

## 충남지역 고학년 초등학생 학부모의 전통음식에 대한 인식과 선호도 - 떡, 한과, 전통음료를 중심으로 -

강민정<sup>1</sup> · 지옥화<sup>2,\*</sup>

<sup>1</sup>연성대학교 식품영양학과, <sup>2</sup>공주교육대학교 실과교육과

### The Upper Grade Elementary Student's Parents' Awareness and Preference of Korean Traditional Foods in ChungNam Area - Focusing on *Tteok*, *Hankwa*, Korean traditional drink -

Min Jeong Kang<sup>1</sup>, OkHwa Jhee<sup>2,\*</sup>

<sup>1</sup>Department of Food & Nutrition, College of Food Science, Yeonsung University

<sup>2</sup>Department of Practical Arts Education, Gongju National University of Education

#### Abstract

In terms of awareness of Korean traditional food, elementary students are most affected by their parents. The objective of this study was to analyze upper grade elementary students' parental awareness and preference of Korean traditional foods in the Chungnam Area. In a survey of 126 parents, 58% of subjects were interested in Korean traditional foods, but there was no significant difference according to age. About 87% of parents thought that inheritance of knowledge on Korean traditional foods was needed. The reasons for inheritance of knowledge on Korean traditional foods were 'To stick to style of Korean traditional foods' (68.2%), 'Palatable' (21.8%), 'Education for children' (6.4%), and 'Beautiful and fine custom' (3.6%). The awareness point of 'Korean traditional foods are easy for cooking' increased with increasing age ( $p < 0.01$ ). In all age groups, subjects highly recognized that Korean traditional foods are good for health. There were significant correlations between overall preferences for *Tteok* and *Hankwa* ( $r = 0.351$ ,  $p = 0.001$ ), *Hankwa* and Korean traditional drink ( $r = 0.374$ ,  $p = 0.001$ ), and Korean traditional drink and *Tteok* ( $r = 0.406$ ,  $p = 0.001$ ). As a result, preferences for other items also increased when preference for one of the three traditional foods increased. Therefore, education on Korean traditional foods is necessary in order to satisfy parental preferences.

Key Words: Korean traditional food, awareness, preference, elementary students' parents

#### 1. 서 론

현대화와 함께 생활양식의 변화와 서구의 식생활 문화의 도입 등으로 우리 전통의 식생활 문화가 상실되어 왔으나, 최근 건강에 대한 관심이 점점 높아지고 한식의 세계화 바람이 불면서 세계 여러 나라에서 우리 전통음식의 관심도가 높아지고 있다(Kim 2008).

한국전통음식은 사계절이 뚜렷한 우리나라의 지역적 특성에 의해 형성되고, 전통문화와 함께 계승·발전된 우리 민족 고유의 음식이다(Gang 등, 2006). 다양한 식재료를 이용한 우리 전통음식은 고른 영양 섭취를 할 수 있어 음식의 영양면에서 우수성을 인정받고 있으며, 그 조리방식이 과학적이다(Choi 등 2002; Kim 2005; Kim 등 2008). 그 중 떡

은 재료가 다양하여 영양적으로 우수한 식품일 뿐만 아니라 재료로부터 오는 색깔이나 모양도 다양하여 보기도 훌륭한 식품이다(Lee 1998). 또한 생리적 기능이 있는 여러 가지 재료를 첨가하면 건강식품으로도 손색이 없다(Lee 1998). 그러나 서구 문화의 유입과 여성의 사회진출이 확대됨에 따라 의례가 간소화되고 식품소비의 형태가 간편지향적으로 바뀌어 떡의 사용빈도와 종류가 점점 줄어들고 있을 뿐 아니라 전통적인 옛 맛 또한 잃어가고 있는 실정이다(Lee 1998). 한과는 신라·고려시대에 특히 고도로 개발된 음식이며(Lee & Maeng 1987), 전통음료는 삼국시대 이래로 면면히 이어져 내려오고 있다(Lee & Kim 1991). 이들은 식생활이 체계화되어 주식, 부식, 후식의 형태로 나누어짐에 따라 후식류로 발달하게 되었다. 한과류는 단맛이 강하여 과거에는 별미

\*Corresponding author: Ok-Hwa Jhee, Department of Practical Arts Education, Gongju National University of Education, 27-0 Ungjin-ro, Gongju-si, Chungcheongnam-do, 314-711 Rep. of Korea Tel: 82-41-850-1692 Fax: 82-41-850-1690 E-mail: ohjhee@gjue.ac.kr

식, 특별식, 행사식으로서 귀한 음식으로 우대를 받았고, 전통음료도 일상식, 별미식, 특별식, 행사식 등으로 우리의 식생활에서 기호식품으로 자리잡게 되었다(Lee & Kim 1991; Kang & Lee 2008). 그러나 의례의 간소화 및 식품산업의 발달로 인하여 떡과 함께 한과와 전통음료도 제조 및 이용이 줄어들고 있다(Lee & Maeng 1987; Lee & Kim 1991).

일반적으로 개인의 식사습관은 어릴 때부터 형성되는 것으로 전통음식에 대한 기호도나 인식이 좋게 형성되기 위해서는 아동기부터 전통음식에 대한 섭취 경험과 전통음식문화에 대한 교육이 이루어져야 한다(Kang & Lee 2008). 아동기의 식사습관은 앞으로 우리나라의 식생활 문화와 국민 건강에 큰 영향을 줄 것이므로 매우 중요하다. 특히 초등학교 고학년의 아동들은 신체적 성장과 함께 자아 개념이 발달하면서 서서히 사춘기로 접어드는 중요한 시기로 식생활의 중요성이 더욱 강조된다. 아동들의 전통음식에 대한 기호도 및 섭취는 가정에 의해 영향을 많이 받는다고 알려진 바 있으며(Han 등 1997; Choi 등 2002), 가정에서 부모나 조부모의 전통음식에 대한 관심과 태도에 의해 영향을 많이 받을 것으로 생각된다. 실제로 Kang & Lee(2008)와 Gang 등(2006)의 연구에서 초등학생이 전통음식에 관심을 가지게 된 동기에 대해 부모님으로부터가 가장 높은 비율로 나타났으나 중학생과 고등학생의 경우는 매스미디어를 통해 전통음식에 관심을 갖게 되었다는 비율이 높게 나타났다. 초등학생의 전통음식의 선호도는 일상식 즉 평소 얼마나 접하는지와 상관성을 보이며, 가정 음식으로 얼마나 인식하고 있는지와 상관성을 보인다는 연구결과가 있다(Oh 2005). 이는 평소 먹어볼 기회가 많았던 음식에 대해서는 기호도나 인식이 낮지 않고 섭취 빈도도 낮지 않으나 접해볼 기회가 적었던 음식에 대해서는 기호도와 인식이 낮은 것으로 나타난다는 것이다(Yoon 등 2005; Gang 등 2006; Ji 등 2008). Kim 등(2008)은 학생들이 학부모들에 비해 전통음식에 대한 선호도가 낮은 것은 전통음식을 섭취할 기회가 적고 익숙하지 않기 때문이라고 하였다. 따라서 가정에서 전통음식을 아이들에게 자주 접할 수 있도록 하는 부모의 역할이 중요하다고 생각된다.

