

초등학교 학생의 떡의 섭취실태 및 기호도에 관한 연구

이진실

동덕여자대학교 식품영양학과
(1997년 8월 22일 접수)

A Study on the Children's Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake

Jin Sil Lee

Department of Food and Nutrition, DongDuck Women's University
(Received August 22, 1997)

Abstract

The research was conducted to investigate the children's consumption pattern and preference of Korean rice cake by analyzing the relation among their socio-demographic backgrounds. This study provides basic information for systematic development and wide spread of Korean rice cake as a traditional Korean food. A self completed questionnaire survey of 639 elementary school students in Seoul was undertaken. A survey questionnaire consisted of two parts including demographic backgrounds, children's consumption pattern and preference of Korean rice cake. A likert scale of one to five was used to determine the children's preference of Korean rice cake. Statistical data analysis was done using the SPSS/PC program for descriptive analysis and χ^2 test. Approximately half of the participants were male (51.5%) and 5-degree year (50.7%) students. 77.2% of respondents were nuclear families. The results of eating frequency rate showed that 57.1% students had Korean rice cake once a month followed by once a week (18.8%), once per two months (12.2%) and once per six months (10.5%). The major reasons for having Korean rice cake were good taste (55.2%), healthy food (22.3), our traditional food (17.3%), and etc (2.2%) in order. Average children's preference score of 14 Korean rice cakes was 2.82 ± 1.59 out of 5, with the highest score of 4.30 for Songpyun and the lowest score of 1.06 for BuKumi.

I. 서론

떡은 한국 고유의 전통음식으로서 상고시대부터 오늘날까지 제사음식, 통과의례음식, 생업의례 음식, 무속의례 음식, 선물용 및 세시 풍속의 절식 등으로 많이 이용되어왔다. 조선시대 이후에 문헌에 수록된 떡의 종류는 190여종에 이르며 그 종류로는 크게 찰떡, 찰떡, 지진떡과 삶은떡으로 나뉘며 사용하는 재료에 따라 그 이름이 다양하게 붙여진다¹⁾.

떡은 식품의 3가지 기능을 골고루 갖춘 훌륭한 음식이다. 그 이유는 찰떡, 떡은 멥쌀이나 찰쌀에 두류, 견과류, 과일 등을 혼합해 제조하기 때문에 영양소의 보완효과가 있어 영양적으로 균형된 식품이라고 할 수

있으며, 들깨, 떡의 배합재료로 쭉, 송기, 신감초, 진달래, 국화, 계피, 오미자, 꿀, 생강, 유자 등의 이용은 떡의 맛과 향을 향상시킬 수 있을 뿐 아니라 이들 재료들 중에는 기능성을 지닌 재료들이 많아 떡이 기능성 식품으로서도 손색이 없다고 할 수 있다. 이와 같이 떡은 영양적, 관능적 및 기능적 요소가 함께 어우러진 우리의 고유한 음식이라는 점에 그 진가가 있다고 하겠다. 이 같이 떡이 매우 훌륭한 식품임에도 불구하고 최근엔 점점 떡의 제조 및 이용이 쇠퇴해가고 있는 실정이다. 이는 현대사회의 산업화 및 이로 인한 여성의 사회진출이 많아지면서 식생활에 많은 변화가 생겼기 때문으로 풀이된다²⁾. 즉 산업화로 인한 식품의 대량생산으로 가공식품이나 즉석식품 등이 많이 개발되었음은

물론 서양과의 잦은 왕래로 인한 식문화의 서구화 현상으로 소비자가 구미에 맞는 식품을 선택할 수 있는 기회가 많아졌으며 주부들 또한 식품의 조리시간을 가능하면 줄일 수 있는 방법을 추구하고 있기 때문이다. 떡은 제조방법이 어렵고 쉽게 노화가 되는 단점이 있어 소규모로만 생산판매되고 있으며 다른 가공 식품에 비하면 구매하는데 어려움이 따른다³⁾. 이러한 이유들로 떡의 이용이 감소되고 있다는 현상은 자연적인 추세로 생각된다. 그러나 떡은 우리 나라의 고유한 음식일 뿐 아니라 건강식품이라는 점에서 우리들이 더욱 관심을 가져야 할 필요가 있다. 그러므로 떡이 현대인들에게 외면당하는 원인에 대해 분석하여 문제점을 극복하여 계승 발전시켜 나가야 할 것으로 생각된다.

