

단양 지역 모범음식점 조리사들의 약선에 대한 인식

민 성 희*

세명대학교 한방식품영양학부

Perceptions of Medicated Diets among Exemplary Restaurant Chefs in the Danyang Area

Sung Hee Min*

Department of Oriental Medical Food and Nutrition, Semyung University

Abstract

The purpose of this study was to provide basic data regarding the perceptions of medicated diets among chefs. The subjects were 22 exemplary restaurant chefs in the Danyang area. The results showed that 40.9% of the chefs regarded the taste of medicated diets as good. Conversely, 22.7% of the subjects answered that they didn't know about medicated diets. Mass media and education from relevant institutions were the means of acquiring information about medicated diets. The chefs recognized that varieties of sauce could make medicated diets popular because of special flavor. Female chefs were generally more familiar with herbs than male chefs. Overall, the chefs were not familiar with *Menthae Herba*, *Atractylodis Japonica*, *Adenophorae radix*, *Caryophylli Flos*, or *Carthami Flos*. However, they were familiar with *Glycyrrhizae Radix*, *Cassiae Semen*, *Cinnamomi Cortex*, *Polygonati Rhizoma*, *Mume Fructus*, and *Ginseng Radix*, even though they didn't like the tastes pertaining to medicated diets. *Ginseng Radix* was the most well-known oriental herb, and *Mume Fructus* and *Rubi Fructus* were also popular. The most popular cooking methods for medicated diets were, in order, boiling rice, roasting items, and preparing the herbs as beverages.

Key Words: Chef, medicated diet (yaksun), perception, Danyang

1. 서 론

각종 질병의 발생과 건강에 대한 관심 증가로 매체들은 다양한 프로그램을 제작하여 식생활과 건강에 관한 정보를 제공하고 있으며 소비자들은 식생활의 중요성에 대해 인식하게 되면서 건강에 좋은 음식을 선택하거나 보양식이나 생식 등의 식단에도 많은 관심을 갖게 되었다(Kim 2006; Lee & Hwang 2006). 이와 같이 변화하는 고객의 욕구와 요구에 맞추어 외식산업에서는 다양한 메뉴와 서비스를 개발하고 있으며 약선에 대한 관심이 그 중 하나로(Kang 2002; Jung & Park 2005; Choi 등 2009) 약선 메뉴 개발에 대한 여러 연구가 진행되어 왔다(Ku 2000; Park & Kim 2003; Jeon 2004; Lee 2007). 약선이란 우리 몸에 좋은 약이 되는 음식으로 수천년 전 중국에서 시작하였고(Bok 등 2005) 우리나라에서는 단군신화에도 등장하고 있으며(Kim 2006), 조선 선조와 광해군 때 허준이 지은 동의보감(東醫寶鑑), 목초비방(木草秘方)편에 풀이나 열매, 꽃, 과일 등과 일상의 식품이 질병을 예방하고 치료에 응용됨을 설명하고 있다(Han 2005).

우리나라의 약선 개념은 절식에서도 찾아볼 수 있어 정월 대보름에는 오곡밥과 묵은 나물로 부족한 비타민과 무기질을 보충하였고 여름철 더위를 삼계탕, 육개장, 임자수탕 등과 같은 보의 식품으로 이겨냈으며 겨울철에는 열량이 있는 육류탕 종류를 섭취하여 추위로부터 건강을 보호하였다(Ku 2000). 약선의 효능은 사용하는 식재 및 약재의 성미에 근거하며, 음식의 맛을 저하시키 않는 범위에서 재료의 특성을 잘 알고 조리하는 것이 필요하다. 즉 섭취하는 이의 건강 상태 유형에 따라 한의학적 이론을 바탕으로 재료를 배합하고 식품영양학적 이론에 근거하여 조리하여야 하며 관련 지식을 외식업체 조리사들이 응용할 수 있도록 체계적인 이론의 정립이 필요하다(Park & Kim 2010). 외식업 종사자들을 대상으로 건강 및 한방음식에 관한 연구 결과(Kang 2003; Cho 2005) 많은 관심을 갖고 있는 것으로 조사된 바 있다. 약선에 대한 관심으로 지역적으로 약선을 표방하는 음식점들이 증가하고 있고(Kim 2006; Liu 2006) 여러 지방자치단체에서 특산물과 더불어 약선을 활성화하고자 많은 노력이 이루어져 왔다(Cha & Park 2003). 단양은 한반도의 중심지역

*Corresponding author: Sung Hee Min, Department of Oriental Medical Food and Nutrition, Semyung University, 65 Semyungro, Jecheon, Chungbuk 390-711, Korea Tel: 82-43-649-1432 Fax: 82-43-649-1759 E-mail: shmin@semyung.ac.kr

인 충북 최북단에 위치한 유서 깊은 역사문화의 고장이다. 백두대간의 소백산과 소백산맥을 따라 흐르는 남한강 등의 자연경관으로 예로부터 관광지로 널리 알려진 지역이다. 지역적인 특성으로 마늘 및 잡곡의 생산량이 많고 남한강 유역의 민물고기를 이용한 매운탕 등의 음식이 발달하였다(Han & Choi 2001). 관광산업 및 지역 홍보의 일환으로 새롭게 향토음식을 선정하거나(Yoon & Song 1995) 발굴하는 작업에 지자체에서도 많은 관심이 있으며 여기에 약선이 융합된다면 가치는 더욱 증대될 것이다. 이에 관광지로 잘 알려져 있으며 마늘 및 잡곡, 산채 등의 특산물이 풍부한 단양에서 외식업계의 화두가 되고 있는 약선을 응용하기 위한 기초자료를 수집하고자 본 조사에서는 단양지역 모범음식점에서 근무하는 조리사들을 대상으로 약선에 대한 인식을 조사하였다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구방법 및 조사기간

