

경주지역 주민들의 약선요리 이용형태에 관한 연구

황영정¹⁾ · 김경묘[¶]

한국국제대학교 외식조리학과, 서라벌대학교 호텔외식조리과

Research on Medicinal Food Consumption Patterns in Gyeongju Area

Young-Jeong Hwang¹⁾ · Kyoung-Myo Kim[¶]

Dept. of Food Science & Culinary, International University of Korea
Dept. of Practical Korea Culinary, Sorabol college

Abstract

The purpose of this study is to examine medicinal food consumption patterns focusing on the consumers living in Gyeongju area, and it attempts to provide database about developing medicinal food products as tourist attractions grounded on the results. For this study, the data was analyzed using SPSS WIN 20.0 for an empirical analysis. Moreover, the survey questions were sent out to 300 people, and total 256 copies of questionnaire were returned for the sample data. For the result that "It will have a significant impact on the selecting attributes of medicinal food according to gender," there was a meaningful difference between gender on the average cost. For the result that "It will have a significant impact on the selecting attributes of medicinal food according to marital status," there was a significant difference between married and single for comparing tastes. For the result that "It will have a significant impact on the selecting attributes of medicinal food according to age," there was a meaningful difference on the degree of awareness, comparing tastes, and comparing health. For the result that "It will have a significant impact on the selecting attributes of medicinal food according to occupation and education," there was a meaningful difference on the degree of awareness. Based on the results of this study, medicinal restaurants should offer various menu items and services to prepare methods to remind consumers of their professionalism in order to enhance competitive power of medicinal food.

Key words: medicinal food, consumption pattern, selecting attribute, degree of awareness, comparing tastes, comparing health

I. 서론

현대사회는 급속한 산업 발달과 경제 성장으로 인하여 소득수준과 생활수준이 향상되었으며 핵가족화, 1인가구의 증대와 더불어 식생활 문화에도 큰 변화를 가져왔다. 여기에 지난 수십 년 동안

진행되어 온 글로벌화의 추세는 우리나라의 경제와 사회 전반에 중대한 변화를 가져왔을 뿐만 아니라 우리의 음식문화와 산업에도 많은 변화를 가져왔다(최성용 2010). 외국의 농축산물과 식품이 국내로 대량 수입되면서 식품의 안전성에 대한 논란과 문제가 지속적으로 발생되고 이로 인

해 소비자들의 먹거리에 대한 불신감도 점점 증가하였으며, 식생활의 서구화로 각종 성인병과 비만에 노출되어 사회적 문제로 대두되고 있다. 이러한 이유로 최근 육체적·정신적 건강을 지향하는 가치관으로 정의되는 웰빙(well-being) 트렌드는 소비자가 음식을 통해 건강과 생활의 질을 높이는 방법의 하나로써 외식 트렌드로 급부상하였다(Ryff CD 1989 ; Andrew F · Withey S 1976).

박희자(2005)는 ‘행복’과 ‘건강’을 인생목표로 삼고 실천하는 웰빙의 추세에 맞춰 서구식 식생활과 일상적인 음식에 대한 인식을 달리하기 시작하였다고 보고 하였고, Ku SJ(2000)는 건강에 대한 관심은 식품의 새로운 기능을 추구하는 시대적, 필연적인 추세가 되고 있다고 보고한 바 있다. 또한, 조수경(2010)은 웰빙에 대한 개념은 식생활에 대한 관심으로 이어져 유기농 농산물 소비가 증가하고, 전통적 재배법과 조리법을 이용한 슬로우 푸드 운동을 전개하고 있으며 올바른 식생활로 건강을 지키려는 움직임이 활발해지고 있다고 보고 하였다. 특히 최근에는 그러한 흐름에 따라 건강과 관련한 메뉴들이 전래 없이 폭발적인 관심의 초점(류지나 2006)이 되고 있으며, 소비자들은 이러한 음식을 섭취하는 것이 단순히 배고픔이나 생명을 유지하는 것이 아니라 자신의 건강을 지켜주고 행복을 주는 요인으로서 건강한 음식을 찾고 섭취하는 행위들을 삶의 즐거움으로 받아들이고 있다. 이는 외식 소비 트렌드의 주류적 방향으로 양의 시대에서 질의 시대라는 변화로 외식 소비자의 삶의 질 문제와 컨슈머리즘(consumerism)의 확대로 패러다임이 바뀌어져 가고 있는 것(최성웅 2010)으로 이와 같은 현상은 외식업계에 건강 지향적인 새로운 메뉴 즉, 건강보양식이나 웰빙식의 메뉴 개발로 이어지고 있으며 최근 웰빙의 트렌드와 맞물려 ‘약선요리’와 같은 건강요리가 각광을 받고 있다.

약선이란 약이 되는 먹거리로 오늘날의 기능식 식품이나 건강식품(Cha SB · Park KT 2003)으로 얘기할 수 있으며, 최근의 문화현상과 더불어 약

선요리에 대한 관심이 증가하면서 교육프로그램 등과 함께 다양한 연구도 진행되고 있다. 또한, 약선음식은 음식물로서의 특징과 질병 예방 치료 작용, 몸에 대한 영양작용이 동시에 충분히 나타나야 하므로 한약의 약성과 작용, 음식물의 색깔, 맛, 향이 보존되면서도 한약의 약성이 잘 보존되어 먹기에도 좋아야 하고 한의학 이론에 기초하여 만들어져야 한다(도기백 2003). 동양문화권에 서도 옛날부터 의식동원이라는 표현으로 식생활의 중요성을 말하였는데 이는 우리가 섭취하는 음식이 건강을 지키고 질병을 치료하는 것과 밀접한 관련이 있음을 뜻한다(안창수 1990). 이에 중국, 대만과 일본에서는 ‘약선’이라고 하여 음식에 한약재를 넣어 기능을 살린 기능성 건강식으로 질병을 예방하고, 체질을 개선하며 질병의 치료까지 돕는 몸에 좋은 음식을 찾고 있다고 보고(Kim HD 2006)된 바 있으며, 동양전통의학의 본고장인 중국에서는 의사가 진단 후 음식처방까지 해주는 약선 전문음식점이 있어서 다양한 중국음식과 동양의학의 신비감과 진수까지 맛볼 수 있는 훌륭한 관광자원으로 동양인들은 물론 서양인들에게도 인기 있는 관광 상품이 되고 있다고 하였다(Cha SB · Park KT 2003).

