

## 충남지역 대학생의 전통음식에 대한 인식도 및 평가 분석

인광교 · 이효구 · 김계웅<sup>1\*</sup> · 유재영<sup>1\*</sup>  
공주대학교 식품공학과, <sup>1</sup>공주대학교 동물자원학과

### Awareness and Evaluation of Korean Traditional Foods among University Students in Chungnam Area

Kwang-Kyo, In, Hyo-Gu, Lee, Gye-Woong, Kim<sup>1\*</sup>, Jae-Young, Yoo<sup>1\*</sup>

Department of Food Science and Technology, Kongju National University

<sup>1</sup>Department of Animal Resources Science, Kongju National University

### Abstract

This study summarized findings from an investigation into the awareness and evaluation of traditional foods among 197 male and female university students in the Chungnam area. The results were as follows. Regarding awareness of cooktable setting of traditional foods, 44.67% (88 students) of subjects answered that they had little knowledge. Female students showed a significantly high level of awareness of cooktable setting ( $p < 0.05$ ). Regarding the taste of traditional foods, 64.97% (128 students) of subjects responded appropriately. Regarding the necessity for partial development of traditional foods into a modern style, 61.90% (52 students) of male subjects and 84.96% (96 students) of female subjects were in agreement ( $p < 0.01$ ). Regarding the necessity for traditional food education, 77.16% (152 students) were in agreement, especially female students (86.73%, 98 students) showed considerably higher consent ( $p < 0.05$ ). For the assessment of traditional foods, nutrition (4.57 scores), taste (4.31 scores), and appearance (4.26 scores) were very highly assessed, whereas cookery (3.30 scores) and economic aspects (3.04 scores) scored relatively lower. Traditional desserts were recognized as routine and modern by male students. On the other hand, girls recognized desserts as traditional ( $p < 0.05$ ). Accordingly, we must preserve and pass down Korean traditional foods by increasing awareness through education or experience as well as through planning better cookery and economical aspects by applying certain standards for traditional foods.

Key Words: Traditional food, awareness, university students

## 1. 서 론

전통음식은 예전부터 전승되어온 음식이며, 고유의 음식문화로서 맛과 향, 그리고 색을 가지고 있으며 지리적, 사회적, 문화적 환경에 따라 형성되고 발전되어 왔다(Kang & Kim 2009; Lee 등 2010). 그러나 현대 사회의 급속한 발전, 대가족에서 핵가족으로의 가족 수의 감소, 서양 음식의 도입으로 인한 식습관의 변화, 편의성이 높은 인스턴트식품의 선호도 증가, 그리고 가공식품에 비하여 조리시간이 오래 걸려 직접 조리하여 섭취하는 것은 기피되고 있으며, 각종 의례(혼례, 제례 등)에도 간소화 되고 있어 전반적으로 전통식품의 소비는 점차 감소되고 있는 실정에 있었다(Lee 등 1991; Kim 1994; Kim & Yoon 2003; Lee 2009; Lee 등 2010). 그러나 최근 들어 육식을 피하고, 유기농산물(有機農産物)을 섭취

취하고자 하는 웰빙(wellbeing)이라는 새로운 트렌드가 주목 받고 있으며, 이에 따라 한국 전통음식은 동물성 기름을 피하고 식물성 기름을 많이 사용하여 조리 후 음식의 변화가 적을 뿐만 아니라 과학적이고, 영양적으로 우수하며, 다양한 조리법이 있어 새롭게 주목받고 있다(Lee 2009).

새롭게 주목받고 있는 전통음식이라 하더라도, 대학생들의 경우 전통음식의 선호도는 패스트푸드와 같은 간편식에 영향을 받아 지속적으로 발전시켜야 한다는 의식은 높게 나타나고 있으나, 우리 고유의 전통음식의 선호도는 전반적으로 낮았다고 보고되고 있다(Jin 등 2008). 또한, 비빔밥, 갈비탕, 열무김치, 포기김치, 식혜 그리고 수정과 등과 같이 일반적으로 접할 수 있는 전통음식에 대해서는 기호도가 높았으나, 대중화가 어려운 신선로와 같은 궁중음식(宮中飮食) 등은 쉽게 접할 수 없어 기호도가 낮았다고 보고되고 있다(Jang

\*Corresponding author: Jae-Young, Yoo, Gye-Woong, Kim. Department of Animal Resources Science, Kongju National University, 1 Daehe-ri Yesan-eub, Yesan-gun Chungnam-do 340-702, Korea  
Tel: 82-41-330-1245 Fax: 82-41-330-1249 E-mail: mysteria72@kongju.ac.kr, kimgoong@kongju.ac.kr

2003; Kim & Yoon 2003; Lee 등 2010). Lee (2009)는 세대별로 구분하여 전통음식의 인식도를 분석한 결과 10~20대의 젊은 세대에서 전통음식의 인식도가 낮아 기성세대에 비하여 무관심하므로 젊은 세대일수록 전통음식의 자주 접할 수 있도록 하여야 한다고 보고하였다. 또한, 전통음식의 선호도가 낮고, 전통음식을 기피하게 되는 원인은 조리 방법을 모르거나, 조리 시간이 길어 쉽게 만들어 먹기 어렵기 때문이라고 응답하는 경우가 많아, 전통음식의 대중화를 저해하는 요인으로 작용하기 때문에 간편하게 조리할 수 있도록 현대화 및 표준화가 필요하다고 보고되었다(Yoon & Choi 2005; Kang & Kim 2009).

