



한국전통음식의 계승·발전을 위한 초등학생의 인지도, 기호도와 개선 요구도

조우균¹ · 김미래^{2,*}

¹가천대학교 생활과학대학 식품영양학과, ²가천대학교 교육대학원 영양교육전공

Recognition, Preference and Improvement Requirement of Traditional Korean Food of Elementary School Students in Seoul

Woo-kyoun Cho¹, Mi-rae Kim^{2,*}

¹Department of Food and Nutrition, Gachon University

²Department of Nutrition Education, Gachon University Graduate School of Education

Abstract

This study focused the recognition and preference of Korean traditional food of elementary school students, in order to make effective educational materials about Korean traditional foods for the elementary school students. According to the responses of 356 elementary school students participating in this research, they understood the concept of traditional Korean food and recognized positively, but did not have much interest. However, the more they liked Korean food, the higher their interest in Korean traditional foods and the higher utilization rates of Korean traditional foods. Most elementary school students enjoyed Korean traditional food occasionally, especially soup, jjigae, tang and jeongol. Elementary school students suggested that complicated recipes should be improved for the succession of Korean traditional foods and that the class for cooking traditional foods in schools should be expanded.

Key Words: Korean food, elementary school student, recognition, preference

1. 서 론

한 나라의 식문화는 그 지역의 기후, 풍토 등의 자연환경과 역사적 배경, 문화적 특징 등의 영향을 받아 오랜 세월에 걸쳐 형성된다(lee et al. 2010). 우리나라 역시 농경문화를 기반으로 한 전통음식문화가 지금까지 이어지고 있다(Kang & Lee 2008). 한식은 다양한 식재료를 이용하기 때문에 고른 영양섭취가 가능하여 우수한 건강식이라고 알려져 있고, 조리방법도 과학적이어서 세계적으로 높이 평가되고 있다(Jhee 2015; Kim et al. 2013). 그러나 우리나라는 빠른 속도로 경제성장을 이루어 오면서 서구화, 핵가족화 되었고, 점차 여성들의 사회생활 확대, 외식의 확대 등 식생활의 변화로 인해 한국전통음식의 섭취가 줄어들게 되었다(Kim et al. 2013). 특히 현대인들의 식생활이 서구화 되고 간편성, 편의성을 추구하게 되면서, 인스턴트식품과 패스트푸드 섭취가 증가하였고, 고열량, 고지방, 고나트륨, 고당질 섭취로 인해 건강상의 문제가 초래 되었다(Han & Ahn 2008). 이러한 현

상이 성장기 아동과 청소년들에게도 영향을 끼쳐 서구화된 음식인 피자, 햄버거 등을 자주 섭취하면서 비만과 영양불균형이 초래되었고(Gang & Chyun 2006), 한국전통음식에 대한 관심과 인지도도 낮아지고 있는 실정이다(Kim et al. 2013; Jeong et al. 2014). 특히 어릴 때 형성된 식습관과 기호식품은 성인이 되어서까지 식품 선택에 영향을 주며, 특히 초등학교 고학년 시기에는 신체적 성장뿐만 아니라 인지 능력과 함께 자아 개념의 발달이 이루어지는 시기이다. 그래서 이 시기의 식생활에서 전통음식을 섭취하는 것은 전통음식문화의 계승 및 발전뿐만 아니라 균형 잡힌 영양공급으로 인해 정상적인 성장과 발육에 영향을 끼치며, 식행동 전반에 걸쳐 균형 잡힌 식생활을 할 수 있는 바탕이 되므로 매우 중요하다(Gang & Chyun 2006; Kim et al. 2013; Jhee 2015). 그러므로 이 시기 아동들에게 가정은 물론 학교에서 한국전통음식의 우수성을 알리고, 다양하고 올바른 영양교육으로 좋은 식습관을 형성시켜야 한다. 다양한 먹거리와 무분별한 정보들이 홍수같이 쏟아지는 현재를 살고 있는 우리는,

*Corresponding author: Mi-rae Kim, Department of Nutrition Education, Gachon University Graduate School of Education, Seongnam Dae-ro 1342, Soojung-gu, Seongnam city, Gyeonggi-do, Korea Tel: +82-10-8120-0226 E-mail: kmr226@naver.com

남녀노소 모두 건강한 삶에 대한 관심이 높아진 것을 고려해 볼 때, 어릴 적부터 한국전통음식의 우수성을 인지하고 자주 이용한다면 바람직한 식습관을 가지고 건강한 삶을 사는데 도움이 될 것이라 사료된다. 또 과거에는 한국전통음식의 인지도 및 기호도에 관한 다양한 연령층의 연구가 이루어졌지만, 미래의 식문화를 이끌어 나가고 발전시킬 초등학교를 대상으로 이루어진 최근 연구가 미진하다.

이에 본 연구는 초등학교를 대상으로 한국전통음식에 대한 인식, 선호도, 한국전통음식 섭취 감소의 원인과 개선점 등을 조사하여 식습관 형성에 중요한 시기인 초등학교생들에게 한국전통음식에 대한 효과적인 교육이 이루어지도록 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구대상 및 절차

본 연구는 서울시 동대문구, 성북구, 관악구, 금천구 소재 4개 초등학교에서 2018년 10월 1일~11월 23일까지 실과 과목을 배우는 5, 6학년 380명을 대상으로 한국전통음식에 대한 설문조사를 실시하였다. 설문지는 담임교사를 통하여 배부하여 연구에 동의하는 학생만이 직접 작성토록 한 후 회수하였으며, 설문지 중 다수의 문항에 응답하지 않았거나 응답의 일관성이 없는 설문지를 제외한 총 356명(회수율 93.7%)의 자료를 최종 분석 자료로 활용하였다. 본 연구는 가천대학교 생명윤리위원회의 승인(1044396-201809-HR-186-01)을 받아 진행되었다.

