

충남지역 대학생의 탕평채에 대한 인식 및 인지도

이경애[†] · 최윤정

순천향대학교 식품영양학과

Awareness and Recognition of *Tangpyeongchae* by University Students in Chungnam Province

Kyong Ae Lee[†] · Yoon Jung Choi

Department of Food Science and Nutrition, Soonchunhyang University, Chungnam 31538, Korea

Abstract

This study evaluated the awareness and recognition of *Tangpyeongchae* by university students in Chungnam province. A total of 416 questionnaires were analyzed using the SPSS software program (version 21.0). The results were summarized as follows. The students compared of food and nutrition majors (59.4%) and non-food and nutrition majors (40.6%). This survey was performed from May 20 to Jun 8, 2015. More food and nutrition major students got better impression after eating *Tangpyeongchae* than non-food and nutrition majors. Among the students, 59.4% was not aware that *Tangpyeongchae* was derived from Tangpyeongchaek, and 57.7% didn't know that it was a Korean royal cuisine. Food and nutrition major students knew more of the background story for the dish than non-food and nutrition major students. The corresponding level of recognition for *Tangpyeongchae* as a dish representing the image of Korea with a combination of the 5 cardinal colors, known as obangsaek was high, at 4.27 and 4.17, respectively out of 5. Over 60% of the students answered *Tangpyeongchae*'s image with the taste of Korea, followed by healthy food, harmony, nutritious food, diet food and tasty food. These results suggest that it may have great potential for globalization as a traditional dish with the image and taste of Korea.

Key words: *Tangpyeongchae*, impression, recognition, image

I. 서론

단지 배고픔을 달래고 영양소를 공급하는 수단이었던 음식은 현대인에게 기호를 만족시키고 건강을 유지·증진 시키며 사회적 유대 관계 형성, 즉 건강하고 행복한 삶을 살아가는데 매우 중요한 역할을 하게 되었다. 아울러 음식문화는 지구촌 곳곳에서 펼쳐지는 문화 교류의 장에서 세계인들의 친밀한 관계 형성에 커다란 의미를 갖게 되었으며 각 국의 민족음식(ethnic food)에 대한 관심도 매우 높다. 음식문화는 국가나 민족의 역사, 전통과 자긍심이 배어 있는 훌륭한 문화유산이며 국가를 대표하는 이미지 상품이기도 하다(Lee MA 2008, Chun HK 등 2009). 한류 열풍 속에 한식은 자연식, 건강식으로 세계 각국의 주목을 받게 되었으며 정부 주도하에 한식에 대한 높은 인지도를 구축하고 세계적인 음식으로 부상할 수 있도록

다방면의 노력을 기울이고 있다(Lee EJ 2011). 외국인들은 한식을 맵고 향이 강한 음식으로만 인식할 뿐 문화로서의 인식은 일본음식, 중국음식, 프랑스음식 등에 비해 부족하므로(Wolgansikdangpyonjubbu 2010, Lee KA 등 2013), 역사성과 문화성 있는 전통음식문화를 발굴하여 우리 음식문화의 우수성을 각 나라에 홍보하고 보급하는 것이 시급한 실정이다. 이를 위해 우리 국민들도 한식 고유의 전통적인 맛 뿐 아니라 식생활 깊이 뿌리를 내린 우리 음식문화를 올바르게 이해하고 공유하도록 해야 한다.

전통 식문화가 그대로 배어 있어 전통 음식을 세계에 알리고 가치를 높일 수 있는 대표적 음식에는 탕평채가 있다. 탕평채는 녹두 전분으로 만든 하얀 청포묵을 잘게 채 썰고 여기에 볶은 쇠고기, 미나리, 숙주나물, 달걀 지단채, 김 등을 혼합하여 초간장으로 버무린 것으로 춘절 시식이나 삼월삼짇날에 즐겨 먹었던 음식이다(Yoo Deukkong late 1700, Oh Chung 1935). 궁중에서는 이를 청포채라 하였다(Euikwegaminchong 1848, Euikweichong 1887, Lee KA 등 2012). 이 음식은 조선시대 영조 임금이 아들 사도세자를 잃게 된 붕당 정치를 타파하고자 탕평책을 논의하는 자리에 처음 올렸다하여 탕평채라고 부르

[†]Corresponding author: Kyong Ae Lee, Department of Food Science and Nutrition, Soonchunhyang University, 22 Soonchunhyang-ro, Asan, Chungnam 31538 Korea
Tel: +82-41-530-1262
Fax: +82-41-530-1264
E-mail: kaelee@sch.ac.kr

게 되었다고 한다(Cho Jaesam 1855). ‘조선요리학’에는 탕평체가 등장하기 전 조선에서는 목을 기름에 무쳐 먹었고 나물은 섞어 먹지 않았다고 기록되어 있다(Hong Seonpyo 1940). 이와 같이 탕평체는 단지 음식이 아니라 역사적인 일화를 배경으로 탄생한, 탕평의 정신이 담겨 있는 멋진 스토리가 있는 대표적인 전통 음식임에 분명하다. 아울러 오방색을 구현하고 음양의 조화를 실천한 선조들의 지혜가 숨어있는 음식이기도 하다. 따라서 본 연구는 미래의 음식문화 발전을 주도할 대학생들을 대상으로 탕평체에 대한 인지도와 인식, 탕평체에서 연상되는 이미지 등을 설문지법으로 조사하여 탕평체에 담겨있는 음식문화를 전달하고 홍보하고 하는데 필요한 기초자료를 제공하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 조사 대상 및 조사 기간

