

1990년부터 2003년까지의 식문화 연구동향 분석

김 희 선

상명대학교 외식영양학과
(2004년 5월 13일 접수)

A Study on the Trend of Researches in Food and Culture from 1990 to 2003

Heesun Kim

Dept. of Foodservice Management and Nutrition, College of Natural Sciences, Sangmyung University

(Received May 13, 2004)

Abstract

This study is to investigate the trend of researches on food and culture from 1990 to 2003. With a literary approach, this paper analyzes how many papers were published and what was the major research subject. We classified the journals published during this time into 10 different categories and we are to grasp a research trend. 1) Historical approach on the traditional food and food habit; 2) Globalization of Korean food; 3) Use and preparation for traditional food; 4) Table setting and table manner; 5) Provincial cuisine; 6) Traditional festive food or celebratory meal; 7) Religious food; 8) Fusion food; 9) Food and culture in foreign countries and food habit of Korean people living abroad; 10) Studies related with eating out. It was revealed that 268 papers(=ps) were published. Eating out was the most frequently reported subject(100 ps), followed by provincial cuisine(54 ps), use and preparation for traditional food(49 ps), food habit for foreign people and Korean people living abroad(22 ps). Researches on these 4 topics have been accelerated since the late half of 1990s. This reflects the social factors such as rapid growth of food service industry, settlement of local autonomy, popularization of leisure activities and accelerated introduction of foreign food and culture. Half of the studies on the eating out dealt with eating out behavior. And 30 papers were reports on the food service industry situations. More than half of the studies on the provincial cuisine(26 ps) were concentrated on digging out recipes. Studies on the use and preparation for traditional food were mainly about what kind of food and how often the food is used(17 ps). Kimchi was the most frequently studied food. There were 11 papers regarding food and culture in foreign countries. Most of the authors were historians or linguists. Food habit of Korean people living abroad were investigated in 7 papers. There was few studies on fusion food, table setting and table manner. This doesn't meet with increasing demand for specialized information in these fields. Researches on the traditional festive food or celebratory meal(5 ps) and religious food(9 ps) were negligible. Papers on the historical approach to the traditional food and food habit were limited(12 ps). Moreover, most of them were patchwork of existing literatures. Continuous researches to exploit the historical facts based on literary proof should be tried with patience. Otherwise, the papers will copy the hackneyed knowledge repeatedly. Globalization of Korean food means the development of Korean food for foreign people and export of

them worldwide. Only 16 papers were reported on this subject, 14 of them were published after 2000, 8 of them were surveys on the foreigners' food preference. In order to get practical informations on what we develop and how we sell for the foreign customers, profound research on their food habit should be done.

Key Words : trend of researches, food and culture

I. 서론

1. 연구의 목적

최근 우리의 식생활 환경은 어느 때보다도 빠르고 다양한 변화를 겪고 있다고 생각된다. 변화의 주요 내용은 기술 발전에 따른 식품공급과 소비의 확대¹⁾²⁾, 식품섭취 양상의 변화³⁾⁴⁾, 농수산물 수입 개방에 따른 외래 식품의 범람⁵⁾⁶⁾, 세계화 정보화에 따른 외래 식문화의 도입과 전통음식의 세계화를 위한 시도⁷⁾⁸⁾, 소득증가에 따른 식생활의 고급화 및 심미화⁹⁾¹⁰⁾, 외식산업의 성장¹¹⁾¹²⁾ 등으로 요약할 수 있다.

이러한 변화로 인해 우리 국민들의 식품 소비는 양적, 질적으로 향상되고 있다. 그러나 한편으로는 과도한 식량생산 추구에 따른 생태환경의 파괴, 식생활의 서구화에 따른 질병 패턴의 변화¹³⁾¹⁴⁾, 토착 농수산물의 생산공급 체계의 변화¹⁵⁾¹⁶⁾, 한국 음식문화의 정체성에 대한 혼란¹⁷⁾¹⁸⁾ 등과 같은 부정적인 결과도 초래하고 있다고 여겨진다. 이같은 변화를 긍정적으로 수용하고 국민의 생활과 건강의 질을 향상시키기 위해서는 식문화에 대한 연구가 절실히 필요하다고 생각한다. 식문화 연구는 다음과 같은 목적을 위해 필요하기 때문이다¹⁹⁾. 1)원활한 식품수급; 2)식품 개발; 3)식품의 판매전략 수립; 4)단체급식소와 식당의 메뉴개발; 5)한국음식의 수출; 6)전통 식문화의 계승 발전.

식문화의 연구는 '사람의 음식소비와 관련된 제반 행위에 관한 연구'로 정의해 볼 수 있다. 이렇게 볼 때 식문화의 연구 범주는 매우 광범위하다. 현재 식문화 분야 연구자들에 의해 식생활문화학회, 동아시아식문화학회 등이 조직되어 운영되고 있으나, 아직까지 식문화 연구의 범주와 세부 주제를 어떻게 규정할 것인지에 관해 구체적으로 논의된 바는 없었다.

따라서 본 고에서는 식문화 연구 범주를 아래의

10가지 주제 항목으로 분류하여 식문화 연구의 최근 동향을 파악하고자 한다.

1. 전통음식문화의 형성 및 변천에 관한 식품사적 연구
2. 전통음식의 세계화 즉, 수출 혹은 외국인을 위한 전통음식 개발에 관한 연구
3. 전통음식의 이용과 조리에 관한 연구
4. 음식의 차림법과 식사예절에 관한 연구
5. 향토음식 연구
6. 명절, 세시풍속, 통과례와 관련된 식문화 연구
7. 종교와 관련된 식문화 연구
8. 퓨전음식에 관한 연구
9. 외국의 식문화 및 재외 거주 한인의 식문화 연구
10. 외식관련 식문화 연구

2. 연구방법 및 범위

본 연구는 문헌조사 방법으로 수행되었다. 1990년 1월 1일부터 2003년 2월 28일까지 각종 문헌에 발표된 식문화 관련 논문들을 조사하여 위의 10개의 주제별로 분류하여 식문화 연구의 최근 동향을 분석하였다. 문헌검색은 국회전자도서관의 데이터베이스를 이용하였고, 분석 자료로 사용한 문헌들은 다음과 같다.

· 식품, 영양, 식문화 분야 학술지

대한가정학회지, 대한영양사협회학술지, 대한지역사회영양학회지, 동아시아식생활학회지, 한국식생활문화학회지, 한국식품영양과학회지, 한국영양학회지.

· 식문화 관련분야 학술지

고고학지, 관광경영학연구, 관광연구, 국사관논총, 대한의학협회지, 비교민속학, 외식경영연구, 제주관광학연구, 한국가정교과교육학회지, 한국고대사연구, 한국학교보건학회지, 호텔관광연구.

· 석사, 박사 학위 논문

· 기타(별첨자료 참조)

조사된 자료들은 10개의 주제별로 분류하여 연구

자 이름의 가나다 순으로 정리하였으며, 동일 연구자인 경우 발표 연도 순에 따라 일련 번호를 붙여 참고문헌에 정리하였다.

II. 본 론

해당 기간 동안 각종 문헌에 발표된 식문화 관련 연구는 총 268건으로 조사되었다. 이를 10개의 주제별로 분류하여 문헌 종류별로 개제된 빈도를 분석한 결과는 <표 1>과 같다.

주제별로는 외식관련 식문화 연구가 가장 많았으며(100편), 향토음식(54편), 전통음식의 이용과 조리 관련 연구(49편)가 활발하였다. 그러나 최근에 관심이 높아지고 있는 상차림법이나 퓨전음식에 관한 연구는 거의 없었다.

식문화 연구들은 대학연구소 발행 논문집에 가장 많이 개제되고 있었으며(93편), 학술지에 개제된 것은 18.7%에 불과 하였다. 박사학위 논문은 3편인 반면, 석사학위 논문은 86편에 달하였다. 이는 아직 식문화 분야에 대한 연구지원이 미약하며, 연구의 수준도 심도있게 이루어지지 못하고 있음을 드러내는 것으로 생각된다.

10개의 주제별로 식문화 연구 동향을 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 전통음식문화의 형성 및 변천에 관한 식품사적 연구

이 분야에서는 총 12편이 발표되었다. 세부 내용은 <표 2-1>과 같다. 식품사 연구는 전통 식문화 연구의 기초가 되는 작업임에도 불구하고 연구실적은 미미하였다. 이 중 선사시대²¹⁾와 고려시대²⁴⁾의 식생활을 실증적으로 탐구한 연구가 주목된다. 식품사 고찰 논문 5편을 비롯하여 대부분의 연구가 새로운 사료의 발굴이 아닌 기존 문헌자료를 고찰한 것이었다.

<표 2-2>에서 보듯이 연구는 90년대 후반에 주로 이루어 졌으며, '00년 이후로는 1건의 논문이 조사되었다. 앞으로 고문헌 연구를 기초로 새로운 사실들을 꾸준히 밝혀가는 노력이 절실히 필요하다고 사료된다.

2. 전통음식의 세계화에 관한 연구

<표 2-1> 전통음식문화의 형성 및 변천에 관한 식품사적 연구 내용

연구 내용	논문 수	비 고
과거 특정 시대의 식생활	5	선사시대 4 ²⁰⁻²³⁾ , 고려시대 1 ²⁴⁾
식품사 고찰	5	장류 1 ²⁵⁾ , 수산발효식품 4 ²⁶⁻²⁹⁾
전통음식의 특성	2	전통음식의 문화적 특성 1 ³⁰⁾ , 향약성 식이 1 ³¹⁾

<표 1> 개제지별 식문화 논문 건수

주 제	학 술 지		학위논문		대학연구소 논문집	기타#	계
	식품/영양/식문화 분야	관련분야	석사	박사			
1) 전통음식문화의 형성 및 변천		3			8	1	12
2) 전통음식의 세계화	2		6	1	3	4	16
3) 전통음식의 이용과 조리	11	2	25	1	9	1	49
4) 음식 차림법, 식사예절	-	-	-	-	-	-	0
5) 향토음식	3	3	11		24	13	54
6) 명절/세시풍속/통과의례 관련			2		1	2	5
7) 종교와 관련된 식문화	1		3		2	3	9
8) 퓨전음식						1	1
9) 외국 및 재외 한인 식문화	6		2		11	3	22
10) 외식관련 식문화	9	10	37	1	35	8	100
계	32	18	86	3	93	36	268

: 전문 정보지, 정부기관 및 지방자치단체 발행지, 그 외 관련기관 발행 보고서와 단행본.

