

한국 약선 교육 수강생들의 교육 만족도 및 요구도

조수경 · 심기현[†]

숙명여자대학교 전통문화예술대학원 전통식생활문화전공

A Study on the Needs and Educational Satisfaction of Korean Herbal Food Educators

Su-Kyoung Cho and Ki Hyeon Sim[†]

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

Abstract

The goal of this study was to understand the reasons for learning about Korean herbal food by examining the actual conditions in a Korean herbal food course during lifestyle education. The general characteristics of the people learning about or working with the food as well as the correlations between the examined factors were analyzed, focusing on each person's dietary lifestyle. We divided the class participants into five dietary lifestyle groups by analyzing their scores. Group 1 was the "taste-seeking type", group 2 was the "quality-seeking type", group 3 was the "economy-seeking type", group 4 was the "convenience and economy-seeking type", and group 5 was the "convenience and health-seeking type". A person with a cooking career was considered to have more experience with Korean herbal food. The highest motivation for Korean herbal food education was for professional reasons, and the class that was most appreciated was learning about Korean traditional herbal foods. The highest satisfaction for the class was based on the instructor's knowledge, followed by food tastes, foodstuffs, educational materials, and the facilities superintendent. Satisfaction with the class tuition and practical utilization was relatively low.

Key words: taste-seeking type, quality-seeking type, economy-seeking type, convenience and economy-seeking type, convenience and health-seeking type

1. 서론

현대사회는 산업화로 인한 생활수준의 향상과 라이프스타

일의 변화로 외식이 급속하게 증가하고 있으며, 슬로푸드로 대변되는 전통적인 식생활이 점차 붕괴되면서 비만을 비롯한 각종 성인병 발생이 증가되고 있다(Na JG 2004, Lee SM 와 Hwang DU 2006). 최근에는 식생활 변화에 따른 문제점을 개선하고자 육체적·정신적 건강의 조화를 통해 행복하고 아름다운 삶을 추구하는 삶의 유형인 '웰빙'이 주목받고 있다. '웰빙'이라는 생활양식에서 가장 쉽게 실천할 수 있는 것이 식생활의 개선인데, 건강은 음식과 매우 밀접한 관련이 있으므로 균형 있게 영양을 섭취하기 위해서는 사회적이고 국가적인 관심이 필요하다. 이러한 사회적 관심 속에서

[†]Corresponding author: Ki Hyeon Sim, Department of Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University
Tel: +82-2-2077-7475
Fax: +82-2-2077-7140
E-mail: santaro@sookmyung.ac.kr

최근 약선은 건강식으로 주목받고 있는데, 약선(藥膳)은 한의학 이론에 근거하여 약(藥)과 선(膳)은 근본적으로 같은 것이라는 인식 하에 생약이나 약용가치가 높은 식품을 잘 배합하여 조리한 음식을 말하는 것으로 섭취함으로써 약이 될 수 있는 모든 음식을 말한다(Park KT와 Kim DW 2003). 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 뜻으로 식품이 가지고 있는 영양적 특징에 식재료의 본초학적 의미를 해석하여 적절한 목적에 맞는 식재료 배합 및 한약재의 기능적 특징을 조화시켜 탄생된 건강식이다. 특히 건강에 대한 관심이 증대되면서 수년전부터 서울 강남지역을 기반으로 약선이 건강식으로 유행하고 있으며, 이러한 시대적 흐름에 따라 집에서 직접 음식을 조리하여 안전하고 건강한 식생활을 하고자 하는 요구가 증가되면서 이와 관련된 요리 관련 강의가 늘어나고 있다(Park HJ 등 2008, Choi W 등 2009). 그러나 약선에 대한 사회적 관심에도 불구하고 이를 전문적으로 교육하는 기관들이 많지 않다. 일부 한의학과가 있는 대학이나 음식 관련 연구소에서의 정규강좌를 제외하고는 각 지역 농업기술센터나 문화센터에서 이루어지고 있는 단기 교육이 약선 교육의 전부라고 할 수 있다.

이러한 시대적·환경적 변화에 따라 약선에 대한 관심이 점차 증가하면서 학계에서도 연구가 활발하게 진행되고 있으나 대부분 요리에만 국한되고 있고, 체계적으로 약선을 교육받을 수 있는 기관의 부재로 약선 교육을 활성화시킬 수 있는 연구는 미흡한 실정이다. 따라서 본 연구는 약선 교육 수강생들을 중심으로 약선 교육 실태를 조사함으로써 약선 교육을 보다 활성화시킬 수 있는 방안에 대해 연구하고자 한다.

현대인들은 식생활을 영위하는데 생존 차원의 욕구보다는 개인의 식생활 라이프스타일에 따른 선택을 중요시하고 있다(Seung 2005). 라이프스타일은 특정 사회와 집단, 개인행동을 이해하고, 개인들을 유사한 특성을 가진 집단으로 군집화 할 수 있는 주요 영향 변수로서의 의미를 지니고 있어 인간 행동의 심층적인 내용을 평가하고 분석하는데 유용한 수단으로 작용할 수 있다(Ryan 등 2004, Seo WS와 Baek 2007). 특히 본 연구는 현대인의 일반적인 특성과 식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선 교육 실태를 조사함으로써 약

선을 배우고자 하는 사람들의 약선에 대한 관심도를 만족시키고 효율적인 약선 강좌 운영에 기초자료를 제공하고자 한다. 식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선 교육 실태와 활성화 방안을 제시함으로써 약선에 대한 관심과 수요가 증가하고 있는 현실에서 국내 약선 시장의 발전시킬 수 있는 위한 기회가 될 수 있을 것으로 기대된다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 약선의 교육 활성화 방안에 대해 알아보기 위하여 수행되었다. 약선에 대한 일반인들의 인지도는 대체로 낮기 때문에 주로 음식에 관련된 일을 하는 사람들을 대상으로 분석하고자 하였으며, 이를 위해 약선 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. 설문지 회수는 각 지역별로 총 400부의 설문지를 배부하여 회수된 설문지 중 불성실하거나 부적합한 설문지를 제외한 338부(84.5%)를 최종 분석 자료로 이용하였다.