본 연구는 자기기입식 설문지법을 이용한 조사연구로 수행되었다. 연구자가 본 연구의 목적에 따라 기존의 설문지(Cha & Park 2003; Min 등 2005; Lee & Min 2009)를 참고하여 작성한 설문지로 2010년 3월 18일~19일 단양지역 모범음식점의 조리사를 대상으로 조사하였다. 설문지는 조사대상자의 일반특성과 약선에 대한 인식, 약선에 사용되는 약재에 대한 친숙도, 약선 메뉴 개발 가능성에 관한 문항으로 구성되었다. 조사대상자의 일반특성 관련 항목은 연령, 성별, 고용형태, 조리경력, 학력, 단양 거주 기간에 관한 6문항이었고 약선에 대한 인식이 7문항이었다. 약선에 활용되는 약재에 관한 친숙도는 한방식품재료학(이 & 홍 2004)을 참고하여 약선에 사용되는 한약재 17종을 선정하고 5점 척도법으로 친숙도를 조사하였다. 약선 메뉴의 개발 가능성은 한식의 대표적 조리 방법에 대하여 9가지로 분류하여 5점 척도법으로 조사하였다. 설문지는 단양군 총 모범음식점 30개소에 배부하였고 분석 가능한 22개소의 자료를 분석하였다.

2. 자료의 분석

자료의 분석은 SPSS PC package program을 이용하였다. 모든 자료에 대하여 기술통계량인 평균, 빈도, 백분율 등을 구하였다. 한약재에 대한 친숙도, 약선 개발품목에 대한 인식 등의 차이는 분산분석을 수행하였으며 집단간의 차이는 Duncan's multiple range test를 이용하여 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 특성

조사대상인 단양지역 모범음식점 조리사들의 일반 특성은 <Table 1>과 같다. 연령 분포는 30~39세가 9.1%, 40~49세가 54.5%, 50세 이상이 36.4% 였다. 조사 대상자의 성별

<Table 1> General characteristics of the subjects

Items	N(%)	
Age	30~39	2(9.1)
	40~49	12(54.5)
	≥50	8(36.4)
Gender	Male	9(40.9)
	Female	13(59.1)
Employment status	Employed chef	5(22.7)
	Restaurant owned chef	17(77.3)
Years of experience	≤5	3(13.6)
	6~10	6(27.3)
	11~15	0(0.0)
	16~20	8(36.4)
	≥21	5(22.7)
Educational level	Middle school	6(27.3)
	High school	12(54.5)
	Over college degree	4(18.2)
Residence period (year)	<5	2(9.1)
	5-10	4(18.2)
	11-20	2(9.1)
	≥21	14(63.6)

분포는 남자가 40.9%, 여자가 59.1%였으며 본인이 직접 식당을 경영하는 조리사(77.3%)와 고용된 전문 조리사인 경우(22.7%)로 나뉘었다. 조리경력을 조사한 결과 응답자의 22.7%가 조리경력 21년 이상이라고 응답하였으며 16년에서 20년이 36.4%, 11년~15년 경력자는 없었으며 6년~10년 27.3%, 5년 이하가 13.6% 였다. 조리사들의 학력은 중학교 졸업이 27.3%, 고등학교 졸업이 54.5%. 대졸 이상이 18.2%로 구성되었다. 단양 지역 거주한 기간은 응답자의 63.6%가 21년 이상, 11년에서 20년 거주한 조리사가 9.1%, 5~10년 거주한 사람은 18.2%, 5년 미만은 9.1%였다.

2. 조리사들의 약선에 대한 인식

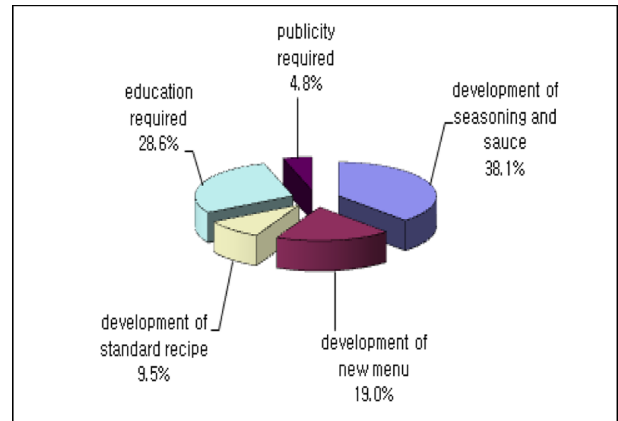
조리사들의 약선에 대한 인식을 평가한 결과는 <Table 2>에 나타냈는데 약선에 대해 잘 알고 있다고 응답한 조리사들이 전체의 22.7%, 그저 그렇다는 응답이 54.5%, 잘 모른다고 응답한 사람이 22.7%로 조사되어 조리사들은 약선에 대해 들어보기는 했지만 잘 알고 있지는 않은 것으로 보인다. Lee & Min(2009)의 영양교사 대상 연구에서 영양사들도 약선에 대해서 잘 알고 있지 않은 것으로 조사되어 음식 관련 종사자들의 약선에 대한 인지도는 그리 높지 않은 것으로 판단된다. 모범음식점 조리사들은 약선 맛에 대해 좋다고 한 경우가 40.9%, 보통이라는 응답이 50.0%, 맛이 없다는 응답이 9.1%를 차지하였다. 조리사들은 약선에 대한 정보를 주로 TV 등 대중매체로부터 습득하며(50.0%) 관련기관의 교육(31.8%), 책(9.1%) 등의 순서로 조사되었다. 약선이 건강에 도움을 주는가에 대한 응답으로 59.1%가 그렇다

