

전통 떡류에 대한 대학생들의 이용 현황에 관한 연구

정효선 · 서경화 · 신민자*
경희대학교 조리과학과

A Study on the Consumption of Korean Traditional Rice Cakes by College Students

Hyo-Sun Jung, Kyung-Hwa Seo, Min-Ja Shin*
Dept. of Culinary Science and Arts, Kyunghee University

Abstract

The purpose of this study was to investigate the consumption patterns of traditional Korean rice cake among college students. Self administered questionnaires were collected from 512 college students in the Seoul, Kyunggi, Chungchung, Kyungsang, Junla and Gangwondo areas. The data were statistically analysed using frequency analysis, chi-squared and t-tests and a one-way ANOVA. By examining the results of the student's perceptions of traditional Korean rice cake, it was found that most knew little, or only a moderate amount, about this type of food. Meanwhile, more than half the students liked traditional Korean rice cake, as this type of food satisfied their need for a traditional Korean taste, while the reason for disliking was that they were more familiar with western-style confectionary. Most students answered that they only ate traditional Korean rice cake on special occasions, such as big holidays or ceremonies for the dead ancestors. Most answered that they bought those foods at conventional markets, the mile in the neighborhood, (Eds note: I don't understand, do you mean, "within a mile of their neighborhood"?), or at big malls. The factor they considered the most important at the time of purchase was the quality (taste), which demonstrates the need for the development of traditional Korean rice cakes, with new tastes and shapes, which still satisfy the Korean's taste, while maintaining the traditional taste. For the questions that asked about the problems faced by the traditional Korean rice cake manufacturing industry, and the reasons for low consumption, the students responded that buying this type of food was difficult as the outlets selling them were not easy to find. Our results seem to suggest that there are almost no speciality stores for the sale of traditional Korean rice cake compared to the other types of cakes that are scattered all over the country. (Eds note: this is only my opinion, and I maybe wrong, but I would have thought that trying to market traditional Korean rice cakes at local convenience stores, rather than speciality stores, would make them more available to the general public. Their marketing at speciality stores will maintain the status quo, i.e. people will go to the speciality stores to purchase product for holidays and special occasions, whereas they will go to the local convenience stores to buy general everyday snacks etc.)

Key words: Consumption patterns, Korean traditional rice cake, College Students

1. 서 론

쌀은 밀, 옥수수와 함께 세계 3대 곡물의 하나로써 세계적으로 널리 재배되고 있으며, 우리 민족의 주곡(主穀)으로서 우리의 식문화를 주도하여 왔다.¹⁾ 우리나라는 농경을 가장 중요한 생업으로 하였으며

조리와 가공법에서도 밥을 비롯한 여러 가지 곡물음식이 전통음식으로 계승되어 왔다. 그러나 예로부터 주식과 부식으로 이루어졌던 우리 민족의 전통적인 식생활 구조에서 후식으로써 그 위치를 확고히 하였던 전통 떡류의 이용 및 성격이 현대에 들어와서 그 의미가 점점 쇠퇴해 가고 있는 실정이다. 또한 식생활의 서구화와 핵가족화와 더불어 떡을 집에서 직접 만드는 일이 점점 드물어지고, 가정의례의 변천으로 의례음식이 간소화되며 식품공업의 발달과 제과제빵 기술의 발달로 떡에 대한 관심이 줄어든 것도 사실

Corresponding author: Min Ja Shin, Kyunghee University 1, Hoeigi-dong, Dongdaemoon-gu, Seoul 130-701, Korea.
Tel : 02-961-0858
Fax : 02-964-2537
E-Mail : shin@khu.ac.kr

이다. 그러나 최근에는 우리 전통문화에 관심을 갖게 되고 자연스럽게 떡에 대한 관심도 고조되는 경향이어서 매우 다행스런 일이다.²⁾

떡류에 대한 인식과 이용현황에 관한 선행연구들³⁻¹³⁾은 많이 있으나, 이들 논문의 대상은 초·중·고교 학생 또는 그들의 어머니로 한정된 것이 대부분이며, 또한 떡류의 기호도, 인지도, 이용현황을 연구한 논문의 대부분이 한국 전통음식 속에서의 떡류를 다룬 부분이 많은데 비하여, 우리나라의 젊은 층을 대표하며 앞으로의 입맛을 주도하게 될 대학생을 주 대상으로 연구한 논문¹⁴⁻¹⁸⁾은 그다지 많지 않은 실정이다.