충남지역 대학에 재학 중인 대학생을 대상으로 탕평체에 대한 인지도를 조사하기 위하여 2015년 5월 20일부터 2015년 6월 8일까지 조사대상자가 직접 기입하는 자기 기록법으로 설문조사를 실시하였다. 예비 조사를 통해 탕평체를 섭취해 본 경험이 있는 학생을 대상으로 조사하였다. 총 440부의 설문지를 배부하여 답이 불완전한 24부를 제외한 416부(94.5%)를 통계분석에 사용하였다.

2. 설문지의 구성

설문지의 구성은 조사대상자의 일반적 사항, 탕평체의 섭취 동기 및 섭취 장소, 섭취 후의 인상, 탕평체에 대한 인지도, 탕평체에 대한 인식, 탕평체의 이미지 등 조사 목적에 맞게 구성하였다. 탕평체에 대한 인식의 조사에는 5점 Likert 척도(1점 : 매우 그렇지 않다 ~ 5점 : 매우 그렇다)를 이용하였다.

3. 통계분석

실험결과는 SPSS통계프로그램(version 21.0 SPSS Institute Inc., Chicago, IL, USA)을 사용하여 분석하였다. 조사대상자의 일반사항은 빈도분석을 실시하였으며, 탕평체에 대한 섭취 및 인지도 등에 대한 변수 간 유의성은 χ^2 -검정을 이용하였다. 식품영양전공자와 비전공자간의 탕평체에 대한 인식 차이는 *t*-검정으로 유의성을 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항은 Table 1에 나타내었다. 조사대상자의 성별은 여학생과 남학생이 각각 75.7%, 24.3%

Table 1. General characteristics of the subjects

General characteristics		N(%)
Gender	Male	101(24.3)
	Female	315(75.7)
Major	Food & nutrition	247(59.4)
	Non-food & nutrition	169(40.6)
Residence type	Own house	212(51.0)
	Relative's house	4(1.0)
	Dormitory	116(27.9)
	Boarding	9(2.2)
	Self-boarding	75(18.0)
Pocket money (won/month)	< 100,000	24(5.8)
	100,000 ~ < 200,000	61(14.7)
	200,000 ~ < 300,000	121(29.1)
	300,000 ~ < 400,000	137(32.9)
	≥ 400,000	73(17.6)
Family type	Nuclear family	383(92.1)
	Extended family	33(7.9)
Total		416(100.0)

이었으며 식품영양전공자 59.4%, 비전공자 40.6%이었다. 거주형태는 자가 형태가 51.0%로 가장 많았고 다음으로 는 기숙사 27.9%, 자취 18.0% 순이었다. 한 달 용돈은 30~40만원 미만 32.9%, 20~30만원 미만 29.1%으로 조사 대상자의 62.0%가 20~40만원 미만이었으며 가족형태는 92.1%가 핵가족이었다.

2. 탕평체 섭취 동기, 섭취 장소 및 섭취 후의 인상

탕평체 섭취 동기를 조사한 결과는 Table 2에 나타내었다. ‘가족, 친지의 권유’라고 답한 조사대상자는 61.8%로 가장 많았으며 다음으로는 ‘조리서’ 24.8%, ‘TV, 잡지, 신문’ 8.2%, ‘친구의 권유’ 3.6%, ‘인터넷’ 1.7%의 순이었다. 남학생(76.2%)은 여학생(57.1%)에 비해서, 비전공자(66.3%)는 식품영양전공자(58.7%)에 비해서 ‘가족, 친지의 권유’로 탕평체를 먹었다고 응답한 비율이 높았다 ($p<0.05$), 한편 ‘조리서’ 라는 응답은 여학생(27.3%)이 남학생(16.8%)에 비해, 식품영양전공자(30.0%)가 비전공자(17.2%)보다 많이 나타났는데($p<0.05$), 이는 여학생이 남학생보다, 식품영양전공자가 비전공자보다 조리서를 더 많이 접하기 때문으로 보인다.

탕평체 섭취 장소는 Table 3에 나타내었다. 조사대상자의 47.8%가 ‘학교식당’이라고 응답하였고 ‘한식전문점’ 18.5%, ‘본인의 집’ 16.6%이었다. ‘학교식당’ 및 ‘한식전문점’이라고 응답한 학생은 식품영양전공자(38.9%, 17.0%)에 비해 비전공자(60.9%, 20.7%)가 많았으며 ‘본인의 집’

Table 2. Motives for eating *Tangpyeongchae*

N(%)

Variables	Gender		χ^2	Major		χ^2	Total
	Male	Female		Food & nutrition	Non-food & nutrition		
Family, Relative	77(76.2)	180(57.1)		145(58.7)	112(66.3)		257(61.8)
Cookbook	17(16.8)	86(27.3)		74(30.0)	29(17.2)		103(24.8)
TV, Newspaper, Magazine	4(4.0)	30(9.5)	12.154*	16(6.5)	18(10.7)	11.134*	34(8.2)
Friends	2(2.0)	13(4.1)		7(2.8)	8(4.7)		15(3.6)
Internet	1(1.0)	6(1.9)		5(2.0)	2(1.2)		7(1.7)
Total	101(100.0)	315(100.0)		247(100.0)	169(100.0)		416(100.0)

