

향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구

민 계 홍

전주대학교 문화관광학부 전임강사

A Study on the Recognition and Preference for Traditional Foods of University Student in Jeonla-Buk Area

Kye-Hong Min

Department of Cultural Tourism, Jeonju University

ABSTRACT

This study has an aim to understand correctly and to interest in local food through making a survey of the university students related to food and cook living in Jeonju-si about the preferable local food and standard of selection, and through investigating and studying the university students' preference and identification of local food dividing the province into six 'si' and eight 'gun', and to utilize them as a basic materials of local food investigating the university students' consciousness on popularization.

Researching the widely known food of the 23 kinds of 8 classes, the students entering in the 1st and the 2nd, 3rd and the 4th grade liked Jeonjubimbap of rice meal, kongnamulgukbap of rice meal and soup, chueotang of soup, aguijjim of steamed dish of eojuuk of gruel in order.

From these results, there should be many chances to taste various foods at home as well as outside it to make the university students in Jeonbuk province have the educational chances, knowledges and chances about local foods, and habits to eat the food made in Jeonbuk province. And all of us should work hard to put in an advertise local foods positively, to develop the foods harmonizing the young person's appetites, and to succeed our food culture with processed foods.

Key words : traditional foods, recognition, preference, university student.

I. 서 론

음식을 보면 그 문화를 알 수 있다는 말과 같이 음식은 인간생활에 있어서 가장 밀접한 관계를 가지고 있다. 오늘날 가장 보편적으로 쓰이고 있는 식담(食談)에 '한 해 농사

는 장맛에 있다'는 그 집의 장맛이나 된장맛을 보고 일꾼들이 모여 들었으며¹⁾ 맛난 음식을 만드는데 기본이 되는 조미료는 장류즉, 간장, 된장, 고추장이며 맛을 중요시하는 풍습으로 생활 문화가 발전해 왔다. 음식은 인간의 생활과 환경 그리고 사회의 변화에 따라 그 형태와 질이 다소 변질될 수 있으나 우리가 소중히 생각하는 향토음식만은 시대의 변화에도 불구하고 계승되어온 것은 그 만큼 우리의 생활 속에 뿌리내려진 고귀한 음식이라는 의미일 것이다. 우리나라의 향토음식은 지방마다 다르겠지만 우리 민족의 고유한 음식으로서 우리 민족의 얼굴이라 할 수 있다. 음식문화의 형성은 그 민족이 처한 지리·기후·풍토 등의 자연환경과 정치·경제·사회적 여건에 따라 서로 다르게 형성된다. 따라서 한 나라의 식문화는 바로 그 민족이 걸어온 발자취이며, 삶의 흔적이다.²⁾

최근 식생활의 서구화로 변화되어 가고 있는 전라북도의 향토음식을 재조명해 보고 대학생들의 향토음식에 대한 선호도를 조사 연구해 보면 그 지역의 음식문화를 이해할 수 있을 것이다. 전북지역의 향토음식은 다른 지역과 비교해 볼 때 특별한 음식이 많은 편인데 지금까지 전북지역의 향토음식에 대한 연구 보고서는 찾아보기 드문 실정이다.

이에 본 연구는 향토음식에 대하여 전북 지역에 거주하고 있는 대학생을 대상으로 6개의 시와 8개의 군으로 나누어 그 지방의 향토음식에 대해 얼마나 알고 있는지에 대해 조사하고 기호도와 현존하는 향토음식에는 어떠한 것들이 있는가를 조사하고 고유 향토음식의 틀을 수립하여 음식문화를 재정립하기 위한 기초자료로 활용하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 향토음식의 개념

향토음식이란 그 지방에서 생산되는 재료를 그 지방의 조리법으로 조리하여 과거로부터 그 지방 사람들이 먹어온 것으로 현재에도 그 지방 사람들이 먹고 있는 것이라 할 수 있다.³⁾

그러나 향토음식이라는 개념은 학술적인 정의는 없지만 그 명칭에서 알 수 있는 것과 같이 식재료가 그 지방에서 생산되는 특산재료를 사용해야 하며 그 지방의 조리법으로 옛날부터 그 지방 사람들이 즐겨 먹고 있는 음식이라고 이해되며, 일반적인 전통음식 개념보다 협의의 개념이라 하겠다.⁴⁾

향토음식은 다음과 같은 의미에서 그 의의를 찾아볼 수 있다.

첫째, 그 지방에서만 생산되는 특산재료를 사용, 그것에 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식이어야 한다. 그 지역이외에 다른 곳에서는 그 음식을 찾아보기가 쉽지 않아야 한다.

즉, 향토음식은 불특정 다수에 의하여 그 고장의 특유한 식습관, 재료, 조리 비법 등이 함축되어 있는 경우가 많기 때문에 강한 지역적 특징을 가지고 있어야 한다.⁵⁾

둘째, 각지 어디에나 있는 흔한 재료를 사용하더라도 조상들의 생활형태, 기후 풍토 등 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 타 지방과 차별적으로 발전한 가공 기술을 이용하여 발전시킨 음식이어야 한다.

셋째, 옛날부터 그 지방 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해져오는 음식이어야 한다. 즉, 그 고장 사람들의 사고방식과 생활양식에 따른 여러 가지 문화적 행사를 바탕으로 발달해 온 음식문화이다.

2. 전북 지역 향토음식에 대한 현황

1) 전북 지역의 특성

전라북도도는 한반도의 서남부에 위치하고 있으며 동은 경상남·북도, 남은 전라남도, 북은 충청남·북도와 인접하고 서부는 서해에 면하고 있으며 총면적은 약 8,050㎢이다. 기온은 더울 때(7월~8월)가 섭씨 35℃, 추울 때(12월~1월)는 영하 18℃까지 내려가지만 관광에 적합한 계절은 향토음식을 체험하기에는 봄·가을이라고 할 수 있다.⁶⁾

역사적 특성으로는 삼한시대에는 대부분 땅이 마한에 속했고 백제시대에 와서는 백제역사의 주무대가 되었다. 후백제 건국이 완산(전주)에 도읍을 정했으나 고려에 망하고 나서 강남도라 칭하게 되었다. 1018년에 전라도가 된 후 조선시대 잠시 광남도라 불렀으나 그 후 계속 전라도란 이름으로 남게 되었으며, 1896년에 행정개편에 따라 전라북도가 되었다.⁷⁾

2) 전북지역 향토음식의 특성

기름진 호남평야의 풍부한 곡식과 각종 해산물, 산채 등 다른 지방에 비해 산물이 많아 음식의 종류가 다양하며, 음식에 대한 정성이 유별나고 사치스러운 편이다. 특히 전주는 조선왕조 전주 이씨의 본관이 되고 고을마다 부유한 토반들이 대를 이어 살았으므로 좋은 음식을 가정에서 대대로 전수하여 풍류와 맛에 있어 개성과 맛먹는 고장이라 할 수 있다.

상차림은 음식의 가짓수가 전국에서 단연 제일로 상위에 가득 차리므로 처음 방문한 외지 사람들은 매우 놀라게 되며 기르는 방법이 독특한 콩나물과 고추장의 맛이 좋다.

3) 전라북도 향토음식의 종류

(1) 주식류

① 밥류: 한국인의 주식은 밥이다. 밥은 한자어로 '반(飯)' 이라 하고, 일반 어른에게는 '진지', 왕이나 왕비 등 왕실의 어른에게는 '수라'라 칭하였으며 쌀밥이 많았다. 전주비빔밥, 콩나물국밥, 표고 버섯덮밥, 오곡돌솥밥, 한정식, 산채비빔밥, 구이보리밥 등이 있다.

② 죽류: 죽은 곡물의 낱알을 그대로 또는 가루로 하여 물을 많이 넣어 오랫동안 끓여서 완전히 소화시킨 유동식을 일컫는다.⁸⁾ 피문어죽, 깨죽, 오누이죽, 대추죽, 합자죽, 백합죽, 어죽, 백숙 등이 있다.