특히 대학생들은 성인기로 전환하는 과도기적인 시기이며,¹⁹⁾ 중고등학교 시절의 규칙적이며 통제적인 생활양식에서 벗어나 자유로운 사고와 생활 패턴을 갖게 되는²⁰⁾ 이들의 식생활은 과거 세대의 식생활 양식을 반영할 뿐 아니라 다음 단계인 성인기에 습관화될 식생활 태도를 가장 잘 나타내는 시기라고 할 수 있다.²¹⁻²³⁾ 또한 대학생들은 현재 우리의 식생활문화의 일부를 구성하고 있을 뿐 만 아니라 미래의 문화를 형성하고 발전시켜 나가야 할 매우 중요한 위치에 있지만, 대부분의 대학생들이 간편한 인스턴트식품이나 외래식품을 접할 기회가 많음에 따라¹⁷⁾ 점차적으로 전통적인 떡류를 접할 기회가 상대적으로 많이 줄어들고 있는 실정이다.²⁴⁾

따라서 본 연구에서는 한국 전통 떡류에 대한 대학생들의 인식과 선호도가 일반적인 환경(성별, 조리전공 또는 비전공, 군필여부, 학년 등)이나 이용실태에 따라 어떻게 다른지 고찰해보고, 떡류의 이용현황을 비롯하여 현재 우리나라 전통 떡류가 직면한 문제점과 대중화 방안 및 발전 방안을 모색해보고자 하였다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

대학생들의 떡류에 대한 인식 및 이용현황을 조사하기 위해 전국에 분포되어 있는 조리관련학과 및 비조리관련학과 대학생을 대상으로 선정하였으며, 대상자들이 한 지역에 편중되는 것을 방지하기 위해 서울, 경기, 충청도, 강원도, 경상도, 전라도 지방에서 조리관련학과가 있는 각 1개의 대학을 임의로 선별하여 각 대학마다 조리관련학과 50명, 비조리관련학과 50명씩 총 600명의 대학생을 표본으로 조사하였다. 설문지 조사는 2002년 3월 15일부터 3월 30일에 걸쳐 실시하였으며, 총 600부의 설문지를 배부하여 그중 536부를

회수하였고, 이중 분석이 가능한 512부(85.33%)가 통계처리에 사용되었다.

2. 조사내용 및 설문지 개발

설문지의 내용은 조사대상자의 일반적인 특성, 떡류에 대한 인식과 이용현황, 문제점과 대중화 방안에 관한 문항으로 구성하였다. 설문지는 기존의 문헌을 참고하여 작성하였으며, 본 대학교 조리과학과와 관광학부 학생 각각 50명을 대상으로 2002년 3월 2일부터 3월 7일까지 예비 설문지를 배부하여 예비조사를 실시한 후, 설문지를 보완·수정하여 사용하였다.

일반적인 특성에 관한 내용은 9문항으로 하였고, 떡류에 대한 인식과 이용현황에 관해서 떡류를 대체적으로 얼마나 잘 알고있다고 생각하는지, 좋아하거나 싫어한다면 그 이유가 무엇인지, 어디에서 얼마나 자주 구입해서 먹는 지, 구입 시 가장 중요하게 생각하는 요인은 무엇인지, 조리관련학과 학생이라면 집에서 만들어본 경험은 있는지 등의 6문항으로 구성하였고, 떡류의 문제점과 대중화 혹은 산업화 방안을 알아보기 위하여, 자신이 인지하고 있는 문제점과 빵과 케이크류보다 떡류의 이용이 상대적으로 적은 이유, 그리고 그들이 대중화나 산업화되기 위한 시급한 과제가 무엇인지 등의 9문항으로 구성하였다.

3. 자료의 통계처리

본 연구자료는 SPSS 프로그램을 이용하여 분석하였다. 일반적인 특성, 인식과 이용현황, 문제점과 대중화 방안은 빈도와 백분율로 표시하였고, 일반적인 특성에 따른 떡류에 대한 인식의 평균값에 어떤 차이가 있는지 독립표본 T검정(t-test)과 일원배치분산분석(ANOVA)을 실시하였으며, 일반적인 특성에 따른 이용현황에 어떠한 유의성이 있는지는 교차분석(Chi-Square 분석)으로 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적인 특성

조사대상자의 전공, 성별, 군필여부, 연령, 학년, 종교, 주거형태, 가족형태, 한달 용돈 및 성장지역은 Table 1과 같았다.

조리관련학과 학생 52.1%, 비조리관련학과 학생 47.9%로 비슷한 비율을 나타내고 있으며, 성별로는 남학생이 42.6%, 여학생이 57.4%로 여학생이 약간 많았고, 남학생 218명 중 군필자는 71.1%, 미필자는 27.1%, 면제자는 1.84%로 군필자가 많은 편이었다. 연

령은 20세 이하가 16.8%, 21~24세가 60.0%, 25~30세가 21.5%, 31세 이상은 1.8%로 21~24세 사이가 가장 많았으며, 학년은 1학년이 16.8%, 2학년이 35.2%, 3학년 33.6%, 4학년 14.4%로 대부분 2학년과 3학년으로 편중되었다. 종교분포는 무교 41.2%, 기독교 25.8%, 불교 18.0%, 천주교 13.1%, 기타 1.8%, 무응답 0.2%로 무교가 가장 많았다.

Table 1. General characteristic of the subjects.

