

대구지역 관광운수 영업자의 연령별 식행동 특성 및 음식 기호도 조사 연구

김 정 숙^{1†} · 정 세 훈²

¹계명문화대학 식품영양조리과, ²경북대학교 경영학부

A Study on Food Behaviors and Food Preferences of the Tourism Transportation Business Managers in Daegu Areas by Age

Jeong-Sook Kim^{1†} and Se-Hoon Jeong²

¹Dept. of Food, Nutrition & Culinary, Keimyung College, Daegu 704-703, Korea

²Dept. of Business Administration, Kyungpook National University, Daegu 702-701, Korea

Abstract

This study was carried out to survey the eating behaviors and the food preferences of the tourism transportation business managers in Daegu areas by age. The survey was performed from 17 to August 25, 2003 by questionnaires and the subjects were 365 males. As a general factor, the subjects of survey were male drivers in their thirties to sixties. Their education level was middle school(44.9%) and high school(45.8%) diploma. This study showed that the managers eat three meals per day with high percentage(75.9%) and a large number of managers(24.1%) eat two meals only. 77.8% of the subjects responded that their diet life were irregular due to the property of their job. Frequency of eating-out turned out to be much higher in managers aged 60 over($p<0.001$). They considered taste of the food firstly, and the prices of the food secondly, but the nutritional value of the food was considered with a low percentage(22.7%). We found that their BMI were overweight from 23.5 to 26.01, their calorie and some nutrient intakes were below their RDA. The most insufficiently consumed nutrient(less than 75% of RDA) was vitamin B₂ followed by calcium. The food preferences of subjects showed that the managers preferred boiled rice to any other rice as a staple foods. Their favorite menu of one-course Korean style meal turned out to be the bibimbob(boiled rice mixed with assorted vegetable and meat). As for subsidiary foods, out of all various meat soups, beef soups and beef-rib soups were most preferred. The most preferred stew were soybean paste stew and kimchi stew, and the most preferred cooked vegetables were cooked spinach, seasoned cucumber. Baechu kimchi(white cabbage kimchi) were the most preferred kind of kimchi. For desserts there was a very high preference for the watermelons, apples, and pears. For beverages the most preferred were ginseng tea, fruit juices and dietary fiber drinks.

From the results listed above, the nutritional education needed to be done to the tourism transportation business managers to set the proper menu considering the characteristics of the preference each age group of managers.

Key words : Food behavior, food preference, tourism transportation business manager.

서 론

사회의 변화와 경제적 발전에 의해 식생활 수준은 향상되고 식생활에 더 많은 관심을 갖게 되었으며 이러한 관심은 개인의 영양상태를 개선하여 질병을 예방하고 수명을 연장하며 각 분야의 작업능률을 향상시킬 수 있다. 국가와 사회의 발전은 각 직종 종사자들의 건강관리를 철저히 함으로써 달성될 수 있으나(Kim et al 1996, Cho KJ 1996) 우리 나라 근로자들은 영양의 불균형, 불규칙한 식생활, 무절제한 식사요법,

편의주의적 식사 형태, 짧은 식사시간, 음주, 흡연 등의 문제에 직면하고 있는 실정이다(Kim et al 1992). 이들의 식행동은 직업, 사회, 문화, 경제 수준, 연령, 관습 등의 복합적인 인자들에 의해 형성되어 고정화되어 가는 경향을 나타내고 있으며(Bell et al 1981) 음식 기호도에 따른 식품 선택은 심리적인 적응 여부, 문화, 경제적 배경, 개개인의 식품에 대한 경험 등 여러 요인에 의해 결정되고 개인의 음식 기호성은 식사에서 섭취하는 영양소의 종류와 양을 결정하는 중요한 요인이 된다고 알려져 있다(Lee KY 1997). 실제로 근로자들의 식생활 양식과 음식 기호도는 식생활의 편이성 추구, 생활양식의 변화에 따라 좌우되어 근로자들의 건강관리에 크게 영향을 줄 것으로 생각된다.

[†]Corresponding author : Jeong-Sook Kim, Tel: +82-53-589-7825, E-mail: kjs107@km-c.ac.kr

최근에 개인 생활의 질이 향상되고 여가를 즐기려는 요구가 증대됨에 따라서 관광운수업체의 차량 대수가 연차적으로 증가하여 2002년도에는 24,924대로 보고(문화관광부 2002)됨에 따라 관광운수업체에 종사하는 영업자들의 건강관리와 식생활관리의 문제가 대두되고 있다. 특히 관광운수 영업자들의 조기 출근, 야간 운전, 늦은 퇴근으로 인한 식사의 불규칙성, 잦은 시외운행에 기인하는 외식, 고속도로나 국도변의 제한된 외식 장소의 선택, 졸음과 피로를 물리치기 위한 기호음료의 과다 복용, 과도한 흡연 등은 영업자들의 정상적인 식사 형태를 변화시켜 비만, 소화불량, 각종 성인병 등의 문제점을 일으킬 수 있을 것이다(Lee KY 1985).

