	10 (5.1)	15 (7.5)	64 (5.6)	
	Not tasty	8 (4.9)	4 (2.2)	9 (4.6)	5 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	26 (2.3)	
	Other	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (2.6)	7 (3.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	12 (1.0)	
Necessity for food processing	Not at all	15 (9.2)	18 (9.8)	12 (6.1)	9 (4.3)	0 (0.0)	3 (1.5)	57 (5.0)	55.46**
	Unnecessary	17 (10.4)	23 (12.6)	19 (9.7)	24 (11.5)	31 (15.7)	27 (13.5)	141 (12.3)	
	Moderate	41 (25.2)	41 (22.4)	59 (30.1)	68 (32.7)	56 (28.3)	56 (28.0)	321 (28.0)	
	Necessary	72 (44.2)	87 (47.5)	79 (40.3)	83 (39.9)	100 (50.5)	103 (51.5)	524 (45.6)	
	Very necessary	18 (11.0)	14 (7.7)	27 (13.8)	24 (11.5)	11 (5.6)	11 (5.5)	105 (9.1)	
Total		163 (100.0)	183 (100.0)	196 (100.0)	208 (100.0)	198 (100.0)	200 (100.0)	1,148 (100.0)	

1) N (%)
 **: p < 0.01

Table 6. Cognition on inheritance and development on the Korean traditional foods of the subjects

		Elementary School	Middle School	High School	2,30's	4,50's	Over 60's	Total	χ^2
Necessity for inheritance & development	Never necessary	2 (1.2) ¹⁾	5 (2.7)	11 (5.6)	2 (1.0)	6 (3.0)	5 (2.5)	31 (2.7)	41.95**
	Unnecessary	12 (7.4)	16 (8.7)	19 (9.7)	10 (4.8)	13 (6.6)	11 (5.5)	81 (7.1)	
	Moderate	49 (30.1)	50 (27.3)	32 (16.3)	37 (17.8)	43 (21.7)	49 (24.5)	260 (22.6)	
	Necessary	44 (27.0)	55 (30.1)	60 (30.6)	66 (31.7)	70 (35.4)	79 (39.5)	374 (32.6)	
	Very necessary	56 (34.4)	57 (31.1)	74 (37.8)	93 (44.7)	66 (33.3)	56 (28.0)	402 (35.0)	
Reasons for inheritance & development	Traditional food	48 (29.4)	48 (26.2)	53 (27.0)	63 (30.3)	50 (25.3)	47 (23.5)	309 (26.9)	106.07***
	Outstanding food culture	24 (14.7)	32 (17.5)	31 (15.8)	40 (19.2)	46 (23.2)	45 (22.5)	218 (19.0)	
	Palatable	26 (16.0)	37 (20.2)	28 (14.3)	47 (22.6)	73 (36.9)	72 (36.0)	283 (24.7)	
	Widely advertise	64 (39.3)	64 (35.0)	78 (39.8)	50 (24.0)	29 (14.0)	36 (18.0)	321 (28.0)	
	Education for descendants	1 (0.6)	2 (1.1)	5 (2.6)	7 (3.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	15 (1.3)	
	Others	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.5)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (0.2)	
Toward of improvement	Cooking method	52 (31.9)	68 (37.2)	82 (41.8)	114 (54.8)	108 (54.5)	98 (49.0)	522 (45.4)	160.96***
	Nutrition	42 (25.8)	16 (8.7)	16 (8.2)	9 (4.3)	7 (3.5)	13 (6.5)	103 (9.0)	
	Taste	34 (20.9)	43 (23.5)	35 (17.9)	10 (4.8)	11 (5.6)	9 (4.5)	142 (12.4)	
	Preservation & hygiene	10 (6.1)	15 (8.2)	21 (10.7)	22 (10.6)	28 (14.1)	36 (18.0)	132 (11.4)	
	Price	25 (15.3)	41 (22.4)	42 (21.4)	53 (22.5)	44 (25.2)	44 (22.0)	249 (21.7)	
Total		163 (100.0)	183 (100.0)	196 (100.0)	208 (100.0)	198 (100.0)	200 (100.0)	1,148 (100.0)	

1) N (%)

** : p < 0.01; *** : p < 0.001

Table 7. Correlation coefficient among preferences of foods, sex, age, percent ideal body weight(PIBW) and cognition of the Korean traditional foods