* $p<0.05$

Table 3. Eating places of *Tangpyeongchae*

N(%)

Variables	Major		χ^2	Total
	Food & nutrition	Non-food & nutrition		
Cafeteria	96(38.9)	103(60.9)		199(47.8)
Korean restaurant	42(17.0)	35(20.7)		77(18.5)
Home	49(19.8)	20(11.8)	36.510***	69(16.6)
Others	39(15.8)	3(1.8)		42(10.1)
Buffet restaurant	12(4.9)	4(2.4)		16(3.8)
Relative's house	9(3.6)	4(2.4)		13(3.1)
Total	247(100.0)	169(100.0)		416(100.0)

*** $p<0.001$

이라고 응답한 학생은 식품영양전공자(19.8%)가 비전공자(11.8%)에 비해 많았다($p<0.001$). 식품영양전공자 중 기타(15.8%)라고 답한 학생 대부분은 전공실습시간에 탕평채를 먹었다고 하였다. 학교식당에서 빈번히 제공되는 탕평채를 가정 식사 시에 섭취한 학생이 많지 않은 것은 탕

평채에 대한 인식이 부족하고 조리법이 복잡하기 때문에 여겨진다. 따라서 탕평채를 손쉽게 만들어 먹을 수 있도록 조리법을 단순화하여 자주 접할 수 있는 기회를 제공하도록 하고 내국인에게 우선적으로 탕평채에 대해 알리고 홍보하는 것이 시급한 것으로 생각된다.

탕평채 섭취 후 인상은 Table 4에 나타내었다. ‘매우 좋았다’ 15.4%, ‘좋았다’ 41.3%, ‘보통이었다’ 37.7%로 조사대상자의 94.4%가 ‘보통이다’ 이상의 좋은 인상을 받았다. 탕평채 섭취 후의 인상은 성별($p<0.01$), 전공($p<0.05$), 주거형태($p<0.01$) 등에서 유의적 차이를 보였다. ‘매우 좋았다’라고 답한 여학생(18.1%)은 남학생(6.9%)에 비해 3배 정도 많았으며 ‘보통이었다’라고 답한 여학생은 남학생에 비해 조금 적었다($p<0.01$). 한편 식품영양전공자는 ‘매우 좋았다’(17.4%), ‘좋았다’ (45.3%)로 답하여 비전공자의 ‘매우 좋았다’(12.4%), ‘좋았다’ (35.5%)에 비해 더 좋은 인상을 받은 것을 알 수 있었다. 거주형태의 경우, ‘매우 좋았다’ 및 ‘좋았다’라고 응답한 학생은 ‘자가 형태’ 59.0%, ‘기숙사’ 57.8%, ‘자취’ 49.3%이었다.

탕평채 섭취 후 인상이 ‘매우 좋았다’ 또는 ‘좋았다’고

Table 4. The impression after eating *Tangpyeongchae*

N(%)

Variables		Very good	Good	Normal	Bad	Very bad	χ^2	Total
	Female	57(18.1)	130(41.3)	116(36.8)	12(3.8)	0(0.0)		315(100.0)
Major	Food & nutrition	43(17.4)	112(45.3)	83(33.6)	9(3.6)	0(0.0)	12.825*	169(100.0)
	Non-food & nutrition	21(12.4)	60(35.5)	74(43.8)	11(6.5)	3(1.8)		247(100.0)
Residence type	Own house	37(17.5)	88(41.5)	80(37.7)	7(3.3)	0(0.0)		212(100.0)
	Relative's house	1(25.0)	2(50.0)	1(25.0)	0(0.0)	0(0.0)		4(100.0)
	Dormitory	21(18.1)	46(39.7)	44(37.9)	5(4.3)	0(0.0)	43.733**	116(100.0)
	Boarding	2(22.2)	2(22.2)	4(44.4)	0(0.0)	1(11.1)		9(100.0)
	Self-boarding	3(4.0)	34(45.3)	28(37.3)	8(10.7)	2(2.7)		75(100.0)
	Total	64(15.4)	172(41.3)	157(37.7)	20(4.8)	3(0.7)		416(100.0)

