



식문화 연구동향 분석 - 1986년부터 2020년까지 한국식생활문화학회지에 발표된 논문을 중심으로 -

이규진¹ · 장세은² · 오윤신^{2,*}

¹경남대학교 식품영양학과, ²울지대학교 식품영양학과

A study on the Trend of Researches in Food and Culture
- Focusing on published papers from 1986 to 2020 in the
Journal of the Korean Society of Food Culture -

Kyou-Jin Lee¹, Se-Eun Jang², Yoon Sin Oh^{2,*}

¹Department of Food and Nutrition, Kyungnam University, Korea

²Department of Food and Nutrition, Eulji University, Korea

Abstract

This study examines the trend of research on food and culture in papers published in the Journal of The Korean Society of Food Culture from 1986 to 2020. The journals published a total of 329 papers, which we classified into 5 main categories and 13 middle categories. Of these, 204 articles were on “Korean traditional food culture.” The most studied topic in the entire period was “Perception of Koreans towards traditional food, preference, satisfaction, and usage.” A total of 76 studies related to “Korean contemporary food culture.” The most advanced topic researched concerned “Recognition and attitude”; these studies were consistently carried out throughout the research period. The main classification of “World food culture” encompassed 32 studies, with major research focused on “World's Modern Food Culture” and the most advanced being “Comparison of Food Cultures of Foreign and Korean Food Cultures.” All studies were consistently spaced out during the study period. These studies provide an integrated knowledge in the field of food and culture and can be used as a basic material for related research in the future.

Key Words: Korean traditional food culture, korean contemporary food culture, world traditional food culture, world contemporary food culture, meta analysis

1. 서 론

과거에서 지금까지 사람들은 생존을 위해 또는 개인적인 만족을 위해 식재료를 이용하여 다양한 식문화를 형성하고 있다. 식문화는 개인적인 부분뿐만 아니라, 자연적, 사회적, 경제적, 기술적 요인들의 영향을 받으며 성장해 나간다. 현대에 이르러 핵가족화, 노령화, 소득수준의 향상, 도시화, 산업화 등의 변화를 경험하고 있으며, 그러한 환경 속에서 살아가는 사람들의 식문화도 또한 다양한 방향으로 변화하고 있다.

식문화에 대해서는 다양한 정의가 있으나 Kang(1978)은 “좁은 의미”로는 “식품의 선택과 채취, 조리와 가공, 보존과 저장, 식기, 식사의 관습과 예절, 사례(四禮)와 절식(節食) 등”이며, “넓게는 인류문화의 제반에 걸친 문화사의 일부”라고

하였다. Lee(1998)는 “한민족이 서로 같은 환경과 역사 속에서 개인과 그 지역에서 먹는 것과 관련하여 공통적으로 나타나는 행동양식을 의미하며 그 행동에 관련된 먹이감, 생산, 유통, 소비, 가공, 저장, 조리, 식기와 조리용구, 상차림의 구성양식, 식습관과 기호, 위생, 영양, 생태, 의례음식의 관행, 식품의 금기풍습 등 생활사, 심리, 사고방식, 연모 등 넓은 범위를 식생활 문화에 포함”한다고 하였다. 즉 식문화는 “식품을 조리, 가공하는 체계와 식사행동체계를 통합한 문화”이며, “음식의 재료가 되는 식품의 획득 방법과 종류, 식품의 조리, 가공법, 식기류, 상차림 및 음식을 먹는 방법, 식사예절 등을 모두 포괄(Choi et al. 2014)”하는 큰 개념으로 볼 수 있다.

한국식생활문화학회 홈페이지에서는 한국 식문화 연구 분야를 “한국 식생활문화의 형성과정·한국형 식생활의 우수성

*Corresponding author: Yoon Sin Oh, Department of Food and Nutrition, 553, Sangseong-daero, Sujeong-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 13135, Korea
Tel: +82-32-740-7287 Fax: +82-32-740-7195 E-mail: ysoh@eulji.ac.kr

규명·전통음식의 문화원형 콘텐츠 작업 등”(Korean Society of Food Culture)이라고 하였다. 1984년 12월에 설립된 사단법인 한국식생활문화학회는 1984년 제 1차 학술대회 주제였던 “한국의 곡류문화, 한국의 古食品書, 한국의 떡문화”에서 시작하여, 2000년 제 31차 학술대회에서는 “한국음식 세계화의 과제와 방향”을 논의하였고, 2021년 제 72차 학술대회의 “뉴노멀시대의 식생활 문화의 변화”(Korean Society of Food Culture)에 이르기까지, 시대의 흐름에 따라 새롭게 부상하는 변화를 끊임없이 탐구해왔고 식문화 연구 경향도 계속 발전해왔다.

현재까지 한국식생활문화학회지에 보고된 식문화 연구동향에 대한 연구는 1990년도부터 2003년까지 식문화 관련 학회지에 게재된 논문들을 조사하여 분석한 연구동향 연구(Kim 2004)와 김치관련 연구동향(Lee et al. 2007), 한국중가 제레 음식 연구동향(Lee et al. 2016a), 향토음식 연구경향분석(Lee et al. 2017) 등이 있다. 그러나 식문화 전반에 걸쳐서 창간호부터 현재까지 이르는 긴 기간을 전체적으로 조망하는 연구는 없었기에 본 연구에서는 그동안 한국식생활문화학회지에 게재된 식문화 관련 연구 성과들을 전체적으로 살펴보고 앞으로의 나아갈 방향을 모색하고자 한다.

본 연구의 목적은 1986년 창간호부터 2020년까지 한국식생활문화학회지에 게재된 음식문화 관련 연구들을 포괄적으로 살펴보고 연구동향을 분석하는 것이다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 분석방법

본 연구는 한국식생활문화학회지에 게재된 음식문화 관련 연구들을 전체적으로 조명하고자 하는 목적에서 수행되었으며, 이를 위해 메타분석(meta-analysis)을 실시했다. 메타분석은 ‘연구에 대한 연구이자 분석에 대한 분석’으로 요약되며, 그 간의 연구를 체계적으로 분석해 그 경향성, 특성, 동향 등을 파악하는 것이다(Kim & Yang 2015). 즉 메타분석은 전체연구를 포괄적으로 살펴보기에 적절한 방법이며, 그 목적은 수행된 선행연구들의 결과들을 재분석하여 그 결과들을 평가해 해당 분야에 대한 통합적 지식을 제공하는 것(Jo & Choen 2016)이다.

본 연구는 개별논문을 분석 단위로 하였고 연구분석을 위한 유목분류는 선행연구를 참고하여 연구 목적에 적합하게 수정·보완하였다(Kim 2004; Kwon et al. 2012; Lee et al. 2016b; Lee et al. 2017). 본 연구에 참여한 3명의 연구자가 논의를 거쳐 함께 분석대상 논문을 선정하였으며, 1차로 분석유목을 다음과 같이 크게 세 분야로 설정하였다. 첫째는 ‘음식 자체에 대한 연구’, 둘째로 ‘음식에 대한 인식·태도·행동에 대한 연구’, 셋째는 ‘음식을 토대로 한 응용 연구’로 나누었다. 그런데 연구기간을 나누어 실제로 분류를 해보았더니 첫째 음식 자체에 대한 연구는 전통 음식과 현대 음식으

로 구분이 필요했고, 둘째 인식·태도·행동에 대한 연구는 세 개 분야에 모두 나타났으며, 연구대상도 내국인, 외국인으로 나뉘었다. 이러한 문제점을 해결하기 위해 1차 분류유목의 어느 항목에도 속하지 않거나 두 항목에 중복되어 속하는 논문들을 따로 모았다. 그리고 연구자들이 논의를 거쳐 분석유목이 ‘대등성’, ‘소진성’, ‘상호배제성’(Wimmer & Dominick 1994)을 가질 수 있도록 다시 2차로 유목을 조정하였다. 공간적 축으로는 한국과 세계, 그리고 시간적 축으로는 전통과 현대를 기준으로 구분하여, 크게 ‘한국전통 식문화’, ‘한국현대 식문화’, ‘세계전통 식문화’, ‘세계현대 식문화’로 구분하였고 그 외 연구들은 ‘기타’로 묶어 총 5개의 대분류로 나누었다. 그리고 하위에 13개의 중분류, 그리고 다시 그 아래 29개의 소분류로 분석틀을 만들었다. 본 연구를 위한 분류유목 및 세부주제는 <Table 1>에 제시하였다.

2. 분석대상

본 연구의 분석대상은 한국식생활문화학회지에 1986년 창간호부터 2020년까지 격년으로 짝수 연도에 게재된 음식문화 관련 논문들이다. 그동안의 전체적인 연구 성과를 조망하고 식문화 연구 경향의 큰 흐름을 파악하기 위해서는 일정 시기로 한정하는 것보다는 전체 시기를 살펴보는 것이 타당하다고 판단되었다. 그러나 한 논문에서 전수 조사를 하기에 너무 양이 많았으므로, 체계적인 표집을 위해서 창간호인 1986년부터 격년으로 살펴보기로 하였다. 창간호는 그 자체의 의미가 클 뿐 아니라, 상대적으로 한국식생활문화학회가 지향하는 방향에 적합한 논문들이 게재되었으리라고 판단되었고, 창간호가 짝수 연도이기에 이후 격년으로 2020년까지 짝수 연도를 분석대상으로 하였다.

연구 경향의 흐름과 변화를 살펴보기 위해 대상 시기를 1980-1990년대, 2000년대, 2010년대로 나누었다. 제 1시기(1986, 1988, 1990, 1992, 1994, 1996, 1998년), 제 2시기(2000, 2002, 2004, 2006, 2008, 2010년) 그리고 제 3시기(2012, 2014, 2016, 2018, 2020년)로 나누어 각 시기별로 특징을 살펴보았다.

분석대상 논문들을 선정하기 위해 가장 먼저 식문화 논문의 범위를 설정하여야 했다. 한국식생활문화학회 홈페이지에서는 주요 연구 분야를 한국 식문화 연구 분야, 식품영양학적 연구 분야, 급식·외식산업문화 셋으로 나누고 있다(Korean Society of Food Culture). 따라서 본 연구에서는 ‘식품·영양’, ‘급식·외식’ 분야를 제외하고 우선 1단계로 한국식생활문화학회 사이트를 통해 게재된 모든 논문의 제목을 살펴 보면서 대상 논문을 선정하였다. 그리고 2단계로 제목과 키워드에서 ‘식문화’라는 단어를 포함하거나, ‘식문화’라고 표현되어 있지 않아도 한 나라나 지역의 식문화를 다루면서 독창적인 음식이 소개되는 경우, 문헌을 통해 특정 시대의 음식이 연구된 경우, 지역에서 전승되는 독특한 향토 음식에 대해 전통제조법의 계승과 보존을 위해 진행된 논문,

<Table 1> Classification system

main category	middle category	sub-category	
Korean traditional food culture	Formation and Transformation of Traditional Food Culture	Food History and Past Dietary Life	
		Characteristics of Traditional Food Culture	
	The Use and Cooking of Traditional Food	Traditional Food and Cooking Methods in the Antiquities	
		Traditional cooking utensils and equipment	
		Royal Cuisine	
Local food	Standardization and Application of Traditional Food	Ritual Foods, Etiquette	
		Perception, Preference, Satisfaction, and Usage of Traditional Food	
	Investigation and Excavation of Traditional Local Food	Development and Utilization of Local Specialty Products	
		Standardization of Local Food Cooking	
Globalization of Traditional Food	Recognition, Preference, and Utilization of Local Food		
	The food of the head family		
Korean contemporary food culture	Perception and attitude	Foreigners' Perception, Preference, and Satisfaction with Traditional Food	
		Globalization of Traditional Food	
Korean contemporary food culture	Act	Preference, Awareness, satisfaction	
		Eating habits	
		Eating behavior	
World traditional food culture	Dietary education	Diet	
		Usage status	
World traditional food culture	Foreign food culture	Dietary education	
	Comparison of foreign and Korean diets and cultures	-	
World contemporary food culture	Foreign food culture	-	
		Comparison of foreign and Korean diets and cultures	Food culture of Koreans living abroad
		Comparison of food culture between foreign countries and Korea	
Etc (other fields)	Research Trends	Food culture of foreigners residing in Korea	
	Food culture and other fields	Comparison of food culture between foreign countries and Korea	

그리고 현대 식생활에서 인지, 태도, 식습관, 식행동, 식생활, 이용실태, 식생활 교육등 다양한 형태의 논문을 음식문화에 포함시켜 본 연구에 대상 논문으로 선정하였다.

