

경기지역의 전통음식 가치평가

한귀정* · 임영숙 · 김행란 · 장명숙¹

농업과학기술원 농촌자원개발연구소*, 단국대학교¹

본 연구는 2004년 6월~12월에 경기도 29지역 거주주민을 대상으로 밥류, 면류, 국류, 찜류, 조림류, 구이류, 전류, 나물류, 회류, 부각류, 포류, 묵류, 김치류, 장류, 젓갈류, 떡류, 한과류, 음청류, 주류, 식초류 등 20가지 전통음식의 분류에 대한 항목별 가치평가를, 지역별 식품관련 교수 및 생활지도담당공무원·조리연구관련종사자에 대해서는 지역별 전통음식에 대해 항목별 가치평가 척도로 구조화된 설문지를 이용하여 조사·분석하였다.

음식의 가치 평가도구는 맛, 색, 질감, 영양, 재료, 특산물성, 전통성, 대중성, 발전가능성, 지명성, 간편성, 가치중요성, 가격저렴성 등 13개 항목을 likert scale의 5범위로 평가 분석하였다. 경기도 일반인(거주민 478명) 및 전문인(104명)의 항목별 가치평가 총점은 김치류, 떡류, 음청류, 장류, 한과류, 묵류, 밥류 순으로 높았으며, 일반인과 전문인간의 음식분류별 가치평가는 전문인의 항목별 가치 평가 총점이 높은 경향이 있었으나 통계적으로 유의한 차이가 없었다. 경기지역 전통음식 491종에 대해 전문인을 대상으로 한 항목별 가치평가 총 점수는 주식류에서 오곡밥>호박범벅>이천영양밥·호박죽을, 부식류에서는 보쌈김치>삼계탕>백김치·버섯전골>잡쌀순대를, 기호식류에서는 두텁떡>중편>식혜순으로 높은 점수를 나타냈다.

담당자 : 한귀정

Tel : 031-299-0570

휴대전화 : 017-340-1624

Fax : 031-299-0553

E-mail : hangj@rda.go.kr