

## 조리교육생의 약선 음식 이용 특성 및 교육 참여 의사 - 인구통계학적 특성을 중심으로 -

송연미·조미나<sup>†</sup>

수원대학교 호텔관광대학원, <sup>1</sup>수원대학교 호텔관광학부

## Current State of Usage and Education Participation Intention for *Yaksun* Food among Culinary Students - Focused on Demographic Characteristics -

Yeon-Mi Song · Mi-Na Jo<sup>†</sup>

Graduate School of Hotel & Tourism, The University of Suwon, Hwaseong 18323, Korea

<sup>1</sup>Division of Hotel & Tourism, The University of Suwon, Hwaseong 18323, Korea

### Abstract

**Purpose:** The purpose of this study was to examine the current state of usage and education participation intention for *Yaksun* food according to demographic characteristics. **Methods:** The questionnaire for the survey was distributed to 300 students, who were enrolled in culinary education program at Seoul Institute of Technology and Education from September 5, 2014 to September 20, 2014, and 264 responses were used for analysis. **Results:** Awareness regarding *Yaksun* food was low, but the intention to participate in the *Yaksun* food class was high. The information searching route for *Yaksun* food was mainly television, radio or internet. *Memil-jeonbyeong ssam* was the most eaten menu item and *Nokdu-Samgye tang* was the most popular menu item. Among the different types of *Yaksun* food, vegetable dishes, steamed dishes, rice dishes and roasted dishes were preferred in this order. The most preferred educational institution for *Yaksun* food was the cultural center, and the most preferred educational period for *Yaksun* food was less than three months. The most important point in the *Yaksun* food class was practical application in real life. Also, the current state of usage for *Yaksun* food and the intent to participate in an education program for *Yaksun* food was statistically different according to demographic characteristics. With respect to the current state of usage for *Yaksun* food, the information searching route for *Yaksun* food was statistically different according to occupation, cooking career and lives and *Yaksun* cuisine type preference according to gender, occupation, income and households. Also, with respect to education program participation intention for *Yaksun* food, educational institution preference for *Yaksun* food was statistically different according to gender, age, occupation, cooking career, income and lives. **Conclusion:** Based on these results, this research concludes that for developing an educational program for *Yaksun* food, it is important to analyze the target customers' demographic characteristics and their needs. Furthermore, it shows that there is a need to develop various educational programs and menus for *Yaksun* food.

**Key words:** *Yaksun* food, current state of usage, education participation intention

## I . 서 론

외식시장이 급격하게 성장하고 전통적 식생활에서 서구형 식생활 문화로 변화하면서 농약과 환경호르몬에 노출된 먹거리 및 각종 가공품, 인스턴트 식품의 범람에 따

른 부작용으로 인하여 현대인들은 비만, 암 등 각종 성인병의 위협에 노출되어 있다(Choi W 등 2009, Choi SW & Jin YH 2010). 이러한 이유로 육체적, 정신적 건강을 지향하는 가치관으로 정의되는 웰빙(well-being) 트렌드는 소비자가 음식을 통해 건강과 생활의 질을 높이는 방법

<sup>†</sup>Corresponding author: Mi na Jo, Division of Hotel & Tourism, The University of Suwon, 17, Wauan-gil, Bongdam-eup, Hwaseong-si, Gyeonggi-do 18323, Korea.

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-6201-8511>

Tel: +82-31-229-8308, Fax: +82-31-220-2458, E-mail: [jomina@suwon.ac.kr](mailto:jomina@suwon.ac.kr)



의 하나로써 외식 트렌드로 급부상하였다(Choi SW & Jin YH 2010).

이러한 웰빙 트렌드의 하나로 약선 음식에 대한 관심이 증가하고 있다. 약선(藥膳)이란 약이 되는 음식을 말하는데, ‘약(藥)’은 질병이나 상처를 고치거나 예방하는데 쓰이는 물질이며 ‘선(腺)’은 반찬, 선물을 뜻한다(Kim JU 2012). 예로부터 약식동원(藥食同源), 즉 약도 음식도 그 근원은 하나라는 개념을 통해 동양의학과 약선은 같은 개념으로 발전해 왔다(Park SH 등 2011). 식품의 재료를 음양오행설에 기초(Park HJ 2009)하여 배합하고 이것을 약선(藥膳)이라 한다. 약선은 음식에 대한 미식욕구를 충족시키는 동시에 생리기능을 돕고 신체기능을 촉진하여 질병 예방 및 질병 치료를 보조하는 작용을 한다(Jang HR 등 2010, Jung GJ & Cha EJ 2010).

시대적, 환경적 변화에 따라 약선에 대한 관심이 증가하게 되면서 학계에서 약선이란 명칭으로 다양한 연구가 이루어지고 있으므로 국민건강증진을 도모하는데 도움이 되리라 기대된다(Park SH 2005, Lee BR & Min SH 2009, Jang HR 등 2010). 약선 음식과 관련된 선행 연구를 살펴보면, Kwak EJ 등(2002)은 대추와 오미자를 이용한 소스의 이화학적 및 관능적 특성에 관하여 연구하였고, Park KT & Kim DW(2003)는 중국 약선의 이론적 배경과 정의, 약선의 응용방법 등을 중국 약선 관련서적을 통해 살펴보았다. Na JK(2004)는 한약재가 가지고 있는 약리적 효능과 식품 각각의 식이적 효능의 조합을 통해 효능별 약선 요리 메뉴개발 방법을 제시하였다. Bok HJ(2007)는 조선시대 밥의 종류와 조리 방법에 대한 문헌적 고찰을 통해 송피, 모시잎, 삼썬, 감초, 국화, 송엽 등의 한약재가 밥의 조리에서 이용되었다고 하였다. 이와 같이 약선 음식과 관련된 초기 연구는 약선 음식의 정의를 살펴보고 약선 음식에 사용되는 한약재의 특징 및 효능 등 약선 음식 자체에 대한 탐구가 주를 이루었다.

반면 그 이후로는 약선 음식 인지도 및 선택속성, 요구도 등 소비자 연구가 많이 이루어졌다. Cho YS(2005)는 일반 소비자와 호텔 조리사의 약선 메뉴의 인지도 차이에 대하여 연구하고 구체적 약선 메뉴개발 방안을 찾고자 하였다. Park HJ(2005)는 약선 음식의 대중적 메뉴개발이 활성화되지 못한 점을 문제 제기하고 웰빙 관심도에 따른 시장세분화별 약선 메뉴개발의 선택속성에 대한 연구를 하였다. 한편 Cho SK & Sim KH(2011)는 현대인의 일반적 특성 및 식생활라이프스타일에 따른 한국 약선 교육 실태를 조사하였으며, Cho MJ(2013)는 55세 이상 노인층을 논액티브시니어, 액티브시니어로 나누고 이 중 액티브시니어를 건전한 라이프스타일, 신체적 건강군 2개 군집으로 구분하여 약선 음식 요구도와 상품화 견해에 대하여 알아보았다. Paek HY 등(2015)은 대구경북지역 외식계열 전공 대학생이 인식하는 전통음식과 약

선음식에 대하여 연구하였는데, 전통 음식의 다양한 맛을 살리고 영양적인 면을 보완하면서 조리법을 간소화시키고 조리기술을 개발한다면 젊은 신체대에게도 많은 관심을 얻을 수 있을 것이라 하였다. 그러나 아직까지 조리교육생을 연구 대상으로 인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 이용 특성을 파악하거나 특히 약선 음식 교육 프로그램 참여 의사에 대해 파악한 연구는 미비한 실정이다.

약선 음식 교육 프로그램 참여의사를 파악하기 위해서는 우선 연구 대상이 약선 음식에 대한 관심이 높고 약선 음식을 조리하거나 보고 이용해 본 경험이 선행되어야 한다. Cho SK(2010)는 연령이 많을수록, 요리 경력이 오래될수록 한국 약선음식에 대한 인지도가 높고, 요리 경력이 오래될수록 약선음식 조리 및 이용 경험이 많다고 하였다. 또한 Cho YS(2005)는 조리사가 일반인에 비해 한약재를 사용한 실제 경험이 많고 식재료 효능에 대한 인지 정도도 더 높게 나타났으며, 그 이유는 조리사들이 일반인보다 음식을 많이 만들고 식재료의 효능을 더 잘 알기 때문이라고 하였다. 따라서 조리사들은 일반인과 비교했을 때 약선 음식 인지도 및 교육 참여의사가 높으리라고 사료되며, 일반인들에게는 다소 생소할 수 있는 약선 음식에 대한 교육 요구도 및 참여의사를 파악하기 위해서는 조리에 관심이 많고 약선 음식에 대한 인지도 및 식재료 효능에 대한 인지도가 높은 조리 교육생을 대상으로 우선적으로 연구할 필요가 있다.

