

## 죽의 기호도에 관한 연구

전정희\* · 윤재영\*\* · 김희섭\*

수원대학교 식품영양학과\*, 안산전문대학 식품영양학과\*\*

(1998년 12월 9일 접수)

### A study on the preference of Korean Traditional 'Jook'

Jung Hee June\*, Jae Young Yoon\*\*, and Hee Sup Kim\*

Department of Food and Nutrition, Suwon University\*, Department of Food and Nutrition, Ansan Junior College\*\*

(Received December 9, 1998)

### Abstract

The purpose of this study was to investigate the perception and preference of 'Jook' among people to find the effective way of promoting consumption of Korean traditional 'Jook'. This survey was conducted in Seoul, Suwon, Pyongtaek area. Among 450 questionnaires, 363 responses were collected and were analyzed by SAS program. The results were as follows: 47% was male, 33.1% were 20 to 29 years old and 45% were students. Age and sex were main factors influencing the perception and preference of 'Jook'. Older generation and women liked 'Jook' the most. 'Potjook', 'Hobakjook', 'Dakjook', 'Hinjook' were mostly preferred in order. 'Jook' was eaten because of 'easy to digest', 'special treat', 'convenience food', and 'therapeutic purpose'. But taste was the most preferred characteristics selecting 'Jook' except 'Hinjook'. In developing 'Jook' to be consumed, diversity and convenience should be placed in the first priority.

**Key words:** 'Jook', perception, preference, diversity.

### I. 서론

우리나라는 농업의 발달로 곡류 생산이 풍부하고 지리적 여건으로 수산물이 다양하여 이를 이용한 조리법이 다채롭게 발전해 왔다<sup>1)</sup>. 한국 음식의 주식류에는 호화된 곡물 형태가 발달되어 있는데, 종류는 밥과 유동식인 죽, 미음, 응이와 국수, 만두, 떡국 등을 들 수 있다<sup>2)</sup>. 죽은 곡물에 물을 6-7배 가량 붓고, 오래 끓여서 알이 부서지고 녹말이 완전 호화상태로까지 무르게 만든 유동식 상태의 음식이라 일컫고 있다. 죽은 여러 부재료를 함께 넣고 쑈는데, 문헌상으로 약 200여종의 죽 요리가 등장하고 있다<sup>3)</sup>. 현재의 죽 조리방식은 육식위주의 식생활에서 정착생활을 통해 곡물의 수확과 타작이 다량으로 가능해지고, 불을 사용한 이후 조리기구인 토기문화가 도입되면서 시작되었다고 볼 수 있겠다. 이 시기는 인간이 식사를 하기 위해 사냥을 한 육류 위주의 식생활 형태에서 곡류 위주의 식사로 진화되면서 곡류조리가 더욱 발전되는 과정에 현재 알려

진 곡류조리의 대표적인 죽조리 방식이 토착화되었다고 볼 수 있겠다. 곡류조리에 있어서 중요한 방법이라고 설명된 끓이는 방법은 모든 음식의 조리에서 매우 중요하다고 볼 수 있으며, 토기에 물과 곡물을 넣어 가열하는 죽 조리법은 원래 어패류에 많은 물을 넣고 끓이는 데서 시작된것이라고 한다<sup>4)</sup>. 이러한 조리법이 후에 방식은 같고 재료는 곡물로 대체되면서 죽조리법은 더욱 발전되었다. 또한 죽은 된 것은 쇠술의 보급에 따라 밥으로 발전 되었고 붉은 것은 현재의 죽으로 발전되었다고 언급하고 있다<sup>5)</sup>. 밥과 죽은 그 끓이는 과정이 비슷한 모습을 보이는데 밥과 죽의 큰 차이는 물의 함량이라고 볼 수 있고, 이유식 형태의 죽은 일반적으로 먹는 죽보다 점도가 높은 경우를 볼 수 있어 과거부터 물의 함량에 따라 죽과 밥의 형태도 분화되었다고 볼 수 있으며, 죽의 농도는 용도별에 따라 차이가 있고 발전되고 있는 모습을 볼 수 있었다.

죽에 관한 연구는 주로 설문 조사 방법을 통해 전통 음식의 한부분으로 다루어졌거나<sup>6-11)</sup> 많은 종류의 죽

이 있음에도 불구하고 극히 일부 죽의 종류에 대한 연구만이 이루어졌다<sup>12-15)</sup>. 우리나라 전통음식이란 우리 민족이 자연 및 사회 환경에 적응하면서 보존과 변화를 이루며 발전되어온 식품이다. 이러한 전통음식과 관련된 여러 연구를 살펴보면, 죽은 기호도가 높은 반면에 섭취 빈도가 낮은 것을 볼 수 있어 이 원인을 규명하고자 하였다. 구 등<sup>8)</sup>의 연구에서 보면 죽류는 일상식에서 벗어나 섭취빈도가 1년에 2-3회 섭취한다는 비율이 남자 대학생과 여자 대학생간에 약 70%정도로 비슷한 분포를 보인 반면, 앞으로 죽을 더욱 많이 섭취하겠다는 의향도 40% 정도를 보여 죽에 관한 관심이 호의적임을 알 수 있어 죽에 관한 연구를 많이 필요로 하고 있음을 알 수 있었다.

본 연구에서는 일반인의 죽에 관한 태도 및 기호도를 설문지법을 통해 알아보고 죽의 품질 요인을 규명하고자 하여, 다음의 8가지 죽, 흰죽, 팥죽, 녹두죽, 호박죽, 닭죽, 장국죽(쇠고기죽), 전복죽, 잣죽을 선택하여 그 죽의 기호도, 좋아하는 원인, 섭취 빈도 등을 조사 하였다. 본 연구를 통하여 한국 전통 음식인 죽의 인지도를 높여 좀 더 죽에 관심을 갖게하여 시판되는 죽의 소비를 향상시키고 다양한 죽의 개발이 이루어지는 토대를 마련하고자 하였다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 1997년 5월 부터 9월 까지 서울시와 경기도 일부지역(평택시, 수원시)에 거주하는 청소년과 성인들을 조사대상으로 하여 실시하였다. 총 450부를 배부하였고, 이중 미회수 및 불완전 응답으로 인한 설문지를 제외한 총 363부를 분석하였다.

