

향토음식의 학교급식 적용 활성화를 위한 초등학생의 향토음식 섭취 빈도 및 견해 조사 - 경상도와 전라도 지역의 비교를 중심으로 -

황혜인¹ · 김현아²

¹경남대학교 대학원 첨단공학과 식품영양전공

²경남대학교 식품영양학과

Analysis of Elementary School Students' Intake Frequency and Opinions Regarding Native Local Foods in School Foodservice - Focus on Regional Comparison of Gyeongsang-do and Jeolla-do -

Hye-In Hwang¹ and Hyun-Ah Kim²

¹Department of Advanced Engineering, Graduate School and

²Department of Food and Nutritional Sciences, Kyungnam University

ABSTRACT This study investigated intake frequency and opinions regarding native local foods in school foodservice and compared eating status between students in Gyeongsang-do and Jeolla-do. Questionnaires were distributed to 300 students at elementary schools located in Gyeongsang-do and Jeolla-do. The results of this study were as follows. First, intake frequencies of Gyeongsang-do-native local foods by students in Gyeongsang-do was significantly higher than compared to students in Jeolla-do ($P<0.01$). Second, there was no significant difference in concern for native local foods between students in Gyeongsang-do and students in Jeolla-do, although opinions regarding native local foods in school foodservice by students in Gyeongsang-do were higher compared to students in Jeolla-do ($P<0.01$). In conclusion, there was a regional difference in terms of intake frequency of Gyeongsang-do-native local foods, whereas there was no regional difference in terms of intake frequency of Jeolla-do-native local food. Students in Gyeongsang-do showed more positive attitudes regarding native local foods in school foodservice than students in Jeolla-do. This result implies that regional differences between Gyeongsang-do and Jeolla-do regarding native local foods should be removed. In order to develop native local foods, it will be necessary to develop a program to actively apply native local foods in school foodservice and provide more chances for elementary school students to experience various native local foods.

Key words: native local foods, intake frequency, opinions, school foodservice, elementary school students

서 론

향토음식이란 그 지역 사람들이 일상적으로 먹는 음식으로 타 지역의 음식과는 비교할 수 없는 특성을 가진 맛과 형태를 지닌 음식을 말한다(1). 그러나 급속한 산업 발전, 교통의 발전, 빈번한 인구 이동, 가공식품과 인스턴트식품의 생산, 외국 식품 및 조리법의 유입 등의 다양한 환경적 요인들로 인해 우리나라 향토음식은 사실상 그 명맥을 유지하는 것이 매우 어려운 현실이다(2,3).

이에 우리나라 고유의 향토음식을 계승하고 발전시키기 위한 다양한 선행 연구들이 이루어졌다. Shin(4)의 연구에

서는 조사 대상 중학생의 41.7%가, Park(5)의 연구에 의하면 조사 대상 고등학생의 75.7%가 향토음식을 계승 발전시켜야 한다고 응답하였으며, 성인을 대상으로 한 연구(6)에서는 5점 척도 기준으로 남녀 모두 4점 이상의 점수를 보여 대체적으로 향토음식의 계승 및 발전에 대한 필요성을 인식하고 있었다. 향토음식을 계승 발전시켜야 하는 주된 이유로는 '지역 특색의 보존'(7)과 '식생활 문화의 계승'(4,8)을 들 수 있다. 여러 선행 연구(4-8)에서 향토음식의 계승과 발전이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 보고되었지만 실제 식생활에서 향토음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있는데, 그 주된 이유로는 접할 기회가 적어 익숙하지 않기 때문이라고 조사되었다(9). Hong(10)은 울산지역 중학생을 대상으로 학교급식에서 향토음식의 제공횟수를 조사한 결과 조사 대상의 32.9%가 학교급식에서 향토음식이 거의 제공되지 않았다고 응답하였고, 급식에서 향토음식을 적용할 경우 향토

Received 13 August 2014; Accepted 4 January 2015

Corresponding author: Hyun-Ah Kim, Department of Food and Nutritional Sciences, Kyungnam University, Changwon, Gyeongnam 631-701, Korea

E-mail: hakim@kyungnam.ac.kr, Phone: +82-55-249-2220

음식 및 문화의 우수성을 인식하게 하고 전통 식습관 확립에 도움이 된다는 응답자가 전체의 2/3에 해당되어 학교급식으로 인한 학생들의 올바른 식습관 형성에 긍정적인 효과를 기대할 수 있을 것이라고 제안하였다. 따라서 현재 우리나라 식생활에서 점점 잊혀져가는 향토음식에 대한 인지도를 높이고 활성화하기 위하여 단체급식에서 향토음식을 적용·제공하는 방법을 새로운 대안으로 제안할 수 있다.

