

韓國飲食에 대한 女高生の 意識과 嗜好에 關한 調査研究
- 光州 · 全南地域을 中心으로 -

박 미 섬* · 김 경 애**

전남대학교 교육대학원 가정교육전공* · 전남대학교 사범대학 가정교육과**

A Study on High School Girls Consciousness
and Food Preferences of the Korean Foods

Park, Mi-Sum* · Kim, Kyung-Ae**

*Jin do Girls' High School**

*Dept. of Home Economics Education, Chonam National University***

Abstract

The consciousness and food preference of Korean foods by high school girls in Kwangju city and Chonnam area was surveyed by questionnaire.

The results were as follows ;

1. Although the cooking methods of Korean foods were scientific(63.8%), they have to be improved because of complication and difficulty. The point of improvement in the urban area was cooking method but that in the rural area was nutrition and hygiene
2. The motives of having interest in Korean traditional foods were through home life and school education, mass communication and etc. As the subjects live in more urban area and have high income level, they were affected by school education and mass communication.
3. They are used to eat both traditional and nontraditional foods on the Korean festive days and annual functions. There is tendency to decrease the use of traditional foods gradually because of complicated their cooking methods and long cooking time.
4. Most household responded that Korean traditional food are must to succession development (52.9%), because of succeed to Korean diet culture and suit one's taste. The most pride of traditional food are kimchi, rice cake, sweet rice drink, persimmon punch, sweet waxy rice cooked potherbs.
5. The preference about the Korean foods were high in this order of chopsuey, mandu, laver, shikhae, cooked waxy rice. And they were low in salted anchovies salted yellow convina liver cheon, oyster cheon.

I. 서 론

한 민족의 고유한 음식문화는 그 민족이 처해 있는 지리적 위치에 따라 형성되며 그 지역에서 산출되는 식품을 기본재료로 하여 음식의 조리 가공법이 개발하게 된다. 물론 그 민족의 정치, 경제, 문화의 변천과 발전내용이 식생활의 유형이나 풍습에 크게 영향을 미쳐 식생활의 시대적 변천의 한 요인이 되지만 자연적 배경과 상응하는 그 민족 특유의 토착성은 항상 저변에 잠재된 채로 고유한 전통성의 기본으로 남게 마련이다.¹⁾

우리나라에서는 B.C 7~8세기경에 잡곡농을 시작하여 B.C 4~5세기경에는 벼농사, 콩농사, 보리농사 등을 병작하고 삼국시대 후기경에 이르러 특히 쌀이 증산되고 다양한 기후구에 맞추어 각기 보리, 쌀, 밀 조밀, 콩류 등을 병작하면서 벼 농사국으로 정착했다. 한편 이 무렵에는 장, 포, 절임 등을 기본 식품화하여 그 가공 기술이 공간장, 말장(미장)등 고유의 것으로 개발되고 증숙편중이었던 곡물 조리법에 밥짓기 법이 개발 부가되면서 밥과 반찬을 기본 양식으로 주, 부식을 분리한 한국 고유의 일상 식사 형태가 형성되었다.²⁾ 고려시대에 들어오면서 삼국시대 말경의 주, 부식 분리 유형의 일상식 구조 외에 여러가지 의례 음식 구조가 마련되어 음식의 조리 가공법이 발달하였으며, 조선시대에는 농업기술의 발달, 의학의 연구, 도자기와 놋그릇의 일상화, 고추, 호박, 서류의 유입으로 식생활이 다양해지고 특히 유교이념을 근본으로 한 가부장적 대가족 제도에서 의례음식(儀禮飲食)이 규범화 되어 한국음식이 정립되었다.

우리나라의 일상식은 곡류로 지은 밥을 주식으로 하며 그밖의 식품으로 만든 것을 부식으로 하여 주, 부식의 구별이 뚜렷하며 혼례(婚禮), 제례(祭禮), 연회(宴會)때에는 일상식과는 다른 구조의 상차림을 한다.³⁾

신⁴⁾은 전통음식을 우리 민족의 생활여건에 가장 알맞게 창안하여 우리 전통문화와 함께 발전시켜 온 한국인의 요리라고 하였으며 여기에는 왕실, 반가의 화려했던 요리, 일반서민의 소박한 요리, 향토요리를 통틀어 일컫는다고 하였다. 그리고 한국음식에서 옛 전통이 그대로 전승된 것으로는 향토음식,

혼례음식, 절식, 제사음식 등이 있다고 하였다. 이런 전통 음식은 농경사회를 배경으로 대가족 중심의 가족제도에서 생겨 났으며, 사회, 문화와 경제적인 변화로 점차 그 자취가 감추어지고 있다.

사회구조의 변화나 산업화 및 국제화의 흐름속에서 현대인의 사회생활은 점차 과학화, 합리화 및 전문화가 되어가고 있으며, 이에 따라 식생활 양식도 많이 바뀌어 가고 있다. 복잡한 생활속에서 간편성이 추구되고 외식 산업이 발전되면서 식생활에 인스턴트식품⁵⁾이나 패스트푸드의 이용이 급증하고^{6)~9)} 있다. 서구문화의 급속한 유입과 함께 편이성을 갖춘 외국의 식품과 음식물이 범람하고 있으며 외식 산업권에서 상용식품으로 변화 되어가는 실정이다.

이런 음식들의 영양 및 품질면에서의 불안정성은 청소년의 건강을 위협하고 있으며, 이들의 식습관은 앞으로 우리의 식생활과 전통 식문화에 큰 영향을 줄 것이므로 우리 고유한 한국 음식의 맛과 멋에 대한 긍지를 심어주고 전통음식에 대한 바른 의식을 갖도록 하여 올바른 식생활 문화를 정립하는 것은 의미있는 일이라 하겠다.

우리 고유한 음식에 관한 연구로는 안¹⁰⁾의 서울 지역을 대상으로 한 연령별, 성별에 따른 한국 일상식의 기호에 관한 연구, 손¹¹⁾의 각 지방 향토음식에 대한 고찰과 송¹²⁾의 우리나라 전통적인 조리법 열 대한 연구가 있으며 절식과 의례에 관한 연구^{4,13~16)}로는 주부들을 대상으로만 있을 뿐 청소년을 대상으로 한 한국음식에 대한 의식조사는 거의 없는 실정이다.

따라서 본 연구는 광주·전남지역 여고생을 대상으로 하여 한국음식에 대한 의식을 조사하였으며, 기호를 조사 파악하여 우리 고유음식이 정립되어 계승 발전되는데 기초자료가 되고자 한다.

II. 연구의 방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 광주직할시와 전라남도 일부지역(나주, 순천, 목포, 해남, 진도)의 여고생들을 대상으로 10개 학교에서 90년 6월 18일부터 90년 6월 30일까지 실시하였다.

설문지는 선행연구를 참고로 작성하여 광주지역 500부와 전남지역 500부, 총 1,000부를 배부하여

〈표 1〉 조사대상자의 일반적 성격

	구 분	N (%)
현거주 지역	직 할 시	495 (59.2)
	시	64 (7.7)
	읍 지 역	131 (15.7)
	면	146 (17.5)
가정의 월수입	20만원 미만	77 (9.2)
	20~50만원 미만	309 (37.0)
	50~80만원 미만	299 (35.8)
	80만원 이상	150 (18.0)
가족의 형태	핵 가 족	698 (83.6)
	확 대 가 족	137 (16.4)
주거의 형태	아 파 트	96 (11.5)
	양 옥 옥	278 (33.3)
	반 양 옥	141 (16.9)
	한 옥	263 (31.5)
	기 타	58 (6.9)
어머니 연령	30~40세	150 (24.0)
	41~50세	494 (59.2)
	51~60세	180 (21.6)
	61세 이상	11 (1.3)
어머니 연령	국 졸	325 (38.9)
	중 졸	278 (33.3)
	고 졸	195 (23.3)
	대 학 이 상	38 (4.5)

그중 867부를 회수하였으나 (회수율 86.7%)이중 분석 가능한 836부가 통계 처리에 사용되었다.

2. 조사방법 및 자료 처리

조사대상자의 연령, 생활환경 및 어머니의 나이, 학력 등 일반적 성격과 관련하여 한국음식의 조리 방법에 대한 의견, 한국음식의 개선에 대한 의견, 자랑하고 싶은 전통음식, 전통음식에 관심을 가지게 된 동기, 명절과 행사시의 전통음식의 이용도, 전통음식의 계승발전에 대한 의견 등 6개항목을 설정하여 여고생들의 한국음식에 대한 의식을 살펴보고, 자랑하고 싶은 전통음식은 18가지를 나열하여 자랑하고 싶은 순서대로 5가지를 선정하도록 하였다.

한국음식에 대한 기호는 음식류별 100가지를 선정하여 5단계 기호 척도법인 '아주 좋아함' '좋아함', '보통이다' '싫어한다' '안먹어봤다'로 나누어 해당항목을 표시하도록 하였다.

본 자료의 분석은 SAS (Statistical Analysis System) 프로그램을 사용하여 빈도, 백분율과, χ^2 -test로 실시하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 성격

조사 대상자는 17~18세가 71.6%였으며 일반적 성격은 〈표 1〉과 같이 조사 대상자의 거주지는 광주직할시가 495명(59.2%) 이었고, 시 64명, 읍 131명, 면 146명으로 전남 거주자가 341명(40.8%) 이었다. 부모님의 월수입은 20~50만원 미만이 37.0%로서 가장 많았고 50~80만원 미만이 35.8%, 80만원 이상이 18.0%로서 20~80만원이 72.8%를 차지하였다. 가족 형태로서는 핵가족이 83.6%, 확대가족이 16.4%로서 핵가족이 현저하게 많았다.

