

濟州道 郷土飲食에 關한 大學生의 認知度 및 嗜好度 調査研究

梁仁仙·黃春仙

曉星女子大學校 家庭管理學科

(1990年 4月 2日 接受)

A Study on College Student's Understanding and Preference of Native Foods in Cheju-Do, Korea

Lee Sun Yang and Choon Sun Hwang

Department of Home Management, Hyosung Women's University

(Received April 2, 1990)

Abstract

The purpose of this study is (1) to develop native foods in the future continuously, and (2) to provide basic information allowing college student's to correctly understand traditional culture, by investigating those college students' preference and understanding of the native foods in Cheju-do. To accomplish these purposes, the survey was carried out by use of questionnaires for 344 residing in Cheju-do from 20th to 29th May, 1989.

The statistical analysis including frequency, percentage, mean and standard deviation was performed by use of SAS program, while the significant difference between groups was examined by x^2 -test. The results of this study are summarized as follows :

1. It was showed that college man had higher understanding and preference of those native foods than college women.
2. The result relating to age indicated that the more the age, higher understanding and preference.
3. The result by residing areas showed that the college students in the rural area showed higher understanding and preference than students in the urban area.
4. Based on the educational background of those subjects' mothers, it was shown that those college students of mothers having lower educational background had higher understanding and preference of native foods.
5. Those college students having good understanding of native foods accounted for 63.4 percent, while students requiring the continued development of those native foods for 91.0 percent. As a consequence, it is apparent that most subjects tended to show the positive responses to those native foods.

I. 序 論

한 나라의 고유한 식생활 풍습은 그 민족이 거쳐 온 정치, 경제, 사회적 역정과 함께 시대적 배경의 영향을 받으면서 형성된다. 특히 그 지역의 상용식품이나 기호형성에 나타나 있는 고유성은 지리 풍토 등 자연배경이 기본 요인이 되어 이루어진다.¹⁾

따라서 한 민족의 식생활 양식은 좀처럼 변화되지 않고 그 민족의 정신적, 육체적 건강과 생활풍습, 의식구조에 많은 영향을 미친다. 이렇듯 문화는 자연환

경에 언제나 제약되고 있는 것이며 이 자연환경은 각 지역과 민족문화 내용의 특성을 규정한다. 우리 문화가 한국이라는 풍토와 자연환경을 배경으로 하여 발달해 온 바와 같이 우리의 식문화 내지 식생활사도 우리나라의 풍토와 자연환경에 크게 영향을 받고 있음은 물론이다.²⁾

제주도는 본토와는 멀리 떨어진 도서로서 사면이 바다로 둘러싸여 있을 뿐 아니라, 그 도서에도 해촌, 양촌, 산촌의 구분이 뚜렷하여 식생활을 영위하는데 있어서 다양한 재료의 구입이 가능한 자연환경을 토

대로 식생활이 영위되어져 왔다. 특히 산과 바다와 들과 밭이라는 다양한 재료에 의한 식생활로서 다른 지역의 식생활과는 다른 식문화의 일면을 찾아 볼 수가 있다.³⁾ 즉 제주도의 식생활은 제주도의 자연환경에 지배를 받은 음식으로서 이곳 사람들의 생활풍속을 반영하고 이 지역의 생활상의 자취를 표현하고 있다고 볼 수 있겠다. 제주도 향토음식이란 제주도라는 특정한 지역적 환경에서 예로부터 도민들이 만들어 엮어 온 역사적 전통을 지닌 음식을 가리킨다.³⁾

이렇게 조상대로 이어져 내려온 전통이 배어 있음에도 불구하고 현대의 복잡한 생활양식에서는 여러 나라 민속음식의 소개, 대중매체의 영향과 사회활동을 통한 다양한 식품의 섭취 기회 등 여러 가지 문제와 더불어 향토음식은 점차 그 자취를 감추어 가고 있으며, 인스턴트 식품을 비롯한 보다 실용적이고 산업사회에 맞춘 간편한 요리로 변화되어 가고 있는 실정이다.⁴⁾ 이러한 시점에서 향토음식에 대한 정확한 이해와 수용이 더 한층 요구되어짐은 당연한 일이라 여겨진다.

특히 대학생의 식습관은 과거세대의 식습관을 반영할 뿐만 아니라, 그 다음 단계인 성인기의 식습관으로 이어지게 되며,^{5,6)} 또한 대학생의 연령은 성인형태로 이미 고정되기 전에 식습관 및 기호를 고칠 수 있는 여지가 남아 있는 마지막 시기가 아닌가 생각된다.⁵⁾

그러므로 과도기적 세대가 할 수 있는 대학생들의 향토음식에 대한 관심도는 매우 중요한 것이며 이에 대한 인지 및 기호의 실태를 파악하는 것은 의미있는 일이라 여겨진다.

제주지역은 그 지리적인 특수성으로 해서 식생활 양식이 다른 지역과 다름에도 불구하고 이러한 방면에 대한 조사연구가 거의 없는 상태이다. 여기에서 향토음식의 전반적인 사항에 대한 계몽도 중요하지만 이에 앞서서 누가 어느 정도 알고 있는지, 어느 정도 좋아 하는지 즉, 인지도 및 기호도에 대한 정확한 현황 파악이 먼저 이루어져야 되리라 보며 이와 같은 실태 조사연구는 시대의 변천에 따라 끊임없이 수행되어야 할 것이다.

이에 본 연구에서는 제주지역 대학생의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 조사연구 함으로써 앞으로 향토음식을 계승 발전시키고 전통문화에 대한 올바른 인식을 가지도록 하는데 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 理論的 考察

1. 濟州道 食生活의 特徵^{7,8)}

한국땅에서도 이국과 같이 느껴지는 따뜻한 섬, 지리적으로 동떨어진 것과 역사적 배경 때문인지 그 풍습이 물과는 판이한 점이 있다. 해산물이 풍부하고 그

조리법이 간단하여 별다른 양념을 쓰지 않아도 식품 특유의 참맛을 볼 수 있게 한다. 해산물을 말려 두거나 젓갈을 담아야 할 필요를 느끼지 않는다.

또한 제주도는 농사짓는 땅이 적어 가정의 식량을 겨우 대는 정도로서 쌀농사는 산도(山稻), 육도(陸稻)라는 발벼가 있으나 아주 적고 밭곡식은 조, 피, 보리, 메밀, 콩, 팥, 녹두, 깨 등의 잡곡이 주를 이루며 감자, 고구마의 생산도 많다.

이렇게 쌀이 귀하므로 평소에는 보리, 조, 팥 등의 잡곡밥을 많이 짓고, 제사날이나 기념일에 고은밥(쌀밥)을 지어 먹는데 쌀은 약 80% 정도를 육지에서 들여와야 하는 형편에 있었다. 그러나 근년 30년간에는 외지인(外地人)들이 많이 이주해 오므로써 양상이 달라지고 있다. 옛날의 식사는 잡곡밥에 된장을 푼 배추국, 콩잎국, 무우국, 파국, 호박국, 미역국, 생선국을 반드시 끓이고 반찬은 자리젓, 갈치자반, 정갱이자반, 고등어자반, 전어 등을 쓰고 화는 생 것이 손에 들어 오면 먹게 되었는데 특히 자리회를 먹는 것이 큰 즐거움이라 하였다. 말린 전복과 굵은 진상하기에 바빴고 일상음식으로 먹기는 어려웠다. 또 점심은 먼곳에 나가서 일하는 경우, 대로 엮은 도시락에 잡곡밥을 담고 찬(饌)은 된장과 자리젓을 옆에 담아 밭에서 연한 콩잎을 따 씹을 짜서 먹었는데 그 맛이 일품이었다고 한다.

제사 때에는 제사를 지낸 후 가족이 고은밥으로 음복하고 다음날 새벽에 쫄밥을 이웃과 반드시 나누어 먹었는데 이것을 “식갯밥 어울림”이라 하여 정의를 돈독하게 해주는 일이었다.

제주도 주민들은 옛부터 자수성이 강하여 장가들면 밭 한자리라도 나누고 따로 세간을 차리는 것이 전통적인 관습이었는데 이것은 일찍 핵가족의 형태를 실천하여 자수성가의 길을 가르친 것이라 볼 수 있다.

부지런하고 소박한 성품이 음식에서도 나타나 소박하고 꾸밈이 없고 질박한 식생활을 영위하여 왔음을 알 수 있다.

2. 濟州道 鄉土飲食의 種類에 대한 考察^{9,9)}

조사자료로 선정한 85종류의 음식들 중에서 23종류의 음식들의 특징을 살펴보았다.

· 양하국 ... 양하는 제주도에서만 나는 무궁해 식품으로 영양과 맛이 특이한 성질을 가지고 있으며 농촌집 울타리에서 자생하는 채소로 봄에는 움터오는 줄기를 따 먹고, 가을에는 뿌리에서 오른 순을 따 먹는다. 멸치 또는 쇠고기로 국물을 한 다음 국물이 끓으면 양하를 넣고 밀가루와 보리가루를 풀어 상에 내는 것이다.

· 북어국 ... 시원스런 맛을 내는 국으로 주독(酒毒) 제거에 아주 좋다.

· 계국 ... 무기질 성분이 많아 어린이나 노약자용으로 좋다.

· 배추냉국 ... 제주의 농촌에서는 밭일을 할 때 재료(어린배추 삶은것, 된장, 깻잎, 무우)를 준비하고 냉수를 가지고 나갔다가 점심시간에 죽석에서 국을 만들어 먹는다.

· 툷냉국 ... 툷을 제철에 잘 말려 두었다가 겨울에 된장에 버무려 먹으면 좋다. 열량이 높지 않은 식품이어서 고혈압환자에게 적당하다.