영유아 보육시설에서부터 급식을 먹기 시작하는 유아의 경우 유치원, 초·중·고등학교, 대학교를 거치는 동안 12년~20년 동안 하루 한 끼의 식사는 단체급식을 이용하게 되며, 성인이 되어서는 직장급식, 군대급식을 이용하고 병원급식이나 각종 사회복지시설 급식을 경험하기도 한다. 특히 학교급식의 경우 2013년 기준 전국 초·중·고·특수학교 전체 11,520개교에서 100% 급식을 실시하고 있으며, 급식규모는 1일 평균 671만 명에 해당된다. 이는 우리나라 전체 인구의 1/7에 해당되는 수준으로 학교급식이 단체급식에서 차지하는 비율은 상당한 규모라 할 수 있다. 이와 같이 단체급식 이용 인구 규모와 이용 기간의 증가로 단체급식은 국민의 식생활에서 중요한 위치를 차지하게 되었다(11-13). 즉 단체급식이 식생활에 미치는 영향이 크다는 것을 고려할 때 단체급식에서 향토음식을 적극적으로 활용하여 식단을 제공하게 되면 향토음식에 대한 친밀도를 높임과 동시에 향토음식의 계승 및 발전에 기여할 수 있을 것이다(1).

학교급식에서 향토음식을 제공함으로써 향토음식의 인지도를 높이고 향토음식의 계승 발전에 기여하기 위해서는 학교급식에서 향토음식 적용을 위한 기초 자료로써 우선적으로 피급식자인 학생을 대상으로 향토음식의 섭취 빈도를 조사하고 그들의 견해를 조사하는 것이 필요하다. 그러나 현재까지 이와 관련하여 진행된 연구는 전무한 실정이다. 대부분 향토음식에 대한 선행 연구들은 중고등학생(2,4,7,9,10,14), 대학생(15,16), 성인(3,6,8,15,17-20)을 대상으로 실시되었으며, 향토음식의 활성화와 관련 연구들은 대부분 관광 상품화를 위한 연구(21-24)로 단체급식 분야, 특히 학교급식에서의 향토음식의 활성화를 위한 연구는 찾아보기 힘들다.

따라서 본 연구에서는 평생 식습관 형성에 있어서 중요한 영향을 미치는 시기임에도 불구하고 활발한 연구가 이루어지지 않은 대상인 초등학생을 연구 대상으로 선정하였으며, 우리나라에서 대표적으로 지역적 차이를 나타내는 경상도와 전라도의 지역적 차이를 비교하고자 하였다. 지역적 차이를 비교 분석하고자 연구 문제를 선정한 것은 선행 연구(25)에서 일부 대학생을 대상으로 실시한 연구에서 단체급식에 대한 인식에 있어서 경상도와 전라도 대학생 간의 유의한 차이를 보였기에 본 연구에서는 경상도와 전라도의 초등학생을 대상으로 인식의 차이가 있는지를 주요 연구 문제로 선정하였다.

본 연구의 목적은 초등학생을 대상으로 향토음식의 섭취 빈도를 알아보고 학교급식에서의 향토음식 적용에 대한 견

해를 분석한 후 경상도와 전라도의 지역적 차이를 비교 분석하고자 하였다. 본 연구의 수행을 위한 세부적인 연구 목적은 다음과 같다. 첫째, 향토음식의 평소 섭취 빈도를 조사하고 경상도와 전라도의 지역적 차이를 비교 분석한다. 둘째, 학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해를 조사하고 경상도와 전라도의 지역에 따른 견해 차이를 비교 분석한다.

재료 및 방법

조사 대상 및 조사 기간

본 연구에서는 경상도지역 초등학생과 전라도지역 초등학생을 조사 대상으로 하였으며, 편의표본추출법(convenience sampling method)에 의하여 경상남도 창원 소재 초등학생 300명과 전라북도 전주, 익산 소재 초등학생 300명을 표본으로 선정하였다. 본 조사에 앞서 2012년 9월 17일부터 9월 19일까지 해당 지역 초등학생 30명으로 대상으로 1차 예비 조사를 실시하여 문항을 수정 보완한 후 2012년 10월 22일부터 10월 25일까지 초등학생 50명을 대상으로 2차 예비 조사를 실시하여 본 설문 문항을 확정하였다. 본 설문 조사를 위해 2012년 11월 19일부터 22일까지 각 학교에 설문지를 배부하였고, 각 학교에서 회수된 총 600부의 설문지 중에서 응답자가 불성실하게 응답한 설문지를 제외하고 총 515부(경상도지역 학생 254부, 전라도지역 학생 261부)를 최종 분석 자료로 사용하였다.