	Gender	Age	PIBW	Cognition
Bab	0.047	-0.014	0.031	0.290**
Juk	0.075*	0.089*	0.093**	0.209**
Guksu	0.010	-0.153**	-0.037	0.145**
Gug	0.006	0.128**	0.097**	0.295**
JeonJukSun	0.004	0.224**	0.184**	0.253**
GuiJjim	0.042	-0.075*	0.035	0.144**
Jutgal	0.012	0.115**	0.033	0.058
Tang	-0.013	-0.108**	-0.010	0.036
Jigae	0.016	0.008	0.008	0.207**
Jeongol	0.013	0.063	0.061	0.015
Jorim	0.049	0.011	0.018	0.148**
Bokeum	0.059*	0.086**	0.069*	0.086**
Heoi	-0.111**	0.229**	0.164**	0.038
Kimchi	0.086*	0.106**	0.071*	0.241**
Namul	0.053	0.325**	0.189**	0.239**
Tteoks	0.105**	-0.225**	0.111**	0.053
Gwajeong	0.030	-0.129**	-0.057	-0.069
Eumcheong	0.035	-0.124**	-0.043	0.109**

* : p < 0.05, ** : p < 0.01

떡 (p < 0.01)의 선호도는 성별과 양의 상관관계를 보였으나 회 (p < 0.01)의 선호도는 음의 상관관계를 보여 여자가 남자보다 즉, 볶음, 김치, 떡을 좋아하고, 남자는 회를 더 좋아하는 것으로 나타났다. 연령은 죽 (p < 0.05), 국 (p < 0.01), 젓갈류 (p < 0.01), 볶음 (p < 0.01), 회 (p < 0.01), 김치 (p < 0.01), 나물류 (p < 0.01)의 선호도와 양의 상관관계를 보였고, 국수류 (p < 0.01), 구이 · 찜 (p < 0.05, 탕 (p < 0.01), 떡 (p < 0.01) 과절류 (p < 0.01), 음절류 (p < 0.01)의 선호도

와는 음의 상관관계를 보였다. 비만도는 죽 (p < 0.01), 국 (p < 0.01), 전 · 적 · 선류 (p < 0.01), 볶음 (p < 0.05), 회 (p < 0.01), 김치 (p < 0.05), 나물 (p < 0.01), 떡류 (p < 0.01)의 선호도와 양의 상관관계를 보였다. 전통음식에 대한 인지도는 밥, 죽, 국수, 국, 전 · 적 · 선, 구이, 찜, 찌개, 조림, 볶음, 김치, 나물, 음절류의 선호도와 양의 상관관계를 나타내었다 (p < 0.01).

고 찰

한 민족의 고유한 음식 문화는 그 나라의 지리적 위치와 정치, 경제, 사회적 여건 그리고 역사 속에 누적된 그 민족 특유의 문화적 배경에 의해서 형성되고 발전한다. 특히 식생활 문화는 보편성과 토착성이 짝어 그 민족 고유의 문화와 함께 계승·발전하는데, 우리나라도 오천년 역사 속에서 고유한 식생활 문화를 형성해 왔다(Hong 등 1999). 민족이 살고 있는 자연환경과 사회환경 속에서 그 지역에서 산출되는 식품을 기본 재료로 하여 음식의 조리방법이 개발되며, 우리의 전통음식은 과거의 전통적인 대가족 중심의 가족 제도 하에서 주부들이 식생활에 대해 많은 관심을 가졌고, 음식의 조리방법도 많이 알고 있었기 때문에 전통음식을 지금까지 고수·계승하여 올 수 있었다(Joe 1997). 우리의 전통음식은 19세기 말엽에 서양으로부터 새로운 식품과 조리법, 식생활 습관 등이 전해지면서 많은 변화를 거치기 시작하였고, 고도의 경제성장과 급속한 산업의 발달로 식생활도 점차 간소화와 편의성을 추구하는 경향으로 흐르게 되었으며, 식품산업의 발달과 수입 개방화·국제화에 따른 외래식품의 도입은 음식 선택의 폭을 확대 시켰고, 여성의 사회참여 증가와 외식산업의 확대 등은 한국인의 식생활에 많은 변화를 초래하게 되었다(Han 등 1989; Kim 등 1992).

