

시판되는 한국전통음식의 인지도 및 기호도의 세대간 차이

The Difference between Generations in Awareness and Acceptance for the Commercial Korean Traditional Foods

홍금선·백수진*·김향숙*
가덕중학교·충북대학교 식품영양학과*

Hong, Keum Sun · Baik, Su Jin* · Kim, Hyang Sook*
Gaduk Middle School · Dept. of Food & Nutrition, Chungbuk National Univ.*

Abstract

The purpose of this study was to investigate the difference between generations in awareness and acceptance of the commercial Korean traditional foods. The survey was carried out through questionnaire and the subjects were 316 middle school students and 299 parents of the other students in the same schools. Five middle schools in Chongju, Chungbuk were included. The results were as follow:

1) Students showed higher awareness than adults for cooked rices and much lower for gruels except pumpkin gruel. Difference between generations was existed in the acceptance for Yuk-gae-jang rice, plain rice, abalone porridge, pollack gruel and pinenut gruel.

2) Among soups, students were more aware of seaweed soup and rib-broth than adults and adults were more aware of bone broth than students. Students showed higher acceptance than adults for seaweed soup, Yuk-gae-jang, Gom-tang and rib broth, whereas adults showed higher acceptance than students for pollack soup.

3) Most of one bowl meals were highly known by both students and adults without any specific generation differences. Students liked the best sauteed rice cake and they like sauteed rice cake and Japchae(sauteed noodle with mixed vegetables) much more than adults.

4) There was no generation difference in the awareness of grilled and pan fried foods. Grilled and pan fried foods were favored more by students than adults except grilled laver which was highly favored by both groups.

5) Generation difference was appeared in the awareness of Kimchi and salt fermented fishes, especially salt fermented fishes were much more known by adults than students. And also the acceptance of adults were higher than that of students for the most Kimchi and salt fermented fishes.

Key words : commercial Korean traditional foods, awareness, acceptance

I. 서론

한 나라의 식생활 문화는 그 나라의 지리적 위치와 정치, 경제, 사회적 여건 그리고 역사 속에 누적된 그 민족 특유의 문화적 배경에 의해서 형성된다. 특히 음식은 누구에게나 기본적으로 일상적인 것이므로 민족 형성기의 생활문화 중에서도 기본 유형의 형성이나 내용의 발전이 빠르게 진행되며, 보편성과 토착성이 짝이 민족 고유의 문화와 맥을 같이 한다고 볼 수 있다¹⁾.

전통음식에 관한 여러 가지 연구결과에 의하면 전통음식은 맛이 다양하고, 조리방법이 과학적이어서 전통적인 식생활 문화를 계승, 발전시켜야 한다는 인식이 높았다^{2~4)}. 그러나 전통음식의 조리방법은 대체로 복잡한 편이고 바쁜 현대인의 식생활에 적합하지 않은 면이 많아서 전통음식의 이용이 감소하고 있다. 인스턴트 식품이나 외래음식에 대한 현대인들의 선호도는 점점 높아지고 있으며, 외식빈도도 증가되고 있다⁵⁾. 따라서 전통적인 가정요리의 중요성은 점차 감소되고 편이와 기호 위주의 식생활을 지향하는 경향이 높아지고 있다.

전통음식의 개선방법에 대해서 조사한 결과를 보면 전통의 고수보다는 여러가지 장단점을 고려한 전통음식의 개선이 필요하다는 의견이 47.1%로 가장 많았다⁶⁾. 이 등⁷⁾의 연구에서는 조리방법을 표준화하여 가정에서 쉽게 이용할 수 있도록 개선해야 한다는 의견도 높았다. 대학생을 대상으로 조사한 김⁸⁾의 연구에서는 전통음식이 즉석식품으로 개발되었을 때 이용하겠다는 비율이 높게 나타났으며, 이 등⁷⁾의 연구에서도 비슷한 결과가 나타났다.

주부들을 대상으로 한 장¹⁾의 연구에서는 나물류 중에서 더덕생채, 숙채 중에서는 잡채를 좋아하는 것으로 나타났다. 김치류 중에서는 배추김치를 가장 좋아한다고 하였으며 고추장아찌와 마늘

장아찌는 싫어하는 비율이 높게 나타났다. 이⁹⁾와 한 과 윤¹⁰⁾ 연구에서도 장아찌와 젓갈류의 기호도는 낮게 나타났다. 여중생⁴⁾과 여고생³⁾을 대상으로 한 연구에서는 젓갈류를 가장 싫어하는 것으로 나타났다.

식습관은 사춘기 이전에 거의 형성되며 어릴 때 가정에서 섭취하던 식품이나 음식, 청소년기에 접한 식품에 대한 체험이 식습관 형성에 크게 영향을 미치고 성인이 된 후에도 식품 선택에 작용한다고 한다¹¹⁾. 따라서 청소년층의 기호에 부응하여 전통음식을 다양하고 먹기 편한 형태로 개발하여 상품화한다면 전통적인 식생활 문화에 쉽게 접근할 수 있는 기회가 증가될 것이다.

따라서 본 연구에서는 시대에 맞는 가공된 한국전통음식의 개발방향과 전통음식을 계승, 발전시켜 나갈 수 있는 방안을 모색하기 위한 기초 자료를 제공하고자 중학생과 성인을 대상으로 시판되는 한국 전통음식의 인지도를 조사하고 그들의 기호도를 서로 비교하여 세대간에 어떤 차이점이 있는지 알아보았다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 청주시에 소재한 5개교에 재학중인 중학생 400명과 같은 학교의 다른 학생들 학부모 400명을 대상으로 실시하였다. 1998년 8월 3일부터 8월 14일까지 총 800부를 배부하여 회수된 중학생 380부, 성인 332부, 총 712부(회수율 89%) 중 기재미비 등 연구자료에 적당하지 못한 97부를 제외한 615부를 본 연구의 최종자료로 사용하였다.