최근들어 우리나라 전통음식에 대한 관심이 높아지면서 떡에 대한 연구도 미미하나마 시작되었다. 떡에 대한 연구들로는 떡의 보존성에 관한 연구⁴⁾, 당과 물의 첨가량에 관한 연구⁵⁾, 식이섬유, 감자껍질, 쑥, 아밀라제, 레시틴 가수분해물 등이 떡의 견고도 및 texture에 미치는 영향^{3,6-13)}, 떡의 표준화^{2,14)} 및 제조에 관한 연구¹⁵⁾ 등이 있으나 떡에 대한 기호도에 관한 연구는 전무하다. 그러므로 본 연구는 일단 형성된 식품에 대한 선호도를 오래 지속하고 환경이 바뀌어도 좀처럼 변화되지 않는다는 식품관의 형성시기인 초등학교 학생들을 대상으로 떡에 대한 기호도 등을 알아봄으로서 우리나라 전통식품으로서 떡의 위치와 앞으로 떡의 제조 및 개발시 고려되어야 할 사항들을 점검하여 우리나라 고유의 전통음식인 떡의 보급과 아울러 세계화시킬수 있는 기초자료 구축에 도움이 되고자 실시하였다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

초등학교 학생들의 떡에 대한 기호도를 조사하기 위해 서울에 분포되어 있는 초등학교를 모집단으로 하여 본 연구에서는 초등학교를 지역별, 유형별로 분류하고 이를 대표할 수 있는 집단을 선정하였다. 본 연구의 연구대상으로 강남, 강북 및 사립, 국공립 초등학교 6개교를 선정하고 각각 초등학교 5학년과 6학년을 조사대상으로 선별하여 총 655명의 초등학생을 표본으로 조사하였다. 초등학생용 설문지는 각각 초등학교 교장선생님과 담임선생님의 협조를 얻어 1996년 10월 7일 부터 10월 28일 까지 각 초등학교를 방문하여 학생들에게 설문목적을 설명한 후 배포하여 그 자리에서 직접 기입하도록 하였다. 초등학생용 설문지는 총 655부를 배포하여 총 649부가 회수되었는데 이 가운데

불완전하게 응답된 10부를 제외한 639부(97.6%)를 통계처리에 이용하였다.

2. 조사내용 및 설문지개발

본 연구를 위해 기존의 문헌을 참고하여 설문지를 개발하였으며, 응답률을 높이기 위해 응답자가 신속하고 간편하게 대답할 수 있도록 표준화된 질문지를 이용하였다. 본 연구를 위해 개발된 설문지는 일반사항 7문항, 떡에 관한 관련 문항 11문항으로 구성하였다. 떡에 관한 기호도조사는 초등학생들이 먹어본 경험이 있는 떡에 대해 어느정도 좋아하고 있는지를 Likert의 5점척도를 이용하여 조사하였다. 1점은 전혀 좋아하지 않는다, 5점은 매우좋아한다고 하여 어린학생들의 이해를 돕기위해 Facial scale을 이용하였다. 개발된 설문지를 초등학생 5학년 60명을 대상으로 예비조사하여 규명된 문제점을 수정·보완한 후 설문지를 완성하였다.

3. 자료의 통계처리

자료의 통계분석은 SPSS PC(Statistical Package for the Social Science) V. 6.0을 이용하여 빈도, 평균, 표준편차 등의 기술통계량을 산출하였다. 조사대상자의 인적사항에 따른 떡의 기호도에 관한 차이를 알아보기 위해 χ^2 검정을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

본 연구는 서울에 위치한 6곳의 초등학교 학생들 639명을 대상으로 하였으며 조사대상자의 인구통계학적 변수로는 성별, 학교위치, 학교유형, 학년, 가족형태, 부모님의 연령·고향·직업으로 집계 결과는 표 1에 제시하였다. 조사대상 초등학생은 남학생 51.5%, 여학생 48.5%이며, 학교위치는 강북 53.0%, 강남 47.0%이었고, 학년은 5학년이 50.7%, 6학년이 49.3% 였으며, 가족형태별로는 확대가족이 22.8%, 핵가족이 77.2%로 대부분이 핵가족의 형태로 조사되었다. 부모님의 연령을 살펴보면 아버지의 경우 40대가 74.7%, 어머니는 30대가 58.7%로 주를 이루었다. 부모님의 직업별로 보면 아버지의 경우에는 사무직이 32.9%, 어머니는 전업주부가 67.5%로 대부분을 차지하였다. 부모님의 고향을 살펴보면 아버지는 전라도(26.9%)와 서울(25.2%)이, 어머니도 서울(29.7%)과 전라도(23.2%)가 과반수 이상을 차지하였다.