2. 조사내용

설문지는 일반사항으로 성별, 학년, 가족구성 형태, 식사준비자, 좋아하는 식사형태 등으로 구성되었고, 한국전통음식에 대한 인지도 및 기호도를 묻는 문항은 kim & han (1994), Kim et al(2013) 등의 선행연구를 참고하여 개념이해, 관심도 점수, 긍정적 인식, 품목별 기호도, 한국전통음식의 다빈도 섭취되는 가공식품, 가공식품을 주로 섭취하는 시기, 한국전통음식의 이용 횟수 감소 이유, 한국전통음식 계승·발전을 위한 개선점, 한국전통음식 계승·발전을 위한 방법 등으로 구성되었다.

3. 측정도구 및 자료 분석

본 연구는 일반적 특성, 한국전통음식에 대한 인식 및 기호도는 빈도와 백분율을 산출하고, 전통음식 관련 문항별 차이를 비교하기 위해서는 교차분석(Chi-square)과 일원변량분석(One-way ANOVA), 그리고 두 집단 간의 비교는 t-검정을 실시하였다.

관심도, 긍정적 인식 정도, 품목별 기호도를 묻는 문항은 리커트 5점 척도를 이용하여 매우 그렇다 5점, 약간 그렇다 4점, 보통이다 3점, 약간 그렇지 않다 2점, 매우 그렇지 않다

1점을 부여하여 점수가 높을수록 해당하는 문항에 대하여 긍정적으로 인지하는 것으로 평가하였다.

본 연구의 수집된 자료는 SPSS (Statistical Package for the Social Science) WIN 25.0 프로그램을 이용하여 분석하였다. 본 연구 결과의 모든 통계적 유의성은 $p < 0.05$ 에서 검증되었다.

III. 결과 및 고찰

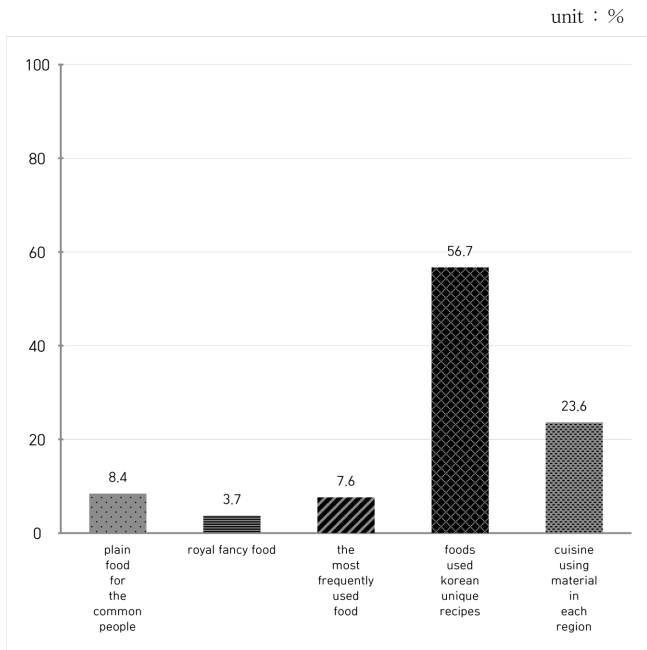
1. 일반적 특성

본 연구의 연구대상자의 일반적 특성은 <Table 1>과 같다.

총 356명 중 성별로는 여학생이 52.5%로 남학생 47.5%보다 많았다. 학년별로는 5학년이 69.1%로 6학년 30.9%보다 높은 분포를 보였다. 가족구성 형태별로는 핵가족이 80.9%, 확대가족 19.1%로 인천지역 초등학교를 대상으로 연구한 Gang & Chyun(2006)과 유사한 비율을 나타냈다. 식사준비 대상별로는 어머니가 86.0%로 대부분을 차지하였으며, 다음으로 조부모 5.3%, 아버지 5.1%, 본인 3.1%, 형제자매와 가사도우미 각각 0.3% 순의 분포를 보였다. 이는 초·중·고등학교를 조사한 연구(Kim et al, 2013)에서도 어머니가 88.7%로 준비하는 것과 유사했다.

<Table 1> General characteristics of subjects

		Frequency (N)	%
Gender	Male	169	47.5
	Female	187	52.5
School year	5th grade	246	69.1
	6th grade	110	30.9
Family composition	Nuclear family	288	80.9
	Extended family	68	19.1
Dinner-preparator	Mother	306	86.0
	Father	18	5.1
	Grandparents	19	5.3
	Oneself	11	3.0
	Brothers and sisters	1	0.3
	Household helper	1	0.3
Favorite meal type	Korean food	211	59.3
	Western food	65	18.3
	Chinese food	18	5.0
	Japanese food	25	7.0
	Fast food	37	10.4
Mother's age	30~39	57	16.0
	40~49	283	79.5
	50≤	16	4.5
Mother's occupation	No job	145	40.7
	Have a job	211	59.3
Total		356	100.0



<Figure 1> Understanding the concepts of traditional Korean food in elementary school students

2. 한국전통음식에 대한 개념 이해

초등학생의 한국전통음식에 대한 개념을 어떻게 이해하는지 살펴본 결과는 <Figure 1>과 같다.