그러나 약선요리에 대하여 아직까지 해결해야 할 과제들이 남아 있으며 그 중 한약재가 가지고 있는 약이적 효능과 식재료가 가지고 있는 식이적 효능을 조합하여 얻어지는 제 3의 효능을 과학적으로 규명하여 약재를 이용한 음식의 상대적 우수성을 소비자들에게 어떻게 부각시킬 수 있을 것인가 하는 문제이다(Na JK 2003). 더불어 점차 증가 추세를 보이고 있는 약선요리 전문점들이 고객의 건강 지향적인 욕구의 충족을 위한 다양한 건강메뉴의 확보와 메뉴개발 및 약선요리 전문점들의 전문성에 대한 고객 신뢰도 형성 부분에 있어서도 해결해야 할 과제들이 남아있다.

이에 본 연구는 이러한 문제들을 해결하기 위한 기초 방안으로 경주지역에 거주하는 주민들을 대상으로 약선요리에 대한 이용형태를 알아보고

약선요리 메뉴를 선택할 때 어떠한 요인들을 고려하는지에 대하여 살펴 차후 경주지역 관광자원으로서 약선요리 상품개발에 대한 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 약선요리의 개념

약선요리란 의식동원(醫食同源)에 기초하여 음식의 기능성을 살린 약이 되는 먹거리(Kim HD 2006 ; Kim TH 2002)로, 한약(韓藥)의 ‘약(藥)’자와 반찬, 식사의 ‘선(膳)’자로 구성된 단어로 한의학이론에 따라 음식을 요리하여 질병을 예방하고, 신체를 건강하게 하는 것이다(한애리 2005). 정구점과 차은정(2005)은 서로 다른 약재와 식품 각각의 성질과 맛의 역할을 근거로 합리적으로 배합하고, 전통체험 임상과 과학기술을 활용하여 가공 조리한 것으로 독특한 성질, 색, 향기, 맛, 모양 등의 효과 있는 음식으로 사람들의 맛있는 음식에 대한 미식욕구를 만족시키는 동시에 생리기능을 돕고 신체기능을 증진하여 질병 발생을 예방하고 질병 치료 및 신체기능을 촉진하는 등의 작용을 발휘하며 수천 년의 역사를 통하여 매우 중시되어 왔다고 하였다.

약선이라는 명칭이 최초로 사용되기 시작한 것은 중국 후한서의 열녀전으로 그 후 정립기를 거쳐 체계화 되면서 의학발전 과정에서 형성된 의식동원의 개념과 함께 오늘날 식생활의 철학이 되었으며, 더불어 불의 발견과 함께 발달한 조리 기술은 인간의 건강 증진을 위한 수단으로서 질병의 예방과 치료에 조리기술이 이용되었다(곽준수 2010).

우리나라의 약선은 공식적인 한의의 기법에 포함되지 않지만, 여름에 보신용으로 먹는 삼계탕이나 출산 후 산모의 음식에 각종 약초를 쓰는 것은 약선의 한 기법(전순실·신동원 2008)이라고 볼 수 있으며, 최초 약선의 흔적으로서는 단군신화의 내용으로 여기에 나오는 마늘과 쑥은 전통

적 관점에서 볼 때 탁월한 기능성을 가지는 식료이다(곽준수 2010). 뿐만 아니라 조선시대 최고의 식이요법서인 ‘식료찬요’에는 일상생활에서 흔히 구할 수 있는 식재를 통해 질병을 치료하는 방법들을 기록하기도 하였다. 따라서 이러한 것으로 미루어 보아 약선요리란 한약재와 식재의 적당한 배합과 조리방법뿐만 아니라 식재만으로도 신체의 질병을 예방하거나 치료하고 항노화하게 하는 기능성 식품이라고 정의할 수 있을 것이다.

약선요리에 관한 선행연구로 Cha SB과 Park KT(2003)는 ‘약선을 이용한 천안지역 향토음식 개발 연구’에서 천안지역을 대표하는 향토음식인 호도가 지닌 기능적 장점을 살려 ‘호도 약선향토음식’을 개발하여 이를 바탕으로 천안지역의 지역 향토음식을 관광 상품화 할 수 있는 계기를 제공하였다. Park GT와 Kim DW(2003)는 ‘약선을 이용한 건강 기능식 개발에 관한 연구’에서 중국 약선의 이론적 배경과 정의, 약선의 응용방법 등을 중국 약선 관련 서적을 통해 살펴보고 국내 약선요리 연구의 기초자료를 제공하였다. Lee YD와 Lee YJ(2009)도 ‘약선 요리에 관한 식행동, 인식 및 기호도 조사 연구’에서 약선식이 대중화되지 못하는 문제점을 연구하고 실험 분석하여 약선요리의 중요성과 가치를 찾고자 하였다. Choi SW과 Kim TS(2011)은 ‘약선요리의 구매동기, 선택속성, 구매태도의 구조적 관계 연구’에서 약선요리가 질병을 미연에 예방하는 효과와 환자에게 질병을 치료하는 건강음식으로 정의하고 약선레스토랑을 이용하는 고객의 구매동기와 선택속성을 선행요인으로 설정하여 연구하였다.

2. 약선요리의 분류와 특징

약선의 분류는 일반적으로 연구내용에 의한 분류, 식품재료에 의한 분류, 약선치료 방법에 의한 분류(최만순 2007) 등으로 나눌 수 있으며, 연구내용에 따라서는 약선 조제학을 비롯하여 약선 조리학과 약선 약재료학 및 식재료학 등으로 나눌 수 있다. 식품재료에 따라서는 약선곰, 약선국,

약선당과, 약선볶음, 약선죽, 약선술, 약선엿, 약선졸임, 약선죽, 약선차, 약선튀김, 약선찜 등으로 분류(곽준수 2010)할 수 있다. 또한 최만순(2007)은 약선요리를 약선주요리, 약선밀가루식품, 약선음료, 약선통조림, 약선보양탕, 약선떡, 약선액기스, 약선조청, 약선 설탕에 쟀 과일, 기타류 등으로 분류하기도 하였다. 마지막으로 치료방법에 따른 분류에 있어서는 체력강화를 위한 약선, 질병치료를 위한 약선, 노화방지 및 장수를 위한 약선으로 분류할 수 있다.

약선에 사용되는 식품의 성질은 온열성, 평성, 한량성 등이 있으며, 온열성을 가진 식재는 따뜻하거나 뜨거운 것으로 양기를 돋우고 혈액순환을 도우며 한기를 몰아내는 작용을 한다. 평성을 가진 식재는 차지도 뜨겁지도 않은 것으로 한쪽으로 치우치지 않아 양생을 위한 약선에 사용된다. 한량성을 가진 식재는 차거나 시원한 것으로 열을 내리고 해독하는 작용이 있다.