이에 본 연구에서는 초등학교 학생들의 전통음식에 관한 이해와 기호도에 직접적인 영향을 줄 수 있는 학부모를 대상으로 전통음식에 관한 인식과 선호도를 알아보고자 하였다. 또한 이를 통해 전통음식의 발전방향 및 전수방법 등을 선정하는 기초자료를 제공하고자 하였다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상자 선정 및 조사 시기

본 연구는 충청남도에 소재한 한 초등학교 5,6학년 학생들의 학부모 133명을 대상으로 실시하였다. 조사는 2008년 6월 2일부터 6월 20일까지 실시하였다.

### 2. 조사 내용 및 방법

본 연구에서는 전통음식에 대한 인식은 Jang 등(2005)과 Han 등(2007)의 선행연구를 기초로 하여 연구의 목적에 맞게 보완하여 설문지를 작성하였다. 또한 전통음식의 계승에 관한 인지도 측정 문항은 Gang & Chyun(2006)의 선행연구에서 사용한 조사도구를 응용하여 작성하였다.

본 연구의 내용은 크게 나누어 일반적인 특성, 우리나라 전통음식에 관한 인식도, 전통음식(떡, 한과, 전통음료)에 대한 기호도로 크게 3개의 영역으로 이루어져 있다. 조사대상자의 일반 사항은 일반적 특성 4문항, 건강에 관한 관심도 1문항의 총 5문항으로 구성하였으며, 우리나라 전통음식에 관한 인식도는 전통음식에 대한 관심 1문항, 전통음식에 관한 인식 7문항, 전통음식에 대한 정보 취득 1문항, 전통음식 계승에 관한 5문항으로 총 14문항으로 구성하였다. 전통음식에 관한 인식 7문항은 '조리하기 쉽다', '다양하다', '쉽게 접한다', '입맛에 맞다', '고급음식이다', '식품이다', '보양식이다'에 대해 5점 척도를 이용하여 '매우 그렇다' 5점, '그렇다' 4점, '보통이다' 3점, '그렇지 않다', 2점, '매우 그렇지 않다' 1점으로 구분하여 조사하였다. 전통음식에 대한 기호도는 떡에 대한 기호도 5문항, 한과에 대한 기호도 5문항, 전통음료에 대한 기호도 5문항으로 총 15문항으로 구성하였다. 선호하는 음식은 복수응답으로 2가지를 선택하도록 조사도구를 작성하였다.

### 3. 자료의 처리

배부된 설문지는 총 133부이고, 회수율은 100%였다. 회수한 설문지 중 응답이 불충분한 7부를 제외하고 총 126부(94.7%)를 분석에 사용하였다. 본 연구에서는 SPSS 18.0을 이용하여 통계처리를 하였다. 응답자들의 일반적인 사항을 알아보기 위하여 빈도분석(frequency Analysis)과 다중응답 문항분석(multiple response analysis)을 실시하였다. 응답자의 건강에 대한 관심도, 전통음식에 대한 관심도는 연령에 대한 동질성을 알아보기와 각각 교차분석(chi-square test)를 실시하였다. 또한 연령에 따른 전통음식에 대한 인식도 점수의 평균비교를 위해 일원배치 분산분석(One-way ANOVA)를 실시하였고, 유의성 검증은 Duncan's multiple range test를 통해 시행하였다. 떡, 한과, 전통음료의 전반적인 선호도 사이의 관련성을 알아보기 위하여 각각 스피어만의 상관관계(spearman's correlation) 분석을 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성 및 건강에 대한 관심도

조사대상자의 일반적 특성은 <Table 1>과 같다. 조사대상자 중 남자는 15.9%, 여자는 84.1%로 여자의 비율이 높았다. 연령은 20대 5.6%, 30대 42.9%, 40대 48.4%, 50대 이상 3.2%로 40대의 비율이 가장 높았다. 학력은 초졸 이하

<Table 1> General characteristics of subjects

Variables	n(%)
Gender	
Male	20( 15.9)
Female	106( 84.1)
Total	126(100.0)
Age	
20's	7( 5.6)
30's	54( 42.9)
40's	61( 48.4)
50's or more	4( 3.2)
Total	126(100.0)
Education	
Elementary school or less	6( 4.8)
Middle school	72( 57.1)
High school	39( 31.0)
College or more	9( 7.1)
Total	126(100.0)
Those who prepare meals at home	
Mother	109( 86.5)
Father	-
Grandmother	6( 4.8)
Others	11( 8.7)
Total	126(100.0)

4.8%, 중졸 57.1%, 고졸 31.0%, 전문대졸 이상 7.1%로 중졸의 비율이 높았다. 가정에서 주로 식사를 준비하는 사람이 '어머니'라고 응답한 비율은 86.5%로 주로 어머니가 식사를 준비하는 것으로 나타났다<Table 1>.

조사대상자의 건강 관심도는 <Table 2>와 같다. 조사대상자의 18.3%는 건강에 대해 '매우 관심 있다'고 응답하였고, 39.7%는 '관심 있다', 42.1%는 '보통이다'라고 응답하였다. 그러나 '관심 없다'와 '매우 관심 없다'고 응답한 사람은 없었다. 또한 연령과 건강에 대한 관심도는 서로 관련성이 없는 것으로 나타났다( $\chi^2=2.873$ ,  $p=0.825$ ) <Table 2>.

2. 학부모의 연령에 따른 전통음식에 대한 관심도 및 인식도

학부모의 연령에 따른 전통음식에 대한 관심도는 <Table 3>과 같다. 조사대상자 중 20대의 42.9%가 '관심 있다'라고 응답했고 57.1%가 '보통이다'라고 응답하였다. 30대의 25.9%

는 '관심 있다', 70.4%는 '보통이다', 그리고 3.7%는 '관심 없다'고 응답하였다. 40대의 응답도 30대와 유사한 패턴을 보여 21.3%는 '관심 없다', 75.4%는 '보통이다'라고 했으며, 3.3%는 '관심 없다'고 했다. 그리고 50대에서는 75.0%가 '관심 있다'라고 응답했고 25.0%가 '보통이다'라고 응답했다. 전통음식에 대한 관심도는 연령에 따른 차이가 없는 것으로 나타났다( $\chi^2=6.893$ ,  $p=0.331$ ), 모든 연령에서 '보통이다'라고 응답한 비율이 가장 높았다. Kang과 Lee(2008)의 연구에서 초등학생의 전통음식에 대한 관심도는 '보통이다'가 가장 높은 비율로 조사되었고, Kim 등(2011)의 연구에서도 중학생의 전통음식 관심도는 '보통이다'의 응답률이 가장 높은 것으로 나타났다. 이들의 연구 결과는 모든 연령에서 '보통이다'의 응답률이 가장 높게 나타난 우리 결과와 유사함을 보이며, 연령에 따른 전통음식에 대한 관심도의 차이가 없음을 알 수 있었다. 그러나, Kim 등(2013)의 연구에서는 초, 중, 고등학교 학생들이 초등학교, 고등학교, 중학교 순으로 관심을 많이 보이는 것으로 나타나 우리의 결과와는 차이가 있는 것으로 보였으나, 전체적으로 '보통이다'라는 응답률이 모두 50% 이상으로 가장 높은 결과를 보이는 것은 동일하게 나타났다. 따라서 연령과 관계없이 일반적으로 전통음식에 대한 관심도는 보통인 것으로 생각된다<Table 3>.