이와 같이 불규칙한 근로조건과 식생활 양식의 다변화로 인하여 관광운수 영업자들은 여러 종류의 만성질환과 소화기계 질환 등의 이환율이 증가될 것으로 전망되므로 이들 식생활관리의 중요성이 크게 부각되고 있다. 본 연구에서는 광역시 중 관광업체에 소속된 차량 보유 대수가 가장 많은(김 등 2002) 대구지역 관광운수 영업자들을 대상으로 식행동 특성 및 음식 기호도를 연령별로 구분하여 조사한 후 식생활 실태와 문제점들을 파악하여 영양교육을 위한 기초자료로 제시하고 그들을 대상으로 한 급식업소의 식단작성시 참고 자료를 마련하고자 하였다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

대구 운수연수원에 교육차 내원한 관광운수 영업자 400명을 대상으로 하였고 기간은 2003년 8월 17일부터 8월 25일까지로 하였으며 설문지를 통해 조사하였다. 회수된 설문지는 389부(회수율 97.25%)였으며 이 중에서 불완전하게 응답한 24부를 제외한 365부의 설문지를 본 연구의 자료로 분석하였다.

2. 조사 내용 및 방법

본 연구의 자료 분석을 위한 설문지의 문항은 선행 연구들을 참고로 연구자가 작성하였으며, 설문지의 내용은 다음과 같다.

1) 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항으로는 성별, 연령, 학력, 평균 월수입 정도를 조사하였다.

2) 식행동 특성

조사대상자들의 식행동 특성을 파악하기 위해 자기 건강 인식도, 식사량, 음식을 섭취할 때의 고려사항, 결식 유무, 식

사시간의 규칙성, 외식 실태 및 외식시 메뉴 선택의 기준, 기호식품류의 섭취 정도 등을 조사하였다.

3) 체위계측 조사 및 영양섭취 실태 조사

조사자들의 신장과 체중을 측정하여 체질량 지수(BMI, body mass index)를 구하였으며 BMI가 23 이상인 경우 과체중, 18.5~23은 정상체중, 18.5 미만은 저체중으로 분류하였다. 영양섭취 실태조사는 24시간 회상법으로 3일간을 하루 세끼 식사 및 간식 섭취상황을 조사하여 1일 평균치를 산출하고 에너지 및 영양소 섭취 상태를 한국인 영양권장량 제 7 개정판(The Korean Nutrition Society 2000)과 비교하였다.

4) 음식 기호도

조사대상자의 음식 기호도로는 그들이 선호하는 음식 종류를 주식, 부식, 후식으로 나누고 주식을 다시 밥 종류(10종), 면류(9종)와 빵류(3종), 일품요리 종류(16종)로, 부식은 국류(19종)와 찌개류(5종), 찜류(7종)와 조림류(8종) 및 구이류(8종), 전류(10종)와 튀김류(7종) 및 볶음류(11종), 숙채류(11종)와 생채류(7종), 젓갈(6종)과 장아찌류(4종) 및 김치류(7종)로, 후식은 과일류(12종), 음료류(13종), 떡류(8종)와 빵류(4종)로 나누어 총 185종류의 음식을 제시하여 각 음식에 대한 기호도를 매우 좋아한다(5점), 약간 좋아한다(4점), 보통이다(3점), 약간 싫어한다(2점), 매우 싫어한다(1점)의 5-point Likert Scale로 조사하여 기호도 점수로 산출하였다.

3. 조사자료의 분석

모든 조사자료는 SPSS/PC package(김과 이 1996)를 이용하여 백분율과 평균치, 표준편차를 산출하였고 유의차 검정은 χ^2 -test, One-way ANOVA와 Duncan's multiple range test를 사용하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자들의 일반적 사항들을 Table 1에 나타내었다. 성별 분포는 전체 365명 모두 남성 영업자(100%)로 나타났으며 연령별로는 40대가 123명(33.7%), 50대가 103명(28.2%)으로 많은 비율을 차지하였다. 교육수준은 고졸 학력자가 45.8%였고 다음이 중졸 학력자로서 44.2%를 차지하였다. 월 평균 수입은 50만원 이상 100만원 미만이 47.4%로서 가장 많았다.