### 2. 조사 내용 및 방법

기존 문헌을 토대로 설문지를 개발하여, 식품영양학과 학생 40명을 대상으로 예비조사를 실시한 후 수정 보완하였다.

#### 1) 일반환경조사

연령, 성별, 교육정도, 직업, 가정의 월평균 소득을 조사하였다.

#### 2) 식생활행동 및 한국 전통 음식에 대한 의식 조사

개인의 식생활 습관과 한국 전통 음식에 대한 전반

적인 견해를 조사하였다.

### 3) 죽의 기호도와 인지도, 섭취빈도 조사

전반적인 죽의 인지도 및 기호도 조사와 8가지 죽(흰죽, 팥죽, 호박죽, 닭죽, 장국죽, 전복죽, 잣죽)을 선택하여 기호도조사와 섭취빈도와 시기, 그 원인 및 용도를 조사하였다.

## 3. 자료처리 및 분석방법

수집된 자료는 SAS 프로그램을 이용하여 통계처리 하였으며 빈도수, 백분율과  $\chi^2$  검정을 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 일반적 사항

조사 대상자의 일반적 사항은 표 1과 같다. 연령은

〈표 1〉 조사 대상자의 일반적 사항 빈도수(%)

변 인	구 분	명(%)
연 령	19세이하	60( 16.5)
	20-29세	120( 33.1)
	30-39세	31( 8.5)
	40-49세	64( 17.6)
	50-59세	61( 16.8)
	60세이상	27( 7.4)
성 별	남	173( 47.7)
	녀	190( 52.3)
학 력	무학	4( 1.1)
	국졸	21( 5.8)
	중학교 재학	39( 10.7)
	중졸	25( 6.9)
	고등학교 재학	10( 2.8)
	고졸	87( 24.0)
	대학교 재학	118( 32.5)
	대졸 이상	59( 16.3)
직 업	주부	72( 19.8)
	학생	164( 45.2)
	사무직	37( 10.2)
	전문 기술직	30( 8.3)
	판매·서비스직	26( 7.2)
	생산근로직	14( 3.9)
	무직	17( 4.7)
	기타	3( 0.8)
월평균 소득	100만원 미만	32( 8.8)
	100-199만원	154( 42.4)
	200-299만원	101( 27.8)
	300만원이상	76( 20.9)
계		363(100.0)

20대가 가장 많았으며, 10대, 40대, 50대의 연령 분포는 비슷하였다. 성별은 남자는 47.7%, 여자는 52.3%로 비슷한 분포를 나타냈다. 학력은 중학교, 고등학교, 대학교에 재학중인 학생들이 46%로 많았으며, 고졸이 24%로 높은 분포를 나타냈다. 월 평균 소득은 100-199만원, 200-299만원, 300만원 이상, 100만원 미만의 순으로 나타났다.

2. 식생활 행동 및 한국 전통 음식에 대한 의식

표 2는 조사 대상자의 식생활 양상 조사 결과로 새로운 죽 개발시 소비자의 다양한 의견을 반영하고자 한 것이다. 성별에 따른 식생활 양상은 큰차이가 없었으나 연령에 따른 식생활 차이는 현저하였다. 즉, 젊은 이들은 배고픔을 해결하기 위해 맛을 위주로 선택하였

으나, 나이가 들수록 영양섭취 고려, 습관에 따른 경향이 컸다. 좋아하는 음식 형태는 한식 76.3%로 가장 높게 나타나 한국 음식의 기호도가 매우 높았음을 알 수 있다. 아침식사 형태로는 밥식 71.1%, 죽식 14%로 나타나 최근 많은 식생활 변화에도 불구하고 아직 우리나라 사람들이 밥과 죽을 선호하고 있음을 알 수 있었으며, 젊은이의 높은 결식률은 건강을 위해 수정해야 할 식생활 태도라 사료된다.

표 3과 표 4는 한국 전통 음식의 기호도에 관한 것으로 새로운 죽을 개발할 때에 전통음식에 관한 다양한 의견을 반영하고자 조사한 결과이다. 한국 전통음식에 대한 기호도는 매우 높게 나타났으며, 그 이유는 '익숙한 맛'이거나, '맛이 좋아서'였다. 한국 전통음식을 자주 먹지 못하는 이유로 남성들은 '조리방법을 몰라서', 여성들은 '조리 과정이 번거롭고', 시간이 없기

<표 2> 연령에 따른 식생활 양상

	10대-20대	30대-40대	50대이상	계	비 고
식사를 하는 이유:					
영양섭취	23( 6.3)	26( 7.2)	25( 6.9)	74( 20.4)	$\chi^2=34.681^{**}$
배고픔 해결	103(28.4)	40(11.0)	34( 9.4)	177( 48.8)	
즐거움	38(10.5)	8( 2.2)	10( 2.8)	56( 15.4)	
습관	15( 4.1)	21( 5.8)	18( 5.0)	54( 14.9)	
무응답	1( 0.3)	0( 0.0)	1( 0.3)	2( 0.6)	
좋아하는 음식형태:					
한식	124(34.2)	79(21.8)	74(20.4)	277( 76.3)	$\chi^2=21.369^{**}$
양식	27( 7.4)	5( 1.4)	5( 1.4)	37( 10.2)	
일식	5( 1.4)	2( 0.6)	5( 1.4)	12( 3.3)	
중국식	8( 2.2)	0( 0.0)	1( 0.3)	9( 2.5)	
분식	16( 4.4)	9( 2.5)	3( 0.8)	28( 7.7)	
식품선택시 첫 번째 유의점:					
영양	8( 2.2)	17( 4.7)	28( 7.7)	53( 14.6)	$\chi^2=46.502^{**}$
분량	11( 3.0)	8( 2.2)	1( 0.3)	20( 5.5)	
맛	144(39.7)	67(18.5)	57(15.7)	268( 73.8)	
외관	11( 3.0)	3( 0.8)	2( 0.6)	16( 4.4)	
냄새	6( 1.7)	0( 0.0)	0( 0.0)	6( 1.7)	
아침식사형태:					
빵식	9( 2.5)	3( 0.8)	5( 1.4)	17( 4.7)	$\chi^2=36.823^{**}$
시리얼	3( 0.8)	0( 0.0)	0( 0.0)	3( 0.8)	
밥식	108(29.8)	83(22.9)	67(18.5)	258( 71.1)	
죽식	1( 0.3)	1( 0.3)	3( 0.8)	5( 1.4)	
결식	46(12.7)	5( 1.4)	7( 1.9)	58( 16.0)	
혼합식	13( 3.6)	3( 0.8)	6( 1.7)	22( 6.1)	
계	180(49.6)	95(26.2)	88(24.2)	363(100.0)	

N.S.: Not Significant \*p<0.05, \*\*p<0.01.

