

식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도 및 만족도 조사

심 기 현[¶]

숙명여자대학교 전통문화예술대학원 전통식생활전공

A Survey on the Recognition and Satisfaction of Korean Herbal Foods according to Dietary Behavior in Lifestyle

Ki-Hyeon Sim[¶]

Dep. Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts,
Sookmyung Women's University

Abstract

This study aimed to investigate recognition and satisfaction toward Korean herbal foods according to dietary lifestyle as well as the actual status of using ingredients for Korean herbal foods while looking for methods to improve use. The general characteristics of the respondents included relations with foods such as learning or working on them, and the correlations with the examined items were analyzed by grouping according to dietary lifestyle. Five significant dietary lifestyle groups were derived by analyzing the groups using the factor scores from the analysis. Recognition of Korean herbal foods was higher with older respondents and more cooking experience. Regarding experience related to Korean herbal foods, the housewives showed higher satisfaction when the ingredients of foods were bought and cooked. And satisfaction with price differed significantly by dietary lifestyle. With regard to experience of using ready-to-cook or ready-to-eat products, the groups with more cooking experience indicated relatively lower satisfaction with the taste of such products. When visiting restaurants, the groups with less cooking experience showed higher satisfaction with taste and nutritional values. Regarding the actual status of using ingredients for Korean herbal foods, most of the respondents answered that hygiene and quality management, distribution and marketing, and the promotion of ingredients are all essential.

Key words: Herbal food, Dietary lifestyle, Taste-seeking type, Safety-seeking type, Economy-seeking type, Convenience&economy-seeking type, Convenience&health-seeking type

I. 서 론

최근 건강에 대한 관심이 증대되면서 육체적·정신적 건강의 조화를 통해 행복하고 아름다운 삶을 추구하려는 ‘웰빙’이 주목받고 있다. ‘웰빙’이라는 생활양식에서 가장 쉽게 실천할 수 있는 것이 식생활의 개선이다. 건강은 음식과 매우 밀

접한 관련이 있으므로 균형 있게 영양을 섭취하기 위해서는 사회적·국가적 관심이 필요하다. 이러한 사회적 관심 속에서 약선음식은 건강식으로 주목받고 있는데, 약선(藥膳)음식은 좁은 의미에서는 한약재를 사용한 음식을 뜻하지만 넓은 의미에서는 섭취함으로써 약이 될 수 있는 모든 음식을 말한다(Park KT·Kim DW 2003).

¶ : 심기현, 02-2077-7475, santaro@sm.ac.kr, 서울시 용산구 효창원길 52 숙명여자대학교 한국음식연구원

인간이 음식으로 건강을 지키려는 노력은 오랜 역사를 거치면서 발전되어왔다. 우리 조상들은 의식동원(醫食同源) 또는 약식동원(藥食同源)이라는 말로 음식과 의약을 같은 범주에서 다루어 왔는데, 이는 의약과 음식의 근본이 동일하다는 뜻이다. 옛 의서인 의방유취(醫方類聚)나 식료찬요(食療纂要)에서도 '식치(食治)로써 섭양을 잘하면 굳이 복약할 필요가 없다. 질병을 치료할 때도 우선 식이치료를 먼저 행하고 약을 사용하라.'고 하며 건강에 있어 음식의 중요성을 강조하였다. 특히 평상시 먹는 식품은 건강에 필수적인 요소라고 할 수 있는데, 음식은 식습관에 의하여 장기간 계속되므로 약보다 인체에 더 많은 영향을 줄 수 있다. 우리 조상들은 자연에서 얻은 재료를 과학적으로 조리하여 음식을 만들어 왔으며, 그 안에 음양오행사상(陰陽五行思想)과 오미(五味), 오기(五氣)에 바탕을 둔 조화로운 음식문화가 들어있다(Koo SJ 2000). 그러므로 우리 민족 고유의 맛과 멋을 지닌 한국 약선음식은 계승·발전시켜야 할 문화유산이다.

이러한 사회적·환경적 변화에 따라 약선음식에 대한 관심이 점차 증가함에도 불구하고 이에 대한 연구는 절대적으로 부족한 것이 사실이다. 약선음식을 발전시키기 위해서는 요리 외에도 교육, 역사, 서비스 분야와 같은 다양한 측면에 있어서 연구가 필요하다. 그러나 대부분의 약선음식과 관련된 연구가 요리에 국한되어 있고, 연구 대상에 있어서도 사회적 흐름에 맞추지 못하고 제한적으로 이루어지고 있으므로 이와 관련된 다양한 연구를 발전시킬 필요가 있다.

현대인들은 식생활을 영위하는데 있어서 생존 차원의 욕구보다는 개인의 라이프스타일에 따른 선택을 중요시하고 있다(Seung HS 2005). 라이프스타일(lifestyle)은 특정 사회와 집단, 개인행동을 이해하고, 개인들을 유사한 특성을 가진 집단으로 군집화 할 수 있는 주요 영향 변수로서 의미를 지니고 있으며, 인간 행동의 심층적인 내용을 평가하고 분석하는데 유용한 수단으로 작용할 수

있다(Seo WS·Baek JA 2007). 이에 본 연구는 현대인의 일반적인 특성과 식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도와 만족도 조사를 통해서 약선음식의 활성화 방안에 대해 연구하고자 한다. 식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도와 만족도 조사를 통해 적절한 발전 방향을 제시하여 한국 약선음식의 이용과 교육을 활성화시킬 수 있다면 약선 음식에 대한 관심과 수요가 증가하고 있는 현실에서 국내 약선음식 시장을 발전시킬 수 있는 기회가 될 수 있을 것이다.

II. 이론적 고찰

1. 식생활 라이프스타일

라이프스타일은 사전적으로 개인이나 가족의 가치관 때문에 나타나는 다양한 생활양식, 행동양식, 사고양식 등 생활 모든 측면의 문화적·심리적 차이를 전체적인 형태로 나타낸 말로 정의한다. 라이프스타일은 사회학자인 Max Weber와 정신분석학자인 Alfred Adler에 의해 시작되었는데, 1960년대 초 William Lazer는 사회상이 반영된 사회구성원들의 독특한 생활양식으로서 타인과 구별되는 독특한 특징이라고 하여 마케팅 분야에 응용하기 시작하였으며, 미국에서는 이후 라이프스타일 측정방법과 소비자에 대한 행동연구로 발전하게 되었다(김동기 1994).

라이프스타일은 일종의 시스템적 개념으로서 넓은 의미로는 사회 전체나 특정 부분이 가지고 있는 독창적인 생활양식이라고 할 수 있다. 라이프스타일은 이를 표현하려는 개인의 행동양식에 따라서는 주관적 의미를 가질 수 있으나, 라이프스타일을 공유하는 집단에서는 객관적 가치를 지니고 있어 이런 관점에서 집단의 행동양식은 구성원들이 수용해야 할 규범적 성격인 동시에 이를 대표하는 상징성을 지니고 있다(서성한 등 2005).

식생활 라이프스타일은 일상적 생활을 표현하는 라이프스타일에 의해 영향을 받는 라이프스타일의 한 영역으로서 삶의 질을 중요시하게 되면

서 최근 관심의 대상이 되고 있다(승혜숙 2005). 라이프스타일에서 개인의 식생활과 관련된 행동은 식생활 라이프스타일로 개념화되면서 중요한 부분을 차지하고 있다. 급속한 경제 성장과 국민 소득의 증가, 생활의 서구화 등은 식생활 전반에 많은 영향을 미치고 있는데, 최근 증가하는 건강 분야에 상당 부분이 식생활과 밀접하게 연관되어 있으므로 이를 연구하는 것은 의미 있는 일이라고 할 수 있다(Hur WM 등 2006).

식생활 라이프스타일에 대한 최근의 국내 연구를 살펴보면, 심보섭(2006)은 식생활 관련 라이프스타일을 건강지향, 편의지향, 미식가지향, 외식지향, 웰빙지향, 절약지향의 6가지 요인으로 분석하였고, 군집분석을 통해 미식가추구 군집, HMR(Home Meal Replacement) 선호 군집, 웰빙추구 군집, 건강추구 군집, 편의추구 군집의 5가지 유형으로 분류하였다. 이중 HMR은 가정식사 대용식을 말하는 것으로 최근 여성의 사회 진출과 더불어 가정에서 식사를 준비하는 번거로움에서 벗어나 편의를 추구하면서 외식을 하거나 조리한 음식을 구매하여 식사를 하는 HMR 형태의 음식 소비문화에 대한 판매 빈도가 높아지고 있다. 승혜숙(2005)의 식생활 라이프스타일에 따른 베이커리제품 이용행태에서는 식생활 라이프스타일유형을 편의추구형, 경제추구형, 미각추구형, 안전추구형, 건강추구형으로 분류하였으며, 베이커리 제품을 빵류와 케이크류로 나누어 식생활 라이프스타일에 따른 유형화를 통해 이용 행태를 분석함으로써 베이커리 시장의 다양한 형성을 위한 기초 자료를 마련하고자 하였다. 임영미(2006)는 식생활 라이프스타일을 건강추구형, 미각추구형, 편의성추구형, 안전성추구형, 식료품충동구매형, 식료품알뜰구매형, 유행분위기추구형으로 나누어 와인선택속성에 관하여 연구하여, 새로운 와인 시장 형성을 위한 기초를 마련하고, 국내 와인시장의 마케팅전략에 대하여 실증적인 접근을 하였다.

2. 약선음식

약선음식은 약용가치가 높은 식품이나 한약재를 잘 배합하여 처리한 영양식으로 체질에 맞게 섭취함으로써 병을 예방하고 치료하며, 요리로도 미각을 느낄 수 있는 건강 음식을 말하는 것으로 한방음식이라고도 한다. 약선음식은 독특한 성질, 색깔, 맛, 향기, 모양을 가지고 있어 사람들의 미식 욕구를 만족시키며 동시에 생리기능을 돕고 질병을 예방하며 질병치료를 보조하는 역할을 한다(정구점 등 2005).