· 자리회 ... 제주도에서만 볼 수 있는 “자리”라는 고기로 만들어진 요리이다. 자리는 비늘과 지느러미, 머리, 꼬리를 제거한 후 뼈째로 어슷썰기하여 식초에 약간 재어 두었다가 갖은 양념(고추장, 된장, 간장, 식초, 설탕, 마늘, 쨀피잎)을 하여, 냉수를 알맞게 넣어 얼음을 띄워 상에 낸다. 주로 물회로 이용되고 있는데 물을 넣지않고 양념만을 하면 강회가 된다.

· 건옥돔구이 ... 제주 특유의 생선이며 맛이 담백하며 깨끗하고 마치 고향의 맛을 느끼는 것 같은 제주 대표의 건생선 중의 하나이다.

· 팔죽 ... 옛날 제주에서는 친족에 초상이 생기면 물허벅(물동이)에 팔죽을 한 허벅씩 끓여 갔으며 상가에서는 가져간 팔죽으로 일해 주시는 분들에게 대접했다. 팔죽에 흰떡을 잘게 썰어 넣는 것이 특징이다.

· 메밀수제비 ... 산모에게 피 삭히는 음식이라 하여 간식으로 애용했고 자주 배고픔을 느낄 때 손쉽게 끓여내는 구수한 음식이며 지금도 애용된다.

· 막김치 ... 제주도의 퍼대기 배추는 요즘의 개량배추와 달라서 집울타리 또는 노지에서 추위를 이겨내는 것으로 요즘 배추보다는 질기며 색도 짙은 녹색이다. 따라서 영양도 풍부하며 주로 비료나 농약을 사용하지 않고 키우고 있어 위생적이다.

· 파김치 ... 잔파를 깨끗이 다듬어 통째로 절였다가 건져 둔 다음 보리가루 물을 약하게 만들어 고추가루를 풀고 식으면 마늘, 생강, 생멸치 절을 넣어 파를 절인 것에 넣어 한 개 또는 두 개씩 매듭을 지어 김치그릇에 꼭 눌러둔다. 제주도 사람들이 즐겨 먹는 김치이다.

· 빙떡 ... 메밀가루를 물계 반죽하여 직경 20cm 정도로 얇게 지져 낸 다음 속재료(무우채, 파, 콩나물, 쇠고기, 버섯 등)를 넣어 빙빙 말아 만든 떡으로 옛날 제주도 여인네들은 제사집에 갈때 재물로 이 빙떡을 한 소쿠리씩 지져서 가는 정성을 보였다.

· 돌래떡 ... 메밀가루로 만든 떡으로 옛날에는 초상집에서 꼭 만들어 장지에 간 손님들에게 대접했다. 또한 할망(할머니)상이나 흥역을 앓고난 후 치송(治送)떡으로 사용했고 단신국에도 사용했다.

· 송편 ... 육지 송편보다 크고 모양도 특이하다.

· 기름떡 ... 제주도의 가정에서 차레나 제사상 차림

에도 꼭 진설되는 떡 중의 하나로서 육지의 화전과 비슷하나 크기와 가장자리의 모양에 차이가 있다. 둥근바퀴 모양의 떡이다.

· 상의떡 ... 밀가루에 술을 넣어 부풀리어 찜빵처럼 찌서 만든 것이다. 삭망이나 제사에 가는 가족들이 대바구니에 담아 선사하는 풍습이 있다.

· 골감주 ... 주재료는 차조이고 밥을 질게지어 식혀 놓고 미지근한 물에 밥과 엇기름을 풀어 몇 시간을 놔두면 발효가 되는데 이것을 얇은 샤 주머니에 넣어 꼭 짠 다음 다시 끓인다. 제사상에는 꼭 올렸었고 일상시 즐겨 마시던 음료이다.

· 순달이 ... 여름에 보리썩은 밥이 상했을 때 누룩을 섞어 발효시킨 후 설탕 등을 기호에 맞게 넣어 마신다.

· 식혜 ... 제주도의 식혜는 국물을 끓이지 않는 것이 특징이다.

· 시러미차 ... 한라산에서 자생하는 시러미라는 열매로 만들어진 차로 감칠맛이 있다.

· 당유자차 ... 농약을 사용하지 않고 생산되는 당유자로 만든 차인데 당유자를 잘게 썰어 설탕 또는 꿀에 재어 두었다가 냉수나 따뜻한 물에 타서 마시는 것이다.

· 개역류 ... 물에 타서 먹기도 하고 가끔 밥에 말아 섞어 비벼 먹기도 한다(미숫가루의 일종이라 볼 수 있다).

· 돼지순대 ... 돼지내장에 갖은 재료(보리가루나 메밀가루, 참살 찌것, 부추 또는 잔파, 마늘, 생강, 통깨 등)를 넣어 만드는 것으로 제주도의 가정에서 경조일에 많이 이용하며 영양가가 매우 높은 음식이다.

III. 研究方法

1. 調査對象 및 期間

본 연구는 제주지역의 3개 대학 즉 제주대학교, 제주교육대학 및 제주실업전문대학에 재학 중인 남학생 223명, 여학생 277명을 표본집단으로 하여 조사하였다.

기간은 1989년 5월 20일부터 5월 29일까지 10일간으로 하였다. 500부의 질문지를 배부하여 회수된 427부 중 부실 기재된 것, 신빙성이 없는 것 등 분석 대상으로 적합하지 않은 것을 제외한 344부가 본 연구에 이용되었다.

2. 調査方法

조사방법은 질문지를 작성하여 배부한 후 조사대상자가 직접 기재할 수 있도록 하였다. 예비조사는 질문지법(Questionnaire method)을 사용하여 조사한 후 신뢰도는 인지도 $r=0.96$, $r=0.94$ 의 수준에서 자료를 수집하였다.

조사대상자들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도

실태를 조사하기 위하여 문헌³⁹⁾을 토대로 조사, 선정된 85가지 음식을 13종류로 크게 구분하였는데 밥류 5종, 국류 12종, 회류 5종, 구이류 4종, 무침류 9종, 죽류 11종, 수제비류 3종, 젓갈류 7종, 김치류 8종, 떡류 8종, 개역류 4종, 순대 1종이었다.

질문지 내용은 다음과 같이 세 범주로 나누었다.

1) 조사대상자의 일반적 상황

조사대상자의 성별, 연령별, 가족형태, 주거지별, 어머니의 학력, 식생활 태도를 조사하였다.

2) 각 음식에 대한 인지도와 기호도를 조사하기 위하여 인지도(잘안다 3점, 어렵듯이 안다 2점, 모르겠다 1점)에 점수를 주어 응답자가 해당 항목의 질문지에 표시를 하도록 하였다.

3) 향토음식에 대한 일반사항 및 향토음식을 알게 된 경위, 향토음식에 대한 의견, 향토음식을 좋아하는 이유, 향토음식을 계승 발전시켜야 되는 이유, 향토음식의 계승 발전을 위해 중점을 두어야 할 것에 대한 질문에 대답하게 하였다.

3. 資料의 處理 및 分析方法

조사된 자료의 통계처리는 SAS(Satistical Analysis System) program에 의해 전산처리 되었다.

조사대상자의 일반적인 상황을 파악하기 위하여 빈도와 백분율을 산출하였으며 각 음식의 인지도와 기호도에 대한 전체적인 평균 표준편차를 구하였고 성별, 연령별, 가족형태, 거주지별, 어머니의 학력, 식생활 태도에 따른 집단간의 유의성은 χ^2 -test로 검증하였다. 또한 향토음식에 대한 일반적인 사항은 빈도와 백분율을 산출하였다.

IV. 研究結果 및 考察

1. 調查對象者의 一般의 狀況

조사대상자의 일반적 상황은 표 1과 같다.

2. 郷土飲食에 대한 認知度와 嗜好度와의 관계

식생활을 영위하는데 있어서 수많은 식품들이 사용되어 지고 있다. 이렇게 많은 식품들 중에서 일반 사람들에게 낯익은 음식은 그들의 식습관이나 다른 모든 식행동에 있어서 매우 큰 영향을 미치고 있다. 즉, 음식을 안다는 그 자체가 벌써 올바른 식생활을 영위하는데 있어서 시발점이라 볼 수 있는 것이다.

표 2는 향토음식에 대한 인지도 및 기호도의 평균 표준편차를 나타낸 것이다.

향토음식 13종류 85가지 중에서 가장 인지도가 높은 음식의 종류는 무침류, 순대, 국류, 젓갈류, 수제비류의 순이었고 각각의 음식에서는 닭죽이 가장 높은 수치를

表 1. 調查對象者의 一般의 狀況

| 상황변수 | 집 단 | 빈도(N) | 백분율(%) |
|--------|--------|-------|--------|
| 성 별 | 남 | 147 | 42.7 |
| | 여 | 197 | 57.3 |
| 연 령 | 19세 이하 | 39 | 11.3 |
| | 20세 | 189 | 54.9 |
| | 21세 | 59 | 17.2 |
| | 22세 이상 | 57 | 16.6 |
| 본인의 종교 | 불 교 | 73 | 21.2 |
| | 기 독 교 | 50 | 14.0 |
| | 천 주 교 | 19 | 5.5 |
| | 무 교 | 192 | 55.8 |
| | 기 타 | 10 | 2.9 |
| 모친의 종교 | 불 교 | 237 | 68.9 |
| | 기 독 교 | 25 | 7.3 |
| | 천 주 교 | 20 | 5.8 |
| | 무 교 | 54 | 15.7 |
| | 기 타 | 8 | 2.2 |
| 가족 형태 | 핵 가 족 | 267 | 77.6 |
| | 확대 가 족 | 77 | 29.4 |
| 거 주 지 | 제 주 시 | 134 | 39.4 |
| | 서귀포시 | 85 | 24.7 |
| | 남제주군 | 55 | 15.0 |
| | 북제주군 | 70 | 20.2 |
| 모친의 학력 | 無 | 17 | 4.9 |
| | 국 졸 | 112 | 32.6 |
| | 중 졸 | 114 | 33.1 |
| | 고 졸 | 83 | 24.2 |
| | 대졸이상 | 18 | 5.2 |
| 식생활 태도 | 어 머 니 | 223 | 64.8 |
| | 할 머 니 | 24 | 7.0 |
| | 기 타 | 97 | 28.2 |
| | | 344 | 100.0 |

나타내었고 그 다음이 송편, 자리회, 죽떡, 무우김치, 파김치의 순이었다.