2. 조사내용 및 분석방법

본 연구를 위한 설문지는 선행연구(Kim Sm 2001, Do KB 2003, Cho YS 2005, Seung HS 2005, Yoon TH 2005, Jung HS와 Yoon HH 2007, Lee WG 2008, Park HJ 2009, You DR 2009)를 참고하여 연구에 적합하도록 작성하였다. 설문지는 조사 대상자의 일반적 사항과 식생활 라이프스타일에 관한 문항, 한국 약선 교육 경험에 관한 문항들로 구성하였는데, 이중 한국 약선 교육 경험에 관한 설문은 한국 약선 교육 경험 유무, 교육정보 획득경로, 교육 동기, 교육 기간, 교육 내용, 수업 만족도, 수업 방법 선호도, 수업 시 중요 사항 등을 묻는 문항들로 구성되었다. 조사대상자의 일반적 특성에 관한 설문은 연령, 학력, 직업, 요리 경력, 월 평균 소득, 거주지를 묻는 6문항으로 구성되었다. 식생활 라

이프스타일을 규명하기 위한 부분은 편의추구형, 건강추구형, 미각추구형, 경제추구형, 품질추구형 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 일반적 특성을 알아보기 위하여 빈도분석(Frequency Analysis) 실시하였고, 식생활 라이프스타일 요인을 도출하기 위해 요인 분석(Factor Analysis)을 실시하였다. 그리고 측정항목들의 내적 일치도를 나타내는 Cronbach' a값을 산출하였으며, 이를 바탕으로 군집분석을 통해 식생활 라이프스타일의 군집을 도출하였다. 조사대상자 일반적 사항과 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.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 Table 1과 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, 2~3년 17.8%, 4~5년 6.8%, 6~7년과 10년 이상이 각각 4.1%, 8~9년이 2.1%로 분포하였다. 가정 월 평균 소득은 400만원 이상이 25.1%로 가장 많았고, 거주 지역은 서울지역 거주자가 47.9%로 가장 많이 분포하는 것으로 조사되었다

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 school students	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. 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 21항목의 탐색적 요인분석 결과는 다음 Table 2와 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 사용하지 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 품질추구 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, 분석 결과 Cronbach's α 계수가 편의추구 요인은 .734, 품질추구 요인은 .689, 건강추구 요인은 .686, 미각추구 요인은 .713, 경제추구 요인은 .623으로 각각 나타나 요인을 구성하는 항

목들의 내적 일치도는 신뢰할 수 있는 것으로 나타났다.

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 3에서 보는 바와 같다. 군집 1은 '미각추구형' (N=39), 군집 2는 '품질추구형' (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 건강추구형, 미각추구형, 유행추구형, 안전추구형, 분위기추구형으로, Kim HC과 Kim MR(2010)의 연구에서 건강추구형, 편의추구형, 안전추구형, 유행추구형, 미각추구형 등으로 분류한 것과 같이 대체로 유사하다.

Table 2. Examination of reliability according to factor analysis of dietary lifestyles

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				
Quality-seeking type	I think quality certification mark when purchasing groceries.	.800	2.622	15.422	38.752	.689
	I check 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 vegetable 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-calory foods.	.685				
	I make efforts to use organic, eco-friendly produces.	.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 4. Experience of Korean herbal food education

N(%)

Variable		Yes	No	Total	χ^2
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	19 (48.7)	20 (51.3)	39 (100.0)	8,288
	Quality-seeking type	44 (51.2)	42 (48.8)	86 (100.0)	
	Economy-seeking type	32 (40.0)	48 (60.0)	80 (100.0)	
	Convenience and economy-seeking type	31 (47.0)	35 (53.0)	66 (100.0)	
	Convenience and health-seeking	20 (29.9)	47 (70.1)	67 (100.0)	
Age	Under 30	93 (41.3)	132 (58.7)	225 (100.0)	3,770
	30-40	31 (41.3)	44 (58.7)	75 (100.0)	
	Over 40	22 (57.9)	16 (42.1)	38 (100.0)	
Job	Student	101 (44.5)	126 (55.5)	227 (100.0)	1,713
	Housewife	13 (50.0)	13 (50.0)	26 (100.0)	
	Worker	32 (37.6)	53 (62.4)	85 (100.0)	
Cooking career	Less than 1 year	74 (33.6)	146 (66.4)	220 (100.0)	24,624***
	2-5 years	48 (57.8)	35 (42.2)	83 (100.0)	
	Over 6 years	24 (68.6)	11 (31.4)	35 (100.0)	
Total		146 (43.2)	192 (56.8)	338 (100.0)	

***p<.001

3. 한국 약선 교육 실태

1) 한국 약선 교육 경험

한국 약선 교육을 받은 경험은 Table 4에서와 같이, 전체 조사대상자의 43.2%만이 있는 것으로 나타났다. 식생활 라이프스타일 유형별로는 품질추구형이 다른 유형에 비해 한국 약선 교육을 받은 경험이 많았고, 편의·건강추구형의 교육을 받은 경험이 적은 것으로 나타났으나, 유의한 차이는 나타나지 않았다. 요리 경력별로는 요리 경력이 6년 이상은 68.6%, 2년~5년은 57.8%, 1년 이하는 33.6%가 한국 약선 교육을 받은 경험이 있는 것으로 나타나 요리 경력이 오래될수록 한국 약선 교육을 받은 경험이 많았으며, 이러한 차이는 통계적으로 유의한 것으로 나타났다(p<.001). Oh와 Kim(2009)의 연구에서 응답자의 87.5%가 약선에 대한 지식이 거의 없는 것으로 보고하였는데, 이러한 낮은 인지도는 다른 요리교육보다도 약선 교육 경험이 낮은 원인에 배경이 되는 것으로 사료된다. 특히 요리나 한방에 대한 관심이 없는 일반인들은 약선에 대한 지식이 거의 전무하므로 약선에 대한 인지도를 높여 약선 교육을 활성화시킬 수 있는 홍보 방안에 대해 강구할 필요가 있다. 특히 약선을 이용하는 대

부분의 사람들이 일상적으로 약선을 찾기 보다는 건강을 목적으로 특별하게 먹기 때문에 약선 교육을 활성화시키기 위해서는 사람들이 쉽게 활용할 수 있는 메뉴 위주로 교육해야 한다.

