

조리 교육생의 식생활라이프스타일에 따른 약선음식 이용 특성 및 약선음식 교육 참여의사

송연미¹ · 조미나²

¹수원대학교 호텔관광대학원

²수원대학교 호텔관광학부

Current State of Consumption of *Yaksun* (Medicinal) Food and Medicinal Food Education Participation Intentions by Food-Related Lifestyle

Yeon-Mi Song¹ and Mi-Na Jo²

¹Graduate School of Hotel & Tourism and ²Division of Hotel & Tourism,
The University of Suwon

ABSTRACT The purpose of this study was to examine the current state of consumption of medicinal food and the intent to participate in medicinal food education by food-related lifestyle. A total of 264 samples were conveniently selected from students enrolled in culinary education at the Seoul Institute of Technology and Education from September 5, 2014 to September 20, 2014. The results were as follows. Factor analysis showed five factors in food-related lifestyle named as adventure-seeking factor, taste-seeking factor, health-seeking factor, convenience-seeking factor, and safety seeking factor. There were three factors in awareness of medicinal food named as health characteristic, negative perception, and intent to purchase. The cluster analysis showed five dimensions for food-related lifestyle named as convenience-seeking group, safety-seeking group, health & safety-seeking group, health-seeking group, and taste-seeking group. Among the demographic characteristics, there was a significant difference in age, cooking career, and households by food-related lifestyle group. Among intent to participate in education regarding medicinal food, there was a significant difference in medicinal food educational institution preferences by food-related lifestyle group. Among medicinal food awareness, there was a significant difference in negative perception by food-related lifestyle group.

Key words: *Yaksun* (medicinal) food, food-related lifestyle, current state of consumption, medicinal food education participation intention

서 론

현대 산업사회의 발달로 경제적인 여유와 문화적인 혜택을 누리고 있으나 이로 인한 환경오염과 과잉영양으로 인하여 우리들의 생명이 직간접적으로 위협을 받고 있으며, 이에 대응하여 현대인들의 건강에 관한 관심은 그 어느 때보다 고조되고 있다(1). 또한, 소득 수준의 향상과 라이프스타일의 변화로 식생활 문화가 더욱더 서구화됨에 따라 성인병, 스트레스에 시달리는 사람들이 많아지고 있다(2). 이러한 이유로 육체적, 정신적 건강을 지향하는 가치관으로 정의되는 웰빙(well-being) 트렌드는 소비자가 음식을 통해 건강과 생활의 질을 높이는 방법의 하나로써 급부상하고 있다(3,4).

웰빙 트렌드와 관련하여 우리나라에서 약선이라 정의할

수 있는 전통 음식이나 식문화가 있으나 아직 체계적인 정리가 이루어져 있지 않은 상태이고, 약선으로 분류할 수 있는 음식의 개발이 미비한 실정이므로 체계적인 이론의 정립이 시급하다. 이러한 시대적, 환경적 변화에 따라 약선에 관한 관심이 점차 증가하면서 학계에서도 일부 연구가 진행되고 있으나 대부분 약선요리에만 국한되고 있다. 약선음식 교육을 활성화하기 위해서는 체계적으로 약선을 교육받을 수 있는 교육기관이나 교육생의 교육 의사에 관한 연구가 필요하다(5).

한편 개인의 라이프스타일은 개인의 가치관이나 활동영역, 관심 분야, 태도 등에 의해 구체화한 생활양식을 의미하므로 시대적 상황이나 집단의 문화적 특성에 따라 다르게 나타난다. 그중 식생활라이프스타일은 식품 및 음식 소비와 관련된 분야에 특화된 라이프스타일로서, 이와 같은 식생활 라이프스타일의 유형의 차이에 따라 약선음식 이용 특성이나 교육 참여의사에는 차이가 나타날 것이라 생각한다. 식생활라이프스타일은 주로 덴마크의 Brunsø와 Grunert(6),

Received 7 June 2016; Accepted 19 July 2016

Corresponding author: Mi-Na Jo, Division of Hotel & Tourism,
The University of Suwon, Gyeonggi 18323, Korea
E-mail: jomina@suwon.ac.kr, Phone: +82-31-229-8308

Grunert 등(7)이 개발한 food-related lifestyles instrument(FRL) 도구를 활용한 연구가 주를 이루고 있다. 기존의 라이프스타일 측정 도구와 달리 식생활을 중심으로 하여 5개 주요 도메인, 23개 라이프스타일 도메인, 69개 설문 문항으로 측정하는 특징이 있다.

약선음식과 관련된 연구로는 약선음식의 특성 및 기능성(8-11), 약선음식 인지도 및 인식(12-16), 약선음식 품질 혹은 가치가 만족, 재구매의도에 미치는 영향(17,18), 약선음식 선택속성이 고객 만족도에 미치는 영향(10,19,20)에 관한 연구 등이 이루어졌으나, 아직 연구 주제가 다양하지 않고 약선음식 교육 요구도 및 참여의사에 관한 연구는 매우 미흡한 실정이다.

또한, 지금까지 식생활라이프스타일과 약선음식에 대해 이루어진 연구를 살펴보면, Choi와 Kim(21)은 음식탐험형, 건강추구형, 안전추구형, 미각추구형 등 식생활라이프스타일이 약선음식 기호도 및 약선음식 인식을 거쳐 만족, 재구매의도에 유의한 영향을 미친다고 하였으며, 구조방정식 모형을 통해 각 구성개념(construct) 간의 영향 관계를 확인하였다. Bok과 Jeong(10)은 식생활라이프스타일 유형에 따라 약선음식 이용 동기, 약선음식점에 대한 선택속성, 만족도와 구매의도의 차이를 살펴보았다. 한편 Sim(22)은 식생활라이프스타일, 나이, 직업, 요리 경력에 따라 한국 약선음식 정보획득 경로, 약선음식 이용 횟수, 약선음식이 건강에 미치는 영향, 약선음식 이용 경험별 만족도, 약선음식 재료 활용 실태 인식 등을 조사하였다. Chang(23)은 노인의 식생활·일반 라이프스타일을 액티브실버 집단과 논액티브실버 집단으로 구분하고, 액티브실버 집단을 즐거운추구 액티브실버군, 보수적 액티브실버군으로 분류하여 인구통계학적 특성, 약선음식 요구도, 약선음식 상품화 견해에 대하여 살펴보았다.