〈표 3〉 남녀에 따른 한국전통음식의 기호도

	남	녀	계	비 고
<b>한국전통음식 기호도:</b>				
매우 싫어함	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	$\chi^2=6.450$ N.S.
싫어함	5( 1.4)	1( 0.3)	6( 1.7)	
그저 그렇다	22( 6.1)	33( 9.1)	55(15.2)	
좋아함	111(30.6)	120(33.1)	231(63.6)	
매우 좋아함	35( 9.6)	34( 9.4)	69(19.0)	
무응답	0( 0.0)	2( 0.6)	2( 0.6)	
<b>한국전통음식 선호원인:</b>				
영양 풍부	10( 2.8)	13( 3.6)	23( 6.3)	$\chi^2=1.850$ N.S.
맛이 좋아서	58(16.0)	54(14.9)	112(30.9)	
과학적인 조리방법	3( 0.8)	2( 0.6)	5( 1.4)	
익숙한 맛	94(25.9)	109(30.0)	203(55.9)	
무응답	8( 2.2)	12( 3.3)	20( 5.5)	
<b>한국전통음식의 섭취빈도 낮은원인:</b>				
만들시간이 없어서	32( 8.8)	50(13.8)	82(22.6)	$\chi^2=11.270^*$
관심이 없어서	11( 3.0)	7( 1.9)	18( 5.0)	
조리방법을 몰라서	40(11.0)	23( 6.3)	63(17.4)	
조리방법이 번거로워서	57(15.7)	67(18.5)	124(34.2)	
조리방법이 어려워서	9( 2.5)	15( 4.1)	24( 6.6)	
무응답	24( 6.6)	28( 7.7)	52(14.3)	
<b>한국전통음식을 현식생활에 맞게 개발한다면:</b>				
옛맛을 그대로	36( 9.9)	51(14.1)	87(24.0)	$\chi^2=12.115^*$
변해가는 입맛에 맞게	99(27.3)	91(25.1)	190(52.3)	
즉석식품으로 간편하게	26( 7.2)	44(12.1)	70(19.3)	
대량생산으로 싼가격판매	10( 2.8)	2( 0.6)	12( 3.3)	
무응답	2( 0.6)	2( 0.6)	4( 1.1)	
<b>서구식즉석식품의 소비증가 현상에 큰 문제점</b>				
국제화 시대이므로 당연	5( 1.4)	3( 0.8)	8( 2.2)	$\chi^2=2.461$ N.S.
서구식식품에 전통식품을 절충	54(14.9)	49(13.5)	103(28.4)	
첨가물의 유해성	61(16.8)	76(20.9)	137(37.7)	
비만 유발	49(13.5)	56(15.4)	105(28.9)	
무응답	4( 1.1)	6( 1.7)	10( 2.8)	
계	173(47.7)	190(52.3)	363(100.0)	

N.S.: Not Significant \*p<0.05.

때문이라고 답한 사람이 많았다. 또한 한국 전통 음식을 현재의 식생활에 맞게 개발할 때 고려해야할 점으로 '변해가는 우리 입맛에 맞게'와 '한국 전통 음식과 서구식 음식의 조화'를 필요로 하는 사람이 가장 많았으며, 여성들은 간편한 식품의 개발을 원하였다. 연령별 기호도를 볼 때 50대 이상은 전통음식의 맛이 익숙하여 선호하였고 전통음식은 모두 좋아하나 만들 시간이 없어 섭취하지 못하는 것으로 나타났다. 젊은이들

의 전통음식선호도가 비교적 높고 맛이 좋다고 한 것으로 보아 변해가는 입맛에 맞게 우리의 식품형태를 개발한다면 다양하고 새로운 전통음식의 발전 가능성은 높은 것으로 본다.

### 3. 죽의 기호도

표 5와 표 6은 새로운 죽을 개발하기 위해 죽에 관

〈표 4〉 연령에 따른 한국전통음식의 기호도

	10대-20대	30대-40대	50대이상	계	비 고
한국전통음식 기호도:					
매우 싫어함	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	0( 0.0)	$\chi^2=21.312^{**}$
싫어함	6( 1.7)	0( 0.0)	0( 0.0)	6( 1.7)	
그저 그렇다	239(10.7)	8( 2.2)	8( 2.2)	55( 15.2)	
좋아함	99(27.3)	69(19.0)	63(17.4)	231( 63.6)	
매우 좋아함	35( 9.6)	17( 4.7)	17( 4.7)	69( 19.0)	
무응답	1( 0.3)	1( 0.3)	0( 0.0)	2( 0.6)	
한국전통음식 선호원인:					
영양 풍부	8( 2.2)	7( 1.9)	8( 2.2)	23( 6.3)	$\chi^2=39.435^{**}$
맛이 좋아서	74(20.4)	19( 5.2)	19( 5.2)	112( 30.9)	
과학적인 조리방법	5( 1.4)	0( 0.0)	0( 0.0)	5( 1.4)	
익숙한 맛	77(21.2)	65(17.9)	61(16.8)	203( 55.9)	
무응답	16( 4.4)	4( 1.1)	0( 0.0)	20( 5.5)	
한국전통음식의 섭취빈도 낮은원인:					
만들시간이 없어서	2( 8.8)	25( 6.9)	25( 6.9)	82( 22.6)	$\chi^2=33.662^{**}$
관심이 없어서	13( 3.6)	3( 0.8)	2( 0.6)	18( 5.0)	
조리방법을 몰라서	42(11.6)	16( 4.4)	5( 1.4)	63( 17.4)	
조리방법이 번거로워서	45(12.4)	38(10.5)	41(11.3)	124( 34.2)	
조리방법이 어려워서	15( 4.1)	5( 1.4)	4( 1.1)	24( 6.6)	
무응답	33( 9.1)	8( 2.2)	11( 3.0)	52( 14.3)	
한국전통음식을 현식생활에 맞게 개발한다면:					
옛맛을 그대로	38(10.5)	25( 6.9)	24( 6.6)	87( 24.0)	$\chi^2=3.554^{NS.}$
변해가는 입맛에 맞게	100(27.6)	44(12.1)	46(12.7)	190( 52.3)	
즉석식품으로 간편하게	35( 9.6)	21( 5.8)	14( 3.9)	70( 19.3)	
대량생산으로 싼가격판매	5( 1.4)	4( 1.1)	3( 0.8)	12( 3.3)	
무응답	2( 0.6)	1( 0.3)	1( 0.3)	4( 1.1)	
서구식즉석식품의 소비증가 현상에 큰 문제점					
국제화 시대이므로 당연	1( 0.3)	2( 0.6)	5( 1.4)	8( 2.2)	$\chi^2=16.793^{*}$
서구식식품에 전통식품을 절충	53(14.6)	31( 8.5)	19( 5.2)	103( 28.4)	
첨가물의 유해성	74(20.4)	31( 8.5)	32( 8.8)	137( 37.7)	
비만 유발	44(12.1)	30( 8.3)	31( 8.5)	105( 28.9)	
무응답	8( 2.2)	1( 0.3)	1( 0.3)	10( 2.8)	
계	180(49.6)	95(26.2)	88(24.2)	363(100.0)	

