

## 서울지역 초등학생들의 쌀음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구

김 업 식\* · 김 용 식\*

\*안양과학대학 식품영양 조리과 교수

### **A Study on the Recognition and Preference for Rice Food of Elementary School Student in Seoul Area**

**Up-Sik Kim and Yong-Sik Kim**

*Department of Food Nutrition and Culinary Art, Anyang Technical College*

#### ABSTRACT

Rice is staple grain of our people and at the same time it is major source of income for Korean farmers. But recently various problems in connection with rice arose such as declining consumption etc. for this reason not only government but also related agencies are discussing about expanding rice consumption.

This study is an attempt to provide basic data required for developing rice food and method of cooking it as a measure for increasing rice consumption and for this purpose survey has been conducted on primary school students in connection with their level of recognition, preference for rice food as well as their understanding and their consciousness on issues related to this topic.

In terms of level of recognition of rice food majority of students which were subjected to this study stated that either they knew names of about 39 types of rice foods shown or had experience of eating them. They also stated in answers to question related to dietary habit that they prefer rice foods. Their reply on taste of rice food was plain and neat. But it was found their level of recognition on our traditional rice foods such as Ssal Dasik (rice cookies), Ssal Jinbyung (rice cakes) and Buggumi (fried rice cakes) etc. was very low.

In connection with questions on their understanding of rice and consciousness of problems related to rice it was revealed that more than majority of primary school students in this research had erroneous idea on reason for the need of our effort for expanding rice consumption.

Accordingly in order to expand rice consumption it is necessary to develop educational program addressing subjects of cultural and nutritional effect value of rice, effect of rice consumption upon rural economy and its application to school education concurrently with persistent study in order to diversify rice food restaurants and to improve method of cooking.

**Key words** : rice food, elementary school student.

## I. 서 론

쌀은 수 천년 동안 우리 민족에게 있어 제1의 주곡(主穀)인 동시에 중요한 영양공급원으로서 우리 국민의 대표적인 식량이다. 즉 우리 민족은 기후 풍토의 특성상 4천여 년 전부터 벼농사(稻作)를 짓고 쌀을 주식으로 하면서 오늘의 찬란한 문화를 이룩할 수 있었다.

또한 쌀은 주식으로서의 식량일 뿐만 아니라 우리 민족의 삶을 지탱시켜온 경제적 가치를 지니고 있는 주요 생산품이다. 그래서 우리 민족이 사는 곳에는 벼농사가 있었고, 민족이 이동할 때도 벼농사는 함께 따라 다녔다. 우리 민족에게 있어 벼농사는 농업의 기본이며, 가족과 마을과 사회, 그리고 국가의 기둥이 되었다. 따라서 우리 민족의 문화는 벼농사 문화(稻作文化)라고 한다.<sup>1)</sup>

벼농사로 얻어지는 쌀은 밥을 비롯하여 떡, 죽, 한과, 막걸리 등의 주요 식재료(食材料)로서 국민 건강과 우리나라 농가(農家)의 중심 소득원으로서 국민 경제에 미치는 영향이 매우 크다.

이러한 쌀이 우리에게 소중한 이유를 구체적으로 열거하면 다음과 같다.

첫째, 쌀은 우리 국민의 기본 식량을 안정적으로 공급해 주는 주식으로서 국민의 건강 유지에 커다란 비중을 차지하고 있다.<sup>2)</sup>

둘째, 쌀은 우리나라 농가의 중심 소득원이며 벼농사는 노동력과 자본의 효율적인 이용을 가능케 함으로써 국가 경제의 안정적 성장과 지역 경제 발전에 크게 기여한다.<sup>3)</sup>

셋째, 벼농사는 우리나라 농업의 기본이며, 벼농사를 통해 우리 민족의 공동체 의식을 함양해 온 민족의 삶이요 문화이다.<sup>4)</sup>

위와 같이 우리 민족은 예로부터 벼와 친근한 벗으로 공생(共生), 공서(共棲)하면서 우리의 식탁을 풍성하게 하였고 벼농사 문화를 형성해 왔으나 최근 들어 쌀의 소비량이 감소되고 쌀값이 현저히 하락되는 등 여러 가지 문제가 제기되고 있다.

통계청이 전국 1,253 가구를 표본조사해 발표한 내용에 따르면, 2001년도 1인당 쌀 소비량은 2000년의 93.6kg에 비해 5% 가량 줄어든 88.9kg이라고 한다.<sup>5)</sup>

이런 상황에 대하여 모신문은 '한국 농업은 지금 광복 이후 초유의 쌀값 하락시대를 맞고 있다. 쌀 생산은 늘어나는데 소비가 줄어들어 쌀이 갈수록 남아 도는 탓이다<sup>6)</sup>.라고 보도하였고, 정부(농림부)는 구조적인 쌀 공급 과잉을 해소하고 2004년 쌀 재협상에 대비한 쌀 산업 경쟁력 강화를 위해 벼 재배면적을 2005년까지 3억 9000만 평(13만 ha)가량을 줄이기로 한 중장기 쌀 산업종합대책을 확정, 발표하였다<sup>7)</sup>. 특히 최근에는 ('02.7.24) 대통령직속 농어촌특별대책위원회에서 2002년 상반기 주정용으로 이미 공급된 쌀 100만석 외에 추가 400만석을 금년 벼 수확기 이전에 사료 등으

로 처리하는 내용의 특별대책을 심의·확정했다<sup>8)</sup>.

이처럼 쌀소비가 현저히 감소되는 이유로는, 식품의 산업화로 가공식품이나 즉석 식품 등이 많이 개발되었고, 서양과의 잦은 왕래로 인한 식문화(食文化)의 서구화 현상으로 소비자가 구미에 맞는 식품을 선택할 수 있는 기회가 많아졌으며, 주부들 또한 식품의 조리시간을 가능하면 줄일 수 있는 방법을 추구하는데 그 요인이 있다고 하겠으나 가장 중요한 요인은 쌀음식의 개발과 조리 방법의 개선에 대한 연구를 게을리한 데에 있다고 생각한다.

