

경남 지역 세시음식의 시행 및 학교급식에서의 적용에 관한 연구

정 호 숙

경남대학교 생명과학부 식품영양과학전공
(2002년 1월 15일 접수)

A Study on the Annual Custom Foods in Kyungnam Area and on their Application to the School Foodservice

Hyo-Sook Cheong

Department of Food Science and Nutrition, Kyungnam University

(Received January 15, 2002)

Abstract

This is the research on the observing annual customs, the annual custom foods and the application of the annual custom foods to the school foodservice. We sample 419 housewives live in Kyungnam area and 174 dieticians work at the primary and secondary schools.

Annual customs the housewives and dieticians observe at high degree are Chuseok, Seolral, Jeongwoldaeboreum, Dongji, Chopail, Sambok etc. The housewives observe more Seolral, Chuseok and Dongji than the dieticians and the dieticians observe more Sambok than the housewives.($P < .001$)

When they provide school foodservice, the dieticians observe Dongji at the highest degree.

In Kyungnam they eat most the gakjongnamul as annual custom foods on Chuseok and Seolral. They eat most ogokbap and mugeunnamul on Jeongwoldaeboreum, minarinamul on Chopail, and samgyetang on Sambok and patjuk on Dongji as the annual custom foods.

Most of dieticians (94.3%) answer that it is good to provide annual custom foods as the school foodservice on annual customs. However, they indicate some practical problems to do such as inadequacy of the school cooking facilities, its not suiting students' tastes, etc.

The rate of housewives' answers that we have to transmit annual customs is higher than that of dieticians.($P < .001$)

Seolral topped the list of annual customs both housewives and dieticians answer must be transmitted, followed by Chuseok, Jeongwoldaeboreum, Dongji. Dongji is followed by Chopail($P < .001$) in the housewives' answers while Sambok($P < .001$) in the dieticians' answers.

Though most of the respondents know the origins, dates and details of annual customs they think must be transmitted, they don't know well those of the other ones. By their mothers both housewives and dieticians have come to know about annual customs and mostly affected. Secondly housewives affected by their mothers-in-law while dieticians by their school education.($P < .001$)

Key Words : annual custom, annual custom food, school foodservice, housewives, dieticians

I. 서론

우리나라에는 정월에서 설달에 이르기까지 해마다 일정한 시기에 관습적으로 행하여 오던 전승의 의례적 행위인 세시풍속일이 있다.¹⁾ 이들 세시풍속은 계절의 변화에 따라 주기적으로 반복되던 농경의례와 밀접한 관계가 있을 뿐만 아니라 민간신앙의 힘에 기원함으로써 제액초복(除厄招福)을 통한 풍요와 건강, 행운을 비는 일종의 종교적인 행위였다.²⁾ 이러한 풍속은 단조로운 일상생활 속에서 생활에 변화와 기대감을 안겨주는 역할을 해 왔으며 사람들의 생활에 휴식을 주는 동시에 내일의 노동을 위한 활력을 길러 주기도 하였다.^{3,4)}

우리나라는 사계절의 변화가 뚜렷하여 각 계절에 생산되는 식품의 종류가 제한되어 있었다. 계절에 생산되는 식품을 이용하여 다양하게 만들어 먹던 계절식이나 시식음식이 이러한 세시풍속과 관련하여 세시음식으로 정착하게 되었으며 이는 또한 계절의 변화에 따르는 생리적 변화를 조절하여 건강을 지키게 하는 하나의 방편이 되기도 하였다.¹⁾

그러나 현대화가 급속하게 진행되고 도시화, 산업화, 여성의 사회진출 증가 등으로 인하여 전통문화에 대한 우리의 인식이나 의미도 많이 달라지고 있다. 계절에 관계없이 많은 식품들이 생산되어 쉽게 구할 수 있는 현대에 있어서, 특히 농경사회를 모태로 하여 생겨났던 세시풍속은 그 의미가 대부분 상실되거나 잊혀져 가고 있어서 현재에는 우리 생활에 비교적 큰 비중을 차지하고 있는 세시풍속은 그리 많지 않은 것 같다. 하지만 현대화와 세계화가 급속하게 진행될수록 우리 것의 중요성이 더욱 강조되고 있다. 특히 식생활 분야에서는 우리 농토에서 생산되는 우리 식품을 잘 지키는 일이 매우 중요하다는 믿음이 커지고 있을 뿐 아니라 자연과 인간의 조화를 이루는 세시음식들이 영양적으로도 매우 과학적이라는 점이 판명되고 있다.⁵⁾ 계절마다 다양하게 행하여 졌던 세시풍속과 이때 만들어 먹었던 세시음식의 전통을 살리는 일은 외국문화에 지나치게 젖어 있는 청소년 세대에서 자칫 단절될지도 모르는 우리 음식문화의 전승뿐만 아니라 우리 식생활을 잘 지켜나가기 위한 하나의 중요한 실천 방법이 될 수 있을 것이다. 따라서 청소년기부터 학교급식에서 세시음식을 자주 접하게 되면 세시음식의 전통은 더욱 잘 지켜질 것이다.

세시음식의 시행정도는 지역적으로도 차이가 나겠지만 가정에서는 주부에 의하여, 학교에서는 급식담당 영양사에 의하여 많은 영향을 받을 것이라 생각된다.

전통음식을 계승해 나가고자 하는 기초자료로서 각 지역의 세시음식에 관한 연구보고들이⁶⁻¹⁰⁾ 많이 있

나 학교급식에서 세시음식이 얼마나 시행되고 있는지에 관한 연구는 별로 없다.

따라서 본 연구에서는 현재 우리 경남지역에 거주하는 주부와 초·중등학교의 급식담당 영양사들이 세시풍속에 대하여 얼마나 알고 시행하고 있는지, 이러한 세시풍속일에는 어떤 음식을 해 먹고 있는지, 세시풍속의 전승에 대하여 어떤 견해를 가지고 있는지, 학교급식에서의 시행정도와 시행 시 문제점은 어떠한지를 파악하려고 한다. 또한 이들 사항에 있어서 가정과 학교급식간에 나타나는 차이에 대하여 서로 비교해 보려고 한다.

이 조사의 결과로 경남지역 주민들의 세시풍속일과 세시음식에 대한 여러 가지 사항과 학교급식에서의 시행정도를 알 수 있을 것이다. 또한 이 조사 자체가 우리 음식문화 계승에 하나의 자구제 역할을 할 수 있을 것이라 생각한다.

II. 연구방법

1. 조사대상, 기간 및 방법

경남 지역에 거주하고 있는 주부 419명과 경남도내 초·중등학교에 근무하는 영양사 174명을 조사대상으로 하였으며, 조사기간은 2000년 10월 20일부터 11월 20일까지였다.

2. 조사내용 및 방법

조사 설문지는 주부용과 영양사용을 따로 만들어서 조사하였다.

정월부터 설달까지의 세시풍속일을 제시하고 그 세시일을 지키는 정도, 세시일에 먹는 음식, 세시일에 대하여 알고 있는 정도, 세시일의 전승에 대한 의견 등은 주부용과 영양사용 설문지에서 공통으로 조사하였다. 영양사용 설문지에서는 세시음식의 급식에 대한 학생들의 반응도 조사하였다.

주부용의 설문지는 경남대학교 생명과학부 식품영양전공 학생들에게 사전에 설문지 내용과 조사방법을 주지시킨 후 주부들을 면접하여 조사하도록 하였으며, 영양사용 설문지는 경남도내 각 학교에 우편으로 설문지를 보낸 후 회송된 자료를 사용하였다.

3. 자료의 처리

주부와 영양사의 일반적 사항은 백분율로 처리하였

다.