젊은 세대의 경우 기성세대에 비하여 서구적인 식습관 및 인스턴트식품을 자주 접하며 전통음식을 접할 기회가 점차 적어지고 있어, 전통음식에 대한 기호도나 인식도가 상대적으로 낮을 것으로 추정되고 있다. 현대사회는 과거에 비하여 빠르게 변화되고 있으며, 젊은 세대의 가치관 개인주의적 성향 높아 각자의 개성을 중요시하는 경향이 강하지만 대중 매체의 영향을 쉽게 받는 경향도 함께 가지고 있어 소비 패턴의 변화가 매우 유동적이라고 보고되고 있다(조 & 김 2003; Park 2008). 젊은 세대의 경우 소비 패턴이나 인식도의 변화가 매우 빨라 건강식품으로 인식되고 있는 전통음식의 발전 및 대중화를 위한 미래의 주된 소비자이자 현재의 소비자인 젊은 층을 대상으로 전통음식의 인식도나 평가에 대하여 지속적으로 조사하고 분석할 필요가 존재한다.

따라서 본 연구는 우리나라 전통음식에 대하여 젊은 세대 중 20대 남녀 학생들의 인식도를 분석하기 위하여 충남지역에 재학 중인 대학생 중 일부를 대상으로 전통음식의 인식도와 평가를 조사하고 분석하여 고유 전통음식의 계승 발전에 필요한 기초적 자료를 제시하고자 수행되었다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사 대상 및 방법

충청남도 공주 및 예산 지역에서 재학 중인 남·여 대학생 210명을 대상으로 숙련된 조사원 3명을 통하여 전공강좌 및 교양강좌 등의 시간을 이용하여 설문지를 배포 한 후 응답 방법을 교육하고 직접 기록하도록 한 후 수거하였으며, 학과를 방문한 학생들에게도 같은 방법으로 응답토록 하였고, 중복 응답을 방지하기 위하여 설문지 응답자에게 과거 설문 여부를 직접 확인하였다. 조사 기간은 2011년 11월에서 12월까지 약 1개월간 설문 조사를 실시하였으며, 설문 응답자 중 충실하게 응답한 197명을 설문 통계 대상으로 선정하였으며, 그 대상자의 분포는 <Table 1>에 나타난 바와 같다.

### 2. 조사 내용

설문지는 기초적으로 성별, 식품 관련 전공여부, 거주지(대도시, 중소도시, 농촌)를 조사하였으며, 전통음식에 대한 내

<Table 1> General characteristics of the respondents

Characteristics		N	%
Gender	Male	84	42.64
	Female	113	57.36
Food Science related major	Major	48	24.37
	None	149	75.63
Residence	Big City	44	22.34
	Middle City	83	42.13
	Rural	70	35.53
Total		197	100.00

용으로는 전통음식의 맛, 계승되어온 전통음식의 여부, 전통음식 상차림의 지식정도, 전통음식의 개발의 필요성, 전통음식에 대한 교육의 필요성, 전통음식의 평가, 그리고 전통음식 중 다과류의 평가를 조사하였다. 전통음식의 평가는 영양, 맛, 모양, 만드는 방법(제조법), 경제성 등에 대하여 평가하도록 하였다.

### 3. 통계처리 및 분석

설문 조사 내용에 대한 통계 처리는 기초적 조사 자료 중 성별로 구분하여 SPSS 통계 패키지(Ver. 12.0)를 이용하여 분석하였으며, 전통음식 상차림의 지식정도, 계승되어온 전통음식의 여부, 전통음식의 맛, 전통음식의 개발의 필요성, 전통음식에 대한 교육 필요성, 그리고 전통다과류의 평가는 응답자의 빈도의 차이를 분석하기 위하여  $\chi^2$ -test를 통하여 유의성을 검증하였다. 또한, Likert 척도법을 이용하여 상차림의 지식 정도는 4점법으로 ‘잘 알고 있다’를 4점, ‘조금 알고 있다’를 3점, ‘잘 모른다’를 2점 그리고 ‘관심이 없거나 전혀 모른다’를 1점으로 하여 평균과 표준편차를 구하였다. 전통음식에 대한 평가는 5점법으로 ‘아주 나쁘다’를 1점에서 ‘매우 좋다’를 5점으로 평가하여 평균과 표준편차를 구하였다. 평균치에 대한 성별의 차이는 t-test로 유의성을 검증하여 분석하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 전통음식의 맛

전통음식은 일반적으로 건강에 좋으며 자극적이지 않은 맛을 지니고 있다고 알려져 있다. 대학생을 대상으로 전통음식의 맛의 특징을 조사 분석한 결과는 <Table 2>에 나타난 바와 같다.