약선의 기본 맛은 쓴맛, 단맛, 매운맛, 짠맛, 신맛 등이 있으며 쓴맛을 가진 식품은 열성체질에 주로 사용되고 단맛을 가진 식품은 보양과 완화 작용을 하여 허약체질에 사용된다. 매운맛을 가진 식품은 기의 흐름을 촉진, 발산하는 작용을 하고 짠맛을 가진 식품은 혈액을 자양하며 부드럽게 끌어내리는 작용을 하며, 신맛을 가진 식품은 흡수하고 빠져나가는 것을 막아주는 작용을 한다. 이에 최만순(2007)은 사람의 체질에 따라, 계절적 특성에 따라, 지역적 특성에 따라, 또 질병이 발병하였을 시는 질병의 원인에 따라, 질병의 발전 단계에 따라 그 내용이 달라지는 한방 식사요법이 라고도 하였다. 따라서 이러한 내용을 토대로 볼 때 정확하고 올바른 약선을 하기 위해서는 사람의 체질 감별뿐만 아니라 식재와 약재에 대한 전문지식을 갖추어야 하고 합리적인 배합과 조리방법을 아는 전문 지식을 갖춘 사람이 약선요리를 해야 할 것이다.

Ⅲ. 연구방법

1. 연구의 선행자료

본 연구는 경주지역 약선요리 전문점 이용경험이 있는 고객을 대상으로 류지나(2006), 김정미(2007), 이용대·이연정(2009), 최성웅(2010)의 연구를 모델로 이용하여 경주지역 주민들의 약선요리에 대한 이용형태를 알아보고자 하였다. 따라서 본 연구의 목적을 달성하기 위해 아래와 같은 연구의 선행자료들을 제시하고자 한다.

류지나(2006)는 ‘웰빙관심도에 따른 약선레스토랑 시장세분화에 대한 연구’에서 약선요리가 일반요리보다 건강에 도움이 된다는 항목이 99%신뢰구간에서 통계적으로 유의한 것으로 나타났다고 밝혀 약선요리가 건강식임을 보고하였다. 김정미(2007)는 부산지역을 중심으로 한 약선요리 연구에서 인구통계적 특성과 선택속성과의 관계 중 맛비교와 평균비용에서 차이가 나타난다고 보고하였다. Lee YD와 Lee YJ(2009)은 연령에 따른 약선식에 대한 인식도에 있어 20대에서 50대 이상의 소비자들이 약선메뉴의 다양화와 위치의 편리성 항목에 높은 인지도가 나타났고 약선이 건강식으로 널리 인식되어가고 있음을 나타내는 통계 결과를 제시하였다. 최성웅(2010)은 약선요리 선택속성의 중요도에 있어 소비자들은 약선요리에 대하여 맛을 1순위로 뽑았으며, 그 다음으로 다이어트와 영양적 가치 등의 건강적인 요인을 선택한다고 밝혀 소비자들의 만족도를 높이기 위해서는 다양한 맛과 건강적인 측면을 고려해야 한다고 하였다.

따라서 이러한 선행연구를 근거로 본 연구에서는 경주지역 주민들의 약선요리 이용형태에 관하여 살펴보고자 하였다.

2. 조사대상

본 연구는 경주지역에 거주하는 약선요리를 먹어 본 경험이 있는 소비자들을 대상으로 약선요리 이용형태에 관하여 분석하고자 하였으며, 연

구를 위한 설문 조사 기간은 2012년 5월 14일부터 5월 23일까지 총 300부의 설문지를 배부하여 총 282부의 설문지를 회수하였고 수집된 자료 중 부적절한 자료를 제외하고 총 256부의 자료를 본 연구의 표본자료로 사용하였다.

3. 설문지구성

본 연구는 기존의 연구를 바탕으로 하였으며, 각 항목에 대한 세부 내용으로는 인구통계학적 특성 6문항, 약선요리 이용형태 10문항으로 총 16 문항으로 구성하였다. 또한, 본 연구에 사용된 질문은 <Table 1>과 같으며 도기백(2003), 류지나(2006), 김정미(2007), 김경애(2008), Lee YD & Lee YJ(2009), 최성웅(2010)의 설문형식을 본 연구의 목적에 부합하도록 수정·보완하여 사용하였다.

4. 통계처리

본 연구를 위해 자료처리는 SPSS WIN 20.0 통계패키지를 이용하여 분석하였다. 응답된 자료의 인구통계학적 특성과 이용특성을 살펴보기 위해 빈도분석을 실시하였고 인구통계적 특성과 이용형태와의 관계는 교차분석, t-test, Anova분석을 실시하였다.

IV. 결과 및 고찰

1. 인구통계학적 특징

본 연구의 일반적인 특성을 파악하기 위한 빈도분석 결과는 <Table 2>와 같다. 성별에서 여성이 63.6%로 남성에 비해 높게 나타났으며, 결혼여부에서는 기혼이 64.1%, 연령에서는 40대가 37.1%, 학력에서는 전문대 재학(졸업)이 59.0%, 직업별로는 학생이 21.5%, 월 평균소득으로는 월 200만원 이상~월 400만원 미만인 42.2%로 가장 높게 나타났다.

2. 약선요리 이용 특성

약선요리의 이용 특성에 대한 결과는 <Table 3>과 같다. 먼저 약선요리에 대해 어느 정도 알고 있는지에 대한 조사에서는 ‘보통이다’가 50.0%로 나타나 경주지역 주민들은 대체적으로 약선요리에 대한 인지정도는 보통수준에 머물렀다. 정보수집방법은 대중매체를 통하여가 53.5%로 가장 높았고 이용횟수에 대한 질문에서는 월 1회 이하가 66.8%로 가장 높게 나타나 부산지역과 마찬가지로 아직까지 경주지역에서도 약선요리는 대중화되어 있는 음식은 아닌 것으로 나타났다. 약선요리 전문점을 방문하는 목적에 대한 질문에서는

<Table 1> Questionnaire configuration

Article	The number	Contents	Research material	Scale
Characteristics of the respondents	6	Gender		Nominal scale
		Marital status		
		Age		
		Education		
		Occupation		
		Average monthly income		
Forms of use	10	Degree of awareness		Nominal scale
		Information		
		Number of visits	Do GB(2003)	
		Purpose of visits	Liu JN(2006)	
		Reason for choice	Kim JM(2007)	
		Average cost	Kim KE(2008)	
		Comparing tastes	Lee YD · Lee Y(2009)	
		Comparing health	Choi SW(2010)	
		Preferred food		
		Development views		