2. 조사내용 및 분석방법

본 조사의 설문지는 선행연구 문헌^{3,12)}과 본 연구의 저자들이 실시한 시장조사 결과¹³⁾를 바탕으로 선정된 시판전통식품에 대하여 인지도와 기호

<표 1> 시판되는 밥·죽류에 대한 중학생과 성인의 인지도

음식명	집단	먹어보았다	N(%)		χ^2 값
			본적이 있으나 안 먹어 보았다	본적이 없다	
쌀밥 (햇반)	중학생	231 (73.6)	76 (24.2)	7 (2.2)	35.72***
	성인	162 (54.9)	94 (31.9)	39 (13.2)	
오곡밥 (햇반)	중학생	214 (68.2)	71 (22.6)	29 (9.2)	19.24***
	성인	162 (54.7)	71 (24.0)	63 (21.2)	
콩나물밥	중학생	211 (67.2)	47 (15.0)	56 (17.8)	16.76***
	성인	161 (55.1)	37 (12.7)	94 (32.2)	
육개장 국밥	중학생	178 (57.2)	60 (22.2)	64 (20.6)	2.46
	성인	152 (52.4)	63 (21.7)	75 (25.9)	
쇠고기죽	중학생	102 (32.7)	89 (28.5)	121 (38.8)	5.81
	성인	113 (38.8)	92 (31.6)	86 (29.6)	
북어죽	중학생	48 (15.4)	122 (39.1)	142 (45.5)	13.05***
	성인	77 (26.6)	110 (38.1)	102 (35.3)	
갯죽	중학생	95 (30.1)	136 (43.5)	82 (26.2)	37.91***
	성인	155 (52.9)	104 (35.5)	34 (11.6)	
전복죽	중학생	73 (23.6)	141 (45.5)	96 (31.0)	24.01***
	성인	120 (42.1)	105 (36.8)	60 (21.1)	
호박죽	중학생	204 (65.8)	86 (27.7)	20 (6.5)	1.01
	성인	204 (69.6)	72 (24.6)	17 (5.8)	

*** p<.001

도를 조사하였다. 인지도는 각 식품에 대하여 ‘먹어보았다’, ‘본적이 있으나 안 먹어 보았다’, ‘본적이 없다’ 중 하나에 답하게 하였으며, 기호도는 인지도를 묻는 문항에서 먹어보았다고 답한 사람만 답하도록 하였다. 인지도와 기호도에 대해서 세대간의 차이를 알아보기 위하여 SAS(Statistical Analysis System) 통계 프로그램을 이용하여 χ^2 - 검정을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 시판되는 한국전통음식의 인지도에 대한 세대간 차이

(1) 밥·죽류

시판되는 밥·죽류에 대한 중학생과 성인의 인지도는 <표 1>과 같다. 조사된 시판 밥류에 대하

여 먹어보았다고 응답한 사람이 50% 이상으로 높게 나타나 밥류에 대한 인지도는 전반적으로 높은 것으로 보인다. 그리고 육개장국밥을 제외한 쌀밥, 오곡밥, 콩나물밥에 대해서 모두 중학생이 성인보다 인지도가 더 높게 나타났다. 이에 반면 호박죽을 제외한 죽류에 대하여는 전반적으로 먹어본 경험이 적었고 성인이 중학생보다 인지도가 높았다(p <.001). 쇠고기죽에 대하여는 중학생과 성인의 차이없이 먹어 본 경험이 적었고 호박죽은 두 그룹 모두 경험이 많은 것으로 나타났다. 북어죽, 갯죽, 전복죽에서는 중학생보다 성인의 인지도가 더 높게 나타났다(p<.001).

(2) 국·탕류

시판되는 국·탕류에 대한 중학생과 성인의 인지도는 <표 2>와 같다. 북어국, 미역국, 육개장은 먹어보았다는 응답이 70% 이상으로 높게 나타났으며, 사골우거지국, 곰탕, 갈비탕, 매운탕은 50~60% 정도가 먹어보았다고 응답하여 중간정도의

〈표 2〉 시판되는 국·탕류에 대한 중학생과 성인의 인지도

N(%)

음식명	집단	먹어 보았다	본적이 있으나 안 먹어 보았다	본적이 없다	χ^2 값
북어국	중학생	229 (72.9)	66 (21.0)	19 (6.1)	0.58
	성인	206 (70.3)	69 (23.6)	18 (6.1)	
미역국	중학생	257 (81.6)	45 (14.3)	13 (4.1)	11.43**
	성인	209 (70.6)	74 (25.0)	13 (4.4)	
사골 우거지국	중학생	170 (54.3)	97 (31.0)	46 (14.7)	3.51
	성인	174 (59.4)	90 (30.7)	29 (9.9)	
육개장	중학생	241 (76.8)	57 (18.2)	16 (5.1)	5.68
	성인	201 (68.6)	67 (22.9)	25 (8.5)	
우족탕	중학생	84 (26.8)	82 (26.2)	147 (47.0)	22.66***
	성인	122 (42.2)	82 (28.4)	85 (29.4)	
곰탕	중학생	164 (52.6)	72 (23.1)	76 (24.4)	4.23
	성인	154 (52.4)	85 (28.9)	55 (18.7)	
갈비탕	중학생	210 (67.3)	44 (14.1)	58 (18.6)	10.47**
	성인	164 (56.4)	69 (23.7)	58 (19.9)	
도가니탕	중학생	50 (16.0)	95 (30.4)	168 (53.7)	41.47***
	성인	106 (36.9)	89 (31.0)	92 (32.1)	
매운탕	중학생	207 (66.4)	57 (18.3)	48 (15.4)	3.58
	성인	172 (59.1)	61 (21.0)	58 (19.9)	

p<.01 * p<.001

〈표 3〉 시판되는 한그릇 음식에 대한 중학생과 성인의 인지도

N(%)