주거의 형태는 양옥이 33.3%, 한옥이 31.5%, 아파트가 11.5%이었다. 어머니의 연령은 40대가 59.2%, 30대가 24.0%, 50대가 21.6%이었다. 어머니의 학력은 국졸이 38.9%, 중졸이 33.3%, 고졸이 23.3%, 대학이상이 4.5%이었다.

2. 한국음식에 대한 의식

급속한 산업의 발달과 더불어 간소화의 경향이

(표 2) 한국음식 조리방법의 과학성에 대한 의견

구 분		과학적이다	다소 과학적임	그저그렇다	비과학적이다	계	비 고
현 거주 지역	직 할 시	91 (18.4)	248 (50.2)	112 (22.7)	43 (8.7)	494 (59.2)	$\chi^2 = 25.217$
	시	7 (10.9)	28 (43.8)	26 (40.6)	3 (4.7)	64 (7.7)	
	읍	14 (10.7)	62 (47.3)	49 (37.4)	6 (4.6)	131 (15.7)	P<0.01
	면	20 (13.7)	63 (43.2)	51 (34.9)	12 (8.2)	146 (17.5)	
월 수입	20만원미만	15 (19.5)	28 (36.4)	25 (32.5)	9 (11.7)	77 (9.2)	$\chi^2 = 6.243$
	20-50만원미만	47 (15.3)	152 (49.4)	85 (27.6)	24 (7.8)	308 (36.9)	
	50-80만원미만	46 (15.4)	146 (48.8)	88 (29.4)	19 (6.4)	299 (35.9)	N.S
	80만원이상	24 (16.0)	74 (49.3)	40 (26.7)	12 (8.0)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가족	107 (15.4)	337 (48.4)	200 (28.7)	53 (7.6)	697 (83.6)	$\chi^2 = 0.470$
	확대 가족	24 (17.5)	64 (46.7)	38 (27.7)	11 (8.0)	137 (16.4)	N.S
주거 형태	아파트	15 (15.6)	54 (56.3)	21 (21.9)	6 (6.3)	96 (11.5)	$\chi^2 = 12.897$
	양옥	41 (14.8)	130 (46.9)	83 (30.0)	23 (8.3)	277 (33.2)	
	반양옥	19 (13.5)	68 (48.2)	45 (31.9)	9 (6.4)	141 (16.9)	N.S
	한옥기타	50 (19.0)	124 (47.2)	72 (27.4)	17 (6.5)	263 (31.5)	
어머니 연령	30-40세	21 (14.0)	76 (50.7)	45 (30.0)	8 (5.3)	150 (18.0)	$\chi^2 = 10.764$
	41-50세	75 (15.2)	235 (47.7)	143 (29.0)	40 (8.1)	493 (59.1)	
	51-60세	35 (19.4)	86 (47.8)	45 (25.0)	14 (7.8)	180 (21.6)	N.S
	61세이상	1 (9.1)	4 (36.4)	5 (45.5)	1 (9.1)	11 (1.3)	
어머니 학력	국졸	52 (16.0)	153 (47.1)	96 (29.5)	24 (7.4)	325 (38.9)	$\chi^2 = 6.190$
	중졸	43 (15.5)	124 (44.6)	87 (31.3)	24 (8.6)	278 (33.3)	
	고졸	30 (15.5)	106 (54.6)	45 (23.3)	13 (6.7)	194 (23.2)	N.S
	대학이상	7 (18.4)	18 (47.4)	10 (26.3)	3 (7.9)	38 (4.6)	
계		132 (15.8)	401 (48.0)	238 (28.5)	64 (7.7)	835 (100.0)	

N.S : Not significant 유의적인 차이없음

오늘날 우리의 식생활 양식에 Instant식품을 발달시켰고, 외래식품의 급격한 도입으로 전통적 조리방법의 혼동을 초래하게 되었다.

자기 나라의 고유음식의 과학성에 대한 검토는 식생활 개선 발전시키는데 선행조건으로서 국민보건향상 및 국가경제발전에 필요한 지침의 기초자료가 될 뿐만 아니라 식품의 낭비를 줄이고 효율성을 최대로 하여 우리의 식문화를 합리적으로 개선해 나가는 데 기초자료가 된다.¹⁷⁾

따라서 한국음식의 조리방법이 과학적이라고 생각하는지의 여부에서는 <표 2>와 같이 과학적이다 (15.8%)와 다소 과학적이다 (48.0%)가 63.8%로 데친 나물을 기름에 묻혀 먹는 것은 채소중의 지용성비타민을 장내에서 흡수시키는데 영양상 유리하다¹⁸⁾와 데친 야채를 조리할 때 마늘가루를 첨가했을 경우 ascorbic acid의 잔존율은 8.9~17.5% 더 높았다는 것,¹⁹⁾ 한국음식에 많은 찌개, 국국물 등은 채소를 삶거나 데친 물을 조리용수로 사용한다²⁰⁾는 등으로 이¹⁷⁾의 연구에서 조리방법이 다소 과학적이라고 한 결과와 같은 양상을 보였으며 현거주지역

에서 유의적인 차 (P<.01)를 나타내어 직할시 거주자가 시·읍·면보다는 과학적이거나 다소 과학적이라고 생각하였다.

한국음식의 조리방법에 대한 의견을 조사한 결과 <표 3>과 같이 57.6%다가 복잡하다고 하였으며 31.5%는 어렵다고 하여 89.1%의 조사대상자가 복잡하고 어렵다고 하였다. 이는 거주지역에 따라 유의적인 차 (P<.001)를 나타내어 특히 도시지역에서 어렵고 복잡하다고 하여 도시지역에서는 편이음식이나 간단한 식사 대용물이 많이 이용됨으로써 한국음식 조리방법과 변화를 원하는 것으로, 간편하고 쉬운 조리법의 개선을 바라는 의견으로 여겨진다.

○ 개선에 대한 의견

최근 국민소득의 증가와 산업화, 국제화 등이 사회의 변화와 가족구조의 변화를 가져와 우리 고유음식에 많은 영향을 미치어 현대인들은 복잡한 생활 속에서 간편성을 추구하게 되었고, 생활수준의 향상과 식문화의 서구현상이 우리 식생활에 깊숙히 침투하여 이러한 시대적 변화에 맞추어 우리 고유

(표 3) 한국음식 조리방법에 대한 의견

구 분		쉽 다	어 렵 다	복잡하다	간편하다	기 타	계	비 고
현거주지역	직 할 시	10 (2.0)	162 (32.3)	295 (59.7)	7 (1.4)	20 (4.1)	494 (59.2)	$x^2=35.191$ $P<0.001$
	시	5 (7.8)	17 (27.0)	39 (60.9)	0 (0.0)	3 (4.7)	64 (7.7)	
	읍	5 (3.8)	47 (35.9)	70 (53.4)	3 (2.3)	6 (4.6)	131 (15.7)	
	면	16 (11.0)	37 (25.3)	77 (52.7)	6 (4.1)	10 (6.9)	146 (17.5)	
월수입	20만원미만	7 (9.3)	22 (28.6)	39 (50.7)	3 (3.9)	6 (7.8)	77 (9.2)	$x^2=16.9769$ N.S
	20-50만원미만	18 (5.8)	97 (31.4)	174 (56.3)	6 (1.9)	14 (4.5)	309 (37.1)	
	50-80만원미만	10 (3.4)	98 (32.9)	173 (58.1)	5 (1.7)	12 (4.0)	298 (35.7)	
	80만원이상	1 (0.7)	46 (30.1)	95 (63.3)	2 (1.3)	6 (4.0)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가 족	31 (4.5)	222 (31.9)	397 (57.0)	14 (2.0)	33 (4.7)	697 83.6	$x^2=0.775$ N.S
	확 대 가 족	5 (3.7)	41 (29.9)	83 (60.6)	2 (1.5)	6 (4.4)	137 (16.4)	
주거 형태	아 파 트	1 (1.0)	29 (30.2)	61 (63.5)	0 (0.0)	5 (5.2)	96 (11.5)	$x^2=18.327$ N.S
	옥	10 (3.6)	89 (32.1)	164 (59.2)	5 (1.8)	9 (3.3)	277 (33.2)	
	반 양 옥	9 (6.4)	44 (31.2)	75 (53.2)	5 (3.6)	8 (5.7)	141 (16.9)	
	한 옥	13 (4.9)	89 (33.8)	145 (55.1)	5 (1.9)	11 (4.2)	263 (31.5)	
기 타	3 (5.2)	12 (20.7)	36 (62.1)	1 (1.7)	6 (10.3)	58 (7.0)		
어머니연령	30-40세	2 (1.3)	47 (31.3)	93 (62.0)	2 (1.3)	6 (4.0)	150 (18.0)	$x^2=16.602$ N.S
	41-50세	26 (5.3)	154 (31.2)	276 (56.0)	12 (2.4)	25 (5.1)	493 (59.1)	
	51-60세	8 (4.4)	56 (31.1)	108 (60.0)	2 (1.1)	6 (3.3)	180 (21.6)	
	61세이상	0 (0.0)	6 (54.6)	4 (36.4)	0 (0.0)	1 (9.1)	11 (1.3)	
어머니학력	국 졸	23 (7.1)	103 (31.7)	178 (54.8)	6 (1.9)	15 (4.6)	325 (38.9)	$x^2=16.602$ N.S
	중 졸	8 (2.9)	91 (32.9)	158 (57.0)	4 (1.4)	16 (5.8)	277 (33.2)	
	고 졸	5 (2.6)	59 (30.3)	118 (60.5)	6 (3.1)	7 (3.6)	195 (23.4)	
	대 학 이 상	0 (0.0)	10 (26.3)	27 (71.1)	0 (0.0)	1 (2.6)	38 (4.6)	
계		36 (4.3)	263 (31.5)	481 (57.6)	16 (1.9)	39 (4.7)	835 (100.0)	