<Table 2> Characteristics of the respondents

Characteristic		N	%	Characteristic		N	%	
Gender	Male	94	36.7	Marital status	Married	164	64.1	
	Female	162	63.6		Unmarried	92	35.9	
Age	20~29	65	25.4	Education	High school	17	6.6	
	30~39	33	12.9		College graduate	151	59.0	
	40~49	95	37.1		University graduate	62	24.2	
	50~59	40	15.6		Graduate school	26	10.2	
	60~	23	9.0					
Occupation	Students	55	21.5	Average monthly income (million won)	Less than 2	73	28.5	
	Housewife	35	13.7		2~less than 4	108	42.2	
	Specialized job	38	14.8		4~less than 6	48	18.8	
	Office job	22	8.6		More than 6	27	10.5	
	Technical post	19	7.4					
	Sales-service	29	11.3					
	Teacher	22	8.6					
	Public official	4	1.6					
	Businessman	19	7.4					
	Agro-livestock	3	1.2					
Others	10	3.9						

친구나 동료모임이 30.5%로 가장 높았으며 약선 요리를 선택하는 이유로는 건강과 영양을 위해서가 72.3%로 나타났고 평균비용에 관한 질문에서

는 2만원~3만원대가 43.4%로 가장 높게 나타났다. 약선요리의 일반음식과의 맛비교에 있어서는 ‘보통이다’가 45.7%로 가장 높았고 건강비교에서

<Table 3> Characteristics of medicinal food consumption

Characteristic		N	%	Characteristic		N	%	
Degree of awareness	very well aware	7	6.6	Information	acquaintance	43	16.8	
	well aware	48	18.8		mass media	137	53.5	
	normal	128	50.0		the Internet	25	9.8	
	unawareness	51	19.9		experience	30	11.7	
	completely unawareness	12	4.7		others	21	8.2	
Number of visits (month)	less than 2	171	66.8	Purpose of visits	business	22	8.6	
	2~less than 4	73	28.5		family gathering	74	28.9	
	4~less than 6	10	3.9		get-together	16	6.3	
	more than 6	2	0.8		meeting friends	78	30.5	
Reason for choice	health & nutrition	185	72.3	Average cost (10,000won)	health	51	19.9	
	taste	37	14.5		others	15	5.9	
	mood & service	30	11.7		less than 1	22	8.6	
	varied menu	3	1.2		1~less than 2	71	27.7	
	price	1	0.4		2~less than 3	111	43.4	
Comparing tastes	very tasty	12	4.7	3~less than 4	36	14.1		
	good	115	44.9	more than 5	16	6.3		
	normal	117	45.7	Health	very helpful	32	12.5	
	bad	7	2.7		helpful	146	57.0	
	very bad	5	2.0		normal	73	28.5	
			unhelpful		4	1.6		
			completely unhelpful		1	0.4		
Preferred food	Juk Lyu	37	14.5	Henceforward trend food	Medicinal food	97	37.9	
	Pab Lyu	31	12.1		Korean Table d'hote	40	15.6	
	T'ang & jjigae Lyu	68	26.6		Special food	38	14.8	
	Jjim Lyu	62	24.2		Fusion food	68	26.6	
	Jorim Lyu	7	2.7		Delivery service & take out	10	3.9	
	Namul Lyu	41	16.0		Food court	3	1.2	
	Umch'ong Lyu	7	2.7					
	others	3	1.2					

<Table 4> Crossover analysis of consumption patterns about medicinal food(Gender)

		Gender (N)		
		Man	Female	Total
Reason for choice	health & nutrition	59	126	185
	taste	20	17	37
	mood & service	12	18	30
	varied menu	2	1	3
	price	1	0	1
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=9.661^a$, df=4, p=.047**		
Preferred food	Juk Lyu	17	20	37
	Pab Lyu	7	24	31
	Tang & jjigae Lyu	35	33	68
	Jjim Lyu	20	42	62
	Jorim Lyu	3	4	7
	Namul Lyu	9	32	41
	Umch'ong Lyu	2	5	7
	others	1	2	3
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=15.098^a$, df=7, p=.035**		

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

는 ‘도움이 된다’가 57.0%로 가장 높게 나타나 약선요리가 일반음식에 비해 맛은 보통이나 건강에는 도움이 되는 요리로 인식되고 있었다. 약선요리 메뉴 중 선호하는 음식의 종류로는 탕, 찌개류가 26.6%로 가장 높았고 향후 어떤 요리가 유행할 것인가에 대한 질문에서는 약선요리 전문점이 37.9%로 가장 높게 나타나 앞으로 약선요리의 발

전 가능성을 보여주었다.

3. 약선요리 이용형태에 대한 분석

<Table 4>는 성별에 따른 이용 형태의 결과로 약선요리 선택이유(p=.047)와 선호음식(p=.035)에 대하여 유의적으로 나타났으며 남녀 모두 건강과 영양을 위해 약선요리를 선택한다가 가장

<Table 5> Crossover analysis of consumption patterns about medicinal food(Marital status)

		Marital status (N)		
		Married	Unmarried	Total
Information	acquaintance	23	20	43
	mass media	100	37	137
	the Internet	10	15	25
	experience	22	8	30
	others	9	12	21
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=18.343^a$, df=4, p=0.01**		
Purpose of visits	business	15	7	22
	family gathering	42	32	74
	get-together	12	4	16
	meeting friends	51	27	78
	health	39	12	51
others	5	10	15	
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=12.331^a$, df=5, p=0.031**		
Reason for choice	health & nutrition	128	57	185
	taste	14	23	37
	mood & service	20	10	30
	varied menu	2	1	3
	price	0	1	1
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=15.045^a$, df=4, p=0.005***		

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

<Table 6> Crossover analysis of consumption patterns about medicinal food(Age)

		Age (N)					
		20~29	30~39	40~49	50~59	60~	Total
Purpose of visits	business	1	4	12	3	2	22
	family gathering	28	7	24	11	4	74
	get-together	0	5	5	6	0	16
	meeting friends	16	12	35	9	6	78
	health	12	3	17	10	9	51
	others	8	2	2	1	2	15
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=45.868^a$, df=20, p=0.001***					
Reason for choice	health & nutrition	39	23	75	32	16	185
	taste	19	4	7	4	3	37
	mood & service	5	6	13	4	2	30
	varied menu	1	0	0	0	2	3
	price	1	0	0	0	0	1
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=34.9105^a$, df=16, p=0.004***					