2) 한국 약선 교육정보 획득 경로

한국 약선의 교육정보 획득 경로는 약선 교육을 받은 사람들을 대상으로 설문조사를 하였다. Table 5에서와 같이, 학교에서 정보를 얻었다는 응답자가 33.1%로 가장 많았고, 다음으로 인터넷 22.1%, 주변 사람들 17.9%, 신문이나 잡지 14.5%, TV나 라디오 6.9%, 기타 5.5%의 순으로 나타났다. 식생활 라이프스타일별로 미각추구형은 인터넷(31.6%)과 학교(31.6%)에서, 품질추구형은 인터넷(31.8%)와 주변 사람들(20.5%), 학교(20.5%)에서, 경제추구형은 학교(28.1%)와 주변 사람들(25.0%), 편의·경제추구형은 학교(54.8%)에서 한국 약선 교육정보를 가장 많이 얻고 있었으며, 편의·건강추구형은 학교(36.8%)와 TV나 라디오(21.1%)에서 교육정보를 많이 얻는 것으로 나타나 식생활 라이프스타일 유형별로 한국 약선 교육정보 획득 경로에 유의한 차이를 보였다(p<.05).

연령별로는 30세 미만의 경우 학교(48.4%)에서 수업에 관

Table 5. Route of acquisition of information about Korean herbal food classes

N(%)

Variable		TV & Radio	Newspaper & magazine	Internet	Friends	School	Others	Total	χ^2
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	1(5.3)	0(0)	6(31.6)	3(15.8)	6(31.6)	3(15.8)	19(100.0)	31.779*
	Quality-seeking type	2(4.5)	8(18.2)	14(31.8)	9(20.5)	9(20.5)	2(4.5)	44(100.0)	
	Economy-seeking type	2(6.3)	6(18.8)	4(12.5)	8(25.0)	9(28.1)	3(9.4)	32(100.0)	
	Convenience and economy-seeking type	1(3.2)	5(16.1)	5(16.1)	3(9.7)	17(54.8)	0(0)	31(100.0)	
	Convenience and health-seeking	4(21.1)	2(10.5)	3(15.8)	3(15.8)	7(36.8)	0(0)	19(100.0)	
Age	Under 30	6(6.5)	6(6.5)	14(15.1)	19(20.4)	45(48.4)	3(3.2)	93(100.0)	50.319***
	30-40	3(9.7)	5(16.1)	13(41.9)	4(12.9)	3(9.7)	3(9.7)	31(100.0)	
	Over 40	1(4.8)	10(47.6)	5(23.8)	3(14.3)	0(0)	2(9.5)	21(100.0)	
Job	Student	8(7.9)	7(6.9)	17(16.8)	19(18.8)	46(45.5)	4(4.0)	101(100.0)	38.870***
	Housewife	0(0)	5(41.7)	4(33.3)	1(8.3)	0(0)	2(16.7)	12(100.0)	
	Worker	2(6.3)	9(28.1)	11(34.4)	6(18.8)	2(6.3)	2(6.3)	32(100.0)	
Cooking career	Less than 1 year	4(5.4)	9(12.2)	13(17.6)	13(17.6)	31(41.9)	4(5.4)	74(100.0)	21.263*
	2-5 years	5(10.6)	4(8.5)	13(27.7)	8(17.0)	16(34.0)	1(2.1)	47(100.0)	
	Over 6 years	1(4.2)	8(33.3)	6(25.0)	5(20.8)	1(4.2)	3(12.5)	24(100.0)	
Total		10(6.9)	21(14.5)	32(22.1)	26(17.9)	48(33.1)	8(5.5)	145(100.0)	

*p<.05, ***p<.001

한 정보를 가장 많이 얻고 있었으나, 30~40세 미만은 인터넷(41.9%), 40세 이상은 신문이나 잡지(47.6%)를 통해 수업에 대한 정보를 많이 얻고 있는 것으로 나타나 차이를 보였다(p<.001). 직업별로는 학생은 학교(45.5%), 전업주부는 신문이나 잡지(41.75%), 직장인은 인터넷(34.4%)을 통해 수업에 대한 정보를 많이 얻고 있는 것으로 나타나 유의한 차이를 보였다(p<.001). 요리 경력별로는 경력이 1년 이하(41.9%)와 2~5년(34.0%)는 주로 학교에서 수업에 관한 정보를 가장 많이 얻고 있었으나 6년 이상의 경력자들은 신문이나 잡지(33.3%)를 통해 수업에 대한 정보를 많이 얻고 있는 것으로 나타나 요리 경력별로 정보 획득 경로에 유의한 차이를 보였다(p<.05). Park E(2008)의 연구에 따르면 응답자의 46.4%가 인터넷에서 요리강좌에 대한 정보를 얻는 것으로 나타났고, 홍보물이 27.9%, 주위 사람들로부터가 21.2%의 순으로 나타나 많은 수의 사람들이 인터넷에서 요리 관련 수업에 대한 정보를 얻는 것으로 나타났다. 본 연구결과에서도 비교적 많은 수의 사람들이 인터넷으로 약선 교육정보를 얻는 것으로 조사되었는데, 특히 직장인들의 경우 다른

직업군에 비해 인터넷에서 약선에 대한 교육정보를 많은 얻는 것으로 조사되었다. 따라서 약선 교육을 활성화시키기 위해서는 이용이 편리하고 접근성이 높은 인터넷을 통한 교육정보 제공이 필요할 것으로 판단된다.

