

어린이와 어머니의 떡에 대한 인식 비교 연구

윤재영
안산1대학 식품영양학과

Comparison of children and mothers in opinion of ricecake

Jae Young Yoon

Department of Food and Nutrition, Ansan College, Ansan, Korea

Abstract

To examine the opinions of consumers concerning the ricecake as a traditional food, we conducted the study of the cognition and interests of children and mothers ricecake for its popularization. Our subjects of study were elementary school children as the future consumers and their mothers as the present consumers. The results were as follows: children favored to eat much more western style food and sweet food than did mothers. All of children and mothers liked traditional food and ricecake, but children did not know how to prepare the traditional food and ricecake, indicating the necessity of the education of ricecake-making. All of them were satisfied with the taste of ricecake 'on sale, but not with packaging designs and price of ricecake. Development of packaging designs was required for popularization of ricecake to spread worldwide.

Key words: ricecake, children, mothers, cognition, packaging designs

I. 서 론

떡은 농경문화의 정착 시대부터 발달된 우리 전통음식의 하나이다. 우리나라에서 떡의 시작은 시루의 등장 시기인 청동기시대 또는 초기 철기시대 경으로 들 수 있는데 떡은 밥짓기가 일반화된 시기까지는 상용음식의 하나였다가 밥의 상용화가 정착된 이후에 의례음식화 된 것으로 추정된다^{1,2)}.

한국의 전래음식 중 토착성과 보편성이 깊은 의례음식으로서의 떡은 농경의례, 삼칠일, 백일, 생일, 혼례, 회갑, 상례, 제례 등의 통과의례와 생업의례 등에 이용되는 특별한 음식으로 전통성을 내포하면서 전승되어 왔다³⁾. 조선시대 이후 문헌에 수록된 떡의 종류는 200여 종으로 학자간의 견해차이가 있으나 만드는 방법에 따라 크게 4종류로 나누고 있다. 강^{4,5)}은 시루떡처럼 찌는 떡과 인절미처럼 치는떡, 송편처럼 빚어 찌는 떡, 꽃전처럼 기름에 지져내는 떡 등으로 그 종류를 나누었고 이⁶⁾ 이⁷⁾는 크게 찐 떡, 찐 떡, 지진 떡, 삶은 떡으로 나누어 분류하고 있다. 재료별로 본 떡의 명칭은 주, 부재료로 사용되는 재료에 따라 다양하게 붙여진다.

19세기말 이후 진행된 급격한 사회변동은 떡의 역사마저 바꾸어 놓았고 간식이자 별식거리 혹은 밥 대용식으

로 오랫동안 우리 민족의 사랑을 받아왔던 떡은 점차 식단에서 밀려나게 되었으며 생활 환경의 변화로 떡을 집에서 만들기보다는 떡집이나 떡 방앗간 같은 전문업소에 맡기는 경우가 많아지고 있다. 이에 따라 다양하게 만들어지던 떡의 종류는 전문업소에서 주로 생산되는 몇 가지로 축소되어 가는 형편이다. 쉽게 이용될 수 있는 가공식품이나 즉석 식품에 비하여 떡은 많이 보급되지 못하고 있고 그 이용도가 크지 않은 것으로 나타나 떡의 활용도를 높일 연구의 필요성이 대두되고 있다. 그러나 떡에 대한 연구는 비교적 많은 편이나 대부분 떡 제조 및 첨가물 교체에 따른 연구 즉, 재료 배합비⁸⁻¹⁴⁾나 관능적 기계적 특성의 측정¹⁵⁻¹⁹⁾, 제조방법의 표준화 연구²⁰⁻²²⁾ 등에 집중되어 있다. 소비자의 입장에서 떡을 개발하고자 하는 노력은 미비하여 떡 이용 실태나 기호도에 대한 연구로는 초등학교²³⁾, 고등학교²⁴⁾, 주부들²⁵⁾을 대상으로 한 경우 등 몇편이 안되는 것을 볼 때 떡에 대한 실제 사용 상태와 개발 방향에 대한 설문을 통한 연구가 필요하며 소비자가 인식하는 떡에 대한 생각을 조사할 필요가 있다고 생각된다.

그러므로 본 연구는 떡 구매의 실제 주체인 어머니와 미래의 떡 소비자인 초등학교 어린이를 대상으로 떡에 대한 인식 및 선호도와 떡 개발 방향 등에 대한 의견을

비교 분석하여 앞으로 떡의 대중화를 위한 기초 자료로서 방향을 제시하고자 계획되었다.

II. 조사 대상 및 연구방법

1. 조사 대상

서울지역의 초등학교에 다니는 10-12세 어린이와 그 어린이의 어머니 각 150명씩에게 총 300부를 직접 인편으로 배부, 회수하여 설문 조사를 실시하였고 회수된 설문지 중 어린이와 어머니 둘 중 하나라도 불완전한 것을 제외한 설문지 202부를 자료로 하여 통계 분석하였다.

2. 조사 내용

본 연구의 설문지는 기존의 문헌을 기준으로 개발, 작성하여 예비 조사를 실시한 후 수정 보완하여 완료하였다. 조사 대상자의 일반 사항과 음식 선호도, 전통음식에 대한 견해, 시판하고 있는 떡에 대한 생각을 알아보았고 떡 제조시의 어려움과 어떤 방향으로 개발하는 것이 바람직한지 조사하였다.

3. 자료 처리 및 통계 분석

수집된 자료는 통계 처리 program인 SAS package를 이용하여 분석하였다²⁶⁾.

