

# 조선일보에 게재된 음식만들기 기사분석

## Analysis of Home Cooking Articles in Cho-Sun Daily Newspaper

황귀련 · 김영남\*  
경북 영주여자고등학교 · 한국교원대학교 가정교육과\*

Hwang, Guie Ryeon · Kim, Young nam\*  
Youngju Girls' Highschool · Dept. of Home Economics, Korea Natl. Univ. of Ed.\*

### Abstract

This study was to investigate the trends of dietary life as based on the assumption that economic growth caused the change in dietary life. Newspaper articles on home cooking in Cho-Sun Daily Newspaper, published from 1961 to 1993, were analyzed, and the results are summarized as follows:

(1) Total number of articles on home cooking was 817. Traditional Korean foods had been introduced more often than foreign foods, particularly after the third period('79~'93). In the first period('61~'67) serving size of 5 had been adapted mainly, whereas serving size of 4 had been adapted more frequently after third period.

(2) Vegetable foods were the most frequently introduced item in home cooking articles as a whole. In the third and fourth periods starch foods had been reduced, whereas vegetable and meat foods had been increased in home cooking articles. Use of foods of the season had been reduced thanks to spreading of greenhouse and to improvement of food storage technology.

(3) Traditional Korean foods were largely composed of kimchi, boiled rice, Korean style soup and stew which are basic foods in Korea. Foreign foods introduced were mainly beverage, alcoholic drink and salad. Since 1980 meat, chicken and vegetable dishes had been frequently introduced.

In conclusion, the daily newspaper articles on home cooking reflect the changes in Koreans' food consumption pattern and consciousness of dietary life.

### I. 서 론

식생활은 사회, 경제, 문화, 교육, 종교 및 전통적인 관습 등에 직접, 간접으로 영향을 받아 끊임없이 변화해가면서 그 시대의 사회상을 반영해 왔다(김희선, 1987; 강인희, 1993). 사용식품의 종류는 기후, 풍토, 주요생산물에 따라 지역적 특색을 지니며 식품의 조리법도 시대적, 사회적 여건에 따라 끊임없이 변화되고 있다(문수재 외, 1991).

우리의 식품 소비형태도 생활양식의 변화에 따라 점차 변화하고 있으며, 경제성장과 더불어 전반적으로 식생활 수준이 크게 향상

되었다고 할 수 있다. 1990년의 전국 1인 1일 평균 식품섭취량을 국민 영양섭취 실태조사에 처음으로 실시된 1969년과 비교해 보면 육류는 6.6g에서 47.3g으로 7.2배, 어패류는 18.2g에서 78.6g으로 4.3배가 증가했고, 특히 과일류, 채소류의 섭취가 꾸준히 증가하는 경향에 비추어(보건사회부, 1990) 식품 소비구조가 점차 서구화 되고 있음을 알 수 있다. 이같은 식품 소비구조의 변화는 우리나라 국민의 식습관, 특히 식품선택 기호의 변화를 부분적으로 표현한 것으로 볼 수 있다. 국민의 식생활 의식구조 조사에 의하면

(식생활개선 범국민운동본부, 1972: 안숙자, 1988) 하루 세끼 모두를 밥으로 하던 전통적 식습관에서 한 두끼는 다른 음식으로 대응하는 추세가 점차 늘어나고 있다고 하였다. 또한 음식에 대한 기호를 보면 연령이 높을수록 국, 찌개, 나물같은 전통 한국 음식에 대한 기호도가 높고 연령이 낮을수록 샐러드, 튀김음식, 햄 등 서양음식과 가공식품에 대한 기호도가 높게 나타나 우리 식생활의 변화 경향을 엿볼 수 있다.

본 연구에서는 이러한 식생활의 변화를 다른 시각에서 파악하고자 하여 1961~1993년까지 조선일보에 게재된 음식만들기에 관한 기사를 내용분석하였다. 신문에 게재된 음식만들기 기사에 근거하여 음식만들기 기사의 일반적 특징을 알아보고, 음식만들기에 이용된 식품과 소개된 음식의 종류 및 특성을 생활수준의 변화에 따라 살펴보았다.