설문지 구성

본 연구에서 사용한 설문지는 크게 조사 대상의 일반사항, 향토음식의 평소 섭취 빈도와 학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해의 세 부분으로 구성하였다. 첫째, 조사 대상의 일반사항으로는 성별, 학년, 거주기간의 3문항으로 구성하였다. 둘째, 향토음식의 평소 섭취 빈도에서는 경상도 향토음식 10가지, 전라도 향토음식 10가지에 대한 평소 섭취 빈도를 묻는 문항으로 구성하였다. 선정된 향토음식은 관련 문헌(26-28)을 참고로 하여 학교급식에 적용 가능하며 선호도가 높은 전라도지역 향토음식 10가지와 경상도지역 향토음식 10가지를 선정하였다. 본 연구의 수행을 위한 향토음식 선정 시 단체급식에의 적용 가능성을 확보하기 위해 관련 전문 기관에서 발행한 문헌(27,28)을 우선적으로 고려하였다. 즉 농촌진흥청에서 초등학생과 성인을 대상으로 관능검사를 실시하여 선호도가 높고 동시에 단체급식에서 활용 가능성 또한 높은 상위 50종 음식(27)과 대한영양사협회(28)에서 단체급식 표준 조리 레시피로 제안한 음식을 기초로 하여 선정하였다. 선정된 전라도지역 향토음식 10가지는 '보리고구마밥', '두부떡국', '버섯애호박볶음', '나주곰탕', '밤죽', '수제비팔죽', '굴떡국', '파래된장국', '미나리무침', '콩나물잡채'이며, 경상도지역 향토음식 10가지는 '버섯밥', '미역잡쌀수제비', '채첩국', '감자잡채', '콩나물장조림', '배추전', '닭칼국수', '애호박죽', '파로국밥', '동래파전'이다.

조사 대상 초등학생의 향토음식에 대한 설문지의 이해도를 높이고 성실한 답변을 유도하기 위해 설문지에 향토음식의 이름과 각 음식에 대한 설명을 제시하였다. 향토음식에 대한 섭취 빈도는 5점 Likert 척도를 이용하여 측정하였다. 셋째, 학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해 부분에서는 선행 연구(4-7,10) 설문을 참고하여 향토음식에 대한 관심도, 급식에서 향토음식 제공에 대한 의견, 급식에서의 향토음식의 바람직한 제공 빈도에 대한 의견의 3개 문항으로 구성하였으며, 향토음식에 대한 관심도와 급식에서 향토음식 제공에 대한 의견은 5점 Likert 척도를 이용하여 측정하였고, 급식에서의 향토음식의 바람직한 제공 빈도는 명목척도(현재수준보다 줄여야 한다, 현재수준을 유지한다, 현재수준보다 늘여야 한다)를 이용하여 측정하였다. 본 연구의 조사를 위한 설문지에 향토음식에 대한 정의에 대하여 설명하는 부분을 제시하여 질문에 응답하는 학생들로 하여금 전반적인 향토음식에 대하여 응답하도록 하였다.

통계처리

본 연구 결과의 통계 분석은 SPSS(ver. 20.0, SPSS Inc., Chicago, IL, USA) 프로그램을 이용하였으며, 그 분석방법은 다음과 같다. 첫째, 조사 대상자의 인구통계학적 특성을 알아보기 위해 기술통계분석과 빈도분석을 실시하였으며, 지역에 따른 인구통계학적 특성의 차이를 알아보기 위해 카이 검정(χ^2 -test)과 독립표본 t검정(independent group t-test)을 실시하였다. 둘째, 조사 대상자의 향토음식의 평소 섭취 빈도와 학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해를 알아보기 위해 기술통계분석을 실시하였다. 셋째, 향토음식의 평소 섭취 빈도와 학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해에 대하여 경상도와 전라도의 지역적 차이를 비교 분석하기 위해 카이 검정(χ^2 -test)과 독립표본 t검정(independent group t-test)을 실시하였다.