여기에서 닭죽의 인지도가 가장 높은 것은 6월 스무날에 닭을 잡아 먹는 제주 특유의 풍습³⁾이 아직도 많이 행해지고 있기 때문이라 여겨지며 또한 자리회, 자리젓은 제주도에서만 볼 수 있는 고기로 요리되어진 것으로 다른 어느 지방에서도 찾아볼 수 없으며 향토색이 짙은 고유의 음식이기 때문에 인지도가 높은 것으로 추측 되어진다.

한편, 시러미차, 팽토럼회, 돌래떡, 볶은 메밀가루, 기름밥은 인지도가 매우 낮게 나타났다. 시러미차는

표 2. 郷土飲食에 對한 認知度·嗜好度の 平均標準偏差

| 음식 분류 | 구분 | 음식명 | 인지도 M±S.D | 기호도 M±S.D | | |
|--------|------------|-----------|--------------|--------------|------------|------------|
| 밥 | 구분 | 고구마밥 | 2.38±0.75 | 2.19±0.76 | | |
| | | 메밀밥 | 1.72±0.80 | 1.46±0.65 | | |
| | | 조림밥 | 2.75±0.53 | 2.41±0.73 | | |
| | | 기름밥 | △1.61±0.81 | 1.45±0.73 | | |
| 류 | 구분 | 팔팔밥 | 2.83±0.44 | 2.35±0.72 | | |
| | | 옥돔미역국 | 2.56±0.73 | 2.29±0.80 | | |
| | | 복어국 | 1.84±0.82 | 1.56±0.76 | | |
| | | 계국 | 2.33±0.81 | 1.97±0.83 | | |
| | | 멸치국 | 2.56±0.70 | 1.90±0.78 | | |
| | | 양하국 | 1.72±0.87 | △1.39±0.69 | | |
| | | 미역냉국 | 2.82±0.50 | 2.58±0.85* | | |
| | | 제주오이냉국 | 2.89±0.37* | 2.80±0.48* | | |
| | | 배추냉국 | 2.37±0.81 | 2.12±0.80 | | |
| | | 호박알국 | 2.63±0.66 | 2.29±0.79 | | |
| 류 | 구분 | 무우국 | 2.83±0.45 | 2.30±0.68 | | |
| | | 해산물국 | 2.16±0.84 | 1.94±0.82 | | |
| | | 콩국 | 2.81±0.51 | 2.46±0.73 | | |
| | | 자리회 | 2.93±0.30* | 2.31±0.82 | | |
| 류 | 구분 | 전복회 | 2.36±0.78 | 2.14±0.84 | | |
| | | 소라회 | 2.26±0.80 | 2.03±0.81 | | |
| | | 해삼토렴회 | 1.75±0.85 | 1.61±0.81 | | |
| | | 핑토렴회 | △1.52±0.76 | 1.44±0.74 | | |
| 류 | 구분 | 건옥돔구이 | 2.43±0.81 | 2.33±0.86 | | |
| | | 자리구이 | 2.75±0.56 | 2.20±0.77 | | |
| | | 전복구이 | 2.11±0.86 | 2.04±0.87 | | |
| | | 소라구이 | 2.10±0.86 | 1.90±0.83 | | |
| 무 | 구분 | 꽃동배추무침 | 2.27±0.84 | 1.91±0.79 | | |
| | | 양하무침 | 1.97±0.90 | 1.54±0.76 | | |
| | | 파무침 | 2.76±0.51 | 2.31±0.74 | | |
| | | 햇고사리나물무침 | 2.53±0.69 | 2.21±0.81 | | |
| | | 미나리무침 | 2.78±0.48 | 2.14±0.80 | | |
| | | 툇무침 | 2.85±0.44 | 2.58±0.63* | | |
| | | 무우말랭이무침 | 2.81±0.49 | 2.24±0.73 | | |
| | | 고구마줄기무침 | 2.67±0.62 | 2.22±0.78 | | |
| | | 미역무침 | 2.90±0.33* | 2.63±0.58* | | |
| | | 죽 | 구분 | 달죽 | 2.96±0.20* | 2.51±0.69 |
| 애저죽 | 1.63±0.81 | | | △1.34±0.66 | | |
| 전복죽 | 2.76±0.55 | | | 2.59±0.68* | | |
| 옥돔죽 | 2.31±0.82 | | | 2.07±0.84 | | |
| 성계죽 | 2.01±0.88 | | | 1.67±0.78 | | |
| 계죽 | 1.91±0.85 | | | 1.62±0.78 | | |
| 콩죽 | 2.52±0.75 | | | 2.15±0.82 | | |
| 류 | 구분 | | | 팥죽 | 2.94±0.27* | 2.70±0.56* |
| | | | | 표고버섯죽 | 2.22±0.84 | 1.89±0.83 |
| | | | | 메밀죽 | 2.11±0.85 | 1.69±0.77 |
| | | 녹두죽 | 2.15±0.84 | 1.83±0.81 | | |
| | | 메밀수제비 | 2.61±0.64 | 2.03±0.82 | | |
| | | 보리수제비 | 1.82±0.81 | 1.53±0.69 | | |
| | | 밀가루수제비 | 2.89±0.37* | 2.44±0.69 | | |
| | | 류 | 구분 | 자리젓 | 2.90±0.34* | 2.07±0.85 |
| | | | | 멸치젓 | 2.84±0.41 | 1.79±0.80 |
| | | | | 계젓 | 2.52±0.72 | 1.90±0.84 |
| 갈각재기젓 | 1.98±0.87 | | | 1.41±0.67 | | |
| 성계젓 | 2.00±0.88 | | | 1.55±0.78 | | |
| 갈치젓 | 2.04±0.88 | | | 1.43±0.67 | | |
| 오징어젓 | 2.83±0.45 | | | 2.34±0.81 | | |
| 류 | 구분 | | | 갯나물김치 | 2.07±0.88 | 1.77±0.80 |
| | | | | 달래김치 | 2.18±0.87 | 1.96±0.87 |
| | | | | 무우김치 | 2.92±0.88* | 2.70±0.53* |
| | | 막김치 | 2.61±0.67 | 2.27±0.73 | | |
| | | 동지김치 | 2.02±0.87 | 1.90±0.81 | | |
| | | 파김치 | 2.91±0.33* | 2.52±0.67* | | |
| | | 당근김치 | 1.62±0.83 | 1.42±0.68 | | |
| | | 부추김치 | 2.58±0.70 | 2.31±0.77 | | |
| | | 류 | 구분 | 빙차 | 2.55±0.78 | 2.08±0.85 |
| | | | | 차조떡 | 1.72±0.85 | 1.48±0.71 |
| 돌래떡 | △1.52±0.78 | | | △1.35±0.63 | | |
| 송편 | 2.96±0.23* | | | 2.55±0.61* | | |
| 기름떡 | 2.84±0.48 | | | 2.47±0.70 | | |
| 무친떡 | 1.70±0.86 | | | 1.53±0.75 | | |
| 상외떡 | 2.04±0.94 | | | 1.65±0.76 | | |
| 숙떡 | 2.93±0.26* | | | 2.68±0.57* | | |
| 류 | 구분 | | | 침차 | 2.57±0.67 | 1.87±0.77 |
| | | | | 당유자차 | 2.56±0.75 | 2.33±0.81 |
| | | 꿀감주 | 1.98±0.92 | 1.76±0.85 | | |
| | | 순달이 | 2.07±0.90 | 1.58±0.73 | | |
| | | 식혜 | 2.62±0.64 | 2.38±0.73 | | |
| | | 시러미차 | △1.34±0.66 | △1.22±0.52 | | |
| | | 하갈차 | 2.08±0.92 | 1.94±0.88 | | |
| | | 금감차 | 2.02±0.93 | 1.88±0.89 | | |
| | | 류 | 구분 | 보리개역 | 2.76±0.60 | 2.44±0.73 |
| | | | | 콩개역 | 2.36±0.81 | 2.04±0.81 |
| 흰쌀개역 | 1.78±0.87 | | | 1.63±0.81 | | |
| 볶은메밀가루 | △1.52±0.74 | | | △1.34±0.59 | | |
| 순대 | 돼지순대 | 2.58±0.76 | 2.18±0.87 | | | |

* : 인지도, 기호도가 높은 음식 △ : 인지도, 기호도가 낮은 음식

한라산에서만 열리는 열매³⁾로 만든 차임에도 불구하고 인지도가 낮은 것은 옛 조상들이 야생식물을 상용식품으로 즐겨 먹던 것과는 달리 현재에는 비닐하우스 재배, 각종 개량 과일 및 시판 등으로 인해 일상생활에서 다른 과일이나 열매들보다 쇠퇴해져 가고 있는 것임을 알 수 있다. 돌래떡은 제주도 무속사회에서 무당들이 제사를 지낼 때 쓰는 떡³⁾으로서 현대의 젊은 층에서는 이러한 무속에 의존하지 않으려는 경향이 강한 것으로 보아, 이 떡은 특유한 향토의 떡이라 할지라도 젊은 세대들에게는 막연하게 제사의 음식으로서 받아들일 뿐이지 별 다른 인식을 가지지 못하고 있는 것이라 여겨진다.