## II. 연구 방법

중앙지인 6대 일간지(조선일보, 동아일보, 서울신문, 경향신문, 한국일보, 중앙일보) 중에서 발행부수, 지명도, 연혁, 기사 게재수 등을 종합적으로 고려하여 조선일보를 내용분석 자료로 선택하였다. 분석에 적용된 기간은 자료수집이 가능한 1961년부터 1993년까지로 하였으며, 조리방법과 재료가 제시된 기사만을 대상으로 하였다.

음식만들기 기사에 게재된 음식의 시대적 변화를 알아보기 위해 1961~1993년까지의 분석 기간을 우리나라 도시 가구의 영겔계수에 근거하여(이기춘, 1992) 네 기간으로 분류하였다<표 1>.

내용분석에 있어 주재료 식품을 식품군별로 분류했으며 주재료를 다시 동·식물성으로 분류하고 계절식품의 여부를 확인하였다. 또한 음식의 전통성 여부에 따라 한국음식과 외국음식으로 분류한 다음, 각각 음식 중별로 분류하여 분석하였다.

<표 1> 영겔계수에 따른 분석기간 분류

구분	기간	영겔계수	생활수준 (경제상황)
1기	61-67년	50%이상	겨우생존이가능한 생활
2기	68-78년	45.9~49.8%	건강을유지할수 있는 생활
3기	79-87년	35.3~43.2%	위안할 있는 생활
4기	88-93년	35%미만	여유있는 생활

## III. 분석 결과 및 논의

### 1. 음식만들기 기사의 개요

조사 기간 동안의 분석기사 건수는 총 817 건이었다. 전반적으로 뉴스화된 기사가 많지 않았던 1기와 중면이 이루어진 80년대 후반인 4기에 음식만들기 기사의 게재건수가 많았다. 한편 큰 사건이 많아 뉴스거리가 많고 중면도 이루어지지 않았던 60년대 후반에서 80년대 초반까지는 음식만들기 기사의 게재 빈도도 낮았다.

<표 2> 기사에 따른 음식 분류 및 추천자 제시 빈도

기간	음식 분류, N (%)			추천자제시 빈도 %
	전통음식	외국음식	계	
1기, 61-67년	183 (73.2)	67 (26.8)	250 (100)	54.8(137/250)
2기, 68-78년	154 (78.6)	42 (21.4)	196 (100)	97.4(191/196)
3기, 79-87년	115 (85.8)	19 (14.2)	134 (100)	52.2(70/134)
4기, 88-93년	199 (84.0)	38 (16.0)	237 (100)	90.7(215/237)
계	651 (79.7)	166 (20.3)	817 (100)	75.0(613/817)

<표 2>를 보면 한국음식과 외국음식의 게재 비율은 8:2의 비율로 한국음식의 게재가 많았으며, 특히 80년대이후 즉 3,4기로 오면서 외국음식의 게재가 더욱 줄어 한국음식 5건당 1건정도의 비율로 외국음식이 소개되었다. 이는 시대적 상황으로 올바른 영양섭취를 위한 식생활 개선은 곧 서구식 식습관의 모방이라고 생각하였던 1960년대의 우리나라 식생활상(강인희, 1993)과 70년대 후반에서

80년대로 들어오면서 동물성식품 위주인 서구식 식습관에 대한 반성과 함께 건강식품, 무공해식품, 자연식품에 대한 인식고취에 따른 식물성식품 위주의 한국음식에 대한 일반 대중의 관심이 반영되어 한국음식의 게재빈도가 높아진 것으로 사료된다.

음식만들기 기사에서 추천자가 제시된 경우는 613건, 75%로 추천자가 제시된 기사가 3/4을 차지한다. 추천자를 직업별로 분류하였을 때 기사의 특성상 음식관련직 종사자들이라 할 수 있는 요리연구가, 요리사, 주방장, 요리학원장 등 요리전문가의 추천 기사가 68.7%(421/613)로 가장 많았다.

<표 3>의 기준분량제시 빈도는 기간별로 8.4%에서 37.3%까지로 기준분량 제시가 비교적 저조하며 기준분량이 제시 총 빈도는 148건, 18.1%에 불과하였다. 기준분량이 제시된 경우의 기준분량을 보면 1기에는 5인, 6인, 7인이 많았으나 70년대로 오면서는 5인 이하 4인 기준이 많아졌다. 이같은 기준분량의 변화와 관련지어 생각해 볼 수 있는데 3기 이후 4인 기준이 많은 것은 가족구조 및 가족구성인원 감소의 시대적 변화를 반영한 것이라 할 수 있다. 4기의 12인분 기준분량 2건은 부페식 상차림을 위한 음식을 소개한 것이었다.