<Table 2> General concept about medicated diets

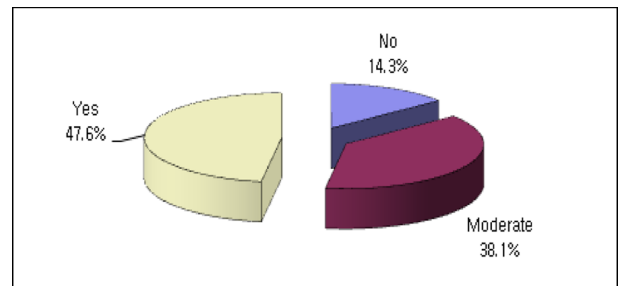
	Items	N(%)
Perception of yaksun	Know	5(22.7)
	Moderate	12(54.5)
	Don't know	5(22.7)
Taste of yaksun	Good	9(40.9)
	Moderate	11(50.0)
	Bbad	2(9.1)
Ways of getting information	Books	2(9.1)
	Education from related institution	7(31.8)
	TV/Radio/Newspaper	11(50.0)
	Internet	1(4.5)
	Others	1(4.5)
Good for health	Yes	13(59.1)
	Moderate	9(40.9)
	No	0(0.0)
Related education needs	Yes	19(86.3)
	Moderate	2(9.1)
	No	1(4.5)

고 하였으며 관련 교육의 필요성에 관하여 86.3%가 긍정적인 답변을 하여 조리사들은 약선에 대하여 잘 알고 있지는 않지만 막연히 건강에 도움을 준다고 인식하고 있었으며 약선에 대한 교육의 필요성도 인지하고 있음을 알 수 있었다. 호텔 조리사들에게 건강식에 대한 정확한 교육이 필요하다고 조사한 연구가 있으며(Kang 2003), Cha & Park(2003)과 Lee(2010)의 연구에서도 교육의 필요성을 언급한 바 있어 먹거리와 관련된 건강에 대한 관심이 고조되고 있는 현 시점에서 조리관련 종사자에게 체계적이고 정확한 교육이 필요한 것으로 생각된다.

단양지역 모범음식점 조리사들은 약선의 대중화 방안에 대하여 <Figure 1>과 같이 인식하고 있었다. 즉 약선의 대중화를 위해서는 양념과 소스의 개발이 필요하며(38.1%), 약선 관련 교육이 필요하고(28.6%), 새로운 메뉴의 개발(19.0%), 표준조리법의 개발(9.5%)이 필요한 것으로 인식하고 있었다. 또한 단양지역 모범음식점 조리사들의 사업장에서 약선 제공 의사 유무에 대한 의견은 <Figure 2>와 같다. 조사 결과 제공 의사가 없다는 경우가 14.3%, 보통이거나 제공 의사가 있다는 경우 85.7%로 대부분 긍정적인 것으로 보인다. Middleton(2000)은 영국의 레스토랑 조리사들을 대상으로 건강식에 대한 태도를 조사한 연구에서 대부분의 조리사가 조리시연이나 재료의 가감으로 건강식 메뉴에 도전하고 있었으며 Kang(2003)은 서울지역 특급호텔 조리사들이 건강식에 대한 중요성을 감지하면서도 실행에 있어서는 미비하다고 보고한 바 있다. 비록 약선은 아니지만 향토음식 메뉴개발에 대하여 모범음식점 조리사들이 많은 관심이 있고 이들 역시 관련 교육이 필요한 것으로 조사되었다(Lee 2007). 본 조사



<Figure 1> Ways to popularize medicated diets



<Figure 2> Chefs' intention of serving medicated diets

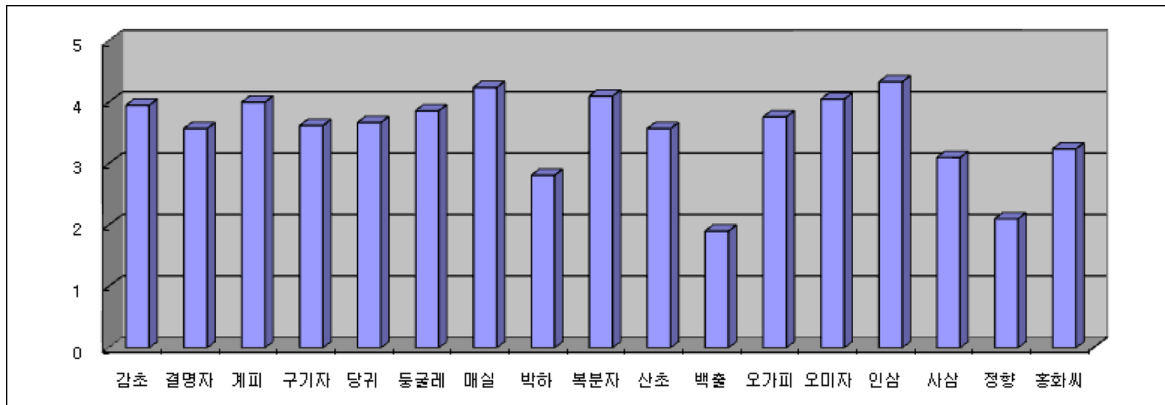
에서 단양지역 모범음식점 조리사들이 약선 메뉴를 제공할 의사가 있으므로 지역의 외식산업 특화 및 다양화를 위하여 양념이나 새로운 레시피의 개발 등의 필요한 교육이 이루어져야 할 것으로 생각된다.