따라서 본 연구는 조리에 관심을 가지고 조리 교육을 받고 있는 직업전문학교 수강생들을 대상으로 약선 음식에 대한 인식과 교육 참여 의사를 알아보고 약선 음식에 대한 인지도를 높이고 교육을 활성화시킬 수 있는 방안에 대해 연구하고자 하였다. 또한 인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 이용 특성 및 교육 참여 의사 차이를 파악함으로써 각 세분시장에 적합한 프로그램을 개발할 수 있는 기초 자료를 마련하고자 하였다.

## II. 연구방법

### 1. 조사 대상

본 연구에서는 서울, 경기지역에 거주하고 서울특별시 기술교육원 산하 남부, 동부, 중부기술교육원에서 조리 교육을 받고 있는 20-50대 남녀 학생들을 대상으로 설문 조사를 실시하였다. 예비조사는 남부기술교육원 학생 20명을 대상으로 2014년 9월 1일부터 4일까지 실시하고 설문지를 수정·보완하였으며, 본조사는 2014년 9월 5일부터 2014년 9월 20일까지 실시하였다. 설문지는 총 300부 배포하였으며 이 중 276부를 회수하여(회수율: 92%), 불성실한 응답이 있는 설문지 12부를 제외한 264부(유효: 95.7%)를 분석에 사용하였다.

## 2. 조사내용 및 방법

약선 음식의 인식에 대한 항목은 Park HJ(2005), Cho SK(2010), Cho MJ(2013) 등의 선행연구를 참조하여 약선 음식 인지여부, 정보 취득 경로, 취식 경험, 이용 무경험 이유, 약선 음식 선호 메뉴, 약선 음식 메뉴 카테고리 선호도 등 6개 항목으로 구성하였으며, 명목척도, 순위척도, 리커트 척도로 측정하였다. 약선 음식 교육의사를 알아보기 위하여 Cho SK(2010) 등의 선행연구를 참조하여 약선 음식 교육기관, 교육기간, 약선음식 수업에서 중요한 점, 수업 참여 의사 등 4개 항목을 명목척도와 리커트 5점 척도로 측정하였다. 인구통계학적 특성 문항은 성별, 연령, 직업, 요리 경력, 월 평균 소득, 가족 구성 형태, 거주지 등 7개 문항으로 구성하였다. 연령은 비율척도로 측정된 후 20, 30, 40, 50대로 재코딩하였고, 성별, 직업, 요리 경력, 월 평균 소득, 가족 구성 형태, 거주지 등은 명목척도로 측정하였다.

## 3. 통계 분석

본 연구 결과의 통계 분석은 SPSS Statistics(ver. 21.0, IBM Inc., Armonk, NY, USA)를 사용하였다. 표본의 일반적 특성을 파악하기 위하여 빈도 분석(frequency analysis)을 실시하고, 인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 이용 현황을 분석하고자 카이스퀘어 분석(chi-square analysis), 독립표본 t검정(independent t-test), 일원배치분산분석(ANOVA)을 실시하였다.

## Ⅲ. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 인구통계학적 특성

조사대상자 중 여성이 192명(72.7%), 남성이 72명(27.3%)으로 여성의 비율이 높게 나타났으며, 연령은 40대 93명(35.2%), 30대 72명(27.3%), 20대 57명(21.6%) 순으로 나타났다. 직업은 전업주부 100명(37.9%), 학생 47명(17.8%), 전문/기술직 42명(15.9%), 관리/사무직 24명(9.1%), 판매/서비스직 16명(6.6%) 순으로 나타났다. 요리 경력은 2년 미만인 121명(45.8%)으로 가장 높게 나타났고 10년 이상 62명(23.5%), 2년 이상-5년 미만 30명(11.4%), 5년 이상-10년 미만 18명(6.8%) 순으로 나타났다. 월평균소득은 400만원 이상 64명(24.2%), 200만원 이상-300만원 미만 60명(22.7%) 순으로 나타났다. 가족 구성 형태의 분류에서는 2세대 가족(부부+자녀)이 153명(58.0%)으로 가장 많았다. 거주지는 서울 214명(81.1%)으로 가장 높게 나타났고, 경기도는 48명(18.2%)으로 나타났다(Table 1).

**Table 1.** Demographic characteristics of the subjects

Category	Frequency (n=264)	%
Gender	Male	72 27.3
	Female	192 72.7
	No response	0 0
Age (yr)	20's	57 21.6
	30's	72 27.3
	40's	93 35.2
	50's	42 15.9
	No response	0 0
Occupation	Student	47 17.8
	Housewife	100 37.9
	Administration	24 9.1
	Hospitality	16 6.1
	professional/Technical	42 15.9
	Production/labor	4 1.5
	Others	30 11.4
	No response	1 0.4
Cooking career (yr)	<2	121 45.8
	2≤ <5	30 11.4
	5≤ <10	18 6.8
	≥10	62 23.5
	No response	33 12.5
Income (10,000 won/month)	<100	40 15.2
	100≤ <200	47 17.8
	200≤ <300	60 22.7
	300≤ <400	43 16.3
	≥400	64 24.2
	No response	10 3.8
Households	1 person households	29 11.0
	First-generation households (Couple)	44 16.7
	Second-generation households (Couple+Children)	153 58.0
	Third-generation households (Parents+Couple+Children)	18 6.8
	Fourth-generation households (Grandparents+Parents+Couple+Children)	5 1.9
	Others	13 4.9
	No response	2 0.8
	Lives	214 81.1
Lives	Seoul	214 81.1
	Gyeonggi-do	48 18.2
	Others	2 0.8
No response	0 0	

## 2. 약선 음식 이용 현황

### 1) 약선 음식 인지도

약선 음식 인지도에 대한 결과는 Table 2와 같다. 약선 음식 인지도의 평균값은 3.06으로 나타나 상대적으로 낮은 인지도를 나타내었다. 인구통계학적 특성 중 직업 ( $p<0.05$ ), 요리 경력( $p<0.01$ ), 월 평균 소득( $p<0.01$ ), 가족 구성 형태( $p<0.05$ )에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났으며, 성별, 연령, 거주지에 대해서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다.

약선 음식 인지도는 직업 중 관리/사무직이 3.46으로 가장 높게 나타났으며, 기타 직업군과 학생의 경우 각각 2.76, 2.81로 가장 낮게 나타났( $p<0.05$ ). 요리 경력에 따라 요리 경력이 2년 이상 5년 미만인 군이 3.50으로 가장 약선 음식 인지도가 높았으며, 요리 경력 2년 미만이 2.95로 가장 낮게 나타났( $p<0.01$ ). 월 평균 소득 중에서는 200만원 이상 300만원 미만인 그룹에서 3.48로 나타나 가장 높게 나타났( $p<0.01$ ). 가족 구성 형태에 따라 3세대 가족(부모+부부+자녀)의 경우 약선 음식 인지도가 3.61로 가장 높게 나타났으며, 기타 2.50, 2세대 가족(부부+자녀)은 3.01로 가장 낮게 나타났( $p<0.05$ ).

### 2) 약선음식 정보 취득 경로 및 약선 음식 이용 경험이 없는 이유

약선 음식 정보 취득 경로 및 약선 음식 이용 경험이 없는 이유에 대한 결과는 Table 3과 같다. 약선 음식에 대해 알고 있다고 응답한 응답자를 대상으로 약선 음식에 대한 정보를 가장 많이 접했던 경로를 확인한 결과 'TV 및 라디오'라는 응답이 44명(32.1%)으로 가장 높았으며, 그 다음은 '인터넷'이 33명(24.1%)으로 나타났다. 이는 Paek HY 등(2015)의 연구에서 약선 음식을 알게 된 경로는 TV, 인터넷 등 매스컴이라고 한 결과와 유사한 결과이다.