2. 초등학교 학생들이 떡을 먹는 횟수

초등학교 학생들이 떡을 먹는 횟수에 관하여 조사한

표 1. 조사대상 아동들의 일반사항 명(%)

일반사항	남(N=329)	여(N=310)	전체(N=639)
학교위치			
강남	155(47.1)	145(46.8)	300(47.0)
강북	174(52.9)	165(53.2)	339(53.0)
학교유형			
공립	150(45.6)	160(51.6)	310(48.5)
사립	179(54.4)	150(48.4)	329(51.5)
학년			
5학년	176(53.5)	148(47.7)	324(50.7)
6학년	153(46.5)	162(52.3)	315(49.3)
가족형태			
대가족	81(24.6)	65(21.0)	146(22.8)
핵가족	248(75.4)	245(79.0)	493(77.2)
아버지 연령			
30대	55(16.7)	76(24.5)	131(20.5)
40대	250(76.0)	227(73.2)	477(74.7)
50대 이상	24(7.3)	7(2.3)	31(4.8)
아버지 직업			
근로직	5(1.6)	3(1.0)	8(1.3)
근로자	21(6.4)	24(7.7)	45(7.0)
판매직	50(15.2)	56(18.1)	106(16.6)
사무직	107(32.5)	103(33.2)	210(32.9)
관리직	82(24.9)	85(27.4)	167(26.1)
전문직	23(7.0)	18(5.8)	41(6.4)
주부 및 기타	41(12.4)	21(6.8)	62(9.7)
아버지 고향			
서울	75(22.8)	86(27.7)	161(25.2)
경기도	30(9.1)	25(8.1)	55(8.6)
강원도	12(3.7)	15(4.8)	27(4.2)
경상도	54(16.4)	52(16.8)	106(16.6)
전라도	94(28.6)	78(25.2)	172(26.9)
충청도	60(18.2)	50(16.1)	110(17.2)
제주도	1(0.3)	0	1(0.2)
이북	3(0.9)	4(1.3)	7(1.1)
어머니 연령			
20대	1(0.3)	2(0.7)	3(0.5)
30대	203(61.7)	172(55.4)	375(58.7)
40대	120(36.5)	134(43.2)	254(39.7)
50대 이상	5(1.5)	2(0.7)	7(1.1)
어머니 직업			
근로직	4(1.2)	5(1.6)	9(1.4)
근로자	7(2.1)	6(1.9)	13(2.0)
판매직	33(10.1)	37(11.9)	70(11.0)
사무직	30(9.1)	26(8.4)	56(8.8)
관리직	8(2.4)	11(3.6)	19(3.0)
전문직	19(5.8)	21(6.8)	40(6.3)
주부 및 기타	228(69.3)	204(65.8)	432(67.5)

표 1. 계속

일반사항	남(N=329)	여(N=310)	전체(N=639)
어머니 고향			
서울	102(31.0)	88(28.4)	190(29.7)
경기도	30(9.1)	33(10.7)	63(9.9)
강원도	22(6.7)	18(5.8)	40(6.3)
경상도	51(15.5)	45(14.5)	96(15.0)
전라도	75(22.8)	74(23.9)	149(23.2)
충청도	45(13.7)	48(15.5)	93(14.6)
제주도	1(0.3)	2(0.6)	3(0.5)
이북	3(0.9)	2(0.6)	5(0.8)

결과는 표 2에 집계하였다. 과반수이상의(57.1%) 학생들이 떡을 한달에 한두번 정도 먹는다고 답하였으며, 일주일에 한번이상(18.8%), 두달에 한번정도(12.2%), 6개월에 한번정도(10.5%), 1년에 한번 미만(1.4%)의 순으로 조사되어, 우리나라 초등학생들이 떡을 먹는 횟수가 비교적 적음을 알 수 있다. 본 연구에서는 초등학생들이 좋아하는 떡볶이 또는 떡국을 먹는 것도 포함한 결과이므로, 순수하게 떡만을 먹는 횟수는 본 조사결과보다 더 적으리라고 사료된다. 학생들의 가족형태(핵가족, 확대가족)와 학교의 위치(강남, 강북) 및 운영형태에 따라서 떡을 먹는 횟수가 유의적으로 차이를 나타내지 않았다.