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

높았고 선호음식에 있어서는 남성은 탕, 찌개류를 선호하는 반면 여성은 찜류를 선호하는 것으로 나타났다. 박희자(2005)의 연구에서도 성별에 따라 조리방법에 대한 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, 또한 남성에 비해 여성이 약선요리의 중요도에 대하여 상대적으로 높게 인식한다고 보고하였다. <Table 5>는 결혼여부에 따른 이용 형태의 결과로 약선요리의 정보 수집방법(p=.001), 방문목적(p=.031), 선택이유(p=.005)에서 유의적으로 나타났으며 정보를 얻는 방법으로 대중매체를 통해서가 가장 높았고

방문목적은 기혼은 친구나 동료모임에, 미혼은 가족모임에 이용한다가 높았으며 선택이유는 건강과 영양을 위해서 선택한다가 가장 높게 나타났다.

<Table 6>는 연령에 따른 이용 형태의 결과로 방문목적(p=.001)과 선택이유(p=.004)에 대하여 유의적으로 나타났으며 방문목적은 20대와 50대는 가족모임에, 30대와 40대는 친구나 동료모임에, 60대는 건강을 위해서가 높게 나타났으며, 선택이유는 각 연령대 모두 건강과 영양을 위해 약선요리를 선택한다고 하였다. <Table 7>은 학력에

<Table 7> Crossover analysis of consumption patterns about medicinal food(Education)

		Education (N)				
		~High school	College graduate	University graduate	Graduate school	Total
Information	acquaintance	1	25	14	3	43
	mass media	8	89	29	11	137
	the Internet	2	12	5	3	25
	experience	4	12	12	2	30
	others	2	10	2	7	21
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=17.524^a$, df=9, p=0.041**				
Number of visits (month)	less than 2	14	102	36	19	171
	2-less than 4	3	46	20	4	73
	4-less than 6	0	3	4	3	10
	more than 6	0	0	2	0	2
Pearson product-moment correlation coefficient		$\chi^2=17.524^a$, df=12, p=0.041**				

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

<Table 8> Crossover analysis of consumption patterns about medicinal food(Occupation)

		Occupation (N)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Total
Purpose of visits	business	1	1	5	2	1	0	8	0	4	0	0	22
	family gathering	27	8	11	5	9	4	3	1	4	0	2	74
	get-together	1	0	2	2	0	7	2	1	0	0	1	16
	meeting friends	14	16	12	10	4	6	5	2	1	2	6	78
	health	7	8	7	2	5	7	3	0	10	1	1	51
	others	5	2	1	1	0	5	1	0	0	0	0	15
Pearson product-moment correlation coefficient						$\chi^2=115.829^a$, df=450, p=0.000***							

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

1), Students 2), housewife 3), specialized job 4), Office job 5), technical post 6), Sales-service 7), teacher 8), public official 9), businessman 10), agro-livestock 11), others

다른 이용 형태의 결과로 정보수집방법(p=.041), 이용횟수(p=.041)에 대하여 유의적으로 나타났으며 약선요리에 대한 정보수집방법에 있어서는 대부분 대중매체를 통하여 정보를 얻는 것으로 나타났으며, 이용횟수에 있어서는 월 1회가 가장 높게 나타났다.

<Table 8>은 직업에 따른 이용 형태의 결과로 방문목적(p=.000)에 대하여 유의적으로 나타났으며 학생과 사무직은 가족모임에, 주부, 전문직, 사

무직, 공무원, 농축산업, 기타는 친구나 동료모임에, 서비스직은 직장회식이나 건강을 위해서, 교육직은 사업상접대에, 사업가는 건강을 위해서 이용하는 것으로 나타났다. 또한, 사업가는 사업상 접대를 위해 약선요리전문점을 이용할 것 같았으나 오히려 건강을 위해 약선요리전문점을 찾는 것으로 나타났는데 이는 불규칙한 식습관으로 인한 건강에 대한 관심도가 높기 때문이라고 사료된다. <Table 9>은 월 평균소득에 따른 이용형태

<Table 9> Crossover analysis of consumption patterns about medicinal food(Average monthly income)

		Average monthly income (million won)				
		less than 2	2~less than 4	4~less than 6	More than 6	Total
Degree of awareness	very well aware	2	8	4	3	17
	well aware	10	27	9	2	48
	normal	34	51	30	13	128
	unawareness	23	19	2	7	51
	completely unawareness	4	3	3	2	12
Pearson product-moment correlation coefficient				$\chi^2=23.036^a$, df=12, p=0.027**		
Information	acquaintance	20	15	5	3	43
	mass media	37	60	28	12	137
	the Internet	10	11	3	1	25
	experience	4	12	8	6	30
	others	2	10	4	5	21
Pearson product-moment correlation coefficient				$\chi^2=23.036^a$, df=12, p=0.027**		
Henceforward trend food	Medicinal food	20	46	21	10	97
	Korean Table d'hote	6	18	9	7	40
	Special food	9	16	9	4	38
	Fusion food	29	26	8	5	68
	Delivery service & take out	7	2	1	0	10
Food court	2	0	0	1	3	
Pearson product-moment correlation coefficient				$\chi^2=33.266^a$, df=21, p=0.043**		

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

의 결과로 인지정도(p=0.027), 정보루트(p=0.027), 선호음식(p=0.000), 향후 요리전망(p=0.043)에 대하여 유의한 것으로 나타났다. 월 평균소득에 따른 인지정도에 있어서는 ‘보통이다’가 가장 높게 나타났고, 정보수집방법에 있어서는 대중매체를 통해서가 가장 높게 나타났다. 향후 요리 전망에 관한 질문에서는 200만원 이하에서는 퓨전요리 점이라고 하였고, 200~400만원, 400~600만원, 600만원 이상에서는 약선요리 전문점이 발전할 것이라고 대답하였다. 이것으로 볼 때 소득 수준이 높을수록 약선요리에 대한 발전 가능성에 대한 견해가 긍정적으로 나타났으며 이는 약선요리가 일반음식에 비하여 가격이 높을 뿐만 아니라 소득수준의 차이가 식문화 수준에서도 차이가 나타나기 때문이라고 사료된다.

