

여고생의 한국 전통음식에 관한 기호도 및 섭취빈도에 관한 연구

김 주 현

동국전문대학 전통발효식품과

A Study on Korean Traditional Foods Preference and Consumption of Female High School Students

Ju-Hyeon Kim

Dept. of Traditional Fermented Food, Dongkuk Junior College

Abstract

This study was carried out to investigate the preference and consumption of Korean traditional foods. Questionnaires were completed by 210 academic female high school students and also by 210 vocational female high school students.

The family income of academic high school students was significantly higher than that of vocational high school students and the family size of academic high school students was larger than that of vocational high school students.

In the food consumption, academic high school students are broiled foods more frequently and vocational high school student ate noodles more frequently. Academic high school student showed a higher average in the preference of salted sea foods than that of vocational high school students. In the intake of salted sea foods, academic high school student had a higher intake frequency. The preference and intake frequency of salted sea foods increased significantly with their family's income. Also academic high school student showed a higher average in Korean traditional food knowledge. And this knowledge increased significantly with their family's income.

Key words : Korean traditional foods, preference and consumption.

서 론

한민족의 식생활은 그들이 살고 있는 자연환경과 사회환경 속에서 오랜 기간을 걸쳐 형성된 하나의 문화유산이다¹⁻³⁾. 그러나 최근에 들어와 우리의 식생활은 예전과 달리 여러 면모로 변화를 거듭해 왔고 성인병 등 현대인의 질병발생과 건강문제의 변화는 식품에 대한 관심도를 크게 증가시키고 있는 실정이다⁴⁻⁶⁾. 즉 잘못된 식생활에서 초래된 결과는 복합적인 것이어서 각기 그 요인을 분리하기 힘들고 그 결과 역시 오랜 시간이 지난 후에 나타나므로 균형된 식생활의 필요성은

더욱 절실하다고 하겠다⁷⁾.

또한 우리의 고유한 자연환경과 역사속에서 배양되고 전승되어온 전통식품은 합리적인 조리 및 건강지향 기능성 식품으로서의 가치가 재인식됨에 비추어 계속 보존되어야 할 것이다^{8,9)}. 이에 본 연구는 교육환경이 서로 다른 인문계, 실업계, 직업계의 여고생을 대상으로 전통식품의 기호도와 섭취빈도를 조사하여 다음 세대를 이어갈 청소년들의 식생활 양상을 파악하고 전통음식의 올바른 수용과 과학적인 연구에 도움이 되고자 하였다.

연구방법

1. 조사 대상자 및 기간

본 연구의 조사대상은 대구지역에 위치한 대구여자 고등학교 210명, 대구여자 상업계 고등학교 210명, 총 420명에게 행해졌다. 조사기간은 1995년 5월 10일부터 6월 5일까지 행해졌으며 배부한 436매중 불완전한 응답을 제외한 420매의 응답만을 통계 처리하였다.

2. 조사내용

1) 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 연령, 그들 부모의 나이, 형제 자매의 수, 가족의 총수입, 가족구성형태 등을 조사하였다.

2) 전통음식의 섭취 빈도조사

우리나라 음식을 총 15종류로 나누고 인문계와 실업계 여고생의 현재의 섭취빈도를 조사하였다.

3) 된장류, 김치류, 젓갈류의 기호도와 섭취빈도 조사

된장류, 김치류, 젓갈류의 기호도와 섭취빈도를 조사하고, 이를 부모의 나이, 총수입, 가족형태에 따라 분류하여 각 요인 간의 영향을 조사하였다.

4) 전통음식 및 절기음식에 관한 인지정도 조사

16종의 전통음식에 관해 어느 정도 알고 있으며 조리방법 역시 어느 정도 인지하고 있는지를 조사하였고, 16개의 음식중 먹어본 적이 있거나 조리방법까지 아는 음식의 수를 조사하여 점수화하여 전체적인 전통음식의 인지도로 평가하였다.