인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 정보 취득 경로를 살펴본 결과, 직업( $p<0.001$ ), 요리 경력( $p<0.01$ )에 따라서는 유의한 차이가 나타났으나 성별, 연령, 월평균 소득, 가족 구성 형태에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다. 직업에 따른 약선 음식 정보 취득 경로는 통계적으로 유의한 차이가 나타났는데( $p<0.001$ ), 한국 약선 음식에 대한 정보를 가장 많이 접했던 경로가 TV, 라디오인 경우 전업주부가 25명(56.8%)으로 가장 높았으며, 인터넷인 경우 전문/기술직이 12명(36.4%)으로 가장 높게 나타났다. 한국 약선 음식에 대한 정보를 가장 많이 접했던 기타 경로에는 학교, 요리 학원, 신문/잡지, 전문 서적, 주변의 추천으로 등이 포함되는데 기타 경로라고 응답한 경우, 전업주부 21명(35.0%), 학생 17명(28.3%)으로 전업주부와 학생의 비율이 높았다. 요리 경력에 따라서도 유의한 차이가 나타났는데( $p<0.01$ ), 한국 약선 음식

**Table 2.** *Yaksun* food awareness according to demographic characteristics (n=260)

Category	Items	Mean±SD
Gender	Male (n=72)	2.85±1.16
	Female (n=188)	3.14±0.93
	<i>t</i> -value	-1.908
	<i>p</i> -value	0.059
Age (yr)	20's (n=57)	2.86±1.14
	30's (n=71)	3.10±1.07
	40's (n=93)	3.08±0.90
	50's (n=39)	3.23±0.90
	<i>F</i> -value	1.172
	<i>p</i> -value	0.321
Occupation	Student (n=47)	2.81±1.17 <sup>ab</sup>
	Housewife (n=97)	3.08±0.90 <sup>abc</sup>
	Administration (n=24)	3.46±1.10 <sup>c</sup>
	Hospitality (n=16)	3.00±1.03 <sup>abc</sup>
	Profession/Technical (n=41)	3.32±1.06 <sup>bc</sup>
	Others (n=34)	2.76±0.78 <sup>a</sup>
	<i>F</i> -value	2.547 <sup>*</sup>
	<i>p</i> -value	0.029
Cooking career (yr)	<2 (n=121)	2.95±1.00 <sup>a</sup>
	2≤ <5 (n=30)	3.50±0.86 <sup>b</sup>
	≥5 (n=76)	3.25±0.97 <sup>ab</sup>
	<i>F</i> -value	4.817 <sup>**</sup>
	<i>p</i> -value	0.009
Income (10,000 won/month)	<100 (n=40)	2.93±1.14 <sup>a</sup>
	100≤ <200 (n=46)	2.74±1.12 <sup>a</sup>
	200≤ <300 (n=60)	3.48±0.89 <sup>b</sup>
	≥300 (n=104)	3.04±0.89 <sup>a</sup>
	<i>F</i> -value	5.628 <sup>**</sup>
	<i>p</i> -value	0.001
Households	1 person households (n=28)	3.18±0.98 <sup>bc</sup>
	First-generation households (Couple) (n=44)	3.14±1.00 <sup>bc</sup>
	Second-generation households (Couple+Children) (n=150)	3.01±0.99 <sup>ab</sup>
	Third-generation households (Parents+Couple+Children) (n=18)	3.61±0.92 <sup>c</sup>
	Others (n=18)	2.50±1.04 <sup>a</sup>
	<i>F</i> -value	3.093 <sup>*</sup>
	<i>p</i> -value	0.016
Lives	Seoul (n=211)	3.09±1.00
	Gyeonggi-do (n=49)	2.92±1.02
	<i>t</i> -value	1.076
	<i>p</i> -value	0.283
	Total	3.06±1.01

<sup>a-c</sup> Different letters in the same column are significantly different at  $p<0.05$  according to Duncan's multiple range test.

<sup>\*</sup>  $p<0.05$ , <sup>\*\*</sup>  $p<0.01$ .

**Table 3.** The information searching route for *Yaksun* food and the reason not to have eaten *Yaksun* food according to demographic characteristics

Category	Items	The information searching route for <i>Yaksun</i> food			The reason not to have eaten <i>Yaksun</i> food	
		Television, Radio (n=44)	Internet (n=33)	Others <sup>1)</sup> (n=60)	No interest in <i>Yaksun</i> food (n=21)	Others <sup>2)</sup> (n=20)
Gender	Male	8(18.2) <sup>3)</sup>	8(24.2)	19(31.7)	11(52.4)	8(40.0)
	Female	36(81.8)	25(75.8)	41(68.3)	10(47.6)	12(60.0)
	$\chi^2$ -value	2.466			0.631	
	<i>p</i> -value	0.291			0.427	
Age (yr)	20's	6(13.6)	6(18.2)	16(26.7)	10(47.6)	4(20.0)
	30's	11(25.0)	14(42.4)	18(30.0)	4(19.0)	8(40.0)
	40's	16(36.4)	11(33.3)	18(30.0)	5(23.8)	8(40.0)
	50's	11(25.0)	2(6.1)	8(13.3)	2(9.5)	0(0.0)
	$\chi^2$ -value	9.113			6.577	
	<i>p</i> -value	0.167			0.087	
Occupation	Student	4(9.1)	4(12.1)	17(28.3)	8(38.1)	8(40.0)
	Housewife	25(56.8)	8(24.2)	21(35.0)	5(23.8)	7(35.0)
	Administration	4(9.1)	2(6.1)	10(16.7)	1(4.8)	0(0.0)
	Hospitality	1(2.3)	4(12.1)	2(3.3)	2(9.5)	3(15.0)
	Profession/Technical	3(6.8)	12(36.4)	9(15.0)	5(23.8)	2(10.0)
	Others	7(15.9)	3(9.1)	1(1.7)	0(0.0)	0(0.0)
	$\chi^2$ -value	34.568***			2.796	
	<i>p</i> -value	0.000			0.592	
Cooking career (yr)	<2	13(34.2)	13(39.4)	33(60.0)	11(61.1)	10(55.6)
	2≤ <5	4(10.5)	10(30.3)	8(14.5)	3(16.7)	4(22.2)
	≥5	21(55.3)	10(30.3)	14(25.5)	4(22.2)	4(22.2)
	$\chi^2$ -value	14.108**			0.190	
<i>p</i> -value	0.007			0.909		
Income (10,000 won/month)	<100	5(11.6)	3(9.7)	11(18.3)	3(15.8)	4(21.1)
	100≤ <200	6(14.0)	7(22.6)	8(13.3)	9(47.4)	4(21.1)
	200≤ <300	14(32.6)	12(38.7)	19(31.7)	2(10.5)	4(21.1)
	≥300	18(41.9)	9(29.0)	22(36.7)	5(26.3)	7(36.8)
	$\chi^2$ -value	3.738			3.066	
<i>p</i> -value	0.712			0.382		
Households	1 person households	6(14.0)	2(6.1)	7(11.7)	3(14.3)	1(5.0)
	First-generation households (Couple)	7(16.3)	12(36.4)	9(15.0)	1(4.8)	3(15.0)
	Second-generation households (Couple+Children)	19(44.2)	15(45.5)	38(63.3)	11(52.4)	14(70.0)
	Third-generation households (Parents+Couple+Children)	6(14.0)	3(9.1)	4(6.7)	1(4.8)	1(5.0)
	Others	5(11.6)	1(3.0)	2(3.3)	5(23.8)	1(5.0)
	$\chi^2$ -value	13.510			5.005	
<i>p</i> -value	0.095			0.287		
Lives	Seoul	39(88.6)	23(69.7)	53(88.3)	19(90.5)	14(70.0)
	Gyeonggi-do	5(11.4)	10(30.3)	7(11.7)	2(9.5)	6(30.0)
	$\chi^2$ -value	6.545*			2.735	
	<i>p</i> -value	0.038			0.098	

<sup>1)</sup> School, cooking school, newspaper & magazine, book, recommendation from others.

<sup>2)</sup> *Yaksun* food's difficult cooking method, no place to sell *Yaksun* food ingredient, expensive *Yaksun* food's ingredient, others.

<sup>3)</sup> n(%).

\* *p*<0.05, \*\* *p*<0.01, \*\*\* *p*<0.001.

에 대한 정보를 가장 많이 접했던 경로가 TV, 라디오인 경우 요리 경력 5년 이상이 21명(55.3%)으로 높은 비율을 차지한 반면, 인터넷인 경우 요리경력 2년 미만이 13명(39.4%)으로 가장 높은 비율을 차지하였다. 기타 경로인 경우 요리경력 2년 미만이 33명(60.0%)으로 월등히 높은 비율을 나타내었다.

한편 약선 음식을 이용한 경험이 없는 이유는 '한국 약선 음식에 관심이 없어서'라는 응답이 21명(51.2%)으로 가장 높게 나타났다. 기타 응답에는 '한국 약선 음식 조리법이 어려워져서', '한국 약선 음식 재료를 판매하는 곳이 없어서', '한국 약선 음식 재료가 비싸서', '기타' 등이 모두 포함되는데 20명(48.8%)로 나타났다. Cho SK(2010)는 '한국 약선음식 조리법이 어려워져서' 한국 약선음식을 조리하거나 이용해 본 경험이 없다고 하여서 본 연구결과와는 다소 차이를 보였다.