〈표 2-2〉 기간별 전통음식문화의 형성 및 변천에 관한 식품사적 연구 건수

내용 \ 기간	'90~'94	'95~'99	'00~'03
과거 특정 시대의 식생활	2	2	1
선사시대	1	2	1
고려시대	1	-	-
식품사 고찰	1	4	-
장류	-	1	-
수산발효식품	1	3	-
전통음식의 특성	-	2	-
전통음식의 문화적 특성	-	1	-
향약성 식이	-	1	-
계	3	8	1

이 분야에서는 총 16편의 논문이 발표되었다. 세부 내용은 〈표 3-1〉과 같다. 연구 내용은 전통음식에 대한 외국인의 기호도 조사와 전통음식의 세계화 방안에 관한 개론적인 의견 제시에 집중되어 있었다. 전통음식에 관한 외국인의 기호도 조사는 김치와 관련된 것이 가장 많았다.

'전통음식의 세계화'라는 주제는 최근에 중요한 사안으로 떠오르기 시작한 주제이다. 사안의 중요성에 비해 연구 건수는 그다지 많지 않았으며, 이제

〈표 3-1〉 전통음식의 세계화에 관한 연구 내용

연구 내용	논문 수	비고
전통음식에 대한 외국인의 인식, 기호도, 만족도	8	김치관련 연구 5 ^{32, 36)} , 전통음식에 대한 만족도와 기호도에 관한 연구 3 ³⁷⁻³⁹⁾
전통음식의 세계화 방안	8	전통음식 세계화 방안에 관한 개론 5 ⁷⁾⁴⁰⁻⁴³⁾ , 장류, 쌀가공품, 향토 특산물의 세계화 방안 4 ¹⁸⁾⁴⁴⁾⁴⁵⁾

시작 단계에 접어든 것으로 여겨진다.

〈표 3-2〉에서 보듯이 이 분야의 연구는 '00년 이후에 본격적으로 진행되고 있음을 알 수 있으며, '세계화' 문제가 사회 각 분야에서 활발히 논의되고 있는 상황에서 앞으로 지속적인 연구를 전개해야 할 분야라고 생각한다.

3. 전통음식의 이용과 조리에 관한 연구

이 분야에서는 총 49편의 논문이 발표되었다. 세부 내용은 〈표 4-1〉과 같다. 전통음식에 대한 인식, 기호도, 이용실태에 관한 연구가 17편으로 가장 많았다. 식품별로는 김치에 관한 것이 가장 많았는데, 김치의 이용실태에 관한 것 14편, 김치의 상품화에 대한 것 2편 등이었다. 김치에 대한 기호도와 이용실태에 관한 연구를 바탕으로 향암 기능성 김치개발⁶⁴⁾, 김치볶음밥⁶⁵⁾, 어린이용 김치개발⁶⁹⁾ 등의 식품개발 연구가 있었다.

전통음식의 상품화 방안이나 메뉴개발 등 전통음

〈표 3-2〉 기간별 전통음식의 세계화에 관한 연구 건수

내용 \ 기간	'90~'94	'95~'99	'00~'03
전통음식에 대한 외국인의 인식 / 기호도/만족도	1	-	7
김치관련 연구	1	-	4
전통음식에 대한 만족도, 기호도	-	-	3
전통음식의 세계화 방안	-	1	7
전통음식 세계화 방안 개론	-	1	4
장류, 쌀가공품, 향토특산물 세계화 방안	-	-	3
계	1	1	14

〈표 4-1〉 전통음식의 이용과 조리에 관한 연구 내용

연구 내용	논문 수	비고
전통음식에 대한 인식, 기호도, 이용실태	17	전통음식 전반 12 ¹⁸⁾¹⁹⁾⁴⁶⁻⁵⁵⁾ , 전통발효식품 및 가공식품 3 ⁵⁶⁻⁵⁸⁾ , 즉 1 ⁵⁾ 행사식 1 ⁶⁰⁾
김치이용실태	14	김치에 대한 인식, 기호도 및 섭취실태 11 ⁶¹⁻⁷¹⁾ , 김치수요와 구매행태 2 ⁷²⁾⁷³⁾ , 김치 이용형태 1 ⁷⁴⁾
전통음식 활용 방안	9	전통음식을 활용한 메뉴개발 2 ⁷⁵⁾⁷⁶⁾ , 떡의 상품화 2 ⁷⁷⁾⁷⁸⁾ , 김치의 종류 상품화 2 ⁷⁹⁾⁸⁰⁾ , 즉의 이용방안 1 ⁸¹⁾ , 초등학교생을 위한 전통식품 이용방안 1 ⁸²⁾ , 전통음식의 현대적 인식 1 ⁸³⁾
고 문헌 내의 전통식품 및 조리법	8	전통음식의 향약성 2 ⁸⁴⁾⁸⁵⁾ , 즉, 어패류, 순대, 천신식품각 1 ⁸⁶⁻⁸⁹⁾ , 곡, 한음청류 2 ⁹⁰⁾⁹¹⁾
전통 조리도구와 설비	1	전통 부엌세간 ⁹²⁾

〈표 4-2〉 기간별 전통음식의 이용과 조리에 관한 연구 건수

내용	기간	'90~'94	'95~'99	'00~'03
전통음식에 대한 인식, 기호도, 이용실태		2	7	8
전통음식 전반		2	4	6
전통발효식품 및 가공식품		-	2	1
죽		-	1	-
행사식		-	-	1
김치이용실태		2	4	8
김치에 대한 인식, 기호도 및 섭취실태		-	3	8
김치 수요와 구매행동		1	1	-
김치 이용형태		1	-	-
전통음식 활용 방안		1	5	3
고 문헌 내의 전통식품 및 조리법		-	3	5
전통 조리도구와 설비		-	-	1
계		5	19	25

식 활용방안에 관한 연구는 9편에 불과하였다. 고 문헌 내의 전통식품 및 조리법에 대한 연구는 몇몇 음식에 국한하여 이루어지고 있었다. 기간별 연구 동향을 보면 〈표 4-2〉에서 보듯이 '90년대 후반 이후 발표 논문 수가 크게 증대된 것을 알 수 있다. 이는 김치와 장류를 비롯한 가내에서 만들어 먹던 전통음식들이 상품화되면서 식품개발을 위한 정보를 얻기 위한 연구가 활발히 전개되고 있는 것으로 여겨진다.

4. 음식의 차림법과 식사예절에 관한 연구

이 분야에서는 발표된 연구가 없었다. 최근 들어 외식산업의 발달과 경제수준이 향상되면서 상차림과 식공간에 대한 심미적인 요구가 크게 증대되고 있다⁹⁾¹⁰⁾. 'food styling'이라는 말이 이미 낯익은 용어가 되었으나, 이에 대한 정확한 개념조차 정립되

지 않고 있다. 이러한 상황에 비추어 볼 때 앞으로 전문적인 연구가 이루어져야할 분야라고 생각된다.

5. 향토음식 연구

이 주제 안에서 총 54편의 논문이 나와 타 주제에 비해 활발한 연구가 진행된 것으로 조사되었다. 세부 내용은 〈표 5-1〉과 같다. 이는 지방자치제의 정착과⁹³⁾⁹⁴⁾ 레저생활과 여행이 보편화됨에 따라⁹⁵⁾⁹⁶⁾ 각 지방의 향토음식을 발굴하여 상품화시키려는 노력에 부응한 결과로 보인다. 그러나 연구 내용은 시, 군 단위지역의 향토음식을 조사 발굴하는데 집중되어 있었고 향토특산물을 활용한 음식개발이나 향토음식의 활용방안에 관한 실질적인 연구는 상대적으로 적었다. 또한 〈표 1〉에 제시하였듯이 연구의 반수 이상이(24편) 대학부설연구소 발행 논문집에 발표되었다. 이런 상황에서는 연구의 규모와 깊이에 있어 한계를 가질 수 밖에 없는 것으로 생각된다.

〈표 5-2〉에 나타난 것처럼 향토음식의 연구는 '90년대 후반 이후 활발히 지속되고 있음을 알 수 있다.

6. 명절, 세시풍속, 통과의례와 관련된 식문화 연구

이 분야에서는 5편의 논문이 보고되는데 그쳤다. 세부 내용은 〈표 6-1〉 및 〈표 6-2〉와 같다. 이 중 현장조사를 통한 사례연구는 혼례음식에 관한 연구 2편¹⁵²⁾¹⁵³⁾이 있었으며, 나머지는 모두 기존의 연구자료를 고찰하여 보고한 것이었다. 연구가 미미한 것은 사회적 관심이 적은 주제이기 때문으로 생각된다.

7. 종교와 관련된 식문화 연구

이 분야에서는 9건의 연구가 있었으며, 모두 사찰

〈표 5-1〉 향토음식 연구 내용

연구 내용	논문 수	비고
전통 향토음식의 조사 발굴	26	서울 2 ⁹⁷⁾⁹⁸⁾ , 경기 2 ⁹⁹⁾¹⁰⁰⁾ , 강원 7 ¹⁰¹⁻¹⁰⁷⁾ , 충청 2 ¹⁰⁸⁾¹⁰⁹⁾ , 전라 4 ¹¹⁰⁻¹¹³⁾ , 경상 5 ¹¹⁴⁻¹¹⁸⁾ , 제주 3 ¹¹⁹⁻¹²¹⁾ , 기타 1 ¹²²⁾
향토특산물을 이용한 음식개발	5	음식개발 4 ¹²³⁻¹²⁶⁾ , 음식축제화 1 ¹²⁷⁾
향토음식의 활용 방안	14	관광상품화 10 ¹²⁸⁻¹³⁷⁾ , 메뉴개발 2 ¹³⁸⁾¹³⁹⁾ , 학교급식 응용 1 ¹⁴⁰⁾ , 육성방안 1 ¹⁴¹⁾
향토음식의 조리 표준화	5	대전 1 ¹⁴²⁾ , 전북 2 ¹⁴³⁾¹⁴⁴⁾ , 경남 2 ¹⁴⁵⁾¹⁴⁶⁾
향토음식의 인지도, 기호도	4	강원 2 ¹⁴⁷⁾¹⁴⁸⁾ , 충북 1 ¹⁴⁹⁾ , 경북 1 ¹⁵⁰⁾

〈표 5-2〉 기간별 향토음식 연구 건수

내용	기간	'90~'94	'95~'99	'00~'03
전통 향토음식의 조사 발굴		3	13	10
향토특산물을 이용한 음식개발		-	1	4
음식개발		-	-	4
음식축제화		-	1	-
향토음식의 활용 방안		-	6	8
관광상품화		-	4	6
매뉴개발		-	-	2
학교급식 응용		-	1	-
육성방안		-	1	-
향토음식의 조리 표준화		-	2	3
향토음식의 인지도, 기호도		1	1	2
계		4	23	27

〈표 6-1〉 명절, 세시풍속, 통과의례와 관련된 식문화 연구 내용

연구 내용	논문 수	비 고
통과의례에 관련된 음식	4	통과의례 전반 1 ¹⁵¹⁾ , 혼례 ² (152)153), 경축일 1 ¹⁵⁴⁾
명절과 시절식 ¹⁵⁵⁾	1	-

〈표 6-2〉 기간별 명절, 세시풍속, 통과의례와 관련된 식문화 연구 건수

내용	기간	'90~'94	'95~'99	'00~'03
통과의례에 관련된 음식		1	-	3
명절과 시절식		-	1	-
계		1	1	3

음식에 관한 것이었다. 세부 내용은 〈표 7-1〉과 같다. 이 연구들은 〈표 7-2〉에서 보듯이 철운의 연구¹⁶³⁾를 제외하고는 모두 1997년 이후에 발표되었는데, 이는 최근에 사찰음식이 건강식으로 새롭게 주목되고 있기 때문으로 여겨진다. 앞으로 활용방안에 중점을 두어 활발히 연구해야 할 분야라고 여겨진다.

