

## 수도권 대학생들의 떡의 이용실태 및 기호도조사

이진실

동덕여자대학교 자연과학부 식품영양학전공

### Study on University Students' Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake

Jinsil Lee

Department of Food and Nutrition, Dongduk Women's University

#### Abstract

The aim of this study was to assess University students' consumption pattern of Korean rice cakes and to analyze the preference of Korean rice cakes by their demographic backgrounds. The results of this study will be useful information for systematic development and wide distribution of Korean rice cake as a traditional Korean food. A self completed survey of 392 University students in Seoul was undertaken and detailed information was collected. The survey questionnaire consisted of three parts including demographic backgrounds, student's consumption pattern and preference of Korean rice cakes by type. Approximately half of the students were male (52.6%) with the average age of 21.1 years old. Most of the respondents (92.3%) were from nuclear families. The consumption frequency rate showed that 38.8% students had Korean rice cake once or twice a month followed by once a week (29.8%), once per six months (21.7%), and once per two months (8.2%). Ingeolmi received the highest preference score (4.15), whereas Duteopteok had the lowest score (0.18). The correlation coefficient for paired samples between students' preference of Korean rice cake and their knowledge of them was 0.827, showing statistically strong positive correlation between them.

Key words: University student, Korean Rice cake, Preference

#### I. 서론

떡은 우리 나라 전래의 3대 곡물 조리 가공 식품으로 간식, 편이식으로 식사를 대신하기도 했지만 때로는 시식(時食)으로 관혼상제(冠婚喪祭) 등 즐거울 때나 슬플 때를 막론하고 항상 상차림의 필수 음식으로 우리와 함께 하여왔다. 우리 나라 떡의 출현은 신라 유리왕 때의 기록이 처음 나타나나 실제로는 청동기 시대에서 철기시대를 거쳐 삼국형성기 이전에 이미 등장하였던 것으로 보고있다. 조선시대 문헌에 의하면 떡의 종류는 190여종에 이르며 그 종류는 크게 찐떡, 찜떡, 지진 떡과 삶은 떡으로 나뉘며 최초의 떡은 찐 떡의 종류인 시루떡으로 알려지고 있다<sup>1,2,3</sup>.

우리 나라에서는 절기(節期)와 명절에 따라 다른 종류의 떡을 만드는데 주로 절기에는 그때 나오는 식품을 쌀가루에 첨가하여 만들며 매월 만드는 떡은 그 달에 있는 명절의 뜻을 가지고 만들어 신에게 바치거나 이웃과 친척간에 나누어 먹었다. 특히 절기에 만드는

떡은 뜻이 포함되어 있다<sup>2</sup>.

떡은 주로 맷쌀이나 찹쌀을 기본으로 하여 여기에 두류, 견과류, 과일, 꽃잎 및 약이성채(藥餌性菜) 등을 배합하여 영양상 균형을 이루고 있을 뿐 아니라 기호면에서나 건강증진면에서도 훌륭한 우리의 전통식품이다<sup>3,4,5,6</sup>.

그러나 우리의 식생활에서 떡의 가치는 점점 위축되어가고 있는 실정이다. 이는 현대사회의 산업화로 식생활에 많은 변화가 생겼기 때문으로 풀이된다. 즉 산업화로 인한 식품의 대량생산으로 가공식품이나 즉석식품 등이 많이 개발되었음은 물론 교통과 통신의 발달로 세계가 지구촌 화되면서 외래 식문화의 유입이 급속도로 파고들었기 때문이다. 이와 같은 상황에서 만들기 번거롭고 쉽게 구매할 수도 없으며 값 또한 다른 가공식품에 비해 비싼 떡의 소비는 감소할 수밖에 없을 것으로 생각된다. 그러나 떡은 우리 나라 고유한 전통식품일 뿐 아니라 건강 식품<sup>3,4</sup>이라는 점에서 우리들이 관심을 갖고 연구하여 현대인의 기호와 식

문화에 맞게 개선시켜야 할 의무가 있다.

최근 들어 우리 나라 전통식품에 대한 관심이 높아지면서 떡에 대한 연구도 미미하나마 시작되었다. 떡에 대한 연구들은 이용실태 및 시판제품에 대한 평가<sup>7)</sup>, 떡의 보존성 및 노화에 관한 연구<sup>8,9,10)</sup>, 당과 불의 첨가량 및 재료배합비에 관한 연구<sup>11,12)</sup>, 식이 섬유<sup>13,14)</sup>, 감자껍질<sup>15)</sup>, 쌀<sup>16)</sup>, 레시틴 가수분해물<sup>17)</sup> 등이 떡의 견고도 및 texture에 미치는 영향, 떡의 표준화에 관한 연구<sup>18,19,20)</sup> 등이 있으나 떡의 기호도에 관한 연구로는 초등학생을 대상으로 한 것이 있을 뿐이다<sup>21)</sup>.