## 2. 주제로 분석

<표 4>를 보면 채소류를 주제로 한 음식의 게재율은 30.0%~41.0%로 전 기간에 걸쳐 가장 높게 나타났으며 곡류 및 가공음식은 60~70년대 10%가량의 게재율을 보이다가 3기에 와서는 6%로 낮아졌으며, 4기에 들어서 다시 10%로 증가하였다. 육류 및 가공품의 경우 1기에는 이용이 낮다가 2기에 들어서면서 그 이용율이 높아지다가 4기인 80년대 후반에서 90년대로 들어서면서는 이용율이 줄어드는 경향으로 나타났다. 전반적으로 80년대에서 90년대로 오면서 채소류, 육류 및 가공품 그리고 어패류 및 가공품의 절대적인 이용은 증가하고 감자류 및 전분류의 이용은

감소하고 있다. 이는 생활수준의 향상으로 인한 우리나라의 식품소비구조의 변화와 식생활 의식의 변화가 반영된 결과로 생각된다. 식품군별 이용빈도를 보면 채소류(276건, 33.8%)의 이용빈도가 가장 많고 그 다음이 육류 및 가공품(111건, 13.6%), 어패류 및 가공품(98건, 12.0%), 곡류 및 가공품(83건, 6.7%)의 순이었다.

<표 3> 기준분량 제시빈도 및 기준분량

기 간	기준분량제 시 빈도 %	기 준 분 량(인분), N(%)							
		1	3	4	5	6	7	12	계
1기 61-67 년	18.4 (46/250)	1 (2.2)	6 (13.0)	4 (8.7)	27 (58.7)	6 (13.0)	2 (4.3)	0 (0)	46 (100)
2기 68-78 년	16.3 (32/196)	9 (28.1)	5 (15.6)	13 (40.6)	5 (15.6)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	32 (100)
3기 79-87 년	37.3 (50/134)	2 (4.0)	0 (0)	42 (84.0)	6 (12.0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	50 (100)
4기 88-93 년	8.4 (20/237)	0 (0)	2 (10.0)	10 (50.0)	6 (30.0)	0 (0)	0 (0)	2 (10)	20 (100)
계	18.1 (148/817)	12 (8.1)	13 (8.8)	69 (46.6)	44 (29.7)	6 (4.1)	2 (1.4)	2 (1.4)	148 (100)

<표 5>에서 보면 제철식품의 경우 1기에는 62.4%(156/250)로 절반 이상이 제철에 나오는 식품을 주재료로 이용했으나 3기에는 44.0%(59/134), 4기에는 50.6%(120/237)로 제철식품의 이용이 줄어드는 것으로 나타났다. 이처럼 제철식품의 이용이 줄어드는 것은 비닐하우스의 보급과 식품저장기술의 발달 그리고 농수산물의 수입개방으로 계절에 관계없이 식품구매가 가능해지면서 계절식품의 개념이 점차 사라져가는 추세 때문이다. 따라서 계절에 상관없이 항상 다양한 종류의 식품이 식탁에 등장하고 있는 것이 지금의 현실이다.

식물성 식품의 비중이 64.9%~80.8%를 차지하고 있어 우리 국민의 식물성 식품 위주의 식생활(보건사회부, 1990)의 일면을 엿볼 수 있다. 1기에는 식물성 식품의 비율이 80.8%로 높았으나 2기, 3기로 오면서는 각각 66.8%, 64.9%로 식물성 식품의 사용이 줄었고 동물성 식품의 사용이 증가되었다. 그러나 4기에는 다시 식물성 식품의 사용이 71.7%로 높아졌다.