2. 조사대상자의 식행동 특성

1) 건강 인식도 및 식욕 정도

Table 1. General characteristics of subjects N(%)

	Variables	Subjects
Gender	Male	365(100.0)
	Female	0(0.0)
Age(yrs.)	30~39	78(21.4)
	40~49	123(33.7)
	50~59	103(28.2)
	60 over	61(16.7)
Education level	Middle school	164(44.2)
	High school	167(45.8)
	College	25(6.8)
	University	9(2.5)
Monthly	≥ 50	78(21.4)
Family	51~100	173(47.4)
Income	101~200	91(24.9)
(10 thousand won)	200 ≤	23(6.3)

조사대상자들의 식행동 특성을 Table 2에 나타내었다. 건강 인식도를 조사한 결과 건강하다고 응답한 편이 40대, 50대 영업자들보다 30대 영업자들의 경우 47.4%로서 더 높게 조사 되어 건강에 더 자신이 있는 편으로 나타났으며 자신의 건강 상태가 보통이라고 응답한 군은 평균 48.8%로서 가장 많은 비율로 나타났다.

섭취하는 음식량은 대부분의 경우 적정량이라고 응답하였으나 평균량보다 많은 양을 먹는다는 경우가 40대, 50대 영업자들의 경우 48.8%, 41.7%로 30대, 60대 영업자들의 25.6%, 27.9%보다 더 높게 나타났으며 전체 영업자들의 경우에서 식사와 식사간의 시간 간격이 불규칙할 것에 대한 예상이 음식 섭취 심리에 영향을 준다는 사실을 확인할 수 있었다.

식사에 대한 가치관 및 음식 선택시의 고려사항을 조사한 결과 조사대상자들은 일하기 위해서 음식을 먹는다는 응답 비율이 37.8%로 나타나서 영양섭취를 위한 27.4%의 응답보다 더 높게 나타났으며 연령간에 유의한 차($p<0.05$)가 있었다. 음식 선택 기준에서 다수의 관광운수 영업자들이 영양 균형적인 면보다는 맛 위주로 음식을 선택하였는데 그 비율은 50대 영업자의 경우가 51.5%로 가장 높게 나타나서 보다 정확한 영양교육이 필요할 것으로 생각되었다. 이러한 결과는 산업체 근로자를 대상으로 한 연구(Cho HS 1998) 및 한국 성인들을 대상으로 한 연구(Sin & Han 1997) 결과에서 음식 선택기준으로 맛을 기본적으로 고려한다는 사실과 일치하였다. 음식량을 고려한다는 경우도 전체에서 31.3%로 나타났으며 모든 영업자의 경우 위생면에 대해서는 그다지 고려하지 않는 결과로 나타났다.

식사횟수와 식사시간의 규칙성에서 하루의 식사횟수를 보면 한 끼를 결식하고 두 끼만 먹는 경우는 30대 영업자의 경우가 타 연령대 영업자의 경우보다 많이 높게 나타났다. 대부

분의 근로자들이 바빠서 혹은 식욕이 없어서라는 이유로 세 끼 식사를 못하는 결과로 나타났다. 세끼를 다 먹는 경우가 평균 75.9%로서 두끼의 24.1%보다는 매우 높았으나 두 끼로 생활하는 영업자들의 비율이 타 직종 근로자들보다 다소 높은(Shin & Kim 1999) 이유는 관광운수 영업자들의 근무 여건이 조기 출근과 불규칙한 퇴근 등으로 매우 힘들다는 사실을 보여주는 것이다. 식사시간의 규칙성은 불규칙한 경우가 77.8%로 규칙적인 경우보다 월등히 높게 나타났다. 관광운수 영업자들의 특수한 근로여건을 감안하더라도 식사시간의 규칙성과 건강과의 상관관계에 관한 영양교육이 주기적으로 필요하고 운수 연수원의 교육 프로그램에 포함시켜야 할 것으로 생각되었다.