전통음식의 맛의 특징은 64.97%(128명)이 ‘적당하다’고 응답하였으며, 그 다음 순으로는 ‘싱겁다’고 응답한 사람이 17.77%(35명)로 전체적으로 자극적이지 않은 것으로 나타났으며, ‘짜다’고 응답한 사람도 14.21%(28명)이었으나, ‘맵다’고 응답한 사람은 3.05%(6명)에 불과하였다.

성별로 분석한 결과는 ‘적당하다’고 응답한 사람이 남학생

<Table 2> Taste characteristics of traditional food in university students N(%)

Item	Gender		Total
	Male	Female	
Appropriate	55(65.48)	73(64.60)	128(64.97)
Salty	10(11.90)	18(15.93)	28(14.21)
Spicy	5(5.95)	1(0.88)	6(3.05)
Slipslop	14(16.67)	21(18.58)	35(17.77)
Total	84(100.00)	113(100.00)	197(100.00)

df=3  $\chi^2=4.717$  (p=0.194)

과 여학생에서 각각 65.48%(55명)과 64.60%(73명)으로 가장 많이 응답하였으며, ‘싱겁다’고 응답한 사람도 각각 16.67% (14명)과 18.58%(21명)이 전통음식은 자극적이지 않다고 대다수가 응답하였다(p>0.05).

이러한 결과는 대학생이 전통음식을 섭취하는 이유가 전통음식이 입맛에 맞고, 젊은 세대에 있어서는 전통음식에서 중요한 것은 맛이었다고 보고된 결과와도 일치하여 현재에도 전통음식은 자극적이지 않고 젊은 층의 입맛에도 잘 맞고 있는 것으로 사료된다(Kang & Kim 2009; Lee 등 2010).

2. 전통음식의 계승 여부

예로부터 전통음식은 시대나 지역에 따라 약간의 차이는 존재하지만 계속해서 전승되어 온 것으로 인정되어진 음식이다. 현재까지 계승되어 온 전통음식의 여부를 설문한 결과는 <Table 3>에 나타난 바와 같다.

전통음식이 ‘계승되지 않는다’고 응답한 사람이 58.89%(94명)로 절반 이상이 응답하였으나, ‘계승된 음식이 있다’고 응답한 사람도 41.61%(67명)로 비교적 높게 나타났다.

성별로 분석한 결과에서는 ‘계승되어온 전통음식이 없다’고 응답한 사람이 남학생에서 62.50%(40명)와 여학생은 55.67%(54명)로 나타나, 여학생이 약간 낮은 경향이었다(p>0.05). 이러한 결과는 20대를 대상으로 전통음식에 대해 약간의 관심을 갖고 있다고 응답한 사람이 전체의 50%를 차지하고 있었고, 도시 지역의 거주자의 경우 전통음식을 접할 기회가 적어 기호도가 낮았다고 보고된 결과로 미루어 볼 때, 전통음식이 현대사회에서 계승되지 않고 변화된 것이 아니라, 접할 기회가 적고, 관심도가 낮아 결과적으로 전통음식의 이해도가 떨어질 뿐만 아니라, 일부 전통 식품이 인스턴트식품 및 상품화 되어 있어 전통음식 보다는 일반 식품으로 인식되는 것에 기인 한 것으로 추정되었다(Cho 2006; Kang & Kim 2009). 또한, 젊은 세대의 경우 웹사이트의 검색을 통해 자료를 얻는 경향이 많은데, 한식의 세계화(<http://www.hansik.org>), 농식품 종합정보 시스템(<http://koreanfood.rda.go.kr>) 등 소수의 웹사이트 정보만이 있는 실정에 있어 단순 검색을 통해 전통음식에 대해 이해를 할 수 있는 부분을

<Table 3> Succession for the traditional food N(%)

Item		Gender		Total
		Male	Female	
Passed down of the traditional food	Yes	24(37.50)	43(44.33)	67(41.61)
	No	40(62.50)	54(55.67)	94(58.39)
	Total	64(100.00)	97(100.00)	161(100.00)

df=1  $\chi^2=0.740$  (p=0.418)

<Table 4> Awareness and preference of cooktable setting of traditional food in university students N(%), Mean±SD

Item	Gender		Total	
	Male	Female		
Awareness of cooktable setting	Very well known	1(1.19)	5(4.42)	6(3.05)
	Little bit	31(36.90)	57(50.44)	88(44.67)
	Don't known	41(48.81)	47(41.59)	88(44.67)
	Not interest	11(13.10)	4(3.54)	15(7.61)
	Total	84(100.00)	113(100.00)	197(100.00)

df=3  $\chi^2=9.971$  (p=0.019\*)

The preference	Mean	SD
	2.26±0.69	2.56±0.64
t(p)	-3.088(.002**)	

1: Not interest 4: Very well known  
\*: p<0.05, \*\*: p<0.01

개선하고 쉽게 접근할 수 있도록 체계적으로 정리해야 할 것으로 생각된다.

3. 전통음식 상차림의 지식

전통음식의 상차림 방법을 이해하는 것은 전통 식품의 기본적인 이해와도 연관되어져 있는데, 전통음식 상차림(반상)에 대한 지식은 <Table 4>에 나타난 바와 같다.