한편 약선음식 교육 요구도 및 참여의사를 파악하기 위해서는 우선 약선음식에 대한 인지도가 선행되어야 한다. 즉 약선음식에 대해 인지도가 높고 약선음식을 조리해 보고 이 용해 본 경험이 많아야 약선음식 조리교육에 참여의사가 높을 것이기 때문이다. 따라서 일반인과 조리사 간 약선음식 인지도 및 조리, 이용경험에 관한 기존 연구를 살펴본 결과, Cho(24)의 연구에서는 한약재 실제 경험이 조리사가 일반인보다 높게 나타났고 육류, 수산물류, 과일류 등 식재료 효능에 대한 인지 정도도 조리사가 일반인보다 더 높게 나타났는데, 이는 조리사들이 음식을 많이 만들기 때문에 식재료의 효능을 많이 알고 있다고 하였다. Cho(25)는 한국 약선음식에 대한 인지도는 나이가 많을수록, 요리 경력이 오래될수록 높게 나타났다고 하였으며, 약선음식 조리과 이용 경험은 요리 경력이 오래될수록 많다고 하였다. 그러므로 일반인들보다 조리사들의 경우 약선음식 교육 참여의사가 높고 약선음식에 대한 인지도도 높을 것이라 예상된다. 그러나 지금까지 약선음식과 관련된 기존 연구들은 주부 등 여성을 대상으로 하거나 일반인을 대상으로 한 연구가 주로 이루어졌다.

그러나 아직 일반인들에게는 다소 생소할 수 있는 약선음식 교육 요구도 및 참여의사를 파악하기 위해서는 조리에 관심이 많은 조리 교육생을 대상으로 먼저 연구할 필요가 있다. 또한, 조리 교육생의 식생활라이프스타일에 따라 약선음식 이용현황, 약선음식에 대한 인식 및 교육 요구도의 차이를 파악함으로써 맞춤형 교육 프로그램 개발이 필요한 것으로 생각한다.

본 연구에서는 조리에 관심이 있어 직업전문학교에서 조리교육을 전문적으로 받는 조리 교육생을 대상으로 식생활라이프스타일에 따른 약선음식 이용 특성 및 약선음식 교육 참여의사를 알아보려고 한다.

대상 및 방법

조사대상 및 방법

본 연구에서는 서울, 경기지역에 거주하며 서울특별시 기술교육원 산하 남부, 동부, 중부기술교육원에서 조리교육을 받는 20~50대 남녀 학생들을 대상으로 설문을 진행하였다. 개발된 설문지는 남부기술교육원 학생 20명을 대상으로 2014년 9월 1일부터 4일까지 예비조사를 시행하였고 수정·보완 후 본조사는 2014년 9월 5일부터 2014년 9월 20일까지 실시하였다. 배포 설문지는 총 300부였으며 이 중 276부가 회수되었으나(회수율 92%), 불성실한 답변의 설문지 12부를 제외한 264부(유효율 95.7%)를 분석에 사용하였다. 본 연구에서는 식생활라이프스타일에 따른 약선음식 이용현황 및 약선음식 교육 참여의사를 조사하고자 하였다.

설문 도구 개발

식생활라이프스타일은 선행연구(26-28)를 바탕으로 식생활라이프스타일과 관련된 30개 항목으로 구성하였으며, Likert 5점 척도로 측정하였다. 약선음식에 대한 인식을 알아보기 위해 선행연구(1,23,25,29)를 참조하여 약선음식 인지 여부, 정보 경로, 취식 경험, 무관심 이유, 선호도, 음식 선호 종류 등 6개 항목과 약선음식에 관한 인식을 조사하는 11개 항목으로 구성하였으며, 명목척도, 순위척도, Likert 척도로 측정하였다. 약선음식 교육 의사를 알아보기 위하여 약선음식 교육장소, 교육기간, 수업의 중요사항, 수업 참여 의사 등 4개 항목을 명목척도와 Likert 척도로 측정하였다. 일반적인 사항으로는 성별, 나이, 직업, 요리 경력, 월 평균 소득, 가족구성형태, 거주지 등 7개 문항으로 구성하였으며 명목척도와 비율척도로 측정하였다.

통계분석 방법

본 연구 결과의 통계분석은 SPSS/WIN 21.0 프로그램(SPSS Inc., Chicago, IL, USA)을 사용하였다. 표본의 일반적 특성을 파악하기 위하여 빈도 분석(frequency analysis)을 하고 측정 도구의 타당성 및 신뢰성 검정을 위하여 요인 분석(factor analysis) 및 신뢰도 분석(reliability analysis)

을 하였다. 식생활라이프스타일의 각 요인에 대해 응답하는 성향에 따라 군집분석(cluster analysis)을 하고, 식생활라이프스타일 유형에 따른 약선음식 이용현황을 분석하고자 카이스퀘어 분석(Chi-square analysis)을 하였다. 또한, 식생활라이프스타일 유형에 따른 약선음식 이용현황 및 교육의사 차이를 분석하기 위하여 ANOVA test를 실시하고 Tukey 다중 비교로 사후 검증을 실시하였다.

결과 및 고찰

조사대상의 인구통계학적 특성

조사대상자의 인구통계학적 특성을 살펴보면 여성이 192명(72.7%), 남성이 72명(27.3%)으로 여성의 비율이 높게 나타났으며, 나이는 40대가 93명(35.2%)으로 가장 높았고, 30대가 72명(27.3%), 20대가 57명(21.6%)으로 나타났다. 또한, 직업에 따른 분류에서는 전업주부가 100명(37.9%)으로 가장 높았으며, 그다음으로는 학생 47명(17.8%), 전문/기술직 42명(15.9%), 관리/사무직 24명(9.1%), 판매/서비스직 16명(6.1%) 순으로 나타났다. 요리경력에 따른 분류에서는 2년 미만인 121명(45.8%)으로 가장 높게 나타났고 5년 이상~10년 미만인 18명(6.8%)으로 낮게 나타났다. 월 평균소득에 따른 분류에서는 400만 원 이상이 64명(24.2%)으로 높게 나타났으며, 300만 원 이상~400만 원 미만이 43명(16.3%)으로 낮게 나타났다. 가족구성형태의 분류에서는 2세대 가족(부부+ 자녀)이 153명(58.0%)으로 월등히 앞섰으며 3세대 가족(부모+ 부부+ 자녀)이 18명(6.8%)으로 낮게 나타났다. 거주지 형태는 서울 214명(81.1%)으로 가장 높게 나타났고, 경기도 거주자도 48명(18.2%)으로 나타났다(Table 1).