NS.: Not Significant \*p<0.05, \*\*p<0.01.

한 일반인들의 생각을 알아보고자 조사한결과이다. 죽에 관한 전반적인 기호도는 '죽을 좋아한다'는 사람이 많았으며, 그 이유로는 '떡기가 간편하므로', '소화가 잘 되어' 선호하는 경향이였다. 여성들은 주로 죽을 식사로 하는 반면, 남성들은 간식으로 많이 이용하는 것으로 나타났다. 젊은이들은 죽의 맛과 편리성을 추구하는 반면 연령이 높아질수록 소화여부에 관심이 높았으며 젊은이들은 죽을 아침식사로 애용하였으나 50대

이상은 점심으로 죽을 섭취하는 경우가 많았다.

표 7은 여러 종류의 죽에 대한 인지도 결과이다. 여러 가지 종류의 죽에서 먹어 본적이 있거나 먹어본적이 없더라도 알고있는 경우는 인지도가 있다고 구분하였을 때 인지도가 가장 높은 죽은 팔죽으로 나타났고, 다음으로 호박죽, 닭죽, 흰죽, 잣죽, 전복죽순으로 나타났다.

표 8은 죽에 관한 인지도의 함으로 표 7의 죽의 중

〈표 5〉 성별에 따른 죽에 관한 기호도

		남	녀	계	비 고
기호도	매우 싫어함	10( 2.8)	6( 1.7)	16( 4.4)	$\chi^2=5.306^{N.S.}$
	싫어함	30( 8.3)	36( 9.9)	66( 18.2)	
	그저 그렇다	88(24.2)	82(22.6)	170( 46.8)	
	좋아함	40(11.0)	56(15.4)	96( 26.4)	
	매우 좋아함	5( 1.4)	10( 2.8)	15( 4.1)	
선 호 원 인	맛이 좋음	20( 5.5)	30( 8.3)	50( 13.8)	$\chi^2=9.281^{N.S.}$
	소화가 잘됨	30( 8.3)	45(12.4)	75( 20.7)	
	먹기가 간편	43(11.9)	56(15.4)	99( 27.3)	
	식욕촉진이 됨	10( 2.8)	6( 1.7)	16( 4.4)	
	무응답	70(19.3)	53(14.6)	123( 33.9)	
비선호 원 인	맛이 없음	22( 6.1)	20( 5.5)	42( 11.6)	$\chi^2=2.229^{N.S.}$
	씹히는 감이 없음	21( 5.8)	25( 6.9)	46( 12.7)	
	수분이 많음	5( 1.4)	7( 1.9)	12( 3.3)	
	다양성이 적음	17( 4.7)	13( 3.6)	30( 8.3)	
	식성에 맞지 않음	32( 8.8)	32( 8.8)	64( 17.6)	
	무응답	76(20.9)	93(25.6)	169( 46.6)	
섭 취 빈 도	거의 안 먹음	106(29.2)	96(26.5)	202( 55.7)	$\chi^2=9.205^{N.S.}$
	가끔 먹음	61(16.8)	92(25.3)	153( 42.1)	
	자주 먹음	3( 0.8)	2( 0.6)	5( 1.4)	
	매일 먹음	3( 0.8)	0( 0.0)	3( 0.8)	
이용도 낮은원인	조리법 복잡	7( 1.9)	12( 3.3)	19( 5.2)	$\chi^2=5.411^{N.S.}$
	장시간 조리	21( 5.8)	29( 8.0)	50( 13.8)	
	번거로운 재료준비	27( 7.4)	31( 8.5)	58( 16.0)	
	가족의 비선호	82(22.6)	94(25.9)	176( 48.5)	
	보존성 없음	12( 3.3)	9( 2.5)	21( 5.8)	
	무응답	24( 6.6)	15( 4.1)	39( 10.7)	
섭 취 시 기	아침식사	33( 9.1)	45(12.4)	78( 21.5)	$\chi^2=14.178^*$
	점심	8( 2.2)	17( 4.7)	25( 6.9)	
	저녁	23( 6.3)	42(11.6)	65( 17.9)	
	식사전	6( 1.7)	3( 0.8)	9( 2.5)	
	간식	59(16.3)	54(14.9)	113( 31.1)	
	무응답	44(12.1)	29( 8.0)	73( 20.1)	
계		173(47.7)	190(52.3)	363(100.0)	

N.S.: Not Significant \*p<0.05.

류에 관한 인지도에서 이 죽을 먹어보았다는 2점, 알고 있는 경우는 1점, 모른다는 경우는 0점을 주어 합산한 후, 18점이하면 '하', 19점이상 38점 이하는 '중', 39점이상은 '상'으로 나타냈다. 그 결과, 여자가 남자보다 죽의 종류에 관한 인지도가 높게 나타났고, 연령이 높을수록 죽의 종류에 관한 인지도가 높게 나타났음을 알 수 있었다.