이에 본 연구는 대학생들을 상대로 젊은 층이 선호하는 떡의 종류, 섭취 빈도, 떡에 대한 생각 등을 알아봄으로써 우리 나라 전통식품으로서 떡의 위치와 앞으로 떡의 제조 및 개발시 고려되어야 할 사항들을 점검하여 떡의 보급을 늘리고 우리의 전통식품인 떡의 세계화를 위한 기초자료 구축을 위해 실시되었다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

대학생들의 떡의 섭취실태 및 떡에 대한 기호도를 조사하기 위해 서울과 수도권에 분포되어 있는 5개의 4년제 대학교를 모집단으로 하여 지역별, 유형별로 분류하고 이를 대표할 수 있는 집단을 선정하였다. 교양과목을 수강하고 있는 각각 전공이 다른 대학생들을 조사대상으로 선별하여 총 392명의 대학생을 표본으로 조사하였다. 질문지는 각각 담당과목 교수님의 협조를 얻어 1997년 10월 7일부터 11월 28일까지 각 대학교를 방문하여 학생들에게 설문지 실시 목적을 설명한 후 배포하여 그 자리에서 직접 기입하도록 하였다. 본 연구를 위하여 설문지는 총 450부를 배포하여 총 402부가 회수되었는데 이 가운데 불완전하게 응답된 10부를 제외한 392부(87.1%)를 통계처리에 이용하였다.

### 2. 조사내용 및 설문지개발

기존의 문헌을 참고하여 본 연구에 사용한 설문지를 개발하였으며, 응답률을 높이기 위해 응답자가 신속하고 간편하게 대답할 수 있도록 표준화된 질문지를 이용하였다. 본 연구를 위해 개발된 설문지는 대학생 일반사항 9문항, 떡에 관한 관련 문항 9문항, 품질 향상을 위한 사항 7문항으로 구성하였다. 떡에 관한 기호도는 Likert의 5점 척도를 이용하여 측정하였다. '매우 좋아한다'는 5점, '좋아한다'는 4점, '보통이다'는 3점, '싫어한다'는 2점, '매우싫어한다'는 1점으로 표기

하였다. 떡의 품질 개선을 위한 개선방안에 대한 점수는 '매우 필요하다' 5점, '필요하다' 4점, '그저그렇다' 3점, '필요하지 않다' 2점, '전혀 필요하지 않다'는 1점으로 계산하였다. 개발된 설문지를 대학생 30명을 대상으로 예비 조사하여 규명된 문제점을 수정 보완한 후 설문지를 완성하였다.

## 3. 자료의 통계처리

자료의 통계분석은 SPSS(Statistical Package for the Social Science)를 이용하여 빈도, 평균, 표준편차 등의 기술통계량을 산출하였다. 독립된 두 집단의 평균값을 비교할 때는 두 표본 t-검정(two sample t-test) 방법을 이용하여 집단간의 차이를 분석하였으며, 조사대상자의 인적사항에 따른 떡의 이용 실태에 관한 차이를 알아보기 위해  $\chi^2$  검정을 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

본 연구는 서울과 수도권에 위치한 5곳의 대학교에 재학중인 학생들 392명을 대상으로 하였으며 조사대상자의 인구통계학적 변수로는 성별, 전공, 가족제도, 거주상태, 1달 용돈, 연령, 부모님의 연령, 고향, 직업으로 집계 결과는 표 1에 제시하였다. 조사대상 대학생은 남학생 52.6%, 여학생 47.4%였으며, 평균연령은 21.1세로 조사되었다. 전공은 문과 40.2%, 이과 37.1%, 예술계 22.7%이었고, 1달 용돈은 20만원 이상 30만원 이하가 43.8%로 가장 많은 분포를 보였으며, 가족형태별로는 핵가족이 92.3%, 대가족이 7.7%로 대부분이 핵가족의 형태로 조사되었다. 학생들의 거주상태를 살펴본 결과 남·여학생 모두 가족과 함께 사는 경우가 81.6%로 가장 많았으며, 다음으로 자취, 하숙, 친척집, 기숙사의 순으로 조사되었다. 부모님의 연령을 살펴보면 아버지의 경우 50대가 71.4%, 어머니는 40대가 64.3%로 주를 이루었다. 부모님의 직업별로 보면 아버지의 경우에는 사무직이 41.3%, 어머니는 전업주부가 75.5%로 대부분을 차지하였다. 부모님의 고향을 살펴보면 아버지는 강원도(21.9%)와 경상도(20.9%)가, 어머니도 경상도(23.2%)와 전라도(23.2%)가 대부분을 차지하였다.

### 2. 대학생들이 떡을 먹는 빈도

조사대상 대학생들이 떡을 먹는 빈도에 관하여 조사한 결과는 표 2에 집계하였다. 1/3 이상의(38.8%) 학생들이 떡을 한 달에 한두번 정도 먹는다고 답하였으