한국전통음식에 대해 우리 고유문화와 함께 발전시켜온 한국 음식이라고 인식하는 학생이 56.7%로 가장 많았으며, 다음으로 각 지방마다 특색 있게 지켜져 내려온 향토음식이라고 인식하는 학생이 23.6%, 일반 서민의 소박한 음식이라고

인식하는 학생이 8.4%, 현재 우리가 가장 자주 이용하고 있는 음식이라고 인식하는 학생이 7.6%, 왕실·반가의 화려했던 음식이라고 인식하는 학생이 3.7% 순으로 나타났다. 이는 남녀 중학생을 조사한 Kim & Han(1994)의 연구에서도 우리 고유문화와 함께 발전시켜온 한국음식에 응답이 가장 많은 것과 유사했다. 대전지역 초등학생 5, 6학년을 조사한 Jhee(2015)에서 한국전통음식은 우리나라의 자연 및 사회적 환경에 의해 형성되고 발전해 온 음식이라고 응답한 학생이 가장 많았고, 초등학교 고학년을 조사한 Jeong et al.(2014)의 연구에서는 조상대대로 이어져 온 음식이라고 가장 많이 응답하였으며, 초, 중, 고등학생을 조사한 Kim et al.(2013)의 연구에서는 초등학생이 우리고유의 조리법을 활용한 음식이라고 가장 많이 응답하여 한국전통음식에 대해 세대가 바뀌어도 불구하고 한국전통음식에 대해 학생들은 유사하게 인식하고 있음을 알 수 있었다.

3. 일반사항에 따른 한국전통음식에 대한 관심도

한국전통음식에 대한 초등학생들의 관심도에 대해 전혀 그렇지 않다 1점, 매우 그렇다 5점 만점의 평균점수로 살펴본 결과는 <Table 2>와 같다.

한국전통음식에 대한 관심도는 전체 평균이 3.38점으로, 관심도는 보통 정도였다. 이는 인천지역 초등학생을 조사한 Gang & Chyun(2006)의 연구에서 보통이다가 48%로 본 연구와 유사했고, 경기 일부지역 중학생과 학부모를 조사한 Kim et al.(2008)의 연구에서도 중학생은 보통이라고 47.2%가 응답하여 본 연구와 유사했다. 초등학생을 조사한 Kang & Kyoung(2008)의 연구에서도 보통이다가 55.1%로 유사했

<Table 2> Interests of traditional Korean food by subjects

		Frequency (N)	Average	SD	t or F	p
Gender	Male	169	3.33 ¹⁾	1.09	-0.86	0.392
	Female	187	3.42	0.91		
School grade	5th	246	3.36	1.02	-0.50	0.614
	6th	110	3.42	0.95		
Family composition	Nuclear	288	3.36	1.02	-0.60	0.552
	Extended	68	3.44	0.94		
Dinner preparator	Mother	306	3.39	1.01	0.46	0.647
	Except for mother	50	3.32	0.98		
Favorite meal type	Korean	211	3.55	0.97	5.53*	0.001
	Western	65	3.15	0.94		
	Chinese	43	3.09	1.06		
	Japanese	37	3.11	1.02		
Mother's occupation	No job	145	3.48	0.94	1.54	0.125
	Have a job	211	3.31	1.04		
Total		356	3.38	1.00		

¹⁾1: strongly disinterest, 5: strongly interest

*p<0.05

<Table 3> Positive recognition of traditional Korean food

	Average	SD
Traditional food has variety of tastes and excellent	4.45 ¹⁾	0.75
Traditional food has low calories so it is healthy	4.26	0.84
The color and shape of traditional food are very beautiful	4.40	0.81
Traditional food is very healthy food so I am so proud of it	4.58	0.71
I think we need to eat more traditional food	4.10	0.88
Total	4.36	0.61

¹⁾1: strongly disagree, 5: strongly agree

으며, 초,중,고등학생을 조사한 Kim et al.(2013)의 연구에서도 보통이다가 54.3%로 가장 많이 응답하였다. 한편, 부산지역을 세대별로 조사한 Lee et al.(2010)의 연구에서 10대~50대의 전 세대에서 관심도가 약간 있다와 아주 많다고 응답한 비율이 높은데 비해 10대는 관심이 전혀 없다고 응답한 학생이 있기도 했으며, 부산지역 연령별로 조사한 Lee & Kim(2010)의 연구에서도 초·중·고등학생 보다 40~60대로 갈수록 관심도가 높은 것으로 보아 세대가 교체함에 따라 관심도가 줄어들고 있었고, 낮은 연령일수록 관심도가 낮은 것으로 보인다. 또 본 연구에서 선호하는 식사형태별로 한국음식을 좋아하는 학생이 3.55점으로 다른 학생들에 비해 관심도가 높다는 차이를 보여($p<0.05$) 한국전통음식을 자주 접하는 기회가 주어진다면 관심도도 높아질 것으로 사료된다.

4. 한국전통음식에 대한 긍정적 인식

한국전통음식에 대한 초등학생들의 인식을 전혀 그렇지 않다 1점, 매우 그렇다 5점 만점의 평균점수로 살펴본 결과는 <Table 3>과 같다.

긍정적 인식에 대해 전체 평균이 4.36점으로, 초등학생들은 한국전통음식에 대해 긍정적으로 인식하는 것으로 나타났다. 한국전통음식에 대한 인식을 묻는 문항에서 세계에 자랑할 만하다가 4.58점으로 가장 점수가 높았고, 다음으로 맛이 다양하고 뛰어나다가 4.45점, 색이 아름답고 모양이 좋다가 4.40점, 다른 나라 음식에 비해 칼로리가 낮아 건강에 도움이 된다가 4.26점 순으로 나타났으며, 평소 식생활에서 좀 더 자주 먹어야 한다가 4.10점으로 점수가 가장 낮았다. 이는 경기 일부지역 중학생과 학부모를 조사한 Kim et al. (2008)의 연구에서도 대부분의 학생과 학부모가 전통음식에 대해 색이 아름답고 모양이 좋으며 세계에 자랑할 만하다고 매우 긍정적으로 인식하여 본 연구와 유사하였다. 따라서 세대가 교체하였음에도 한국전통음식에 대한 긍정적 인식은 여전히 높은 것으로 사료된다.

5. 한국전통음식에 대한 품목별 기호도

초등학생들의 한국전통음식에 대한 품목별 기호도에 대해 전혀 그렇지 않다 1점, 매우 그렇다 5점 만점의 평균점수로

살펴본 결과는 <Table 4>와 같다.