3) 한국 약선 교육 동기

한국 약선 교육을 받은 동기는 Table 6와 같이 직업상의 이유로 듣게 되었다는 응답자가 35.2%로 가장 많았고, 다음으로 학교 수업으로 26.2%, 건강에 도움이 되어서 22.1%, 취미 생활로 9.0%, 기타 7.6%의 순으로 나타났다. 식생활 라이프스타일 유형별로 미각추구형과 품질추구형, 편의·건강추구형의 경우 직업상의 이유로 교육을 받은 응답자가 많았고, 편의·경제추구형과 경제추구형은 학교 수업과 관련되어 교육을 받은 응답자가 많았으나, 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 연령별로는 30세 미만의 경우 학교 수업으로(40.9%), 30~40세 미만은 건강에 도움이 돼서(35.0%)와 직업상의 이유로(32.3%), 40세 이상은 주로 건강에 도움이 돼서(52.4%) 교육을 받은 것으로 나타나 연령별로 교육 받은 동

Table 6. Motivation of Korean herbal food education

N(%)

Variable	Hobby	Good for health	Job related	Study related	Others	Total	χ^2	
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	4 (21.1)	1 (5.3)	8 (42.1)	5 (26.3)	1 (5.3)	19 (100.0)	25.334
	Quality-seeking type	4 (9.1)	15 (34.1)	15 (34.1)	5 (11.4)	5 (11.4)	44 (100.0)	
	Economy-seeking type	2 (6.3)	8 (25.0)	8 (25.0)	11 (34.4)	3 (9.4)	32 (100.0)	
	Convenience and economy-seeking type	3 (9.7)	5 (16.1)	9 (29.0)	13 (41.9)	1 (3.2)	31 (100.0)	
	Convenience and health-seeking	0 (0)	3 (15.8)	11 (57.9)	4 (21.1)	1 (5.3)	19 (100.0)	
Age	Under 30	4 (4.3)	10 (10.8)	36 (38.7)	38 (40.9)	5 (5.4)	93 (100.0)	47.601***
	30-40	6 (19.4)	11 (35.5)	10 (32.3)	0 (0)	4 (12.9)	31 (100.0)	
	Over 40	3 (14.3)	11 (52.4)	5 (23.8)	0 (0)	2 (9.5)	21 (100.0)	
Job	Student	9 (8.9)	11 (10.9)	39 (38.6)	36 (35.6)	6 (5.9)	101 (100.0)	44.425***
	Housewife	3 (25.0)	8 (66.7)	1 (8.3)	0 (0)	0 (0)	12 (100.0)	
	Worker	1 (3.1)	13 (40.6)	11 (34.4)	2 (6.3)	5 (15.6)	32 (100.0)	
Cooking career	Less than 1 year	7 (9.5)	11 (14.9)	26 (35.1)	24 (32.4)	6 (8.1)	74 (100.0)	9.839
	2-5 years	5 (10.6)	12 (25.5)	17 (36.2)	11 (23.4)	2 (4.3)	47 (100.0)	
	Over 6 years	1 (4.2)	9 (37.5)	8 (33.3)	3 (12.5)	3 (12.5)	24 (100.0)	
Total	13 (9.0)	32 (22.1)	51 (35.2)	38 (26.2)	11 (7.6)	145 (100.0)		

***p<.001

기에 유의미한 차이를 보였다(p<.001). 직업별로는 학생은 직업상의 이유(38.6%)와 학교 수업으로(35.6%), 전업주부는 건강에 도움이 돼서(66.7%), 직장인은 건강에 도움이 돼서(40.6%)와 직업상의 이유(34.4%)로 한국 약선 교육을 받은 것으로 나타나 직업별로 교육 받은 동기에 유의미한 차이를 보였다(p<.001). 이와 같은 결과는 학력이 높거나 음식 관련 일을 하는 사람들은 건강에 대한 관심이 높고 직업과의 연관성이 다른 직업군에 비해 매우 높기 때문에 약선에 대한 인지도가 일반인들에 비해서 상대적으로 높다는 것을 보여주는 결과로서 약선 교육을 활성화시키기 위해서는 일반인들을 대상으로 하는 강좌 외에도 요리 관련 직업을 가진 사람들을 대상으로 하는 전문 강좌의 개설도 필요할 것으로 생각된다.

4) 한국 약선 수업 내용

교육 받은 한국 약선 수업이 어떠한 내용으로 이루어졌는지를 살펴본 결과는 Table 7과 같이 '한국 전통 약선'이 53.1%로 가장 많았고, 다음으로 '한국 약선' 18.6%, '현대화된 한국 약선음식' 13.8%, '한국 약선과 한의학' 9.0%였으

며, '한국 약선과 메뉴 개발' (3.4%)이나 '한국 약선과 외국 약선' (2.1%)의 내용으로 교육을 받은 응답자는 소수였다. 식생활 라이프스타일 유형별로도 대체로 '한국 약선'과 '한국 전통 약선'으로 수업을 받은 응답자들이 많은 것으로 나타났으나 유의한 차이는 나타나지 않았으며, 연령과 직업, 요리경력에 따라서도 교육 받은 한국 약선 수업 내용에 의미 있는 차이는 나타나지 않았다. 이러한 연구결과는 아직 약선 교육이 활성화 되지 않은 시점에서 '현대화된 한국 약선' 또는 '한국 약선과 외국 약선' 처럼 발전된 형태의 약선 교육보다는 '한국 약선'이나 '한국 전통 약선' 처럼 기존의 전통적인 약선 위주로 교육이 실시되었음을 알 수 있다. 그러나 교육이 활성화되기 위해서는 대상에 따라 세분화된 교육 프로그램 개발이 필요하다. 본 연구에서 음식 관련 일을 하는 사람들은 직업적인 이유로 약선 교육을 받는 사람들이 많았는데, 약선 교육을 활성화시키기 위해서는 일반인들을 대상으로 하는 프로그램 외에도 요리 관련 직업을 가진 사람들을 대상으로 하는 전문화된 교육 프로그램 개발이 필요하다. 특히 요리 관련 직업을 가진 사람들은 전문 분야인 요리에는 강하지만 한의학에는 전문적인 지식이 매우 부족

Table 7. Korean herbal food class contents

N(%)