각 세시일 별로 만들어 먹는 세시음식의 시행정도는 주부, 영양사별로 백분율로 처리하였다. 각 세시일 별 시행정도, 전승되어야 한다고 생각하는 세시풍속일, 세시풍속일에 대하여 알고 있는 정도 및 세시풍속일에 대하여 영향을 받은 요인에 대하여는 주부와 영양사간의 차이를 χ^2 -test로 분석하였다. 영양사의 일반사항에 따른 학교급식에서 세시음식을 급식하는 것에 대한 생각, 세시음식을 급식하는데 있어서의 문제점과 학생들의 반응의 차이도 χ^2 -test로 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상 주부의 일반사항은 <표 1>과 같다. 주부의 연령은 40~49세가 58.9%, 교육수준은 고졸

<Table 1> General characteristics of the Hosewives

		N	%
Age	≤ 39	117	27.9
	40~49	247	58.9
	≥ 50	55	13.1
Family type	Nuclear family	344	82.1
	Extended family	75	17.9
	≤ Primary school	58	13.8
Education level	Middle school	113	27.0
	High school	205	48.9
	≥ College	43	10.3
Occupation	Unemployed	119	46.8
	Employed	223	53.2
Religion	Buddhist	269	64.2
	Christian	39	9.3
	Catholic	27	6.4
	Don't have religion	84	20.0
Married years	≤ 10	23	5.5
	11~20	251	59.9
	≥ 21	145	34.6
Order of daughters-in-law	The eldest	197	47.0
	The others	222	53.0
Family income (1000 won)	≤ 1500	135	32.2
	1510~2000	89	21.2
	2010~2500	102	24.3
	≥ 2510	93	22.2
total		419	100.0

<Table 2> General characteristics of the Dieticians

		N	%
Age	Twenties	94	54.0
	≥ Thirties	80	46.0
Working school	Primary school	143	82.2
	Secondary school	31	17.8
Working years	≤ 4	67	38.5
	5~10	85	48.9
	≥ 11	22	12.6
Family type	Nuclear family	150	86.2
	Extended family	24	13.8
Marital status	Married	129	74.1
	Not married	45	25.9
Religion	Buddhist	60	34.5
	Christian	22	12.6
	Catholic	13	7.5
	Don't have religion	79	45.4
total		174	100.0

이 48.9%로 가장 많았으며, 가족형태는 82.1%가 핵가족 형태였다. 종교는 불교(64.2%), 기독교(9.3%), 천주교(6.4%)의 순이었고, 종교를 가지지 않은 주부의 비율도 20.0%나 되었다. 직업을 가진 주부가 53.2%로 전업주부보다 많았으며, 결혼연수는 11~20년이 59.9%로 가장 많았다. 조사대상 주부의 47.0%가 만며느리였고 53.0%가 둘째 이상의 며느리였다. 월평균 수입은 150만원 미만인 가정이 32.2%로 가장 많았고 150~200만원 미만, 200~250만원 미만, 250만원 이상인 가정의 비율은 거의 비슷하였다.

<표 2>는 조사대상 영양사의 일반사항을 나타낸 것이다.

연령은 20대가 54.0%, 30대 이상이 46.0%였으며, 조사대상자의 82.2%가 초등학교에 근무하는 영양사로서 근무연수가 5~10년 미만인 비율이 48.9%로 가장 많았고 38.5%는 5년 미만, 12.6%는 10년 이상 근무자였다.

조사대상 영양사의 74.1%가 기혼자였으며, 가족형태는 86.2%가 핵가족 형태였다.

2. 세시일의 시행실태

주부와 영양사가 세시일을 지키는 정도는 <표 3>과 같으며, 각 세시일에 있어서 「시행한다」에 응답한 비율로 세시일의 시행정도를 살펴보면 다음과 같다.

주부들 중 추석과 설을 시행하는 비율은 97.4%, 94.7%로 매우 높았고, 다음으로 60% 이상이 정월대보

<Table 3> Degree of observing annual customs

N(%)

		Seolral	Jeongwol daeboreum	Junghwa jeol	Samwol samjital	Chopail	Dano	Yudu	Jungwon	Sambok	Chuseok	Junggu jeol	Siwolol	Dongji	Napri
House wives (419)	observe	397 (97.7)	280 (66.8)	15 (3.6)	35 (8.4)	202 (48.2)	57 (13.6)	5 (1.2)	51 (12.2)	70 (16.7)	408 (97.4)	22 (5.3)	5 (1.2)	257 (61.3)	1 (0.2)
	generally observe	12 (2.9)	120 (28.6)	26 (6.2)	63 (15.0)	88 (21.0)	89 (21.2)	20 (4.8)	53 (12.6)	131 (31.3)	4 (1.0)	31 (7.4)	16 (3.8)	133 (31.7)	8 (1.9)
	don't observe	10 (2.4)	19 (4.5)	378 (90.2)	321 (76.6)	129 (30.8)	273 (65.2)	394 (94.0)	315 (75.2)	218 (52.0)	7 (1.7)	366 (87.4)	398 (95.0)	29 (6.9)	410 (97.9)
	observe	36 (20.7)	64 (36.8)	1 (0.6)	2 (1.1)	5 (2.9)	14 (8.0)	3 (1.7)	11 (6.3)	63 (36.2)	51 (29.3)	3 (1.7)	0 (0.0)	81 (46.6)	1 (0.6)
	generally observe	43 (24.7)	85 (48.9)	5 (2.9)	23 (13.2)	22 (12.6)	40 (23.0)	8 (4.6)	19 (10.9)	83 (47.7)	65 (37.4)	17 (9.8)	11 (6.3)	77 (44.3)	6 (3.4)
Dietician (at school) (174)	don't observe	95 (54.6)	25 (14.4)	168 (96.6)	149 (85.6)	147 (84.5)	120 (69.0)	163 (93.7)	144 (82.8)	28 (16.1)	58 (33.3)	154 (88.5)	163 (93.7)	16 (9.2)	167 (96.0)
	observe	344.906	49.679	7.262	11.768	153.182	3.614	0.266	5.240	68.323	326.041	4.500	3.791	10.987	1.689
χ^2 -test		***	***	*	**	***				***	***			**	

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

름과 동지를, 48.2%가 초파일을 시행하고 있었다. 삼복, 단오, 중원의 시행률도 10% 이상이였다. 설날과 추석의 시행률이 100%를 나타내었던 청주지역을 중심으로 조사한 설 등⁹⁾의 조사결과(1991년)에 비하면 경남지역의 시행정도가 낮은 편이라 할 수 있으나, 같은 해 강릉, 대전, 전주, 대구를 대상으로 조사한 김 등⁸⁾의 조사와는 비슷한 결과였다. 초파일의 시행률이 높았던 것은 조사대상 주부의 64.2%의 종교가 불교이었던 이유라고 생각된다.

영양사가 학교급식에서 시행하는 세시일 중에서는 동지(46.6%)의 시행률이 가장 높았고 그 다음이 정월대보름과 삼복이였다. 추석과 설의 시행정도가 가정에서보다 매우 낮은 편이었는데 이는 추석이나 설이 공휴일이어서 세시일 당일에는 학교급식이 이루어지지 않고, 추석이나 설날을 전후하여 시행되는 급식에 대하여 응답한 비율이기 때문이라 생각된다.

설날, 정월대보름, 초파일, 추석(P<.001)과 삼월삼짇날, 동지(P<.01) 및 중화절(P<.05)은 주부가 영양사보다 더 많이 시행하는 것으로 나타났으나, 삼복만은 영양사가 주부보다 더 많이 시행하는 것으로 나타났다.(P<.001)

3. 각 세시일별 세시음식의 시행실태

각 세시일에 해 먹는 세시음식의 종류와 빈도는 <표 4~17>과 같다. 각 음식에 대하여 「시행한다」에 응답한

응답자만의 비율로 비교해 본 결과는 다음과 같다.