쌀 소비의 감소는 농가 소득과 직결될 뿐만 아니라 농촌 경제와 국가의 식량 안보에도 악영향을 가져올 것이다. 따라서 쌀음식의 다양화와 조리 방법의 개선에 관한 연구 등 쌀 소비를 촉진하기 위한 노력이 국가적 차원에서 이루어져야 할 것이다. 식생활 관련 선행연구에 따르면 우리의 쌀보다 면·만두류나 햄버거 등의 패스트푸드를 이용하는 경향이 있다고 한다.

이런 관점에서 특정 식품에 대한 기호도가 결정되고 식습관이 형성되는 시기의 초등학교생을 대상으로 쌀음식에 대한 인지도와 기호도를 조사 분석하여 쌀음식의 개발과 조리 방법의 개선에 필요한 자료를 제공하고자 한다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

서울지역 초등학교생들의 쌀음식에 대한 인지도와 기호도를 조사하기 위해 서울시 내 초등학교를 모집단으로 하였으며, 본 연구에서는 학교의 소재지와 학년을 고려하여 강남과 강북으로 분류하고 각 지역의 초등학교 중에서 무선표집으로 선정하였다.

본 연구의 조사대상으로는 강남과 강북의 초등학교를 각각 175교(계 350교)를 선정하고, 5학년 600명, 6학년 800명을 대상자로 선별하여 총 1,400명의 초등학교생을 표본으로 조사하였다.

본 연구를 위한 설문지는 해당 초등학교 교장 선생님의 협조를 얻어 2002년 4월 중순에 발송하여 4월말까지 회수하였다. 총 1,400부 발송하여 1,371부가 회수되었는데, 이 가운데 불완전하게 응답된 28부를 제외한 1,343부(95.9%)를 통계처리에 이용하였다.

### 2. 조사내용 및 설문지 개발

본 연구를 위해 식생활 관련 선행연구와 기존의 문헌<sup>9-11)</sup>을 참고하여 설문지를 개발하였으며, 응답률과 응답의 정당성을 높이기 위해 응답자가 신속하고 간편하게 대답할 수 있는 선택형 질문법을 사용하였다.

본 연구를 위해 개발된 설문지는 조사대상자의 일반사항 4문항, 쌀음식에 대한 인지도 관련 문항 3문항, 쌀음식에 대한 기호도 관련 문항 5문항, 쌀에 대한 이해와 쌀 문제에 관한 의식과 관련된 문항 6문항 등 총 18문항으로 구성하였다.

쌀음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 문항은 주요 쌀음식을 밥·떡·과자·음료·죽·기타류로 구분하여 음식 이름을 각각 제시하고, 그 중 알고 있는 음식과 먹어본 경험이 있는 음식을 모두 적게 하였다.

1차 개발된 설문지를 서울시내 2개 학교의 학생 40명을 대상으로 예비조사하여 규명된 문제점을 초등학교 학급담임교사 5명과 협의를 통해 수정·보완한 후 설문지를 완성하였다.

### 3. 자료의 통계처리

자료의 통계처리 방법은 본 연구가 쌀음식의 개발과 조리 방법의 개선 방향을 모색하기 위한 기초연구로서 쌀음식에 대한 초등학생들의 일반적인 경향을 파악하는데 의미를 두었으므로 조사대상 그룹간의 상호관련성과 유의성 차이는 검증하지 않고, 모든 문항의 단순 빈도와 백분율을 구하였다.

## Ⅲ. 연구결과 및 고찰

### 1. 선행연구의 고찰

식생활 관련 선행연구로는 김<sup>12)</sup>의 '울산 지역 대학생의 패스트푸드 이용실태에 관한 연구'와 이<sup>13)</sup>의 '초등학교 학생의 떡의 섭취실태 및 기호도에 관한 연구'를 고찰하였다.

대학생들을 대상으로 한 김(金)의 연구에 따르면 조사 대상자의 68.6%가 월 1회 이상 패스트푸드점을 이용하고 있으며, 그 이유로는 74.7%가 '간편하기 때문'이라고 했다. 선호하는 음식으로는 면·만두류(38.1%), 햄버거(22.1%), 치킨(18.6%) 순이었으며, 43.9%의 대학생들은 식사로서 '충분하다'는 반응을 보이고 있었다.

김(金)은 제언을 통해 우리 음식의 브랜드화의 노력과 음식 선택시 영양적인 균형을 고려하여 선택할 수 있게 영양교육 프로그램이 개발·보급되어야 한다고 했다.

그리고 초등학생을 대상으로 한 이(李)의 연구에 따르면 초등학생들의 떡에 대한 기호도는 평균  $2.82 \pm 1.59$ 점으로 '보통이다' 보다 낮은 수치를 보이고 있을 뿐만 아니라 부모님 생신날 축하용 음식으로 3.1%가 '떡을 먹는다'고 한 반면 67.6%가 '케익을 먹는다'고 반응했다. 이(李)는 초등학생들의 떡에 대한 인지도를 높이기 위해서는 학교급식 시간을 활용하여 우리의 전통음식인 떡에 대한 소개와 바른 영양교육 프로그램의 개발이 필요하며, 떡의 브랜드화를 위한 지속적인 연구가 이루어져야 한다고 제언하였다.

위의 선행연구는 우리 농가의 주소득원인 쌀 소비를 촉진하기 위한 방안의 일환으로 초등학생들의 쌀음식에 대한 인지도와 기호도를 파악하여 이에 알맞은 교육프로그램 및 쌀음식의 개발과 조리방법의 개선에 관한 연구의 필요성을 시사하고 있다.

## 2. 조사연구의 고찰

### 1) 조사대상자의 일반사항

본 연구는 서울시 11개 지역교육청 관내 초등학교 5·6학년 학생 1,343명을 대상으로 고찰하였으며 조사대상자의 인구통계학적 변수로는 성별, 학교 위치, 학년, 어머니의 연령, 어머니의 성장지였으며, 변수별 집계 결과는 <표 1>과 같다.

