

한국과 일본에 거주하는 일부 초등학생들의 전통음식 섭취실태와 인식

최지유 · 권수연* · †정상진**

우송대학교 외식조리학과, *호남대학교 식품영양학과, **국민대학교 식품영양학과

Traditional Food Consumption and Cultural Food Knowledge in Korean and Japanese Elementary School Students

Jiyu Choi, Sooyoun Kwon* and †Sang-Jin Chung**

Dept. of Culinary Arts, Woosong University, Daejeon 34606, Korea

**Dept. of Food & Nutrition, Honam University, Gwangju 62399, Korea*

***Dept. of Foods & Nutrition, Kookmin University, Seoul 02707, Korea*

Abstract

This study was undertaken to examine the knowledge about food culture and intakes of traditional food in Korean and Japanese elementary school students. In 2012 and 2013, a total of 265 students were surveyed, consisting of 73 Korean fifth graders and 192 Japanese sixth graders. The questionnaire comprised of queries on general items, the recognition and sampling of traditional and celebration foods, the knowledge about the partner country's food culture, and the frequency of consuming the partner country's foods. As a result of this study, the frequency of consuming their own country's traditional foods for Korean children (3.1 out of 5.0 points) and Japanese children (3.2 out of 5.0 points) was similar to each other. Japanese children reported to eat Korean foods (2.9 points) more frequently than those of Korean children to eat Japanese foods (2.4 out of 5.0 points) ($p < 0.001$). However, the Korean children reported to have more experience on given typical Japanese foods than Japanese children reported about Korean foods. Further studies are needed for the perception on traditional foods in Korean and Japanese children. The results of this study can be used as a basic data to succeed and develop traditional food cultures.

Key words: food culture, traditional foods, celebration foods, elementary school students, perception

서 론

음식문화는 지리적 여건이나 풍토 등의 자연적 환경자원과 문화, 종교와 같은 사회적 요인에 의해 영향을 받으면서 형성된 문화유산이다. 각 나라마다 독특한 음식문화가 존재하며, 한 나라의 음식은 국가브랜드나 이미지 향상에 많은 기여를 하므로 국가 경쟁력을 강화시키는 문화상품으로 인정받고 있다(Lee 등 1994; Cha 등 2007).

우리나라의 음식문화는 예로부터 춘하추동 계절의 변화에 따라 24절기를 두고, 각 절기마다 다양한 세시풍속과 관련하

여 제철재료를 이용하여 절기음식을 만들어 즐겨왔다. “약과 음식은 그 근본이 동일하다”는 뜻의 약식동원사상에서 비롯된 우리의 약념문화(藥念文化)와 김치, 간장, 된장, 고추장 등 보존발효식품의 조리법을 사용한 과학적인 조리방식은 다른 민족 음식과는 근본적으로 다른 우수성을 가지고 있다. 또한 뚜렷한 문화적 특성을 살린 독특한 맛의 조화와 풍미, 화려하고 아름다운 색과 모양이 정감이 있고 운치가 있어 전통의 멋을 느끼게 한다(Kang & Lee 2008; Bae & Lee 2012). 이러한 우수성은 1990년대 이후 본격적으로 추진된 한국 음식의 세계화와 한류 열풍에 힘입어 세계시장에서 우리나라의 음식

† Corresponding author: Sang-Jin Chung, Dept. of Foods and Nutrition, Kookmin University, Seoul 02707, Korea. Tel: +82-2-910-4777 Fax: +82-2-910-5249, E-mail: chung@kookmin.ac.kr

문화에 대한 관심이 증가하고 있으며, 건강식으로도 높이 평가되는 등 국내외 언론 등을 통해 확산되고 있다(Bang 2009).

그러나 최근 우리의 우수한 음식문화는 빠른 산업 사회의 발전과 함께 핵가족화, 맞벌이 가족의 증가 등으로 생활양식이 변화되고, 서구 식문화가 도입되면서 우리의 식생활은 실용성, 간편성, 편의성을 추구하는 경향으로 흐르고 있다(Kim 등 2007; Kim 등 2013). 이는 잘못된 식습관에 따른 식생활 관련 질병의 증가와 자연, 생태, 환경문제 등을 초래하고 있다(Park & Kim 2000; Kim & Kim 2005; Choi & Chung 2008; Jung 등 2012; Na 등 2013). 무엇보다도 홀로 식사하는 비율이 증가함에 따라 한 가족이 밥상에 둘러 앉아 공동의 반찬을 먹으며, 서로 양보하고 배려하고 이해하는 “밥상공동체 문화”가 상실되고 있다(Hwang & Jung 2009).

또한 서구 문화가 도입되면서 발렌타인데이, 화이트데이, 블랙데이, 로즈데이, 뽀빠로데이 등 각종 기념일을 일컫는 데이(day) 시리즈문화 현상이 현대적인 연중행사이자 세시풍속의 하나로서 회자되는 새로운 생활문화를 형성해 가고 있다(Ju YA 2015). 이러한 생활의 변화는 성장기 아동들의 식습관이나 식기호, 식품선택에 영향을 주게 되어 일생동안 영양 상태를 결정하는 요인이 된다.