3. 분석방법

설문지에 대한 자료는 SPSS package를 사용하여 처리하였다. 자료의 분석방법은 각 항목에 대해 빈도와 백분율을 구하였으며 F-test, χ^2 -test를 실시하여 변수간의 유의성을 검증하였고 집단간의 유의성 검증은 Scheffe test에 의하였고 Pearson 상관계수로서

Table 1. The general characteristics of subjects

	Academic	Vocational	P-value
Age	16.5 ± .52	16.5 ± .63	N.S
Age of their father	46.8 ± 3.24	47.3 ± 4.53	N.S
Age of their mother	43.2 ± 2.73	43.7 ± 4.06	N.S
No. of their brothers and sisters	1.6 ± .87	2.1 ± 1.13	.0000 ***
Income of their parents (10,000won /month)	(%)	(%)	
> 200	24.8	8.6	
200 ~ 100	59.5	53.8	
100 ~ 50	3.8	28.6	.0000 ****
< 50	0.5	2.9	
Missing Data	11.0	6.2	
Family size	(%)	(%)	
Nuclear family	86.2	81.0	
Large family	12.9	19.0	.0872 *
Data missing	1.0	-	

* P < 0.1

*** P < 0.001

각 변수간의 상관관계를 구하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 연령, 부모의 연령, 형제 자매의 수, 총수입, 가족형태에 대한 결과는 Table 1에 나타나 있다. 총 420명중 인문계 210명, 실업계 210명의 여고생으로써 두 집단간에 이들 부모의 총수입, 형제 자매수, 가족형태에서 유의적인 차이가 나타났다. 실업계 여고생 부모의 총수입이 인문계 여고생 부모의 총수입 보다 유의적으로 더 낮게 나타났고(P<0.001), 실업

계 여고생의 경우 대가족 형태가 인문계 여고생보다 유의적으로 더 높게 나타났다(P<0.1). 또한 그들의 형제 자매수 역시 인문계 여고생보다 유의적으로 더 많았다(P<0.001).

2. 한국음식의 섭취빈도 조사

청소년의 한국음식의 섭취빈도는 대학생들 대상으로 한 이 등¹⁰⁾의 연구와 거의 비슷한 경향을 보였는데, 떡, 한과, 음청류의 섭취빈도가 대학생들과 비교해 볼 때 더 낮게 나타났으며, 그에 반해 전류 (야채전, 생선전 등)의 섭취빈도는 더 높게 나타났다.

한편 인문계의 경우 실업계보다 구이류 (생선구이,

Table 2. Korean Traditional Food Frequencies

No. (%)

Food item	Academic high school					Vocational high school					P-value
	once a day	once a week	once a month	2~3 times a year	hardly	once a day	once a week	once a month	2~3 times a year	hardly	
1. Cooked rice dishes <밥류>	208 (99.0)	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.5)	203 (96.7)	6 (2.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.5)	N. S
2. Gruels <죽류>	0 (0.0)	2 (0.1)	49 (23.3)	107 (51.0)	52 (24.8)	0 (0.0)	4 (1.9)	24 (11.4)	108 (51.4)	74 (35.2)	
3. Noodles <면류>	1 (0.5)	87 (41.4)	109 (51.9)	8 (3.8)	5 (2.4)	15 (7.1)	114 (54.3)	67 (31.9)	10 (4.8)	4 (1.9)	.0011 **
4. Soups <국류>	90 (42.9)	93 (44.3)	26 (12.4)	0 (0.0)	1 (0.5)	76 (36.2)	108 (51.4)	24 (11.4)	0 (0.0)	2 (1.0)	N. S
5. Stews <찌개류>	73 (34.8)	123 (58.6)	12 (5.7)	0 (0.0)	2 (1.0)	71 (33.8)	123 (58.6)	14 (6.7)	2 (1.0)	0 (0.0)	
6. Braised foods <찜류>	1 (0.5)	45 (21.4)	139 (66.2)	20 (9.5)	5 (2.4)	0 (0.0)	39 (18.6)	133 (63.4)	28 (13.3)	10 (4.8)	.0058 **
7. Stewed foods in the soy sauce <조림>	16 (7.6)	121 (57.6)	60 (28.6)	8 (3.8)	5 (2.4)	13 (6.2)	104 (49.5)	73 (34.8)	11 (5.2)	9 (4.3)	
8. Broiled foods <구이류>	16 (7.6)	123 (58.6)	65 (31.0)	3 (1.4)	3 (1.4)	8 (3.8)	89 (42.4)	96 (45.7)	11 (5.2)	6 (2.9)	
9. Pan fried foods <전류>	39 (18.6)	83 (39.5)	72 (34.3)	16 (7.6)	0 (0.0)	35 (16.7)	71 (33.8)	79 (37.6)	20 (9.5)	5 (2.4)	
10. Boiled vegetables <숙채류>	86 (41.0)	103 (49.0)	20 (9.5)	1 (0.5)	0 (0.0)	83 (39.5)	105 (50.0)	21 (10.0)	0 (0.0)	1 (0.5)	
11. Salads <생채류>	77 (36.7)	113 (53.8)	18 (8.6)	1 (0.5)	1 (0.5)	71 (33.8)	108 (51.4)	27 (12.9)	1 (0.5)	3 (1.4)	