한국전통음식에 대한 초등학생의 기호도는 전체 평균이 4.11점으로 좋아하는 편이었다. 한국전통음식 중 품목별 기호도로 봤을 때, 국수와 탕이 각각 4.47점으로 가장 높았고, 다음으로 국이 4.46점, 떡, 한과가 4.38점, 찌개 및 전골이 4.34점, 밥이 4.31점, 볶음이 4.30점, 구이가 4.29점, 김치가 4.23점, 음청이 4.17점, 조림과 전이 각각 3.94점, 죽이 3.91점, 나물 및 생채가 3.63점, 장아찌가 3.46점, 젓갈이 3.45점 순으로 나타났다.

선행연구를 살펴보면 남녀 중학생을 조사한 Kim & Han (1994)의 연구에서는 밥, 만두, 볶음, 김치 떡국, 찌개, 국수, 찜, 떡을 선호했으며, 회, 장아찌, 족편, 편육, 전골, 나물 등은 선호도가 낮았고, 대전지역 초등학생을 조사한 Jhee(2015)의 연구에서는 갈비찜, 김치, 불고기, 떡류, 된장찌개를 선호했고, 나물류는 선호도가 낮았다. 초·중·고등학생을 조사한 Kim et al.(2013)의 연구에서는 찜과 구이가 가장 높은 점수를 보였고, 나물, 젓갈, 장아찌류에 낮은 선호도를 보였다. 선행연구들과 비교해 봤을 때 시대가 변화하였어도 선호하지 않은 음식은 여전히 나물, 젓갈, 장아찌류 등의 발효식품과 채소식품이었다. 이는 한국음식의 건강기능성 특징을 지닌 대표 발효식품에 대한 교육이 필요함을 시사하고 있다. 한편 선호하는 음식은 국수, 탕 등의 국물 요리로 위의 선행연구들과는 다른 결과를 보였는데, 초등학생 나트륨 섭취 관련 기호도 및 섭취실태를 조사한 Lee et al(2012)의 연구에 따르면 면류, 생선가공품, 육가공품, 패스트푸드, 과자류로 나누어 선호도를 조사한 결과, '면류(74.2%)'에서 가장 높은 선호도를 보였다. 또한 연령이 높아짐에 따라 나트륨 급원식품의 선호도와 나트륨 섭취가 증가하고 있다고 서술하였다. 나트륨 과다섭취가 고혈압, 신장질환, 심혈관질환 등의 만성퇴행성 질환의 주요원인이고, 싱겁게 먹는 사람에 비해 짜게 먹는 사람의 경우 골밀도가 낮다는 연구결과가 있다(Lee et al, 2012). 따라서 성장기인 초등학생들에게 나트륨 저감화에 대한 교육도 지속적으로 이루어져야 한다고 사료된다.

6. 한국전통음식 중 다빈도 섭취되는 가공식품

한국전통음식은 조리법이 과학적이고 맛이 좋아서 전통적인 식생활 문화를 계승발전시켜야 한다는 인식이 높다(Jang

<Table 4> Preference for traditional Korean food

Menu	Average	SD
Rice (Bori-bab, Japgokbap, Ogokbap, etc.)	4.31 ¹⁾	0.82
Porridge (white porridge, red bean porridge, abalone, etc.)	3.91	1.17
Noodles (banquet noodles, kalguksu, bean noodles, etc.)	4.47	0.87
Soup (beef soup, soybean paste soup, seaweed soup, etc.)	4.46	0.79
Stew (doenjang jjigae, mushroom jeongol, etc.)	4.34	0.89
Tang (samgyetang, galbi tang, seolleongtang, etc.)	4.47	0.84
Seasoned vegetables, raw vegetables (Oisaengcha, Spicy Seaweed, etc.)	3.63	1.12
Roast (fish, grilled ribs, dried laver, etc.)	4.29	0.96
Food boiled down in soy sauce or other seasonings (jangjorim, etc.)	3.94	1.06
Stir-fry (stir-fried anchovies, fried squid, fried chicken, etc.)	4.30	0.87
Jeon (Dongtaejeon, Kimchijeon, Nungdujeon, etc.)	3.94	1.13
Kimchi (Baechu kimchi, kkakdugi, etc.)	4.23	1.11
Pickled vegetables (cucumbers pickled in salt, etc.)	3.46	1.31
Salted seafood (salted pollack roe, salted and fermented squid, etc.)	3.45	1.38
Rice cake, Korean sweets (Songpyeon, Injeolmi, Yakgwa, etc.)	4.38	0.90
Drink (Sikhye, Sujeonggwa, Omija, etc.)	4.17	1.15
Total	4.11	0.58

¹⁾1: strongly dislike, 5: strongly like

<Table 5> Frequently used type of traditional Korean food on the market according to the general information