각 문항의 빈도, 퍼센트를 알아보았고, 2점정을 실시하여 유의성 검정을 하였다. 또한 paired comparison t-

test 결과를 이용하여 2점정 결과와 비교 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 사항

조사 대상자의 나이 가족 구성원, 주택형태 등은 Table 1과 같다. 조사 대상자의 나이는 어린이는 모두 10-12세 초등학생이었고 어머니들은 30대가 40대 보다 2배 가량 많았다. 설문에 응한 가족의 형태는 대부분 부부와 자녀가 생활하는 핵가족 형태였고 웃어른을 모시는 경우는 전체의 20%도 되지 않았다. 주택의 형태는 단독주택, 아파트, 연립주택이 골고루 분포된 상태이었고 어

Table 2. Comparisons of children and mother in occupation, health condition and preference of food N(%)

Description	Child	Mother	Total	χ^2 -value
Occupation				
Student	101(50.0)	0(0.0)	101(50.0)	202.000
Food-related occupation	0(0.0)	2(1.0)	2(1.0)	***
Food-unrelated occupation	0(0.0)	41(20.3)	41(20.3)	
House wife	0(0.0)	58(28.7)	58(28.7)	
Tooth health				
Good	75(37.1)	74(36.6)	149(73.8)	0.026
Bad	26(12.9)	27(13.4)	53(26.2)	N.S
Body health				
Good	90(44.6)	92(45.5)	182(90.1)	0.222
Bad	11(5.5)	9(4.5)	20(9.9)	N.S
Favorite food style				
Korean	37(18.3)	87(43.1)	124(61.4)	
Western	37(18.3)	5(2.5)	42(20.8)	
Japanese	2(1.0)	3(1.5)	5(2.5)	58.003
Chinese	7(3.5)	0(0.0)	7(3.5)	***
Flour based meals	17(8.4)	6(3.0)	23(11.4)	
No answer	1(0.5)	0(0.0)	1(0.5)	
Preference of sweet food				
Very distasteful	24(11.9)	46(22.8)	70(34.7)	26.561
Distasteful	50(24.8)	35(17.3)	85(42.1)	***
Tasteful	14(6.9)	0(0.0)	14(6.9)	
Very tasteful	0(0.0)	1(0.5)	1(0.5)	
No answer	12(5.9)	20(9.9)	32(15.8)	
Preference of chewable food				
Very distasteful	4(2.0)	1(0.5)	5(2.5)	8.029
Distasteful	14(6.9)	5(2.5)	19(9.4)	N.S
Tasteful	57(28.2)	61(30.2)	118(58.4)	
Very tasteful	26(12.9)	33(16.3)	59(29.2)	
No answer	0(0.0)	1(0.5)	1(0.5)	
Total	101(50)	101(50)	202(100)	

N.S : not significant, *** : p ≤ 0.01.

Table1. Descriptions and frequency of mothers

Descriptions	Frequency	%
Age		
Age ~20	101	50.0
Age 30~39	68	33.7
Age 40~49	33	16.3
Members of family		
2 generations	77	38.1
3 generations	19	9.4
Others	5	2.5
Residence style		
Independent resident	30	14.9
Apartment	24	11.9
Tenement house	36	17.8
Others	11	5.4
Occupation		
Food-related occupation	2	1.0
Food-unrelated occupation	41	20.3
Housewife	58	28.7
Total	101	50.0

머니는 약 절반정도(전체의 21.3%) 직업을 갖고 있는 것으로 나타났다.

2. 어린이와 어머니의 떡에 대한 인식 비교

어린이와 어머니의 건강, 음식형태, 음식 선호도는 Table 2와 같았다. 어린이와 어머니의 치아와 신체는 대부분 건강한 것으로 나타나 조사 대상 어머니의 연령이 3, 40대인 것을 반영하였으며 어린이와 어머니 사이에 유의적인 차이는 없었다. 국내의 다른 연구의 결과에서도 그렇듯이^{27,28)} 관심이 있는 음식의 형태는 한식이 가장 많았고 그 다음이 양식의 순이었다. 어린이는 분식과 양식을 좋아하는데 반하여 어머니들은 거의 모두 한식을 선호하는 경향을 보여 뚜렷한 차이를 보였다(p<0.001). 어머니는 어린이들보다 단 음식을 아주 싫어하는 경우가 많았다. 씹히는 음식에 대한 선호도는 대부분 높았으나 어머니의 경우 더 좋아하는 것으로 나타났으며 부모에

비하여 자녀는 음식을 가려먹는 경우가 많았다. 아동기의 식습관은 성인기에도 영향을 미치므로²³⁾ 초등학교 학생들의 편식은 항상 문제가 되고 있다.

전통음식에 대해서 어머니와 어린이들의 선호도 차이가 있는지 알아보았다(Table 3). 전통음식은 대부분 좋아하고 있었는데 어린이보다 어머니의 선호도가 더 높았다. 전통음식을 좋아하는 이유는 어린이의 경우 맛이 좋아서 전통음식을 좋아하는 경우가 20.8%, 영양이 풍부해서 좋아하는 경우가 11.9%로 어린이는 전통음식의 맛, 영양이 풍부하다고 생각하는데 반하여 어머니는 익숙한 맛을 선호의 원인이라 하고 있었다(p<0.001). 전통음식을 자주 못 먹는 이유로는 조리법이 번거롭고 시간이 많이 걸려서로 생각하나 조리 방법을 모르는 경우도 20%가 넘는 것으로 보여 초, 중, 고교 수업에 우리 음식을 교육하는 program이 계획되어야 하겠다⁶⁾. 또한 주부들의 전통 음식에 대한 의식이 식생활 행동에 영향을 미치므로²⁹⁾ 학

Table 3. Preference of children and mothers on traditional food

Description	Child	Mother	Total	N(%)	χ^2 -value
Unbalanced diet or not					
Very balanced	16(7.9)	37(18.3)	53(26.2)	20.356	
Balanced	36(17.8)	43(21.3)	79(39.1)	***	
Unbalanced	45(22.3)	20(9.9)	65(32.2)		
Very unbalanced	4(2.0)	1(0.5)	5(2.5)		
Preference of traditional food					
Very disliked	2(1.0)	0(0.0)	2(1.0)	9.361	
Disliked	3(1.5)	0(0.0)	3(1.5)	*	
Likable	54(26.7)	42(20.8)	96(47.5)		
Very likable	42(20.8)	59(29.2)	101(50.0)		
Reason for preference of traditional food					
Taste	42(20.8)	29(14.4)	71(35.2)	27.334	
Nutrition	24(11.9)	7(3.5)	31(15.4)	***	
Scientific cooking process	2(1.0)	1(0.5)	3(1.5)		
Familiar taste	30(14.9)	64(14.9)	94(46.5)		
No answer	3(1.5)	0(0.0)	3(1.5)		
Troublesome work of traditional food					
Complex cooking process	12(5.9)	50(24.8)	62(30.7)	43.218	
Long time for cooking	29(14.4)	28(13.9)	57(28.2)	***	
Ignorance of cooking process	27(13.4)	15(7.4)	42(20.8)		
Laborious cooking	7(3.5)	0(0.0)	7(3.5)		
No concern	7(3.5)	0(0.0)	7(3.5)		
No answer	19(9.4)	8(4.0)	27(13.4)		
Total	101(50)	101(50)	202(100)		

* : p<0.05, *** : p ≤ 0.001.