3. 단양지역 조리사들의 한약재에 대한 인식

단양지역 모범음식점 조리사들의 한약재에 대한 친숙도는 <Figure 3>에 나타내었다. 약선 재료로 사용 가능한 한약재 17종에 대해 친숙한 정도를 조사한 결과 인삼에 대한 친숙도가 가장 높았고, 매실, 복분자, 오미자, 계피, 감초의 순이었다. Lee & Min(2009)이 학교급식 영양사들을 대상으로 실시한 조사에서도 한약재 중 인삼에 대한 친숙도가 가장 높다고 보고하였다. 본 조사에서 사삼, 정향은 친숙도가 중간 이하로 조사되었는데 주변에서 흔히 사용하지 않는 약재이기 때문에 생소하게 느낀 것으로 보인다.

조리사들의 성별에 따라 약재에 대한 친숙도의 차이를 분석한 결과는 <Table 3>과 같다. 여성 조리사가 약재에 대해 전반적으로 친숙도가 높았으며 당귀, 둥글레, 오가피, 홍화에서는 유의적인 차이를 보였다. Kang(2003)의 연구에서는 특급호텔 조리사를 대상으로 건강식에 대한 인지정도를 조사한 결과 여성 조리사가 남성 조리사보다 인지도가 높다고 보고한 바 있다.

인지도에 따른 한약재의 친숙도는 <Table 4>와 같다. 약선



<Figure 3> Familiarity with oriental medicinal herbs
1: never heard~5: very familiar

인지도는 잘 모른다, 보통이다, 잘 알고있다고 구분하여 조사하였으며 한약재에 대한 친숙도는 전혀 모른다, 익숙하지 않다, 보통이다, 익숙하다, 매우 익숙하다로 구분하여 조사하였는데 약선에 대한 인지정도가 높을수록 대부분 한약재에 친숙한 것으로 나타났다. 약선 인지도에 따른 각 약재별 친숙도의 결과를 보면 약선에 대한 인지도가 높은 응답자가 산초(Zanthoxyl Fructus)와 정향(Caryophylli Flos)에서 친숙도가 유의적으로 높았으며 감초, 계피, 매실, 복분자, 인삼, 홍화와 같이 실생활에서 접하기 쉬운 한약재의 경우 약선 인지도가 낮은 응답자들도 한약재 친숙도는 높게 나타났으며 백출과 정향, 사삼은 쉽게 접하지 않는 약재로 전반적으로 친숙도가 낮았다.

<Table 3> Familiarity with oriental medicinal herbs by gender

	Gender		t-value
	Male	Female	
Glycyrrhizae Radix(감초)	3.56±1.24 ¹⁾	4.25±0.75	2.55
Cassiae Semen(결명자)	3.22±1.39	3.83±1.12	1.25
Cinnamomi Cortex(계피)	3.67±1.23	4.25±0.75	1.82
Lycii Furctus(구기자)	3.00±1.50	4.08±0.99	3.97
Angelicae Gigantis Radix(당귀)	3.00±1.58	4.17±0.94	4.48*
Polygonati Rhizoma(등글레)	3.33±1.23	4.25±0.87	4.06*
Mume Fructus(매실)	4.00±0.71	4.42±0.52	2.45
Menthae Herba(박하)	2.89±1.05	2.75±1.14	0.08
Rubi Fructus(복분자)	4.00±0.71	4.17±1.03	0.17
Zanthoxyl Fructus(산초)	3.33±1.32	3.75±1.22	0.56
Atractylodis Japonica(백출)	1.67±1.32	2.08±0.90	0.74
Acanthopanax Cortex(오가피)	3.22±1.48	4.17±0.72	3.75*
Schisandrae Fructus(오미자)	3.78±1.20	4.25±0.87	1.10
Ginseng Radix(인삼)	4.22±0.83	4.42±0.97	0.35
Adenophorae radix(사삼)	2.56±1.74	3.50±1.45	1.85
Caryophylli Flos(정향)	1.56±1.33	2.50±1.38	2.48
Carthami Flos(홍화)	2.56±1.74	3.75±1.14	3.62*

¹⁾ Values are Mean±SD. The mean of familiarity score was based on 5 scale test, 5; strongly familiar~1; never heard

²⁾ *: p<0.05

약선의 맛을 좋아하는 정도에 따라 한약재 종류별 친숙도를 분석한 결과는 <Table 5>와 같다. 박하, 백출, 사삼, 정향, 홍화는 약선의 선호와 관계없이 전체적으로 친숙도가 낮은 편이었으며, 약선의 맛을 좋아하지 않는 경우에도 감초, 결명자, 계피, 등글레, 매실, 인삼 등의 한약재에 대해서는 친숙도가 높은 편이었다. 그러나 대부분 약재에 있어 약선의 선호도 증가와 약재의 친숙도가 높은 것 간에는 유의적인 차이가 없었으며, 정향만은 전체적으로 친숙도는 낮았지만 약선 선호도에 따라 유의적인 차이가 있어 약선 선호도가 높은 경우 정향을 잘 알고 있는 것을 알 수 있었다. 조리사들을 대상으로 한 조사는 아니지만 Cho 등(2006)은 서울지역 성인 남녀를 대상으로 실시한 조사에서 약선 메뉴 만족도가 높을수록 약재에 대한 인식 정도가 높은 것으로 보고한 바 있다.