(표 4) 한국음식의 개선에 대한 의견

구 분		많이 개선되어야 함	다소 개선되어야 함	그저그렇다	개선될 필요없다	계	비 고
현거주지역	직 할 시	22 (4.5)	348 (70.6)	57 (11.6)	66 (13.4)	493 (59.2)	$x^2=22.808$ $P<0.01$
	시	6 (9.4)	44 (68.8)	8 (12.5)	6 (9.4)	64 (7.7)	
	읍	9 (6.9)	93 (71.0)	15 (11.5)	14 (10.7)	131 (15.7)	
	면	22 (15.2)	95 (65.5)	10 (6.9)	18 (12.4)	145 (17.4)	
월수입	20만원미만	10 (13.0)	49 (63.6)	8 (10.4)	10 (13.0)	77 (9.3)	$x^2=6.352$ N.S
	20-50만원미만	22 (7.1)	215 (69.6)	34 (11.0)	38 (12.3)	309 (37.1)	
	50-80만원미만	19 (6.4)	206 (69.4)	32 (10.8)	40 (13.5)	297 (35.7)	
	80만원이상	8 (5.4)	110 (73.8)	16 (10.7)	15 (10.1)	149 (17.9)	
가족 형태	핵 가 족	46 (6.6)	491 (70.7)	68 (9.8)	90 (13.0)	695 (83.5)	$x^2=6.853$ N.S
	확 대 가 족	13 (9.5)	88 (16.1)	22 (16.1)	14 (10.2)	137 (16.5)	
주거 형태	아 파 트	4 (4.2)	72 (75.0)	6 (6.3)	14 (14.6)	96 (11.5)	$x^2=13.256$ N.S
	양 옥	23 (8.3)	190 (68.6)	32 (11.6)	32 (11.6)	277 (33.3)	
	반 양 옥	9 (6.4)	87 (62.1)	21 (15.0)	23 (16.4)	140 (16.8)	
	한 옥	17 (6.5)	188 (71.8)	26 (9.9)	31 (11.8)	262 (31.5)	
기 타	6 (10.3)	43 (74.1)	5 (8.6)	4 (6.9)	58 (7.0)		
어머니연령	30-40세	9 (6.0)	104 (69.8)	18 (12.1)	18 (12.1)	149 (17.9)	$x^2=10.764$ N.S
	41-50세	35 (7.1)	350 (71.7)	47 (9.6)	60 (12.2)	492 (59.1)	
	51-60세	15 (3.3)	117 (65.0)	24 (13.3)	24 (13.3)	180 (21.6)	
	61세이상	0 (0.0)	9 (81.8)	0 (0.0)	2 (18.2)	11 (1.3)	
어머니학력	국 졸	29 (8.9)	225 (69.2)	30 (9.2)	41 (12.6)	325 (39.8)	$x^2=10.971$ N.S
	중 졸	21 (7.5)	198 (71.5)	29 (10.5)	29 (10.5)	277 (33.3)	
	고 졸	7 (3.6)	129 (66.8)	28 (14.5)	29 (15.0)	193 (23.2)	
	대 학 이 상	2 (5.3)	28 (73.7)	3 (7.9)	5 (13.2)	38 (4.6)	
계		59 (7.1)	580 (69.6)	90 (10.8)	104 (12.5)	833 (100.0)	

(표 5) 한국음식을 개선해야 할 점

구 분		조리방법	영양적인면	저장성	위생적인면	맛	계	비 고
현 거주지역	직 할 시	254 (51.3)	90 (18.2)	72 (14.6)	65 (13.1)	14 (2.8)	495 (59.2)	$x^2=52.462$ P(0.001)
	시	23 (35.9)	10 (15.6)	19 (29.7)	9 (14.1)	3 (4.7)	64 (7.7)	
	읍	64 (48.9)	22 (16.8)	23 (15.3)	20 (15.3)	2 (1.5)	131 (15.7)	
	면	36 (24.7)	47 (32.2)	21 (14.4)	34 (32.3)	8 (5.5)	146 (17.6)	
월 수입	20만원미만	19 (24.7)	21 (27.3)	18 (23.4)	17 (22.1)	2 (2.6)	77 (9.2)	$x^2=25.904$ P(0.01)
	20-50만원미만	136 (44.0)	65 (21.0)	48 (15.5)	50 (6.2)	10 (3.2)	309 (37.0)	
	50-80만원미만	134 (44.8)	60 (20.8)	50 (16.7)	46 (15.4)	9 (3.0)	299 (35.8)	
	80만원이상	87 (58.0)	23 (15.3)	19 (12.7)	15 (10.0)	6 (4.0)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가 족	409 (4.34)	143 (20.5)	111 (11.5)	111 (15.9)	24 (3.4)	698 (82.6)	$x^2=2.324$ N.S
	확 대 가 족	67 (48.9)	26 (19.0)	24 (17.5)	17 (12.4)	3 (2.2)	137 (16.4)	
주 거 형태	아 파 트	60 (62.5)	16 (16.7)	11 (11.5)	5 (5.2)	4 (4.2)	96 (11.5)	$x^2=45.162$ P(0.001)
	양 옥	139 (50.0)	42 (15.1)	45 (16.2)	43 (15.5)	9 (3.2)	278 (33.3)	
	반 양 옥	54 (38.3)	30 (21.3)	25 (17.7)	29 (20.6)	3 (2.1)	141 (16.9)	
	한 옥	102 (38.3)	71 (27.0)	48 (18.3)	34 (12.9)	8 (3.0)	263 (31.5)	
어머니의 학력	기 타	22 (37.9)	10 (17.2)	6 (10.3)	17 (29.3)	3 (5.2)	58 (6.9)	$x^2=22.409$ N.S
	30-40세	81 (54.0)	26 (17.3)	18 (12.0)	23 (15.3)	2 (1.3)	150 (18.0)	
	41-50세	229 (46.4)	98 (19.8)	78 (15.8)	70 (14.2)	19 (3.9)	494 (59.2)	
	51-60세	63 (35.0)	42 (23.3)	38 (15.8)	32 (17.8)	5 (2.8)	180 (21.6)	
어머니의 학력	61세이상	4 (36.4)	3 (27.3)	1 (9.1)	3 (27.3)	0 (0.0)	11 (1.3)	$x^2=31.184$ P(0.01)
	국 졸	115 (35.4)	89 (27.4)	53 (16.3)	59 (2.8)	9 (2.8)	325 (38.9)	
	중 졸	140 (50.4)	48 (17.3)	41 (14.8)	40 (14.4)	9 (3.2)	278 (33.3)	
	고 졸	100 (51.3)	28 (14.4)	56 (18.5)	24 (12.3)	7 (3.6)	195 (23.3)	
계	대 학 이 상	22 (57.9)	4 (10.5)	5 (13.2)	5 (13.2)	2 (5.3)	38 (4.6)	836 (100.0)
	계	377 (45.1)	169 (20.2)	135 (16.2)	128 (15.3)	27 (3.2)		

음식을 보존 유지하기 위해 음식의 개선이 요구되고 있어 그 필요성을 조사한 결과 <표 4>와 같다. '많이 개선되어야 한다'(7.1%)와 '다소 개선되어야 한다'(69.9%), '그저 그렇다'(10.8%)로 97.4%의 조사대상자가 개선되기를 바라고 있었으며 현 거주지역에서만 유의적인 차 (P<.01)가 있었다.

어떤 점에 중점을 두고 개선해야 할 것인가에 대해서 조사한 결과 <표 5>와 같이 '조리방법'(45.1%), '영양적인 면'(20.2%), '저장성'(16.2%), '위생적인 면'(15.3%), '맛'(3.2%)의 순서로 개선되어야 한다고 나타났으며, 현 거주지역(P<.001), 월수입(P<.01), 주거형태(P<.001), 어머니의 학력별(P<.01)로 유의한 차를 나타냈다. 조리방법에 중점을 두고 개선해야 된다는 경우는 거주지역이 광주직할시이고 월수입이 80만원 이상이며 아파트나 양옥에 살고 있는 어머니의 연령이 낮은 층이고 어머니의 학력이 대졸 이상이었다. 영양적인 면과 위생적인 면에 중점을 두고 개선해야 한다는 경우는 월수입이 20만원 미만 저소득의 면지역이며 주거의 형태는 한옥이고 어머니의 학력이 국졸인 대상자였다. 저장성에 중점을 두고 개선을 해야 한다는 경우는

시지역에 거주하는 20만원 미만의 한옥이나 반양옥에 거주하는 고졸의 어머니를 둔 대상자였다.

이는 도시에 가까울수록 복잡하고 어려운 전통음식의 조리방법을 간편하고 시간이 절약될 수 있도록 개선되기를 바라며 영양지식이나 정보는 T.V, 라디오, 신문등 매스컴을 통해서 얻는 경우가 많으며²¹⁾ 어머니의 학력이 낮을수록 영양에 대한 이해수준이 낮아 영양면을 고려하지 않고 개선되어야 한다고 사료된다.

이상에서와 같이 우리 고유의 한국음식은 조리방법이 과학적이지만 복잡하고 어렵기 때문에 개선되어야 하며 더불어 영양적인 면, 저장성, 위생적인 면 등을 고려하여 우리의 식문화를 유지하면서 보다 더 과학적이고 합리적인 방향으로 개선해 나가야 하겠다.