식생활라이프스타일 측정 도구의 신뢰성 및 타당성 검증

본 연구에서는 타당성을 검증하기 위하여 요인분석을 실시하였다. 요인분석은 주성분 분석을 이용하였으며 베리맥스(varimax) 회전을 실시하였다. 요인 수는 고유치(eigenvalue)를 기준으로 1 이상의 값을 보이는 요인만 선택하였으며 변수에 포함된 요인들에 의해 설명되는 비율을 뜻하는 변수의 공통성(communality) 값이 0.4 이상의 값을 갖는 변수만을 이용하였다.

식생활라이프스타일에 대한 탐색적 요인분석 결과, 공통성 값이 0.4보다 작은 변수를 제거하고 총 20개 문항으로 요인분석을 실시하였다. 요인적재 값은 모두 0.6 이상으로 나타나 집중타당성을 보였으며, 모든 항목의 공통성도 0.4 이상으로 나타났다. KMO 값은 0.821로 나타나 판단기준치인 0.5 이상으로 나타났으므로 요인분석을 통한 변수 선정에 적합한 것으로 나타났다. 요인분석 모형의 적합성 여부를 나타내는 바틀렛(BTS) 검정 카이제곱 값은 2148.075로, P 값이 0.000으로 나타나 공통요인이 존재하는 것으로 나타났다(Table 2).

아이겐 값이 1 이상인 5개 요인이 추출되었고, 추출된 5개 요인은 64.702%의 총분산설명력을 나타내었다. 요인 1은 '나는 새로운 조리법을 시도하는 것을 좋아한다', '나는 주방에서 요리하는 것을 좋아한다', '나는 특별한 식사를 준비하기 위해 새로운 방법을 찾아보는 편이다', '나는 외국의 조리법을 시도하는 것을 좋아한다', '나는 다양한 맛을 원해 매번 식단을 바꾸는 편이다'의 5개 변수가 묶여서 '모험추구요인'이라고 명명하였고 고유치는 3.186, 분산설명력 15.932%, 크론바하 알파계수 0.845로 나타났다. 요인 2는 '나는 가족과 친구와 함께 음식점에 가는 것을 좋아한다', '나는 정기적으로 외식을 한다', '나는 맛집을 찾아다니면서 먹는다', '나는 다른 부분에 비해 식생활에 돈을 아끼지 않는 편이다', '나는 음식의 유행을 빨리 받아들이는 편이다'의 5개 변수가 묶여서 '미각추구요인'이라고 명명하였고 고유치는 2.929, 분산설명력 14.644%, 크론바하 알파계수 0.801로 나타났다. 요인 3은 '나는 음식을 먹을 때 영양가를 고려하는 편이다', '나는 건강을 위해 음식을 가려 먹는다', '나는 건강식품, 자연식품, 유기농식품 등을 자주 이용한다', '나는 식품을 살 때 내용물의 성분을 확인한다'의 4개 변수가 묶여서 '건강추구요인'이라고 명명하였으며 고유치는 2.821, 분산설명력 14.103%, 크론바하 알파계수 0.833으로 나타났다. 요인 4는 '나는 바쁠 때는 빵, 우유 등으로 끼니를 해결하곤 한다', '나는 인스턴트식품을 자주 먹는 편이다', '나는 백화점이나 슈퍼에서 조리가 된 음식을 자주 구매하는 편이다', '나는 혼자 집에 있는 경우 간식을 자주 많이 먹는다'의 4개 변수가 묶여서 '편의추구요인'이라고 명명하였으며 고유치는 2.308, 분산설명력 11.542%, 크론바하 알파계수 0.732로 나타났다. 요인 5는 '나는 어떠한 브랜드를 살지 결정하기 위해서 제품 정보 라벨을 비교한다', '나는 내가 살 식품에 대해 알고 싶어서 판매원에게 질문을 자주 한다'의 2개 변수가 묶여서 '안전추구요인'이라고 명명하였고 고유치는 1.696, 분산설명력 8.481%, 크론바하 알파계수 0.603으로 나타났다.

약선음식에 대한 인식 측정 도구의 신뢰성 및 타당성 검증

약선음식에 대한 인식에 대한 탐색적 요인분석 결과, 공통성 값이 0.4보다 작은 변수를 제거하고 총 8개 문항으로 요인분석을 실시하였다. 요인적재 값은 모두 0.6 이상으로 나타나 집중타당성을 보였으며, 모든 항목의 공통성도 0.4 이상으로 나타났다. KMO 값은 0.631로 나타나 판단기준치인 0.5 이상으로 나타났으므로 요인분석을 통한 변수 선정에 적합한 것으로 나타났다. 요인분석 모형의 적합성 여부를 나타내는 바틀렛(BTS) 검정 카이제곱 값은 390.602, P 값이 0.000으로 나타나 공통요인이 존재하는 것으로 나타났다(Table 3).

아이겐 값이 1 이상인 3개 요인이 추출되었고, 추출된 3개 요인은 64.836%의 총분산설명력을 나타내었다. 요인 1은 '약선음식은 체력증진에 도움이 된다', '약선음식은 다른 음

Table 1. Demographic characteristics of the subjects

Category		Frequency	%
Gender	Male	72	27.3
	Female	192	72.7
	No response	0	0
Age	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
	Professions/technical	42	15.9
	Production/labor	4	1.5
	Other	30	11.4
No response	1	0.4	
Cooking career	<2 yr	121	45.8
	2 yr≤~<5 yr	30	11.4
	5 yr≤~<10 yr	18	6.8
	≥10 yr	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
	Other	13	4.9
No response	2	0.8	
Lives	Seoul	214	81.1
	Gyeonggi-do	48	18.2
	Other	2	0.8
	No response	0	0

식보다 영양가가 높다', '약선음식은 건강식(웰빙식)이다'의 3개 변수가 묶여서 '건강 특성'이라고 명명하였고 고유치는 2.137, 분산설명력 26.718%, 크론바하 알파계수 0.779로 나타났다. 요인 2는 '약선음식은 맛이 없다', '약선음식은 한약 재료 향이 강해서 싫다', '약선음식은 집에서 만들기 어렵다'의 3개 변수가 묶여서 '부정적 인식'이라고 명명하였고 고유치는 1.649, 분산설명력 20.618%, 크론바하 알파계수 0.562로 나타났다. 요인 3은 '약선음식은 편의식 형태로 판매되면 구매할 것이다', '시장에서 약선음식이 판매되면 구매할 것이다'의 2개 변수가 묶여서 '구매 의향'이라고 명명하였고 고유치는 1.400, 분산설명력 17.500%, 크론바하 알파계수 0.520으로 나타났다. 부정적 인식, 구매 의향 요인의 크론바하 알파계수는 각각 0.562, 0.520으로 기준치인 0.6

이하로 나타나 신뢰도가 다소 낮았으나, 문항 제거 시 신뢰도가 더 낮아져 불가피하게 사용하였다.