4. 연구검증

1) 평균차이 검증(t-test)

<Table 10>은 “성별에 따라 약선요리 선택속성은 유의적인 차이가 있을 것이다”의 분석 결과로, 평균비용에서 유의적인 차이가 나타났으며, Levene의 등분산 검증 결과 등분산 가정을 충족시키지 못하여, 등분산이 가정되지 않음의 t값을 이용하여 검증하였으며, 이 때 F값이 4.827, p값이 0.029로 나타났으므로 t값이 -2.021, p값이

0.045로 확인하여 남녀 간에 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. <Table 11>은 “결혼여부에 따라 약선요리 선택속성은 유의적인 차이가 있을 것이다”의 분석 결과로, 맛비교에서 유의적인 차이가 나타났고, 등분산이 가정되지 않음의 t값을 이용하여 검증하였으며 이 때 F값이 7.253, p값이 0.08로 나타났으므로 t값이 -2.681, p값이 0.008로 확인하여 미혼과 기혼 간에 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 김정미(2007)의 연구에서도 결혼여부에 따라 약선요리에 대한 건강요인에서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타나기도 하였으나 본 연구에서는 맛비교에서 유의적인 차이가 나타났다.

2) ANOVA 분석

다음은 “연령·학력·직업에 따라 약선요리 선택속성은 유의적인 차이가 있을 것이다”의 분석 결과이다. 이에 <Table 12>는 연령에 따른 인지정도·맛비교·건강비교의 분석 결과로 첫째, 인지정도에서는 F값이 7.059로 나타나면서 이에 따른 유의수준이 0.000으로 분석되어 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 따라서 어느 집단들 간에 차이가 있는지를 사후검증(Duncan)한 결과 30대에서 60대 이상은 같은 군에 있으며, 20대와는 세대별 차이가 있는 것으로 나타났다. 이와 관련하여 Lee YD & Lee YJ(2009)의 연구에서는 20대~

<Table 10> T-test for selecting attribute of medicinal food by gender

		Levene's test		T-test		
		F	P-value	t	df	P-value
Average	Equal variances assumed	4.827	0.029	-2.073	254	.039**
cost	Equal variances not assumed			-2.021	179.552	.045**

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

<Table 11> T-test for selecting attribute of medicinal food by marital status

		Levene's test		T-test		
		F	P-value	t	df	P-value
Comparing	Equal variances assumed	7.253	.008	-2.759	254	.006***
tastes	Equal variances not assumed			-2.681	172.984	.008***

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

50대의 소비자들이 메뉴의 다양화와 위치의 편리성에 대한 항목에서 높은 인지도를 보였다고 보고한 바 있다. 둘째, 연령에 따른 맛비교의 분석 결과는 F값이 5.935로 나타나면서 이에 따른 유의수준이 0.000으로 분석되어 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 따라서 어느 집단들 간에 차이가 있는지를 사후검증한 결과 40대 이상은 1군에, 30대 이하는 2군에 묶여, 30대 이하와 40대 이상 간에 차이가 있는 것으로 나타났다. 셋째, 연령에 따른 건강비교의 분석 결과는 F값이 3.534로 나타나면서 이에 따른 유의수준이 0.008로 분석되어 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 따라서 어느 집단들 간에 차이가 있는지를 사후검증한 결과 30대·40대 집단과, 20대간에 차이가

있는 것으로 나타났다. 연령에 따른 분석 결과 연령이 높을수록 선택속성도 높을 것이라 추론하였으나 맛비교에서는 20대와 30대가 높게 나타났고 인지정도와 건강비교에 있어서는 20대가 다른 세대에 비해 높은 것으로 나타났다. 이는 최근 식문화 트렌드 현상 중 정보수집과 정보의 전달에 있어 20~30대가 다른 세대에 비해 적극적이기 때문에 이러한 결과가 도출되었다고 사료되어 진다.

직업과 학력에서는 인지정도에서만 유의적인 차이가 나타났다. 이에 <Table 13>은 직업과 학력에 따른 인지정도의 분석 결과로 먼저 직업에 있어 F값이 3.249로 나타나면서 이에 따른 유의수준이 0.001로 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 따라서 어느 집단들 간에 차이가 있는지를

<Table 12> Anova analysis for selecting attribute of medicinal food by age

Age	N	Degree of awareness								
		Group			Group			Group		
		1(M)	2(M)	SD	1(M)	2(M)	SD	1(M)	2(M)	SD
30~39	33	2.61		.902	2.28		.955	2.07		.772
40~49	95	2.81		.704	2.38		.740	2.09		.678
50~59	40	2.90		.960	2.43		.587	2.17	2.17	.606
60~	23	2.96		.841		2.79	.554	2.20	2.20	.687
20~29	65		3.45	.706		2.80	.507		2.46	.576
Significance probability		.104	1.000		.345	.939		.450	.070	
		F=7.059, p=0.000***			F=5.935, p=0.000***			F=3.534, p=0.008***		

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

<Table 13> Anova analysis for selecting attribute of medicinal food by occupation & education

Degree of awareness										
Occupation	N	Group			Education	N	Group			
		1(M)	2(M)	SD			1(M)	2(M)	SD	
others	10	2.30		1.016	Graduate school	26	2.58		.928	
public official	4	2.50		.857	University graduate	62	2.66		.814	
teacher	22	2.68	2.68	.777	High school	17		3.12	.922	
businessman	19	2.74	2.74	.889	College graduate	151		3.15	1.172	
specialized job	38	2.79	2.79	.567						
Office job	22	2.86	2.86	.900						
Sales-service	29	2.90	2.90	.995						
housewife	35	2.97	2.97	.577						
agro-livestock	3	3.00	3.00	.991						
technical post	19	3.11	3.11	.000						
Students	55		3.49	.483						
Significance probability		.071	.067		Significance probability		.699	.874		
		F=3.249, p=0.001***			F=6.448, p=0.000***					

*p<0.10, **p<0.05, ***p<0.01

사후검증한 결과 기타·공무원과 학생 간에 차이가 있는 것으로 나타났다. 또한 학생이 다른 직업군보다 약선요리에 대한 인지정도가 높게 나타났는데 이는 설문 대상자 중 조리과 학생들이 많았으며 약선요리에 대한 학습효과로 인한 것으로 사료되며 이는 본 논문의 한계점으로 나타나기도 하였다. 학력에 따른 인지정도의 분석 결과는 F값이 6.448로 나타나면서 이에 따른 유의수준이 0.000로 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 따라서 어느 집단들 간에 차이가 있는지를 사후검증한 결과 대학교 재학(졸업) 이상의 학력소유자와 전문대 이하의 학력 소유자의 두 집단 간에 차이가 있는 것으로 나타나 경주지역은 대체로 학력이 낮을수록 약선요리에 대한 인지정도가 낮은 것으로 나타났다.