항 목		남	여	계
학교 위치	강남	340( 50.7)	340( 50.5)	680( 50.6)
	강북	330( 49.3)	333( 49.5)	663( 49.4)
학 년	5학년	294( 43.9)	292( 43.4)	586( 43.6)
	6학년	376( 56.1)	381( 56.6)	757( 56.4)
어머니 연령	30~34세	32( 4.8)	14( 2.1)	46( 3.4)
	35~39세	256( 38.2)	274( 40.7)	530( 39.5)
	40~44세	338( 50.4)	328( 48.7)	666( 49.6)
	45~49세	44( 6.6)	57( 8.5)	101( 7.5)
어머니 성장지	농촌	198( 29.6)	201( 29.9)	399( 29.7)
	어촌	17( 2.5)	20( 3.0)	37( 2.8)
	산촌	12( 1.8)	16( 2.3)	28( 2.1)
	도시	443( 66.1)	436( 64.8)	879( 65.4)
계		670(100.0)	673(100.0)	1,343(100.0)

조사대상은 남학생 49.9%, 여학생 50.1%이며, 학교 위치는 강남 50.6%, 강북 49.4%이었고, 어머니의 연령은 30~34세가 3.4%, 35~39세가 39.5%, 40~44세가 49.6%, 45~49세가 7.5%로 35세 이상이 89.1%로 주를 이루었다. 어머니의 성장지를 살펴보면 농촌이 29.7%, 어촌이 2.8%, 산촌이 2.1%, 도시가 65.4%로 도시에서 성장한 어머니가 과반수 이상을 차지하였다.

### 2) 쌀음식에 대한 인지도

〈표 2〉 알고 있는 쌀음식과 먹어본 쌀음식 단위 : 명(%)

	음식이름	인지도	먹어 본 음식
밥	쌀밥	1,343(100.0)	1,343(100.0)
	오곡밥	1,228( 91.4)	1,140( 84.9)
	약밥(약식)	1,111( 82.7)	1,023( 76.2)
	김밥	1,343(100.0)	1,343(100.0)
	비빔밥	1,292( 96.2)	1,257( 93.4)
	돌솥밥	986( 73.4)	847( 63.1)
	국밥	969( 72.2)	711( 52.9)
	콩나물밥	964( 71.8)	832( 62.0)
	김치밥	861( 64.1)	724( 53.9)
	볶음밥	1,245( 92.7)	1,222( 91.0)
	짜장밥	1,248( 92.9)	1,230( 91.6)
	초밥	1,173( 87.3)	1,086( 80.9)
	밥경단	194( 14.4)	93( 6.9)
떡	송편	1,343(100.0)	1,343(100.0)
	시루떡	1,148( 85.5)	1,022( 76.1)
	백설기	1,019( 75.9)	909( 67.7)
	인절미	1,299( 96.7)	1,270( 94.6)
	무지개떡	1,241( 92.4)	1,172( 87.2)
	속떡	1,118( 83.2)	981( 73.0)
	호박떡	705( 52.5)	461( 34.3)
	무떡	181( 13.5)	105( 7.8)
	증편	208( 15.5)	147( 10.9)
	가래떡	1,230( 91.6)	1,132( 84.3)
과자	한과	1,219( 90.8)	1,148( 85.5)
	밥강정	586( 43.6)	396( 29.5)
	떡케익	624( 46.5)	405( 30.2)
	쌀다식	241( 17.9)	149( 11.1)
	쌀약과	763( 56.8)	548( 40.8)
	쌀과배기	465( 34.6)	300( 22.3)
	쌀전병	465( 34.6)	370( 27.6)
죽	흰죽	937( 69.8)	853( 63.5)
	어죽	253( 18.8)	148( 11.0)
	콩죽	626( 46.6)	410( 30.5)
	전복죽	1,092( 81.3)	791( 58.9)
기타	떡산적	423( 31.5)	330( 24.6)
	떡갈비찜	317( 23.6)	239( 17.8)
	떡볶이	1,343(100.0)	1,343(100.0)
	떡국	1,307( 97.3)	1,301( 96.9)
	부꾸미	163( 12.1)	89( 6.6)
	평 균	879( 65.4)	774( 57.6)

쌀음식에 대한 인지도를 알아보기 위해 쌀음식 중 알고 있는 음식과 먹어본 음식, 쌀음식에 대한 식습관, 쌀음식에 대한 느낌을 조사하였다.

### (1) 알고 있는 쌀음식과 먹어본 쌀음식

학생들이 쌀음식에 대해 알고 있는 정도와 먹어본 경험에 대한 조사 결과는 <표 2>와 같다.

제시한 39종의 쌀음식에 대해 초등 학생들이 알고 있는 정도는 평균 65.4%였으며, 밥류의 쌀밥, 오크밥, 김밥, 비빔밥, 볶음밥, 짜장밥, 떡류의 송편, 인절미, 무지개떡, 가래떡, 과자류의 한과, 기타류의 떡볶이, 떡국은 조사대상자의 90% 이상의 학생들이 이름을 알고 있다고 대답하였다.

학생들이 먹어본 경험이 있다고 답한 정도는 평균 57.6%로 조사되었으며, 조사대상자의 90% 이상의 학생들이 먹어본 경험이 있다고 대답한 쌀음식은 쌀밥, 김밥, 비빔밥, 볶음밥, 짜장밥, 송편, 인절미, 떡볶이, 떡국의 순으로 나타났다.

조사대상자의 과반수 이상의 학생들은 밥경단, 무떡, 증편, 밥강정, 떡케익, 쌀다식, 쌀파배기, 쌀전병, 어죽, 콩죽, 떡산적, 떡갈비찜, 부꾸미의 이름을 알지 못할 뿐 아니라 먹어본 경험도 없다고 대답하였다. 특히 80% 이상의 학생은 우리나라의 전통 쌀음식인 밥경단(85.6%), 무떡(86.5%), 증편(84.5%), 쌀다식(82.1%), 어죽(81.2%), 부꾸미(87.9%) 등의 이름을 알지 못한다고 답했으며, 또한 조사대상자의 85% 이상의 학생들은 이들 음식을 먹어본 경험이 없는 것으로 조사되었다. 이는 초등학생들의 쌀음식에 대한 인지도는 그 음식을 먹어본 경험과 연관이 높음을 말해주고 있었다. 즉 초등학생들은 먹어본 경험의 비율이 낮은 밥경단, 쌀다식, 어죽, 부꾸미 등에 대해서는 인지도가 낮음을 알 수 있었다.