음식명	집단	먹어 보았다	본적이 있으나 안 먹어 보았다	본적이 없다	χ^2 값
비빔국수	중학생	255 (81.5)	32 (10.2)	26 (8.3)	2.34
	성인	225 (76.5)	40 (13.6)	29 (9.9)	
칼국수	중학생	265 (84.4)	29 (9.2)	20 (6.4)	1.49
	성인	246 (82.6)	36 (12.1)	16 (5.4)	
콩국수	중학생	217 (69.1)	61 (19.4)	36 (11.5)	1.42
	성인	191 (64.8)	63 (21.4)	41 (13.9)	
냉면	중학생	263 (84.3)	29 (9.3)	20 (6.4)	0.24
	성인	245 (83.3)	32 (10.9)	17 (5.8)	
만두국	중학생	252 (80.3)	34 (10.8)	28 (8.9)	1.34
	성인	228 (77.3)	41 (13.9)	26 (8.8)	
수제비	중학생	246 (78.9)	36 (11.5)	30 (9.6)	3.54
	성인	221 (74.4)	50 (16.8)	26 (8.8)	
떡볶이	중학생	262 (84.0)	17 (5.5)	33 (10.6)	23.47***
	성인	213 (72.5)	53 (18.0)	28 (9.5)	
김치전골면	중학생	82 (26.2)	52 (16.7)	178 (57.1)	33.01***
	성인	112 (38.6)	80 (27.6)	98 (33.8)	
잡채	중학생	247 (79.4)	33 (10.6)	31 (10.0)	12.76**
	성인	195 (66.6)	52 (17.8)	46 (15.7)	

p<.01 * p<.001

<표 4> 시판되는 구이·전류에 대한 중학생과 성인의 인지도

음식명	집단	먹어 보았다	N(%)		χ ² 값
			본적이 있으나 안 먹어 보았다	본적이 없다	
김구이	중학생	298 (94.6)	5 (1.6)	12 (3.8)	3.05
	성인	278 (94.9)	9 (3.1)	6 (2.1)	
갈비구이	중학생	224 (72.0)	47 (15.1)	40 (12.9)	3.81
	성인	192 (65.3)	61 (20.8)	41 (14.0)	
고기산적	중학생	248 (79.0)	43 (13.7)	23 (7.3)	10.95**
	성인	198 (67.6)	55 (18.8)	40 (13.7)	
닭강정	중학생	137 (43.8)	88 (28.1)	88 (28.1)	5.98*
	성인	104 (35.9)	79 (27.4)	107 (36.9)	
완자전	중학생	146 (47.1)	64 (20.6)	100 (32.3)	3.44
	성인	149 (51.2)	68 (23.4)	74 (25.4)	
튀각 (미역, 다시마)	중학생	256 (82.1)	35 (11.2)	21 (6.7)	1.76
	성인	236 (81.4)	40 (13.8)	14 (4.8)	

*p<.05 **p<.01

인지도를 보였고, 우족탕과 도가니탕의 인지도는 낮았다. 미역국과 갈비탕에 대해서는 성인보다 중학생(p<.01)이, 우족탕과 도가니탕에서 중학생보다 성인(p<.001)이 인지도가 높게 나타났다.

(3) 한그릇음식

시판되는 한그릇음식에 대한 중학생과 성인의 인지도는 <표 3>과 같다. 전반적으로 김치전골면을 제외하고는 인지도가 매우 높은 편이었다. 그리고 떡볶이, 김치전골면이 p<.001 수준에서, 잡채가 p<.01 수준에서 유의한 차이를 나타냈을뿐 나머지는 중학생과 성인의 인지도가 비슷하게 나타났다. 떡볶이와 잡채에 대해서는 중학생의 인지도가 성인보다 높게 나타난 반면, 김치전골면에 대해서는 성인이 중학생보다 높았다.

(4) 구이·전류

시판되는 구이·전류에 대한 중학생과 성인의 인지도는 <표 4>와 같다. 중학생과 성인 모두 김구이를 먹어본 경험이 95%, 튀각을 먹어본 경험이 80%정도로 매우 높았고 갈비구이, 고기산적에 대한 인지도도 높은 편이었으며, 완자전은 50%정도가 먹어보았다고 하였고, 닭강정에 대한 인지도는 낮은 편이었다. 고기산적(p<.01)과 닭강정(p<.001)에 대

해서는 중학생의 인지도가 성인보다 높았다.

(5) 김치 젓갈류

시판되는 김치·젓갈류에 대한 중학생과 성인의 인지도는 <표 5>와 같다. 파김치 이외의 모든 김치·젓갈류에 대해서 중학생과 성인의 인지도에 유의한 차이가 나타났다.

김치류 중 포기김치에 대한 인지도가 이를 먹어본 중학생 73.3%로 가장 높았고, 조사된 김치류에 대하여 대체로 50% 정도는 먹어본 경험이 있는 것으로 나타났다. 파김치에 대한 인지도는 유의한 차이가 없었고, 총각김치와 열무김치는 중학생이 성인보다(p<.05), 포기김치(p<.05), 오이소박이(p<.01), 깻잎김치(p<.001)에 대하여는 성인이 중학생보다 인지도가 높은 것으로 나타났다.

젓갈류 중에서는 새우젓과 오징어젓을 먹어본 사람이 가장 많았고, 그 다음은 명란젓, 조개젓, 창란젓으로 나타났으며 어귀굴젓과 꼴뚜기젓은 성인의 경우에만 먹어본 사람이 50%정도로 나타났고, 토하젓, 청어알젓, 가자미 식해를 먹어본 경우는 매우 적었다. 특히, 젓갈류에 대하여 중학생보다 성인의 인지도가 높게 나타났다(p<.001). 젓갈은 비교적 짠맛이 강하고 독특한 향미를 가지고 있어 맛에 대한 민감도가 감소되는 성인기에

〈표 5〉 시판되는 김치·젓갈류에 대한 중학생과 성인의 인지도

N(%)