Characteristic	Categories	N	Percentage (%)
Major	Cooking major	267	52.1
	Non-Cooking major	245	47.9
Gender	Male	218	42.6
	Female	294	57.4
Military status	Military service	155	71.1
	Have not military Service	59	27.1
	Expect military Service	4	1.8
Age(yrs)	<20	86	16.8
	21-24	307	60.0
	25-30	110	21.4
	31<	9	1.8
Grade	Freshman	86	16.8
	Sophomore	180	35.2
	Junior	172	33.6
	Senior	74	14.4
Religion	Buddhism	92	18.0
	Christianity	132	25.8
	Catholicism	67	13.0
	Without religion	211	41.2
	The other	9	1.8
	No Answer	1	0.2
Type of residence	One's own house	246	48.0
	A relative	7	1.4
	Dormitory	90	17.6
	Boarding	8	1.6
	Self-boarding	155	30.2
	The other	5	1.0
	No answer	1	0.2
Type of family	Nuclear family	444	86.7
	Extended family	66	12.9
	No answer	2	0.4
Monthly spend money (₩ 10,000-)	<10	71	13.9
	11-20	140	27.3
	21-30	168	32.8
	31-40	63	12.3
	40<	68	13.3
	No answer	2	0.4
Grown area	Seoul	139	27.1
	Kyungkido	103	20.1
	Kangwondo	33	6.4
	Choongchungdo	64	12.6
	Kyungsangdo	93	18.2
	Junlado	79	15.4
	No answer	1	0.2

주거형태는 자가형태 48.0%, 자취 30.3%, 기숙사 17.6%, 하숙 1.6%, 친척집에서 기거하는 경우 1.4%, 기타 1.0%, 무응답 0.2%이었으며, 가족형태는 핵가족 86.7%, 대가족 12.9%, 무응답 0.4%로 핵가족의 형태가 가장 많았다. 한달 용돈은 10만원 미만 13.9%, 11~20만원 27.3%, 21~30만원 32.8%, 31~40만원 12.3%, 40만원 이상 13.3%, 무응답 0.4%로 한달 용돈은 21~30만원이 가장 많은 비율을 차지하였고, 성장지역은 서울지역 27.1%, 경기도 20.3%, 강원도 6.4%, 충청도 12.5%, 경상도 18.2%, 전라도 15.4%로 성장지역은 서울지역이 많은 편이었다.

2. 떡류에 대한 인식

떡류에 대해 인지하고 있는 전체적인 인식은 Table 2와 같이 “매우 잘 알고 있다”고 한 학생은 0.8%이었고, “잘 알고 있다” 5.9%, “보통이다” 38.6%, “잘 알지 못한다” 48.6%, “매우 잘 알지 못한다” 6.1%로 조사되어 대부분의 학생들(54.7%)이 한국의 전통 떡류에 대해 잘 알지 못하고 있었다.

떡류에 대한 인식에 관해서는 Table 3과 같이 전공별로 유의한 차이(p<0.01)가 있었다. 조리관련학과 학생들이 비조리관련학과 학생보다 떡류에 대한 인식의 평균값이 높았는데, 이것은 조리관련학과 학생들은 학교에서 떡류에 대한 교육을 받은 경험이 있기 때문으로 사료되었다. 학년별(p<0.001)에 따라서도 평균값에 유의한 차이가 있었는데, 저학년이 고학년보다 떡류의 인식에 대한 평균값이 높았다.

선호여부에 따른 떡류의 인식에 대한 조사에서도 유의한 차이(p<0.001)가 있었는데, 떡류를 좋아하는 학생이 그렇지 않은 학생에 비해 떡류에 대한 인식의 평균값은 높았다. 또한 구입빈도에도 유의한 차이(p<0.001)가 있었는데, 떡류를 자주 구입하는 학생이 그렇지 않은 학생에 비해 인식의 평균값이 낮았다. 이는 떡류를 자주 구입하는 학생이라도 일반적으로 구입하던 떡류들로만 구입하기 때문에, 인지도가 낮을 수도 있다고 사료되며, 더불어 문항간 응답 표본의 격차가 너무 크기 때문인 것으로 추측된다.

Table 2. A survey of college students' perception of Korean traditional rice cakes.

Categories	N	Percentage(%)
Very well know	4	0.8
Well know	30	5.9
So-so	197	38.6
Don't know well	248	48.6
Know very little	31	6.1
Total	510	100

조리관련학과 학생들만을 대상으로 질문한 조리경험에 따른 떡류에 대한 인식에도 유의한 차이(p<0.001)가 있었는데, 만들어 본 경험이 있는 학생이 오히려 경험이 없는 학생보다 인식의 평균값이 낮게 나타났다.

3. 떡류에 대한 선호

떡류에 대한 선호여부에서는 65.3%가 “좋아한다”고 하였고, 34.7%는 “좋아하지 않는다”고 하였다.

전공이나, 성별, 군필여부, 학년에 따른 선호여부의 차이에 관한 유의성은 Table 4와 같이 없었지만, 가족 형태에 따라서는 유의한 차이(p<0.01)가 있었다. 이것은 핵가족보다는 대가족에서 생활하는 학생들이 떡을 상대적으로 접해볼 기회가 더 많기 때문에, 더 좋아하는 것으로 추측된다. 구입빈도와 조리경험에 따른 선호여부도 유의한 차이(p<0.01)가 있었는데, 떡류를 선호하는 학생일수록 자주 구입하였으며, 집에서 만들어 본 경험도 많았다.