식생활에 있어서 기호라함은 식품에 대하여 「좋다·싫다」의 표현으로 식행동을 일으키는 동기가 되는 심리현상이라고 坂本¹⁰⁾은 말하고 있으며 Martin은 개개인의 식품기호성은 식사에서의 영양섭취량 결정에 중요한 원인이 된다고 보고¹¹⁾하였다.

또, 식품의 기호와 선택은 식료제품에 귀속되는 요인 중 맛, 조직성, 온도와 관련되며 소비자에 귀속되는 요소 중 지역성, 민속성, 연령과 성별, 종교, 교육 및 사회 경제적 정도 심리적동기, 생리적동기와 깊은 관련이 있다 하겠다.¹²⁾ 그리고 기호도로서 식품의 수용성을 예견할 수 있다.¹³⁾

향토음식의 기호도에서 평균 수치가 가장 높은 음식의 종류는 순대였고 그 다음의 무침류, 국류, 구이류, 김치류의 순이었다.

순대는 지금도 제주도의 가정에서 경조일(慶弔日)에 꼭 만들어지고 있는 것으로서 영양가가 매우 높은 음식⁹⁾이다. 이렇게 볼 때 순대의 기호도가 높은 것은 바람직한 일이라 여겨진다.

또한 미역무침, 전복죽, 미역냉국, 톳무침 등 해산물을 재료로한 음식들이 대체적으로 기호도가 높은 것을 알 수 있는데 이는 제주도가 사면이 바다로 둘러싸인 지리적 여건하에서 재료를 손쉽게 구할 수 있었고 또한 자주 접할 수 있었기 때문이라 여겨진다.

기호도가 낮은 음식들은 애저국, 시러미차, 볶은 메밀가루, 돌래떡, 양하국의 순이다.

결과적으로 향토음식에 대한 인지도의 전체평균은 2.35의 수치를 나타낸 반면 기호도는 2.01로서 인지도보다 수치가 낮게 나타나고 있다. 또한 음식의 종류별로 볼 때 무침류, 순대, 국류는 인지도 기호도가 다 높은 것을 알 수 있다. 그리고 송편, 팥죽, 쪽떡, 파김치, 무우김치, 제주오이냉국 등은 인지도 기호도가 모두 높은 반면 시러미차, 돌래떡, 볶은 메밀가루 등은 인지도 기호도가 모두 낮다.

즉, 향토음식에 대한 인지도가 높을 수록 기호도가

높고, 인지도가 낮을 수록 기호도도 낮다는 것을 알 수 있다. 또한 향토 특유의 음식인데도 불구하고 기호도가 낮은 이유는 이 음식을 자주 접하지 못한데서 기인한 심리적 역반응 현상으로 간주된다.

3. 性別에 따른 鄉土飲食의 認知度 및 嗜好度

음식의 선택이나 기호는 남녀 성별의 차이가 그것이 작든 크든간에 있다고 보고된^{14,15)} 바 있다. 이와 마찬가지로 향토음식의 인지도에서도 대부분의 음식들을 남학생들이 더 많이 알고 있었다.

연구결과는 표 3과 같다.

남류는 여학생보다 남학생들이 더 많이 알고 있는데($p < 0.001$) 특히 고구마밥, 메밀밥, 기름밥은 큰 유의차를 나타내었다($p < 0.001$).

국류에서 옥돔미역국은 여학생의 인지도가 높았으며($p < 0.01$), 멸치국은 남학생이 높고($p < 0.01$) 복어국, 계국, 양하국 역시 남학생의 인지도가 높았다($p < 0.01$).

13종류의 음식에서는 남·여학생 모두 무침류, 순대의 인지도가 가장 높게 나타났다. 그리고 85가지의 음식들을 살펴보았을 때 남·여학생간에 평균 수치상의 큰 차이는 없었으나 30여가지를 제외한 모든 음식이 남학생의 인지도가 높았다.

기호도에서도 인지도와 마찬가지로 남학생의 기호도가 높은 것으로 나타났으며 순대($p < 0.001$), 밥류, 회류, 수제비류($p < 0.01$)는 유의차를 보였다.

남류에서는 특히 메밀밥, 기름밥이 유의차를 나타내고 있는데($p < 0.001$) 가장 기호도 평균이 높은 것은 팔밥이다. 이는 어린 연령층일수록 콩밥을 싫어하는 것과는 달리 쌀에 부족된 amino산을 보충해 주는 두류가 섞인 밥에 대한 기호가 대학생층에서 높게 나타난 것은 다행스런 일이라 할 수 있겠다.⁵⁾

13종류에서 기호도가 가장 높은 것은 남학생은 인지도와 마찬가지로 순대, 무침류를 가장 좋아하는 것으로 나타나 인지도에 따른 기호의 정도를 반영하고 있으며 여학생은 무침류, 국류 순의 기호도를 보였다.

4. 年齡別에 따른 鄉土飲食의 認知度 및 嗜好度

식습관 형성의 가장 중요한 인자로 연령을 들 수 있으며 또한 식습관은 연령 증가에 따라 변형되기가 점차로 어려워진다는 다른 보고¹⁶⁾들과 마찬가지로 본 연구에서도 연령에 따른 인지도 및 기호도의 차이를 파악할 수 있었다.

특히 대학생의 연령층은 비교적 한정되어 있어서 각 연령간의 차이는 없을 것이라 여겨졌지만 의외로 한살 간격일지라도 인지도 및 기호도에 있어서는 차이가 있음을 알 수 있었다.

表 3. 性別에 따른 郷土飲食의 認知度 및 嗜好度

| 음식분류 | 구분 성별 | 인 지 도 | | | 기 호 도 | | |
|-------|----------|-------------|-------------|---------------|-------------|-------------|----------------|
| | | 남 | 여 | $\chi^2(df)$ | 남 | 여 | $\chi^2(df)$ |
| | | M ± S.D. | M ± S.D. | | M ± S.D. | M ± S.D. | |
| 밥 | 류 | 2.37 ± 0.42 | 2.17 ± 0.40 | 30.097*** (9) | 2.09 ± 0.44 | 1.89 ± 0.43 | 25.803*** (10) |
| 국 | 류 | 2.51 ± 0.36 | 2.43 ± 0.35 | 21.980* (20) | 2.20 ± 0.36 | 2.08 ± 0.34 | 26.920 (22) |
| 회 | 류 | 2.29 ± 0.51 | 2.07 ± 0.47 | 23.678** (10) | 2.07 ± 0.58 | 1.78 ± 0.51 | 26.675** (10) |
| 구 이 | 류 | 2.35 ± 0.42 | 2.33 ± 0.42 | 7.211 (14) | 2.12 ± 0.45 | 1.97 ± 0.41 | 18.090 (14) |
| 무 침 | 류 | 2.68 ± 0.38 | 2.73 ± 0.28 | 13.083 (10) | 2.33 ± 0.45 | 2.29 ± 0.35 | 24.738* (11) |
| 죽 | 류 | 2.35 ± 0.41 | 2.30 ± 0.38 | 21.946 (18) | 2.07 ± 0.42 | 1.96 ± 0.37 | 33.274 (22) |
| 수 제 비 | 류 | 2.51 ± 0.44 | 2.39 ± 0.43 | 11.698 (6) | 2.11 ± 0.56 | 1.91 ± 0.51 | 17.953** (6) |
| 젓 갈 | 류 | 2.50 ± 0.43 | 2.41 ± 0.42 | 13.987 (14) | 1.90 ± 0.56 | 1.70 ± 0.52 | 19.178 (14) |
| 김 치 | 류 | 2.31 ± 0.45 | 2.27 ± 0.40 | 13.625 (13) | 2.10 ± 0.46 | 1.98 ± 0.44 | 21.370 (16) |
| 떡 | 류 | 2.32 ± 0.29 | 2.25 ± 0.32 | 23.487* (12) | 2.04 ± 0.44 | 1.93 ± 0.36 | 16.277 (16) |
| 차 | 류 | 2.16 ± 0.45 | 2.15 ± 0.43 | 17.194 (16) | 1.92 ± 0.43 | 1.84 ± 0.42 | 11.953 (16) |
| 개 역 | 류 | 2.13 ± 0.53 | 2.09 ± 0.53 | 7.986 (8) | 1.88 ± 0.48 | 1.85 ± 0.54 | 9.114 (8) |
| 순 | 대 | 2.68 ± 0.70 | 2.51 ± 0.80 | 5.543 (2) | 2.43 ± 0.80 | 2.01 ± 0.88 | 19.811*** (2) |

$p < 0.05^*$, $p < 0.01^{**}$, $p < 0.001^{***}$

表 4. 郷土飲食의 認知度와 年齡과의 關係

| 음식분류 | 연령 | 19세 이하 | 20세 | 21세 | 22세 이상 | $\chi^2(df)$ |
|-------|----|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------------|
| | | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | |
| 밥 | 류 | 2.07 ± 0.42 | 2.23 ± 0.40 | 2.31 ± 0.43 | 2.42 ± 0.41 | 48.698** (27) |
| 국 | 류 | 2.29 ± 0.43 | 2.45 ± 0.32 | 2.49 ± 0.35 | 2.60 ± 0.34 | 77.429 (60) |
| 회 | 류 | 1.99 ± 0.43 | 2.11 ± 0.50 | 2.33 ± 0.44 | 2.28 ± 0.52 | 33.680 (30) |
| 구 이 | 류 | 2.23 ± 0.45 | 2.31 ± 0.40 | 2.38 ± 0.44 | 2.45 ± 0.40 | 57.695 (42) |
| 무 침 | 류 | 2.61 ± 0.46 | 2.71 ± 0.31 | 2.74 ± 0.28 | 2.76 ± 0.31 | 42.059* (30) |
| 죽 | 류 | 2.16 ± 0.42 | 2.28 ± 0.37 | 2.38 ± 0.32 | 2.49 ± 0.45 | 105.250*** (54) |
| 수 제 비 | 류 | 2.30 ± 0.37 | 2.40 ± 0.45 | 2.42 ± 0.47 | 2.71 ± 0.31 | 45.394*** (18) |
| 젓 갈 | 류 | 2.39 ± 0.44 | 2.37 ± 0.41 | 2.54 ± 0.43 | 2.54 ± 0.39 | 47.427 (42) |
| 김 치 | 류 | 2.19 ± 0.44 | 2.27 ± 0.40 | 2.27 ± 0.43 | 2.44 ± 0.47 | 52.680 (39) |
| 떡 | 류 | 2.17 ± 0.31 | 2.27 ± 0.34 | 2.23 ± 0.33 | 2.46 ± 0.40 | 68.813** (36) |
| 차 | 류 | 2.05 ± 0.47 | 2.10 ± 0.44 | 2.18 ± 0.38 | 2.40 ± 0.40 | 84.018** (48) |
| 개 역 | 류 | 1.88 ± 0.60 | 2.08 ± 0.52 | 2.13 ± 0.48 | 2.29 ± 0.51 | 35.839 (24) |
| 순 | 대 | 2.48 ± 0.79 | 2.56 ± 0.78 | 2.55 ± 0.79 | 2.75 ± 0.63 | 7.713 (6) |

