

포항 향토음식의 인지도 및 섭취빈도에 관한 조사연구

백 서 영 · 장 순 옥 · 이 연 정[¶]

경주대학교 외식조리학과[¶]

A Study on the Recognition and Intake Frequency of Pohang's Local Foods

Seo-yeong Baek · Sun-Ok Jang · Yeon-Jung Lee[¶]

Department of Food Service Management and Culinary, Gyeongsu University[¶]

Abstract

This study was carried out to create a momentum for interest and understanding of local foods and provide base line data for the presentation of future effective development direction by investigating and researching cognitive characteristics, intake frequency, and preference about local foods targeting Pohang citizens. As a result of the investigation on intake frequency and preference of Pohang's local foods, in almost every item such as "gwamegi", "mul-hoe", "Guryongpo daege", "sashimi noodles", "mori noodles", "pidegi cuttle fish", "mulgomtang", "homchibap sikhae", "jesabap sikhae", "whale meat", "gaebokchi", "duchichijjim", "octopus sashimi", "roundnose flounder sashimi", "round flounder jorim", "fried round flounder", "gunsu · sorasanjeok", "raw mustard muchim", "miyeongui dish", "sigeumjang", "chives dish", "rolled chives egg", "gokgang spinach", "pine dish", "yellow bean leaves muchim", "pickled green bean leaves", "green bean leaves watery kimchi", "Pohang sunrise bread", "black stone eel dish", "chili jjim", "red-pepper leaves namul muchim", "wild greens bibinbap", "acorn jello muchim", "oimiyeok changuk", "dongdongju", etc., significant differences were shown at the significance level of $p < 0.05 \sim p < 0.001$. About understandings, views, development prospects, and development value and so forth of Pohang's local foods, more than 80% of respondents were positive, and in the questions asking concerns about local foods, more than half of the respondents gave a positive opinion, citing that they "have a little interest", and "tend to have an interest". Therefore, it can be seen that the future of local foods is bright. In the future, it is required that various cultural events related to local foods are held, a number of promotions are carried out, specialization of stores is distributed, and, at the same time, local foods are developed and generalized to suit modern sense, maintaining traditional taste in order to become global foods, as well as the deformation of recipes.

Key words: local food, Pohang, recognition, intake frequency

서 론

향토음식은 그 지역의 기후나 토양 등 자연적인 요인에 영향을 받는 그 지방의 고유한 음식으로, 그 지역의 주민들은 직간접적으로 즐겨 먹어

왔으며, 현재도 먹고 있는 음식으로 지역의 역사와 문화를 공유하는 공간적 범위 내에서 생활문화를 바탕으로 하는 동질감의 표현이라고 할 수 있다(Yoon HR 2015).

또한 향토음식은 한 지방에서 독특하게 개발되

¶ : 이연정, yeonjung@gju.ac.kr, 경북 경주시 태종로 188, 경주대학교 외식조리학부

어은 음식으로서 그 지방이 겪어 온 정치, 경제, 사회, 문화 변천의 영향을 받으면서 이루어진 것이므로, 그 지방이 갖는 기후, 지혜 등 자연 배경에 순응하면서 각기 다른 지방의 것과는 비교할 수 없는 특징을 지닌다. 음식은 인간 생활에 있어서 가장 근본적이고 불가결한 요소이며, 삶 바로 그 자체이다(Son YJ 2005; Lee YJ 2006). 우리나라는 외적으로 중국의 동쪽에 위치하고 있으며, 자연히 요리문화도 중국과 밀접한 관계를 지니고, 서로 영향을 미치면서 발전하여 왔고, 일본에도 그 영향을 미쳤으며, 내적으로는 삼국시대부터 시작하여 고려, 조선 및 근세에 이르기까지 고유의 관습, 사회 및 종교 등의 부단한 내부 교류로 인하여 음식의 사회, 문화적인 형태를 발전시켜 왔고, 동시에 바다, 강, 평야, 산악 등에 의한 지리학적인 여건으로 인하여 해당 지역의 특산물 및 조리 방식에 의존하는 고유의 음식이 지난 수백 년간 시기적, 지역적으로 전승, 발전시켜 왔다(Jang SO · Lee YJ 2009).

한편, 최근에는 세계화 추세에 따라 향토음식이 관광 상품으로 급부상하고 있다. 그 지역의 기후, 풍토에 뿌리를 두고, 그 지역 토지에서 생산된 식품재료로 만든 그 지역민의 지혜와 기술로 만들어진 가장 토속적인 맛을 가지고 있는 향토음식이야말로 오랜 시간의 흐름 속으로 자연스레 형성되어 그 지방의 특징을 잘 나타내는 음식이며, 관광객들이 가장 쉽게 접할 수 있고, 오래 기억할 만한 이미지와 즐거운 경험을 제공하는 중요한 요소로서 각 나라와 지역의 문화를 대변할 수 있는 문화상품 자원으로서의 가치를 갖기 때문이다(Moon SS 2012; 南出隆久 2001).

이러한 음식 중에서 향토음식은 많은 관광 자원 중에서 그 지역을 우선적으로 대표할 수 있고, 그 지역을 홍보할 수 있는 수단이 될 수 있을 것이다(Min KH 2010). 음식문화는 지방문화 발전의 척도가 될 수 있으며 지역의 경쟁력을 높이는데 중요한 자원으로 인식 될 수 있다. 지역경쟁력은 국가 경쟁력으로 연결되며 특히, 음식문화는 자국의 문화를 세계화 시키는데 선도적인 역할을 한

다(Ko BS · Kang SW 2004).

지역의 문화를 대변할 수 있는 여러 관광자원 가운데 관광객들이 가장 쉽게 접할 수 있는 것 중 하나가 바로 지역의 생활문화인 음식이라고 할 수 있다. 음식은 관광객의 문화적 경험을 형성하는데 있어 필수적인 요소이다(Hall CM · Sharples L 2003).

주민들은 지역의 향토음식을 보존, 계승 및 발전시킬 수 있어 향토애가 높아지고, 관광객들에게는 지역 고유의 음식소개와 동시에 미식의 즐거움도 제공해 줄 수 있다. 이처럼 향토음식의 중요성이 부각되고 있는 이때에, 미래의 식문화를 이끌어 가고 전통의 맥을 이을 수 있는 젊은 층들의 향토음식에 대한 올바른 인식과 중요성에 대한 연구가 절실히 요구되고 있으나, 향토음식 계승과 보존에 기여를 줄 수 있는 개발을 위한 기초 환경은 미비한 실정이다(김상보 2002).

포항지역은 지형적인 특성으로 예로부터 농·축·임·수산업이 고루 발달하고, 다양한 식재료가 음식에 이용되었다. 그러나 거의 모든 음식이 서민들에 의해 만들어지고 보급된 일상음식이기 때문에, 일부 타 자치단체의 격조 높은 반가음식 위주의 향토음식과는 대조적이다. 반면, 풍부한 해산물을 이용한 독특한 조리법과 개성적인 맛과 영양을 지닌 대표 향토음식도 있다. 따라서 잠재된 향토음식자원을 발굴하고 재조명하여 특색 있는 음식으로 발전시키고, 향토음식을 관광 상품화하며, 정부가 추진하고 있는 한류열풍 및 세계화에 발맞추어 포항 향토음식의 문화적 우수성을 널리 알릴 필요성이 제기되고 있다.

지금까지 향토음식과 관련한 연구를 살펴보면 대학생의 경산 향토음식에 대한 인식 및 중요도, 만족도에 관한 연구(Jung WS & Hwang SJ 2014), 경주지역 향토음식의 선택속성에 관한 연구(Kim MJ & Jeon HM 2013), 향토음식에 대한 인식 및 선호도에 관한 연구(Moon SS 2012), 향토음식에 대한 인식 및 선호도에 관한 연구(Park GT 2011), 김제지역의 향토음식 개발을 통한 관광상품화 연구(Min KH 2010), 경북향토음식에 대한 인식도

조사(Min YH & Park GS 2010), 경주지역 향토음식에 대한 인식도 조사(Lee YJ & Kim SC 2008), 영천 향토음식의 발굴 및 관광상품화 방안 연구(Jang SO & Lee YJ 2009) 등 여러 지역을 중심으로는 한 많은 연구가 이루어졌으나, 동해 남부의 중심지인 포항지역을 중심으로 한 향토음식관련 연구는 없는 실정이다.

따라서 본 연구에서는 포항지역의 주민을 대상으로 향토음식에 대한 실태조사를 통하여 인지도와 기호도, 섭취빈도 및 특성을 분석하여 향토음식을 재조명하고, 현지점에서의 보존과 개발, 전통성의 유지와 변형 필요성, 과거와 현재, 미래를 연결하는 공존을 통해서 외래 방문객이 즐겨 찾을 수 있는 방법을 제시하여 향토음식을 발전 계승시키며, 외래 관광객들이 즐겨 찾는 특별음식으로 자리 매김하는데 일조하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 향토음식의 특징

향토(鄕土)라는 개념은 고향 땅, 고장, 태어나서 자란 시골을 뜻하는 말로서, 지리, 지형 및 행정적으로 국한된 용어이며, 향토음식이라고 칭할 때는 일면 공간적으로는 토속(土俗) 음식, 지방 혹은 지역음식의 명칭으로 시간적으로는 전통(傳統) 음식, 전래(傳來) 음식, 전승(傳承) 음식으로도 불리어질 수 있다(한국관광공사 1993). 향토음식은 지역의 계절적인 농특산물을 이용하여 그 지역에 맞는 조리법으로 오랜 시간 동안 고유하게 전승되어 왔으며(Lee HW 2010), 공간적 범위 내에서 지역의 역사와 문화를 공유하며, 생활문화를 바탕으로 하는 동질감의 표현이라고 할 수 있다(Yoon HR 2015).