우리 조상들은 의식동원(醫食同源) 또는 약식동원(藥食同源)이라는 말로 음식과 의약을 같은 범주에서 다루어왔다. 여러 가지 몸에 좋은 재료를 섞어 영양가 있게 지은 밥을 약식(藥食)이라 하였고, 기름에 지져내어 밀가루로 만든 유밀과를 약과(藥果)라 하였으며, 같은 고추장이라도 다진 소고기와 꿀을 넣어 볶은 고추장을 약고추장이라 하여 음식에서 약의 효과를 기대하였다. 또한 건강에 좋은 마늘, 생강, 대추, 은행, 잣, 호도 등을 중요한 음식재료로 사용하였고, 음식을 만들 때 사용하는 양념도 약념(藥念)이라는 단어에서 유래된 것으로 보아 평상시 우리 조상들이 음식을 이용하여 건강을 지키려고 한 노력을 알 수 있다(정혜경 2007). 우리 조상들은 계절에 따라 시식(時食)과 절식(節食)을 준비하여 먹었는데, 입춘에는 산개와 승검초로 미각을 돋웠고, 정월대보름에는 오곡밥과 아홉 가지 묵은 나물을 먹고, 부럼을 깨물어 먹으며, 김이나 신선한 채소에 오곡밥을 싸서 먹었는데 이것은 겨울을 지내면서 부족하기 쉬운 비타민과 무기질을 보충하기 위해 영양 가치가 높은 음식을 섭취하는 약선음식이라고 할 수 있다. 여름에는 인삼을 넣은 삼계탕과 깨를 갈아서 넣어 닭고기와 함께 시원하게 먹는 임자수탕을 먹어 건강을 지켰다. 겨울에는 신선로를 먹었는데, 신선로는 대표적인 궁중음식으로 해삼, 전복, 미나리, 표고버섯, 호도, 잣, 은행 등 영양이 뛰어난 재료들이 들어간 훌륭한 약선음식이라고 할 수 있다(Koo SJ 2000). 이 외에도 몸에 좋은

재료들을 이용하여 만든 전약(煎藥), 약밥, 쑥떡, 생란, 오미자편, 잣죽, 전복죽, 생강차, 인삼차, 모과차, 유자차, 구기자차, 결명자차, 울무차 등의 약선음식들이 있다.

약선음식에 대한 선행연구를 살펴보면 Koo SJ(2000)는 한국 약선음식의 역사와 의미에 대하여 연구하여 서구화되고 있는 식생활 속에서 우리의 전통적 식습관을 다시 찾고 건강을 지키며 보다 나은 식문화를 창조해야 한다고 하였다. Kwak EJ 등(2002)은 대추와 오미자를 이용한 소스의 이화학적·관능적 특성에 관한 연구를 통해서 예부터 널리 이용된 약리성 식품소재를 서구식 식품으로 개발 가능성이 있는지를 연구하여 약선 재료의 활용도를 높이고자 하였다. 강명숙(2002)은 고령화가 되고 있는 현대 사회에서 노인의 건강 증진에 도움이 되는 약선 메뉴의 개발 방안을 연구하였다. 전소현(2004)은 약재를 이용한 메뉴를 만들어 관능평가를 실시하여 건강과 맛을 고려한 새로운 메뉴개발 시도를 하였다. 도기백(2004)은 한방메뉴의 고객인지도에 관한 연구를 하였고, 조영신(2005)은 일반소비자와 호텔조리사의 차이 검증을 위주로 약선 메뉴의 인지도에 관한 연구를 하였다. 박희자(2009)는 약선음식의 지각된 가치가 고객만족과 충성도에 미치는 영향을 연구하여 경쟁력 있는 약선음식 개발과 효과적인 마케팅 시사점을 제공하고자 하였다.

Ⅲ. 연구방법

1. 연구대상 및 기간

본 연구는 약선음식에 대한 인지도 및 선호도를 알아보기 위하여 수행되었다. 약선음식에 대한 일반인들의 인지도는 대체로 낮은 편이기 때문에 주로 음식에 관련된 일을 하는 사람들을 대상으로 분석하고자 하였으며, 이를 위해 약선음식 관련 교육 시설이나 전문 음식점이 잘 구비되어 있는 수도권 및 서울지역의 음식에 대하여 배우고 있거나 음식에 관련된 일을 하는 사람들을

대상으로 하여 설문조사를 실시하였다. 설문조사 기간은 2010년 4월 20일부터 5월 1일까지였고, 응답자가 직접 기입하는 자기기입식 방법을 사용하였다. 설문지는 회수는 각 지역별로 총 400부의 설문지를 배부하여 회수된 설문지 중 불성실하거나 부적합한 설문지를 제외한 338부(84.5%)를 최종 분석 자료로 이용하였다.

2. 연구내용 및 분석방법

본 연구를 위한 설문지는 선행연구를 참고하여 연구에 적합하도록 작성하였다(도기백 2003 ; 박희자 2009 ; 승혜숙 2005 ; 이원갑 2008 ; 조영신 2005 ; Kim Sm 2001 ; Jung HS · Yoon HH 2007 ; Yoon TH 2005 ; You DR 2009). 설문지는 조사 대상자의 일반적 사항과 식생활 라이프스타일에 관한 문항, 한국 약선음식 인지도와 만족도에 관한 문항, 한국 약선음식 재료 활용 실태에 관한 문항들로 구성하였다. 한국 약선음식 인지도와 관련 경험에 대하여 평가하는 부분은 약선음식에 대한 경험 유형별로 만족도와 이용 횟수, 건강에 대한 의견을 묻는 26문항들로 구성하였다. 한국 약선음식 재료의 활용에서는 위생관리, 품질관리 제도, 가격, 유통, 판매 단위, 제품 종류, 상표화, 판매원, 홍보에 관한 9가지 문항으로 구성하였다. 조사대상자의 일반적 특성에 관한 설문은 연령, 학력, 직업, 요리 경력, 월 평균 소득, 거주지를 묻는 6문항으로 구성하였다. 식생활 라이프스타일을 규명하기 위한 부분은 편의추구형, 건강추구형, 미각추구형, 경제추구형, 안전추구형 등과 같이 식생활 라이프스타일의 요인이 되는 21가지 문항으로 구성되었으며, '전혀 그렇지 않다' 1점부터 '매우 그렇다' 5점까지 리커트 척도로 측정하였다.

본 연구를 위해 수집된 설문자료는 SPSS 통계 프로그램(version 13.0)을 활용하여 분석하였다. 조사대상자의 일반적인 특성을 알아보기 위하여 빈도분석(Frequency analysis) 실시하였고, 식생활 라이프스타일 요인을 도출하기 위해 요인분석

(Factor analysis)을 실시하였다. 그리고 측정항목들의 내적 일치도를 나타내는 Cronbach' α 값을 산출하였으며, 이를 바탕으로 군집분석을 통해 식생활 라이프스타일의 군집을 도출하였다. 조사대상자 일반적 사항과 식생활 라이프스타일에 따라 집단 간 차이 검증인 교차분석(χ^2 -test)과 일원변량분석(One-way ANOVA)을 실시하였으며, 유의성이 있을 경우 각 군집 평균치 간 유의성을 검증하기 위해 사후검정으로 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

IV. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 <Table 1>과 같다. 연령층은 30세 미만이 66.6%로 가장 많았고, 다음으로 30-40세 미만 22.2%, 40세-50세 미만 7.4%, 50세 이상 3.8%로 나타났다. 학력은 대학교 재학 중인 학생이 53.8%로 가장 많았고, 다음으로 대학교 졸업 20.7%, 대학원 재학생 15.4%, 고졸 이하 5.3%, 대학원 졸업자가 4.7%로 분포하였다. 직업은 학생이 67.2%로 가장 많았고, 전문기술직 12.1%, 전업주부 7.7%, 관리·사무직과 판매·서비스직이 각각 4.7%, 기타직 3.6%로 나타났다. 요리 경력은 1년 이하가 65.1%로 많았고,

<Table 1> General characteristics of the respondents

Variable	Category	N (%)
Age	Under 30	225 (66.6)
	30-40	75 (22.2)
	40-50	25 (7.4)
	Over 50	13 (3.8)
Education	High school graduate	18 (5.3)
	College student	182 (53.8)
	University degree	70 (20.7)
	University student	52 (15.4)
	Graduate degree	16 (4.7)
Job	Student	227 (67.2)
	Housewife	26 (7.7)
	Office workers	16 (4.7)
	Service workers	16 (4.7)
	Professional workers	41 (12.1)
	Others	12 (3.6)
Cooking career	Less than 1 year	220 (65.1)
	2-3 years	60 (17.8)
	4-5 years	23 (6.8)
	6-7 years	14 (4.1)
	8-9 years	7 (2.1)
	More than 10 years	14 (4.1)
Monthly household income	Under 1,000,000	84 (24.9)
	1,000,000-Under 2,000,000	50 (14.8)
	2,000,000-Under 3,000,000	69 (20.4)
	3,000,000-Under 4,000,000	50 (14.8)
	4,000,000 and above	85 (25.1)
Region	Seoul	162 (47.9)
	Gyeonggi-do	69 (20.4)
	Others	107 (31.7)
Total		338 (100.0)

2-3년 17.8%, 4-5년 6.8%, 6-7년과 10년 이상이 각각 4.1%, 8-9년 2.1%로 분포하였다. 가정 월 평균 소득은 400만 원 이상이 25.1%로 가장 많았고, 거주 지역은 서울지역 거주자가 47.9%로 가장 많이 분포하는 것으로 조사되었다.

2. 식생활 라이프스타일 유형 도출

조사대상자들의 식생활 라이프스타일을 유형을 살펴보기 위하여 측정항목에 대해 탐색적 요인분석을 실시하였다. 요인회전방식은 직교회전 방식인 Varimax 방식을 사용하였고, 요인적재량(factor loading)과 공통성이 0.4이상인 항목들을 의미가 있는 항목으로 판단하였다.

식생활 라이프스타일 유형을 측정하기 위한 21 항목의 탐색적 요인분석 결과는 다음 <Table 2>와 같다. 요인분석 결과 요인적재량과 공통성이 낮거나 여러 개의 요인에 동시에 높은 적재량을 보이는 4개 항목('나는 식사 준비에 드는 시간이 짧은 것이 좋다.', '나는 음식에 인공 조미료를 사

용하지 않는다.', '나는 식후에 과일, 음료 등의 디저트를 즐긴다.', '나는 식료품 구입 전에 계획을 세우고 목록을 작성한다.')을 제거하고 고유치가 1이상인 5개의 요인을 도출하였으며, 전체 요인의 분산설명력은 60.194%로 나타났다. 요인 1은 편의추구 요인으로 분산설명력은 23.330%였고 요인 2는 안전추구 요인으로 분산설명력은 15.422%로 나타났다. 요인 3은 건강추구 요인으로 분산설명력은 7.891%, 요인 4는 미각추구 요인으로 분산설명력은 7.140%, 요인 5는 경제추구 요인으로 분산설명력은 6.411%로 각각 나타났다.

다음으로 도출된 요인들을 구성한 항목들의 내적일관성을 측정하기 위해서는 Cronbach's α 계수를 산출하였는데, 분석결과 Cronbach's α 계수가 편의추구 요인은 .734, 안전추구 요인은 .689, 건강추구 요인은 .686, 미각추구 요인은 .713, 경제추구 요인은 .623으로 각각 나타나 요인을 구성하는 항목들의 내적 일치도는 신뢰할 수 있는 것으로 나타났다.