3. 전통음식에 대한 인식

1) 전통음식에 대한 관심

전통음식은 일상식과는 달리 주로 명절이나 의례시에 사용하여 왔으며 이러한 전통음식은 사회구조의 도시화, 산업화, 핵가족화로 인한 변화로 점차

〈표 6〉 전통적인 상차림(돌상, 폐백상, 회갑상, 찻상)에 대해 아는 정도

구 분		잘 알고 있다	조금 알고 있다	잘 모른다	전혀 모른다	계	비 고
현 거주지역	적 할 시	6 (1.2)	238 (48.1)	202 (40.8)	49 (9.9)	495 (59.2)	$x^2=9.651$
	시	2 (3.1)	32 (50.0)	22 (34.4)	8 (12.5)	64 (7.7)	
	읍	1 (0.8)	54 (41.5)	58 (44.6)	17 (13.1)	130 (15.5)	N.S
	면	1 (0.7)	81 (55.9)	48 (33.1)	15 (10.3)	145 (17.5)	
월 수입	20만원미만	1 (1.3)	41 (54.0)	29 (38.2)	5 (6.6)	76 (9.1)	$x^2=6.950$
	20-50만원미만	4 (1.3)	135 (43.8)	129 (41.9)	40 (13.0)	308 (37.0)	
	50-80만원미만	3 (1.0)	153 (43.8)	116 (38.8)	27 (9.0)	299 (35.9)	N.S
	80만원이상	2 (1.3)	76 (50.7)	55 (38.2)	17 (11.3)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가 족	9 (1.3)	339 (48.6)	278 (39.9)	71 (10.2)	697 (83.7)	$x^2=0.948$
	확 대 가 족	1 (0.7)	66 (48.5)	52 (38.2)	17 (12.5)	136 (16.3)	
주거 형태	아 파 트	1 (1.1)	44 (46.3)	36 (37.9)	14 (14.7)	95 (11.4)	$x^2=8.151$
	양 옥	4 (1.4)	135 (48.6)	113 (40.7)	26 (9.4)	278 (33.3)	
	반 양 옥	1 (0.7)	70 (50.0)	60 (42.9)	9 (6.4)	140 (16.8)	N.S
	한 옥	3 (1.1)	125 (47.5)	100 (38.0)	35 (13.3)	263 (31.5)	
	기 타	1 (1.7)	31 (53.5)	21 (36.2)	5 (8.6)	58 (7.0)	
어 모 노 연령	30-40세	1 (0.7)	71 (47.7)	60 (40.3)	17 (11.4)	149 (17.9)	$x^2=9.286$
	41-50세	8 (1.6)	238 (48.3)	195 (39.6)	52 (10.6)	493 (59.2)	
	51-60세	1 (0.6)	67 (37.2)	67 (37.2)	18 (10.0)	180 (21.6)	N.S
	61세이상	0 (0.0)	8 (72.7)	8 (72.7)	1 (9.1)	11 (1.3)	
어 모 노 학 령	국 졸	2 (0.6)	160 (49.2)	134 (41.2)	29 (8.9)	325 (39.0)	$x^2=8.184$
	중 졸	2 (0.7)	133 (48.2)	110 (40.0)	31 (11.2)	276 (33.1)	
	고 졸	5 (2.6)	96 (49.2)	70 (35.9)	24 (12.3)	195 (23.4)	N.S
	대 학 이 상	1 (2.6)	16 (42.1)	16 (42.1)	5 (13.2)	38 (4.6)	
	계	10 (1.2)	405 (48.6)	330 (39.6)	88 (10.6)	833 (100.0)	

그 자취를 감추어 가고 있다. 연령이 적을수록 전통음식에 대해 잘 알지 못하거나 관심이 적어지고 있다. 그러므로 여고생들이 전통음식에 대해서 어느 정도 관심을 가지고 있는가를 확인하기 위해 전통적인 상차림에 관해 알고 있는 정도를 살펴 본 결과는 〈표 6〉과 같다. '잘 알고 있다'가 1.2%, '조금 알고 있다'가 48.6%로 49.8%가 알고 있다고 대답했으며, '잘 모른다' 39.6%, '전혀 모른다' 10.6%로 50.2%가 모른다고 용하여 약 50%정도가 전통음식에 대한 관심이 있는 것으로 나타났다. 이는 학교 교육제도 면에서 수험준비등으로 전통음식에 관심을 가지지 못하기 때문이 아닌가 생각된다.

관심정도는 높지 않으나 관심을 가지게 된 동기는 〈표 7〉과 같이 가정교육을 통해서 34.6%, 학교 교육이 29.6%로 64.5%가 가정이나 학교를 통해서 관심을 갖게 되었으며 대중 전달매체의 영향은 22.2%이었다.

χ^2 검증 결과 현 거주지역 ($P<.05$)과 월수입 ($P<.05$)에 따라 유의한 차이가 있었다. 현 거주지역이 도시지역일수록, 월수입이 많을수록, 교육과 매스컴의 영향을 많이 받았다. 따라서 가정교육을 통해

우리리 전통음식에 대한 보다 정확한 이해와 수용이 이루어져야 할 것이다.

2) 명절과 행사시 전통음식의 이용도

명절에는 그 계절에 생산되는 식품을 이용한 특별음식을 만들어 사용하였고, 이때에는 옛부터 그대로 전승된 음식을 주로 사용하였으며 생일같은 평소 행사시에도 전통음식을 많이 이용하여 왔다. 명절과 평소 행사(생일 등)시에 전통음식에 대한 이용도는 〈표 8〉과 같다. 명절에는 전통음식으로만 이용이 28.3%, 전통음식과 비전통음식을 함께 이용하는 경우는 71.3%, 비전통음식만을 이용하는 경우는 0.4%였다. 평소 행사시에는 전통음식만을 이용하는 경우가 5.0%, 비전통음식만을 이용하는 경우가 17.8%이었다. 명절에는 행사시 보다는 전통음식만을 이용하는 빈도가 높았으나 명절과 행사에 비전통음식을 함께 이용하는 경향이였다.

조¹⁶⁾의 주부들을 대상으로 전통음식에 관한 이용을 알아 본 결과 명절에는 74.2%로 행사시 50.4%에 비해 높게 나타나 본 조사결과와 같았다. 비전통음식이 많이 사용되고 있는 경향은 급변화하는 현대의 사회, 경제, 환경으로 인해 서구음식을 접할

〈표 7〉 한국 전통음식에 관심을 가지게 된 동기

	구 분	학교 교육	가정 교육	매 스 컴	기 타	계	비 고
현 거주지역	직 할 시	146 (29.6)	159 (32.3)	126 (25.5)	62 (12.6)	493 (59.1)	$x^2=25.779$
	시	18 (28.1)	21 (32.8)	13 (20.4)	121 (18.8)	64 (7.7)	
	읍	45 (34.4)	39 (29.8)	26 (19.9)	21 (16.0)	131 (15.7)	P<0.05
	면	38 (26.0)	72 (49.3)	20 (13.7)	16 (11.0)	146 (17.5)	
월 수 입	20만원미만	21 (27.3)	37 (48.1)	11 (14.3)	8 (10.4)	77 (9.2)	$x^2=20.908$
	20-50만원미만	90 (29.2)	98 (31.8)	69 (22.4)	51 (16.6)	308 (37.0)	
	50-80만원미만	86 (28.8)	99 (33.1)	77 (25.8)	37 (12.4)	299 (35.9)	P<0.05
	80만원이상	50 (33.6)	56 (37.6)	28 (18.8)	15 (10.1)	149 (17.9)	
가족 형태	핵 가 족	206 (29.6)	244 (35.9)	157 (20.6)	89 (12.0)	696 (83.6)	$x^2=3.061$ N.S
	확 대 가 족	41 (29.9)	46 (33.6)	28 (20.4)	22 (16.1)	137 (16.4)	
주 거 형태	아 파 트	34 (35.8)	27 (28.4)	22 (23.1)	12 (12.6)	95 (11.4)	$x^2=22.8930$
	양 옥	75 (27.1)	96 (34.7)	67 (24.2)	39 (14.1)	277 (33.2)	
	반 양 옥	33 (23.4)	55 (39.0)	33 (23.4)	20 (14.2)	141 (16.9)	N.S
	한 옥	90 (34.2)	95 (36.1)	51 (19.5)	27 (10.3)	263 (31.5)	
	기 타	15 (25.9)	18 (31.0)	12 (20.7)	13 (22.4)	58 (7.0)	
어머니연령	30-40세	52 (34.7)	43 (28.7)	37 (24.7)	18 (12.0)	150 (18.0)	$x^2=11.349$
	41-50세	147 (30.0)	179 (36.4)	103 (20.9)	63 (12.8)	492 (59.1)	
	51-60세	45 (25.0)	65 (36.1)	42 (23.4)	28 (15.6)	180 (21.6)	N.S
	61세이상	3 (27.3)	3 (27.3)	3 (27.5)	2 (18.2)	11 (1.3)	
어머니학력	국 졸	96 (29.5)	125 (38.5)	63 (19.4)	41 (12.6)	325 (39.0)	$x^2=12.282$
	중 졸	84 (30.2)	87 (31.3)	70 (25.2)	37 (13.3)	278 (33.3)	
	고 졸	56 (29.0)	64 (33.2)	45 (23.3)	28 (14.5)	193 (23.1)	N.S
	대 학 이상	11 (29.6)	15 (39.5)	7 (18.4)	5 (13.2)	38 (4.6)	
계		247 (29.6)	291 (34.9)	185 (22.2)	111 (13.3)	834 (100.0)	