떡류를 좋아하는 이유에 대해서는 Table 5와 같이 68.4%가 “한국적인 입맛에 맞다”고 하였고, 다음으로

Table 3. A survey of college students' perception of Korean traditional rice cakes according to their general characteristics and consumption patterns.

Categories		N	Mean±SD	df	T-value F-value
Major	Cooking major	267	3.44±0.79	508	-3.101**
	Non-cooking major	243	3.64±0.65		
Gender	Male	217	3.53±0.69	508	-0.212
	Female	293	3.54±0.76		
Military status	Military service	154	3.51±0.67	2	0.255
	Have not military Service	59	3.54±0.75		
	Expect military Service	4	3.53±0.69		
Grade ¹	Freshman	86	3.63±0.80 ^a	3	7.795***
	Sophomore	179	3.69±0.60 ^a		
	Junior	172	3.43±0.70 ^b		
	Senior	73	3.27±0.90 ^b		
Type of family	Nuclear family	442	3.54±0.76	506	0.734
	Extended family	66	3.47±0.56		
Preference	Like	325	3.35±0.68	496	-8.021***
	Dislike	173	3.87±0.70		
Purchasing frequency ²	1 time/week	11	2.73±1.19 ^c	3	20.603***
	1 time/month	60	3.17±0.78 ^b		
	1 time/2-3 month	42	3.07±0.64 ^{bc}		
	Special day	391	3.65±0.67 ^a		
Experience of making	Have	90	3.17±0.81	266	-4.102***
	Have not	178	3.57±0.74		

* p<0.05 ** p<0.01 *** p<0.001
 1 1=know very little, 5=very well know, Values are Mean±SD
 2 a, b and c mean in column by different superscripts of significantly different at p>0.001 by Duncan's test

는 “조식감과 모양과 색상이 좋다” 16.9%, “영양이 풍부하다” 7.8%, 기타 6.9%의 순이었다. 기타의 의견으로는 대부분 맛에 관한 주관적인 의견이었는데, 맛있, 씹히는 맛이 좋다, 단맛이 적고 담백하다, 시골스런 입맛에 맞고 정감이 간다, 가공된 것 같지 않은 순수한 맛이 좋다, 가장 한국적인 간식이다, 후식으로 적당하다 등이었다.

이는 대학생을 대상으로한 이 등¹⁸⁾의 연구에서도 좋아하는 이유로 맛이 좋아서라고 답한 것과 유사한 결과였으며, 또한 대상은 다르지만, 고등학생을 대상으로 한 이⁵⁾의 연구에서도 좋아하는 이유로 맛이 좋기 때문이라고 한 것과 비슷했다. 주부를 대상으로 한 이 등⁹⁾도 좋아하는 이유로 고유의 전통음식이므로, 맛

Table 4. Preference for Korean traditional rice cakes and cookies according to their general characteristics and consumption patterns.

Categories		Like	Dislike	Total	
Major	Cooking major	178 (68.2%)	83 (31.8%)	261 (100%)	x ² =1.988 df=1 NS
	Non-cooking major	148 (62.2%)	90 (37.8%)	238 (100%)	
Gender	Male	136 (64.2%)	76 (35.8%)	212 (100%)	x ² =0.226 df=1 NS
	Female	190 (66.2%)	97 (33.8%)	287 (100%)	
Military status	Military service	95 (63.3%)	55 (36.7%)	150 (100%)	x ² =0.295 df=2 NS
	Have not military Service	38 (65.5%)	20 (34.5%)	58 (100%)	
	Expect military Service	3 (75.0%)	1 (25.0%)	4 (100%)	
Grade	Freshman	51 (60.7%)	33 (39.3%)	84 (100%)	x ² =3.552 df=3 NS
	Sophomore	110 (63.2%)	64 (36.8%)	174 (100%)	
	Junior	119 (70.8%)	49 (29.2%)	168 (100%)	
	Senior	46 (63.0%)	27 (37.0%)	73 (100%)	
Type of family	Nuclear family	273 (63.2%)	159 (36.8%)	325 (100%)	x ² =7.051 df=1 P<0.01
	Extended family	52 (80.0%)	13 (20.0%)	65 (100%)	
Purchasing frequency	1 time /week	9 (81.8%)	2 (18.2%)	11 (100%)	x ² =37.009 df=3 P<0.01
	1 time /month	54 (93.1%)	4 (6.9%)	58 (100%)	
	1 time /2-3 month	36 (87.8%)	5 (12.2%)	41 (100%)	
	Special day	227 (59.1%)	157 (40.9%)	384 (100%)	
Experience of making	Have	73 (81.1%)	17 (18.9%)	90 (100%)	x ² =10.362 df=1 P<0.01
	Have not	106 (61.6%)	66 (38.4%)	172 (100%)	

이 좋아서, 모양과 색상이 보기 좋아서 등과 같은 경향이였다. 어린이와 어머니를 대상으로 한 윤¹⁰⁾의 연구에서도 과반수 이상이 맛이 좋기 때문이라고 답해 대부분 떡류를 좋아하는 이유로서 맛에 관한 의견이 많았다.