식생활라이프스타일 군집별 인구통계학적 특성

본 연구결과 식생활라이프스타일에 따라 편의추구형, 안전추구형, 건강안전추구형, 건강추구형, 미각추구형의 5개 군집으로 분류되었다(Table 4). 군집1은 편의추구요인이 강한 반면 모험추구요인, 미각추구요인, 건강추구요인, 안전추구요인이 낮게 나타나 편의추구형이라고 명명하였다. 군집2는 안전추구요인이 높게 나타나 안전추구형이라고 명명하였다. 군집3은 건강추구요인이 가장 높게 나타났고, 안전추구요인도 높게 나타나 건강안전추구형이라고 명명하였다. 군집4는 건강추구요인이 높게 나타나 건강추구형, 군집

Table 2. Reliability and factor analysis of food-related lifestyle variable

Factor	Item	Factor loading	Communality	Eigenvalue	Variance	Cronbach' alpha
Adventure-seeking factor	I like to try out new recipes.	0.863	0.785	3.186	15.932	0.845
	I like to have ample time in the kitchen.	0.851	0.740			
	I look for ways to prepare unusual meals.	0.735	0.711			
	I love to try recipes from foreign countries.	0.696	0.568			
Taste-seeking factor	I like to try new foods that I have never tasted before.	0.599	0.583	2.929	14.644	0.801
	I enjoy going to restaurants with my family and friends.	0.798	0.664			
	Going out for dinner is a regular part of our eating habits.	0.749	0.609			
	I find the taste of food products important.	0.718	0.623			
	I always try to get the best quality for the best price.	0.695	0.560			
Health-seeking factor	Recipes and articles on food from other culinary traditions make me experiment in the kitchen.	0.669	0.647	2.821	14.103	0.833
	It is important to choose food products for their nutritional value.	0.840	0.762			
	I try to avoid food products with additives.	0.806	0.688			
	I make a point of using natural or ecological food products.	0.780	0.681			
Convenience-seeking factor	I check the component contents when I buy food.	0.542	0.588	2.308	11.542	0.732
	I eat bread and milk to solve meal when I'm busy.	0.755	0.641			
	I use a lot of instant mixes.	0.724	0.673			
	We use a lot of ready-to-eat foods in our household.	0.716	0.566			
Safety-seeking factor	In our house, nibbling has taken over and replaced set eating hours.	0.605	0.512	1.696	8.481	0.603
	I compare product information labels to decide which brand to buy.	0.799	0.705			
	I like to know what I am buying, so I often ask questions in stores where I shop for food.	0.716	0.634			

Total variance: 64.702, KMO: 0.821, χ^2 : 2148.075, *P*-value: 0.000.

Table 3. Reliability and factor analysis of medicinal food awareness variable

Factor	Item	Factor loading	Communality	Eigenvalue	Variance	Cronbach' alpha
Health characteristic	Medicinal food will help to promote physical fitness.	0.868	0.758	2.137	26.718	0.779
	Medicinal food has a higher nutritional value than other foods.	0.844	0.724			
	Medicinal food is a healthy diet.	0.768	0.615			
Negative perception	Medicinal food has no taste.	0.750	0.591	1.649	20.618	0.562
	I hate medicinal food because it has strong smell of herbal medicine.	0.724	0.606			
	Medicinal food is difficult to make at home.	0.691	0.507			
Intent to purchase	I'll purchase medicinal food if it is sold in convenience food.	0.853	0.750	1.400	17.500	0.520
	I'll purchase medicinal food if it is sold in the market.	0.741	0.636			

Total variance: 64.836, KMO: 0.631, χ^2 : 390.602, *P*-value: 0.000.

5는 모험추구요인, 미각추구요인이 높게 나타나 미각추구형이라고 명명하였다.

Bok과 Jeon(10)의 여성의 식생활라이프스타일 유형별 약선음식에 대한 식행동 연구에서는 미각추구형, 합리추구

형, 건강추구형, 편익추구형, 모험추구형으로 구분하였고, Seung(30)은 미각추구형, 건강추구형, 편익추구형, 안전추구형, 경제추구형으로 구분한 바 있다. Kim 등(31)은 건강추구형, 미각추구형, 유행추구형, 안전추구형, 분위기추구

Table 4. Food-related lifestyle group by cluster analysis

Factor	Convenience-seeking group	Safety-seeking group	Health & safety-seeking group	Health-seeking group	Taste-seeking group	F	P
Adventure-seeking factor	2.48±0.60 ^a	3.24±0.51 ^c	3.90±0.68 ^d	2.88±0.52 ^b	3.95±0.50 ^d	58.755	0.000 ^{***}
Taste-seeking factor	3.22±0.71 ^b	3.66±0.48 ^c	3.59±0.72 ^c	2.63±0.56 ^a	4.01±0.56 ^d	41.828	0.000 ^{***}
Health-seeking factor	2.73±0.78 ^a	3.53±0.43 ^c	4.39±0.46 ^d	3.46±0.68 ^c	3.09±0.59 ^b	49.363	0.000 ^{***}
Convenience-seeking factor	3.41±0.56 ^c	3.17±0.61 ^c	2.00±0.48 ^a	2.11±0.47 ^a	2.70±0.76 ^b	65.052	0.000 ^{***}
Safety-seeking factor	2.39±0.55 ^a	3.83±0.48 ^c	3.81±0.63 ^c	2.82±0.61 ^b	2.65±0.53 ^{ab}	74.850	0.000 ^{***}

*** $P < 0.001$.

^{a-d}Tukey multiple range test.