인구통계학적 특성에 따른 약선 음식을 이용한 경험이 없는 이유를 살펴본 결과, 성별, 연령, 요리 경력, 월평균 소득, 가족 구성 형태, 거주지 모두 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다.

### 3) 약선 음식 취식 경험 및 메뉴 선호도

약선 음식 취식 경험 및 약선 음식 중 선호하는 메뉴에 대한 결과는 Table 4와 같다. 약선 음식 중 먹어본 적이 있는 약선 음식 중복 응답 결과, 메밀 전병쌈 169명(19.2%), 들깨 버섯 나물 141명(16.0%), 대하점 133명(15.1%), 녹두 삼계탕 122명(13.9%) 순으로 나타났다.

약선 음식 중 선호하는 메뉴 1순위는 녹두 삼계탕 57명(24.3%), 대하점 40명(17.0%), 들깨 버섯 나물 34명(14.5%), 황기 곤드레밥 31명(13.2%) 순으로 나타났으며, 2순위는 메밀 전병쌈 54명(23.9%), 들깨 버섯 나물 38명(16.8%), 녹두 삼계탕 33명(14.6%), 대하점 29명(12.8%) 순으로 나타났다. Paek HY 등(2015)은 가장 선호하는 약선 음식은 한방삼계탕이라고 하였는데 본 연구에서도 녹두 삼계탕이 선호하는 약선 메뉴 1순위 중 가장 많은 응답을 나타내어 유사한 결과를 나타내었다.

### 4) 약선 음식 메뉴 카테고리 선호도

약선 음식 메뉴 카테고리 선호도에 대한 결과는 Table 5와 같다. 약선 음식과 관련하여 선호하는 메뉴 카테고리는 나물류 58명(29.3%)으로 가장 높았으며 찜류 35명(17.7%), 밥류 29명(14.6%), 구이류 22명(11.1%) 순으로 선호도가 높은 것으로 나타났다. Cho MJ(2013)는 55세 이상 액티브시니어의 경우 약선 음식 중 상품화시 출시되기를 원하는 메뉴 형태를 '밥류', '찜류', '죽', '나물류' 순이라 하였는데 순위는 다소 차이가 있지만 선호하는 메뉴 카테고리는 본 연구결과와 유사하게 나타났다.

인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 메뉴 카테고리 선

호도는 성별( $p<0.001$ ), 직업( $p<0.01$ ), 월 평균 소득( $p<0.05$ ), 가족 구성 형태( $p<0.05$ )에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타났으나, 연령, 요리 경력, 거주지에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다. 약선 음식 메뉴 카테고리 선호도는 성별( $p<0.001$ )에 따라 여성은 죽류, 밥류, 찜류, 나물류에 대한 선호도가 남성보다 월등히 높게 나타난 반면, 남성은 구이류, 기타류에 대한 선호도가 높게 나타났다. 죽류를 선호하는 여성은 16명(94.1%)으로 남성 1명(5.9%)에 비해 상대적인 선호도가 높게 나타났다. 밥류는 여성 24명(82.8%), 남성 5명(17.2%), 찜류는 여성 28명(80.0%), 남성 7명(20.0%), 나물류는 여성 45명(77.6%), 남성 13명(22.4%)으로 나타났다. 한편 구이류는 남성 14명(63.6%), 여성 8명(36.4%)으로 나타나 남성들의 구이류에 대한 선호도가 매우 높은 것으로 나타났다. 기타 카테고리에는 음청류, 튀김류, 조림류가 포함되는데, 남성은 13명(65.0%)으로 여성 7명(35.0%)보다 선호도가 높게 나타났다. 직업( $p<0.01$ )에 따라서, 죽류는 전업주부가 10명(62.5%)으로 나타나 다른 직업군에 비해 죽류에 대한 상대적인 선호도가 높게 나타났다. 밥류, 나물류에 대한 선호도도 전업주부가 각각 15명(51.7%), 25명(41.1%)으로 나타나 선호하는 비율이 높게 나타났다. 국/찌개류, 구이류, 기타 카테고리는 학생이 각각 6명(35.3%), 7명(31.8%), 8명(40.0%)로 나타나 다른 직업군에 비해 선호도가 높게 나타났다. 월평균 소득( $p<0.05$ )에 따라서, 밥류, 나물류, 구이류, 찜류는 월평균 소득 300만원 이상이 15명(53.6%), 27명(47.4%), 8명(44.4%), 15명(42.9%)으로 나타나 다른 소득군에 비해 상대적으로 높은 비율로 나타났다. 죽류는 월평균 소득 100만원 미만이 6명(35.3%)으로 나타나 상대적으로 높은 비율로 나타났으며, 국/찌개류는 월평균 소득 100만원 이상 200만원 미만이 9명(52.9%)으로 선호하는 비율이 높게 나타났다. 가족 구성 형태( $p<0.05$ )에 따라 살펴보면, 부부와 자녀로 이루어진 2세대 가족이 전반적으로 비율이 높았으나 특히 음청류, 튀김류, 조림류 등을 포함하는 기타 카테고리를 선호하는 2세대 가족은 15명(75.0%), 나물류를 선호하는 2세대 가족은 36명(67.2%)으로 나타났다. 구이류, 죽류에 대한 선호도는 부부만으로 이루어진 1세대 가족의 선호도가 8명(38.1%), 6명(35.3%)으로 높게 나타났으며, 찜류, 국/찌개류는 부모, 부부, 자녀로 이루어진 3세대 가족 선호도가 5명(14.3%), 2명(11.8%)으로 나타났다.

## 3. 약선 음식 교육 참여 의사

### 1) 약선 음식 교육 참여 의사

약선 음식 교육 참여의사에 대한 결과는 Table 6과 같다. 약선 음식 교육 참여의사의 평균값은 3.93으로 비교적 높게 나타났다. 인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 교육 참여 의사는 거주지( $p<0.01$ )에 따라 통계적으로 유

**Table 4.** The most eaten menu item and the most popular menu item for *Yaksun* food

	Category	Frequency (n=264)	%
The most eaten menu item for <i>Yaksun</i> food <sup>1)</sup>	<i>Hwanggi-Gondeure-bap</i> (steamed rice with astragalus root and seasoned thistle)	87	9.9
	<i>Hobak Sikhye</i> (pumpkin <i>Sikhye</i> )	58	6.6
	<i>Daeha jjim</i> (braised prawn)	133	15.1
	<i>Dalle-dakgogi</i> salad (wild onion and chicken salad)	24	2.7
	<i>Daechu juk</i> (date porridge)	62	7.0
	<i>Eunhang-Juksun-bap</i> (Steamed rice with ginko nut and bamboo sprout)	43	4.9
	<i>Insam-Hwanggi-Haesam jjim</i> (braised ginseng, astragalus root and sea cucumber)	15	1.7
	<i>Memil-jeonbyeong ssam</i> (buckwheat crepe wraps)	169	19.2
	<i>Nokdu-Samgye tang</i> (chicken soup with mung bean)	122	13.9
	<i>Deulkke beoseot namul</i> (seasoned mushroom with perilla seed)	141	16.0
	Never eaten at all	26	3.0
The most popular menu item for <i>Yaksun</i> food <sup>1st 2)</sup>	<i>Nokdu-Samgye tang</i> (chicken soup with mung bean)	57	24.3
	<i>Daeha jjim</i> (braised prawn)	40	17.0
	<i>Deulkke beoseot namul</i> (seasoned mushroom with perilla seed)	34	14.5
	<i>Hwanggi-Gondeure-bap</i> (steamed rice with astragalus root and seasoned thistle)	31	13.2
	<i>Memil-jeonbyeong ssam</i> (buckwheat crepe wraps)	20	8.5
	<i>Daechu juk</i> (date porridge)	14	6.0
	<i>Hobak Sikhye</i> (pumpkin <i>Sikhye</i> )	11	4.7
	<i>Eunhang-Juksun-bap</i> (steamed rice with ginko nut and bamboo sprout)	9	3.8
	<i>Insam-Hwanggi-Haesam jjim</i> (braised ginseng, astragalus root and sea cucumber)	6	2.6
	<i>Dalle-dakgogi</i> salad (wild onion and chicken salad)	4	1.7
	Never eaten at all	9	3.8
The most popular menu item for <i>Yaksun</i> food <sup>2nd 2)</sup>	<i>Memil-jeonbyeong ssam</i> (buckwheat crepe wraps)	54	23.9
	<i>Deulkke beoseot namul</i> (seasoned mushroom with perilla seed)	38	16.8
	<i>Nokdu-Samgye tang</i> (chicken soup with mung bean)	33	14.6
	<i>Daeha jjim</i> (braised prawn)	29	12.8
	<i>Hwanggi-Gondeure-bap</i> (steamed rice with astragalus root and seasoned thistle)	21	9.3
	<i>Dalle-dakgogi</i> salad (wild onion and chicken salad)	12	5.3
	<i>Daechu juk</i> (date porridge)	9	4.0
	<i>Eunhang-Juksun-bap</i> (steamed rice with ginko nut and bamboo sprout)	9	4.0
	<i>Hobak Sikhye</i> (pumpkin <i>Sikhye</i> )	8	3.5
	<i>Insam-Hwanggi-Haesam jjim</i> (braised ginseng, astragalus root and sea cucumber)	8	3.5
	Never eaten at all	5	2.2

<sup>1)</sup> Multiple responses.