* $p<0.05$, ** $p<0.01$

답한 응답자에게 좋았던 이유를 조사하여 Table 5에 나타내었다. 탕평채 섭취 후 좋았던 이유는 ‘맛이 좋아서’라는 응답은 조사대상자의 66.5%으로 가장 많았으며 다음으로 ‘건강에 좋아서’ 13.6%, ‘질감이 좋아서’ 11.0%, ‘외관이 좋아서’ 4.7% 순이었으며 탕평채 섭취 후 인상에 ‘맛’이 가장 큰 영향을 준 것을 알 수 있었다. 섭취 후 인상이 좋았던 이유는 성별과 용돈에 따라 유의적 차이를 보였다($p<0.05$). 여학생은 ‘맛이 좋아서’라는 응답이 69.5%로 가장 많았고 다음으로는 ‘건강에 좋아서’ 13.4%, ‘질감이 좋아서’ 9.6% 순이었으며 남학생은 ‘맛이 좋아서’ 55.1%, ‘질감이 좋아서’ 16.3%, ‘건강에 좋아서’ 14.3% 순으로 여학생은 남학생에 비해 ‘맛이 좋아서’라고 답한 비율이 높은 반면 ‘건강에 좋아서’, ‘질감이 좋아서’라고 답한 비율은 낮아 남학생과 여학생 간에 차이를 나타내었다. 한 달 용돈의 경우, ‘맛이 좋아서’라는 응답은 30-40만원 미만과 10만원 미만이 모두 70.6%, ‘건강에 좋아서’는 10-20만원 미만이 32.3%, ‘질감이 좋아서’라는 응답은 40만원 이상이 19.4%로 가장 높았다. 한편 탕평채 섭취 후 인상이 ‘좋지 않았다’ 또는 ‘매우 좋지 않았다’라고 답한 응답자에게 좋지 않았던 이유를 조사한 결과는 Fig. 1과 같다. ‘맛이 없어서’라는 응답은 60.9%로 가장 많았다. 탕평채는 자극적이지 않고 담백한 맛이 특징인 음식으로 자극적인 맛을 즐기는 젊은이들의 입맛을 공략하기 위해서는 이들의 기호를 조사하여 맛을 개선해야 할 것으로 생각된다. 다음으로는 ‘친숙하지 않아서’ 17.4%, ‘외관이 나빠서’ 8.7%와 ‘질감이 좋지 않아서’ 8.7% 순이었는데 대학생들이 탕평채를 쉽게 접하고 친근하게 느낄 수 있는 음식으로 발전시키기 위한 다양한 전략이 필요한 것으로 여겨진다.

3. 탕평채에 대한 인지도

탕평채의 역사적 배경, 재료, 먹는 계절 등 탕평채라는 음식에 대해 어느 정도 알고 있는지를 조사하여 Table 6

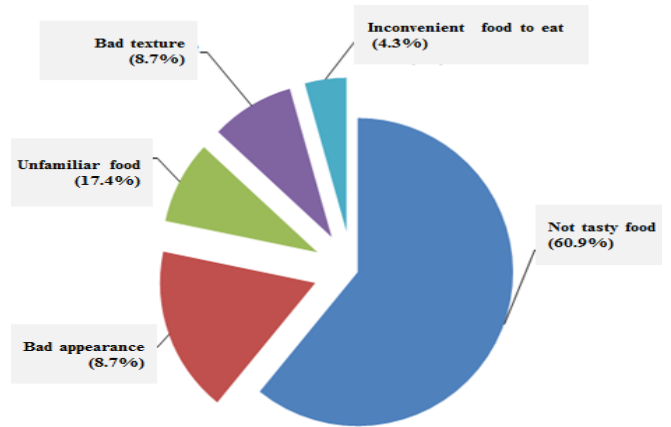


Fig. 1. Reasons for the bad impression after eating Tangpyeongchae.

에 나타내었다. 탕평채에 대한 인지도를 알아보기 위한 3 문항에 중 ‘탕평채는 나물이다’라는 것을 알고 있다고 답한 응답자는 74.5%으로 가장 많아 인지도가 가장 높았다. 그 다음으로는 ‘탕평채는 조선 영조 임금의 탕평채에서 유래한 음식이다’ 59.4%, ‘탕평채는 궁중음식이다’ 42.3%의 순으로 궁중음식이라는 것에 대한 인지도가 가장 낮아 응답자의 57.7%가 모르고 있었다. 식품영양전공자와 비전공자간의 인지도 차이를 검토한 결과, 모든 문항에 대해 식품영양전공자의 인지도가 더 높았는데 이는 식품영양전공자들은 전공서적이나 강의를 통해 탕평채의 배경지식을 더 많이 접할 수 있기 때문으로 여겨진다. 탕평채가 나물인 것을 알고 있는 식품영양전공자는 80.2%, 비전공자 66.3%였으며($p<0.01$), 탕평채와 관련 있는 음식이라는 것은 식품영양전공자 71.3%, 비전공자 42.0%가 알고 있었다($p<0.001$). 탕평채는 탕평의 정신이 스며있는 우리 고유의 음식이며 ‘명물기락’은 탕평채는 탕평을 바라며 청포묵에 여러 가지 재료를 혼합한 것 이라고 소개하고 있다(Anonymous around 1870). 한편 탕평채