III. 결과 및 고찰

1. '한국전통 식문화' 관련 시기별 연구 주제

대분류 '한국전통식문화' 관련 연구는 총 204편으로 많이 연구된 주제 순으로 보면 '전통음식에 대한 인식, 기호도, 만족도, 이용실태(41편)', '식품사 고찰 및 과거 식생활 (34편)', '전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도(25편)', '고 문헌의 전통음식 및 조리법(24편)', '궁중음식(23편)'에 관한 연구가 다수를 차지했다. 그 외 '전통 향토음식의 조사 발굴 (9편)', '전통음식 조리표준화 및 활용방안(8편)', '종가음식(7

편)', '절식, 통과의례, 예법(6편)', '향토음식의 인지도, 기호도, 이용실태(6편)', '전통 식문화의 특성', '전통 조리도구와 설비', '전통음식의 세계화 방안'은 각각 5편, '향토특산물 이용 음식개발 및 활용방안', '향토음식의 조리 표준화'가 각각 3편이었다.

그리고 시기별로 나누어 연구논문 편수와 더불어 각 시기에서 가장 많이 연구된 주제를 3개씩 살펴보면 다음과 같다. 1시기(1986-1998년)에는 102편의 연구가 있었으며 '식품사 고찰 및 과거 식생활(27편)', '전통음식에 대한 인식, 기호도, 만족도, 이용실태(18편)', '궁중음식(16편)'이 많이 연구된 주제였다. 2시기(2000-2010년)에는 50편으로 '전통음식에 대한 인식, 기호도, 만족도, 이용실태(18편)', '전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도(10편)', '식품사 고찰 및 과거 식생활 (7편)'에 대한 연구가 많았다. 3시기에는 52편의 논

<Table 2> The number of Articles on Korean traditional food culture

Subject of a subcategory	1986-1998	2000-2010	2012-2020	number
Korean traditional food culture				
Food History and Past Dietary Life	27	7	-	34
Characteristics of Traditional Food Culture	3	1	1	5
Traditional Food and Cooking Methods in the Antiquities	10	4	10	24
Traditional cooking utensils and equipment	3	2	-	5
Royal Cuisine	16	-	7	23
Standardization and Application of Traditional Food	6	1	1	8
Ritual Foods, Etiquette	5	-	1	6
Perception, Preference, Satisfaction, and Usage of Traditional Food	18	18	5	41
Investigation and Excavation of Traditional Local Food	9	-	-	9
Development and Utilization of Local Specialty Products	-	1	2	3
Standardization of Local Food Cooking	3	-	-	3
Recognition, Preference, and Utilization of Local Food	1	3	2	6
Food of the Head Family	-	-	7	7
Foreigners' Perception, Preference, and Satisfaction with Traditional Food	1	10	14	25
Globalization of Traditional Food	-	3	2	5
Total	102	50	52	204
Korean contemporary food culture				
Recognition and attitude	11	11	10	32
Eating habits	4	3	3	10
Eating behavior	3	3	3	9
Diet	6	5	2	13
Usage status	4	3	1	8
Dietary education	-	2	2	4
Total	28	27	21	76
World traditional food culture				
Foreign food culture	4	-	1	5
Comparison of foreign and Korean diets and cultures	3	-	-	3
Total	7	0	1	8
World contemporary food culture				
Foreign food culture	2	1	4	7
Food culture of Koreans living abroad	1	-	3	4
Food culture of foreigners residing in Korea	-	2	-	2
Comparison of food culture between foreign countries and Korea	8	1	2	11
Total	11	4	9	24
Other fields				
Research Trends	-	1	2	3
Food culture and other fields	5	5	4	14
Total	5	6	6	17

문이 있었는데 ‘전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도(14편)’, ‘고문헌의 전통음식 및 조리법(10편)’, ‘궁중음식(7편)’, ‘종가음식(7편)’이 있었다. 구체적인 내용은 <Table 2>와 같다.

2. ‘한국전통 식문화’ 연구 분석결과

한국전통 식문화에 대한 연구는 총 204편으로 ‘전통 음식 문화 형성 및 변천’, ‘전통음식의 이용과 조리’, ‘향토음식’, ‘전통음식의 세계화’의 4개 중분류로 나누었다.

<Table 3> Formation and Transformation of Traditional Food Culture

Contents	Number	Note	
Food history and past dietary life	vegetables	5 wild vegetables (1), horticultural food (1), fruit (1), vegetable (2)	
	ingredient	beans	1 <i>daedu</i> (1)
		meat	5 beef (2), meat consumption (1), pheasant (1), lamb (1)
		dairy products	2 milk (2)
		seasoning	1 seasoning?spice (1)
		<i>Tteok</i>	4 <i>Tteok</i> (4)
	food	<i>Guk-Tang</i>	3 <i>goeumguk</i> (1), <i>tojangguk</i> (1), <i>chogyetang</i> (1)
		<i>Kimchi</i>	1 <i>mugimchi</i> (1)
		<i>eumcheongnyu</i>	1 <i>sikye</i> (1)
		<i>Juk</i>	1 <i>Juk</i> (1)
fermentation		3 traditional fermented food (2), Fishery Fermentation Technology (1)	
the others	7 tea ceremony (3), traditional diet (1), Korean food culture (1), dietary life of modern times (1), prospects of food culture (1)		
Characteristics of traditional food culture	5 <i>Bujeok</i> (1), <i>Geumseongmun</i> (1), <i>Amgakwa</i> (1), Mural paintings of ancient tombs (2)		

1) 전통 음식문화 형성 및 변천(총 39편)

전통 음식문화 형성 및 변천에 대한 연구는 총 39편이었으며 하위분류 유목으로 ‘식품사 고찰 및 과거 식생활’, ‘전통 식문화의 특성’ 2가지로 분류하였으며 구체적인 연구주제는 <Table 3>에 정리하였다.

‘식품사 고찰 및 과거 식생활’은 34편으로 이 분야는 식재료나 음식에 대해 시대에 흐름에 따른 역사적 변화를 고찰하는 연구가 많았다. 연구주제를 식재료로 분류하면 채소류 5편, 육류 5편, 유제품 2편, 두류와 양념류는 각각 1편이었다. 음식으로 분류해 볼 때는 떡류가 4편으로 가장 많았고, 국·탕류가 3편, 발효식품이 3편으로 술, 장, 젓갈, 식혜, 김치, 장아찌에 이르는 발효 식품을 두루 조망하는 연구와 수산발효기술에 대한 연구 등이 있었다. 또한 그 밖에 다도에 연구 3편 등이 있었다.

‘전통 식문화의 특성’은 5편으로 부적, 금석문(金石文), 암각화(岩刻畵), 고분벽화 같은 다양한 연구자료를 통해서 전통 식문화를 고찰하였다. 고분벽화의 경우 2편이 모두 고구려 고분을 대상으로 하였는데, 사신도(四神圖)에 나타난 동물부작(動物符作)에 대한 연구(Kim 1986)와 또 한편은 일상생활이 주로 기록된 고려 초기 안악 3호분의 음식문화를 연구하였다(Koh 2016).

2) 전통음식의 이용과 조리(총 107편)

전통음식의 이용과 조리에 대한 연구는 총 107편이었다. 여기에 해당하는 논문들은 ‘고문헌의 전통음식 및 조리법’, ‘전통 조리도구와 설비’, ‘궁중음식’, ‘전통음식 조리표준화 및 활용방안’, ‘절식, 통과의례, 예법’, ‘전통음식에 대한 인식, 기호도, 만족도, 이용실태’의 6가지 중분류로 나누었으며 항목별로 구체적으로 살펴보면 <Table 4>와 같다.

‘고문헌의 전통음식 및 조리법’ 분야의 연구는 크게 두가

지 경향으로 나눌 수 있는데, 첫번째는 고문헌 자체를 연구 대상으로 하여 고문헌에 나타난 조리법을 분석한 연구이다. 연구대상 고문헌을 시기별로 정리하면 16C 문헌으로 「*Suunjapbang* (需雲雜方)」 (Yu Kim 1540), 「*Gyemiseo* (癸未書)」 (Wu Hwang 1554), 17C는 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」 (Andong Jang 1670), 「*Jubangmun* (酒方文)」 (Saengwon Ha the late 1600s), 18C는 「*Eumsikbo* (飲食譜)」 (Anonymous the 1700s), 「*Japji* (잡지)」 (Anonymous the 1700s), 「*Onjubeob* (蘊酒法)」 (Anonymous the late 1700s), 「*Jusikbangmun* (酒食方文)」 (Anonymous the late 1800s), 19C는 「*Nongjeongsinpyeon* (農政新編)」 (Jongsu An the mid 1800s), 「*Gyuhabchongseo* (閩閣叢書)」 (Jung YW ed. 1975), 「*Issieumsikbeop*(李氏飲食法) (Anonymous the late 1800s), 「*Jubang* (酒方)」 (Anonymous the mid 1800s), 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」 (Anonymous the late 1800s), 20C는 「*Buinpilji* (婦人必知)」 (Pingheogak Lee 1915), 「*Joseonmussangsinsigyorijebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)」 (Yonggi Lee 1924)였다. 이중 「*Jusikbangmun* (酒食方文)」은 ‘노가재 공덕’ 판본과 ‘국립중앙도서관 소장본’ 두 책을 비교하여 서지학적인 특징과 함께 기록된 내용을 조리학적으로 분석한 연구(Cha 2016)가 있었다.

그리고 두 번째는 어떤 음식이나 식재료를 연구하면서 여러 고문헌에 나타난 조리법을 중심으로 살펴본 경우였다. 찜에 대한 연구가 2편, 선(膳), 식초, 순대, 전(煎), 고추, 장과류, 쇠고기 건열조리가 각 1편이었으며 시대별 대표적인 고 조리서들을 통해 큰 흐름을 연구하였다.

‘전통 조리도구와 설비’에 관한 연구로는 김치용 도마, 전통 제염, 식생활 기구 기명 연구, 다구(茶具), 백자 식기에 대한 연구가 각각 1건이 있었다.