<sup>2)</sup> Ordinal scale.

의한 차이가 나타났으며, 성별, 연령, 직업, 요리 경력, 월 평균 소득, 가족 구성 형태에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다.

서울 거주자 약선 음식 교육 참여 의사는 3.99로 높게 나타난 반면, 경기도 거주자는 3.68로 낮게 나타났다 ( $p < 0.01$ ). 또한 연령에 따라 통계적으로 유의한 차이는 없

으나, 연령이 높을수록 약선 음식 교육 참여 의사는 높아지는 경향이 나타났다. 가족 구성 형태에 따라서도 통계적으로 유의한 차이는 없으나, 3세대 가족(부모+부부+자녀)의 약선 음식 교육 참여 의사가 4.33으로 가장 높게 나타났다.

**Table 5.** The preferred types of *Yaksun* food according to demographic characteristics

Category	Items	The preferred types of <i>Yaksun</i> food						
		Rice dishes (n=29)	Porridge dishes (n=17)	Soup/stew dishes (n=17)	Roasted dishes (n=22)	Steamed dishes (n=35)	Vegetable dishes (n=58)	Others <sup>1)</sup> (n=20)
Gender	Male	5(17.2) <sup>2)</sup>	1(5.9)	5(29.4)	14(63.6)	7(20.0)	13(22.4)	13(65.0)
	Female	24(82.8)	16(94.1)	12(70.6)	8(36.4)	28(80.0)	45(77.6)	7(35.0)
	$\chi^2$ -value	34.156***						
	<i>p</i> -value	0.000						
Age (yr)	20's	7(24.1)	5(29.4)	6(35.3)	6(27.3)	7(20.0)	10(17.2)	10(50.0)
	30's	3(10.3)	7(41.2)	6(35.3)	7(31.8)	14(40.0)	15(25.9)	4(20.0)
	40's	14(48.3)	4(23.5)	5(29.4)	6(27.3)	12(34.3)	24(41.4)	3(15.0)
	50's	5(17.2)	1(5.9)	0(0.0)	3(13.6)	2(5.7)	9(15.5)	3(15.0)
	$\chi^2$ -value	25.383						
	<i>p</i> -value	0.115						
Occupation	Student	4(13.8)	2(12.5)	6(35.3)	7(31.8)	9(25.7)	5(8.6)	8(40.0)
	Housewife	15(51.7)	10(62.5)	4(23.5)	3(13.6)	7(20.0)	25(43.1)	4(20.0)
	Administration	4(13.8)	1(6.3)	0(0.0)	2(9.1)	2(5.7)	8(13.8)	3(15.0)
	Hospitality	1(3.4)	1(6.3)	3(17.6)	3(13.6)	2(5.7)	2(3.4)	0(0.0)
	Profession/Technical	2(6.9)	0(0.0)	1(5.9)	4(18.2)	8(22.9)	15(25.9)	4(20.0)
	Others	3(10.3)	2(12.5)	3(17.6)	3(13.6)	7(20.0)	3(5.2)	1(5.0)
	$\chi^2$ -value	53.515**						
	<i>p</i> -value	0.005						
Cooking career (yr)	<2	10(37.0)	7(46.7)	9(60.0)	13(68.4)	16(51.6)	26(49.1)	12(66.7)
	2 ≤ <5	4(14.8)	5(33.3)	3(20.0)	3(15.8)	3(9.7)	7(13.2)	2(11.1)
	≥5	13(48.1)	3(20.0)	3(20.0)	3(15.8)	12(38.7)	20(37.7)	4(22.2)
	$\chi^2$ -value	14.169						
	<i>p</i> -value	0.290						
Income (10,000 won/month)	<100	3(10.7)	6(35.3)	2(11.8)	3(16.7)	6(17.1)	6(10.5)	2(10.0)
	100 ≤ <200	6(21.4)	1(5.9)	9(52.9)	0(0.0)	9(25.7)	9(15.8)	4(20.0)
	200 ≤ <300	4(14.3)	5(29.4)	4(23.5)	7(38.9)	5(14.3)	15(26.3)	7(35.0)
	≥300	15(53.6)	5(29.4)	2(11.8)	8(44.4)	15(42.9)	27(47.4)	7(35.0)
	$\chi^2$ -value	33.643*						
	<i>p</i> -value	0.014						
Households	1 person households	6(20.7)	1(5.9)	1(5.9)	2(9.5)	3(8.6)	4(6.9)	3(15.0)
	First-generation households (Couple)	4(13.8)	6(35.3)	3(17.6)	8(38.1)	4(11.4)	9(15.5)	1(5.0)
	Second-generation households (Couple+Children)	17(58.6)	9(52.9)	8(47.1)	9(42.9)	18(51.4)	39(67.2)	15(75.0)
	Third-generation households (Parents+Couple+Children)	0(0.0)	1(5.9)	2(11.8)	0(0.0)	5(14.3)	5(8.6)	1(5.0)
	Others	2(6.9)	0(0.0)	3(17.6)	2(9.5)	5(14.3)	1(1.7)	0(0.0)
	$\chi^2$ -value	37.205*						
	<i>p</i> -value	0.042						
Lives	Seoul	24(82.8)	14(82.4)	15(88.2)	19(86.4)	27(77.1)	43(74.1)	16(80.0)
	Gyeonggi-do	5(17.2)	3(17.6)	2(11.8)	3(13.6)	8(22.9)	15(25.9)	4(20.0)
	$\chi^2$ -value	2.872						
	<i>p</i> -value	0.825						

<sup>1)</sup> Teas and beverages, deep-fried dishes, *Jorim* (food boiled in soy sauce).<sup>2)</sup> n(%).\*  $p < 0.05$ , \*\*  $p < 0.01$ , \*\*\*  $p < 0.001$ .

2) 약선 음식 교육 기관 선호도

약선 음식 교육 기관 선호도에 대한 결과는 Table 7과 같다. 약선 음식 교육 기관 중 문화센터가 98명(37.1%)으로 선호도가 가장 높았으며 여성복지회관 46명(17.4%), 요리학원 37명(14.0%) 순으로 선호하는 것으로 나타났다 (Table 7). Cho SK(2010)는 현재 음식에 대하여 배우고 있거나 음식에 관련된 일을 하는 사람들을 대상으로 설문조사를 실시하였는데, 한국 약선음식 수업을 주로 어디서 배웠느냐는 질문에 학교, 대학 평생교육원, 요리학원, 기타 장소, 문화센터 순서로 나타났다고 하였다. 이는 본 연구의 약선 음식 교육 기관 선호도와는 상당한 차이를 보이고 있다. 즉 선호하는 교육 기관과 실제로 약선 음식 수업을 제공하는 기관 간에는 큰 차이가 있는 것으로 사료된다. 인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 교육기관 선호도는 성별( $p<0.001$ ), 연령( $p<0.05$ ), 직업( $p<0.001$ ), 요리 경력( $p<0.01$ ), 월평균 소득( $p<0.01$ ), 거주지( $p<0.001$ )에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났으며, 가족 구성 형태에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다.