음식명	집단	먹어 보았다	본적이 있으나 안 먹어 보았다	본적이 없다	χ^2 값
포기김치	중학생	225 (73.3)	58 (18.9)	24 (7.8)	7.98*
	성인	220 (75.3)	64 (21.9)	8 (2.7)	
총각김치	중학생	221 (70.6)	67 (21.4)	25 (8.0)	6.24*
	성인	192 (65.5)	86 (29.4)	15 (5.1)	
열무김치	중학생	220 (70.1)	66 (21.0)	28 (8.9)	8.39*
	성인	183 (62.5)	91 (31.1)	19 (6.5)	
오이소박이	중학생	186 (59.4)	76 (24.3)	51 (16.3)	12.68**
	성인	173 (59.3)	96 (32.9)	23 (7.9)	
파김치	중학생	181 (58.0)	91 (29.2)	40 (12.8)	4.73
	성인	179 (60.9)	93 (31.6)	22 (7.5)	
깻잎김치	중학생	147 (47.3)	78 (25.1)	86 (27.7)	29.48***
	성인	184 (62.8)	78 (26.6)	31 (10.6)	
새우젓	중학생	251 (80.5)	42 (13.5)	19 (6.1)	8.38*
	성인	260 (88.4)	23 (7.8)	11 (3.7)	
참란젓	중학생	130 (41.4)	124 (39.5)	60 (19.1)	75.12***
	성인	218 (75.4)	56 (19.4)	15 (5.2)	
명란젓	중학생	157 (50.0)	111 (35.4)	46 (14.7)	57.42***
	성인	229 (78.7)	51 (17.5)	11 (3.8)	
조개젓	중학생	190 (60.7)	77 (24.6)	46 (14.7)	22.81***
	성인	220 (75.6)	56 (19.2)	14 (4.8)	
오징어젓	중학생	248 (80.8)	38 (12.4)	21 (6.8)	3.87***
	성인	245 (83.9)	36 (12.3)	11 (3.8)	
어리굴젓	중학생	65 (20.7)	95 (30.3)	154 (49.0)	109.92***
	성인	165 (56.9)	84 (28.9)	41 (14.1)	
골뚜기젓	중학생	99 (31.8)	108 (34.7)	104 (33.4)	40.55***
	성인	152 (53.0)	96 (33.5)	39 (13.6)	
토하젓	중학생	10 (3.2)	76 (24.3)	227 (72.5)	54.92***
	성인	52 (18.1)	101 (35.2)	134 (46.7)	
청어알젓	중학생	22 (7.0)	88 (28.1)	203 (64.9)	37.97***
	성인	59 (20.5)	107 (37.2)	122 (42.4)	
가자미 식해	중학생	14 (4.5)	63 (20.3)	233 (75.2)	46.82***
	성인	46 (16.2)	98 (34.5)	140 (49.3)	

* $p < .05$ ** $p < .01$ *** $p < .001$

그 입맛과 선호도가 발달되는 것으로 사료된다.

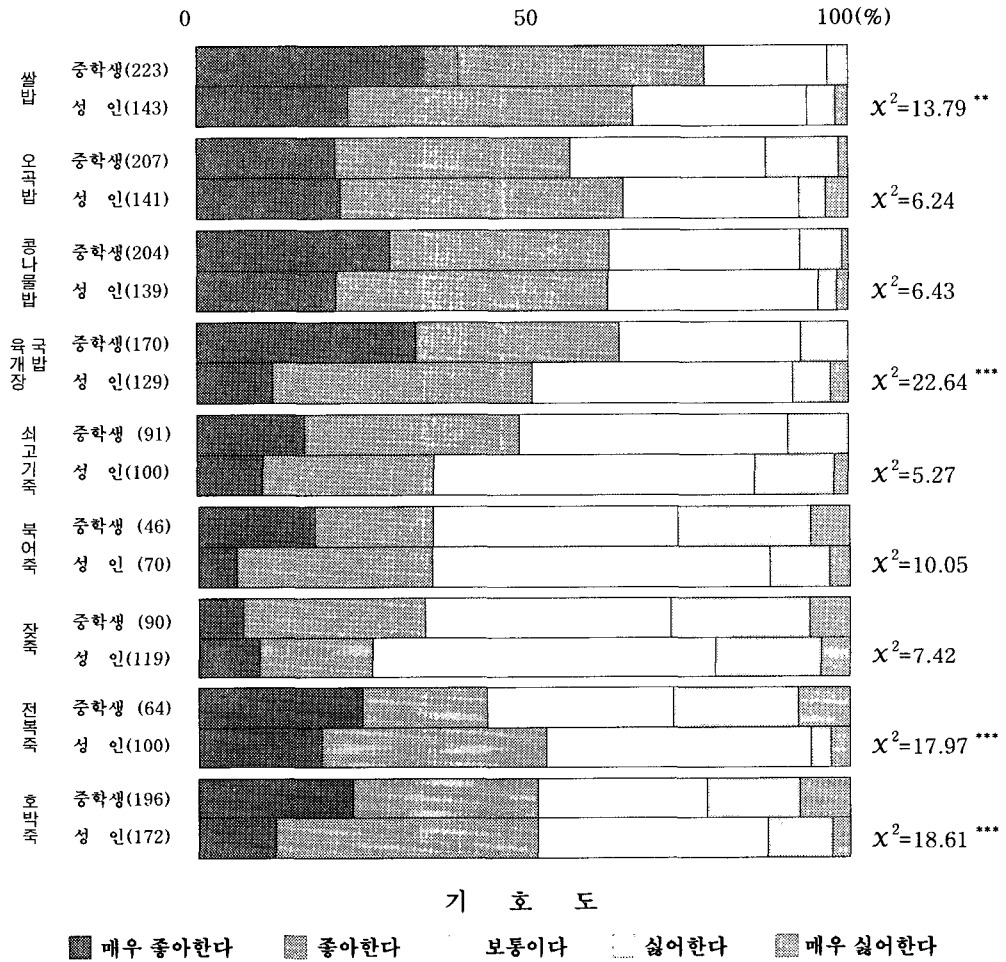
2. 시판되는 한국전통음식의 기호도에 대한 세대간 차이

(1) 밥·죽류

시판되는 밥·죽류에 대한 중학생과 성인의 기

호도는 <그림 1>과 같다. 전반적으로 밥에 대한 기호도는 높은 편이나 죽에 대한 기호도는 상대적으로 낮았고, 북어죽, 잣죽에 대한 기호도는 특히 낮았다. 육개장국밥, 전복죽, 호박죽, 쌀밥은 세대간의 유의한 차이를 나타냈고, 오크밥, 콩나물밥, 쇠고기죽, 북어죽, 잣죽에 대한 기호도는 세대간에 유의한 차이가 없었다.