<Table 2> Examination of reliability according to the factor analysis of dietary lifestyle

Factor	Item	Factor loading	Eigen value	Variance (%)	Accumulated variance (%)	Cronbach's α
Convenience-seeking type	I often eat instant foods.	.783	3.966	23.330	23.330	.734
	I often buy and eat cooked dishes.	.760				
	I tend to eat fast foods.	.742				
	I eat more bread and milk than cooked rice for breakfast.	.630				
Safety-seeking type	I look for a quality certification mark when purchasing groceries.	.800	2.622	15.422	38.752	.689
	I check a circulation period when purchasing groceries.	.692				
	I prefer recognized manufacturers when purchasing groceries.	.674				
	I check ingredients when purchasing groceries.	.561				
Health-seeking type	I prefer vegetables to meat.	.773	1.342	7.891	46.643	.686
	I attach more importance to nutrition than to taste.	.704				
	I do not like high-fat, high-calorie foods.	.685				
	I try to use organic, eco-friendly products.	.439				
Taste-seeking type	I try to enjoy various foods changing menus.	.807	1.214	7.140	53.783	.713
	I tend to eat foods visiting renowned restaurants.	.759				
	I am sensitive to the tastes of foods.	.724				
Economy-seeking type	I tend to purchase groceries on sale.	.793	1.090	6.411	60.194	.623
	I buy groceries comparing the prices of several stores.	.791				

Kaiser-Meyer-Olkin scale=.802, Bartlett's test of sphericity: $\chi^2(p)=1458.607(.000)$

〈Table 3〉 Final cluster average according to dietary lifestyle

Variable	Cluster				
	Cluster 1 (N=39)	Cluster 2 (N=86)	Cluster 3 (N=80)	Cluster 4 (N=66)	Cluster 5 (N=67)
Factor 1 Convenience-seeking type	-.84605	-.36598	-.39595	.69436	.75102
Factor 2 Taste-seeking type	.51372	.08152	-.40814	.35467	-.26571
Factor 3 Safety-seeking type	-.94991	1.14108	-.49451	.03025	-.35108
Factor 4 Health-seeking type	-.71204	.25375	.47670	-1.02833	.53254
Factor 5 Economy-seeking type	-.71366	-.12163	.75114	.45760	-.77612

요인분석을 통해 도출된 식생활 라이프스타일 요인을 바탕으로 이들을 유형화하기 위해 군집분석을 실시하였다. 군집분석은 비계층적 K-평균 군집분석을 통하여 분석한 결과 5개의 군집이 식생활 라이프스타일을 분류하는데 가장 적절한 것으로 나타났다. 도출된 식생활 라이프스타일 군집으로 식생활 라이프스타일 요인들의 최종군집과 일원변량분석 결과는 다음 <Table 3>과 <Table 4>에서 보는 바와 같다. 군집 1은 ‘미각추구형’(N=39), 군집 2는 ‘안전추구형’(N=86), 군집 3은 ‘경제추구형’(N=80), 군집 4는 ‘편의·경제추구형’(N=66), 군집 5는 ‘편의·건강추구형’(N=67)으로 명명하였으며, 식생활 라이프스타일 요인에 대한 군집별 일원변량분석 결과 모든 식생활 라이프스타일 요인에서 유의한 차이를 보였다. 식생활 라이프스타일의 이러한 유형 분류는 Seung HS(2005)의 연구에서 미각추구형, 건강추구형, 편의추구형, 안전추구형, 경제추구형 등으로 분류하였고, Kim MJ 등(2007)의 연구에서 건강추

구형, 미각추구형, 유행추구형, 안전추구형, 분위기추구형으로, Kim HC과 Kim MR(2010)의 연구에서 건강추구형, 편의추구형, 안전추구형, 유행추구형, 미각추구형 등으로 분류한 것과 같이 대체로 유사하다.

3. 한국 약선음식 인지도와 만족도

1) 한국 약선음식 인지도

조사대상자들의 한국 약선음식에 대한 인지도는 <Table 5>와 같이, 전체 응답자의 76.0%가 한국 약선음식에 대해 알고 있는 것으로 나타났다. 식생활 라이프스타일별로 안전추구형의 한국 약선음식 인지도가 83.7%로 가장 높았고, 다음으로 미각추구형(76.9%), 경제추구형(75.0%), 편의·경제추구형(72.7%), 편의·건강추구형(70.1%)의 순으로 높게 나타났으나, 통계적으로 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 연령별로 30세 미만(71.1%)에 비하여 30-40세 미만(85.3%)과 40세

〈Table 4〉 Examination of lifestyle factor differences according to dietary lifestyle clusters

Factor	Cluster	Cluster1	Cluster2	Cluster3	Cluster4	Cluster5	F-value
		Taste-seeking type (N=39)	Safety-seeking type (N=86)	Economy-seeking type (N=80)	Convenience& economy-seeking type (N=66)	Convenience& health-seeking type (N=67)	
Factor 1 Convenience-seeking type		-0.85±0.75 ^c	0.51±1.28 ^b	-0.95±0.87 ^b	-0.71±0.87 ^a	-0.71±0.81 ^a	46.990 ^{***}
Factor 2 Taste-seeking type		0.51±1.28 ^a	0.08±0.85 ^b	-0.41±0.91 ^c	0.35±0.88 ^{ab}	-0.27±0.96 ^c	10.337 ^{***}
Factor 3 Safety-seeking type		-0.95±0.87 ^d	1.14±0.62 ^a	-0.49±0.66 ^c	0.03±0.70 ^b	-0.35±0.72 ^c	89.984 ^{***}
Factor 4 Convenience&health-seeking type		-0.71±0.87 ^b	0.25±0.72 ^a	0.48±0.89 ^a	-1.03±0.60 ^c	0.53±0.83 ^a	53.794 ^{***}
Factor 5 Economy-seeking type		-0.71±0.81 ^d	-0.12±0.86 ^c	0.75±0.74 ^a	0.46±0.84 ^b	-.78±0.77 ^d	46.306 ^{***}

¹⁾Different superscript letters are statistically different at $p<.05$ by Duncan's multiple range test.

^{***} $p<.001$

이상(86.8%)의 인지도가 높게 나타났으며, 통계적으로도 유의한 차이를 보였다($p < .05$). 직업에 따라서는 한국 약선음식 인지도에 유의한 차이는 나타나지 않았으며, 요리경력별로 경력이 6년 이상의 경우 94.3%로 대부분이 한국 약선음식에 대해 알고 있었고, 2년-5년은 78.3%, 1년 이하는 72.3%가 인지하고 있는 것으로 나타나서 통계적으로도 유의한 차이를 보였다($p < .05$). 대체로 나이가 많고 요리경력이 오래될수록 한국 약선음식에 대한 인지도가 높은 것으로 나타났다.

조영신(2005)은 교육 정도가 높을수록 약선음식에 대한 인지도가 높은 것으로 보고하였으나, Oh CH와 Kim HS(2009)는 응답자의 87.5%가 약선음식에 대한 지식이 거의 없는 것으로 보고하였다. 대체로 학력이 높거나 음식 관련 일을 하는 사람들은 약선음식에 대한 인지도가 일반인들에 비해서 상대적으로 높은 편으로 약선음식의 인지도를 높이기 위해서 대상별로 차별화된 약선음식 홍보 방안을 강구할 필요가 있을 것으로 사료된다. 특히 요인분석의 결과에서도 보듯이 약선음식을 찾는 사람들이 일상적으로 약선음식을 먹기 보다는 주로 건강증진 목적으로 찾기 때문에 이

런 사람들도 쉽게 이용할 수 있는 약선음식 개발이나 전문 음식점 개설이 필요할 것으로 생각된다. 그러나 음식에 있어서 건강이라는 기능적 측면도 중요하지만 맛과 가격도 간과할 수 없는 중요한 요소이므로 몸에 좋은 식재료로 맛있고 저렴하게 만들 수 있는 약선음식 개발이 필요하다 (Oh CH · Kim HS 2009).

2) 한국 약선음식 정보획득 경로

조사대상자들의 한국 약선음식에 대한 정보획득 경로는 <Table 6>에서와 같이, TV나 라디오를 통해 정보를 얻은 응답자가 28.0%로 가장 많았고, 다음으로 학교 18.3%, 신문이나 잡지 16.0%, 인터넷 10.9%, 전문서적 10.1%, 요리학원 7.8%, 주변인의 추천 7.4%, 기타 1.6%의 순으로 높게 나타났다. 식생활 라이프스타일 유형별로 편의건강추구형과 미각추구형의 경우 각각 38.3%와 36.7%가 TV나 라디오를 통해 한국 약선음식에 대한 정보를 많이 얻고 있었으나, 편의·경제추구형(33.3%)과 경제추구형(25.0%)의 경우 학교에서, 안전추구형의 경우 신문이나 잡지(20.8%)를 통해 한국 약선음식에 대한 정보를 다른 유형에

<Table 5> Recognition of Korean herbal food

Variable		Yes	No	Total	N(%)	x^2
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	30 (76.9)	9 (23.1)	39 (100.0)	4.522	
	Safety-seeking type	72 (83.7)	14 (16.3)	86 (100.0)		
	Economy-seeking type	60 (75.0)	20 (25.0)	80 (100.0)		
	Convenience&economy-seeking type	48 (72.7)	18 (27.3)	66 (100.0)		
	Convenience&health-seeking type	47 (70.1)	20 (29.9)	67 (100.0)		
Age	Under 30	160 (71.1)	65 (28.9)	225 (100.0)	8.988*	
	30-40	64 (85.3)	11 (14.7)	75 (100.0)		
	Over 40	33 (86.8)	5 (13.2)	38 (100.0)		
Job	Student	173 (76.2)	54 (23.8)	227 (100.0)	.495	
	Housewife	21 (80.8)	5 (19.2)	26 (100.0)		
	Worker	63 (74.1)	22 (25.9)	85 (100.0)		
Cooking career	Under 1 year	159 (72.3)	61 (27.7)	220 (100.0)	8.343*	
	2-5 years	65 (78.3)	18 (21.7)	83 (100.0)		
	Over 6 years	33 (94.3)	2 (5.7)	35 (100.0)		
Total		257 (76.0)	81 (24.0)	338 (100.0)		

* $p < .05$

비해 상대적으로 많이 얻고 있는 것으로 나타나 식생활 라이프스타일 유형별로 한국 약선음식 정보획득 경로에 유의미한 차이를 보였다($p<.01$). 연령층별로 30세 미만의 경우 학교(28.1%), 30-40세 미만은 TV나 라디오(37.5%), 40세 이상은 신문이나 잡지(39.4%)를 통해 주로 한국 약선음식 정보를 많이 얻고 있는 것으로 나타났으며, 통계적으로도 유의미한 차이를 보였다($p<.001$). 직업별로도 유의미한 차이를 보였는데, 학생은 학교(26.0%), 전업주부는 TV나 라디오(42.9%) 및 신문이나 잡지(33.3%), 직장인은 TV나 라디오(38.1%)를 통해 한국 약선음식에 대한 정보를 많이 얻고 있는 것으로 나타났다($p<.01$). 요리경력별로는 요리경력이 오래된 6년 이상 집단의 경우 신문이나 잡지(36.4%) 및 전문서적(27.3%)을 통해 한국 약선음식 정보를 많이 얻고 있는 반면, 1년 이하는 TV나 라디오(32.7%), 2년-5년은 TV나 라디오(23.1%) 및 학교(21.5%)에서 한국 약선음식 정보를 많이 얻고 있는 것으로 유의한 차이를 보였다($p<.01$).