4. 약선 메뉴 개발 가능성에 관한 인식

약선 메뉴 개발 가능성을 알아보기 위하여 9가지 조리방법에 대한 메뉴 개발 가능성을 5: 긍정~1: 부정으로 인식 정도를 나타내도록 하고 분석한 결과를 <Figure 4>에 나타내었다. 제시한 모든 메뉴에 대하여 긍정적인 응답을 하였다. 긍정적인 순서는 밥류와 구이류, 음청류, 조림류, 죽류, 떡류, 찜류, 면류, 튀김류의 순이었다.

조리사의 연령별로 메뉴 개발 가능성에 대한 의견은 <Table 6>과 같다. 모든 메뉴에서 조리사의 연령이 증가할수록 개발 가능성에 대하여 높은 점수를 주는 경향이었고 특히 밥류와 면류에서는 연령이 많은 조리사가 유의적으로 높은 결과를 보여 연령이 높은 조리사들은 주식 개념의 약선 메뉴 개발을 선호하는 것으로 여겨진다.

성별에 따른 약선 개발 가능한 조리방법은 <Table 7>과 같다. 여성 조리사가 모든 조리방법에서 가능성이 높다고 하였고 밥류, 죽류, 찜류에서는 유의적인 차이가 있었다. 조리사들의 성별에 따라 약재에 대한 친숙도의 차이를 분석한 결과에서 여성 조리사가 전반적으로 친숙도가 높았고 Kang

<Table 4> Familiarity with oriental medicinal herbs by perceptual level of medicated diet

	Perceptual level			F-value
	Don't know	Moderate	Know	
Glycyrrhizae Radix(감초)	4.00±1.00 ¹⁾	3.79±1.12	4.50±0.58	0.742
Cassiae Semen(결명자)	3.00±1.00	3.43±1.32	4.50±0.58	1.605
Cinnamomi Cortex(계피)	4.00±1.00	3.86±1.09	4.50±0.58	0.618
Lycii Furctus(구기자)	3.67±1.53	3.36±1.39	4.50±0.58	1.187
Angelicae Gigantis Radix(당귀)	3.33±2.08	3.50±1.34	4.50±0.58	0.950
Polygonati Rhizoma(등굴레)	4.00±1.00	3.64±1.21	4.50±0.57	0.955
Mume Fructus(매실)	4.33±0.58	4.14±0.66	4.50±0.57	0.523
Menthae Herba(박하)	3.00±1.00	2.71±1.14	3.00±1.16	0.150
Rubi Fructus(복분자)	4.33±0.58	3.93±0.99	4.50±0.58	0.749
Zanthoxyl Fructus(산초)	3.67±0.53 ^a	3.21±0.19 ^a	4.75±0.50 ^b	2.790*
Atractylodis Japonica(백출)	1.33±0.57	1.93±1.14	2.25±1.26	0.590
Acanthopanacis Cortex(오가피)	3.33±2.08	3.71±1.14	4.25±0.50	0.526
Schisandrae Fructus(오미자)	4.33±0.58	3.79±1.12	4.75±0.50	1.610
Ginseng Radix(인삼)	4.67±0.58	4.14±0.77	4.75±0.50	1.514
Adenophorae radix(사삼)	2.33±2.31	3.00±1.52	4.00±1.41	0.992
Caryophylli Flos(정향)	1.00±0.00 ^a	1.93±1.21 ^a	3.50±1.73 ^b	3.829*
Carthami Flos(홍화)	3.33±2.10	3.21±1.53	3.25±1.50	0.010

¹⁾Values are Mean±SD. The mean of familiarity score was based on 5 scale test, 5; strongly familiar~1; never heard

²⁾*: p<0.05

Values in the row with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at p<0.05

<Table 5> Familiarity with oriental medicinal herbs by medicated diet preference

	Preference			F-value
	Dislike	Moderate	Like	
Glycyrrhizae Radix(감초)	4.50±0.71 ¹⁾	4.00±0.74	3.75±1.39	0.67
Cassiae Semen(결명자)	4.00±0.00	3.83±0.94	3.13±1.64	0.82
Cinnamomi Cortex(계피)	4.50±0.71	4.00±0.74	3.88±1.36	0.53
Lycii Furctus(구기자)	3.50±0.71	3.58±1.31	3.88±1.36	0.89
Angelicae Gigantis Radix(당귀)	3.50±0.71	3.58±1.44	3.88±1.36	0.22
Polygonati Rhizoma(등굴레)	4.50±0.71	3.83±1.03	4.00±1.31	0.34
Mume Fructus(매실)	4.50±0.71	4.08±0.52	4.38±0.74	1.35
Menthae Herba(박하)	2.00±1.41	2.83±1.12	2.63±1.06	0.71
Rubi Fructus(복분자)	3.50±0.71	3.75±0.87	4.50±0.76	2.61
Zanthoxyl Fructus(산초)	2.50±0.71	3.33±1.07	3.75±1.49	0.95
Atractylodis Japonica(백출)	1.50±0.71	1.67±0.62	2.38±1.51	1.43
Acanthopanacis Cortex(오가피)	3.50±0.71	3.67±1.16	3.88±1.36	0.08
Schisandrae Fructus(오미자)	3.50±0.71	4.00±0.73	4.00±1.41	0.43
Ginseng Radix(인삼)	4.50±0.71	4.17±0.72	4.50±0.76	0.93
Adenophorae radix(사삼)	1.50±0.71	3.00±1.54	3.00±1.77	0.71
Caryophylli Flos(정향)	1.50±0.71 ^a	1.67±0.78 ^a	2.38±1.77 ^b	3.55*
Carthami Flos(홍화)	1.50±0.71	2.92±1.38	3.50±1.69	1.08