표 3에는 떡을 준비하는 방법에 대한 결과를 집계하였다. 과반수 이상(58.3%)의 학생들이 떡을 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다고 답하였으며, 다음으로 집에서 만든다(21.8%), 떡집에서 사온다(18.0%), 기타(1.9%)의 순으로 대답하였으며, 이 결과도 학생들의 가족형태(핵가족, 확대가족)와 학교의 위치(강남, 강북) 및 운영형태(사립, 공립)에 따라서 유의적인 차이를 보이지 않았다.

그림 1에는 초등학교 학생들이 떡을 먹는 이유에 관한 결과를 제시하였다. 무응답 학생들을 제외하면, 과반수 이상(55.20%)의 학생이 맛이 있어서 떡을 먹는다고 답하였다. 다음으로 몸에 좋아서라는 건강의 이유로 대답한 학생이 22.30%, 우리나라 음식이므로 많이 먹어야 할 것 같다(17.30%), 기타(2.20%), 먹기 편해서(2.00%), 보기에 예뻐서(1.00%)로 조사되었다. 학생들이 떡을 선택하는 가장 큰 이유로 관능적인 수용도를 꼽았으므로 학생들의 기호에 맞는 다양한 종류의 떡의 개발이 필요할 것이다. 문헌에서 보고된 떡이 지닌 영양소의 보완효과 및 영양적 균형식품이라는 떡의 영양적인 면과 우리나라 전통음식이므로 우리들이 애착을 가지고 계승해 나가야 한다는 점등을 영양교육

표 2. 초등학교 학생들이 떡을 먹는 횟수

떡을 먹는 횟수	전체	가족형태		학교위치	
		대가족	핵가족	강북	강남
일주일에 한번 이상	120(18.8)	114(78.1)	371(75.3)	262(77.3)	223(74.3)
한달에 한두번 정도	365(57.1)	22(15.1)	56(11.4)	45(13.3)	33(11.0)
두달에 한번 정도	78(12.2)	10(6.8)	57(11.5)	29(8.5)	38(12.7)
6개월에 한번 정도	67(10.5)	0(0.0)	6(1.2)	2(0.6)	4(1.3)
1년에 한번 미만	9(1.4)	0(0.0)	3(0.6)	1(0.3)	2(0.7)
합계	639(100)	$\chi^2=3.67852$		$\chi^2=7.49513$	

표 3. 초등학교 학생들 가정에서 떡을 준비하는 방법

떡을 준비하는 방법	전체	가족형태		학교위치	
		대가족	핵가족	강북	강남
집에서 만든다	139(21.8)	32(21.9)	105(21.3)	75(25.0)	64(18.9)
떡집에서 사온다	115(18.0)	25(17.1)	90(18.4)	57(19.0)	58(17.1)
집에서 만들거나 떡집에서 사온다	372(58.3)	87(59.6)	287(58.3)	160(53.3)	212(62.5)
기타	12(1.9)	2(1.4)	10(2.0)	8(2.7)	5(1.5)
합계	639(100)	$\chi^2=2.90234$		$\chi^2=8.73860$	

시간을 통해 학생들에게 인식시킨다면 우리나라 초등학교 학생들의 떡에 대한 관심과 이용도가 늘어날 것이라고 사료되어진다.

3. 초등학교 학생들의 떡에 대한 인지도 및 기호도

우리나라 초등학교 학생들이 우리나라 떡에 대해 어느정도 알고 있으며, 먹어본 경험을 가지고 있는지를 조사하기 위해, 기존의 문헌을 중심으로 우리나라의 떡을 크게 14가지로 분류하였다. 학생들의 이해를 돕기 위해 각각의 떡에 관한 사진을 준비하여 학생들에게 설문조사시 직접 보여준 후 조사를 실시하였다.

표 4에는 학생들이 떡에 대해 알고있는 정도와 떡

어본 경험에 대한 결과를 제시하였다. 초등학교 학생들이 제시된 14가지 떡에 대해 알고 있는 정도는 평균 71.5% 였으며, 조사대상의 90% 이상의 학생들이 백설기, 경단, 약식, 팔시루떡, 인절미, 가래떡, 송편을 알고 있다고 대답하였다. 아동들이 먹어본 경험이 있다고 답한 정도는 평균 63.7%로 조사되었으며, 그중에서 학생의 90% 이상이 먹어본 경험이 있는 떡의 종류로는 약식, 팔시루떡, 인절미, 가래떡, 송편으로 조사되었다. 반면에 부꾸미, 두툰떡, 호박떡, 화전 등은 과반수 미만의 학생들이만 그 떡을 알고 있다고 답하였으며, 먹어본 경험으로는 부꾸미, 두툰떡, 기주떡, 호박떡, 화전, 깨편 등은 초등학교생들의 과반수 이상이 먹어본 적이 없다고 답하였다. 이상과 같이 초등학교생들의 우리나라 전통떡에 대한 인지도는 매우 낮은 편으로 한정된 몇 가지 떡만을 알고 있었으며, 먹어본 경험도 몇가지 떡으로만 국한되어 있는 것으로 조사되었다.