결과 및 고찰

조사 대상의 일반 사항

조사 대상자의 일반 사항은 Table 1에 제시하였다. 우선, 성별 문항을 살펴보면 전라도지역 학생은 남자 126명(48.3%), 여자 135명(51.7%), 경상도지역 학생은 남자 126명

(48.3%), 여자 128명(50.4%)으로 두 지역 모두 분포 결과가 유사하게 조사되었다. 학년별로는 전라도지역 학생은 4학년 92명(35.2%), 5학년 94명(36.0%), 6학년 75명(28.7%), 경상도지역 학생은 4학년 80명(31.5%), 5학년 81명(31.9%), 6학년 93명(36.6%)으로 전라도지역은 5학년의 학생 수가 가장 많게 나타난 것에 비해 경상도지역은 6학년 학생 수가 가장 많게 조사되었으나 통계적으로 유의적인 차이를 보이지는 않았다. 현재 거주 지역에서의 거주기간은 전라도지역 학생은 10년 이하 92명(35.2%), 11년 이상 169명(64.8%)이었고, 경상도지역 학생은 10년 이하 84명(33.1%), 11년 이상 170명(66.9%)이었으며, 두 지역 간의 유의적인 차이를 나타내지는 않았다. 즉 성별, 학년, 거주기간의 문항에서 전라도와 경상도 간의 지역 차이는 없었다.

경상도 향토음식에 대한 평소 섭취 빈도

경상도지역 학생과 전라도지역 학생들의 경상도 향토음식에 대한 평소 섭취 빈도를 조사한 결과(Table 2), 전라도지역 학생(2.11점)보다 경상도지역 학생(2.31점)이 유의적으로 더 높은 섭취 빈도를 가지고 있는 것으로 나타났다($P < 0.01$). 즉 경상도지역 초등학생이 전라도지역 초등학생보다 경상도 향토음식을 좀 더 자주 섭취하는 것을 알 수 있었다. 개별 향토음식별로 살펴보면 지역에 따라 유의적 차이를 보이는 음식은 미역잡쌀수제비($P < 0.05$), 배추전($P < 0.05$), 애호박죽($P < 0.05$)의 3개였으며, 나머지 7개 음식에서는 유의적 차이를 보이지 않았다. 즉 경상도지역 학생이 전라도지역 학생보다 미역잡쌀수제비, 배추전, 애호박죽을 더 자주 섭취하고 있음을 알 수 있었다. 유의적 차이를 보인 메뉴들은 현재 가정에서 자주 섭취할 수 있는 메뉴이며, 또한 외식 시에도 흔히 접할 수 있는 메뉴임을 알 수 있었다. 따라서 무엇보다 학생들로 하여금 향토음식에 노출될 수 있는 많은 기회를 제공하는 것이 중요하겠다.

전라도 향토음식에 대한 평소 섭취 빈도

경상도지역 학생과 전라도지역 학생들의 전라도 향토음식에 대한 평소 섭취 빈도를 조사한 결과(Table 3), 경상도지역 학생(2.15점)과 전라도지역 학생(2.11점) 간에 유의한 차이는 없었다. 또한 10개의 전라도 향토음식 모두에서 지역 간에 유의적 차이는 없었다. Lee(17)의 연구에서 강원지

Table 1. General characteristics of subjects

Variable		Students in Gyeongsang-do	Students in Jeolla-do	Unit: N (%)
				χ^2
Gender	Male	126 (48.3)	126 (48.3)	0.091
	Female	128 (50.4)	135 (51.7)	
Grade	Fourth grade	80 (31.5)	92 (35.2)	3.637
	Fifth grade	81 (31.9)	94 (36.0)	
	Sixth grade	93 (36.6)	75 (28.7)	
Residence period	Less than 10 years	84 (33.1)	92 (35.2)	0.271
	More than 11 years	170 (66.9)	169 (64.8)	
Total		254 (100)	261 (100)	

Table 2. Comparison of intake frequency of Gyeongsang-do-native local foods between students in Gyeongsang-do and students in Jeolla-do