③ 면류: 한자로는 '면(麵)' 또는 '면자(麵子)' 라고 부르는 국수에는 크게 손국수와 건국수로 분류하였다.⁹⁾ 냉국수, 고동칼국수, 도토리칼국수, 마칼국수, 다슬기수제비 등이 있다.

(2) 부식류

① 국: 국은 국물이 많은 것을 말하며 머우깨국, 시래기국, 선지국 등이 있다.

② 탕: 탕은 건더기와 국물이 거의 같거나 건더기가 국물보다 약간 적은 것을 말한다.¹⁰⁾ 추어탕, 메기 탕, 오모가리탕, 미나리복탕, 가물치십전대보탕, 민물매운탕, 쏘가리매운탕, 참게탕, 소머리탕, 용궁 탕, 소아새탕, 아귀탕, 썩탕, 운암매운탕, 소아새탕 등이 있다.

③ 구이: 구이는 재료를 석쇠에 얹어서 직접 굽는 구이와 변철을 달구어서 굽는 간접구이 방법이 있고 풍천장어구이, 숯불불고기, 산돼지고기구이, 생갈비구이, 한방오리불고기, 인삼생불고기, 고산한우구이 더덕구이 등이 있다.

④ 찜: 찜은 각종 수조육류, 어패류를 조미하여 김을 올려 찌거나 증탕을 하여 익힌 찬물요리의 하나이다.¹¹⁾ 홍어찜, 애저찜, 아귀찜, 붕어찜, 갈비찜, 대하찜, 생선찜, 청둥오리찜, 참붕어찜 등이 있다.

⑤ 적류: 적(炙)은 육류, 채소, 버섯 등을 양념하여 대꼬치에 꿰어 구운 것이다.¹²⁾ 생치첩산적, 송이 산적 등이 있다.

⑥ 회: 회(膾)는 육류, 어패류를 날로 익혀서 초간장, 겨자집, 소금기름 등에 찍어 먹는 음식이다. 홍어회, 고막회, 우어회, 미꾸라지숙회, 소고기육회 등이 있다.

(3) 저장식품류

① 김치류: 채소류를 절여서 저장 발효시킨 음식으로 고들빼기김치, 배추포기김치, 겉들김치, 굴깍두기, 목장아찌 등이 있다.

② 젓갈류: 어패류를 소금에 절여서 염장하여 만드는 저장식품이다.¹³⁾ 대구아가미젓, 황석어젓, 멸치젓, 갈치젓, 가재미젓, 뱀멍이젓 등이 있다.

(4) 떡류

〈표 1〉 시·군별 향토음식의 종류와 특산물

구 분	향토음식의 종류	특산물	전통주와 음료
전주시	비빔밥, 콩나물국밥, 한정식, 들술밥	오미자, 독활, 배	이강주 (무형문화재 제6호)
군산시	생선회, 쇠고기쟁반, 생선찜, 꽃게장, 백반, 아구탕, 아구찜	흰참쌀, 보리쌀, 들녘쌀, 나포배, 팽이버섯, 마른꽃새우, 참조기, 대하, 울외장아찌, 김치	청하, 인삼주, 이미주
익산시	생선찜, 우어회, 가물치십전, 대보탕, 매기탕, 생갈비구이, 참깨탕	참외, 고구마, 느타리버섯, 황토우(쇠고기), 가물치엑기스, 유과, 강정	옛향소주, 보배20, 영지차, 칩차
정읍시	산채정식, 붕어찜, 게장백반, 산채비빔밥, 산채정식, 표고버섯덮밥	정읍고추, 참외, 장아찌(참외, 고추잎, 감, 깻잎), 참쌀, 흑미, 현미유, 단무지, 오복채, 찌금장, 당면	정읍약주, 치커리차
남원시	갈비찜, 백숙, 닭요리, 지리산산채정식, 추어탕, 미꾸라지숙회, 한방오리불고기	춘향골돼지고기, 토마토, 딸기, 배, 오이, 금강반, 목제품, 제기, 질그릇	춘향주, 전통맛식혜
김제시	청둥오리찜, 산채백반, 백합, 한정식, 도토리칼국수	지평선쌀, 광활감자, 원평배, 백구포도, 금산감식초, 딸기, 파프리카	송주, 송순주(무형문화재 제6호)
완주군	화산순두부찌개백반, 참붕어찜, 도토리묵, 산채백반, 구이보리밥, 고산한우고기구이	봉동생강, 경천대추, 삼례딸기, 비봉수박, 봉동포도, 이서배, 고산감식초, 동상감식초	청주, 맥주, 송죽오곡주
진안군	참붕어찜, 더덕구이, 도라지김치, 산채백반, 애저찜, 목장아찌	더덕, 표고버섯, 팽이버섯, 씨없는꽃감, 흑미, 흑돼지, 흑염소, 김치류, 전통유과	
무주군	민물매운탕, 산채정식, 어죽, 마갈국수	사과, 고추, 마늘, 오미자, 옥수수, 호도, 포도, 표고버섯, 녹두	머루주
장수군	쏘가리탕, 용봉탕, 속탕, 소머리탕, 인삼생불고기	사과, 오미자, 토종돼지, 가시오가피, 장수흑보, 석기그릇	
임실군	소고기육회, 붕어찜, 빙어튀김, 운암매운탕	땅두릅, 배, 청정오이, 고추, 작약, 치즈, 김치, 한과	
순창군	전통한정식, 다슬기수제비, 유과	오이, 매실, 밤호박, 한봉골, 전통고추장, 한과, 장아찌, 감식초	
고창군	풍천장어요리, 산채정식, 오리약찜, 굴비백반	수박, 무, 배, 명품 황토쌀, 느타리버섯, 도토리묵가루, 참기름, 작살차	북분자주
부안군	백합죽, 민물매운탕, 소하세탕, 오플계약숙	계화쌀, 부안김, 동진감자, 곰소젓갈, 마늘된장, 매주, 간장, 청국장, 시레기추어탕	변산 팔선주

자료 : 한복진(2001), 전북향토음식의 관광상품화 연구, 전주시, p.43.