Table 5. Reasons for the good impression after eating Tangpyeongchae

Variables		Good taste	Good appearance	Good for health	Good nutrition	Low calorie	Good texture	χ^2	Total
Gender	Male	27(55.1)	4(8.2)	7(14.3)	0(0.0)	3(6.1)	8(16.3)	15.646*	49(100.0)
	Female	130(69.5)	7(3.7)	25(13.4)	3(1.6)	4(2.1)	18(9.6)		187(100.0)
Pocket money (won/month)	< 100,000	12(70.6)	0(0.0)	2(11.8)	0(0.0)	0(0.0)	3(17.6)	45.123*	17(100.0)
	100,000 ~ < 200,000	17(54.9)	0(0.0)	10(32.3)	0(0.0)	1(3.2)	3(9.7)		31(100.0)
	200,000 ~ < 300,000	45(67.2)	5(7.5)	8(11.9)	2(3.0)	2(3.0)	5(7.5)		67(100.0)
	300,000 ~ < 400,000	60(70.6)	6(7.1)	7(8.2)	1(1.2)	3(3.5)	8(9.4)		85(100.0)
	≥400,000	23(63.9)	0(0.0)	5(13.9)	0(0.0)	1(2.8)	7(19.4)	36(100.0)	
Total		157(66.5)	11(4.7)	32(13.6)	3(1.3)	7(3.0)	26(11.0)		236(100.0)

* $p<0.05$

Table 6. Awareness on the food type, origin and background story of *Tangpyeongchae*

N(%)

Question	Major	Know	Don't know	χ^2	Total (know+don't know)
<i>Tangpyeongchae</i> belongs to namul	Food & nutrition	198(80.2)	49(19.8)	9.377**	247(100.0)
	Non-food & nutrition	112(66.3)	57(33.7)		169(100.0)
	Total	310(74.5)	106(25.5)		416(100.0)
<i>Tangpyeongchae</i> derived from <i>Tangpyeongchaek</i> of Yeongjo era in Chosun Dynasty	Food & nutrition	176(71.3)	71(28.7)	35.146***	247(100.0)
	Non-food & nutrition	71(42.0)	98(58.0)		169(100.0)
	Total	247(59.4)	169(40.6)		416(100.0)
<i>Tangpyeongchae</i> was royal cuisine	Food & nutrition	117(47.4)	130(52.6)	6.558***	247(100.0)
	Non-food & nutrition	59(34.9)	110(65.1)		169(100.0)
	Total	176(42.3)	240(57.7)		416(100.0)

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$

가 궁중음식라는 것은 식품영양전공자 47.4%, 비전공자 34.9%가 알고 있었고, 식품영양전공자와 비전공자 모두 50%이상이 모른다고 하였다($p<0.05$). 탕평채는 궁중 연회에 대한 여러 사항을 기록한 여러 의궤의 찬품 목록에 등장할 정도로 궁중의 잔칫상에 자주 올렸던 궁중음식이다 (Euikweichong 1873, Lee KA 등 2012). 궁중 탕평채에는 일반 탕평채와 달리 치자물을 들인 노란색 녹두묵을 사용했으며 궁중음식이었던 탕평채는 반가로 다시 일반 백성들에게 전해져 대중화된 음식이다.

탕평채의 재료로 생각되는 것을 모두 선택하도록 한 결과를 Fig. 2에 나타내었다. 탕평채의 재료로 가장 많이 응답한 것은 청포묵(95.7%)이었으며 다음으로는 숙주나물(90.4%), 김(81.5%), 달걀(75.7%), 고기(74.8%), 미나리(60.6%)의 순으로 미나리에 대한 인지도가 가장 낮았다. 대부분의 조사대상자는 탕평채의 주재료가 청포묵임을 알고 있었으며 김과 달걀을 제외한 탕평채 재료에 대해 식품영양전공자는 비전공자에 비해 높은 인지도를 보였다. 탕평채의 재료로 청포묵의 인지도는 식품영양전공자 97.6%, 비전공자 92.9%로 가장 높은 인지도를 보였으며 이 외의 재료에 대한 식품영양전공자와 비전공자의 인지도는 숙주나물은 93.9%(전공자)와 85.2%(비전공자), 김은 76.9%(전공자)와 84.6%(비전공자), 달걀은 78.9%(전공자)와 82.2%(비전공자), 고기는 84.6%(전공자)와 69.9%(비전공자), 미나리는 72.9%(전공자)와 49.3%(비전공자)로 비전공자의 경우 특히 미나리에 대한 인지도가 매우 낮았다. 미나리는 궁중 탕평채의 재료에 속할 뿐 아니라 1700년대 문헌에서 탕평채의 재료로 소개될 정도로 탕평채의 주요 재료이며 달걀은 궁중에서 먼저 사용하기 시작한 재료로 일반 조리서에 탕평채 재료로 등장한 것은 1900년대이다(Euikweichong 1887, Lee Yongki 1924). 한편 탕평채를 먹는 계절을 조사한 결과는 Fig. 3에 나타내었다.

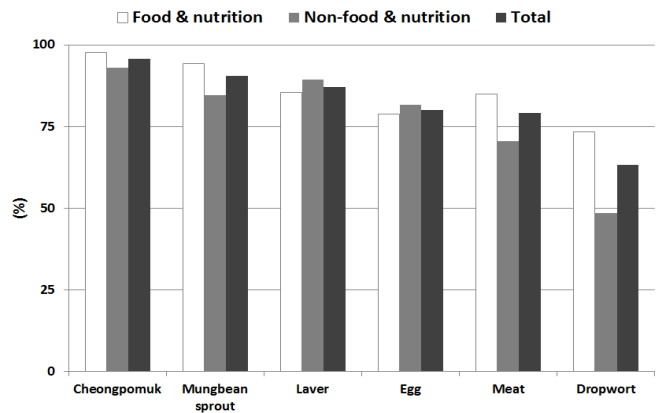


Fig. 2. Awareness on the Ingredients of *Tangpyeongchae*.