문헌에 정리된 향토음식의 정의를 요약해 보면 다음과 같다. 첫째, 향토음식은 그 지방에서 주로 많이 생산되는 특산물 혹은 그 지역에서 생산된 재료를 사용하여 그 지역에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나 또는 그 지역의 문화적

행사를 통해 발달한 음식으로, 타 지역에서는 그와 같은 음식을 쉽게 찾아 볼 수 없는 것으로 정의된다(Yoon SK 1994; Yoon HR 2015). 둘째, 향토음식은 타 지역에서 공급받은 재료라도 우리 지역에 적합한 조리법 또는 우리 지역 특정인의 고유한 조리법으로 만든 음식을 말한다(Kim BL & O YJ 1998). 셋째, 향토음식은 주변 어디에서나 있는 보편적인 재료라도 우리 지역의 생활 형태나 기후풍토 등의 지역적 특성이 바탕이 된 특유의 조리법이나 가공기술을 이용하여 만든 음식이다. 넷째, 세시풍속이나 통과례의 시 우리 지방에서 조상들이 만들어 유명해진 음식도 향토음식의 범주에 들어간다(Jin YH et al 2001). 다섯째, 옛날부터 그 지방 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해져 오는 음식이다(Yoon US & Song TH 1995 : 한국관광공사 1993). 종합해 보면 향토음식은 특정 지역에서 생산되는 농·수·축·임산물을 재료로 해서 만들며, 그 지역에서 오래 전부터 전해 내려오는 조리법으로 조리하고, 과거부터 그 지역주민들이 먹어왔으며, 현재에도 즐겨 먹고 있는 음식으로 지역의 역사와 이야기가 반영되어 고유한 문화적 가치가 부가된 음식이라고 정의할 수 있다(Kim HC 2014; Lee YJ & Choi SK 2004; Lee SH & Park YB 2002; Shin AS 2000).

2. 포항 향토음식

우리나라 향토음식은 그 명칭에서 지칭하는 바와 같이 그 지방에서 생산되는 재료와 그 지방의 조리법을 이용하여 과거 오래전부터 그 지방 사람들이 먹고 생활하고 있는 음식이라고 할 수 있다. 일반적으로 지방마다 음식 맛이 다른 것은 그 지방의 기후와 밀접한 관계가 있다. 북부지방은 여름이 짧고 겨울이 길어서 음식의 간이 남쪽에 비하여 싱거운 편이고, 매운맛은 덜하다. 음식의 크기도 큼직하고, 양도 푸짐하게 마련하여 그 지방 사람들의 품성을 나타내준다. 반면에, 남부지방으로 갈수록 음식의 간이 세어서 매운맛도 강하고, 양념과 젓갈을 많이 쓴 경향이 나타난다

(Jang SO · Lee YJ 2009).

포항시(浦項市)는 대한민국 경상북도 동해안에 있는 시이다. 시의 중심으로 흐르는 형산강이 영일만에 유입되면서 넓은 충적평야를 형성하고 있다. 1970년대 초 포항제철이 조성되면서 도시화가 진행되었다. 포스코 본사가 있고, 교육 기관으로는 포항공과대학교와 한동대학교가 있다. 특산물로는 구룡포, 호미꽃을 중심으로 한 과메기, 대게, 오징어, 문어, 전복, 검은 돌장어 등과 장기, 송라, 청하를 중심으로 한 미역, 잡어 등의 해산물이 풍부하며, 농산물로는 송라, 청하, 기계 지역의 쌀과 기계, 기북, 죽장을 중심으로 한 사과, 한우, 고추, 단감 그리고 동해, 오천, 연일, 청림을 중심으로 한 시설부추, 겨울 노지 시금치, 잎방풍 등이 유명하다. 시청 소재지는 대잠동이고, 행정구역은 2구 4읍 10면 15동이다. 경상북도의 최대도시로 인구가 가장 많으며, 약 52만 명이다. 북구와 남구의 2개의 일반구가 있다(http://www.ipohang.org/open_content).

포항지역의 향토음식으로는 과메기를 비롯하여 포항물회, 구룡포 대게, 돌문어, 영일만 검은 돌장어, 포항 불로주, 보리피자, 약전 참기름, 영지차, 케일과립, 포항과메기비누, 생성계알, 성계알젓, 성계알통조림, 냉동성계알, 곡강시금치 (<http://ko.wikipedia.org/wiki/>), 회국수, 모리국수, 피데기오징어, 물곰탕, 흥치밥식해, 제사밥식해, 고래고기, 개복치, 두치찜, 문어회, 물가자미무침회, 물가자미조림, 물가자미튀김, 군수, 소라산적, 생미역무침, 미역귀요리, 시금장, 부추요리, 부추달걀말이튀김, 송이요리, 노란콩잎무침, 푸른콩잎장아찌, 푸른콩잎물김치, 포항해맞이빵, 고추찜, 고추잎나물무침, 산나물비빔밥, 도토리묵무침, 오이미역찬국, 동동주 등이 있다(포항시 농업기술센터 2004).

Ⅲ. 연구방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구의 조사대상은 포항지역에 거주하는 16세 이상의 포항 시민으로 한정하였고, 조사기간은 2015년 11월 1일부터 2016년 2월 1일까지 3개월간 실시하였으며, 총 350부의 설문지를 배포하여 조사대상자가 직접 기입하게 하는 방법을 사용하였다. 회수된 설문지는 335부로 회수율은 95.5%였으며, 이중 불성실하거나 누락된 항목이 많은 설문지를 제외하고, 분석에 사용된 설문지는 302부를 분석 자료로 활용하였다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구의 조사내용은 관련 논문 및 문헌, 간행물 등을 참고하여(Jung WS & Hwang SJ 2014; Moon SS 2012; Park GT 2011; Min KH 2010; Lee YJ & Kim SC; 2008; Jang SO & Lee YJ 2009; Cha SB & Park GT 2003; Kim GH & JO MS 2002) 본 연구에 적용할 수 있는 부분을 발췌하여 크게 3개의 부분으로 구성하였다.

첫째, 조사대상자의 일반적 사항으로는 성별, 연령, 직업, 거주연한 등 4항목을 조사하였다.

둘째, 향토음식관련 식행동 특성을 알아보기 위하여 포항 향토음식에 대한 관심도, 향토음식을 알게 된 경로, 향토음식을 집에서 만들어본 경험, 향토음식을 좋아하는 이유, 향토음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 이유, 향토음식의 조리방법, 향토음식을 먹는 횟수, 향토음식 선택 시 중요한 판단기준, 향토음식을 발전시키기 위해서 가장 필요한 것 등 9항목에 대하여 빈도분석을 실시하였다.

셋째, 향토음식에 대한 가치 인지적 특성을 파악하기 위하여 1) 건강식품이다, 2) 심신을 편안하게 함, 3) 대체로 소박하고 친근함, 4) 영양이 풍부함, 5) 성인병 예방에 좋음, 6) 인체에 유익, 7) 신선한 자연식품의 재료, 8) 다이어트에 좋음, 9) 조리법이 간단하고 쉬움, 10) 경제적임, 11) 다음 세대에 계승되어야 함, 12) 현대의 식생활에 맞게 개발되어야 함, 13) 타지방과 차별화, 14) 지역 특산품으로 개발가능성, 15) 지방성이 강함, 16)

회소성의 가치, 17) 맛이 있음, 18) 정신을 맑게 해줌, 19) 향토음식을 자주 먹을 용의가 있음, 20) 식재료에 대해 신뢰 등 20항목에 대해 Likert 5점 척도를 사용하였다.

넷째, 선행연구(포항시 농업기술센터 2004)를 참조하여 대표적 포항 향토음식 35가지를 선정한 뒤, 이들 음식에 대한 기호도 및 섭취빈도를 조사하였다. 이때 과메기, 물회, 구룡포 대게, 회국수, 모리국수, 피데기, 오징어, 물곰탕, 홍치밥, 식혜, 제사밥 식혜, 고래고기, 개복치, 두치찜, 문어회, 물가자미 무침회, 물가자미조림, 물가자미튀김, 군수·소라산적, 미역무침, 미역귀요리, 시금장, 부추요리, 부추달걀말이튀김, 곡강시금치, 송이요

리, 노란콩잎무침, 푸른콩잎장아찌, 푸른콩잎물김치, 포항해맞이빵, 검은돌장어요리, 고추찜, 고추 잎나물무침, 산나물비빔밥, 도토리묵무침, 오이미역찬국, 동동주 등 35가지 포항향토 식품에 대해 Likert 5점 척도를 사용하였다.

3. 자료의 분석

수집된 자료의 통계처리는 SPSS 21.0 Package program을 이용하여 인구통계적 특성과 향토음식 관련 식행동 특성은 빈도분석을 실시하였고, 인식 및 전망은 기술순석을, 일반적 특성에 따른 포항향토음식에 대한 인지도와 관광상품화 의도의 평균차이는 ANOVA를 통해 유의성을 살펴보았고,

〈Table 1〉 General characteristics of the respondents

(n=302)

Variable	Group	N(%)
Gender	Male	86(28.5)
	Female	216(71.5)
Age	≤29	95(31.5)
	30~39	61(20.2)
	40~49	67(22.2)
	≥50	79(26.1)
Occupation	Professional	4(1.3)
	Agriculture and livestock and fisheries, forestry, mining	11(3.6)
	Production laborers	6(2.0)
	Specialty · technical work	20(6.6)
	Office worker	30(9.9)
	Self-employed	11(3.6)
	Student	87(28.8)
	Not employed	121(40.1)
Duration of dwelling(Yr)	Others	12(4.0)
	≤10 year	102(33.8)
	11~20 year	45(14.9)
	21~25 year	36(11.9)
	≥26 year	119(39.4)
Total		302(100.0)

집단 간의 차이검증은 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

IV. 조사의 분석 및 해석

1. 인구통계학적 특성

본 연구 표본의 인구통계학적 특성은 <Table 1>에서 보는 바와 같다. 성별로는 남자가 86명(28.5%), 여자가 216명(71.5%)으로 여자가 남자보다 많았고, 연령층으로는 29세 이하가 가장 많은 95명(31.5%)이었으며, 직업유형별로는 무직(직장 없는 주부)이 121명(40.1%)으로 가장 많았으며, 거주연한별로는 26년 이상이 119명(39.4%)으로 가장 많았다.