〈표 8-1〉 외국의 식문화 및 재외 거주 한국인의 식문화 연구 내용

연구 내용	논문 수	비 고
외국의 식문화	11	일본 3 ¹⁶⁶⁻¹⁶⁸⁾ , 중국 2 ¹⁶⁹⁾¹⁷⁰⁾ , 이탈리아, 베트남, 프랑스, 러시아, 아랍, 포르투갈의 식문화 각 1 ¹⁷¹⁻¹⁷⁶⁾
재외 거주 한국인의 식문화	7	연변 거주 한인 대상 3 ¹⁷⁷⁻¹⁷⁹⁾ , 구소련 거주 한인대상 2 ¹⁸⁰⁾¹⁸¹⁾ , 미국 거주 한인 대상 2 ¹⁸²⁾¹⁸³⁾
비교식생활 문화론	4	한 일 비교 1 ¹⁸⁴⁾ , 한 몽골 비교 2 ¹⁸⁵⁾¹⁸⁶⁾ , 기타 1 ¹⁸⁷⁾

〈표 7-1〉 종교와 관련된 식문화 연구 내용

연구 내용	논문 수	비 고
사찰음식 및 식생활 실태조사	2	비구니의 식생활 1 ¹⁵⁶⁾ , 사찰의 겨울식단 1 ¹⁵⁷⁾
사찰음식의 대중화 방안 ¹⁵⁸⁻¹⁶⁰⁾	3	-
사찰음식의 내용과 특성	4	사찰음식의 내용 3 ¹⁶¹⁻¹⁶³⁾ , 사찰음식의 특성 1 ¹⁶⁴⁾

〈표 7-2〉 기간별 종교와 관련된 식문화 연구 건수

내용	기간	'90~'94	'95~'99	'00~'03
사찰음식 및 식생활 실태조사		-	-	2
사찰음식의 대중화 방안		-	1	2
사찰음식의 내용과 특성		1	2	1
계		1	3	5

8. 퓨전음식에 관한 연구

퓨전음식에 관해서는 '00년 이¹⁶⁵⁾에 의해 한편이 보고되었는데, 퓨전음식의 개념을 설명하고 활용방안을 제시한 내용이었다. 퓨전음식은 최근 외식업계와 출판계를 중심으로 관심이 증대되고 있는 새로운 분야임에도 불구하고 이에 관한 연구는 전무한 실정이었다.

9. 외국의 식문화 및 재외 거주 한국인의 식문화 연구

이 분야에서는 총 22편의 연구가 있었으며 세부 내용은 〈표 8-1〉과 같다. 외국의 식문화에 대한 연구(11편)는 연구자의 실제 경험과 문헌고찰에 의한 개괄적인 소개가 대부분이었다. 일본, 중국과 같이 이미 익숙한 식문화 이외에도 러시아, 아랍, 포르투갈 등 아직은 생소한 나라의 식문화에 관한 보고도 있었다. 국제화 시대를 맞아 외국문화를 알고 싶어

하는 사회적 요청에 부응한 결과로 생각된다. 그러나 이 분야의 논문은 대다수(8편)가 대학부설 연구소에서 나오는 논집에 발표되고 있었으며, 거의가 역사학자나 해당 언어학자에 의한 것이어서 연구의 전문성에 한계가 있는 것으로 여겨진다. 전통음식을 세계화하려는 노력은 외국의 식문화 연구와 맞물려 진행될 때 성과를 거둘 수 있다고 생각하며, 수출 현장에서 실제로 적용할 수 있는 연구들이 이루어져야 한다고 본다.

외국과의 교류가 활발해 지면서 외국에 오랫동안 거주해온 한인들의 식생활에 대한 연구도 새롭게 떠오르고 있는 연구 분야라고 생각된다. 아직 이 분야의 연구는 그다지 활발한 편은 아니며, 연구 지역의 범위도 연변, 구소련, 미국과 같은 이민 역사가 비교적 긴 나라들에 한정되어 있었다. 우리나라와 외국의 식생활을 비교문화론적 시각에서 다룬 연구는 4건에 불과했다.

〈표 8-2〉에 나타난 기간별 연구 동향을 보면 외국의 식문화에 대한 보고는 '90년대 후반에 집중적으로 이루어졌으나, '00년 이후에는 전무하였다. 이는 전술 했듯이 개인적 경험과 해당 언어에 의존한 비전문가가 전개할 수 있는 내용은 한계를 지닐 수밖에 없기 때문으로 본다. 연구 건수는 많지 않으나 '90년대 후반 이후 재외 거주 한인들의 식생활 양상에 대한 연구도 진행되고 있었다.

〈표 8-2〉 기간별 외국의 식문화 및 재외 거주 한국인의 식문화 연구 건수

내용 \ 기간	'90~'94	'95~'99	'00~'03
외국의 식문화	-	11	-
재외 거주 한국인의 식문화	-	2	5
비교식생활 문화론	-	2	2
계	-	15	7

10. 외식관련 식문화 연구

이 주제와 관련하여 총 100편의 연구 보고가 있었다. 다른 분야보다 연구 건수가 두드러지게 많았으며, 이는 최근 외식산업의 빠른 성장으로 인해 사회적 관심이 쏠려있음을 반영하는 것으로 생각된다. 논문의 세부 내용은 〈표 9-1〉과 같다.

외식행태에 관한 연구(51편)가 가장 많았으며, 거의(47편)가 외식 동기, 식당선택 요인, 외식비용 등 외식실태를 조사한 연구였다. 그 밖에 강과 조의 외식산업식품에 대한 태도 연구²³⁵⁾, 김의 외식 시 1인 1회 섭취량 연구²³⁶⁾, 모의 외식문화와 영양문제를 다룬 연구²³⁷⁾, 1963년에서 1992년 사이 외식패턴 변화를 분석한 박과 류의 연구²³⁸⁾ 등이 있었다. 다음으로는 외식산업 실태를 보고하고 개선점을 제시한 연구가 많았으며(30편), 패스트푸드에 관한 연구(12편)가 그 뒤를 이었는데, 역시 현황과 실태를 보고하는 내용이 대종을 이루었다.

'90년대 후반 다국적 외식기업의 국내 진출이 활발해지면서 민²⁸¹⁾, 김²⁸²⁾, 박²⁸³⁾ 등은 이들 기업이 국내 외식산업에 미친 영향을 보고하였다. 전통 상차림을 개선하여 외식업에 적용하는 방안을 모색한 최의 연구²⁸⁴⁾나 김²⁸⁷⁾이 제시한 바와 같이 외식업에 활용 가능한 전통조리법의 발굴과 연구도 활발히 이루어져야 할 과제라고 본다.

〈표 9-2〉에 나타난 바와 같이 이 분야에 대한 연구자들의 관심은 '90년대 후반 이후 크게 높아졌으며 꾸준히 지속되고 있다. 외식업 분야는 앞으로도 지속적인 성장이 기대되고 있다. 따라서 앞으로 이 분야의 연구는 '실태 보고서'의 수준을 탈피하여 소비자의 만족 수준을 높이고 건강을 배려함과 아울러 외식업체의 이익창출을 도모하는데 실질적인 도움이 되는 실용적인 연구가 많이 나와야 한다고 본다.

〈표 9-1〉 외식관련 식문화 연구 내용

연구 내용	논문 수	비고
외식 행태	51	실태조사(외식 동기, 식당선택 요인 등) 47 ¹⁸⁸⁻²³⁴⁾ , 기타 4 ²³⁵⁻²³⁸⁾
외식산업 실태와 개선방안	30	프랜차이즈 1 ²³⁹⁾ , 중식시장 1 ²⁴⁰⁾ , 외식산업전반 28 ²⁴¹⁻²⁶⁸⁾
패스트푸드	12	현황 1 ²⁶⁹⁾ , 이용실태 및 선택동기 10 ²⁷⁰⁻²⁷⁹⁾ , 패스트푸드에 대한 외식 1 ²⁸⁰⁾
서구 외식업체 진출 실태 및 그 영향 ²⁸¹⁻²⁸³⁾	3	-
외식업에서의 전통 상차림과 조리법 활용방안 ²⁸⁴⁻²⁸⁷⁾	4	-

〈표 9-2〉 기간별 외식관련 식문화 연구 건수

내용	기간	'90~'94	'95~'99	'00~'03
외식 행태		8	17	26
외식산업 실태와 개선방안		7	16	7
패스트푸드		1	6	5
서구 외식업체 진출 실태 및 그 영향		-	3	-
외식업에서의 전통 상차림과 조리법 활용 방안		-	-	4
계		16	42	42

III. 결론 및 식문화 연구의 향후 과제

1990년부터 2003년 2월까지 각종 문헌에 발표된 식문화 관련 논문들을 조사하여 10개의 주제 항목으로 분류해서 식문화 연구의 최근 동향을 분석한 결과를 요약하면 다음과 같다.

발표된 논문은 총 268편이었다. 많이 발표된 연구 주제는 외식 관련 연구(100편), 향토음식 연구(54편), 전통음식의 이용과 조리법에 관한 연구(49편), 외국의 식문화 및 재외 거주 한인의 식문화 연구(22편) 분야로 나타났다. 이들 분야의 연구는 90년대 후반 이후 활발히 진행되고 있었다. 이는 90년대 후반 이후 외식산업의 성장, 지방자치제의 정착, 레저 생활의 보편화, 국제적 교류 확대에 따른 외래 식품과 외국 음식문화의 국내 유입이 활발히 진행되고 있으며, 따라서 연구자들의 관심도 이와 같은 분야에 모아졌기 때문이다.