또한 떡류를 좋아하지 않는 이유에 대해서는 50.6%가 “케익류에 익숙하여 입맛에 맞지 않다”고 하였고, 다음으로는 기타 25.6%, “가격이 너무 비싸다” 11.6%, “먹기 불편하다” 11.0%, “영양이 풍부하지 않다” 1.2%의 순이었다.

이는 이 등¹⁸⁾의 연구에서와 마찬가지로 떡을 자주 먹지 않은 이유로 먹기 불편해서, 입맛에 맞지 않아서, 가격이 비싸서라고 답한 것과 비슷한 결과이었다.

기타의 의견으로는 자주 접하기 힘들다, 떡을 기회가 별로 많지 않다, 입맛에 맞지 않다 등이었다. 이는 떡류를 싫어하는 이유가 맛에 의한 관능적인 측면이라기보다는, 보편화되지 못한 이유로 우리 주위에서 쉽게 접할 수 없기 때문이라고 해석할 수도 있겠다. 조사대상자의 일반적인 특성에 따른 선호이유 간의 유의성은 없었다.

4. 떡류의 구입

떡류의 구입은 Table 6과 같이 77.8%가 “명절, 제사, 생일 등 특별한 날에만”이라고 하였고, 다음으로는 “한 달에 한번 정도” 11.8%, “2~3개월에 한번” 8.2%, “1주일에 한번 이상” 2.2%의 순으로, 대다수의 학생들이 떡류를 특별한 날에만 별식으로 먹는 것으로 조사되었다. 이는 한국 전통음식의 섭취실태에 대하여 조사한 이 등¹⁴⁾의 대학생들의 떡류 섭취빈도가 1년에 2-3회로 본 연구 결과와 일치하였으며, 중학생을 대상으로 한 정⁴⁾의 연구에서도 대부분 명절이나 제사 등

Table 5. Reason for liking or disliking on Korean traditional rice cakes and cookies.

	Categories	N	Percentage (%)
Reason for liking	Taste right to Korean	219	68.4
	Well nutritious	25	7.8
	Have good structure, shape and color	54	16.9
	The others	22	6.9
	Total	320	100
Reason for disliking	Don't taste good to one who is familiar with Western cookies	83	50.6
	Not nutritious	2	1.2
	Difficult to eat	18	11.0
	Too expensive	19	11.6
	The others	42	25.6
	Total	164	100

특별한 날에만 먹는다고 답해 본 연구와 비슷한 경향이였다. 그러나 수도권 성인여성들을 대상으로 한 이²⁵⁾의 연구에서는, 과반수의 응답자가 한 달에 한두 번 정도 먹는다고 하였으며, 주부들을 대상으로 한 강 등⁸⁾의 연구에서도 대부분 한 달에 1회 정도 구입해 먹는다고 하여, 대학생이나 중학생들보다는 떡류를 많이 접해 본 주부들의 구입빈도가 더 높았다. 조사대상자의 일반적인 특성에 따른 구입빈도 간의 유의성은 없었다.

떡류를 주로 구입하는 장소는 29.2%가 재래시장이라고 하였고, 다음으로는 인근 동네방앗간 22.7%, 대형 마트 20.1%, 백화점 12.5%, 기타 12.1%, 슈퍼마켓 3.4%의 순이었다. 기타의 의견으로는 인사동에서 구입하거나 직접 만들어 먹는다, 선물로 받는다, 직접 구입해본 적 없다 등이었다. 이는 중학생을 대상으로 한 이⁵⁾의 연구에서 구입장소로서 35.5%의 학생들이 동네시장을 이용한다는 결과와 비슷한 경향이였다. 조사대상자의 일반적인 특성에 따른 구입장소와의 유의성은 없었다.

떡류의 구입 시 가장 중요하게 생각하는 요인은 71.0%가 “품질(맛)”을 가장 중요시한다고 하였고, 다음으로는 “모양” 12.4%, “가격” 8.0%, 기타 5.2%, “포장상태” 3.4%의 순이었다. 이는 이 등¹⁸⁾의 맛, 외관, 가격을 가장 중요시한다는 연구와 유사한 결과였다. 기타의 의견으로는 직접 구입해 본적 없다, 브랜드를 보고 산다, 품질과 가격, 모양을 모두 참고한다 등이

Table 6. Frequency, place and priority given purchasing Korean traditional rice cakes.

	Categories	N	Percentage (%)
Frequency of purchase	1 time/week	11	2.2
	1 time/month	60	11.8
	1 time/2-3month	42	8.2
	Special day (Holiday, Birthday etc.)	392	77.8
	Total	505	100
Place of purchase	Local mills	113	22.7
	Old market	145	29.2
	Large market	100	20.1
	Department	62	12.5
	Supermarket	17	3.4
	The others	60	12.1
	Total	497	100
Priority given	Quality(Taste)	357	71.0
	Price	40	8.0
	Appearance	62	12.4
	Packing condition	17	3.4
	The others	26	5.2
	Total	502	100

었다. 일반적인 특성에 따른 떡류 구입 시 중요하게 생각하는 요인에 대한 유의성은 없었다.