<Table 4>에서 보는 바와 같이 전체의 인식도는 ‘조금 알고 있다’고 응답한 사람과 잘 모른다고 응답한 사람이 각각 44.67%(88명)로 가장 많았으며, ‘관심 없다’고 응답한 사람이 7.61%(15명)과 ‘잘 알고 있다’고 응답한 사람은 3.05%(3명)에 불과하여 전통음식의 상차림에 대한 이해와 관심이 부족한 것으로 나타났다. 상차림의 지식 정도는 4점 만점 중 2.43점으로 상차림에 대한 지식이 낮은 것으로 나타났다.

성별로 구분하여 분석한 결과에서 남학생 응답자는 ‘잘 모른다’고 응답한 사람이 48.81%(41명)로 가장 높았으며, 그 다음 순으로는 ‘조금 알고 있다’고 응답한 사람이 36.90%(31명)이었으나, ‘잘 알고 있다’고 응답한 사람은 1.19%(1명)에 불과하였다. 이와 달리 여학생 응답자는 50.44%(57명)가 ‘조금 알고 있다’고 가장 많이 응답하였으며, ‘잘 모른다’고 응답한 사람도 41.59%(47명)로 높은 수준의 응답을 보였으나, ‘잘 알고 있다’고 응답한 사람은 4.42%(5명)에 불과하였다(p<0.05). 또한, 반상차림의 지식정도는 남학생은 2.26점이었으나, 여학생은 2.56점으로 유의하게 높은 성적을 보였다

<Table 5> Evaluation on necessity for modernizing Korean traditional foods

N(%)

Characteristics	Gender		Total	
	Male	Female		
The necessity modernization of the traditional food	Develop in original form	22(26.19)	13(11.50)	35(17.77)
	Modernize according to the taste of general public	52(61.90)	96(84.96)	148(75.13)
	Not interested	4(4.76)	2(1.77)	6(3.05)
	Don't known	6(7.14)	2(1.77)	8(4.06)
	Total	84(100.00)	113(100.00)	197(100.00)

df=3  $\chi^2=14.099$  (p=0.003\*\*)

\*\* : p<0.01

(p<0.01).

이러한 결과는 Lee 등(1991)이 한식 조리사를 대상으로 반상 차림의 지식을 설문한 결과 조금 알고 있다고 응답한 사람이 68.0%로 매우 높았다고 보고한 결과와 Cho(2006)가 서구화의 영향으로 전통음식의 인지도가 낮다고 보고한 결과와 일치하여 현재의 젊은 층을 구성하고 있는 대학생들에서 전반적으로 낮은 결과는 과거의 전통적인 상차림에 대하여 상대적으로 접해보지 못한 것에 기인하는 결과이며, 남학생에 비하여 여학생은 어머니와 함께 실제적으로 조금 더 많이 경험한 결과 기인한 것으로 생각된다.

4. 전통음식 개발의 필요성

예로부터 전해오는 전통음식을 현대적으로 개발하고 변형하는 것에 대한 인식으로 전통음식의 개발 필요성에 대하여 조사한 결과는 <Table 5>에 나타난 바와 같다.

전통음식은 현대적으로 재해석 하고 편리성이 높게 변화시키며 전통음식으로의 가치를 유지하는 ‘부분적으로 개발이 필요하다’고 응답한 학생이 75.13%(148명)으로 대다수였다. 예전부터 전수된 것을 변함없이 ‘그대로 전수하여야 한다’고 응답한 사람이 17.77%(35명)이었으며, ‘관심이 없다’고 응답한 사람과 ‘잘 모르겠다’고 응답한 사람은 각각 3.05%(6명)와 4.06%(8명)으로 소수였다.

성별로 구분하여 분석한 결과에서는 고도의 통계적 유의성이 인정되었는데(p<0.01), ‘부분적으로 개발이 필요하다’고 응답한 남학생은 61.90%(52명)이었으나, 여학생은 84.96%(96명)으로 매우 높은 빈도를 보였다. 또한, 남학생의 경우 ‘예전 그대로 전수하여야 한다’고 응답한 사람은 26.19% (22명)이었으나, 여학생은 11.50%(13명)에 불과하였다. 남학생에서는 전통음식의 경우 가능한 변화 없이 전통을 계승하여야 한다는 응답이 높아 여학생에 비하여 좀 더 보수적인 생각이 있으며, 여학생은 남학생에 비하여 전통음식을 직접 조리해본 경험이 상대적으로 높아 개선의 필요성을 많이 느낀 것으로 해석될 수 있었다.

