

## 일부 강원지역 거주민의 전통음식 가치평가

한귀정 · 임영숙\* · 장명숙<sup>1</sup>

농업과학기술원 농촌자원개발연구소, <sup>1</sup>단국대학교 식품영양학과

본 연구는 2004년 6월-12월에 강원지역 14곳 지역의 거주주민과 거주 전문인(식품관련교수, 공무원, 조리연구자)을 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 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.

강원도 일반인(거주민 127명) 및 전문인(62명)의 음식분류별 가치평가 총점은 밥류, 김치류, 떡류, 장류, 한과류, 묵류, 음청류 순으로 높았다.

전문인의 경우 밥류에 대한 항목별 가치평가총점이  $58.85 \pm 7.53$ 으로 거주주민(일반인)  $54.68 \pm 8.87$ 보다 유의적으로 높았으나 그 외의 음식분류에 대한 가치평가는 두 군 간에 통계적으로 유의하지 않았다. 본 조사대상자들은 연령이 적을수록 음청류의 가치를 낮게 평가하였고 전통음식에 대한 인식이 긍정적일수록 장류에 대한 가치를 높게 평가하였으며 여자는 남자에 비해 떡류에 대한 상대적 가치를 높이 평가하는 것으로 나타났다.

\* 담당자 : 임영숙, 한귀정

\* Tel : 031-299-0570

휴대전화 : 016-377-3224(임영숙), 017-340-1624(한귀정)

\* Fax :

\* E-mail : kisslim@yahoo.co.kr, hangj@rda.go.kr