형으로 구분하였으며, Kim과 Kim(32)은 건강추구형, 편의추구형, 안전추구형, 유행추구형, 미각추구형으로 구분한 바 있다. Kim 등(11)은 편의추구형, 안전추구형, 경제추구형, 편의·경제추구형, 편의·건강추구형으로 구분하였다. 한편 Choi와 Kim(21)은 식생활라이프스타일을 음식탐험형, 건강추구형, 안전추구형, 미각추구형으로 구분하였다. 기존 연구를 살펴보면 미각추구형, 건강추구형, 편의추구형, 안전추구형은 공통으로 나타났으며, 모험추구형, 경제추구형, 분위기추구형, 유행추구형 등의 요인이 다소 차이를 보인다. 본 연구에서는 편의추구형, 안전추구형, 건강안전추구형, 건강추구형, 미각추구형으로 나타나 기존 연구결과와 유사한 경향을 나타내었다.

식생활라이프스타일 군집별 인구통계학적 특성의 차이를 살펴본 결과, 나이, 소득, 가족구성형태에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다(Table 5). 성별에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타났는데($P < 0.01$), 남자는 편의추구형이나 미각추구형이 많지만 여자는 안전추구형이나 건강추구형이 높게 나타났다. 직업에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타났다($P < 0.05$). 학생은 편의추구형, 건강추구형이 많지만, 전업주부는 건강추구형, 안전추구형이 높게 나타났고 관리사무직은 안전추구형이 높게 나타났다. 판매서비스직은 미각추구형이 가장 높게 나타났으며, 전문기술직은 건강안전추구형이 높게 나타났고 기타 직업군에서는 미각추구형이 높게 나타났다. 조리 경력에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타났는데($P < 0.01$), 요리 경력이 2년 미만이면 건강추구형, 안전추구형이 높게 나타났으며 2년 이상 5년 미만이면 미각추구형이 가장 높게 나타났고 안전추구형, 건강안전추구형이 높게 나타났으며, 5년 이상이면 건강추구형이 가장 높았고 안전추구형, 건강안전추구형이 높게 나타났다. 거주 지역에 따라서는 통계적으로 유의한 차이가 나타났는데($P < 0.05$) 거주지가 서울이면 건강추구형이 가장 많았고 안전추구형이 그다음 순위를 나타냈지만, 경기도면 안전추구형이 가장 높았고 건강안전추구형이 다음 순위를 나타내었다.

식생활라이프스타일 군집별 약선음식 이용현황

식생활라이프스타일 군집별 약선음식 이용현황의 차이를 살펴본 결과, 약선음식 정보탐색 경로, 약선음식 조리과 이

용 무경험 이유에 대해서 통계적으로 유의한 차이는 나타나지 않았다. 다만 약선음식 메뉴 선호도에서 통계적으로 유의한 차이가 나타났는데($P < 0.05$), 전체적으로는 메뉴 중 나물류에 대한 선호도가 가장 높게 나타났고, 찜류, 밥류, 구이류, 죽류, 국·찌개류 순서로 나타났다. 그중 밥류는 건강추구형, 안전추구형, 미각추구형, 편의추구형에서 골고루 선호도가 높게 나타난 반면, 죽류는 건강추구형, 안전추구형에서만 높은 선호도를 나타내고 편의추구형, 건강안전추구형, 미각추구형은 선호도가 매우 낮게 나타났다. 국·찌개류에 대한 선호도는 편의추구형, 안전추구형, 건강안전추구형에서 높게 나타났으며, 구이류에 대해서는 편의추구형에서 가장 높은 선호도를 보였고 안전추구형, 미각추구형, 건강추구형 순으로 선호하는 것으로 나타났으며 건강안전추구형에서는 선호하지 않는 것으로 나타났다. 찜류는 건강추구형, 안전추구형에서 높은 선호도를 보였으며 나물류는 건강추구형, 건강안전추구형에서 가장 높은 선호도를 나타내었다(Table 6).

식생활라이프스타일 군집별 약선음식에 대한 인식

식생활라이프스타일 군집에 따른 약선음식에 대한 인식 중 건강 특성, 부정적 인식은 통계적으로 유의한 차이가 나타났지만, 구매의향은 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다(Table 7). 약선음식의 건강 특성에 대해서는 건강안전추구형이 가장 높게 평가하는 것으로 나타났으며, 약선음식에 대한 부정적인 인식은 편의추구형, 안전추구형에서 높게 나타났다. 즉 건강안전추구형은 약선음식이 체력 증진에 도움이 되고 다른 음식보다 영양가가 높으며 건강식, 웰빙식이라고 여기지만, 편의추구형, 안전추구형은 약선음식이 맛이 없고 한약 재료 향이 강해서 싫으며 집에서 만들기 어렵다고 여기는 것으로 나타났다.

식생활라이프스타일 군집별 약선음식 교육 참여의사

약선음식 교육 참여의사를 살펴보면 약선음식 교육기관 선호도는 문화센터에 대한 선호도가 가장 높았으며, 여성복지회관, 요리학원, 학교, 대학 평생교육원 순서로 선호하는 것으로 나타났으나, 식생활라이프스타일 군집별로 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았다. Cho(25)는 한국 약선음식 교육을 받아본 경험이 없는 이유가 '본인에게 적절한