특정식품에 대한 인지도와 기호도가 한번 형성되면 오랜 기간동안 지속되어지고 변화하기 어려운 특성을 가지고 있다. 따라서 쌀음식을 다양화하여 식품관의 형성 시기인 초등학생들이 일상에서 자주 접할 수 있도록 하여야 할 것으로 사료된다.

### (2) 쌀음식에 대한 식습관

조사대상자들에게 쌀음식에 대한 나의 식습관은 어떠한가를 질문하여 각 항목에 대한 빈도를 확인한 결과는 <표 3>과 같다.

<표 3>의 결과와 같이 쌀음식을 '좋아하는 편이다'라고 응답한 학생이 전체의 52.2%에 이르고, '매우 좋아하는 편이다'라고 답한 학생이 전체의 25.9%나 된다. 이처럼 쌀음식에 대한 식습관은 좋아하는 학생이 78.1%로 '싫어하거나 그저 그렇다'라고 답한 학생 21.9%에 비하여 56.2%나 높게 나타났다.

초등 학생들의 성별에 따른 식습관을 전체 학생의 양상과 비교해 보면, 5학년 여

〈표 3〉 쌀음식에 대한 식습관

단위: 명(%)

항 목	5학년		6학년		계
	남	여	남	여	
싫어하는 편이다.	.	.	3( 0.8)	3( 0.8)	6( 0.4)
그저 그렇다.	66( 22.6)	61( 20.9)	77( 20.4)	85( 22.3)	289( 21.5)
좋아하는 편이다.	127( 43.2)	162( 55.5)	210( 55.9)	202( 53.0)	701( 52.2)
매우 좋아하는 편이다.	101( 34.2)	69( 23.6)	86( 22.9)	91( 23.9)	347( 25.9)
계	294(100.0)	292(100.0)	376(100.0)	381(100.0)	1,343(100.0)

학생과 6학년 남녀 학생은 전체 학생들의 응답과 유사한 양상을 보였으나 5학년 남학생들은 전체 학생들에 비해 '좋아하는 편이다'의 응답은 낮았고 '매우 좋아하는 편이다'의 반응은 높게 나타났다. 즉, 5학년 여학생이 23.6%, 6학년 남학생이 22.9%, 여학생이 23.9%인데 비하여 5학년 남학생은 34.2%로 조사되었다.

### (3) 쌀음식 시식 후 맛에 대한 생각

〈표 4〉는 초등 학생들의 쌀음식 시식 후 맛에 대한 생각이 어떠한가에 대하여 조사한 결과이다.

〈표 4〉 쌀음식 시식 후 맛에 대한 생각

단위: 명(%)

항 목	5학년		6학년		계
	남	여	남	여	
개운하다.	21( 7.2)	9( 3.1)	34( 9.0)	30( 7.9)	94( 7.0)
느끼하다.	6( 2.1)	·( 0.0)	12( 3.2)	·( 0.0)	18( 1.3)
담백하다.	187( 63.6)	202( 69.2)	198( 52.7)	252( 66.1)	839( 62.5)
평범하다.	80( 27.1)	81( 27.7)	132( 35.1)	99( 26.0)	392( 29.2)
계	294(100.0)	292(100.0)	376(100.0)	381(100.0)	1,343(100.0)

과반수 이상의 학생들이 62.5%가 '담백하다'고 답하였으며, 다음으로 '평범하다'고 답한 학생은 29.2%였고, 7.0%의 학생들은 '개운하다'고 답하였다. 그러나 1.3%의 학생만이 '느끼하다'고 답하였다.

학생들의 학년에 따른 차이를 살펴보면 5학년 여학생은 '담백하다'고 대답한 학생이 69.2%로 다른 학생들에 비해서 높은 비율을 보이고 있었고, 6학년 남학생은 52.7%로 다른 학년 학생들에 비해 '담백하다'고 답한 비율이 낮게 나타났다.



### 3) 쌀음식에 대한 기호도

쌀음식에 대한 기호도를 알아보기 위해 일상의 식생활 중에서 기호도와 관련되는 즐겨 먹는 간식, 음식을 시켜 먹는 횟수와 음식류, 외식 때 잘 가는 음식점과 음식 선택의 기준에 대하여 조사하였다.

#### (1) 초등 학생들이 즐겨 먹는 간식

초등 학생들이 즐겨 먹는 간식의 기호도에 대하여 조사한 결과는 <표 5>와 같다.

**<표 5> 초등 학생들이 즐겨 먹는 간식** 단위: 명(%)

항 목	학교 위치		성 별		전체
	강 남	강 북	남	여	
떡 류	57( 8.4)	76( 11.5)	67( 10.0)	66( 9.8)	133( 9.9)
빵 류	131( 19.3)	155( 23.4)	144( 21.5)	142( 21.1)	286( 21.3)
과자류	203( 29.9)	170( 25.6)	185( 27.6)	188( 27.9)	373( 27.8)
과일류	207( 30.4)	188( 28.3)	157( 23.4)	238( 35.4)	395( 29.4)
음료류	82( 12.0)	74( 11.2)	117( 17.5)	39( 5.8)	156( 11.6)
계	680(100.0)	663(100.0)	670(100.0)	673(100.0)	1,343(100.0)

초등 학생들이 즐겨 먹는 간식은 과일류(29.4%), 과자류(27.8%), 빵류(21.3%), 음료류(11.6%), 떡류(9.9%)의 순으로 나타나, 떡류의 비율이 가장 낮게 나타났다. 간식으로서 떡류의 비율이 낮은 것은 과일과 과자류 및 떡류에 비해 쉽게 접할 수 없는 데서 연유된다고 생각할 수 있다.

학교 위치에 따른 양상을 살펴보면 강남의 학생들은 과자·과일·음료류를 선호하는 학생이 전체의 72.3%인데 반하여 강북의 학생들은 강남보다 7.2% 낮은 65.1%의 비율을 보이고 있으며, 강남의 학생들은 간식으로서 떡류의 선호도가 가장 낮았지만, 강북의 학생들은 떡류의 비율(11.5%)이 음료류(11.2%)의 선호도가 낮은 것으로 나타났다.