외식 관련 연구는 외식행동에 관한 것(51편)이 가장 많았고, 외식산업 실태에 관한 보고(30)가 그 다음으로 많았다. 외식 시장은 앞으로 성장이 더욱 가속화될 것으로 예상되므로 현재의 '실태 보고서'의 수준을 탈피하여 외식을 통해 국민의 건강과 문화 수준을 높이는데 실질적인 도움을 줄 수 있는 실용적인 연구가 많이 나와야 한다고 본다.

향토음식 연구는 특정 지역의 향토음식을 조사 발굴하는데(26편) 집중되어 있었으며, 반수 이상의 연구가 대학부설연구소 발행 논문집에 게재되고 있어 이 분야의 연구지원이 열악한 것으로 파악되었다. 앞으로는 조사 발굴된 자료를 바탕으로 이를 실용화하는 방안에 관한 연구가 활발히 이루어져야 한다고 본다.

전통음식의 이용과 조리법에 관한 연구는 전통음식

에 대한 인식, 기호도, 이용실태에 관한 연구가 가장 많았고(17편), 식품별로는 김치에 관한 것(16편)이 가장 많았다. 고 문헌을 자료로한 전통식품 및 조리법에 관한 연구(8편)는 많지 않았다. 앞으로의 연구는 김치, 떡 등 몇몇 종류에 국한되어 있는 전통음식의 연구범위를 확대시키고, 현재 이용 가능한 식품 및 조리법을 발굴하여 실용화시키기 위한 노력이 병행되어야 할 것으로 본다.

외국의 식문화 연구(11편)는 대다수(8편)가 대학부설 연구소에서 나오는 논문에 발표되고 있었으며, 연구자의 대부분이 해당 국가의 언어나 역사학자들이었다. 한국 음식의 수출과 외국 음식문화의 바람직한 수용을 위해 앞으로 이 분야의 연구가 전문적이고 깊이 있게 이루어져야 한다고 본다. 재외 거주 한국인의 식문화 연구(7편)는 아직 미미한 편이며, 식생활 실태조사 보고(2편)나 김치 이용실태(2편), 전통음식에 대한 인식(3편)을 다루고 있었다.

퓨전음식 분야나 음식의 차림법 등 식사의 심미적 측면에 관한 연구는 거의 이루어지지 않고 있어서 이 분야에 대한 사회적인 요구와 관심에 전혀 부합하지 못하고 있었다.

명절, 세시풍속, 통과의례와 관련된 연구(5편)와 종교와 관련된 식문화 연구(9편)는 미진하였는데, 사회적 관심에서 떨어져 있는 주제인 때문으로 생각된다. 종교와 관련된 연구는 모두 사찰음식에 관한 것이었다. 채소 섭취량이 감소되고 있는 현재의 식생활 추이에서 볼 때 사찰음식 특유의 조리법이나 채소의 다양한 활용법 등은 좋은 연구 주제라고 생각한다.

식문화 연구의 고전적 영역이라고 판단되는 식품사 분야(12편)는 연구 건수도 많지 않았고, 몇몇 연구(21)24)를 제외하고는 기존의 연구자료를 고찰하여 보고한 것이었다. 식품사 연구를 위한 현존하는 고문헌자료가 극히 적은 것은 사실이다. 그러나 이러한 제약 속에서도 문헌에 바탕한 실증을 통해 식문화사의 사실들을 하나 하나 밝혀나가려는 노력이 지속적으로 이루어져야 한다고 본다. 그렇지 않으면 원로 선학들의 연구 결과에 안주하여 그것만을 반복적으로 인용하는 진부한 지식에 머물 것이기 때문이다.

'전통음식의 세계화'라는 주제는 최근에 중요한 사안으로 떠오르기 시작한 주제이다. 사안의 중요성

에 비해 연구 건수(16편)는 그다지 많지 않았으며, 연구 내용도 전통음식에 대한 외국인의 기호도 조사(8편)와 전통음식의 세계화 방안에 관한 개론적인 의견 제시(5편)에 집중되어 있었다. 외국인의 기호도 조사는 김치와 관련된 것(5편)이 가장 많았다. 외국인 소비자를 겨냥하여 무엇을 어떻게 개발하여 어떻게 판매할 것인지에 관한 실질적인 정보를 얻기 위해서는 그들의 식습관에 대한 깊이 있는 연구가 선행되어야 한다고 본다.

■ 별첨

· 대학연구소 발행 논문집

건국자연과학연구지, 경기관광연구, 경남대 교육이론과실천, 경북대 경북논총, 경북과학대 금구논총, 경상대 최고관리자과정논문집, 경희대 관광산업정보논문집, 경희호텔경영전문대 호텔경영논문집, 계명대 일분학지, 계명문화대학 비비논문집, 계명전문대 계명연구논총, 고려대 민족문화연구, 공주대 산업개발연구, 관동대논문집, 구미1대논문집, 군산대 수산과학연구, 김천대학 향토식품개발연구소 향토식품개발연구보고서, 김천전문대학논문집, 대전보전논문집, 동부산대학논문집, 동아대 생활과학연구논문집, 명지대 가정학연구, 명지대 자연과학논문집, 배화논총, 부산사학, 부산여자대학논문집, 부산전문대논문집, 상지대학교논문집, 상지영서대학논문집, 상지영서대학산업개발연구소 산업개발연구, 서라벌대논문집, 서울대 경제논집, 서울대학교 보건환경연구소논문총, 서울보건 보건의과학, 성심외대 산학연구, 수원대논문집, 순천대 과학과 교육, 순천청암대학논문집, 송의논총, 신흥전문대논문집, 안동대 안동문화, 안양과학대학논문집, 오산대논문집, 용인대학교 산업경영논총, 울산과학대학 연구논문집, 웅진문화, 원주대학 학술논총, 원주학연구, 인천교대 기전문화연구, 인하대 생활과학연구소논문집, 전주대 교육논총, 제주대학교 관광과 경영경제연구소 산경논집, 중앙대 가정문화논총, 창원대 생활과학연구, 청주대 산업경영연구, 충청대학논문집, 한국관광대학논문집, 한국외대 동남아연구, 한국외대사학, 한국외대슬라브연구, 한라전문대 관광진흥연구소논문집, 한림정보산업대학논문집, 한세정책, 한양대학교 관광연구소 관광연구논총, 한양대학교민족학연구소 민족과 문화, 한양여대

식품영양연구지, 해전대논문집, 호남대학교학술논문집, 호서문화논총.

· 전문 정보지

관광·레저연구, 관광서비스연구, 관광식음료연구, 국민영양, 문화관광연구, 불교춘추, 산업경영, 식품공업, 식품과학과 산업, 식품산업과 영양, 직업교육연구, 海印僧伽大修多羅.

· 정부기관 및 지방자치단체 발행지

국립민속박물관 민속학연구, 농촌생활과학, 전북의정연구소 자치광장, 광주광역시 시정연구.

· 아래 기관에서 발행한 식문화 관련 보고서 및 단행본

광주직할시, 광주광역시립민속박물관, 서울시립대학교 서울학연구소, 삼척시, 울산광역시농업기술센터, 충청북도.

■ 참고문헌

- 1) 손승철, 식품소비의 구조적 변화 분석, 중앙대 석사학위논문, 2001.
- 2) 정영일, 이경미, 한국 식료소비패턴 변화의 분석, 1975-1997年: 일본과의 비교를 중심으로, 서울대 경제논집, 39(2), 2000, pp.97-127.
- 3) 박혜련 외, 도시가계조사 자료를 이용한 소득계층별 식생활 패턴분석, 지역사회영양학회지 2(4), 1997, pp.633-646.
- 4) 김숙희, 한국의 경제성장에 따른 식생활의 변화: 우유와 육류 섭취를 중심으로, 우유 40, 1990, pp.46-51.
- 5) 임정빈, UR 이후 농산물 시장개방의 이행과 후생 영향 분석, 농업경제연구, 40(2), 1999, pp.19-38.
- 6) 윤수중, 농산물 수입개방과 농업구조재편, 경제와사회 21, 1994, pp.133-158.
- 7) 윤숙자, 전통음식 세계화, 지금이 바로 꽃피울 때이다, 국민영양 25(5), 2002, pp.12-17.
- 8) 서병철, 우리나라 장류산업의 현황 및 세계화 가능성, 식품산업과 영양 6(3), 2001, pp.28-33.
- 9) 조은정, 행복을 차려주는 여자, 2000, 명진출판.