‘궁중음식’ 연구는 23편으로 그 중 의례 연구가 13편으로

<Table 4> The Use and Cooking of Traditional Food

Contents	Number	Note
Traditional Food and Cooking Methods in the Antiquities	24	<p><i>Gyemiseo</i> (1), <i>Jubangmun</i> (2), <i>Eumsikbo</i> (1), <i>Eumsikdimibang</i> (1), <i>Onjubeob</i> (1), <i>Japji</i> (1), <i>Jusikbangmun</i> (Nogajae) (1), <i>Nongjeongsinpyeon</i> (1), <i>Gyuhabchongseo</i> (1), <i>Issieumsikbeop</i> (1), <i>Jusiksiui</i> (1), <i>Buinpilji</i> (1), <i>Jusikbangmun</i> (National Library of Korea) (1), <i>Joseonmussangsinsigvorijebeop</i> (1)</p> <p>archaic documents</p> <p>food and ingredient</p> <p><i>Seon</i> (1), <i>Jjim</i> (2), <i>Sundae</i> (1), <i>Jeon</i> (1), <i>Janggwaryu</i> (1), vinegar (1), red pepper (1), beef (1)</p>
Traditional cooking utensils and equipment	5	<i>Kimchi</i> cutting board (1), Traditional salt manufacturing (1), tableware (1), tea set (1), <i>Baekja</i> (1)
Royal Cuisine	23	<i>Uigwe</i> (13), the other (1), <i>Tteok</i> (1), <i>Gungjungeumsikbalgi</i> (2), banquet (1), <i>dasingnyu</i> (1), dumpling (1), tea ceremony (1), <i>Seungjeongwonilgi</i> (1), <i>Jinchan</i> (1)
Standardization and Application of Traditional Food	8	<i>Kimchi</i> (3), <i>Chejireumsik</i> (1), traditional tea (1), <i>Hodojuk</i> (1), <i>Sikye</i> (1), seasoning sauce (1)
Ritual Foods, Etiquette	6	Ritual Foods (3), seasonal food (1) Food Taboo (1), drinking etiquette (1)
Perception, Preference, Satisfaction, and Usage of Traditional Food	41	<i>Tteok</i> (3), <i>Kimchi</i> (8), the others (11), folk remedies (1), side dish (1), <i>Jeotgal</i> (1), <i>Juk</i> (1), <i>Gochujang</i> (1), wild vegetables (1), <i>Hangwa</i> (1), green tea (1), fruits and vegetables (1), <i>Misugaru</i> (1), seasonal food (1), wedding food (2), alcohol (1), beverage (1), Ginseng (1), <i>Yakseoneumsik</i> (1), Ritual Foods (1), <i>Tteok+Hangwa+beverage</i> (1)

<Table 5> Local food

Contents	Number	Note
Investigation and Excavation of Traditional Local Food	9	<p>independent area <i>Jeju</i> (1), <i>Jeolla</i> (2), <i>Gyeongsang</i> (3), <i>Seoul</i> (1)</p> <p>complex area <i>Seoul+Gyeonggi+Gangwon+Chungcheong</i> (1), <i>Jeolla+Gyeongsang+Jeju</i> (1)</p>
Development and Utilization of Local Specialty Products	3	menu development (1), Indicator development (1), table setting (1)
Standardization of Local Food Cooking	3	<i>Andong sikye</i> (1), <i>Jindo hongju</i> (1), <i>Pyeongan-do Nochi</i> (1)
The food of the Head family	7	<i>Gwajeonghangwaryu</i> (1), <i>Gyeonggi</i> (1), <i>Gyeongsang</i> (1), <i>Eunjinsongssi</i> (1), Ritual Foods (1), the other (1), <i>Tteok</i> (1)
Recognition, Preference, and Utilization of Local Food	6	<i>Jeju</i> (1), <i>Gyeongsang</i> (4), <i>Jeolla</i> (1)

가장 많았다. 의뢰에 나타난 잔치음식, 과정류, 병이류, 찬물류, 상차림 등 다양한 연구가 진행되었다. 그리고 궁중음식 발기 연구가 2편이었고 승정원 일기에 대한 연구도 있었다.

‘전통음식 조리표준화’에 대한 논문은 8편으로 김치에 대한 연구가 3편이 있었고 체질음식, 전통차, 호도죽, 식혜, 그리고 한식 양념장 분류체계에 대한 연구가 있었다.

‘절식, 통과의례, 예법’ 분야의 연구는 6편으로 제례가 3편으로 가장 많았고 절식, 금기식, 음주예법에 대한 연구가 있었다.

‘전통음식에 대한 인식, 기호도, 만족도, 이용실태’는 41편이었는데, 대상이 된 전통음식은 김치 8편, 떡 3편, 혼례음식 2편, 기타가 11편이었으며 그 밖에 <Table 4>에서 볼 수 있듯이 다양한 음식에 대한 연구가 진행되었다. 그리고 조사대

상을 살펴보면 주부가 14편으로 가장 많았고, 대학생과 성인은 8편이었다. 그리고 주부+영양사, 관광객, 조리사, 초등 학부모 등을 대상으로 조사한 연구가 있었다. 한편 초등학생에 대한 연구가 6편인 것에 비해 고등학생 2편, 중학생 1편, 아동 1편에 그쳐 다양한 연령대의 연구가 요구된다고 할 수 있다. 그 밖에 복합연령대가 9편이었다.

3) 향토음식

향토음식에 대한 연구는 총 28편이었으며 하위분류 유목으로 ‘전통 향토음식의 조사 발굴’, ‘향토특산물을 이용한 음식개발 및 활용방안’, ‘향토음식의 조리 표준화’, ‘종가음식’, ‘향토음식의 인지도, 기호도, 이용실태’ 5개 중분류로 나누었으며 세부 내용은 <Table 5>와 같다.

<Table 6> Globalization of Traditional Food

Contents	Number	Note
Foreigners' Perception, Preference, and Satisfaction with Traditional Food	25	Chinese (5), American (3), Southeast Asian people (2), ethnic Koreans living in China (1), Japanese (1), German (1), Chinese+Japanese (1), mix (11)
Globalization of Traditional Food	5	Kimchi festival (1), food materials (1), market segmentation (1), Korean restaurants overseas (1), Hallyu Cultural Contents (1)

‘전통 향토음식의 조사 발굴’은 9편으로 나타났으며 단독 지역으로는 경상도가 3편으로 가장 많았고 전라도 2편, 제주도과 서울이 각각 1편이었다. 그 외 복합지역으로 중부권(서울+경기+강원+충청)과 남부권(전라+경상+제주)의 민속주를 연구한 논문이 있었다.

‘향토특산물을 이용한 음식개발 및 활용방안’에 대한 논문은 3편으로 2010년 충남향토음식 개발, 2012년 향토음식의 산업화가치 평가를 위한 지표 개발, 2014년 전주 상차림 상품화 등 2010년 이후 관심을 받게 된 것을 알 수 있다.

‘향토음식의 조리 표준화’ 연구도 3편이었는데 1992년에 안동식혜와 진도 홍주, 1994년 평안도 노치떡에 대한 연구가 있었다.

‘증가음식’에 대한 연구는 7편이었고, 2012년에 수행된 연구(Kwon et al. 2012)는 13개 종가의 과정, 한과류를 고찰하여 비교 분석하였고, 2014년 4개 증가 고조리서의 병과류 연구(Kwon et al. 2014)가 있었다. 2016년에는 5편의 연구가 활발히 진행되었는데 경기도 12곳의 증가음식 연구(Kim & Chung 2016), 경북 지역 종가의 다식 연구(Park et al. 2016), 대전지역의 은진 송씨의 ‘동춘당 음식법’에 대한 연구(Kwon & Park 2016), 25곳 종가의 제례음식 중 적에 대한 연구(Lee et al 2016b)가 있었으며 국내 학술지에 게재된 15편의 증가관련 연구 동향을 분석한 논문(Lee et al 2016a)이 있었다.

‘향토음식의 인지도, 기호도, 이용실태’는 6편으로 지역별로 보면 제주도, 경남 하동, 경주, 울산, 전남, 경남 창원 지역 향토음식에 대한 연구가 수행되었다.

4) 전통음식의 세계화

전통음식의 세계화에 대한 연구는 총 30편이었으며 하위 분류 유목으로 ‘전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도’, ‘전통음식의 세계화 방안’으로 나눌 수 있다.

‘전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도’는 총 25편으로 1986-1998년에는 1편에 그쳤지만, 2000-2010년에는 10편, 2012-2020년 14편으로 크게 증가하였다. 이것은 2시기에 한식 세계화가 큰 관심을 받으며 이를 위해서 외국인의 한국음식에 대한 인식이 중요한 연구 주제가 되었음을 알 수 있다. <Table 6>에서 볼 수 있듯이 대상 국가는 중국이 5편으로 가장 많았고, 미국 3편, 동남아 2편, 중국 조선족, 일본, 독일이 각각 1편이고 국적을 가리지 않고 종합적으로 외국인의 인식을 조사한 연구가 11편, 중국과 일본을 같이 연구

한 논문이 1편이었다.

‘전통음식의 세계화 방안’에 대한 연구는 5편으로 김치축제 행사에 관한 평가(Jeung et al. 2004), 한식 식자재 프로모션을 통한 한국음식의 세계화 방안(Lee et al. 2008a), 한식 시장세분화전략(Kim & Kim 2010), 해외 한식당 브랜드 커뮤니케이션 전략(Cha et al. 2012), 한류 문화콘텐츠가 한식 구매에 미치는 영향이 연구되었다(Shin et al. 2014).

2. ‘한국현대 식문화’ 관련 시기별 연구 주제와 분석결과

대분류 ‘한국현대 식문화’ 관련 연구는 총 76편으로 가장 많이 연구된 부분은 식문화 행위와 관련된 인지도, 만족도, 기호도에 대한 부분이었다. 총 32편으로 1시기에서 3시기까지 모두 비슷한 비율로 연구가 진행되었다. 그 다음으로 많은 연구가 진행된 부분은 식생활 연구로 1시기에 연구가 활발히 진행되었다. 식습관에 대한 연구는 총 10편, 식행동에 대한 연구는 총 9편으로 분류한 시기에 따라 비슷하게 연구가 진행된 바 있다. 이용실태에 대한 연구는 총 8편으로 3시기보다 1시기에 연구가 더 활발히 진행된 것을 알 수 있다. ‘식생활 교육’ 부분은 총 4편으로 1시기에는 연구가 진행된 바 없고, 2시기, 3시기에만 연구가 진행되었다<Table 2>.

1) 인지 및 태도(인지도, 만족도, 기호도) 연구

인지, 태도와 관련된 연구는 1988년 연령, 성별로 조리식품 84종에 대한 기호도를 조사하는 연구에서 시작되었으며(Han & Shin 1988), 이 후 서울과 일부 전남지역에 거주하는 20-60세 일반인을 대상으로 지역음식에 대한 기호도를 조사한 연구결과가 발표되었다(Hwang & Sohn 1988). 우리나라의 경제적 성장, 국제적인 교류 증진등으로 식생활 패턴이 변화하게 되면서 식품에 대한 가치가 기능적인 면을 중요시 하던 것에서 관능, 사회적인 면으로 확장되었고, Moon & Kim(1992)의 연구에서는 도시남녀 대학생을 대상으로 7종류의 음식에 대한 의식구조를 조사하고, 음식에 대한 가치평가 요인을 추출하였다(Moon & Kim 1992).

소비자의 건강관리를 위한 무공해 식품의 종류와 양이 증가하면서, 서울에 거주하는 30-40대 주부의 무공해 식품에 대한 인식과 관심도에 대해 연구, 보고되었다(NamKung et al. 1994).

1996년부터 기능성 식품에 대한 인식연구들이 활발히 진행되면서, 유산균 음료와 올리고당 인식도(Han & Bae 1996)에 대한 연구되었으며, 건강식품에 대한 이용실태와 객

<Table 7> The flow of research topics of Korean contemporary food culture

	1986-1998	2000-2010	2012-2020
Recognition and attitude	<ul style="list-style-type: none"> • Preference for local food • Awareness of functional foods 	<ul style="list-style-type: none"> • Awareness of foreigners about Korean food • Awareness and preference for Kimchi 	<ul style="list-style-type: none"> • Food safety and health care • Food culture program awareness
Act			
Eating habits	<ul style="list-style-type: none"> • By life stage eating habits (for elementary, junior high and high school students) 		<ul style="list-style-type: none"> • Processed food related eating habits
Eating behavior	<ul style="list-style-type: none"> • Eating behavior for housewives 	<ul style="list-style-type: none"> • Expanded to eating behavior by life stage (including elderly people) 	<ul style="list-style-type: none"> • Single meal related research
Diet	<ul style="list-style-type: none"> • Eating habits using cooking methods and principles 	<ul style="list-style-type: none"> • Dietary habits by region household, and group 	<ul style="list-style-type: none"> • Practice of sustainable eating habits
Usage status	<ul style="list-style-type: none"> • Convenient food usage 	<ul style="list-style-type: none"> • Actual usage of fast food 	<ul style="list-style-type: none"> • Actual usage of favorite foods
Dietary education	-	<ul style="list-style-type: none"> • Dietary education for elementary school students 	<ul style="list-style-type: none"> • Dietary education for college students

관적 지식정도에 대해 보고된 바 있다(Lee et al. 1996a). 건 강한 식습관에 대한 소비자의 의식구조에 대한 연구로서 서울, 경기 지역에 거주하는 20세 이상 소비자 1000명을 대상으로 분석한 결과도 보고되었다(Lee et al. 1996b).