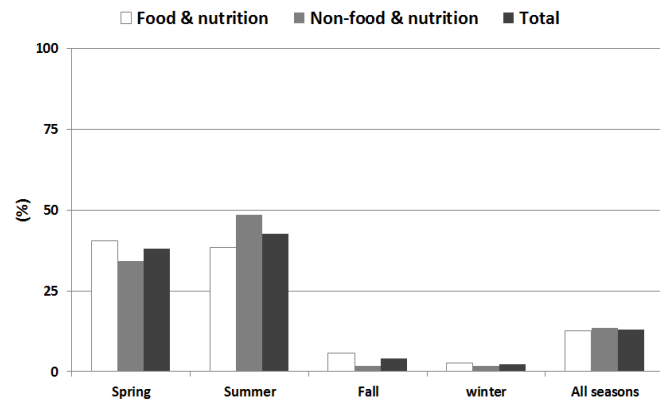


Fig. 3. Awareness on the season for eating *Tangpyeongchae*.

봄 38.0%, 여름 42.8%으로 조사대상자의 대부분은 봄 또는 여름으로 인식하고 있었다. 봄이라는 응답자 비율은 식품영양전공자(40.9%)가 비전공자(33.7%)에 비해 높았으며 여름은 식품영양전공자(38.9%)가 비전공자(48.5%)에 비해 낮았다. 탕평채는 이미 1700년대 문헌에 봄날에

Table 7. Recognition of *Tangpyeongchae*

Question	Food & nutrition	Non food & nutrition	t-value	Total
<i>Tangpyeongchae</i> represents the image of Korea	4.36±0.64 ¹⁾	4.15±0.78	-3.04**	4.27±0.71
<i>Tangpyeongchae</i> is a dish which combined beautiful five cardinal colors, called <i>Obangsaek</i>	4.21±0.74	4.11±0.81	-1.29 ^{NS}	4.17±0.77
<i>Tangpyeongchae</i> is good for health	4.12±0.58	4.15±0.57	0.53 ^{NS}	4.13±0.58
<i>Tangpyeongchae</i> makes with balanced ingredients	4.13±0.61	4.07±0.65	-0.87 ^{NS}	4.10±0.63
<i>Tangpyeongchae</i> provides with balanced nutritions	4.06±0.60	4.06±0.63	-0.09 ^{NS}	4.06±0.61
<i>Tangpyeongchae</i> has mild taste	4.03±0.64	3.98±0.74	-0.74 ^{NS}	4.01±0.68
<i>Tangpyeongchae</i> is a slow food	4.00±0.74	3.93±0.76	-9.45 ^{NS}	3.97±0.75
<i>Tangpyeongchae</i> is good for diet	3.88±0.73	4.02±0.70	1.943 ^{NS}	3.94±0.72
<i>Tangpyeongchae</i> is a suitable dish for Korean food globalization	3.96±0.89	3.57±0.99	-4.00***	3.80±0.95
<i>Tangpyeongchae</i> is delicious	3.83±0.86	3.56±0.98	-2.95**	3.72±0.92
<i>Tangpyeongchae</i> is convenient to eat	3.13±0.96	3.16±0.97	0.27 ^{NS}	3.14±0.96
<i>Tangpyeongchae</i> is a well-balanced meal in itself	2.97±0.95	2.63±0.92	-3.61***	2.83±0.95

¹⁾ Means±SD. ** $p<0.01$, *** $p<0.001$, ^{NS}: Not significant.

5-point Likert scale (1:strongly disagree ~ 5:strongly agree)

먹는 음식으로 소개되었으며 탕평채의 주재료인 청포묵의 원료가 되는 녹두는 성질이 차고 열을 내리는 성질이 있다고 한다(Yoo Deukkong late 1700, Seo Myongeung 1783, Hong Seokmo. 1849, Heo Joon 1610).

4. 탕평채에 대한 인식 및 이미지

탕평채에 대한 인식을 5점 Likert 척도로 조사한 결과를 Table 7에 나타내었다. ‘탕평채는 한국의 이미지를 나타내는 음식이다’가 4.27점으로 가장 높게 인식하고 있었으며 다음은 ‘탕평채는 오방색이 조화된 아름다운 음식이다’ 4.17점, ‘탕평채는 건강에 좋은 음식이다’ 4.13점, ‘탕평채는 재료의 배합이 좋은 음식이다’ 4.10점, ‘탕평채는 영양적으로 균형 잡힌 음식이다’ 4.06점, ‘탕평채는 담백한 음식이다’ 4.01점, ‘탕평채는 슬로푸드이다’ 3.97점, ‘탕평채는 다이어트에 좋은 음식이다’ 3.94점의 순이었다. 탕평채가 오방색(흰색, 노란색, 붉은색, 초록색, 검은색 등 5가지 색)을 실천하고 재료 배합이 좋으며 영양적으로 좋은 음식이라는 것에 대해 인식이 높은 것은 조사대상자의 60% 이상이 탕평채의 5가지 재료를 잘 인지하고 있는 것(Fig. 2)과 관련성이 있는 것으로 여겨진다. 탕평채는 흰색 청포묵, 흰색/노란색 달걀지단, 붉은색 고기, 초록색 미나리, 검은색 김으로 오방색을 구현한 음식이다. ‘탕평채는 먹기에 편리하다’(3.14점)와 ‘탕평채는 한끼 식사로 적합하다’(2.83점)으로 다른 문항에 비해 인식이 낮은 편이었다. 청포묵이 쉽게 부서지는 특성이 있어 여러 재료를 잘 혼합하여 젓가락으로 먹는데 불편함을 느끼기 때문으로 여겨지며 탕평채를 먹기에 편리한 롤, 쌈