외식 빈도를 조사한 결과 영업자들이 하루 한 번 외식한다는 응답이 61.1%로 나타났고 60대에서 그 비율이 가장 높았으며 연령간에 유의한 차($p<0.05$)가 있었다. 하루 두 번 외식의 경우도 24.7%로서 하루 한 번 이상 외식을 하는 경우가 85.8%로 나타났으며 하루 종일 집을 떠나 운전하는 영업자들에게 외식은 필수적인 선택이므로 외식의 영양과 질에 유의해야 한다는 것을 알 수 있었다. 외식시 선택 이유는 맛 위주로 선택한다는 응답이 46.8%였으며 다음이 가격(27.7%), 영양(22.7%)의 순으로 나타나서 영양면에 대한 고려 정도가 낮게 나타났다. 이러한 결과는 음식이나 음식점 선택시 음식의 영양적인 면보다는 맛에 치중한다는 사실(kim & Lim 1998)과 일치하는 것이었으며 신속한 식사제공의 선택 이유도 전체 연령대에서 5.5%로 나타나 이들 운전자들에게 식사에 충당할 시간이 불충분함을 알 수 있었다.

흡연과 커피 및 드링크류 섭취상태를 살펴본 결과 전체에서 흡연자가 비흡연자보다 현저히 높게 나타났으며 하루 반 갑에서 한 갑 정도의 흡연자가 41.1%로서 가장 많았다. 커피도 하루 두 세잔 마시는 경우가 61.4%로 가장 높았으나 그 이상 마시는 경우도 11.2%나 되었으며 연령간에 유의한 차($p<0.001$)가 있었다. 드링크류도 전체 연령대 영업자의 경우 하루 한 병의 경우가 44.1%였으며 두 병을 마시는 경우가 28.2%, 세 병의 경우도 26.3%로 나타나서 흡연 및 카페인 함유 음료의 위해성에 관한 교육 프로그램이 필요하다는 것을 알 수 있었다.

3. 조사대상자의 체위계측 및 영양소 섭취상태 조사
 영업자들의 신장, 체중과 체질량 지수 및 영양소 섭취상태를 Table 3에 나타내었다.

1) 영업자의 체위계측 조사

신장과 체중을 이용하여 체질량 지수를 측정한 결과 전체 연령대에서 BMI 23을 초과하여 과체중 상태로 조사되었으며

Table 2. Eating behavior of subjects

N(%)

Variables	Age	30~39	40~49	50~59	60 over	Total	Significance
		78(100)	123(100)	103(100)	61(100)	365(100)	
Consciousness of health							
Very healthy		0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	NS
Healthy		37(47.4)	47(38.2)	38(36.9)	20(32.8)	142(38.9)	
Average		41(52.6)	60(48.8)	42(40.8)	35(57.4)	178(48.8)	
Weak		0(0)	16(13.0)	23(22.3)	6(9.8)	45(12.3)	
Amount of meal							
Poor		11(14.1)	20(16.3)	13(12.6)	0(0)	44(12.1)	NS
Average		45(57.7)	43(35.0)	47(45.6)	38(62.3)	173(47.4)	
Much		20(25.6)	60(48.8)	43(41.7)	17(27.9)	140(38.4)	
Too much		0(0)	0(0)	0(0)	6(9.8)	6(1.6)	
View of value for diet							
Fulfilling hungry		8(10.3)	7(5.7)	10(9.7)	5(8.2)	30(8.2)	$p < 0.05^*$
Working		25(32.0)	30(24.4)	53(51.5)	30(49.2)	138(37.8)	
Intaking nutrients		22(28.2)	35(28.4)	25(24.3)	18(29.5)	100(27.4)	
Eating favorite foods		23(29.5)	51(41.5)	15(14.5)	8(13.1)	97(26.6)	
Consideration of food choice							
Taste		30(38.5)	47(39.2)	53(51.5)	20(32.8)	150(41.1)	NS
Nutrition		24(30.8)	28(22.8)	24(23.3)	11(18.0)	87(23.8)	
Quantity		20(25.6)	43(35.0)	23(22.3)	28(45.9)	114(31.3)	
Sanitation		4(5.1)	5(4.0)	3(2.9)	2(3.3)	14(3.8)	
Frequency of eating							
Once		0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	NS
Twice		52(66.7)	12(9.8)	13(12.6)	11(18.0)	88(24.1)	
Three times		26(33.3)	111(90.2)	90(87.4)	50(82.0)	277(75.9)	
Regularity of meal times							
Regular		20(25.6)	23(18.7)	25(24.3)	13(21.3)	81(22.2)	NS
Irregular		58(74.4)	100(81.3)	78(75.7)	48(78.7)	284(77.8)	
Frequency of eating-out (per day)							
None		13(16.7)	25(20.3)	11(10.7)	3(5.0)	52(14.2)	$p < 0.001^{***}$
Once		47(60.3)	58(47.2)	70(68.0)	48(78.7)	223(61.1)	
Twice		18(23.0)	40(32.5)	22(21.3)	10(16.4)	90(24.7)	
Consideration of food choice for eating-out							
Taste		43(55.1)	55(44.7)	38(36.9)	35(57.4)	171(46.8)	NS
Price		27(34.6)	28(22.8)	30(29.1)	16(26.2)	101(27.7)	
Nutrition		18(23.1)	30(24.4)	25(24.3)	10(16.4)	83(22.7)	
Rapidity		0(0)	10(8.1)	10(9.7)	0(0)	20(5.5)	
Smoking (cigarettes/per day)							
No		0(0)	0(0)	0(0)	6(9.8)	6(1.6)	NS
≥ 10		31(39.7)	12(9.8)	13(12.6)	15(24.6)	71(19.5)	
11~20		22(28.2)	51(41.5)	46(34.0)	31(50.8)	150(41.1)	
20 <		25(32.1)	60(48.8)	44(53.4)	10(16.4)	139(38.1)	
Coffee (cup/per day)							
No		0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	$p < 0.001^{***}$
1		18(23.1)	30(24.3)	13(12.6)	39(64.0)	100(27.4)	
2~3		54(69.2)	73(59.3)	75(72.8)	22(36.1)	224(61.4)	
4~5		6(7.7)	20(16.3)	15(14.6)	0(0)	41(11.2)	
Soft drinks (bottle/per day)							
No		0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	NS
1		30(38.5)	63(51.2)	48(46.6)	20(33.3)	161(44.1)	
2		32(41.0)	30(24.4)	25(24.3)	21(34.4)	108(28.2)	
3		16(20.5)	30(24.4)	30(29.1)	20(33.3)	96(26.3)	