<표 4> 주재료의 소속 식품군

기간	주 재료																계
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1 기	27	15	0	16	8	0	90	15	3	28	16	6	4	22	0	0	250건
61-67년	10.8	6.0	(0)	6.4	3.2	(0)	36.0	6.0	1.2	11.2	6.4	2.4	1.6	8.8	(0)	(0)	100%
2 기	23	13	0	6	5	1	60	4	1	15	32	3	3	27	0	3	196건
68-78년	11.7	6.6	(0)	3.1	2.6	0.5	30.6	2.0	0.5	7.7	16.3	1.5	1.5	13.8	(0)	1.5	100%
3 기	8	4	1	11	4	0	55	2	1	0	27	0	1	19	0	1	134건
79-87년	6.0	3.0	0.7	8.2	3.0	(0)	41.0	1.5	0.7	(0)	20.1	(0)	0.7	14.2	(0)	0.7	100%
4 기	25	8	0	10	14	0	71	8	1	12	36	1	0	30	4	17	237건
88-93년	10.5	3.4	(0)	4.2	5.9	(0)	30.0	3.4	0.4	5.1	15.2	0.4	(0)	12.7	1.7	7.2	100%
계	83	40	1	43	31	1	276	29	6	55	111	10	8	98	4	21	817건
	10.2	4.9	0.1	5.3	3.8	0.1	33.8	3.5	0.7	6.7	13.6	1.2	1.0	12.0	0.5	2.6	100%

1:곡류 및 가공품, 2:감자류 및 전분류, 3:당류 및 가공품, 4:두류 및 가공품, 5:종실류 및 가공품, 6:유지류, 7:채소류, 8:버섯류, 9:해조류 및 가공품, 10:과실류 및 가공품, 11:육류 및 가공품, 12:우유류 및 가공품, 13:알류, 14:어패류 및 가공품, 15:음료 및 주류, 16:기타

<표 5> 제철식품 사용빈도 및 동·식물성 식품 분류

기간	제철식품 이용빈도, %	식품 분류, N (%)		
		식물성식품	동물성식품	계
1 기	62.4			
61-67년	(156/250)	202(80.8)	48(19.2)	250(100)
2 기	50.5			
68-78년	(99/196)	131(66.8)	65(33.2)	196(100)
3 기	44.0			
79-87년	(59/134)	87(64.9)	47(35.1)	134(100)
4 기	50.6			
88-93년	(120/237)	170(71.7)	67(28.3)	237(100)
계	53.1			
	(434/817)	590(72.2)	227(27.8)	817(100)

70년대 이후의 경제성장, 소득증대 그리고 서구식 식생활의 보급으로 동물성 식품의 소비가 증가되었으나 이러한 식생활은 성인병 발병율을 증가시키는 결과를 초래하게 되었다. 육류같은 동물성 식품보다는 채소, 과일, 해조류 등의 식물성 알칼리성 식품이 건강에 유익하다는 내용의 합리적인 식생활 방안에 대한 홍보와 이에 따른 국민의 식생활의 변화는 식물성 식품의 사용 증가와 무관하지 않은 것으로 생각된다. 그러나 문헌연구에서는 동물성 식품의 소비가 증가하고 있는 것으로 나타나 차이를 보이는데 이는 신문기사의 특성에 의한 것으로 생각된다. 즉 대중매체는 대중과 함께 호흡함과 동시에 어

떤 문제가 표면에 드러나기 이전에 사실들을 알려주는 豫具的 기능이 그 중요 역할이고 사명이다. 따라서 기존사회의 가치나 쟁점을 반영할 뿐 아니라 나아가서는 변화한 사회구범이나 태도의 변화 방향까지도 반영한다. 특히 우리나라의 경우 여성·가정란의 독자층이 이러한 변화에 민감하게 반응하는 30대 후반의 중산층 주부를 대상으로 한다(김유정, 1983)고 할 때 이러한 식생활의 의식이 신문매체에 반영되어 나타난 것으로 생각된다. 따라서 모든 계층의 평균치로 제시된 실제 소비구조와는 차이를 보이는 것으로 생각된다

### 3. 한국음식 기사의 분석

<표 6>의 한국음식 각각의 게재빈도를 보면 김치 9.2%(60건), 밥 8.0%(52건), 국 7.4%(48건), 찜 7.1%(46건)의 순으로 나타나 우리의 일상 반상차림에서 기본으로 오르는 음식이 주로 게재되었음을 알 수 있다. 기간 별로 보면 1기에는 생채, 숙채, 장류 그리고 장아찌류의 음식이 상대적으로 많이 게재되었는데 여기에서 60년대 초반에 이들 나물류와 염장식품이 우리 식생활에서 차지한 비중을 알 수 있다. 반면 4기에는 디저트가 필수적으로 식사에 포함되는 외국과 달리 한국음식에서는 별식으로만 생각되던 화채류·다류