〈표 2〉 전북지역의 향토음식의 특징

음식명	유래와 특징
비빔밥 (전주)	예부터 모자라는 식량(밥)에 보탬이 되기 위한 수단으로 채소를 섞어 먹었다는 기록도 있으며, 동국세시기(東國歲時記)에는 한해가 저무는 그믐날 저녁이나 제사를 지내고 나면 남은 음식을 버리지 않기 위해 채소와 비벼서 먹은 것이 유래라고도 한다. 전주비빔밥에는 갖가지 나물과 고기 등 20여 가지의 재료가 들어가며 밥을 지을 때 양지머리 육수를 부어 뜸을 들이고 오래 묵은 고추장과 간장으로 나물을 무친다.
콩나물 국밥 (전주)	콩은 시경(詩經)에 숙(菽)이라고 했다. 1910년대 이후부터 조선무쌍신식요리제법은 콩나물, 된장, 두부에 명태나 북어를 넣고 끓인 콩나물국이 콩으로 만든 세 가지가 들어갔다고 해서 삼태탕(三太湯)이라고 소개했다. 떡배기에 밥을 조금 담고 콩나물을 가득 부어 새우젓으로 간을 하여 끓인다. 이때 그 위에 계란을 깨뜨려 넣고 깨소금과 고춧가루를 뿌린다.
풍천 장어 구이 (고창)	고창의 선운산은 백제 위덕왕 때 검단대사가 창건한 선운사가 자리하고 있다. 이 선운사의 3대 별미는 한국의 맛을 대표하는 북분자술, 작설차, 풍천장어이다. 고추장과 고춧가루 등을 장어뼈를 푹 곤 국물에 넣어 양념장과 함께 불에 오래 구워 익히는데 양념간장은 다시마국물, 간장, 청주, 설탕, 고추장을 넣어 만들고 불은 숯불을 사용해야 냄새와 맛이 있다.
추어탕 (남원)	양사불기(陽事不起)에 좋다는 미꾸라지는 추어탕과 숙회를 만드는데 문헌에 다산방(茶山方)과 오주연문장전산고에는 추두부탕이란 이름으로 나오는데 싱싱한 미꾸라지를 소금을 뿌려 때와 흙을 토해 내고 생강을 넣고 두 시간여를 푹 삶은 뒤 삶은 미꾸라지를 건져 머리와 뼈를 추려내 곱게 다진다. 들깨, 된장, 참깨, 시래기, 배추, 마늘, 파 등의 양념을 넣고 끓인다.
어북 쟁반 (군산)	어북쟁반은 쇠고기쟁반이라고 부르는 음식인데 이수광의 지봉유설과 신라 고승 진표율사의 기록도 삼국유사에 있다. 쇠고기의 양지머리, 우설, 유통을 찬물에 담가 핏물을 빼고 육수에 넣고 삶아서 편육이나 탕으로 느타리버섯, 대파, 배, 잣, 양념장을 곁들여 먹는다.
아귀찜 (군산)	국물이 바투하여 제 몸이 다 익은 뒤에는 젓을만해야 좋다는 규합총서(關閣叢書)에 있다. 미나리를 많이 넣고 생아귀를 넣는다. 고추장과 된장을 풀어서 넣고 멸치국물, 마늘을 넣는 것이 특징이다.
애저찜 (진안)	애저(兒豬)는 너무 불쌍하여 한문으로 애저(哀豬)라고도 하는데 돼지어미가 죄없이 인간들에게 죽어가는 새끼 돼지(豬)의 처지를 슬퍼해(哀)서 지어진 이름이다. 조선 말엽의 빙허각 이씨가 지은 규합총서에는 새끼 밴 돼지를 잡아 배를 가르면 새끼집 속에 쥐같은 돼지가 있는데 이를 삶아 양념간장에 찍어 먹거나 끓여서 먹는다고 하였다. 생후 1개월된 새끼돼지를 깨끗이 씻어 곱돌솥에 담고 마늘, 생강, 대추, 인삼, 찻잎, 전피나무, 포비자 등을 넣고 30분 정도 푹 삶아 먹는다.
붕어찜 (완주)	신증동국여지승람의 토산조 등 문헌과 조선조 대원군은 붕어를 진상받아 윤암면 홍某에게 감사의 회신을 보냈었다고 할 정도로 유명하며 붕어를 비늘을 벗기지 말고 내장을 제거하여 불위에 굽거나 무, 감자, 홍고추, 파, 고추장, 참기름 등으로 찜이나 조림을 한다.
화심순 두부 (완주)	두부(豆腐)의 부(腐)자는 연하고 물렁하다는 말이며 두부에 대한 최초의 문헌은 목은집(牧隱集)이고 유래는 아연각비에 나온다. 여러 통원에는 각 승원이 있어 두부를 만들어 바치게 하니 절간 음식으로 발달한 것 같다. 완주산 콩을 재료로 쓰며 맷돌에 갈아 수공업 형태로 만들어 양념장에 무친 조갯살을 넣고 채 썬 파를 넣어 끓여 원시적으로 먹는다.

자료 : 이종근(1995), 온고을의 맛 한국의 맛.

곡식을 가루 내어 물과 반죽하여 찌서 만든 음식을 통틀어 이르는 말로서¹⁴⁾ 감시리떡, 감고지떡, 나복법, 호박메시리떡, 복령떡, 수리취떡, 송피떡, 빨기송편, 호박고지차시루떡, 감인절미, 감단자, 전주경단, 해남경단, 우찌기, 차조기떡, 섭전 등이 있다.

(5) 조과류

전통적으로 내려오는 과자를 말하며 과정류 또는 한과라고도 불리었다. 산자, 고구마엿, 동아정과, 생강정과, 연근정과 등이 있다.

(6) 음청류

한국의 전통음료로 후식류로 발달하게 되었고 조과류와 함께 중요한 기호식품으로 자리 잡게 되었으며 유자화채, 꽃감수정과, 작설차, 구기자차 등이 있다.

3. 향토음식 관련 선행연구 고찰

전라북도 지방의 향토음식에 대한 연구는 아직 미흡한 실정이며 연구의 대부분이 지역축제의 현황이나 지역별 향토음식에 대한 현황 연구에 그치고 있다. 단지 유사한 내용의 연구로 한복진의 전북향토음식의 관광상품화 발전방향에 관한 연구가 있으나 대학생을 대상으로 연구를 한 사례가 없다. 본 연구의 선행연구를 통하여 향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구에 접근하고자 한다.

Ⅲ. 조사설계 및 분석방법

1. 조사의 대상 및 기간

본 연구의 목적인 향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도를 조사하기 위해 전북지역에 거주하는 식품, 조리와 관련된 대학생을 대상으로 설정하였으며, 시간적 범위로는 2003년 3월 10일에서 2003년 3월 21일까지 대학생들을 임의로 선정하여 설문지를 돌려서 회수하였으며, 공간적 범위로는 향토음식에 대한 측정이 가능한 4년제 대학교 4개교 재학생으로 제한을 두었으며 설문지를 이용하여 총 280부중에서 260부를 회수하였다.

2. 자료수집과 분석방법

본 연구의 자료수집은 전라북도에 소재하고 있는 식품, 조리와 관련된 대학생을 대상으로 자료를 수집하였으며, 수집 기간은 2003년 3월 10일에서 3월 21까지 실시하였으며, 총 280부를 배포하여 260부를 회수하였으며 5부는 설문지 기입에서 잘못 기입하거나 기입을 하지 않아 255부만을 통계 처리하여 회수율은 91.7%이다. 설문

지는 조사대상자의 일반사항 6문항, 향토음식에 대한 인지도 관련 문항 3문항, 향토음식에 대한 기호도 관련 문항 5문항, 향토음식에 대한 이해와 의식과 관련된 문항 6문항 등 총 20문항으로 구성하였다.

또한 설문지를 4년제 대학교를 기준으로 하여 전주지역 대학교 2곳, 익산지역 대학교 1곳, 군산지역 대학교 1곳을 설문조사하였다. 수집된 자료의 통계처리는 본 연구가 향토음식에 대한 개선 방향을 모색하기 위한 기초연구로서 향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 기호도를 파악하는데 의미를 두었으므로 모든 문항의 단순 빈도와 백분율을 적용하였다.

IV. 결 과

1. 조사대상자의 일반사항

본 연구는 전북 3개 지역의 4년제 대학교 각 학년별로 학생 255명을 대상으로 조사하였으며 조사대상자의 변수로는 성별, 학교위치, 학년, 거주지, 가족형태, 주거형태, 종교였으며 변수 별 집계 결과는 <표 3> 과 같다. (단 전주시에는 2개 대학교가 있음)

조사대상자들의 성별은 남학생 66명(26%)이며, 여학생 189명(74%)으로 여학생이 남학생보다 많았으며 학년별로는 1, 2학년이 120명(47%), 3, 4학년이 135명(53%)으로 여학생이 많았으며 학교는 전주시에 위치한 대학교에 재학중인 대학생이 157명(61.5%), 익산시에 위치한 대학생이 50명(19.7%), 군산시에 위치한 대학생이 48명(18.8%)이었고, 거주지는 시·구 143명(56%), 군·면 112명(44%)이며, 가족형태는 응답자 대부분이 핵가족으로 222명(87.1%), 확대가족 33명(12.9%)이었으며, 주거형태의 경우 아파트가 146명(57.3%)로 가장 많았고, 양옥 36명(14.1%), 한옥 55명(21.5%), 기타 7.1%이며, 본인의 종교는 기독교가 90명(35.3%), 불교 23명(9%), 천주교 51명(20%), 무교 66명(25.9%), 기타 9.8%의 순으로 기독교가 많았음을 알 수 있다.

향토음식의 관심도에 대한 결과는 <표 4> 와 같다. 지역의 향토음식에 대해 관심을 가져본 적이 있는냐는 질문에서 '아주 관심있다' 가 42.7%로 가장 많았고, '약간 관심있다' 가 35.7%, '그저 그렇다' 28%, '거의 관심없다' 17%, '전혀 관심없다' 10%의 순으로 약 78.4%가 향토음식에 관심이 있었고, 특히 전통음식의 도시인 전주시에 위치한 대학생들이 91.7%로 관심도가 많음을 알 수 있다.