2. 포항 향토음식 관련 식행동 특성

표본의 포항 향토음식관련 식행동 특성을 조사한 결과는 <Table 2>에서 보는 바와 같다. 향토음식에 대한 관심도는 “약간 높다”가 143명(47.4%)으로 가장 많았으며, 포항향토음식을 알게 된 경로는 “매스컴(TV, 라디오, 신문, 잡지)”이 163명(54.0%)으로 가장 높게 나타났다. 포항향토음식을 집에서 만들어 본 경험은 “있다”가 171명(56.6%), “없다”가 131명(43.4%)으로 나타났다. 포항향토음식을 좋아하는 이유는 “맛이 좋아서”가 81명(26.8%)으로 가장 높게 나타났으며, 향토음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있다면 그 이유는 무엇이라고 생각하느냐는 항목에서는 “접할 기회가 적어 익숙하지 않으므로”가 146명(48.3%)으로 가장 높게 나타났으며, 그 다음이 “조리시간이 많이 들어서” 51명(16.9%) 순으로 나타났다. 포항향토음식의 조리방법에 대한 견해는 “조리도중 손이 많이 간다”가 103명(34.1%)으로 가장 많았으며, 향토음식의 섭취빈도는 “1년 1회 이상”(50.3%)과 “1달 1회 이상”(30.8%)이 높게 나타났다. 향토음식을 선택할 때 중요한 판단 기준은 “맛”이 166명(55.0%)으로 가장 높게 나타났고, 그 다음으로는 “영양” 49명(16.2%), “건강” 39명(12.9%), “위

생성” 24명(7.9%), “가격” 18명(6.0%), “기타” 5명(1.7%), “모양과 색” 1명(0.3%) 순이었다. 포항향토음식을 발전시키기 위해서 가장 필요한 것이 무엇이라고 생각하느냐는 질문에서는 “조리법의 표준화 및 단순화”가 134명(44.4%)으로 가장 높게 나타났다.

3. 포항향토음식에 대한 인지적 특성

1) 연령에 따른 향토음식에 대한 인지적 특성

연령에 따른 포항 향토음식에 대한 인지적 특성을 분석한 결과는 <Table 3>에서 보는 바와 같다. 연령에 따라서 차이를 보인 인지적 특성 항목은 “건강식품이다”, “심신을 편안하게 한다”, “성인병 예방에 좋다”, “인체에 유익하다”, “다이어트에 좋다”, “조리법이 간단하고 쉽다”, “경제적이다”, “지방성이 강하다”, “최소소의 가치가 있다”, “정신을 맑게 해준다”, “향토음식을 자주 먹을 용의가 있다”, “식재료에 대해 신뢰한다” 등에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 대부분의 항목에서 50대 이상과 40대가 29세 이하, 30대 보다 높은 인지적 특성을 나타내었고 연령이 높을수록 좀 더 높은 인지적 특성을 나타내는 것을 알 수 있었다. 따라서 젊은 세대를 대상으로 그 지역의 향토음식에 대한 가치 교육이나 건강 유익성에 대한 홍보 교육이 필요할 것으로 여겨진다.

2) 거주연한에 따른 향토음식에 대한 인지적 특성

거주연한별 포항 향토음식에 대한 인지적 특성을 분석결과는 <Table 4>에서 보는 바와 같다. 거주연한에 따라서 $p < 0.05 \sim p < 0.001$ 의 유의수준에서 유의한 차이를 보인 인지적 특성 항목은 “건강식품이다”, “심신을 편안하게 한다”, “대체로 소박하고 친근감이 있다”, “영양이 풍부하다”, “성인병 예방에 좋다”, “다이어트에 좋다”, “조리법이 간단하고 쉽다”, “경제적이다”, “다음 세대에 계승되어야 한다”, “현대의 식생활에 맞게 개발되

〈Table 2〉 Characteristics of food behavior for Pohang local food of the subjects

(n=302)

Item	Variable	N(%)
Interest in the Pohang local food	Very high	35(11.6)
	High	143(47.4)
	Moderate	75(24.8)
	Low	42(13.9)
	Very low	7(2.3)
Awareness	Mass media(TV, radio, magazine, newspaper etc.)	163(54.0)
	Academy, school	7(2.3)
	Connection literature, books	3(1.0)
	Grandmother	27(8.9)
	Mother	60(19.9)
	Husband's mother (wife's mother)	5(1.7)
	Acquaintance, relative	15(5.0)
	Others	22(7.3)
Experience of cooking local food at home	Experience	171(56.6)
	None	131(43.4)
The reason you like	Don't like	30(9.9)
	Good taste	81(26.8)
	Nutritious	28(9.3)
	Unique & traditional	79(26.2)
	Because of wisdom of ancestors	17(5.6)
	Familiar taste	60(19.9)
	Unique recipe	6(2.0)
	Other	1(0.3)
The reason using frequency decreased	Lack of interest	33(10.9)
	Contact opportunity decrease	146(48.3)
	Non-preference	31(10.3)
	Ignorance of cooking method	37(12.3)
	Long cooking time	51(16.9)
	Other	4(1.3)
Cooking methods of local food	Complex	102(33.8)
	Simple	27(8.9)
	Scientific	24(7.9)
	Long cooking times	35(11.9)
	Extra supporting while cooking	103(34.1)
	Other	10(3.3)
Frequency eating local food	Rarely	33(10.9)
	At least once a year	152(50.3)
	At least once a month	93(30.8)
	One or more times a week	18(6.0)
	One or more times a day	6(2.0)
Important criteria when selecting local food	Taste	166(55.0)
	Nutrition	49(16.2)
	Price	18(6.0)
	Sanitation	24(7.9)
	Health	39(12.9)
	Shape & color	1(0.3)
	Other	5(1.7)
The most important point to develop local food	Standardization and simplification of recipes	134(44.4)
	Hygienic surfaces	40(13.2)
	Taste (change to suit the modern taste)	73(24.2)
	Packaging	12(4.0)
	Recipe dissemination	43(14.2)
Total		302(100.0)

〈Table 3〉 The value recognition of Pohang local food by age

Mean±S.D.

Item	Age				F-value	P-value
	≤29	30~39	40~49	≥50		
Health Food	3.94±0.71 ^a	3.69±0.79 ^b	3.97±0.65 ^a	4.16±0.76 ^a	4.95	0.002 ^{**}
Comfort the mind and body	3.50±0.73 ^c	3.57±0.78 ^{bc}	3.81±0.74 ^b	4.09±0.62 ^a	11.18	0.000 ^{***}
Simple and friendly	3.84±0.75	4.08±0.54	4.03±0.70	4.00±0.60	2.02	0.111
Nutrient	3.97±0.68	3.77±0.69	3.99±0.77	4.00±0.70	1.50	0.214
Prevent adult disease	3.62±0.77 ^b	3.56±0.74 ^b	4.13±0.65 ^a	4.09±0.80 ^a	11.92	0.000 ^{***}
Beneficial to the human body	3.91±0.77 ^a	3.62±0.82 ^b	4.06±0.69 ^a	4.08±0.75 ^a	4.98	0.002 ^{**}
Fresh natural ingredients	3.83±0.92	3.92±0.84	4.12±0.66	3.90±0.86	1.63	0.183
Diet	3.33±1.02 ^b	3.25±1.01 ^b	3.75±0.88 ^a	3.53±0.87 ^{ab}	3.84	0.010 [*]
Easy recipes	2.72±0.94 ^b	2.79±1.03 ^b	2.91±1.10 ^b	3.30±0.72 ^a	6.19	0.000 ^{***}
Economical	2.94±0.81 ^c	3.23±0.96 ^b	3.28±0.92 ^b	3.56±0.61 ^a	8.28	0.000 ^{***}
Succession to the next generation	3.89±0.88	4.20±0.79	4.03±0.65	4.04±0.78	1.84	0.141
Developed to suit the modern diet	3.81±0.88	3.84±0.80	3.91±0.71	4.03±0.73	1.20	0.311
Differentiation from other areas	3.83±0.79	4.06±0.81	3.85±0.86	3.81±0.80	1.39	0.246
Development of special food	3.80±0.82	4.00±0.73	3.96±0.77	3.91±0.87	0.91	0.435
Strength of local feature	3.63±0.88 ^b	3.80±0.91 ^{ab}	4.06±0.76 ^a	3.56±0.94 ^b	4.71	0.003 ^{**}
The value of rarity	3.44±0.98 ^b	3.89±0.85 ^a	3.87±0.78 ^a	3.75±0.67 ^a	4.83	0.003 ^{**}
Delicious	3.64±0.80	3.69±0.72	3.81±0.70	3.73±0.80	0.65	0.584
Mental clarity	3.22±0.81 ^b	3.18±0.90 ^b	3.60±0.83 ^a	3.78±0.85 ^a	9.11	0.000 ^{***}
Often eat local food	3.41±0.93 ^b	3.62±0.80 ^{ab}	3.83±0.64 ^a	3.86±0.81 ^a	5.64	0.001 ^{**}
Confidence in the food ingredients	3.46±0.90 ^b	3.52±0.79 ^b	3.91±0.67 ^a	3.82±0.94 ^a	5.19	0.002 ^{**}

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$, a>b>c : Duncan's multiple range test.