〈표 8-1〉 명절시 전통음식과 비전통음식의 이용도

	구 분	전통음식만 이용	전통, 비전통음식 함께 이용	비전통음식만이용	계
현 거주지역	직 할 시	119 (20.0)	373 (75.4)	3 (0.6)	495 (59.2)
	시	26 (40.6)	38 (59.4)	0 (0.0)	64 (7.7)
	읍	37 (28.2)	94 (71.8)	0 (0.0)	131 (15.7)
	면	55 (37.7)	91 (62.3)	0 (0.0)	146 (17.5)
월 수 입	20만원미만	34 (44.2)	43 (55.8)	0 (0.0)	77 (9.2)
	20-50만원미만	101 (32.7)	207 (67.0)	1 (1.3)	309 (37.0)
	50-80만원미만	72 (24.1)	225 (75.2)	2 (0.7)	299 (35.9)
	80만원이상	29 (19.3)	121 (80.7)	0 (0.0)	150 (18.0)
가족 형태	핵 가 족	206 (29.5)	489 (70.1)	3 (0.4)	698 (83.5)
	확 대 가 족	31 (22.6)	106 (77.4)	0 (0.0)	137 (16.4)
주 거 형태	아 파 트	18 (18.8)	78 (81.3)	0 (0.0)	96 (11.5)
	양 옥	71 (25.5)	205 (73.7)	2 (0.7)	278 (33.3)
	반 양 옥	51 (36.2)	90 (63.8)	0 (0.0)	141 (16.9)
	한 옥	82 (31.2)	180 (68.4)	1 (0.3)	263 (31.5)
	기 타	15 (25.9)	43 (74.1)	0 (0.0)	58 (6.9)
어머니연령	30-40세	32 (21.3)	117 (78.0)	1 (0.7)	150 (18.0)
	41-50세	141 (28.5)	351 (71.1)	2 (0.4)	494 (59.2)
	51-60세	58 (32.2)	122 (67.8)	0 (0.0)	180 (21.6)
	61세이상	6 (54.6)	5 (45.5)	0 (0.0)	11 (1.4)
어머니학력	국 졸	121 (37.2)	204 (62.8)	0 (0.0)	325 (38.9)
	중 졸	74 (26.6)	202 (72.7)	2 (0.7)	278 (33.3)
	고 졸	37 (18.9)	157 (80.5)	1 (0.5)	195 (23.3)
	대 학 이상	5 (13.2)	33 (86.8)	0 (0.0)	38 (4.5)
계		237 (28.3)	596 (71.3)	3 (0.4)	836 (100.0)

〈표 8-2〉 행사시 전통음식과 비전통음식의 이용도

구 분		전통음식만 이용	전통, 비전통음식 함께 이용	비전통음식만이용	계
원거주지역	직 할 시	10 (2.0)	376 (76.1)	108 (21.9)	494 (59.2)
	시	7 (11.1)	49 (77.8)	7 (11.1)	63 (7.6)
	읍	6 (4.6)	104 (79.4)	21 (16.0)	131 (15.7)
	면	19 (13.0)	115 (78.8)	12 (8.2)	146 (17.5)
월수입	20만원미만	11 (14.3)	59 (76.6)	7 (9.1)	77 (9.2)
	20-50만원미만	22 (7.1)	241 (78.3)	45 (14.6)	308 (37.0)
	50-80만원미만	5 (1.7)	238 (77.9)	61 (20.4)	299 (35.9)
	80만원이상	3 (2.0)	111 (74.5)	35 (23.5)	140 (17.9)
가족 형태	핵 가 족	37 (5.3)	529 (76.0)	130 (18.7)	696 (83.6)
	확 대 가 족	5 (3.7)	114 (83.2)	18 (13.1)	137 (16.5)
주거 형태	아 파 트	0 (0.0)	70 (72.9)	26 (27.1)	96 (11.5)
	양 옥	6 (2.2)	226 (81.6)	45 (16.3)	277 (33.2)
	반 양 옥	8 (5.7)	104 (74.3)	28 (20.0)	140 (16.8)
	한 옥	21 (8.0)	202 (76.8)	40 (15.2)	263 (31.5)
어머니연령	기 타	7 (12.1)	42 (72.4)	9 (15.5)	58 (7.0)
	30-40세	6 (4.0)	106 (71.1)	37 (24.8)	149 (17.9)
	41-50세	20 (4.1)	392 (79.5)	81 (16.4)	493 (59.2)
	51-60세	12 (6.7)	138 (76.7)	30 (16.7)	180 (21.6)
어머니학력	61세이상	3 (27.3)	8 (72.7)	0 (0.0)	11 (1.3)
	국 졸	29 (8.9)	251 (77.2)	45 (13.9)	325 (39.0)
	중 졸	9 (3.3)	231 (76.9)	55 (19.9)	277 (33.2)
	고 졸	3 (1.6)	151 (77.8)	40 (20.6)	194 (23.3)
계	대 학 이 상	1 (2.6)	29 (76.3)	8 (21.1)	38 (4.6)
	계	42 (5.0)	644 (77.2)	138 (17.8)	834 (100.0)

기회가 많아지고 간편하고 빠르게 제공되는 음식의 맛에 순응 되었기 때문이 아닌가 생각된다.

명절에 전통음식을 이용하는 이유는 〈표 9〉와 같이 전해 내려오는 관습(51.4%), 미풍양속(37.5%), 가족들의 선호(8.6%), 음식의 맛과 빛깔이 좋아서(2.5%) 순으로 주로 시대변화와 관계없이 형성된 고유한 음식 풍습에 생활의식이 전승되어 오고 있다는 점을 중요시 생각하고 있는 것 같다.

상황변수별 검증 결과 가정의 월수입 (P<.05), 어머니의 학력 (P<.01)에 따라 유의한 차를 나타냈다. 가정의 월수입이 적고 어머니의 학력이 낮을수록 전해 내려오는 관습 때문에, 가정의 월수입이 많고 어머니의 학력이 높을수록 미풍양속 때문에 전통음식을 많이 이용한다고 했다.

명절과 행사시 전통음식의 이용도가 낮았는데 〈표 8〉, 이와같이 줄어드는 이유는 〈표 10〉과 같다. 조리방법이 복잡하고 (44.0%)와 시간이 없고 (32.3%)가 76.3%로 간편한 음식을 접하면서 상대적으로 복잡하다는 선입견을 갖게 된 것으로 생각된다. 주거형태별 (P<.01), 어머니의 연령 (P<.05), 어머

니의 학력 (P<.01)에 따라 유의한 차를 보였으며, 아파트에 거주하는 경우는 조리방법에 대해 모르고, 어머니의 연령이 적을수록 시간이 부족하고, 어머니의 학력이 낮을수록 관심이 없어서 전통음식 이용도가 줄어든다고 하였다.

이는 사회가 산업화 되어 갈수록 가정에서 만들어 왔던 음식이 상품화되고 시간이 부족하며, 편리함으로 인해 편이식품을 많이 이용하는 것이라고 생각된다.

3) 전통음식의 계승 발전에 대한 의견

전통음식의 계승 발전에 대한 생각은 대부분의 여고생들이 계승 발전시켜야 한다(82.9%)고 하여 〈표 11〉 조¹⁶⁾가 조사한 결과 주부들의 생각과 같은 경향이였다.

계승발전시켜야 되는 이유는 〈표 12〉에서와 같이 한국인의 전통적인 식생활 문화를 이어가기 위하여가 56.2%로 명절과 행사시에 전통음식을 이용하는 이유에서와 같이 전통적인 음식에서 식생활의 고유 의식을 전승할 수 있다고 생각하였다. 기호에 맞으므로 32.7%로 전통음식이 우리의 식습관을 형성해

(표 9) 명절에 전통음식을 이용하는 이유

구 분		전해 내려오는 관습	미풍양속	가족들의 선호	음식의 맛과 빛깔이 좋아서	계	비 고
현 거주지역	직 할 시	245 (49.5)	199 (40.2)	36 (7.3)	15 (3.0)	495 (59.3)	$x^2=15.514$
	시	28 (43.8)	27 (42.2)	8 (12.5)	1 (1.6)	64 (7.7)	
	읍	77 (58.8)	34 (26.0)	17 (13.0)	3 (2.3)	131 (15.7)	N.S
	면	79 (54.5)	53 (36.6)	11 (7.6)	2 (1.4)	145 (17.4)	
월 수입	20만원미만	41 (53.3)	27 (35.1)	7 (9.1)	2 (2.6)	77 (9.2)	$x^2=20.570$
	20-50만원미만	176 (57.1)	91 (29.6)	31 (10.1)	10 (3.3)	308 (37.0)	
	50-80만원미만	151 (50.5)	125 (41.8)	18 (6.0)	5 (1.7)	299 (35.9)	P<0.05
	80만원미만	61 (40.7)	70 (46.7)	15 (10.0)	4 (2.7)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가 족	352 (50.5)	368 (38.5)	57 (8.2)	20 (2.9)	697 (83.6)	$x^2=4.609$
	확 대 가 족	76 (55.5)	45 (32.9)	15 (11.0)	1 (0.7)	137 (16.4)	
주거 형태	아 파 트	43 (44.8)	42 (43.8)	7 (7.3)	4 (4.2)	96 (11.5)	$x^2=13.797$
	양 옥	143 (51.4)	107 (38.5)	21 (7.6)	7 (2.5)	278 (33.3)	
	반 양 옥	78 (35.7)	46 (32.9)	16 (11.4)	0 (0.0)	140 (16.8)	N.S
	한 옥 타	137 (52.1)	92 (35.0)	26 (9.9)	8 (3.0)	263 (31.5)	
어머니 연령	20-40세	73 (48.7)	64 (42.7)	11 (7.3)	3 (1.3)	150 (18.0)	$x^2=13.797$
	41-50세	245 (49.6)	191 (38.7)	43 (8.7)	15 (3.0)	494 (59.2)	
	51-60세	105 (58.7)	55 (30.7)	16 (8.9)	3 (1.7)	179 (21.5)	N.S
	61세이상	5 (45.5)	3 (27.3)	2 (18.2)	1 (9.1)	11 (1.3)	
어머니 학력	국 출	189 (58.3)	93 (28.7)	35 (10.8)	7 (2.2)	324 (38.8)	$x^2=26.326$
	중 출	143 (51.4)	108 (38.9)	20 (7.2)	7 (2.5)	278 (33.3)	
	고 출	84 (43.1)	90 (28.7)	15 (7.7)	6 (3.1)	195 (23.4)	P<0.01
	대 학 이 상	13 (34.2)	22 (57.9)	2 (5.3)	1 (2.6)	38 (4.6)	
계		429 (51.4)	313 (37.5)	72 (8.6)	21 (2.5)	835 (100.0)	