초등학교생들이 먹어본 경험이 있는 떡에 대해 어느 정도 좋아하고 있는지를 Likert의 5점척도로 평가한 결과를 표 4에 제시하였다. 초등학교 학생들의 떡에 대한 기호도는 평균 2.82±1.59점으로 조사되어 '보통이다' 보다 조금 낮은 수치를 보였다. 떡의 종류에 따라 학생들의 기호도를 살펴보면 송편(4.30점), 가래떡(4.29), 인절미(4.28점)으로 기호도가 4점 이상으로 '좋아한다' 보다 높게 조사되었으며, 다음으로 팔시루떡(3.82점), 약식(3.64점), 경단(3.42점), 백설기(3.33점)가 3점에서 4점 사이로 조사되어 기호도가 '보통이다' 보다

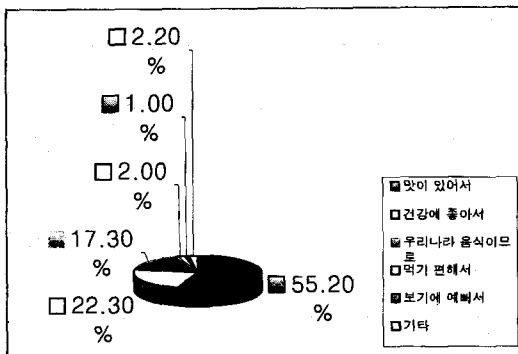


그림 1. 초등학교 학생들이 떡을 먹는 이유.

표 4. 초등학교 학생들의 떡에 대한 인지도 및 기호도

떡종류	알고있다 (%)	먹어본 경험이 있다(%)	기호도 ¹⁾ 평균 ± 표준편차
부꾸미	23.1	12.5	1.06± 1.59
두텁떡	36.2	13.2	1.26± 1.70
기주떡	52.1	48.3	1.68± 1.82
호박떡	43.9	30.5	1.78± 1.92
화 전	43.2	35.8	1.89± 1.88
깨 편	69.3	34.1	2.29± 1.96
개피떡	63.1	59.2	2.39± 1.83
백설기	91.1	89.9	3.33± 1.86
경 단	93.2	87.6	3.42± 1.75
약 식	93.1	92.3	3.64± 1.53
팔시루떡	94.3	93.9	3.82± 1.41
인절미	99.2	96.2	4.28± 0.95
가래떡	99.3	98.3	4.29± 1.13
송 편	99.8	99.3	4.30± 0.99
평균	71.5	63.7	2.82± 1.59

¹⁾ 1: 전혀 좋아하지않는다. 2: 좋아하지 않는다. 3: 보통이다. 4: 좋아한다. 5: 매우 좋아한다.

조금 높게 조사되었다. 학생들의 기호도가 낮게 조사된 떡으로는 개피떡(2.39점), 깨편(2.29점), 화전(1.89점), 호박떡(1.78점), 기주떡(1.68점), 두텁떡(1.26점), 부꾸미(1.06점) 순으로 조사되었다. 초등학교 학생들의 떡에 대한 기호도는 그 떡을 알고 있는 정도 또는 먹어본 경험과 연관이 높음을 알 수 있었다. 즉 아동들의 인지도가 낮았고 먹어본 경험이 적은 떡들, 즉 부꾸미, 두텁떡, 기주떡, 호박떡, 화전등이 기호도가 가장 낮았음을 알 수 있다. 식품에 대한 선호도나 기호도는 한번 형성되면 오랜 기간동안 지속되어지고 변화하기 어려운 특성을 가지고 있다. 본 조사에서 학생들의 기호도가 낮은 떡들은 학생들이 실제로 그 떡에 대한 관능적인 수용도가 낮았기 보다는 그 떡들을 먹어보고