<표 6> 한국음식 종류에 따른 분류

기간	음 식 종 류																									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	계
1기 61-67년	9 4.9	2 1.1	9 4.9	9 4.9	1 0.5	1 0.5	10 5.5	15 8.2	7 3.8	9 4.9		16 8.7	2 1.1	10 5.5	1 0.5	2 1.1	7 3.8	26 14.2	1 0.5	11 6.0	5 2.7	9 4.9	3 1.3	4 2.2	10 5.5	183건 100%
2기 68-78년	10 6.5	1 0.6	5 3.2	12 7.8	2 1.3	7 4.5	14 9.1	9 5.8	3 1.9	17 11.0	1 0.6	8 5.2	4 2.6	5 3.2	3 1.9		3 1.9	8 5.2	3 1.9		6 3.9	10 6.5	5 2.1	13 8.4	154건 100%	
3기 79-87년	18 15.7	1 0.9	12 10.4	9 7.8	3 2.6	4 3.5	9 7.8	3 2.6	6 5.2	7 6.1	1 0.9	7 6.1	8 7.0	6 5.2	1 0.9		4 3.5	4 3.5		1 0.9	1 0.9	2 1.7	1 0.9	7 6.1	115건 100%	
4기 88-93년	15 7.5	14 7.0	10 5.0	18 9.0	2 1.0	3 1.5	13 6.5	6 3.0	12 6.0	8 4.0	2 1.0	11 5.5	9 4.5	2 1.0	2 1.0		1 0.5	22 11.1		4 2.0	9 4.5	11 5.5	1 0.8	2 1.0	6 3.0	199건 100%
계	52 8.0	18 2.8	36 5.5	48 7.4	8 1.2	15 2.3	46 7.1	33 5.1	28 4.3	41 6.3	4 0.6	42 6.5	23 3.5	23 3.5	7 1.1	2 0.3	15 2.3	60 9.2	4 0.6	16 2.5	21 3.2	32 4.9	3 0.4	9 1.4	36 5.6	651건 100%

1:밥류, 2:죽류, 3:면·만두류, 4:탕(국)류, 5:조치(찌개)류, 6:전골류, 7:찜(선)류, 8:생채·냉채류, 9:숙채류, 10:적·전류, 11:편육(죽편)류, 12:볶음·튀김류, 13:구이류, 14:조림(자반)류, 15:회류, 16:마른반찬류, 17:장아찌(장과)류, 18:김치류, 19:젓갈류, 20:장류, 21:떡류, 22:과절류, 23:화채류·다류, 24:주류, 25:기타

<표7> 외국음식 종류에 따른 분류

기간	음 식 종 류												계
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1기 61-67년	1 1.5	3 4.5	1 1.5	9 13.5	0 (0)	9 13.4	10 14.9	9 13.4	0 (0)	13 18.4	11 16.4	1 1.5	67건 100%
2기 68-78년	3 7.1	3 7.1	2 4.8	3 7.1	1 2.4	4 9.5	8 19.1	4 9.5	2 4.8	4 9.6	8 19.0	0 (0)	42건 100%
3기 79-87년	0 (0)	1 5.3	1 5.3	5 26.3	3 15.8	1 5.3	2 10.5	2 10.5	1 5.3	2 10.8	0 (0)	1 5.3	19건 100%
4기 88-93년	0 (0)	2 5.3	3 7.9	5 13.2	4 10.5	6 15.8	4 10.5	2 5.3	3 7.9	2 5.3	4 10.5	0 (0)	38건 100%
계	4 2.4	9 5.4	7 4.2	22 13.2	8 4.8	20 12.0	24 14.5	17 10.2	8 4.8	22 13.2	23 13.9	2 1.2	166건 100%

1:에피타이저류, 2:수우프(스튜)류, 3:생선요리류, 4:육류요리 및 소오스류, 5:닭고기요리류, 6:채소요리류, 7:샐러드 및 드레싱류, 8:곡류요리류, 9:샌드위치류, 10:디저트류, 11: 음료·주류, 12:기타

의 게재가 많아져 한층 풍요로워진 식생활을 엿볼 수 있다. 기름을 이용한 조리법이라 할 수 있는 적·전, 볶음·튀김 등은 1기의 13.6%, 2기 16.2%, 3기 12.2% 그리고 4기 9.5%로 70년대 후반을 기점으로 하여 줄어드는 경향으로 나타났다. 전반적으로 60~70년대는 국, 찜, 생채·냉채, 적·전, 볶음·튀김, 김치, 80~90년대는 밥, 면·만두, 국, 김치, 화채류·다류 음식의 게재가 많았다.