쌀밥($p < .01$)과 육개장국밥($p < .001$)에 대한 기호



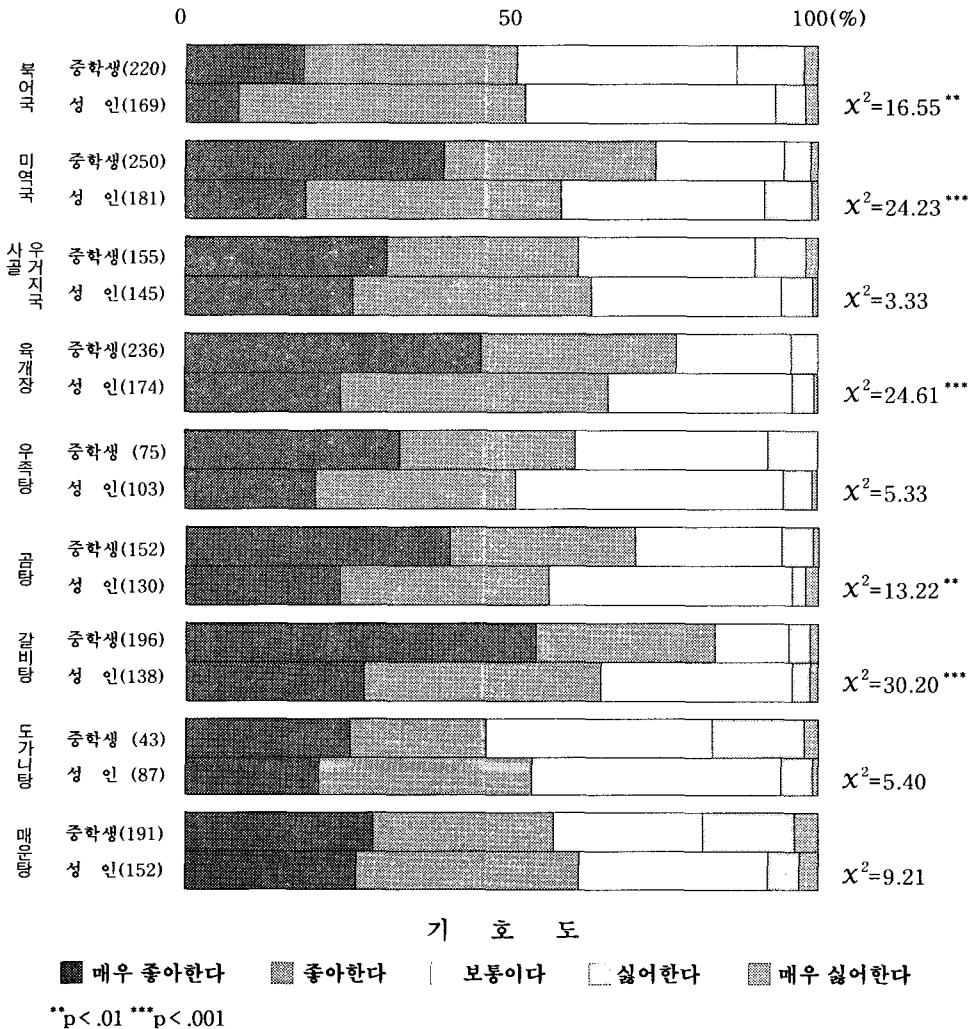
<그림 1> 시판되는 밥·죽류에 대한 중학생과 성인의 기호도

도는 중학생이 더 높았고 전복죽(p<.001)은 성인이 더 좋아하였으며, 호박죽(p<.001)은 좋아하는 정도는 비슷하나 싫어하는 정도는 중학생이 더 높았다. 밥에 대한 기호도가 높은 것은 밥이 주식인 우리의 상차림을 반영한 결과라고 생각된다.

(2) 국·탕류

시판되는 국·탕류에 대한 중학생과 성인의 기

호도는 <그림 2>와 같다. 전반적으로 기호도가 높은 편이었고 미역국, 육개장, 갈비탕, 복어국, 곰탕이 세대간에 유의한 차이를 나타냈다. 미역국, 육개장, 곰탕(p<.01)에 대하여는 중학생이 성인보다 기호도가 높은 반면 갈비탕(p<.001), 복어국(p<.01)은 성인이 더 좋아하였다. 오와 이(14)의 고등학생을 대상으로 한 연구에서도 국류중에서 미역국을 가장 좋아한다고 나타난 것과 일치한다.