등의 형태로의 개발이 필요한 것으로 생각된다. 또한 밥과 반찬으로 구성된 우리의 전통적인 식사형태에서 탕평채는 반찬이라는 인식이 높기 때문에 탕평채를 한 끼 식사로 적합하게 생각하지 않는 것으로 보인다. 한편 식품영양전공자는 ‘탕평채는 한국의 이미지를 나타내는 음식이다’($p<0.01$), ‘탕평채는 세계화에 적합한 음식이다’($p<0.001$), ‘탕평채는 맛있는 음식이다’($p<0.01$), ‘탕평채는 한끼 식사로 적합하다’($p<0.001$)에 대한 인식은 비전공자에 비해 유의적으로 높았다.

탕평채에서 연상되는 이미지를 3개씩 선택하게 하여 그 결과를 Fig. 4에 나타내었다. 탕평채의 이미지로 ‘한국의 맛’이라는 응답은 조사대상자는 63.7%로 가장 많았으며 다음으로 ‘건강식’ 59.4%, ‘조화로움’ 45.7%, ‘영양이 풍부한 음식’ 33.2%, ‘정갈함’ 32%, ‘다이어트식’ 27.9%, ‘맛갈스러운 음식’ 18.3%, ‘고급스러움’ 9.6%, ‘아름다움’ 5.3%, ‘평화로움’ 4.8%의 순이었다. 따라서 조사대상자의 50% 이상이 응답한 ‘한국의 맛’과 ‘건강식’이 탕평채에서 연상되는 대표적 이미지로 생각되며 아울러 탕평채에서 우리나라 고유의 이미지인 ‘조화로움’, ‘정갈함’, ‘평화로움’ 등이 연상되는 것은 탕평채가 한국의 맛 뿐 아니라 전통의 이미지가 그대로 녹아있음이 반영된 것으로 보인다. 2009년 국가브랜드위원회에서 외국인을 대상으로 한국하면 떠오르는 대표 이미지를 조사한 결과, 김치와 불고기>한복>한글>태권도>태극기 순으로 전통 한국을 우리나라의 대표 이미지 상품으로 인식하고 있으므로(Kim JS 2012), 탕평채는 한국의 맛과 전통을 전달하고 보급하는데 매력적인 음식으로 생각된다. 한편 ‘한국의

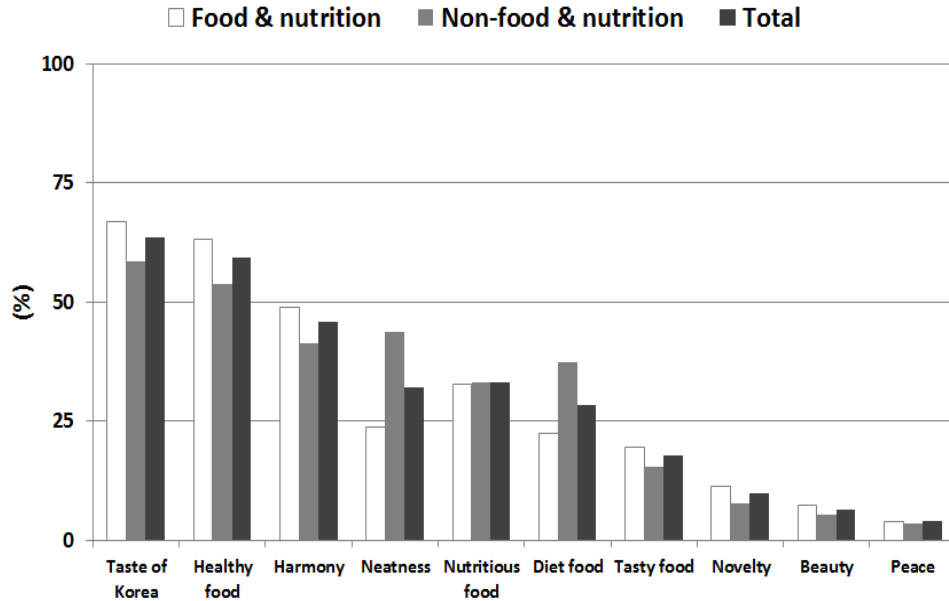


Fig. 4. Tangpyeongchae's images.

맛', '건강식', '조화로우'을 대표적 이미지라고 응답한 식품영양전공자는 각각 66.9%, 63.2%, 49.0%로 비전공자 (59.2%, 53.8%, 40.8%)에 비해 많았으며, '정갈함', '다이어트식'을 대표 이미지라고 답한 응답자는 비전공자가 더 많았다.