전체적으로 전통음식은 그대로 전수하기 보다는 편의성을 높인 새로운 방법을 개발할 필요성을 높게 인정하고 있었는데, 전통음식은 맛과 영양이 좋지만, 조리방법이 복잡하고 어

<Table 6> Educational needs for traditional food N(%)

Item	Gender		Total	
	Male	Female		
Educational needs	Need	58(69.05)	98(86.73)	152(77.16)
	Don't need	17(20.24)	4(3.54)	21(10.20)
	Not interested	9(10.71)	11(9.73)	19(9.64)
	Total	84(100.00)	113(100.00)	197(100.00)

df=2  $\chi^2=14.550$  (p=0.001\*\*)

\*\* : p<0.01

려우므로 표준화, 체계화, 그리고 간소화 시키는 것이 중요하다고 보고한 결과에 따른다면 서구화된 식단에 의하여 전통음식을 접할 수 있는 기회가 줄어들 수 있는 젊은 세대에 게 쉽게 접할 수 있도록 보다 많은 전통음식을 전통적인 방법을 고수하면서도 쉬운 조리방법을 새롭게 개발하고, 상품화하여 소비자에게 쉽게 보급해야 할 것으로 사료된다(Cho 2006; Kang & Kim 2009; Lee 2009).

5. 전통음식 교육의 필요성

과거 대가족으로 구성된 경우 전통음식을 웃어른들로부터 자주 접하고 교육을 받을 수 있어 교육의 필요성이 크지 않았으나, 현재는 전통음식을 계승하고 발전하기 위해서는 전통음식을 바르게 알고 이해하고 있으며, 자주 접할 수 있도록 전통음식에 대한 교육이 필요하다(Park & Jung 2012). 전통음식에 대한 교육 필요성을 조사 분석한 결과는 <Table 6>에 나타난 바와 같다.

전체 응답자 중 전통음식에 대한 교육이 ‘필요하다’고 응답한 사람은 77.16%(152명)으로 높은 빈도로 나타났으며, ‘필요 없다’고 응답한 사람과 ‘관심이 없다’고 응답한 사람은 각각 13.20%(26명)과 9.64%(19명)로 낮은 빈도로 응답하였다.

성별로 구분하여 분석한 결과에서 ‘필요하다’고 응답한 여학생은 86.73%(98명)로 매우 높은 빈도였으나, 남학생은 69.05%(58명)로 여학생에 비하여 낮은 빈도를 보였다. 또한 ‘필요 없다’고 응답한 학생도 남학생은 20.24%(17명)로 비교적 높은 빈도를 보였으나, 여학생은 3.54%(4명)에 불과하여 여학생이 교육 필요성을 높게 인정하였다(p<0.01). 이러한 결

<Table 7> Evaluation of superior factors in Korean traditional foods according to the university students Mean±SD

Variable		Nutritional Value	Taste	Appearance	Cookery	Economic
Gender	Male	4.54±0.61	4.39±0.58	4.19±0.84	3.42±1.08	2.99±1.09
	Female	4.59±0.55	4.25±0.68	4.32±0.67	3.22±0.81	3.08±0.85
t		-0.646	1.52	-1.114	1.48	-0.667
p		0.159	0.130	0.267	0.14	0.505
Total		4.57±0.74	4.31±0.64	4.26±0.75	3.30±0.94	3.04±0.96

1: Poor very much 5: Very excellent

과는 전통음식을 접하기 어려운 학생들을 대상으로 전통음식에 대한 교육을 통해 전통음식의 인지도가 교육 전에 비하여 상승한다고 보고한 결과(Jang 2003)도 있으므로, 응답한 대학생의 경우 전통음식에 대한 교육을 요청하는 것으로 분석될 수도 있으므로, 대학에서 평생교육이나 교양과정의 개설을 통하여 전통음식을 자주 접하고, 교육을 통하여 전통음식의 이해도를 높여야 할 것으로 사료된다.

6. 전통음식의 평가

전통음식의 영양, 맛, 모양, 만드는 방법(제조법), 경제성에 대하여 Likert 5점 척도법을 이용하여 ‘아주 나쁘다’를 1점으로 ‘매우 좋다’를 5점으로 점수화 하여 분석한 결과는 <Table 7>에 나타난 바와 같다.

전체 평가는 전통음식의 영양, 맛, 모양은 각각 4.57점, 4.31점, 그리고 4.26점으로 영양, 맛 그리고 모양 면에서 모두 매우 좋은 것으로 평가되었으나, 제조법과 경제성에서는 각각 3.30점과 3.04점으로 보통 수준으로 평가되었다.

세부적으로 분석한 결과는 전통음식의 영양은 남학생과 여학생에서 유의차 없이 각각 4.54점과 4.59점으로 유사하게 높게 평가 되었다( $p>0.05$ ). 전통음식의 맛은 남학생과 여학생이 각각 4.39점과 4.25점으로 유사하였다( $p>0.05$ ). 또한, 전통음식의 모양에서도 유의성이 인정되지 않았으며, 여학생(4.32점)이 남학생(4.19점)에 비하여 높게 평가되는 경향이 있었다( $p>0.05$ ). 전통음식의 제조법도 남학생과 여학생에서 각각 3.42점과 3.22점으로 유사하였다( $p>0.05$ ). 전통음식의 경제성에서도 남학생과 여학생에서 각각 2.99점과 3.08점으로 비교적 낮게 평가되었다( $p>0.05$ ).

현재의 전통음식은 영양, 맛, 그리고 모양에서는 매우 높은 것으로 평가된 반면에 제조법이나 경제성은 비교적 낮게 평가되었다. 이는 전통음식에서 맛이나 영양 면에서는 개선이 필요하지 않지만, 조리방법은 개선이 필요한데, 전통음식의 상품화를 목표로 한다면 제조법이나 경제성 등을 개선하여 전통음식은 직접 만들기에는 조리방법이 어렵고, 비용이 많이 든다는 인식을 변화시켜야 할 것으로 사료된다(Ro 등 2001; Cho 2006; Kim 2007).