표 5. 초등학교 학생들의 생일날 축하용 음식

종 류	전 체	가족형태		학교위치	
		대가족	핵가족	강남	강북
떡	8(1.3)	4(2.7)	4(0.8)	3(1.0)	5(1.5)
케익	404(63.2)	88(60.3)	316(64.1)	159(53.0)	245(72.3)
떡과 케익	185(29.0)	47(32.2)	138(28.0)	114(38.0)	71(20.9)
기타	42(6.5)	7(4.8)	35(7.1)	12(8.0)	30(5.3)
	639(100)	$\chi^2=12.42453$		$\chi^2=18.01956^{**}$	

**p<0.01

접할 기회가 적어서 인것 같다. 따라서 영양적, 관능적으로 우수한 식품인 떡을 다양화하고 대중화하여서 식품관의 형성시기인 초등학교생들이 일상에서 떡을 자주 접할수 있도록 하여야 겠다.

4. 초등학교 학생들의 생일날 축하용 음식

초등학교 학생들이 생일날 축하용 음식에 관하여 조사한 결과를 표 5에 집계하였다. 과반수 이상의 많은 학생들이(63.2%) 본인 생일날 축하용으로 케익을 먹는다고 대답하였으며, 다음으로 떡과 케익을 모두 먹는다고 답한 학생은 약 29%에 해당하였다. 그러나 본인 생일을 축하하기 위해 떡을 먹는다는 학생은 8명(1.3%)으로 아주 적음을 알 수 있다. 아동들의 가족형태와 학교운영에 따른 차이를 조사한 결과 전체 학생들의 대답과 유사한 양상을 보였다. 학교위치에 따라 살펴보면 강북에 위치한 학생들은 케익이 72.3%로 거의 대부분을 차지하였으며, 떡과 케익이 20.9%로 약 1/5에 해당하였다. 강남에 소재한 학생들은 약 과반수의(53.0%) 학생들이 케익을 먹는다고 답하였으며, 떡과 케익을 모두 먹는다고 답한 학생은 38.0%를 보여 학교위치에 따른 유의적인 차이가 있었다(p<0.01).

초등학교 학생들의 부모님과 조부모님 생일날 축하

표 6. 초등학교 학생들의 부모님과 조부모님 생일날 축하용으로 먹는 것

종류	전체	부모님 생일				전체	조부모님 생일			
		가족형태		학교위치			가족형태		학교위치	
		대가족	핵가족	강남	강북		대가족	핵가족	강남	강북
떡	20(3.1)	12(8.2)	19(3.9)	37(12.3)	15(4.4)	248(38.8)	66(45.2)	182(36.9)	148(49.3)	100(29.5)
케익	432(67.6)	99(67.8)	322(65.3)	148(49.3)	206(60.8)	114(17.8)	24(16.4)	90(18.3)	45(15.0)	69(20.3)
떡과 케익	173(27.1)	29(19.9)	133(26.9)	90(30.0)	105(31.0)	222(34.7)	39(26.7)	183(37.1)	75(25.0)	147(43.4)
기타	14(2.2)	6(4.1)	19(3.9)	25(8.4)	13(3.8)	55(8.7)	17(11.7)	38(7.7)	33(10.7)	23(6.8)
합 계	639(100)	$\chi^2=11.82406$		$\chi^2=23.49414^{**}$		639(100)	$\chi^2=11.38541$		$\chi^2=24.17294^{**}$	

**p<0.015.

표 7. 초등학교 학생들이 떡을 먹는 날 명(%) (중복허용)

떡을 먹는 날	전체	가족형태		학교위치	
		대가족	핵가족	강북	강남
명절날	534(83.6)	414(64.8)	120(18.8)	291(45.5)	243(38.0)
생일날	185(29.0)	135(21.1)	50(7.8)	101(15.8)	84(13.2)
결혼식	284(44.4)	229(35.8)	55(8.6)	135(21.1)	149(23.3)
제사날	354(55.4)	266(41.6)	88(13.8)	192(30.1)	162(25.4)
기타	514(80.4)	392(61.4)	122(19.1)	281(44.0)	233(36.5)
		$\chi^2=6.08370$		$\chi^2=9.02598$	