V. 결 론

산업발달과 경제성장으로 생활수준이 향상되고 핵가족화, 여성의 사회활동, 1인가구의 증가는 생활패턴을 변화시켜 식생활에 있어서도 편리성과 간편성을 추구하게 되었고, 이로 인해 각종 성인병과 질환에 노출됨으로 인해 건강한 메뉴와 웰빙식에 대한 관심이 점차 증가하고 있다. 이에 최근 소비자들로부터 각광을 받고 있는 약선요리는 이러한 소비자들의 건강에 대한 욕구를 해소시켜 줄 수 있는 새로운 메뉴로 떠오르고 있으며 약선요리에 대한 다양한 메뉴 개발과 연구들이 진행되고 있다.

이에 본 연구는 경주지역에 거주하는 주민들을 대상으로 약선요리에 대한 이용형태를 알아보고 약선요리 메뉴를 선택할 때 어떠한 요인들을 고려하는지를 살펴 차후 경주지역 관광자원으로서 약선요리 상품개발에 대한 기초자료를 제공하고 약선요리의 대중화를 위한 방안을 마련하고자 하는데 그 연구 목적을 두었으며, 그 결과는 다음과 같다.

경주지역 주민들의 약선요리의 이용 특성에 대한 결과, 약선요리에 대한 인지정도에 있어서 ‘보

통이다’가 가장 높게 나타났고 약선요리를 선택하는 이유로는 건강과 영양을 위해서이며, 일반음식과의 건강비교에서는 ‘도움이 된다’가 가장 높게 나타나 전반적으로 약선요리가 일반음식에 비해 건강에 도움이 되는 요리로 인식되어 있는 것으로 나타났다. 이는 Lee YD & Lee YJ(2009)의 연구에서 약선요리가 일반요리보다 건강에 도움이 되며 약선이 건강식으로 인식되어 가고 있다는 결과와 유사하다고 할 수 있다. 또한, 약선요리 메뉴 중 가장 선호하는 음식의 종류로는 탕, 찌개류가 가장 높았고 향후 어떤 요리가 유행할 것인가에 대한 질문에서는 약선요리가 가장 높게 나타나 약선요리에 대한 발전 가능성도 보여주었다.

약선요리 이용 형태에 대하여 집단별로 어떤 차이가 있는지에 관한 결과는 다음과 같다. 성별에 따른 이용 형태의 결과는 약선요리 선택이유와 선호음식에 대하여 유의적으로 나타났다. 결혼여부에 따른 이용 형태의 결과는 약선요리의 정보수집방법, 방문목적, 선택이유에서 유의적으로 나타났으며, 연령에 따른 이용 형태의 결과는 방문목적과 선택이유에 대하여 유의적으로 나타났다. 학력에 따른 이용 형태의 결과는 정보수집방법, 이용횟수에 대하여 유의적으로 나타났으며 직업에 따른 이용 형태의 결과는 방문목적에 대하여 유의적으로 나타났다. 마지막으로 월 평균 소득에 따른 이용형태의 결과는 인지정도, 정보수집방법, 선호음식, 향후 요리전망에 대하여 유의한 것으로 나타났다.

“성별에 따라 약선요리 선택속성은 차이가 있을 것이다”의 검증 결과 약선요리 선택속성인 평균비용에서만 유의적인 차이가 나타났다.

“결혼여부에 따라 약선요리 선택속성에 차이가 있을 것이다”의 검증 결과 약선요리 선택속성인 맛비교에서 유의적인 차이가 나타났다.

“연령에 따라 약선요리 선택속성은 차이가 있을 것이다”의 검증 결과 약선요리 인지정도에서는 20대와 30대 이상 간에 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났고, 맛비교에서는 30대 이하와 40

대 이상 간에 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다으며, 건강비교에서는 20대와 30대~40대 간에 차이가 있는 것으로 나타났다.

“직업에 따라 약선요리 선택속성은 차이가 있을 것이다”의 검증 결과 약선요리 선택속성 중 인지정도에서 기타·공무원과 학생 간에 차이가 있는 것으로 나타났다.

“학력에 따라 약선요리 선택속성은 차이가 있을 것이다”의 검증 결과 약선요리 선택속성 중 인지정도에서 대학교 재학(졸업) 이상과 전문대 이하 두 집단 간에 차이를 보여 학력 간에 다소 차이가 있는 것으로 나타났다.

21세기는 100세 시대의 도래와 함께 살아있는 동안 짧고 건강하게 삶을 영위하고자 하며, 이는 웰빙이라는 시대적 흐름과 더불어 먹거리를 통한 질병의 예방과 항노화 작용에 효과가 있는 약선요리에 대한 관심으로 이어지고 있다. 경주지역은 종가음식의 발달을 통해 향토음식이 발달하였고 이는 최근 약선요리 전문점으로 이어져 점차 일반 대중들에게도 친숙하게 다가오고 있는 추세이다. 또한 경주는 도시 전체가 관광지라 해도 과언이 아닐 만큼 문화유산과 지역 문화축제를 다량 보유하고 있어 이를 통한 관광객 유치와 더불어 지역 특산물 개발과 먹거리에 대한 욕구를 충족시켜야 하는 과제도 남아 있다. 따라서 본 연구는 이러한 과제를 수행하기 위해 먼저 경주지역 주민들을 대상으로 지역의 특산물 중 관광 상품화 할 수 있는 약선요리에 대한 이용형태를 살펴 이를 통하여 약선요리 상품개발에 대한 기초자료를 제공하고 지역 경제 활성화에 도움이 되고자 하였으며 다음과 같은 시사점과 한계점을 도출하였다.

경주지역 주민들은 약선요리 구매 시 평균비용에서 남녀 간에 차이와, 결혼여부에 있어서 맛에 대한 차이가 나타났다. 본 연구에서는 성별 간 이용시기에 있어서는 상관관계가 없었으나 차후 연구에 있어서 성별 간에 이용시기를 재 파악하여 메뉴종류의 다양화를 통한 적절한 가격설정이 필요할 것이다. 또한 약선요리를 이용하는 구성원

의 형태 중 친구모임은 연령대가 동일한 집단의 형태로 20대에서부터 60대 이상에 이르기까지 연령층에 따른 약선메뉴를 개발하는 것도 약선요리 전문점들이 해 보았으면 하는 바람이다. 더불어 향후 전망이 높은 요리에 있어서 약선요리를 언급한 것으로 볼 때 앞으로 경주지역에서 약선요리에 대한 발전 가능성을 시사하기도 하였으며 지역문화행사에 있어 ‘약선요리대회’ 등의 개최를 통한 홍보도 약선요리의 발전에 기여할 것으로 사료된다.