		A ¹⁾	B ²⁾	C ³⁾	D ⁴⁾	E	F	Total	χ^2	p
Gender	Male	18(13.5)	52(39.1)	16(12.0)	6(4.5)	24(18.0)	17(12.8)	133(45.2)	13.40*	0.020
	Female	33(20.5)	61(37.9)	8(5.0)	15(9.3)	16(9.9)	28(17.4)	161(54.8)		
School grade	5th	31(15.4)	75(37.3)	18(9.0)	14(7.0)	27(13.4)	36(17.9)	201(68.4)	4.91	0.427
	6th	20(21.5)	38(40.9)	6(6.5)	7(7.5)	13(14.0)	9(9.7)	93(31.6)		
Family composition	Nuclear	38(16.1)	90(38.1)	19(8.1)	19(8.1)	31(13.1)	39(16.5)	236(80.3)	3.85	0.571
	Extended	13(22.4)	23(39.7)	5(8.6)	2(3.4)	9(15.5)	6(10.3)	58(19.7)		
Dinner-preparator	Mother	45(17.8)	99(39.1)	21(8.3)	16(6.3)	36(14.2)	36(14.2)	253(86.1)	4.07	0.540
	Except for mother	6(14.6)	14(34.1)	3(7.3)	5(12.2)	4(9.8)	9(22.0)	41(13.9)		
Favorite meal type	Korean	31(18.7)	66(39.8)	11(6.6)	13(7.8)	22(13.3)	23(13.9)	166(56.5)	13.26	0.583
	Western	9(16.1)	24(42.9)	5(8.9)	4(7.1)	3(5.4)	11(19.6)	56(19.0)		
	Chinese/Japanese	6(15.4)	15(38.5)	3(7.7)	3(7.7)	7(17.9)	5(12.8)	39(13.3)		
Mother's occupation	Fast food	5(15.2)	8(24.2)	5(15.2)	1(3.0)	8(24.2)	6(18.2)	33(11.2)	0.46	0.993
	No job	22(18.6)	44(37.3)	10(8.5)	9(7.6)	15(12.7)	18(15.3)	118(40.1)		
	Have a job	29(16.5)	69(39.2)	14(8.0)	12(6.8)	25(14.2)	27(15.3)	176(59.9)		
Total		51(17.3)	113(38.4)	24(8.2)	21(7.1)	40(13.6)	45(15.3)	294(100.0)		

1) Rice, porridge; 2) Soup, Tang, stew; 3) Roast, Jeon; 4) Seasoned vegetables, raw vegetables; 5) Kimchi, pickled vegetables; 6) Rice cake, Korean sweets, drink

*p<0.05

et al. 1996). 그러나 한국전통음식은 대체로 조리법이 복잡하고 조리시간도 길어서 바쁜 현대인의 식생활에 적합하지 않아 점차 전통음식을 직접 만들기 보단 가공판매품의 이용이 증가하는 추세이다(Kim & Choi, 2005). 또한 모든 연령층에서 전통식품의 가공식품화 요구도가 높았던 Lee & Kim (2010)의 연구도 있었다. 따라서 한국전통음식 중 초등학교

의 다빈도 섭취되는 가공식품을 조사해 보았고 결과는 <Table 5>와 같다.

시판되고 있는 한국음식 중 국, 찌개, 탕 전골을 자주 이용하는 학생이 38.4%로 가장 많았으며, 밥이나 죽이 17.3%, 떡, 한과, 음청이 15.3%, 김치 및 장아찌가 13.6%, 구이 및 전이 8.2%, 나물 및 잡채가 7.1% 순으로 나타났다. 충북지

<Table 6> Frequently used time of traditional Korean food on the market according to general information

N(%)

		A ¹⁾	B ²⁾	C ³⁾	Total	χ^2	p
Gender	Male	39(29.3)	50(37.6)	44(33.1)	133(45.2)	3.54	0.170
	Female	54(33.5)	44(27.3)	63(39.1)	161(54.8)		
School grade	5th	73(36.3)	57(28.4)	71(35.3)	201(68.4)	7.21*	0.027
	6th	20(21.5)	37(39.8)	36(38.7)	93(31.6)		
Family composition	Nuclear	80(33.9)	73(30.9)	83(35.2)	236(80.3)	2.84	0.242
	Extended	13(22.4)	21(36.2)	24(41.4)	58(19.7)		
Dinner-preparator	Mother	79(31.2)	78(30.8)	96(37.9)	253(86.1)	2.03	0.362
	Except for mother	14(34.1)	16(39.0)	11(26.8)	41(13.9)		
Favorite meal type	Korean	39(23.5)	61(36.7)	66(39.8)	166(56.5)	21.37*	0.002
	Western	21(37.5)	19(33.9)	16(28.6)	56(19.0)		
	Chinese/Japanese	13(33.3)	9(23.1)	17(43.6)	39(13.3)		
	Fast food	20(60.6)	5(15.2)	8(24.2)	33(11.2)		
Mother's occupation	No job	33(28.0)	36(30.5)	49(41.5)	118(40.1)	2.40	0.302
	Have a job	60(34.1)	58(33.0)	58(33.0)	176(59.9)		
Total		93(31.6)	94(32.0)	107(36.4)	294(100.0)		

1) A special day (aholiday, feast, etc.); 2) Often; 3) Sometimes

*p<0.05

역 대학생을 대상으로 조사한 Kim & Yoon(2004)의 연구에서는 구이 및 전류 19%, 음청류 17%, 한과류 16%, 김치 및 젓갈류 13%로 응답하여 본 연구와 차이를 보였다. 이는 세대가 교체함에 따라 다양한 시판 한국전통음식이 개발되었고, 품목별 기호도에서 조사된 바와 같이 소비자의 국물요리에 대한 기호도가 반영되었으며, 여성의 취업률 증가로 복잡한 조리과정을 대신할 간편식을 선호하면서 변화가 나타난 것으로 사료된다.

7. 한국전통음식을 주로 이용하는 시기

초등학생들이 시판되고 있는 한국전통음식을 주로 이용하는 시기에 대해 살펴본 결과는 <Table 6>와 같다.

시판되고 있는 한국음식을 가끔 이용하는 학생이 36.4%, 평소 자주가 32.0%, 특별한 행사 때(명절이나 잔치 등)가 31.6% 순으로 나타났다. Hong et al.(1999)의 연구에서 중학생은 명절이 22.8%, 평상시가 20.3%, 간식이 19.0% 순으로 이용하였으며, 성인은 명절이 20.7%, 간식이 18.4%, 야외식사 시가 18.1% 순이었고, Kim & Yoon(2004)의 연구에서 대학생들은 간식이 31.3% 명절이 25.2% 평상시가 23.5% 순서로 응답하여 본 연구와 다소 차이를 보였지만 세대가 교체함에 따라 특별한 시기 없이 평소에도 자주 이용하고 있음을 알 수 있었다. 또 본 연구에서 한국음식을 좋아하는 학생이 패스트푸드를 좋아하는 학생보다 평소 더 자주 이용하는 것에 유의적 차이를 보여(P<0.05) 한국음식을 좋아할수록 시판 가공된 전통음식 소비율도 높아짐을 알 수 있었다.