초등교육과정에서는 건강식생활과 전통 음식문화 영역의 비중을 높게 두어 전통 식생활의 우수성을 강조하고 있으며(Kim JW 2005), 식생활 교육 기본법에서는 전통 음식문화에 대한 계승과 발전을 위한 기본 방향을 제시하고 있다(Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs 2008). 일본의 경우, 2005년에 식교육기본법(食育基本法)을 제정하고, 정부, 지자체단위로 가정, 학교, 지역에서 전통 음식문화 계승을 위해 전 생애주기별 식생활교육 실천을 위한 쇼쿠이쿠(食育, 식교육) 가이드라인을 제시하고, 다양한 체험활동과 실천의 중요성을 강조하고 있다(Cabinet Office 2005). 특히 교육과정의 하나로서 급식을 통한 교육의 중요성과 역할이 높게 평가하고 있다(Akinaga & Nakamura 1998). 전통음식 및 식문화에 대해 초등학생과 청소년을 중심으로 수행된 연구들을 살펴보면 전통음식 섭취실태와 인식 및 기호도 조사에 관한 연구(Lee SY 2001; Oh HS 2005; Gang & Chyun 2006; Kang & Lee 2008; Bae & Lee 2012; Kim 등 2013)와 교육교재 프로그램 개발에 관한 연구(Yang 등 2006; Cha 등 2007; Woo & Lee 2011; Ko & Kim 2012) 등 전통 음식문화에 대한 올바른 이해와 인식을 위한 연구 활동이 활발히 이루어지고 있다. 한편, 일본에서는 연중행사나 통과례 행사 등과 관련된 전통 음식문화가 부모로부터 자식에게 전승되지 못하고, 발렌타인, 크리스마스 와 같은 새로운 문화가 정착되고 있는 것을 문제점으로 여겨, 2009년도부터 3년간 특별연구로서 전국 규모로 실시되었다(Fuchigami 등 2011). 지역별, 세대별 실태를 파악하고, 전국

단위로 비교 분석하여 지역적 특징뿐만 아니라, 차세대에 전통 음식문화를 계승하고 전승하는데 필요한 요인으로서 부모 자식 간 전승의 중요성을 강조하고 있다.

음식문화는 역사성과 시대성을 반영하는 것이므로, 동시대에 존재하는 ‘전통’과 ‘현대’ 문화에 대한 인식 현상을 분석하여 전통 음식문화 계승을 위한 시사점을 찾는 것은 다음 세대에 효과적으로 전승할 수 있는 방안이 될 수 있을 것으로 사료된다(Ju YA 2015).

이에 본 연구는 유사한 식문화를 가진 한국과 일본의 일부 지역 초등학생을 대상으로 전통과 현대의 음식문화에 대한 인식 및 해당 음식섭취경험을 비교하여 우리 고유의 음식문화를 계승·발전시키는데 필요한 연구의 기초 자료를 제공하고자 한다.

연구대상 및 방법

1. 연구대상 및 연구기간

본 연구는 한국 서울지역에 소재한 A초등학교에 재학 중인 12세(5학년) 73명, 일본 기후현(岐阜縣)에 소재한 G국립초등학교에 재학 중인 12세(6학년) 192명, 총 270명을 대상으로 2012년과 2013년 두 시기에 걸쳐 설문조사를 실시하였다. 본 연구는 일본 여자영양대학교(女子栄養大學) 연구윤리심의위원회(IRB No. 216)의 심의를 받았다. 설문조사 시, 설문지 작성 및 회수를 용이하게 하기 위하여 한일 양국의 각 담임 선생님이 초등학생들에게 설문지 내용을 설명하고, 배부한 다음 회수하는 방식으로 조사를 실시하였다(회수율 100%). 회수한 설문지 중 응답이 불성실한 설문지 5부를 제외하고, 총 265부를 분석에 이용하였다(분석률 98.1%).

2. 설문내용

본 연구의 설문문항은 기존에 시행된 전통음식 및 기념행사 관련 선행연구자료들을 참고로 본 연구의 목적에 맞게 적합한 문항을 선정 및 재구성하여 개발하였다(Gang & Chyun 2006; Kwak & Kim 2008; Bae & Lee 2012; Kim 등 2013; Nakahara & Tsugita 2014; Oishi A 2014; Tahara 등 2015). 개발한 설문지는 예비조사 실시 후 수정 및 보완하여 설문지를 완성하였다. 설문지는 조사 대상자의 일반사항, 자국의 전통음식 및 기념행사음식에 대한 인지 및 섭취 여부, 상대국의 음식문화에 대한 인지 및 섭취 여부로 구성되었다. 자국의 전통음식 및 기념행사음식에 대한 인지 및 섭취 여부에서는 전통음식 섭취 여부 1문항, 전통음식 및 기념행사음식에 대한 인지 여부와 섭취 여부 8문항으로 총 9문항으로 구성되었다. 상대국의 음식문화에 대한 인지 및 섭취 여부는 상대국의 음식에 대한 섭취 여부 1문항, 상대국의 음식에 대한 섭취경

험 1문항, 상대국의 식문화 이해 정도 5문항으로 구성하였다. 상대국 식문화 이해 정도에 대한 문항의 신뢰도는 0.338이었다.

자국의 전통음식 및 기념행사음식에 대한 섭취 여부를 묻는 문항에서는 24절기 중 한국과 일본의 비교 가능한 유사한 절기인 설날(1월 1일)/쇼가츠(正月), 정월 대보름(음 1월 15일)/세츠분(양 2월 3일), 추석(음 8월 15일)/슈분(秋分, 양 9월 23일), 동지(양 12월 22일)/토우지(冬至, 양 12월 22일) 4개의 전통행사와 데이 시리즈문화로 발렌타인데이(양 2월 14일), 크리스마스(양 12월 25일) 2개 기념행사를 제시하고 이와 관련이 있는 음식을 선택하도록 하였다.

상대국의 식문화 지식을 묻는 문항은 응답자의 생각에 따라 올바르게 생각하면 ‘○’, 그렇지 않다고 생각하면 ‘×’로 표기하도록 하였으며, 표기한 응답의 결과에 따라 ‘정답’, ‘오답’으로 처리하였다. 상대국의 음식에 대한 섭취경험을 묻는 문항은 14종의 대표음식을 제시하고, 섭취한 경험이 있는 음식을 선택하도록 하였으며, 선택 여부에 따라 섭취경험이 ‘있다’, ‘없다’로 처리하였다.