어야 한다”, “타지방과 차별화가 있다”, “지역 특
 상품으로 개발 가능성이 있다”, “회소성의 가치가
 있다”, “맛이 있다”, “정신을 맑게 해 준다”, “향토
 음식을 자주 먹을 용의가 있다”, “식재료에 대해
 신뢰한다” 등의 항목이었다. 대부분의 항목에서
 거주연한이 가장 긴 26년 이상인 집단이 가장 높
 은 포항향토음식에 대한 인지적 특성을 나타내었
 다. 한편, 대부분의 항목에서 거주연한이 짧은 10
 년 이하 집단이 상대적으로 낮은 인지적 특성을
 나타내었으나, 포항향토음식이 “영양이 풍부하
 다”, “다이어트에 좋다”, “타지방과 차별화가 있

다” 등의 항목에서는 11~25년 거주자에 비해 높
 은 인지적 특성을 나타내었다.

4. 포항향토음식에 대한 기호도

1) 연령에 따른 포항향토음식 기호도

연령에 따른 포항향토음식에 대한 기호도를 분
 석한 결과는 〈Table 5〉에서 보는 바와 같다. 연령
 에 따라서 $p<0.05$ ~ $p<0.001$ 의 유의수준에서 유의
 한 차이를 보인 항목 중 “회국수”(3.57점), “물곰
 탕”(3.42점), “홍치밥식혜”(3.05점), “고래고기”(2.92

〈Table 4〉 The value recognition of Pohang local food by dwelling period

Mean±S.D

Variable	Duration of Dwelling(Yr)				F-value	p-value
	≤10	11~20	21~25	≥26		
Health foodS	3.97±0.76 ^{ab}	3.74±0.85 ^b	3.75±0.60 ^b	4.09±0.69 ^a	3.49	0.016 ^{**}
Comfort the mind and body	3.61±0.77 ^b	3.64±0.76 ^b	3.44±0.73 ^b	3.97±0.68 ^a	7.39	0.000 ^{***}
Simple and friendly	3.85±0.78 ^b	3.85±0.72 ^b	4.08±0.44 ^a	4.09±0.56 ^a	3.37	0.019 ^{**}
Nutrient	4.04±0.66 ^a	3.70±0.86 ^b	3.67±0.72 ^b	4.03±0.64 ^a	5.12	0.002 ^{**}
Prevent adult disease	3.68±0.80 ^b	3.79±1.02 ^{ab}	3.78±0.68 ^{ab}	4.03±0.67 ^a	4.08	0.007 ^{**}
Beneficial to the human body	3.87±0.80	3.79±0.93	3.92±0.77	4.03±0.67	1.44	0.233
Fresh natural ingredients	3.94±0.91	3.70±1.04	3.86±0.64	4.03±0.72	1.86	0.136
Diet	3.46±1.07 ^a	3.51±0.98 ^a	3.00±0.99 ^b	3.57±0.81 ^a	3.40	0.018 ^{**}
Easy recipes	2.54±0.97 ^b	3.17±0.76 ^a	2.81±0.98 ^b	3.21±0.93 ^a	10.72	0.000 ^{***}
Economical	2.93±0.93 ^b	3.28±0.71 ^a	3.25±0.73 ^a	3.48±0.79 ^a	8.09	0.000 ^{***}
Succession to the next generation	4.00±0.86 ^{ab}	3.80±0.88 ^b	3.92±0.60 ^{a^b}	4.16±0.73 ^a	2.64	0.049 [*]
Developed to suit the modern diet	3.69±0.86 ^b	3.89±0.79 ^{ab}	3.86±0.72 ^{ab}	4.09±0.71 ^a	4.82	0.003 ^{**}
Differentiation from other areas	3.86±0.78 ^a	3.55±0.77 ^b	4.11±0.89 ^a	3.95±0.81 ^a	3.87	0.010 ^{**}
Development of special food	3.84±0.85 ^{ab}	3.64±0.85 ^a	3.97±0.65 ^a	4.04±0.76 ^a	3.23	0.023 [*]
Strength of local feature	3.81±0.91	3.55±0.97	3.86±0.76	3.72±0.88	1.16	0.324
The value of rarity	3.60±1.00 ^{ab}	3.51±0.86 ^b	3.69±0.79 ^{ab}	3.87±0.69 ^a	2.92	0.034 [*]
Delicious	3.70±0.77 ^{ab}	3.45±0.85 ^b	3.69±0.71 ^{ab}	3.84±0.71 ^a	3.05	0.029 [*]
Mental clarity	3.27±0.92 ^{bc}	3.38±0.82 ^b	3.00±0.76 ^c	3.75±0.81 ^a	9.93	0.000 ^{***}
Often eat local food	3.47±0.91 ^b	3.60±0.88 ^{ab}	3.61±0.80 ^{ab}	3.88±0.71 ^a	4.78	0.003 ^{**}

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$, a>b>c : Duncan's multiple range test.

점), “두치짬”(3.20점), “문어회”(3.73점), “물가자미무침회”(3.25점), “생미역무침”(3.62점), “미역귀요리”(3.29점), “꼭강시금치”(3.53점), “송이요리”(3.75점), “노란콩잎무침”(3.32점), “검은돌장어요리”(3.25점) 등은 50대 이상에서 가장 높은 기호도를 나타내었고, 그 다음은 40대, 30대, 20세 이하 순이었다. “피테기오징어”(3.60점)와 “고추잎나물무침”(3.43점)은 40대에서 가장 높은 기호도를 나타내었고, 그 다음은 50대, 30대, 29세 이하 순이었다. 대체적으로 연령이 높을수록 포항향토음식에 대한 기호도가 높게 나타나, 연령과 포항향토음식의 기호도 간의 상관관계가 높음을

알 수 있다.

2) 거주연한별 포항향토음식 기호도

거주연한에 따른 향토음식 기호도를 분석한 결과는 <Table 6>에서 보는 바와 같다. 거주연한에 따라서는 $p<0.05 \sim p<0.001$ 의 유의수준에서 유의한 차이가 있는 항목 중 “물회”(4.05점), “물곰탕”(3.24점), “홍치밥식혜”(3.15점), “고래고기”(2.91점), “두치짬”(3.80점), “노란콩잎무침”(3.28점), “고추짬”(3.23점), “고추잎나물무침”(3.26점), “산나물비빔밥”(3.68점), “오이미역찬국”(3.49점) 등은 거주연한 26년 이상에서 가장 높은 포항향토음식

〈Table 5〉 Preference of Pohang local food by age

Mean±S.D.

Item	Age				F-value	P-value
	≤29	30~39	40~49	≥50		
<i>Gwamegi</i>	3.26±0.90	3.43±0.96	3.12±0.93	3.39±1.03	1.45	0.228
<i>Mul-hoe</i>	3.74±1.02	3.69±1.07	3.67±0.94	4.04±0.79	2.42	0.067
<i>Guryongpo daege</i>	3.84±0.89	4.07±0.93	3.84±0.88	3.99±0.84	1.15	0.328
<i>Sashimi</i> noodles	3.29±0.87 ^{ab}	3.10±0.91 ^b	3.19±0.80 ^b	3.57±0.92 ^a	3.89	0.009 ^{**}
<i>Mori</i> noodles	2.98±0.68	2.95±0.78	3.10±0.70	3.24±0.91	2.26	0.082
<i>Pidegi</i> cuttle fish	3.22±0.88 ^b	3.51±0.85 ^{ab}	3.60±0.80 ^a	3.41±0.93 ^{ab}	2.80	0.040 [*]
<i>Mulgomtang</i>	2.84±0.89 ^b	3.23±0.82 ^b	3.24±0.80 ^a	3.42±0.91 ^a	9.51	0.000 ^{***}
<i>Homchibap</i> <i>sikhae</i>	2.59±0.74 ^b	2.57±0.85 ^b	2.97±0.94 ^a	3.05±1.02 ^a	6.04	0.001 ^{**}
<i>Jesabap</i> <i>sikhae</i>	3.09±3.24	2.56±0.19	2.93±0.88	3.01±1.03	1.00	0.395
Whale meat	2.65±0.87 ^{ab}	2.48±0.77 ^b	2.54±1.02 ^b	2.92±1.15 ^a	3.06	0.028 [*]
<i>Gaebokchi</i>	3.09±3.21	2.75±0.79	3.06±0.92	3.27±1.05	0.79	0.499
<i>Duchichijjim</i>	2.72±0.78 ^b	2.62±0.66 ^b	2.89±0.73 ^b	3.20±1.05 ^a	7.10	0.000 ^{***}
Octopus sashimi	3.27±0.95 ^b	3.69±0.87 ^a	3.55±0.82 ^{ab}	3.73±0.81 ^a	4.87	0.003 ^{**}
Roundnose flounder sashimi	2.70±0.87 ^b	3.11±0.93 ^a	3.01±0.95 ^a	3.25±1.03 ^a	5.28	0.001 ^{**}
Round flounder <i>jomim</i>	2.79±0.82 ^b	3.05±0.80 ^b	3.37±0.83 ^a	3.37±1.05 ^a	8.99	0.000 ^{***}
Fried round flounder	2.84±0.80	3.10±0.89	3.12±0.88	3.20±1.03	2.63	0.050
<i>Gunsu</i> · <i>sorasanjeok</i>	2.78±0.91	3.08±0.88	3.10±0.78	2.97±1.14	2.02	0.111
Raw seamustard <i>muchim</i>	2.87±0.84 ^b	3.34±0.77 ^a	3.49±0.79 ^a	3.62±0.96 ^a	12.89	0.000 ^{***}
<i>Miyeongui</i> dish	2.94±0.93 ^b	3.18±0.79 ^{ab}	3.22±0.79 ^{ab}	3.29±0.98 ^a	2.67	0.048 ^{***}
<i>Sigeumjang</i>	2.68±0.78	2.89±0.82	2.94±0.89	2.87±1.11	1.28	0.280
Chives dish	3.44±0.98	3.46±0.85	3.52±0.94	3.50±0.92	0.13	0.942
Rolled chives egg	3.42±0.90	3.33±0.87	3.49±0.75	3.35±0.93	0.48	0.697
<i>Gokgang</i> spinach	2.87±0.93 ^b	3.28±0.93 ^a	3.48±0.68 ^a	3.53±0.97 ^a	9.72	0.000 ^{***}
Pine dish	3.34±0.91 ^{bc}	3.25±0.81 ^c	3.57±0.84 ^{ab}	3.75±1.07 ^a	4.50	0.004 ^{**}
Yellow bean leaves <i>muchim</i>	2.84±0.93 ^b	3.05±0.94 ^{ab}	3.16±0.95 ^{ab}	3.32±1.03 ^a	3.69	0.012 [*]
Pickled green bean leaves	2.89±0.88	3.00±0.93	3.01±0.99	3.08±1.08	0.53	0.664
Green bean leaves watery <i>kimchi</i>	2.82±0.79	3.05±0.88	2.93±0.97	2.95±1.06	0.78	0.504
<i>Pohang</i> sunrise bread	2.96±0.78	3.00±0.71	3.13±0.78	3.08±0.83	0.79	0.503
Black stone eel dish	2.74±0.87 ^b	3.07±0.85 ^a	3.09±0.73 ^a	3.25±1.18 ^a	4.75	0.003 ^{**}
Chili <i>jjim</i>	2.69±0.79 ^b	3.08±0.88 ^a	3.30±0.78 ^a	3.22±1.02 ^a	8.05	0.000 ^{***}
Red-pepper leaves <i>namul muchim</i>	2.73±0.90 ^c	3.05±0.88 ^b	3.43±0.87 ^a	3.34±0.93 ^{ab}	10.44	0.000 ^{***}
Wild greens <i>bibimbap</i>	3.29±0.80	3.49±1.06	3.64±0.77	3.57±0.93	2.40	0.068
Acorn jelly <i>muchim</i>	3.41±0.83	3.51±0.92	3.48±0.91	3.51±0.90	20.23	0.879
<i>Omiyeok changuk</i>	3.16±0.93	3.40±0.90	3.37±0.69	3.47±1.04	1.90	0.129
<i>Dongdongju</i>	2.96±1.02	3.00±0.82	3.24±0.85	2.86±1.15	1.89	0.131