양 등)의 연구에 의하면 연령과 향토음식의 인지도

관계에서 죽류 중 애저죽, 성계죽, 계죽, 콩죽, 표고버섯, 메밀묵, 녹두죽이 유의차가 있었다. 또한 팔죽의 기호도가 가장 높았으며, 애저죽이 가장 낮게 나타났고, 계죽, 콩죽, 버섯죽, 녹두죽은 연령별로 유의차를 보였는데 본 연구의 경우도 나이가 많아질수록 죽류의 기호도가 높게 나타났다. 따라서 지역과 관계없이 나이가 많아짐에 따라 죽에 대한 인지도와 기호도가 높았음을 알 수 있었다.

<표 6> 연령에 따른 죽에 관한 기호도

		10대-20대	30대-40대	50대 이상	계	비 고
기호도	매우 싫어함	6( 1.7)	6( 1.7)	4( 1.1)	16( 4.4)	$\chi^2=29.076^{**}$
	싫어함	325( 6.9)	27( 7.4)	14( 3.9)	66( 18.2)	
	그저 그렇다	80(22.0)	49(13.5)	41(11.3)	170( 46.8)	
	좋아함	55(15.2)	13( 3.6)	28( 7.7)	96( 26.5)	
	매우 좋아함	14( 3.9)	0( 0.0)	1( 0.3)	15( 4.1)	
선 호 원 인	맛이 좋음	32( 8.8)	6( 1.7)	12( 3.3)	50( 13.8)	$\chi^2=37.243^{**}$
	소화가 잘됨	24( 6.6)	19( 5.2)	32( 8.8)	75( 20.7)	
	먹기가 간편	62(17.1)	21( 5.8)	16( 4.4)	99( 27.3)	
	식욕촉진이 됨	4( 1.1)	8( 2.2)	4( 1.1)	16( 4.4)	
	무응답	58(16.0)	41(11.3)	24( 6.6)	123( 33.9)	
비선호 원 인	맛이 없음	23( 6.3)	11( 3.0)	8( 2.2)	42( 11.6)	$\chi^2=29.490^{**}$
	씹히는감이 없음	20( 5.5)	16( 4.4)	10( 2.8)	46( 12.7)	
	수분이 많음	3( 0.8)	3( 0.8)	6( 1.7)	12( 3.3)	
	다양성이 적음	16( 4.4)	7( 1.9)	7( 1.9)	30( 8.3)	
	식성에 맞지 않음	19( 5.2)	29( 8.0)	16( 4.4)	64( 17.6)	
무응답	99(27.3)	29( 8.0)	41(11.3)	169( 46.6)		
섭 취 빈 도	거의 안 먹음	104(28.7)	59(16.3)	37(10.2)	200( 55.1)	$\chi^2=13.515^{NS.}$
	가끔 먹음	69(19.0)	35( 9.6)	49(13.5)	153( 42.2)	
	자주 먹음	4( 1.1)	0( 0.0)	1( 0.3)	5( 1.4)	
	매일 먹음	1( 0.3)	1( 0.3)	1( 0.3)	3( 0.8)	
	무응답	2( 0.6)	0( 0.0)	0( 0.0)	2( 0.6)	
이용도 낮은원인	조리법 복잡	8( 2.2)	6( 1.7)	5( 2.8)	19( 5.2)	$\chi^2=15.712^{NS.}$
	장시간 조리	30( 8.3)	12( 3.3)	8( 2.2)	50( 13.8)	
	번거로운 재료준비	35( 9.6)	11( 3.0)	12( 3.3)	58( 16.0)	
	가족의 비선호	71(19.6)	56(15.4)	49(13.5)	176( 48.5)	
	보존성 없음	13( 3.6)	4( 1.1)	4( 1.1)	21( 5.8)	
무응답	23( 6.3)	6( 1.7)	10( 2.8)	39( 10.7)		
섭 취 시 기	아침식사	42(11.6)	15( 4.1)	21( 5.8)	78( 21.5)	$\chi^2=19.018^*$
	점심	6( 1.7)	6( 1.7)	13( 3.6)	25( 6.9)	
	저녁	31( 8.5)	19( 5.2)	15( 4.1)	65( 17.9)	
	식사전	6( 1.7)	1( 0.3)	2( 0.6)	9( 2.5)	
	간식	53(14.6)	35( 9.6)	25( 6.9)	113( 31.1)	
무응답	42(11.6)	19( 5.2)	12( 3.3)	73( 20.1)		
계		180(49.6)	95(26.2)	88(24.2)	363(100.0)	

N.S.: Not Significant \*p<0.05, \*\*p<0.01.

4. 8가지 죽의 기호도

표 9부터 표 14까지는 인지도가 높은 8가지 죽-흰죽, 팥죽, 녹두죽, 호박죽, 닭죽, 장국죽, 전복죽, 잣죽을 선정하여 각 죽에 관한 의견을 조사한 결과이다. 8가지의 죽에서 팥죽, 호박죽, 닭죽, 전복죽은 높은 기호도를 나타내 계속 개발할 필요가 있다고 본다. 그리고 흰죽은

다른 죽에 비하여 그저그렇다고 대답한 사람들이 다른 어떤 죽보다 높았는데, 이는 흰죽의 무취, 무색, 무미의 특성때문이라 볼 수 있겠다.

이 등<sup>6)</sup>은 흰죽, 잣죽, 전복죽, 호박죽, 팥죽의 기호도가 높게 나타났다고 하였으며 양 등<sup>7)</sup>의 제주지역 조사연구에서도 팥죽과 함께 특히 전복죽의 기호도가 높았는데 그 이유로 지리적 여건하에서 재료를 손쉽게