Variable	Students in Gyeongsang-do	Students in Jeolla-do	Mean±SD (N)	t-value
Gyeongsang-do-native local foods ¹⁾	Beoseotbap	1.84±0.86 (74)	1.85±0.82 (97)	0.058
	Miyeokchapssalsujebi	2.49±0.82 (132)	2.18±0.86 (62)	-2.467*
	Jeacheopguk	2.26±0.83 (121)	2.14±0.85 (78)	-1.012
	Gamjajapchae	2.72±0.96 (116)	2.50±0.96 (108)	-1.679
	Kongnamuljangjolim	2.66±1.05 (107)	2.54±1.08 (107)	-0.834
	Baechujeon	2.40±1.09 (99)	2.06±0.94 (97)	-2.350*
	Dalkkalguksu	2.40±0.92 (97)	2.35±0.89 (125)	-0.409
	Aehobakjuk	2.20±0.88 (101)	1.90±0.93 (105)	-2.325*
	Ttarogukbap	2.49±0.98 (95)	2.54±1.06 (80)	0.278
	Dongraepajeon	2.24±0.98 (79)	2.14±0.81 (64)	-0.654
Average value of intake frequency of Gyeongsang-do-native local foods	2.31±0.69 (234)	2.11±0.68 (224)		-3.173**

* $P<0.05$, ** $P<0.01$.¹⁾5-point Likert scale (1: eat very rarely~5: eat very often).**Table 3.** Comparison of intake frequency of Jeolla-do-native local foods between Students in Gyeongsang-do and Students in Jeolla-do

Variable	Students in Gyeongsang-do	Students in Jeolla-do	Mean±SD (N)	t-value	
Jeolla-do-native local foods ¹⁾	Borigogumabap	2.27±0.98 (75)	2.10±0.96 (92)	-1.121	
	Dubutteokguk	2.10±0.95 (68)	2.32±0.93 (57)	1.261	
	Beoseotachobakbokkeum	2.39±1.02 (90)	2.17±1.01 (112)	-1.522	
	Najugomtang	2.31±0.98 (90)	2.43±1.13 (89)	0.165	
	Bamjuk	2.11±0.88 (61)	2.00±1.04 (40)	-0.598	
	Sujebipakjuk	2.22±1.01 (69)	2.32±1.07 (136)	0.684	
	Gultteokguk	2.13±1.01 (80)	2.15±0.84 (46)	0.154	
	Paraendojangguk	2.17±0.99 (58)	2.21±1.13 (68)	0.175	
	Minarimuchim	2.35±1.08 (130)	2.28±1.11 (136)	-0.495	
	Kongnamuljapchae	2.15±1.07 (150)	2.30±1.12 (146)	1.167	
	Average value of intake frequency of Jeolla-do-native local foods	2.15±0.76 (222)	2.11±0.70 (227)		-0.545

¹⁾5-point Likert scale (1: eat very rarely~5: eat very often).

역 향토음식에 대한 섭취 빈도가 2점대로 조사되었고(5점 척도 기준), Ha(18)의 연구에서는 울산지역 향토음식에 대한 섭취 빈도가 1~2점대로 조사되어 본 연구 결과와 유사한 수준이었다. 선행 연구(17,18)가 성인 대상임을 고려한다면 우리나라 지역별 향토음식의 섭취 빈도 수준은 지역 구분 없이 그리고 연령 구분 없이 대체적으로 낮은 수준임을 알 수 있었다. 즉 지역별 향토음식의 섭취 빈도를 높일 수 있는 다양한 방안의 모색이 시급히 필요하다 하겠다. 향토음식의 평소 섭취 빈도에 대한 경상도와 전라도의 지역적 차이를 비교한 결과 경상도 향토음식은 경상도지역 초등학교생이 전라도지역 초등학교생보다 좀 더 자주 섭취하는 것을 알 수 있었으나 전라도 향토음식은 경상도와 전라도 지역 간의 섭취 빈도의 차이가 없었다.

이상의 결과를 종합해 볼 때 경상도 및 전라도의 향토음식의 섭취 빈도 수준이 전반적으로 현저히 낮았으므로 향후 향토음식의 맥을 잇기 위해서는 급식을 포함하여 외식 및 가정에서 좀 더 쉽게 향토음식을 접할 수 있도록 다양한 접근 방법이 필요함을 알 수 있었다. 더불어 경상도지역 초등학교

이 전라도지역 초등학교생보다 경상도 향토음식을 좀 더 자주 섭취하는 것에 반해 전라도지역 초등학교생은 경상도 향토음식과 전라도 향토음식을 지역별 구분 없이 고른 섭취 빈도를 보였다. 즉 경상도지역 초등학교생의 경우 향토음식의 섭취 빈도에서 벌써 지역적 차이를 나타내고 있음을 알 수 있었다. 우리나라 다양한 지역의 향토음식의 발전을 위해서는 지역적 차이 없이 고르게 지역별 향토음식을 경험할 수 있도록 하고 발전시켜 나가는 것이 필요하다.