1) 설날

설날 각 가정에서는 가족들이 모여서 조상께 차례를 지내고 웃어른께 세배를 하고 서로 음식을 나누며 즐긴다. 설날에는 차례상과 세배 손님을 위하여 여러 가지 음식을 준비하는데 이 음식들을 통틀어 세찬(歲饌)이라 한다.

설날에 꼭 해먹는다는 비율이 높은 음식은 가정에서는 각종 나물, 떡국, 전유어, 식혜, 강정류 등이였다.

새로운 1년이 시작되는 설날에는 경건한 마음으로 흰떡으로 떡국을 끓여 먹었으므로¹¹⁾ 떡국은 예로부터 어느 가정에서나 해 먹던 설날의 대표음식이였다. 청주, 강릉 등의 지역을 대상으로 한 선행연구들⁸⁻⁹⁾에서는 떡국이 설날의 음식 중 가장 시행률이 높은 음식이었는데 비하여 경남지역에서는 떡국을 먹는 비율도 높았지만 각종 나물을 먹는 비율이 더 높게 나타났다. 각종 나물은 그냥 반찬으로서 먹는 경우보다는 비빔밥을 만드는데 주로 쓰이며 특히 경남지역에서는 대부분 명절이나 제사 후에 밥을 비벼 먹는 풍습이 있어서 나물을 많이 준비하는 경향이 있기 때문인 것으로 보인다.

학교에서는 주로 설날이 지나고 등교하였을 때 설날 음식을 급식하게 되므로 시행률이 전체적으로 낮은 편이였다. 그 중에서는 떡국을 급식하는 경우가 34.5%로 가장 많았고 각종 나물, 만두국, 전유어의 시행률이 10% 이상이였으나 다른 음식을 급식하는 비율은 아주

<Table 4> Food they eat on Seolral

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
tteokguk	340(81.1)	65(15.5)	14(3.3)	60(34.5)	41(23.6)	73(42.0)
manduguk	42(10.0)	119(28.4)	258(61.6)	24(13.8)	38(21.8)	112(64.4)
sirutteok	231(55.1)	115(27.4)	73(17.4)	4(2.3)	33(19.0)	137(78.7)
injeolmi	174(41.5)	134(32.0)	111(26.5)	10(5.7)	39(22.4)	125(71.8)
danjaryu	35(8.4)	69(16.5)	315(75.2)	2(1.1)	2(1.1)	170(97.7)
yaksik	75(17.9)	128(30.5)	216(51.6)	1(0.6)	14(8.0)	159(91.4)
dasik	55(13.1)	73(17.4)	291(69.5)	0(0.0)	3(1.7)	171(98.3)
jeonnyueo	257(61.3)	46(11.0)	116(27.7)	19(10.9)	41(23.6)	114(65.5)
bindactteok	68(16.2)	84(20.0)	267(63.7)	2(1.1)	15(8.6)	157(90.2)
pyeonyuk	166(39.6)	100(23.9)	153(36.5)	0(0.0)	20(11.5)	154(88.5)
yakgwa	112(26.7)	113(27.0)	194(46.9)	0(0.0)	13(7.5)	161(92.5)
gangjeong	239(57.0)	108(25.8)	72(17.2)	2(1.1)	6(3.4)	166(95.4)
sikhye	281(67.1)	100(23.9)	38(9.1)	2(1.1)	15(8.6)	157(90.2)
gakjongnamul	401(95.7)	13(3.1)	5(1.2)	25(14.4)	48(27.6)	101(58.0)
sujeonggwa	73(17.4)	173(41.3)	173(41.3)	9(5.2)	9(5.2)	156(89.7)

낮았다.

2) 정월대보름

정월대보름은 상원(上元)이라고 하며 1년 중 첫 보름달이 뜨는 날로서 풍요를 기원하는 농경적 의미가 강한 세시일이다.¹⁾

대보름에는 1년 내내 부스럼이 나지 않도록 이른 새벽에 부럼을 깨물고 아침에는 귀가 밝아지라고 귀밝이술을 마셨다. 가을에 말려 두었던 묵은 나물을 무쳐 먹고 넓은 잎에 복쌈을 싸서 먹으면 풍년이 들고 더위를 먹지 않는다고 하였다.¹²⁾ 오곡의 잡곡으로 밥을 지어

서 나누어 먹는 풍습이 있었으며, 경주 지방에서는 까마귀에게 보은하는 의미로 약식을 해 먹었다.¹³⁾

대보름에 꼭 해먹는 음식으로 오곡밥, 묵은 나물에 응답한 가정이 82% 이상으로 대부분이었으며, 부럼, 귀밝이술도 60% 이상의 가정에서 시행하고 있었다. 식혜, 복쌈, 전유어를 먹는 경우도 22~30% 정도였다. 선행연구에서는 대부분 오곡밥 이외에는 부럼의 시행률이 가장 높았던데 비하면 경남지역에서는 부럼을 깨무는 비율보다 묵은 나물을 해 먹는 비율이 높았으며 이는 설날의 경우와도 서로 비슷한 결과이다.

학교에서는 대보름에 오곡밥(60.9%)과 묵은 나물

<Table 5> Food they eat on Jeongwoldaeboreum

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
ogokbap	353(84.2)	52(12.4)	14(3.3)	106(60.9)	44(25.3)	24(13.8)
yaksik	64(15.3)	92(22.0)	263(62.8)	16(9.2)	33(19.0)	125(71.8)
mugeunnamul	357(85.2)	36(8.6)	26(6.2)	65(37.4)	56(32.2)	53(30.5)
bokssam	110(26.3)	77(18.4)	232(55.4)	20(11.5)	27(15.5)	127(73.0)
bureom	262(62.5)	85(20.3)	72(17.2)	30(17.2)	32(18.4)	112(64.4)
gutbalgisul	266(63.5)	72(17.2)	81(19.3)	2(1.1)	4(2.3)	168(96.6)
pyeonyuk	70(16.7)	92(22.0)	257(61.3)	7(4.0)	13(7.5)	154(88.5)
gangjeong	81(19.3)	104(24.8)	234(55.8)	1(0.6)	8(4.6)	165(94.8)
jeonnyueo	121(28.9)	84(20.0)	214(51.1)	23(13.2)	28(16.1)	123(70.7)
sikhye	126(30.1)	125(29.8)	168(40.1)	7(4.0)	13(7.5)	154(88.5)
sujeonggwa	39(9.3)	114(27.2)	266(63.5)	2(1.1)	6(3.4)	166(95.4)

(37.4%)을 학생들에게 제공하는 경우가 대체로 많은 편이었다. 부럼, 전유어, 복쌈 등의 시행률이 10% 이상이었을 뿐 그 외 음식의 시행률은 아주 낮았다.

3) 중화절

음력 2월 초하루를 중화절이라고 하며 다가올 농사철에 대비하여 송편을 만들어 종들에게 나이수대로 나누어주었다고 하여 노비일이라고도 하는 농경의 의미가 큰 세시일이다.

송편을 먹는 가정이 18.6%, 진사술을 먹는 가정이 9.1%였다. 선행연구에서 청주, 강릉, 대전 등의 지역에서 이미 거의 사라진 세시일이라고 한데 비하여 경남 지역에서는 세시음식을 상당히 많이 해 먹는 편이었다. 이는 영남지역에 주로 전파된 영등계의 풍습¹⁴⁾이 2월 초가 되면 아직도 경남의 해안지역에서 많이 행하여지므로 다른 지역보다 중화절의 시행비율도 높게 나타난 것이라 생각된다.

학교급식에서는 거의 시행하지 않는 것으로 나타났

다.

4) 삼진날

삼진날은 산과 들에 새싹이 돋고 진달래가 피는 봄철로 이 때의 음식은 새봄의 미각을 돕기 위한 것으로 볼 수 있다.

주부가 가정에서 떡류를 해 먹는 비율이 10.3% 정도일 뿐이었고 그 외의 음식은 거의 해 먹지 않고 있었다.