〈표 7〉 여러 종류 죽의 인지도

	빈도수(%)		
	인지도없음	알고있음	먹어보았음
흰 죽	22( 6.1)	12( 3.3)	329(90.6)
콩 죽	154(42.4)	72(19.8)	137(37.7)
팥 죽	11( 3.0)	12( 3.3)	340(93.7)
녹두 죽	119(32.8)	95(26.2)	149(41.0)
계 죽	280(77.1)	63(17.4)	20( 5.5)
흑임자죽	231(63.6)	72(19.8)	60(16.5)
보리 죽	198(54.5)	94(25.9)	71(19.6)
조 죽	236(65.0)	66(18.2)	61(16.8)
울 무 죽	179(49.3)	121(33.3)	63(17.4)
아욱 죽	183(50.4)	59(16.3)	121(33.3)
호도 죽	203(55.9)	89(24.5)	71(19.6)
김치 죽	183(50.4)	56(15.4)	124(34.2)
애호박죽	178(49.0)	57(15.7)	128(35.3)
호박 죽	13( 3.6)	26( 7.2)	324(89.3)
콩나물죽	125(34.4)	36( 9.9)	202(55.6)
버섯 죽	222(61.2)	81(22.3)	60(16.5)
닭 죽	17( 4.7)	25( 6.9)	321(88.4)
장국 죽 (쇠고기죽)	132(36.4)	55(15.2)	176(48.5)
전복 죽	44(12.1)	100(27.5)	219(60.3)
홍합 죽	175(48.2)	104(28.7)	84(23.1)
생굴 죽	224(61.7)	67(18.5)	72(19.8)
미역 죽	210(57.9)	65(17.9)	88(24.2)
갯 죽	32( 8.8)	72(19.8)	259(71.3)
밤 죽	220(60.6)	81(22.3)	62(17.1)
우유 죽	263(72.5)	54(14.9)	46(12.7)
모과 죽	315(86.8)	44(12.1)	4( 1.1)
인삼 죽	223(61.4)	77(21.2)	63(17.4)
대추 죽	244(67.2)	73(20.1)	46(12.7)
갈분 죽 (침뿌리녹말죽)	301(82.9)	52(14.3)	10( 2.8)
산약죽(마죽)	300(82.6)	45(12.4)	18( 5.0)

구할 수 있었고, 또한 자주 접할 수 있었기 때문이라 여기고 있다. 그러나 본 연구에서도 전복죽의 기호도가 높게 나타나 지역의 특성과 상관없이 폭넓게 선호

하고 있음을 알 수 있었다.

표 10은 죽의 선호원인을 나타내는데 기호도가 높은 죽의 선호 원인으로 가장 높은 것은 '맛이 좋기때문'이었다. 특히 팥죽, 호박죽을 좋아하는 이유는 '맛이 좋아서'였고, 흰죽을 좋아하는 이유는 '소화가 잘 된다'는 빈도가 높아 치료식으로서의 이용가치가 있음을 보여 주고 있다.

표 11은 죽의 용도에 대한 조사 결과이다. 흰죽의 용도는 치료식으로 사용되고 있음이 높게 나타났는데, 다른 죽과 비교하여 보면 흰죽은 표 10에서 나타난 바, 소화가 잘되어 치료식의 용도로 널리 사용되고 있음을 알 수 있었다. 대부분의 죽은 별미식으로 섭취하고 있었고, 특히, 팥죽은 절기식이었는데 세월이 지나면서 설탕이 첨가되어 별미식으로 보급되고 있음을 알 수 있다. 또한 양등<sup>7)</sup>의 연구에서 팥죽은 옛날 제주에서 친족에 초상이 생기면 물동이에 '한 허벅씩 끓여 갔으며 상가에서는 가져간 팥죽으로 일해 주시는 분들에게 대접했었다고 하는 것으로 보아 별미식의 용도뿐만 아니라 다양한 용도로 활용되었음을 알 수 있었다. 닭죽은 다른 죽과는 달리 식사대용과 보양식의 용도로 섭취되고 있음을 알 수 있었다.

표 12에서 각 죽의 섭취빈도를 알아본 결과, 가장 자주 먹는다는 죽은 닭죽으로 나타났으며, 비교적 즉의 섭취가 기호도에 비해 저조한 것을 알 수 있었다. 이 등<sup>6)</sup>의 연구에서도 죽류의 경우 흰죽, 전복죽, 호박죽, 팥죽의 섭취빈도는 각각 7.61%, 2.2%, 1.6%, 4.2%로 낮게 나타나, 기호도에 비하여 섭취빈도는 낮게 나타났음을 알 수 있었다. 이렇게 죽에 대한 섭취빈도가 낮은 것은 조리법이 복잡하고, 시간이 오래 걸리며, 재료준비 등이 쉽지 않고, 모든 식구들이 다 좋아하지 않는 등의 이유일 것이라고 사료되어 이에 대한 조사를 한 결과 표 13과 같다. 즉, 흰죽, 호박죽, 장국죽 등은 섭취 빈도가 낮은 원인이 대체로 '모든 가족이 좋아하지 않

〈표 8〉 죽에 관한 인지도의 합

		하	중	상	전체	비고
성별	남	63(17.4)	87(24.0)	23( 6.3)	173( 47.7)	$\chi^2=7.741^*$
	녀	50(13.8)	96(26.5)	44(12.1)	190( 52.3)	
전체		113(31.1)	183(50.4)	67(18.5)	363(100.0)	
연령별	10대-20대	91(25.1)	77(21.2)	12( 3.3)	180( 49.6)	$\chi^2=90.773^{**}$
	30대-40대	17( 4.7)	60(16.5)	18( 5.0)	95( 26.2)	
	50대이상	5( 1.4)	46(12.7)	37(10.2)	88( 24.2)	
	전체	113(31.1)	183(50.4)	67(18.5)	363(100.0)	

\*p<0.05, \*\*p<0.01.

<표 9> 죽의 기호도

	빈도수(%)					
	매우싫어함	싫어함	그저그렇다	좋아함	매우좋아함	무응답
흰 죽	14( 3.9)	43(11.8)	155(42.7)	93(25.6)	16( 4.4)	42(11.6)
팥 죽	10( 2.8)	27( 7.4)	91(25.1)	153(42.1)	53(14.6)	29( 8.0)
녹두죽	12( 3.3)	49(13.5)	70(19.3)	55(15.2)	24( 6.6)	153(42.1)
호박죽	8( 2.2)	31( 8.5)	97(26.7)	131(36.1)	68(18.7)	28( 7.7)
닭 죽	12( 3.3)	22( 6.1)	81(22.3)	153(42.1)	68(18.7)	27( 7.4)
장국죽(쇠고기죽)	16( 4.4)	25( 6.9)	89(24.5)	86(23.7)	21( 5.8)	126(34.7)
전복죽	10( 2.8)	18( 5.0)	66(18.2)	107(29.5)	67(18.5)	95(26.2)
갯 죽	18( 5.0)	31( 8.5)	99(27.3)	89(24.5)	36( 9.9)	90(24.8)