**표 1. 조사대상자의 일반사항**

| 일반사항            | 명(%)      |           |            |
|-----------------|-----------|-----------|------------|
|                 | 남(206명)   | 여(186명)   | 전체 (N=392) |
| 연령              | 21.9±1.9  | 20.3±2.4  | 21.1±2.2   |
| 전공              |           |           |            |
| 문과              | 110(53.7) | 47(25.3)  | 157(40.2)  |
| 이과              | 91(44.4)  | 54(29.0)  | 145(37.1)  |
| 예술계             | 4(1.9)    | 85(45.7)  | 89(22.7)   |
| 1달 용돈           |           |           |            |
| 10만원 미만         | 10(4.9)   | 2(1.1)    | 12(3.1)    |
| 10만원 이상 20만원 미만 | 31(15.0)  | 14(7.5)   | 45(11.5)   |
| 20만원 이상 30만원 미만 | 92(44.6)  | 80(42.9)  | 172(43.8)  |
| 30만원 이상 40만원 미만 | 55(26.7)  | 68(36.6)  | 123(31.4)  |
| 40만원 이상 50만원 미만 | 10(4.9)   | 18(9.7)   | 28(7.1)    |
| 50만원 이상         | 8(3.9)    | 4(2.2)    | 12(3.1)    |
| 가족형태            |           |           |            |
| 핵가족             | 186(91.2) | 174(93.5) | 360(92.3)  |
| 대가족             | 18(8.8)   | 12(6.5)   | 30(7.7)    |
| 거주상태            |           |           |            |
| 가족과 함께          | 154(74.8) | 166(89.2) | 320(81.6)  |
| 친척집             | 6(2.9)    | 2(1.1)    | 8(2.0)     |
| 기숙사             | 5(2.4)    | -         | 5(1.3)     |
| 하숙              | 10(4.9)   | 4(2.2)    | 14(3.6)    |
| 자취              | 25(12.1)  | 12(6.5)   | 37(9.4)    |
| 기타              | 6(2.9)    | 2(1.1)    | 8(2.0)     |
| 아버지 연령          |           |           |            |
| 40대 미만          | 1(0.5)    | -         | 1(0.3)     |
| 40대 이상 50대 미만   | 45(21.8)  | 39(21.0)  | 84(21.4)   |
| 50대 이상 60대 미만   | 139(67.5) | 141(75.8) | 280(71.4)  |
| 60대 이상          | 21(10.2)  | 6(3.2)    | 27(6.9)    |
| 아버지 직업          |           |           |            |
| 전문기술직 및 관련직     | 13(6.3)   | 10(5.4)   | 23(5.9)    |
| 행정 및 관리직        | 4(1.9)    | 5(2.7)    | 9(2.3)     |
| 사무직             | 84(40.8)  | 79(42.5)  | 163(41.3)  |
| 판매직             | 55(26.7)  | 58(31.2)  | 113(28.8)  |
| 서비스직            | 12(5.8)   | 9(4.8)    | 21(5.4)    |
| 생산직             | 15(7.3)   | 11(5.9)   | 26(6.6)    |
| 농림수산업, 임업, 광업   | 1(0.5)    | -         | 1(0.3)     |
| 주부              | -         | -         | -          |
| 무직              | 1(0.5)    | 4(2.2)    | 5(1.3)     |
| 기타              | 21(10.2)  | 10(5.3)   | 26(6.8)    |
| 아버지 고향          |           |           |            |
| 서울              | 20(9.7)   | 30(16.1)  | 50(12.8)   |
| 경기도             | 47(22.9)  | 29(15.6)  | 79(19.5)   |
| 강원도             | 54(26.1)  | 32(17.2)  | 86(21.9)   |
| 경상도             | 37(18.0)  | 45(24.2)  | 82(20.9)   |
| 전라도             | 39(18.9)  | 34(18.3)  | 73(18.6)   |
| 충청도             | 5(2.4)    | 8(4.3)    | 13(3.3)    |
| 제주도             | 1(0.5)    | 3(1.6)    | 4(1.0)     |
| 이북              | 3(1.5)    | 5(2.7)    | 8(2.0)     |
| 어머니 연령          |           |           |            |
| 40대 미만          | 3(1.5)    | 1(0.5)    | 4(1.0)     |
| 40대 이상 50대 미만   | 124(60.1) | 128(68.9) | 252(64.3)  |
| 50대 이상 60대 미만   | 69(33.5)  | 56(30.1)  | 125(31.9)  |
| 60대 이상          | 10(4.9)   | 1(0.5)    | 11(2.8)    |

**표 1. Continued**

| 일반사항          | 명(%)      |           |            |
|---------------|-----------|-----------|------------|
|               | 남(206명)   | 여(186명)   | 전체 (N=392) |
| 어머니 직업        |           |           |            |
| 전문기술직 및 관련직   | 3(1.5)    | 12(6.5)   | 15(3.8)    |
| 행정 및 관리직      | 2(1.0)    | 1(0.5)    | 3(0.8)     |
| 사무직           | 10(4.9)   | 7(3.8)    | 17(4.3)    |
| 판매직           | 29(14.1)  | 13(7.0)   | 42(10.7)   |
| 서비스직          | 5(2.4)    | 2(1.1)    | 7(1.8)     |
| 생산직           | 3(1.5)    | -         | 3(0.8)     |
| 농림수산업, 임업, 광업 | 5(2.4)    | 4(2.2)    | 9(2.3)     |
| 주부            | 149(72.2) | 147(78.9) | 296(75.5)  |
| 기타            | -         | -         | -          |
| 어머니 고향        |           |           |            |
| 서울            | 18(8.7)   | 43(23.1)  | 61(15.6)   |
| 경기도           | 31(15.0)  | 24(12.9)  | 55(14.0)   |
| 강원도           | 37(18.0)  | 32(17.2)  | 69(17.6)   |
| 경상도           | 50(24.3)  | 41(22.1)  | 91(23.2)   |
| 전라도           | 56(27.2)  | 35(18.8)  | 91(23.2)   |
| 충청도           | 10(4.9)   | 8(4.3)    | 18(4.6)    |
| 제주도           | -         | 1(0.5)    | 1(0.3)     |
| 이북            | 4(1.9)    | 2(1.1)    | 6(1.5)     |

며, 일주일에 한번 이상(29.8%), 6개월에 한번 정도 (21.7%), 두달에 한번 정도(8.2%), 1년에 한번 미만 (1.0%)의 순으로 조사되어, 대학생들이 떡을 먹는 횟 수가 비교적 적음을 알 수 있다. 떡을 먹는 횟수를 성 별에 따라 조사한 결과 유의적인 차이를 보였다(p< 0.001). 섭취빈도는 여학생의 경우 일주일에 한번 이 상(39.7%), 한달에 한두번 정도(37.1%), 6개월에 한번 정도(11.8%), 두달에 한번 정도(10.2%) 순으로 조사되 었으며, 남학생은 한 달에 한두번 정도(40.3%), 6개월 에 한번정도(30.6%), 일주일에 한번 이상(20.9%), 두 달에 한번 정도(6.3%) 순으로 조사되어 여학생들이 남 학생보다 떡을 더 자주 먹는 것으로 조사되었다. 학생 들의 가족형태(핵가족, 확대가족)와 전공(문과, 이과, 예술계)에 따라서 떡을 먹는 횟수가 유의적으로 차이 를 나타내지 않았다.