조사대상자들에게 좋아하는 지역의 향토음식에 대한 빈도를 확인한 결과 <표 5>와 같다.

대학생들이 좋아하는 각 시·군의 대표적인 향토음식에 대해 1, 2학년 남학생은 전주비빔밥이 100%, 산채비빔밥 97.4%, 풍천장어요리와 아귀찜 94.8%, 콩나물국

〈표 3〉 전북지역의 토속주의 종류

전통주명	특징 및 효능과 재료, 제조방법
<p>변산 팔선주 (부안)</p>	<p>양조주의 하나로 4목 4근의 8가지 약재를 사용하여 제조한 약술이다. 관절염 등 신경계통에 좋으며 구룡목, 마가목, 오가피, 음정목, 창출, 우슬, 위령선, 석창포, 누룩, 쌀 등의 재료로 제조하여 1. 약제 각 1근을 물 2말 정도에 넣어 1/2일간 열을 가해 우린다. 2. 쌀말 정도를 위 약물에 담그어 하룻밤을 재운 후 술밥을 찐다. 3. 술밥과 누룩을 비벼 약을 다린 물과 혼합하여 땅속에 묻어 3개월 숙성한다.</p>
<p>송순주 (김제)</p>	<p>순곡으로 빻어낸 자연식품으로 색깔은 호안색(虎眼色)이며 맛이 향기롭다. 장기간 보관할 수 있다. 멥쌀, 찹쌀, 소나무순으로 제조방법은 1. 멥쌀과 누룩 물을 혼합하여 독에 1주일 정도 담가둔다. 2. 찹쌀로 꼬두밥을 써서 식힌 후 밀술에 송순과 함께 놓는다. 3. 그 후로 70일간 숙성시켜 용수를 받아 창호지로 10회 걸러서 맑은 술을 받아낸다. 효능은 위장병, 신경통, 풍치예방, 강장제 효과가 있다.</p>
<p>이강주 (전주)</p>	<p>특징은 술 색깔이 연한 노란색으로 은은한 계피향이 입안에 감돌며 꿀이 들어가 첫잔의 거부감이 없다. 알콜 도수는 25도이다. 혈압 및 신경안정에 효능이 있고 누룩, 백미, 쌀보리, 울금, 계피, 생강, 배, 꿀 등으로 제조하며 방법은 1.누룩과 백미를 3:4의 비율로 섞는다. 2.누룩과 쌀보리를 3:10의 비율로 덧술을 만들어 숙성시킨다. 3. 다 된 술을 소주로 내려서 울금, 계피, 생강, 배의 침출액을 넣고 꿀로 가미하여 거른다.</p>
<p>정읍약주 (정읍)</p>	<p>순곡 약주로 우리 고장 약주의 대명사이다.</p>
<p>복분자주 (고창)</p>	<p>복분(覆盆)이란 이름은 이 술을 먹은 후 소변을 보면 세찬 그 힘이 요강을 뒤엎는다고 해서 지어진 이름이다. 고창군 선운산 입구 미치 못 간 반암리 삼거리에 대 규모로 양조시설을 갖춘 「복분자주 영농조합」에서 복분자 술을 양조하여 인기를 끌고 있다. 특징은 선운산 주변에서는 복분자가 다량으로 생산되어 이를 술로 담근 복분자 술이 이 고장 민속주로 옛날부터 유명하다. 복분자는 주로 산기슭 양지 바른 곳에 자라며 한방에서도 복분자 딸기 열매를 약재로 쓰고 있다. 효능은 강장제로 신장과 간을 보호하며 피부를 곱게 하고, 폐질환에 특효가 있다.</p>
<p>송죽 오곡주 (완주)</p>	<p>오곡주는 조선 인조 때의 명승 진묵대사가 모악산 정상 부근에 수왕사를 증건한 후 참선하면서 고산병을 예방하고 편식에서 오는 신체적 불균형을 보완하기 위해 빻은 술이다. 사찰 주위에서 자생하는 오미자, 산수유, 구기자, 국화 등 각종 한약재와 솔잎, 땃잎 등을 첨가해 빻은 것으로 제조 비법이 이곳 주지를 통해 400년 동안 면면히 이어 내려오고 있다. 효능은 고산병 예방, 편식 예방에 좋다. 제조방법은 1.각종 한약재와 찹쌀, 누룩, 오곡, 솔잎, 땃잎 등에 모악산의 약수를 혼합, 밀봉하여 섭씨 20℃정도의 온돌방에서 7일간 숙성, 8일째 되는 날 땅에 묻어 발효 숙성시킨다. 이 과정에서 처음 7일은 단맛이 생기고 8일째부터 쓴맛과 신맛을 내며 14일 부터 이러한 맛이 조화를 이루며 독특한 향과 맛을 낸다.</p>
<p>이미주 (전주)</p>	<p>이미주는 옛날부터 전해오는 가양주로서 쌀로 빻은 증류주에 배즙을 혼합하여 오랫동안 숙성시킨 노란 황금색의 맑은 술이다. 그 맛과 향이 은은하여 마시기에 거부감이 없는 술로 옛 선조들도 많이 빻어 들었다. 이미주 속에는 배가 지닌 아스파라긴산이 다량 함유되어 있어 뒤끝이 깨끗한 것이 특징이다. 효능은 기관지 질병, 소화작용, 이뇨, 신경안정, 불면증 등에 효과가 있다. 또한 공해에 시달리는 현대인에게 하루의 피로를 풀어드리는 청량주로 그 효능이 우수하다.</p>

자료 : 여러 문헌을 참조하여 논자 작성.

〈표 4〉 향토음식 관련 선행연구 현황

저자 및 출처	제 목	내 용
이경진(2002), 숙명여자대학교 전통식생활문화전 공 석사학위 논문	안동지역 청소년 들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사	안동지역에 거주하고 있는 남녀 중,고등학생을 대상으로 그 지방의 향토음식에 대해 얼마나 알고 있는지 기호도와 인지도를 조사 연구함으로써 잊혀져 가는 향토음식에 대한 발전방향을 제시하기 위한 기초자료로 활용하고자 한다.
성선향(2001), 영남대 가정교육 전공 석사학위 논문	전통음식에 대한 경북지역 주부들 의 의식 및 실태 조사	경북지역의 전통음식을 세시풍속에 따른 음식, 통과의례 음식, 향토음식으로 구분하여 주부들을 대상으로 전통음식에 대한 의식과 실태를 조사하여 음식 문화의 특성을 파악하고 경북지역 고유의 음식문화를 정립하였음.
한복진(2001), 향토전통음식추계 세미나, 전주시	전북향토음식의 관광상품화 발전 방향	전라북도의 향토음식에 대한 지역별 특성과 관광상품화 방안을 제시하고 향토음식과 관련된 축제 현황을 비교분석하였음.
이애자(2000), 순천향대 관광경 영학과 석사 논문	향토음식 메뉴개 발에 관한 연구	천안지역 향토음식에 대한 현황 및 의식에 대하여 조사를 하여 향토음식 메뉴개발 가능성을 제시.
오혁수(1999), 한국조리학회지	제주향토음식 메뉴특성에 관한 연구	제주도의 향토음식에 대한 특징과 조리법에 대하여 새로운 형태의 메뉴개발의 방향을 제시.
김상애(1999), 신라대 식품영양 학과 석사학위 논문	경상남도 일부지 역의 향토음식 발굴 및 조리표 준화	경상남도 일부 지역의 향토음식을 조사를 통해 발굴하고 실험조리를 통해 조리표준화를 시도.
서혜경(1997), 전주대 가정학과 석사 논문	전주의 향토음식 을 일상식과 의 례식으로 나누어 살펴보고 조리법 별로 구분	전주의 향토음식을 일상식과 의례식으로 나누어 살펴보고 조리법 별로 구분.

자료 : 논자 작성.