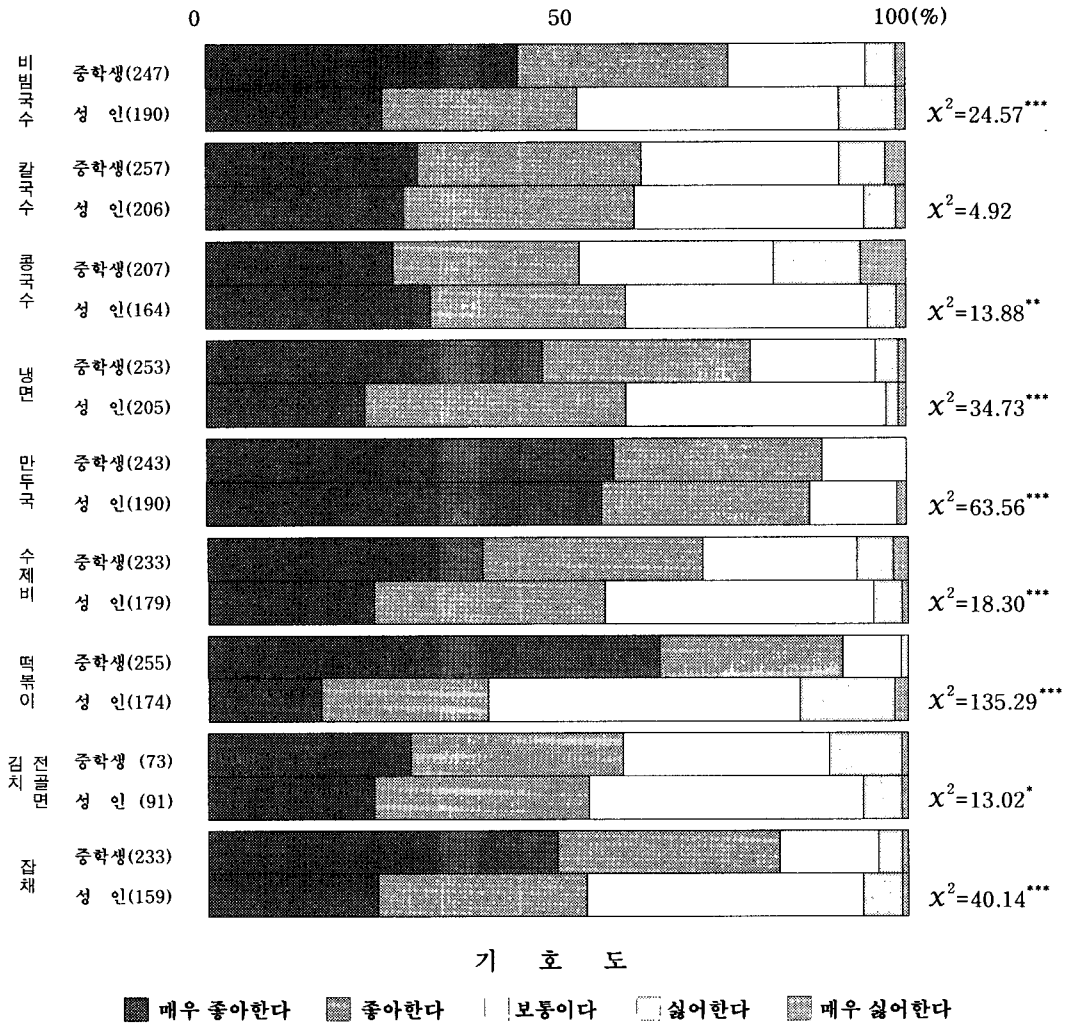


<그림 2> 시판되는 국·탕류에 대한 중학생과 성인의 기호도

성인도 탕류의 기호도가 다른 음식류에 비하면 높게 나타났다. 중학생과 성인 모두 육개장, 갈비탕의 기호도가 높게 나타났음에도 유의한 차이를 보인 것은 중학생에 비하여 성인이 싫어하는 비율이 많이 나타난 것 때문으로 보인다. 사골우거지국, 도가니탕, 매운탕은 중학생과 성인 비슷한 기호도를 보여 유의적인 차이가 없이 나타났다.

(3) 한그릇 음식

시판되는 한그릇음식에 대한 중학생과 성인의 기호도는 <그림 3>과 같다. 중학생과 성인의 기호도는 비빔국수, 냉면, 만두국, 수제비, 떡볶이, 잡채는 p<.001 수준에서, 콩국수는 p<.01 수준에서, 김치전골면은 p<.05 수준에서 유의한 차이를 나타냈다. 칼국수에서는 유의한 차이가 없었다.



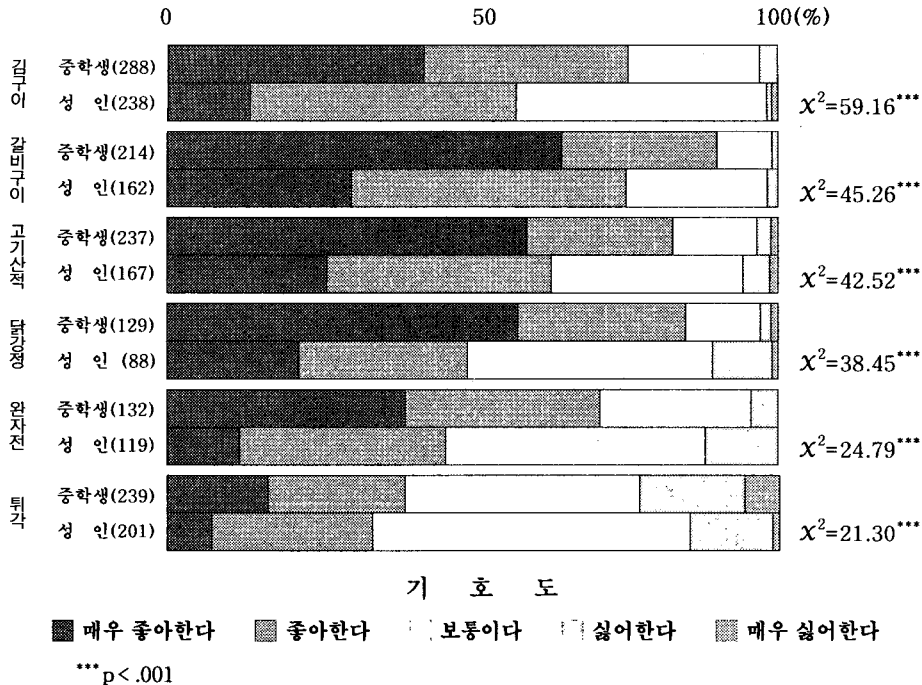
*p<.05 **p<.01 ***p<.001

〈그림 3〉 시판되는 한그릇음식에 대한 중학생과 성인의 기호도

전반적으로 한그릇음식에 대한 기호도는 높게 나타났으며, 콩국수 이외에는 성인보다 중학생의 기호도가 더 높게 나타났다.

중학생은 떡볶이를 가장 좋아했으며, 만두국, 잡채 순서로 좋아했고 콩국수를 가장 싫어했다. 반면에 성인은 만두국을 가장 좋아했고, 칼국수, 콩국수, 냉면을 그다음 순으로 비슷한 정도로 좋

아하는 것으로 나타났으며 떡볶이를 가장 싫어하는 것으로 나타나 중학생과 성인이 서로 뚜렷한 차이를 보였다. 만두국은 중학생과 성인이 모두 싫어하는 사람이 거의 없을 정도로 아주 높은 기호도를 보였으며 중학생은 싫어한다는 사람이 한명도 없었다. 떡볶이와 잡채에 대한 기호도는 세대간 차이가 매우 커서 성인보다 중학생이 매우 좋아하였다.