연령에 따른 전통음식에 대한 인식을 알아보고자 '조리하기 쉽다', '다양하다', '쉽게 접한다', '입맛에 맞다', '고급 음식이다', '건강식품이다', '보양식이다'에 대하여 5점 척도를 이용하여 '매우 그렇다'는 5점으로 '매우 그렇지 않다'는 1점으로 점수화하여 조사한 결과는 <Table 4>와 같다. 20대(2.00±0.58)에서 50대(3.75±1.26)으로 연령이 증가할수록 전통음식이 '조리하기 쉽다'는 인식이 높은 결과를 보였다( $p<0.01$ ). 통계적인 유의성은 없었으나 50대는 '다양하다'(4.75±0.50), '쉽게 접한다'(4.00±0.82), '입맛에 맞다'(4.50±0.58), '고급 음식이다'(4.5±0.58), '보양식이다'(4.25±0.96) 등의 전통음식에 대한 인식도 점수가 모두 4점 이상으로 다른 연령층보다 좀 더 높게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 전통식품에 대해 '건강식품이다'라는 인식도 점수는 모든 연령층에서 4점 이상으로 나타나 전반적으로 높은 인식을 갖고 있는 경향을 보였다. Kang & Lee(2008)의 연구에서 초등학생들은 전통음식에 대한 장점을 '영양이 우수하다'고 가

<Table 2> Interest in health

Variable	20's	30's	40's	50's	Total	
Interest in health, n(%)						
Very Interest	2( 28.6)	11( 20.4)	9( 14.8)	1( 25.0)	23( 18.3)	
Interest	3( 42.9)	18( 33.3)	27( 44.3)	2( 10.0)	50( 39.7)	
Natural	2( 28.6)	25( 46.3)	25( 41.0)	1( 25.0)	53( 42.1)	
Not interested	-	-	-	-	-	$\chi^2=2.873^{ns}$ ( $p=0.8251$ )
Not at all interested	-	-	-	-	-	
Total	7(100.0)	54(100.0)	61(100.0)	4(100.0)	126(100.0)	

<sup>ns</sup>not significant

&lt;Table 3&gt; Interest in Korean traditional foods

Variable	20'	30's	40's	50's	Total	
Interest in Korean traditional foods, n(%)						
Interest	3( 42.9)	14( 25.9)	13( 21.3)	3( 75.0)	33( 26.2)	$\chi^2=6.893^{ns}$ ( $p=0.331$ )
Natural	4( 57.1)	38( 70.4)	46( 75.4)	1( 25.0)	89( 70.6)	
Not interested	-	2( 3.7)	2( 3.3)	-	4( 3.2)	
Total	7(100.0)	54(100.0)	61(100.0)	4(100.0)	126(100.0)	

<sup>ns</sup>not significant

&lt;Table 4&gt; The awareness of Korean traditional foods according to age of parents

Variables	20's (n=7)	30's (n=54)	40's (n=61)	50's (n=4)	Total (n=126)	F-value
Easy for cooking	2.00±0.58 <sup>1)a2)</sup>	2.50±0.69 <sup>ab</sup>	2.77±0.84 <sup>b</sup>	3.75±1.26 <sup>c</sup>	2.64±0.82	5.361 <sup>**</sup>
Variety	4.14±0.69	3.76±0.76	3.87±0.90	4.75±0.50	3.87±0.84	2.061 <sup>ns</sup>
Easily available	3.43±0.79	3.17±0.72	3.00±0.88	4.00±0.82	3.13±0.82	2.441 <sup>ns</sup>
Palatable	3.86±1.22	4.09±0.68	3.98±0.70	4.50±0.58	4.04±0.72	0.914 <sup>ns</sup>
High quality	3.71±0.95	3.96±0.85	3.67±0.83	4.50±0.58	3.83±0.85	2.067 <sup>ns</sup>
Good for health	4.71±0.49	4.24±0.73	4.25±0.75	4.50±0.58	4.28±0.72	1.066 <sup>ns</sup>
Health food	3.71±1.11	4.07±0.84	3.98±0.83	4.25±0.96	4.02±0.85	0.504 <sup>ns</sup>

Score: 5-very agree, 4-agree, 3-natural, 2-disagree, 1-very disagree

<sup>1)</sup>Mean±SD<sup>2)a,b, and c</sup>Different superscript letters mean significantly different among groups at  $\alpha=0.05$  level by Duncan's multiple range test.<sup>\*\*</sup> $p<0.01$ , <sup>ns</sup>not significant

장 많이 인식하는 것으로 나타났고, 다음으로 '입맛에 맞다', '먹기 편하다' 등으로 인식하고 있는 것으로 나타났다. 본 연구결과와 종합해보면 초등학교들뿐만 아니라 초등학교 자녀를 둔 학부모들도 전통음식이 영양상 우수하며 건강식으로 높이 인식하고 있음을 알 수 있다. 건강에 대한 관심이 높아지면서 이처럼 우리의 전통음식이 건강식이라는 인식이 높아지는 것으로 생각된다<Table 4>.

전통음식에 대한 정보 취득 경로는 <Table 5>와 같다. '매스미디어'(56.3%)를 통해서 전통음식 정보를 얻는다는 응답이 가장 많았고, 다음으로 '매장상품'(18.8%), '타인의 권유'(12.5%), '인터넷'(4.9%), '식품회사의 홍보'(1.4%) 순으로 나타났다. 기타(6.3%)의 의견에는 '부모님을 통해서'라는 응답이 있었다<Table 5>.