Lee SM와 Hwang DU(2006)는 62.4%가 대중매체를 통해 약선음식에 대한 정보를 가장 많이 얻는 것으로 보고하였고, 필요에 의해서가 14.7%,

친구 소개와 식당 이용이 각각 11.0%로 순으로 조사되었다. 반면에 도기백(2003)은 식당이용 경험에 의해서가 35.4%로 가장 높은 것으로 나타났고, 주변인 소개가 24.3%, 대중매체 통해서가 23.8%, 필요에 의해서가 10.8%, 우연에 의해서가 5.7% 순으로 조사되었다. 선행연구와 비교해 볼 때 대상자의 연령이나 교육 정도에 따라 약간의 차이는 있으나 전체적으로는 본 연구와 유사하게 대중매체나 주변인을 통해서 약선음식에 대한 정보를 얻는 것으로 나타났다. 따라서 TV나 라디오, 신문, 잡지와 같은 대중매체를 통해서 약선음식에 대한 정보를 많이 제공함으로써 약선음식에 대한 인지도를 높일 수 있을 것으로 생각된다.

3) 한국 약선 음식 이용 횟수

한국 약선 음식 이용 횟수는 <Table 7>와 같이 월 1회 미만 이용자가 55.1%로 가장 많았고, 다음으로 월 1-2회 정도 이용자가 33.8%였으며, 월 3회 이상 이용자는 11.1%로 나타났다. 식생활 라이프스타일 유형별로 안전추구형이 다른 유형에 비해 한국 약선 음식이 이용 횟수가 많은 것으로 나타났으나, 통계적으로 유의한 차이는 나타나지 않았으며, 연령과 직업, 요리경력에서도 한국 약

<Table 6> Route of acquisition of information about Korean herbal food

Variable		TV & Radio	Newspaper & magazine	Internet	Expert book	Cooking class	Friends	School	Others	Total	N(%)	x^2
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	11(36.7)	4(13.3)	4(13.3)	1(3.3)	3(10.0)	1(3.3)	6(20.0)	0(0)	30(100.0)		
	Safety-seeking type	17(23.6)	15(20.8)	13(18.1)	13(18.1)	3(4.2)	3(4.2)	6(8.3)	2(2.8)	72(100.0)		
	Economy-seeking type	14(23.3)	7(11.7)	4(6.7)	3(5.0)	6(10.0)	10(16.7)	15(25.0)	1(1.7)	60(100.0)		49.092**
	Convenience&economy-seeking type	12(25.0)	9(18.8)	3(6.3)	3(6.3)	3(6.3)	1(2.1)	16(33.3)	1(2.1)	48(100.0)		
	Convenience&health-seeking type	18(38.3)	6(12.8)	4(8.5)	6(12.8)	5(10.6)	4(8.5)	4(8.5)	0(0)	47(100.0)		
Age	Under 30	40(25.0)	16(10.0)	16(10.0)	10(6.3)	14(8.8)	16(10.0)	45(28.1)	3(1.9)	160(100.0)		
	30-40	24(37.5)	12(18.8)	10(15.6)	8(12.5)	4(6.3)	3(4.7)	2(3.1)	1(1.6)	64(100.0)		57.569***
	Over 40	8(24.2)	13(39.4)	2(6.1)	8(24.2)	2(6.1)	0(0)	0(0)	0(0)	33(100.0)		
Job	Student	39(22.5)	23(13.3)	19(11.0)	14(8.1)	14(8.1)	15(8.7)	45(26.0)	4(2.3)	173(100.0)		
	Housewife	9(42.9)	7(33.3)	2(9.5)	2(9.5)	1(4.8)	0(0)	0(0)	0(0)	21(100.0)		35.020**
	Worker	24(38.1)	11(17.5)	7(11.1)	10(15.9)	5(7.9)	4(6.3)	2(3.2)	0(0)	63(100.0)		
Cooking career	Under 1 year	52(32.7)	22(13.8)	18(11.3)	8(5.0)	13(8.2)	14(8.8)	30(18.9)	2(1.3)	159(100.0)		
	2-5 years	15(23.1)	7(10.8)	9(13.8)	9(13.8)	6(9.2)	4(6.2)	14(21.5)	1(1.5)	65(100.0)		35.961**
	Over 6 years	5(15.2)	12(36.4)	1(3.0)	9(27.3)	1(3.0)	1(3.0)	3(9.1)	1(3.0)	33(100.0)		
Total		72(28.0)	41(16.0)	28(10.9)	26(10.1)	20(7.8)	19(7.4)	47(18.3)	4(1.6)	257(100.0)		

p<.01, *p<.001

〈Table 7〉 Number of eating Korean herbal food

Variable		N(%)								
		Under 1 time per month		2-3 times per month		More than 3 time per month		Total	χ^2	
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	13	(52.0)	10	(40.0)	2	(8.0)	25	(100.0)	9.290
	Safety-seeking type	30	(48.4)	21	(33.9)	11	(17.7)	62	(100.0)	
	Economy-seeking type	30	(58.8)	14	(27.5)	7	(13.7)	51	(100.0)	
	Convenience&economy-seeking type	26	(66.7)	12	(30.8)	1	(2.6)	39	(100.0)	
	Convenience&health-seeking type	20	(51.3)	16	(41.0)	3	(7.7)	39	(100.0)	
Age	Under 30	74	(56.1)	42	(31.8)	16	(12.1)	132	(100.0)	2.712
	30-40	29	(55.8)	20	(38.5)	3	(5.8)	52	(100.0)	
	Over 40	16	(50.0)	11	(34.4)	5	(15.6)	32	(100.0)	
Job	Student	76	(53.9)	47	(33.3)	18	(12.8)	141	(100.0)	3.015
	Housewife	9	(47.4)	7	(36.8)	3	(15.8)	19	(100.0)	
	Worker	34	(60.7)	19	(33.9)	3	(5.4)	56	(100.0)	
Cooking career	Under 1 year	70	(55.6)	43	(34.1)	13	(10.3)	126	(100.0)	.677
	2-5 years	32	(56.1)	19	(33.3)	6	(10.5)	57	(100.0)	
	Over 6 years	17	(51.5)	11	(33.3)	5	(15.2)	33	(100.0)	
Total		119	(55.1)	73	(33.8)	24	(11.1)	216	(100.0)	

선 음식이 이용 횟수에 의미 있는 차이는 나타나지 않았다. Lee SM와 Hwang DU(2006)는 친구·동료모임이나 가족들과 외식으로 월 평균 1-2회 정도 약선음식을 이용하는 것으로 나타났고, 도기백(2003)은 월 평균 2-3회 정도로 약선음식을 이용하는 것으로 조사되었다. 선행연구에 따라 약간의 차이는 있으나 일상적으로 먹는 음식에 비교해서는 약선음식에 대한 이용 횟수가 많지 않은 것으로 조사되었는데, 이는 식생활 라이프스타일

이나 연령, 직업, 요리 경력과는 상관없이 건강 목적으로 먹는 특수한 음식으로 생각하여 이용하지 않기 때문에 약선음식에 대한 이용 빈도를 높이기 위해서는 일반인들도 쉽게 이용할 수 있는 약선음식 개발이 필요할 것으로 생각된다.

4) 한국 약선음식이 건강에 미치는 영향

한국 약선음식이 건강에 미치는 영향에 대해 살펴본 결과는 <Table 8>에서와 같이, 5점 만점에

〈Table 8〉 Recognition of the impact of Korean herbal food on health

Variable		Mean±SD	F-value
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	4.18±0.72	1.276
	Safety-seeking type	4.30±0.65	
	Economy-seeking type	4.16±0.75	
	Convenience&economy-seeking type	4.11±0.68	
	Convenience&health-seeking type	4.31±0.58	
Age	Under 30	4.21±0.69	.026
	30-40	4.23±0.61	
	Over 40	4.24±0.75	
Job	Student	4.19±0.66	.521
	Housewife	4.31±0.62	
	Worker	4.26±0.74	
Cooking career	Under 1 year	4.25±0.62	.856
	2-5 years	4.20±0.76	
	Over 6 years	4.09±0.82	
Total		4.22±0.68	

평균 4.22의 평균점을 보여, 조사대상자들 대부분이 한국 약선음식이 건강에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 생각하고 있었다. 식생활 라이프스타일 유형별로는 안전추구형과 편의건강추구형이 가장 긍정적인 반응을 보였으나, 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 일반적인 특성별로도 모든 변인에서 한국 약선음식이 건강에 미치는 영향에 대해 유의미한 차이는 나타나지 않았다. Lee SM와 Hwang DU(2006)는 59.6%의 사람들이 약선음식이 건강에 좋은 음식이라고 인식하며, 일반 음식보다 한방음식이 영양가가 높고, 성인병 예방 및 장수에 도움이 되는 음식으로 인지하고 있음을 보고하였다. 또한 약선음식의 인지요인 항목을 분석한 도기백(2003)의 연구에 의하면 많은 수의 사람들이 약선음식을 건강 음식으로 인식하는 것으로 나타났다. 이러한 결과로 보건데, 사람들이 약선음식 효능에 대해서는 잘 알지 못하지만 각종 대중매체를 통하여 건강에 좋은 음식으로 인

지하고 있음을 알 수 있다. 따라서 약선음식을 대중화시키기 위해서는 건강에 좋은 음식이라는 점을 강화시킬 필요가 있을 것으로 보인다.