2000년도에 들어서면서 우리나라의 외국인 관광객수가 점점 증가하면서 Jang & Cho(2000)의 연구에서 한국을 방문하거나 한국에 체류중인 외국인들의 한국음식에 대한 인지도와 기호도를 조사하였으며 본 연구를 바탕으로 한국음식의 세계화를 위한 한국음식의 브랜드화, 전통적인 한국음식의 맛 보급, 조리법의 단순화와 표준화 방법 연구, 국가적 차원의 품질관리와 적극적인 홍보, 관광산업과 연계한 맛 체험 프로그램 개발 등의 다양한 전략이 제시되었다(Jang & Cho 2000).

한식의 세계화에 발맞추어 김치의 기호도와 이용실태, 김치종주국에 적합한 차별화 전략 연구들이 2000년대 초반부터 진행되었으며, 광주지역 고등학생을 총 400여명을 대상으로 학교급식 김치에 대한 인식과 김치응용 요리에 대한 선호도 조사가 진행되었다(Kim et al. 2010b). 서울지역 초등학교 766명을 대상으로 김치에 대한 인지도와 김치 종류별 섭취유무를 파악하여 초등학생이 건전한 식습관을 형성할 수 있는 기초자료로서의 활용도를 제시하였으며(Paek et al. 2010), Lee et al. (2010) 연구에서는 한국을 방문하거나 거주하고 있는 중국인, 일본인을 대상으로 파김치 선호도 및 이용현황을 분석한 바 있다.

2000년도 초반부터 북한 이탈주민(새터민) 인구가 늘어나게 되면서 Lee & Pei (2012) 연구에서는 남한 거주 1년 이하 새터민들 220명을 대상으로 남한음식에 대한 중요도와 실행도를 분석하여 식생활 만족도를 분석하여 남북한 식생활 차이에 대해 분석하였다.

국민소득의 증가 및 웰빙에 대한 관심이 식품안정성 및 품질에 대한 소비자들의 인식을 증가시켰고, 2014년도에 이와 관련된 논문들이 게재되었다. Park et al. (2014) 연구에서는

서울 및 경기지역에 거주하는 성인 남녀 300명을 대상으로 국내의 농산물 인증마크의 인지도와 신뢰도, 구매의도에 대해 조사하였으며, Kim & Kim(2014) 논문에서는 서울과 충남에 거주하는 친환경 소비자를 대상으로 소비형태와 만족도를, Kim & Park(2014) 연구에서는 대구 수성지역 성인 435명을 대상으로 친환경 유기농 식품에 대한 인식도 및 선호도를 조사하여 친환경 유기농 식품의 대중화 방안을 모색하고자 하였다. 2018년에는 유전자변형식품에 대한 소비자의 인식을 알아보기 위하여 20-29세 성인을 대상으로 유전자변형식품에 대한 지식과 구매 행동과의 관계에 대해 조사한 바 있다(Kim & Choi 2018).

식문화에 대한 지속적인 관심은 미디어와 결합하여 다양한 식문화 전문 채널이 등장하게 되었다. 이러한 변화와 더불어 20-40대 여성 357명을 대상으로 식문화 프로그램의 시청 선호도 및 TV 시청 의도에 미치는 상대적인 영향력을 살펴본 연구결과가 보고된 바 있다(An & Lee 2014).

이 외에도 식품의 보존기간을 연장하고 품질을 개선하기 위한 방사선 식품에 대한 소비자의 인지도 및 수용도에 대한 연구(Kim & Kim 1998; Nam et al. 2000), 식품첨가물에 대한 인식을 조사 분석한 연구(Han & Ahn 1998)도 진행한 바 있다.

1-3시기에 따라 연구시기별 논문주제의 흐름은 <Table 7>에 명시하였다

2) 행위 연구

(1) 식습관 연구

1980년대 영양학적 연구들에서는 대도시의 아동들과 중고등학교 학생들을 대상으로 한 식습관 및 영양섭취 실태를 파악하는 연구가 활발히 진행되었다. Jun & Ro(1998)의 연구에서는 전남 화순군 농촌지역에 거주하는 초등학생 6학년을 대상으로 식습관 및 기호도를 조사하였다. 그 결과, 체중에 대한 관심이 여학생들을 중심으로 지대하였으나 실제 체중

과는 다르게 왜곡된 인식을 하고 있어 올바른 식습관 형성과 균형을 신체의 발달을 위해 지속적인 영양교육의 필요성을 강조하였다. 이 후 광주광역시, 전라남도 소재 초등학교 712명을 대상으로 TV 시청, 인터넷 이용실태와 식습관과의 연관성을 Cho & Khil(2010) 연구에서 진행한 바 있다. 2014년도에는 충남지역 초등2, 3학년생을 대상으로 영아기 모유수유 여부, 이유식 식습관과 현재 식습관 및 비만과의 상관관계를 분석한 연구 결과도 있다(Yoon et al. 2014).

대학생들을 대상으로 한 식습관 관련 연구는 Lee & Choi (1994)의 연구에서 시작되었다. 서울대학교에 재학중인 학생 1030명을 대상으로 조사한 결과, 갑작스런 자유스러운 생활 형태와 불규칙적인 생활습관으로 인해 식습관 또한 영향을 받았으며, 특히 여대생들이 자신의 체형에 대한 그릇된 생각으로 식사에 대한 개념이 부족함을 확인한 바 있으며 학교 급식이 단순히 식사를 제공한다는 차원을 넘어 식습관에 대한 교육이 장이 될 수 있다는 것을 강조한 바 있다. 1998년에는 서울지역 대학생들의 식생활 태도와 식습관 평가, 스트레스 정도를 조사하였으며(Han & Cho 1998), 2002년에는 서울지역 대학생 571명을 대상으로 전공과별(식품영양학과, 간호학과, 생물학과, 신학과, 재활치료학과)로 식품섭취상태 및 식습관에 대한 차이와 문제점을 분석하였으며 대학생들을 대상으로 한 식습관과 식생활 개선을 위한 영양학 강좌의 필요성을 강조한 바 있다(Choi et al. 2002). 2018년도에는 부산소재 대학에 재학생인 외국인 유학생 604명을 대상으로 한국에서의 식생활 실태와 식생활 적응도에 대해 연구하였다(Hong & Lee 2018).

이외에도 노년층의 식습관과 기호도 조사를 위해 재가노인과 시설노인들의 식습관과 식품 기호도를 분석한 연구와(Han et al. 1998) 식습관과 직무스트레스에 의한 식습관 조사를 위해 서울과 수도권지역 20-30대 직장인의 직무스트레스를 파악하고 이에 따른 식습관과 간식 중 가공식품류 섭취상태 차이를 비교 분석한 박소현의 연구 결과도 있다(Park et al. 2020).

(2) 식행동 연구

1990년 Lee et al. (1990)의 연구는 대한민국 국군장병들의 급식을 효과적으로 운영하기 위한 급식계획에 관한 기초연구로서, 현역 단기 군복무자 936명을 대상으로 입대전 식생활 행동과 현재 급식에 대한 개선점 및 식품에 대한 기호도 등을 조사하였다.

우리나라 전체를 모집단으로 하여 확률비례 계통표집 방법으로 2,000명을 대상으로 한 Kim et al. (1992) 연구에서는 식행동 형성에는 여러 사회인구학적 변인은 물론, 식생활에 대한 가치관과 관심도, 그리고 신체 및 정신건강 상태 등이 영향을 미치는 것으로 나타났다. 특히 가장 큰 영향력을 가지고 있는 것은 가치관이며, 관심도, 교육수준, 정신건강상태 순이었다(Kim et al. 1992). 1998년에는 서울과 경기도에

사는 주부를 대상으로 식품구입 시 유통업체를 선택하는 요인과 신유통업체 출현에 따른 소비구조의 변화를 조사한 바 있다(Lee & Lee 1998).

2018년도에는 서울 경기 지역의 20-50대를 남녀를 대상으로 혼식에 대한 인식과 식행동에 대한 인식조사가 이루어졌으며(Lee & Lee 2018), 프로바이오틱스에 대한 소비자 대상 연구로 수도권 지역에 거주하는 성인 280명을 대상으로 섭취경험에 따른 식행동과 생활습관 식품섭취빈도 조사가 이루어졌다(Cho et al. 2018).

이 외에도 관광객의 식행동 연구(Kim et al. 2006), 인천지역 중학생의 식행동 및 간식섭취 실태조사 등의 연구(Lee et al. 2010)가 진행되었다.

(3) 식생활 연구

본 학회지에서 발표된 식생활 논문의 시초는 1992년 서울, 수원, 성남, 전주 및 주변지역 거주 주부(20-50대)들을 대상으로 식생활에 대한 관심도와 조리원리 및 조리방법 지식에 관한 연구이다(Kim 1992b). 이후 2018년 중년여성 500명(35-59세)을 대상으로 라이프스타일을 분석하여 세분집단별 지속가능한 식생활 관리 실천수준을 분석한 연구결과가 발표되었다(Jang 2018).

대학생들을 대상으로 한 논문으로는 Yoon & Hwang (1994)의 야간 대학생들의 식생활 양상 및 영양상태를 파악한 연구, Min et al. (2004)의 서울, 경기, 충북, 충남, 전북 지역의 대학생들을 대상으로 한 식생활 태도양상과 스트레스 수준에 대한 상호관련성 연구, Hong(2008)의 광주, 전남지역 대학생들을 대상으로 한 식생활형태와 식품선택에 관한 연구가 있다.

승려들을 대상으로 한 식생활 연구로, 서울, 경남지역 승가를 대상으로 한 조사연구를 진행하였고, 일상식, 대용식, 행사식의 식사패턴과 특별식의 종류, 재료, 조리법과 저장식의 형태를 조사 정리하였다(Cho & Park 1994a). 또한 승가의 주식과 부식의 종류와 재료, 전처리, 조리법, 양념 등을 조사 정리하여 승가의 식생활 연구에 기초가 되는 자료를 제공하였다(Cho & Park 1994b).

성인을 대상으로 진행한 연구 중에 한국 전체 남성 929명을 대상으로 음식에 대한 가치관, 주식 형태 및 식생활 행태를 분석하였으며(Kim et al. 1996b), Park & Chung(2002)의 연구에서는 대구 경북에 거주하는 성인남녀 450명을 대상으로 3세대(월드컵 세대, 베이비붐세대, 수용적 세대)로 분류하여 식생활 인식 및 패턴을 분석하여 세대별 공통점과 차이점에 대해 논의하였다.

이 외에도 울산시민 15-69세 가구원을 대상으로 전반적인 식생활 연구를 진행한 연구와(Shin & Kim 2000), 인천시 노인 814명을 대상으로 식생활과 식생활 관련 인자를 조사한 연구 등이 있다(Woo et al. 2002).

(4) 이용실태 연구

1990년대 후반에는 식문화가 서구화되면서 외식산업의 발달과 편의식품의 이용이 급증하였고, 이에 관련된 연구들이 진행되었다. Kim et al. (1996a) 연구에서는 서울시내 편의식품점을 이용하는 사람 1131명을 대상으로 하여 이용실태, 영양적인 면, 편의식품 이용 후 만족도, 위생상태 등에 대해 보고하였다(Kim et al. 1996a). 울산지역 대학생과(Kim 1996b), 부산지역 대학생들(Shin & Roh 2000) 대상으로 패스트푸드에 대한 소비형태 및 의식에 대해 조사하였고, Suh(2008)의 연구에서도 대학생들의 섭식유형과 음식소비행동 중에서 패스트푸드에 대한 이용실태를 논의한 바 있다.