Table 4. Opinions of children and mothers on price, taste and package design of ricecake

Description	Child	Mother	Total	N(%)	χ^2 -value
Seeing ricecake on sale					
No	16(7.9)	17(8.4)	33(16.3)	2.036	
Yes	83(41.1)	84(41.6)	167(82.7)	N.S	
No answer	2(1.0)	0(0.0)	2(1.0)		
Purchase of ricecake on sale					
No	15(7.4)	25(12.4)	40(19.8)	5.397	
Yes	81(40.1)	75(37.1)	156(77.2)	N.S	
No answer	5(2.5)	1(0.5)	6(3.0)		
Price of ricecake on sale					
Very expensive	4(2.0)	6(3.0)	10(5.0)	8.594	
Expensive	61(30.2)	75(37.1)	136(67.3)	N.S	
Cheap	19(9.4)	10(5.0)	29(14.4)		
Very cheap	1(0.5)	0(0.0)	1(0.5)		
No answer	16(7.9)	10(5.0)	26(12.9)		
Taste of ricecake on sale					
Very dull taste	0(0.0)	3(1.5)	3(1.5)	16.278	
Dull taste	21(10.4)	27(13.4)	48(23.8)	**	
Good taste	56(27.7)	59(29.2)	115(56.9)		
Very good taste	15(7.4)	1(0.5)	16(7.9)		
No answer	9(4.5)	11(5.5)	20(9.9)		
Package designs of ricecake on sale					
Very poor	10(5.0)	12(6.0)	22(10.9)	6.068	
Poor	39(19.3)	49(24.3)	88(43.6)	N.S	
Good	39(19.3)	33(16.3)	72(35.6)		
Very good	4(2.0)	0(0.0)	4(2.0)		
No answer	9(4.5)	7(3.5)	16(7.9)		
Total	101(50)	101(50)	202(100)		

N.S : not significant, ** : p<0.01.

고나 대중매체를 이용한 전통음식에 대한 홍보와 교육이 적극적으로 이루어져야 하겠다. Table 4에서는 떡의 포장, 맛 가격에 대한 어린이와 어머니의 의견을 나타내고 있다. 시중에서 파는 떡을 보았고, 사먹었는가 하는 질문에 80%이상이 시중 떡을 보았고 약 80% 가량 사먹었

다고 답하였다. 이는 백화점, 슈퍼 등에 떡집이 많이 늘어나 비교적 쉽게 떡을 접할 수 있었다는 것을 말해 주고 있으나 그 가격은 어린이(30.2%) 어머니(37.1%) 모두 비싸다고 생각하여 떡 보급에 있어 가격의 문제가 중요하다 하겠다. 강등²⁵⁾은 떡 구입시 불만 중 첫번째는 가격, 두 번째는 포장의 부적절성으로 보고하고 있는데 떡의 기호성이 높음에도 불구하고 떡 이용율을 낮게하는 원인으로 가격요인을 들고 있다. 구입한 떡의 맛에 대해서는 떡은 대부분 맛이 있었다고 생각하고 있었으나 어린이의 경우 7.4%, 어머니의 경우 0.5%가 매우 맛있었다고 생각한 반면 어린이의 경우 0%, 어머니의 경우 1.5%가 매우 맛이 있었다고 대답하여 큰 차이를 보였다

Table 5. Concern and preference of ricecake of children and mothers N(%)

Description	Child	Mother	Total	χ^2 -value
Interests in ricecake				
No	35(17.3)	16(7.9)	51(25.3)	11.018
Yes	66(32.7)	83(41.1)	149(73.8)	**
No answer	0(0.0)	2(1.0)	2(1.0)	
Ricecake- having frequency				
Scarcely	9(4.5)	8(4.0)	17(8.4)	1.204
Sometimes	74(36.6)	72(35.6)	146(72.3)	N.S
Many times	16(7.9)	18(8.9)	34(16.8)	
Very repeatedly	2(1.0)	2(1.0)	4(2.0)	
No answer	0(0.0)	1(0.5)	1(0.5)	
Preference of ricecake				
Very disliked	3(1.5)	0(0.0)	3(1.5)	24.85
Disliked	6(3.0)	13(6.4)	19(9.4)	***
Likable	43(21.3)	69(34.2)	112(55.5)	
Very likable	49(24.3)	19(9.4)	68(33.7)	
Reason for preference				
Good taste	72(35.6)	77(38.1)	149(73.8)	5.293
good colour	3(1.5)	0(0.0)	3(1.5)	N.S
Easy to eat	17(8.4)	15(7.4)	32(15.8)	
Chewable taste	6(3.0)	3(1.5)	9(4.5)	
No answer	3(1.5)	6(3.0)	9(4.5)	
Reason for disliked				
Not so good taste	10(5.0)	8(4.0)	18(8.9)	11.412
Little humidity	9(4.5)	8(4.0)	17(8.4)	*
Little variety	5(2.5)	8(4.0)	13(6.4)	
Dislikes in ricecake	9(4.5)	20(9.9)	29(14.4)	
Chewable taste	11(5.5)	2(1.0)	13(6.4)	
No answer	57(28.2)	55(27.2)	112(55.5)	
Reason for seldom eating				
Complex cooking method	20(9.9)	21(10.4)	41(20.3)	17.866
Long cooking time	13(6.4)	11(5.5)	24(11.9)	**
Complex material preparation	28(13.9)	34(16.8)	62(30.7)	
Family dislike ricecake	8(4.0)	18(8.9)	26(12.9)	
Little preservative	8(4.0)	12(5.9)	20(9.9)	
No answer	24(11.9)	5(2.5)	29(14.4)	
Total	101(50)	101(50)	202(100)	

N.S : not significant, * : p<0.05, ** : p<0.01 *** : p<0.001.