3. 통계분석

자료의 통계처리는 SPSS(Ver 21)를 이용하여 통계분석을 수행하였다. 명목척도는 빈도분석을 실시하여 빈도 및 백분율을 구하였으며, 나라별 유의성 검정은 교차분석(χ^2 -test)을 실시하여 분석하였다. 또한 자국의 전통음식, 상대국의 음식에 대한 섭취빈도는 5점 척도(‘매우 자주 먹는다’ 5점, ‘자주 먹는다’ 4점, ‘보통이다’ 3점, ‘자주 먹지 않는다’ 2점, ‘거의 먹지 않는다’ 1점)를 사용하여 평균과 표준편차를 구하였으며, 점수가 높을수록 섭취빈도가 높은 것으로 간주하였다. 나라별에 따른 차이는 *t*-test로 분석하였다. 유의적인 차이를 $p < 0.05$ 수준에서 검정을 하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반사항

조사 대상자의 일반사항은 Table 1과 같다. 성별을 살펴보면 한국 초등학생의 경우, 남학생 52.1%, 여학생 47.9%이었으며, 일본 초등학생의 경우, 남학생 46.9%, 여학생 53.1%이었다. 외국에서 살았던 경험은 ‘없다’고 답한 비율이 한국 90.4%, 일본 96.9%로 일본의 비율이 높았으며, 한국과 일본 초등학생 간의 유의적인 차이를 보였다($p < 0.05$). 외국에 방문한 경험은 ‘없다’고 답한 비율이 한국 64.4%, 일본 55.7%로 나타났으며, 한국과 일본 초등학생 간 차이는 없었다.

2. 전통음식 및 상대국의 음식 섭취현황

자국의 전통음식과 상대국의 음식을 얼마나 자주 섭취하는지에 대해 분석한 결과는 Table 2와 같다. 자국 전통음식의 섭취 빈도 정도를 조사한 결과, 5점 만점에 한국 초등학생은 3.1점, 일본 초등학생은 3.2점으로 양국 간의 유의한 차이를 보이지 않았지만, 상대국의 음식을 얼마나 자주 섭취하는지에 대해서는 일본 초등학생(2.9점)이 한국 초등학생(2.4점)보다 높아, 일본 초등학생이 상대국(한국) 음식을 즐겨 먹는 것으로 나타났다($p < 0.001$). 외국인 대상 한국 전통음식에 관한 선행연구에서도 외국인이 한국 음식에 대한 인지도와 섭취 빈도가 높은 것으로 나타나(Kim 등 2004; Kweon & Yoon 2006; Chang & Cho 2000; Lim 등 2010; Lee & Lee 2011), 한식의 우수성이 세계적으로 인정받고, 이로 인해 한식에 대한 섭취 빈도가 높아진 것으로 생각된다.

한편, 학령기에 다양한 음식을 경험하면 음식에 대한 이해도와 관심이 향상되는 것으로 보고되고 있으므로(Byun JH 2011; Akiyama Y 2014), 양국 학생들에게 상대국 음식에 대한 이해도를 높이고, 음식에 대한 관심을 향상시키기 위해서는 상대

Table 1. General characteristics of subjects

Characteristics		Total (n=265)	Country		χ^2 -value (<i>p</i>)
			Korea (n=73)	Japan (n=192)	
Gender	Boys	128(48.3) ¹⁾	38(52.1)	90(46.9)	0.568 (0.493)
	Girls	137(51.7)	35(47.9)	102(53.1)	
Whether or not having experienced living abroad	Yes	13(4.9)	7(9.6)	6(3.1)	4.737* ($p < 0.05$)
	No	252(95.1)	66(90.4)	186(96.9)	
Whether or not having experienced traveling abroad	Yes	111(41.9)	26(35.6)	85(44.3)	1.627 (0.213)
	No	154(58.1)	47(64.4)	107(55.7)	

¹⁾ n(%)

* $p < 0.05$

Table 2. Frequency of traditional food intake and the partner country's food intake¹⁾

Items	Total (n=265)	Country		t-value (p)
		Korea (n=73)	Japan (n=192)	
How often taking traditional foods	3.2±1.2 ²⁾	3.1±1.2	3.2±1.2	- 1.182 (0.238)
How often taking the partner (Korea/ Japan) country's foods	2.7±1.0	2.4±1.1	2.9±0.9	- 3.460*** (0.001)

¹⁾ Scale point, 1= very rare~5= very often

²⁾ Mean±S.D.

*** $p < 0.001$

국 음식을 접할 수 있는 기회를 확대하는 것이 필요할 것으로 생각된다.

3. 전통음식 및 기념행사음식 인지 여부와 섭취 여부

자국의 각 절기별 전통행사 및 기념행사와 관련이 있는 음식에 대한 인지 여부에 대해 조사결과는 Fig. 1에 제시하였다. 발렌타인데이의 경우, 한국과 일본의 초등학생 중 각 97.3%, 96.9%가 해당 음식을 인지하고 있는 것으로 조사되어 6개 행사 중 가장 높은 인지도를 나타내었다. 다음으로는 설날/쇼가츠에 먹는 전통음식에 대한 인지도가 양국 초등학생 모두 94% 이상으로 상대적으로 높았다. 특히 대보름/세츠분($p < 0.001$), 추석/슈분($p < 0.001$), 동지/토우지($p < 0.001$), 크리스마스($p < 0.05$)는 양국 초등학생들의 전통음식에 대한 인지도에 유의미한 차이가 나타났다. 한국 초등학생이 일본 초등학생보다 높은 인지도를 보인 것은 추석(89.0%), 동지(87.7%)였으며, 일본 초등학생이 한국 초등학생보다 높은 인지도를 보인 것은 세츠분(95.3%)과 크리스마스(80.7%)로 조사되었다. Kwak & Kim (2008)의 연구에서도 한국의 초등학교 고학년의 경우, 설날, 추석, 동지와 관련된 음식을 가장 많이 알고 있었으며, 일본의 Manabe & Hashimoto(2002)의 연구에서도 연령별 연중행사의 인지도를 조사한 결과, 쇼가츠(설날), 발렌타인데이, 크리스마스와 관련된 음식의 인식이 가장 높아 본 연구결과와 일치하였다. 이는 과거 전통 음식문화를 전승해 오던 대가족 주거형태의 모습에서 현대 급격한 핵가족화로 전통적 지위와 역할이 상실된 결과로 사료된다(Kwak & Kim 2008; Sugawara 등 2014).