8. 한국전통음식 이용 횟수 감소 이유

한국전통음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 이유에 대해 초등학생들의 인식을 살펴본 결과는 <Table 7>과 같다.

관심이 없어서가 42.1%로 가장 많았으며, 조리방법이 어렵고 잘 모르기 때문이 30.9%, 시간이 없어서가 16.6%, 가격이 비싸서가 6.5%, 맛이 없어서가 3.9% 순으로 나타났다. 이는 남녀 중학생을 조사한 Kim & Han(1994)의 연구에서 관심이 없어서(32.8%)를 가장 많이 응답하여 본 연구와 유사했다. 그 밖에 부산지역 주민을 조사한 Lee & Kim(2010)의 연구와 부산지역 세대별로 조사한 Lee et al.(2010)의 연구에선 시간이 없어서가 가장 많았으며, 인천지역 초등학생을 조사한 Gang & Chyun(2006)의 연구와 초등학생을 조사한 Kang & Lee(2008)의 연구에서는 입맛에 맞지 않아서 라는 응답이 가장 많아 본 연구와 다소 차이를 보였다. 이는 길고 복잡한 조리 과정에 대한 부담으로 가정에서도 식사를 준비하는 사람이 손쉽게 구할 수 있는 가공식품과 인스턴트 음식을 아이들에게 제공하게 되었고, 자녀들은 전통음식을 먹어 볼 기회가 줄다보니 입맛에 맞지 않아 관심도 없어진 것으로 사료된다.

9. 한국전통음식을 계승·발전시키기 위한 개선점

한국전통음식을 계승·발전시키기 위해 개선해야 할 점을 살펴본 결과는 <Figure 2>에서 보는 바와 같다.

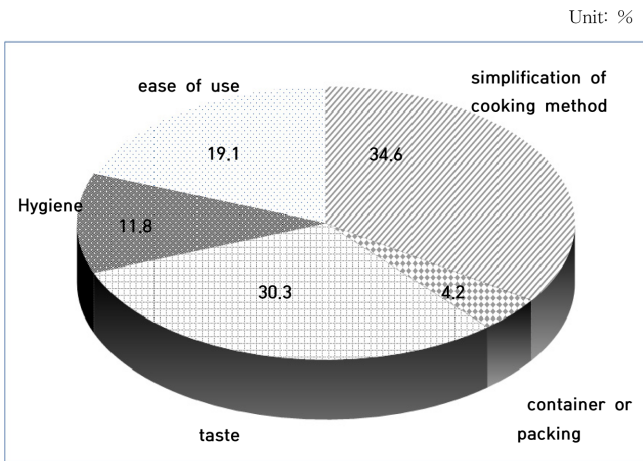
조리방법의 간편화가 34.6%로 가장 많았으며, 다음으로 맛이 30.3%, 이용의 편리성이 19.1%, 위생이 11.8%, 용기나

<Table 7> Reasons for reducing the number of traditional Korean food use according to general information N(%)

		A ¹⁾	B ²⁾	C ³⁾	D ⁴⁾	E ⁵⁾	Total	χ^2	p
Gender	Male	28(16.6)	75(44.4)	40(23.7)	14(8.3)	12(7.1)	169(47.5)	15.69*	0.003
	Female	31(16.6)	75(40.1)	70(37.4)	9(4.8)	2(1.1)	187(52.5)		
School grade	5th	43(17.5)	115(46.7)	67(27.2)	15(6.1)	6(2.4)	246(69.1)	12.55*	0.014
	6th	16(14.5)	35(31.8)	43(39.1)	8(7.3)	8(7.3)	110(30.9)		
Family composition	Nuclear	48(16.7)	124(43.1)	85(29.5)	19(6.6)	12(4.2)	288(80.9)	1.50	0.826
	Extended	11(16.2)	26(38.2)	25(36.8)	4(5.9)	2(2.9)	68(19.1)		
Dinner-preparator	Mother	51(16.7)	131(42.8)	90(29.4)	20(6.5)	14(4.6)	306(86.0)	4.11	0.391
	Except for mother	8(16.0)	19(38.0)	20(40.0)	3(6.0)	0(0.0)	50(14.0)		
Favorite meal type	Korean	35(16.6)	85(40.3)	75(35.5)	12(5.7)	4(1.9)	211(59.3)	18.75	0.095
	Western	15(23.1)	25(38.5)	18(27.7)	3(4.6)	4(6.2)	65(18.3)		
	Chinese/Japanese	5(11.6)	24(55.8)	8(18.6)	3(7.0)	3(7.0)	43(12.1)		
	Fast food	4(10.8)	16(43.2)	9(24.3)	5(13.5)	3(8.1)	37(10.4)		
Mother's occupation	No job	23(15.9)	62(42.8)	44(30.3)	8(5.5)	8(5.5)	145(40.7)	2.02	0.732
	Have a job	36(17.1)	88(41.7)	66(31.3)	15(7.1)	6(2.8)	211(59.3)		
Total		59(16.6)	150(42.1)	110(30.9)	23(6.5)	14(3.9)	356(100.0)		