본 조사대상자들의 한식에 대한 관심의 정도를 알아보는 질문에서 초등학생의 경우 ‘관심이 있다’고 대답한 비율이 36.8%로 4,50대(48.5%)와 60대 이상(46.5%)에 비해 낮았지만 중·고등학생(21.3%, 26.0%)과 2,30대(29.9%)에 비해 높은 것으로 조사되었으며, 인천지역 초등학생을 대상으로 한 Gang & Chyun(2006)의 조사에서 37.0%가 관심이 있는 것으로 나타난 결과와 비슷한 경향을 보였다. 이는 초등학교에서 학교급식이나 관련 교과목시간에 우리 전통음식의 우수성과 식생활 문화를 적극적으로 알리고, 아동들의 입맛이 전통음식에 익숙해질 수 있도록 이끌어주려는 노력이 지속되고 있는 결과로 사료된다. 중고등학교에서도 특별한 전통음식이 제공될 때 식당이나 급식장소에 설명을 게시하여 학생들이 관심을 가질 수 있도록 유도하는 노력이 필요하다고 생각된다.

전통음식에 대해 관심을 갖게 된 계기로 전체 응답자의 56.5%가 ‘매스컴을 통해서’라고 응답하였는데, Kang & Lee(2008)가 인터넷이나 매스미디어를 통하여 전통음식에 관한 정보를 습득할 경우 검증되지 않은 부정확한 정보들을 무분별하게 습득할 수 있어 전통음식에 대한 잘못된 정보를 갖게 될 우려가 있다고 지적한 점으로 미루어 올바른 정보 제

공의 경로가 요구된다 하겠다. 초·중학생의 경우는 관심을 갖게 된 계기가 ‘학교교육’이란 응답도 높은 비율을 차지하고 있는 것으로 보아 학교급식과 영양교육이 학생들에게 전통음식을 접하게 되는 매개체로서의 역할을 잘 수행하고 있는 것으로 보여진다(Oh 2004). 그러나 초등학생보다 중·고등학생과 2,30대의 관심도가 낮게 나타난 것은 청소년기에 불규칙한 식습관, 결식, 편식, 외식 등의 증가로 서구화된 식습관이 형성되어 우리 전통음식에 대한 선호도가 줄어든 것에도 원인이 있는 것으로 생각된다. 교육기관 및 연구기관 등에서 체계적인 교육프로그램과 교육매체를 개발하여 우리 전통음식에 대한 영양학적 우수성과 식생활문화 등을 특별 활동이나 관련 교과목 시간을 이용해 적극적으로 알리고 학교급식에서 전통음식을 자주 제공하는 것이, 우리 전통음식에 대한 지속적인 관심을 유지하고 아이들의 입맛이 전통음식에 익숙해 질 수 있도록 이끌어 줄 수 있는 방편으로 사료된다(Gang & Chyun 2006).

한식은 다양한 곡물음식, 주식과 부식의 음식문화, 김치와 장류의 음식, 발효음식 등 일반적인 측면 이외에도 음식 재료의 구성, 조리방법 및 영양, 그리고 상차림과 문화적인 측면에서 그 우수성을 높이 평가받고 있다(Kim 2005; Kwak 등 2008). 조사대상자들은 중학생을 제외하고 전 연령층에서 우리의 전통음식을 ‘매우 훌륭하다’고 생각하고 있으며 우리의 전통음식이 훌륭하다고 생각하는 이유에 대해서 대부분 ‘우리 고유의 음식이기 때문에’, ‘영양이 풍부하기 때문에’ 그리고 ‘맛이 좋기 때문에’라고 답해서 우리의 전통문화를 중시하고 강한 자부심을 가지고 있으며 우리 음식의 우수성을 잘 이해하고 있는 것으로 여겨진다.

최근에는 식품이 하나의 문화자산으로 인식되고 있으며, 음식에 대한 선호 패턴이 패스트푸드에서 슬로우푸드로 바뀌고 건강식, 자연식 등이 인기를 끄는 세계적 추세는 한국 음식을 국제화하기 매우 좋은 여건이다. 한국음식의 국제화는 우리나라의 위상을 재확립하고 우리 민족의 문화적 우수성을 세계에 알리는 계기가 될 수 있다(Kim 2005).