제시한 6개의 행사와 관련된 음식을 지켜서 섭취하는지에 대한 결과는 Table 3에 제시하였다. 그 결과, 설날/쇼가츠의 경우, 한국과 일본 초등학생 중 각 86.3%, 88.0%가 해당 음식을 지켜서 먹는 것으로 조사되어 6개 행사 중 가장 높은 비율을 나타내었다. 반면, 대보름/세츠분의 경우, 양국 초등학생 모두 43.8%로 해당 음식을 지켜서 먹는 비율이 가장 낮았다. 그 외 발렌타인데이, 추석/슈분, 동지/토우지, 크리스마스는

양국 초등학생들의 섭취 정도에 유의미한 차이가 나타났다. 추석/슈분($p < 0.001$)과 동지/토우지($p < 0.001$)는 일본 초등학생보다 한국 초등학생이 지켜서 먹는 비율이 높았다. 한편, 발렌타인데이($p < 0.05$), 크리스마스($p < 0.01$)는 한국의 초등학생들보다 일본의 초등학생들이 잘 지키는 것으로 나타났다.

자국의 전통 및 기념행사와 관련이 있는 음식에 대한 인지 여부가 섭취 여부로 직결된다고 보기는 어렵다. 그러나 설날, 발렌타인데이, 크리스마스와 같은 인지도가 높은 음식에 대해서는 섭취하는 빈도가 높은 것으로 나타났다.

4. 상대국의 음식에 대한 섭취경험 여부

한국과 일본의 초등학생들에게 상대국의 대표 음식 14가지를 제시하고, 섭취경험 여부를 조사한 결과를 Fig. 2에 제시하였다. 한국의 초등학생이 일본 음식에 대한 경험이 가장 높았던 것은 우동(90.4%)과 돈가스(90.4%)였으며, 일본의 초등학생이 한국 음식에 대한 경험이 가장 높았던 것은 비빔밥(85.9%)이었다. 반면, 상대국의 음식에 대한 섭취경험이 가장 낮은 것은 한국의 초등학생은 낫또(15.1%)이며, 일본의 초등학생은 칼국수(1.6%)이었다. 그리고 제시한 14가지 음식 중 섭취경험이 50% 이상인 음식을 살펴보면 한국 초등학생은 10가지, 일본 초등학생은 6가지로 일본 초등학생보다 한국 초등학생이 상대국의 음식에 대한 섭취경험이 많은 것으로 나타났다. Table 2의 결과에서 상대국의 음식을 자주 섭취하는 정도는 일본 초등학생이 한국 초등학생보다 유의적으로 높게 나타난 것과 일치하지 않은 이유를 추측해 보면 한국은 역사적인 이유로 반일감정을 가지고 있는데 반해, 일본 음식에 대해서는 아무런 반감을 가지고 있지 않고 오히려 일본 음식은 대중화되고 한국식으로 변형되어 우리 식생활에서 아주 친숙한 존재이다(Park JH 2014). 이러한 배경에서 한국 초등학생들은 일본 음식과 한국 음식에 대해 명확하게 구분할 수 있는 인지 정도가 낮아 섭취 정도는 낮게 응답하고 나열된 음식에 대한 섭취경험에서는 더 많은 음식을 먹어본 것으로 응답한 것이 아닌가 생각된다. 이