5) 한국 약선음식 이용 경험별 만족도

한국 약선음식을 이용한 경험별로 만족도는 <Table 9>와 같다. 한국 약선음식 재료를 구매하여 조리해본 경험이 있는 응답자는 85.6%였고, 백화점이나 대형마트 식품 코너의 반 조리 및 완전 조리 제품 이용 경험자는 53.7%였으며, 전문 음식점에서의 한국 약선음식을 사 먹어본 경험이 있는 응답자는 81.0%로 각각 나타났다. 식생활 라이프스타일 유형별로 한국 약선음식을 재료 구매하여 조리한 경험은 안전추구형이 많았고, 백화점이나 대형마트 식품 코너의 반 조리 및 완전 조리 제품 이용 경험은 미각추구형이, 전문음식점에서 한국 약선음식 사 먹어본 경험은 미각추구형과 안전추구형이 다소 많은 것으로 나타났

<Table 9> Analysis of experience of eating Korean herbal foods by the types

Variables	N(%)					
	Experience of purchasing and cooking Korean herbal food ingredients		Experience of using half-cooked and fully-cooked products at food corners		Experience of purchasing and eating foods at Korean herbal foods restaurant	
	Yes	No	Yes	No	Yes	No
Taste-seeking type	21 (84.0)	4 (16.0)	16 (64.0)	9 (36.0)	22 (88.0)	3 (12.0)
Safety-seeking type	56 (90.3)	6 (9.7)	39 (62.9)	23 (37.1)	54 (87.1)	8 (12.9)
Dietary Economy-seeking type	45 (88.2)	6 (11.8)	26 (51.0)	25 (49.0)	41 (80.4)	10 (19.6)
lifestyle Convenience&economy-seeking type	34 (87.2)	5 (12.8)	20 (51.3)	19 (48.7)	27 (69.2)	12 (30.8)
Convenience&health-seeking type	29 (74.4)	10 (25.6)	15 (38.5)	24 (61.5)	31 (79.5)	8 (20.5)
x^2	5.553		7.065		5.878	
Age Under 30	108 (81.8)	24 (18.2)	63 (47.7)	69 (52.3)	103 (78.0)	29 (22.0)
30-40	47 (90.4)	5 (9.6)	33 (63.5)	19 (36.5)	45 (86.5)	7 (13.5)
Over 40	30 (93.8)	2 (6.3)	20 (62.5)	12 (37.5)	27 (84.4)	5 (15.6)
x^2	4.233		4.884		2.031	
Job Student	120 (85.1)	21 (14.9)	71 (50.4)	70 (49.6)	110 (78.0)	31 (22.0)
Housewife	17 (89.5)	2 (10.5)	15 (78.9)	4 (21.1)	18 (94.7)	1 (5.3)
Worker	48 (85.7)	8 (14.3)	30 (53.6)	26 (46.4)	47 (83.9)	9 (16.1)
x^2	.260		5.506		3.461	
Cooking career Under 1 year	102 (81.0)	24 (19.0)	56 (44.4)	70 (55.6)	101 (80.2)	25 (19.8)
2-5 years	52 (91.2)	5 (8.8)	34 (59.6)	23 (40.4)	45 (78.9)	12 (21.1)
Over 6 years	31 (93.9)	2 (6.1)	26 (78.8)	7 (21.2)	29 (87.9)	4 (12.1)
x^2	5.550		13.507**		1.229	
Total	185 (85.6)	31 (14.4)	116 (53.7)	100 (46.3)	175 (81.0)	41 (19.0)

**p<.01

나, 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 연령과 직업에 따라서도 유의한 차이는 나타나지 않았으나, 백화점이나 대형마트 식품 코너의 반 조리 및 완전 조리 제품 이용 경험의 경우 요리경력에 따라 유의한 차이를 보였는데, 요리경력이 6년 이상의 경우 78.8%가 이용 경험이 있는 것으로 나타나 요리 경력이 오래될수록 백화점이나 대형마트 식품 코너의 반 조리 및 완전 조리 제품 이용 경험이 많은 것으로 나타났다($p < .01$). 이는 약선음식에 관심이 있어 이와 관련된 교육을 받거나 직업에 종사하는 하는 사람들을 대상으로 설문조사를 하였기 때문에 약선음식에 대한 인지도가 높아 이에 대한 접근성이 높은 요리 전문가들의 경우 백화점이나 대형마트 식품 코너에서 반 조리나 완전 조리 제품을 이용하기보다는 한방 재료를 구입하여 직접 조리하거나 전문 음식점에서 약선음식을 사 먹는 것으로 보인다. 따라서 약선음식의 이용 빈도를 높이기 위해서는 일

반인들은 대형마트나 백화점에서 쉽게 구입할 수 있는 반 조리나 완전 조리 형태의 약선음식으로, 요리 전문가들은 약선음식을 조리하기 편하도록 만든 포장 형태의 한방 재료나 대상별로 쉽게 이용할 수 있는 약선음식 메뉴 개발을 통해 약선 전문 음식점을 활성화시킬 필요가 있다.

한국 약선음식 재료 구매 조리 경험이 있는 응답자들을 대상으로 한국 약선음식 만족도를 살펴본 결과는 다음 <Table 10>과 같다. 먼저 전반적 만족도는 5점 만점에 3.53으로 나타났으며, 영양 만족도가 4.07로 높게 나타났고, 맛 만족도 역시 3.59로 비교적 높았으나, 가격 만족도는 3.13으로 보통 수준이었고, 편의성 만족도는 2.90으로 비교적 낮게 나타났다. 한국 약선음식 재료 구매 조리 시 전반적 만족도는 식생활 라이프스타일 유형별로 안전추구형이 높고, 편의·건강추구형이 가장 낮았으나 유의한 차이는 나타나지 않았다. 일반적 특성 중 직업에 따라 유의한 차이를 보였는데,

<Table 10> Measurement of satisfaction with foods after purchasing and cooking Korean herbal food ingredients

						Mean±SD
Variable	Taste	Nutrition	Price	Convenience	Overall quality	
Taste-seeking type	3.55±0.67	3.91±0.92	3.32±0.72 ^a	3.00±0.76	3.50±0.60	
Safety-seeking type	3.77±0.81	4.16±0.63	3.23±0.89 ^a	3.02±0.73	3.71±0.68	
Dietary Economy-seeking type	3.44±0.78	4.13±0.73	3.13±0.79 ^a	2.80±0.73	3.51±0.59	
lifestyle Convenience&economy-seeking type	3.62±0.60	3.94±0.60	3.21±0.64 ^a	2.76±0.78	3.50±0.56	
Convenience&health-seeking type	3.47±0.68	4.07±0.58	2.73±0.52 ^b	2.93±0.83	3.30±0.60	
F-value	1.508	.958	2.763*	.918	2.343	
Age Under 30	3.55±0.79	4.09±0.72	3.09±0.74	2.89±0.82	3.54±0.62	
30-40	3.57±0.68	4.04±0.66	3.17±0.70	2.83±0.67	3.47±0.55	
Over 40	3.73±0.64	4.03±0.56	3.23±0.97	3.07±0.64	3.63±0.76	
F-value	.700	.132	.474	.937	.640	
Job Student	3.62±0.73 ^{ab}	4.08±0.70	3.14±0.74	2.92±0.80	3.55±0.60 ^{ab}	
Housewife	3.88±0.60 ^a	4.18±0.64	3.47±0.94	2.94±0.75	3.88±0.70 ^a	
Worker	3.40±0.76 ^b	4.00±0.65	3.00±0.74	2.85±0.65	3.38±0.61 ^b	
F-value	3.190*	.478	2.403	.145	4.392*	
Cooking Under 1 year	3.63±0.69	4.07±0.65	3.17±0.73	2.94±0.78	3.57±0.59	
2 - 5 years	3.55±0.87	4.15±0.74	3.09±0.86	2.79±0.82	3.51±0.70	
career Over 6 years	3.52±0.68	3.94±0.68	3.10±0.75	2.97±0.55	3.45±0.62	
F-value	.401	.981	.190	.814	.507	
Total	3.59±0.74	4.07±0.68	3.13±0.77	2.90±0.76	3.53±0.62	

^{a)}Different superscript letters are statistically different at $p < .05$ by Duncan's multiple range test.

* $p < .05$

특히 전업주부(3.88)가 직장인(3.38)에 비하여 한국 약선음식 재료 구매 조리 시 전반적인 만족도가 높은 것으로 나타났다($p<.05$). 세부 항목별로는 맛 만족도는 식생활 라이프스타일 유형별로 안전추구형이 가장 높게 나타났으나 유의한 차이는 나타나지 않았다. 일반적 특성별로 직업에 따라 한국 약선음식 재료 구매 조리 시 맛 만족도에 유의한 차이를 보였는데, 특히 전업주부(3.88)가 직장인(3.40)에 비하여 높은 만족도를 보였다($p<.05$). 영양 만족도의 경우 식생활 라이프스타일 유형별로 안전추구형이 가장 높고, 미각추구형이 낮게 나타났으나 유의한 차이는 나타나지 않았으며, 일반적 특성별로는 모든 변이에서 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 가격 만족도의 경우 식생활 라이프스타일 유형별로 유의한 차이를 보였는데, 편의·건강추구형(2.73)의 한국 약선음식 재료 구매 조리 시 가격에 대한 만족도가 미각추구형(3.32)은 가장 높은 것으로 나타났

다($p<.05$). 일반적 특성별로는 모든 변이에서 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 편의성과 만족도의 경우, 식생활 라이프스타일 유형별로 안전추구형이 가장 높고, 편의·경제추구형이 낮게 나타났으나 유의한 차이는 나타나지 않았다. 일반적 특성별로는 모든 변이에서 유의미한 차이는 나타나지 않았으나 대체로 건강에 대한 관심이 높고 시간적으로 여유가 있는 경우 약선음식 재료를 직접 구매하여 조리하였을 때 만족도가 높은 것으로 나타나 이러한 사람들을 대상으로 약선음식 재료를 쉽게 구매할 수 있는 곳을 개발하는 것이 필요할 것으로 사료된다.

백화점이나 대형마트 식품코너의 반 조리 및 완전 조리 제품 이용 경험이 있는 응답자들의 한국 약선음식 만족도를 살펴본 결과는 다음 <Table 11>와 같다. 먼저 전반적 만족도는 5점 만점에 3.08로 보통 수준이었으며, 세부 항목별로 편의성에 대한 만족도가 3.61로 비교적 높았으나,

<Table 11> Measurement of satisfaction with half-cooked and fully-cooked products at the food corners of department stores or supermarkets

		Mean±SD				
Variable		Taste	Nutrition	Price	Convenience	Overall quality
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	2.88±0.99	2.65±1.11	2.76±0.97	3.24±0.20	2.88±0.99
	Safety-seeking type	3.21±0.66	2.95±0.79	2.74±0.88	3.67±0.77	3.10±0.68
	Economy-seeking type	3.12±0.82	3.00±0.75	3.00±0.89	3.58±0.76	3.08±0.69
	Convenience&economy-seeking type	3.05±0.69	2.80±0.52	2.80±0.41	3.75±0.55	3.10±0.31
	Convenience&health-seeking type	3.25±0.58	3.00±0.37	2.75±0.45	3.75±0.58	3.19±0.40
F-value		.726	.782	.481	1.295	.500
Age	Under 30	3.23±0.73	2.94±0.71	2.81±0.73	3.56±0.81	3.08±0.65
	30-40	3.00±0.83	2.85±0.87	2.85±0.91	3.73±0.88	3.06±0.75
	Over 40	2.95±0.59	2.86±0.73	2.76±0.77	3.57±0.60	3.10±0.54
	F-value	1.752	.186	.077	.493	.018
Job	Student	3.15±0.78	2.90±0.72	2.78±0.84	3.51±0.87	3.07±0.70
	Housewife	3.13±0.74	2.93±0.88	3.07±0.80	3.67±0.49	3.27±0.59
	Worker	3.03±0.66	2.87±0.81	2.77±0.62	3.81±0.70	3.00±0.58
	F-value	.286	.037	.894	1.522	.844
Cooking career	Under 1 year	3.21±0.73 ^a	3.05±0.75	2.84±0.80	3.66±0.75	3.14±0.64
	2-5 years	3.20±0.76 ^a	2.86±0.73	2.71±0.83	3.51±0.92	3.09±0.66
	Over 6 years	2.81±0.68 ^b	2.63±0.74	2.89±0.70	3.63±0.74	2.93±0.68
	F-value	3.066	3.045	.431	.371	1.002
Total		3.12±0.74	2.90±0.76	2.81±0.78	3.61±0.80	3.08±0.66