성별에 따른 차이를 살펴보면 남학생들은 과자류(27.6%)를, 여학생들은 과일류(35.4%)를 가장 선호하는 것으로 나타났다.

#### (2) 가정에서 음식을 시켜 먹는 횟수와 음식류

초등 학생들의 가정에서 음식을 시켜 먹는 횟수에 관한 결과는 <표 6>과 같다.

음식을 시켜 먹는 횟수는 한 달에 1~2회가 50.2%, 거의 시켜 먹지 않는다가 25.2%, 1주일에 1~2회가 21.8%, 일주일에 3회 이상이 2.8%의 순으로 대부분의 가정에서는 한 달에 1~2회 정도 음식을 시켜 먹는 것으로 나타났다.

〈표 6〉 가정에서 음식을 시켜 먹는 횟수

단위: 명(%)

항목	학교 위치		어머니 연령		전체
	강남	강북	30~39세	40~49세	
일주일에 3회 이상	27( 4.0)	11( 1.7)	29( 5.0)	9( 1.2)	38( 2.8)
일주일에 1~2회	162( 23.8)	130( 19.6)	160( 27.8)	132( 17.2)	292( 21.8)
한 달에 1~2회	330( 48.5)	344( 51.9)	263( 45.6)	369( 48.1)	674( 50.2)
거의 시켜 먹지 않음	161( 23.7)	178( 26.8)	124( 21.6)	257( 33.5)	339( 25.2)
계	680(100.0)	663(100.0)	576(100.0)	767(100.0)	1,343(100.0)

학교 위치에 따른 차이를 살펴보면 강남 학생들의 가정에서는 1주일에 1~2회와 3회 이상 시켜 먹는 비율의 합이 24.6%인데 비해 3.2%가 높은 27.8%인데 비하여, 강북은 21.3%로 일주일 1~2회 이상 시켜 먹는 비율이 낮은 양상을 보이고 있었다.

어머니의 연령에 따른 차이를 살펴보면 1주일에 1~2회 이상 음식을 시켜 먹는 경우는 30~39세가 32.8%이고, 40~49세가 18.4%로 30~39세의 40~49세보다 14.4% 높은 비율을 나타내고 있었다. 반대로 한 달에 1~2회 또는 거의 시켜 먹지 않는 경우는 30~39세가 67.2%이고 40~49세가 81.6%로 40~49세의 30~39세보다 14.4% 높은 비율을 보이고 있었다.

가정에서 음식을 시켜 먹을 경우에 어떤 종류의 음식을 시켜 먹는지에 대한 질문의 응답 결과는 〈표 7〉과 같다.

〈표 7〉 가정에서 시켜 먹는 음식의 종류

단위: 명(%)

항 목	어머니 성장지				계
	농 촌	어 촌	산 촌	도 시	
쌀음식류	21( 5.3)	1( 2.7)	·( 0.0)	25( 2.8)	47( 3.5)
면 류	186( 46.6)	16( 43.3)	9( 32.1)	406( 46.2)	617( 45.9)
빵 류	·( 0.0)	·( 0.0)	·( 0.0)	15( 1.7)	15( 1.1)
피 자	69( 17.3)	8( 21.6)	5( 17.9)	186( 21.2)	268( 20.0)
육 류	123( 30.8)	12( 32.4)	14( 50.0)	247( 28.1)	396( 29.5)
계	399(100.0)	37(100.0)	28(100.0)	879(100.0)	1,343(100.0)

제시된 음식류 중 비율이 높은 음식으로는 면류(45.9%), 육류(29.5%), 피자(20.0%)의 순이었고, 비율이 낮은 음식으로는 빵류(1.1%), 쌀음식류(3.5%) 순이었다.

어머니의 성장지에 따른 시켜 먹는 음식류의 선호도를 전체의 양상과 비교해 보면 농촌에서 성장한 어머니는 쌀음식류를 전체 비율 3.5%보다 1.8%가 높게 나타나 5.3%의 높은 비율을 보이고 있었고, 면류는 농·어촌 및 도시가 전체 비율과 비슷하나 산촌은 13.8%가 낮게 나타나 32.1%의 낮은 비율을 보이고 있다. 특이한 것은 산

촌이 성장지인 어머니의 경우 육류가 전체 29.5%보다 20.5% 높게 나타나 50.0%의 비율을 보이고 있다.

이러한 현상은 성장기에 형성된 어머니의 식습관이 가족의 식생활에 영향을 주고 있는 것으로 추측되었다.

### (3) 외식시 선택하는 음식점

현대 사회는 국민소득의 증대와 소비의식의 변화, 여성의 사회 참여 증가, 사회의 레저 지향화 등의 많은 요인으로 외식이 빠르게 번창하고 있다.

외식 때 잘 가는 음식점이 어디냐는 질문에 대한 집계는 <표 8>과 같다.

**<표 8> 외식 때 잘 가는 음식점** 단위 : 명(%)

항 목	어머니 연령				계
	30~34세	35~39세	40~44세	45~49세	
한식당	17( 37.0)	261( 49.2)	366( 55.0)	61( 60.4)	705( 52.5)
양식당	12( 26.1)	135( 25.5)	129( 19.4)	15( 14.9)	291( 21.7)
일식당	4( 8.7)	54( 10.2)	70( 10.5)	11( 10.9)	139( 10.3)
중국집	6( 13.0)	48( 9.1)	57( 8.5)	7( 6.9)	118( 8.8)
피자점	7( 15.2)	32( 6.0)	44( 6.6)	7( 6.9)	90( 6.7)
계	46(100.0)	530(100.0)	666(100.0)	101(100.0)	1,343(100.0)

전체적으로 과반수 이상(52.5%)의 가정이 한식당을 이용한다고 답하였으며, 다음으로 양식당(21.7%), 일식당(10.3%), 중국집(8.8%), 피자점(6.7%)의 순으로 조사되었다.

조사대상자들의 어머니 연령에 따른 차이를 살펴보면 한식당은 30대(39.4%)보다 40대(60.6%)가, 양식당은 40대(49.5%)보다 30대(50.5%)가 더 높은 비율을 보이고 있었으며, 피자점에 대한 비율은 30대 초반(30~40세)이 전체 비율 6.7%보다 2.3배나 높은 15.2%의 비율을 보이고 있다.