Table 2. Continued

Food item	Academic high school					Vocational high school					P-value
	once a day	once a week	once a month	2~3 times a year	hardly	once a day	once a week	once a month	2~3 times a year	hardly	
12. Kimchies <김치류>	179 (84.8)	27 (12.9)	1 (0.5)	1 (0.5)	3 (1.4)	193 (91.9)	14 (6.7)	1 (0.5)	1 (0.5)	1 (0.5)	N. S
13. Rice cakes <떡류>	1 (0.5)	19 (9.0)	77 (36.7)	104 (49.5)	9 (4.3)	1 (0.5)	13 (6.2)	84 (40.0)	92 (44.3)	19 (9.0)	
14. Korean crackers <한과류>	0 (0.0)	0 (0.0)	34 (16.2)	129 (61.5)	47 (22.4)	0 (0.0)	3 (1.4)	23 (11.0)	126 (60.0)	58 (27.6)	
15. Soft drinks <음청류>	6 (2.9)	15 (7.1)	51 (24.3)	118 (56.2)	20 (9.5)	3 (1.4)	15 (7.1)	42 (20.0)	109 (51.9)	41 (19.5)	

** P < 0.01

불고기 등)의 섭취빈도가 더 높았으며(P<0.01), 면류의 섭취빈도는 실업계 여고생에게 더욱 높았다(P<0.01). 이러한 것은 그들의 교육 수준에 의한 영향이라고 사료된다

3. 된장류, 김치류, 젓갈류의 기호도와 섭취빈도 조사
우리의 전래의 발효식품 즉, 된장류(된장, 청국장 등), 김치류(배추김치, 깍두기 등), 젓갈류(오징어젓,

Table 3. The preference of traditional fermented foods No.(%)

		Academic		Vocational	
		No.	(%)	No.	(%)
Soybean Pastes (된장류)	very preferable	53	(25.2)	65	(31.0)
	preferable	98	(46.0)	97	(46.2)
	fair	52	(24.8)	44	(21.0)
	dislikable	6	(2.9)	4	(1.9)
	very dislikable	1	(0.5)	0	(0.0)
P - Value		N.S			
Kimchies (김치류)	very preferable	57	(27.1)	63	(30.0)
	preferable	97	(46.2)	110	(52.4)
	fair	55	(26.2)	35	(16.0)
	dislikable	0		0	
	very dislikable	1	(0.5)	2	(1.0)
P - Value		N.S			
Salted Sea Foods (젓갈류)	very preferable	27	(12.9)	14	(6.7)
	preferable	50	(23.8)	31	(14.8)
	fair	70	(33.3)	72	(34.3)
	dislikable	46	(21.9)	74	(35.2)
	very dislikable	17	(8.1)	19	(9.0)
P - Value		0.0060 **			

** P < 0.01

Table 4. Frequence the Korean traditional fermented foods**No. (%)**

	Academic	Vocational
Soybean pastes (된장류)		
more than once a day	43 (21.2)	42 (20.2)
more than once a week	134 (66.0)	136 (65.4)
more than once a month	19 (9.4)	25 (12.0)
more than 2~3 times a year	5 (2.5)	3 (1.4)
hardly	2 (1.0)	2 (1.0)
P-Value	N.S	
Kimchies (김치류)		
more than once a day	164 (80.8)	185 (89.0)
more than once a week	32 (15.8)	18 (8.7)
more than once a month	4 (2.0)	3 (1.4)
more than 2~3 times a year	1 (0.5)	0 (0.0)
hardly	2 (1.0)	2 (1.0)
P-Value	N.S	
Salted Sea Foods (젓갈류)		
more than once a day	3 (1.5)	1 (0.5)
more than once a week	45 (22.3)	36 (17.3)
more than once a month	76 (37.6)	63 (30.3)
more than 2~3 times a year	15 (7.4)	37 (17.8)
hardly	51 (25.2)	71 (34.1)
P-Value	0.015 *	