표 3에는 떡을 준비하는 방법에 대한 결과를 집계하 였다. 대부분(42.1%)의 학생들이 떡을 집에서 직접 만 들거나 또는 떡집에서 사온다고 답하였으며, 떡집에 서 사온다(38.0%), 집에서 만든다(19.1%), 기타(0.8%) 의 순으로 조사되었다. 임의 연구에 의하면 61.7%의 주부들이 가정에서 떡을 직접 만들겠다고 보고하였는 데 이는 10년전 결과로 식품 소비 행태가 자가제조에 서 외부로 부터 구매 형태로 바뀌었기 때문으로 풀이 된다. 이러한 현상은 거의 모든 식품 소비 패턴이 간 편화를 지향하는 것과 부응하는 현상으로 풀이된다. 따라서 떡은 집에서 제조해 먹기보다는 구매해 먹는

표 2. 대학생들이 떡을 먹는 빈도

명(%)

| 떡을 먹는 횟수              | 전체        | 성별       |          | 가족형태            |          |
|-----------------------|-----------|----------|----------|-----------------|----------|
|                       |           | 남        | 여        | 핵가족             | 대가족      |
| 일주일에 한번 이상            | 117(29.8) | 43(20.9) | 74(39.7) | 102(28.3)       | 12(40.0) |
| 한 달에 한두번 정도           | 152(38.8) | 83(40.3) | 69(37.1) | 142(39.3)       | 12(40.0) |
| 두달에 한번 정도             | 32(8.2)   | 13(6.3)  | 19(10.2) | 29(8.0)         | 3(10.0)  |
| 6개월에 한번 정도            | 85(21.7)  | 63(30.6) | 22(11.8) | 82(22.7)        | 3(10.0)  |
| 1년에 한번 미만             | 4(1.0)    | 3(1.5)   | 1(0.5)   | 4(1.1)          | .        |
| 먹지 않음                 | 2(0.5)    | 1(0.5)   | 1(0.5)   | 2(0.6)          | .        |
| $\chi^2=31.0099^{**}$ |           |          |          | $\chi^2=4.0892$ |          |

\*\*p&lt;0.001.

표 3. 대학생들 가정에서 떡을 준비하는 방법

명(%)

| 떡을 준비하는 방법        | 전체        | 성별       |          | 가족형태            |          |
|-------------------|-----------|----------|----------|-----------------|----------|
|                   |           | 남        | 여        | 핵가족             | 대가족      |
| 집에서 만든다           | 75(19.1)  | 45(21.8) | 30(16.1) | 65(18.0)        | 9(30.0)  |
| 떡집에서 사온다          | 149(38.0) | 78(37.9) | 71(38.2) | 139(38.5)       | 10(33.3) |
| 집에서 만들거나 떡집에서 사온다 | 165(42.1) | 81(39.2) | 84(45.2) | 154(42.7)       | 11(36.7) |
| 기타                | 3(0.8)    | 2(1.0)   | 1(0.5)   | 3(0.8)          | -        |
| $\chi^2=3.7491$   |           |          |          | $\chi^2=2.7849$ |          |

경향이 두드러질 것으로 예측된다. 그러므로 떡을 대량 생산할 수 있는 제조 공정을 하루 빨리 이룩해야 할 것으로 사료된다. 학생들의 가족형태(핵가족, 확대가족)와 성별(남, 여)에 따른 떡 준비 방법은 유의적인 차이를 보이지 않았다.

### 3. 대학생들의 떡에 대한 인지도 및 기호도

우리 나라 대학생들의 떡에 대한 인지도와 기호도를 알아보기 위해 기존의 문헌을 중심으로 우리 나라 떡을 크게 14가지로 분류 조사하였다.

표 4에는 대학생들의 성별에 따른 우리 나라 떡의 인지도에 대한 결과를 제시하였다. 대학생들이 제시된 14가지 떡 중 알고 있는 비율은 65.9%였으며, 조사대상 학생들의 90% 이상이 인절미, 송편, 가래떡, 백설기를 알고 있다고 대답했으며 조사대상의 성별에 따른 차이를 살펴보면 두텁떡, 부꾸미, 기주떡, 쇠머리떡의 경우 남학생에 비해 여학생이 알고 있다고 답한 경우가 유의적으로 높게 나타났다(p<0.001). 이는 여대생의 경우 중고등학교때 가정시간을 통해 우리 나라 음식을 배울 기회가 있었기 때문으로 생각된다. 반면에 깨편, 부꾸미, 쇠머리떡, 두텁떡 등은 과반수 미만의 학생들만이 이들 떡을 알고 있다고 답하였으며 화전, 깨편, 부꾸미, 쇠머리떡, 두텁떡은 대학생들의 과반수 이상이 먹어본 적이 없다고 답하였다. 조사대상의 성별에 따른 차이를 보면 두텁떡, 부꾸미, 경단,