Table 6. Opinions of children and mothers for eating, making and buying ricecake N(%)

Description	Child	Mother	Total	χ^2 -value
Eating time of ricecake				
Breakfast	3(1.5)	1(1.5)	4(2.0)	8.494
Lunch	8(4.0)	4(2.0)	12(5.9)	N.S
Dinner	7(3.5)	2(1.0)	9(4.5)	
Before meal	2(1.0)	0(0.0)	2(1.0)	
Between meal	79(39.1)	90(44.6)	169(83.7)	
No answer	2(1.0)	4(2.0)	6(3.0)	
Main points of ricecake-making				
Regulation of fire	2(1.0)	3(1.5)	5(2.5)	7.702
Regulation of time	3(1.5)	7(3.5)	10(5.0)	N.S
Amount of material	18(8.9)	20(9.9)	38(18.8)	
Good material	53(26.2)	56(27.7)	109(54.0)	
Ignorance of ricecake	20(9.9)	15(7.4)	35(17.3)	
No answer	5(2.5)	0(0.0)	5(2.5)	
Troublesomes of ricecake-making				
Preparation of material	11(5.5)	21(10.4)	32(15.8)	20.569
Process of watering	7(3.5)	6(3.0)	13(6.4)	**
Long time	25(12.4)	40(19.8)	65(32.1)	
Regulation of fire	7(3.5)	9(4.5)	16(7.9)	
Little preservation	3(1.5)	6(3.0)	9(4.5)	
Ignorance of ricecake	42(20.8)	16(7.9)	58(28.7)	
No answer	6(3.0)	3(1.5)	9(4.5)	
Points of ricecake-purchasing				
Taste	31(15.4)	46(22.8)	77(38.1)	9.51
Nutrition	7(3.5)	5(2.5)	12(5.9)	N.S
Quantity	3(1.5)	3(1.5)	6(3.0)	
Hygiene	40(19.8)	39(19.3)	79(39.1)	
Packaging	2(1.0)	1(0.5)	3(1.5)	
Price	15(7.4)	7(3.5)	22(10.9)	
No answer	3(1.5)	0(0.0)	3(1.5)	
Total	101(50)	101(50)	202(100)	

N.S : not significant, ** : p<0.01.

($p < 0.01$). 떡이 고유의 음식이라는 인식은 크나 현재의 식생활에서 그 위치가 점점 낮아져 가는 경향이 있다는 보고²⁵⁾와는 다르게 본 연구에서는 어린이의 경우 매우 맛이 있었다는 학생수가 많은 것으로 보아 앞으로 미래의 떡 소비 가능성을 예측할 수 있겠다. 구입한 떡의 포장디자인에 대하여서는 소비자 입장에서 불만을 가지는 경우가 전체의 절반이 넘을 정도로 많았으며 유의적인 차이는 없었다.

어린이와 어머니의 떡에 대한 선호도와 관심도는 Table 5에 나타나 있다. 떡에 대한 관심도는 어린이가 어머니보다 더 낮았으나($p < 0.01$) 떡은 가끔 먹으며 떡 섭취 빈도는 어린이와 어머니 사이에 유의적인 차이가 없었다. 어린이들은 떡을 매우 좋아하는 경우가 어머니보다 더 많아 앞으로의 떡 개발 방향 설정에 기초자료가 될 수 있겠다. 대부분 떡은 맛이 좋고 먹기에 간편하여 떡을 좋아하는 것으로 나타났으나 이²³⁾는 초등학교생들이 떡을 먹는 이유로 맛, 건강을 우선한다고 보고하였다. 떡을 싫어하는 경우는 얼마 되지 않았으나 어린이의 경우 썩는 맛 때문에(5.5%)가 더 많고 어른은 식성에 안 맞아서 싫어한다고 하였다($p < 0.05$). 떡을 자주 이용하지 못하는 이유로 어린이들은 떡 조리법을 잘 모르므로 만들 수 없는 경우가 더 많았고, 어머니의 대부분은 준비가 번거롭다고 하였다. 이는 현대에 올수록 편리함을 추구하는 생활 습관 때문에 사람들은 조리 방법에 있어 지속적으로 주의를 기울여야 하는 시간(active time)보다 주의를 기울이지 않아도 되는 시간(inactive time)이 긴 조리법을 선호하고 있기 때문³⁰⁾이라고 생각된다.

떡을 사거나 만들고 먹는데 대한 어린이, 어머니의 의견을 보면 Table 6과 같다. 떡은 주로 어린이, 어머니 모두 간식으로 먹고 있으며, 대부분 재료의 질과 첨가량이 떡 제조 시 중요하다고 응답하였다. 다른 연구에서도 주부들의 경우²⁵⁾나 고등학생²⁴⁾, 초등학교 어린이의 경우²³⁾ 모두 간식으로 떡을 이용하는 경우가 많아 다양한 간식으로의 떡 개발에 관심을 돌릴 필요가 있다고 본다. 어린이들은 떡 제조시 귀찮은 점을 잘 모르는 반면 어머니들은 시간이 많이 걸리고 재료 준비가 더 번거롭다고 생각하고 있었는데($p < 0.01$) 이는 떡 제조 시 준비 과정에 잔손이 많이 가기 때문이고 어린이들은 그 과정을 모르기 때문으로 생각된다. 시판 떡을 구입할 경우 모두맛과 위생을 가장 중요한 고려 점으로 인식하고 있었으며(어린이 15.4%, 어른 22.8%) 어린이들은 가격(7.4%) 뿐만 아니라 영양까지(3.5%) 고려하여 다양한 관심을 볼 수 있었다. 맛 다음으로 높은 관심의 대상이 되는 위생 관념을 잘 반영한 결과라 사료되고 앞으로 음식 업소 뿐 아니라³¹⁾ 떡 제조, 판매 업소에서도 식품 위생 의식을

Table 7. Opinions of children and mothers on the taste, texture and development of ricecake