- 10) 황규선, 아름다운 식탁, 2000, 중앙 M&B.
- 11) 나정기, 외식산업의 이해, 백산출판사, 1998, pp.203-209.
- 12) 나정기, 외식산업 성장 배경에 관한 소고, 관광경영학연구 3, 1998, pp.115-137.
- 13) 한소현, 이시백, 우리 나라 5대 사망원인의 사망구조에 관한 연구, 서울대학교 보건환경연구소 논총 11(1), 2002, pp.39-49.
- 14) 박경애, 한국인의 사망원인 구조, 1983-1993, 한국인구학회지 18(1), 1995, pp.167-193.
- 15) 박인수, 수입개방과 육우산업 경쟁력 제고방안, 월간 낙농 육우 23(2), 2003, pp.148-153.
- 16) 허부열, 한동근, 여택동, 수입자율확대조치에 의한 쌀 시장개방의 효과분석, 농업경제연구, 42(2), 2001, pp.67-91.
- 17) 이미영, 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 초등학생의 의식 및 기호도 조사, 인하대 교육대학원 석사학위 논문, 2002.
- 18) 이효지, 오미야, 한국전통음식에 대한 의식 지식 기호도 조사: 서울시내 일부 남·녀 고등학생을 중심으로, 대한가정학회지 104, 1995, pp.65-87.
- 19) Pamela Goyan Kittler, Kathryn P Sucher, Cultural Foods, Wadsworth, 2000, p.25.
- 20) 김건수, 원시 및 고대인의 식생활, 국사관논총 제91집, 2000, pp.63-87.
- 21) 안덕임 외, 탄소·질소동위원소를 이용한 선사인의 식생활 연구, 고고학지 6, 1994, pp.135-149.
- 22) 이철호, 한반도와 동북아시아의 구석기시대 식생활 환경, 고려대민족문화연구 31, 1998, pp.415-458.
- 23) 이홍중, 한국 고대의 생업과 식생활, 한국고대사연구 12집, 1997, pp.5-44.
- 24) 윤덕인, 고려시대의 식생활에 관한 연구: 高麗圖經을 중심으로, 관동대논문집(자연 예체능학) 18, 1990, pp.19-33.
- 25) 이한창, 우리 나라의 장류 I : 과거에서 미래까지, 국민영양 196, 1997, pp.23-30.
- 26) 최선남, 송미란, 한국 전통 수산발효식품의 문헌적 고찰 III : 어류 젓갈, 군산대 수산과학연구 12, 1996, pp.51-62.
- 27) 최선남, 한국 전통 수산발효식품의 문헌적 고찰 II : 패류 및 두족류 젓갈, 군산대 수산과학연구 11, 1995, pp.113-123.
- 28) 최선남, 한국 전통 수산발효식품의 문헌적 고찰 I : 갑각류 젓갈, 군산대 수산과학연구 10, 1994, pp.71-80.
- 29) 최선남, 한국 전통 수산발효식품의 문헌적 고찰 : 내장 젓갈 및 알젓, 군산대 수산과학연구 14, 1998, pp.23-32.
- 30) 나영아, 한국 전통음식의 문화적 특성, 서울보건보건과학 3, 1996, pp.77-85.
- 31) 신민자, 동의보감을 통해서 본 향약성 식이가 우리나라 전통음료에 미친 영향: 해갈을 위한 과실음료에 대하여, 경희호텔경영전문대 호텔경영논집 17, 1996, pp.71-86.
- 32) 김수연, 김치에 대한 미국 남녀 대학생의 인식 및 기호도 조사, 영남대 대학원 석사학위논문, 2000.
- 33) 서봉순, 김치에 대한 외국인의 인식, 기호도 및 관능적 특성, 영남대 대학원 박사학위논문, 2002.
- 34) 이정선, 김치에 대한 한국인과 일본인의 관능적 특성비교, 전남대 교육대학원 석사학위논문, 1994.
- 35) 한재숙, 김치에 대한 중국 남녀 대학생의 인식 및 기호도 조사, 동아시아식생활학지 35, 2001, pp.44-59.
- 36) 홍주희, 김치에 대한 중국 남녀 대학생의 인식 및 기호도 조사, 영남대 대학원 석사학위논문, 2001.
- 37) 이 욱, 호텔 한식메뉴를 찾는 외국인의 메뉴선택선호도 조사연구, 경주대 산업경영대학원 석사학위논문, 2003.
- 38) 임지원, 한국전통음식이 외래관광객 여행만족도에 미치는 영향 연구, 세종대 관광대학원 석사학위논문, 2002.
- 39) 주나미 외, 한국전통음식에 대한 주한 미국인의 인식 및 기호도 조사, 대한가정학회지 160, 2001, pp.15-23.
- 40) 남기태, 한국 음식문화의 세계화에 관한 고찰, 경상대 최고관리자과정논문집 15, 1999, pp.583-588.
- 41) 박춘란, 전통 음식에 관한 연구동향과 산업화, 국제화를 위한 과제, 충청대학논문집: 공업·자연과학편 22집, 2002, pp.287-296.

- 42) 유경희, 한국음식의 세계화 전망, 울산과학대학 연구논문집 38, 2002, pp.155-166.
- 43) 정혜경, 우리 음식의 세계화를 위한 방안, 국민영양 25(3), 2002, pp.10-14.
- 44) 금준석, 전통 쌀가공품의 현대화 및 세계화, 식품산업과 영양 6(3), 2001, pp.11-22.
- 45) 강난기, 향토특산물을 이용한 개발 음식과 세계화 방안: 대전, 대구, 울산, 부산, 제주를 중심으로, 숙명여대 전통문화예술대학원 석사학위논문, 2002.
- 46) 강업순, 도시·농촌 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 비교 연구, 인하대 교육대학원 석사학위논문, 1996.
- 47) 김미숙, 여중생의 한국 전통 식생활에 대한 실태 조사, 경상대 교육대학원 석사학위논문, 1993.
- 48) 김운신, 한용봉, 남녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사연구: 서울과 전주를 중심으로, 한국가정교육학회지 6(2), 1994, pp.73-83.
- 49) 방순복, 남·여 청소년을 대상으로 한 전통 음식의 인식에 대한 조사 분석, 연세대 교육대학원 석사학위논문, 1997.
- 50) 성선향, 전통음식에 대한 경북지역 주부들의 의식 및 실태조사, 영남대 교육대학원 석사학위논문, 2001.
- 51) 이하나, 남녀 중학생의 한국전통음식에 대한 지식, 의식 및 기호도 조사연구: 서울지역 중학교 3학년 중심으로, 고려대 교육대학원 석사학위논문, 2000.
- 52) 장은주, 전통음식에 대한 의식, 지식, 식생활 행동, 기호도에 관한 조사연구: 서울 및 경기일부 지역 주부들을 중심으로, 한양대교육대학원 석사학위논문, 1996.
- 53) 정진영, 학교급식에서 한국전통음식이 차지하는 빈도와 기호도 조사: 서울시내 초등학교 고학년을 중심으로, 숙명여대 전통문화예술대학원 석사학위논문, 2002.
- 54) 조혜자, 서천지역 고등학생들의 전통음식에 대한 인식 및 기호도 조사, 군산대 교육대학원, 석사학위논문, 2000.
- 55) 한재숙 외, 전통음식에 대한 경북지역 주부들의 의식 및 실태조사, 동아시아식생활학회지 34, 2000, pp.480-494.
- 56) 고경희, 부천지역 주부의 식문화와 전통발효식품 소비태도와 의 관계, 대한가정학회지 141, 1999, pp.139-156.
- 57) 송양순 외, 창원지역 일부 초등학교 고학년 학생의 전통발효식품에 대한 기호도와 영양지식 조사연구, 창원대학교 생활과학연구 4, 2000, pp.77-89.
- 58) 홍금선, 가공 판매되는 한국전통음식의 인지도 및 기호도: 청주지역의 중학생과 성인을 대상으로, 충북대 교육대학원 석사학위논문, 1999.
- 59) 명춘옥, 경기도 지역 주부들의 죽 이용 실태와 식생활 행동에 관한 조사 연구, 오산대 논문집 (자연과학) 19, 1999, pp.221-234.
- 60) 한재숙, 김경아(2001), 남녀 대학생의 행사식에 대한 인식과 계승의지에 관한 조사연구, 동아시아식생활학회지 11(6), 2001, pp.417-429.
- 61) 김선호, 김치에 대한 암환자의 기호도조사 및 항암 기능성 김치 개발, 부산대 대학원 석사학위논문, 2002.
- 62) 김정아, 윤현숙, 마산, 창원지역 중학생의 김치에 대한 기호도 및 섭취실태, 대한영양사협회 학술지 8(3), 2002, pp.289-300.
- 63) 김정아, 윤현숙, 마산, 창원지역 중학생의 김치에 대한 지식 및 인식조사, 대한영양사협회 학술지 9(1), 2003, pp.1-12.
- 64) 김영구, 중·고등학생의 김치 선호도에 대한 조사 연구, 충남대 교육대학원 석사학위논문, 2000.
- 65) 김진, 초등학교급식에서 김치이용실태와 김치 볶음밥 개발 연구, 부산대 대학원 석사학위논문, 2002.
- 66) 김혜영, 초등학생의 김치에 대한 의식과 선호실태에 관한 연구, 영남대 대학원 석사학위논문, 1997.
- 67) 문혜정, 서울과 성남 일부지역의 초·중·고등학생의 김치에 대한 태도 및 섭취실태 조사, 경원대 교육대학원 석사학위논문, 1998.
- 68) 손지연, 초등학교 급식에 있어서 김치의 인식 및 선호도, 동국대 산업기술환경대학원 석사학위논문, 2003.
- 69) 송진선, 초등학교의 김치 섭취실태와 어린이 김치개발 연구, 부산대 대학원 석사학위논문, 2001.

- 70) 이경희, 여자 고등학생의 김치 섭취실태, 기호도 및 인식에 관한 연구, 원광대 교육대학원 석사학위논문, 1997.
- 71) 이현옥, 직장인의 김치 선호도 및 태도 조사, 안양과학대학논문집 24집, 2001, pp.325-338.
- 72) 김영미, 김치 수요에 관한 연구, 전남대 대학원, 석사학위논문, 1997.
- 73) 김은수, 도시주부의 라이프스타일 유형과 식품구매행동과의 관계: 장류, 김치, 젓갈을 중심으로, 동아대 대학원 석사학위논문, 1991.
- 74) 文爛珠, 김치 이용형태에 관한 연구: 경기일부 지역을 중심으로, 수원대 교육대학원 석사학위논문, 1993.
- 75) 김기영, 전통식품을 이용한 테마메뉴 개발에 관한 연구: 성인병 예방메뉴를 중심으로, 경기대 경기관광연구 2, 1998, pp.131-152.
- 76) 경상남도 함양군 안의초등학교 편, 전통음식을 활용한 학교급식식단 다양화 방안, 한국학교보건학회지 13(2), 2000, pp.3-34.
- 77) 김용식, 떡류의 문헌적 고찰 및 산업화에 관한 연구, 안양대논문집 22, 1999, pp.379-388.
- 78) 문정원, 떡 개발과 상품화에 대한 연구, 부산여자대학논문집 20, 1999, pp.43-60.
- 79) 이순옥, 우리나라 김치의 종류와 제조방법에 관한 조사 연구, 세종대 대학원 석사학위논문, 1993.
- 80) 박남순, 광주 김치축제를 통해본 전통의 상품화, 목포대 대학원 석사학위논문, 2000.
- 81) 윤영현, 아침식사 대응식으로의 죽 이용 방안, 숙명여대 전통문화예술대학원 석사학위논문, 2003.
- 82) 방기혁, 초등학교 학생들의 식생활 변화와 우리 전통 식품의 효율적 이용에 관한 연구, 직업교육연구 16(1), 1997, pp.145-158.
- 83) 한억, 전통음식의 현대적 인식과 재창조, 서울대 대학원, 석사학위논문, 1996.
- 84) 신민자, 최영진, 「규합총서」를 통해서 본 우리나라 전통음식의 향약성 효과에 관한 고찰: 주·부식류를 중심으로, 경희대관광산업정보논집 1, 1999, pp.137-153.
- 85) 신민자, 이영순, 최수근, 「음식디미방」에 수록된 전통음식의 향약성에 관한 고찰, 동아시아식생활학회지 11(5), 2001, pp.325-335.
- 86) 명춘옥, 조선 후기 조리서에 나타난 죽 조리법의 고찰: 山林經濟, 增補山林經濟, 규합총서를 중심으로, 오산전문대논문집 15, 1995, pp.481-493.
- 87) 김희선, 수산업생산의 변화에 따른 한국인의 어패류 이용양상의 변천, 이화여자대학교 대학원 박사학위논문, 2002.
- 88) 손정우, 순대의 문헌적 고찰, 배화논총 16·17, 1998, pp.287-294.
- 89) 한복진, 조선시대 궁중의 천신(薦新) 식품에 대한 고찰, 동아시아식생활학회지 12(6), 2002, pp.489-501.
- 90) 김귀영, 이춘자, 「임원십육지」의 떡류(餅餌類) 조리가공에 관한 문헌 비교연구, 동아시아식생활학회지 12(6), 2002, pp.502-516.
- 91) 이강자, 「간편조선요리제법」의 분석적 연구: 발효식품, 떡, 한과, 음청류, 동아시아식생활학회지 34, 2000, pp.465-479.
- 92) 한재숙, 경북지역 주부들의 전통 부엌 세간의 보유 현황 및 이용실태 조사 연구, 동아시아식생활학회지 12(4), 2002, pp.269-279.
- 93) 문시열, 임선희, 지방자치제의 본격화가 국민경제에 미치는 영향, 삼성경제 32, 삼성경제연구소, 1994, pp.2-11.
- 94) 박영민, 지방자치시대의 지역운동을 말한다, 지방자치 73, 1994, pp.63-67.
- 95) 김도희, 레저활동이 생활만족에 미치는 영향: 중년기 서울시민을 중심으로, 한양대 대학원 박사학위 논문, 1999.
- 96) 양정희, 레저활동 유형과 레저만족의 관계, 전북대 대학원 석사학위논문, 2002.
- 97) 이귀주, 서울의 전통 일상음식 연구, 비교민속학 20집, 2001, pp.233-250.
- 98) 정혜경, 안정혜, 서울의 음식문화, 서울시립대학교 서울학연구소, 1996.
- 99) 김영희, 대부도, 제주도, 영흥도의 향토음식에 관한 연구, 인천교대 기전문화연구 27, 1999, pp.61-83.
- 100) 이승교, 경기지역 향토음식 조사, 수원대논문집, 10, 1992, pp.245-253.
- 101) 김건순, 한국 전통민속음식의 조사발굴 연구: 강원지역을 중심으로, 농촌생활과학 22(3), 2001,