표 4. 대학생들의 떡에 대한 인지도

명(%)

| 떡종류  | 알고 있다     | 남학생       | 여학생       | $\chi^2$ 값 |
|------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 인절미  | 336(93.4) | 195(94.7) | 171(91.9) | 1.1718     |
| 두텁떡  | 29(7.4)   | 6(2.9)    | 23(12.4)  | 12.7497**  |
| 부꾸미  | 72(18.4)  | 26(12.6)  | 46(24.7)  | 9.5600**   |
| 화전   | 253(64.5) | 114(55.3) | 139(74.7) | 16.0601**  |
| 개피떡  | 300(76.5) | 159(77.2) | 141(75.8) | 0.1033     |
| 경단   | 323(82.4) | 164(79.6) | 159(85.5) | 2.3239     |
| 송편   | 365(93.1) | 196(95.1) | 169(90.9) | 2.7990     |
| 기주떡  | 283(72.2) | 131(46.3) | 152(81.7) | 16.0016**  |
| 깨편   | 182(46.4) | 90(43.7)  | 92(49.5)  | 1.3097     |
| 백설기  | 359(91.6) | 189(91.7) | 170(91.4) | 0.015      |
| 팥시루떡 | 340(86.7) | 176(51.8) | 164(88.2) | 0.6355     |
| 약식   | 347(88.5) | 181(87.9) | 166(89.2) | 0.1840     |
| 쇠머리떡 | 38(9.7)   | 7(3.4)    | 31(16.7)  | 19.6576**  |
| 가래떡  | 363(92.6) | 195(94.7) | 168(90.3) | 2.6845     |

\*\*p&lt;0.001.

기주떡, 백설기, 팥시루떡, 약식, 쇠머리떡은 여학생들이 남학생들 보다 먹어보았다고 답한 경우가 유의적으로 높게 나타났다. 이상과 같이 우리 나라 대학생들의 떡에 대한 인지도는 매우 낮은 편으로 몇 가지 떡만을 알고 있었다. 이는 초등학교를 대상으로 떡에 대한 인지도를 조사한 이의 연구<sup>21)</sup>와 매우 유사한 결과로 우리 나라 초등학교나 대학생들의 떡에 대한 인지도는 전반적으로 낮게 나타났으며, 인절미와 송편 같은 한정된 종류의 떡만을 먹고 있음을 알 수 있었다. 이는 제조과정이 번거로운 떡들의 경우는 점점 사라져가고 손쉽게 만들 수 있는 떡들만이 대중화 될 수

밖에 없다는 현실을 말해준다고 하겠다.

대학생들의 떡에 대한 기호도를 Likert의 5점 척도를 이용하여 평가한 결과를 표 5에 제시하였다. 떡의 종류에 따른 학생들의 기호도를 살펴보면 인절미(4.15점)는 기호도가 4점 이상으로 '좋아한다' 보다 높게 조사되었으며, 다음으로 백설기(3.97점), 송편(3.83점), 가래떡(3.69), 약식(3.66점), 팔시루떡(3.56점), 경단(3.16점)이 3점에서 4점 사이로 조사되어 기호도가 '보통이다' 보다 조금 높게 조사되었다. 학생들의 기호도가 낮게 조사된 떡으로는 기주떡(2.32점), 개피떡(2.18점), 화전(1.60점), 깨편(1.25점), 부꾸미(0.56점), 쇠머리떡(0.36점), 두텁떡(0.18점) 순으로 조사되었다. 이는 초등학교 학생들의 경우 떡에 대한 기호도가 그 떡을 알고 있는 정도 또는 먹어본 경험과 연관이 깊다고 보고한 이<sup>20)</sup>의 결과와 같은 양상이라고 할 수 있다. 대학생들의 인지도가 낮은 떡들, 즉 두텁떡, 쇠머리떡, 부꾸미, 깨편 등의 기호도가 가장 낮았음을 알 수 있었다. 대학생들의 떡에 대한 인지도와 기호도와의 관계를 알아보기 위하여 대응표본 상관관계를 통하여 상관관계를 구하였다(표 6). 인지도와 기호도와의 상관관계 값은 0.827(p<0.001)로 둘 사이에는 통계적으로 유의한 양의 상관관계를 보였다. 이는 학생들의 떡에 대한 인지도가 높을수록 그 떡에 대한 기호도가 높

음을 의미한다. 따라서 학생들의 기호도가 낮은 것으로 조사된 떡들은 학생들의 그 떡에 대한 관능적인 수용도의 차이라기 보다 실제로 그 떡을 먹어보고 접할 수 있는 기회가 없었기 때문으로 사료된다. 많은 사람들이 손쉽게 떡을 이용하기 위해서는 제조공정을 보다 단순화, 기계화시킬 수 있을 때만이 여러 가지의 떡과 접할 기회가 많아질 것으로 예측된다.