3) 식생활 교육

서구식 식문화와 편식을 비롯한 옳지 못한 식습관에 따른 문제점이 발생하면서 교육기관 및 다양한 기관에서의 식생활 교육에 대한 필요성을 느끼게 되었고, 이와 관련된 연구들이 진행되었다. 2008년에 발표된 Kim(2008) 논문에서는 요리활동이 아동들의 편식에 미치는 영향을 연구하기 위해 초등학교 3, 5학년층을 대상으로 영양 이론 교육만을 수행한 그룹과 영양 이론 교육 및 요리활동을 병행한 그룹으로 나누어 식품군에 대한 편식, 편식행동 및 식사 태도, 메뉴선택에 대한 행동변화를 분석하였다. 이어서 Park(2008) 논문에서는 요리활동이 적극적으로 진행되고 있는 어린이요리교실에 대한 실태와 학부모들의 만족도 및 효과에 대한 인식을 조사하여 요리활동의 중요성을 인식하고, 요리 활동이 실제 교육현장에서 적극 활용될 수 있는 방안을 모색하여 요리활동 활성화를 위한 기초 자료를 제공하였다. 2014년에 진행된 Kim(2014) 연구에서는 초등학교생을 대상으로 식생활교육을 실시한 후 아동들의 영양지식과 식습관 개선의 효과를 조사하였으며, 저학년부터 바람직한 식습관을 형성하는 것의 중요성을 강조하였다. 초등학교생이 아닌 대학생을 위한 체계적인 지식과 식생활 태도의 변화를 유도하고자 An et al. (2018)의 연구에서는 대학생을 위한 건강, 환경, 배려의 식생활교육을 실시하고 설문지를 통한 양적연구와 포도보이스를 이용한 질적 연구를 통해 그 효과를 파악하여, 향후 효과적인 대학생식생활교육 개발에 기초자료를 제공하고자 하였다.

3. '세계 전통 식문화' 관련 시기별 연구 주제와 분석결과

대분류 '세계 전통 식문화' 관련 연구는 총 8편으로 연구된 부분은 외국의 전통 식문화와 비교 식생활 문화론에 대한 부분이었다. 중국의 고조리서인 "제민요술(齊民要術)"에 수록된 식품조리 가공법에 대한 연구가 1990년에 진행이 되어, 특히 누룩과 술에 대한 내용을 정리하고 술의 종류와 제조법에 대해서 분석, 고찰하였다(Yoon et al. 1990). 이어 석모직도 연구에서는 세계 여러 나라들의 우유와 유가공품을 생산하는 방식에 대하여 논의하였고(石 1990), 같은 해에 Lee(1990) 연구에서는 동아시아의 중국과 일본의 두장에 대

한 연구에 대해 분석하였다. 그 후 1994년에는 일본(日本) 내량시대(奈良時代) 이전의 식생활에 대해 발표한 논문이 있었고(Cho 1994), 2004년에는 빅토리아 시대의 식문화와 함께 테이블 세팅 요소들의 형태와 문양에 대해 분석한 논문이 발표되었다(Kim & Ryu 2004).

1998년에는 비교 식생활 문화론에 대한 연구가 연달아 발표가 되었는데, 조선 통신사를 포함한 한일 관계에서의 음식문화 교류에 대한 주제를 토대로 3편의 논문이 발표되었다(Kim & Chang 1998a; 1998b; 1998c).

세계 전통 식문화에 관한 연구가 단 8편으로 조사가 된 점에서, 세계 전통 식문화에 대한 연구 보다는 세계 현대 식문화에 대한 연구가 활발하게 진행된 것으로 사료된다<Table 2>.

4. '세계 현대 식문화' 관련 시기별 연구 주제와 분석결과

대분류 '세계 현대 식문화' 관련 연구는 총 24편으로 가장 많이 연구된 부분은 외국의 식문화와 비교 식생활 문화론에 대한 부분이었다. 총 11편으로 현재보다는 1990년대에 외국과 한국의 식문화 비교에 관한 연구가 활발하게 진행된 것을 알 수 있다. 그 다음으로 많은 연구가 진행된 부분은 외국의 식문화 분야로 1990년대와 현재에 비슷한 비율로 연구가 진행되었다. 비교 식생활 문화론 중 제외 거주 한국인의 식문화에 대한 연구는 총 4편, 국내 거주 외국인의 식문화에 대한 연구는 총 2편이 발표되었다<Table 2>.

1) 외국의 식문화 연구

외국의 식문화와 관련된 연구는 1992년 인도네시아의 식생활에 관한 역사, 특징, 풍습, 음식종류 등을 문헌 및 현장 조사를 통하여 분석한 논문을 시작으로(Kim 1992a), 이 후 지중해 연안국으로 아프리카 북단에 위치한 알제리아의 식문화에 대한 연구결과가 발표되었다(Chun 1996). 2000년에는 중국의 소수민족 중 하나인 백족의 음식문화를 연구한 논문이 발표되었는데(Shin 2000), 직접 운남성 대리족 자치주를 방문하여 수집한 자료를 참고하여 논문을 발표하였다. 그 후 2012년도에 Choe & Cho(2012) 연구에서 중국 연변지역 대학생들의 거주형태와 민족에 따른 식생활 연구를 진행하고자 중국 연변 자치주 연길시 소재의 대학생을 대상으로 설문조사를 실시하여 그들에게 식생활과 생활습관을 확립할 수 있도록 하고자 하였다. 2018년에는 말레이시아 소비자들의 식생활 라이프스타일을 통해 수입식품 소비 시장을 파악하려는 논문이 발표되었고(Jeong & Oh 2018), 온라인 설문조사라는 한계가 있었으나 국내 식품의 수출이 제품의 신시장 확보 목적뿐만 아니라 다양한 문화와 경험이 연계된 사회적 현상으로 이루어져 확산될 때 보다 그 영향력이 클 수 있음을 시사한 논문이었다.

국내를 방문한 외국인 관광객의 수가 2,000만 명을 넘어섬에 따라 2020년 Na & Cho(2020) 연구에서는 이탈리아, 프랑스, 일본과 같은 음식관광 성공 국가를 중심으로 자국의

관련 분야 전문가 인터뷰를 통해 음식관광 사례 및 음식 관광 선택 속성을 도출하고 이를 바탕으로 국내 음식관광 활성화 전략 수립을 위한 방안을 제시하였다. 같은 해 Lee et al. (2020) 연구에서는 중국 고령소비자의 HMR 제품의 구매 시 중요도와 만족도를 분석하고 결과를 도출하여 고령친화형 HMR 제품을 중국에 수출하고자 하는 식품기업에 고령친화형 HMR 제품 개발을 위한 기초자료를 제공하고자 연구를 진행하였다.

2) 비교 식생활 문화론: 재외 거주 한국인의 식문화

비교 식생활 문화론 중 재외 거주 한국인의 식문화와 관련된 연구는 중국 연변지역에 거주 중인 조선족 주부들의 식문화의 연구를 시작으로(Lyu & Ryu 1996) 진행되었는데, 전통음식에 대한 인식 및 전수정도와 식생활 형태의 변화를 통해 국내의 변화 양상과 비교 및 고찰을 바탕으로 민족의 동질성을 회복하고 이해하는데 도움이 된 논문이었다. 이 후 Chung et al. (2012) 연구에서는 세계적으로 경제성장 속도가 매우 빠른 나라로 분류되는 브라질을 선택하여 현지 한식 레스토랑 방문 경험이 있는 브라질 인을 대상으로 설문지를 통한 양적 조사와 한식당을 운영하는 경영주를 중심으로 심층인터뷰를 한 질적 조사 연구를 병행하여 브라질로의 한식 진출 방안을 모색하고자 하였다. 같은 해 Ahn et al. (2012) 연구에서도 유사한 주제로 논문이 발표되었는데, 한식당 마케팅 커뮤니케이션 측면에서 해외 현지 소비자를 대상으로 한식당 방문경험 유무와 국가별로 한식당 마케팅 커뮤니케이션 매체 이용행태와 만족도, 방문의도, 구전의도를 포함한 한식당에 대한 태도에 어떠한 차이가 있는지를 비교 분석하고자 하였다. 본 연구를 통해 해외 한식당의 효율적인 마케팅 커뮤니케이션 전략방안을 제시함으로써 해외진출 한식 기업과 관련 정부부처에서 마케팅 커뮤니케이션 전략 기획 및 지원에 유용한 자료로 활용될 수 있었다. 마찬가지로 Chung et al. (2014)의 연구 역시 파라과이 한식당 진출 방안에 관한 주제로, 파라과이 한식당을 운영하는 업주들에 대한 이해와 한식당 경험담, 파라과이 푸디스트들의 한식에 대한 의견을 분석한 결과를 토대로 외국 진출, 특히 파라과이 진출을 희망하는 국내 외식 산업체, 개인 또는 현지 식당을 운영하고 있는 사업자에게 생생한 현지정보로 한식 세계화에 대한 방향성을 제공해 줄 수 있었다.

3) 비교 식생활 문화론: 국내 거주 외국인의 식문화

우리나라의 음식은 세계적으로 건강에 좋은 음식으로 인식되고 있으며, 에스닉 푸드(ethnic food) 시장의 급속한 확산과 한국 드라마의 성공으로 시작된 한류현상에 의하여 한국 음식 시장은 급성장하고 있다. 비교 식생활 문화론 중 국내 거주 외국인의 식문화와 관련된 연구는 2010년 진행된 2편의 논문으로 Kim et al. (2010c) 연구에서는 국내 거주 외국인을 대상으로 음식의 선택 동기를 연구하고자 다양한 향

목을 토대로 음식 선택에 영향을 미칠 수 있는 요인들에 대하여 조사하였고, 특히 위생, 자연성분 함유, 에스닉 푸드, 건강 등의 요인을 가장 중요하게 생각하고 있었음을 확인할 수 있었다. 또 다른 논문인 Kim et al. (2010a) 연구에서는 한식을 경험한 외국인들을 대상으로 외국인에게 선호도가 높은 고기요리에 대한 한식 고기요리의 소비성향을 파악하여 이와 관련된 외식업체의 개선자료로 활용하고자 실시하였다. 해당 논문들을 토대로 한국음식에 대해 외국인들이 상당한 호감을 갖고 있다는 것을 알 수 있었으며, 한식에 대한 외국인의 인지도 및 성향 제고를 위해서는 메뉴의 다양성, 맛, 위생상태, 외관을 보완하여 한식의 본래의 맛과 멋은 최대한 유지하면서 외국인의 기호에 맞게 조절하는 것이 필요함을 확인할 수 있었다.