학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해

학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해로써 향토음식에 대한 관심도, 학교급식에서 향토음식 제공에 대한 의견, 학교급식에서의 향토음식의 바람직한 제공 빈도의 3문항을 조사하였으며, 이에 대한 분석 결과는 Table 4에 제시하였다. 향토음식에 대한 관심도의 지역적 차이를 분석한 결과 경상도지역은 2.37점, 전라도지역은 2.41점으로 지역 간 차이는 없었다. 제주지역 중학생을 대상으로 한 연구(4)에서도 마찬가지로 5점 척도를 기준으로 관심도가 2.50점

Table 4. Comparison of concern about native local foods and opinions about providing native local foods in school food service between students in Gyeongsang-do and students in Jeolla-do

Variable		Students in Gyeongsang-do (N=254)	Students in Jeolla-do (N=261)	t-value or χ^2
Concern about native local foods ¹⁾		2.37±1.03	2.41±0.98	0.493
Opinions about providing native local foods in school foodservice ²⁾		3.52±0.95	3.30±0.97	-2.659**
Proper frequency of providing native local foods comparing with present level ³⁾	To decrease	19 (7.5)	21 (8.0)	0.120
	To keep the current frequency	163 (64.2)	169 (64.8)	
	To increase	72 (28.3)	71 (27.2)	
Total		254 (100)	261 (100)	

** $P < 0.01$.¹⁾ Mean±SD, 5-point Likert scale (1: not concerned at all~5: very concerned).²⁾ Mean±SD, 5-point Likert scale (1: not desirable at all~5: very desirable).³⁾ N (%).

으로 조사되었으며, 전북지역 청소년을 대상으로 한 Lim (14)의 연구에서 ‘관심이 거의 없다(35.8%)’가 가장 높게 조사되었으며, 울산지역 학생 대상으로 실시한 Hong(10)의 연구에서 전혀 관심이 없다고 응답한 학생의 비율이 53.0%로 조사되어 본 연구 결과와 유사한 경향을 보였다. 즉 학생들을 대상으로 실시한 연구에서는 대체적으로 향토음식에 대한 관심도가 낮았다. 하지만 전주지역 성인을 대상으로 한 연구(3)에서는 ‘약간 관심 있다(44.0%)’가 가장 높게 나와 본 연구 결과의 차이를 보였는데, 강원지역 성인을 대상으로 한 연구(17)에서는 전체 조사 대상의 48.5%가 관심도 문항에서 긍정적인 답변을 하였으며, 부정적인 답변을 한 비율이 13.2%로 성인 대상 연구에서는 조사 지역에 따라 편차를 보였다.

학교급식에서 향토음식 제공에 대한 의견을 조사한 결과 경상도지역 학생은 3.52점, 전라도지역 학생은 3.30점으로 나타났으며, 지역적 차이 분석 결과 유의적인 차이를 보였다 ($P < 0.01$). 즉 학교급식에서 향토음식이 제공되는 것에 대해 경상도지역 학생이 전라도지역 학생보다 더 바람직하다고 인식하고 있었다. 즉 전라도지역 초등학교 학생은 경상도지역 초등학교보다 학교급식에서 향토음식이 제공되는 것에 대하여 좀 더 긍정적인 태도를 가지는 것을 알 수 있었다.

학교급식에서의 향토음식의 바람직한 제공 빈도 문항에서 경상도지역 학생은 ‘줄여야 한다’ 19명(7.5%), ‘유지한다’ 163명(64.2%), ‘늘여야 한다’ 72명(28.3%), 전라도지역 학생은 ‘줄여야 한다’ 21명(8.0%), ‘유지한다’ 169명(64.8%), ‘늘여야 한다’ 71명(27.2%)으로 응답하였다. 학교급식에서의 향토음식의 바람직한 제공 빈도에 대한 지역적 비교를 실시한 결과 지역 간에 유의적인 차이는 없었다. 두 지역 모두 현재의 제공 빈도를 유지해야 한다는 의견이 가장 많았다.