IV. 요약

충남 지역 대학생을 대상으로 탕평채에 대한 인상, 인지도, 인식 그리고 탕평채에서 연상되는 이미지 등을 조사하였다.

탕평채 섭취 후 인상은 조사대상자의 88.4%가 '보통이다' 이상의 좋은 인상을 받았으며 성별($p < 0.01$), 전공($p < 0.05$), 주거형태($p < 0.01$)에 따라 유의적 차이를 보였고 식품영양전공자는 비전공자에 비해 더 좋은 인상을 받았다. 탕평채에 대한 인지도 조사 결과, '탕평채는 나물의 한 종류이다.'(74.5%) > '탕평채에서 유래한 음식이다'(59.4%) > '궁중음식이다'(42.3%) 순으로 인지도가 낮아졌으며 식품영양 전공자의 인지도가 더 높았다. 대부분의 식품영양전공자는 청포묵, 숙주나물, 미나리, 고기, 달걀, 김을 탕평채의 재료로 인식하고 있었으나 비전공자는 50% 이상이 미나리를 탕평채 재료라고 인식하지 못하였으며 탕평채를 먹기에 적합한 계절로 80% 이상의 조사대상자가 '봄' 또는 '여름'이라고 답하였다. 한편 '한국의 이미지를 나타내는 음식', '오방색을 구현한 음식'에 대해 높은 인식을 보였으며 탕평채에서 연상되는 이미지로는 '한국의 맛'이라는 응답이 63.7%로 가장 많았으며 이 외에 '건강식', '조화로우', '영양이 풍부한 음식', '다이어트

식', '맛갈스러운 음식', '고급스러움', '아름다움', '평화로우' 등의 이미지가 연상된다고 하였다. 따라서 탕평채는 한국의 이미지와 한국의 맛이 담긴 대표적 한식이며 아울러 한식을 세계화하는데 적합한 음식으로 여겨진다.

감사의 글

본 연구는 순천향대학교의 학술연구비 지원에 의해 수행되었음.

References

- Anonymous. Around 1870. *Myungmulgiryak-Eunsikbu* (名物紀略-飲食部). p 307
- Cho Jaesam (趙在三). 1855. *Songnamjabsik* (松南雜識). Aseamunhwasa. Seoul, Korea. p 106
- Chun HK, Kim YS, Kim HR. 2009. R&D plan for agrifood and Korean food globalization in RDA. *Food Ind Nutr* 14(1):12-20
- Euikwegaminchong. 1848. *Jinchaneuikwei* (進饌儀軌). Hasongbu, Korea. pp 46-109
- Euikweichong. 1873. *Jinjakeuikwei* (進爵儀軌). Hansongbu, Korea. pp 7-60
- Euikweichong. 1887. *Jinjakeuikwei* (進爵儀軌). Hansongbu, Korea. pp 63-122
- Heo Joon (許浚). 1610. *Dongeuibogam* (東醫寶鑑). In : Donheumunhonyongusil translator. 2007. Bobinmunhwasa. Seoul, Korea. p 1846
- Hong Seokmo (洪錫謨). 1849. *Dongulsesigi* (東國歲時記). In : Lee SH editor. 1982. Daeyangseojeok. Seoul, Korea. pp

- 64-65
- Hong Seompyo (洪善杓). 1940. *Chosummyorihak* (朝鮮料理學). Jokwangsa. Seoul, Korea. p 193
- Kim JS. 2012. Food industry of aT and Korea food globalization. presented at 2012 Annual Meeting of the Korean Society of Food and Cookery Science. Seoul, Korea. pp 3-22
- Lee KA, Kim BR, Kim HS, Shin MS. 2012. Literature review of *Tangpyeongchae* in cook books published in 1700~1960s. Korean J Food Cook Sci 28(3):327-335
- Lee KA, Kim BR, Choe E, Kim JI. 2013. Perception and preference for *Tangpyeongchae* by Chinese and American university students. Korean J Food Cook Sci 29(3):301-308
- Lee MA. 2008. Global strategy of Korean foods. Food Sci Ind 4(4):2-15
- Lee EJ. 2011. Korean food globalization and project development strategies. Food Ind Nutr 16(2):1-5
- Lee Yongki (李用基). 1924. *Chosunmussangsinsikyoriyebeob* (朝鮮無雙新式料理製法). Yongchanseokwan. Seoul, Korea. pp 143-183
- Oh Chung(吳晴), 1935, *Chosuneuiyeonjunhhaengsa* (朝鮮の年中行事). Chosunchondokbu. Kyongsong, Korea. p 113
- Seo Myongeung (徐命膺). 1783. *KosasibiJib* (攷事十二集). Hansongbu, Korea. pp 46-47
- Wolgansikdangpyonjubbu. 2010. Wogansikdang. Foreigners' preferred menu. Available from: http://month.foodbank.co.kr/section/section_view.php?secIndex=1969&page=1§ion=001&&newdb=_2007. Accessed August 17, 2015
- Yoo Deukkong (柳得恭). *Kyongdojabji* (京都雜志). late 1700, In: Lee SH editor. 1982. Daeyangseojeok. Seoul, Korea. p 150

Received on Aug.17, 2015/ Revised on Aug.20, 2015/ Accepted on Aug.20, 2015