5) 초파일

사월 초파일은 부처님 탄신일로 사찰 뿐 아니라 민가에서도 연등(燃燈)을 하므로 등석일(燈夕日)이라고도 하였다. 지금은 이러한 연등행사가 민가에서는 행하여지지 않고, 불교신자들은 대개 사찰에서 연등도 하고 음식도 먹으므로 가정에서 음식을 따로 해 먹는 경우는 많지 않은 것 같다. 가정에서 가장 많이 해 먹는 음식은 미나리 나물이었으나 학교급식에서는 거의

<Table 6> Food they eat on Junghwajeol

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
songpyeon	53(12.6)	28(6.7)	338(80.7)	6(3.4)	10(5.7)	158(90.8)
kongbokeum	14(3.3)	21(5.0)	384(91.6)	3(1.7)	3(1.7)	168(96.6)
sul	38(9.1)	21(5.0)	360(85.9)	2(1.1)	2(1.1)	170(97.7)

<Table 7> Food they eat on Samwolsamjital

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
hwajeon	26(6.2)	43(10.3)	350(83.5)	1(0.6)	7(4.0)	166(95.4)
hwamyeon	1(0.2)	24(5.7)	394(94.0)	1(0.6)	8(4.6)	165(94.8)
hwachae	20(4.8)	41(9.8)	358(85.4)	4(2.3)	13(7.5)	157(90.2)
tangpyeongchae	5(1.2)	18(4.3)	396(94.5)	2(1.1)	28(16.1)	144(82.8)
tteoknyu	43(10.3)	54(12.9)	322(76.8)	1(0.6)	13(7.5)	160(92.0)

<Table 8> Food they eat on Chopail

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
neutitteok	11(2.6)	20(4.8)	388(92.6)	1(0.6)	5(2.9)	168(96.6)
kongbokeum	25(6.0)	36(8.6)	358(85.4)	1(0.6)	3(1.7)	170(97.7)
minarinamul	141(33.7)	53(12.6)	225(53.7)	2(1.1)	18(10.3)	154(88.5)
sirutteok	72(17.2)	65(15.5)	282(67.3)	2(1.1)	10(5.7)	162(93.1)
baekseolgi	61(14.6)	54(12.9)	304(72.6)	7(4.0)	15(8.6)	152(87.4)

시행되지 않았다.

6) 단오

단오는 5월 초닷새로 1년 중 陽氣가 가장 왕성한 날이라 하여 큰 명절로 여겼으며 북쪽으로 갈수록 단오 행사가 변성하였다고 한다.¹⁵⁾ 썩을 뜯어 넣어서 수레바퀴 모양의 둥근 떡을 만들어 먹었다고 수릿날(戌衣日)이라고도 하였으며 다가오는 여름의 더위에 대비하여 醞¹⁶⁾ 湯을 먹었다고 한다.

단오의 세시음식에 대한 조사결과는 <표 9>와 같다. 썩떡을 꼭 해먹는다가 주부 103%, 영양사 52%이었으나 醞¹⁶⁾ 湯은 거의 해 먹지 않는 음식임을 알 수 있었다.

7) 유두

유두는 음력 6월 보름날이다. 이 날에는 동쪽으로 흐르는 물에 목욕하고 머리를 감으면 액막이가 되고 더위를 먹지 않는다고 하여 맑은 물가에서 유두면, 수단, 상화병 등을 마련해 유두연(流頭宴)을 베풀기도 하

였다.

그러나 유두일은 현재 거의 대부분 지방에서 잊혀져 가는 세시일로 조사되었던 것⁸⁻⁹⁾과 같이 경남지역에서도 <표 3>, <표 10>에서 보듯이 유두일과 유두음식이 거의 시행되지 않고 있었다.

8) 삼복

여름철 중에서도 가장 더운 시기인 초복, 중복, 말복을 삼복이라 한다.

이 때는 모든 사람이 더위에 지쳐 있을 때이므로 육개장, 개장국, 삼계탕 등을 먹어서 몸을 보신하고, 팔죽을 먹어 역질을 예방하였다.

삼복에 가정이나 학교급식에서 가장 많이 먹는 음식은 삼계탕으로 가정은 37.5%, 학교급식에서는 49.4%이었다. 그 다음으로 학교급식에서 육개장이 16.1%를 나타내었을 뿐 그 이외의 음식은 모두 10% 이하로 대체로 시행률이 낮았으며 팔죽을 해 먹는 가정은 없었다.

<Table 9> Food they eat on Dano

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
surich	43(10.3)	48(11.5)	328(78.3)	9(5.2)	15(8.6)	150(86.2)
jehotang	2(0.5)	17(4.1)	400(95.5)	0(0.0)	7(4.0)	167(96.0)

<Table 10> Food they eat on Yudu

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
sudan	2(0.5)	4(1.0)	413(98.6)	1(0.6)	5(2.9)	168(96.6)
miljeonbyeong	6(1.4)	9(2.1)	404(96.4)	0(0.0)	2(1.1)	172(98.9)
yudumyeon	0(0.0)	8(1.9)	411(98.1)	2(1.1)	2(1.1)	170(97.7)
sanghwatang	0(0.0)	8(1.9)	411(98.1)	2(1.1)	3(1.7)	169(97.1)
milssam	4(1.0)	5(1.2)	410(97.9)	2(1.1)	3(1.7)	169(97.1)

<Table 11> Food they eat on Sambok

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
gaejangguk	27(6.4)	39(9.3)	353(84.2)	7(4.0)	6(3.4)	161(92.5)
yukgaejang	23(5.5)	68(16.2)	328(78.3)	28(16.1)	39(22.4)	107(61.5)
samgyetnag	157(37.5)	96(22.9)	166(39.6)	86(49.4)	41(23.6)	47(27.0)
imjasutang	3(0.7)	12(2.9)	404(96.4)	17(9.8)	13(7.5)	144(82.8)
kalguksu	28(6.7)	65(15.5)	326(77.8)	10(5.7)	27(15.5)	137(78.7)
hobakjjim	32(7.6)	69(16.5)	318(75.9)	9(5.2)	21(12.1)	144(82.8)

9) 중원(백중)

음력 7월 보름날로 사찰에서는 승려들이 재를 올려 부처님께 공양을 하고 민가에서는 떡, 채소, 과일, 술을 차려 놓고 죽은 아버지의 혼을 부른다 하여 망혼일(亡魂日)이라고도 한다.¹⁴⁾ 백중의 세시음식에 대한 조사 결과는 <표 12>와 같이 주부들은 각종 나물과 과일을 꼭 해먹는다가 24.3%, 23.4%였고, 술 11.9%, 떡류 8.6%이었으나 학교급식에서는 거의 시행하지 않는 것으로 나타났다. 백중을 세시일로 지낸다는 비율보다 세시음식을 먹는 비율이 더 높았던 것은 대부분 이날에는 절에 가서 절에서의 행사에 참여하는 경우가 많기 때문인 것으로 생각된다.

10) 추석

추석은 신라 유리왕 때부터 내려오는 명절이다. 봄부터 가꾸었던 곡식과 과일의 수확을 앞두고 행해지는 명절로서 농경문화권인 우리나라에서는 가장 중요한 명절로 여긴다. 일찍 수확된 곡식으로 빚은 떡과 술, 그리고 과일로 조상에게 차례를 지내고 이웃과 나누어 먹고 즐기는 명절이었다.