¹⁾Values are Mean±SD. The mean of familiarity score was based on 5 scale test, 5; strongly familiar~1; never heard

²⁾*: p<0.05

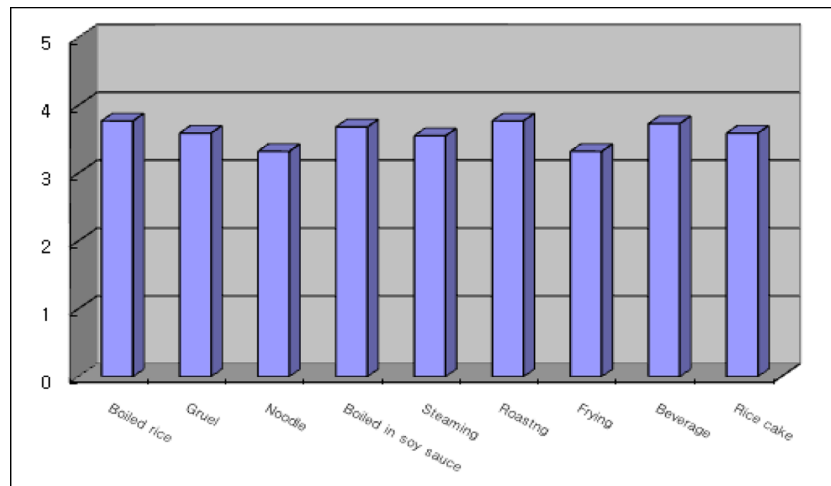
Values in the row with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at p<0.05

(2003)의 건강식에 대한 인지정도를 조사한 연구에서도 여성 조리사가 남성 조리사보다 인지도가 높다고 한 것으로 보아 여성 조리사가 남성 조리사 보다 약선 메뉴 개발에 있어 적극 의지를 가질 것으로 판단된다.

조리사의 고용 형태에 따른 약선메뉴 개발가능성에 대한

인식은 <Table 8>과 같다. 식당주 조리사와 고용된 조리사 간에 음료류를 제외하고 유의적인 차이가 없었으며 음료류에서는 고용된 조리사가 식당주 조리사보다 개발가능성이 높은 것으로 평가하였다(p<0.01).

약선에 대한 인식 정도에 따른 약선 메뉴 개발 의견은



<Figure 4> Probable cooking method of medicated diet menu development
1: extremely negative~5: extremely positive

<Table 6> Probable cooking method of medicated diet menu development by age

	Age group			F-value
	30~39	40~49	50	
Boiled rice	3.00±0.00 ^a	3.62±0.51 ^{ab}	4.13±0.64 ^b	4.17*
Gruel	3.00±0.00	3.38±0.77	4.00±0.54	2.84
Noodle	2.00±0.00 ^a	3.23±0.59 ^b	3.63±0.52 ^b	6.88**
Boiled in soy sauce	3.50±0.71	3.38±0.96	4.13±0.64	1.91
Steaming	3.00±0.00	3.54±0.87	3.63±0.74	0.48
Roasting	3.50±2.12	3.46±0.88	4.13±0.64	1.36
Frying	2.50±0.71	3.23±0.73	3.63±0.92	1.72
Beverage	3.00±0.00	3.77±0.73	3.75±0.46	1.36
Rice cake	3.00±0.00	3.62±0.87	3.63±0.74	1.7

¹⁾Values are Mean±SD. The mean of familiarity score was based on 5 scale test, 1: extremely negative~5: extremely positive

²⁾*, p<0.05, **, p<0.01

Values in the row with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at p<0.05

<Table 7> Probable cooking method of medicated diet menu development by gender

	Gender		t-value
	Male	Female	
Boiled rice	3.44±0.53	4.00±0.58	5.28*
Gruel	3.22±0.83	3.85±0.56	4.48*
Noodle	3.11±0.78	3.46±0.52	1.61
Boiled in soy sauce	3.33±0.87	3.92±0.86	2.48
Steaming	3.00±0.71	3.92±0.64	10.16**
Roasting	3.56±0.88	3.92±0.86	0.95
Frying	3.00±0.71	3.54±0.88	2.33
Beverage	3.67±0.71	3.77±0.60	0.14
Rice cake	3.44±0.53	3.69±0.95	0.50

¹⁾Values are Mean±SD. The mean of familiarity score was based on 5 scale test, 1: extremely negative~5: extremely positive

²⁾*, p<0.05, **, p<0.01

<Table 8> Probable cooking method of medicated diet menu development by employment status

	Employed type		t-value
	Restaurant owned chef	Employed chef	
Boiled rice	3.71±0.59	4.00±0.71	0.89
Gruel	3.59±0.79	3.60±0.55	0.01
Noodle	3.29±0.69	3.40±0.55	0.10
Boiled in soy sauce	3.53±0.94	4.20±0.45	2.31
Steaming	3.53±0.72	3.60±1.14	0.03
Roasting	3.71±0.92	4.00±0.71	0.43
Frying	3.47±0.87	2.80±0.45	2.67
Beverage	3.53±0.51	4.40±0.55	10.78**
Rice cake	3.47±0.80	4.00±0.71	1.77