Variable	Korean herbal food	Korean traditional herbal food	Modern Korean herbal food	Korean herbal food and menu development	Korean herbal food and foreign herbal food	Korean herbal food and medicine	Total	χ^2
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	5(26.3)	11(57.9)	2(10.5)	1(5.3)	0(0)	19(100.0)	19.054
	Quality-seeking type	6(13.6)	19(43.2)	6(13.6)	3(6.8)	1(2.3)	44(100.0)	
	Economy-seeking type	6(18.8)	18(56.3)	4(12.5)	0(0)	1(3.1)	32(100.0)	
	Convenience and economy-seeking type	7(22.6)	17(54.8)	5(16.1)	1(3.2)	1(3.2)	31(100.0)	
	Convenience and health-seeking	3(15.8)	12(63.2)	3(15.8)	0(0)	0(0)	19(100.0)	
Age	Under 30	24(25.8)	45(48.4)	12(12.9)	2(2.2)	2(2.2)	93(100.0)	17.957
	30-40	2(6.5)	20(64.5)	5(16.1)	0(0)	1(3.2)	31(100.0)	
	Over 40	1(4.8)	12(57.1)	3(14.3)	3(14.3)	0(0)	21(100.0)	
Job	Student	22(21.8)	51(50.5)	14(13.9)	2(2.0)	2(2.0)	101(100.0)	5.389
	Housewife	1(8.3)	7(58.3)	2(16.7)	1(8.3)	0(0)	12(100.0)	
	Worker	4(12.5)	19(59.4)	4(12.5)	2(6.3)	1(3.1)	32(100.0)	
Cooking career	Less than 1 year	16(21.6)	36(48.6)	10(13.5)	2(2.7)	2(2.7)	74(100.0)	11.665
	2-5 years	8(17.0)	29(61.7)	7(14.9)	0(0)	0(0)	47(100.0)	
	Over 6 years	3(12.5)	12(50.0)	3(12.5)	3(12.5)	1(4.2)	24(100.0)	
Total	27(18.6)	77(53.1)	20(13.8)	5(3.4)	3(2.1)	13(9.0)	145(100.0)	

하므로 이러한 프로그램 개발도 필요할 것으로 생각된다.

5) 한국 약선 교육 만족도

한국 약선 교육 만족도는 Table 8에서와 같이, 강사의 지식에 대한 만족도가 3.73으로 가장 높았고, 다음으로 수업내용(3.68), 맛(3.63), 식재료(3.52), 교육자료(3.44), 교육장 시설(3.36) 등의 순으로 높게 나타났으며, 수강료에 대한 만족도(3.03)가 상대적으로 낮았고, 실생활의 활용도(3.25) 역시 크게 높지는 않다는 반응을 보였다. 식생활 라이프스타일 유형별과 연령, 직업별로는 모든 교육 만족도 세부 항목에서 유의한 차이는 나타나지 않았다. 요리 경력별로는 교육자료에 대한 만족도에만 유의미한 차이를 보였는데, 요리 경력이 1년 미만(3.61)이 2~5년(3.21)과 6년 이상(3.38)에 비해 교육 자료에 만족도가 높은 것으로 나타났다($p < .05$). 이는 약선과 같이 강사의 전문적인 지식이 많이 요구되는 교육은 강사의 지식이나 수업내용에 대한 만족도가 다른 항목에 비해 높은 것으로 나타나서 약선 교육 프로그램을 구성할 때에 약선의 기능성과 같이 강사의 전문적인 지식이 많이 요구되는 분야에 대해 좀 더 강화할 필요가 있을 것으로

생각된다.

Park E(2008)의 연구에서 요리수업을 받을 때에 '실생활에서 활용할 수 있는 실용성'이 63.6%, '조리법에 대한 자세한 설명'이 20.3%, '정확한 조리법'이 10.6%의 순으로 조사되었는데, 이러한 연구 결과는 요리강좌를 수강하는 대부분의 사람들이 시중에 나와 있는 요리책에서 얻기 힘든 정보나 실생활에서 응용할 수 있는 실용성을 수업 평가 시에 중요한 항목으로 보기 때문으로 약선 교육 할 때에도 가정에서 쉽게 활용하기 쉬운 형태로 수업 내용을 구성할 필요가 있음을 시사하고 있다.

약선 교육 시 가장 불만족스럽게 느끼는 항목은 수강료로 나타났는데, 이는 약선 교육이 다른 요리교육에 비해 고도로 전문성을 요구되고 사용되는 재료가 특이하여 구입비용이 많이 들기 때문으로 다른 요리교육에 비해 수강료가 높게 책정된 것으로 보인다. 따라서 약선 교육을 활성화하기 위해서는 수강료 부분에서 발생하는 불만족을 개선하고자 재료 구입비가 저렴하고 활용도가 높은 식재료 위주로 교육 프로그램을 구성할 필요가 있겠다.