추석의 세시음식에 대한 조사결과는 <표 15>와 같다. 가정에서 가장 많이 해 먹는 음식은 각종나물이 95%로 가장 높게 나타났으며 그 다음으로 전유어(63.2%), 송편(64.4%), 식혜(65.4%) 등이었다. 학교급식에서는 송편의 시행정도가 가장 높았으며, 그 외에는

<Table 12> Food they eat on Jungwon(Baekjung)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
gakjongnamul	102(24.3)	27(6.4)	290(69.2)	10(5.7)	14(8.0)	150(86.2)
gwail	98(23.4)	37(8.8)	284(67.8)	4(2.3)	19(10.9)	151(86.8)
sul	50(11.9)	35(8.4)	334(79.7)	0(0.0)	7(4.0)	167(96.0)
tteoknyu	36(8.6)	44(10.5)	339(80.9)	6(3.4)	12(6.9)	156(89.7)

<Table 13> Food they eat on Chuseok

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
songpyeon	270(64.4)	107(25.5)	42(10.0)	55(31.6)	36(20.7)	83(47.7)
sirutteok	228(54.4)	111(26.5)	80(19.1)	12(6.9)	38(21.8)	124(71.3)
injeolmi	165(39.4)	131(31.3)	123(29.4)	14(8.0)	34(19.5)	126(72.4)
torantang	40(9.5)	57(13.6)	322(76.8)	18(10.3)	23(13.2)	133(76.4)
gakjongnamul	398(95.0)	11(2.6)	10(2.4)	30(17.2)	36(20.7)	108(62.1)
hwayangjeok	94(22.4)	66(15.8)	259(61.8)	10(5.7)	31(17.8)	133(76.4)
nureumgjeok	74(17.7)	71(16.9)	274(65.4)	1(0.6)	20(11.5)	153(87.9)
dakjjim	63(15.0)	116(27.7)	240(57.3)	23(13.2)	36(20.7)	115(66.1)
galbijjim	81(19.3)	121(28.9)	217(51.8)	20(11.5)	45(25.9)	109(62.6)
yulran	10(2.4)	44(10.5)	365(87.1)	2(1.1)	16(9.2)	156(89.7)
bamcho	69(16.5)	48(11.5)	302(72.1)	5(2.9)	14(8.0)	155(89.1)
daechucho	74(17.7)	46(11.0)	299(71.4)	2(1.1)	8(4.6)	164(94.3)
jeonnyueo	265(63.2)	44(10.5)	110(26.3)	14(8.0)	35(20.1)	125(71.8)
bindaetteok	88(21.0)	70(16.7)	261(62.3)	3(1.7)	19(10.9)	152(87.4)
pyeonyuk	162(38.7)	88(21.0)	169(40.3)	4(2.3)	20(11.5)	150(86.2)
gangjeong	168(40.1)	95(22.7)	156(37.2)	0(0.0)	6(3.4)	168(96.6)
bachwachae	16(3.8)	48(11.5)	355(84.7)	2(1.1)	2(1.1)	170(97.7)
sikhye	274(65.4)	99(23.6)	46(10.9)	4(2.3)	10(5.7)	160(92.0)
sujeonggwa	79(18.9)	11(28.2)	222(53.0)	3(1.7)	7(4.0)	164(94.3)
yaksik	97(23.2)	123(29.4)	199(47.5)	2(1.1)	10(5.7)	162(93.1)
dasik	47(11.2)	74(17.7)	298(71.1)	0(0.0)	2(1.1)	172(98.9)

나물, 닭찜, 갈비찜의 시행정도가 10%이상으로 나타났을 뿐 다른 음식의 시행정도는 매우 낮았다.

11) 중구절

9월 9일은 陽數가 겹쳤다고 하여 重陽節이라고 부르며, 가을이 깊어 가는 계절로 이날에는 산으로 단풍구경을 가기도 한다. 이날의 시식은 국화를 많이 이용하였으며, 황국의 잎으로 국화전, 국화주를 만들고 배, 석류, 유자를 섞어서 만든 화채, 햇밤으로 만든 울란 등이 있다.

그러나 이러한 풍속들이 거의 자취를 감추어가고 있다는 선행연구⁸⁾⁹⁾에서와 같이 본 조사에서도 가정이나 학교급식에서 중구절식은 거의 시행되지 않고 있었다.

12) 시월오일

시월의 午日을 말날이라고 하여 말을 위하는 풍속이

있었다. 시월의 午日 중 戊午日을 제일 좋은 말날이라고 하여 팔시루떡을 찌서 외양간에 갖다 놓고 말의 건강을 빌었다. 이 시기는 추운 계절에 접어드는 때이므로 신선로, 전골 등의 따뜻한 음식이나 한과, 강정 등을 준비하기도 하며 김장을 담그는 시기이기도 하다.

시월오일 세시음식의 시행에 대한 조사결과는 <표 15>와 같이 가정에서 팔시루떡과 만두를 해 먹는 비율이 각각 3.1%에 불과할 뿐이었다. 김향희 등⁸⁾의 연구에서 팔시루떡을 해 먹는 비율이 대구 27.8%, 강릉 11.0%로 나타난데 비하여 경남지역의 시월오일 절식의 시행정도는 매우 낮게 나타났다.

13) 동지

동지는 1년 중 낮이 가장 짧고 밤이 가장 긴 날로 작은 설이라는 뜻으로 亞歲라고도 부른다. 이날에는 찹쌀가루로 새알심을 만들어 넣은 팥죽을 쑤어서 먹고

<Table 14> Food they eat on Junggujeol

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
gukhwajeon	6(1.4)	8(1.9)	405(96.7)	0(0.0)	2(1.1)	172(98.9)
gukhwaju	4(1.0)	14(3.3)	401(95.7)	1(0.6)	0(0.0)	173(99.4)
hwachae	9(2.1)	36(8.6)	374(89.3)	0(0.0)	7(4.0)	167(96.0)
yulran	1(0.2)	7(1.7)	411(98.1)	0(0.0)	4(2.3)	170(97.7)
bamcho	5(1.2)	13(3.1)	401(95.7)	0(0.0)	6(3.4)	168(96.6)
daechucho	5(1.2)	10(2.4)	404(96.4)	1(0.6)	3(1.7)	170(97.7)

<Table 15> Food they eat on Siwoloil

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
sinseolro	1(0.2)	13(3.1)	405(96.7)	1(0.6)	3(1.7)	170(97.7)
patsirutteok	13(3.1)	20(4.8)	386(92.1)	1(0.6)	11(6.3)	162(93.1)
mandu	13(3.1)	24(5.7)	382(91.2)	3(1.7)	16(9.2)	155(89.1)
gangjeong	10(2.4)	17(4.1)	392(93.6)	2(1.1)	5(2.9)	167(96.0)

<Table 16> Food they eat on Dongji

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
patjuk	318(75.9)	76(18.1)	25(6.0)	75(43.1)	54(31.0)	45(25.9)
patsirutteok	68(16.2)	104(24.8)	247(58.9)	9(5.2)	33(19.0)	132(75.9)
sujeonggwa	33(7.9)	73(17.4)	313(74.7)	10(5.7)	13(7.5)	151(86.8)
sikhye	100(23.9)	109(26.0)	210(50.1)	0(0.0)	13(7.5)	161(92.5)
dongchimi	210(50.1)	87(20.8)	122(29.1)	25(14.4)	34(19.5)	115(66.1)

이것을 제사상에 올리기도 하고 팔죽의 붉은 색이 역질 귀신을 물리친다고 하여 팔죽을 문짝에 뿌려 액운을 쫓기도 한다.

가정에서 동지절식으로 팔죽을 해 먹는 비율은 75.9%이었으며 학교급식에서도 43.1%나 되어 다른 세시음식에 비하여 그 시행정도가 매우 높은 편이었다. 동치미는 뜨거운 팔죽과 잘 어울리는 음식으로 그 비율이 높게 나타난 것이라 본다.

경남지역에서 동지에 팔죽을 먹는 비율은 대구, 강릉⁸⁾이나 청주⁹⁾보다는 약간 낮았으나 대전, 전주지역보다는 훨씬 높은 비율을 보였다. 지역적인 차이는 있으나 동지는 아직 대부분의 지역에서 많이 시행되고 있으며 동지에는 팔죽을 먹는다는 전통도 아직 많이 지켜지고 있다고 보였다.