<표 10> 선호 원인

	빈도수(%)					
	맛이 좋다	소화력 증진	향이 좋다	색이 좋다	식욕 촉진	무응답
흰 죽	46(12.7)	156(43.0)	3( 0.8)	4( 1.1)	33( 9.1)	121(33.3)
팥 죽	201(55.4)	24( 6.6)	15( 4.1)	9( 2.5)	14( 3.9)	100(27.5)
녹두죽	69(19.0)	35( 9.6)	15( 4.1)	8( 2.2)	20( 5.5)	216(59.5)
호박죽	185(51.0)	30( 8.3)	23( 6.3)	9( 2.5)	18( 5.0)	98(27.0)
닭 죽	201(55.4)	26( 7.2)	6( 1.7)	3( 0.8)	46(12.7)	81(22.3)
장국죽(쇠고기죽)	111(30.6)	23( 6.3)	3( 0.8)	2( 0.6)	32( 8.8)	192(52.9)
전복죽	132(36.4)	23( 6.3)	8( 2.2)	1( 0.3)	34( 9.4)	165(45.5)
갯 죽	108(29.8)	27( 7.4)	18( 5.0)	3( 0.8)	29( 8.0)	178(49.0)

<표 11> 죽의 용도

	빈도수(%)						
	보양식	별미식	식사대용	다이어트식	치료식	이유식	무응답
흰 죽	25( 6.9)	39(10.7)	71(19.6)	9( 2.5)	158(43.5)	6( 1.7)	55(15.2)
팥 죽	6( 1.7)	251(69.1)	51(14.0)	2( 0.6)	7( 1.9)	0( 0.0)	46(12.7)
녹두죽	13( 3.6)	102(28.1)	23( 6.3)	2( 0.6)	22( 6.1)	0( 0.0)	201(55.4)
호박죽	18( 5.0)	211(58.1)	53(14.6)	7( 1.9)	12( 3.3)	2( 0.6)	60(16.5)
닭 죽	82(22.6)	100(27.5)	117(32.2)	2( 0.6)	9( 2.5)	4( 1.1)	49(13.5)
장국죽(쇠고기죽)	45(12.4)	68(18.7)	66(18.2)	0( 0.0)	16( 4.4)	6( 1.7)	162(44.6)
전복죽	70(19.3)	101(27.8)	24( 6.6)	3( 0.8)	19( 5.2)	1( 0.3)	145(39.9)
갯 죽	45(12.4)	115(31.7)	24( 6.6)	4( 1.1)	37(10.2)	0( 0.0)	138(38.0)

<표 12> 죽의 섭취 빈도

	빈도수(%)				
	거의 안 먹는다	가끔 먹는다	자주 먹는다	매일 먹는다	무응답
흰 죽	145(39.9)	156(43.0)	12( 3.3)	2( 0.6)	48(13.2)
팥 죽	108(29.8)	209(57.6)	9( 2.5)	0( 0.0)	37(10.2)
녹두죽	131(36.1)	72(19.8)	3( 0.8)	0( 0.0)	157(43.3)
호박죽	96(26.4)	189(52.1)	36( 9.9)	0( 0.0)	42(11.6)
닭 죽	71(19.6)	209(57.6)	45(12.4)	1( 0.3)	37(10.2)
장국죽(쇠고기죽)	116(32.0)	92(25.3)	12( 3.3)	0( 0.0)	143(39.4)
전복죽	136(37.5)	105(28.9)	3( 0.8)	0( 0.0)	119(32.8)
갯 죽	154(42.4)	85(23.4)	12( 3.3)	0( 0.0)	112(30.9)

〈표 13〉 섭취 빈도가 낮은 원인

빈도수(%)

	조리법 복잡	장시간의 조리	번거로운 재료준비	가족이 안 좋아함	보존성이 없다	맛이 없다	무응답
흰 죽	15( 4.1)	38(10.5)	21( 5.8)	113(31.1)	13( 3.6)	65(17.9)	98(27.0)
팥 죽	52(14.3)	73(20.1)	70(19.3)	62(17.1)	11( 3.0)	14( 3.9)	81(22.3)
녹두죽	36( 9.9)	20( 5.5)	44(12.1)	62(17.1)	4( 1.1)	15( 4.1)	182(50.1)
호박죽	47(12.9)	61(16.8)	63(17.4)	67(18.5)	14( 3.9)	13( 3.6)	98(27.0)
닭 죽	36( 9.9)	68(18.7)	75(20.7)	53(14.6)	13( 3.6)	10( 2.8)	108(29.8)
장국죽(쇠고기죽)	21( 5.8)	30( 8.3)	45(12.4)	62(17.1)	14( 3.9)	13( 3.6)	178(49.0)
전복죽	28( 7.7)	22( 6.1)	99(27.3)	45(12.4)	7( 1.9)	10( 2.8)	152(41.9)
갓 죽	34( 9.4)	27( 7.4)	67(18.5)	53(14.6)	6( 1.7)	21( 5.8)	155(42.7)

〈표 14〉 죽에 하는 간의 종류

빈도수(%)

	소금	설탕	간장	소금+설탕	간장+설탕	무응답
흰 죽	104(28.7)	2( 0.6)	165(45.5)	8( 2.2)	9( 2.5)	75(20.7)
팥 죽	103(28.4)	106(29.2)	16( 4.4)	46(12.7)	2( 0.6)	90(24.8)
녹두죽	110(30.3)	8( 2.2)	15( 4.1)	13( 3.6)	2( 0.6)	215(59.2)
호박죽	69(19.0)	97(26.7)	15( 4.1)	70(19.3)	1( 0.3)	111(30.6)
닭 죽	227(62.5)	3( 0.8)	39(10.7)	14( 3.9)	7( 1.9)	73(20.1)
장국죽(쇠고기죽)	91(25.1)	2( 0.6)	69(19.0)	7( 1.9)	12( 3.3)	182(50.1)
전복죽	134(36.9)	1( 0.3)	49(13.5)	10( 2.8)	8( 2.2)	161(44.4)
갓 죽	131(36.1)	14( 3.9)	26( 7.2)	11( 3.0)	5( 1.4)	176(48.5)

아서'였고, 팥죽은 '조리시간이 오래 걸려서'였으며, 닭죽은 '재료준비가 번거로워서'였다.