Table 8. Measurement of satisfaction with Korean herbal food education

Mean±SD

Variable	Food taste	Foodstuff	Education method	Education contents	Instructor's knowledge	Facilities	Lesson expense burden	Use for real life
Taste-seeking type	3.63±0.76	3.47±0.61	3.47±1.02	3.16±0.83	3.68±0.58	3.42±0.84	3.16±0.76	3.37±1.12
Quality-seeking type	3.82±0.66	3.68±0.74	3.77±0.64	3.57±0.82	3.82±0.87	3.61±0.97	3.20±0.85	3.55±0.90
Dietary Economy-seeking type	3.41±0.76	3.50±0.84	3.66±0.83	3.34±0.79	3.72±0.96	3.19±0.93	2.81±0.82	3.09±0.93
lifestyle Convenience and economy-seeking type	3.61±0.72	3.52±0.68	3.71±0.78	3.55±0.81	3.77±0.92	3.23±0.92	3.13±0.76	3.13±1.12
Convenience and health-seeking	3.58±0.61	3.26±0.65	3.68±0.58	3.42±0.69	3.53±0.90	3.21±0.98	2.68±0.67	2.89±0.94
F-value	1.640	1.167	.525	1.143	.403	1.382	2.279	1.973
Age Under 30	3.56±0.77	3.49±0.72	3.72±0.83	3.48±0.80	3.78±0.88	3.33±0.97	3.03±0.80	3.15±1.09
30-40	3.87±0.56	3.68±0.79	3.65±0.71	3.29±0.78	3.61±0.76	3.42±0.85	3.10±0.87	3.39±0.84
Over 40	3.57±0.51	3.43±0.68	3.57±0.51	3.48±0.81	3.67±0.97	3.38±0.97	2.90±0.77	3.48±0.75
F-value	2.387	.946	.373	.704	.521	.103	.355	1.284
Job Student	3.55±0.74	3.52±0.70	3.67±0.83	3.48±0.82	3.77±0.90	3.37±0.97	3.03±0.79	3.15±1.07
Housewife	3.58±0.51	3.58±0.67	3.75±0.62	3.75±0.87	3.83±01.03	3.67±0.07	3.33±0.89	3.75±0.75
Worker	3.88±0.61	3.50±0.84	3.69±0.59	3.22±0.66	3.56±0.67	3.22±0.79	2.91±0.82	3.38±0.79
F-value	2.582	.057	.055	2.272	.798	1.001	1.226	2.294
Cookin g career Less than 1 year	3.61±0.68	3.54±0.76	3.76±0.77	3.61±0.77 ^a	3.76±0.93	3.39±0.99	3.07±0.83	3.23±1.03
2-5 years	3.70±0.81	3.62±0.64	3.66±0.84	3.21±0.81 ^b	3.81±0.80	3.36±0.94	3.06±0.82	3.23±1.11
Over 6 years	3.54±0.59	3.29±0.75	3.50±0.51	3.38±0.77 ^b	3.50±0.78	3.25±0.79	2.83±0.70	3.33±0.70
F-value	.464	1.643	1.065	3.764*	1.071	.204	.831	.102
Total	3.63±0.71	3.52±0.73	3.68±0.76	3.44±0.80	3.73±0.87	3.36±0.94	3.03±0.81	3.25±1.00

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

4. 한국 약선 교육 발전 방안

1) 한국 약선 수업 방법 선호도

한국 약선 수업 방법에 대한 선호도는 Table 9에서 보듯이, '이론+강사 시연+수강생 실습+시식' 수업에 대한 선호도가 51.0%로 가장 높았고, 다음으로 '강사시연+수강생 실습+시식' 22.1%, '이론+수강생 실습+시식' 12.4%, '이론+강사시연+시식' 9.0%, 기타 방법 5.5%의 순서로 나타났다. 식생활 라이프스타일 유형별로도 모든 유형에서 '이론+강사 시연+수강생 실습+시식' 수업 방법에 대한 선호도가 가장 높은 것으로 나타나 유의한 차이는 보이지 않았으며, 연령과 직업에 따라서도 의미 있는 차이는 나타나지 않았다. 요리경력별로 모든 경력층에서 '이론+강사시연+수강생 실습+시

식' 수업 방법에 대한 선호도가 높게 나타났으나, 상대적으로 5년 이하 경력자의 선호도가 높았으며, 6년 이상 요리경력자들의 경우 상대적으로 '이론+강사 시연+시식' 수업 방법에 대한 선호도(29.2%)가 상대적으로 높게 나타나, 요리경력별로 수업 방법에 대한 선호도에 유의한 차이를 보였다 (p<.01). 외국인 대상 한국전통요리 강습에 대해 연구한 Park YS(2008)는 '시연+실습+시식'이 66.5%로 가장 선호도가 높은 수업 방법으로 보고하였는데, 이러한 연구결과는 본 연구결과와 유사한 연구결과로서 강사의 시연과 수강생의 실습, 시식 등으로 구성된 수업 형태로 수업 내용을 구성하는 것이 수강생의 만족도를 높일 수 있는 방안일 것으로 사료된다. 단, 약선의 경우에는 한의학과 연결되어 상당한 수준의 전문성이 요구되므로 이러한 수업 내용에 대한 이해도를 높이고 학생 참여도를 높일 수 있는 이론 수업이 반드시 선행되어야 수업 효과를 높일 수 있다.

Table 9. Preference in contents of Korean herbal food class

N(%)

Variable	Demonstration+ practice+food- tasting	Lecture+demo stration+food -tasting	Lecture+practice +food-tasting	Lecture+ Demonstration+ practice+food-tasting	Others	Total	χ^2
Taste-seeking type	9 (47.4)	1 (5.3)	0 (0)	8 (42.1)	1 (5.3)	19 (100.0)	
Quality-seeking type	5 (11.4)	7 (15.9)	10 (22.7)	19 (43.2)	3 (6.8)	44 (100.0)	
Dietary lifestyle	8 (25.0)	3 (9.4)	3 (9.4)	16 (50.0)	2 (6.3)	32 (100.0)	22.183
Convenience and economy-seeking type	7 (22.6)	2 (6.5)	3 (9.7)	18 (58.1)	1 (3.2)	31 (100.0)	
Convenience and health-seeking	3 (15.8)	0 (0)	2 (10.5)	13 (68.4)	1 (5.3)	19 (100.0)	
Under 30	29 (31.2)	4 (4.3)	10 (10.8)	46 (49.5)	4 (4.3)	93 (100.0)	
Age	2 (6.5)	4 (12.9)	6 (19.4)	17 (54.8)	2 (6.5)	31 (100.0)	14.332
30-40	1 (4.8)	5 (23.8)	2 (9.5)	11 (52.4)	2 (9.5)	21 (100.0)	
Over 40	29 (28.7)	7 (6.9)	12 (11.9)	49 (48.5)	4 (4.0)	101 (100.0)	
Student	0 (0)	2 (16.7)	3 (25.0)	7 (58.3)	0 (0)	12 (100.0)	14.859
Job	3 (9.4)	4 (12.5)	3 (9.4)	18 (56.3)	4 (12.5)	32 (100.0)	
Housewife	17 (23.0)	2 (2.7)	12 (16.2)	40 (54.1)	3 (4.1)	74 (100.0)	
Cooking career	14 (29.8)	4 (8.5)	3 (6.4)	24 (51.1)	2 (4.3)	47 (100.0)	24.282**
Less than 1 year	1 (4.2)	7 (29.2)	3 (12.5)	10 (41.7)	3 (12.5)	24 (100.0)	
2-5 years	32 (22.1)	13 (9.0)	18 (12.4)	74 (51.0)	8 (5.5)	145 (100.0)	
Over 6 years							
Total							