$p < 0.05^*$, $p < 0.01^{**}$, $p < 0.001^{***}$

표 4는 향토음식의 인지도와 연령과의 관계를 나타낸 것이다. 밥류는 연령이 높아갈수록 인지도의 수치가 높았으며($p < 0.01$) 이 중에서도 특히 기름밥의 인지도가 높았다($p < 0.01$)

무침류도 연령이 높을수록 인지도가 높았고($p < 0.01$) 죽류도 마찬가지였다($p < 0.01$). 죽류에서는 애저죽이 유의차를 보였고($p < 0.01$) 성계죽, 계죽, 콩죽, 표고버섯죽, 메밀죽, 녹두죽이 유의차가 있었다($p <$

0.05).

수제비류는 큰 유의차를 보이고 있는데($p < 0.01$) 특히 보리수제비($p < 0.01$), 메밀수제비($p < 0.01$)가 유의차가 있었다.

떡류 역시 유의차가 있었는데($p < 0.01$) 그 중에서도 무침떡이 가장 큰 유의차를 나타내었고($p < 0.01$) 그 다음이 돌래떡이었다($p < 0.05$).

차류도 연령이 높을수록 인지도가 높았으며($p < 0.01$) 특히 꿀감주, 시러미차, 하갈차가 유의차가 있었다($p < 0.01$).

대학생의 연령층은 비교적 한정되어 있어서 향토음식에 대한 인지도는 대체적으로 나이가 한살이라도 더 많을수록 높다는 것을 알 수 있었다. 이것은 현 세대에서 음식에 대한 인지도의 변화가 가속화되고 있다는 사실을 잘 나타내주고 있는 것이라 할 수 있다.

표 5는 향토음식의 기호도와 연령과의 관계를 나타낸 것이다.

연령별에 따른 기호도에서는 밥류에서 유의성이 나타났는데($p < 0.05$) 특히 기름밥은 나이가 많아질수록 기호도가 높았고($p < 0.05$) 밥류 중에서 가장 기호도가 높은 것은 팔밥이었다.

국류에서도 연령이 높아질수록 기호도가 높았다($p < 0.001$). 제주오이냉국은 2.96의 매우 높은 수치를 나타내고 있는데 이는 개량 오이보다 맛이 있으며 농약을 쓰지 않은 무공해 식품⁹⁾으로서 시원스런 맛을 내며 재료의 구입이 용이하고 손쉽게 만들어 먹을 수 있어

자주 접할 수 있기 때문이라 여겨진다.

회류에서는 자리회의 기호도가 가장 높았고($p < 0.01$) 다음이 소라회($p < 0.01$), 전복회($p < 0.05$)의 순이었다.

무침류에서는 미역무침이 2.77로서 높은 수치를 나타낸 반면 양하무침은 1.68로 가장 낮게 나타났다. 미역은 일상생활에서 많이 접할 수 있는 재료이기 때문에 손쉽게 음식을 만들어 먹을 수 있고, 양하는 재료자체를 잘 모르기 때문에 기호도가 낮은 것이라 여겨진다.

죽류는 나이가 많아질수록 기호도가 높게 나타났으며($p < 0.001$) 팥죽의 평균 수치가 가장 높으며 애저죽이 가장 낮다. 이는 돼지고기를 싫어하는 일반인들의 기호를 반영한 것 뿐만 아니라 이 음식을 접할 수 있는 기회가 대부분의 사람들에게 부족하여 기호도 형성에 거의 영향을 주지 못한 점을 시사하고 있다.¹²⁾

젓갈류 역시 유의차가 있었는데($p < 0.01$) 오징어젓, 자리젓의 기호도가 높았으며 멸치젓, 게젓, 각재기젓, 갈치젓($p < 0.01$), 성게젓($p < 0.001$), 오징어젓($p < 0.05$)은 유의차가 나타났다.

차류도 연령이 높을수록 기호도가 높았으며($p < 0.01$) 특히 당유자차, 하갈차의 기호도가 높았는데 이는 향토 특산물을 애용한다는 의미에서 매우 바람직한 일이다. 그러나 시러미차는 제주도 특유의 열매로만 들어지는 차임에도 불구하고 기호도가 매우 낮은 것은 안타까운 일로서 앞으로 이를 더욱 더 개발시키기 위해 노력을 기울여야 할 것으로 여겨진다.

表 5. 郷土飲食의 嗜好度와 年齡과의 關係

| 음식분류 | | 연령 | | | | $\chi^2(df)$ |
|------|---|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|
| | | 19세 이하 | 20세 | 21세 | 22세 이상 | |
| | | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | |
| 밥 | 류 | 1.90 ± 0.43 | 1.94 ± 0.43 | 2.00 ± 0.48 | 2.12 ± 0.47 | 47.003*(30) |
| 국 | 류 | 2.00 ± 0.40 | 2.12 ± 0.31 | 2.13 ± 0.36 | 2.28 ± 0.38 | 125.494***(66) |
| 회 | 류 | 1.78 ± 0.50 | 1.82 ± 0.56 | 2.03 ± 0.48 | 2.17 ± 0.56 | 50.203*(30) |
| 구이 | 류 | 1.97 ± 0.41 | 2.00 ± 0.43 | 2.09 ± 0.46 | 2.14 ± 0.44 | 44.906(42) |
| 무침 | 류 | 2.29 ± 0.43 | 2.29 ± 0.37 | 2.23 ± 0.44 | 2.45 ± 0.40 | 47.624*(33) |
| 죽 | 류 | 1.87 ± 0.36 | 1.96 ± 0.36 | 2.05 ± 0.36 | 2.22 ± 0.50 | 125.453***(66) |
| 수제비 | 류 | 1.98 ± 0.50 | 1.96 ± 0.53 | 2.02 ± 0.58 | 2.11 ± 0.58 | 22.213(18) |
| 젓갈 | 류 | 1.63 ± 0.46 | 1.70 ± 0.52 | 1.84 ± 0.51 | 2.09 ± 0.61 | 75.994***(42) |
| 김치 | 류 | 1.85 ± 0.47 | 2.02 ± 0.42 | 2.04 ± 0.43 | 2.22 ± 0.50 | 62.534(48) |
| 떡 | 류 | 1.81 ± 0.38 | 1.96 ± 0.37 | 1.95 ± 0.41 | 2.16 ± 0.43 | 54.210(48) |
| 차 | 류 | 1.76 ± 0.38 | 1.81 ± 0.43 | 1.88 ± 0.39 | 2.12 ± 0.42 | 75.082***(48) |
| 개역 | 류 | 1.66 ± 0.56 | 1.85 ± 0.51 | 1.87 ± 0.47 | 2.04 ± 0.51 | 31.384(24) |
| 순대 | 류 | 2.17 ± 0.85 | 2.14 ± 0.87 | 2.22 ± 0.91 | 2.29 ± 0.88 | 5.237(6) |

$p < 0.05^*$, $p < 0.01^{**}$, $p < 0.001^{***}$

이상에서 살펴 본 바와 같이 연령은 향토음식의 인지도 및 기호도 형성에 큰 영향을 미치고 있음을 알 수 있다. 또한 이 결과는 연령이 어릴수록 서구식 경향의 식사유형을 선호하고 새로운 음식에 대한 진취성이 강하나, 연령이 증가할수록 식생활의 복원적인 성격이 강해지고 전통적인 식사유형에 가치를 두면서 개인의 기호를 중시하는 경향을 나타낸다는 보고와^{8,19,20,21)} 일치하였다.

5. 家族形態에 따른 郷土飲食의 認知度 및 嗜好度

표 6은 가족형태에 따른 향토음식의 인지도 및 기호도에 대한 것이다.

인지도에서는 13종류 음식 모두가 핵가족의 평균 수치가 낮다. 각 음식의 종류별에서는 핵가족은 무침류, 순대의 순으로 인지도가 높았으나 각 집단들간에는 별다른 유의차를 나타내고 있지 않다.

기호도에서는 구이류만이 핵가족(2.04)이 확대가족(2.03) 보다 약간 높은 수치를 보이고 있을 뿐 나머지 12종류 음식은 확대가족의 기호도가 높다.

또한, 음식의 종류별에서 핵가족, 확대가족 모두가 무침류, 순대의 기호도가 높은 것으로 보아 음식 종류에서는 서로가 비슷함을 알 수 있다.

그러나 인지도 및 기호도의 평균 수치상에는 확대가족이 핵가족보다 높은 것을 알 수 있는데 이는 확대가족에서 옛 고유의 음식을 많이 접해 온 어른들과

같이 식생활을 영위함으로써 함부로 식습관을 고치기 어렵기 때문이라 여겨진다.