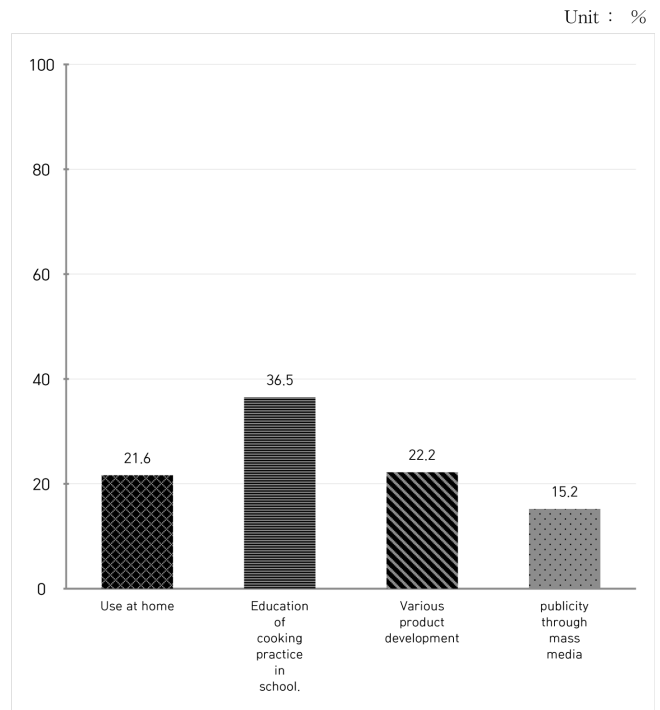
1) Lack of time; 2) Indifference; 3) Difficult to cook and not know well; 4) High in price; 5) Tasteless

*p<0.05



<Figure 2> Improvement direction for the inheritance and development of traditional Korean food

포장 방법이 4.2% 순으로 나타났다. 선행연구를 살펴보면 Kang & Lee(2008)의 초등학교를 조사한 연구에서 조리의 간편화(31.4%)와 맛(28.6%)로 가장 많이 응답하여 본 연구와 유사했고, Kim et al.(2008)의 경지지역 중학생과 학부모를 조사한 연구에서는 학부모는 조리방법(42.4%)을, 학생은 맛(33.7%)을 가장 많이 응답했으며, Lee&Kim(201)의 부산지역을 연령대 별로 조사한 연구에서는 전 연령층이 조리방법에 응답률이 가장 높았다. 따라서 손쉽게 구할 수 있는 편리성을 추구하는 젊은 세대에 공감을 얻으려면 조리의 간편화 및 맛의 현대화 등이 필요하다(Lee & Kim, 2010)고 하였다.



<Figure 3> Method for the inheritance and development of traditional Korean food

10. 한국전통음식을 계승·발전시키기 위한 방법

한국전통음식을 계승·발전시키기 위한 방법을 설문한 결과는 <Figure 3>에서 보는 바와 같다.

학교에서 조리실습의 교육이 확대되어야 한다고 응답한 학생이 36.5%로 가장 많았으며, 다음으로 다양한 상품의 개발

이 22.2%, 가정에서의 활용이 21.6%, 대중매체를 통한 홍보가 15.2% 순으로 나타났다. Gang & Chyun(2006)의 인천 지역 초등학교를 조사한 연구에서는 전통음식을 계승·발전시켜야 할 기관으로 가정(33.8%), 매스컴(27.9%), 정부(20.1%), 학교(18.2%)순으로 응답되어 본 연구와 차이를 보였다. Kim et al.(2008)의 경기일부지역 중학생과 학부모를 조사한 연구에서는 학생과 학부모 모두 다양한 상품의 개발에 가장 높은 응답을 보여 본 연구의 시판 한국전통음식의 활용이 필요함을 지지하고 있다. 이는 세대가 교체함에 따라 핵가족화, 여성의 사회진출 등으로 인해 가정에서의 활동보다 학교에서 활동이 많아졌고, 초등학교들은 직접 체험하고 활동하는 학습을 선호하고 있음을 알 수 있다. 또 인터넷이나 매스컴을 통해 얻는 전통음식에 대한 정보는 부정확하고 무분별하여 잘못된 정보를 가질 수 있기 때문에 학교에서 체계적인 교육프로그램과 교육매체를 개발해 초등학교생에게 교육(Kang & Lee, 2008)하는 것이 더욱 바람직할 것으로 보인다. Cha et al.(2007)의 연구에서 전통음식문화 교육 후 인지도 및 지식점수가 증가하였고, Jeong et al.(2014)의 연구에서도 전통음식 선호증진을 위한 교육 후 전통음식에 대한 자아 효능감, 주관적 규범, 인지적 태도 등이 향상된 것으로 보아 학교에서 학생들의 요구에 부합하는 전통음식 체험 교육이 실시된다면 한국전통음식의 계승·발전뿐만 아니라 전통음식에 대한 선호도 증진이란 결과를 이끌어 낼 수 있을 것으로 사료된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 서울시 일부지역 5, 6학년 초등학생의 한국전통음식에 대한 인식과 기호도를 조사하고, 시판되고 있는 한국전통음식의 소비실태를 분석하여 한국전통음식의 개선점과 이용률 증대방안을 모색하고 앞으로 식문화를 이끌어 나갈 초등학교생들에게 학교에서의 효과적인 교육방법을 모색하고자 실시하였다.

서울시 일부지역 초등학생은 한국전통음식의 개념을 잘 이해하고 있었고, 긍정적으로 인식하고 있었으며 좋아하는 편이었지만, 관심도는 낮았다. 한편, 한국음식을 좋아할수록 전통음식에 대한 관심도와 시판되는 한국전통음식의 이용률이 높았다. 대부분 시판되는 한국전통음식을 평소 자주 이용하고 있었고, 특히 국, 찌개, 탕, 전골을 애용하고 있었다. 학생들이 체험활동을 통한 조리교육에 관심이 높았고, 복잡한 조리법의 개선을 원하고 있었다. 한국전통음식의 품목별 기호도를 살펴본 결과, 나물 및 생채, 김치, 젓갈류에 기호도가 낮았다.