본 조사대상자들이 가장 자랑스럽게 생각하는 전통 음식으로 모든 연령층에서 ‘김치’를 꼽았는데, 이는 초등학생(Min 1999), 중학생(Lee 2000), 고등학생(Park & Kim 1991; Lee 1995)을 대상으로 한 조사 결과들과도 비슷한 경향을 보였다. 김치는 이미 한국의 대표적인 전통음식으로 국내외적으로 영양과 생리적 우수성을 인정받은 바 있다(Kim 1999; Han 2007). 김치 다음으로는 전 연령층에 걸쳐 비빔밥, 불고기, 갈비찜, 신선로 등이 높은 응답율을 보였는데 김치, 불고기, 비빔밥 등이 한국 전통음식을 대표하는 음식으로 영양학적, 식품학적 가치 뿐만 아니라 식문화적인 측면에서도 다

양한 연구가 진행되어 왔고 이로 인해 아시아를 비롯하여 세계시장에서도 손색없는 대표요리로 꼽히고 있으므로(Kim 2005), 그에 따른 매스컴의 홍보와 교육의 영향으로 본 조사대상자들도 이들 식품의 영양학적 가치 및 우수성 등을 인식하고 자긍심을 가지는 것으로 보인다.

한국음식중 국제화가 가능한 음식은 여러 가지로 외국인이 좋아하는 한국음식은 불고기, 갈비구이, 비빔밥 이며 한국음식 중 상품화 가능성, 경제성, 과학성 등이 가장 높은 것으로 평가되는 식품은 김치로 보고된 바 있다(Kim 2005).

본 조사에서 젊은 층에서 신선로나 구절판이 자랑스럽게 생각하는 음식으로 꼽히지 않았던 것은 실제로 관능적인 수용도가 낮았다고 보다는 그 음식을 먹어보고 접할 수 있는 기회가 드물었기 때문으로 생각된다. 전통음식의 선호도는 평소 먹는 정도와 높은 상관관계를 보이는데, 음식에 대한 선호성은 교육보다는 섭취경험 혹은 섭취빈도 등을 통해 변화될 수 있고(Kim 2000), 선호도가 낮은 음식과 관능적 특성과는 무관할 수도 있으므로, 평소 자주 섭취할 수 있는 기회를 제공하는 것이 필요하다.

전통음식의 조리방법에 대한 인식도 조사에서는 초등학교를 제외하고는 대부분 '조리방법이 복잡하다'라고 생각하고 있었고, 실제 식생활에서 이용횟수가 줄어드는 이유에 대해서도 '만들 시간이 없어서(51.9%~68.3%)'와 '조리방법이 어려워(24.0%~38.9%)'라고 응답하였으며 전통음식을 계승·발전시키는데 있어서 개선해야할 점에 대해서도 '조리방법'이라는 응답이 전 연령대에서 가장 높게(45.4%) 나타났다. 이러한 조사결과는 전통음식의 가장 큰 개선점에 대해 초등학교들이 '영양적인 면(39.0%)'에 높은 응답율을 보였다고 보고한 Min(1999)의 연구와는 약간 차이를 보이고 있으나, Lee (2000)의 중학생을 대상으로 한 연구, Kang & Lee (2008)의 초등학교를 대상으로 한 연구 및 대학생을 대상으로 한 Park(2004)의 연구에서 조사대상자들이 우리음식은 '조리방법이 어렵다'고 생각하고 있는 것으로 보고된 바 있다. 우리 전통음식은 음식자체의 영양, 맛, 모양, 색의 조화 등은 높게 평가받지만, 저장성, 경제성 및 조리방법은 낮은 평가를 받고 있는 점(Kim 2000)을 주지하여 전통음식의 계승 발전방안이 마련되어야 할 것이다.

다양한 조리방법, 양념류의 사용은 맛있고 건강한 우리 전통음식의 우수성이 되면서도 편의성과 실용성을 추구하는 현대사회의 추세에서는 제약조건이 될 수 있다. 전통음식의 우수성은 인정한다고 해도 긴 조리시간과 복잡한 조리방법이 전통음식의 조리과 섭취를 어렵게하는 요인이 되므로 전통음식의 정확한 표준조리법의 개발과 동시에 조리방법을 간편화하여 조리시간을 단축하는 방향으로의 개선이 이루어져

야 할 것으로 보인다. 웰빙문화와 한류에 따라 세계가 우리의 전통음식에 대해 높은 관심을 가지게 되었고, 정부에서도 한식의 세계화에 관심을 가지고 있는데, 종합적인 연구를 토대로한 취약점과 개선방안을 감안하여 정책이 마련되어야 할 것이다.