4) 비교 식생활 문화론: 외국과 한국의 식문화 비교

비교 식생활 문화론 중 외국과 한국의 식문화 비교와 관련된 연구는 아시아 속의 한국어장문화에 관한 연구를 시작으로(Lee 1986), 각종 차류의 기호에 관한 한일 비교 연구(Hwang et al. 1988), 마른 멸치의 소비를 통하여 비교한 한일 간의 식문화 비교 연구(Yu 1988)가 진행되었다. 1990년에 진행된 Yoon et al. (1990a)의 연구에서는 벼농사를 짓는 지역인 우리나라와 일본을 비롯하여 총 9개 지역의 쌀음식을 현지 조사를 통하여 비교 고찰하여 정리하였다. 1992년에는 한국의 미래 식생활 양상을 전망하고 미래의 식생활 지표를 설정하는데 도움이 되는 기본 자료를 얻기 위하여 한국과 일본에서 매년 실시하고 있는 국민영양조사 결과를 바탕으로 양국의 영양소 섭취량과 식품수급표의 자료를 통하여 양국의 식생활 변화와 질병들 사이에서 파생되는 문제점들에 대해서 논의하였다(Park et al. 1992a; Park et al. 1992b). 이 후 1994년에는 우리나라와 일본의 관행에 따른 식생활의 차이에 대해서 발표한 논문이 발표 되었으며(Kim et al. 1994), 1996년에는 동아시아의 불교식문화를 비교하는 논문이 발표되었다(Kim 1996a). 2008년에는 FTA 체결 예상을 토대로 한국음식 진출을 위해 유럽 국가 중 하나인 스웨덴 대학생의 아시아 음식에 대한 인식을 조사한 논문이 발표되었으며(Lee et al. 2008b), 최근에는 국적 식품의 소비의 최대 시장인 미국, 중국과 우리나라 소비자들의 바 제품에 대한 인식과 소비행동에 대한 비교를 통해 국가별 차이점을 살펴본 논문과(Oh & Yoon 2020), 한국과 중국의 비교 문화적인 측면에서 소비자들이 육류대체식품인 식물성 고기, 식용곤충, 배양육에 대한 인식 및 구매의도를 알아보고 국가 간의 차이가 있는지를 확인한 후 육류대체식품의 구매의도에 영향을 미치는 요인을 분석한 논문이 발표되었다(Yaxin et al. 2020).

5. 기타 부문 관련 시기별 연구 주제와 분석결과

대분류에서 제외된 주제들을 기타 부문으로 분류하였으며

총 17편 중 가장 많이 연구된 부분은 음식과 타 분야에 대한 부분이었다. 음식과 타 분야에 대한 연구는 총 11편으로, 1990년대와 현재에 비슷한 비율로 연구가 진행되었다. 그리고 연구동향에 대한 논문은 총 2편이 발표되었다<Table 2>.

1) 연구동향

연구동향에 대한 연구는 총 3편으로, 2008년에 발표된 Lee & Cho(2008)의 연구에서 일제시대 잡지인 <여성>의 식품·영양 관련 기사의 분석을 통해 기사에 나타난 근대적 식생활의 요소들을 알아봄으로써 한국 근대 식생활 연구에 기초자료를 제공하였다. 이 후 2018년에 발표된 An & Oh (2018)의 연구에서 서양인 기록물과 신문 광고를 중심으로 19세기 이후 조선에서의 우유 및 유제품 수용과정에 대해 분석하였다. 특히 대표적인 서양식품, 영양식품으로 간주되었던 우유와 유제품이 개화기 이후 일제강점기까지 약 50여 년간 시대별로 어떠한 경로와 형태로 우리나라 사람들에게 전파되고 수용되었는지 변화에 중점을 두어 고찰되었다. 연구동향에 대한 또 다른 논문은 2020년에 발표된 Lee(2020)의 연구이며, 해방 이후 1960년대 중반까지 마산 외식업의 변화를 마산일보를 통하여 분석되었으며 해방과 전쟁을 겪으면서 마산 지역의 외식업은 역동적으로 변화했고 그 단면을 음식점 광고를 통해 살펴볼 수 있었다.

2) 음식과 타 분야

음식과 타 분야에 대한 연구는 총 15편으로, 한국, 일본, 중국의 식문화에 대한 용어들을 조사, 비교한 Ota(1988)의 연구를 시작으로 언어학상으로 보는 한국의 부엌세간과 식기에 대한 연구(Lee 1988)가 1988년도에 진행되었다. 1990년도에는 식미에 영향을 미치는 색의 영향에 대한 연구가 진행되었고(Shin et al. 1990), 1994년도에는 한국, 중국, 일본의 3개국에서의 언어의 식품조각감 용어 비교 연구가 진행되었다(Lee et al. 1994). 텔레비전 식품 광고에 관한 고찰에 대한 논문(Kim 1996c)이 발표되었는데, 식품 광고의 영향이 소비자의 식행동에 영향을 주고 더 나아가 국민 건강에 영향을 미칠 수 있다는 점을 고려하여 신중한 방송 여부에 대한 중요도를 강조하였다. 2010년에는 총 5편의 논문이 발표되었는데, 초·중·고등학교 교과서에 나타난 식생활 교육 내용 분석(Choe et al. 2010), 『반찬등속』의 식재료 사용을 중심으로 본 1910년대 청주지역의 식문화(Kwon 2010), 소설 『혼불』 속 전통음식의 문화적 이해(Chung 2010), 문헌에 나타난 불고기의 개념과 의미 변화(Lee 2010), 1950년대 여성 문화장(場)에서의 밀가루음식 소비담론에 대한 연구들이 진행되었다. 2012년에는 한국 음식 속담에 대한 음식 윤리적 접근에 관한 논문이 발표되었으며(Kim 2012a), 이어서 1994-2005년 한국 음식 신어에 대한 음식 윤리적 접근에 관한 논문이 발표되었다(Kim 2012b). 2016년에는 떡 카페 메뉴의 푸드스타일링 시각적 요소가 소비자 구매에 미치는 영

향에 대한 연구가 진행되었으며(Kim 2016), FGI를 통하여 일반 소비자가 사용하는 감각 특성 용어를 도출하고 이를 구성하는 감각 요소를 탐색함과 동시에 이들이 어떻게 감지되고 인식되고 있는지에 대한 정성적 데이터를 분석한 연구도 진행되었다(Hong 2016).

IV. 요약 및 결론

본 연구의 목적은 1986년 창간호부터 2020년까지 한국식생활문화학회지에 게재된 음식문화 관련 연구들을 포괄적으로 살펴보고 연구동향을 분석하는 것이다. 음식문화 관련 연구들을 체계적으로 정리하여 살펴본 결과는 다음과 같다.

대분류 ‘한국전통식문화’ 관련 연구는 총 204편으로 1시기에는 102편, 2시기에는 50편, 3시기에는 52편의 논문이 있었다.

1시기에는 ‘식품사 고찰 및 과거 식생활(27편)’, ‘전통음식에 대한 인식, 기호도, 만족도, 이용실태(18편)’, ‘궁중음식(16편)’이 주로 연구된 주제였다. 2시기에는 1시기에 가장 많이 연구되었던 ‘식품사 고찰 및 과거 식생활’이 7편으로 감소 경향을 보였다. 그리고 가장 눈에 띄는 변화는 내국인의 ‘전통음식에 대한 인식, 기호도, 만족도, 이용실태(18편)’에 대해 지속적으로 많은 연구가 이루어진 것과 동시에, 또한 ‘전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도(10편)’에 큰 관심이 모아지기 시작한 것을 알 수 있다. 그리하여 3시기에는 ‘전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도’가 14편으로 늘어났다. 또한 ‘고문헌의 전통음식 및 조리법(10편)’, ‘궁중음식(7편)’과 함께 ‘중가음식’이 관심을 받으며 7편의 연구가 이루어졌다.

‘한국전통식문화’ 관련해서 전 시기에 걸쳐서 많이 연구된 주제는 첫째가 내국인들의 ‘전통음식에 대한 인식, 기호도, 만족도, 이용실태(41편)’였다. 1시기 18편, 2시기 18편, 3시기 5편이 있었다. 그리고 두 번째 ‘식품사 고찰 및 과거 식생활(34편)’은 1시기에 27편으로 가장 많이 연구되었고 2시기에는 7편, 그리고 3시기에는 한편도 없었다. 세번째 ‘전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도(25편)’는 1시기 1편에 불과했지만 2시기 10편, 3시기 14편으로 큰 증가를 보였다. 네번째 ‘고문헌의 전통음식 및 조리법(24편)’은 1시기 10편, 2시기 4편, 3시기 10편으로 꾸준히 연구되었다. ‘궁중음식(23편)’은 1시기 16편, 2시기에는 연구가 없었고 3시기에는 7편의 논문이 있었다.

대분류 ‘한국현대식문화’ 관련 연구는 총 76편으로 1시기에는 28편, 2시기에는 27편, 3시기에는 21편의 논문이 게재되었다. 가장 연구가 많이 진행된 부분은 인지, 태도에 관한 분야로 총 32건의 연구가 진행되었으며, 연구시기별로 고르게 연구가 진행되었다. ‘인지, 태도’ 분야에서 1시기까지는 지역환경이 식습관 및 기호도형성에 미치는 영향을 조사하는 연구가 주로 진행되었다. 2시기는 외국인의 한국음식에

대한 인지도 연구가 진행되었으며, 김치종주국에 대한 차별화 전략들이 제시된 바 있다. 3시기에 해당하는 연구들은 주로 식품안전성 및 웰빙음식에 대한 선호도 조사들이 진행되었으며, 정보화와 세계화의 영향으로 ‘떡방’과 같은 식문화 프로그램에 대한 연구들이 주류를 이루고 있다.

행위 관련 연구 내용들은 생애주기별(초, 중, 고등학생, 주부 등)로 다양한 식습관이나 식생활, 식행동에 대한 연구들이 진행되었고, 세대를 확대하여 진행한 연구 결과들이 보고되었다. 최근에는 가공식품이나 기호식품과 관련된 식습관, 이용실태 등이 연구되었으며, 혼식에 대한 인식 연구 결과를 통해 외식업 메뉴개발에 중요한 자료를 제공하였다.

식생활 교육 연구는 요리활동이 아동들의 편식에 미치는 영향을 분석한 연구 결과들과, 요리활동이 적극적으로 진행되고 있는 어린이 요리교실에 대한 실태와 학부모들의 만족도 및 효과에 대한 인식을 조사하여 요리활동의 중요성과 실제 교육현장에서 활용될 수 있는 방안을 모색한 결과들이 보고되었다.

대분류 ‘세계 전통 식문화’ 관련 연구는 총 8편으로 1시기에는 7편, 3시기에는 1편의 논문이 게재되었다. 외국의 전통 식문화와 비교 식생활 문화론에 대한 부분이 연구되었고, 특히 다양한 고조리서를 통해 전통 방식에 대한 연구들이 진행되었다.

대분류 ‘세계 현대 식문화’ 관련 연구는 총 24편으로 1시기에는 11편, 2시기에는 4편, 3시기에는 9편의 논문이 게재되었다. 세계 현대 식문화 관련 연구는 외국의 식문화와 재외 거주 한국인의 식문화, 국내 거주 외국인의 식문화, 외국과 한국의 식문화 비교론에 대한 연구가 진행되었다. 특히 외국의 식문화는 다양한 나라의 식생활에 관한 역사, 특징, 풍습, 음식 종류 등을 문헌 또는 현장조사를 통해서 분석한 논문들이 발표되었다. 국내 거주 외국인의 식문화는 한류현상에 의하여 급성장하고 있는 우리나라의 음식들에 대한 국내 거주 외국인의 인지도와 성향에 대한 연구가 진행되었다. 외국과 한국의 식문화 비교론에 대한 연구는 아시아의 다양한 나라들과 우리나라의 식문화 비교 연구를 토대로 장문화, 마른 밀치의 소비, 쌀음식, 불교 식문화 등에 대해 비교 연구를 진행하였다.

대분류에서 제외된 주제들을 기타 부문으로 분류하였으며 가장 많이 연구된 부분은 음식과 타 분야에 대한 부분이었다. 한국, 일본, 중국의 식문화에 대한 용어들을 조사, 비교한 연구를 시작으로 식미에 영향을 미치는 색의 영향에 대한 연구가 진행되었고, 한국, 중국, 일본의 3개국에서의 언어의 식품조직감 용어 비교 연구가 진행되었다.