* P < 0.05

명란젓 등)의 기호도와 섭취빈도를 조사한 결과는 Table 3, 4에 나타나 있다. 인문계 여고생이 실업계 여고생보다 젓갈류의 기호도 및 섭취빈도가 각각 유의적으로 높게 나타났으며($P < 0.01$), 이러한 것은 서로 연관성이 있다고 사료된다. 이러한 차이는 Table 5의 결과에서도 주의 깊게 살펴볼 수 있었다. 즉, 여고생 전체를 수입이라는 변수로 다시 나누어 보았을 때, 수입이 높은집단이 수입이 낮은 집단보다 젓갈류의 기호도가 더 높게 나타났으며($P < 0.05$), 섭취빈도 역시 유의적으로 높게 나타났다($P < 0.001$). 또한 역시 수입이 증가함에 따라 김치류 역시 섭취빈도가 증가되었다($P < 0.01$). 식품 기호에 영향을 주는 요인으로는 문화, 사회, 경제, 교육정도, 종교, 식습관, 연령, 직업, 가족구성, 영양상태, 식품에 대한 정보 등이 있다고 한다¹¹⁾. 김의 연구에서도 수입정도가 식습관에 영향을 준다고 하며¹²⁾ 본 연구 결과에서는 전통음식의 섭취빈도 및 기호도가 수입에 의한 영향이 큰 것으로 나타났

다. 한편 Table 6의 경우 가족 형태에 따라 된장류, 김치류, 젓갈류의 기호도, 섭취빈도를 비교한 결과 된장류의 섭취빈도의 경우, 대가족형태의 여학생들이 된장류를 유의적으로 더 자주 섭취하는 것으로 나타났다($P < 0.05$). 「가정교육을 통해서」 전통음식을 알고 관심을 가졌다는 조 등¹³⁾의 연구에서와 같이 가족 구성 형태에 따라 전통음식의 접할 기회가 달라질 것이며 그 기호도 역시 영향을 받을 것으로 생각되며, 현대 산업사회의 전환으로 변화된 가족의 형태는 생활의 변화에 큰 영향을 주었다고 사료된다.

4. 전통음식에 관한 인지도 조사

16종의 전통음식에 대해 전혀 모르면 1점, 음식이름만 들어본 경우는 2점, 먹어본 적이 있는 경우는 3점, 조리방법도 알고 있으면 4점으로 그 인지도를 알아본 결과는 Table 7에 나타나 있다. 인문계 여고생과 실업계 여고생의 인지 정도는 음식에 따라 각각 서로 다른

Table 5. The effect of the income on the preference and frequency of Korean traditional fermented foods

Income (10,000won /month)	Preferences ^a	Frequencies ^b
Soybean pastes (된장류)		
> 200	2.0 ± 1.00	1.9 ± 0.77
200 ~ 100	2.0 ± 0.90	1.9 ± 0.75
100 ~ 50	1.9 ± 0.74	2.0 ± 0.72
< 50	2.0 ± 0.82	2.3 ± 0.95
P-Value	N,S	N,S
Kimchies (김치류)		
> 200	1.8 ± 0.66	1.1 ± 0.34
200 ~ 100	2.0 ± 0.76	1.2 ± 0.61
100 ~ 50	2.0 ± 0.73	1.2 ± 0.63
< 50	2.0 ± 0.74	2.0 ± 1.53
P-Value	N,S	0.0038 **
Salted Sea Foods (젓갈류)		
> 200	3.0 ± 1.07	3.2 ± 1.20
200 ~ 100	3.0 ± 1.11	3.4 ± 1.25
100 ~ 50	3.3 ± 1.01	3.8 ± 1.40
< 50	3.9 ± 1.09	4.7 ± 0.49
P-Value	0.0240 *	0.0008 ***

* P < 0.05, ** P < 0.01, *** P < 0.001

a: preference degree	1 very preferable	b: frequency degree	1 more than once a day
	2 preferable		2 more than once a week
	3 fair		3 more than once a month
	4 disliked		4 more than 2~3 times a year
	5 very disliked		5 hardly