Park & Kim(1991)의 여고생을 대상으로 한 연구에서는 '조리방법'과 '위생적인 면'이 개선되기를 바라는 것으로 나타난 바 있다. 이는 한국음식을 제공하는 식당 건물이나 식당내의 공간구성, 위생상태가 전반적으로 낙후되어있는 것에 기인하는 것으로 생각되는데, 전통음식점이 일정한 품질 유지와 서비스, 위생관리에 관심을 가지고 깨끗한 조리환경을 확보하여 소비자에게 다가가도록 노력해야할 필요성을 제기하는 것으로 사료된다.

본 연구에서 모든 연령층에서 전통음식의 가공식품화 요구도가 높은 것으로 나타났는데, Koo(1995)의 연구에서도 대학생들이 전통음식이 즉석식품으로 신속히 개발되어야 한다고 생각하는(48.1%) 것으로 보고된 바 있다. 전통음식의 영양학적 우수성은 잘 알고 계승하려는 의식은 있으나 손쉽게 구할 수 있는 가공식품과 인스턴트 식품에 익숙해져 있고 편리성을 선호하는 젊은 세대에 공감을 얻으려면, 조리의 간편화, 맛의 현대화, 가공식품화 등이 요구됨을 시사한다고 하겠다. Cho(2005)는 대학생들의 경우 가공식품화의 장점으로 다른나라로 수출하여 외화획득과 국위선양에 도움을 줄 수 있다는 점을 지적했다는 보고를 한 바 있는데, 전통음식을 개발하고 지적재산권을 보호하여 경제적 이익의 증대는 물론 국가 이미지를 제고하는 것은 매우 중요한 국가적 과제라고 할 수 있다.

요약 및 결론

초등학교, 중학교, 고등학교, 2,30대, 4,50대, 60대 이상의 연령별 한국전통음식에 대한 인식 및 기호도를 조사하여 세대 간의 차이를 알아봄으로써 시대에 맞는 전통음식의 발전 방향을 설정하는데 기초자료를 제공하고자 부산시내에 소재한 초등학교, 중학교, 고등학교에 재학 중인 남녀학생과 2,30대, 4,50대 및 60대 이상의 남녀 일반시민을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문지법을 이용하여 2008년 1월 2일부터 3월 31일까지 실시한 결과는 다음과 같다.

전통음식에 관심을 갖게 된 계기로는 모든 연령층에서 '매스컴을 통해서'라는 응답이 가장 높은 비율을 차지하였으나 초, 중, 고등학생과 2,30대에서는 '학교교육'과 4,50대와 60대 이상은 '가정교육'이라는 답이 두 번째로 많아 세대 간의 차이가 나타났다($p < 0.001$). 전통음식을 '매우 훌륭하다'

고 응답한 비율이 가장 높았으며, 전통음식이 훌륭하다고 생각하는 이유에 대해서는 ‘우리 고유의 음식이기 때문에 (36.5~59.0%)’에 가장 높은 응답율을 보였으며, ‘영양이 풍부하기 때문에 (17.5~30.1%)’를 두 번째로 답하였다. 전통음식 중 가장 자랑스럽게 생각하는 음식은 ‘김치’를 꼽았다. 전통음식의 조리방법에 대해 대부분의 응답자들이 ‘복잡하다’고 생각하는 것으로 나타났다. 이용횟수 감소 이유에 대한 질문에는 전 연령층에서 ‘만들 시간이 없어서’-‘조리방법이 어려워져서’-‘가격이 비싸서’의 순으로 답하였다. 전통음식의 가공식품화에 대해서는 전연령대에서 높은 비율 (51.4%~57.0%)로 ‘필요하다’고 생각하는 것으로 나타났다. 전통음식을 계승·발전해야 하는 이유로 초·중·고·대학생은 ‘세계화시키기 위해서’에 가장 높은 응답율을 보였으나 2,30대는 ‘우리의 전통음식이므로’, 4,50대와 60대 이상은 ‘우리 식성에 맞다’를 가장 높게 꼽아 연령별 차이가 있었다($p < 0.001$). 전통음식의 개선 방향에 대해서 모든 연령층에서 ‘조리방법’을 첫 번째로 지적했으며 그 다음으로 초·중·고·대학생은 ‘영양’, 중·고·대학생 이상의 연령층에서는 ‘경제성’이 높은 비율로 나타나 연령별 차이가 나타났다($p < 0.001$).