이상 연구를 종합하면 한국식생활문화학회지 창간 연도인 1986년부터 2020년까지 짝수 연도에 게재된 식문화 관련 연구는 총 329편이며 1시기에는 153편, 2시기에는 87편, 3시기에는 89편의 논문이 있었다. 1986년부터 1994년까지는 연 4회, 1996년부터 2002년까지 연 5회, 2004년 이후 연 6회로

학회지 발행이 점점 늘어났던 것을 감안한다면, ‘식품·영양’ 분야와 ‘급식·외식’ 분야가 포함된 전체 연구에서 식문화 관련 연구가 차지하는 비율은 눈에 띄게 감소 경향을 보였다고 할 수 있다. 날이 갈수록 복잡해지는 식생활 환경에서 계속 새로운 식품과 영양 관련 주제가 생기고, 급식과 외식의 비중이 급격히 커지는 상황을 반영한 결과일 것이다. 하지만 한편으로 급변하는 시대일수록 온고지신(溫故知新)의 정신으로 우리 전통 식문화에 담긴 지혜를 탐구하고 현대화하는 노력이 필요하다고 생각된다. 특히 ‘식품사 고찰 및 과거 식생활’에 관한 연구는 1시기에 27편이었지만 2시기에는 7편, 그리고 3시기에는 한편도 없었다. 이것은 과거 정치·사회 분야에 비해 상대적으로 식문화에 대한 인식이 부족해 관련 자료가 매우 한정적이며, 연구에 들이는 시간과 노력에 비해 눈에 띄는 성과를 내기 어려운 특성이 반영된 결과라고 생각된다. 그러나 우리 음식문화의 정체성을 뒷받침할 수 있는 가장 근간이 되는 분야 중 하나이므로 다양한 자료를 발굴해서 관련 주제 연구를 활성화해야 할 것이다. 더불어 글로벌 시대에 맞는 다양한 세계 식문화에 대한 연구도 계속 범위를 넓혀나가야 할 것이다. 이러한 노력들은 식문화를 바람직한 방향으로 변화시켜 나가는 데 기여할 수 있을 것이다. 한국의 식문화가 우리 고유의 정체성을 지켜가면서도 시대에 부응하여 발전할 수 있는 방향을 모색하기 위한 지속적인 관심이 요구된다.

저자정보

이규진(경남대학교 식품영양학과, 조교수, 0000-0002-9186-0537)

장세은(울지대학교 식품영양학과, 조교수, 0000-0003-3279-0871)

오운신(울지대학교 식품영양학과, 부교수, 0000-0003-3995-4429)

Conflict of Interest

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

References

- Ahn JA, Yang IS, Shin SY, Lee HY, Chung YS. 2012. Foreign Customers' Attitudes Towards Overseas Korean Restaurants -Focusing on Korean Restaurant Experiences and Cross-national Differences-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(6): 666-676
- An H, Oh SY. 2018. Study on the Acceptance Process of Milk and Dairy Products in Korea during the 19th Century and the Japanese Colonial Period (1884-1938) -Focused on the Analysis of a Westerner's Records and Newspaper

- Advertisements-. J. Korean Soc. Food Cult., 33(4):363-373
- An SH, Shim Wk, Kim Y. 2018. Effect of Dietary Education of Health, Environment, and Consideration among Undergraduate Students. J. Korean Soc. Food Cult., 33(2):176-185
- An SK, Lee BJ. 2014. Effects of Viewing Motivations on Viewing Preferences and Viewing Intentions of Television Food Programs. J. Korean Soc. Food Cult., 29(3):259-269
- Cha GH. 2016. Comparative Analysis of Contents of Nogajae's 「Jusikbangmun」 and Its Different Version. J. Korean Soc. Food Cult., 31(4):269-285
- Cha SM, Yang IS, Baek SH, Kim YJ, Jeong JY. 2012. Application of Analytical Hierarchy Process in Strategy Priority Decision-making for Brand Communication by Korean Restaurants Overseas. J. Korean Soc. Food Cult., 27(3):274-284
- Cho AR, Khil J. 2010. Relationship of TV Watching, Internet Usage and Dietary Habits of Elementary School Children in Gwangju and Jeonnam Area. J. Korean Soc. Food Cult., 25(2):160-169
- Cho EJ, Park SH. 1994a. A study on eating habits on the Buddhist Priesthood in Seoul and Kyongnam -I. Dietary pattern and special food- J. Korean Soc. Food Cult., 9(2): 111-118
- Cho EJ, Park SH. 1994b. A study on eating habits of the Buddhist Priesthood in Seoul and Kyongnam -II. Staple food and side dish- J. Korean Soc. Food Cult., 9(3):267-275
- Cho HJ. 1994. The study of food culture before NARA period in Japan. J. Korean Soc. Food Cult., 9(2):105-109
- Cho W, Yeom OK, Lee KR. 2018. Comparison of Perception on Probiotics and Dietary Behavior according to the Probiotics Ingestion Experience - focus on Consumers in Metropolitan Areas. J. Korean Soc. Food Cult., 33(6): 567-579
- Choe JS, Lee MJ, Park YH, Lee JY. 2010. Analysis of Food and Dietary Educational Content in Primary, Middle and High School Textbooks. J. Korean Soc. Food Cult., 25(4):400-409
- Choe JY, Cho MS. 2012. Investigation of Dietary Behaviors According to Residence Status and Ethnicity of University Students in Yanbian, China. J. Korean Soc. Food Cult., 27(1):38-48
- Choi JH, Choi NS, Cho WK, Lee YM, Cha SM, Jeon KS. 2014. Food and Culture around the World. Powerbook, Goyang, p 10
- Choi SN, Chung NY, Yun ME. 2002. A Study on the Food Habits and the Dietary Behaviors of University student in Seoul. J. Korean Soc. Food Cult., 17(1):57-63
- Chun HJ. 1996. Food of Maghreb -Algerian food in particular-. J. Korean Soc. Food Cult., 11(5):651-661
- Chung HK, Kim MH, Woo N. 2014. Study on Localization of Korean Food in Paraguay through In-depth Interviews with Korean Restaurant Owners and Foodies in Asuncion, Paraguay. J. Korean Soc. Food Cult., 29(2):140-150
- Chung HK, Woo N, Kim MH. 2012. A Study of the Current State of Korean Restaurants in São Paulo in Brazil. J. Korean Soc. Food Cult., 27(3):261-273
- Han JS, Shin MK. 1988. Studies on the Preference Food (Part 1) An Analysis Study on the Preference for the Prepared Food. J. Korean Soc. Food Cult., 3(1):57-66
- Han MY, Ahn MS. 1998. A Study on the Purchase Action of Processed Foods and the Recognition for Food Additives of Urban Housewives. J. Korean Soc. Food Cult., 13(2):119-126
- Han MJ, Bae EA. 1996. Consumer Opinions about the Factor in Food Selection and Functional Food. J. Korean Soc. Food Cult., 11(3):299-304
- Han MJ, Cho HA. 1998. Dietary Habit and Perceived Stress of College Students in Seoul Area. J. Korean Soc. Food Cult., 13(4):317-326
- Han MJ, Koo SJ, Lee YS. 1998. The study of food habit and degree of depression in nursing home and private home living elderly. J. Korean Soc. Food Cult., 13(5):475-486
- Hong JH. 2016. Qualitative Elicitation of Multidimensional Korean Sensory Descriptors and Their Definitions Using Focus Group Interview. J. Korean Soc. Food Cult., 31(1): 96-104
- Hong KH, Lee HS. 2018. Study of the Dietary Behaviors and Adaptation for Korean Foods among International Students in Busan. J. Korean Soc. Food Cult., 33(2):112-124
- Hong YH. 2008. A Study of Dietary Pattern and Food Preference of University Students in Gwangju and Chonnam Province. J. Korean Soc. Food Cult., 23(3): 318-327
- Hwang CS, Park SO, Setsue K. 1988. A Comparative Study on Differences in Preference of Various Teas Between the Koreans and the Japanese. J. Korean Soc. Food Cult., 3(1):67-76.
- Hwang HS, Sohn KH. 1988. The Analysis of Food Preference According to Region, Age, Sex. J. Korean Soc. Food Cult., 3(2):177-185
- Jang HJ. 2018. Sustainable Meal Practices of Middle Aged Women at Home According to Their Lifestyles. J. Korean Soc. Food Cult., 33(1):1-10
- Jang MH, Cho MS. 2000. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Foreign Visitors in Korea. J. Korean Soc. Food Cult., 15(3):215-223
- Jeong J, Oh SY. 2018. Imported Food Consumption in Malaysia: A Lifestyle Segmentation Study. J. Korean Soc. Food Cult., 33(2):149-159
- Jeung GH, Roh YH, Kim HD. 2004. The Appraisal of the Kimchi Festival. J. Korean Soc. Food Cult., 19(6):640-651
- Jo MR, Choen HJ. 2016. A Critical Review of Research Trend on Korean Woman Consumer Studies. Consumer Policy and Education Review. 12(1):12

- Jun SN, Ro HK. 1998. A Study on Eating Habits and Food Preference of Rural Elementary School Students. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 13(1):65-72
- Kang IH. 1978. *Korean Dietary History*. Samyeongsa, Seoul, p 25
- Kim CH. 1996a. Study on Buddhist Dietary Culture in East Asia -[Goshogi] of Nishihonganji in Kyoto-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(1):43-52
- Kim EM, Kwon KH, Lee MA, Hong SP, Lee EJ. 2010a. Dining-out Tendencies of Foreign Residents for Meat Dishes in Korea. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(5):568-577
- Kim EY, Park YH, Jung LH, Heon ER. 2010b. Perception of kimchi and Preference of foods using kimchi in School Meals -Focused on High School Students in Gwangju-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(3):241-250
- Kim H, Kim M. 1998. A study on the consumers perception and acceptance toward food irradiation. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 13(4):275-291
- Kim H. 1996b. Fast Food Consumption Patterns of College Students in Ulsan. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(1):131-141
- Kim HJ, Park JS, Haruta K. 1994. Comparison on the Habitual Practice of Dietary Life in Korea and Japan. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 9(1):11-21
- Kim HS. 1996c. Television Food Advertisement: Review and Recommendation. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(1):43-52
- Kim HS. 2004. A Study on the Trend of Researches in Food and Culture from 1990 to 2003. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 19(3):295-312
- Kim HY. 1992a. A Study of Food Culture in South-Eastern Asia-about Dietetic Culture in Indonesia-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(1):9-17
- Kim HY, Choi SH, Ju SE. 1996a. A Survey of the Behaviors on Fast Food Restaurants. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(1):71-82
- Kim JH, Lee MJ, Park MY, Moon SJ. 1996b. A Study for Eating Patterns of Korean Men. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(5):621-634
- Kim JH, Lee MJ, Yang IS, Moon SJ. 1992. Analysis of Factors Affecting Korean Eating Behavior. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(1):1-8
- Kim JY, Ryu MH. 2004. Study for the Direction of Dining Space in the Age of Queen Victoria. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 19(2):139-149
- Kim JY, Yang SH. 2015. Comprehensive and analytical meta-analysis of studies on local broadcasting. *Journal of Communication Science*, 15(1):163-16
- Kim KH. 2014. Effects of Dietary Education on Elementary Children in After-school Program in Seoul. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 29(2):222-230
- Kim KM, Kim KH. 2010. Korean Food Market Segmentation Strategies and Applied Food-related Lifestyles. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(4):466-472
- Kim KW, Kim MJ. 2014. Consumption Behaviors and Satisfaction Levels of Consumer towards Environmentally-Friendly Agricultural and Animal Products. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 29(1):1-8
- Kim MH, Chung HK. 2016. A Study for the Inheritance Food Case of the Head Family in Gyeonggi-do. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(6):515-540
- Kim MJ, Park GS. 2014. Study on Awareness and Preferences in Adults regarding Consumption of Environmentally friendly Organic Food while eating-out according to Gender and Age- Focused on Adults in Su-seong Area in Daegu -J. Korean Soc. Food Cult., 29(2):151-162
- Kim MK. 1986. Animal Charm and Food-Culture of Korea -Focused on the Sa-Shin-do (pictures of Four gods)of the old tomb of Koguryd Dynasty-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 1(1):31-43
- Kim SB, Chang CS. 1998a. Food culture Interchange in the Relations Between Korea and Japan Including the Cho Sun communication Facilities -1. The trade goods and receptions for Japanese envoies in the relationship between Korea and Japan at the first term of the Cho Sun era-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 13(4):339-362
- Kim SB, Chang CS. 1998b. Food culture Interchange in the Relations Between Korea and Japan Including the Cho Sun Communication Facilities -2. The trade goods and receptions for Japanese envoies in the relationship between Korea and Japan at the middle period of the Cho Sun era. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 13(4):363-381
- Kim SB, Chang CS. 1998c. Food Culture Interchange in the Korean-Japanese relations including the Chosun Communication Facilities (correspondents of Chosun) - 3. The path of Chosun Communication Facilities (correspondents of Chosun) and the reception for them in Japan-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 13(5):431-460
- Kim SI. 2016. Effects of Food Styling Visual Elements in Tteok Café Menus on Consumer Buying Habits. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(1):64-72
- Kim SJ, Cho MH, Lee KH. 2010c. A Study on Motives Behind Food Choices of Foreigners Living in Korea. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(2):141-149
- Kim SS. 2012a. Food Ethics Approach to Korean Food Proverbs. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(2):157-171
- Kim SS. 2012b. Food Ethics Approach to Korean New Food Words of Years 1994-2005. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(5):445-458
- Kim SY, Kim HS. 2008. The Effect of Cooking Activities on the Unbalanced Dietary Food Habits of Elementary School Children. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 23(5):556-562
- Kim SY, Shin YS, Min SO. 2006. A Study of Food Behavior of Tourist in the Goseong Dinosaur Festival. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 21(6):589-595
- Kim W, Choi J. 2018. Consumer Perception of GM Food: Factors that Influence Purchasing of GM Food in South Korea. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 33(4):345-353
- Kim WK. 1992b. A Study on the Housemaker's Interest in