5. 떡류를 집에서 만들어 본 경험

조리관련학과 대학생들에게 떡류를 집에서 만들어 본 경험이 있는지에 대한 질문에 대해서는 66.4%가 “만들어본 적이 없다”고 하였고, 33.6%만이 “집에서 만들어 본 적이 있다”고 하였다. 만들어본 떡류로는 약식, 송편 등이 가장 많았으며. 그밖에도 콩떡, 썩떡, 인절미, 시루떡, 두툼떡 등이었다.

성별에 따른 떡류의 조리경험에 있어서는 Table 7 과 같이 유의한 차이(p<0.05)가 있었는데, 여학생이 남학생보다 집에서 떡류를 만들어 본 경험이 더 많아 남학생보다는 여학생이 집에서 음식을 만들어 볼 기회가 더 많기 때문인 것으로 사료되었다. 남학생의 군필여부에 따른 조리경험에서는 유의성이 없었으며, 학년에 따른 떡류의 조리경험에 있어서는 유의한 차이(p<0.05)가 있었는데, 학년이 올라갈수록 만들어 본 경험이 더 많았다. 가족형태에 따른 떡류의 조리경험에 있어서도 유의한 차이(p<0.05)가 있었는데, 핵가족보다는 상대적으로 전통음식을 접할 기회가 많은 대가족의 학생들이 떡류를 만들어 본 경험이 많았다.

Table 7. Experience of making Korean traditional rice cakes according to their general characteristics.

Categories	Have	Have not	Total		
Gender	Male	42 (28.0%)	108 (72.0%)	150 (100%)	$\chi^2=4.759$ df=1 P<0.05
	Female	48 (40.7%)	70 (59.3%)	118 (100%)	
Military status	Military service	33 (33.0%)	67 (67.0%)	100 (100%)	$\chi^2=5.929$ df=2 NS
	Have not military Service	7 (15.2%)	39 (84.8%)	46 (100%)	
	Expect military Service	2 (50.0%)	2 (50.0%)	4 (100%)	
Grade	Freshman	7 (14.3%)	42 (85.7%)	49 (100%)	$\chi^2=13.725$ df=3 P<0.05
	Sophomore	23 (30.7%)	52 (69.3%)	75 (100%)	
	Junior	33 (38.4%)	53 (61.6%)	86 (100%)	
	Senior	27 (46.6%)	31 (53.4%)	58 (100%)	
Type of family	Nuclear family	70 (31.3%)	155 (68.7%)	225 (100%)	$\chi^2=4.316$ df=1 P<0.05
	Extended family	20 (47.6%)	22 (52.4%)	42 (100%)	
	family				

6. 떡류 산업의 문제점 및 대중화, 산업화 방안

전통의 떡류 산업이 직면한 문제점에 대해서는 Table 8과 같이 59.2%가 “떡류가 보편화되지 않았다”고 하였고, 다음으로는 “판매가격이 비싸다” 15.0%, “표준 조리법이 확립되지 않았다” 10.6%, “보존기간이 너무 짧다” 8.4%, 기타 6.8%의 순이었다. 기타의 의견으로는 위생적인 제조 문제, 포장 문제, 홍보와 마케팅의 부족, 다양한 제품 개발 필요, 젊은 고객을 확보하지 못함, 만드는 방법의 복잡함과 불편함 등을 들었다.

전통의 떡류가 시판되는 케익류보다 이용이 저조한 이유에 대해서는 63.1%가 “케익류보다 쉽게 접할 수 없어 구매가 어렵다”고 하였는데 이는 앞서 지적한 떡류 산업이 직면한 문제점 1순위인 보편화되지 않았다고 유사한 결과라고 할 수 있겠다. 다음으로는 “케익류보다 맛이 덜하다” 12.9%, “가격이 비싸다” 11.8%, 기타 6.8%, “먹기가 불편하다” 5.4%의 순이었다. 기타의 의견으로는 케익류 만큼 제품의 종류가 다양하지 못함, 아이들이 좋아하지 않음, 마케팅의 절대적 부족, 단시간에 먹어야 함, 보관하기 어려움, 유통기간의 짧음 등이었다.

전통의 떡류 대중화를 위한 방안에 대해서는 36.8%가 “여러 가지 맛을 개발한다”라고 하였고, 다음으로는 “모양과 재료를 다양하게 한다” 28.4%, “가격을 싸게 한다” 18.0%, 기타 7.8%, “포장을 개선한다” 7.4%, “위생적으로 만든다” 1.6%의 순이었다. 이는 김¹³⁾의 주부를 대상으로 한 연구에서 개선해야 할 점으로 제품을 다양하게, 품질향상 등이라고 답한 것과 유사한 결과였다. 기타의 의견으로는 홍보 강화, 인스턴트 포장 개발, 유통기간 증가방안 모색, 젊은이들에게 어필할 수 있는 제품 개발, 구매하기 쉽도록 유통판매망의 확대, 영양식품으로서 마케팅 강화 등이었다.