여자가 남자보다 죽, 볶음, 김치, 떡을 좋아하고, 남자는 회를 더 좋아하는 것으로 나타났다. 연령은 죽($p < 0.05$), 국($p < 0.01$), 젓갈류($p < 0.01$), 볶음($p < 0.01$), 회($p < 0.01$), 김치($p < 0.01$), 나물류($p < 0.01$)의 선호도와 양의 상관을 보였고, 국수류($p < 0.01$), 구이·찜($p < 0.05$), 탕($p < 0.01$), 떡($p < 0.01$) 과정류($p < 0.01$), 음청류($p < 0.01$)의 선호도와 음의 상관을 보였다. 비만도는 죽($p < 0.01$), 국($p < 0.01$), 전·적·선류($p < 0.01$), 볶음($p < 0.05$), 회($p < 0.01$), 김치($p < 0.05$), 나물($p < 0.01$), 떡류($p < 0.01$)의 선호도와 양의 상관을 보였다. 전통음식에 대한 인지도는 밥, 죽, 국수, 국, 전·적·선, 구이, 찜, 찌개, 조림, 볶음, 김치, 나물, 음청류의 선호도와 양의 상관을 나타내었다($p < 0.01$).

이상의 결과로 미루어 우리의 전통음식을 계승·발전시키기 위해서는 연령별, 성별에 따른 요구도의 차이를 파악하여야 하며, 지역별 인지도 및 기호도 조사를 통하여 일반인들에게 대중화 시킬 수 있는 방안들뿐만 아니라, 세계화를 위한 다양한 방안들도 지속적으로 모색되어야 할 것으로 생각된다.

참 고 문 헌

Bok HJ (2005): A study on awareness of traditional food and life

- behaviors of married women in parts of Seoul and Kyongki area. *J East Asian Soc Dietary Life* 15(1): 11-19
- Chang MJ, Cho MS (2000): Recognition and preference to Korean traditional foods foreign visitors in Korea. *Korean J Dietary Culture* 15(3): 215-223
- Cho JO (2005): A study on traditional food recognition and preference of university students. MS thesis, Kyonggi University
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS (2002): Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. *Korean J Dietary Culture* 17(4): 399-410
- Gang MS, Chyun JH (2006): A Study on the perception and the knowledge of the Korean traditional food in the elementary schoolchildren of Incheon. *Korean J Food Culture* 21(2): 107-115
- Han GJ, Lim YS, Kim HR (2007): Resident survey evaluating the degree of value placed on traditional Korean foods in the Kyunggi and Kangwon areas of Korea. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 23(1): 124-139
- Han JS, Kim HY, Kim JS, Suh BS, Han JP (1997): A Survey on elementary school children's awareness of and preference for Kimchi. *Korean J Soc Food Sci* 13(3): 259-265
- Han KS, Song BC (2003): A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region. *Korean J Dietary Culture* 18(4): 365-378
- Han YI, Nam GS, Sul MY (1989): Worsens actual condition and formative factors of dietary habits. *Korean J Food and Nutr* 2(2): 1-7
- Hong KS, Paek SJ, Kim HS (1999): The difference between generations in awareness and acceptance for commercial Korean traditional foods. *J Korean Traditional Living Sci* 8(2): 373-385
- Jeong JH, Kim SH (2001): A survey of dietary behavior and fast food consumption by high school students in Seoul. *Korean J Home Economics* 39(10): 111-124
- Jang DJ, Kim SN, Kim SH, Lee KK, Lee HJ (2005): Survey of consumer perception for derivation of superior factors in various Korean traditional foods. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 21(6): 780-812
- Jang MJ, Joe MS (2000): Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korea. *Korean J Dietary Culture* 15(3): 215-223
- Joe HS (1997): A study on college students' dietary behavior and consciousness of Korean traditional food in Junlanamdo. *Korean J Dietary Culture* 12(3): 301-308
- Kang JH, Lee KA (2008): The perception, preference, and intake of Korean traditional foods of elementary school students-focusing on Kimchi, Tteok and Eumcheong varieties. *Korean J Food Culture* 23(5): 543-555
- Kim JH, Lee MJ, Yang JS, Moon SJ (1992): Analysis of factors affecting Korean eating behavior. *Korean J Food and Nutr* 7(1): 1-8
- Kim JH, Lee JE, Yoon JH, Lim YS, Yoo JH, Jung IK (2008): Perception of Korean traditional foods by junior high school students and their parents in Gyeonggi province of Korea. *Korean J Community Living Science* 19(1): 63-74
- Kim JS (2005): Universalizing Korean Foods. *Korean J Food Culture* 20(5): 499-507