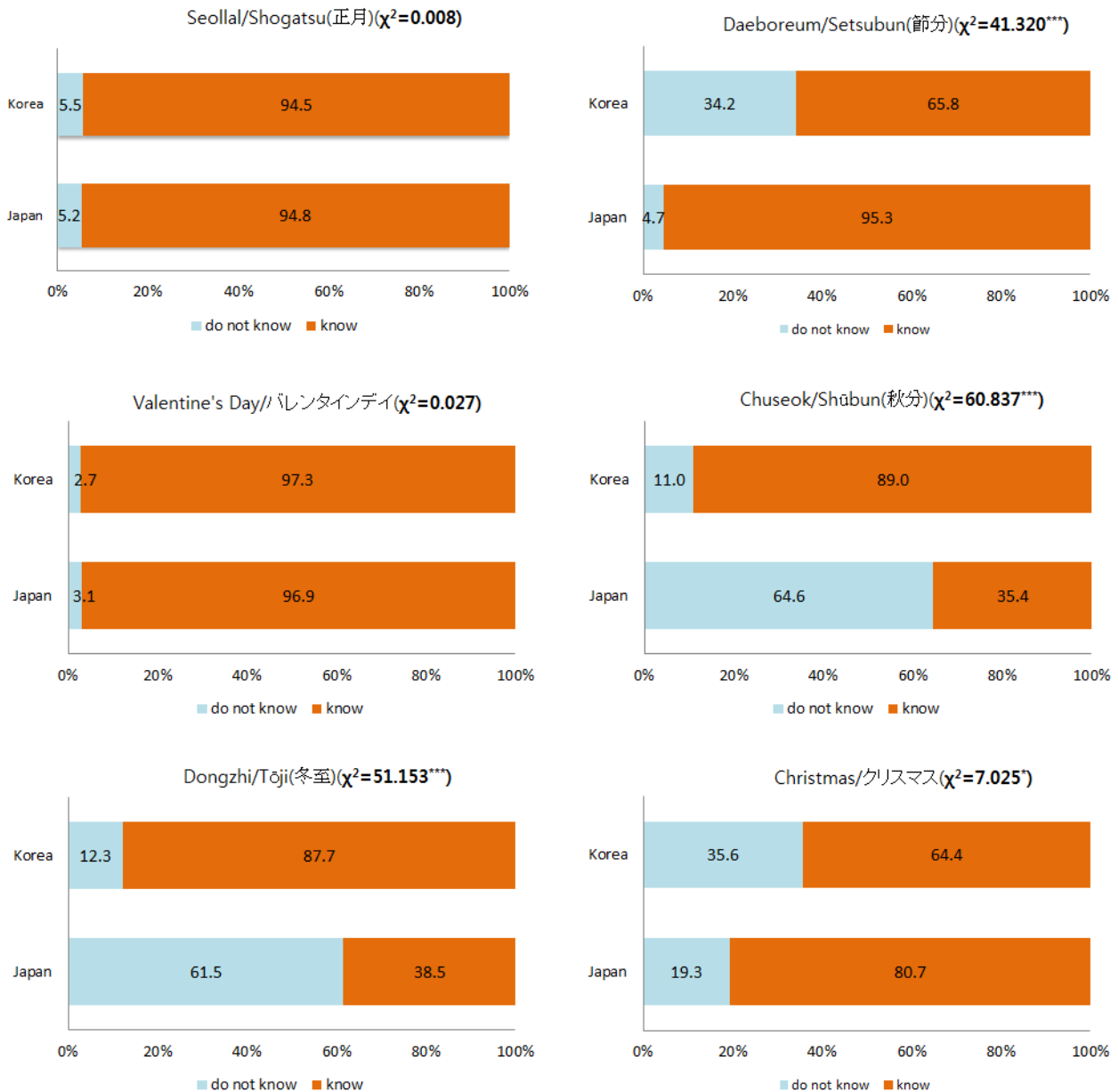


Fig. 1. Recognition of traditional foods and celebration foods.

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

에 한국의 전통음식에 대한 올바른 교육을 위해서는 이러한 인식조사 등이 추후 좀 더 이루어져야 할 것으로 생각된다. 또한 일본 어린이들이 한국을 대표하는 전통음식으로 인지하고 있는 음식은 비빔밥, 김치, 냉면, 불고기 등 매우 한정적인 것으로 나타나, 우리 전통음식의 다양성을 소개할 수 있는 문화교류가 더욱 활발히 이루어져야 하며, 이를 바탕으로 초등학생들에게 보다 효과적으로 지도할 수 있는 방안도 마련되어야 할 것이다.

Han 등(2004)의 일부 지역 대학생을 대상으로 일본음식의

선호도를 조사한 결과, 우동, 초밥, 튀김류, 소바 등을 선호하는 것으로 조사되었으며, Choi & Kang(2007)의 연구에서 일반인을 대상으로 일본음식에 대한 선호도를 조사한 결과, 초밥, 생선회, 우동, 튀김류를 선호하는 것으로 나타나, 본 연구 결과에서 선호하는 일본 음식의 종류와 유사한 것으로 나타났다.

한편, 일본 현지인을 대상으로 한국음식에 대한 인지도와 섭취경험을 조사한 연구에서는 비빔밥과 김치가 선정되어 (Kang & Ko 2014) 유사한 결과를 보였는데, 국내 거주하는

Table 3. Whether or not taking traditional foods and celebration foods

Items	Total (n=265)	Country		χ^2 -value (p)	
		Korea (n=73)	Japan (n=192)		
Lunar) Jan. 1 Seollal/ Solar) Jan. 1 Shogatsu(正月)	Taking the traditional foods Not taking the traditional foods	232(87.5) ¹⁾ 33(12.5)	63(86.3) 10(13.7)	169(88.0) 23(12.0)	0.143 (0.682)
Lunar) Jan. 15 Daeboreum/ Solar) Feb. 3 Setsubun(節分)	Taking the traditional foods Not taking the traditional foods	116(43.8) 149(56.2)	32(43.8) 41(56.2)	84(43.8) 108(56.2)	<0.001 (1.000)
Solar) Feb. 14 Valentine's day	Taking the traditional foods Not taking the traditional foods	213(80.4) 52(19.6)	52(71.2) 21(28.8)	161(83.9) 31(16.1)	5.342* (0.025)
Lunar) Aug. 15 Chuseok/ Solar) Sep. 23 Shūbun(秋分)	Taking the traditional foods Not taking the traditional foods	118(44.5) 147(55.5)	57(78.1) 16(21.9)	61(31.8) 131(68.2)	45.925*** (<0.001)
Solar) Dec. 22 Dongzhi/ Solar) Dec. 22 Tōji(冬至)	Taking the traditional foods Not taking the traditional foods	89(33.6) 176(66.4)	43(58.9) 30(41.1)	46(24.0) 146(76.0)	25.957*** (<0.001)
Solar) Dec. 25 Christmas	Taking the traditional foods Not taking the traditional foods	202(76.2) 63(23.8)	47(64.4) 26(35.6)	155(80.7) 37(19.3)	7.798** (0.009)