Description	Child	Mother	Total	χ^2 -value	N(%)
Use of ricecake					
Meal	14(6.9)	3(1.5)	17(8.4)	15.14	
Food for event	43(21.3)	45(22.3)	88(43.6)	*	
Special taste	35(17.3)	51(25.3)	86(42.6)		
Diet food	1(0.5)	0(0.0)	1(0.5)		
Food for vitalize	2(1.0)	0(0.0)	2(1.0)		
No answer	6(3.0)	2(1.0)	8(4.0)		
Preferent taste of ricecake					
Sweet taste	41(20.3)	21(10.4)	62(30.7)	16.319	
Plain taste	36(17.8)	55(27.2)	91(45.0)	**	
Salt taste	1(0.5)	0(0.0)	1(0.5)		
Savoury taste	17(8.4)	23(11.4)	40(19.8)		
Acid taste	4(2.0)	0(0.0)	4(2.0)		
No answer	2(1.0)	2(1.0)	4(2.0)		
Preferent texture of ricecake					
Chewable texture	73(36.1)	61(30.2)	134(66.3)	6.45	
Grainy texture	2(1.0)	3(1.5)	5(2.5)	N.S	
Sponge	5(2.5)	3(1.5)	8(4.0)		
Moist	4(2.0)	12(5.9)	16(7.9)		
Soft	16(7.9)	21(10.4)	37(18.3)		
No answer	1(0.5)	1(0.5)	2(1.0)		
Treatment of old ricecake					
Eat like that	4(2.0)	0(0.0)	4(2.0)	47.586	
Eat after ranging	24(11.9)	22(10.9)	46(22.8)	***	
Eat after steaming	21(10.4)	57(28.2)	78(38.6)		
Eat after frying	14(6.9)	17(8.4)	31(15.4)		
Make another food	1(0.5)	1(0.5)	2(2.0)		
Throw away waste	25(12.4)	3(1.5)	28(13.9)		
No answer	12(5.9)	1(0.5)	13(6.4)		
Preparation of event ricecake					
Traditional method	35(17.3)	63(31.2)	98(48.5)	46.992	
Use of rice flour	8(4.0)	1(0.5)	9(4.5)	***	
Use of rice dough	17(8.4)	1(0.5)	18(8.9)		
Buy ricecake	20(9.9)	24(11.8)	54(26.7)		
No answer	21(10.4)	2(1.0)	23(11.4)		
Opinion of future development of ricecake					
Intact traditional method	54(26.7)	39(19.3)	93(46.2)	19.694	
Develop modern style	31(15.4)	40(19.8)	71(35.1)	***	
Develop half-made ricecake	3(1.5)	17(8.4)	20(9.9)		
Low price by mass production	7(3.5)	5(2.5)	12(5.9)		
No answer	6(3.0)	0(0.0)	6(3.0)		
Total	101(50)	101(50)	202(100)		

N.S : not significant, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$.

가지고 깨끗한 조리 환경을 가지도록 노력해야 하겠다.

Table 7은 떡의 맛과 질감, 떡의 개발에 대한 견해를

말하고 있다. 떡은 대부분 행사용 및 별미 식으로 먹고 있는데 떡은 명절을 대표하는 음식으로 인지되고 있다^{23,24)}. 어린이들은 어머니들 보다 떡으로 식사를 대신할 수 있는 경우가 더 많았고 어머니들은 별미 식으로 먹는 경우가 어린이 보다 더 많았다($p<0.05$). 어머니들은 떡의 맛 중 담백한 맛을 더 좋아하는데 반하여 어린이들은 떡의 단맛을 더 선호하여($p<0.01$) 입맛의 뚜렷한 차이를 알 수 있었고 질감에 있어서는 대부분 떡의 쫄깃쫄깃, 말랑말랑한 질감을 좋아하는 것으로 나타났다. 오래된 떡을 어머니들은 찜통에 찌서 먹는 것이 일상화되어

있는 반면 어린이들은 레인지에 덩혀 먹거나 그냥 버리는 경우도 상당히 많아($p<0.001$) 현저한 세대 차이를 볼 수 있었다. 이 시기는 음식에 대한 절약 정신을 심어 주어야 하는 시기라 교육의 필요성이 있다고 생각된다. 명절용 떡은 대부분 전통적인 방법으로 쌀을 담그어 뿔아서 직접 만드는 경우가 많았으나 다 만들어진 떡을 사서 쓰는 경우도 1/4정도 되는 것으로 나타나 가정에서 떡을 직접 만드는 비율이 적어지는 경향²⁴⁾이었다. 떡이 점점 대중화되어 가고 있는 반면 떡을 만드는 방법을 모르는 경우도 많아 학생들은 명절식 준비 과정을 잘 모르므로

Table 8. Diverse opinion about ricecake according to preference of ricecake

Description	Very disliked	Dislikable	Likable	Very likable	Total	N(%)	χ^2 -value
Opinion of future development of ricecake							
Intact traditional method	0(0.0)	5(2.5)	47(23.3)	41(20.3)	93(46.04)	31.416	
Develop modern style	2(1.0)	13(6.4)	40(19.8)	16(7.9)	71(35.1)	***	
Half-made ricecake	1(0.5)	0(0.0)	17(8.4)	2(1.0)	20(10.0)		
Mass production	0(0.0)	0(0.0)	7(3.5)	5(2.5)	12(6.0)		
No answer	0(0.0)	1(0.5)	1(0.5)	4(2.0)	6(3.0)		
Preferent taste of ricecake							
Sweet taste	2(1.0)	8(4.0)	31(15.4)	21(10.4)	62(30.7)	28.384	
Plain taste	0(0.0)	7(3.48)	51(25.3)	33(16.3)	91(45.1)	*	
Salt taste	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.5)	1(0.5)		
Savoury taste	0(0.0)	4(2.0)	26(12.9)	10(5.0)	40(19.8)		
Acid taste	0(0.0)	0(0.0)	1(0.5)	3(1.5)	4(2.0)		
No answer	1(0.5)	0(0.0)	3(1.49)	0(0.0)	4(2.0)		
Preference of chewable food							
Very distasteful	1(0.5)	0(0.0)	2(1.0)	2(1.0)	5(2.5)	34.643	
Distasteful	0(0.0)	6(3.0)	9(4.5)	4(2.0)	19(9.4)	***	
Tasteful	1(0.5)	6(3.0)	76(37.6)	35(17.3)	118(58.4)		
Very tasteful	1(0.5)	7(3.5)	24(11.9)	27(13.4)	59(29.21)		
No answer	0(0.0)	0(0.0)	1(0.5)	0(0.0)	1(0.5)		
Main points of ricecake-making							
Regulation of fire	1(0.5)	1(0.5)	1(0.5)	2(2.0)	5(2.5)	41.646	
Regulation of time	1(0.5)	2(1.0)	6(3.0)	1(0.5)	10(5.0)	***	
Amount of material	0(0.0)	3(1.5)	28(13.9)	7(3.5)	38(18.8)		
Good material	0(0.0)	5(2.5)	58(28.7)	46(22.8)	109(54.0)		
Ignorance of ricecake	1(0.5)	7(3.5)	18(8.9)	9(4.5)	35(17.3)		
No answer	0(0.0)	1(0.5)	1(0.5)	3(1.5)	5(2.5)		
Troublesome work of traditional food							
Complex cooking process	0(0.0)	8(4.0)	43(20.8)	12(6.0)	62(30.7)	26.671	
Long time for cooking	1(0.5)	5(2.5)	34(16.8)	17(8.4)	57(28.2)	*	
Ignorance of process	1(0.5)	5(2.5)	17(8.4)	19(9.4)	42(20.8)		
Laborious cooking	0(0.0)	0(0.0)	3(1.5)	4(2.0)	7(3.5)		
No concern	1(0.5)	0(0.0)	4(2.0)	2(1.0)	7(3.5)		
No answer	0(0.0)	1(0.5)	12(5.9)	14(7.0)	27(13.4)		
Total	3(1.5)	19(9.4)	112(55.5)	68(33.7)	202(100.1)		