Table 6. The effect of the size of their family on preference and frequencies of Korean traditional foods

Size of family	Preferences	Frequencies
Soybean pastes (된장류)		
nuclear family (핵가족)	2.0 ± 0.87	2.0 ± 0.75
large family (대가족)	1.9 ± 0.72	1.7 ± 0.66
P-Value	N. S	0.0177 *
Kimchies (김치류)		
nuclear family (핵가족)	2.0 ± 0.72	1.1 ± 0.58
large family (대가족)	1.9 ± 0.83	1.2 ± 0.64
P-Value	N. S	N. S
Salted sea foods (젓갈류)		
nuclear family (핵가족)	3.1 ± 1.10	3.5 ± 1.23
large family (대가족)	3.1 ± 1.16	3.5 ± 1.31
P-Value	N. S	N. S

* P < 0.05

Table 7. The knowledge of Korean traditional foods

Food item	Knowledge degree		P-Value
	Academic	Vocational	
Five grain rice (오곡밥)	3.1 ± .47	3.0 ± .47	0.0097 **
Pumpkin soup (호박죽)	3.1 ± .46	3.0 ± .43	N. S
Pyõnsu (편수)	1.3 ± .59	1.5 ± .69	0.0053 **
Hot shredded beef soup (육개장)	2.9 ± .57	2.7 ± .56	0.0020 **
Braised sea bream (도미찜)	2.1 ± .74	1.5 ± .74	N. S
Ku-jõl Pan (구절판)	1.4 ± .65	2.0 ± .65	0.0099 **
Stewed mussel in the soy sauce (홍합초)	1.3 ± .60	1.3 ± .58	N. S
Pressed boiled beef (사태편육)	2.3 ± .80	1.9 ± .81	0.0000 ***
Mug-bean pancake (녹두 빈대떡)	2.7 ± .70	3.1 ± .82	0.0000 ***
Nõbiani-kui : Bulgogi (너비아니구이)	2.7 ± .90	1.5 ± .90	0.0000 ***
Meat and rice cake broiled on a skewer (떡산적)	2.2 ± .94	2.4 ± .93	N. S
Minari gang Hoe (미나리 강회)	1.6 ± .84	1.8 ± .93	N. S
Jerked beef (육 포)	2.3 ± .72	2.0 ± .73	0.0004 ***
Bossam Kimch (보쌈 김치)	2.6 ± .71	2.3 ± .61	0.0000 ***
In gõlmi (인절미)	3.1 ± .32	3.0 ± .26	0.006 **
Da sik (다식)	1.7 ± .89	2.1 ± .92	0.0000 ***
The No. of foods which they chose 3 or 4	7.74±2.81	6.99±2.5	0.0040 **

* P < 0.05, ** P < 0.01, *** P < 0.001

인지 정도를 보였고 이는 각기 서로 다른 교육과정에 의한 결과로 사료된다.

또한 3, 4점을 얻은 음식의 수를 조사하여 전반적인 인식정도로 파악하였는데, Table 7에 나타나 있듯이 인문계 여학생의 점수가 유의적으로 더 높게 나타났다 (P<0.01). 한편 먹어보거나 조리방법까지 안다는 음식의 가지수를 부모의 나이, 총수입으로 Pearson 상관계수로 그 상관관계를 조사한 결과, 총수입과 인

지한 음식의 수는 유의적으로 비례관계를 보여주었다 (P<0.001). 한편 그들 부모의 나이는 각각 인지한 음식의 수에 유의적인 상관성을 찾을 수 없었다.

이는 김의 연구¹⁴⁾에서 처럼 조리방법의 인지는 그 수입과 관련이 있음을 알 수 있었다. 여러 요인에 의한 영향으로 점차 변화 되어온 우리의 생활 속에서 전통의 음식문화를 계승 발전시켜 나가야 할 것이다¹⁵⁾.

요 약

대구시내 인문계, 실업계 여고생 총 420명을 대상으로 전통음식에 관한 기호도와 섭취빈도에 관한 설문조사를 실시하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 조사대상자의 일반적인 사항을 조사한 결과, 실업계 여고생의 부모보다 인문계 여고생의 부모의 총수입이 더 높게 나타났으며, 대가족의 형태와 형제 자매수는 실업계 여고생에게 유의적으로 더 높게 나타났다.