¹⁾Values are Mean±SD. The mean of familiarity score was based on 5 scale test, 1: extremely negative~5: extremely positive

²⁾**, p<0.01

<Table 9> Probable cooking method of medicated diet menu development by perceptual level of Yaksun

	Perceptual level			F-value
	Don't know	Moderate	Know	
Boiled rice	3.67±1.16	3.79±0.58	3.80±0.45	0.05
Gruel	2.67±0.58 ^a	3.71±0.73 ^b	3.80±0.45 ^b	3.42*
Noodle	3.00±1.00	3.29±0.61	3.60±0.55	0.84
Boiled in soy sauce	3.67±1.53	3.64±0.93	4.13±0.64	0.05
Steaming	3.33±1.53	3.50±0.76	3.80±0.45	0.36
Roasting	4.33±1.16	3.71±0.91	3.60±0.55	0.74
Frying	2.33±0.58 ^a	3.29±0.83 ^b	4.00±0.00 ^b	5.24**
Beverage	3.33±0.58	3.79±0.69	3.80±0.45	0.66
Rice cake	3.00±0.00	3.64±0.84	3.80±0.84	1.03

¹⁾Values are Mean±SD. The mean of familiarity score was based on 5 scale test, 1: extremely negative~5: extremely positive

²⁾*, p<0.05, **, p<0.01

Values in the row with different superscripts are significantly different by Duncan's multiple range test at p<0.05

<Table 9>와 같다. 인식 정도가 높을수록 메뉴 개발 가능성에 대하여 긍정적 응답을 하였으며 죽과 튀김류는 잘 모른다고 응답한 그룹과 보통 또는 잘 안다는 그룹간에 유의적인 차이가 있었다(각각 p<0.05, p<0.01).

IV. 요약 및 결론

건강식의 개발을 위해 지역의 특산물을 활용한 약선에 대한 관심이 많아지고 있으며 본 조사에서는 향후 음식업 활성화를 위한 기초자료로 삼고자 단양지역 모범음식점을 대상으로 조리사들의 약선에 대한 인식을 조사한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 단양지역 모범음식점 조리사들의 연령 분포는 30-39세가 9.1%, 40-49세가 54.5%, 50세 이상이 36.4%였다. 조리사의 성별 분포는 남자가 40.9%, 여자가 59.1%였으며 본인이 직접 식당을 경영하는 조리사(77.3%)와 고용된 전문 조리사인 경우(22.7%)로 나뉘었다. 조리경력은 21년 이상이 22.7% 16년에서 20년 경력이 36.4%로 과반수가 16년 이상의 경력을 갖고 있었다. 단양 지역 거주한 기간은 응답자의 63.6%가 21년 이상이라고 응답하였다.

2. 단양 지역 조리사들은 한방음식(약선)에 대하여 전체의 22.7%가 알고 있다고 응답하여 인식 정도가 높지 않은 것으로 조사되었다. 조리사들이 약선의 맛에 대해 좋다고 한 경우가 40.9% 보통이라는 응답이 50.0%, 맛이 없다는 응답이 9.1%를 차지하였다. 약선 관련 정보는 주로 대중매체로부터 얻는 비율이 높았다. 약선이 건강에 도움을 주는가에 대한 응답으로 59.1%가 그렇다고 하였으며 관련 교육의 필요성에 관하여 86.3%가 긍정적인 답변을 하였다.

3. 약선 재료로 사용 가능한 한약재 17종에 대해 친숙한 정도를 조사한 결과 인삼에 대한 친숙도가 가장 높았다. 여성 조리사가 남성 조리사에 비해 약재에 대해 전반적으로 친숙도가 높았으며 당귀, 둥글레, 오가피, 홍화에서는 유의적인

차이를 보였다. 약선에 대한 인지정도가 높을수록 대부분 한약재에 친숙하였으며 약선에 대한 인지도가 높은 응답자가 산초와 정향에 대한 친숙도가 유의적으로 높았다. 약선의 맛을 좋아하는 정도에 따라 한약재 종류별 친숙도를 분석한 결과 박하, 백출, 사삼, 정향, 홍화는 약선의 선호와 관계없이 전체적으로 친숙도가 낮은 편이었으며, 약선의 맛을 좋아하지 않는 경우에도 감초, 결명자, 계피, 둥글레, 매실, 인삼 등의 한약재에 대해서는 친숙도가 높은 편이었다. 그러나 대부분 약재에 있어 약선의 선호도 증가와 약재의 친숙도가 높은 것 간에는 유의적인 차이가 없었으며, 정향만은 전체적으로 친숙도가 낮았지만 약선 선호도에 따라 유의적인 차이가 있어 약선 선호도가 높은 경우 정향을 잘 알고 있었다.

4. 약선 메뉴의 다양화를 위하여 개발 가능한 메뉴에 대한 의견을 조사한 결과 제시한 모든 메뉴에 대하여 긍정적인 응답을 하였다. 긍정적인 순서는 밥류와 구이류, 음청류, 조림류, 죽류, 떡류, 찜류, 면류, 튀김류의 순이었다. 조리사의 연령이 증가할수록 개발 가능성에 대하여 높은 점수를 주는 경향이었고 특히 밥류와 면류에서는 연령이 높은 조리사가 유의적으로 높은 결과를 보였다. 고용 형태에 따른 차이를 보면 음료류에서는 고용된 조리사가 식당주 조리사보다 개발 가능성이 높은 것으로 평가하였다(p<0.01). 약선에 대한 인식 정도가 높을수록 메뉴 개발 가능성에 대하여 긍정적 응답을 하였다.