약선 음식 교육기관 선호도는 성별( $p<0.001$ )에 따라 여성복지회관, 요리 학원, 문화센터 등에 대한 선호도는 여성이 각각 46명(100.0%), 30명(81.1%), 70명(71.4%)으로 남성에 비해 선호도가 높게 나타났으며, 학교, 대학 평생교육원에 대한 선호도는 남성이 각각 18명(56.3%), 12명(38.7%)으로 나타나 여성에 비해 높게 나타났다. 연령( $p<0.05$ )에 따라서 요리 학원에 대한 선호도는 40대가 14명(37.8%)으로 높게 나타났다. 문화 센터는 40대 37명(37.8%), 여성복지회관은 30대, 40대 각각 15명(32.6%), 50대 13명(28.3%)으로 나타났다. 대학 평생교육원, 학교를 선호하는 경우는 20대가 각각 11명(35.5%), 13명(40.6%)으로 나타나 선호도가 높게 나타났다. 직업( $p<0.001$ )에 따라서 문화센터에 대한 선호도는 전업주부가 52명(53.1%)으로 가장 높게 나타났고, 여성복지회관, 요리학원에 대한 선호도도 전업주부가 각각 20명(43.5%), 16명(43.2%)으로 가장 높게 나타났다. 학교, 대학 평생교육원에 대한 선호도는 학생이 각각 12명(38.7%), 7명(22.0%)으로 가장 높게 나타났다. 학교는 관리/사무직도 6명(19.7%)으로 선호도가 높게 나타났으며 대학 평생교육원은 전문/기술직이 8명(25.8%)으로 선호도가 높게 나타났다. 요리 경력에 따라서( $p<0.01$ ) 학교, 요리 학원, 대학 평생교육원은 요리 경력 2년 미만의 선호도가 각각 22명(75.9%), 21명(65.6%), 17명(63.0%)으로 높게 나타났다. 여성복지회관에 대한 선호도는 요리경력 5년 이상이 24명(58.5%)으로 가장 선호하였으며, 문화센터에 대한 선호도는 2년 미만, 5년 이상, 2년 이상 5년 미만 등 3개 군에서 각각 37명(42.5%), 31명(35.6%), 19명(21.8%)으로 나타나 골고루 선호하는 것으로 나타났다. 거주지( $p<0.001$ )에 따라서 서울은 학교,

Table 6. The education participation intention for *Yaksun* food according to demographic characteristics (n=263)

Category	Items	Mean±SD
Gender	Male (n=72)	3.97±0.82
	Female (n=191)	3.92±0.68
	t-value	0.560
	p-value	0.576
Age (yr)	20's (n=57)	3.79±0.62
	30's (n=72)	3.97±0.73
	40's (n=93)	3.91±0.78
	50's (n=41)	4.10±0.70
	F-value	1.561
	p-value	0.199
Occupation	Student (n=47)	3.87±0.71
	Housewife (n=99)	3.89±0.68
	Administration (n=24)	4.08±0.65
	Hospitality (n=16)	3.81±0.75
	Profession/Technical (n=42)	3.98±0.78
	Others (n=34)	4.03±0.83
	F-value	0.581
	p-value	0.715
Cooking career (yr)	<2 (n=121)	3.84±0.71
	2≤ <5 (n=30)	4.07±0.64
	≥5 (n=79)	3.96±0.79
	F-value	1.402
	p-value	0.248
Income (10,000 won/month)	<100 (n=40)	3.93±0.57
	100≤ <200 (n=47)	3.83±0.89
	200≤ <300 (n=59)	3.95±0.73
	≥300 (n=107)	3.96±0.71
	F-value	0.376
	p-value	0.770
Households	1 person households (n=29)	3.83±0.76
	First-generation households (Couple) (n=44)	3.98±0.66
	Second-generation households (Couple+Children) (n=152)	3.88±0.73
	Third-generation households (Parents+Couple+Children) (n=18)	4.33±0.59
	Others (n=18)	4.06±0.80
	F-value	1.923
	p-value	0.107
Lives	Seoul (n=213)	3.99±0.71
	Gyeonggi-do (n=50)	3.68±0.74
	t-value	2.691**
	p-value	0.009
	Total	3.93±0.72

\*\* $p<0.01$ .

**Table 7.** The educational institution preference for *Yaksun* food according to demographic characteristics

Category	Items	The educational institution preference for <i>Yaksun</i> food					
		Cooking school (n=37)	Cultural center (n=98)	Women's welfare center (n=46)	University used lifelong education center (n=31)	School (n=32)	Others (n=19)
Gender	Male	7(18.9) <sup>1)</sup>	28(28.6)	0(0.0)	12(38.7)	18(56.3)	6(31.6)
	Female	30(81.1)	70(71.4)	46(100.0)	19(61.3)	14(43.8)	13(68.4)
	$\chi^2$ -value	34.615***					
	<i>p</i> -value	0.000					
Age (yr)	20's	10(27.0)	20(20.4)	3(6.5)	11(35.5)	13(40.6)	0(0.0)
	30's	8(21.6)	30(30.6)	15(32.6)	6(19.4)	6(18.8)	6(31.6)
	40's	14(37.8)	37(37.8)	15(32.6)	8(25.8)	10(31.3)	9(47.4)
	50's	5(13.5)	11(11.2)	13(28.3)	6(19.4)	3(9.4)	4(21.1)
	$\chi^2$ -value	29.939*					
	<i>p</i> -value	0.012					
Occupation	Student	6(16.2)	14(14.3)	4(8.7)	7(22.6)	12(38.7)	3(15.8)
	Housewife	16(43.2)	52(53.1)	20(43.5)	2(6.5)	6(19.4)	4(21.1)
	Administration	3(8.1)	3(3.1)	6(13.0)	4(12.9)	6(19.4)	2(10.5)
	Hospitality	3(8.1)	4(4.1)	2(4.3)	3(9.7)	3(9.7)	1(5.3)
	Profession/Technical	4(10.8)	16(16.3)	9(19.6)	8(25.8)	3(9.7)	2(10.5)
	Others	5(13.5)	9(9.2)	5(10.9)	7(22.6)	1(3.2)	7(36.8)
	$\chi^2$ -value	59.168***					
<i>p</i> -value	0.000						
Cooking career (yr)	<2	21(65.6)	37(42.5)	14(34.1)	17(63.0)	22(75.9)	9(64.3)
	2≤ <5	2(6.3)	19(21.8)	3(7.3)	3(11.1)	3(10.3)	0(0.0)
	≥5	9(28.1)	31(35.6)	24(58.5)	7(25.9)	4(13.8)	5(35.7)
	$\chi^2$ -value	30.081**					
<i>p</i> -value	0.001						
Income (10,000 won/month)	<100	6(17.0)	13(13.8)	4(8.7)	3(9.7)	12(41.4)	2(11.1)
	100≤ <200	11(30.6)	13(13.8)	6(13.0)	9(29.0)	3(10.3)	5(27.8)
	200≤ <300	7(19.4)	18(19.1)	14(30.4)	10(32.3)	4(13.8)	7(38.9)
	≥300	12(33.3)	50(53.2)	22(47.8)	9(29.0)	10(34.5)	4(22.2)
	$\chi^2$ -value	36.186**					
<i>p</i> -value	0.002						
Households	1 person households	4(10.8)	9(9.3)	4(8.7)	6(19.4)	3(9.7)	3(15.8)
	First-generation households (Couple)	6(16.2)	18(18.6)	9(19.6)	3(9.7)	5(16.1)	3(15.8)
	Second-generation households (Couple+Children)	20(54.1)	62(63.9)	23(50.0)	16(51.6)	23(74.2)	8(42.1)
	Third-generation households (Parents+Couple+Children)	2(5.4)	4(4.1)	6(13.0)	5(16.1)	0(0.0)	1(5.3)
	Others	5(13.5)	4(4.1)	4(8.7)	1(3.2)	0(0.0)	4(21.1)
	$\chi^2$ -value	29.508					
<i>p</i> -value	0.078						
Lives	Seoul	33(89.2)	66(67.3)	41(89.1)	24(77.4)	30(93.8)	19(100.0)
	Gyeonggi-do	4(10.8)	32(32.7)	5(10.9)	7(22.6)	2(6.3)	0(0.0)
	$\chi^2$ -value	23.542***					
<i>p</i> -value	0.000						

<sup>1)</sup> n(%).\* *p*<0.05, \*\* *p*<0.01, \*\*\* *p*<0.001.