6. 居住地에 따른 郷土飲食의 認知度 및 嗜好度

향토음식의 인지도 및 기호도는 주거지역에 따라 차이가 나타나며 특히 조사대상 지역이 도시이나 농촌이냐에 따라 크게 달라진다.

표 7은 향토음식의 인지도와 주거지역의 관계를 나타낸 것이다. 인지도에서 제주시는 무침류, 순대 서귀포시는 무침류, 국류, 순대 남제주군에서는 무침류, 순대 북제주군 역시 무침류, 순대가 높은 평균치를 나타내어 지역적으로 고른 인지도를 나타내고 있다.

한편, 인지도가 낮은 것으로는 제주시가 개역류, 차류 서귀포시가 개역류, 회류 남제주군이 개역류, 차류 북제주군이 차류, 회류로서 이 또한 지역에 따라 차이가 없음을 알 수 있다. 그러나 평균 점수는 대체적으로 도시보다 농촌지역이 인지도가 더 높다.

밥류, 수제비류에서는 유의차가 나타났으며($p < 0.001$) 밥류에서는 특히 메밀밥, 조밥($p < 0.001$), 기름밥($p < 0.01$), 팔밥($p < 0.05$)이 그리고 수제비류에서는 메밀수제비($p < 0.001$), 보리수제비($p < 0.01$)가 유의차를 보이고 있다.

국류, 구이류 또한 도시보다는 농촌이 인지도가 높고($p < 0.01$) 죽류, 개역류, 순대도 유의차를 나타내고 있다($p < 0.01$).

表 6. 家族形態에 따른 郷土飲食의 認知度 및 嗜好度

| 음식분류 | 구분 가족형태 | 인 지 도 | | | 기 호 도 | | |
|-------|------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|--------------|
| | | 핵가족 | 확대가족 | $\chi^2(df)$ | 핵가족 | 확대가족 | $\chi^2(df)$ |
| | | M ± S.D. | M ± S.D. | | M ± S.D. | M ± S.D. | |
| 밥 | 류 | 2.24 ± 0.42 | 2.32 ± 0.43 | 15.852(9) | 1.95 ± 0.44 | 2.05 ± 0.46 | 11.878(10) |
| 국 | 류 | 2.46 ± 0.35 | 2.48 ± 0.34 | 13.098(20) | 2.13 ± 0.35 | 2.15 ± 0.36 | 21.960(22) |
| 회 | 류 | 2.15 ± 0.49 | 2.20 ± 0.50 | 6.529(10) | 1.87 ± 0.56 | 2.03 ± 0.52 | 23.668**(10) |
| 구 이 | 류 | 2.34 ± 0.42 | 2.41 ± 0.34 | 8.712(14) | 2.04 ± 0.44 | 2.03 ± 0.42 | 21.605(14) |
| 무 침 | 류 | 2.72 ± 0.32 | 2.69 ± 0.32 | 17.979(10) | 2.31 ± 0.40 | 2.31 ± 0.39 | 6.891(11) |
| 죽 | 류 | 2.31 ± 0.40 | 2.35 ± 0.36 | 8.915(18) | 1.99 ± 0.39 | 2.05 ± 0.41 | 20.786(22) |
| 수 제 비 | 류 | 2.43 ± 0.45 | 2.49 ± 0.38 | 5.238(6) | 2.00 ± 0.54 | 2.00 ± 0.55 | 1.677(6) |
| 젓 갈 | 류 | 2.43 ± 0.43 | 2.50 ± 0.42 | 8.454(14) | 1.76 ± 0.56 | 1.88 ± 0.50 | 23.704(14) |
| 김 치 | 류 | 2.28 ± 0.43 | 2.32 ± 0.40 | 10.334(10) | 2.03 ± 0.46 | 2.04 ± 0.43 | 12.660(16) |
| 떡 | 류 | 2.27 ± 0.36 | 2.32 ± 0.32 | 9.471(12) | 1.96 ± 0.40 | 2.02 ± 0.37 | 15.680(16) |
| 차 | 류 | 2.13 ± 0.44 | 2.23 ± 0.41 | 21.066(16) | 1.85 ± 0.44 | 1.94 ± 0.39 | 13.170(16) |
| 개 역 | 류 | 2.10 ± 0.53 | 2.13 ± 0.52 | 3.133(8) | 1.85 ± 0.53 | 1.91 ± 0.48 | 8.168(8) |
| 순 대 | | 2.54 ± 0.79 | 2.71 ± 0.66 | 3.058(2) | 2.17 ± 0.87 | 2.23 ± 0.88 | 0.723(2) |

$p < 0.05^*$, $p < 0.01^{**}$, $p < 0.001^{***}$

表 7. 郷土飲食의 認知度와 居住地와의 關係

| 거주지 | | 제주시 | 서귀포시 | 남제주군 | 북제주군 | $\chi^2(df)$ |
|------|---|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|
| 음식분류 | | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | |
| 밥 | 류 | 2.13 ± 0.41 | 2.15 ± 0.38 | 2.46 ± 0.34 | 2.48 ± 0.39 | 81.177*** (27) |
| 국 | 류 | 2.35 ± 0.37 | 2.40 ± 0.34 | 2.61 ± 0.27 | 2.63 ± 0.29 | 97.663** (60) |
| 회 | 류 | 2.08 ± 0.48 | 2.09 ± 0.48 | 2.33 ± 0.48 | 2.28 ± 0.51 | 32.227 (30) |
| 구이 | 류 | 2.25 ± 0.46 | 2.29 ± 0.37 | 2.49 ± 0.33 | 2.44 ± 0.41 | 77.397** (42) |
| 무침 | 류 | 2.60 ± 0.39 | 2.75 ± 0.28 | 2.83 ± 0.23 | 2.79 ± 0.23 | 37.990 (30) |
| 죽 | 류 | 2.18 ± 0.39 | 2.31 ± 0.36 | 2.45 ± 0.37 | 2.48 ± 0.36 | 78.441* (54) |
| 수제비 | 류 | 2.33 ± 0.47 | 2.40 ± 0.47 | 2.51 ± 0.34 | 2.67 ± 0.31 | 49.428*** (18) |
| 젓갈 | 류 | 2.34 ± 0.45 | 2.35 ± 0.40 | 2.53 ± 0.39 | 2.69 ± 0.32 | 54.285 (42) |
| 김치 | 류 | 2.19 ± 0.43 | 2.20 ± 0.37 | 2.37 ± 0.42 | 2.53 ± 0.38 | 65.296** (39) |
| 떡 | 류 | 2.20 ± 0.34 | 2.22 ± 0.34 | 2.36 ± 0.36 | 2.45 ± 0.34 | 38.993 (36) |
| 차 | 류 | 2.03 ± 0.42 | 2.20 ± 0.41 | 2.25 ± 0.45 | 2.26 ± 0.44 | 62.415 (48) |
| 개역 | 류 | 1.98 ± 0.52 | 2.07 ± 0.52 | 2.19 ± 0.46 | 2.32 ± 0.53 | 36.804* (24) |
| 순대 | 대 | 2.55 ± 0.78 | 2.37 ± 0.89 | 2.72 ± 0.62 | 2.78 ± 0.58 | 15.764* (6) |

$p < 0.05^*$, $p < 0.01^{**}$, $p < 0.001^{***}$

表 8. 郷土飲食의 嗜好度와 居住地와의 關係

| 거주지 | | 제주시 | 서귀포시 | 남제주군 | 북제주군 | $\chi^2(df)$ |
|------|---|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------|
| 음식분류 | | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | |
| 밥 | 류 | 1.87 ± 0.44 | 1.91 ± 0.40 | 2.16 ± 0.46 | 2.12 ± 0.44 | 52.331** (30) |
| 국 | 류 | 2.06 ± 0.34 | 2.05 ± 0.34 | 2.30 ± 0.29 | 2.26 ± 0.35 | 85.112 (66) |
| 회 | 류 | 1.81 ± 0.52 | 1.83 ± 0.56 | 2.02 ± 0.57 | 2.10 ± 0.54 | 41.618 (30) |
| 구이 | 류 | 1.96 ± 0.44 | 1.96 ± 0.38 | 2.17 ± 0.38 | 2.15 ± 0.48 | 49.477 (42) |
| 무침 | 류 | 2.22 ± 0.39 | 2.28 ± 0.38 | 2.40 ± 0.40 | 2.43 ± 0.41 | 37.814 (33) |
| 죽 | 류 | 1.91 ± 0.37 | 1.95 ± 0.35 | 2.15 ± 0.46 | 2.16 ± 0.38 | 84.190 (66) |
| 수제비 | 류 | 1.97 ± 0.54 | 1.93 ± 0.56 | 1.98 ± 0.55 | 2.14 ± 0.51 | 19.435 (18) |
| 젓갈 | 류 | 1.70 ± 0.51 | 1.67 ± 0.51 | 1.87 ± 0.51 | 2.01 ± 0.60 | 81.416*** (42) |
| 김치 | 류 | 1.97 ± 0.40 | 1.91 ± 0.42 | 2.09 ± 0.47 | 2.27 ± 0.47 | 74.868** (48) |
| 떡 | 류 | 1.91 ± 0.38 | 1.92 ± 0.36 | 2.05 ± 0.44 | 2.12 ± 0.39 | 75.733** (48) |
| 차 | 류 | 1.79 ± 0.41 | 1.84 ± 0.42 | 1.95 ± 0.46 | 2.00 ± 0.42 | 68.683* (48) |
| 개역 | 류 | 1.80 ± 0.50 | 1.85 ± 0.51 | 1.92 ± 0.54 | 1.97 ± 0.53 | 24.310 (24) |
| 순대 | 대 | 2.15 ± 0.88 | 2.00 ± 0.87 | 2.32 ± 0.88 | 2.37 ± 0.81 | 10.903 (6) |

$p < 0.05^*$, $p < 0.01^{**}$, $p < 0.001^{***}$

그리고 각각의 음식에서 볼때 제주오이냉국, 콩국, 팔죽, 오징어젓은 북제주군에서 자리회, 닭죽은 남제주군에서 3점 만점의 평균 점수를 나타내었다. 즉 위 두 지역의 응답자 모두는 그 음식에 대해 전부 알고 있었다.