(표 10) 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 이유

구 분		시간이없음	관심이없음	조리방법모름	조리방법복잡	기 타	계	비 고
현 거주지역	직 할 시	156 (31.5)	54 (10.9)	39 (7.9)	221 (44.7)	25 (5.1)	495 (59.2)	$x^2=6.811$
	시	18 (28.1)	11 (17.2)	4 (6.3)	27 (42.2)	4 (6.3)	64 (7.7)	
	읍	45 (34.4)	10 (7.6)	9 (6.9)	62 (47.3)	5 (3.8)	131 (15.7)	N.S
	면	51 (34.9)	19 (13.0)	11 (7.5)	58 (39.7)	7 (4.8)	145 (17.5)	
월 수입	20만원미만	27 (35.1)	11 (14.3)	7 (9.1)	25 (32.5)	7 (9.1)	77 (9.2)	$x^2=15.147$
	20-50만원미만	99 (32.0)	38 (12.3)	24 (7.8)	140 (45.3)	8 (2.6)	309 (37.0)	
	50-80만원미만	99 (33.1)	30 (10.0)	25 (8.4)	129 (43.1)	16 (5.4)	299 (35.8)	N.S
	80만원미만	45 (30.0)	14 (9.3)	7 (4.7)	74 (49.3)	10 (6.7)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가 족	212 (30.4)	82 (11.8)	55 (7.9)	315 (45.1)	34 (4.9)	698 (83.6)	$x^2=7.118$
	확 대 가 족	57 (41.6)	12 (8.8)	8 (5.8)	53 (38.7)	7 (5.1)	137 (16.4)	
주거 형태	아 파 트	35 (36.5)	5 (5.2)	12 (12.5)	38 (39.6)	6 (6.3)	96 (11.5)	$x^2=34.143$
	양 옥	78 (28.1)	30 (10.8)	16 (5.8)	142 (51.1)	12 (4.3)	278 (33.3)	
	반 양 옥	44 (31.2)	22 (15.6)	8 (5.7)	57 (40.4)	10 (7.1)	141 (16.9)	P<.001
	한 옥 타	100 (39.2)	29 (11.0)	23 (8.8)	100 (38.0)	8 (3.0)	263 (31.5)	
어머니 연령	20-40세	43 (30.0)	17 (11.8)	15 (10.0)	67 (44.7)	8 (5.3)	150 (18.0)	$x^2=29.096$
	41-50세	167 (33.8)	47 (9.5)	26 (5.3)	228 (46.2)	28 (5.3)	494 (59.2)	
	51-60세	58 (32.2)	26 (14.4)	21 (11.7)	70 (38.9)	5 (2.8)	180 (21.6)	P<0.05
	61세이상	2 (18.2)	3 (27.3)	1 (9.3)	3 (27.3)	2 (18.2)	11 (1.3)	
어머니 학력	국 출	1116 (35.7)	47 (14.5)	125 (38.5)	125 (38.5)	18 (5.5)	325 (38.9)	$x^2=27.166$
	중 출	75 (27.0)	26 (9.4)	146 (52.5)	146 (52.5)	6 (2.2)	278 (33.3)	
	고 출	68 (34.9)	14 (7.2)	81 (41.5)	81 (41.5)	14 (7.2)	195 (23.3)	38 (4.6)
	대 학 이 상	11 (29.0)	5 (13.2)	16 (42.1)	16 (42.1)	3 (7.9)	38 (4.6)	
계		270 (32.3)	94 (11.2)	63 (7.5)	368 (44.0)	41 (4.9)	836 (100.0)	

〈표 11〉 전통음식의 계승 발전에 대한 의견

구 분		계승발전시키다	그저 그렇다	계승 발전시킬 필요가 없다	계	비 고
현거주지역	직 할 시	418 (84.4)	71 (14.3)	6 (1.2)	495 (59.2)	$x^2=7.453$
	읍 면	50 (78.1)	11 (17.2)	3 (4.7)	64 (7.7)	
		108 (82.4)	18 (13.7)	5 (3.8)	131 (15.7)	N.S
		117 (80.1)	24 (16.4)	5 (3.4)	146 (17.5)	
월수입	20만원미만	68 (88.3)	6 (7.8)	3 (3.9)	77 (9.2)	$x^2=9.473$
	20-50만원미만	243 (78.6)	58 (18.8)	8 (2.6)	309 (37.0)	
	50-80만원미만	252 (84.3)	42 (14.1)	5 (1.7)	299 (35.8)	N.S
	80만원이상	129 (86.0)	18 (12.0)	3 (2.0)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가족	578 (82.8)	103 (14.8)	17 (2.4)	698 (83.6)	$x^2=0.507$
	확대 가족	114 (83.2)	21 (15.3)	2 (1.5)	137 (16.4)	N.S
주거 형태	아파트	83 (86.5)	10 (10.4)	3 (3.1)	96 (11.5)	$x^2=8.308$
	양옥	231 (83.1)	41 (14.8)	6 (2.2)	278 (33.3)	
	반양옥	122 (86.5)	16 (11.4)	3 (2.1)	141 (16.9)	N.S
	한옥	213 (81.0)	46 (17.5)	4 (1.5)	263 (31.5)	
	기타	44 (75.9)	11 (19.0)	3 (5.2)	58 (6.9)	
어머니연령	20-40세	124 (82.7)	25 (16.7)	1 (0.7)	150 (18.0)	$x^2=10.591$
	41-50세	408 (82.6)	76 (15.4)	10 (2.0)	494 (59.2)	
	51-60세	151 (83.9)	22 (12.2)	7 (3.9)	180 (21.6)	N.S
	61세이상	10 (90.9)	0 (0.0)	1 (9.1)	11 (1.3)	
어머니학력	국졸	274 (84.3)	40 (12.3)	11 (3.4)	325 (38.9)	$x^2=9.533$
	중졸	233 (80.2)	52 (18.7)	3 (1.1)	278 (33.3)	
	고졸	162 (83.1)	29 (14.9)	4 (2.1)	195 (23.3)	N.S
	대학이상	34 (89.5)	3 (7.9)	1 (2.6)	38 (4.6)	
	계	693 (82.9)	124 (14.8)	19 (2.3)	836 (100.0)	

왔기 때문이라고 생각한다. 현거주지역 (P(.05)에서만 유의적인 차이가 나타나 도시지역의 여고생일수록 전통적인 식생활 문화를 이어가기 위해 계승 발전시켜야 한다고 생각하고 있었다. 이러한 한국 전통음식을 계승 발전시키기 위해서 가정 (62.8%)에서 가장 많은 노력을 해야하며, 대중홍보 (15.7%), 개인 (8.9%), 학교 (7.1%) 순으로 나타났다 (표 13). 월수입에서 유의차 (P(.05)가 있었으며, 계승 발전시키기 위해서는 가정교육영 중점을 두어야 한다는 것은 전통음식은 주로 어머니, 할머니를 통해서 알게 되어^{14,16)} 가정이 가장 주요한 교육을 담당할 수 있는 곳이라고 사료된다.

이와같은 경향은 주부를 대상으로 전통음식에 관한 의식을 조사한 조¹⁶⁾의 연구 결과와 같은 경향이 있었다.

4) 자랑하고 싶은 전통음식

전통음식 18가지를 나열하여 자랑하고 싶은 순서대로 5가지를 선정하도록 한결과 (표 14)와 같다.

가장 자랑하고 싶은 전통음식은 김치(67.0%), 떡류(63.3%), 식혜(59.9%), 수정과(56.5%), 약식(42.

9%), 나물류(41.4%)순이었다.

김치는 우리 고유의 채소 발효 음식으로서 김치의 필요도는 안¹⁰⁾등의 8개도시 조사에서 대부분 식사시에 매 끼 식탁에 있어야 하고 꼭 필요하다고 생각되는 반찬품목 중 김치가 가장 높았으며 계¹⁾ 등의 외국 선수들 기호 조사에서도 가장 높은 선호도를 보인 우리나라 대표적인 전통음식이다.

떡류는 일상식과는 달리 우리의 기원, 의식구조, 토속신앙, 생활습관을 담고 있는 의례음식으로서 모⁶⁾등의 조사에 의하면 식혜, 수정과와 함께 페스트 푸드화 되었으면 좋은 음식들로서 우리의 고유음식의 전승은 물론 청소년들의 무분별한 서양음식 애호를 방지할 수 있고 우리 전통음식을 발전시킬 수 있는 것으로 나타났다.