&lt;Table 5&gt; The route of getting the information for Korean traditional foods

Variables	n(%)
How to obtain the information for Korean traditional foods <sup>1)</sup>	
Mass media	81( 56.3)
Products in store	27( 18.8)
Recommendation of other people	18( 12.5)
Propaganda activity of food company	2( 1.4)
Internet	7( 4.9)
Others	9( 6.3)
Total	144(100.0)

<sup>1)</sup>Multiple responses

### 3. 전통음식의 계승 및 발전에 대한 인식

조사대상자의 전통음식 계승에 대한 인식도를 알아보기 위해 전통음식의 계승이 필요한지의 여부, 전통음식의 계승이 필요하다고 생각하는 이유, 전통음식을 전수하기 위한 방법, 전통음식의 발전을 위해 고려해야 할 사항, 외국에 소개해야 할 전통음식을 조사한 결과는 <Table 6>와 같다. 조사대상자의 87.3%가 전통음식 계승이 필요하다고 응답하였고, 12.7%가 필요하지 않다고 응답하였다. 전통음식 계승이 필요한 이유로 '우리 전통음식의 스타일 고수를 위해'(68.2%)라는 응답을 하였고, '우리의 식성에 맞아서'(21.8%), '자녀 교육을 위해'(6.4%), '미풍양속이므로'(3.6%) 등의 순으로 응답하였다. 중학생들을 대상으로 한 Oh & Han(2009)의 연구에서도 전통음식의 계승이 필요한 이유로 조사대상자의 29.2%가 '우리의 고유한 전통음식이므로'라는 응답을 하였고, 27.4%가 '입맛에 적합하므로'라는 응답을 하였다. 또한 Kang(1996)의 도시, 농촌 중학생을 대상으로 한 연구에서도 전통음식 계승 발전의 이유로 조사대상자의 50%가 '우리 고유한 전통이기 때문'이라고 응답하였고, 22%가 '우리 입맛에 적합하기 때문'이라는 결과를 보였다. 본 연구와 이들 연구 대상자의 연령은 다르지만 우리 전통음식의 계승이 필요하다고 생각하는 이유는 비슷함을 알 수 있다.

과거에는 대가족의 가족 유형으로 전통음식을 평소 식생활에서 자주 접하였고, 웃어른들로부터 전통음식을 자연스럽게 전수받을 수 있었으므로 전통음식에 대한 교육의 필요성이 크게 요구되지 않았다. 그러나, 현재는 가족의 유형이 축

소되어 평소 식생활에서 전통음식에 대한 이해와 교육이 자연스럽게 이루어지기 어려우므로 전통음식의 계승과 발전을 위해서는 전통음식에 대한 이해 및 전수에 대한 교육이 필요하다(Park & Jung, 2012). 본 연구에서 조사대상자들은 가정교육을 통해서 전통음식을 전수하는 것이 가장 효과적일 것이라고 생각했으며(37.4%), 그 밖에 학교교육(27%), 대중매체(16.7%), 정부정책(15.9%)과 사설기관(3.2%)등을 통해서 하는 것도 효과적일 것이라 생각하였다. Kang & Lee(2008)의 연구에서 아동들이 전통음식에 대해 관심을 가지게 된 동기는 부모, 매스컴, 인터넷을 통해서인 경우가 대부분이라고 하였다. 본 연구에서 학부모들은 2순위로 ‘학교교육’을 통해 전통음식을 전수하는 것이 효과적일 것이라고 생각했으나 Kang & Lee(2008)의 연구에서 아동들은 학교 교육에 의한 전통음식에 관한 관심을 갖지 못하는 것으로 나타났다. 가족의 형태가 변화되고 어머니의 사회진출이 증가함에 따라 가정에서 학생들이 부모님으로부터 전통음식에 대한 지식을 습득하고 맛을 경험하게 되는 기회가 줄어들기 때문에 대중매체는 학생들이 전통음식에 대한 관심을 유발할 수 있는 좋은 수단이 될 수 있으며(Kim 등 2008), 본 연구에서 학부모들의 16.7%도 그러한 생각을 갖고 있다는 것을 확인할 수 있었다. 또한 Lee & Kim(2010)의 연구에서도 초, 중, 고등 학생과 20대에서 60대 이상까지 모든 연령층에서 전통식품에 관심을 갖게 된 계기로 ‘매스컴을 통해서’라는 응답이 가장 높은 비율을 차지했다. 그러나 학생들이 가정이나 학교, 신뢰성 있는 교육기관이 아닌 매스미디어를 통해 전통음식에 관한 정보를 습득하게 되는 것은 검증되지 않은 부정확한 정보들로부터 잘못된 인식을 갖게 될 수도 있음을 고려해야 한다(Kang & Lee 2008).

전통음식 발전을 위해 고려되어야 할 사항으로 60.4%가 ‘현대화’라고 응답했고, 34.1%가 ‘간편한 조리방법’이라고 응답했다. ‘합리적인 가격’을 고려해야 한다고 응답한 사람은 5.6%였으나, 고려되어야 할 사항 중 ‘저장방법’이라고 응답한 사람은 한 명도 없었다. 조리방법, 양념류의 사용은 맛있고 건강한 우리전통음식의 우수성이 되면서도 편의성과 실용성을 추구하는 현대사회의 추세에서는 제약조건이 될 수 있다(Lee & Kim 2010). 본 연구에서 전통음식 발전을 위해 고려해야 할 사항으로 가장 높은 응답률을 보인 ‘현대화’는 이러한 편의성과 실용성을 염두에 둔 응답일 것이라 생각된다. Oh(1995)의 연구에서 서울시내 일부 고등학생은 전통음식의 개선 방향으로 ‘조리방법’(45.5%)을 가장 우선으로 생각하였다. 또한 Lee & Kim(2010)의 연구에서 초등학생을 제외한 나머지 연령의 응답자들은 전통음식의 조리방법이 복잡하다고 생각하였고, Oh & Han(2009)의 연구에서 중학생들은 한식의 자극적인 맛을 온화하게 하고, 좀 더 간편한 음식으로 개발하는 것이 필요하다고 생각했다.

현재의 전통음식은 영양, 맛, 그리고 모양에서는 매우 높은 것으로 평가된 반면에 제조법이나 경제성은 비교적 낮게

<Table 6> The awareness about the inheritance of Korean traditional foods

Variables	n(%)
Necessity of the inheritance of Korean traditional foods	
Yes	110( 87.3)
No	16( 12.7)
Why the inheritance of the Korean traditional foods is need	
To stick to the style of Korean traditional foods	75( 68.2)
Beautiful and fine custom	4( 3.6)
Palate	24( 21.8)
Education for child	7( 6.4)
How to pass on Korean traditional foods	
Home education	47( 37.4)
School education	34( 27.0)
Government policy	20( 15.9)
Mass media	21( 16.7)
Private agency	4( 3.2)
Things to consider on the development of Korean traditional foods	
Reasonable price	7( 5.6)
Simple cooking method	43( 34.1)
Manual for storage	-
Modernization	76( 60.4)
What kind of Korean traditional food would you like to introduce to foreigner?	
<i>Kimchi</i>	44( 34.9)
<i>Bulgogi</i>	16( 12.7)
<i>Bibimbap</i>	17( 13.5)
<i>Tteok</i>	15( 11.9)
<i>Sujeonggwa</i>	3( 2.4)
<i>Sikhye</i>	11( 8.7)
<i>Tteokguk</i>	7( 5.6)
<i>Japchae</i>	10( 7.9)
Others	3( 2.4)
Total	126(100.0)

평가되어 있다(In 등 2012). Lee(2010)의 연구에서 외국인들은 실제 한식의 가격이 적정하다는 인식이 낮은 것으로 밝혀졌으며, Lee(2010)는 향후 외국인의 한식 체험의 기회를 높이기 위해서는 한식에 대한 관심도를 높이기 위한 다양한 방안 연구 이외에 한국음식점의 적정한 가격 유지가 되어야 한다고 제시하고 있다.