¹⁾ n(%)
* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001

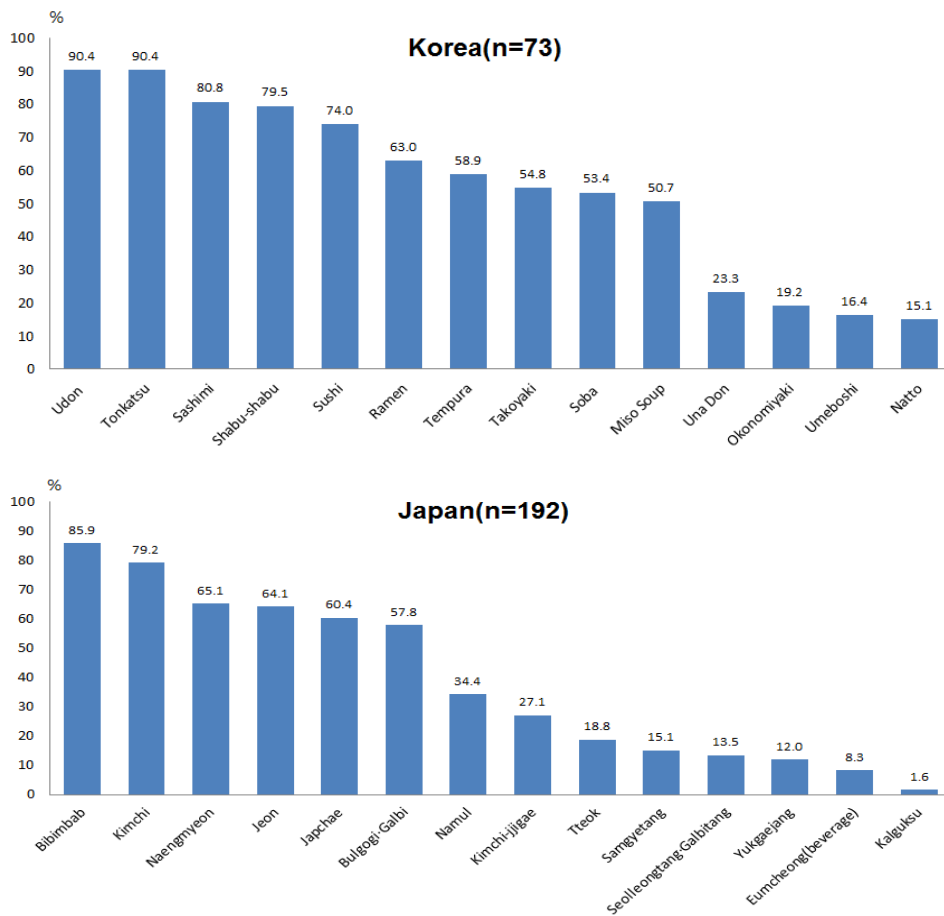


Fig 2. Whether or not having ever taken the partner(Korea/Japan) country's foods.

일본인을 대상으로 한 연구에서는 김치, 비빔밥, 불고기, 삼계탕의 순으로 나타나(Park 등 2014), 선호하는 음식의 순위는 본 연구결과와 차이가 있었지만, 선호하는 음식의 종류는 유사하였다.

5. 상대국의 음식문화에 대한 지식 정도

한국과 일본 초등학생들의 상대국에 대한 음식문화의 지식을 조사한 결과는 Table 4와 같다. 초등학생들의 나라별 음식문화에 대한 지식은 5항목 중 '일본/한국에서는 밥과 반찬을 섞지 않고 먹는 경우가 많다'(p<0.01)에서 일본(84.4%)이 한국(68.5%)보다 정답률이 높아 한국과 일본 어린이간에 유의적인 차이를 보였다. 이는 한국 초등학생들이 비빔밥과 같은 비벼 먹는 자국의 음식문화에 익숙하여 이러한 경험이 응답에 영향을 미쳤을 것으로 생각되어진다. 전반적으로 양국 초등학생은 익숙한 자국의 음식문화를 기준으로 응답하는 경향을 보였다. 다문화 인식이 높을수록 다양한 문화에 대한 상대성을 인정하고 수용할 수 있는 능력이 높아지며, 자국의 전통 음식문화를 좀 더 폭넓게 이해하고, 객관적으로 평가할 수 있는 기초가 된다(Byun JH 2011). 이에 초등학생들에게 전통 음식문화에 대한 관심과 올바른 이해를 위해 다양한 교육 프로그램 속에 다문화 교육을 적용할 필요가 있을 것으로 생각된다.

요약 및 결론

본 연구는 2012년과 2013년 두 시기에 걸쳐 한국과 일본의

일부지역 초등학교에 다니는 12세, 총 265명을 대상(한국 73명, 일본 192명)으로 자국과 상대국의 전통행사와 기념행사에 대한 음식문화 인식과 섭취실태를 조사하였으며, 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 한국, 일본 초등학생 모두 외국에 살았던 경험이나 가본 경험 없다고 답한 비율이 높게 나타났다.

2. 자국의 전통음식을 먹는 빈도 정도는 한국 초등학생(3.1점/5점)과 일본 초등학생(3.2점/5점)이 비슷하였지만, 상대국의 음식을 먹어본 빈도 정도는 한국 초등학생(2.4점/5점)보다 일본 초등학생(2.9점/5점)이 한국 음식을 먹는 빈도가 유의적으로 높은 것으로 나타났다(p<0.001).

3. 각 절기별 전통행사 및 기념행사와 관련이 있는 음식에 대해 인지 여부를 조사한 결과, 발렌타인데이의 경우, 한국 초등학생(97.3%)과 일본 초등학생(96.9%)이 해당 음식을 제시한 6개 행사 중 가장 높은 인지도를 나타내었다. 그 다음으로 설날/쇼가츠에 먹는 전통음식에 대한 인지도가 양국 초등학생 모두 94% 이상으로 상대적으로 높았다. 그리고 제시한 6개의 행사음식을 지켜서 먹지에 대해 조사한 결과, 설날/쇼가츠의 음식의 경우, 한국 초등학생(86.3%)과 일본 초등학생(88.0%)이 해당 음식을 지켜서 먹는 비율이 가장 높게 나타났다. 반면, 대보름/세츠분의 경우, 양국 초등학생 모두 43.8%로 해당 음식을 지켜서 먹는 비율이 가장 낮았다. 그 외에 한국 초등학생은 추석(p<0.001)과 동지(p<0.001)의 음식을, 일본 초등학생은 발렌타인데이(p<0.05)와 크리스마스(p<0.01)의 음식을 지켜서 먹는 비율이 높은 것으로 나타났다.