<그림 4> 시판되는 구이·전류에 대한 중학생과 성인의 기호도

(4) 구이·전류

시판되는 구이·전류에 대한 중학생과 성인의 기호도는 <그림 4>와 같다. 중학생과 성인의 기호도는 김구이, 갈비구이, 고기산적, 닭강정, 완자전, 튀각 즉, 조사된 음식 모두에 대하여 p<.001 수준에서 유의한 차이를 나타냈으며, 중학생이 성인보다 훨씬 좋아하는 비율이 높은 것으로 나타났다. 특히 닭강정과 완자전은 중학생과 성인의 차이가 뚜렷하였다. 중학생은 도시락 반찬으로 많이 이용하는 것으로 자주 접할 수 있는 음식인 반면 성인은 접할 수 있는 기회가 적어 기호도에 차이를 보인 것으로 여겨진다.

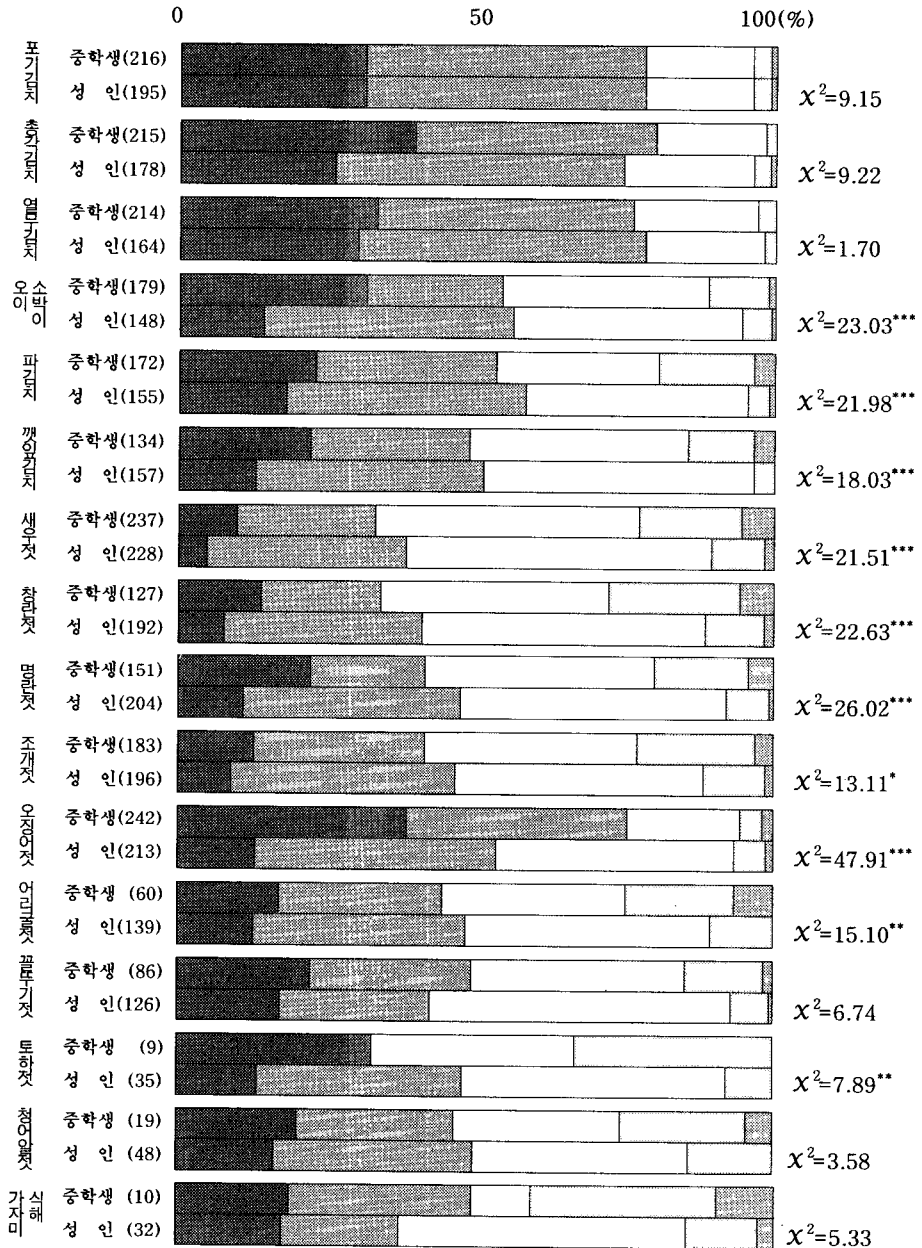
중학생은 튀각 이외에는 모든 구이·전류에 대하여 기호도가 높았고, 성인도 역시 중학생과 마찬가지로 튀각을 가장 싫어했다.

이 등⁵⁾과 이⁹⁾의 주부들을 대상으로 한 연구에서 구이와 찜류는 일반적으로 좋아하는 조리법으로 기호도가 높게 나타난다고 하였다.

(5) 김치·젓갈류

시판되는 김치·젓갈류에 대한 중학생과 성인의 기호도는 <그림 5>와 같다. 중학생과 성인의 기호도는 포기김치, 총각김치, 열무김치, 골뚜기젓, 청어알젓에 대해서는 유의한 차이가 없었고, 오이소박이, 파김치, 깻잎김치, 새우젓, 창란젓, 명란젓, 오징어젓은 p<.001 수준에서, 어리굴젓은 p<.01 수준에서, 토하젓은 p<.05 수준에서 유의적인 차이를 나타냈다.