한국음식 중 국제화가 가능한 식품은 불고기, 갈비구이, 비빔밥과 김치로 보고된 바 있다. 이는 불고기, 갈비구이, 비빔밥은 외국인이 좋아하는 한국음식이고 김치는 상품화 가능성이나 경제성이 높기 평가되었기 때문이다(Kim 2005). 본 연구에서 전통음식 중 외국에 소개되어 할 음식으로는 조사대상자의 약 35%가 ‘김치’라고 응답하였다. 다음으로 비빔밥(13.5%), 불고기(12.7%), 떡(11.9%), 식혜(8.7%), 잡채(7.9%), 떡국(5.6%), 수정과(2.4%) 순이었다. 외국인을 대상으로 한 Lee(2010)의 연구에서 대표적인 한식 20가지 메뉴에 대한 빈도를 5점 척도로 조사한 결과, 1위 비빔밥(4.40), 2위 배추김치(4.23점), 3위 갈비(3.90점), 4위 파전(3.69점), 5

위 불고기(3.67점) 등의 순으로 나타났고, 잡채는 11위(3.39 점), 식혜는 19위(2.79점), 송편은 20위(2.70점)로 나타났다. 따라서 식사에서 주식이나 부식이 될 수 있는 전통음식들은 많이 홍보가 되고 있음으로 여겨지고, 이미 외국인들에게도 접할 기회가 많이 생긴 것으로 생각된다. 그러나 후식으로 접하게 되는 식혜, 수정과, 떡 등은 아직은 외국인들에게 홍보가 덜 된 것으로 생각된다<Table 6>.

4. 전통음식에 대한 기호도

전통음식 중 떡에 대한 기호도를 알아보기 위해 떡의 전반적인 선호도, 떡을 싫어하는 이유, 떡의 섭취 빈도, 떡을 주로 섭취하는 장소, 좋아하는 떡의 종류를 조사한 결과는 <Table 7>과 같다. 조사 대상자 중 떡을 매우 싫어하거나 싫어한다고 응답한 사람은 모두 4.8%(6명)로 나타났고, 그 이유로 ‘먹기 불편해서’(3명), ‘쉽게 굳어서’(2명), ‘맛이 없어서’(1명)라고 응답했다. 조사 대상자들의 떡의 섭취 빈도는 44.4%가 ‘월 1-2회’를 섭취한다고 응답하여 가장 높은 응답률을 보였으며, ‘특별한 날’만 먹는다는 응답률은 34.1%, ‘주 1-2회’ 섭취한다는 응답률은 19.8%로 나타났다. 우리의 떡은 밥을 대용할 수 있는 음식이며 다양한 재료를 배합하여 영양적 균형을 이루고 있음에도 불구하고(Kang & Lee 2008), ‘식사 대용’이라고 응답한 사람은 1명(0.8%) 밖에 없었으며, ‘먹지 않는다’(0.8%)고 응답한 사람도 있었다. Noh 등(2007)의 연구에서 주부들에게 떡을 식사대용으로 한 경험을 물어본 결과 떡을 식사대용으로 한 경험이 있는 주부는 79% 정도로 높았으나, Lee(1998)의 연구에서 한 끼의 식사대신 떡을 먹어본 경험을 물어본 결과 성인 여성의 62%정도가 식사보다는 간식으로 떡을 먹었다고 답하였다. 본 연구의 대상자인 초등학교 고학년 학부모들도 떡을 식사대용으로 생각하기 보다는 간혹 먹게 되는 간식쯤으로 생각하는 것으로 사료된다. 떡을 주로 섭취하는 장소로는 ‘재래시장’이라는 응답률이 가장 높았고(53.2%), 본 ‘연회나 잔칫집’(31.7%), ‘대형 마트’(9.5%), ‘집’(5.6%) 순의 응답률이 나타났다. 찻집에서 떡을 섭취한다는 응답자는 한 명도 없었다. 좋아하는 떡의 종류를 2가지씩 복수응답으로 조사한 결과를 보면, 인절미(22.2%)가 가장 좋다고 응답하였으며, 다음으로 백설기(17.9%), 절편(14.7%), 꿀떡(12.7%), 송편(11.1%), 팥시루떡(10.3%), 찰편(7.5%), 경단(3.6%) 순으로 나타났다<Table 7>.

전통음식 중 한과에 대한 기호도를 알아보기 위하여 한과의 전반적인 선호도, 좋아하는 이유, 한과의 섭취 빈도, 한과를 주로 섭취하는 장소, 좋아하는 한과의 종류를 조사한 결과는 <Table 8>과 같다. 한과에 대한 전반적인 기호도를 묻는 질문에 47.6%가 ‘보통이다’라고 응답하여 가장 높은 응답률을 보였다. 34.9%는 ‘좋아한다’, 14.3%는 ‘매우 좋아한다’고 응답하였다. ‘좋아한다’ 또는 ‘매우 좋아한다’고 응답한 62명 중 75.8%가 한과를 좋아하는 이유로 ‘맛’이라고 응

<Table 7 > Preference of Tteok

Variables	n(%)
Overall Preference of Tteok	
Very dislike	1( 0.8)
Dislike	5( 4.0)
Natural	47( 37.3)
Like	49( 38.9) <sup>1)</sup>
Very like	24( 19.0)
Total	126(100.0)
Reason why you dislike	
High Price	-
Taste bad	1( 16.7)
Easily be determined	2( 33.3)
Hard to buy	-
Inconvenience eating	3( 50.0)
Total	6(100.0)
The frequency of consumption of Tteok	
Not eat	1( 0.8)
Special Day	43( 34.1)
Once a month	56( 44.4)
Once or twice a week	25( 19.8)
For meal	1( 0.8)
Total	126(100.0)
The consumption place of Tteok	
Party or feast	40( 31.7)
Chain Market	12( 9.5)
Traditional market	67( 53.2)
Tea house	-
Home	7( 5.6)
Total	126(100.0)
Favorite kind of Tteok <sup>1)</sup>	
Baeksulgi	45( 17.9)
Songpyeon	28( 11.1)
Injulmi	56( 22.2)
Julpyeon	37( 14.7)
Patsirutteok	26( 10.3)
Kyungdan	9( 3.6)
Ggultteok	32( 12.7)
Chalpyeon	19( 7.5)
Total	252(100.0)

<sup>1)</sup>Multiple responses

답했다. 그러나, 영양가(6.5%), 외관(1.6%), 먹기 편해서(6.5%)라는 이유는 모두 10% 미만이었다. 한과는 우리나라 전통과자로 찹쌀을 주재료로 하여 첨가물이 들어가지 않는 천연식품이지만 열량이 높고, 크기가 크며, 이에 달라붙어 먹기에 불편함이 있으므로 약간의 개선이 필요하다(Kim 등 2013). 한과의 섭취는 ‘특별한 날’만 섭취하는 사람이 80.2%로 아주 높은 비율을 차지했고, 다음으로 ‘월 1-2회’ 섭취하는 사람이 5.1%, ‘간식 대용’인 사람이 4%였다. 한과를 주로 섭취하는 장소로는 ‘연회나 잔칫집’(54%)의 응답률이 가장 높았으며, 다음으로 ‘한과 판매점’(19%) 응답했으며, 그밖에 ‘대형 마트’(3.5%), ‘집’(13.5%) 순의 응답률을 보였다.