4. 한국의 음식에 대한 기호도

기호는 “좋다, 싫다”의 표현으로 식행동을 일으키는 동기가 되는 심리현상으로 기호도가 높으면 좋지 못한 식습관도 변화시킬 수 있는 요인이 된다. 지역별 환경 차이는 식품 선택에 영향을 주어

<표 12> 전통음식을 계승 발전시켜야 한다고 생각하는 이유

구 분		전통적인식생활 문화이어가기위해	관 습	한국인의 기호에맞음	기 타	계	비 고
현거주지역	직 할 시	293 (59.4)	21 (4.3)	155 (31.4)	24 (4.9)	493 (59.1)	$x^2=19.689$
	시 읍 면	38 (59.4)	2 (3.1)	18 (28.1)	6 (9.4)	64 (7.7)	P<0.05
	읍	54 (41.2)	77 (5.3)	58 (44.3)	12 (9.2)	131 (15.7)	
	면	83 (56.9)	7 (4.8)	42 (28.8)	14 (9.6)	146 (17.5)	
월 수입	20만원	45 (58.4)	2 (2.6)	29 (37.7)	1 (1.3)	77 (9.2)	$x^2=10.784$
	20-50만원미만	159 (51.5)	14 (4.5)	111 (35.9)	25 (8.1)	309 (37.1)	N.S
	50-80만원미만	178 (59.9)	12 (4.0)	87 (29.3)	20 (6.7)	297 (35.7)	
	80만원이상	86 (57.3)	9 (6.0)	45 (34.3)	10 (6.7)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가 족	394 (56.6)	31 (4.5)	226 (32.5)	45 (6.5)	696 (83.6)	$x^2=0.761$
	확 대 가 족	73 (53.3)	6 (4.4)	47 (34.3)	11 (8.0)	137 (16.5)	N.S
주거 형태	아 파 트	57 (60.0)	5 (5.3)	25 (26.3)	8 (8.4)	95 (11.4)	$x^2=14.048$
	양 옥	152 (54.9)	15 (5.4)	97 (35.0)	13 (4.7)	277 (33.2)	
	반 양 옥	81 (57.5)	8 (5.7)	37 (26.2)	15 (10.6)	141 (16.9)	
	한 옥	141 (55.5)	7 (2.7)	95 (36.1)	15 (5.7)	263 (31.5)	N.S
	기 타	32 (55.2)	2 (3.5)	19 (32.8)	5 (8.6)	58 (7.0)	
어머니연령	20-40세	94 (62.7)	6 (4.0)	40 (26.7)	10 (6.7)	150 (18.0)	$x^2=8.762$
	41-50세	276 (56.1)	20 (4.1)	165 (33.6)	31 (6.3)	492 (59.1)	N.S
	51-60세	19 (50.6)	10 (5.6)	64 (35.6)	15 (8.3)	180 (21.6)	
	61세이상	7 (63.6)	1 (9.1)	3 (27.3)	0 (0.0)	11 (1.3)	
어머니학력	국 졸	179 (55.1)	12 (3.7)	116 (35.7)	18 (5.5)	325 (39.0)	$x^2=12.148$
	중 졸	148 (53.4)	15 (5.4)	91 (32.9)	23 (8.3)	277 (33.2)	N.S
	고 졸	116 (59.8)	6 (3.1)	58 (29.9)	14 (7.2)	194 (23.3)	
	대 학 이 상	25 (65.8)	4 (10.5)	8 (21.1)	1 (2.6)	38 (4.6)	
계		468 (56.2)	37 (4.4)	273 (32.7)	56 (6.7)	834 (100.0)	

<표 13> 전통음식을 계승시켜야 할 곳

구 분		개 인	가 정	학 교	대중홍보	정 부	계	비 고
현거주지역	직 할 시	44 (8.9)	297 (60.1)	36 (7.3)	91 (18.4)	26 (5.3)	494 (49.3)	$x^2=15.705$
	시 읍 면	7 (10.9)	47 (73.4)	3 (4.7)	4 (6.3)	3 (4.7)	64 (7.7)	N.S
	읍	8 (6.1)	91 (69.5)	11 (8.4)	16 (12.2)	5 (3.8)	131 (15.7)	
	면	15 (10.4)	88 (61.1)	9 (6.3)	20 (13.9)	12 (8.3)	144 (17.3)	
월 수입	20만원미만	14 (18.2)	41 (53.3)	10 (13.0)	11 (14.3)	1 (1.3)	77 (9.3)	$x^2=25.153$
	20-50만원미만	24 (7.8)	197 (64.2)	17 (5.5)	51 (16.6)	18 (5.9)	307 (36.9)	P(0.05)
	50-80만원미만	22 (7.4)	194 (65.1)	16 (5.4)	44 (14.8)	22 (7.4)	298 (35.8)	
	80만원이상	14 (9.3)	91 (60.7)	16 (10.7)	24 (16.0)	5 (3.3)	150 (18.0)	
가족 형태	핵 가 족	59 (8.5)	436 (62.7)	55 (7.9)	103 (14.8)	42 (6.0)	695 (83.5)	$x^2=9.117$
	확 대 가 족	15 (11.0)	86 (62.8)	28 (20.4)	28 (20.4)	4 (2.9)	137 (16.5)	N.S
주거 형태	아 파 트	7 (7.4)	54 (56.8)	11 (11.6)	17 (17.9)	6 (6.3)	95 (11.4)	$x^2=12.588$
	양 옥	29 (10.4)	179 (64.4)	20 (7.9)	36 (13.0)	14 (5.0)	278 (33.4)	
	반 양 옥	14 (10.0)	83 (59.3)	11 (7.9)	26 (18.6)	6 (4.3)	140 (16.8)	
	한 옥	18 (6.8)	168 (63.9)	15 (5.7)	45 (17.1)	17 (6.5)	263 (31.6)	N.S
	기 타	6 (10.5)	39 (68.4)	2 (3.5)	7 (12.3)	3 (5.3)	57 (6.8)	
어머니연령	20-40세	10 (6.7)	89 (59.3)	6 (4.0)	31 (20.7)	14 (9.3)	150 (18.0)	$x^2=18.848$
	41-50세	50 (10.2)	312 (63.5)	37 (5.7)	68 (13.9)	24 (4.9)	491 (59.0)	N.S
	51-60세	12 (6.7)	114 (63.3)	16 (8.9)	30 (16.7)	8 (4.4)	180 (21.6)	
	61세이상	2 (18.2)	7 (63.6)	0 (0.0)	2 (18.2)	0 (0.0)	11 (1.3)	
어머니학력	국 졸	31 (9.6)	209 (64.7)	16 (5.0)	50 (15.5)	17 (5.3)	323 (38.8)	$x^2=14.985$
	중 졸	23 (8.30)	178 (64.0)	21 (7.6)	39 (14.0)	17 (6.1)	278 (33.4)	N.S
	고 졸	17 (8.8)	112 (57.7)	16 (8.3)	40 (20.6)	9 (4.6)	194 (23.3)	
	대 학 이 상	3 (7.9)	24 (63.2)	6 (15.8)	2 (5.3)	3 (7.9)	38 (4.6)	
계		74 (8.9)	523 (62.8)	59 (7.1)	131 (15.7)	46 (5.5)	833 (100.0)	

〈표 14〉 자랑하고 싶은 전통음식

음 식 명	N (%)	음 식 명	N (%)
김 치	560 (67.0)	갈 비 찜	165 (19.7)
떡 류	529 (63.3)	화 체	158 (18.9)
식 혜	501 (59.9)	전 류	152 (18.2)
수 정 과	472 (56.5)	구 절 판	91 (10.9)
약	359 (42.9)	더 덕 구 이	66 (7.9)
나 물 류	346 (41.4)	생 선 회	62 (7.4)
잡 채	205 (24.5)	생 선 구 이	54 (6.5)
불 고 기	197 (23.4)	전 북 죽	40 (4.8)
신 선 로	179 (21.4)	편 육	36 (4.3)

〈표 15〉 좋아하는 음식과 싫어하는 음식 및 안 먹어본 음식

좋아하는 음식		싫어하는 음식		안 먹어본 음식	
음 식 명	N (%)	음 식 명	N (%)	음 식 명	N (%)
잡 채	489 (58.5)	멸 치 젓	428 (51.2)	두 립 회	631 (75.5)
만 두	431 (51.6)	조 기 젓	383 (45.8)	신 선 로	533 (63.8)
김 구 이	350 (41.9)	간 전	353 (42.2)	튀 각	511 (61.1)
식 혜	340 (40.7)	굴 전	300 (35.9)	전 북 초	496 (59.3)
찰 밥	330 (39.5)	홍 어 찜	284 (34.0)	홍 합 초	490 (58.6)
약 밥	317 (37.9)	생 선 회	281 (33.6)	구 절 판	481 (57.5)
떡 국	315 (37.7)	홍 어 회	280 (31.6)	부 각	430 (51.4)
갈 비 찜	298 (35.6)	미 나 리 나 물	259 (31.0)	툇 나 물	401 (48.0)
된 장 찌 개	298 (35.6)	계 장	255 (30.6)	대 합 찜	396 (47.4)
수 정 과	288 (34.4)	추 어 탕	253 (30.3)	갯 잎 부 각	349 (41.7)

개 개인의 기호형성에 주요 인자로 작용한다.

한국음식에 대한 기호는 〈표 15〉와 같이 좋아하는 음식, 싫어하는 음식, 안 먹어본 음식을 10가지 씩 조사하였다.