* : $p<0.05$, *** : $p<0.001$.

어머니의 응답과 많이 다른 경향을 나타낸 것으로 생각된다($p<0.001$). 의식주 중 '식' 영역만이 이제까지는 많은 주부들에 의해 직접 만드는 방식으로 고수되어 왔으나 외식이 점점 증가하듯이 떡도 점점 사서 먹는 경우가 많은 경향을 볼 수 있었다³²⁾. 전통 음식인 떡의 개발에

대하여 어린이들은 옛 맛을 전수하고 현대의 맛을 개발해야 한다고 생각하였으나 어머니들은 그 뿐만 아니라 반 조리 식품의 개발에 관심을 보였다($p<0.001$). 어린이들은 행사 떡의 준비에 참여할 기회가 많지 않아 방법을 잘 모르며 어머니들은 실제 떡을 만들어 본 사람이기 때

Table 9. Concern about ricecake according to the preference of ricecake

Discription						N(%)	χ^2 -value
	Very disliked	Dislikable	Likable	Very likable	Total		
Seeing the ricecake on sale							
No	0(0.0)	5(2.5)	18(8.9)	10(5.0)	33(16.3)	35.227	
Yes	2(1.0)	14(6.9)	94(46.5)	57(28.2)	167(82.7)	***	
No answer	1(0.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.5)	2(1.0)		
Taste of ricecake							
Very poor	0(0.0)	0(0.0)	1(0.5)	2(1.0)	3(1.5)	40.178	
Poor	0(0.0)	9(4.5)	28(13.9)	11(5.5)	48(23.8)	***	
Good	0(0.0)	6(3.0)	71(35.1)	38(18.8)	115(56.9)		
Very good	1(0.5)	1(0.5)	2(1.0)	12(6.0)	16(7.9)		
No answer	2(1.0)	3(1.5)	10(5.0)	5(2.5)	20(10.0)		
Interests in ricecake							
No	3(1.5)	11(5.5)	25(12.4)	12(5.9)	51(25.2)	23.747	
Yes	0(0.0)	8(4.0)	85(42.1)	56(27.7)	149(73.8)	***	
No answer	0(0.0)	0(0.0)	2(1.0)	0(0.0)	2(1.0)		
Ricecake- having frequency							
Scarcely	1(0.5)	6(3.0)	5(2.5)	5(2.5)	17(8.4)	32.607	
Sometimes	2(1.0)	12(5.9)	90(44.6)	42(20.8)	146(72.2)	***	
Many times	0(0.0)	1(0.5)	16(7.9)	17(8.4)	34(16.8)		
Very repeatedly	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(2.0)	4(2.0)		
No answer	0(0.0)	0(0.0)	1(0.5)	0(0.0)	1(0.5)		
Reason for preference							
Good taste	0(0.0)	6(3.0)	86(42.6)	57(28.2)	149(73.8)	99.898	
Good colour	0(0.0)	1(0.5)	2(1.0)	0(0.0)	3(1.5)	***	
Easy to eat	0(0.0)	5(2.5)	21(10.4)	5(2.5)	32(15.8)		
Chewable taste	0(0.0)	0(0.0)	3(1.5)	6(3.0)	9(4.46)		
No answer	0(0.0)	7(3.5)	0(0.0)	0(0.0)	9(4.5)		
Reason for dislike							
Not so good taste	1(0.5)	4(2.0)	9(4.5)	4(2.0)	18(8.9)	44.632	
Little humidity	0(0.0)	0(0.0)	13(6.4)	4(2.0)	17(8.4)	***	
Little variety	0(0.0)	2(1.0)	7(3.5)	4(2.0)	13(6.4)		
Dislikes in ricecake	1(0.5)	9(4.5)	15(7.4)	4(2.0)	29(14.4)		
Chewable taste	0(0.0)	3(1.5)	4(2.0)	6(3.0)	13(6.4)		
No answer	1(0.5)	1(0.5)	64(31.7)	46(22.8)	112(55.6)		
Reason for seldom eating							
Complex cooking method	1(0.5)	3(1.5)	23(11.4)	14(6.9)	41(20.3)	39.644	
Long cooking time	1(0.5)	1(0.5)	15(7.4)	7(3.5)	24(11.9)	***	
Complex material preparation	0(0.0)	4(2.0)	40(19.8)	18(8.9)	62(30.7)		
Dislike of a family	1(0.5)	8(4.0)	14(6.9)	3(1.5)	26(12.9)		
Little preservation	0(0.0)	2(1.0)	12(5.9)	6(3.0)	20(9.9)		
No answer	0(0.0)	1(0.5)	8(4.0)	20(9.9)	29(14.4)		
Total	3(1.5)	19(9.4)	112(55.5)	68(33.7)	202(100.1)		

* : $p<0.05$, ** : $p<0.01$, *** : $p<0.001$.