표 14는 죽에 하는 간의 종류에 대한 조사 결과이다. 죽에 적당한 당류나 염류의 간을 하면 호화를 지연하거나 호화에 많은 영향을 미침<sup>16)</sup>과 동시에 맛을 더욱 돋우는 방법으로, 흰죽에는 간장을 첨가하여 먹는 경우가 많았으며, 팥죽, 호박죽은 설탕을 첨가하여 먹는 경우가 많았다. 그리고 녹두죽, 닭죽, 장국죽, 전복죽, 갓죽은 소금을 첨가하여 섭취하고 있음을 알 수 있었다. 주로 별미식인 팥죽과 호박죽의 경우 설탕을 첨가하는 것으로 나타났고, 보양식으로 인식한 경우는 소금첨가 비중이 높았음을 알 수 있었다. 대부분 모든 죽이 소금을 많이 사용하나 특이한 점은 흰죽의 경우와 장국죽의 경우 간장을 첨가하여 맛을 내는 경우로 남았다. 신동<sup>17)</sup>의 연구를 보면 죽에 간을 하여 먹는 침미죽이 전체죽의 1/3을 차지한다고 하는데, 죽에 하는 양념을 문헌을 통해 찾아 본 결과 꿀, 설탕, 소금, 간장, 기름, 파 등이 나타났으며 소금과 간장이 가장 기본이 되어 있다고 설명하고 있다. 문헌마다 같은 죽이라도 양념이 달라짐을 볼 수 있는데 이 양념의 종류에 따라 죽의 용도가 다양해질 수 있겠다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 한국 전통 음식인 죽에 대한 관심을 높이고 죽 요리의 계승발전과 대중적 수용을 위한 방법을 모색하고자 하여 죽에 관한 일반인의 인식 및 기호도를 설문지법을 이용하여 조사하였다.

죽의 기호도에 관한 설문조사에서 일반 환경 조사 결과, 연령은 20대가 많아 학생이 많았고, 성별의 비는 비슷하였다. 가족 구성원은 핵가족 형태가 많았다. 식생활 행동 및 전반적인 죽에 관한 기호도 조사 결과, 현대의 식생활이 서구의 영향을 많이 받았음에도 불구하고 좋아하는 음식 형태로 한식이 높았고, 한국 전통 음식의 기호도는 높았다. 또한 아침식사로 밥식이 많았으며, 결식율도 높았다. 연령이 높을수록 죽에 관한 인지도는 높았고, 여자가 남자보다 인지도가 높았다. 또한 인지도가 높은 죽으로는 팥죽, 호박죽, 닭죽, 흰죽, 전복죽 순으로 나타났다. 전반적으로 죽을 좋아한다는 사람이 많았으며, 선호 이유는 죽의 특성인 먹기가 간편해서와 소화가 잘 되어서였다. 죽의 용도로는 식사 대용보다는 별미식, 치료식으로 섭취되고 있음을 알 수 있었다. 인스턴트 죽을 선택할때 맛과 영양가를

고려해야 한다는 경향이 가장 높게 나타났으며, 종류의 다양화와 간편성 등의 순으로 관심을 두어 인스턴트 죽 개발시 이 점을 고려해야 하겠다.

8가지 죽- 흰죽, 팥죽, 녹두죽, 호박죽, 닭죽, 장국죽, 전복죽, 잣죽을 선정하여 기호도와 선호 원인 및 섭취 빈도와 용도를 알아보았다. 팥죽, 호박죽, 닭죽, 전복죽의 기호도가 높게 나타났으며, 그 이유는 '맛이 좋아서'였고, 흰죽의 경우, '그저 그렇다'고 대답한 사람이 많았으나 '소화가 잘 되어서'라는 점 때문에 좋아하였다. 섭취빈도는 닭죽이 가장 높게 나타났다. 죽의 용도를 살펴볼 때, 흰죽은 아침식사 대용과 치료식으로, 팥죽과 호박죽은 간식과 별미식으로, 닭죽은 점심과 저녁에 보양식 및 식사 대용으로 섭취하고 있었다. 죽에 하는 간은 흰죽에는 간장, 팥죽과 호박죽에는 설탕을 첨가하여 먹는다는 사람이 많았고, 나머지 죽은 대체로 소금을 첨가하여 먹는 것으로 나타났다.

본 연구를 통하여 한국 전통 음식인 죽의 인지도를 높여 좀 더 죽에 관심을 갖게하여 시판되는 죽의 소비를 향상시키고 다양한 죽의 개발이 이루어지는 토대를 마련하고자 하였다.

#### ■ 참고문헌

- 1) 염초애, 장명숙. 한국음식. 신광출판사. p.19, 1992.
- 2) 황혜성. 한국의 전통음식. 교문사, p.2, 1988.
- 3) 강인희. 한국의 맛. 대한교과서출판사. 1987.
- 4) 강인희. 한국죽의 역사적 고찰. 명지대 논문집 12:69, 1980.
- 5) 이성우. 한국요리문화사. 교문사. 1995.
- 6) 이영남, 신민자, 김복남. 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지 6:71, 1991.
- 7) 양인선, 황춘선. 제주도 향토 음식에 관한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연구. 한국식문화학회지 5:317, 1990.
- 8) 구난숙. 대전지역 대학생들의 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 조사. 한국식생활학회지 10:357, 1995.
- 9) 장은주, 이윤경, 이호지. 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동에 관한 조사연구. 한국식생활 문화학회지 11:179, 1996.
- 10) 조연숙, 홍상욱, 한재숙. 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구. 한국식문화학회지 3:281, 1988.
- 11) 이경애, 장경애, 김우경. 남녀대학생의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구. 대한가정학회지 31:183, 1993.
- 12) 양미영, 손정우, 엄초애. 전복죽과 오분자죽의 재료 배합비가 기호도에 미치는 영향. 한국조리과학회지 12:353, 1996.
- 13) 이승현, 장명숙. 잣의 첨가량에 따른 잣죽의 특성. 한국조리과학회지 10:99, 1994.
- 14) 오영주, 황인주, 고영환. 제주 전통죽을 개량한 당근-혜산물 스프류의 개발. 한국조리과학회지 12:331, 1996.
- 15) 조혜정, 안채경, 엄초애. 호박죽의 재료와 배합비 변화에 따른 기호도 연구. 한국조리과학회지 2:146, 1996.
- 16) 이창호, 한익. 당, 소금 및 부재료 첨가에 따른 흰죽의 리올리지 특성변화. 한국조리과학회지 11:548, 1995.
- 17) 신혜승, 조은자. 문헌속에 나타난 죽의 분석적 고찰. 한국식생활문화학회지 11:609, 1996.