4. 대학생들이 떡을 먹는 기회

대학생들이 떡을 먹는 기회에 관한 조사 결과는 표 7에 제시하였다. 결과에 의하면 학생들은 부정기적으로 먹고 싶을 때(59.7%), 명절날(59.2%)에 주로 먹는다고 답했으며 그 다음으로는 제삿날, 결혼식, 생일날의 순이었다. 학생들의 가족형태와 성별에 대한 차이를 조사한 결과 대가족의 학생들은 결혼식날 떡을 먹는다고 답한 경우가 핵가족에 비해 높게 나타났으며, 여대생의 경우 남학생에 비해 평상시 먹고 싶을 때 떡을 먹는다고 답한 경우가 유의적으로 높게 나타났(p<0.001). 학생들에게 식사대신 떡을 먹어본 적이 물어본 결과 과반수에 약간 못 미치는 학생들(42.6%)이 간식으로 떡을 먹어본 적이 있다고 답하였다(표 8) 이는 대학생들이 간식으로 떡을 먹는 경우가 비교적 많았음을 알 수 있었으며, 점심, 저녁, 아침 대응으로는 각각 32.1%, 23.0%, 21.7%로 조사되었다. 이는 대학생들이 간식으로 떡을 먹는 경우가 가장 많음을 알 수 있었으며, 식사 대응으로도 적지 않게 먹고 있음을 알 수 있었다. 또한 가족형태와 성별에 따른 차이는 유의

표 5. 대학생들의 떡에 대한 기호도

| 떡종류  | 기호도 <sup>1)</sup><br>(평균±표준편차) | 남학생       | 여학생       | t값     |
|------|--------------------------------|-----------|-----------|--------|
| 인절미  | 4.15±0.83                      | 4.12±0.37 | 4.17±0.33 | 0.49   |
| 두텁떡  | 0.18±0.81                      | 0.06±0.04 | 0.32±0.06 | 0.93   |
| 부꾸미  | 0.56±1.36                      | 0.35±0.02 | 0.76±0.04 | 2.05*  |
| 화전   | 1.60±1.36                      | 1.45±0.27 | 1.74±0.13 | 2.10*  |
| 개피떡  | 2.18±1.76                      | 2.19±0.72 | 2.16±0.21 | 0.51   |
| 경단   | 3.16±1.68                      | 2.87±0.10 | 3.48±0.35 | 3.97** |
| 송편   | 3.83±1.00                      | 3.83±0.85 | 3.82±0.97 | 0.21   |
| 기주떡  | 2.32±1.85                      | 2.04±0.75 | 2.62±0.41 | 3.51** |
| 깨편   | 1.35±1.82                      | 1.35±0.35 | 1.35±0.22 | 0.11   |
| 백설기  | 3.75±0.96                      | 3.75±0.95 | 4.23±0.71 | 3.09** |
| 팔시루떡 | 3.42±0.69                      | 3.42±0.69 | 3.72±0.75 | 2.97** |
| 약식   | 3.50±0.52                      | 3.50±0.52 | 3.83±0.60 | 2.14*  |
| 쇠머리떡 | 0.19±0.01                      | 0.19±0.01 | 0.55±0.04 | 2.57*  |
| 가래떡  | 3.58±0.79                      | 3.58±0.79 | 3.82±0.67 | 2.32*  |

1) 1: 매우 싫어한다. 2: 싫어한다. 3: 보통이다. 4: 좋아한다. 5: 매우 좋아한다.  
\*p<0.01, \*\*p<0.001.

표 6. 대학생들의 떡에 대한 인지도와 기호도와의 대응표본 상관계수

| 대학생들의 떡에 대한 인지도 & 기호도 | 표본수 | 상관계수    |
|-----------------------|-----|---------|
|                       | 392 | 0.827** |

\*\*p<0.001.

표 7. 대학생들이 떡을 먹는 기회 명(%)(중복 허용)

| 떡을 먹는 기회 | 전체        | 성별                 |           | 가족형태               |          |
|----------|-----------|--------------------|-----------|--------------------|----------|
|          |           | 남                  | 여         | 핵가족                | 대가족      |
| 명절날      | 232(59.2) | 127(61.7)          | 105(56.5) | 214(59.3)          | 19(63.3) |
|          |           | $\chi^2=2.1279$    |           | $\chi^2=0.1890$    |          |
| 생일날      | 24(6.1)   | 16(7.8)            | 8(4.3)    | 21(5.8)            | 3(10.0)  |
|          |           | $\chi^2=2.0429$    |           | $\chi^2=0.8411$    |          |
| 결혼식날     | 62(15.8)  | 31(15.0)           | 31(16.7)  | 51(15.0)           | 9(30.0)  |
|          |           | $\chi^2=0.1922$    |           | $\chi^2=4.6364*$   |          |
| 제삿날      | 91(23.2)  | 46(22.3)           | 45(24.2)  | 80(22.2)           | 11(36.7) |
|          |           | $\chi^2=1.1904$    |           | $\chi^2=3.2639$    |          |
| 먹고싶을때    | 234(59.7) | 99(48.1)           | 99(72.6)  | 218(60.4)          | 15(50.0) |
|          |           | $\chi^2=24.4298**$ |           | $\chi^2=1.2412$    |          |
| 먹지 않음    | 6(1.5)    | 4(1.9)             | 4(1.1)    | 5(1.4)             | -        |
|          |           | $\chi^2=1.5929$    |           | $\chi^2=24.6361**$ |          |

\*p<0.01, \*\*p<0.001.

표 8. 대학생들이 떡을 식사대용으로 먹어본 경험 명(%)(중복 허용)

| 식사대용 | 전체        | 성별                    |           | 가족형태            |          |
|------|-----------|-----------------------|-----------|-----------------|----------|
|      |           | 남                     | 여         | 핵가족             | 대가족      |
| 아침   | 85(21.7)  | 23(11.2)              | 62(33.3)  | 82(22.7)        | 3(10.0)  |
|      |           | $\chi^2=28.2861^{**}$ |           | $\chi^2=2.6319$ |          |
| 점심   | 126(32.1) | 50(24.3)              | 76(40.9)  | 115(31.9)       | 12(40.0) |
|      |           | $\chi^2=12.3317^{**}$ |           | $\chi^2=0.8377$ |          |
| 저녁   | 90(23.0)  | 29(14.1)              | 61(32.8)  | 85(23.5)        | 5(16.7)  |
|      |           | $\chi^2=19.3614^{**}$ |           | $\chi^2=0.7397$ |          |
| 간식   | 167(42.6) | 61(29.6)              | 106(57.0) | 154(42.7)       | 13(43.3) |
|      |           | $\chi^2=30.4704^{**}$ |           | $\chi^2=0.0868$ |          |

\*\*p<0.001.