요 약

본 연구에서는 향토음식의 학교급식 적용 활성화를 위한 기초 자료로써 초등학교 학생을 대상으로 향토음식에 대한 평소 섭

취 빈도와 학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해를 조사하고자 하였으며, 경상도와 전라도의 지역 간 차이를 분석하고자 하였다. 전라도지역 일부 소재 초등학교 학생 261명과 경상도지역 일부 소재 초등학교 학생 254명을 대상으로 설문조사를 실시하였으며, 본 연구의 주요 결과는 다음과 같았다. 첫째, 향토음식의 평소 섭취 빈도를 비교한 결과, 경상도 향토음식의 평소 섭취 빈도는 경상도와 전라도의 지역 간 차이가 있어($P < 0.01$) 경상도지역 초등학교 학생이 전라도지역 초등학교보다 경상도 향토음식을 더 자주 섭취하고 있었으며, 미역참쌀수제비($P < 0.05$), 배추전($P < 0.05$), 애호박죽($P < 0.05$)의 3개 음식에서 지역 간의 차이를 보였다. 하지만 전라도 향토음식의 경우 경상도와 전라도의 지역 간 유의적 차이가 없었다. 둘째, 학교급식에서의 향토음식 제공에 대한 견해에 대해 경상도와 전라도 지역의 차이를 분석한 결과, 향토음식에 대한 관심도는 지역에 따라 유의한 차이를 보이지 않았으며 학교급식에서 향토음식 제공에 대한 의견은 지역 간에 유의적 차이를 보여($P < 0.01$), 학교급식에서 향토음식이 제공되는 것에 대해 경상도지역 초등학교 학생이 전라도지역 초등학교보다 더 긍정적으로 인식하고 있었다. 학교급식에서의 향토음식의 바람직한 제공 빈도 항목은 ‘현재 수준보다 줄여야 한다’ 40명(7.8%), ‘현재 수준을 유지한다’ 332명(64.5%), ‘현재 수준보다 늘여야 한다’ 143명(27.8%)으로 조사되어 현재 수준을 유지하는 것에 대해 가장 많은 응답을 하였다. 본 연구 결과를 근거로 하여 다음과 같이 제언을 하고자 한다. 첫째, 본 연구 결과에 의하면 향토음식에 대한 섭취 빈도가 매우 낮은 수준으로 향후 초등학교 학생들에게 학교급식뿐만 아니라 외식 및 가정의 다양한 환경에서 향토음식을 접할 수 있는 기회를 제공할 수 있도록 다각적인 접근이 필요하다. 둘째, 향후 학교급식에서 향토음식들을 바탕으로 다양한 학교급식메뉴의 개발 및 활용이 이루어짐으로 인해 향토음식에 대한 친밀도와 인식을 높이고 궁극적으로는 향토음식을 계승·발전해 나아갈 수 있도록 노력해야 할 것이다. 셋째, 향토음식에 대한 섭취 빈도와 학교급식에서 향토음식 제공에 대한 견해에서 경상도와 전라도 간의 지역적 차이가 존재하고 있음을 알 수 있었다. 향후 초등학교 학생을 대상으로 지역

적 차이 없이 다양한 향토음식을 경험하고 폭넓게 인식할 수 있도록 다양한 기회를 제공하는 것 또한 필요하다 하겠다. 동시에 이러한 지역적 차이의 원인에 대한 다각적 측면에서의 심도 있는 연구가 이루어져야 할 것이다. 넷째, 본 연구는 편의표본추출법에 의하여 표본을 선정하였다는 제약점이 있으므로 향후 좀 더 다양한 지역의 좀 더 많은 표본을 대상으로 향토음식에 대한 연구가 이루어져야 할 것이다. 다섯째, 본 연구에서는 단체급식 적용을 전제로 하여 적용 가능한 경상도 향토음식 10가지와 전라도 향토음식 10가지에 대하여 조사하였는데, 향후 향토음식을 주메뉴와 찬류로 구분하여 좀 더 많은 수의 다양한 향토음식의 적용을 위한 연구가 수행되어야 할 것이다.