4. 한국과 일본 초등학생에게 상대국의 대표 음식 14가지

Table 4. Knowledge of Korean-and Japanese children for the partner country's food culture

Items		Total (n=265)	Country		χ^2 -value (p)
			Korea (n=73)	Japan (n=192)	
1. The country of which people eating rice is only Korea/Japan ¹⁾ .	Correct	154(58.1) ²⁾	39(53.4)	115(59.9)	0.910 (0.403)
	Incorrect	111(41.9)	34(46.6)	77(40.1)	
2. In many cases, the pickles such as <i>kimchi</i> are provided in the school lunches in Japan/Korea ¹⁾ .	Correct	197(74.3)	56(76.7)	141(73.4)	0.297 (0.639)
	Incorrect	68(25.7)	17(23.3)	51(26.6)	
3. In many cases, rice and a side dish are eaten separately, not mixing each other in Japan/Korea ¹⁾ .	Correct	212(80.0)	50(68.5)	162(84.4)	8.338** (0.006)
	Incorrect	53(20.0)	23(31.5)	30(15.6)	
4. In many cases, a spoon is used when eating rice in Japan/Korea ¹⁾ .	Correct	137(51.7)	42(57.5)	95(49.5)	1.374 (0.272)
	Incorrect	128(48.3)	31(42.5)	97(50.5)	
5. When eating rice, the people in Japan/Korea, not like Japanese/Koreans who hold the rice bowl, don't hold them ¹⁾ .	Correct	149(56.2)	36(49.3)	113(58.9)	1.955 (0.169)
	Incorrect	116(43.8)	37(50.7)	79(41.1)	

¹⁾ Correct answers of each item for Korea are 1=×, 2=○, 3=×, 4=○ and 5=○, and those for Japan are 1=×, 2=×, 3=○, 4=× and 5=×

²⁾ n(%)

** p<0.01

를 제시하고 섭취경험 여부를 조사한 결과, 한국 초등학생이 일본 음식에 대해 섭취경험이 가장 높았던 것은 우동(90.4%)과 돈가스(90.4%)이며, 일본 초등학생이 한국 음식에 대해 섭취경험이 가장 높았던 것은 비빔밥(85.9%)이었다. 반면, 가장 섭취경험이 낮은 것은 한국 초등학생의 경우 낫또(15.1%)이며, 일본 초등학생의 경우, 칼국수(1.6%)이었다. 특히 제시한 14가지의 음식 중 50% 이상의 섭취경험을 나타낸 것은 한국 초등학생은 10가지, 일본 초등학생은 6가지로 일본 초등학생보다 한국 초등학생이 상대국의 음식에 대한 섭취경험이 많은 것으로 나타났다.

5. 한국과 일본 초등학생들의 상대국에 대한 음식문화의 지식 정도를 알아보기 위해 제시한 5문항 중 ‘일본/ 한국에서는 밥과 반찬을 섞지 않고 먹는 경우가 많다’($p < 0.01$)에서 일본 초등학생(84.4%)이 한국 초등학생(68.5%)보다 정답률이 높게 나타났다. 이는 한국 초등학생이 비빔밥과 같은 비벼 먹는 자국의 음식문화에 익숙한 경험이 응답에 영향을 미쳤을 것으로 생각되며, 전반적으로 양국 초등학생들이 상대국의 음식문화에 대해 이해를 할 때 익숙한 자국의 음식문화를 기준으로 응답하는 경향을 보였다.

본 연구는 한국과 일본의 일부 지역의 초등학교를 대상으로 수행되었기 때문에, 한국과 일본 초등학생들의 대표적인 의견이 반영되지 못했다는 점을 연구의 한계점으로 들 수 있다. 하지만 앞으로 다양한 문화권과의 비교연구와 적극적인 음식문화 교류가 이루어진다면 초등학생들이 우리 전통음식에 대한 이해와 관심을 높일 수 있는 계기가 될 것이다. 또한 우리 초등학생들에게 전통 음식문화를 자연스럽게 계승·발전시킬 수 있도록 가정을 중심으로 다양한 경험과 교육이 이루어지는 것이 바람직할 것으로 여겨진다.

References

- Akinaga YK, Nakamura O. 1998. Substance and viewpoints of cultural education of dietary habits as a current problem of school lunch service. *J Home Econ Jpn* 49:199-206
- Akiyama Y, Iwase Y, Nakatani Y, Saimei M, Fukaya M, Akiyama T, Terao A. 2014. The influence of dietary experience on childhood on the consciousness of traditional local cuisine. *Journal for the Integrated Study of Dietary Habit* 24:236-245
- Bae JH, Lee KA. 2012. Effects of fusion-food cooking activity on elementary school students' knowledge, preferences and perceptions of Korean traditional foods. *Korean J Community Nutr* 17:376-389
- Bang MK. 2009. Korea food globalization. *Food Industry and Nutrition* 14:1-11.
- Byun JH. 2011. Approach to the process of multicultural awareness change of elementary school students based on grounded theory. *Korean Social Studies Education* 50:135-152
- Cabinet Office. Government of Japan. 2005. Food education basic law. Available from <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/about/law/law.html> [cited 2015 July 13]
- Cabinet Office. Government of Japan. A guide to shokuiku. Available from <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/data/index.html> [cited 2015 July 13]
- Cha JA, Yang IS, Chung LN, Lee SJ. 2007. Effect-evaluation of Korean traditional food culture education program for the elementary schoolers. *J Korean Soc Food Cult* 22:383-392
- Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korea. *J Korean Soc Food Cult* 15:215-223
- Choi GS, Chung Y. 2008. Degree of obesity and obesity related factors in school age children. *Korean Business Review* 1:1-20
- Choi JH, Kang KO. 2007. A study on customers' recognition and preference attributes for Japanese food. *J East Asian Soc Dietary Life* 17:322-328
- Fuchigami M, Kuwada H, Ishii K, Kimura Y. 2011. A study on regional characteristics of culinary culture and culinary science-special foods·ceremonial food- *Journal of Cookery Science of Japan* 44:436-441
- Gang MS, Chyun JH. 2006. A study on the perception and the knowledge of the Korean traditional food in the elementary schoolchildren of Incheon. *J Korean Soc Food Cult* 21:107-115
- Han JS, Lee YJ, Choi SH, Choi SG, Kwon SY, Choi YH. 2004. A study on the dietary behavior and image and preference of Japanese foods of university students in Daegu and Kyungbuk area. *J East Asian Society of Dietary Life* 14:1-10
- Hwang MY, Jung IK. 2009. Directions and assignments of dietary education laws promotion. 2008 Winter Korean Home Economics Education Association Conference. pp 81-98
- Ju YA. 2015. A comparative study on the inter-generation consciousness about annual cyclical rituals and day-series culture. *The Journal of Confucianism Research Institute* 32:375-400
- Jung SY, Lee SH, Kim KD. 2012. Development and implementation of environmental education programs utilizing dietary life. *Journal of Korean Society of Environmental Education* 25:195-209
- Kang JH, Ko EH. 2014. Study on Recognition and attitudes