이것은 최근 들어 우리 나라 사람들의 음식에 대한 선호도가 달라지고 있음을 말해 주고 있다고 볼 수 있었다.

외식과 관련하여 초등 학생들이 밖에 나가 식사할 때 음식을 선택하는 기준에 대한 조사 결과는 <표 9>와 같다.

과반수 이상의 많은 학생들이(75.9%) 맛을 음식 선택의 기준이라고 꼽았으며 다음으로 영양가라고 답한 학생이 16.0%이고, 음식의 모양과 색깔, 크기는 5% 미만의 낮은 비율을 나타내고 있었다.

〈표 9〉 초등 학생들의 음식 선택의 기준

단위: 명(%)

음식 선택의 기준	학교 위치		성 별		계
	강 남	강 북	남	여	
모 양	25( 3.7)	19( 2.9)	21( 3.1)	23( 3.4)	44( 3.3)
색 깔	24( 3.5)	4( 0.6)	10( 1.5)	18( 2.7)	28( 2.1)
양	13( 1.9)	24( 3.6)	28( 4.2)	9( 1.3)	37( 2.7)
영양가	113( 16.6)	102( 15.4)	120( 17.9)	95( 14.1)	215( 16.0)
맛	505( 74.3)	514( 77.5)	491( 73.3)	528( 78.1)	1,019( 75.9)
계	680(100.0)	663(100.0)	670(100.0)	673(100.0)	1,343(100.0)

음식 선택의 기준을 학교 위치와 성별에 따라 살펴보면, 학교 위치와 성별에 관계 없이 모두 맛을 첫째, 영양가를 둘째로 꼽고 있었으나 셋째 기준은 학교 위치와 성별에 따라 차이를 보이고 있었다. 즉 강남 학생은 음식의 모양을, 강북 학생은 음식의 양을, 그리고 남학생은 음식의 양을, 여학생은 음식의 모양을 세 번째 기준이라고 응답하였다.

이는 쌀의 소비를 늘리려면 쌀음식의 맛을 개선하기 위한 노력과 쌀의 영양가에 관한 의도적인 교육의 필요성을 암시하고 있음을 말해 주고 있었다.

#### 4) 쌀에 대한 이해 및 쌀 문제에 관한 인식

본 연구의 잠재적 목적과 관련하여 초등 학생들의 쌀에 대한 이해와 쌀 문제에 관한 의식이 어떠한지를 알아보기 위하여 쌀의 생산 방법, 쌀의 주요 영양소와 체내에서 하는 일, 우리 나라의 쌀 생산 현황, 쌀 소비량이 줄어드는 문제에 대한 의견과 쌀 소비를 늘리기 위해 노력해야 하는 이유를 조사하였다.

##### (1) 초등 학생들이 생각하는 쌀 생산 방법

초등 학생들이 생각하는 쌀 생산 방법에 관한 조사 결과는 〈표 10〉과 같다.

전체적으로 91.9%의 많은 학생들이 쌀은 논농사로 생산한다는 사실을 알고 있는 것으로 조사되었다. 그러나 밭농사로 생산한다는 학생이 7.5%이고, 공장에서 생산한다는 학생이 0.4%, 비닐하우스 재배로 생산한다는 학생이 0.2% 등 쌀의 생산 방법을 잘못 알고 있는 학생이 무려 8.1%나 조사되었다.

학년대에 따라 쌀의 생산 방법에 대한 이해가 어떠한가를 살펴보면, 쌀의 생산 방법을 잘못 알고 있는 학생의 비율이 5학년은 11.2%이고, 6학년은 5.7%로 나타났다. 벼의 생산 방법을 잘못 알고 있는 학생의 비율이 6학년보다 5학년이 5.5%나 높다. 5학년과 6학년의 격차가 큰 것으로 미루어 초등 학교 전학년을 대상으로 한 조사라고 추측해 보면 더욱 많은 차이가 있을 것으로 사료된다.

〈표 10〉 쌀 생산 방법 단위: 명(%)

생산 방법	학교 위치		학 년		계
	강 남	강 북	5학년	6학년	
공장에서 제조한다.	6( 0.9)	·( 0.0)	3( 0.5)	3( 0.4)	6( 0.4)
논농사로 생산한다.	630( 92.7)	604( 91.1)	520( 88.8)	714( 94.3)	1,234( 91.9)
밭농사로 생산한다.	41( 6.0)	59( 8.9)	60( 10.2)	40( 5.3)	100( 7.5)
비닐하우스 재배로 생산한다.	3( 0.4)	·( 0.0)	3( 0.5)	·( 0.0)	3( 0.2)
계	680(100.0)	663(100.0)	586(100.0)	757(100.0)	1,343(100.0)

(2) 쌀의 주요 영양소 및 인체내 기능

쌀의 주요 영양소가 무엇인가에 대한 초등 학생들의 대답은 〈표 11〉과 같다.

〈표 11〉 쌀의 주요 영양소 단위: 명(%)

항 목	학 년		성 별		계
	5학년	6학년	남	여	
지 방	22( 3.8)	6( 0.8)	15( 2.2)	13( 1.9)	28( 2.1)
단 백 질	254( 43.3)	202( 26.7)	234( 34.9)	222( 33.0)	456( 34.0)
무 기 질	61( 10.4)	68( 9.0)	71( 10.6)	58( 8.6)	129( 9.6)
탄수화물	249( 42.5)	481( 63.5)	350( 52.3)	380( 56.5)	730( 54.3)
계	586(100.0)	757(100.0)	670(100.0)	673(100.0)	1,343(100.0)

과반수 이상(54.3%)의 학생들이 쌀의 주요 영양소가 탄수화물임을 답하였으나 잘못 알고 있는 학생이 무려 45.7%나 되었다.

쌀의 주요 영양소에 대한 이해를 학년과 성별에 따라 비교해 보면 6학년은 과반수 이상인 63.5%의 학생이 바르게 알고 있었으나 5학년은 반대로 과반수 이상의 (56.7%) 학생들이 잘못 알고 있는 것으로 나타났다.