4. 외국음식 기사의 분석

<표 7>의 외국음식의 경우 음료·주류 13.9%(23건), 샐러드 13.3%(22건), 채소요리

12.0%(20건)의 순으로 우리나라 사람의 식성에 맞고 간단한 조리방법을 적용하여 손쉽게 만들 수 있는 음식의 게재빈도가 높게 나타났다. 60~70년대인 1,2기에는 음료·주류와 샐러드의 게재빈도가 높고 3기에는 육류요리와 닭고기요리, 80년대 후반에서 90년대 초반인 4기에는 채소요리, 닭고기요리, 음료·주류의 게재가 많았으며 디저트도 비교적 게재빈도가 높은 음식으로 밝혀졌다. 샐러드의 경우는 학생층에서 기호가 높은 것으로 조사되었으나 음식만들기 기사에서는 게재가 감소되는 것으로 나타났다.

〈표 8〉 외국음식에 사용된 과채류

기 간	과 채 류 (N)	계
1 기 (61 - 67년)	양파(23), 양배추(10), 딸기(8), 레몬(6), 토마토(5), 파슬리(3), 양상추(2), 오렌지(1), 래디시(1)	9 종류
2 기 (68 - 78년)	오렌지(1), 양상추(1), 양파(28), 양배추(13), 토마토(8), 파슬리(7), 딸기(5), 레몬(5), 셀러리(2), 피망(7), 레터스(1), 그린피스(1), 래디시(1)	13 종류
3 기 (79 - 87년)	양파(20), 피망(3), 레몬(4), 토마토(3), 파슬리(3), 양배추(1), 셀러리(1)	7 종류
4 기 (88 - 93년)	피망(12), 양파(37), 양상추(5), 토마토(6), 셀러리(4), 양배추(4), 사탕무(1), 레몬(6), 올리브(1), 브로콜리(1), 파슬리(3), 키위(1), 파인애플(1), 아스파라거스(1)	14 종류

〈표8〉의 네 기간에 있어 사용된 외국과채류를 보면 3기에는 음식만들기 기사의 게재가 적어 외국과채류의 사용도 줄었지만 90년대로 올수록 외국과채류의 소개가 급속히 증가되고 그 종류도 다양해짐을 알 수 있다. 특히 양파의 경우는 양파(서양파)라는 이름이 무색할 정도로 우리음식에 있어서도 친근한 재료가 되었다고 볼 수 있다. 2기인 60년대 후반에는 셀러리, 피망, 레터스, 그린피스 등이 새롭게 소개되었으며 80년대 후반인 제4기에는 아스파라거스, 브로콜리, 키위, 올리브 등이 소개되면서 종류가 다양해졌다. 외국과채류가 우리나라에 본격적으로 들어오기 시작한 때는 20세기 초 개항 무렵으로 보고 있다. 그 후 70년대에 이르러 경제가 안정되고 일반적인 식생활 습관이 서구식으로 변해가는 과정에서 외국과채류에 대한 일반인들의 관심이 증가하였고, 80년대로 오면서는 일반인들의 소비량이 커지고 이에 따라 생산량 및 수입량도 급속히 증가되었다(강인희, 1993). 양파, 양배추, 딸기, 토마토, 피망 등은 일반 식탁에도 자주 오르는 외국과채류로 서구식 식생활방식이 일반화 되었음을 말해준다.

#### IV. 결 론

본 연구는 경제성장과 생활양식의 변화에

따라 식생활이 변화하였을 것이라는 전제하에 식생활의 변화 경향을 조선일보에 게재된 음식만들기 기사에 근거하여 살펴보았다. 기존 사회의 가치, 규범, 문화를 가장 잘 반영하고 가장 새로운 현재의 思想을 가장 광범위한 대중들에게 전달하는 매개체의 역할을 하는 신문의 음식만들기 기사를 분석하여 다음과 같은 연구결과를 얻었다.