Table 5. Demographic characteristics by food-related lifestyle group

Category	Items	Convenience -seeking group	Safety -seeking group	Health & safety -seeking group	Health -seeking group	Taste -seeking group	Total	X ²	P
Gender	Male	20 (27.8)	13 (18.1)	12 (16.7)	12 (16.7)	15 (20.8)	72	15.185	0.004**
	Female	25 (13.0)	53 (27.6)	36 (18.8)	56 (29.2)	22 (11.5)			
Age	20's	12 (21.1)	16 (28.1)	4 (7.0)	14 (24.6)	11 (19.3)	57	18.461	0.102
	30's	11 (15.3)	20 (27.8)	13 (18.1)	15 (20.8)	13 (18.1)			
	40's	16 (17.2)	24 (25.8)	20 (21.5)	22 (23.7)	11 (11.8)			
	50's	6 (14.3)	6 (14.3)	11 (26.2)	17 (40.5)	2 (4.8)			
Occupation	Student	14 (29.8)	10 (21.3)	6 (12.8)	13 (27.7)	4 (8.5)	47	35.053	0.020*
	Housewife	10 (10.0)	30 (30.0)	17 (17.0)	34 (34.0)	9 (9.0)			
	Administration	5 (20.8)	8 (33.3)	3 (12.5)	5 (20.8)	3 (12.5)			
	Hospitality	2 (12.5)	3 (18.8)	4 (25.0)	1 (6.3)	6 (37.5)			
	Professions/Technical	8 (19.0)	9 (21.4)	12 (28.6)	7 (16.7)	6 (14.3)			
	Other	6 (17.6)	6 (17.6)	6 (17.6)	7 (20.6)	9 (26.5)			
Cooking career	<2 yr	26 (21.5)	31 (25.6)	16 (13.2)	33 (27.3)	15 (12.4)	121	23.126	0.003**
	2 yr≤~<5 yr	1 (3.3)	8 (26.7)	8 (26.7)	3 (10.0)	10 (33.3)			
	≥5 yr	9 (11.3)	20 (25.0)	19 (23.8)	24 (30.3)	8 (10.0)			
Pocket money (10,000 won/month)	<100	6 (15.0)	11 (27.5)	5 (12.5)	13 (32.5)	5 (12.5)	40	10.103	0.607
	100≤~<200	13 (27.7)	10 (21.3)	4 (8.5)	12 (25.5)	8 (17.0)			
	200≤~<300	11 (18.3)	13 (21.7)	13 (21.7)	14 (23.3)	9 (15.0)			
	≥300	15 (14.0)	29 (27.1)	23 (21.5)	26 (24.3)	14 (13.1)			
Households	1 person households	5 (17.2)	10 (34.5)	2 (6.9)	6 (20.7)	6 (20.7)	29	18.814	0.278
	First-generation households (couple)	6 (13.6)	15 (34.1)	5 (11.4)	13 (29.5)	5 (11.4)			
	Second-generation households (couple+children)	24 (15.7)	32 (20.9)	32 (20.9)	42 (27.5)	23 (15.0)			
	Third-generation households (parents+couple +children)	3 (16.7)	3 (16.7)	5 (27.8)	5 (27.8)	2 (11.1)			
	Other	7 (38.9)	5 (27.8)	3 (16.7)	2 (11.1)	1 (5.65)			
Lives	Seoul	39 (18.2)	48 (22.4)	34 (15.9)	62 (29.0)	31 (14.5)	214	11.888	0.018*
	Gyeonggi-do	6 (12.0)	18 (36.0)	14 (28.0)	6 (12.0)	6 (12.0)			

*P<0.05, **P<0.01.

교육기관을 찾지 못해서'가 가장 많다고 하였다. 본 연구결과에서 약선음식 교육기관으로 문화센터가 가장 선호된다고 나타났으므로, 진입 장벽이 낮고 접근성이 좋은 교육기관인 문화센터에서 약선음식 교육 프로그램이 적극적으로 개발된다면 교육기회 확대에 이바지할 수 있으리라 생각한다. 한편 한국 약선음식 수업에서 가장 중요하다고 생각하는 것은 실생활에서 활용도가 가장 높게 나타났으며 식재료, 수업내용도 중요하게 생각하는 것으로 나타났으나, 식생활라이프스타일 군집별로 통계적으로 유의한 차가 나타나지는 않았다. 한국 약선음식 교육 기간으로 3개월 미만을 가장 선호하였으며 그다음으로는 3개월 이상 6개월 미만을 선호하였으나 군집별로 통계적으로 유의한 차이는 나타나지 않았다(Table 8). Cho(25)는 한국 약선음식 교육 경험에 대해 교육 기간은 1~4개월 미만이 많았고, 수업 만족도는 강사의 지식, 음식 맛, 식재료, 교육 자료, 교육장 시설에는 만족하나 수강료와 실생활 활용도에 대한 만족도가 상대적으로 낮게 나타났다고 하여 본 연구결과와 유사한 결과를 나타내었다.

요 약

본 연구는 직업전문학교에서 조리교육을 전문적으로 받고 있는 조리 교육생을 대상으로 식생활 라이프스타일에 따른 약선음식 이용 특성 및 약선음식 교육 참여의사를 알아보고자 하였다. 조리 교육생의 식생활라이프스타일 유형별로 편의추구형, 안전추구형, 건강안전추구형, 건강추구형, 미각추구형의 5개 집단으로 나누어 인구통계학적 특성, 약선음식 이용 특성, 약선음식 교육 참여의사, 약선음식에 대한 인식을 살펴본 결과, 각 유형에 따라 차이를 나타내었다. 편의추구형은 남자, 학생이 많고 조리경력이 2년 미만으로 짧고 서울, 경기 거주자가 비슷한 수준이었으며, 구이류, 국·찌개류에 대한 선호는 높았지만 죽에 대한 선호는 매우 낮게 나타났고, 약선음식에 대한 부정적인 인식이 강하게 나타났다. 안전추구형은 여자가 많고 관리사무직, 전업주부 비율이 높았으며 조리경력이 짧은 사람부터 긴 사람까지 다양하고 서울보다 경기도 거주 비율이 높았으며, 죽에 대한 선호 비율

Table 6. Use of medicinal food by food-related lifestyle group

Category	Items	Convenience	Safety	Health	Health	Taste	Total	X ²	P
		-seeking group	-seeking group	& Safety -seeking group	-seeking group	-seeking group			
		N (%)							
Medicinal food information searching route	TV, radio	7 (15.9)	12 (27.3)	7 (15.9)	14 (31.8)	4 (9.1)	44	8.258	0.409
	Internet	2 (6.1)	11 (33.3)	7 (21.2)	7 (21.2)	6 (18.2)	33		
	Other	9 (15.0)	15 (25.0)	18 (30.0)	10 (16.7)	8 (13.3)	60		
Medicinal food menu preference	Rice	5 (17.2)	7 (24.1)	1 (3.4)	9 (31.0)	7 (24.1)	29	36.957	0.044*
	Porridge	1 (5.9)	6 (35.3)	1 (5.9)	7 (41.2)	2 (11.8)	17		
	Soup	5 (29.4)	5 (29.4)	5 (29.4)	0 (0.0)	2 (11.8)	17		
	Roasted dishes	7 (31.8)	6 (27.3)	0 (0.0)	4 (18.2)	5 (22.7)	22		
	Steamed dishes	4 (11.4)	9 (25.7)	5 (14.3)	10 (28.6)	7 (20.0)	35		
	Vegetable side dishes	6 (10.3)	12 (20.7)	16 (27.6)	18 (31.0)	6 (10.3)	58		
	Other	5 (25.0)	4 (20.0)	5 (25.0)	3 (15.0)	3 (15.0)	20		
Reason of no experience	Lack of interest about medicinal food	7 (33.3)	5 (23.8)	1 (4.8)	5 (23.8)	3 (14.3)	21	4.938	0.294
	Other	2 (10.0)	6 (30.0)	4 (20.0)	6 (30.0)	2 (10.0)	20		