REFERENCES

- Jung NW, Cha KH. 2007. *The local food*. Kyomunsa, Gyeonggi, Korea. p 17-21, 26-27, 107-108, 147-148.
- 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: 504-515.
- Kim IS, Choi OB, Yu HH, Shin MG. 2007. Recognition of native local foods in the Jeonju area of Korea by adults. *J East Asian Soc Dietary Life* 17: 765-779.
- Shin JH. 2009. An analysis of students' recognition and acceptance for traditional food and local food at middle school in Jeju. *MS Thesis*. Cheju National University, Jeju, Korea. p 22, 57-58, 72-74, 80-87.
- Park BH. 2004. Students' perception and preference on Korean foods: middle and high school students in Gimje. *MS Thesis*. Chonbuk National University, Jeonju, Korea. p 15-16, 22, 43-46, 49-55.
- Lee SJ. 2005. A study on the recognition and preference for traditional local foods. *MS Thesis*. Sookmyung Women's University, Seoul, Korea. p 52-54, 60-68.
- Jung SH. 2009. A study on the recognition and preference of some high school students and the actual conditions of using in school meal service concerning Busan, Kyengsangnamdo local foods. *MS Thesis*. Silla University, Busan, Korea. p 11, 58-60, 68-72.
- Lee YJ. 2006. Analysis of current use of local food of adults in Gyeongju classified by age. *Korean J Food Culture* 21: 577-588.
- Lee GJ. 2002. A study on awareness and preference of Andong regional food by Andong teenagers. *MS Thesis*. Sookmyung Women's University, Seoul, Korea. p 78-81.
- Hong KH. 2010. Recognition and preference for local foods of middle school students in Ulsan area. *MS Thesis*. University of Ulsan, Ulsan, Korea. p 84-89.
- Rural Development Administration. 2010. *Korean food and healthy*. Kyomunsa, Gyeonggi, Korea. p 142, 193-207.
- Kim HR, Kwak NS, Kim EJM, Jo YY. 2010. *Report of improving national diet by promoting the nutrition management of institutional foodservice*. Korea Institute for Health and Social Affairs, Seoul, Korea. p 3-21, 29-33, 43.
- Ministry of Education. 2013. *Report on school foodservice in 2012*. Seoul, Korea. p 1.
- Lim JK. 2008. Recognition and preference for local foods of teenager in Jeonbuk province. *MS Thesis*. Wonkwang University, Jeonbuk, Korea. p 42-44.
- Min KH. 2003. A study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-buk area. *Korean Journal of Culinary Research* 9: 127-147.
- Yang HS, Rho JO. 2005. Recognition and preference native local foods by university students in Chonbuk area. *Journal of the Korean Home Economics Association* 43: 49-58.
- Lee YH. 2009. A study on local food awareness in Gangwon province. *MS Thesis*. Kyung Hee University, Seoul, Korea. p 48, 68-72.
- Ha MO. 2006. A study on the recognition and preference of inhabitants for local foods in Ulsan area. *MS Thesis*. Yeungnam University, Gyeongsan, Korea. p 84-92.
- Park KT. 2011. A study on the perception and awareness of native local foods - centering around Gimhae, Gyeongnam province-. *Korean Journal of Culinary Research* 17: 98-110.
- Moon SS. 2012. A study on the perception and awareness of native local foods: centering around Jeongeup area. *Korea Journal of Tourism and Hospitality Research* 26: 435-445.
- Min KH. 2010. A study on the development of local foods and tourism merchandising in Gimje area. *Korea Journal of Tourism and Hospitality Research* 24: 295-309.
- Lee SH. 2010. Promotional scheme for local food festivals. *Journal of the Table & Food Coordinate* 4: 65-81.
- Lee SI. 2012. A study on the awareness and market vitalization method about tourism products of local food - focusing on Gwangju and Jeonnam region-. *Journal of Hotel & Resort* 11: 101-123.
- Kim SI, Park YJ, Kim SY, Chang HJ. 2013. A study on the Damyang area restaurants in bamboo food village. *Korean J Food Culture* 28: 348-355.
- Lee SJ, Kim HA. 2010. Comparative analysis of price sensitivity for using environmental-friendly agricultural products in university foodservices between Jeonnam and Gyeongnam areas in Korea. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 39: 1220-1230.
- Rural Development Administration. 2010. *The dictionary of traditional local foods*. Kyomunsa, Gyeonggi, Korea. p 171, 385.
- Rural Development Administration. 2012. *Good food for food service: taste travel with local food*. Modern Plus, Gyeonggi, Korea. p 14-17, 22-29, 52-63, 72-87, 106-117, 140-147, 176-179, 182-185, 190-193.
- The Korean Dietetic Association. 2007. *Standardized recipe for institutional foodservice*. The Korean Dietetic Association, Seoul, Korea. p 320-321.