^{a)}Different superscript letters are statistically different at $p<.05$ by Duncan's multiple range test.
^{b)} $p<.05$

맛 만족도는 3.12로 보통 수준이었고, 영양(2.90)과 가격(2.81)에 만족도는 보통 이하로 비교적 낮았다. 백화점이나 대형마트 식품코너의 반 조리 및 완전 조리 제품 이용 시 전반적인 만족도의 경우 식생활 라이프스타일 유형별로 다른 유형에 비해 미각추구형의 만족도가 다소 낮았으나 유의한 차이는 나타나지 않았다. 일반적 특성별로는 모든 변인에서 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 세부 만족도 항목별로 맛 만족도 경우 식생활 라이프스타일 유형별로 편의-건강추구형이 가장 높고, 미각추구형은 낮게 나타났으나 유의한 차이는 나타나지 않았다. 일반적 특성별로 요리경력에 따라 백화점이나 대형마트 식품코너의 반 조리 및 완전 조리 제품 이용 시 맛 만족도에 유의한 차이를 보였는데, 특히 요리경력이 6년 이상(2.81)은 1년 이하(3.21)나 2년-5년(3.20)에 비하여 더욱 낮은 만족도를 보였다($p < .05$). 일반적 특성별로는 모든 변인에서 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 백화점이나 대형마트 식품코너의 반 조

리 및 완전 조리 제품 이용 시 느끼는 가격과 편의성 만족도 역시 식생활 라이프스타일 유형과 일반적 특성 변인에 따라 모두 유의미한 차이는 나타나지 않았으나 편의성을 추구하는 사람일수록 직접 조리하기보다는 백화점이나 대형마트에서 반 조리 및 완전 조리 제품을 구입 시 각 항목별로 만족도가 높은 것으로 조사되었다. 이러한 조사결과로 보건데, 건강에 관심이 높은 바쁜 직장인들을 위해 간편하게 구입할 수 있는 편의식 형태의 약선음식 개발이 필요할 것으로 판단된다.

전문음식점에서 한국 약선음식 이용 경험이 있는 응답자들의 만족도를 살펴본 결과는 <Table 12>와 같다. 먼저 전반적 만족도는 5점 만점에 3.49로 비교적 높았고, 세부 항목별로 영양 만족도가 3.72로 비교적 높았고, 맛 만족도(3.64)와 편의성 만족도(3.55)가 비교적 높게 나타났으나 가격 만족도(2.86)는 보통 이하로 비교적 낮았다. 전문음식점에서 한국 약선음식 이용 시 전반적 만족도의 경우 식생활 라이프스타일 유형별로 미각

<Table 12> Measurement of satisfaction with Korean herbal foods at specialty restaurants

		Mean±SD				
Variable	Taste	Nutrition	Price	Convenience	Overall quality	
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	3.73±0.98	3.68±0.99	3.09±1.06	3.77±0.97	3.59±0.91
	Safety-seeking type	3.62±0.62	3.75±0.67	2.87±0.86	3.62±0.68	3.55±0.74
	Economy-seeking type	3.54±0.78	3.63±0.89	2.90±0.77	3.51±0.78	3.46±0.64
	Convenience&economy-seeking type	3.59±0.50	3.63±0.56	2.85±0.60	3.63±0.69	3.52±0.51
	Convenience&health-seeking type	3.81±0.40	3.87±0.56	2.65±0.66	3.23±0.72	3.32±0.54
	F-value	.862	.585	1.044	2.134	.713
Age	Under 30	3.71±0.70	3.75±0.78	2.88±0.82	3.57±0.78	3.51±0.66
	30-40	3.60±0.58	3.76±0.61	2.73±0.65	3.51±0.76	3.47±0.55
	Over 40	3.48±0.69	3.55±0.78	3.00±0.93	3.52±0.74	3.45±0.91
	F-value	1.379	.857	1.040	.112	.124
Job	Student	3.69±0.69	3.74±0.76	2.83±0.82	3.52±0.80	3.48±0.67
	Housewife	3.61±0.70	3.67±0.77	3.17±0.92	3.67±0.59	3.61±0.78
	Worker	3.55±0.61	3.67±0.69	2.82±0.70	3.55±0.74	3.47±0.65
	F-value	.727	.192	1.445	.274	.329
Cooking career	Under 1 year	3.75±0.54 ^a	3.82±0.64 ^a	2.88±0.69	3.58±0.78	3.54±0.59
	2-5 years	3.62±0.83 ^a	3.71±0.87 ^a	2.91±0.104	3.53±0.73	3.56±0.76
	Over 6 years	3.32±0.70 ^b	3.39±0.76 ^b	2.74±0.77	3.45±0.77	3.23±0.76
	F-value	5.074 ^{**}	4.200 [*]	.453	.341	2.914
	Total	3.64±0.67	3.72±0.74	2.86±0.80	3.55±0.76	3.49±0.68

¹⁾Different superscript letters are statistically different at $p < .05$ by Duncan's multiple range test.
* $p < .05$, ** $p < .01$

추구형의 만족도가 높고, 경제추구형과 편의·건강추구형의 만족도가 낮은 것으로 나타났으나 유의한 차이는 보이지 않았으며, 일반적 특성별로는 모든 변인에서 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 세부 만족도 항목별로 맛 만족도의 경우 식생활 라이프스타일 유형별로는 편의·건강추구형이 가장 높고, 경제추구형은 낮게 나타났으나 유의한 차이는 나타나지 않았다. 일반적 특성별로는 요리경력에 따라 전문음식점에서 한국 약선음식 이용 시 맛에 대한 만족도에 유의한 차이를 보였는데, 특히 요리경력이 1년 이하(3.75)나 2년-5년(3.62)이 6년 이상(3.32)에 비하여 높은 만족도를 보였다($p < .01$). 다음으로 영양 만족도의 경우 식생활 라이프스타일 유형별로 유의한 차이는 나타나지 않았고, 일반적 특성별로는 요리경력에 따라 전문음식점에서 한국 약선음식 이용 시 영양에 대한 만족도에 유의한 차이를 보였는데, 요리경력이 1년 이하(3.82)나 2년-5년(3.71)이 6년 이상(3.39)에 비하여 영양 만족도가 높은 것으로 나타났다($p < .01$). 한편, 전문음식점에서 한국 약선음식 이용 시 가격과 편의성에 대한 만족도는 식생활 라이프스타일 유형별과 일반적 특성에 따라 유의미한 차이는 나타나지 않았으나 맛에 대한 기호도가 상대적으로 높고 젊은 사람일수록 직접 조리하거나 백화점이나 마트에서 조리된 제품을 구입하기 보다는 전문 음식점에서 약선음식을 사 먹는 것으로 조사되어 이들을 대상으로 한 전문 약선음식점 개발이 필요할 것으로 사료된다.

이상의 분석 결과를 한국 약선음식 구매 유형별로 만족도의 차이를 살펴본 결과는 <Table 13>과 같다. 먼저 전반적 만족도는 본인이 재료를 구입하여 조리하는 경우(3.53)와 전문음식점에서 한국 약선음식 이용하는 경우(3.49)가 백화점이나 대형마트 등에서 반 조리나 완전 조리 제품 구입하는 경우(3.08)에 비해 유의하게 높게 나타났다($p < .001$). 세부 항목별로는 맛 만족도는 본인이 재료를 구입하여 조리하는 경우(3.59)와 전문음식점에서 한국 약선음식 이용하는 경우(3.64)가

백화점이나 대형마트 등에서 반 조리나 완전 조리 제품 구입하는 경우(3.12)에 비해 유의하게 높게 나타났으며($p < .001$), 영양 만족도는 본인이 재료를 구입하여 조리하는 경우가 가장 높고(4.06), 다음으로 전문음식점에서 한국 약선음식 이용하는 경우(3.72), 백화점이나 대형마트 등에서 반 조리나 완전 조리 제품 구입하는 경우(2.91)의 순으로 높게 나타났다($p < .001$). 가격 만족도는 본인이 재료를 구입하여 조리하는 경우(3.13)가 전문음식점에서 한국 약선음식 이용하는 경우(2.86)나 백화점이나 대형마트 등에서 반 조리나 완전 조리 제품 구입하는 경우(2.81)에 비해 유의하게 높게 나타났으며($p < .001$), 편의성에 대한 만족도는 백화점이나 대형마트 등에서 반 조리나 완전 조리 제품 구입하는 경우(3.61)와 전문음식점에서 한국 약선음식 이용하는 경우(2.81)가 본인이 재료를 구입하여 조리하는 경우(2.91)에 비해 유의하게 높게 나타났다($p < .001$). 결과적으로 본인이 재료를 직접 구입하여 조리하는 경우와 전문음식점에서 약선음식 사먹는 경우는 요인에 따라 약간의 차이점은 있으나 대체로 영양에 대한 만족도가 가장 높고, 맛이나 전반적인 만족도는 평균 이상으로 만족도가 높은 것으로 나타났다. 반면에 본인이 재료를 구입하여 조리할 때에는 가격에 대한 만족도는 평균 이상으로 높았으나 편의성에 대한 만족도는 상대적으로 낮은 것으로 나타났고, 전문음식점에서 약선음식 사먹는 경우는 편의성에서 만족도는 높으나 가격에 대한 만족도는 상대적으로 낮은 것으로 나타났다. 이러한 결과는 약선음식이 건강식이라는 이미지로 영양이나 맛에 대해서는 만족하고 있으나 본인이 재료를 구입하여 조리하는 경우에는 편의성에 대한 만족도가 낮으므로 이를 보완할 수 있는 약선음식 재료의 개발이 시급하다. 또한 전문음식점에서 약선음식 사 먹을 때에는 저렴한 가격으로 모두가 만족할 수 있는 약선음식 개발이 필요할 것으로 보인다.