(1) 조사기간 동안의 분석 기사 수는 817건이었고, 기사를 제공하는 정보원 즉 추천자는 요리전문가가 가장 많았다. 그리고 한국음식의 게재율이 외국음식보다 많았다. (79.7%: 20.3%) 외국음식의 경우 80~90년대로 오면서 게재율이 낮아졌는데 이는 건강식품, 자연식품, 전통식품에 일반 대중의 관심 증대에 대한 반영으로 생각된다. 제시된 기준분량으로 60년대는 5인 기준이 많았으나 80~90년대로 오면서 우리나라 평균 가구원수의 감소와 더불어 4인 기준이 많아졌다.

(2) 주재료로 이용된 식품은 채소류가 가장 많았고, 육류 및 가공품, 어패류 및 가공품의 순으로 나타났다. 80년대에서 90년대로 오면서 감자류 및 전분류의 사용이 감소한 반면 채소류, 육류 및 가공품, 어패류 및 가공품의 사용이 증가하였는데 이는 생활수준의 향상으로 인한 우리 국민의 식품소비구조의 변화와 식생활 의식의 변화가 반영한 것으로 볼 수 있다. 그리고 60~70년대는 제철 식품의 이용이 많았으나 80~90년대로 오면서 줄었다. 이는 비닐하우스의 보급과 식품 저장기술의 발달로 계절에 관계없이 식품구매가 가능해진 때문으로 사료된다. 생활수준이 낮았던 60년대에는 식물성 식품을 주재료로 한 기사가 많았으나 70-80년대로 오면서는 경제성장과 소득증대에 힘입어 동물성 식품의 이용이 많아졌다. 그러나 동물성 식품의 과잉 섭취가 식생활의 문제로 떠오른 80년대 후반부터는 동물성 식품을 주재료로 한 기사가 줄어들었다.

(3) 한국음식은 우리의 일상 반상차림에서 기본으로 오르는 김치, 밥, 국, 찜의 순으로 음식의 게재가 많았다. 60년대에는 생채, 숙채, 장류 그리고 장아찌류 음식의 게재가 많았으나 80년대 후반부터는 화채류·다류의 게재가 많아져 풍요로워진 식생활의 일면을

엿볼 수 있었다. 기름을 이용한 조리법인 적·전, 볶음·튀김은 80년대를 전후를 기점으로 하여 줄어드는 경향이였다.

(4) 외국음식은 음료·주류, 샐러드 등 우리나라 사람의 식성에 맞고 조리법이 간단하여 손쉽게 만들 수 있는 음식의 게재가 많았다. 80년대로 오면서는 닭고기 요리, 육류 요리, 채소 요리의 게재가 많았다. 외국 과채류는 90년대로 오면서 이용빈도가 급속히 증가되고 종류도 다양해졌다.

결론적으로 신문의 여성·가정란이 현존하는 가치, 정보를 제공하여 그것을 활용하도록 지도하고 또한 독자의 의식보다 앞서서 전달해 주는 예상적, 예견적 역할을 수행한다고 할 때 음식만들기 기사에는 소득증대와 생활수준의 향상으로 인한 우리국민의 식품소비구조의 변화와 식생활 의식의 변화가 반영되어 나타났다고 할 수 있다.

## 참 고 문 헌

- 김희선(1987), 조선후기 사회·경제적 변동이 식생활에 미친 영향, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문.
- 강인희(1993), 한국식생활사, 서울:삼영사
- 문수재, 양일선, 이민준, 차진아(1991), 세계 각국의 식품소비구조, 영양소 섭취 수준 및 영양문제의 변화 양상에 관한 비교 연구, 한국식문화학회지, 6(2).
- 보건사회부(1990), 국민영양조사보고서.
- 안숙자(1988), 서울지역을 대상으로 한 연령별, 성별에 따른 한국 일상식의 기호에 관한 연구, 중앙대학교 가정문화논총 vol. 2. 사단법인 식생활개선범국민운동본부(1992), 국민식생활의식구조조사보고서.
- 손경희, 문수재, 이영미(1981), 각 연령층에 따른 한국인의 섭식태도 및 영양실태의 생태학적 연구, 연세논총 제18집.
- 이기춘(1992), 가정경제학 -가계행동의 분석과 이해-, 서울:교문사.
- 김유정(1983), 한국신문 여성란에 관한 연구, -내용분석을 중심으로-, 연세대학교 대학원 석사학위논문.