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$, a>b>c : Duncan's multiple range test.

〈Table 6〉 Preference of Pohang local food by dwelling period

Mean±S.D.

Variable	Duration of Dwelling(Yr)				F-value	P-value
	≤10	11~20	21~25	≥26		
<i>Gwamegi</i>	3.30±0.93 ^a	2.91±0.78 ^b	3.50±0.81 ^a	3.38±1.05 ^a	3.46	0.017 [*]
<i>Mul-hoe</i>	3.62±0.95 ^b	3.38±1.11 ^b	3.97±0.94 ^a	4.05±0.84 ^a	7.59	0.000 ^{***}
<i>Guryongpo daege</i>	3.80±0.88	3.85±0.88	4.00±1.01	4.03±0.84	1.44	0.233
<i>Sashimi noodles</i>	3.23±0.80 ^{ab}	3.02±0.87 ^b	3.50±0.91 ^a	3.43±0.94 ^a	3.25	0.022 [*]
<i>Mori noodles</i>	2.97±0.78	3.15±0.69	3.11±0.62	3.11±0.85	0.86	0.462
<i>Pidegi cuttle fish</i>	3.30±0.89	3.36±0.90	3.58±0.87	3.47±0.86	1.20	0.309
<i>Mulgomtang</i>	2.84±0.92 ^b	3.12±0.90 ^{ab}	3.08±0.84 ^{ab}	3.24±0.87 ^a	3.71	0.012 [*]
<i>Homchibap sikhae</i>	2.56±0.87 ^b	2.62±0.74 ^b	2.50±0.77 ^b	3.15±0.92 ^a	11.33	0.000 ^{***}
<i>Jesabap sikhae</i>	2.90±3.13	2.66±0.79	2.69±0.86	3.13±0.98	0.87	0.458
Whale meat	2.44±0.94 ^b	2.60±0.83 ^{ab}	2.56±0.73 ^{ab}	2.91±1.08 ^a	4.72	0.003 ^{**}
<i>Gaebokchi</i>	2.94±3.13	2.89±0.89	2.78±0.80	3.32±0.90	1.20	0.310
<i>Duchichijjim</i>	2.62±0.89 ^b	2.81±0.80 ^{ab}	2.83±0.70 ^{ab}	3.08±0.84 ^a	5.53	0.001 ^{**}
Octopus sashimi	3.45±0.92 ^{ab}	3.30±1.10 ^b	3.56±0.69 ^{ab}	3.71±0.79 ^a	2.99	0.031 [*]
Roundnose flounder sashimi	3.03±1.00	2.77±1.00	2.94±0.83	3.09±0.95	1.30	0.273
Round flounder <i>jorim</i>	2.96±0.84	3.04±0.98	3.17±0.91	3.27±0.95	2.15	0.940
Fried round flounder	3.03±0.85	3.04±1.00	3.03±0.81	3.08±0.96	0.06	0.981
<i>Gunsu ·sorsanjeok</i>	2.92±0.93 ^{ab}	2.70±0.98 ^b	3.03±0.77 ^{ab}	3.09±1.00 ^a	1.96	0.120
Raw seamustard muchim	3.14±0.81 ^{bc}	2.96±1.10 ^c	3.42±0.84 ^{ab}	3.55±0.84 ^a	6.91	0.000 ^{***}
<i>Miyeongui dish</i>	3.11±0.83	3.00±1.08	3.11±0.85	3.24±0.88	0.92	0.432
<i>Sigeumjang</i>	2.77±0.84	2.79±0.93	2.67±0.76	2.95±0.99	1.22	0.303
Chives dish	3.33±0.95	3.43±1.04	3.50±0.85	3.62±0.87	1.88	0.139
Rolled chives egg	3.39±0.89	3.26±0.94	3.56±0.69	3.42±0.87	0.83	0.476
<i>Gokgang spinach</i>	3.12±0.87 ^{ab}	3.06±1.05 ^b	3.28±0.85 ^{ab}	3.46±0.92 ^a	3.41	0.018 [*]
Pine dish	3.44±0.90	3.28±0.97	3.56±0.73	3.56±1.00	1.20	0.312
Yellow bean leaves <i>muchim</i>	2.92±0.98	2.96±0.98	3.03±0.51	3.28±1.06	2.89	0.036 [*]
Pickled green bean leaves	2.83±0.91	2.98±0.85	3.14±0.64	3.09±1.13	1.56	0.199
Green bean leaves watery <i>kimchi</i>	2.79±0.86	2.98±0.82	2.89±0.78	3.03±1.05	1.22	0.304
<i>Pohang sunrise bread</i>	2.89±0.73	3.17±0.89	3.14±0.80	3.08±0.76	1.96	0.120
Black stone eel dish	2.93±0.91	2.91±0.95	3.06±0.83	3.12±1.00	0.93	0.424
Chili <i>jjim</i>	2.87±0.88 ^b	2.96±1.06 ^{ab}	3.03±0.70 ^{ab}	3.23±0.88 ^a	3.12	0.026 [*]
Red-pepper leaves <i>namul muchim</i>	2.91±0.99	3.04±0.88	2.28±0.94	3.26±0.90	2.96	0.032 [*]
Wild greens <i>bibimbap</i>	3.33±0.94 ^b	3.34±0.87 ^b	3.44±0.81 ^{ab}	3.68±0.86 ^a	3.44	0.017 [*]
Acorn jelly <i>muchim</i>	3.32±0.91	3.38±0.84	3.61±0.64	3.59±0.92	2.13	0.096
<i>Oimiyeok changuk</i>	3.19±0.93 ^b	3.17±0.87 ^b	3.47±0.81 ^a	3.49±0.92 ^a	2.84	0.038 [*]
<i>Dongdongju</i>	3.01±0.99	2.85±0.98	3.03±0.94	3.03±1.00	0.44	0.727

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$, a>b>c : Duncan's multiple range test.

기호도를 나타내었고, 그 다음은 21~25년과 11~20년, 10년 이하 순으로 거주연한이 길수록 포항 향토음식에 대한 기호도가 높게 나타났다. 한편, “과메기”(3.50점), “회국수”(3.50점), “문어회”(3.71점), “생미역무침”(3.55점), “곡강시금치”(3.46점) 등은 10년이하 거주자가 11~20년 거주자가보다 상대적으로 높은 기호도를 나타내었다.