<Table 13> Difference in satisfaction measurement by the purchase types of Korean herbal food

Variable	Mean±SD				
	Taste	Nutrition	Price	Convenience	Overall quality
Cooking purchasing ingredients	3.59±0.74 ^a	4.06±0.70 ^b	3.13±0.77 ^a	2.91±0.76 ^b	3.53±0.62 ^a
Using half- or fully-cooked products	3.12±0.74 ^b	2.91±0.75 ^c	2.81±0.79 ^b	3.61±0.80 ^a	3.08±0.66 ^b
Using specialty restaurants for Korean herbal foods	3.64±0.67 ^a	3.72±0.74 ^b	2.86±0.80 ^b	3.55±0.76 ^a	3.49±0.68 ^a
F-value	21.330 ^{***}	91.859 ^{***}	7.973 ^{***}	42.400 ^{***}	19.832 ^{***}

¹⁾Different superscript letters are statistically different at $p<.05$ by Duncan's multiple range test.
^{***} $p<.001$

6) 한국 약선음식 재료 활용 실태 인식

한국 약선음식의 재료 활용의 실태에 대한 인식은 <Table 14>와 같다. 분석 결과 재료의 위생 관리 필요성(4.38)에 대해 가장 많이 공감하고 있었고, 다음으로 재료의 품질관리 필요성(4.35), 재료의 유통망 필요성(4.30), 소포장 판매제품의 필요성(4.28), 다양한 종류의 재료 판매 필요성(4.24), 전문 판매원의 필요성(4.20), 재료의 홍보 필요성(4.16), 재료의 상표화 필요성(4.09) 등 한국 약선음식의 재료 활용 관련 대부분 사항에 대

해 그 필요성을 높게 지각하고 있었다. 식생활 라이프스타일 유형별로 재료의 품질관리 필요성, 소포장 판매제품의 필요성, 다양한 종류의 재료 판매 필요성에 대한 인식에서 유의미한 차이를 보였는데, 재료의 품질관리 필요성은 안전추구형(4.55)이 경제추구형(4.29)과 편의·건강추구형(4.25), 편의·경제추구형(4.20)에 비하여 더욱 높게 느끼는 것으로 나타났고($p<.05$), 소포장 판매제품의 필요성은 안전추구형(4.45)과 편의·경제추구형(4.30), 편의·건강추구형(4.27)이 미각추

<Table 14> Actual conditions and recognition of using Korean herbal food ingredients

Variable	Mean±SD								
	Need of hygienic control	Need of quality control	Need of price standards	Need of circulation network	Need of sale of small package products	Need of various kinds of products	Need of brand name making	Need of specialized salespersons	Need of PR
Taste-seeking type	4.56±0.64	4.49±0.64 ^{ab}	3.85±0.90	4.13±0.66	3.97±0.87 ^b	4.03±0.71 ^b	4.05±0.83	4.13±0.92	4.05±0.86
Safety-seeking type	4.52±0.71	4.55±0.66 ^a	4.17±0.80	4.36±0.68	4.45±0.68 ^a	4.41±0.71 ^a	4.19±0.80	4.36±0.75	4.31±0.76
Dietary Economy-seeking type	4.29±0.80	4.29±0.77 ^b	4.03±0.75	4.24±0.62	4.21±0.69 ^{ab}	4.18±0.78 ^{ab}	3.98±0.81	4.15±0.76	4.05±0.90
lifestyle Convenience&economy-seeking type	4.24±0.80	4.20±0.79 ^b	4.08±0.69	4.38±0.65	4.30±0.82 ^a	4.14±0.78 ^{ab}	4.11±0.84	4.18±0.84	4.15±0.81
Convenience&health-seeking type	4.31±0.74	4.25±0.75 ^b	4.19±0.68	4.31±0.58	4.27±0.73 ^a	4.33±0.66 ^a	4.09±0.81	4.12±0.84	4.16±0.77
F-value	2.352	3.080 [*]	1.749	1.340	2.988 [*]	2.696 [*]	.718	1.166	1.303
Age Under 30	4.34±0.80	4.29±0.77	4.04±0.76	4.27±0.65	4.17±0.79 ^b	4.16±0.75	4.00±0.83 ^b	4.16±0.81	4.16±0.83
30-40	4.45±0.66	4.51±0.64	4.23±0.73	4.43±0.62	4.53±0.62 ^a	4.40±0.68	4.20±0.79 ^{ab}	4.33±0.79	4.15±0.78
Over 40	4.45±0.69	4.42±0.68	4.11±0.83	4.24±0.63	4.37±0.67 ^{ab}	4.42±0.68	4.37±0.71 ^a	4.21±0.84	4.21±0.81
F-value	.846	2.669	1.802	1.959	6.985 ^{***}	4.468 [*]	4.340 [*]	1.353	.085
Job Student	4.33±0.77	4.29±0.76 ^b	4.02±0.75	4.22±0.63 ^b	4.16±0.79 ^b	4.14±0.75	4.00±0.83 ^b	4.17±0.83	4.14±0.82
Housewife	4.58±0.58	4.58±0.58 ^a	4.23±0.91	4.50±0.51 ^a	4.65±0.49 ^a	4.58±0.50	4.42±0.70 ^a	4.15±0.92	4.35±0.56
Worker	4.44±0.76	4.46±0.70 ^a	4.21±0.73	4.45±0.66 ^a	4.47±0.65 ^a	4.40±0.71	4.21±0.79 ^{ab}	4.31±0.72	4.15±0.88
F-value	1.593	3.040 [*]	2.463	5.381 ^{***}	9.291 ^{***}	6.989 ^{***}	4.582 [*]	.946	.737
Cooking career Under 1 year	4.36±0.74	4.33±0.72	4.10±0.72	4.30±0.60	4.26±0.76	4.21±0.74	4.06±0.79	4.16±0.82	4.22±0.75
2-5 years	4.41±0.83	4.43±0.78	4.05±0.84	4.29±0.72	4.30±0.76	4.34±0.72	4.10±0.89	4.30±0.84	4.08±0.99
Over 6 years	4.37±0.73	4.29±0.71	4.06±0.80	4.29±0.71	4.31±0.72	4.20±0.76	4.23±0.81	4.20±0.72	3.94±0.76
F-value	.111	.733	.193	.025	.146	.966	.659	.864	2.253
Total	4.38±0.76	4.35±0.74	4.09±0.76	4.30±0.64	4.28±0.75	4.24±0.74	4.09±0.82	4.20±0.81	4.16±0.82

¹⁾Different superscript letters are statistically different at $p<.05$ by Duncan's multiple range test.
^{*} $p<.05$, ^{**} $p<.01$, ^{***} $p<.001$

구형(3.97)에 비하여 더욱 높게 인식하고 있는 것으로 나타났다($p<.05$). 다양한 종류의 재료 판매 필요성은 안전추구형(4.41)과 편의·건강추구형(4.33)이 미각추구형(4.03)에 비하여 상대적으로 높게 지각하고 있는 것으로 나타났다($p<.05$). 일반적 특성별로는 연령층에 따라 소포장 판매제품의 필요성과 다양한 종류의 재료 판매 필요성, 그리고 재료의 상표화 필요성에 대한 인식에서 유의한 차이를 보였는데, 소포장 판매제품의 필요성은 30-40세 미만이 30세 미만에 비해 높게 인식하고 있었고($p<.01$), 다양한 종류의 재료 판매 필요성은 30-40세 미만과 40세 이상이 30세 미만에 비해 높게 인식하고 있었으며($p<.05$), 재료의 상표화 필요성은 연령층이 높을수록 높게 인식하고 있는 것으로 나타났다($p<.05$). 직업별로는 재료의 품질관리 필요성과 재료의 유통망 필요성, 소포장 판매제품의 필요성과 다양한 종류의 재료 판매 필요성, 그리고 재료의 상표화 필요성에 대한 인식에서 유의한 차이를 보였는데, 재료의 품질관리 필요성($p<.05$)과 재료의 유통망 필요성($p<.01$), 다양한 종류의 재료 판매 필요성($p<.01$), 그리고 재료의 상표화 필요성($p<.05$)은 모두 전업주부가 학생에 비해 높게 인식하고 있었고, 소포장 판매제품의 필요성은 전업주부와 직장인이 학생에 비해 높게 인식하고 있는 것으로 나타났다($p<.001$). 이러한 결과로 보건데, 약선음식 재료의 이용도를 높이기 위해서는 요인에 따라 차이는 있겠지만 약선음식의 위생이나 품질에 있어서 정부 주도의 관리체계가 필요할 것으로 보인다. 또한 약선음식의 재료를 쉽게 구입할 수 있는 판매처의 확대나 소포장 형태의 다양한 한방 재료 판매가 선행되어야 하고, 약선음식에 대한 판매자의 교육과 홍보도 필요할 것으로 생각된다. 특히 약선음식에 대해 인지도가 높은 집단의 경우 약선음식을 이용하는 목적이나 방법, 빈도 등에서 상이하므로 집단별로 적합한 약선음식 재료의 판매 방안이 필요할 것으로 보인다. 예를 들어 건강에 대한 관심이 높은 안전 추구형이나 편의·건

강추구형은 약선음식에 대한 이용률을 높이기 위해서는 약선음식 재료의 품질관리와 다양한 종류의 소포장 형태의 재료 판매가 필요하다.

V. 요약 및 결론

본 연구는 한국 약선음식의 인지도와 이용 만족도를 알아보고, 한국 약선음식 재료의 활용 실태에 대한 인식도와 개선방향을 통해 약선음식을 활성화 방안을 연구하고자 하였다. 현재 음식을 배우고 있거나 음식 관련 일을 하는 사람들을 대상으로 일반적 특성을 알아보고, 식생활 라이프스타일 요인을 바탕으로 식생활 라이프스타일의 군집을 도출하여 조사 항목과의 상관관계를 분석하였다. 본 연구에서 도출된 결과는 다음과 같다. 첫째, 식생활 라이프스타일은 요인분석에서 얻은 5개 요인으로 ‘편의추구 요인’, ‘건강추구 요인’, ‘미각추구 요인’, ‘경제추구 요인’, ‘안전추구 요인’의 다섯 가지로 요인분석에서 얻은 5개 요인의 점수를 이용하여 군집분석을 실시한 결과 5개의 유의한 군집을 도출하였다. 5개의 군집은 군집1은 ‘편의추구형’, 군집2는 ‘안전추구형’, 군집3은 ‘경제추구형’, 군집4는 ‘편의·경제추구형’, 군집5는 ‘편의·건강추구형’으로 군집을 명명하였다.