- pp.20-25.
- 102) 김은실, 송청락, 강원지역 전통음식문화에 관한 연구, 한림정보산업대학논문집 제31집, 2001, pp.109-135.
- 103) 삼척시, (동굴의 고장 삼척)자랑거리 200선, 삼척시, 2001.
- 104) 윤덕인, 강원도지역 산출식품과 향토식품에 관한 연구, 관대논문집(자연·예체능학) 26, 1998, pp.375-398.
- 105) 한경선, 원주의 전통 음식의 발굴을 위한 기초조사 연구: 원주 시민을 대상으로, 상지영서대학산업개발연구소 산업개발연구 7집, 2000, pp.55-62.
- 106) 한경선, 원주의 전통 음식의 발굴 및 육성을 위한 기초조사 연구, 원주학연구 2, 2001, pp.143-163.
- 107) 한경선, 원주의 개발 가능한 향토음식선정을 위한 기초조사연구: 원주시 소재 조리인을 중심으로, 상지영서대학논문집 20집, 2001, pp.471-483.
- 108) 이문중, 향토미각: 공주의 먹거리, 웅진문화 11, 1998, pp.69-74.
- 109) 충청북도, 충청북도 충북의 맛 100선: 향토건강 음식, 충청북도, 1996.
- 110) 광주직할시, 광주 대표 전통음식의 개발 및 보급 방안에 관한 학술연구, 광주직할시, 1994.
- 111) 김형주, 조희정, 광주의 전통음식, 광주광역시립민속박물관, 1998.
- 112) 정현숙, 순천 지역의 전통 식생활 환경, 순천대학교과학과 교육 3, 1995, pp.63-76.
- 113) 차명옥, 전주 지방의 전통 음식 조사 연구, 전주대 대학원 석사학위논문, 1997.
- 114) 김경자, 차은정, 경남지방의 향토요리 연구: 남해도를 중심으로, 동아대생활과학연구논문집 7, 1999, pp.65-79.
- 115) 김상근, 과자류의 원류를 찾아서: 합천 전통 한과, 경상대최고관리자과정논문집 9, 1996, pp.259-262.
- 116) 울산광역시농업기술센터, 울산향토음식, 울산광역시농업기술센터, 2001.
- 117) 윤숙경, 식혜의 고장 안동의 식생활문화를 추적한다, 안동대 안동문화 16, 1995, pp.155-178.
- 118) 윤옥현, 김순희, 김천지역 향토음식에 관한 조사 연구, 김천대학 향토식품개발연구소향토식품개발연구보고서 제2권, 2002, pp.17-36.
- 119) 양이선, 제주도 향토음식에 관한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연구, 효성여대 대학원 석사학위논문, 1990.
- 120) 이상아, 제주지역의 향토음식과 식생활 용구에 관한 연구, 세종대 대학원 석사학위논문, 1997.
- 121) 이정희, 제주도 향토음식에 관한 연구, 세종대 대학원 석사학위논문, 1995.
- 122) 이건순, 한국 전통민속음식의 조사발굴 연구: 중부지역을 중심으로, 농촌진흥청 농촌생활과학 83, 2000, pp.27-32.
- 123) 강난기, 향토특산물을 이용한 개발 음식과 세계화 방안: 대전, 대구, 울산, 부산, 제주를 중심으로, 숙명여대 전통문화예술대학원, 석사학위논문, 2002.
- 124) 오영주, 제주도 국제자유도시 지정에 따른 제주 음식 연구개발 및 보급, 제주관광학연구 3, 2000, pp.57-76.
- 125) 이순란, 향토특산물을 이용한 음식개발: 서울·수원·인천·전주·광주를 중심으로, 숙명여대 전통문화예술대학원, 석사학위논문, 2002.
- 126) 주종재, 전라북도 향토음식의 현대적 재정립과 지역특산물을 이용한 새 향토음식 개발, 전북의 정연구소 자치광장 108, 2000, pp.106-109.
- 127) 김상철, 경주 세계 문화 엑스포의 전략적 육성에 관한 연구: 지역특산물을 활용하는 세계 음식축제화, 서라벌대논문집 15, 1999, pp.145-168.
- 128) 노정미, 우리나라 향토음식의 지방 특성 관광상품화하기 위한 문헌고찰, 원주대학 학술논총 33집, 2001, pp.115-142.
- 129) 박동균, 경북북부권의 관광자원개발에 관한 연구: 향토특산물과 음식을 중심으로, 한세정책 46, 1999, pp.141-163.
- 130) 박병렬, 전통향토음식을 활용한 인제지역의 관광상품화 방안, 한양대학교관광연구소 관광연구논총 12, 2000, pp.123-144.
- 131) 박병렬, 정은정, 강원도 전통음식의 관광상품화 방안, 한림정보산업대논문집 30, 2000, pp.193-213.
- 132) 손일락, 우리고장 향토음식의 관광상품화 방안에 관한 소고, 청주대산업경영연구 27, 1998, pp.379-390.

133) 오영주, 제주향토음식의 관광상품화 방안, 한라전문대관광진흥연구소논문집 1, 1997, pp.85-112.

134) 정경숙, 관광자원으로서의 향토음식, 승의논총 19, 1995, pp.157-187.

135) 정희선, 지역 축제에 있어서의 향토음식의 관광상품화에 관한 연구: 경기지방을 중심으로, 순천청암대학논문집 24, 2000, pp.461-484.

136) 진양호, 김승희, 김진영, 향토음식의 관광상품화 방안, 문화관광연구 3(2), 2001, pp.49-83.

137) 한복진, 전북향토음식의 관광상품화, 전북의정연구 소 자치광장 124호, 2001, pp.74-84.

138) 이애자, 향토음식 메뉴개발에 관한 연구: 천안 지역을 중심으로, 순천향대 산업정보대학원 석사학위논문, 2001.

139) 차석빈, 임주환, 이애자, 향토음식 메뉴개발에 관한 연구: 천안 지역을 중심으로, 외식경영연구 3(2), 2000, pp.211-229.

140) 부산광역시 학교급식운영연구회, 각 시·도별 향토음식을 이용한 학교급식 응용식단, 국민영양 201, 1998, pp.36-39.

141) 정희중, 광주의 대표적 전통음식의 선정 및 육성방안, 광주광역시 시정연구 12, 1995, pp.3-20.

142) 최경희, 대전시 지정 향토음식의 조리법 표준화 및 영양평가(설령탕, 삼계탕, 돌솥밥), 한남대 대학원 석사학위논문, 2003.

143) 주종재, 전라북도 향토음식의 조리법 표준화 및 영양성분 분석(제1보): 전주비빔밥, 콩나물국밥, 민물장어구이, 애저찜, 아귀찜외, 대한지역사회영양학회지 3(4), 1998, pp.630-641.

144) 주종재, 전라북도 향토음식의 조리법 표준화 및 영양성분 분석(제2보): 추어탕, 다슬기탕, 민물고기매운탕, 어죽, 백합죽 외, 대한지역사회영양학회지 6(2), 2001, pp.250-258.

145) 권순정, 경상남도 일부지역의 향토음식의 발굴 및 조리표준화, 신라대 대학원 석사학위논문, 1999.

146) 김상애, 부산향토음식 아귀찜의 표준조리방법 및 영양성분에 관한 연구, 한국식품영양과학회지 31(6), 2002, pp.1142-1149.

147) 이재경, 강원도 향토음식에 관한 주부의 인식도 및 기호도 조사연구, 중앙대 대학원 석사학위논문, 1991.

148) 이재경, 김기숙, 강원도 향토음식에 관한 주부의 인식도 조사연구, 중앙대가정문화논총 10, 1997, pp.87-127.

149) 한경희, 최미숙, 충북의 향토음식에 대한 의식 및 기호도 조사, 서원대학교 호서문화논총 15, 2001, pp.181-206.

150) 이경진, 안동지역 청소년들의 향토음식에 대한 인식도 및 기호도 조사, 숙명여대 전통문화예술대학원 석사학위논문, 2002.

151) 이춘자, 통과의례에 얽힌 식생활 풍속, 국민영양 25(8), 2002, pp.19-23.

152) 이귀주, 서울의 전통 의례음식 연구: 흥완군 가(家)의 혼례·제례를 중심으로, 국립민속박물관 민속학연구 9호, 2001, pp.7-32.

153) 한명희, 전통 혼례음식문화 연구: 서울 및 경기도 지방을 중심으로, 세종대 대학원 석사학위논문, 2000.

154) 이영인, 우리나라 전통의례 음식과 그 의식에 관한 연구: 경축일을 중심으로, 세종대 대학원 석사학위논문, 1993.