5. 포항향토음식에 대한 섭취빈도

1) 연령에 따른 포항향토음식 섭취빈도

연령에 따른 포항 향토음식 섭취빈도를 분석한 결과는 <Table 7>에서 보는 바와 같다. 연령에 따라서는 $p<0.05\sim p<0.001$ 의 유의수준에서에서는 “과메기”, “물회”, “구룡포대게”, “회국수”, “모리국수”, “피데기오징어”, “물곰탕”, “홍치밥식해”, “제사밥식해”, “고래고기”, “개복치”, “두치찜”, “문어회”, “물가자미무침회”, “물가자미조림”, “물가자미튀김”, “군수, 소라산적”, “생미역무침”, “미역귀요리”, “시금장”, “부추요리”, “부추달걀말이”, “곡강시금치”, “송이요리”, “노란콩잎무침”, “푸른콩잎장아찌”, “푸른콩잎물김치”, “포항해맞이빵”, “검은돌장어요리”, “고추찜”, “고추잎나물무침”, “산나물비빔밥”, “도토리묵무침”, “오이미역찬국”, “동동주” 등의 모든 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 그 중에서 “송이요리” 항목에서 40대가 가장 높은 향토음식 섭취빈도를 나타낸 반면, 나머지 모든 항목에서는 50대 이상에서 높은 섭취빈도가 나타났다. 본 연구결과, 50대 이상이 포항향토음식을 많이 섭취하는 것을 알 수 있었다.

2) 거주연한별 향토음식의 섭취빈도

거주연한별 포항 향토음식 섭취빈도를 분석한 결과는 <Table 8>에서 보는 바와 같다. 거주연한에 따라서 $p<0.05\sim p<0.001$ 의 유의수준에서 유의한 차이가 있는 항목 중에서 “푸른콩잎물김치” 항목에서는 10~20년(2.17점)이 가장 높은 섭취빈도를 나타냈으며, “동동주”항목에서는 10~20년

(2.28점)이 가장 높은 섭취빈도를 나타내었다. 그 외 “과메기”, “물회”, “구룡포대게”, “회국수”, “모리국수”, “피데기오징어”, “물곰탕”, “홍치밥식해”, “제사밥식해”, “고래고기”, “개복치”, “두치찜”, “문어회”, “물가자미무침회”, “물가자미조림”, “물가자미튀김”, “군수, 소라산적”, “생미역무침”, “미역귀요리”, “시금장”, “부추요리”, “부추달걀말이”, “곡강시금치”, “노란콩잎무침”, “푸른콩잎장아찌”, “포항해맞이빵”, “검은돌장어요리”, “고추찜”, “고추잎나물무침”, “산나물비빔밥”, “도토리묵무침”, “오이미역찬국” 등의 항목에서는 거주연한이 26년 이상에서 가장 높은 포항 향토음식 섭취빈도를 나타내었고, 그 다음은 21~25년, 11~20년, 10년 이하 등의 순이었다. 본 연구결과, 대체적으로 포항향토음식의 섭취빈도는 거주연한이 오래될수록 높은 것으로 나타나, 거주연한과 포항향토음식 섭취빈도 또한, 밀접한 상관관계가 있음을 알 수 있었다.

V. 결 론

본 연구는 포항시민들을 대상으로 향토음식에 대한 인지적 특성과 섭취빈도 및 기호도를 조사 연구함으로써 향토음식에 대한 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 앞으로의 포항향토음식의 효과적인 발전방향을 제시하기 위한 기초자료로 제공하고자 실시하였다.

첫째, 표본의 포항향토음식관련 식행동 특성을 살펴본 결과, 포항향토음식에 대한 관심도는 “약간 높다”가 47.4%으로 가장 많았으며, 향토음식을 알게 된 경로는 “매스컴(TV, 라디오, 신문, 잡지)”이 54.0%로 가장 높았다. 향토음식을 집에서 만들어 본 경험은 있다는 대답이 많았으며, 향토음식을 좋아하는 이유는 맛이 좋아서가 가장 많았다. 향토음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 이유는 접할 기회가 적어 익숙하지 않기 때문이라는 응답이 높았다. 향토음식의 조리방법에 대한 견해는 “조리도중 손이 많이 간다”가 34.1%로 가장 높았으며, 향토음식 섭취빈도는 “1년 1회 이상”이

〈Table 7〉 Intake frequency of Pohang local food by age

Mean±S.D.

Item	Age				F-value	p-value
	≤29	30~39	40~49	≥50		
<i>Gwamegi</i>	1.72±0.50 ^c	2.00±0.61 ^b	2.06±0.76 ^b	2.30±0.97 ^a	9.69	0.000 ^{***}
<i>Mul-hoe</i>	1.89±0.63 ^c	2.16±0.73 ^b	2.21±0.59 ^b	2.81±0.96 ^a	22.53	0.000 ^{***}
<i>Guryongpo daege</i>	1.67±0.47 ^c	1.92±0.56 ^b	1.93±0.53 ^b	2.35±0.95 ^a	15.70	0.000 ^{***}
<i>Sashimi</i> noodles	1.46±0.56 ^b	1.59±0.76 ^b	1.55±0.66 ^b	2.22±1.12 ^a	14.87	0.000 ^{***}
<i>Mori</i> noodles	1.29±0.50 ^b	1.36±0.55 ^b	1.34±0.51 ^b	1.80±0.90 ^a	10.68	0.000 ^{***}
<i>Pidegi</i> cuttle fish	1.62±0.64 ^c	1.98±0.56 ^b	1.93±0.47 ^b	2.28±1.05 ^a	11.85	0.000 ^{***}
<i>Mulgomtang</i>	1.52±0.67 ^{bc}	1.31±0.53 ^c	1.69±0.60 ^b	1.98±0.94 ^a	11.56	0.000 ^{***}
<i>Homchibap sikhae</i>	1.20±0.50 ^{bc}	1.16±0.45 ^c	1.40±0.55 ^b	1.78±0.89 ^a	16.02	0.000 ^{***}
<i>Jesabap sikhae</i>	1.44±0.70 ^{ab}	1.28±0.64 ^b	1.55±0.56 ^a	1.67±0.86 ^a	3.89	0.009 ^{**}
Whale meat	1.21±0.48 ^b	1.31±0.65 ^b	1.30±0.46 ^b	1.70±1.17 ^a	6.73	0.000 ^{***}
<i>Gaebokchi</i>	1.22±0.55 ^c	1.52±0.77 ^b	1.57±0.53 ^b	2.13±0.91 ^a	24.34	0.000 ^{***}
<i>Duchichijjim</i>	1.15±0.41 ^c	1.28±0.52 ^{bc}	1.37±0.55 ^b	1.87±0.84 ^a	22.98	0.000 ^{***}
Octopus sashimi	1.75±0.68 ^c	2.05±0.64 ^b	1.97±0.49 ^{bc}	2.36±0.95 ^a	10.76	0.000 ^{***}
Roundnose flounder sashimi	1.33±0.57 ^c	1.39±0.49 ^c	1.84±0.90 ^b	2.32±1.08 ^a	26.29	0.000 ^{***}
Round flounder <i>jorim</i>	1.40±0.60 ^c	1.50±0.74 ^c	2.07±1.00 ^b	2.42±1.07 ^a	24.47	0.000 ^{***}
Fried round flounder	1.35±0.61 ^b	1.33±0.51 ^b	1.84±1.23 ^a	2.05±0.92 ^a	13.79	0.000 ^{***}
<i>Gunsu · sorasanjeok</i>	1.39±0.69 ^b	1.36±0.61 ^b	1.70±0.89 ^a	1.77±1.04 ^a	4.94	0.002 ^{**}
Raw seamustard <i>muchim</i>	1.80±0.80 ^b	1.98±0.74 ^b	2.46±0.99 ^a	2.57±1.01 ^a	13.93	0.000 ^{***}
<i>Miyeongui</i> dish	1.52±0.70 ^b	1.77±0.76 ^b	2.16±0.96 ^a	2.46±1.13 ^a	17.76	0.000 ^{***}
<i>Sigeumjang</i>	1.31±0.62 ^b	1.30±0.61 ^b	1.82±1.1 ^a	2.04±1.31 ^a	11.74	0.000 ^{***}
Chives dish	2.25±0.86 ^b	2.23±0.88 ^b	2.91±1.07 ^a	3.00±0.97 ^a	14.52	0.000 ^{***}
Rolled chives egg	1.73±0.78 ^c	1.90±0.81 ^c	2.31±1.14 ^b	2.75±1.15 ^a	17.64	0.000 ^{***}
<i>Gokgang</i> spinach	1.60±0.76 ^c	2.03±1.00 ^b	2.73±1.14 ^a	2.96±1.06 ^a	33.94	0.000 ^{***}
Pine dish	1.75±0.74 ^b	1.57±0.62 ^b	2.13±0.96 ^a	2.11±1.07 ^a	6.83	0.000 ^{***}
Yellow bean leaves <i>muchim</i>	1.52±0.86 ^c	1.84±0.80 ^b	2.33±1.01 ^a	2.44±1.08 ^a	17.40	0.000 ^{***}
Pickled green bean leaves	1.46±0.74 ^c	1.70±0.72 ^{bc}	1.93±0.99 ^b	2.35±1.18 ^a	14.02	0.000 ^{***}
Green bean leaves watery <i>kimchi</i>	1.29±0.62 ^c	1.59±0.69 ^{bc}	1.79±1.08 ^b	2.24±1.20 ^a	15.62	0.000 ^{***}
<i>Pohang</i> sunrise bread	1.34±0.59 ^c	1.49±0.57 ^{bc}	1.72±0.83 ^b	2.06±1.03 ^a	13.53	0.000 ^{***}
Black stone eel dish	1.24±0.50 ^c	1.51±0.57 ^{bc}	1.78±1.10 ^b	2.10±1.17 ^a	14.78	0.000 ^{***}
Chili <i>jjim</i>	1.28±0.65 ^c	1.87±0.76 ^b	2.00±0.92 ^b	2.50±1.20 ^a	26.96	0.000 ^{***}
Red-pepper leaves <i>namul muchim</i>	1.49±0.76 ^c	1.67±0.70 ^c	2.13±0.90 ^b	2.65±1.07 ^a	28.32	0.000 ^{***}
Wild greens <i>bibimbap</i>	2.21±1.23 ^b	2.26±0.91 ^b	2.55±0.86 ^b	2.91±1.04 ^a	7.60	0.000 ^{***}
Acorn jelly <i>muchim</i>	2.12±0.73 ^b	2.15±0.68 ^b	2.57±0.86 ^a	2.75±1.08 ^a	10.49	0.000 ^{***}
<i>Oimiyeok changuk</i>	1.86±0.79 ^c	1.97±0.68 ^c	2.34±0.75 ^b	2.75±1.13 ^a	17.33	0.000 ^{***}
<i>Dongdongju</i>	1.75±0.99 ^b	1.67±0.65 ^b	2.13±0.94 ^a	2.14±1.33 ^a	4.28	0.000 ^{***}

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$, a>b>c : Duncan's multiple range test.