**Table 8.** The educational period preference for *Yaksun* food according to demographic characteristics

Category	Items	The educational period preference for <i>Yaksun</i> food (month)			
		<3 (n=113)	4≤ <6 (n=84)	6≤ <12 (n=44)	≥12 (n=23)
Gender	Male	28(24.8) <sup>1)</sup>	26(31.0)	13(29.5)	5(21.7)
	Female	85(75.2)	58(69.0)	31(70.5)	18(78.3)
	$\chi^2$ -value	1.397			
	<i>p</i> -value	0.706			
Age (yr)	20's	21(18.6)	18(21.4)	8(18.2)	10(43.5)
	30's	33(29.2)	14(16.7)	22(50.0)	3(13.0)
	40's	39(34.5)	39(46.4)	9(20.5)	6(26.1)
	50's	20(17.7)	20(15.5)	5(11.4)	4(17.4)
	$\chi^2$ -value	26.594**			
	<i>p</i> -value	0.002			
Occupation	Student	17(15.0)	12(14.3)	11(25.0)	7(31.8)
	Housewife	47(41.6)	28(33.3)	15(34.1)	10(45.5)
	Administration	7(6.2)	12(14.3)	3(6.8)	2(9.1)
	Hospitality	10(8.8)	4(4.8)	1(2.3)	1(4.5)
	Profession/Technical	18(15.9)	18(21.4)	5(11.4)	1(4.5)
	Others	14(12.4)	10(11.9)	9(20.5)	1(4.5)
	$\chi^2$ -value	19.856			
<i>p</i> -value	0.178				
Cooking career (yr)	<2	54(52.4)	37(50.0)	19(55.9)	11(55.0)
	2≤ <5	13(12.6)	9(12.2)	6(17.6)	2(10.0)
	≥5	36(35.0)	28(37.8)	9(26.5)	7(35.0)
	$\chi^2$ -value	1.819			
<i>p</i> -value	0.936				
Income (10,000 won/month)	<100	15(14.0)	11(13.3)	5(12.2)	9(39.1)
	100≤ <200	13(12.1)	18(21.7)	9(22.0)	7(30.4)
	200≤ <300	32(29.9)	17(20.5)	8(19.5)	3(13.0)
	≥300	47(43.9)	37(44.6)	19(46.3)	4(17.4)
	$\chi^2$ -value	20.899*			
<i>p</i> -value	0.013				
Households	1 person households	10(9.0)	11(13.1)	5(11.4)	3(13.0)
	First-generation households (Couple)	26(23.4)	11(13.1)	5(11.4)	2(8.7)
	Second-generation households (Couple+Children)	62(55.9)	47(56.0)	30(68.2)	14(60.9)
	Third-generation households (Parents+Couple+Children)	6(5.4)	7(8.3)	3(6.8)	2(8.7)
	Others	7(6.3)	8(9.5)	1(2.3)	2(8.7)
	$\chi^2$ -value	10.133			
<i>p</i> -value	0.604				
Lives	Seoul	86(76.1)	72(85.7)	36(81.8)	20(87.0)
	Gyeonggi-do	27(23.9)	12(14.3)	8(18.2)	3(13.0)
	$\chi^2$ -value	3.529			
	<i>p</i> -value	0.317			

<sup>1)</sup> n(%).  
\* *p*<0.05, \*\* *p*<0.01.

**Table 9.** Important point for *Yaksun* food class according to demographic characteristics

Category	Items	Important point for <i>Yaksun</i> food class					
		Taste of food (n=20)	Food materials (n=54)	Contents of class (n=45)	Instructor's knowledge (awareness) (n=20)	Practical application in real life (n=76)	Others <sup>1)</sup> (n=8)
Gender	Male	3(15.0) <sup>2)</sup>	15(27.8)	13(28.9)	4(20.0)	26(34.2)	3(37.5)
	Female	17(85.0)	39(72.2)	32(71.1)	16(80.0)	50(65.8)	5(62.5)
	$\chi^2$ -value	4.028					
	<i>p</i> -value	0.545					
Age (yr)	20's	4(20.0)	10(18.5)	11(24.4)	5(25.0)	18(23.7)	3(37.5)
	30's	6(30.0)	16(29.6)	15(33.3)	4(20.0)	15(19.7)	1(12.5)
	40's	6(30.0)	19(35.2)	15(33.3)	9(45.0)	30(39.5)	3(37.5)
	50's	4(20.0)	9(16.7)	4(8.9)	2(10.0)	13(17.1)	1(12.5)
	$\chi^2$ -value	7.850					
	<i>p</i> -value	0.930					
Occupation	Student	4(20.0)	5(9.3)	7(15.6)	5(25.0)	19(25.0)	2(25.0)
	Housewife	9(45.0)	25(46.3)	12(26.7)	5(25.0)	25(32.9)	1(12.5)
	Administration	2(10.0)	5(9.3)	5(11.1)	0(0.0)	8(10.5)	3(37.5)
	Hospitality	2(10.0)	2(3.7)	4(8.9)	3(15.0)	2(2.6)	1(12.5)
	professional/Technical	1(5.0)	10(18.5)	10(22.2)	6(30.0)	11(14.5)	0(0.0)
	Others	2(10.0)	7(13.0)	7(15.6)	1(5.0)	11(14.5)	1(12.5)
	$\chi^2$ -value	31.813					
<i>p</i> -value	0.164						
Cooking career (yr)	<2	10(58.8)	22(48.9)	20(47.6)	8(44.4)	37(56.9)	6(75.0)
	2 ≤ <5	0(0.0)	7(15.6)	10(23.8)	2(11.1)	4(6.2)	1(12.5)
	≥5	7(41.2)	16(35.6)	12(28.6)	8(44.4)	24(36.9)	1(12.5)
	$\chi^2$ -value	13.045					
	<i>p</i> -value	0.221					
Income (10,000 won/month)	<100	6(30.0)	3(6.0)	4(9.1)	4(21.1)	12(16.4)	1(12.5)
	100 ≤ <200	5(25.0)	15(30.0)	7(15.9)	4(21.1)	9(12.3)	2(25.0)
	200 ≤ <300	2(10.0)	7(14.0)	17(38.6)	5(26.3)	19(26.0)	2(25.0)
	≥300	7(35.0)	25(50.0)	16(36.4)	6(31.6)	33(45.2)	3(37.5)
	$\chi^2$ -value	22.896					
	<i>p</i> -value	0.086					
Households	1 person households	1(5.0)	4(7.4)	5(11.6)	4(20.0)	6(7.9)	2(25.0)
	First-generation households (Couple)	3(15.0)	8(14.8)	11(25.6)	2(10.0)	10(13.2)	1(12.5)
	Second-generation households (Couple+Children)	13(65.0)	33(61.1)	23(53.5)	13(65.0)	46(60.5)	5(62.5)
	Third-generation households (Parents+Couple+Children)	2(10.0)	4(7.4)	4(9.3)	1(5.0)	5(6.6)	0(0.0)
	Others	1(5.0)	5(9.3)	0(0.0)	0(0.0)	9(11.8)	0(0.0)
	$\chi^2$ -value	18.570					
<i>p</i> -value	0.550						
Lives	Seoul	16(80.0)	45(83.3)	34(75.6)	13(65.0)	66(86.8)	8(100.0)
	Gyeonggi-do	4(20.0)	9(16.7)	11(24.4)	7(35.0)	10(13.2)	0(0.0)
	$\chi^2$ -value	8.108					
	<i>p</i> -value	0.150					

<sup>1)</sup> Educational materials, educational facilities, tuition.<sup>2)</sup> n(%).

요리학원, 여성복지회관 선호도가 각각 30명(93.8%), 33명(89.2%), 41명(89.1%)으로 나타나 상대적 선호 비율이 높게 나타났으나, 경기도는 문화센터 선호도가 32명(32.7%)으로 가장 높게 나타났다.

### 3) 약선 음식 교육 기간 선호도

약선 음식 교육 기간 선호도에 대한 결과는 Table 8과 같다. 약선 음식 교육 기간에 대한 선호도는 3개월 미만 이 113명(42.8%)으로 가장 높았으며, 4개월 이상-6개월 미만 84명(31.8%), 6개월 이상-12개월 미만 44명(16.7%) 순으로 나타나, 비교적 짧은 교육기간을 선호하는 것으로 나타났다. Cho SK(2010)의 연구에서도 응답자 대부분이 4개월 미만(88.9%)의 짧은 기간 동안 약선 음식 수업을 교육 받았다고 하여 본 연구와 유사한 결과를 나타내었다.