이상 관광지역 주민들의 약선요리 이용형태에 관한 연구를 진행하면서 약선요리 메뉴의 종류에 있어 포괄적인 설정보다 상세한 메뉴들을 제시하여 좀 더 연구의 정확도에 다가가지 못한 아쉬움이 있었으며, 선행연구자에 있어서도 학문적인 배경을 가지고 계시면서 실제 약선요리 전문점을 경영하시는 많은 분들이 계심에도 불구하고 문서화된 연구자료의 부족으로 인해 실증분석이 어려웠던 한계점을 가지고 있다. 하지만 본 연구를 통해 관광지로서 다시 재조명 받고 있는 경주가 종가음식의 발달지로 시작하여 약선요리의 중심지로 떠오르기 위한 가능성이 있는 것으로 나타났으며 이를 토대로 차후 연구에 있어서 약선요리 중 소비자가 선호하는 요리에 대한 분석을 통해 메뉴개발로의 연구가 진행되어야 할 것이다.

한글 초록

본 연구는 경주지역 소비자를 중심으로 약선요리에 대한 이용형태를 살펴보고 이를 통하여 관광자원으로서 약선요리의 상품개발에 대한 기초자료를 제공하고자 하는데 목적이 있다. 실증분석을 위해 총 300부의 설문지를 배부하여 256부의 자료를 표본자료로 사용하였으며 자료처리는 SPSS WIN 20.0 통계패키지를 이용하였다. 연구결과 “성별에 따라 약선요리 선택속성은 유의적인 차이가 있을 것이다”의 결과는 평균비용에서 남녀 간에 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났

다. “결혼여부에 따라 약선요리 선택속성은 유의적인 차이가 있을 것이다”의 결과는 맛비교에서 기혼과 미혼 간에 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. “연령에 따라 약선요리 선택속성은 유의적인 차이가 있을 것이다”의 결과는 인지정도, 맛비교, 건강비교에서 유의적 차이가 있는 것으로 나타났다. “학력에 따라 약선요리 선택속성은 유의적인 차이가 있을 것이다”의 결과는 인지정도에서만 유의적 차이가 있는 것으로 나타났다. “직업에 따라 약선요리 선택속성은 유의적인 차이가 있을 것이다”의 결과는 연령과 마찬가지로 인지정도에서만 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 이상 본 연구의 결과를 토대로 경주지역 약선요리 전문점의 경쟁력을 위해서는 다양한 메뉴와 서비스를 제공하고 약선요리 전문점의 전문성을 고객에게 상기시킬 수 있는 방법을 마련해야 할 것이다.

참고문헌

- 곽준수 (2010). 약선학강좌-기초이론편-. 영산대학교, 1-383, 부산
- 김경애 (2008). 약선요리의 메뉴선택속성이 고객 만족 및 재구매 의도에 미치는 영향. 동의대학교, 1-86, 부산
- 김정미 (2007). 약선요리 메뉴선택속성과 고객 인지도에 관한 연구-부산지역 약선요리 식당 이용객을 대상으로-. 동의대학교, 1-74, 부산
- 도기백 (2003). 한방메뉴의 고객인지도에 관한 연구. 세종대학교, 1-81, 서울
- 류지나 (2006). 웰빙관심도에 따른 약선레스토랑 시장세분화에 대한 연구. 경희대학교, 1-77, 서울
- 박희자 (2005). 웰빙관심도의 시장세분화별 약선 메뉴 선택속성에 관한 연구. 경희대학교, 1-70, 서울
- 안창수 (1990). 건강식품에 대한 도시지역주민의 의식조사연구. 대구 한의대학교, 1-30, 대구
- 정구점, 차은정 (2005). 약선조리학. 효일, 1-356, 서울
- 전순실, 신동원 (2008). 약선 음식. 문운당, 1-368, 서울
- 조수경 (2010). 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도 및 교육활성화. 숙명여자대학교, 1-81, 서울
- 최만순 (2007). 약선사 과정. 한국전통약선연구원, 1-108, 부산
- 최성웅 (2010). 약선요리의 구매동기와 선택속성이 구매태도에 미치는 영향. 경기대학교, 1-127, 서울
- 한애리 (2005). 약선에 대한 한의학적 고찰. 경희대학교, 1-121, 서울
- Andrew F · Withey S (1976). Social Indicators of Well-Being : Americas Perception of life Quality. Plenum Press, New York, 79.
- Cha SB, Park KT (2003). The Development of traditional Local Menus using medicinal cooked Food in Chonan Area. *Korea Academic Soc Tourism & Leisure* 15(2):9~22.
- Choi SW, Kim TS (2011). The Effect of Purchasing Motives and Selective Attributes of Medicinal food on Customer Attitude. *Korea J Culinary Res* 17(4):204~218.
- Kim HD (2006). A study on quality characteristic of medicinal demi-glace sauce with added omija. *Korea J Culinary Res* 12(3):119~133.
- Kim TH (2002). Family restaurant patrons' attitudes toward nutrition & healthy menus. *Korea Soc Food Culture* 17(5):629~637.
- Ku SJ (2000). Yaksun(Medicinal Food) In Korean Food Culture. *J East Asian Soc Dietary Life* 10(6):560~564.
- Lee YD, Lee YJ (2009). A Study on the Food Behavior, Recognition and Preference of the Herbal Cuisine. *Korea Foodservice Assoc* 5(2):35~51.
- Na JK (2003). New Approach for Menu Develo-

- ment. *Foodservice Management Soc Korea* 7(1):137~155.
- Park GT, Kim DW(2003). Studies on Development of Functional Herbal Food Based on Yaksun - Focusing on the Relevant Chinese Literature -. *Korea J Culinary Res* 9(4):191~202.
- Ryff CD (1989). Happiness is everything, or is it? explorationa on the meaning of psychological well-being. *J Personality & Soc Psychology* 57(6) :1069~1081.
-
- 2012년 10월 16일 집 수
 2012년 11월 12일 1차 논문수정
 2013년 01월 10일 2차 논문수정
 2013년 01월 13일 게재 확정