적인 차이를 보이지 않았으나, 성별에 따른 차이를 살펴보면 여학생들이 남학생들에 비해 간식이나 한끼의 식사 대용으로 떡을 먹는다고 답한 경우가 유의적으로 높게 조사되었다. 이와 같은 결과는 떡을 간식이나 식사대용품으로 인스턴트화해 개발할 경우 서양의 인스턴트 식품보다 질적인 면에서 훨씬 우수한 식품으로서의 잠재력을 지닐 수 있다고 사료된다.

### 5. 떡의 품질 향상을 위한 개선 방안

표 9에는 대학생의 성별에 따른 떡의 품질 개선 필요성에 대한 결과를 제시하였다. 각 개선 방안별로 볼 때 5점 만점에 4점 이상을 차지한 것은 젊은층 기호에 맞게 개선(4.27), 종류가 다양한 떡 개발(4.17)의 필요성을 크게 느끼고 있었으며 건강떡 개발(3.94), 다양한 가격의 떡 개발(3.82), 떡의 저장성 향상(3.74), 저열량 떡 개발(3.68)에 대해서는 개선을 하여야한다는 생각하고 있었으나 필요성을 아주 크게 느끼고 있지는 않았다. 이와 같은 결과로 보아 떡의 이용을 증대시키기 위해서는 우선 떡의 맛 개선과 다양한 떡의 개발이 가장 큰 당면 문제라고 생각된다. 이러한 개선책에 대한 요구도는 즉 케이크나 빵에 비해 떡의 이용도가 낮

표 9. 대학생의 성별에 따른 떡의 품질 개선의 필요성

| 품질 개선 사항       | 전체평균<br>(평균±표준편차) | 남학생<br>(평균±표준편차) | 여학생<br>(평균±표준편차) | t값     |
|----------------|-------------------|------------------|------------------|--------|
| 건강 떡 개발        | 3.95±1.07         | 3.82±1.02        | 4.08±1.12        | 2.45*  |
| 저열량 떡 개발       | 3.70±1.21         | 3.36±1.05        | 4.04±1.37        | 4.45** |
| 다양한 가격의 떡 개발   | 3.83±1.15         | 3.75±1.32        | 3.90±0.97        | 1.75   |
| 젊은 층 기호에 맞게 개발 | 4.28±1.04         | 4.18±0.96        | 4.37±1.12        | 1.68   |
| 다양한 종류의 떡 개발   | 4.18±1.11         | 4.06±1.32        | 4.30±0.89        | 2.50*  |
| 떡의 저장성 향상      | 3.75±0.36         | 3.67±0.34        | 3.83±0.38        | 1.75   |

\*p<0.01, \*\*p<0.001.

은 이유로 분석될 수 있기 때문이다. 그러므로 기호성을 증가시키기 위해서는 다양한 떡의 재료들을 개발하여 기호성이 높은 떡의 개발에 힘을 기울여야 할 것으로 사료된다. 각 항목별로 살펴보면 저열량 떡 개발, 건강떡 개발, 다양한 종류의 떡 개발에 대해 여학생들은 남학생들에 비해 개선의 필요성을 더욱 심각하게 느끼고 있는 것으로 조사되었다. 특히 저열량 떡 개발에 대해서는 여학생(4.04)이 남학생(3.36)들에 비해 유의적(p<0.001) 높은 수치를 보였는데 이는 본 연구의 조사대상 여성이 대부분 20대로서 날씬한 몸매 유지 및 미에 관한 관심이 많은 시기였기 때문으로 풀이된다. 따라서 우리 나라 젊은 층을 대표하는 대학생들의 요구를 반영하여 우리의 떡 개발에도 이들 욕구를 최대한 충족시켜 줄 수 있는 다양한 방안들이 마련되어야겠다. 즉 떡의 맛과 다양성을 확보함을 물론 건강 지향적인 떡을 개발로 떡의 섭취 빈도를 유도하고 나아가서는 외국의 가공식품에 대응할 수 있는 경쟁력을 지녀야 할 것으로 사료된다.

## IV. 요약 및 제언

본 조사의 목적은 우리 나라 고유의 전통식품인 떡의 개발 방향과 대중화에 필요한 기초자료를 얻기 위해 젊은 층을 대표하는 대학생 집단을 대상으로 떡의 이용실태와 기호도를 평가하고 분석하고자 행하였다. 본 연구를 위하여 서울 시내에 소재하는 4년제 대학교 5개교의 남녀 대학생들을 대상으로 설문조사를 통하여 필요한 자료를 수집하였다.

본 조사를 통해 얻은 결과를 요약하면 다음과 같다.