〈Table 8〉 Intake frequency of Pohang local food by dwelling period

Mean±S.D.

Variable	Duration of dwelling(Yr)				F-value	P-value
	≤10	11~20	21~25	≥26		
<i>Gwamegi</i>	1.85±0.60 ^{bc}	1.74±0.70 ^c	2.08±0.60 ^{ab}	2.21±0.87 ^a	6.74	0.000 ^{***}
<i>Mul-hoe</i>	1.99±0.68 ^b	2.09±0.72 ^b	2.22±0.59 ^b	2.57±0.92 ^a	11.14	0.000 ^{***}
<i>Guryongpo daege</i>	1.67±0.51 ^b	2.04±0.55 ^a	1.92±0.50 ^b	2.19±0.85 ^a	11.37	0.000 ^{***}
<i>Sashimi noodles</i>	1.42±0.57 ^c	1.64±0.76 ^{ab}	1.53±0.70 ^b	2.03±1.02 ^a	11.23	0.000 ^{***}
<i>Mori noodles</i>	1.29±0.48 ^b	1.60±0.61 ^b	1.33±0.59 ^b	1.56±0.81 ^a	4.22	0.006 ^{**}
<i>Pidegi cuttle fish</i>	1.63±0.58 ^c	2.13±0.68 ^a	1.83±0.70 ^{bc}	2.15±0.87 ^{ab}	10.83	0.000 ^{***}
<i>Mulgomtang</i>	1.42±0.62 ^c	1.81±0.71 ^a	1.53±0.65 ^{bc}	1.79±0.85 ^{ab}	5.66	0.001 ^{**}
<i>Homchibap sikhae</i>	1.16±0.44 ^b	1.36±0.61 ^b	1.17±0.45 ^b	1.68±0.81 ^a	14.10	0.000 ^{***}
<i>Jesabap sikhae</i>	1.31±0.60 ^b	1.62±0.74 ^a	1.28±0.61 ^b	1.67±0.78 ^a	6.33	0.000 ^{***}
Whale meat	1.23±0.49 ^b	1.32±0.69 ^{ab}	1.25±0.50 ^b	1.57±1.00 ^a	4.38	0.005 ^{**}
<i>Gaebokchi</i>	1.24±0.53 ^c	1.60±0.83 ^b	1.53±0.65 ^b	1.93±0.84 ^a	16.94	0.000 ^{***}
<i>Duchichijjim</i>	1.16±0.39 ^c	1.40±0.61 ^b	1.36±0.64 ^{bc}	1.66±0.78 ^a	11.69	0.000 ^{***}
Octopus sashimi	1.89±0.72 ^b	1.77±0.67 ^b	1.94±0.63 ^b	2.26±0.80 ^a	7.09	0.000 ^{***}
Roundnose flounder sashimi	1.47±0.74 ^b	1.91±1.12 ^a	1.50±0.61 ^b	1.91±0.93 ^a	6.11	0.000 ^{***}
Round flounder <i>jorim</i>	1.50±0.79 ^c	2.04±1.10 ^{ab}	1.72±0.78 ^{bc}	2.09±1.00 ^a	8.20	0.000 ^{***}
Fried round flounder	1.35±0.67 ^b	1.83±1.01 ^a	1.56±0.81 ^{ab}	1.83±1.00 ^a	6.24	0.000 ^{***}
<i>Gunsu · sorasanjeok</i>	1.36±0.63 ^b	1.68±0.86 ^a	1.47±0.74 ^{ab}	1.69±0.99 ^a	3.36	0.019 [*]
Raw seamustard muchim	1.88±0.77 ^c	2.06±1.09 ^{bc}	2.39±0.99 ^{ab}	2.44±0.94 ^a	7.43	0.000 ^{***}
<i>Miyeongui dish</i>	1.54±0.71 ^b	1.98±1.07 ^a	1.97±0.74 ^a	2.31±1.05 ^a	12.69	0.000 ^{***}
<i>Sigeumjang</i>	1.33±0.65 ^b	1.72±1.17 ^a	1.53±0.84 ^{ab}	1.83±1.18 ^a	4.86	0.003 ^{**}
Chives dish	2.28±0.87 ^b	2.64±1.15 ^{ab}	2.41±0.73 ^b	2.89±1.05 ^a	7.41	0.000 ^{***}
Rolled chives egg	1.88±0.92 ^b	2.10±1.07 ^{ab}	2.00±0.89 ^b	2.47±1.14 ^a	6.34	0.000 ^{***}
<i>Gokgang spinach</i>	1.82±0.92 ^c	2.36±1.22 ^{ab}	2.14±1.07 ^{bc}	2.72±1.12 ^a	13.34	0.000 ^{***}
Pine dish	1.78±0.77	2.02±1.05	1.64±0.68	2.01±0.97	2.47	0.062
Yellow bean leaves <i>muchim</i>	1.57±0.76 ^b	2.19±1.26 ^a	1.97±1.08 ^a	2.32±0.96 ^a	11.48	0.000 ^{***}
Pickled green bean leaves	1.46±0.77 ^b	2.00±1.17 ^a	1.64±0.68 ^b	2.19±1.02 ^a	12.05	0.000 ^{***}
Green bean leaves watery <i>kimchi</i>	1.31±0.64 ^b	2.17±1.29 ^a	1.50±0.74 ^b	1.94±1.03 ^a	12.89	0.000 ^{***}
<i>Pohang sunrise bread</i>	1.26±0.53 ^b	1.85±0.75 ^a	1.50±0.70 ^b	1.93±0.96 ^a	15.11	0.000 ^{***}
Black stone eel dish	1.30±0.54 ^b	1.81±1.12 ^a	1.61±1.02 ^{ab}	1.87±1.02 ^a	7.79	0.000 ^{***}
Chili <i>jjim</i>	1.49±0.79 ^b	1.85±0.98 ^b	1.67±0.83 ^b	2.30±1.09 ^a	13.88	0.000 ^{***}
Red-pepper leaves <i>namul muchim</i>	1.58±0.78 ^c	1.98±0.92 ^b	1.75±0.77 ^{bc}	2.38±1.07 ^a	14.65	0.000 ^{***}
Wild greens <i>bibimbap</i>	2.19±1.25 ^b	2.51±0.95 ^{ab}	2.42±0.77 ^{ab}	2.74±0.98 ^a	5.12	0.002 ^{**}
Acorn jelly <i>muchim</i>	2.12±0.77 ^b	2.23±0.76 ^b	2.44±0.88 ^{ab}	2.67±0.96 ^a	7.95	0.000 ^{***}
<i>Oimiyeok changuk</i>	1.86±0.76 ^b	2.06±0.79 ^b	2.17±0.65 ^b	2.62±1.05 ^a	14.09	0.000 ^{***}
<i>Dongdongju</i>	1.75±1.01 ^b	2.28±1.10 ^a	1.83±0.91 ^b	1.95±1.06 ^{ab}	2.86	0.037 [*]

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$, a>b>c : Duncan's multiple range test.

50.3%로 가장 많았다, 향토음식을 선택할 때 중요한 판단 기준은 “맛” 55.0%로 가장 높았고, 향토음식 발전에 가장 필요한 것은 “조리법의 표준화 및 단순화”가 44.4%로 가장 높게 나타났다.

둘째, 포항향토음식에 대한 가치 인지적 특성을 분석한 결과, 연령에 따라서는 대부분의 건강과 관련된 항목에서 50대 이상이 가장 높은 인지적 특성을 나타내었고, 거주연한에 따라서는 대부분의 항목에서 거주연한이 가장 긴 26년 이상인 집단이 가장 높은 인지적 특성을 나타내었고, “영양이 풍부하다”, “다이어트에 좋다”, “타지방과 차별화가 있다” 등의 항목에서는 10년 이하 거주자가 11~25년 거주자에 비해 높은 인지적 특성을 나타내었다.

셋째, 포항향토음식에 대한 기호도를 분석한 결과, 대부분 항목에서 연령에 따라서는 50대 이상이, 거주연한에 따라서는 26년 이상이 기호도가 가장 높게 나타났고, 연령과 거주연한이 높을수록 포항향토음식에 대한 기호도가 높음을 알 수 있었다.

넷째, 포항향토음식에 대한 섭취빈도를 분석한 결과, 대부분의 항목에서 50대 이상과 거주연한이 26년 이상이 가장 높은 포항 향토음식 섭취빈도를 나타내어 기호도와 비슷한 경향을 보였다. 본 연구결과, 대체적으로 향토음식의 섭취빈도는 연령이 높고, 거주연한이 오래 될수록 높은 것으로 나타나, 연령, 거주연한과 포항향토음식 섭취빈도는 밀접한 상관관계가 있음을 알 수 있다.