용으로 먹는것에 관하여 조사한 결과는 표 6에 제시되었다. 부모님 생신날 축하용으로 먹는 것은 아동의 경우와 비슷한 유형을 보여 케익(67.6%)이 제일 많았으며, 다음으로 떡과 케익(27.1%)의 순으로 조사되었다. 반면에 조부모님 생신날 축하용으로 먹는 것은 아동이나 부모님의 경우와는 다른 유형을 보여주었다. 조부모님의 경우에는 생일날 떡을 먹는다고 답한것이 38.8%로 가장 많게 조사되었으며, 다음으로 떡과 케 (34.7%)이었으며, 케익을 먹는다는 경우는 17.8%로 아동이나 아동 부모의 경우와는 달리 생일날 케익을 먹는 경우가 매우 적음을 알 수 있다. 부모님 생신과 조부모님 생신날 축하용으로 먹는 것은 학교의 위치에 따라 유의적인 차이를 보여주었다($p < 0.01$).

5. 초등학교 학생들이 떡을 먹는 경우

표 7에는 초등학교 학생들이 떡을 먹는 날에 관한 결과를 집계하였다. 대부분의 학생들(83.6%)이 명절날 떡을 먹는다고 답하였으며, 다음으로 기타, 제삿날, 결혼식, 생일날의 순으로 답하였다. 아동들에게 식사대신 떡을 먹어본 적이 있는지를 물어본 결과(표 8) 약 과반수(51.0%)의 학생들이 간식으로 떡을 먹어본 경험이 있다고 답하였으며, 점심, 저녁, 아침의 순으로 식사대신 떡을 먹었다고 답하였다. 조사결과 초등학교 학생들의 간식으로 떡의 이용이 비교적 높음을 알 수 있었으며, 한끼의 식사 대신으로도 떡을 먹고 있음을 알 수 있다.

IV. 요약 및 제언

본 조사의 목적은 초등학교 학생들을 대상으로 떡의 이용실태와 기호도를 평가, 분석하여 우리나라 고유의 전통식품으로서의 떡의 보급화와 개발에 필요한 기초 자료를 제시하고자 하였다. 이를 위하여 서울시내에 소재하는 초등학교 6개교의 초등학교 학생들을 대상으로 설문조사를 통하여 자료를 얻었다.

표 8. 초등학교 학생들이 식사대신 떡을 먹어본 경험 명(%) (중복허용)

떡을 먹어 본 경험	전체	가족형태		학교위치	
		대가족	핵가족	강북	강남
아침	120(18.8)	88(13.8)	32(5.0)	39(6.1)	81(12.7)
점심	260(40.7)	195(30.5)	65(10.2)	121(18.9)	139(21.8)
저녁	149(23.3)	113(17.7)	36(5.6)	69(10.8)	80(12.5)
간식	326(51.0)	246(38.5)	80(12.5)	137(21.4)	189(29.6)
		$\chi^2=7.14560$		$\chi^2=14.12763$	

조사대상 아동의 성별은 남학생 51.5%였고 학교의 위치는 강북 53.0%이었으며, 학년은 5학년이 50.7%로 반수정도를 차지하였다. 조사대상 아동의 과반수 이상(57.1%)이 떡을 한달에 한두번 정도 먹는다고 답하였으며 다음으로 일주일에 한번이상(18.8%), 두달에 한번정도(12.2%), 6개월에 한번정도(10.5%), 1년에 한번 미만(1.4%)의 순으로 조사되었다. 초등학교 학생의 과반수 이상(58.3%)이 떡을 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다고 답하였으며, 다음으로 집에서 만든다(21.8%), 떡집에서 사온다(18.0%), 기타(1.9%)의 순으로 대답하였다.

초등학교 학생들이 떡을 먹는 이유에 관한 조사결과, 과반수 이상(55.2%)의 학생이 맛이 있어서 떡을 먹는다고 답하였고, 다음으로 몸에 좋아서라는 건강의 이유로 대답한 학생이 22.3%, 우리나라 음식이므로 많이 먹어야 할 것 같다(17.3%), 기타(2.2%), 먹기 편해서(2.0%), 보기에 예뻐서(1.0%)로 조사되었다. 제시된 14가지 떡에 대해 초등학교 학생들이 알고 있다고 답한 경우는 평균 71.5%였으며, 아동들이 먹어본 경험이 있다고 답한 정도는 평균 63.7%로 조사되었다. 초등학교 학생들의 떡에 대한 기호도는 평균 2.82 ± 1.59 점으로 조사되어 '보통이다' 보다 조금 낮은 수치를 보였다. 떡의 종류에 따라 학생들의 기호도를 살펴보면 송편, 가래떡, 인절미는 기호도가 높게 조사되었으며, 개피떡, 깨편, 화전, 호박떡, 기주떡, 두떡, 부꾸미는 기호도가 낮게 조사되었다. 대부분의 학생들이(63.2%) 본인 생일날 축하용으로 케익을 먹는다고 대답하였으며, 부모님 생신날 축하용으로 먹는 것은 케익(67.6%)이 제일 많았으나, 반면에 조부모님 생신날 축하용으로 먹는 것은 아동이나 부모님의 경우와는 달리 떡을 먹는다고 답한것이 38.8%로 가장 많게 조사되었다. 조사대상 학생들이 떡을 먹는다고 답한 날은 명절날(83.6%)이 가장 많았으며, 다음으로 기타, 제삿날, 결혼식, 생일날의 순이었다. 아동들에게 식사대신 떡을 먹어본 적이 있는지를 물어본 결과 약 과반수(51.0%)의 학생들이 떡을