<Table 8> Preference of *Hankwa*

Variables	n(%)
Overall preference of <i>Hankwa</i>	
Very dislike	-
Dislike	4( 3.2) <sup>1)</sup>
Natural	60( 47.6)
Like	44( 34.9) <sup>1)</sup>
Very Like	18( 14.3)
Total	126(100.0)
Reason why you like	
Taste	47( 75.8)
Nutrition good	4( 6.5)
Look good	1( 1.6)
Traditional food	6( 9.7)
Convenience in eating	4( 6.5)
Total	62(100.0)
The consumption frequency of <i>Hankwa</i>	
Rarely	1( 0.8)
Special day	101( 80.2)
Once or twice a month	19( 15.1)
Once or twice a week	-
For snack	5( 4.0)
Total	126(100.0)
The consumption place of <i>Hankwa</i>	
Party or feast	68( 54.0)
Chain Market	17( 13.5)
Home	17( 13.5)
<i>Hankwa</i> shop	24( 19.0)
Total	126(100.0)
Favorite kind of <i>Hankwa</i> <sup>1)</sup>	
<i>Kangjeong</i>	117( 46.4)
<i>Dasik</i>	40( 15.9)
<i>Jeonkwa</i>	54( 21.4)
<i>Yummilkwa</i>	14( 5.6)
<i>Suksilkwa</i>	3( 1.2)
<i>kwapyeon</i>	24( 9.5)
Total	252(100.0)

<sup>1)</sup>Multiple responses

좋아하는 한과의 종류에 대해서는 복수응답으로 2가지씩 선택하도록 하였는데, 강정(46.4%), 전과(21.4%), 다식(15.9%), 과편(9.5%), 유밀과(5.6%), 숙실과(1.2%) 순으로 나타났다 <Table 8>.

전통음식 중 전통음료에 대한 기호도를 알아보기로 하자 전통음료에 대한 전반적인 선호도, 좋아하는 이유, 전통음료의 섭취 빈도, 전통음료를 주로 섭취하는 장소, 좋아하는 전통음료의 종류를 조사한 결과는 <Table 9>과 같다. 전통음료를 ‘매우 좋아한다’고 응답한 사람은 13.5%, ‘좋아한다’고 응답한 사람은 54%였으며, ‘보통이다’라고 응답한 사람은 31.7%였다. 전통음료를 ‘매우 좋아한다’고 응답하거나 ‘좋아한다’고 응답한 사람 85명 중 56.5%가 ‘맛’ 때문이라고 응답하였으며, 21.2%가 ‘탄산이 없어서’, 9.4%가 ‘영양가’, 7.1%가 ‘달지 않아서’, 5.9%가 ‘전통음식이라서’라고 응답하였다. 전

<Table 9> Preference of Korean traditional drink

Variables	n(%)
Overall preference of Korean traditional drink	
Very dislike	-
Dislike	1( 0.8) <sup>1)</sup>
Natural	40( 31.7)
Like	68( 54.0)
Very Like	17( 13.5)
Total	126(100.0)
Reason why you like	
Taste	48( 56.5)
Nutritional value	8( 9.4)
Have not fizzy taste of soda	18( 21.2)
Traditional food	5( 5.9)
Not sweet	6( 7.1)
Total	85(100.0)
The frequency of drinking	
Rarely	-
Special Day	58( 46.0)
Once or twice a month	36( 28.6)
Once or twice a week	15( 11.9)
For drink	17( 13.5)
Total	126(100.0)
Drinking place	
Party or feast	38( 30.2)
Chain Market	16( 12.7)
Home (purchased)	42( 33.3)
Home (making at home)	26( 20.6)
Tea house	4( 3.2)
Total	126(100.0)
Favorite kind of Korean traditional beverage <sup>1)</sup>	
<i>Green tea</i>	30( 11.9)
<i>Sujeonggwa</i>	55( 21.8)
<i>Citron tea</i>	11( 4.4)
<i>Sikhye</i>	92( 36.5)
<i>Misugaru</i>	52( 20.6)
<i>Ginger tea</i>	6( 2.4)
<i>Jujube tea</i>	6( 2.4)
Total	252(100.0)

<sup>1)</sup>Multiple responses

통음료의 섭취 빈도는 ‘특별한 날’ 섭취한다는 응답이 46%로 가장 높았고, 다음으로 ‘월 1-2회’(28.6%), ‘음료수 대용’(13.5%), ‘주 1-2회’(11.9%) 순으로 응답하였다. 전통음료를 섭취하는 장소로는 ‘구매한 음료를 집에서 마신다’고 응답한 사람이 가장 많았고(33.3%), 다음으로 ‘연회나 잔칫집’(30.2%)에서 먹는다고 응답하였다. 전통음료를 ‘집에서 직접 만들어서 먹는다’고 응답한 사람(20.6%)도 있었고, ‘대형 마트’(12.7%)나 ‘찻집’(3.2%)에서 섭취한다는 응답도 있었다. Kang & Lee(2008)의 연구에서 아동들의 전통음료 섭취실태로 일주일에 1회 이상 먹는 음료로 울무차 39%, 유자차 30%, 식혜 29%로 나타났다. 이들의 연구에서 유자차의 섭취 빈도가 비교적 높은 반면에 오미자차의 섭취빈도가 낮은

<Table 10> Spearman's correlations of between *Tteok* and *Hankwa*, between *Hankwa* and Korean traditional drink, and between Korean traditional drink and *Tteok*

	Preference of <i>Tteok</i>	Preference of <i>Hankwa</i>	Preference of Korean traditional drink
Preference of <i>Tteok</i>	-	0.351**(0.001)	0.406**(0.001)
Preference of <i>Hankwa</i>		-	0.374**(0.001)
Preference of Korean traditional drink			-

\*\*p&lt;0.01

결과에 대해 Kang & Lee(2008)는 그 결과에 대해 계절적 요인이 작용했을 것으로 생각했다. 또한 기호도가 높은 음료들은 가공식품이나 자동판매기 등으로 판매되고 있어 마실 기회가 많았음을 그 이유로 제시했다. 90년대 후반에는 식혜, 수정과, 대추차가 선보였다(Lee & Maeng 1987). 전통음료는 어떤 식품보다도 생리적으로 유용한 기능적인 효과를 기대하고 있다.