인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 교육 기간 선호도는 연령( $p<0.01$ ), 월 평균 소득( $p<0.05$ )에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 연령( $p<0.01$ )에 따라 3개월 미만 과정은 40대가 39명(34.5%)으로 가장 선호하고, 4개월 이상-6개월 미만 과정도 40대가 39명(46.4%)으로 가장 선호하는 것으로 나타났다. 반면 12개월 이상의 장기 과정은 20대가 10명(43.5%)으로 가장 선호하였고, 6개월 이상-12개월 미만 과정은 30대가 22명(50.0%)으로 가장 선호하였다. 월평균 소득( $p<0.05$ )에 따라 3개월 미만 단기과정은 300만원 이상 소득자가 47명(43.9%)으로 가장 선호하였으며, 4개월 이상-6개월 미만 과정, 6개월 이상-12개월 미만 과정도 300만원 이상 소득자가 각각 37명(44.6%), 19명(46.3%)으로 선호하는 것으로 나타났다. 한편 12개월 이상 장기 과정은 월평균 소득 100만원 미만이 9명(39.1%), 100만원 이상 200만원 미만 7명(30.4%) 순으로 선호하는 것으로 나타났다.

### 4) 약선 음식 수업에서 중요한 점

약선 음식 수업에서 중요한 점에 대한 결과는 Table 9와 같다. 한국 약선 음식 수업에서 가장 중요하다고 생각하는 점은 실생활에서 활용도가 76명(28.8%)으로 가장 많았으며, 식재료 54명(20.5%), 수업내용 45명(17.0%) 순으로 나타났다. 한국 약선 음식 수업 참여의사를 묻는 질문에는 매우 그렇다 53명(20.1%), 그렇다 146명(55.3%)으로 응답하여 교육 참여의사가 높게 나타났으며 그렇지 않다 7명(2.7%)에 그쳤다. Cho SK(2010)의 연구에서도 한국 약선 음식 수업에서 가장 중요한 사항은 실생활 활용도가 중요하다고 한 응답자가 많았고, 한국 약선음식 수업 참여 의사도 높게 나타나 본 연구와 유사한 결과를 나타내었다.

인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 수업에서 중요한 점은 성별, 연령, 직업, 요리경력, 월평균 소득, 가족 구성

형태, 거주지에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다(Table 9).

## IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 직업전문학교의 조리교육생을 대상으로 인구통계학적 특성에 따른 약선 음식 이용 특성 및 약선 음식 교육 프로그램 참여의사를 알아보고자 하였다.

연구 결과를 살펴보면 약선 음식 인지도는 3.06으로 낮게 나타났다. 약선 음식 정보 취득 경로는 TV 및 라디오, 인터넷 순으로 나타났으며, 인구통계학적 특성 중 직업, 요리 경력에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 약선 음식 이용 경험이 없는 이유는 ‘한국 약선 음식에 관심이 없어서’가 가장 많았으며, 인구통계학적 특성에 따른 차이는 나타나지 않았다. 약선 음식 취식 경험은 메밀전병쌈, 들깨 버섯 나물, 대하찜, 녹두 삼계탕 순으로 나타났고, 약선 음식 중 선호하는 메뉴 1순위는 녹두 삼계탕, 대하찜, 들깨 버섯 나물, 황기 곤드레밥, 2순위는 메밀 전병쌈, 들깨 버섯 나물, 녹두 삼계탕, 대하찜 순서로 나타났다. 약선 음식 메뉴 카테고리 선호도는 나물류, 찜류, 밥류, 구이류 순으로 선호하는 것으로 나타났으며, 성별, 직업, 월 평균 소득, 가족 구성 형태에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났다.

한편 약선 음식 교육 참여 의사는 3.93으로 높게 나타났다. 인구통계학적 특성 중 거주지에 따라 약선 음식 교육 참여 의사는 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 약선 음식 교육 기관 선호도는 문화센터, 여성복지회관, 요리학원 순으로 선호하는 것으로 나타났으며, 성별, 연령, 직업, 요리 경력, 월 평균 소득, 거주지에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 약선 음식 교육 기간 선호도는 3개월 미만, 4개월 이상-6개월 미만, 6개월 이상-12개월 미만, 12개월 이상 순으로 나타나 짧은 교육기간을 선호하는 것으로 나타났으며, 연령, 월 평균 소득에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타났다. 약선 음식 수업에서 가장 중요하다고 생각하는 점은 ‘실생활에서 활용도’였으며 ‘식재료’, ‘수업내용’ 순으로 나타났고 인구통계학적 특성에 따른 차이는 나타나지 않았다.

본 연구의 한계점은 연구대상 및 연구지역이 서울특별시 기술교육원 산하 조리 교육생이면서 서울, 경기 지역 거주자로 한정되어 조사 결과를 일반화하는데 한계가 있다는 점이다. 따라서 향후 연구에서는 연구대상 및 지역적 조사범위를 확대할 필요가 있다. 지금까지 약선 음식 관련 연구 중 약선 음식 교육에 대한 연구는 극히 미비한 실정이므로 이 주제에 대한 좀 더 다양한 연구가 이루어져야 하겠다. 또한 심층 인터뷰 등 질적 연구 방법을 병행한다면 정량화된 설문으로는 찾기 어려운 심도 있는 연구 결과를 도출할 수 있으리라 사료된다.

## Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was supported.

## References

- Bok HJ. 2007. The literary investigation on types and cooking method of Bap (boiled rice) during Joseon Dynasty (1400's~1900's). *Korean J Food Culture* 22(6):721-741.
- Cho MJ. 2013. Needs for medicinal foods by lifestyle clusters of active seniors. Master's thesis. Dankook University, Gyeonggi, Korea. pp 48-50.
- Cho SK, Sim KH. 2011. A study on the needs and educational satisfaction of Korean herbal food educators. *Korean J Food Cook Sci* 27(5):611-623.
- Cho SK. 2010. Recognition of Korea *Yaksun* cuisine and further education according to lifestyle. Master's thesis. Sookmyung Women's University, Seoul, Korea. pp 71-78.
- Cho YS. 2005. The study on the customer's and cook's perception of *Han-Bang* menu. Master's thesis. Kyonggi University, Gyeonggi, Korea. pp 66-68.
- Choi SW, Jin YH. 2010. Effect of health-orientated menu for restaurant customers on LOHAS, herbal food, and customer satisfaction. *Korean J Culin Res* 16(2):96-109.
- Choi W, Park HJ, Park IS. 2009. The effects of perceived value on satisfaction and loyalty in *Yaksun* cuisine. *J Foodserv Manag* 12(3):149-169.
- Kwak EJ, An JH, Lee HG, Shin MJ, Lee YS. 2002. A study on physicochemical characteristics and sensory evaluation according to development of herbal sauces of jujube and *Omija*. *J Korean Soc Food Sci Nut* 31(1):7-11.
- Na JK. 2004. A new approach for menu development. *J Foodserv Manag* 7(1):139-155.
- Jang HR, Choi SW, Kim TS. 2010. Correlation between servicescape and motivation to eat out for herbal food. *Korean J Culin Res* 16(5):164-177.
- Jung GJ, Cha EJ. 2010. *Yaksun* food science. Hyoilbooks, Seoul, Korea. pp 32-44.
- Kim JU. 2012. The effect of attributes of *Yaksun* food on perceived value, attitude and buying intention of customer. Master's thesis. Uiduk University, Gyeongju, Korea. pp 9-11.
- Lee BR, Min SH. 2009. A survey on the perception of *Yaksun* (medicated diet) among school foodservice dietitians in the Chunbuk area. *J East Asian Soc Diet Life* 19(6):882-890.
- Paek HY, Kwak EJ, Joung HS, Jeong JH, Cho YS. 2015. Study on university student's awareness of traditional and *Yaksun* foods -Focus on university students majoring in culinary art and foodservice: Daegu and Gyungbuk area. *J East Asian Soc Diet Life* 25(5):779-790.
- Park HJ. 2009. A study on the effects of perceived value and risk perception on satisfaction and loyalty in *Yaksun* food & beverage. Doctorate dissertation. Gangneung-Wonju National University, Gangneung, Korea. pp 8-11.
- Park HJ. 2005. A study on *Yaksun* (medical) menu choice attributes by well-being market segmentation. Master's thesis. Kyunghee University, Seoul, Korea. pp 1-12, 74-77.
- Park KT, Kim DW. 2003. Studies on development of functional herbal food based on *Yaksun* -Focusing on the relevant chinese literature-. *Korean J Culin Res* 9(4):191-202.
- Park SH, Choi ME, Kim ML, Park SJ, Jung JJ, Kim NY, Kang MS, Kim SO, Choi SW, Kim TS, Koh DH. 2011. Health food based on oriental medicinal theory. Jigu Publishing Co., Gyeonggi, Korea. pp 12-24.
- Park SH. 2005. Understanding and application of *Yak-Sun* (oriental medicinal cuisine). *Korean J Orient Physiolol Pathol* 19(6): 1520-1527.

Received on Jul.29, 2016/ Revised on Aug.26, 2016/ Accepted on Aug.26, 2016