문에 간편하게 만들 수 있는 반 조리 식품 개발의 필요성을 더 절실히 느꼈으리라 생각된다. 젊은이에게 점점 쇠퇴하여 가는 떡의 의미를 개선하기 위하여 다양한 떡의 개발이 시급하고²⁴⁾ 우리 음식인 떡이 사라지지 않고 후대에게 전해지며 대중화, 세계화되기 위하여 지속적인 교육을 통하여 떡 만드는 방법이 전승되어야 하겠으며 주부등 소비자들이 쉽게 접할 수 있고 만들 수 있게 중간 단계의 반조리 식품, 즉 빵은 가루나 반죽한 것 등 간편한 방법의 개발을 서둘러 조리의 간편화, 포장의 다양화, 판매망의 확보 등을 통하여²⁾ 떡을 만들고 떡을 먹는 일 자체가 일상화되었으면 한다.

3. 떡 선호도에 따른 떡에 대한 견해

떡에 대한 선호도에 따라 떡에 대한 관심, 맛 등이 다른지 알아보기 위하여 유의성을 조사하여 떡의 선호도에 따른 떡에 대한 다양한 의견을 Table 8에 나타내었다. 떡을 좋아할수록 옛 맛 그대로의 개발을 더 선호했고 떡을 싫어할수록 현대적인 맛을 선택하여 대조적인 현상을 볼 수 있었다(p<0.001). 떡을 좋아하는 사람들은 단맛, 담백한 맛을 매우 좋아하는 경우가 많았고 감칠맛도 좋아하는 경향이였다. 씹히는 음식을 좋아하는 사람들이 떡을 좋아하는 것으로 보아(p<0.001) 떡의 맛, 질감과 선호도는 연관되어 있음을 알 수 있었다. 떡을 좋아하는 사람들은 좋은 떡을 만드는데 좋은 재료와 그 첨가량이 중요하다는 것을 잘 알고 있었으며(p<0.001) 전통 음식을 자주 못 먹는 이유는 조리 방법이 번거롭고 방법을 몰라서인 것으로 파악되어 손쉽게 간편한 방법으로 이용할 수 있는 전통 음식의 개발이 필요하다^{2,33)}.

Table 9를 보면 떡을 좋아하는 사람들의 떡에 대한 관심도를 알아볼 수 있다. 떡을 좋아하는 사람들에게 주

변에서 파는 떡이 눈에 자주 띄었을 것을 쉽게 알 수 있었으며 떡을 매우 좋아하는 사람들의 경우 떡의 맛이 매우 좋았다고 응답하는 비율이 높았다(p<0.001). 떡에 관심을 가지고 있는 사람이 떡을 더 좋아하는 경향이 있었으며 떡의 섭취 빈도 수는 떡을 좋아하는 경우 뚜렷이 증가되는 경향이였다(p<0.001). 떡을 좋아하는 사람들은 대부분 색이 좋아 좋다고 하였는데 씹는 맛, 간편성 등의 이유로 선호하는 것으로 나타났다(p<0.001). 떡을 좋아하지 않은 경우는 많지 않았고 맛이 없고 식성에 안맞는 경우가 많았으며 떡의 조리법이 복잡하고 자료준비가 복잡하여 좋아하지 않아서 떡을 자주 이용할 수 없었다 한다.

떡 선호도 이외에 가족 구성원이나 주택 형태에 따른 각 설문에 대한 유의성을 알아보았으나 유의성을 찾아보기 어려워 결과로 표시하지 않았다.

4. paired comparison t-test의 결과 비교

대부분 4~5문항의 답을 하는 경우 χ^2 -test를 이용하여 그 유의성을 검정하여 왔다. 주로, continuous variable 일 때 사용되는 것으로 알려진 t-test 중³⁴⁾ 어린이와 어머니의 의견 차를 서로 비교하여 볼 수 있는 paired comparison t-test를 본 실험 data로 처리해 본 결과 범주형(categorical variable) 비교에서 사용할 수 있는 χ^2 -test에서의 결과와 거의 비슷한 양상을 나타내었다 Table 10은 paired comparison t-test와 χ^2 -test를 비교하여 본 결과이다. 앞에서 제시한 Table 2-9의 여러 가지의 설문 중 설문의 답이 점진적인 단계를 나타낼 때는 (예 ; 매우 좋다. 약간 좋다. 약간 나쁘다. 매우 나쁘다. 등) paired comparison t-test와 χ^2 -test 두 통계의 유의성 검정이 거의 일치하는 것으로 나타났다.

Table 10. Paired comparison t-test and χ^2 -test

Description	Paired comparison t-test		χ^2 -test	
	T	prob	χ^2	prob
Preference of sweet food	-4.048	***	26.561	***
Preference of chewable food	1.993	*	8.029	*
Unbalanced diet or not	-4.481	***	20.356	***
Preference of traditional food	2.777	**	9.361	**
Price of ricecake on sale	0.251	N.S	8.594	N.S
Taste of ricecake on sale	-2.594	*	16.278	**
Package design of ricecake on sale	-1.022	N.S	6.068	N.S
ricecake- having frequency	0.134	N.S	1.204	N.S
Preference for ricecake	-3.705	***	24.850	***

N.S : not significant, * : p<0.05, ** : p<0.01, *** : p≤0.001.

IV. 요약 및 결론

우리 전통 음식인 떡의 대중화를 위하여 그 개발에 대한 소비자의 인식을 알아보기 위하여 미래 소비자인 초등학교 어린이와 현재 소비 주체인 어머니들을 대상으로 떡에 대한 관심도와 시판 떡에 대한 견해를 설문을 이용하여 조사, 분석하였다. 어린이와 어머니의 일반 음식에 대한 인식을 비교한 결과 어린이는 분식과 양식, 단 음식을 어머니들보다 더 좋아하였고(p<0.001), 어린이가 어머니에 비하여 편식 경향이 높았다. 대부분의 어린이와 어머니가 전통 음식을 좋아하였는데 어린이들은 전통 음식뿐 아니라 떡의 조리 방법을 모르는 경우가 많았다(p<0.01). 대부분 떡을 좋아하였고 시중에서 파는 떡의 맛에는 만족하였으나 포장에는 불만이 많아 산업디자인

계통의 떡 포장 개발이 절실히 필요함을 알 수 있었다. 떡의 개발에 대하여 어린이들은 옛 맛을 전수뿐 아니라 현대의 맛을 생각하였으나 어머니들은 반 조리 식품의 개발에도 관심을 보였다. 떡은 만드는 법이 어렵고, 시간이 많이 걸리는 어려운 음식으로 인식하고 있는 사람들이 가정에서 일반적으로 쉽게 떡을 접할 수 있게 개발되어야 하겠다.