155) 조도희, 우리나라 명절음식과 시절식에 관한 연구, 공주대산업개발연구 5, 1997, pp.35-44.

156) 박혜윤, 이심열, 이윤희(2002), 서울 지역 비구니 스님의 식생활과 건강상태에 대한 조사 연구 동아시아식생활학회지 12(5), 2002, pp.343-351.

157) 김진아, 서울지역 일부 사찰의 후원현황과 겨울 식단평가, 동국대 대학원 석사학위논문, 2001.

158) 김영인, 일상식에 이용할 수 있는 사찰음식에 관한 고찰, 상지대학교논문집 21, 1999, pp.299-305.

159) 임해옥, 사찰음식에 대한 문헌적 고찰 및 대중화 방안 연구, 동국대 교육대학원 석사학위논문 2000.

160) 조민오, 한국 전통 사찰음식의 대중화 방안에 관한 연구, 숙명여대 전통문화예술대학원, 석사학위논문, 2002.

161) 서혜경, 불교에서의 식생활: 사찰음식, 불교춘추 5, 1997, pp.141-149.

162) 적문(2002), 전통사찰음식, 국민영양 25(4), 2002, pp.26-33.

163) 철 운, 승가의 식생활 고찰, 海印僧伽大修多羅 7, 1992, pp.299-314.

- 164) 박수정, 노정미, 문헌상에서 본 사찰음식의 특성 및 역사적 고찰, 원주전문대학 학술논총 27, 1998, pp.29-40.
- 165) 이승현, 퓨전음식, 농촌진흥청 농촌생활과학 83, 2000, pp.67-72.
- 166) 김순미, 일본의 식생활 문화: 일본 식생활의 변천과 일본음식의 특징, 국민영양 208, 1999, pp.35-40.
- 167) 서혜경, 일본 鎌倉시대의 식생활 연구, 전주대교육논총 12(1), 1997, pp.183-198.
- 168) 황달기, 일본인의 식생활: 생활문화론적 시각, 계명대일본학지 19, 1999, pp.95-118.
- 169) 최덕경, 戰國·秦漢시대 음식물의 조리와 식생활, 부산사학 31, 1996, pp.123-169.
- 170) 신계숙, 중국의 식문화, 국민영양 212, 1999, pp.41-43.
- 171) 김정하, 이탈리아의 식생활 문화, 한국외대사학 7, 1997, pp.219-256.
- 172) 김기태, 베트남의 음식문화 고찰, 한국외대동남아연구 5, 1996, pp.129-168.
- 173) 조도현, 불란서인의 식생활 변화, 식품공업 139, 1997, pp.7-17.
- 174) 강홍주, 러시아의 음식과 주거문화: 전통과 변화, 한국외대슬라브연구 14, 1998, pp.129-169.
- 175) 손주영, 아랍의 식관습과 문화, 한국외대사학 7, 1997, pp.349-382.
- 176) 최영수, 포르투갈인의 음식문화, 한국외대사학 7, 1997, pp.279-304.
- 177) 박영선, 연변지역 조선족 주부들의 식생활 관리 실태, 동아시아식생활학회지 11(6), 2001, pp.430-445.
- 178) 박영선, 정영숙, 연변지역 조선족의 식생활 문화와 한국 전통음식에 대한 인식, 동아시아식생활학회지 35, 2001, pp.71-81.
- 179) 이선희, 중국연변조선족자치주 농촌성인과 한국 일부 농촌성인의 식생활 양식 비교 연구, 서울대 대학원 석사학위논문, 2001.
- 180) 김영희 외, 구 소련거주(독립국가연합) 한인들의 김치 이용의 실태에 관한 조사: 김치와 식생활, 한국식품영양과학회지 25(4), 1996, pp.593-600.
- 181) 김영숙 외, 구소련(독립국가연합)거주 한인들의 김치 이용 실태에 관한 조사: 김치재료, 동아시아식생활학회지 21, 1998, pp.66-74.
- 182) 변재옥, 한재숙, 박경숙, 미국 거주 한인들의 전통음식에 관한 인식조사, I: 이용실태와 개선방안을 중심으로, 동아시아식생활학회지 35, 2001, pp.60-70.
- 183) 변재옥, 한재숙, 오옥희, 미국 거주 한인들의 전통음식에 관한 인식조사, II: 기호도 및 섭취빈도를 중심으로, 동아시아식생활학회지 36, 2001, pp.140-150.
- 184) 김성교, 한·일 중학생의 식생활 비교연구, 영남대 교육대학원 석사학위논문, 2001.
- 185) 김천호, 몽골인의 식생활문화와 한·몽간의 음식문화 비교, 한양대학교 민족학연구소 민족과 문화 6, 1997, pp.155-166.
- 186) 윤덕인, 한국과 몽골의 식생활 비교연구, 관동대학교 관대논문집 29, 2001, pp.219-247.
- 187) 원용희, 식생활문화 비교연구, 용인대학교 산업경영논총 3, 1998, pp.149-168.
- 188) 구자영, 대학생의 외식형태 선호도 조사 연구, 세종대 대학원 석사학위논문, 2002.
- 189) 권순조, 박정수, 패밀리 레스토랑 이용자의 선택 속성에 관한 연구, 관광서비스연구 1(1), 2001, pp.31-52.
- 190) 권순형, 경기도 여주지역 대학생의 외식실태에 관한 연구, 한양여대식품영양연구지 13, 1999, pp.59-73.
- 191) 권혁진, 관광호텔식당 선택행동에 영향을 미치는 요인에 관한 연구: 계획행동이론을 중심으로, 경기대 대학원 석사학위논문, 1999.
- 192) 김광석, 도시가게 외식결정요인 분석, 성균관대 대학원 석사학위논문, 1993.
- 193) 김두진, 부산지역의 외식실태조사: 저녁때의 외식성향, 한국식품영양학회지 15(4), 2002, pp.357-363.
- 194) 김상기, 소비자의 프랜차이즈(Franchise)외식점 이용실태에 관한 연구, 단국대 경영대학원 석사학위논문, 1993.
- 195) 김석영, 김주영, 진주시 직장인의 성별 연령별 외식 선택과 선호도, 한국영양학회지 35(9), 2002, pp.996-1006.
- 196) 김승연, 라이프 스타일에 따른 외식소비행동에

- 관한 연구: 20-30대를 중심으로, 중앙대 대학원 석사학위논문, 2003.
- 197) 김영국, 외식업 이용객의 동반유형별 분위기 중 시요인에 대한 차이 연구, 관광·레저연구 12(2), 2000, pp.57-68.
- 198) 김윤태, 외식동기 및 레스토랑 이용시 선택속성에 관한 연구, 한국관광대학논문집 1호, 2002, pp.65-85.
- 199) 김현희, 여성들의 외식형태에 관한 조사 연구, 우송대 국제경영·외국어대학원 석사학위논문, 2001.
- 200) 김홍섭, 도시 거주자의 외식행동에 관한 실증적 연구: 가족단위 외식실태를 중심으로, 세종대 대학원 석사학위논문, 1991.
- 201) 김희선, 정진은(2001), 서울시내 대학생의 외식행동에 관한 조사 연구, 한국식생활문화학회지 16(2), pp.147-157.
- 202) 나영아, 윤은숙, 서양음식의 외식에 관한 연구: 서울지역을 중심으로, 한국식품영양학회지 4(2), 1991, pp.187-198.
- 203) 동수진, 서울지역 초등학생의 외식행동에 관한 실태 조사 연구, 세종대 대학원 석사학위논문, 1998.
- 204) 민계홍, 호텔 이태리레스토랑 소비자의 메뉴선택행동에 관한 실증 연구, 외식경영연구 4(1), 2001, pp.65-81.
- 205) 박순정, 소비자 행동변화에 따른 외식점포 선택요인에 관한 연구, 경희대 경영대학원 석사학위논문, 2000.
- 206) 박진영, 가족외식구매의사결정에 있어서 자녀의 역할에 관한 연구, 대한관광경영학회 관광연구 9, 1997, pp.143-161.
- 207) 배애영, 부부의 영양지식, 식습관, 식품기호도 및 외식실태에 관한 연구, 경남대 교육대학원 석사학위논문, 1996.
- 208) 변미나, 전북지역 대학생의 외식실태에 관한 연구, 군산대 산업대학원 석사학위논문, 2002.
- 209) 송병춘, 서울지역 대학생의 외식행동과 식품기호를 통해 본 식생활 양상, 건국대학교 건국자연과학연구지 9(2), 1998, pp.269-280.
- 210) 신애숙, 노승배, 부산대학가 외식 유형과 고개 선호도 연구, 동아시아식생활학회지 31, 2000, pp.179-189.
- 211) 신영자, 도시지역 직장남성의 식습관 및 외식행동에 관한 실증적 연구, 효성여대 대학원 석사학위논문, 1990.
- 212) 신재영, 호석환, 외식소비에 관한 연구: X세대를 중심으로, 호텔관광연구 2(1), 2000, pp.151-179.
- 213) 유경희, 정광현, 외식산업 이용자의 외식 행동에 관한 연구, 울산과학대연구논문집 34, 2000, pp.463-481.
- 214) 유영진, 패밀리 레스토랑 이용행태에 따른 선택속성에 관한 연구: 대구지역을 중심으로, 관광·레저연구 11(1), 1999, pp.43-56.
- 215) 유정림, 박동연, 가족생활주기에 따른 가족외식행동의 차이, 대한지역사회영양학회지 7(2), 2002, pp.188-198.
- 216) 이대홍, 패밀리 레스토랑 선택행동에 대한 관여도의 결정변수와 반응변수의 관계, 신홍전문대 논문집(인문과학) 20, 1997, pp.185-202.
- 217) 이연희, 청소년 외식 소비 성향에 관한 연구, 관광식음료연구 10, 1999, pp.239-264.
- 218) 이인영, 서울지역 남·여 대학생의 외식형태에 따른 식생활조사, 명지대가정학연구 7, 1991, pp.37-50.
- 219) 이정숙, 충남지역 대학생들의 외식행동에 대한 조사(I), 대전보전논문집 18, 1997, pp.429-438.
- 220) 이정숙, 충남지역 대학생들의 외식행동 조사(II), 대전보전논문집 19, 1998, pp.417-442.
- 221) 정광현, 부산지역 대학생의 외식행태에 관한 연구, 성심외대산학연구 19(2), 1999, pp.169-188.
- 222) 정광현, 외식유형에 따른 이용자선택속성에 관한 연구, 성심외대산학연구 20(3), 2000, pp.159-181.
- 223) 정광현, 외식유형별 이용성향에 따른 선택속성 차이연구: 가족외식과 직장외식을 중심으로, 관광·레저연구 13(2), 2002, pp.113-128.
- 224) 정은정, 김정숙, 제주도 대학생의 외식행동에 관한 연구, 대한가정학회지 161, 2001, pp.21-36.
- 225) 정효숙, 배애영, 부부의 외식 실태에 관한 조사 연구: 마산·창원 지역을 중심으로, 경남대 교육이론과실천 7(1), 1997, pp.165-178.
- 226) 조문수, 제주 전통음식과 지역주민의 외식 행동