7. 전통다과류의 평가

전통음식 중 다과류에 대하여 ‘전통적인 느낌’, ‘일상적인

느낌’, 그리고 ‘현대적인 느낌’으로 평가하여 현대 사회에서 전통다과류가 갖고 있는 인식도를 분석한 결과는 <Table 8>과 <Table 9>에 나타난 바와 같다.

다과류 중 떡은 ‘전통적인 느낌’과 ‘일상적인 느낌’이 전체의 39.29%(77명)와 36.73%(72명)으로 가장 높은 빈도를 보였으며, ‘현대적인 느낌’은 23.98%(47명)로 약간 낮은 빈도를 보였다. 성별로 구분하여 분석한 결과에서는 남학생은 ‘현대적인 느낌’이 54.76%(46명)으로 가장 높게 응답한 반면에 여학생은 65.18%(73명)이 ‘전통적인 느낌’이라고 응답하여 고도의 유의한 차이가 인정되었다( $p<0.001$ ).

약과는 ‘전통적인 느낌’이라고 응답한 사람이 47.69%(93명)로 가장 높은 빈도를 보였고, 그 다음 순으로는 ‘현대적인 느낌’이라고 응답한 사람이 30.26%(59명)이었으며, ‘일상적인 느낌’이라고 응답한 사람도 22.05%(43명)이었다. 성별로 구분하여 분석한 결과에서는 고도로 유의한 차이( $p<0.001$ )를 보였는데, 남학생은 전체의 70.24%(59명)가 ‘현대적인 느낌’이라고 응답한 반면에, 여학생은 82.88%(92명)이 ‘전통적인 느낌’이라고 응답하였으며, ‘현대적인 느낌’이라고 응답한 사람은 없었다.

정과는 전체의 44.62%(87명)가 ‘전통적인 느낌’으로 응답하여 대체적으로 전통음식으로 인정되고 있었으나, ‘현대적인 느낌’과 ‘일상적인 느낌’도 각각 29.74%(58명)와 25.64%(50명)에 달하였다. 성별로 구분하여 분석한 결과에서는 남학생은 ‘현대적인 느낌’이라고 응답한 사람은 60.71%(51명)로 가장 높은 빈도를 보인 반면에 여학생은 77.47%(86명)이 ‘전통적인 느낌’이라고 응답하여 서로 상반된 인식을 갖고 있었다( $p<0.001$ ).

다식은 전체의 절반 이상인 51.56%(99명)이 ‘전통적인 느낌’이라고 응답하였으며, ‘현대적인 느낌’도 29.17%(56명)이었으나, ‘일상적인 느낌’은 19.27%(37명)로 약간 낮은 빈도를 보여주어 대체적으로 전통적으로 느끼고 있는 것으로 나타났다. 성별로 구분하여 분석한 결과에서 남학생은 ‘현대적인 느낌’과 ‘일상적인 느낌’이 각각 64.29%(54명)와 30.95%(26명)로 일상적이거나 현대적인 느낌이 강했으나, 여학생은 전체의 87.96%(95명)이 ‘전통적인 느낌’이라고 응답하여 성별에 따라 고도의 유의한 차이가 인정되었다( $p<0.001$ ).

전통적인 음료수 중 하나인 수정과는 ‘전통적인 느낌’이라고 응답한 사람이 전체의 45.92%(90명), ‘현대적인 느낌’과

<Table 8> Awareness for the Commercial Korean Traditional desserts among University Students

N(%)

Item	Rice cake			Yac-gwa			Jeong-gwa			Da-sig		
	Male	Female	Total	Male	Female	Total	Male	Female	Total	Male	Female	Total
Traditionally	4 (4.76)	73 (65.18)	77 (39.29)	1 (1.19)	92 (82.88)	93 (47.69)	1 (1.19)	86 (77.48)	87 (44.62)	4 (4.76)	95 (87.96)	99 (51.56)
Routinely	34 (40.48)	38 (33.93)	72 (36.73)	24 (28.57)	19 (17.12)	43 (22.05)	32 (38.10)	18 (16.22)	50 (25.64)	26 (30.95)	11 (10.19)	37 (19.27)
Modern	46 (54.76)	1 (0.89)	47 (23.98)	59 (70.24)	0 (0.00)	59 (30.26)	51 (60.71)	7 (6.25)	58 (29.74)	54 (64.29)	2 (1.85)	56 (29.17)
	df=2 $\chi^2=103.246$ (p=0.000***)			df=2 $\chi^2=147.718$ (p=0.000***)			df=2 $\chi^2=117.886$ (p=0.000***)			df=2 $\chi^2=137.156$ (p=0.000***)		

\*\*\*: p<0.001

<Table 9> Awareness for the Commercial Korean Traditional Soft Drink desserts among University Students

N(%)