조사대상 대학생의 성별은 남학생 52.6%였고 평균 연령은 21.1세였으며, 전공별로 문과학생은 40.92%를 차지하였다. 조사대상자의 1/3 이상(38.8%)이 떡을 한 달에 한두번 정도 먹는다고 답 하였으며, 조사대상 학생의 대부분은 떡을 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다(42.1%)고 답하였다. 제시된 14가지 떡에 대한 대학생의 인지도 조사 결과 학생들이 알고 있다

고 답한 경우는 평균 65.9%로 조사되었으며, 조사대상자들의 떡에 대한 기호도는 평균 2.47±1.37점으로 '보통이다' 보다 조금 낮은 수치를 보였다. 떡의 종류에 따라 대학생들의 기호도를 살펴보면 인절미, 백설기, 송편, 가래떡, 약식은 기호도가 높았지만 기주떡, 개피떡, 화전, 깨편, 부꾸미, 쇠머리떡, 두텁떡은 기호도가 낮게 조사되었다. 조사대상 학생들이 떡을 먹는 기회는 과반수 이상(59.7%)의 학생들이 먹고 싶을 때라고 답했으며, 식사대용으로 떡을 먹는 경우는 42.6%의 학생들이 간식으로 먹어본 적이 있다고 답하였다. 떡의 품질 향상을 위한 개선방안의 필요성에 대해 평균 3.87로 필요하다고 응답하였으며, 젊은층 기호에 맞게 개선되어야 한다는 것과 종류가 다양한 떡 개발이 각각 4.27, 4.17로 조사되었다.

본 연구 결과로 보아 향후 우리 고유의 전통 식품인 떡의 품질 향상과 보급화를 위해서는 지속적이고 체계적인 노력이 필요하다고 하겠다. 다양한 떡 재료를 조화롭게 배합하여 영양적으로도 손색이 없고 여러 연령층의 기호에 맞는 떡을 개발하여야 할 것으로 보이며, 산업화를 위한 다각도의 연구 즉 제조 공정의 단순화 및 대량조리법의 개발로 대량생산을 통해 손쉽고 싼 값에 떡을 이용할 수 있도록 힘을 기울여야 할 것이다. 또한 떡을 건강지향적 식품으로 개발하여 식사대용으로 손색이 없는 인스턴트화된 전통 식품으로 발전시키는 것도 바람직한 방향이라고 생각된다. 이외에도 젊은층인 대학생들의 떡에 대한 관심과 인지도를 높이기 위해서는 대학에서 문화강좌 또는 우리식품에 대한 다양한 강좌들을 통하여 우리 전통 식품인 떡에 대한 소개 시간을 가져 우리나라의 전통 식품인 떡에 대한 재조명도 필요하다고 사료된다.

**참고문헌**

1. 윤서석: 한국음식(역사와 조리). 수학사, 36, 386 (1986).
2. 장지현: 전통식품-그 유구한 역사와 찬란한 미래, 전통식품의 새로운 인식과 바람직한 발전. 제1회 국제식품과학 Forum 論叢. 인제대학교, (1993).
3. 김상순: 한국 전통 식품의 과학적 고찰. 숙명여대 출판부: 331-337 (1985).

4. 이철호, 맹영신: 한국 떡에 관한 문헌적 고찰. 식문화학회지, 2(2): 117 (1987).
5. 강인희: 우리 고유의 원류를 캐다. -떡-. 식생활, 5월호: 64-68 (1985).
6. 윤숙경: 떡의 발달 과정과 조리법에 대한 고찰. 안동대 논문집, 제 4집: 468 (1982).
7. 임국이, 김선효: 떡의 이용 실태 및 시판제품에 대한 평가. 한국식문화학회지, 3(2): 163 (1988).
8. 김종근: 한국 고유 떡류의 보존성에 관한 연구. 대한가정학회지, 14(1): 225 (1976).
9. 안채경, 엄초애: 콩떡의 저장성에 관한 연구. 한국조리과학회지, 8(3): 225 (1992).
10. 이미경, 김성수, 이상효, 오상룡, 이성우: 차생업을 첨가한 인절미의 저장중 노화에 미치는 영향. 한국농화학회지, 33(4): 277 (1990).
11. 유애령: 당의 종류와 물의 첨가량에 따른 백설기의 특성. 한양대학교 석사논문: (1983).
12. 유재영, 이효지: 재료배합비에 따른 앵두편의 Texture 특성. 한국조리과학회지, 2(1): 45 (1986).
13. 이지영, 구성자: 식이섬유 첨가가 절편의 특성에 미치는 영향. 한국조리과학회지, 10(3): 267 (1994).
14. 최인자, 김영아: 식이 섬유 첨가에 의한 백설기의 특성 변화에 관한 연구. 한국조리과학회지, 8(3): 333 (1992).
15. 최영선, 김영아: 감자껍질, Guar Gum 및 Polydextrose 첨가에 의한 백설기의 품질 특성 변화. 한국조리과학회지, 8(3): 333 (1992).
16. 심영자, 백재은, 진희정: 썩 첨가량에 대한 썩설기 텍스처에 관한 연구. 한국조리과학회지, 7(1): 35 (1991).
17. 이진실: 레시틴 가수분해물 첨가가 백설기의 노화에 미치는 영향. 동덕여대생활과학연구집, 1(1): 37 (1996).
18. 최성은, 이종미: 전통적 증편 제조의 표준화. 한국식품과학회지, 25(6): 655 (1993).
19. 김기숙: 경단 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구. 한국조리과학회지, 3(1): 20 (1987).
20. 김기숙: 백설기 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구(I). 대한가정학회지, 25(2): (1987).
21. 이진실: 초등학교 학생의 떡의 섭취실태 및 기호도에 관한 연구. 한국식생활문화학회지, 12(3): 323 (1997).

(1998년 4월 27일 접수)