밥 92.3%, 백합죽 92.3%, 추어탕 82%, 붕어찜 74.3%, 화심순두부 69.2%, 황복탕 59%, 애저찜 41% 순이었으며, 여학생은 전주비빔밥 100%, 산채비빔밥 97.5%로 가장 좋아했으며 애저찜 21%로 가장 좋아하지 않았다. 3, 4학년은 남학생이 전주비빔밥이 100%, 백합죽 88.9%, 추어탕 85.2%의 순으로 좋아했고, 여학생은 전주비빔밥이 100%, 콩나물국밥 97.2% 순으로 좋아 했고 황복탕 34.2%, 애저찜 12%로 가장 좋아하지 않았다.

전주시에 위치한 대학생들이 좋아하는 향토음식은 전주비빔밥이 100%, 산채비빔밥 96.1%, 콩나물국밥 93.6%의 순이었고 익산시에 위치한 대학생들은 추어탕 74%, 화심순두부 74%로 다른 지역에 비해 선호를 많이 했다. 또한 군산시에 위치한 대학생들은 백합죽 93.7%, 아귀찜 87.5%로 지역의 향토음식을 좋아한다.

〈표 5〉 조사대상 대학생들의 일반사항 단위 : 명(%)

항 목	구 분	남	여	계
학교 위치	전주시	46(69.7)	111(58.8)	157(61.5)
	익산시	8(12.1)	42(22.2)	50(19.7)
	군산시	12(18.2)	36(19)	48(18.8)
학년	1, 2학년	39(33)	81(67)	120(47)
	3, 4학년	27(20)	108(80)	135(53)
거주지	시·구	38(58)	105(56)	143(56)
	군·면	28(42)	84(44)	112(44)
가족형태	확대가족	12(18.2)	21(31.9)	33(12.9)
	핵가족	54(81.8)	168(68.1)	222(87.1)
주거형태	아파트	30(45.4)	16(61.4)	146(57.3)
	양옥	14(21.2)	22(11.6)	36(14.1)
	한옥	12(18.1)	43(22.8)	55(21.5)
	기타	10(15.1)	8(4.2)	18(7.1)
종교	기독교	22(33.3)	68(36)	90(35.3)
	불교	9(13.6)	14(7.4)	23(9)
	천주교	12(18.2)	39(20.6)	51(20)
	무교	16(24.3)	50(26.5)	66(25.9)
	기타	7(10.6)	18(9.5)	25(9.8)
계		66(100.0)	189(100.0)	255(100.0)

〈표 6〉 지역의 향토음식에 대한 관심 유무 단위 : 명(%)

구 분	1, 2학년		3, 4학년		학교위치			계
	남	여	남	여	전주시	익산시	군산시	
아주 관심있다	8(20.5)	34(42)	13(48.2)	54(50)	127(80.9)	18(36)	20(41.7)	109(42.7)
약간 관심있다	23(59)	30(37)	6(22.2)	32(29.6)	17(10.8)	25(50)	16(33.3)	91(35.7)
그저 그렇다	4(10.2)	9(11.1)	3(11.1)	12(11.1)	13(8.3)	4(8)	7(14.7)	28(11)
거의 관심없다	3(7.7)	5(6.2)	3(11.1)	6(5.6)	·(0.0)	1(2)	4(8.3)	17(6.7)
전혀 관심없다	1(2.6)	3(3.7)	2(7.4)	4(3.7)	·(0.0)	2(4)	1(2)	10(3.9)
전 체	39(100.0)	81(100.0)	27(100.0)	108(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	255(100.0)

〈표 8〉 대학생들의 향토음식 선택의 기준 단위 : 명(%)

음식 선택의 기준	1, 2학년		3, 4학년		학교위치			계
	남	여	남	여	전주시	익산시	군산시	
음식의 가격	3(7.7)	4(4.9)	2(7.4)	4(3.7)	3(1.9)	4(8)	6(12.5)	13(5)
음식의 양	2(5.2)	5(6.2)	1(3.7)	3(2.8)	6(3.8)	2(4)	3(6.3)	11(4.3)
음식의 영양가	11(28.2)	15(18.5)	7(25.9)	21(19.4)	27(17.2)	13(26)	14(29.2)	54(21.2)
음식의 색상	2(5.1)	5(6.2)	2(7.4)	8(7.4)	10(6.4)	3(6)	4(8.3)	17(6.7)
음식의 맛	21(53.8)	52(64.2)	15(55.6)	72(66.7)	111(70.7)	28(56)	21(43.7)	160(62.8)
계	39(100.0)	81(100.0)	27(100.0)	108(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	255(100.0)

〈표 9〉 전주비빔밥의 기호도 단위 : 명(%)

질 의	응 답	성 별		학교위치			계
		남	여	전주시	익산시	군산시	
전반적인 기호도	특색이 있고 맛이 좋다	58(87.9)	172(91)	139(88.5)	48(96)	43(89.5)	255(100.0)
	보통이다	8(12.1)	17(9)	18(11.5)	2(4)	5(10.5)	
	맛이 좋지 않다	·(0.0)	·(0.0)	·(0.0)	·(0.0)	·(0.0)	
음식의 외형	매우 좋다	62(93.9)	178(94.2)	152(96.8)	47(94)	45(93.8)	255(100.0)
	보통이다	4(6.1)	9(4.8)	5(3.2)	2(4)	2(4.2)	
	나쁘다	·(0.0)	2(1)	·(0.0)	1(2)	1(2)	
음식의 향	매우 좋다	63(95.4)	183(96.8)	154(98)	48(96)	44(91.6)	255(100.0)
	보통이다	3(4.6)	5(2.7)	3(2)	2(4)	3(6.2)	
	나쁘다	·(0.0)	1(0.5)	·(0.0)	·(0.0)	1(2.2)	
음식의 간	짜다	1(1.5)	3(1.6)	4(2.5)	·(0.0)	·(0.0)	255(100.0)
	알맞다	63(95.5)	181(95.8)	152(96.8)	48(96)	45(93.8)	
	싱겁다	2(3)	5(2.6)	2(0.7)	2(4)	3(6.2)	
음식의 색상	매우 좋다	58(87.9)	176(93.2)	148(94.2)	46(92)	45(93.8)	255(100.0)
	보통이다	8(12.1)	12(6.3)	8(5)	4(8)	3(6.2)	
	나쁘다	·(0.0)	1(0.5)	1(0.8)	·(0.0)	·(0.0)	
계		66(100.0)	189(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	255(100.0)

향 154명(98%), 음식의 간 152명(96.8%), 음식의 색상 148명(94.2%)이 매우 좋다고 했으며, 익산시에 위치한 대학생은 기호도에 대하여 48명(96%), 음식의 외형 47명(94%), 음식의 향 48명(96%), 음식의 간 48명(96%), 음식의 색상 46명(92%)이 매우 좋다고 했으며, 군산시에 위치한 대학생은 기호도에 대하여 43명(89.5%), 음식의 외형 45명(93.8%), 음식의 향 44명(91.6%), 음식의 색상은 45명(93.8%)으로 매우 좋다고 나타났다.

전주콩나물국밥에 대한 전반적인 기호도는 여학생(55.6%) > 남학생(36.4%), 음식

의 외형은 여학생(22.2%) > 남학생(22.2%), 음식의 향은 남학생(66.7%) > 여학생(48.7%), 음식의 간은 남학생(90.9%) > 여학생(87.8%), 음식의 색상은 여학생(28.6%) > 남학생(22.7%) 이 좋다고 하였으며, 학교위치에 따른 전반적인 기호도는 군산시(56.3%) > 전주시(52.8%) > 익산시(38%)의 순으로 나타났다.

풍전장어구이에 대한 전반적인 기호도는 여학생(51.3%) > 남학생(31.8%), 음식의 외형은 남학생(44%) > 여학생(11%), 음식의 향은 남학생(59.1%) > 여학생(14.3%), 음식의 간은 여학생(93.7%) > 남학생(92.4%), 음식의 색상은 남학생(51.5%) > 여학생(36%) 이 좋다고 하였으며, 학교위치에 따른 전반적인 기호도는 군산시(70.8%) > 익산시(46%) > 전주시(38.9%)의 순으로 나타났다.