14) 납일

동지로부터 세 번째의 未日을 납일이라고 한다. 이날 사냥에서 잡은 산돼지와 산토끼 등을 제물로 하여

종묘와 사직에 제사를 지냈으며 이를 臘享이라 했다¹⁶⁾.

납일은 추위의 한고비에 있는 때이며 한해를 마무리하는 시기이다. 추운 계절에 사냥을 함으로서 심신을 단련하고 추위에 지친 신체에 영양을 공급하는 것뿐만 아니라, 한해의 농사 사정과 그 밖의 형편을 신에게 고함으로서 한해를 마무리하고 새해를 준비하는 의미를 갖는다고 볼 수 있다.

납일의 세시음식으로는 제육, 토끼고기, 참새고기 등이 있는데 경남지역에서는 납일은 거의 잊혀져 가는 세시일임을 알 수 있다.

4. 세시음식의 학교급식에의 적용문제

1) 세시일에 학교에서 세시음식을 급식하는데 대한 의견

<표 18>에서와 같이 거의 대부분의 영양사(94.3%)들이 세시일에는 학교에서도 세시음식을 급식하는 것이

<Table 17> Food they eat on Napil

N(%)

	Housewives			Dieticians(at school)		
	eat	eat occasionally	don't eat	eat	eat occasionally	don't eat
jejuk	5(1.2)	7(1.7)	407(97.1)	3(1.7)	1(0.6)	170(97.7)
tokkigogi	1(0.2)	1(0.2)	417(99.5)	0(0.0)	2(1.1)	172(98.9)
chamsaegui	2(0.5)	3(0.7)	414(98.8)	0(0.0)	0(0.0)	174(100)

<Table 18> Dieticians' opinions in regard to the provision of annual custom Foods in school on annual customs - as their general characteristics

N(%)

		don't need to provide	need to provide	only need to teach about annual customs and the food	χ^2 -test
Age	Twenties	0(0.0)	89(94.7)	5(5.3)	2.585
	≥ Thirties	2(2.5)	75(93.8)	3(3.8)	
Working school	Primary school	2(1.4)	134(93.1)	8(5.6)	2.210
	Secondary school	0(0.0)	30(100.0)	0(0.0)	
Working years	≤ 4	0(0.0)	62(92.5)	5(7.5)	4.611
	5~10	2(2.4)	80(94.1)	3(3.5)	
	≥ 11	0(0.0)	22(100.0)	0(0.0)	
Family type	Nuclear family	2(1.3)	142(94.7)	6(4.0)	1.185
	Secondary school	0(0.0)	22(71.7)	2(8.3)	
Marital status	Married	2(1.6)	123(95.3)	4(3.1)	3.192
	Not married	0(0.0)	41(91.1)	4(8.9)	
Religion	Buddhist	0(0.0)	60(100.0)	0(0.0)	7.238
	Christian	0(0.0)	20(90.9)	2(9.1)	
	Catholic	0(0.0)	12(92.3)	1(7.7)	
	Don't have religion	2(2.5)	72(91.1)	6(6.3)	

좋다고 답하여 대부분의 영양사들이 우리의 전통 세시음식을 학생들에게 알리고 급식하는 것 자체에는 찬성하는 것으로 나타났다. 세시음식의 급식에 대한 영양사들의 견해는 연령, 근무학교 등의 일반사항에 따라 차이를 나타내지 않았다.

2) 학교에서 세시음식을 급식하는데 따른 문제점

<표 18>과 같이 대부분의 영양사들이 세시일에는 학교에서도 세시음식을 급식하는 것이 좋다는 견해를 가지고 있으나 실제로 세시음식이 급식되는 경우는 적다. 이의 이유로 영양사들은 <표 19>에서와 같이 현재의 학교 급식시설로는 세시음식을 조리하기가 어렵고, 세시음식은 학생들의 입맛에 잘 맞지 않는 현실적인 문제점이 있다고 답하고 있다. 그러나 영양사 자신들이 세시음식에 대하여 잘 모르고 있기 때문이라고 답한 비율도 15.5%나 되었다.

급식에 있어서의 문제점에 대한 견해는 영양사의 근무년수(P<.05)와 종교(P<.01)에 따라서 유의차가 나타났다. 근무년수가 적을수록 학교시설로 조리하기 어렵다는 비율이 높은 반면, 근무년수가 많을수록 학생의 입맛에 맞지 않아서 시행하기 어렵다는 비율이 높았다. 종교에 따른 차이를 본 결과 불교, 천주교, 무교인 경우는 학생의 입맛에 맞지 않아서의 비율이 가장

높았고 기독교는 학교시설로 조리하기 어려워서 가장 높았다. 세시음식에 대하여 잘 모르는 비율도 기독교가 가장 높았다.

3) 세시음식의 급식 후 학생들의 반응

세시음식을 급식해 본 후의 학생들의 반응에 대하여 조사한 결과는 <표 20>과 같다. 학생들이 매우 좋아하였다고 응답한 비율은 6.3%밖에 되지 않았으며, 입맛에 맞지 않거나 익숙하지 않아서 결과가 좋지 않았다고 응답한 비율이 63% 정도로 높게 나타났다. 이는 세시음식이 전통 한국음식으로서 서양음식에 익숙해져 있는 청소년의 입맛에 맞지 않아서 나타난 결과라고 볼 수 있겠다. 하지만 학교뿐만 아니라 가정에서도 세시일을 지키고 세시음식을 시행하는 비율이 점점 낮아져 학생들이 세시음식을 접해 볼 기회가 적었던 것도 하나의 큰 요인이었을 것이라 생각된다.

영양사의 결혼여부와 종교에 따라서 학생들의 반응에 차이가 나타났다(P<.01). 학생들의 반응이 매우 좋았다고 답한 비율이 미혼인 경우 17.8%, 기혼은 2.3%, 학생들의 입맛에 익숙시 않아 결과가 나빴다에는 미혼이 28.9%, 기혼이 43.4%였다. 불교와 무교는 익숙하지 않아 결과가 나빴다, 기독교는 평소와 같다, 천주교는 입맛에 맞지 않아서라고 응답한 비율이 가장 높았다.

<Table 19> Biggest problems in the provision of annual custom foods in school the Dieticians think - as their general characteristics

		They don't know well annual custom foods	Annual custom foods doesn't suit students' tastes	School cooking facilities are not enough to cook annual custom foods	The recipes of annual custom foods are difficult	χ^2 - test
Age	Twenties	17(18.1)	33(35.1)	40(42.6)	4(4.3)	1.968
	≥Thirties	10(12.5)	34(42.5)	31(38.8)	5(6.3)	
Working school	Primary school	22(15.3)	57(39.6)	58(40.3)	7(4.9)	0.496
	Secondary school	5(16.7)	10(33.3)	13(43.3)	2(6.7)	
Working years	≤ 4	16(23.9)	19(28.4)	30(44.8)	2(3.0)	12.708*
	5~10	8(9.4)	36(42.4)	34(40.0)	7(8.2)	
	≥ 11	3(13.6)	12(54.5)	7(31.8)	0(0.0)	
Family type	Nuclear family	21(14.0)	58(38.7)	62(41.3)	9(6.0)	3.135
	Extended family	6(25.0)	9(37.5)	9(37.5)	0(0.0)	
Marital status	Married	17(13.2)	50(38.8)	53(41.1)	9(7.0)	4.916
	Not married	10(22.2)	17(37.8)	18(40.0)	0(0.0)	
Religion	Buddhist	6(10.0)	28(46.7)	26(43.3)	0(0.0)	24.727**
	Christian	7(31.8)	2(9.1)	13(59.1)	0(0.0)	
	Catholic	2(15.4)	6(46.2)	5(38.5)	0(0.0)	
	don't have religion	12(15.2)	31(39.2)	27(34.2)	9(11.4)	