** $p < .01$

2) 한국 약선 수업 내용 선호도

한국 약선 수업에서 가장 배우고 싶어 하는 것은 Table 10과 같이 '현대적인 재료와 조리법이 응용된 약선' 관련 수업을 희망하는 응답자가 47.6%로 가장 많았고, 다음으로 '한국 전통 약선' 21.4%, '한국 약선과 외국 약선' 15.2%, '약선 전문음식점을 창업하는데 이용할 수 있는 약선' 10.3%의 순으로 많은 응답을 보였으며, 소수만이 '한국 약선 이론' (5.5%)을 희망하는 것으로 나타났다. 식생활 라이프 스타일 유형별로도 모든 유형에서 '현대적인 재료와 조리법이 응용된 약선' 관련 수업을 희망하는 응답자가 가장 많은 것으로 나타나 유의한 차이는 보이지 않았으며, 연령, 직업, 요리경력에 따라서도 수업 내용 선호도에서 유의한 차이는

나타나지 않았다. 앞서 보고된 약선 수업 내용 실태에서는 '현대화된 한국 약선' 또는 '한국 약선과 외국 약선' 처럼 발전된 형태의 약선 교육보다는 '한국 전통 약선' 과 '한국 약선' 처럼 기존의 전통적인 약선 위주로 교육이 실시되고 있는 것으로 조사되었는데, 약선 교육이 활성화되기 위해서는 기존의 정형화된 형태에서 한식 세계화와 같이 시대적 흐름에 부응할 수 있고 소비자의 요구를 빠르게 인지할 수 있는 형태로 교육 내용을 수정할 필요가 있을 것으로 생각된다.

Table 10. Preference in method of Korean herbal food class

N(%)

Variable		Korean traditional herbal food		Modern cooking-applied herbal food		Herbal food that can be used for opening a herbal food restaurant		Korean herbal food theory		Korean herbal food and foreign herbal food		Total	χ^2
Dietary lifestyle	Taste-seeking type	5	(26,3)	10	(52,6)	2	(10,5)	1	(5,3)	1	(5,3)	19 (100,0)	8,903
	Quality-seeking type	8	(18,2)	20	(45,5)	5	(11,4)	4	(9,1)	7	(15,9)	44 (100,0)	
	Economy-seeking type	9	(28,1)	15	(46,9)	3	(9,4)	1	(3,1)	4	(12,5)	32 (100,0)	
	Convenience and economy-seeking type	4	(12,9)	16	(51,6)	4	(12,9)	2	(6,5)	5	(16,1)	31 (100,0)	
	Convenience and health-seeking	5	(26,3)	8	(42,1)	1	(5,3)	0	(0)	5	(26,3)	19 (100,0)	
Age	Under 30	23	(24,7)	45	(48,4)	10	(10,8)	4	(4,3)	11	(11,8)	93 (100,0)	6,203
	30-40	4	(12,9)	16	(51,6)	2	(6,5)	3	(9,7)	6	(19,4)	31 (100,0)	
	Over 40	4	(19,0)	8	(38,1)	3	(14,3)	1	(4,8)	5	(23,8)	21 (100,0)	
Job	Student	25	(24,8)	51	(50,5)	7	(6,9)	5	(5,0)	13	(12,9)	101 (100,0)	9,409
	Housewife	2	(16,7)	6	(50,0)	2	(16,7)	0	(0)	2	(16,7)	12 (100,0)	
	Worker	4	(12,5)	12	(37,5)	6	(18,8)	3	(9,4)	7	(21,9)	32 (100,0)	
Cooking career	Less than 1 year	23	(31,1)	32	(43,2)	7	(9,5)	3	(4,1)	9	(12,2)	74 (100,0)	11,862
	2-5 years	5	(10,6)	25	(53,2)	7	(14,9)	3	(6,4)	7	(14,9)	47 (100,0)	
	Over 6 years	3	(12,5)	12	(50,0)	1	(4,2)	2	(8,3)	6	(25,0)	24 (100,0)	
Total		31	(21,4)	69	(47,6)	15	(10,3)	8	(5,5)	22	(15,2)	14 (100,0)	

IV. 결론

본 연구는 한국 약선 교육 실태에 대한 조사를 통해 약선 교육을 활성화하기 위한 발전 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 '편의추구형', '건강추구형', '미각추구형', '경제추구형', '품질추구형'의 다섯 가지로 요인분석에서 얻은 5개 요인의 점수를 이용하여 군집분석을 실시한 결과 5개의 유의한 군집을 도출하였다. 5개의 군집은 군집1은 '미각추구형', 군집2는 '품질추구형', 군집3은 '경제추구형', 군집4는 '편의·경제추구형', 군집5는 '편의·건강추구형'으로 군집을 명명하였다.

둘째, 한국 약선 교육 경험은 품질추구형이 다른 유형에 비해 많았고, 요리 경력이 오래될수록 많았다. 교육을 받게 된 동기는 '직업상의 이유로 듣게 되었다'는 응답자가 35.2%로 가장 많았고, 다음으로 '학교 수업으로' (26.2%), '건강에 도움이 되어서' (22.1%), '취미 생활로' (9.0%), 기타 (7.6%)의 순으로 많은 응답을 보였다. 식생활 라이프스타일 유형별로는 미각추구형과 품질추구형, 편의·건강추구형의 경우 직업상의 이유로 교육을 받게 된 응답자가 많았고, 편의·경제추구형과 경제추구형은 학교 수업으로 교육을 받게 된 응답자가 많았으나, 유의미한 차이는 나타나지 않았다. 기간은 1~4개월 미만, 수강한 수업내용은 '한국 전통 약선'이 가장 많았다. 수업 만족도는 강사의 지식, 맛, 식재료, 교육자료, 교육장 시설에는 만족하나 수강료와 실생활 활용도에 대한 만족도는 상대적으로 낮았다. 수업 방법 선호도는 이론, 강사 시연, 수강생 실습, 시식을 모두 하는 경우가 가장 높았으며, 6년 이상 요리 경력자들의 경우 이론, 강사

시연, 시식으로 구성 된 수업 방법에 대한 선호도가 상대적으로 높게 나타났다. 가장 배우고 싶어 하는 수업은 현대적 재료와 조리법이 응용된 약선이었다.