따라서 한국전통음식을 계승·발전시키기 위해서는 일차적으로 가정에서 학부모가 바쁜 일상에서도 한식을 간편하게 차려 먹을 수 있는 방법을 강구해야 할 것이다. 이를 위해서 가정에서도 간편하게 요리할 수 있는 전 처리 및 소포

장된 신선한 식재료의 개발·판매, 전통음식의 맛을 보존한 맛있는 음식의 판매, 표준화된 레시피 개발 등이 필요하겠다.

학교에서도 한국전통음식을 자주 소개하며, 실과 및 다양한 교과와 연계하여 채소를 곁들인 균형 잡힌 식사의 장점에 대한 지속적인 식생활교육과 더불어 한국전통음식의 이미지를 친숙하게 심어주고, 복잡하지 않은 전통음식 조리법으로 구성된 조리실습과 한국음식 상차림 프로그램을 개발하여 교육을 해야 할 것이다. 국물음식을 통한 나트륨 섭취의 저감화를 위한 영양교육이 초등학교생뿐만 아니라 학부모, 가공식품을 만드는 생산자, 외식업자 등에게 범국민적으로 지속될 필요가 있겠다.

끝으로 본 연구는 조사대상자가 서울시 일부지역 5, 6학년 초등학생으로 한정하여 조사하였기 때문에 연구 결과를 다른 모집단에 일반화하여 적용하는데 제한점을 가지고 있다. 향후 조사대상을 전국 초·중·고등학생으로 확대하여 한국전통음식에 대한 인식과 기호도, 계승·발전을 위한 활용방안과 시판되고 있는 한국 전통음식의 현대적 상차림 교육에 대한 연구가 필요하리라 본다.

Conflict of Interest

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

References

- Cha JA, Yang IS, Lee SJ, Chung LN. 2007. Effect-Evaluation of Korean Traditional Food Culture Education Program for the elementary schoolers. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 22(4): 383-392
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS. 2002. Perception and Preference of Korean Traditional Foods by Elementary School Students in Chungbuk Province-Traditional Holiday Food, Rice Cake, Non-Alcoholic Beverage-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 17(4):399-410
- Gang MS, Chyun JH. 2006. A Study on the Perception and the Knowledge of the Korean Traditional Food in the Elementary Schoolchildren of Incheon. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 21(2):107-115
- Han HS, Ahn HS. 2008. Comparison of Dietary Behavior and Nutrition Knowledge according to the Frequency of Fast Food Consumption in Elementary School Students. *The Journal of Living Culture Research.* 23(1):93-110
- Hong KS, Baik SJ, Kim HS. 1999. The Difference between Generations in Utilization and Preference for the Commercial Korean Traditional Foods. *Korean Association of Human Ecology.* 8(2):363-372
- Jang EJ, Lee YK, Lee HG. 1996. The Study for Consciousness, Dietary Life Behaviors on Korean Traditional Food. *J.*

- Korean Soc. Food Cult., 11(2):179-206
- Jeong YM, Woo TJ, Lee KH. 2014. Effect Evaluation of Nutrition Education for Improving Preferences to Korean Traditional Foods in Upper Grades Schoolchildren. Korean J. Food Nutr., 27(6):1119-1131
- Jhee OH. 2015. The Awareness and Utilization of Korean Traditional Foods in Elementary School Students. Korean Association of Practical Arts Education. 28(2):91-112
- Joo HC, Han GS. 2017. Preference of soup dish by generation-Centered on hot-pot food (Guk · Tang · Jjigae · Jeongol) of Korean traditional food. The Tourism Sciences Society of Korea, 81: 148-151
- Kang JH, Lee KA. 2008. The Perception, Preferences, and Intake of Korean Traditional Foods of Elementary School Students -Focusig on Kimchi, tteok and eumcheong varieties- J. Korean Soc. Food Cult., 20(5):543-555
- Kim HS, Choi EJ. 2005. Awareness, Utilization and Acceptance for the Commercial Korean Traditional Foods among College Students in Kyunggi area (II) -Side Dishes and Desserts- J. of Human Ecology, 9(1):219-237
- Kim HS, Yoon KH. 2004. Use of the Commercial Korean Traditional Foods among College Students in Chungbuk Area. Korean Association of Human Ecology, 13(1):85-90
- Kim JH, Lee JE, Yoon JH, Lim YS, Yoo JY, Jung IK. 2008. Perceptions of Korean Traditional Foods by Junior High School Students and Their Parents in Gyeonggi Province of Korea. The Korean Society of Community Living Science, 19(1):63-74
- Kim KM, Kwon YS, Kim YS, Kim GC, Kim Y. 2013. The Awareness and Satisfaction Regarding Korean Traditional Foods in Elementary, Middle, and High School Students. J. Korean Soc. Food Cult., 28(2):167-176
- Kim YS, Han YB. 1994. A Study on the Preception and Preference of Korean Traditional Food of Middle School Boys and Girls in Seoul and Jeonju. Journal of The Korean Association of Practical Arts education, 6(2):73-83
- Koo NS. 1995. A Study on College Students' Perception and Preference of Korean Traditional Foods in Taejon. J. Korean Soc. Food Cult., 10(4): 357-366
- Lee BS, Park HJ, Jung JW. 2010. A Study on the Difference of Perception about Traditional Food by Generations in Busan Area. The Korean Journal of Culinary Research, 16(4):1-14
- Lee JS, Kim SJ. 2010. A Comparative Study on Cognition and Preference of Korean Traditional Food Classified by Age in Busan. Korean J Community Nutrition, 15(3):351-360
- Lee KH, Lee SS, Kim YK, Lee KA. 2012. The Preference, Knowledge and Intake of Sodium in different Grade of Elementary School Students. Korean Association of Practical Arts Education, 25(4):41-58

Received July 2, 2019; revised July 25, 2019; accepted July 26, 2019