*: p<.05 **: p<.01

<Table 20> Students' responses to the provision of annual custom foods as their Dieticians' general characteristics

		like much	don't suit their tastes	same as usual	bad result(don't like)	χ^2 -test
Age	Twenties	9(9.6)	19(20.2)	34(36.2)	32(34.0)	7.468
	≥ Thirties	2(2.5)	21(26.3)	20(25.0)	37(46.3)	
Working school	Primary school	9(6.3)	28(19.4)	45(31.3)	62(43.1)	7.018
	Secondary school	2(6.7)	12(40.0)	9(30.0)	7(23.3)	
Working years	≤ 4	6(6.0)	13(19.4)	24(35.8)	24(35.8)	10.726
	5~10	3(3.5)	19(22.4)	29(34.1)	34(40.0)	
	≥ 11	2(9.1)	8(36.4)	1(4.5)	11(50.0)	
Family type	Nuclear family	11(7.3)	32(21.3)	49(32.7)	58(38.7)	4.257
	Extended family	0(0.0)	8(33.3)	5(20.8)	11(45.8)	
Marital status	Married	8(17.8)	11(24.4)	13(28.9)	13(28.9)	14.521**
	Not married	3(2.3)	29(22.5)	41(31.8)	56(43.4)	
Religion	Buddhist	4(6.7)	14(23.3)	11(18.3)	31(51.7)	26.353**
	Christian	4(18.2)	1(4.5)	11(50.0)	6(27.3)	
	Catholic	0(0.0)	7(53.6)	4(30.8)	2(15.4)	
	don't have religion	3(3.8)	18(22.8)	28(35.4)	30(38.0)	

** : p < .01

5. 세시일의 전승에 대한 의견

1) 세시일의 전승에 대한 의견

세시일의 전승에 대한 의견을 주부와 영양사간에 비교해 본 결과는 <표 21>과 같다. 전통적 세시일을 전승하여야 한다는 의견에 주부의 73.7%와 영양사의

69%가 찬성하였으며 주부와 영양사간에 유의차는 나타나지 않았다.

2) 전승되어야 한다고 생각하는 세시일

여러 세시일을 제시하고 전승되어야 한다고 생각하는 세시일에 모두 표시하게 하여 각 세시일 별로 응답률을 조사하고 이것에 대하여 주부와 영양사간의 차이를 살펴 본 결과는 <표 22>와 같다.

전승되어야 한다는 세시일로 주부와 영양사의 95% 이상이 설날과 추석을, 82% 이상이 정월대보름과 동지를 들었다. 초파일과 삼복의 전승의견에서 주부와 영양사간에 유의차를 보였는데(P<.001) 초파일은 주부가, 삼복은 영양사가 더 전승되어야 한다고 생각하는 것으로 나타났다.

<Table 21> Opinions in regard to the transmission of annual customs

	don't suit present day life	must transmit	χ^2 -test
Housewives	110(26.3)	309(73.7)	1.405
Dieticians	54(31.0)	120(69.0)	

<Table 22> Annual customs they think must be transmitted

	Seorol	Jeongwol daeboreum	Junghwa jeol	Sammwol samjital	Chopail	Dano	Yudu	Jungwon	Sambok	Chuseok	Junggu jeol	Siwolol	Donggi	Napil
Housewives (419)	399 (95.2)	372 (88.8)	28 (6.7)	93 (22.2)	224 (53.5)	202 (48.2)	18 (4.3)	77 (18.4)	121 (28.9)	398 (95.0)	25 (6.0)	19 (4.5)	342 (81.6)	8 (1.9)
Dieticians (174)	170 (97.7)	160 (92.0)	6 (3.4)	29 (16.7)	57 (32.8)	98 (56.3)	11 (6.3)	23 (13.2)	96 (55.2)	169 (97.1)	9 (5.2)	5 (2.9)	156 (89.7)	6 (3.4)
χ^2 -test	1.938	1.340	2.380	2.300	21.134***	3.236	1.085	2.334	36.634***	1.341	0.143	0.873	5.896	1.263

*** : p < .001

: N is the number and the frequency of the respondents answer that the annual custom has to be transmitted

6. 세시일에 대한 지식

1) 세시일의 유래, 날짜, 내용을 알고 있는 정도

각 세시일의 유래, 날짜, 내용에 대하여 알고 있는 정도를 조사하여 각 세시일 별로 주부와 영양사간에 차이를 살펴본 결과는 <표 23>과 같다. 설날, 추석 동지, 정월대보름, 초파일, 삼복과 같이 시행정도가 높고 전승되어야 한다는 의견의 비율이 높은 세시일에 대하여는 대체로 그 유래나 내용을 잘 알고 있었으나 중화절, 유두, 중구절, 시월오일, 납일 등에 대하여는 거의 잘 모르고 있었다.

설날, 정월대보름, 삼짚날, 초파일, 추석(P<.001), 중화절, 동지(P<.01), 단오, 중구절, 시월오일(P<.05)은 주부가 더 잘 알고 있는 것으로 나타났다. 유두는 영양사가 그 유래나 내용을 주부보다 더 잘 알고 있었으며(P<.001), 삼복에 대하여는 잘 알고 있는 비율은 비슷하였으나 거의 모른다는 비율이 영양사보다 주부가 훨씬 높았다.(P<.001)

2) 세시일에 대하여 영향을 받은 요인

세시일에 대하여 영향을 받은 요인에 대하여 조사한 결과 <표 24>에 나타난 것과 같이 주부, 영양사 모두 친정어머니에게서 가장 많은 영향을 받은 것으로 나타났다. 그 다음으로 영향을 많이 끼친 요인으로 주부는 시어머니, 영양사는 학교교육으로 응답하여 주부와 영양사간에 유의적인 차이를 나타내었다.(P<.001)

IV. 요약 및 제언

본 조사는 경남지역에 거주하는 주부 419명과 초·중등학교에 근무하는 영양사 174명을 대상으로 세시일과 세시음식의 시행, 이의 학교 급식에서의 적용에 관하여 조사한 것이다. 세시일과 세시음식의 시행정도, 세시일의 전승에 관한 의견 등을 주부와 영양사간에 비교해 본 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상 주부의 과반수 이상이 연령 40~49세, 결혼년수 11~20년이었다. 고졸이 48.9%로 가장 많았으

<Table 23> Degree of knowing the origins, the dates, and the details of annual customs

N(%)

		Seolral	Jeongwol daeboreum	Junghwa jeol	Samwol samjitnal	Chopail	Dano	Yudu	Jungwon	Sambok	Chuseok	Junggu jeol	Siwoloil	Dongji	Napil
House wives (419)	know well	352 (84.0)	327 (78.0)	38 (9.1)	163 (38.9)	306 (73.0)	250 (59.7)	32 (7.6)	94 (22.4)	189 (45.1)	362 (86.4)	58 (13.8)	22 (5.3)	332 (79.2)	7 (1.7)
	know a little	61 (14.6)	85 (20.3)	102 (24.3)	164 (39.1)	80 (19.1)	129 (30.8)	121 (28.9)	125 (29.8)	148 (35.3)	48 (11.5)	105 (25.1)	76 (18.1)	71 (16.9)	50 (11.9)
	don't know well	6 (1.4)	7 (1.7)	279 (66.6)	92 (22.0)	33 (7.9)	40 (9.5)	266 (63.5)	200 (47.7)	82 (19.6)	9 (2.1)	256 (61.1)	321 (76.6)	16 (3.8)	362 (86.4)
Dieticians (174)	know well	115 (66.1)	107 (61.5)	7 (4.0)	33 (19.0)	84 (48.3)	88 (50.6)	27 (15.5)	26 (14.9)	78 (44.8)	129 (74.1)	12 (6.9)	3 (1.7)	120 (69.0)	2 (1.1)
	know a little	54 (31.0)	65 (37.4)	26 (14.9)	79 (45.4)	76 (43.7)	73 (42.0)	69 (39.7)	57 (32.8)	85 (48.9)	43 (24.7)	56 (32.2)	21 (12.1)	50 (28.7)	10 (5.7)
	don't know well	5 (2.9)	2 (1.1)	141 (81.0)	62 (35.6)	14 (8.0)	13 (7.5)	78 (44.8)	91 (52.3)	11 (6.3)	2 (1.1)	106 (60.9)	150 (86.2)	4 (2.3)	162 (93.1)
χ^2 - test		*** 23.599	*** 18.983	** 12.783	*** 24.814	*** 39.708	* 6.875	*** 19.507	4.275	*** 19.489	*** 16.972	* 7.324	* 7.821	** 10.920	5.496

*: p<.05 **; p<.01 ***: p<.001

<Table 24> Main factors that have affected to their thought about annual customs

N(%)

	school education	mothers	mothers-in- law	mass media such as TV	etc.	χ^2 - test
Housewives	25(6.0)	269(64.2)	82(19.6)	19(4.5)	24(5.7)	50.910***
Dieticians	39(22.4)	97(55.7)	10(5.7)	13(7.5)	15(8.6)	

며 82.1%가 핵가족 형태였다.