본 연구 결과, 포항 지역민들이 향토음식에 대한 관심도가 높고, 건강식품이라는 인지도가 높은 것을 알 수 있어 향후 그 발전의 가능성이 높다고 사료된다. 한편, 향토음식 이용횟수가 줄어드는 이유로 “조리방법을 몰라서”와 “접할 기회가 적어 익숙하지 않기 때문”인 것을 보았을 때 다양한 향토음식 접할 기회를 높여주고, 가정에서나 그 이외의 장소에서 쉽게 접할 수 있는 기회를 제공하여 친숙해지도록 유도하는 것이 적절하다고 사료된다. 향토음식을 선택할 시 중요한 판단 기준

으로 “맛”과 “영양”이 높게 나타난 점으로 미루어 보아, 향토음식전문점이나 가정에서 향토음식을 만들 때 맛과 영양에 좀 더 관심을 가지고 조리하는 것이 중요하다고 사료된다. 또한, 향토음식의 조리방법에 대한 견해는 조리도중 손이 많이 간다가 높게 나타나, 손쉬운 조리법의 개발도 필요하다고 사료된다. 무엇보다도 포항향토음식을 발전시키기 위해서는 조리법을 표준화시키고 단순화하여 손쉬운 조리법의 개발보급에 중점을 두어야 하며, 인터넷 등 다양한 매체를 통하여 조리방법의 습득기회를 부여하여야 할 것이다. 또한, 전통음식과 관련된 다양한 문화행사를 개최하고 홍보에 힘써야 할 것이며, 전문 판매점을 보급시킴과 동시에 전통의 맛을 유지하면서 현대감각에 맞게 개발하고 보편화시켜 세계적인 음식으로 만들고, 신세대의 입맛에 맞게 조리법의 변형 또한, 이루어져야 할 것이다.

한편, 본 연구의 결과는 다음과 같은 한계를 가지고 있다.

첫째, 연구결과와 적용범위와 관련하여 본 연구에서는 성별에 있어서 남성의 표본수가 적었고, 직업에 있어서 전업주부 층이 많았으며, 포항지역 내 산간지방과 내륙지방의 주민을 고르게 선정하지 못하였으므로 연구 결과의 일반화에 주의가 요구된다. 둘째, 본 연구는 횡단적 연구로 진행되었기 때문에 연구를 진행한 시점의 상황적 특성으로 인한 변수를 배제할 수 없었으며, 종단적인 연구가 보완되어야 할 것이다.

셋째, 포항지역을 대상으로 향토음식의 선행 연구가 아직까지 거의 없는 상태이다. 따라서 향토음식의 항목을 선정함에 있어서 문헌적 고찰과 실증적 조사를 병행하는 방법을 적용하여, 대표성이 미흡한 점을 보완하려 하였으나, 일반화하기에는 여전히 난점이 있다. 넷째, 현재 연구의 미흡으로 잘 알려지지 않은 향토음식들을 발굴하여 체계적인 분류조사 연구가 필요하며, 홍보강화와 상품화 방안에 대한 추가적인 연구가 시급하다.

한글 초록

본 연구는 포항시민들을 대상으로 향토음식에 대한 인지적 특성과 섭취빈도 및 기호도를 조사 연구함으로써 향토음식에 대한 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 앞으로의 효과적인 발전 방향을 제시하기 위한 기초자료로 제공하고자 실시하였다. 본 연구 결과, 포항시민들의 포항향토음식에 대한 관심도는 대체로 높게 나타났고, 향토음식의 가장 중요한 기준은 맛과 영양으로 나타났으며, 포항향토음식 발전에 가장 필요한 것은 조리법의 표준화 및 단순화로 나타났다. 또한, 포항향토음식에 대한 가치 인식은 건강과 관련된 항목에서 높게 나타났고, 50대 이상과 거주연한이 26년 이상으로 오래된 집단이 가장 높은 인지적 특성을 나타내었다. 포항향토음식의 섭취빈도 및 기호도를 조사한 결과, “과메기”, “물회”, “구룡포대게”, “회국수”, “모리국수”, “피데기오징어”, “물곰탕”, “홍치밥식해”, “제사밥식해”, “고래고기”, “개복치”, “두치찜”, “문어회”, “물가자미무침회”, “물가자미조림”, “물가자미튀김”, “군수·소라산적”, “생미역무침”, “미역귀우리”, “시금장”, “부추요리”, “부추달걀말이”, “곡강시금치”, “송이요리”, “노란콩잎무침”, “푸른콩잎장아찌”, “푸른콩잎물김치”, “포항해맞이빵”, “검은돌장어요리”, “고추찜”, “고추잎나물무침”, “산나물비빔밥”, “도토리묵무침”, “오이미역찬국”, “동동주” 등 거의 모든 항목에서 50대 이상, 26년 거주 이상 집단이 가장 높은 기호도와 섭취빈도를 나타내었고, 대체적으로 연령이 높을수록, 거주연한이 길수록 높은 기호도와 섭취빈도를 나타내었다. 향후 포항향토음식과 관련된 다양한 문화행사를 개최하고 홍보에 힘써야 할 것이며, 전문 판매점을 보급시킴과 동시에 전통의 맛을 유지하면서 현대감각에 맞게 개발하고 보편화시켜 세계적인 음식으로 만들고, 신세대의 입맛에 맞게 조리법의 변형 또한, 이루어져야 할 것이다.

주제어 : 향토음식, 포항, 인식, 섭취빈도

참고문헌

- Cha SB, Park KT (2003). The development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chonan area. *Korean J Culinary Science & Hospitality Research* 15(2):9-22.
- Hall CM, Sharples L (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism Around the World. Butterworth Heinemann* 1-24.
- Jang SO, Lee YJ (2009). A study of residents' recognition and tourism merchandising intention of native local foods in Yeongcheon region. *Korean J Food Cookery Sci* 25(4):452-466.
- Jin YH, Kim SH, Kim GY (2001). A study of traditional cuisine as tourism resource. *Korean J culture & Tourism* 3(2):49-83.
- Jung WS, Hwang SJ (2014). A study on the perception importance and satisfaction with local traditional food among university students -Focused on Kyungsan city. *Korean J Culinary Science & Hospitality Research* 20(1):120-132.
- Kim BL, Oh YJ (1998). A study on traditional foods in Kwangju and Chunnam areas, *Korean J Tourism Information Society* 1(2):195-226.
- Kim GH, JO MS (2002). A study on determination factors for traditional food development in Jeju. *Korean J Culture & Tourism* 4(1):115-138.
- Kim HC (2014). A study on market segmentation based on motivation of Korean local food customers -Focus on Wando tourists-. *Korean J Tourism Research* 39(2):1-16.
- Kim MJ, Jeon HM (2013). A study on effects of native local foods selection attributes in Gyeong-Ju area -Focusing on Byulchaeban-. *Korean J Soc Tourism Management* 28(5):111-129.
- Ko BS, Kang SW (2004). A study on the per-

- ception for regional food in Dae-gu area. *Korean J Culinary Science & Hospitality Research* 10(4):15-30.
- Lee HW (2010). A study on satisfaction degree for menu quality of the regional cuisine in Gangwon province. *Korean J Culinary Science & Hospitality Research* 16(5):1-13.
- Lee SH, Park YB (2002). Tour experience program development a utilizable cooking peculiar of an Andong locality. *Korean J Culinary Science & Hospitality Research* 8(3):147-168.
- Lee YJ (2006). The impact of recognition for local food on the frequency of visiting for local food restaurants -Focusing on residents in Kyung-sangdo areas. *Korean Society of Food & Cookery Science* 22(6):840-848.
- Lee YJ, Choi SK (2004). A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. *Korean J Food-service Management Society* 7(1):157-174.
- Lee YJ, Kim SC (2008). A study of residents consciousness of local food menus excavation and development in Gyeongju areas. *Korean J Food Cookery Sci* 24(4):549-559.
- Min KH (2010). A study on the development of local foods and tourism merchandising in Gimje area. *Korean J Tourism and Hospitality Research* 24(3):295-309.
- Min YH, Park GS (2010). A study perception of Kyung-Book local foods by characteristics. *Korean J Food Cookery Sci* 26(1):72-78.
- Moon SS (2012). A study on the perception and awareness of native local food: centering around Jeongeup area. *Korean J Tourism Research Association* 26(6):435-445.
- Park GT (2011). A study on the perception and awareness of native local foods -Centering around Gimhae, Gyeongnam province-. *Korean J Culinary Science & Hospitality Research* 17(2):98-110.
- Shin AS (2000). A research of traditional & native local foods in Busan. *Korean J Culinary Science & Hospitality Research* 6(2):67-78.
- Son YJ (2005). A study on the consumer's recognition of regional cuisine in Kyonggi province. *Korean J Culinary Science & Hospitality Research* 11(2):1-14.
- Yoon HR (2015). Study on tourism customers' behaviors and attitudes towards local food and specialty agricultural products by life-style -Focus in the Yesan Region. *Korean J Society of Dietary Culture* 30(2):170-181.
- Yoon SK (1994). Study on native local foods in Andong region. *Korean J Society of Dietary Culture* 9(1):61-69.
- Yoon US, Song TH (1995). A study of the consciousness on the Korean folk foods. *Korean J Food Cookery Sci* 11(2):145-152.
- http://www.ipohang.org/open_content
- <http://ko.wikipedia.org/wiki/>
- 南出隆久 (2001). 일본속의 한국음식, 동아시아식 생활학회지, 2001년도 춘계학술대회, pp 57-66.
- 김상보 (2002). 생활속의 향토음식문화. 신광출판사, p413-422.
- 포항시 농업기술센터 (2004). 포항전통의 맛. pp 1-7.
- 한국관광공사 (1993). 향토음식 관광상품화 방안 pp 12-23.
- 농촌진흥청 (2008). 한국의 전통향토음식, 교문사, pp 2-1.

2016년 06월 14일 접수

2016년 06월 29일 1차 논문수정

2016년 08월 12일 논문게재확정