- Kim JH (1995): A study on Korean traditional foods preference and consumption of female high school students. *Korean J Food and Nutr* 8(4): 293-300
- Kim JW, Shin EM, Moon EH (2004): A study on fast food consumption, nutritional knowledge, food behavior and dietary intake of university students. *J Korea Diet Assoc* 10(1): 13-24
- Kim SM (2000): Attitudes of the university students in the Kyung-book area on the traditional foods(I). *Korean J Soc Food Sci* 16(1): 27-35
- Kim YJ (1999): Physiological properties of Kimchi. *Food Industry and Nutr* 4(3): 59-65
- Koo NS (1995): A study on college students' perception and preference of Korean traditional foods in Taejon. *Korean J Dietary Culture* 10(4): 357-366
- Kwak SH, Hwang JY, Watanabe F, Park SC (2008): Vitamin B₁₂ contents in some Korean fermented foods and edible seaweeds. *Korean J Nutr* 41(5): 439-447
- Kweon SY, Yoon SJ (2006): Recognition and preference to Korean traditional food of Chinese at Seoul residence. *Korean J Food Culture* 21(1): 17-30
- Lee CH, Ryu SS (1988): National evaluation of Korean traditional diet. *Korean J Dietary Culture* 3(3): 275-280
- Lee HJ (1995): Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. *J Korean Home Economics* 33(1): 65-83
- Lee HJ (2008): A study on the perception of the Korean traditional food in the elementary school children. MS thesis, Chungbuk University
- Lee HN (2000): A study on the knowledge, consciousness and preference of the Korean traditional food in male and female middle school students. MS thesis, Korea University
- Lee JS (1997): A study on the children's consumption pattern and preference of Korean rice cake. *Korean J Dietary Culture* 12(3): 323-329
- Lee JS (1998): Study on high school students' consumption pattern and preference of Korean rice cake. *Korean J Dietary Culture* 13(2): 133-139
- Min SH, Park OJ (2004): A survey on the Korean food preference, frequency and nutritional knowledge of college students in Kangwondo area. *Korean J Dietary Culture* 19(1): 43-51
- Min YH (1999): A study on consciousness and preference of the Korean food-focused on the elementary school children in Incheon. MS thesis, Incheon University
- Oh YS (2004): A study in student' awareness and preference for Korean traditional food elementary school. MS thesis, Suncheon National University
- Park JW, Ahn SJ (2001): A comparative study on Korean's dining-out behaviors classified by age and gender. *Korean J Dietary Culture* 16(4): 276-295
- Park MS, Kim KE (1991): A study on high school girls consciousness and food preference of the Korean food. *J Korean Home Economics* (3)1: 163-177
- Park SM (2004): The research of utilization and awareness on the traditional Food of university students in Daejeon. *J East Asian Soc Dietary Life* 14(4): 309-318
- Ries CP, Kline K, Weaver SO (1987): Impact of commercial eating on nutrient adequacy. *J Am Diet Asso* 87: 463-468
- Rho JO, Woo KJ (2003): A study on university student's recognition and preference of Korean rice cake in Incheon area. *J East Asian Soc Dietary Life* 13(1): 1-8
- Sim OJ (2008): The study of Korean-food preference of the middle School students in Busan. MS thesis, Kosin University
- Yoon HR (2005): The study of dinning-out behavior and preference on Korean foods by age groups. *Korean J Dietary Culture* 20(5): 608-614