- 에 관한 연구, 제주대 관광과 경영경제연구소 산경논집 17집, 2002, pp.309-333.
- 227) 조상철, 관광호텔 식당선택에 미치는 상황적 영향 연구, 관광경영학연구 8, 2000, pp.251-275.
- 228) 최주호, 김인숙, 외식 소비자행동에 관한 연구, 부산여자대학논문집 21, 2000, pp.363-378.
- 229) 최주호, 외식동기가 외식업소 선택요인에 미치는 영향에 관한 연구, 부산여자대학논문집 22, 2001, pp.457-484.
- 230) 한기홍, 외식소비자의 외식동기와 선택에 관한 연구, 경기대 관광전문대학원 석사학위논문, 2002.
- 231) 한재정, 서울지역 고등학생들의 외식행동 및 외식서비스 특성에 대한 인지와 만족도 분석, 연세대 교육대학원 석사학위논문, 1995.
- 232) 허경은, 서울지역 대학생의 외식실태 조사연구: 스파게티 전문점을 중심으로, 세종대 대학원 석사학위논문, 2000.
- 233) 허연수, 체인 레스토랑의 소비자 선택속성에 관한 연구: 피자점을 중심으로, 경희대 경영대학원 석사학위논문, 1999.
- 234) 홍성야 외, 인천시 주부의 외식행동에 관한 실태조사, 인하대 생활과학연구소논문집 3, 1997, pp.115-130.
- 235) 강남이, 조미숙, 식품영양학 전공 여대생과 비전공 여대생의 외식산업식품에 대한 식생활 태도 조사, 한국식품영양학회지 5(2), 1992, pp.150-162.
- 236) 김정운, 한국 성인의 외식행태 및 1인 1회 섭취량 실측조사, 상명대 대학원 박사학위논문, 2003.
- 237) 모수미, 우리나라의 외식문화와 영양문제, 대한의학협회지 360, 1990, pp.27-31.
- 238) 박혜련, 류정순, 도시근로자 가구의 외식소비 패턴: 1963년에서 1992년 사이의 변화를 중심으로, 명지대자연과학논문집 13, 1996, pp.119-129.
- 239) 丘冀亨, 한국외식산업의 실태와 개선방안에 관한 연구: 프랜차이즈 시스템을 중심으로, 건국대 경영대학원 석사학위논문, 1997.
- 240) 박기용, 외식산업의 중식(中食)시장 동향에 관한 연구, 성심외국어대학 산학협력처 산업경영연구소 산학연구 22(1), 2002, pp.225-236.
- 241) 김미경, 이정실, 우리나라 외식산업의 현황 및 발전방향에 관한 연구, 관광·레저연구 7, 1995, pp.23-40.
- 242) 김상진, IMF 이후 국내 외식 산업의 현황과 발전방향에 관한 연구, 경북대 경북논총 4, 2000, pp.91-106.
- 243) 김영규, 우리나라 외식산업의 실태와 개선방안에 관한 연구, 구미1대논문집 6(2), 1998, pp.257-275.
- 244) 김장익, 한국 외식산업의 개선방안에 관한 연구, Tourism Research 12, 1998, pp.213-239.
- 245) 김창우, 외식산업의 현황분석과 개선방향에 관한 연구, 전북대 대학원 석사학위논문, 1993.
- 246) 김현형, 우리나라 외식시장의 현황 및 경영실태에 관한 연구: 서구형 외식업체를 중심으로, 중앙대 국제경영대학원 석사학위논문, 1999.
- 247) 김현희, 외식서비스 산업의 현황과 과제·전망, 식품과학과 산업 34(3), 2001, pp.17-26.
- 248) 김현주, 우리나라 외식산업의 구조와 현황, 동국대 산업기술환경대학원 석사학위논문, 2001.
- 249) 박기용, '90년대 한국외식산업시장의 분석과 전망, 성심외대산학연구 19(1), 1999, pp.47-65.
- 250) 박상배, 임봉영, 국내외식산업의 실태분석과 경영구조 개선에 관한 연구, 오산전문대논문집(인문과학) 16, 1996, pp.405-433.
- 251) 박용호, 한국 외식산업의 현황과 전망, 한양여전 식품영양연구지 8, 1994, pp.99-114.
- 252) 박진수, 국내 외식산업의 실태와 개선방안에 관한 연구, 계명대 경영대학원 석사학위논문, 1996.
- 253) 박한근, 우리나라 외식산업 현황분석에 관한 연구, 경남대 경영대학원 석사학위논문, 1999.
- 254) 서상길, 관광객의 식사욕구와 외식의 문제점에 관한 연구: 설악동 지역을 중심으로, Tourism research 제16호, 2002, pp.295-309.
- 255) 신정화, 우리나라 외식산업의 현황과 전망에 관한 연구, 부산전문대논문집 19, 1996, pp.327-340.
- 256) 안광호, 우리나라 외식산업의 문제점과 전망, 계명전문대계명연구논총 12, 1994, pp.147-169.
- 257) 안병모, 한국 외식산업의 현황과 전망, 산업경영 6, 1994, pp.2-22.
- 258) 양정영, 한국외식산업의 발전 전망에 관한 연구, 경기대 대학원 석사학위논문, 1990.
- 259) 이용덕, 국내 외식산업의 현황 및 개선방안에 관한 연구, 세종대 경영대학원 석사학위논문,

- 1994.
- 260) 윤경애, 우리나라 외식 산업의 실태와 경영 개선에 관한 연구: 피자업체를 중심으로, 숙명여대 교육대학원 석사학위논문, 1997.
- 261) 이영규, 외식시장의 현황과 과제, 경상대학교 경영·행정대학원 최고관리자과정논문집 20집, 2001, pp.569-579.
- 262) 이용덕, 국내 외식산업의 현황 및 개선방안에 관한 연구, 세종대 경영대학원 석사학위논문, 1994.
- 263) 이창권, 우리나라 외식산업의 현황과 경쟁력 강화 방안에 관한 연구, 건국대 경영대학원 석사학위논문, 1998.
- 264) 전병희, 외식산업의 현황과 개선방안에 관한 연구: 외국계 패밀리레스토랑을 중심으로, 서강대 경영대학원 석사학위논문, 1997.
- 265) 정효지, 우리나라 외식문화의 현황과 전망, 호남대학교 학술논문집 22(2), 2001, pp.519-525.
- 266) 최주호, 우문호, 외식산업의 발전방안에 관한 연구, 부산여자대학논문집 19, 1998, pp.197-211.
- 267) 추상용, 박정화, 국내 외식산업의 현황 및 개선방안에 관한 연구, 혜전대논문집 17, 1999, pp.595-616.
- 268) 황영숙, 한국 외식산업의 현황과 개선방안에 관한 연구, 경상대 최고관리자과정논문집 10, 1996, pp.489-501.
- 269) 점승록, 우리나라 외식산업의 현황과 발전방안: 패스트푸드를 중심으로, 중앙대 산업경영대학원 석사학위논문, 1997.
- 270) 김문수, 패스트푸드 체인점 고객 이용실태에 관한 연구: 서울시내 햄버거체인 이용객을 중심으로, 세종대 경영대학원 석사학위논문, 1995.
- 271) 김응철, 패스트푸드점의 선호도에 관한 연구: 청주지역 중·고등학생을 중심으로, 청주대 경영대학원 석사학위논문, 1996.
- 272) 박철, 전재균, 패스트푸드 소비자들의 이용실태와 만족도에 관한 연구: 부산지역 주요 업체를 중심으로, 외식경영연구 4(2), 2001, pp.73-90.
- 273) 박희정, 외식동기, 이용행태 및 인구통계적 특성과 패스트푸드 선택속성간의 관계에 관한 연구, 신라대 대학원 석사학위논문, 2001.
- 274) 양위주, 박희정, 패스트푸드점 선택속성과 이용행태간의 관계에 관한 연구, 관광·레저연구 12(2), 2000, pp.107-122.
- 275) 위성언, 대학생들의 패스트푸드의 외식 행동에 관한 실태조사: 김천, 서울지역간의 차이조사, 김천전문대학논문집 16, 1995, pp.119-132.
- 276) 유두련, 대구·경북지역 대학생의 패스트푸드점 이용과 영향 요인에 관한 연구, 대한가정학회지 144, 2000, pp.27-40.
- 277) 이재봉, 패스트 푸드점 이용 소비자의 구매의사 결정요인: 패밀리 레스토랑을 중심으로, 단국대 경영대학원 석사학위논문, 1995.
- 278) 이진로, 패스트푸드 브랜드의 소비자 선택 요인에 관한 연구, 중앙대 의약식품대학원 석사학위논문, 2002.
- 279) 정소형, 대구지역 대학생의 패스트푸드점과 대학식당 이용실태조사, 경북과학대 금주논총 6, 1998, pp.41-47.
- 280) 조수향, 패스트푸드점을 이용하는 광주지역 남녀 중·고등학생의 외식에 관한 조사, 전남대 교육대학원 석사학위논문, 1994.
- 281) 김영옥, 민병준, 한국외식시장에서의 서구외식업체의 영업실태 및 영향에 관한 연구, 호텔관광연구 1, 1999, pp.269-297.
- 282) 김정환, 다국적외식기업의 한국진출에 관한 연구, 단국대 경영대학원 석사학위논문, 1995.
- 283) 박기용, 미국 외식기업이 국내 외식산업시장에 미친 영향에 관한 연구, 성심외대산학연구 18(2), 1998, pp.15-33.
- 284) 최지아, 한국 전통 상차림의 현대화 방안: 외식의 한식상차림 중심으로, 이화여대 대학원 석사학위논문, 2003.
- 285) 김소미, 외식산업에 활용되고 있는 흰살 생선의 전통적인 조리법에 관한 연구, 동부산대학논문집 20, 2001, pp.77-98.
- 286) 허경남, 최효정, 최은진, 일부 지역 대중 음식점에서 사용되는 한국 음식의 전통 조리 recipe 연구, 계명문화대학 彙誌論集 11, 2002, pp.525-538.
- 287) 김은희, 외식산업에 적용하기 위한 국내산 민물고기의 영양과 조리법, 서라벌대논문집 18, 2000, pp.265-285.