본 연구에서 좋아하는 전통음료에 대한 복수응답의 질문에는 식혜(36.5%)의 응답률이 1위였고, 수정과(21.8%)가 2위, 미숫가루(20.6%)가 3위를 차지했다. 그 다음으로 녹차(11.9%), 유자차(4.4%), 인삼차(2.4%)와 대추차(2.4%) 순으로 나타났다. Kang & Lee(2008)의 연구에서처럼 본 연구에서도 연구 시기가 초여름이었던 계절적인 요인과 관련이 있을 것이라 여겨진다. In 등(2012)의 연구에서 대학생들은 전통차를 전통음식이라고 인식하기 보다는 일상생활에서 즐기는 음료로 보고 있는 것으로 나타났다. 따라서 전통음료 중 선호하는 음료나 섭취실태는 조사 시기가 언제인지에 따라 그 결과에 계절적 영향이 미칠 것이라 생각되며 일상생활에서 쉽게 접할 수 있는지의 여부도 영향을 미칠 것으로 사료된다<Table 9>.

종합하여 보면, 떡과 전통음료는 '좋아한다'고 응답한 사람이 가장 많았고, 한과는 '보통이다'라고 응답한 사람이 가장 많았다. 떡은 '월 1-2회' 먹는다고 응답한 사람이 많았던 반면, 한과와 전통음료는 '특별한 날'만 먹는다고 응답한 사람이 가장 많았다. 전통음식에 대한 기호도는 먹어 본 경험에 의해 영향을 받으므로 전통음식에 대한 기호도를 높이기 위해서는 자주 접할 수 있는 기회를 부여하는 것이 중요하다(Kim 등 2000; Cho 1997; Kang & Lee 2008). 본 연구에서 떡과 한과는 '연회나 잔칫집'에서 섭취한다는 응답이 가장 많았으나, 전통음료는 구매하여 집에서 먹는다는 응답이 가장 높은 것으로 보아 편이식품이 많이 보급되어 있기 때문에 전통음료에 대해 더욱 일상적인 느낌이라고 인식하는 것으로 생각된다.

이러한 전통음식들의 전반적인 선호도가 비슷한지 알아보기 위해 이들의 상관관계를 분석한 결과는 <Table 10>과 같다. 떡의 전반적인 선호도와 한과의 전반적인 선호도는 서로 정의 상관관계가 있는 것으로 나타났고( $r=0.351$ ,  $p=0.001$ ), 떡과 전통음료의 선호도도 서로 정의 상관관계가 있는 것으로 나타났다( $r=0.406$ ,  $p=0.001$ ). 또한 한과와 전통음료의 선

호도도 서로 정의 상관관계를 나타내었다( $r=0.374$ ,  $p=0.001$ ). 따라서 떡, 한과, 그리고 전통음료 중 한 가지라도 기호도가 높으면 다른 것들에 대해서도 높은 기호도를 보임을 알 수 있다<Table 10>.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 초등학교 학생들의 전통음식에 관한 이해와 기호도에 직접적인 영향을 줄 수 있는 학부모를 대상으로 전통음식에 관한 인식과 선호도를 알아보고자 충청남도에서 소재한 한 초등학교 5,6학년 학생들의 학부모 133명을 대상으로 2008년 6월 2일부터 6월 20일까지 실시하였으며 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자는 총 126명으로 남자는 20명(15.9%), 여자는 106명(84.1%)이었으며, 조사대상자의 연령은 30대(42.9%)와 40대(48.4%)의 비율이 높았다. 학력은 중졸이 57.1%로 가장 많았고, 다음으로 고졸이 31.0%였다. 가정에서 식사 준비는 주로 어머니가 하는 것으로 조사되었다(86.5%). 조사대상자의 건강에 대한 관심도는 연령에 따른 차이가 없었으며, '보통이다'라는 응답률이 가장 높았다.

2. 학부모의 전통음식에 대한 관심도는 연령에 따른 차이가 없는 것으로 나타났고, 모든 연령층에서 '보통이다'라는 응답률이 가장 높았다. 연령에 따른 전통음식에 대한 인식도 분석 결과, '조리하기 쉽다'는 인식은 20대에서 50대로 연령이 증가할수록 높은 결과를 보였다( $p<0.01$ ). '다양하다', '쉽게 접한다', '입맛에 맞다', '고급 음식이다', '보양식이다' 등에 대해 다른 연령층보다 50대가 좀 더 높게 인식하고 있는 것으로 나타났으나 유의적 차이는 없었다. 전통식품에 대해 '건강식품이다'라는 인식도 전반적으로 높은 경향을 보였다.

3. 전통음식 계승에 대한 인식도 조사에서 조사대상자의 87.3%가 전통음식 계승이 필요하다고 응답하였고, 전통음식 계승이 필요하다고 생각하는 이유는 '우리 전통의 식생활 문화 고수'(68.2%), '우리의 식성에 맞아서'(21.8%), '자녀교육을 위해'(6.4%), '미풍양속이므로'(3.6%) 등 이었다. 본 연구에서 전통음식을 전수하는 것은 가정교육을 통해서 하는 것이 가장 효과적인 것이라고 생각하였으며(37.4%), 그 밖에 학교교육(27%), 대중매체(16.7%), 정부정책(15.9%)과 사설기관(3.2%)등을 통해서 하는 것도 효과적일 것이라 생각하였다. 전통음식 발전을 위해 고려되어야 할 사항으로 60.4%가



‘현대화’라고 응답했고, 34.1%가 ‘간편한 조리방법’이라고 응답하였다. 전통음식 중 외국에 소개되어 할 음식으로는 김치(35%), 비빔밥(13.5%), 불고기(12.7%), 떡(11.9%), 식혜(8.7%), 잡채(7.9%), 떡국(5.6%), 수정과(2.4%)순으로 응답률을 보였다.

4. 종합적으로 떡, 한과, 전통음료 중 떡과 전통음료는 ‘좋아한다’고 응답한 사람이 가장 많았고, 한과는 ‘보통이다’라고 응답한 사람이 가장 많았다. 섭취빈도를 조사한 결과, 떡은 ‘월 1-2회’ 먹는다고 응답한 사람이 많았던 반면 한과와 전통음료는 ‘특별한 날’만 먹는다고 응답한 사람이 가장 많아 떡이 좀 더 자주 접하게 되는 음식으로 생각된다. 떡과 한과는 ‘연회나 잔칫집’에서 섭취한다는 응답이 가장 많았으나, 전통음료는 구매하여 집에서 먹는다는 응답이 가장 높은 것으로 볼 때 음료들은 가공식품이나 자동판매기 등으로 편의식품이 많이 보급되어 있기 때문인 것으로 사료된다. 이러한 전통음식들의 전반적인 선호도의 상관관계 결과, 떡과 한과의 선호도는 서로 정의 상관관계( $r=0.351$ ,  $p=0.001$ ), 떡과 전통음료 선호도는 정의 상관관계( $r=0.406$ ,  $p=0.001$ ), 한과와 전통음료의 선호도는 정의 상관관계를 나타내었다( $r=0.374$ ,  $p=0.001$ ). 따라서 떡, 한과, 전통음료 중 한 가지라도 기호도가 높으면 다른 것들에 대해서도 높은 기호도를 보임을 알 수 있다.