Item	Sujeong-gwa			Sikhye			Punch			Tea		
	Male	Female	Total	Male	Female	Total	Male	Female	Total	Male	Female	Total
Traditionally	2 (2.38)	88 (78.57)	90 (45.92)	6 (7.14)	56 (50.00)	62 (31.63)	24 (28.57)	18 (16.22)	77 (39.29)	12 (14.29)	29 (26.13)	41 (21.03)
Routinely	27 (32.14)	22 (19.64)	49 (25.00)	38 (45.24)	55 (49.11)	93 (47.45)	39 (46.43)	57 (51.35)	72 (36.73)	43 (51.19)	68 (61.26)	111 (56.92)
Modern	55 (65.48)	2 (1.79)	57 (29.08)	40 (47.62)	1 (0.89)	41 (20.92)	21 (25.00)	36 (32.43)	47 (23.98)	29 (34.52)	14 (12.61)	43 (22.05)
	df=2 $\chi^2=130.635$ (p=0.000***)			df=2 $\chi^2=78.122$ (p=0.000***)			df=2 $\chi^2=4.528$ (p=0.104)			df=2 $\chi^2=14.451$ (p=0.001**)		

\*\* : p<0.01, \*\*\*: p<0.001

‘일상적인 느낌’이라고 응답한 사람은 각각 29.08%(57명)과 25.00%(49명)로 서로 유사하였다. 성별로 구분하여 분석한 결과에서는 남학생은 65.48%(55명)이 ‘현대적인 느낌’이라고 가장 높은 빈도로 응답한 반면에 여학생은 78.57%(88명)이 ‘전통적인 느낌’이라고 응답하여 성별 간에 인식의 차이가 있는 것으로 나타났다(p<0.001).

식혜에 대한 인식도는 전체의 47.45%(93명)가 ‘일상적인 느낌’이라고 가장 높은 빈도로 응답하였으며, ‘전통적인 느낌’이라고 인식하는 경우도 31.63%(62명)이었으나, ‘현대적인 느낌’이라고 응답한 사람은 20.92%(41명)로 가장 낮은 빈도를 보였다. 성별로 구분하여 분석한 결과에서는 남학생은 ‘일상적인 느낌’과 ‘현대적인 느낌’이라고 응답한 학생이 각각 45.24%(38명)와 47.62%(40명)로 대다수가 응답한 반면에 여학생은 ‘전통적인 느낌’이라고 응답한 사람과 ‘일상적인 느낌’이라고 응답한 사람이 각각 50.00%(56명)과 49.11%(55명)로 ‘전통적인 느낌’이 더 많다고 응답하였으며, ‘현대적인 느낌’이라고 응답한 사람은 0.89%(1명)에 불과하였다(p<0.001).

화채(punch)는 ‘전통적인 느낌’과 ‘일상적인 느낌’으로 응답한 사람이 각각 39.29%(77명)와 36.73%(72명)으로 유사한 빈도로 응답한 반면에 ‘현대적인 느낌’이라고 응답한 사람은 23.98%(47명)에 불과하였다. 세부적인 구분에 의하여 성별로 구분하여 분석한 결과에서는 통계적인 유의성이 없이 ‘일상

적인 느낌’이라는 응답이 높은 경향을 보였다(p>0.05).

전통 차는 전체의 56.92%(111명)가 ‘일상적인 느낌’이라고 응답하였고, ‘전통적인 느낌’과 ‘현대적인 느낌’은 각각 21.03%(41명)과 22.05%(43명)로 유사한 빈도를 보여, 전통 음식이라고 인식하기보다 일상생활에서 즐기는 음료로 보고 있는 것으로 나타났다. 성별로 구분하여 분석한 남학생과 여학생 모두에서 ‘일상적인 느낌’이라고 응답한 사람이 각각 51.19%(43명)와 61.26%(68명)으로 가장 높은 빈도를 보였으며, 그 다음 순으로 남학생은 현대적인 느낌이라고 응답한 사람이 34.52%(29명)이었으나, 여학생은 ‘전통적인 느낌’이라고 응답한 사람이 26.13%(29명)으로 남학생에서 현대적인 느낌이 강하게 나타났다(p<0.001).

전통음식 중 다과류에 대하여 분석한 결과 성별의 차이가 뚜렷하게 나타났는데, Kim and Yoon(2003)이 남학생이 여학생에 비하여 가공 판매되는 전통음식의 기호도가 높았으며, Kim(2007)이 일상적으로 접할 수 있는 음식의 기호도가 높게 나타났다고 보고한 결과에 따르면 남학생에 있어 유의한 차이가 존재하는 현대적으로 느끼고 있는 전통음식은 대부분 가공 판매되고 있는 음식들로 전통음식이라고기보다 현대적이거나 일상적인 음식으로 느끼고 있는 것에 기인한 것으로 사료된다.