둘째, 약선음식에 대한 인지도는 전체 응답자의 76.0%가 약선음식에 대해 알고 있는 것으로 나타났다. 식생활 라이프스타일별로는 안전추구형의 인지도가 가장 높았고, 연령이 많을수록, 요리경력이 오래될수록 인지도가 높게 나타났다. 약선음식 정보는 TV나 라디오, 학교, 신문이나 잡지 등에서 많이 얻고 있었다. 약선음식 이용 횟수는 월 1회 미만이 가장 많았고, 안전추구형이 다른 유형에 비해 이용 횟수가 많았다. 또한 조사 대상자 대부분이 약선음식이 건강에 좋다고 생각하는 것으로 나타났다. 한국 약선음식을 만들거나 이용해 본 경험에 있어서 재료를 구매하여 조리한 경우는 전반적 만족도는 3.53으로 높게 나타났으며, 영양 만족도가 4.07로 높게 나타났고, 맛

만족도 역시 3.59로 비교적 높게 나타났으나, 가격 만족도는 3.13으로 보통 수준이었고, 편의성에 대한 만족도는 2.90으로 비교적 낮게 나타났다. 재료를 구매하여 조리한 경우 식생활 라이프스타일 유형별로 안전추구형, 일반적 특성별로는 주부의 만족도가 높았다. 반 조리나 완전 조리 제품 이용 경험에 대하여는 전반적 만족도는 5점 만점에 3.08로 보통 수준이었으며, 세부 항목별로는 편의성 만족도가 3.61로 비교적 높았으나, 맛 만족도는 3.12로 보통 수준이었고, 영양(2.90)과 가격(2.81) 만족도는 보통 이하로 비교적 낮았다. 식생활 라이프스타일 유형별로는 미각추구형, 일반적 특성별로는 요리 경력이 많은 집단의 반 조리나 완전 조리 제품 이용 시 맛 만족도가 다소 낮았다. 전문 음식점 이용 경우는 먼저 전반적 만족도는 5점 만점에 3.49로 비교적 높았고, 세부 항목별로 영양 만족도가 3.72로 비교적 높았고, 맛 만족도(3.64)와 편의성 만족도(3.55)로 비교적 높게 나타났으나 가격 만족도(2.86)는 보통 이하로 비교적 낮았다. 식생활 라이프스타일 유형별로는 미각추구형의 전반적 만족도가 높고, 일반적 특성별로는 요리 경력이 적은 집단의 전문 음식점 이용 시 맛과 영양 만족도가 높았다.

셋째, 한국 약선음식 재료 활용 실태에 대하여는 분석 결과 재료의 위생관리 필요성(4.38)에 대해 가장 많이 공감하고 있었고, 다음으로 재료의 품질관리 필요성(4.35), 재료의 유통망 필요성(4.30), 소포장 판매제품의 필요성(4.28), 다양한 종류의 재료 판매 필요성(4.24), 전문 판매원의 필요성(4.20), 재료의 홍보 필요성(4.16), 재료의 상표화 필요성(4.09) 등 한국 약선음식의 식재료 활용관련 대부분의 사항에 대해 그 필요성을 높게 지각하고 있었으며, 세부 항목별로 식생활 라이프스타일과 일반적 특성에 따라 유의적인 차이가 나타났다.

본 연구결과를 종합하여 볼 때에 약선음식을 활성화하기 위한 시사점은 다음과 같다. 연령이 높고 식생활에서 안전을 추구하며 요리 경력이

많은 사람일수록 약선음식에 대한 인지도가 높고, 상대적으로 연령이 젊고 식생활에서 편의를 추구하며 요리 경력이 적은 사람일수록 약선음식에 대한 인지도가 낮으므로 이러한 사람들도 약선음식을 쉽게 이용할 수 있도록 하기 위해서는 다양한 방면에 노력이 필요하다. 조사대상자의 대부분이 약선음식의 맛과 영양에 대해 만족하고 건강에 좋은 음식이라는 인식을 가지고 있기 때문에 이러한 장점을 잘 유지하면서 활성화시키기 위해서는 일반인들도 쉽게 따라할 수 있는 실용적인 조리법 고안과 다양한 종류의 약선음식 개발이 필요하다. 특히 대부분의 사람들이 약선음식의 효능에 대해서는 잘 알지 못하지만 각종 대중매체를 통하여 건강에 좋은 음식으로 인지하고 있으므로 건강에 좋은 음식이라는 기능적인 측면을 강화시켜야 한다. 또한 약선음식의 이용도를 높이기 위해서는 소비자들의 요구에 맞는 다양한 형태의 약선음식 개발이 필요하다. 일반인들을 위해서는 대형마트나 백화점에서 쉽게 구입할 수 있는 반 조리나 완전 조리 형태로, 요리 전문가들을 위해서는 약선음식을 조리하기 편하도록 만든 소포장 형태의 한방 재료 개발이 필요하다. 또한 약선음식을 활성화시키기 위해서는 재료에 있어서도 적절한 관리가 필요한데, 조사대상자의 대부분이 약선음식 재료의 위생과 품질, 유통, 판매, 홍보 등의 관리가 모두 중요하다고 응답하였으므로 약선음식 재료의 관리 체계 구축이 시급하다고 할 수 있다.

본 연구는 새로운 음식문화의 변화 속에서 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도와 만족도 조사를 통한 활성화 방안에 대해 연구했다는 점에서 기존의 약선음식 연구와는 차별성이 있다고 할 수 있다. 그러나 본 연구를 수행하는 과정에서 약선음식에 대한 국내의 연구 자료가 많지 않았고, 대중들에게 보편화되지 못한 상황에서 응답률을 높이기 위해 약선음식에 대한 인지도가 높은 요리 관련 직업군으로 연구 대상을 한정하여 조사하였다는 점에서 표본의 대표성에 한계점

이 발생되었으므로 이러한 결과를 전체의 의견이라고 제시하기에는 문제점이 있다. 따라서 앞으로 약선음식을 활성화시키기 위한 연구를 발전시키기 위해서는 연구의 범위를 기존의 약선음식 조리법 개발이나 서비스 품질 뿐만 아니라 교육이나 서적과 같이 다양한 방면에 연구가 필요하다.

한글 초록

본 연구는 식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도와 만족도를 알아보고, 재료의 활용 실태 조사를 통해서 한국 약선음식을 활성화하기 위한 방안을 연구하고자 하였다. 현재 음식을 배우고 있거나 이와 관련된 일을 하는 사람들을 대상으로 식생활 라이프스타일에 따른 군집을 도출하여 조사 항목과의 상관관계를 분석하였다. 식생활 라이프스타일은 요인분석에서 얻은 요인의 점수를 이용해 군집분석 하여 다섯 가지 유의한 군집을 도출하였다. 한국 약선음식 인지도는 연령이 높을수록, 요리경력이 오래될수록 높게 나타났다. 한국 약선음식 관련 경험에서는 재료를 구매하여 조리하는 경우는 전업주부의 만족도가 전반적으로 높았고, 가격 만족도에서는 식생활 라이프스타일에 따라 유의한 차이가 있었다. 반 조리나 완전 조리 제품 이용 경험에 대해서는 요리 경력이 많을수록 맛에 대한 만족도가 상대적으로 낮았다. 전문음식점을 이용하는 경우는 요리 경력이 적은 집단이 맛과 영양 만족도가 높았다. 한국 약선음식 재료 활용 실태에 대하여 조사대상자 대부분이 재료의 위생과 품질 관리, 유통과 판매, 홍보 등 모든 부분이 중요하다고 응답하였다. 따라서 이러한 연구 결과를 바탕으로 약선 음식을 전략적으로 발전시킬 수 있는 방안을 적립하기 위한 기초자료로 활용되기를 바란다.

참고문헌

강명숙 (2002). 노인 건강을 위한 약선요리의 메

- 뉴개발방안에 관한 연구. 경기대학교, 1-105, 서울
- 김동기 (1994). 현대마케팅원론. 박영사, 29, 서울
- 도기백 (2003). 한방메뉴의 고객인지도에 관한 연구. 세종대학교, 1-78, 서울
- 박희자 (2009). 약선음식의 지각된 가치와 위험지각이 고객만족 및 충성도에 미치는 영향에 관한 연구. 강원대학교, 40-77, 강원
- 서성한, 김준석, 금용연 (2005). 소비자행동론. 박영사, 289-290, 서울
- 승혜숙 (2005). 식생활 라이프스타일에 따른 베이커리 제품 이용 행태. 이화여자대학교, 62-63, 서울
- 심보섭 (2006). HMR 이용객의 선택속성이 지출과 구매빈도에 미치는 영향. 세종대학교, 1-64, 서울
- 이원갑 (2008). 라이프스타일에 따른 약선음식의 시장세분화전략. 안동대학교, 32-106, 경북
- 임영미 (2006). 식생활 라이프스타일에 따른 와인 선택속성에 관한 연구. 경희대학교, 1-87, 서울
- 전소현 (2004). 약재를 이용한 메뉴개발 연구. 경기대학교, 48-53, 서울
- 정구점, 차은정 (2005). 약선조리학. 도서출판 효일, 10-35, 서울
- 정혜경 (2007. 7월). 전통 식생활의 계승과 교육. 농어업·농어촌 특별대책 위원회 세미나, aT센터, 82-97.
- 조영신 (2005). 약선메뉴의 인지도에 관한 연구. 경기대학교, 31-85, 서울
- Hur WM, Lee WS, Lee HT (2006). A study on female lifestyles-based market segmentation of the kitchen appliances. *Korea Marketing Rev* 21(2):53-84.
- Jung HS, Yoon HH (2007). A Study on the dining-out consumption pattern of undergraduates by food-related lifestyle. *J Foodservice Management* 10(2): 93-117.
- Lee SM, Hwang DU (2006). Acknowledgement of

- Herbal Foods in Food Service Industry. *J Korea Cont Asso* 6(11):65-73
- Kim HC, Kim MR (2010). Analysis on the effect of dietary lifestyle on consumption pattern of soybean paste among housewives. *Korean J Culinary Res* 16(3):76-93.
- Kim MJ, Jung HS, Yoon HH (2007). A Study on the relationships between food-related lifestyle of undergraduates and the restaurant selection attribute. *Kor J Food Culture* 22(2):210-217.
- Kim SM (2001). A study on the attitudes of the university students in the Kyung-book area on the traditional foods (2) - the recognition, the seasonal customs and the life style. *Korean. J Food Cookery Sci* 17(2):49-58.
- Koo SJ (2000). Yaksun (medicinal food) in Korean food culture. *J East Asia Soc Dietary Life* 10(6):560-564.
- Kwak EJ, An JH, Lee HG, Shin MJ, Lee YS (2002). A Study on Physicochemical Characteristics and Sensory Evaluation According to Development of Herbal Sauces of Jujube and Omija. *Korean J Food & Nutr* 31(1):7-11.
- Park KT, Kim DW (2003). Studies on development of functional herval food based on Yaksun - focusing on the relevant literature. *Korean J Culinary Res* 9(4):191-202.
- Seo WS, Baek JA (2007). A study on the differentiation of marketing strategies for family restaurants by life style - with a focus on marketing mix 7P's. *Korean J Hospitality Administration* 16(1):19-40.
- Yoon TH (2005). The causal relationship between consumers' Life-style and motivation, satisfaction of attributes at fast-food restaurant - Focused on college students eastern area of Kangwon Province. *Korean. J Food Cookery Sci* 21(6):867-876.
- You DR (2009). A Study on consumer characteristics in foodservice according to university students' lifestyles - A Focus on Daegu, Gyeongbuk province. *Kor J Food Culture* 24(2):172-180.

2011년 04월 18일 접수
 2011년 07월 25일 1차 논문수정
 2011년 08월 05일 2차 논문수정
 2011년 09월 02일 게재확정