간식 대용으로 먹어본 경험이 있다고 답하였으며, 다음으로 점심, 저녁, 아침의 순으로 식사대신 떡을 먹었다고 답하였다.

이상과 같은 결과를 기초로 향후 우리 고유의 전통 식품인 떡의 보급화와 표준화 및 개발을 위한 지속적인 노력이 필요하다. 초등학교 학생들의 떡에 대한 인지도를 높이기 위해서는 학교급식 시간을 활용하여 우리 전통 떡에 대한 소개와 바른 영양교육 프로그램의 개발이 필요하다. 또한 지속적으로 변화하는 초등학교 학생들의 욕구를 충족시켜 줄 수 있도록 다양한 떡의 활용을 위한 지속적인 노력이 경주되어야겠다. 이를 위해서는 우리 전통 떡에 대한 과학적이고 체계적인 연구가 필요하며, 표준레시피 및 표준화된 조리방법 등을 바탕으로 떡의 생산방법이 과학화되어 일부 계층뿐 아니라 일반 가정에서도 쉽게 활용될 수 있는 방안이 모색되어야 한다. 이와 더불어 관능적, 영양적, 기능적으로 우수한 식품인 우리의 전통 떡이 우리나라 뿐만 아니라 해외진출의 방안도 더불어 모색되어야겠다.

참고문헌

1. 윤서석. 한국음식 (역사와 조리), 수학사. p.46, 386, 1986.
2. 김기숙. 경단 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구 (I), 한국조리과학회지 3(1): 20, 1987.
3. 이진실. 레시틴 가수분해물 첨가가 백설기 노화에 미치는 영향. 동덕여자대학교 생활과학연구집 1(1): 37, 1996.
4. 김종근. 한국고유 떡류의 보존성에 관한 연구. 대한가정학회지, 14(1): 149, 1976.
5. 유애령, 이효지. 당의 종류와 물의 첨가량에 따른 백설기의 물리적 특성에 관한 연구. 한국영양식량학회지 13(4): 1984.
6. 윤서석, 안명수. 백설기의 경도에 관한 연구(I), 대한가정학회지 13(3): 1975.
7. 이인의, 이해수, 김성근. 찹쌀떡의 저장중 텍스처 변화. 한국식품과학회지. 15(4): 379, 1983.
8. 이윤경, 이효지. 찹쌀 첨가량에 따른 백편의 조직감 특성의 변화. 한국조리과학회지 2(2): 43, 1986.
9. 최영선, 김영아. 감자껍질, Guar Gum 및 polydextrose 첨가에 의한 백설기의 품질특성 변화. 한국조리과학회지 8(3): 333, 1992.
10. 이지영, 구성자. 식이섬유 첨가가 절편의 특성에 미치는 영향에 관한 연구. 한국조리과학회지 10(3): 267, 1994.
11. 심영자, 백재은, 전희정. 쑥 첨가량에 따른 쑥설기의 텍스처에 관한 연구. 한국조리과학회지 7(1): 35, 1991.
12. 송미란, 조신희, 이효지. 제조방법에 따른 인절미의 texture에 관한 연구. 한국조리과학회지 6(2): 27, 1990.
13. 이효지, 김경진. 무떡의 제조배합에 따른 texture 특성. 한국조리과학회지 10(3): 242, 1994.
14. 윤서석, 김기숙, 한경선. 경단 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구(II), 한국조리과학회지 7(3): 47, 1991.
15. 홍성아, 우경자. 백설기 제조에 관한 실험조리적 연구. 인하대학교 인문과학연구소 논문집 10: 579, 1984.