개 개인의 기호형성에 주요 인자로 작용한다.

한국음식에 대한 기호는 〈표 15〉와 같이 좋아하는 음식, 싫어하는 음식, 안 먹어본 음식을 10가지 씩 조사하였다.

좋아하는 음식은 잡채(58.5%), 만두(51.6%), 김구이(41.95%), 식혜(40.7%), 찰밥(39.5%) 순이었으며, 싫어하는 음식은 멸치젓(51.2%), 조기젓(45.8%), 간전(42.2%), 굴전(35.95%), 홍어찜(34.0%) 순이었다. 안 먹어본 음식은 두릅회(75.5%), 신선로(63.8%), 튀각(61.1%), 전복초(59.3%) 순이었다.

주식에서 밥류로는 찰밥, 흰밥, 콩밥, 잡곡밥, 보리밥, 현미밥 순으로 다른 잡곡밥보다 보리밥에 대한 기호가 낮았으며, 이는 중²²⁾·고등학생²³⁾과 대학생²⁴⁾을 대상으로 한 결과와 일치하였다. 국류는 감자국(72.3%)을 좋아하였고, 김치류는 배추통김치(69.8%), 찜류는 갈비찜(67.7%), 나물류는 콩나물(66.05)을 좋아하였다.

전류는 새우전, 채소전, 풋고추전, 쇠고기전, 버섯

전, 굴전, 간전 순으로 간전을 제일 싫어했는데 이는 청소년의 기호조사와 ²²⁾²⁵⁾²⁶⁾²⁷⁾ Schorr의 보고²⁸⁾에서도 나타나는 것과 같았다.

떡류는 송편(71.2%)을 제일 좋아했으며 이는 윤²⁹⁾의 아동층 대상으로 한 연구보다 높았고 젓갈류는 매우 낮은 기호를 나타냈는데 홍²³⁾의 여고생을 대상으로 한 조사와 같았다.

Young과 Lafortune³⁰⁾의 어린이를 대상으로 조사한 결과와 김³¹⁾의 고등학생을 대상으로 한 조사에서 먹어 본 경험이 적은 식품은 싫어하는 비율이 높다고 하였는데 이는 본 조사 결과와 일치하였다.

IV. 결 론

광주직할시와 전남지역의 여고생 836명을 대상으로 한국음식에 관한 의식과 기호를 알아 본 결과는 다음과 같다.

1. 한국음식의 조리방법이 과학적이다(63.%)라고 생각하고 있었으나 조사대상자의 89.1%가 복잡하고 어렵다고 하여 개선되기를 바라며(97.4%), 현거주지역에서 유의적인 차이를 나타내어 도시지역에서는 조리방법, 농촌지역에서는 영양적인 면, 위생

적인 면이 개선되어야 한다고 나타났다.

2. 한국음식 중 특히 전통음식에 관심을 갖게 된 동기는 가정(34.9%)과 학교교육(29.6%), 매스컴(22.2%) 기타 등이었으며 현 거주지역 ($P<.05$), 월 수입 ($P<.05$)에 따라 유의한 차를 나타내어 도시지역 일수록 월수입이 많을수록 학교교육과 매스컴의 영향을 많이 받았다.

3. 명절이나 행사시에는 주로 전통음식과 비전통음식을 함께 이용(74.5%)하고 있었고, 전통음식의 이용이 감소하는 이유는, 조리방법이 복잡할 뿐 아니라 시간이 부족한 것으로 나타났으며, 주거형태($P<.01$), 어머니의 연령($P<.05$), 어머니의 학력 ($P<.01$)에 따라 유의한 차이가 있었다.

4. 전통음식은 한국인의 전통적인 식생활 문화를 이어가기 위해서 계승 발전시켜야 하며(82.9%), 계승 발전하기 위해서 노력해야 할 곳은 가정이라고 하였다. 자랑하고 싶은 음식은, 김치, 떡류, 식혜, 수정과, 약식 순이었다.

5. 한국음식 중 가장 좋아하는 음식은 잡채(58.5%), 만두(51.6%), 김구이(41.9%), 식혜(40.7%), 찰밥(39.5%) 순이었고 싫어하는 음식은 멸치젓(51.2%), 조기젓(45.8%), 간전(42.2%), 굴전(35.9%) 순이었다.

이상에서와 같이 우리의 고유한 식생활 문화가 형성, 유지되기 위해서 한국음식은 더 과학적이고 합리적인 방향으로 개선해 나가야 하며, 전통음식에 대한 의식은 가정교육을 통해서 이루어지므로 가정교육을 통해서 우리 고유음식이 계승, 발전되도록 지도가 이루어져야 할 것이다. 그리고 조리방법이 복잡한 전통음식을 개선하여 손쉽게 이용할 수 있는 한국음식의 개발과 보급이 이루어 지는 것이 필요하다고 생각한다.

본 조사는 광주와 전남도내 일부 지역에 소재한 여고생들을 대상으로 표집하였으며 연구결과의 보편성 즉 전국적 확대 해석에 신중을 기해야 하는 제한점이 있다.

참 고 문 헌

- 계승희, 윤석인, 한국전통음식에 대한 외국 운동선수들의 기호도 조사, 한국식문화학회지, 3(1):79, 1988.
- 윤서석, 한국식생활문화의 고찰, 한국 영양학회지, 19(2): 107, 1986.
- 윤서석, 한국민속학, 수확사, 1978.
- 신민자, 한국식생활 문화의 어제와 오늘, 국민영양 4:14, 1986.
- 김성곤, 이애량, 서울지역의 라면소비실태조사, 한국식문화학회지 4(4), 395, 1989.
- 오수미, 전미연, 백수경, 이수미, 패스트푸드의 외식행동에 관한 2차실태조사, (-여의도 지역 중심으로-) 한국식문화학회지, 4(1):83, 1989.
- 김초영, 남순란, 광동경, Fast Foods의 이용실태 조사 및 영양밀도 평가에 관한 연구 -서울시내 남여 중고등학생을 중심으로- 한국식문화학회지 5(3):361, 1990
- 류은순, 광동경 ; 국내 패스트푸드점에 대한 소비자의 의견 조사-제1보: 햄버거 체인점을 중심으로 - 한국식문화학회지, 4-(3):229, 1989.
- 모수미, 김창임, 이심열, 윤은영, 이경신, 최경숙, 패스트푸드의 외식행동에 관한 실태조사 -여의도 아파트단지를 중심으로- 한국식문화학회지, 1(3):295, 1986.
- 안숙자 ; 서울지역을 대상으로한 연령별, 성별에 따른 한국일상식의 기호에 관한 연구, 가정문화론집, 2:125, 1988.
- 손진 ; 각 지방 향토음식에 대한 고찰, 원광대학교 사범대학 가정교육학과 가정학연구, 5:88, 1980.
- 송유경 ; 우리나라 전통적인 조리법에 대한 연구, 성균관대학교 논문집, 1982.
- 임양순 ; 우리나라 절식에 관한연구, 한국식문화학회지, 1(4):361, 1986.
- 김향희 ; 한국절식의 시행시대에 관한 지역별 비교연구. 강릉, 대전, 전주, 대구지역 중심으로 -효성대학교 대학원 석사학위 논문. 1988.
- 나철 ; 절식음식에 관한 도시 여성들의 외식동향조사, 비사논 집 217, 1985.
- 조연숙 ; 전통음식에 관한 도시 주부들의 외식조사연구, -대구 중심- 영남대학교 교육대학원 석사학위 논문, 1986.
- 이기열 ; 한국전통음식의 영양학적 조명, 한국영양학회지, 19(2):115, 1986.
- Guthrie HA ; Introductory Nutrition, Mosby,

- 1975.
19. 임양순, 유기화합물이 조리시 야채 중의 함량에 미치는 영향에 관하여, 대한가정학회지, 12 : 14, 1974.
 20. 박정식, 건국학술지, 10 : 50, 1969.
 21. 김보혜, 신동순, 미취학아동의 영양섭취실태 및 환경적 영향요인의 조사연구. 대한가정학회지, 20(1):73, 1988.
 22. 원재희, 일부 중·고등학교의 편식 실태 상황에 관한 조사연구. 한국영양학회지, 7, 15, 1976.
 23. 홍순정, 남녀 중·고등학생들의 식습관 및 기호도 조사. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문, 1984.
 24. 안순례, 김 경애, 광주 시내 여중학생의 도시락 영양실태와 식품기호 및 환경요인과의 관계, 대한가정학회지, 26(3):53, 1988.
 25. 김영자, 여대생의 음식 선택 및 기호성향에 관한 연구. 한국영양학회지, 9:35, 1976.
 26. 김혜영, 단체급식에 관한 연구. 대한가정학회지, 11(1):55, 1973.
 27. 이미숙, 어린이 식습관이 체위에 미치는 영향에 관한 연구. 한국영양학회지, 9:7, 1978.
 28. Schorr, B.C., Sanjur, D., and Erickson, E.C., Teen=age food Habits J.Am. Dietet. A., 61 : 415, 1972.
 29. 윤점섭, 국민학교 아동의 전통병이류에 대한 기호 및 기호에 영향을 미치는 요인에 관한 조사 연구, 충북대학교 교육대학원 석사학위논문, 1989.
 30. Young, C.M., and Lafortune, T.D., Effect of food preferences on nutrient, J.Am Diet. Assoo, 33:87, 1957.
 31. 김명희, 고등학생의 식품기호와 인성에 관한 조사연구, 이화여자대학교, 교육대학원, 석사학위논문, 1983.