추어탕에 대한 전반적인 기호도는 여학생(69.3%) > 남학생(65.1%), 음식의 외형은 여학생(22.2%) > 남학생(16.7%), 음식의 향은 남학생(93.9%) > 여학생(86.2%), 음식의 간은 남학생(90.9%) > 여학생(87.8%), 음식의 색상은 남학생(24.2%) > 여학생(23.3%)이 좋다고 하였으며, 학교위치에 따른 전반적인 기호도는 익산시(84%) > 군산시(72.9%) > 전주시(61.8%)의 순으로 나타났다.

어복쟁반에 대한 전반적인 기호도는 여학생(55.6%) > 남학생(36.4%), 음식의 외형은 여학생(22.2%) > 남학생(22.2%), 음식의 향은 남학생(66.7%) > 여학생(48.7%),

〈표 10〉 전주콩나물국밥의 기호도

단위 : 명(%)

질 의	응 답	성 별		학교위치			계
		남	여	전주시	익산시	군산시	
전반적인 기호도	특색이 있고 맛이 좋다	24(36.4)	105(55.6)	83(52.8)	19(38)	27(56.3)	255(100.0)
	보통이다	38(57.6)	67(35.4)	60(38.2)	29(58)	16(33.3)	
	맛이 좋지 않다	4(6)	17(9)	14(8.9)	2(4)	5(10.4)	
음식의 외형	매우 좋다	6(9)	42(22.2)	14(9)	16(32)	18(37.5)	255(100.0)
	보통이다	48(72.7)	127(67.2)	121(77)	32(64)	22(45.8)	
	나쁘다	12(18.3)	20(10.6)	22(14)	2(4)	8(16.7)	
음식의 향	매우 좋다	44(66.7)	92(48.7)	108(68.7)	11(22)	17(35.4)	255(100.0)
	보통이다	14(21.2)	74(39.1)	35(22.3)	27(54)	26(54.2)	
	나쁘다	8(12.1)	23(12.2)	14(9)	12(24)	5(10.4)	
음식의 간	짜다	4(6.1)	8(4.2)	12(7.6)	·(0.0)	·(0.0)	255(100.0)
	알맞다	60(90.9)	166(87.8)	141(89.9)	46(92)	39(81.3)	
	싱겁다	2(3)	15(8)	4(2.5)	4(8)	9(18.7)	
음식의 색상	매우 좋다	15(22.7)	54(28.6)	40(25.4)	18(36)	11(22.9)	255(100.0)
	보통이다	33(50)	85(44.9)	59(37.6)	28(56)	31(64.6)	
	나쁘다	18(27.3)	50(26.5)	58(37)	4(8)	6(12.5)	
계		66(100.0)	189(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	

〈표 11〉 풍천장어구이 기호도

단위 : 명(%)

질 의	응 답	성 별		학교위치			계
		남	여	전주시	익산시	군산시	
전반적인 기호도	특색이 있고 맛이 좋다	21(31.8)	97(51.3)	61(38.9)	23(46)	34(70.8)	225(100.0)
	보통이다	37(56)	75(39.7)	83(52.8)	19(38)	10(20.8)	
	맛이 좋지 않다	8(12.2)	17(9)	13(8.3)	8(16)	4(8.4)	
음식의 외형	매우 좋다	29(44)	19(11)	7(4.5)	17(34)	24(50)	225(100.0)
	보통이다	35(53)	159(84.1)	147(93.6)	29(58)	18(37.5)	
	나쁘다	2(3)	9(4.9)	3(1.9)	4(8)	6(12.5)	
음식의 향	매우 좋다	39(59.1)	27(14.3)	39(24.9)	14(28)	13(27)	225(100.0)
	보통이다	21(31.8)	144(76.2)	112(71.3)	29(58)	24(50)	
	나쁘다	6(9.1)	18(9.5)	6(3.8)	7(14)	11(23)	
음식의 간	짜다	4(6.1)	7(3.7)	5(3.2)	4(8)	2(4.2)	225(100.0)
	알맞다	61(92.4)	177(93.7)	151(96.2)	44(88)	43(89.6)	
	싱겁다	1(1.5)	5(2.6)	1(0.6)	2(4)	3(6.2)	
음식의 색상	매우 좋다	34(51.5)	68(36)	59(37.6)	13(26)	30(62.5)	225(100.0)
	보통이다	31(47)	119(63)	95(60.5)	37(74)	18(37.5)	
	나쁘다	1(1.5)	2(1)	3(1.9)	·(0.0)	·(0.0)	
계		66(100.0)	189(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	225(100.0)

〈표 12〉 추어탕 기호도

단위 : 명(%)

질 의	응 답	성 별		학교위치			계
		남	여	전주시	익산시	군산시	
전반적인 기호도	특색이 있고 맛이 좋다	43(65.1)	131(69.3)	97(61.8)	42(84)	35(72.9)	225(100.0)
	보통이다	20(30.3)	46(24.3)	52(33.1)	6(12)	8(16.7)	
	맛이 좋지 않다	3(4.6)	12(6.4)	8(5.1)	2(4)	5(10.4)	
음식의 외형	매우 좋다	11(16.7)	42(22.2)	12(7.6)	25(50)	13(27.1)	225(100.0)
	보통이다	49(74.2)	127(67.2)	121(77.1)	22(44)	33(68.7)	
	나쁘다	6(9.1)	20(10.6)	21(13.3)	3(6)	2(4.2)	
음식의 향	매우 좋다	62(93.9)	163(86.2)	144(91.7)	44(88)	37(77.1)	225(100.0)
	보통이다	4(6.1)	24(12.7)	12(7.6)	5(10)	11(22.9)	
	나쁘다	·(0.0)	2(1.1)	1(0.7)	1(2)	·(0.0)	
음식의 간	짜다	4(6.1)	8(4.2)	1(0.6)	·(0.0)	·(0.0)	225(100.0)
	알맞다	60(90.9)	166(87.8)	141(89.8)	46(92)	39(81.2)	
	싱겁다	2(3)	15(8)	15(9.6)	4(8)	9(18.8)	
음식의 색상	매우 좋다	16(24.2)	44(23.3)	43(27.4)	12(24)	4(8.3)	225(100.0)
	보통이다	43(65.2)	121(65.2)	91(59)	33(66)	40(83.4)	
	나쁘다	7(10.6)	24(10.6)	22(14.6)	5(10)	4(8.3)	
계		66(100.0)	189(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	

음식의 간은 남학생(90.9) > 여학생(87.8%), 음식의 색상은 여학생(28.6%) > 남학생(22.7%)이 좋다고 하였으며, 학교위치에 따른 전반적인 기호도는 군산시(56.3%)가 가장 높았다.

애저찜(탕)에 대한 전반적인 기호도는 남학생(30.3%) > 여학생(5.3%), 음식의 외형은 여학생(4.8%) > 남학생(1.5%), 음식의 향은 남학생(39.4%) > 여학생(18.5%), 음식의 간은 남학생(97%) > 여학생(92.6%), 음식의 색상은 여학생(92.6%) > 남학생(68.2%) 이 좋다고 하였으며, 학교위치에 따른 전반적인 기호도는 군산시(29.2%) > 익산시(10%) > 전주시(0.6%)의 순으로 나타났다.

이귀찜에 대한 전반적인 기호도는 여학생(82%) > 남학생(81.8%), 음식의 외형은 여학생(22.2%) > 남학생(18.2%), 음식의 향은 남학생(93.9%) > 여학생(91%), 음식의 간은 남학생(90.9) > 여학생(87.8%), 음식의 색상은 여학생(60.3%) > 남학생(37.9%)이 좋다고 하였으며, 학교위치에 따른 전반적인 기호도는 익산시(84%) > 전주시(81.5%) > 익산시(81.3%)의 순으로 나타났다.