Table 8. The Interaction of Age and Income about Korean Tradition Food Knowledge

	knowledge degree
A age of their mother	0.382
age of their father	0.680
Income of their family	- 0.2306 ***

*** P < 0.001

a : No. of foods which they chose 3 or 4 in food knowledge

2. 전통음식의 섭취빈도를 조사한 결과 인문계 여고생에게는 상대적으로 구이류의 섭취빈도가 유의적으로 높은 반면, 실업계 여고생에게는 상대적으로 면류의 섭취빈도가 유의적으로 더 높게 나타났다.
3. 된장류, 김치류, 젓갈류의 기호도와 섭취빈도를 조사한 결과, 젓갈류의 기호도와 섭취빈도가 실업계 여고생에게 높게 나타났다. 부모들의 수입 정도에 따른 된장류, 김치류, 젓갈류의 기호도와 섭취빈도를 조사한 결과 수입이 높을수록 기호도와 섭취빈도가 높게 나타났다.
4. 16종의 음식종류중 먹어보았거나 조리방법까지 알고 있는 식품의 종류를 조사한 결과 인문계 여고생은 7.74개, 실업계 여고생은 6.99개로 인문계 여고생이 더 높게 나타났다. 또 이것을 Pearson 상관계수로 그 요인을 비교한 결과, 부모의 수입이 부모의 나이보다 전통식품의 인지도에 더 큰 영향을 주는 것으로 나타났다.

위의 결과에서 보듯이 교육환경 즉, 가족형태, 수입 등의 사회 경제적 요인이 서로 다른 두 집단에서의 전통음식의 섭취빈도, 기호도, 인지도에 큰 영향을 주는 것을 알 수 있다. 즉 그들의 가족형태, 경제적인 수준의 차이가 전통식품의 선택, 기호도 등에 영향을 주었고, 이러한 경향은 오늘날의 식생활 변화를 대변해 준다고 볼 수 있다. 우리의 전통음식을 젊은 청소년에게 널리 인식, 보급시키기 위해서 그들을 둘러싼 사회, 경제적, 교육적 환경을 더욱 자세하게 분석하고 체계적으로 접근하는 자세가 필요하다고 생각된다.

참고문헌

1. 윤서석 : 한국음식, 수학사, 1995.
2. 황혜성외 : 한국의 전통음식, 교문사, 1994.
3. 이서래 : 한국의 발효식품, 이화여대 출판부, 1986.
4. 이일한 : 한국인의 식생활 양상의 변화가 건강 및 질병상태에 미친영향, 한국식문화학회지, 8(4), 359, 1993.
5. 하태열외 : 전국 중학생 어머니의 영양지식과 식습관에 관한 조사, 한국식량학회지, 24(1), 10, 1995.
6. 이철호외 : 지난 일세기 동안의 한국인 식습관의 변화와 보건 영양상태의 추이분석, 한국식문화학회지, 3(4), 397, 1988.
7. 김화영 : 대학생의 영양지식과 식습관에 관한 연구, 한국영양학회지, 3(17), 178, 1984.
8. 조재선 : 우리나라 식생활 문화 연구의 여제와 오늘, 한국식문화학회지, 10(3), 213, 1995.
9. 윤서석 : 한국의 자연과 식생활, 한국식문화학회지, 10(3), 203, 1995.
10. 이경애외 : 남녀 대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구, 대한가정학회지, 31(3), 187, 1993.
11. 김혜경 : 산업체 근로자의 식습관과 영양 상태에 관한 연구, 한국식문화학회지, 10(2), 119, 1995.
12. 김창숙외 : 한국 근로자의 식품섭취기호도에 관한 연구, 한국식문화학회지, 8(1), 1, 1993.
13. 조연숙 : 전통음식에 관한 도시주부들의 의식조사 연구, 한국식문화학회지, 3(3), 281, 1988.
14. 김우경 : 주부들의 식생활에 대한 관심도와 조리원리 및 조리방법 지식에 관한 연구, 한국식문화학회지, 7(2), 151, 1992.
15. 권정숙외 : 경상북도 안동군 농촌지역 주부들의 영양지식, 식습관, 식품 기호도 및 영양소 섭취 실태에 관한 조사 연구, 4(3), 31, 1994.

(1995년 10월 16일 수리)