표 8은 향토음식의 기호도와 거주지와의 관계를 나

타낸 것이다.

기호도에서 제주시는 무침류, 순대 서귀포시는 무침류, 국류 남제주군은 무침류, 순대 북제주군은 역시 무침류, 순대의 순으로 기호도가 높게 나타났는데 음식 종류에서는 지역차가 별로 없음을 알 수 있다. 그러나 평균 점수는 인지도와 마찬가지로 도사에서 농촌으로

갈수록 기호도가 높았다.

기호도가 낮은 것으로 제주시는 젓갈류, 차류 서귀포시는 젓갈류, 회류 남제주군은 젓갈류, 개역류, 북제주군은 개역류, 차류의 순이었다.

젓갈류는 각 지역간에 매우 유의한 차를 나타내고 있는데($p < 0.001$) 특히 자리젓($p < 0.001$), 멸치젓, 갈치젓($p < 0.01$), 각재기젓, 성계젓($p < 0.05$)의 유의차가 나타났다.

이상의 결과에서 볼때 향토음식의 인지도 및 기호도는 도시보다 농촌지역이 더 높다는 것을 알 수 있는데 이 이유는 농촌이 도시보다는 더 보수적이며 또 조상 대대로 이어져 내려온 전통음식에 대해 애착을 가지며 옛것을 고수하려는 경향이 강하기 때문이라 여겨진다.

7. 어머니의學歷에 따른 郷土飲食의 認知度 및 嗜好度

조사대상자들의 어머니의 학력은 중졸이하가 70%로서 아주 낮은 수준이었다.

표 9는 향토음식의 인지도와 어머니의 학력과의 관계를 나타낸 것이다.

인지도가 가장 높은 음식의 종류는 무학력 집단에서 순대가 가장 높은 점수를 나타내고 있고 나머지 네 집단은 무침류를 가장 많이 알고 있었다.

밥류의 평균치를 볼때 무학력(2.40), 국졸(2.36), 중졸(2.27), 고졸(2.12), 대졸이상(2.05)의 순으로 나타났다. 즉 고학력으로 갈수록 인지도는 낮았다.

수제비류, 김치류, 개역류는 무학력일수록 인지도가 높으며 집단간에 유의차가 나타났다($p < 0.001$).

기호도가 낮은 것으로는 무학력, 국졸은 회류, 차류 중졸은 개역류, 회류, 고졸은 차류, 밥류, 대졸이상은 개역류, 차류로 나타났다.

표 10은 향토음식의 기호도와 어머니의 학력과의 관계를 나타낸 것이다.

기호도에서도 어머니의 학력이 영향을 미치고 있음을 알 수 있는데 어머니의 학력이 높을수록 기호도가 낮아지고 있다.

무학력 집단에서 기호도의 점수는 모두 2점 이상인 반면 대졸이상에서는 무침류(2.00)를 제외한 12가지 종류의 음식들이 모두 2점 이하를 나타내고 있다.

또한, 인지도와 마찬가지로 무학력 집단은 순대를 가장 좋아하고 있고 나머지 네 집단은 무침류를 가장 좋아하는 것으로 나타났다.

이상의 결과에서 볼때 대체적으로 학력이 낮을수록 인지 및 기호의 정도는 높았는데 이는 고학력자일수록 새로운 지식의 획득과 그의 수용으로 인해 생활전반에 걸쳐 모든 것을 개조하려는 의식이 강하기 때문이라 여겨진다.

8. 食生活 態度

어머니의 영향을 받았다는 학생이 223명(64.8%)으로 가장 많았고 다음은 기타 97명(28.2%), 할머니 24명(7.0%)의 순이었다.

表 9. 郷土飲食의 認知度와 母親의 學歷과의 關係

| 모친의 학력 | 음식분류 | 無 | 국졸 | 중졸 | 고졸 | 대졸이상 | $\chi^2(df)$ |
|-----------|---------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------|
| | | M±S.D | M±S.D | M±S.D | M±S.D | M±S.D | |
| | 밥 류 | 2.40±0.38 | 2.36±0.38 | 2.27±0.42 | 2.12±0.41 | 2.05±0.53 | 59.440***(36) |
| | 국 류 | 2.55±0.33 | 2.49±0.32 | 2.54±0.31 | 2.37±0.37 | 2.11±0.50 | 117.561***(80) |
| | 회 류 | 2.18±0.56 | 2.15±0.52 | 2.19±0.49 | 2.20±0.43 | 1.19±0.62 | 50.414(40) |
| | 구 이 류 | 2.42±0.40 | 2.38±0.41 | 2.41±0.39 | 2.24±0.42 | 2.04±0.51 | 65.292(56) |
| | 무 침 류 | 2.65±0.34 | 2.72±0.33 | 2.76±0.30 | 2.71±0.26 | 2.37±0.48 | 58.367*(40) |
| | 죽 류 | 2.32±0.37 | 2.33±0.37 | 2.44±0.36 | 2.20±0.42 | 2.02±0.38 | 109.341***(72) |
| | 수 제 비 류 | 2.54±0.37 | 2.46±0.39 | 2.53±0.42 | 2.35±0.45 | 2.09±0.62 | 66.717***(24) |
| | 젓 갈 류 | 2.36±0.45 | 2.48±0.41 | 2.50±0.40 | 2.42±0.42 | 2.14±0.55 | 93.496***(56) |
| | 김 치 류 | 2.39±0.41 | 2.34±0.41 | 2.37±0.40 | 2.15±0.40 | 1.94±0.45 | 103.250***(52) |
| | 떡 류 | 2.38±0.34 | 2.36±0.32 | 2.33±0.35 | 2.15±0.36 | 2.02±0.34 | 82.999***(48) |
| | 차 류 | 2.22±0.32 | 2.19±0.46 | 2.20±0.42 | 2.10±0.40 | 1.84±0.48 | 75.361(64) |
| | 개 역 류 | 2.14±0.42 | 2.23±0.50 | 2.16±0.51 | 1.93±0.51 | 1.73±0.63 | 83.343***(32) |
| | 순 대 | 2.94±0.24 | 2.67±0.68 | 2.20±0.73 | 2.43±0.88 | 2.22±0.88 | 16.895*(8) |

$p < 0.05^*$, $p < 0.01^{**}$, $p < 0.001^{***}$

表 10. 郷土飲食의 嗜好度와 母親의 學歷과의 關係

| 음식분류 | 모친의 학력 | 無 | 국졸 | 중졸 | 고졸 | 대졸이상 | x ² (df) |
|------|--------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------------|
| | | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | M ± S.D | |
| 밥 | 류 | 2.07 ± 0.52 | 2.09 ± 0.42 | 1.97 ± 0.44 | 1.84 ± 0.43 | 1.81 ± 0.48 | 53.974(40) |
| 국 | 류 | 2.27 ± 0.45 | 2.18 ± 0.30 | 2.18 ± 0.35 | 2.04 ± 0.34 | 1.87 ± 0.39 | 125.648**(88) |
| 회 | 류 | 2.02 ± 0.51 | 1.90 ± 0.58 | 1.92 ± 0.54 | 1.93 ± 0.55 | 1.70 ± 0.58 | 33.543(40) |
| 구이 | 류 | 2.04 ± 0.43 | 2.08 ± 0.42 | 2.07 ± 0.45 | 1.96 ± 0.42 | 1.85 ± 0.47 | 77.804*(56) |
| 무침 | 류 | 2.34 ± 0.48 | 2.37 ± 0.37 | 2.31 ± 0.42 | 2.29 ± 0.37 | 2.00 ± 0.41 | 62.564*(44) |
| 죽 | 류 | 2.11 ± 0.42 | 2.04 ± 0.37 | 2.07 ± 0.40 | 1.91 ± 0.42 | 1.74 ± 0.31 | 105.608(88) |
| 수제비 | 류 | 2.17 ± 0.63 | 2.06 ± 0.46 | 2.04 ± 0.61 | 1.88 ± 0.51 | 1.72 ± 0.47 | 35.110(24) |
| 젓갈 | 류 | 1.96 ± 0.59 | 1.74 ± 0.50 | 1.83 ± 0.59 | 1.77 ± 0.54 | 1.59 ± 0.52 | 55.169(56) |
| 김치 | 류 | 2.21 ± 0.46 | 2.09 ± 0.42 | 2.07 ± 0.45 | 1.95 ± 0.45 | 1.70 ± 0.43 | 80.268(64) |
| 떡 | 류 | 2.03 ± 0.89 | 2.08 ± 0.36 | 1.95 ± 0.41 | 1.90 ± 0.41 | 1.79 ± 0.32 | 87.943*(64) |
| 차 | 류 | 1.98 ± 0.38 | 1.90 ± 0.44 | 1.89 ± 0.43 | 1.82 ± 0.42 | 1.67 ± 0.44 | 70.716(64) |
| 개떡 | 류 | 2.02 ± 0.39 | 1.94 ± 0.47 | 1.90 ± 0.54 | 1.75 ± 0.50 | 1.54 ± 0.61 | 52.425*(32) |
| 순대 | 류 | 2.76 ± 0.56 | 2.20 ± 0.88 | 2.28 ± 0.81 | 2.04 ± 0.92 | 1.61 ± 0.84 | 24.681**(8) |

p < 0.05*, p < 0.01**, p < 0.001***

기호도는 가정에서 먹던 습관 혹은 맛에 대한 경험 등에 의하여 결정되지만 교사의 지도와 어머니의 노력에 따라서 변화를 일으킬 수 있다는 다른 보고^{13,22,23)}와 마찬가지로 여기서도 어머니의 영향은 매우 크다는 것을 알 수 있다.