황복탕에 대한 전반적인 기호도는 여학생(92.6%) > 남학생(90.9%), 음식의 외형은 여학생(88.9%) > 남학생(87.9%), 음식의 향은 여학생(95.8%) > 남학생(95.5%), 음식의 간은 여학생(91%) > 남학생(85%), 음식의 색상은 여학생(33.3%) > 남학생(22.7%)이 좋다고 하였으며, 학교위치에 따른 전반적인 기호도는 전주시(93.6%) >

〈표 13〉 어복쟁반 기호도

단위 : 명(%)

질 의	응 답	성 별		학교위치			계
		남	여	전주시	익산시	군산시	
전반적인 기호도	특색이 있고 맛이 좋다	31(47)	96(51)	73(46.3)	34(68)	20(41.7)	225(100.0)
	보통이다	26(39.4)	85(45)	75(47.5)	11(22)	25(52.1)	
	맛이 좋지 않다	9(13.6)	8(4)	9(5.7)	5(10)	3(6.2)	
음식의 외형	매우 좋다	30(45.4)	85(45)	65(41.4)	26(52)	24(50)	225(100.0)
	보통이다	26(39.4)	91(48.5)	83(52.9)	20(40)	14(29.2)	
	나쁘다	10(15.2)	13(6.9)	9(5.7)	4(8)	10(20.8)	
음식의 향	매우 좋다	39(59.1)	98(51.9)	80(51)	27(54)	20(41.7)	225(100.0)
	보통이다	20(30.3)	87(46)	64(40.7)	21(42)	22(45.8)	
	나쁘다	7(10.6)	4(2.1)	13(8.3)	2(4)	6(12.5)	
음식의 간	짜다	2(3)	9(4.8)	2(1.3)	3(6)	6(12.5)	225(100.0)
	알맞다	60(91)	170(90)	147(93.6)	43(86)	40(83.3)	
	싱겁다	4(6)	10(5.2)	8(5.1)	4(8)	2(4.2)	
음식의 색상	매우 좋다	15(22.7)	50(26.5)	43(27.4)	27(54)	10(20.8)	225(100.0)
	보통이다	40(60.6)	114(60.3)	84(53.5)	19(38)	36(75)	
	나쁘다	11(16.7)	25(13.2)	30(19.1)	4(8)	2(4.2)	
계		66(100.0)	189(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	

〈표 14〉 애저점(탕) 기호도

단위 : 명(%)

질 의	응 답	성 별		학교위치			계
		남	여	전주시	익산시	군산시	
전반적인 기호도	특색이 있고 맛이 좋다	20(30.3)	10(5.3)	1(0.6)	5(10)	14(29.2)	225(100.0)
	보통이다	30(45.5)	150(79.4)	140(89.2)	24(48)	16(33.3)	
	맛이 좋지 않다	16(24.2)	29(15.3)	16(10.2)	21(42)	18(37.5)	
음식의 외형	매우 좋다	1(1.5)	9(4.8)	7(4.5)	4(8)	9(18.8)	225(100.0)
	보통이다	60(90.9)	170(89.9)	145(92.3)	40(80)	35(72.9)	
	나쁘다	5(7.6)	10(5.3)	5(3.2)	6(12)	4(8.3)	
음식의 향	매우 좋다	26(39.4)	35(18.5)	30(19.1)	17(34)	13(27.1)	225(100.0)
	보통이다	30(45.5)	120(63.5)	100(63.7)	26(52)	24(50)	
	나쁘다	10(15.1)	34(18)	27(17.2)	7(14)	11(22.9)	
음식의 간	짜다	0(0.0)	5(2.6)	2(1.3)	1(2)	2(4.2)	225(100.0)
	알맞다	64(97)	175(92.6)	151(96.2)	46(92)	40(83.3)	
	싱겁다	2(3)	9(4.8)	4(2.5)	3(6)	6(12.5)	
음식의 색상	매우 좋다	17(25.7)	7(3.7)	9(5.7)	4(8)	1(2.1)	225(100.0)
	보통이다	45(68.2)	175(92.6)	143(91.1)	44(8.8)	45(93.8)	
	나쁘다	4(6.1)	7(3.7)	5(3.2)	2(4)	2(4.1)	
계		66(100.0)	189(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	

〈표 15〉 아귀점 기호도

단위 : 명(%)

질 의	응 답	성 별		학교위치			계
		남	여	전주시	익산시	군산시	
전반적인 기호도	특색이 있고 맛이 좋다	54(81.8)	156(82)	128(81.5)	42(84)	39(81.3)	225(100.0)
	보통이다	10(15.2)	27(14.3)	23(14.7)	8(16)	6(12.5)	
	맛이 좋지 않다	2(3)	7(3.7)	6(3.8)	·(0.0)	3(6.2)	
음식의 외형	매우 좋다	12(18.2)	42(22.2)	12(7.6)	24(48)	18(37.5)	225(100.0)
	보통이다	48(72.2)	127(67.2)	121(77.1)	26(52)	28(58.3)	
	나쁘다	6(9.1)	20(10.6)	24(15.3)	·(0.0)	2(4.2)	
음식의 향	매우 좋다	62(93.9)	172(91)	144(91.7)	48(96)	41(85.4)	225(100.0)
	보통이다	4(6.1)	14(7.4)	12(7.7)	2(4)	6(12.5)	
	나쁘다	·(0.0)	2(1.6)	1(0.6)	·(0.0)	1(2.1)	
음식의 간	짜다	4(6.1)	8(4.2)	12(7.6)	·(0.0)	·(0.0)	225(100.0)
	알맞다	60(90.9)	166(87.8)	141(89.8)	46(92)	39(81.2)	
	싱겁다	2(3)	15(8)	4(2.5)	4(8)	9(18.8)	
음식의 색상	매우 좋다	25(37.9)	114(60.3)	118(75.1)	18(36)	11(22.9)	225(100.0)
	보통이다	33(50)	55(29.1)	21(13.4)	28(56)	31(64.6)	
	나쁘다	8(12.1)	20(10.6)	18(11.5)	4(8)	6(12.5)	
계		66(100.0)	189(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	

〈표 16〉 황복탕 기호도

단위 : 명(%)

질 의	응 답	성 별		학교위치			계
		남	여	전주시	익산시	군산시	
전반적인 기호도	특색이 있고 맛이 좋다	60(90.9)	175(92.6)	147(93.6)	46(92)	39(81.2)	225(100.0)
	보통이다	6(9.1)	14(7.4)	10(6.4)	4(8)	6(12.5)	
	맛이 좋지 않다	·(0.0)	·(0.0)	·(0.0)	·(0.0)	3(6.3)	
음식의 외형	매우 좋다	58(87.9)	168(88.9)	139(88.5)	45(90)	43(89.6)	225(100.0)
	보통이다	6(9.1)	12(6.3)	13(8.3)	3(6)	2(4.2)	
	나쁘다	2(3)	9(4.8)	5(3.2)	2(4)	3(6.2)	
음식의 향	매우 좋다	63(95.5)	181(95.8)	153(97.5)	48(96)	43(89.6)	225(100.0)
	보통이다	3(4.5)	6(3.2)	4(2.5)	2(4)	5(10.4)	
	나쁘다	·(0.0)	2(1)	·(0.0)	·(0.0)	·(0.0)	
음식의 간	짜다	8(12)	12(6)	19(12.1)	1(2)	·(0.0)	225(100.0)
	알맞다	56(85)	172(91)	139(86)	48(96)	46(95.8)	
	싱겁다	2(3)	5(3)	3(1.9)	1(2)	2(4.2)	
음식의 색상	매우 좋다	15(22.7)	63(33.3)	58(36.9)	14(28)	6(12.5)	225(100.0)
	보통이다	38(57.6)	101(53.5)	67(42.7)	34(68)	39(81.3)	
	나쁘다	13(19.7)	25(13.2)	32(20.4)	2(4)	3(6.2)	
계		66(100.0)	189(100.0)	157(100.0)	50(100.0)	48(100.0)	

익산시(92%) > 군산시 (81.2%) 의 순으로 나타났다. 식생활을 영위하는데 있어서 수많은 식품들이 사용되어지고 있다. 이렇게 많은 식품들 중에서 일반 사람들에게 낮은 음식은 그들의 식습관이나 다른 모든 식행동에 있어서 매우 큰 영향을 미치고 있다. 즉 음식을 안다는 그 자체가 벌써 올바른 식생활을 영위하는데 있어서 시발점이라 볼 수 있다.¹⁵⁾

향토음식에 대한 인지도를 알아보기 위해 주식류의 밥과 국밥류, 죽류, 찬물류의 당과 찜, 구이류, 전골류, 음청류의 토속주류 중 알고 있는 향토음식과 먹어본 경험에 대한 조사 결과는 〈표 17〉과 같다.