전통의 떡류 산업화를 위한 방안에 대해서는 69.5%가 “제품의 다양화와 마케팅의 강화”라고 하였고, 다음으로는 “전통 떡류에 대한 가치인식의 제고” 16.4%, “제조공정의 간편화와 기계화” 6.4%, “재료와 제품의 저장성 제고” 5.9%, 기타 1.8%의 순이었다. 기타의 의견으로는 맛의 표준화, 마케팅의 활성화, 저렴한 가격, 고유의 음식으로 특성화시킴, 대기업의 시장 진출 등이었다.

일반적인 특성에 따른 떡류 산업의 문제점 및 대중화, 산업화 방안에 대한 유의성은 없었다.

Table 8. The opinion of problem, reason of popularity and industrialization plans on Korean traditional rice cakes.

Categories		N	Percentage(%)
Problems	Short shelf life	42	8.4
	High Price	75	15.0
	Lack of standard recipe	53	10.6
	Poor generalization	297	59.2
	The others	34	6.8
	Total	501	100
Fail to gain popularity	Poor taste	65	12.9
	More difficult to buy compared to Western cookies	317	63.1
	High price	59	11.8
	Hard to eat	27	5.4
	The others	34	6.8
	Total	502	100
Plan of popularizations	Diversify shape and materials	139	28.4
	Develop various types of taste	180	36.8
	Make them less expensive	88	18.0
	Be careful to people's health	8	1.6
	Improve packing	36	7.4
	The others	38	7.8
	Total	489	100
Plan of industrializations	Diversify products and reinforce marketing efforts	351	69.5
	Create simplified and mechanized manufacturing process	32	6.4
	Increase the storage period of materials and products	30	5.9
	Change the way people look at Korean traditional rice cakes and cookies	83	16.4
	The others	9	1.8
	Total	505	100

IV. 요약 및 결론

전국의 조리관련학과 및 비조리관련학과 대학생 512명을 대상으로 한국 전통 떡류에 대한 인식과 이용현황 그리고 전통 떡류가 직면한 문제점, 대중화 방안에 관해 조사한 결과는 다음과 같았다.

1. 떡류에 대한 전체적인 인식에 있어서는 대부분의 학생들이 고유의 떡류에 대해 잘 알지 못하고 있었다. 떡류의 인식에 관해서는 전공별($p<0.01$), 성별($p<0.05$), 학년별($p<0.05$), 가족형태별($p<0.05$), 선호여부($p<0.01$), 구입빈도($p<0.01$), 조리경험여부($p<0.01$)에 따라 유의한 차이가 있었다.
2. 떡류에 있어서 대부분의 학생들이 좋아하였으며, 선호여부에 관해서 가족형태별($p<0.01$), 구입빈도($p<0.01$), 조리경험여부($p<0.01$)에 따라 유의한 차이가 있었다. 떡류를 좋아하는 이유는 68.4%의 학생들이 “한국적인 입맛에 맞기 때문에 좋아한다”고 하였으며, 싫어하는 이유로는 50.6%의 학생들이 “케익류에 익숙하여 입맛에 맞지 않기 때문”이라

고 하였다.

3. 떡류의 구입빈도로는 77.8%의 학생들이 “명절이나 제사, 생일 등 특별한 날에만 먹는다”고 하였으며, 구입장소로는 29.2%의 학생들이 “재래시장”이라고 하였고, 구입 시 가장 중요하게 생각하는 요인으로 71.0%의 학생들이 “품질(맛)”이라고 하였다. 조사대상자의 일반적인 특성에 따른 구입빈도, 구입장소, 구입요인과의 유의성은 없었다.
4. 조리관련학과 대학생들에게 떡류를 집에서 만들어 본 경험이 있는지에 대해서는 33.6%의 학생만이 “만들어본 경험이 있다”고 하였으며, 성별($p<0.05$), 학년($p<0.05$), 가족형태($p<0.05$)에 따라서 조리경험여부에 대한 유의한 차이가 있었다.
5. 떡류 산업이 직면한 문제점에 대해서는 59.2%의 학생들이 “보편화되지 않았다”고 하였고, 떡류가 시판되는 케익류보다 이용이 저조한 이유에 대해서는 63.1%의 학생들이 “양과류보다 쉽게 접할 수 없어 구매가 어렵다”고 하였다. 떡류의 대중화에 대해서는 36.8%의 학생들이 “여러 가지 맛을 개발한다”라고 하였고, 산업화에 대해서는 69.5%의 학생들이 “제품의 다양화와 마케팅의 제고”라고 하였다.

이와 같은 연구결과로 보아 우리나라 전통의 떡류의 품질향상과 활성화를 위해서는, 새로운 맛과 형태, 위생적이면서도 한국의 이미지를 효과적으로 표현할 수 있는 현대적인 포장²⁶⁾을 갖춘 떡류를 개발하고, 표준화된 조리법과 현대적인 기구를 사용하여 제조하여야 하겠다. 떡류 전문점을 보편화시켜서 사람들이 자주 접할 수 있도록 하는 한편, 전문적인 브랜드를 도입하여 유통경로를 다양화하고²⁷⁾, 여러 가지 광고 및 홍보 마케팅을 수립하여 판매를 촉진할 수 있는 방안을 마련해야 할 것이다.