김치류 중 포기김치, 총각김치, 열무김치에 대한 기호도는 세대간 유의한 차이 없이 모두 높게 나타났다. 오이소박이와 파김치, 깻잎김치에 대한 기호도는 앞의 세가지에 비하여 낮은 편이었고, 좋아한다는 비율은 중학생과 성인이 비슷하나, 싫어한다는 비율은 중학생이 성인보다 높게 나타났다. 젓갈류에서는 골뚜기젓을 제외하고 중학생과 성인이 많은 차이를 보였다. 새우젓에 대한 인지도는 높았으나 그에 비하여 기호도는 낮



기 호 도

■ 매우 좋아한다 ▨ 좋아한다 □ 보통이다 ▩ 싫어한다 ■ 매우 싫어한다

*p < .05 **p < .01 ***p < .001

〈그림 5〉 시판되는 김치·젓갈류에 대한 중학생과 성인의 기호도

은 편이었는데, 그 이유는 새우젓이 매우 짜고 그 용도가 하나의 음식으로 먹는 것 보다는 조미료로 사용하는 것이 더 크기 때문이라고 생각된다. 창란젓, 명란젓, 조개젓, 어리굴젓, 골뚜기젓 등의 양념젓갈류에 대한 기호도는 김치류에 비하여 비교적 낮은 편이었고, 좋아하는 비율에는 세대간에 별 차이가 없으나 싫어하는 비율이 성인보다 중학생이 더 높았다. 그러나 오징어젓은 중학생들이 성인보다 현저하게 더 좋아하는 것으로 나타났다.

V. 결 론

시판되는 한국전통음식에 대한 중학생과 성인의 인지도와 기호도에 대한 조사 결과는 다음과 같다.

밥류에 대한 인지도는 중학생이 성인보다 높았고, 죽류는 반대였으나 호박죽은 세대간 차이없이 인지도가 높았다. 기호도는 밥·죽류 중에서 육개장국밥, 전복죽, 호박죽, 쌀밥은 세대간에 유의한 차이를 보였고, 오크밥, 콩나물밥, 쇠고기죽, 북어죽, 잣죽은 세대간 차이가 없었다.

국·탕류에서는 미역국과 갈비탕에서 중학생이 성인보다 인지도가 높았고, 우족탕과 도가니탕에 대해서는 성인이 중학생보다 높았다. 국·탕류는 중학생이 성인보다 미역국, 육개장, 곰탕, 갈비탕을 좋아한다는 비율이 높은 반면, 북어국은 성인이 중학생보다 좋아하는 것으로 나타났다.

한그릇 음식에서는 김치전골면을 제외한 모든 음식에 대해서 인지도가 높게 나타났고, 세대간 차이가 별로 없었다. 떡볶이와 잡채에 대해서는 중학생의 인지도가 성인보다 매우 높았다. 한그릇 음식 중 만두국은 중학생과 성인 모두 좋아하였고, 떡볶이와 잡채는 중학생의 기호도가 성인보다 현저히 높았으며, 콩국수에 대한 기호도는 성인보다 매우 낮았다.

구이·전류에 대한 인지도는 세대간의 차이가 거의 없었고 닭강정의 경우에만 중학생이 성인보다 다소 높게 나타났다. 구이·전류에 대한 기호도는 성인보다 중학생이 모두 높았다.

김치류에 대한 인지도는 성인이 중학생보다 다소 높은 편이었고 젓갈류에 대해서는 세대간의 차이가 현격하여 성인이 중학생보다 인지도가 훨씬 높았다. 김치·젓갈류 중 포기김치, 총각김치, 열무김치에 대한 기호도는 세대간에 차이가 없이 모두 기호도가 높았다. 오징어젓을 제외한 나머지 김치·젓갈류에 대해서는 성인이 더 좋아하였고 오징어젓은 중학생이 훨씬 더 좋아하는 것으로 나타났다.

본 연구의 결과 중학생과 성인의 세대간의 밥·죽류, 국·탕류, 한그릇 음식, 구이·전류 및 김치·젓갈류에 대한 인지도와 기호도에 있어서 중학생과 성인의 차이를 볼 수 있었다.

그러므로 한국전통음식을 가공식품화하여 널리 보급하기 위해서는 세대간의 기호적인 차이를 고려하여야 한다고 생각된다.

본 연구는 청주지역에 있는 중학생과 성인을 대상으로 하였으므로 일부결과는 지역적 특성에 기인한 것일 수도 있으므로 본 연구의 결과를 확대 적용하기 위해서는 후속 연구가 더 필요하다고 생각된다.

주제어 : 한국전통음식, 인지도, 기호도

참 고 문 헌

1. 장은주·이윤경·이효지(1996). 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동에 관한 조사 연구. 한국식문화학회지, 11(2), 179~205.
2. 김윤신(1991). 남·녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사연구. 고려대학교교육대학원 석사학위논문.
3. 박미섭(1991). 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구. 전남대학교 교육대학원 석사학위논문.
4. 김미숙(1993). 여중생의 한국 전통 식생활에 대한 실태 조사. 경성대학교 교육대학원 석사학위논문.
5. 이영미·이기완·장학길(1996). 성인 남·녀의 의식행동과 한국음식에 대한 의식조사. 한

- 국식문화학회지, 11(3), 317~325.
6. 승정자(1997). 현대인과 한국전통음식. 집문당.
 7. 이경애·장영애·김우경(1993). 남·녀 대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 대한 연구(Ⅱ). 대한가정학회지, 31(4), 183~191.
 8. 김경희(1993). 한국음식의 즉석 식품화에 대한 관심도 조사. 세종대학교 교육대학원 석사학위논문.
 9. 이정주(1985). 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구. 중앙대학교 대학원 석사학위논문.
 10. 한경선·윤서석(1987). 한국 가정의 일상식 구조에 관한 연구. 대한가정학회지, 25(2), 60~68.
 11. 홍순정(1984). 남녀 중·고등학생들의 식습관 및 기호도 조사. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문.
 12. 김윤신(1991). 남·녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사연구. 고려대학교 교육대학원 석사학위논문.
 13. 홍금선·백수진·김향숙(1999). “시판되는 한국전통음식의 이용현황 및 선호도의 세대간 차이. 한국생활과학회지, 8(2).
 14. 오미야·이효지(1995). 한국전통음식에 대한 의식, 지식, 기호도 조사. 대한가정학회지, 33(4), 65~87.