- towards Korean food in Korean food culture publicity event -hayabusa station targeting festival participants-. *J Korean Soc Food Cult* 29:314-325
- 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-. *J Korean Soc Food Cult* 23:543-555
- Kim HJ, Kim MO. 2005. The effect of dietary habits on obesity in elementary school children. *Journal of Practical Arts Education* 18:51-64
- Kim JW. 2005. Analysis of food and dietary education in the 7th primary school curriculum as a science & technology for life. *Journal of Korean Practical Arts Education* 18:129-144
- Kim KM, Kwon YS, Kim YS, Kim GC, Kim Y. 2013. The awareness and satisfaction regarding Korean traditional foods in elementary, middle, and high school students. *J Korean Soc Food Cult* 28:167-176
- Kim S, Lee MA, Kim EM, Lee SJ. 2004. The gap analysis of recognition and preference for Korean traditional foods and restaurants between foreign visitors and foreign residents. *Korean J Food Cook Sci* 20:619-629
- Kim YJ, O SJ, Jung IK. 2007. A study on the perception and needs of the education of Korean traditional foods & culture in middle school students. *Journal of Korean Home Economics Education Association* 19:153-170
- Ko MJ, Kim YH. 2012. The effects of green food education program based on the practical problem solutions to the dietary attitudes of elementary school students. *Journal of Korean Practical Arts Education* 25:151-172
- Kwak YJ, Kim HJ. 2008. A study on the perception and the practical experience of the Korean seasonal foods in higher grade elementary school students. *Journal of Korean Practical Arts Education* 21:87-105
- Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and preference to Korean traditional food of Chinese at Seoul residence. *J Korean Soc Food Cult* 21:17-30
- Lee SJ, Lee KH. 2011. Understanding the perceptions and service quality of Korean foods: A comparative cross-cultural study of international tourists visiting Korea. *Journal of the Korea Contents Association* 11:467-478
- Lee SY. 2001. The research study on the eating habits and food preferences of the elementary school students in Gwangju. *Korean J of Human Ecology* 4:46-61
- Lee YS, Lim NY, Park KH. 1994. A survey on food culture of college student in Seoul area. *J Korean Soc. Food Cult* 9:369-378
- Lim HJ, Lee IH, Suk WH, Lee JM, Choue RW. 2010. Evaluation of the globalization of Korean foods and *yak-sun* among nationalities of foreigners living in Korea. *J Korean Soc Food Cult* 25:671-679
- Manabe M, Hashimoto K. 2002. Differences of knowledge and practice of annual events between generations. *J Home Econ Jpn* 53:407-415
- Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs 2008. Dietary education laws. Available from <http://www.mafra.go.kr> [cited 2015 July 10]
- Na HB, Lee CH, Na SB. 2013. Analysis of correlation between eating habits and subjective health status of elementary school students. *The Korea Journal of Sports Science* 22: 909-920
- Nakahara M, Tsugita T. 2014. Investigation on recognition of annual events and on recognition and experience of special meals at the events in students of Okayama Gakuin University and their family. *Ann Bull Okayama Gakuin University/ Okayama College* 37:37-46
- Oh HS. 2005. A survey on the perception of the four characteristics of some Korean dishes among Korean children and adolescents. *Korean J Community Living Sci* 16:3-15
- Oishi A, Takita C, Tanaka S, Kon M. 2014. On the status quo of dishes for special events of middle aged and elderly women in Fukuoka region. *Bull Fukuoka Women's Junior College* 79:31-41
- Park HY, Ahn MW, Kim BW, Kim NY. 2014. Study on preferences and perception of Koreans and non-Koreans residing in Korea regarding globalization of Korean foods. *J East Asian Society of Dietary Life* 24:155-165
- Park JH. 2014. Analysis on Japanese culture acceptance and anti-Japan sentiment after the 2000s. *The Journal of Asiatic Studies* 156:258-287
- Park SJ, Kim AJ. 2000. A retrospective study on the status of obesity and eating and weight control behaviors of elementary school children in Incheon. *Journal of the Korean Dietetic Association* 6:44-52
- Sugawara K, Kikuchi K, Kinoshita N, Sako F. 2014. Festival and ceremonial meals in Hokkaido -The differences in recognition and experience between parents and children-. *Journal of Cookery Science of Japan* 47:31-41
- Tahara M, Moriyama K, Higashimori K, Kinjo S. 2015. Current

status and transmission of festive dishes during Okinawa's Seimeisai. *Journal of Cookery Science of Japan* 48:49-56

Woo TJ, Lee KH. 2011. Development of a sensory education textbook and teaching guidebook for preference improvement toward traditional Korean foods in schoolchildren. *Korean J Nutr* 44:303-311

Yang IS, Chung HK, Chang MJ, Cha JA, Lee SJ, Chung LN,

Park SH, Cha SM. 2006. Development of the educational program for Korean traditional food culture for the elementary students. *J Korean Diet Assoc* 12:127-145

Received 5 April, 2016
Revised 11 April, 2016
Accepted 15 April, 2016