조사대상 영양사의 연령은 54%가 20대이고 30대 이상이 46.0%이었으며 82.2%가 초등학교에 근무하고 근무년수 5년 이상인 비율이 61.5%였다. 74.1%가 기혼자였으며 86.2%가 핵가족 형태였다.

2. 주부가 가정에서 시행하는 정도가 높은 세시일은 추석, 설날, 정월대보름, 동지, 초파일 등이었다. 영양사가 학교급식에서 가장 많이 시행하는 세시일은 동지(46.6%)였으며 그 다음이 정월대보름과 삼복이었다.

설날, 정월대보름, 초파일, 추석은 가정에서 더 많이 시행하는데 비하여 삼복은 학교급식에서 더 많이 시행하는 것으로 나타났다.(P<.001)

3. 경남지역에서는 특히 설날과 추서에 다른 지역과는 달리 여러 가지 나물을 장만해서 먹는 비율이 가장 높은 것으로 나타났다. 정월대보름에는 오희밥과 묵은 나물, 초파일에는 미나리나물, 삼복에는 삼계탕, 동지에는 팔죽이 가장 많이 해 먹는 세시음식이었다.

4. 대부분의 영양사(94.3%)들이 세시일에는 학교급식에서도 세시음식을 급식하는 것이 좋다고 응답하였으나 실제로 학교에서 세시음식을 급식하는데 있어서는 급식시설이 부적합하다거나 학생들의 입맛에 잘 맞지 않는 현실적인 문제가 있다고 지적하였다. 실제로 세시음식을 급식한 결과가 별로 좋지 않았다고 응답한 비율이 63% 정도 되었다.

5. 세시일을 전승해야 한다는데 응답한 비율이 영양사보다 주부가 더 높았다.(P<.001) 주부는 73.7%, 영양사는 69.0%로 세시일을 전승시켜야 한다는 의견에 주부가 더 많이 찬성하고 있었다.

전승되어야 한다고 생각하는 세시일로는 설날, 추석, 정월대보름, 동지였고, 그 다음으로 주부는 초파일(P<.001)에, 영양사는 삼복(P<.001)에 많이 응답하였다.

6. 대부분의 응답자가 전승되어야 한다고 생각하는 세시일에 대하여는 유래, 날짜 및 내용을 대체로 잘 알고 있었으나 그 이외의 세시일에 대하여는 잘 모르고 있는 것으로 나타났다. 주부, 영양사 모두 친정어머니로부터 세시일에 대하여 알게 되고 영향을 가장 많이 받은 것으로 나타났다. 그 다음으로 영향을 미친 요인으로 주부는 시어머니, 영양사는 학교교육이었다.(P<.001)

일년 동안 거의 한 달에 한번씩 있는 세시일은 농경사회를 기본으로 발달하였던 것으로 현대의 우리들 생활에서 그 의미를 크게 부각시키기는 어려운 형편이다. 그러나 이러한 세시풍속은 그 나름대로의 뜻을 가지고 있고 이 때 만들어 먹던 세시음식은 전통적 우리 음식이므로 이를 지키는 일은 우리의 식생활 문화를 전승한다는 점에서는 중요한 일일 것이다.

본 조사의 결과를 보면 경남지역의 가정에서는 설

날, 추석, 정월대보름, 동지, 초파일, 삼복은 그 시행률이 높은 편이었으나 그 이외의 세시일은 시행률이 매우 낮거나 거의 시행되지 않고 있는 형편이었다. 더욱이 학교급식에서는 가정에서보다 세시일과 세시음식의 시행률이 더욱 낮은 것으로 나타났다. 학교급식에서는 급식 대상자인 학생들이 세시음식을 별로 좋아하지 않는다는 이유로, 또한 시행률이 높은 세시일의 대부분이 공휴일이거나 방학 중일 때가 많아서 가정에서보다 더욱 낮은 시행률을 보인 것이라 생각된다.

앞으로는 각 세시일에 대한 유래와 세시음식에 대한 내용과 의미를 가정, 학교교육, 매스컴 등을 통하여 적극적으로 보급하여 전통적 세시풍속일과 세시음식이 가정과 학교급식에서 보다 많이 시행되어 우리의 전통적 식생활 문화가 더욱 전승되도록 노력해야 할 것이다.

감사의 글

본 연구는 2000년도 경남대학교 교내연구비의 지원으로 수행되었으며, 지원에 감사드립니다.

■참고문헌

- 1) S.H.Kim, M.J.Chang, M.S.Cho, H.K.Chung, S.Y.OH, Y.A.Chang, The cultural aspect of the eating habits, Seoul: Singwang publishing, 214, 1998.
- 2) M.J.Kim, The meaning of circulation on Annual custom, The Korean Folklore, 16: 53-76, 1983.
- 3) J.G.Jang, Annual customs of Korea, Seoul:Hyungseul publishing, 1989.
- 4) H.Y.Kim, E.J.Cho, Y.S.Han, J.Y.Kim, Y.H.Pyo, Culture and Food, Seoul: Hyoil publishing, 79, 1998.
- 5) K.Y.Lee, Nutritional evaluation on the Korean traditional diet, The Korean J. Nutrition, 19(2): 115-119, 1986.
- 6) M.J.Kim, Annual custom of Song-pa, The Korean Folklore, 15: 1-32, 1982.
- 7) Y.S.Im, A study of foods for Korean festival days, Korean J. Dietary Culture, 1(4): 361-370, 1986.
- 8) H.Y.Kim, C.S.Hwang, A comparative study on regional observing state of Korean holiday's traditional festive foods, Korean J. Dietary Culture, 6(2): 155-174, 1991.
- 9) M.Y.Seol, E.S.Kim, Y.I.Han, A study on the foods of Annual custom in Cheongju area, Korean J. Dietary Culture, 6(3): 257-264, 1991.
- 10) U.S.Kang, J.H.Chyun, A study on Korean traditional

- food use patterns in households of middle aged women living in Kyunggido and Incheon area, Korean J. Dietary Culture, 13(5): 461-474, 1998.
- 11) H.K.Seo, A study on the changing process of Korean rice cakes and their roles and meaning in the ceremony, Jeonju University, 1: 213-228, 1983.
 - 12) W.S.Jang, The historical background of Korean Annual custom foods and a positive study on them, Kwandong University, 12, 91-109, 1984.
 - 13) O.H.Yun, A study on the traditional foods in Kyungju area, Sejong University, 1979.
 - 14) C.S.Lee, The history of Korean family life, Seoul: Kyomunsa, 251, 1995.
 - 15) H.J.Lee, Food culture in Korea, Seoul:Shingwang publishing, 90, 1998.
 - 16) S.S.Yun. Korean food - history and cookery-, Seoul:Suhaksa, 82, 1980.