성별에 따른 차이를 살펴보면 남녀 모두 전체적인 양상과 심한 차이는 없었으나 쌀의 주요 영양소에 대한 이해가 여학생이(56.5%) 남학생(52.3%)보다 4.2%의 높은 비율을 나타내고 있다.

그리고 쌀의 주요 영양소인 탄수화물이 우리 몸 안에서 어떤 일을 하는지에 대한 초등 학생들의 응답은 〈표 12〉와 같다.

쌀의 주요 영양소인 탄수화물은 체내에서 힘을 내고 체온을 유지시키는 일을 한다. 이러한 사실을 과반수 이상(61.8%)의 학생들은 이해하고 있는 것으로 나타났다.

〈표 12〉 쌀의 주요 영양소의 인체기능 단위 : 명(%)

항 목	학 년		계
	5학년	6학년	
피와 살을 만든다.	84( 14.3)	119( 15.7)	203( 15.0)
피부를 곱게 한다.	12( 2.1)	11( 1.4)	23( 1.7)
뼈와 이를 튼튼하게 한다.	123( 21.0)	164( 21.7)	287( 21.4)
힘을 내고, 체온을 유지시킨다.	367( 62.6)	463( 61.2)	830( 61.8)
계	586(100.0)	757(100.0)	1,343(100.0)

쌀의 주요 영양소가 체내에서 하는 일에 대한 차이는 5·6학년 모두 전체 학생들의 대답과 유사한 양상을 보이고 있었다.

### (3) 우리 나라의 쌀 수급 상황

우리 나라의 쌀 수급 상황에 대하여 초등 학생들이 바르게 알고 있는가를 조사한 결과는 〈표 13〉과 같다.

〈표 13〉 우리 나라의 쌀 수급 상황 단위 : 명(%)

항 목	학 년		계
	5학년	6학년	
자급자족에 적당하다.	226( 38.6)	232( 30.6)	458( 34.1)
자급자족하고 남는다.	242( 41.3)	332( 43.9)	574( 42.8)
외국에서 조금 수입한다.	80( 13.6)	95( 12.6)	175( 13.0)
외국에서 많이 수입한다.	38( 6.5)	98( 12.9)	136( 10.1)
계	586(100.0)	757(100.0)	1,343(100.0)

현재 우리 나라는 쌀 생산에 비해 쌀 소비량의 현저한 감소로 쌀의 재고량이 늘어남에 따라 정부에서는 쌀 처리에 관한 여러 가지 정책을 내놓고 있는 실정임에도 불구하고 초등 학생들의 과반수 이상(57.2%)이 우리 나라의 쌀 생산 상황을 잘못 알고 있는 것으로 조사되었다. 즉 우리 나라의 쌀 생산 상황은 '자급자족하고 남는다'고 답한 학생은 42.8%이고, 나머지 57.2%의 학생들은 '자급자족에 적당하다(34.1%), '외국에서 조금 수입한다'(13.0%), 외국에서 많이 수입한다'(10.1%)라고 답하였다.

이를 학년에 따른 차이를 살펴보면 우리 나라의 쌀 생산 상황을 바르게 알고 있는 학생이 6학년은 43.9%이고, 5학년은 41.3%로 5학년이 6학년보다 2.6% 낮은 비율을 보이고 있다. 이러한 결과는 초등 전학년을 대상으로 조사할 경우 잘못 알고 있는 학생의 비율이 더 높아질 것으로 사료된다.

(4) 쌀 소비량의 감소에 대한 의견

최근 들어 쌀 소비량이 현저히 줄어드는 문제에 대한 초등 학생들의 의견은 <표 14>와 같다.

<표 14> 쌀 소비량 감소에 대한 의견 단위 : 명(%)

항 목	학 년		계
	5학년	6학년	
쌀 소비를 더 줄이기 위해 노력해야 한다.	59( 10.1)	47( 6.2)	106( 7.9)
쌀 소비를 늘리기 위해 노력해야 한다.	415( 70.8)	572( 75.6)	987( 73.5)
쌀 소비를 의도적으로 늘릴 필요가 없다.	61( 10.4)	106( 14.0)	167( 12.4)
쌀 소비가 늘거나 주는 일에 관심이 없다.	51( 8.7)	32( 4.2)	83( 6.2)
계	586(100.0)	757(100.0)	1,343(100.0)

조사대상자의 대부분은(73.5%) 쌀 소비를 늘리기 위해 노력해야 한다고 답하였다. 그러나 비록 12.4%의 낮은 비율이지만 쌀 소비를 의도적으로 늘릴 필요가 없다고 답하였으며, 6.2%의 학생들은 쌀 소비가 늘거나 주는 일에 관심이 없다고 답하였다.

이 문제에 대하여 학년에 따른 차이를 살펴보면 ‘쌀 소비를 늘리기 위해 노력해야 한다’는 의견에서 6학년이 5학년에 비하여 4.8%의 높은 비율을 나타내고 있다.

그리고 쌀 소비를 늘리기 위해 노력해야 한다고 답한 학생들(987명)이 왜 그렇게 생각하는가에 대한 조사 결과는 <표 15>와 같다.

<표 15> 쌀 소비를 늘리기 위해 노력해야 하는 이유 단위 : 명(%)

항 목	학 년		계
	5학년	6학년	
조상 대대로 먹어온 식품이기 때문에	205( 49.4)	273( 47.7)	478( 48.4)
서양식 식생활을 방지하기 위해서	80( 19.3)	108( 18.9)	188( 19.0)
쌀농가의 수익을 보장해 주기 위해서	117( 28.19)	151( 26.4)	268( 27.2)
외화를 절약하기 위해서	13( 3.1)	40( 7.0)	53( 5.4)
계	415(100.0)	572(100.0)	987(100.0)

<표 15>에 나타난 바와 같이 쌀 소비를 늘리기 위해 노력하는 이유에 대하여 초등 학생들은 첫 번째로 쌀은 조상 대대로 먹어온 식품이기 때문이라고 답했으며, 다음으로 쌀농가의 수익을 보장해 주기 위해서라고 꼽았다.

이를 학년에 따른 차이를 살펴보면 5·6학년 모두 전체 학생들의 대답과 유사한 양상을 보이고 있다.