P*<0.05.Table 7.** Medicinal food awareness by food-related lifestyle

	Convenience	Safety	Health	Health	Taste	F-value	P-value
	-seeking group (N=45)	-seeking group (N=66)	& Safety -seeking group (N=48)	-seeking group (N=68)	-seeking group (N=37)		
Health characteristic	4.06±0.48 ^{ab}	4.02±0.47 ^{ab}	4.18±0.58 ^b	3.85±0.57 ^a	3.95±0.63 ^{ab}	2.900	0.022*
Negative perception	3.17±0.66 ^b	3.09±0.70 ^b	2.63±0.61 ^a	2.60±0.61 ^a	2.70±0.67 ^a	9.380	0.000***
Intent to purchase	3.32±0.75 ^a	3.36±0.74 ^a	3.36±0.86 ^a	3.23±0.59 ^a	3.38±0.84 ^a	0.398	0.810

P*<0.05, **P*<0.001.^{a-c}Tukey multiple range test.**Table 8.** Education participation intent of medicinal food by food-related lifestyle group

Category	Items	Convenience	Safety	Health	Health	Taste	Total	X ²	P
		-seeking group	-seeking group	& Safety -seeking group	-seeking group	-seeking group			
		N (%)							
Medicinal food educational institution preference	Cooking school	8 (21.6)	10 (27.0)	3 (8.1)	13 (35.1)	3 (8.1)	37	27.017	0.135
	Cultural center	14 (14.3)	29 (29.6)	20 (20.4)	16 (16.3)	19 (19.4)	98		
	Women's center	10 (21.7)	6 (13.0)	12 (26.1)	15 (32.6)	3 (6.5)	46		
	College's lifelong education center	3 (9.7)	8 (25.8)	8 (25.8)	7 (22.6)	5 (16.1)	31		
	School	7 (21.9)	8 (25.0)	3 (9.4)	9 (28.1)	5 (15.6)	32		
	Other	3 (15.8)	5 (26.3)	2 (10.5)	8 (42.1)	1 (5.3)	19		
Important point in the medicinal food class	Food taste	5 (25.0)	4 (20.0)	7 (35.0)	3 (15.0)	1 (5.0)	20	26.979	0.136
	Foodstuff	9 (16.7)	8 (14.8)	10 (18.5)	15 (27.8)	12 (22.2)	54		
	Lecture content	6 (13.3)	14 (31.1)	7 (15.6)	8 (17.8)	10 (22.2)	45		
	Knowledge of lecturer	2 (10.0)	6 (30.0)	6 (30.0)	4 (20.0)	2 (10.0)	20		
	Practical application in real life	15 (19.7)	17 (22.4)	12 (15.8)	23 (30.3)	9 (11.8)	76		
	Other	2 (25.0)	5 (62.5)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	8		
Medicinal food educational period preference (month)	<3	19 (16.8)	24 (21.2)	20 (17.7)	31 (27.4)	19 (16.8)	113	10.484	0.574
	3≤~<6	16 (19.0)	26 (31.0)	16 (19.0)	18 (21.4)	8 (9.5)	84		
	6≤~<12	8 (18.2)	10 (22.7)	9 (20.5)	9 (20.5)	8 (18.2)	44		
	≥12	2 (8.7)	6 (26.1)	3 (13.0)	10 (43.5)	2 (8.7)	23		

이 높고 다른 메뉴들에 대해서도 선호도가 두루 높았으며, 약선음식에 대한 부정적인 인식이 강하게 나타났다. 건강안 전추구형은 남녀 비율이 유사하고 전문기술직이나 판매서 비스직이 많고 조리경력이 2년 이상~5년 미만, 5년 이상이 많고 경기도 거주 비율이 높았으며, 국·찌개류와 나물류에 대한 선호도가 높게 나타났지만 죽류, 밥류, 구이류에 대한 선호는 매우 낮게 나타났고, 약선음식의 건강 특성에 대해 높게 평가하고 부정적 인식은 낮은 것으로 나타났다. 건강추 구형은 여자가 많고 전업주부, 학생이 많았고 조리경력이 5년 이상으로 길거나 2년 미만으로 짧고 서울 거주 비율이 높았으며, 죽에 대한 선호도가 매우 높고 나물류, 밥류, 찜류 에 대한 선호도가 높게 나타났지만 구이류, 국·찌개류에 대 한 선호가 낮게 나타났으며, 약선음식의 건강 특성, 부정적 인식 모두 낮게 평가하였다. 미각추구형은 남자가 많고 판매 서비스직이 많았으며, 조리경력이 2년에서 5년 사이가 많았 고 서울, 경기 거주자가 비슷한 수준이었으며, 밥류, 구이류, 찜류에 대한 선호가 높게 나타났지만 죽류, 국·찌개류, 나물 류에 대한 선호도가 낮게 나타났고, 약선음식에 대한 부정적 인식은 낮게 나타났다. 조리 교육생의 약선음식 교육기관에 대한 선호도는 식생활라이프스타일에 관계없이 문화센터를 가장 선호하는 것으로 나타났다. 또한, 약선음식 교육기간은 3개월 미만의 짧은 교육기간을 선호하는 것으로 나타났다. 약선음식 교육에서 가장 중요하다고 생각하는 것은 실생활 에서의 활용도로 나타났고 식재료, 수업내용, 음식의 맛, 강 사의 지식 순으로 나타났다. 본 연구 결과 조리 교육생의 식생활라이프스타일에 따라 약선음식 이용 특성 및 약선음 식 교육 참여의사에 차이를 나타냈으므로, 약선음식 교육 프로그램 개발 시 교육생의 특성에 반영할 필요가 있다. 또 한, 문화센터 등에서 한국 약선음식 교육과정을 단기 과정으 로 개설할 경우 교육받고자 하는 메뉴 등에 대한 구체적인 커리큘럼 개발이 필요하며 선호하는 식재료 등에 대한 연구 가 이루어져야 하겠다.