9. 郷土飲食에 대한 一般의인 事象

1) 향토음식을 알게 된 경위

어머니의 영향을 받았다는 응답자(58.7%)가 가장 많았고 다음이 할머니(17.5%), 기타(12.5%), 매스컴(11.3%)의 순이었다.

여기에서 볼 때 아직까지는 어머니나 할머니로부터 집안의 가풍을 물려받고 특히 음식습씨를 물려받는 경향이 높아 가정교육을 통해서 향토음식에 대한 정확한 이해와 우리 것을 소중히 하려는 마음가짐을 가지도록 어머니들의 세심한 배려가 요구된다.

2) 향토음식에 대한 일반적 의견

좋다는 응답자(63.4%)가 가장 많았고, 그저 그렇다(35.7%), 싫다(0.9%)의 결과가 나타났다.

3) 향토음식을 좋아하는 이유

맛이 좋아서(62.8%)가 제일 많았으며, 그 다음은 먹음직스러워 보여서(10.6%), 기타(10.1%), 조리방법이 좋아서(7.3%), 식품의 재료가 좋아서(6.9%), 향기가 좋아서(2.3%)의 순이었다.

4) 향토음식의 계승발전에 대한 생각

계승 발전시켜야 한다(91.0%)가 제일 높아 아주 긍정적인 반응을 보이고 있다. 다음은 그저 그렇다(8.1%), 계승발전시키지 않아도 된다(0.9%)였다.

5) 향토음식을 계승 발전시켜야 되는 이유

미풍양속이므로(75.4%)가 과반수 이상을 차지하였으며, 다음이 식성에 맞기 때문(20.8%), 기타(2.2%), 자녀교육상(1.6%)의 순이었다.

6) 향토음식의 계승 발전을 위해 중점을 두어야 할 곳

대중홍보계몽(37.8%), 가정교육(37.5%), 제주도 정책(16.8%), 학교교육(7.3%), 기타(0.6%)의 결과가 나왔다.

이렇게 볼 때 대중매체에 의한 홍보 및 계몽도 향토음식의 전승에 큰 영향을 미치고 있음을 알 수 있다. 그러므로 대중매체의 맹목적인 서구지향의 문화추구보다는 우리 전래의 향토음식을 T.V 요리시간 등을 통해 보급시키고 계승 발전시킬 수 있도록 선도역할을 해야 한다.

또한, 가정교육의 중요성을 강조한 것은 향토음식에 관한 교육을 집안의 연장자에 의해 자연스럽게 배울 수 있음을 나타내고 있는 것이며 가정교육이 향토음식을 정확히 이해하고 수용할 수 있도록 하는데 커다란 몫을 하고 있음을 알 수 있다.

V. 要約 및 結語

본 연구는 제주도 향토음식에 대한 대학생의 인지도 및 기호도를 조사연구 함으로써 앞으로 향토음식을 계승 발전시키고 전통문화에 대한 올바른 인식을 높이는 데 기초자료를 제공하고자 하였으며 제주지역 대학생들을 대상으로 1989년 5월 20일~5월 29일까지 조사를 통해 자료를 구하였다.

통계처리는 SAS program을 이용하여 빈도 백분율, 평균, 표준편차를 구하였고 집단간의 유의성 검증은 χ^2 -test로 하였다.

본 연구의 결과는 다음과 같다.

1. 향토음식에 대한 인지도와 기호도의 관계에서 85 가지 음식들 중 인지도가 높은 것은 닭죽, 송편, 팔죽, 자리떡, 죽떡의 순이었고 시러미차, 팥토렴떡, 돌래떡, 볶은 메밀가루, 기름밥은 인지도가 낮게 나타났다.

기호도가 높은 것은 제주오이냉국, 팔죽, 무우김치, 죽떡, 미역무침의 순이었고 애저죽, 시러미차, 볶은 메밀가루, 돌래떡, 양하국은 기호도가 낮게 나타났다.

이렇게 볼 때 향토음식에 대한 인지도가 높을수록 기호도가 높고 인지도가 낮을수록 기호도가 낮다는 것을 알 수 있다.

2. 성별에 따라서는 여학생보다 남학생이 향토음식에 대한 인지도 및 기호도가 높았다.

3. 연령별에 따라서는 연령이 많아질수록 인지도 및 기호도가 높았다.

4. 거주지에 따라서는 도시에서 농촌으로 갈수록 인지도 및 기호도가 높았다.

5. 어머니의 학력에 따라서는 학력이 낮을수록 향토음식에 대해 많이 알고 있었으며 기호도 또한 높게 나타났다.

6. 향토음식에 대한 일반적인 사항에서 향토음식에 대해 좋게 생각한다(63.4%), 향토음식을 계승 발전시켜야 된다(91.0%) 등의 대답을 하여 향토음식에 대해서는 긍정적인 반응을 보이고 있다.

이상과 같이 제주지역 대학생의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도의 실태를 조사해 보았다.

현재 제주도는 국제적 관광지로서 외부와의 빈번한 교류가 잦아지고 있고 또한, 전국이 1일 생활권화되면서 향토음식은 지방색이 점차 약화되어지고 도민의 식문화의 양상에도 큰 변화가 있다.

이 시점에서 새로운 식문화에 대한 무분별한 수용은 자제되어야 하며 조상 대대로 내려온 향토음식 위에 지역의 특성에 맞게 적절한 조화를 이룰 수 있는 지혜가 요구되어진다.

또한 합리적 식품개발과 보급에 힘써 향토음식을

더욱 계승발전시켜 나가야 되는데 이를 위해서는 다음 사항들이 해결되어야 하리라 본다.

1. 본 연구에서는 제주지역의 향토음식만을 다루었는데 다른 각 지역마다의 연구가 이루어져 지역간의 비교 연구도 이루어졌으면 한다.

2. 각 지역간의 연구를 통해 그 지역의 특성을 살려 보존되어야 할 향토음식은 국가적인 차원에서 지정되어야 할 것이다.

3. 대학생만을 대상으로 인지도 및 기호도의 현황 파악만을 하였으나 앞으로는 각 층을 대상으로 함은 물론 향토음식의 제반문제에 대한 장·단점을 파악하고 보다 합리적이고 실용적인 식문화를 정립해야 한다.

4. 식생활의 다양화도 좋지만 '우리 것'에 대한 새로운 각성이 젊은 세대들에게 올바르게 인식되어질 수 있도록 우리 모두가 노력을 기울여야 한다.

參考文獻

1. 윤서석 : 한국식품사연구, 신광출판사, 1974.
2. 강인회 : 한국식생활사, 삼영사, 1983.
3. 진성기 : 남국의 향토음식, 제주민속연구소, 1985.
4. 고양숙 : 제주지역 주부들의 식생활태도에 관한 연구-식품기호중심, 제주대논집 자연과학편 제 22집, pp. 186~201, 1986.
5. 정영진 : 대학생의 음식기호 조사, 한국영양학회지 17 (1), pp.11~19, 1984.
6. Driskell J.A., Keith R.E., and Tangeny C.C. : Nutritional Status of White College Students in Virginia, *J. Am. Diet. Assoc.*, 74, 32, 1979.
7. 문화공보부 문화재 관리국 : 한국민속종합조사보고서 (향토음식편), 형설출판사, 1984.
8. 황혜성 : 한국의 미각, 궁중음식연구원, 1971.
9. 박희열 : 향토음식교재, 제주도 여성회관, 1986.
10. 坂本元子 : 食生活研究 83, 1975.
11. 한진숙·신미경 : 조리식품의 기호에 대한 연구(제 1 보), 한국식문화학회지 3(1), pp.57~65, 1988.
12. 장건형 : 식품의 기호성과 관능검사, 개문사, 1975.
13. 현기순 : 식생활관리학, 교문사, 1983.
14. Mertens, M.W. and Donaldson, B. : Factors Affecting Maindish Menu Variety in Wisconsin School Lunch Programs, *J. Home Econ.*, 56, 411, 1964.
15. Young, C.M. and Lafortune, T.D. : Effect of Food Preference on Nutrient Intake, *J. Am. Dietet. A.*, 33, 98, 1957.
16. 이현옥 : 고등학생의 영양섭취 실태와 성장발육에 관한 연구, 한국영양학회지 6(3), pp.27~36, 1973.
17. 황혜성·손경희 : 지역·연령·성별에 따른 식품 선호도에 관한 연구-서울·전남 일부 지역을 중심으로-, 한국식문화학회지 3(2), pp.177~185, 1988.
18. 김기남·모수미 : 자녀의 식습관 육성에 미치는 부모

- 의 역할에 관한 연구, 한국영양학회지 9(1), pp.25~42, 1976.
19. 손경희·문수재·이영미: 각 연령층에 따른 한국인의 섭식태도 및 영양상태의 생태학적 연구, 연세논총 제 18집, pp.325~355, 1981.
 20. 이정환·조덕래: 식품 수요의 연령 계층별 특성 분석, 한국식문화학회지 1(3), pp.231~247, 1986.
 21. Margery. A. Einstein & Irwin hornstein: "Food preferences of college students and nutritional implications", *J. Food Sci.*, 35, 429, 1970.
 22. 김화자: 서울시내 국민학교 아동의 도시락 영양상태에 관한 가정경제와 어머니 학력별 고찰, 서울대학교 석사학위논문, 1969.
 23. 박일화·박숙경·모수미: 영양원리와 식이요법, 이화여자대학교 출판부, 1976.