연구의 결과를 종합해보면 학부모의 58%가 전통음식에 매우 관심 있거나 관심 있다고 응답하였고, 모든 연령에서 전통음식이 건강음식이라는 인지도가 높았으며, 연령이 증가함에 따라 전통음식의 조리법이 쉽다고 인지하는 것으로 나타났다. 학부모들은 전통음식이 계승되어야 한다고 생각하는 사람이 약 87% 정도로 높았고, 그 이유로 우리 전통음식을 고수해야 하기 때문이라는 의견이 높았다. 떡, 한과, 전통음료 중 하나라도 선호도가 높으면 나머지 것들에 대해서도 선호도가 증가하는 것으로 볼 때, 학부모들 대상으로 전통음식에 대한 홍보 및 교육을 좀 더 적극적으로 실시하여 전통음식의 인식도를 높이고, 접해볼 수 있는 기회를 많이 제공함으로써 전통음식에 대해 한 가지라도 기호도를 높일 수 있도록 하는 것이 필요하겠다.

본 연구가 전국의 초등학교 학부모의 의견을 반영할 수 없었다는 한계점은 있으나, 학부모들의 전통음식에 대한 인식과 선호도에 관한 기초자료로 유용할 것이라 사료되며, 향후 좀 더 광범위한 지역에서 지속적이고 체계적인 연구가 필요할 것으로 생각된다.

## References

- Cho HS. 1997. A study on college students' dietary behavior and consciousness of Korean traditional food in Junlanamdo. *Korean J. Dietary Culture*, 12(3):301-308
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS. 2002. Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. *Korean J. Dietary Culture*, 17(4): 399-410
- Gang MS, Chyun JH. 2006. A study on the perception and the knowledge of the Korean traditional food in the elementary schoolchildren of Incheon. *Korean J. Food Culture*, 21(2):107-115
- Gang MS, Lee EH, Chyun JH. 2006. A study on the traditional food consumption of the elementary school children in urban and rural area. *Korean J. Food Culture*, 21(4):357-365
- Han GJ, Lim YS, Kim HR. 2007. Resident survey evaluating the degree of value placed on traditional Korean foods in the Kyunggi and Kangwon areas of Korea. *Korean J. Soc. Food Cookery Sci.*, 23(1):124-139
- Han JS, Kim HY, Kim JS, Suh BS, Han JP. 1997. A study on elementary school children's awareness of and preference for Kimchi. *Korean J. Soc. Food Sci.*, 13(3):259-265
- In KK, Lee GH, Kim GW, Yoo JY. 2012. Awareness and evaluation of Korean traditional food among university students in Chungnam Area. *Korean J. Food Culture*, 27(5):415-421
- Jang DJ, Kim SN, Kim SH, Lee KK, Lee HJ. 2005. Survey of consumer perception for derivation of superior factors in various Korean traditional foods. *Korean J. Soc. Food Cookery Sci.*, 21(6):780-812
- Ji HJ, Nam ES, Park SI. 2008. A survey on elementary school children's perception and preference of Kimchi. *Korean J. Food Nutr.*, 21(4): 572-582
- Kang US. 1996. A comparison study on the perception and preference of Korean traditional food in urban and rural middle school students. MS thesis, Inha University. pp 52-54
- Kang JH, Lee KA. 2008. The perception, preferences, and intake of Korean traditional foods of elementary school students -Focusing on kimchi, *tteok* and *eumcheong* varieties-. *Korean J. Food Culture*, 23(5):543-555
- Kim KM, Kwon YS, Kim YS, Kim GC, Kim Y. 2013. The awareness and satisfaction regarding Korean traditional foods in elementary, middle, high school students. *Korean J. Food Culture*, 28(2):167-176
- Kim JS. 2005. Universalizing Korean foods. *Korean J. Food Culture*, 20(5):499-507
- Kim JS. 2008. The study of recognition and preference investigatioun by age of Korean traditional food. Masters degree thesis. Kosin University. pp 5-39
- Kim JH, Park WP, Kim JS, Park JH, Ryu JD, Lee HG, Song YO. 2000. A survey on the actual state in kimchi in Kyungnam. *Korean J. Dietary Culture*, 15(2):139-145
- Kim JH, Lee JE, Yoon JH, Lim YS, Yoo JY, Jung IK. 2008.

- Perceptions of Korean traditional foods by junior high school students and their parents in Kyunggi province of Korea. *Korean J. Community Living Science*, 19(1):63-74
- Kim Y, Kim YS, Hyun YH. 2011. A study on the local farmers, perceptions toward the use of local food for school meals. *Journal of Agricultural Extension Community Development*, 18(3):569-590
- Lee CH, Kim SY. 1991. Literature review on the Korean traditional non-alcoholic beverages I. types and processing methods. *Korean J. Dietary Culture*, 6(1):43-54
- Lee JS. 1998. Study on high school student's consumption pattern and preference of Korean rice cake. *Korean J. Dietary Culture*, 13(2):133-139
- Lee YJ. 2010. The effects of Korean food globalization on foreigner's perception of wellbeing value and experience with Korean food. *Korean J. Food Culture*, 25(5):487-498
- Lee JS, Kim SJ. 2010. A comparative study on cognition and preference of Korean traditional food classified by age in Busan. *Korean J. Community Nutrition*, 15(3):351-360
- Lee CH, Maeng YS. 1987. A Literature review on traditional Korean cookies, *Hankwa*. *Korean J. Dietary Culture*, 2(1):55-69
- Noh KS, Han KY, Yoon SJ. 2007. A study on the housewives' consumption pattern and preference of the Korean rice cake as a substitute for meal. *Korean J. Food Culture*, 22(1):10-21
- Oh MY. 1995. A study on the perception, knowledge, preference of Korean traditional food-Focused on middle school students in Seoul. MS thesis, Hanyang University. pp 60-82
- Oh HS. 2005. A study on the perception of the four characteristics of some Korean dishes among Korean children and adolescents. *Korean J. Community Living Sci.*, 16(3): 3-15
- Oh NY, Han MJ. 2009. A study on the perception of Korean traditional food by middle school students in Seoul. *Korean J. Food Culture*, 24(4):359-365
- Park HJ, Jung JW. 2012. A study of difference in perception on the Korean traditional food by ages. *J. Hosp. Tour. Res.*, 14:132-144
- Yoon HS, Lee MJ, Lee KH. 2005. Perception and preference of elementary schoolchildren on rice foods I Changwon and Cimhae city. *J. Korean Diet Assoc.*, 11(3):341-352

---

Received September 13, 2013; revised December 4, 2013; revised January 22, 2014; accepted June 3, 2014