우리 음식인 떡이 사라지지 않고 대중화, 세계화되기 위하여 지속적인 교육을 통하여 떡 만드는 방법이 전승되어야 하겠으며 주부들이 쉽게 접할 수 있고 만들 수 있게 중간 단계의 반조리 식품, 즉 빵은 가루나 반죽한 것 등 간편한 방법의 개발을 서둘러 떡을 만들고 떡을 먹는 일 자체가 일상화되었으면 한다.

감사의 글

본 연구는 안산 대학 교내 연구비 지원에 의하여 수행된 연구 결과의 일부로 이에 감사를 드립니다.

참고문헌

1. 윤서식 : 증보한국식품사연구. 신광출판사, p202, 1990
2. 이종미 : 한국의 떡문화 형성기원과 발달과정에 관한 소고. 한국식문화학회지, 7(2):181, 1992
3. 강인희 : 한국 식생활 풍속. 삼영사, 1984
4. 강인희 : 한국의 맛. 대한 교과서 주식회사, 1996
5. 강인희 : 한국의 떡과 과절. 대한 교과서 주식회사, 1997
6. 이효지 : 전통 떡류의 과학적 고찰과 산업화 과제. 한국조리과학회지, 춘계 학술심포지움:295, 1999
7. 이춘영 : 쌀과 문화. 식품 과학과 산업, 23(1):3, 1990
8. 최인자, 김영아 : 식이섬유 첨가에 의한 백설기의 특성변화에 관한 연구. 한국조리과학회지, 8(3):281, 1992
9. 최영선, 김영아 : 감자 껍질, Guar gum 및 Polydextrose 첨가에 의한 백설기의 품질특성 변화. 한국조리과학회지, 8(3):333, 1992
10. 최영선, 김영아 : 현미첨가에 의한 백설기의 특성변화에 관한 연구. 한국조리과학회지, 9(2):67, 1993
11. 이효지, 정선숙 : 우메기떡의 재료 배합비에 따른 Texture 특성. 한국조리과학회지, 11(3):237, 1995
12. 이창호, 한 역, 금준석, 백경혁, 유병규 : 알파미분의 첨가에 따른 흰떡의 이화학적 특성 변화. 한국식생활문화학회지, 10(2):101, 1995
13. 유애령, 이효지 : 당의 종류와 물의 첨가량에 따른 백설기의 물리적 특성에 관한 연구. 한국영양식량학회지, 13(4), 1984.
14. 이윤경 이효지 : 찹쌀 첨가량에 따른 백편의 조직감 특성의 변화. 한국조리과학회지, 2(2):43, 1986
15. 송정순, 오명숙 : 압력솥 사용 및 쌀가루의 입자크기가 백설기의 품질특성에 미치는 영향. 한국조리과학회지 8(3):233, 1992
16. 정해옥, 한영실, 이종옥 : 풍절편의 조리방법에 따른 관능적 특성. 한국조리과학회지, 8(3):275, 1992
17. 송미란, 조신희, 이효지 : 제조 방법에 따른 인절미의 texture에 관한 연구. 한국조리과학회지, 6(2):276, 1990
18. 이효지, 정선숙 : 우메기 떡의 재료 배합비에 따른 텍스처 특성. 한국조리과학회지, 11(3):237, 1995
19. 이효지, 윤혜영 : 쑥 인절미의 제조 방법에 따른 텍스처 특성. 한국조리과학회지, 11(5):463, 1995
20. 한정선, 김기숙 : 백설기 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구(II) - 첨가하는 설탕의 양과 찌는 시간을 중심으로. 한국식품영양학회지, 10(1):60, 1997
21. 문혜준, 장학길, 목철균 : 증편 제조공정 개선을 위한 스타터 선발. 한국조리과학회지, 31(5):1241, 1999
22. 김이영, 조후종 : 도토리묵가루를 첨가한 도토리떡의 품질 특성에 관한 연구. 한국조리과학회지, 16(3):255, 2000
23. 이진실 : 초등학교 학생의 떡 섭취 실태 및 기호도에 관한 연구. 한국 식생활 문화학회지, 12(3):323, 1997
24. 이진실 : 고등학생들의 떡의 이용실태 및 기호도 조사. 한국 식생활 문화학회지, 13(2):83, 1998
25. 강근옥, 이현자 : 주부들의 떡에 대한 인식 및 섭취 실태에 관한 연구. 한국조리과학회지, in press
26. SAS/STATGuide for personal computer. SAS Institute Inc., Cary North California, 1991
27. 이종미, 오세영 : 한국 성인의 식사에서의 전통식, 비 전통식의 섭취 실태. 한국 식생활 문화학회지, 11(2), 1996
28. 심영자, 정복미, 김은실, 주나미 : 미국 거주 기간에 따른 재미한인들의 한국음식 세계화에 관한 설문조사연구. 한국조리과학회지, 16(3):210, 2000
29. 장은주, 이윤경, 이효지 : 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동에 관한 조사연구. 식생활 문화학회지, 11(2):179, 1996
30. F. kinder, Nancy R. Green, Nathoilyn Harris : Meal Management sixth Edition. Macmillan, 1978
31. 계승희, 문현경, 정해량, 황성희, 김우선 : 한식 제공 음식점소의 위생 및 시설 조사 연구. 식생활문화학회지, 10(1):1, 1995
32. 문정원, 안재두 : 부산지역 주부의 의식행동에 관한 조사 연구. 한국식생활문화학회지, 11(3):359, 1996
33. 김성미 : 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 태도. 한국조리과학회지, 16(1):27, 2000
34. 이종원, 최현집 : SAS를 이용한 통계분석. 박영사, 262, 1996

(2000년 10월 2일 접수)