#### IV. 요약 및 결론

충남지역 대학생 중 남녀학생 197명을 대상으로 성별, 전공별, 그리고 거주지별로 전통식품에 대한 인식도와 평가를 조사하고 분석하여 전통식품의 발전 방안에 대한 기초적 자료를 제시하고자 수행된 결과를 요약하면 다음과 같다. 전통음식 상차림의 인식도는 조금 알고 있다고 응답한 사람과 잘 모른다고 응답한 사람이 각각 44.67%(88명)로 가장 많았고, 여학생에서 유의하게 상차림의 인식도가 높았다( $p<0.05$ ). 전통음식의 맛의 특징은 전체의 64.97%(128명)이 적당하다고 응답하였다. 계승되어온 전통 식품이 없다고 응답한 학생은 58.89%(94명)로 높은 빈도로 나타났다. 전통음식을 부분적으로 현대적인 개발이 필요하다고 응답한 학생이 남학생과 여학생에서 각각 61.90%(52명)과 84.96%(96명)으로 여학생의 유의하게 높게 응답하였다( $p<0.01$ ). 전통음식에 대한 교육의 필요성은 77.16%(152명)가 필요하다고 응답하였으며, 여학생(86.73%, 98명)에서 유의하게 높게 나타났다( $p<0.05$ ). 전통음식의 평가에서 전통음식의 영양(4.57점), 맛(4.31점), 모양(4.26점)은 매우 높게 평가 되었으나, 제조법(3.30점)과 경제성(3.04점)은 비교적 낮은 것으로 나타났다. 대부분의 전통 다과류는 남학생은 주로 일상적이나 현대적으로 인식한 반면에 여학생은 전통적으로 인식하였다( $p<0.05$ ).

본 연구결과를 종합하여보면, 젊은 대학생들의 경우 전통음식은 현재까지 우리 입맛에 잘 맞고 있는 음식이지만 접해볼 기회가 적어 비교적 인식도가 낮은 것으로 나타났으며, 전통음식의 교육의 필요성을 많이 느끼고 있었다. 남학생의 경우 전통음식 중 쉽게 접하는 음식은 일상 음식으로 인식하고 있었다. 따라서 전통음식의 인식도를 높이고 발전을 위해서는 첫째, 맛, 영양 등은 유지하지만, 제조법이나 경제성 향상을 통해 표준화를 적용하고, 체계적인 기록을 남겨야 한다. 둘째, 젊은 층이 쉽게 접하고 인식할 있도록 인터넷을 통하여 쉽게 검색할 수 있는 data base가 한정되어 있어 정보의 구축 및 공유가 시급하다. 셋째, 전통음식에 대하여 교육 요청에 대하여 대학 차원에서의 교양과정의 설치 및 평생 교육을 통해 체험하고 인지할 수 있도록 하여 전통음식의 인식도를 높여 예로부터 전해져온 전통음식을 보존하고 후대에 전승, 발전시켜야 할 것으로 생각된다.

#### ■ 참고문헌

조혜영, 김선아. 2003. 청소년 생활문화와 소비에 관한 연구 II. 한국청소년개발원 연구보고서. 9-18

Cho JO. 2006. Study on Traditional Food Recognition and Preference of University Students: With some university students in Seoul city and Gyeonggi province. MS Thesis.

Gyeonggi University. Seoul

Jang HC. 2003. The Study of Agricultural High School Students' Perception on Traditional Korean Food. MS Thesis. Gyeongsang University. Jinju

Jin YH, Jo JO, Moon HY. 2008. A Study on the Effect of Traditional Food Acceptability of College Students with Food Majors in Seoul on Menu Development. Korean Journal of Culinary Research. 14:176-187

Kang JH, Kim JE. 2009. A Survey of the Perception of the Superior Factors to of Korean Traditional Foods by College Students with Food Related Majors. Korean J Food Culture 24:155-163

Kim HS, Yoon KH. 2003. Awareness and Preference for the Commercial Korean Traditional Foods among College Students in Chungbuk Area. J of Human Ecology. 7:81-93

Kim JY. 2007. A Literature Review Commercialization of Korean Traditional Foods. MS Thesis. Ulsan University. Ulsan

Kim YS. 1994. A Study on the Perception and Preference of Korean Traditional Food of Middle School Boys and Girls. MS Thesis. Korea University. Seoul

Lee BS, Park HJ, Jung JW. 2010. A Study on the Difference of Perception about Traditional Food by Generations in Busan Area. Korean Journal of Culinary Research. 16:1-14.

Lee BS. 2009. Perception and Preference on Korean Traditional Foods. MS Thesis. Youngsan University. Kyungnam

Lee YN, Sin MJ, Kim BN. 1991. A Study on the Present State of Traditional Food. Korean J Food Culture 6:71-81

Park HJ, Jung, JW. 2012. A study of Difference in Perception on the Korean Traditional Food by Ages. Journal of Hospitality and Tourism Research. 14:132-144

Park JY. 2008. The social factors that determine mode of consumption: a focus on intention to brand and leading the fashion. Masters Thesis. Sungkyunkwan University. Seoul

Ro SB, Shin AS, Kil JO. 2001. A Study on the Traditional Fast Food Development of College Students in Busan. Korean J Dietary Culture. 16:81-88

Yoon SJ, Choi EH. 2005. A Survey on the Perception of Housewives in Seoul Area toward Korean Traditional Holiday Foods. Korean J Food Culture 20:152-171

<http://koreanfood.rda.go.kr>

<http://www.hansik.org>