REFERENCES

1. Park SH. 2005. Understanding and application of Yak-Sun (oriental medicinal cuisine). *Korean J Orient Physiol Pathol* 19: 1520-1527.
2. Lee SM. 2013. Effects recognition and elective attributes on satisfaction and recommendation for medicinal foods. *J Korea Contents Assoc* 13: 459-468.
3. Andrews FM, Withey SB. 1976. *Social indicators of well-being: Americans' perceptions of life quality*. Plenum Press, New York, NY, USA. p 79.
4. Choi SW, Jin YH. 2010. Effect of health-orientated menu for restaurant customers on LOHAS, herbal food, and customer satisfaction. *Korean J Culinary Res* 16: 96-109.
5. Cho SK, Sim KH. 2011. A study on the needs and educational satisfaction of Korean herbal food educators. *Korean J Food Cook Sci* 27: 611-623.
6. Brunso K, Grunert KG. 1995. Development and testing of a cross-culturally valid instrument: Food-related life style. *Adv Consum Res* 22: 475-480.

7. Grunert KG, Brunso K, Bisp S. 1997. Food-related lifestyle: Development of a cross-culturally valid instrument for market surveillance. In *Values, Lifestyles, and Psychographics*. Kahle LR, Chiagouris L, eds. Lawrence Erlbaum Associates, Mahwah, NJ, USA. p 337-354.
8. Bok HJ, Lee GJ, Song JE. 2005. A research on the traditional food materials for developing medicinal food and the direction of applying the theories of oriental medicine. *J East Asian Soc Diet Life* 15: 346-356.
9. Yoo JY, Park JY, Yook SH, Yeo JY, Joe MS. 2011. Various kinds and usage of Yaksun ingredients found in old literature: focusing on 'DongUiBoGam'. Proceeding of the 41st Spring Meeting of the East Asian Society of Dietary Life. Seoul, Korea. p 181.
10. Bok HJ, Jeong KY. 2014. Impact of the selection attributes of restaurants specialized in *Yaksun* foods on purchase intention and customer satisfaction: focused on mediating effects of the value awareness of *Yaksun* food. *J East Asian Soc Diet Life* 24: 943-953.
11. Kim MR, Choi MA, Park JE, Park KS, Choi YS. 2012. The meaning of traditional food as a Yaksunal viewpoint from 'EumSikDiMiBang'. Proceeding of the 43rd Fall Meeting of the East Asian Society of Dietary Life. Seoul, Korea. p 124.
12. Lee SM, Hwang DU. 2006. Acknowledgement of herbal foods in foodservice industry. *J Korea Contents Assoc* 6: 65-73.
13. Lim MK, Kim M. 2012. Utilization status and awareness of adults regarding Yaksun in Daegu and Gyeongbuk region. *J East Asian Soc Diet Life* 22: 208-218.
14. Min SH. 2012. Perceptions of medicated diets among exemplary restaurant chefs in the Danyang area. *Korean J Food Cult* 27: 105-112.
15. Kang JG, Lee JH. 2011. A study on relation among perceived value, attitude, and behavior intention according to yes or no recognition of native local foods' storytelling. *J Tourism Leisure Res* 23: 317-334.
16. Paek HY, Kwak EJ, Joung HS, Jeong JH, Cho YS. 2015. Study on university students 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: 779-790.
17. Choi SW, Ahn HK, Cho SH. 2012. A study on the effect of quality of medicinal food on perceived values, repurchase intention and recommendation intention. *Korean J Culinary Res* 18: 1-15.
18. Kim KH, Park JY, Oh YS. 2012. Structural relationships among the herbal menu quality, perceived value, customer satisfaction and the behavioral intention. *Korean J Tourism Res* 27: 1-16.
19. Lee JY, Kim KM, Hwang YJ. 2013. Effects of selection attributes of medicinal food on customer satisfaction and purchase attitude in Jinju area. *Korean J Culinary Res* 19: 268-278.
20. Hwang YJ, Lee YJ. 2014. Effects of the selecting attributes of medicinal food on recognition & customer satisfaction in Gyeongju area. *Korean J Culinary Res* 20: 22-36.
21. Choi SW, Kim KJ. 2013. The effect of Yaksun food awareness and preference on customer loyalty. *J Korean Foodservice Assoc* 9: 59-71.
22. Sim KH. 2011. A survey on the recognition and satisfaction of Korean herbal foods according to dietary behavior in lifestyle. *Korean J Culinary Res* 17: 39-58.
23. Chang HJ. 2013. *HMR well-being menu development and*

- commercialization for the middle-class silver generation.* Youlchon Foundation, Seoul, Korea.
24. Cho YS. 2005. The study on the customer's and cook's perception of Han-Bang menu. *MS Thesis.* Kyonggi University, Gyeonggi, Korea.
 25. Cho SK. 2010. Recognition of Korean Yaksun cuisine and further education according to lifestyle. *MS Thesis.* Sookmyung Women's University, Seoul, Korea.
 26. Lee HW. 2010. Consumers attitude toward rice processed foods based on food-related lifestyle. *MS Thesis.* Yonsei University, Seoul, Korea.
 27. O'Sullivan C, Scholderer J, Cowan C. 2005. Measurement equivalence of the food related lifestyle instrument (FRL) in Ireland and Great Britain. *Food Qual Prefer* 16: 1-12.
 28. Pliner P, Hobden K. 1992. Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite* 19: 105-120.
 29. Cho MJ. 2013. Needs for medicinal foods by lifestyle clusters of active seniors. *MS Thesis.* Dankook University, Gyeonggi, Korea.
 30. Seung HS. 2005. A study on using behavior of bakery by dietary lifestyle. *MS Thesis.* Ewha Womans University, Seoul, Korea.
 31. Kim MJ, Jung HS, Yoon HH. 2007. A study on the relationships between food-related lifestyle of undergraduates and the restaurant selection attribute. *Korean J Food Cult* 22: 210-217.
 32. Kim H, Kim M. 2010. Analysis on the effect of dietary lifestyle on consumption pattern of soybean paste among housewives. *Korean J Culinary Res* 16: 76-93.