본 연구결과에 의하면 식생활 라이프스타일에 따라서는 약선 교육 정보획득 경로 외에는 통계적으로 유의한 차이가 없었으나 연령이나 요리경력에 따라서는 차이가 있는 것으로 조사되었다. 약선 교육은 다른 음식 교육보다 일반인들에게 대중화되지 못하여 음식 관련 일을 하는 사람들이 직업적인 필요에 의하여 교육받거나 연령이 높은 사람들의 경우 건강증진을 목적으로 교육받는 경우가 많으므로 이들을 대상으로 한 특화된 교육 프로그램 개발이 필요하다. 따라서 일반인들을 대상으로 하는 교육 프로그램 외에도 요리 관련 직업을 가진 사람들을 대상으로 하는 전문화된 교육 프로그램과 노년층을 대상으로 한 건강증진 목적의 약선 교육 프로그램 개발과 같은 다양한 프로그램이 개발되어야 한다. 특히 상당수의 사람들이 강사의 이론과 시연, 수강생의 실습과 시식 등으로 구성된 수업 형태를 선호하는 것으로 조사되었는데, 요리 관련 직업을 가진 사람들은 요리에는 강하지만 한의학 이론에 대해서는 전문적인 지식이 현저히 부족하므로 이를 중점적으로 배울 수 있는 이론 수업도 필요하다. 약선은 학문적으로 한의학과 연결되어 상당한 수준의 전문성이 요구되므로 수업 내용에 대한 이해도를 높이고 학생 참여도를 높일 수 있는 이론 수업이 반드시 선행되어야 수업 효과를 높일 수 있다. 또한 상당수의 사람들이 실생활에서 활용도가 높고 현대적 재료와 조리법이 응용된 약선 배우는 것을 선호하므로 한국 약선 교육의 활성화를 위해서 여러 교육기관에서 이 부분에 대한 노력과 연구를 할 필요가 있다.

본 연구는 한국음식의 세계화와 건강, 웰빙이라는 새로운 음식문화의 변화 속에서 식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선 교육 활성화 방안에 대해 연구했다는 점에서 기존의 연구와는 차별성이 있으나 본 연구를 수행하는 과정에서 약선과 이에 대한 교육 관련 연구 자료가 많지 않았고, 대중들에게 약선이 보편화되지 못한 상황에서 응답률을 높이기 위해 약선에 대한 인지도가 높은 요리 관련 직업군으로 연구 대상을 한정하여 조사하였다는 점에서 표본의 대표성에 한계점이 발생되었으므로 이러한 결과를 전체의 대표적인 의견이라고 제시하기에는 문제점이 있다고 할 수 있다. 따

라서 앞으로 약선 교육을 활성화시키기 위한 연구를 발전시키기 위해서는 이러한 점을 보완하여 연구대상을 일반인까지 확대하여 실시하고, 약선 교재 개발과 같은 다양한 측면에서의 후속 연구가 활발하게 이루어져야 할 것으로 생각된다.

참고문헌

- Na JG. 2004. A new approach for menu development. J Foodservice Management Society of Korea 7(1):139-155
- Cho YS. 2005. The study on the customer's and cook's perception of Han-Bang menu. Masterate thesis, The Kyunghee University. pp 31-85
- Choi W, Park HJ, Park IS. 2009. The effects of perceived value on satisfaction and loyalty in Yaksun cuisine. J Foodservice Management Society of Korea 12(3):149-169
- Do KB. 2003. The study on the customer's perception of Han-Bang menu. Masterate thesis, The Sejong University. pp 1-78
- Jung HS, Yoon HH. 2007. A Study on the dining-out consumption pattern of undergraduates by food-related lifestyle. J Foodservice Management Society of Korea 10(2):93-117
- 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 relationship between food-related lifestyle of undergraduates and the restaurant selection attribute. Korean 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
- Lee SM, Hwang DU. 2006. Acknowledgement of herbal foods in food service industry. J Korea Cont Asso 6(11):65-73
- Lee WG. 2008. Market segmentation strategy based on consumer lifestyle in case of medicinal cusine. Doctorate thesis, The Andong University. pp 32-68
- Oh CH, Kim HS. 2009. A study on service quality scale and customer satisfaction of Yaksun restaurant integrated approach of qualitative and quantitative methods. J Foodservice Management

- Society of Korea 12(4):107-108
- Park E, 2008. The Present condition of operating lectures on cooking at some cooking schools. Masterate thesis, The Sookmyung Women's University. pp 7-56
- Park HJ, Lee SG, Choi W. 2008. 'Yaksun' food perceived risk factors affecting on repurchase intention by logistic regression analysis, J Hospitality and Tourism Studies 10(1):170-182
- Park HJ. 2009. A Study on Yaksun menu choice attributes by well-being market segmentation. Masterate thesis, The Kyunghee University. pp 40-77
- Park KT, Kim DW. 2003. Studies on development of functional herbal food based on Yaksun - focusing on the relevant literature. Korean J Culinary Res 9(4):191-202
- Park YS. 2008. A study of the current statue of Korean traditional cuisine classes for foreigners. Masterate thesis, The Sookmyung Women's University. pp 22-57
- Ryan I, Cowan M, McCarthy M, O'Sullivan C. 2004. Segmenting Irish food consumers using the food-related lifestyle instrument. J Int Food Agribusiness Marketing 16(1):89-114
- 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
- Seung HS. 2005. A study on using behavior of bakery by dietary lifestyle. Masterate thesis, The Ewha Women 's University. pp 62-63
- 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. Korean J Food Culture 24(2):172-180