참고 문헌

1. 손종록, 쌀 가공식품, 월간 국민영양, 9월호, pp 25-26, 1998.
2. 김향숙, 떡 한과의 품질향상을 위한 조리과학적 고찰, 한국조리과학회 추계학술 심포지움, 2002.
3. Yoon, JS : A Study on the Preference of Korean Traditional Rice Cake -A primary school students-, Master thesis, Chungbuk University of Korea, 1989.
4. Jung, HS : A Study on the Preconception and field evaluation of the Han-gwa, Master thesis, The Sookmyung Woman's University of Korea, 1992.
5. Lee, NS : A Study on Conception, Preference, and Consumption of Han-gwa, Master thesis, The Sookmyung Woman's University of Korea, 1993.
6. Kim, YS : A Study on Middle-School Student's Consciousness and Preference of Traditional Food, Master thesis, The Korea University of Korea, 1993.
7. Hong, KS, Baik, SJ and Kim, HS : The Difference between Generations in Utilization and Preference for the Commercial Korean Traditional Desserts, Korean Living Science Association, 9(1), 2000.
8. Kang, KO and Lee, HJ : A Study on the Housewives Cognition and Consumption Pattern of Korean Rice Cake, Korean J. Soc. Food & Cookery Sci, 16(6), 2000.
9. Lee, YN, Shin, MK and Kim, BN : A Study on the Present State of Traditional Food, Korean J. Dietary Culture, 6(1), 1991.
10. Yoon, JY : Comparison of children and mothers in opinion of ricecake, Korean J. Soc. Food & Cookery Sci, 16(6), 2000.
11. Oh, MY : A Study on the Consciousness, Knowledge and Preference of Korean Traditional Food, Master thesis, The Hanyang University of Korea, 1995.
12. Jang, EJ : A Study on the Consciousness, Knowledge, Dietary Life Behaviors and Preference on Korean Traditional Foods -Focus on Housewives in Seoul Area-, Master thesis, The Hanyang University of Korea, 1995.
13. Kim, HH : A Study on the Consumption Patterns and Preferences of Korean Cookies of Housewives in Daegu Province, Journal of the East Asian Society of Dietary Life, 12(4), 2002.
14. Lee, KA, Jang, YY and Kim, WK : A Study on University Student Knowledge and opinion of the Korean Traditional Foods - I. The Knowledge and Consumption of the Korean Traditional Foods-, Korean Home Economics Association, 31(3):192, 1992.
15. Lee, JS : Study on University Students' Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake, Korean J. Soc. Food & Cookery Sci, 14(2):133-139, 1998.
16. Kim, SM : A Study on the Attitudes of the University Students in the Kyung-Book Area on the Traditional Foods(II) -The Recognition, the Seasonal Customs & the Life Style-, Korean J. Soc. Food & Cookery Sci, 17(2):142, April, 2001.
17. Cho, HS : A Study on College Students Dietary Behavior and Consciousness of Korean Traditional Food in Junlanamdo, Korean J. Dietary Culture, 12(3):301-302, 1997.
18. Lee, HO, Rho, SN, Kim, KS, Lee, SY, Lee, BH and Park, MJ : Degree of preference and utility on rice cakes of college students, Chung-Ang Journal of Human Ecology, 15, 2002.
19. Choi, MJ : Analysis of Dietary Behavior and Food Preferences of College Students in Targu, 계명대학교 생활과학 연구소, 과학논집, 27:171-172, 2001.
20. Kim, MS and Kim, HJ : A Study for Eating Behavior of University Students(I), Korean J. Soc. Food & Cookery Sci, 19(2):127-128, 2003.
21. Lee, HB and Yoo, YS : A Study on Lunch Meal Practice of the Collage Students in Seoul Area, Korean J. Diet Culture, 10(3):147, 1995.
22. Ahn, SJ : A Study on the Survey of Dining out Behaviors of College Students in Seoul, Korean J. Diet Culture, 4(4):384, 1989.
23. Choi, YS, Yoo, YJ and Kim, JG : Nam, SM., Jung, ME, Chung, CK, Food Preference and Nutrient Intakes of College Students in Kangwon Province, J. Korean Soc. Food Sci. Nutr, 30(1):175, 2001.
24. Lee, KA, Jang, YY and Kim, WK : A Study on University Student's Knowledge and Opinion of the Korean Traditional Foods - 2. The evaluation and option for improvement on the Korean traditional foods -, Korean Home Economics Association, 31(4), p 184, 1993.
25. Lee, JS : Assessment of Women's Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake, Korean J. Diet Culture, 14(5), p447, 1999.
26. Lee, YS : A Study on the Package Design of Traditional Korean Snacks Utilizing O-Bang -Sec, Journal Package Design Research, 12, 2002.
27. 김규훈, 한과의 상품화 방안, 한국조리과학회 추계학술 심포지움, 2002.

(2003년 9월 29일 접수, 2004년 2월 9일 채택)