- Dietary Life and the Knowledge of Cooking Principle and Method. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(2):157-171
- Koh KH. 2016. Food Culture of Tomb of An-Ak No. 3 in Koguryo Dynasty. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(1):51-63
- Kwon SY. 2010. Dietary life in the 1910's in the Cheongju Area: Material use of Banchandeungsok. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(4):410-415
- Kwon YM, Park CL. 2016. Contents and Characteristics in The Dongchundang Eumsikbeop (Dongchundang's Recipe Book) of Eun-jin Song's Family. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(5):411-429
- Kwon YS, Kim Y, Choe JS, Lee JY. 2014. A Study on the Recipe of Byung-Kwa-Ryu (Korean rice cake and cookie) in the Old Cookbooks of Jong-Ga (Head & Noble Family). *J. Korean Soc. Food Cult.*, 29(1):61-83
- Kwon YS, Kim Y, Kim YS, Choe JS, Lee JY. 2012. An Exploratory Study on Kwa-Jung-ryu of Head Families. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(6):588-597
- Lee CH, Kim Y, Hwang Y, Kim HM. 2016a. Analysis of Trends and Contents of Ancestral Ritual Foods of Korean Jong-ga- Focus on Domestic Thesis. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(4):286-299
- Lee CH, Kim Y, Park YH, Kim YS. 2016b. Study on Jeok of Jong-ga Ancestral Ritual Food. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(1):1-32
- Lee CH, Ota Y, Chen RH. 1994. A terminological study of trilingual (Chinese-Korean-Japanese) presentation on food texture. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 9(2):171-177
- Lee EJ, Kim TH, Kim DR. 2008a. Globalization of Korean Cuisine through the Korean Food Items Promotion - Focus on Marketing Strategy of Korean Food Items. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 23(6):729-736
- Lee EJ, Lee KR. 2018. Comparison of Solo Eating Perception and Dietary Behaviors According to Gender in the Seoul and Gyonggi-do regions. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 33(6):531-542
- Lee EJ, Pei YQ. 2012. A Study on the Differences in Dietary Satisfaction with Age in North Korean Refugees. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(6):636-645
- Lee EJ, Ro SO, Lee CH. 1996a. A Survey on the Consumer Attitude Toward Health Food in Korea (I) Consumer Perception on Health and Food Habit. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(4):475-485
- Lee EJ, Ro SO, Lee CH. 1996b. A Survey on the Consumer Attitude Toward Health Food in Korea (II) Consumer Perception on Health and Food Habit. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(4):487-495
- Lee HJ. 1988. On Linguistic Analysis in Traditional Korean Kitchen Utensils Tablewares. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 3(2):115-124
- Lee HJ. 1998. Korean Food Culture. Shinkwang, Seoul, p 3
- Lee HJ, Cho MS. 2008. Foodways in Korea during the Japanese Occupation Period by Analysis of the articles in the Yeosung Magazine- from 1936 to 1940-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 23(3):336-347
- Lee HS, Lee NY, Kim HA, Kwon PY, Park SJ, Hong WS. 2020. Purchase Behavior and IPA of HMR Products in China Elderly Consumers. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 35(5):426-439
- Lee JH, Woo JH, Chae HJ, Lee EH, Chyun JH. 2010. Study of Dietary Behaviors and Snack Intake Patterns by Weight of Middle School Students in Incheon. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(4):366-377
- Lee JM, Lee HS. 1998. The Effect of Change of the Distribution Structure on the Food Purchasing Behavior. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 13(4):37-46
- Lee KJ. 2020. The Change of Masan's Restaurant Business from Liberation until the mid-1960s -Focused on Analysis of the 「MasanIlbo」 Advertisements-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 35(6):524-537
- Lee KJ, Park EJ, Park JH. 2017. Analysis of Trends in Research on Native Local Foods -Focused on Domestic Thesis-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 32(2):1-14
- Lee KR, Lee JM, Cho MS. 2008b. A Research on Swedish University Students' Perceptions of Asian Food; Focused on Thai, Chinese, Japanese and Korean Food. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 23(3):348-355
- Lee MK, Rhee KK, Kim JK, Kim SM, Jeong JW, Jang DJ. 2007. A Survey of Research Papers on Korean Kimchi and R&D Trends. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 22(1):104-114
- Lee SW. 1986. Study of Eh-jang (Korean Fermented Aquatic Products) Culture in Asia. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 1(4):371-382
- Lee SW. 1990. A Study on the Origin and interchange of Dujang (also known as soy bean souce) in ancient east Asia. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 5(3):313-316
- Lee YM, Joung YK, Yang IS, Sohn KE, Moon SJ, Kim KJ, Lee SG. 1990. A Study on Food Behavior and Preference of Military Personnel. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 5(4):463-472
- Lee YN, Choi H. 1994. A Study on the Relationship between Body Mass Index and the Food Habits of College Students. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 9(1):1-10
- Lyu ES, Ryu K. 1996. Study of the Yanbian Korean housewives' knowledge of Korean traditional holidays foods. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(3):327-337
- Min SH, Oh HS, Kim JH. 2004. Dietary Behaviors and Perceived Stress of University Students. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 19(2):153-169
- Moon SJ, Kim JY. 1992. A Study of Value Evaluation for Foods among College Students. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(1):25-34
- Na Y, Cho MS. 2020. Qualitative Study on attributes of Food Tourism in Italy, France and Japan. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 35(5):407-416
- Nam HS, Kim KE, Yang JS, Ly SY. 2000. Food Majoring College Students Knowledge and Acceptance of Irradiated

- Food. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 15(4):269-277
- NamKung S, Lee HI, Lee JY, Kim MS. 1994. A Study on Perception, Interest and Consumption to the Organic Food of Housewives. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 9(3): 289-301
- Oh JE, Yoon HR. 2020. A Comparative Study on the Perception and Consumption Behaviors of Korean, Chinese, and US Consumers for Energy bars. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 35(4):333-341
- Oh SY, Lee H. 2004 A though on Korea food culture and collectivity. *J. Korean Soc. Food Cult.* 19(5):556-565
- Ota Y. 1988. Taste-describing Terms in East Asia. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 3(1):23-27
- Paek TH, Kim NY, Han MY. 2010. Preference and Intake Pattern for Kimchi by Elementary School Students in Seoul Area. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(3):262-269
- Park MR, Kim BR, Kim GY. 2016. Study on Dasik's Recipe of Jong-Ga (Head Family) in Gyeongbuk Area. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(4):325-338
- Park MS, Lee BJ, Ham S, Lee H. 2014. A Comparison between consumers' perception of Korean and US quality certification marks for agriculture products. *Korean Soc. Food Cult.*, 29(6):557-566
- Park SH, Lee EJ, Chang KJ. 2020. Dietary Habits and Snack Consumption Behaviors according to Level of Job Stress among 20- to 30-year old Office Workers in the Seoul Metropolitan Area. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 35(2): 143-155
- Park YJ, Choi BS, Seo YJ. 1992a. -Comparative Studies on Food Consumption Pattern between Korea and Japan -I. Annual change of nutrient intake-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(1):65-72
- Park YJ, Choi BS, Seo YJ. 1992b. Comparative Studies on Food Consumption Pattern between Korea and Japan -II. Annual change of Food intake-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(1):73-79
- Park YS, Chung YS. 2002. Characteristic and Pattern of Food and Cultural Background. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 17(4):435-445
- Seo SM. 2008. Eating Styles and Food Consumption Behaviors of College Students. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 23(2): 214-221
- Shin AE, Roh SB. 2000. Fast Food Consumption Patterns of College Students in Busan. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 15(4):287-293
- Shin AS, Kim KK. 2000. Dietary Behaviors of Adults for Health in Ulsan City. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 15(1):17-28
- Shin BK, Oh MH, Shin TS, Kim YS, You SM, Roh GY, Jung KW. 2014. The Impact of Korean Wave Cultural Contents on the Purchase of Han-Sik (Korean food) and Korean Product -Based on the Survey of Asia (Japan, China), Americas and Europe-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 29(3):250-258
- Shin JW, Baek SB, Rhee KS. 1990. Effect of Color on Taste of Foods-I. Effect of Color on Flavor Identification of Candies-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 5(4):473-480
- Shin KS. 2000. Food of China Yunnan Baizu. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 15(3):225-232
- Wimmer RD, Dominick JR. 1994. Mass media research, In Yu JC, Kim DG editors. 1995. Nanam, Paju, Korea, p 214
- Woo KJ, Chyun JH, Choi E. 2002. A study on the Food Behavior and Factors Influencing the Food Behavior of the Elderly Living in Incheon. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 17(4):424-434
- Yaxin Z, Oh JE, Cho MS. 2020. A Cross-cultural Study of Influence Factors of Meat Substitutes between Korea and China. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 35(5):440-449
- Yoon GS, Hwang HS. 1994. A Study on the Dietary Pattern and Degree of Fatigue of Evening college Students. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 9(1):43-51
- Yoon HJ, Kim MH, Jang KH, Lee JH. 2014. Comparison of Obesity Level and Eating Habits According to Intake Experience of Mother's Milk and Eating Habits of Baby Foods by Elementary School Students. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 29(5):380-389
- Yoon SS, Lee HG, Ahn MS. 1990a. Comparative Study on the Rice Food Culture in the Rice Grown Area -Rice Cakes and Rice Cookies-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 5(2):207-215.
- Yoon SS, Yoon SK, Cho HJ, Lee HG, Ahn MS, Ahn SJ, Suh HK, Yoon DI, Lim HS. 1990b. A Study on the Cooking and Processing Methods Presented in CHE MIN YO SUL (Chinese Book of Husbandary) -Wines-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 5(3):349-359
- Yu CY. 1988. The Comparative Study on Diet Customs of Korean Soup and Japanese Soup. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 3(3):259-273
- Korean Society of Food Culture, Aims and Scope, Available from: https://food-culture.or.kr/html/sub1_02.html, [accessed 2022.05.21.]