향토음식 8종류 23가지 중에서 1, 2학년 중에서 가장 인지도가 높은 음식으로는 전주비빔밥 (100%) > 콩나물국밥(99.1%) > 추어탕(97.5%) > 민물매운탕(95%) > 산채정식(92.5%) 순이었다. 인지도가 가장 낮은 음식으로는 황등비빔밥(20%) < 정읍약주(26.6%) < 송곡오곡주 (23.3%) < 쇠고기쟁반(52.5%) < 애저탕(63.3%) < 애저찜 (67.5%) 순이었다.

3, 4학년 중에서 가장 인지도가 높은 음식으로는 전주비빔밥 (100%) > 콩나물국밥(99.1%) > 추어탕(97.5%) > 민물매운탕(95%) > 산채정식(92.5%) 순이었다. 인지도가 가장 낮은 음식으로는 황등비빔밥(20%) < 정읍약주(26.6%) < 송곡오곡주(23.3%) < 쇠고기쟁반 (52.5%) < 애저탕(63.3%) < 애저찜(67.5%) 순이었다.

〈표 17〉 지역의 향토음식에 대한 인지도

단위 : 명(%)

	음식명	인지도		먹어 본 음식	
		1, 2학년	3, 4학년	1, 2학년	3, 4학년
밥	한정식	106(88.3)	108(80)	84(70)	96(71.1)
	산채정식	111(92.5)	114(84.4)	102(85)	121(89.6)
	산채백반	92(76.6)	98(72.5)	85(78.8)	101(74.8)
	전주비빔밥	120(100.0)	135(100.0)	118(98.3)	135(100.0)
	황등비빔밥	24(20)	41(30.3)	13(18.8)	30(22.2)
국밥류	콩나물국밥	119(99.1)	135(100.0)	117(97.5)	131(97)
	선지국밥	105(87.5)	128(94.8)	103(85.8)	124(91.8)
탕류	추어탕	117(97.5)	133(98.5)	94(78.3)	112(82.9)
	민물매운탕	114(95)	131(97)	101(84.1)	118(87.4)
	애저탕	76(63.3)	96(71.1)	43(35.8)	61(45.1)
찜류	대하찜	85(70.8)	117(86.6)	82(68.3)	113(83.7)
	아귀찜	117(97.5)	118(87.4)	112(93.3)	115(85.1)
	애저찜	81(67.5)	99(73.3)	54(45)	76(56.2)
구이류	갈비구이	110(91.6)	115(85.1)	99(82.5)	113(83.7)
	덕덕구이	97(88.8)	112(82.9)	74(61.6)	96(71.1)
	풍천장어구이	104(86.6)	131(97)	87(72.5)	92(68.1)
죽류	백합죽	88(73.3)	114(84.4)	76(63.3)	109(80.7)
	어죽	97(88.8)	121(89.6)	51(42.5)	57(42.2)
전골류	쇠고기 쟁반	63(52.5)	107(79.2)	57(47.5)	72(53.3)
토속주류	이강주	84(70)	123(91.1)	24(20)	31(22.9)
	송곡오곡주	28(23.3)	34(25.1)	3(25)	9(6.6)
	정읍약주	32(26.6)	36(26.6)	11(89.1)	14(10.3)
	복분자주	107(89.1)	131(97)	38(31.6)	52(38.5)

V. 요약 및 결론

본 조사연구는 전북지역에 거주하는 식품, 조리와 관련된 대학생들을 대상으로 그 지방의 향토음식에 대해 좋아하는 지역의 향토음식과 선택의 기준을 조사하고, 6개 시와 8개 군을 분류하여 향토음식에 대한 대학생들의 기호도와 인지도를 조사 연구 함으로써 향토음식에 대한 올바른 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 대중화에 대한 대학생들의 의식을 알아봄으로써 향토음식에 대한 기초자료로 활용하고자 한다. 본 연구의 조사결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조사 대상자의 성별은 남학생 66명이며, 여학생 189명으로 여학생이 많았으

며, 학교 위치는 전주시에 위치한 대학생이 157명이었고 학년별로는 1, 2학년이 120명, 3, 4학년이 135명으로 3, 4학년이 많았다. 거주지는 시·군에 거주하는 학생이 143명으로 군·면에 거주하는 학생이 31명 많았으며, 주거형태의 경우 아파트가 가장 많았으며, 종교는 기독교가 가장 많았다.

둘째, 향토음식에 대한 관심은 1, 2학년 학생은 '약간 관심 있다'가 많았으며 3, 4학년 학생은 '아주 관심 있다'가 많았다. 또한 학교위치가 전주시의 대학생들이 '아주 관심 있다'가 많았다. 좋아하는 지역의 향토음식은 비빔밥, 산채비빔밥으로 대중화가 된 향토음식을 좋아했으며, 향토음식의 선택의 기준은 음식의 맛으로 가장 높았고, 음식의 양이 가장 낮았다.

셋째, 향토음식 8종류 23가지 중에서 가장 인지도가 높은 음식으로 1, 2학년 학생은 밥종류에서는 전주비빔밥, 국밥류는 콩나물국밥, 탕류는 추어탕, 찜류는 아귀찜, 구이류는 갈비 구이, 죽류는 어죽 순이며 3, 4학년 학생은 밥종류에서는 전주비빔밥, 국밥류는 콩나물국밥, 탕류는 추어탕, 찜류는 아귀찜, 구이류는 풍천장어구이, 죽류는 어죽 순으로 나타났다.

이상의 결과를 볼 때 전북지역의 대학생들의 향토음식에 대한 교육과 지식, 기호를 높여주고 자주 먹는 식습관을 갖도록 하기 위해서는 다양한 음식들을 가정에서는 물론 가정 이외의 장소에서도 자주 쉽게 접할 수 있도록 하여야 하겠으며, 향토음식에 대한 적극적인 홍보 및 젊은 세대들의 기호에 맞는 음식을 개발하고 가공 식품화로 우리 음식의 식문화를 계승 발전시켜 나가는데 노력해야겠다.

향후 연구의 과제로는 연구의 한계점에서 밝힌 지역의 한계성과 식품·조리와 관련된 4년제 대학생이라는 층에서 벗어나 보다 폭넓은 연구가 필요하다.

참고문헌

1. 송수권 (1995) : 남도의 맛과 멋, 창공사, p.23.
2. 경기도박물관 자료집 (2002) : 한국인의 음식문화, p.115.
3. 한국관광공사 (1993) : 향토음식 관광상품화 방안, p.115.
4. 이경진 (2002) : 안동지역 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사, 숙명여대 석사학위논문, p.4.
5. 김상철 (1998) : 지역축제의 향토음식 관광화 상품에 관한 연구, 서라벌대 석사학위논문, p.271.
6. 김영만 (2001) : 민속축제의 문화관광상품개발 전략에 관한 연구, 전주대 석사학위논문, p.55.
7. 전라북도 관광과 (1996) : 관광전북, 문정사, p.5.
8. 황혜성, 한복진, 한복려 (1994) : 한국의 전통음식, 교문사, p.226.

9. 이종근 (1995) : 온고을의 맛 한국의 맛, 신아출판사, p.283.
10. 차명옥 (1997) : 전주지방의 전통음식 조사연구, 전주대 석사학위논문, p.20.
11. 윤서석 (1993) : 한국식품사연구, 신광출판사, p.201.
12. 한복려, 정길자 (2003) : 조선왕조 궁중음식, 사단법인 궁중음식연구원, p.100.
13. 황혜성, 한복려, 한복진 (1994) : 한국의 전통음식, p.418.
14. 윤숙자 (2002) : 한국의떡 한과 음청류, 지구문화사, p.10.
15. 양이선 (1990) : 제주도 향토음식에 관한 대학생들의 인지도 및 기호도 조사 연구, 효성여대 석사학위논문.

(접수일: 2003년 4월 30일 / 채택일: 2003년 6월 10일)