쌀 소비를 늘리기 위해서는 초등 학생을 대상으로 쌀이 우리 나라 경제에 미치는 영향과 쌀농가의 수익에 관한 내용을 중심으로 한 의도적인 교육의 필요성을 절감하게 하였다.

#### IV. 요약 및 제언

본 조사연구의 목적은 식습관이 형성되는 시기의 초등 학생을 대상으로 쌀음식의 인지도와 기호도 및 쌀에 대한 의식을 분석하여 농가 소득과 직결되는 쌀음식의 개발, 조리 방법의 개선, 쌀 관련 교육에 필요한 기초 자료를 제시하고자 하였다.

이를 위하여 서울시내에 소재하는 초등 350개교에서 1,343명의 학생을 대상으로 설문조사를 통하여 분석 자료를 얻었다. 조사대상 학생의 성별은 남학생 670명(49.9%), 여학생 673명(50.1%)이었고, 학교의 위치는 강남이 680명(50.6%), 강북이 663명(49.4%)이었으며, 학년은 5학년이 586명(43.6%), 6학년이 757명(56.4%)이었다.

쌀음식에 대한 인지도에서는 제시한 39종의 쌀 음식 중 이름을 알고 있는 정도가 평균 65.4%였고, 먹어본 경험이 있는 학생은 평균 57.6%였으며, 쌀음식에 대한 식습관은 과반수 이상(52.2%)의 학생이 좋아하는 편이라고 답했고, 쌀음식에 대한 느낌을 담백하다고 대답한 학생이 62.5%로 높은 비율을 나타내고 있었다. 그러나 밥류의 밥경단, 떡류의 무떡과 증편, 과자류의 쌀다식, 부꾸미 등 기타류의 전통 쌀음식에 대해서는 알고 있는 정도와 먹어본 경험이 20% 미만인 것으로 나타났다.

쌀음식에 대한 기호도에서는 초등 학생들이 즐겨 먹는 간식에 있어 떡류는 과일류(29.4%)나 과자류(27.8%)에 비해 훨씬 낮은 9.9%의 비율을 보이고 있었으며, 가정에서 음식을 시켜 먹을 경우에도 쌀음식류는 3.5%인데 반하여 면류(45.9%), 육류(29.5%), 피자(20.0%)는 높은 비율을 보이고 있었다. 그러나 외식 때 잘 가는 음식점에 대해서는 과반수 이상(52.5%)의 학생들이 한식당이라고 답했으며, 외식 때 음식 선택의 기준은 첫째가 맛(75.9%), 둘째가 영양가(16.0%)인 것으로 나타났다.

쌀에 대한 이해와 쌀 문제에 관한 의식에서는 쌀의 생산 방법에 대해 91.9%의 학생들이, 쌀의 주요 영양소는 54.3%의 학생들이, 쌀의 주요 영양소가 체내에서 하는 일에 대해서는 61.8%가 바르게 알고 있었다. 그러나 우리 나라의 쌀 생산 상황에 대해서는 57.2%의 학생들이 잘못 알고 있었다.

쌀 소비에 관해서는 73.5%의 학생들이 쌀 소비를 늘리기 위해 노력해야 한다고 응답하였으며, 그 이유를 쌀농가의 수익 보장(27.2%)보다는 조상 대대로 먹어온 식품(48.4%)이라는 점을 더 강조하고 있었다.

본 연구 결과를 근거로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 초등 학생들의 쌀음식에 대한 인지도를 높이기 위해서는 쌀의 문화적 가치와 함께 영양학적 가치에 연관된 쌀 관련 교육프로그램을 개발하여 학교 현장에 적



용하려는 노력이 필요하겠다.

둘째, 초등 학생들의 쌀음식에 대한 기호도를 높이기 위해서는 어린이들의 욕구를 충족시켜 줄 수 있도록 다양한 쌀음식의 개발과 조리 방법의 개선에 관한 연구가 지속적으로 이루어져야 하며 특히 쌀다식, 쌀약과, 쌀파배기, 쌀전병 등 우리의 전통 과자류를 언제, 어느 곳에서나 손쉽게 구입해 먹을 수 있는 방법이 모색되어야 하겠다.

셋째, 우리 나라의 쌀 생산과 쌀 소비량의 감소 현황 및 이것이 농촌 경제에 미치는 악영향을 초등 학생은 물론 학부모에게까지 홍보하는 등 쌀 소비를 촉진하기 위한 노력이 국가적 차원에서 전개되어야 하겠다.

### 참고문헌

1. 太田保夫, 李鍾薰 공저(1997) : 벼와 쌀의 지혜, 서울 : 한국방송대학교 출판부, pp.2-10.
2. 농촌진흥청(www.rda.to.kr), 쌀과 식생활(등록번호 11-1390000-001062-01), 농촌진흥청 기술지원국, 2001. p.15.
3. 농촌진흥청(www.rda.to.kr), 쌀과 식생활(등록번호 11-1390000-001062-01), 농촌진흥청 기술지원국, 2001. p.16.
4. 농촌진흥청(www.rda.go.kr), 쌀의 멋과 맛(등록번호 11-1390000-000987-01), 농촌진흥청 기술지원국, 2000. p.12.
5. 「세계일보」, 2002년 1월 31일자 2면.
6. 「조선일보」, 2002년 4월 18일자 19면.
7. 「대한일보」, 2002년 4월 19일자 1면.
8. 「한국일보」, 2002년 7월 25일자 1면.
9. 조재영 외 3인 공저(1997) : 新稿 作物學概要, 서울 : 향문사, pp.20-21.
10. 농촌진흥청 (2001) : 쌀요리(등록번호 11-1390000-001079-14), pp.37-102.
11. 전라남도농업기술원 (2001) : 쌀이야기, 전남농업기술원 농촌지원과, pp.26-59.
12. 김혜경 (1996) : “울산지역 대학생의 패스트푸드 이용 실태에 관한 연구”, 한국식생활문화학회지, 제11권 제1호, pp.131-141.
13. 이진실 (1997) : “초등학생의 떡의 섭취실태 및 기호도에 관한 연구”, 한국식생활문화학회지, 제12권 제3호, pp.323-329.