본 연구는 단양의 전체 모범음식점 30개소를 대상으로 조사하여 불완전 응답지를 제외한 22개소의 설문지를 분석한 결과이므로 지역적인 한계에 의해 모델 수가 적은 단점이 있다. 그러나 단양지역 외식업체에 약선을 활용하기 위한 조사 결과로는 의미가 있다고 생각되며 다음과 같은 결론을 제시한다.

1. 단양지역 조리사들은 약선에 관한 인식이 낮은 편이며 관련 정보를 대중매체에서 얻는 비율이 높았으므로 약선 메뉴 도입 시 조리사들에게 정기적인 교육을 실시하여 인식을

높이고 정확한 정보를 습득하도록 지도해야 할 것이다.

2. 한약재에 대한 인식 조사 결과 인삼, 계피, 매실 등 쉽게 접하는 재료에 대한 인식이 높았으며 쉽게 접하지 않는 약재에 대한 인식은 낮았으므로 약선 관련 교육이 실시된다면 약선에 활용 가능한 다양한 약재에 대한 구체적인 내용의 교육이 조리사들에게 도움이 될 것으로 생각된다.

3. 개발 가능한 약선 메뉴에 대한 조사에서 모든 메뉴에 대하여 긍정적인 응답을 하였는데 메뉴 개발시 각 약선의 목적에 따라 재료별 가능한 조리법을 응용해야 할 것이다.

■ 참고문헌

이영은, 홍승현. 2004. 한방식품재료학. 교문사. 서울. pp 30-188
 Bok HJ, Lee GJ, Song JE. 2005. A research on the traditional food materials for developing medicinal food and the direction of applying the theories of oriental medicine. J East Asian Soc Dietary Life, 15(3):346-356
 Cha SB, Park GT. 2003. The development of traditional local menu using medicinal cooked food in Chonan area. Korean Academic Soc of Tourism and Leisure, 15(2):9-22
 Cho YS. 2005. The study on the customer's and cook's perception of Han-Bang Menu. Masters degree thesis. Kyunggi University. pp 66-68
 Cho YS, Youn SK, Kim MH. 2006. The customer's perception of herbal items and Food items used in medicinal cuisine. J East Asian Soc Dietary Life, 16(1):77-84
 Choi W, Park HJ, Park IS. 2009. The effect of perceived value on satisfaction and loyalty in yaksun cuisine. J of Foodservice Management, 12(3):149-169
 Han AR. 2005. A study on the literature on Yaksun. Masters degree thesis. Kyunghee University. pp 2-9
 Han KH, Choi MS. 2001. A study on the perception and preference of local foods in Chungbuk area. The thesis collection of Ho-Suh culture, 15:181-206
 Jeon SH. 2004. A study on menu development of added herb medicine. Masters degree thesis. Kyunggi University. pp 34-47
 Jung JW, Park BG. 2005. The effect of taste and cooking method of medicinal customer loyalty. J East Asian Soc Dietary Life, 15(3):357-365
 Kang MA. 2004. The research about recognition degree of health food cooks in a special grade hotel. Masters degree thesis. Kyunggi University. pp 75-76
 Kang MS. 2002. A purpose of Yaksun menu develop a plan, Masters degree thesis. Kyunggi University. pp 19-45

Kim JM. 2006. Research on the menu selecting attribute of medicinal cuisine and customers' recognition, Masters degree thesis. Dong-eui University. pp 5-23
 Ku SJ. 2000. Medicinal food culture in Korea. J East Asian Soc Dietary Life, 10(6): 560-564
 Lee BR & Min SH. 2009. A survey on the perception of Yaksun among school foodservice dietitians in the Chungbuk area. J East Asian Soc Dietary Life, 19(6):882-890
 Lee DW. 2007. A study on the development of local traditional food menu. Masters degree thesis. Sejong University. pp 20-22
 Lee IK. 2010. A study in the perception of five star hotel chef's about the globalization of Korean foods. Masters degree thesis. Kyung-Hee University. pp 41-43
 Lee SM, Hwang DW. 2006. Acknowledge of herbal food in foodservice industry. J Korean Contents Assoc., 6(11):65-73
 Lee YD. 2007. A study on the recognition and development of menus on the herbal cuisine. Masters degree thesis. Gyeongju University. pp 26-29
 Liu JN. 2006. A study on yaksun restaurant by wellbeing market segmentation. Masters degree thesis. Kyung-Hee University. pp 17-24
 Middleton G. 2000. A preliminary study of chefs' attitudes and knowledge of healthy eating in Edinburgh's restaurants. International Journal of Hospitality Management, 1(4):399-412
 Min SH, Um JS, Oh IG. 2005. Study on the perception and preference of the native local foods in Jecheon area. J East Asian Soc Dietary Life, 15(5):504-515
 Park KT, Kim DW. 2003. Studies on development of functional herbal food based on Yaksun. Korean Journal of Culinary Research, 9(4):191-202
 Park SH, Kim GY. 2010. Oriental diet therapy area approach of Reajerksodo-tang. Korean J Food & Nutr., 23(2):285-290
 Reichler G, Dalton S. 1998. Chef's attitudes toward healthful preparation are more positive than their food science knowledge and practices. J Am Diet Assoc., 98(2):165-169
 Yoon ES, Song TH. 1995. A study of the consciousness on the Korean folk foods. Korean J Soc Food Sci., 11(2):145-152

2011년 11월 17일 신규논문접수, 2012년 1월 16일 수정논문접수, 2월 10일 수정논문접수, 2월 13일 채택