NS : Not significantly different.

* P -value by χ^2 -test.

Table 3. Body mass index and daily nutrient intakes of tourism transportation business managers

N(%)

Variables	Age	30~39	40~49	50~59	60 over	Total	Significance
		78(100)	123(100)	103(100)	61(100)	365(100)	
BMI ¹⁾							
Height(cm)		171.63±4.76	170.34±5.08	169.12±4.85	166.46±4.93	169.38±4.84	NS
Weight(kg)		69.47±4.25	71.30±4.76	74.40±6.16	72.34±5.82	71.88±5.25	NS
BMI(kg/m ²)		23.58±1.94	24.57±1.83	26.01±2.18	25.94±1.36	25.03±1.82	NS
Daily nutrient intake							
Energy(kcal)		2215.2±553.6(88.6) ²⁾	2158.8±468.2(86.4)	2027.0±489.6(88.1)	1960.6±415.4(85.2)	2090.6±478.3	p<0.05*
Carbohydrate(g)		336.7±55.9	342.4±72.6	328.5±48.2	317.3±61.8	331.23±58.6	NS
Protein(g)		106.4±15.8(152.0)	102.8±16.4(146.9)	94.1±15.9(134.4)	86.9±13.6(124.1)	97.6±14.8(139.4)	NS
Lipid(g)		49.2±9.26	42.0±9.79	37.4±10.5	38.2±11.7	41.7±11.4	p<0.05*
Vitamin A(R.E)		890.5±313.6(127.2)	878.4±510.2(125.5)	869.8±563.6(124.3)	838.5±431.9(119.8)	869.3±454.89(124.2)	NS
Vitamin C(mg)		67.3±19.6(96.1)	63.1±24.8(90.1)	61.6±21.9(88.0)	68.8±26.6(98.3)	65.0±23.2(92.9)	p<0.01**
Vitamin B ₁ (mg)		1.30±0.36(100.0)	1.22±0.52(93.8)	1.16±0.45(96.7)	1.19±0.48(99.2)	1.22±0.46	NS
Vitamin B ₂ (mg)		1.32±0.38(88.0)	1.20±0.34(80.0)	1.02±0.42(72.9)	0.92±0.40(65.7)	1.12±0.39	NS
Niacin(mg)		17.1±4.06(100.6)	16.8±3.87(98.8)	15.9±3.90(106.0)	15.6±6.08(104.0)	16.4±4.46	NS
Calcium(mg)		658.9±129.7(94.1)	636.5±265.9(90.9)	598.7±345.0(85.5)	608.0±317.4(86.9)	625.5±264.5(89.4)	p<0.001***
Iron(mg)		13.2±5.8(110.0)	12.9±5.6(107.5)	12.0±6.3(100.0)	11.4±4.3(95.0)	12.4±5.5(103.3)	NS

Values are Mean±S.D., NS : Not significantly different.

* P-value by χ^2 -test.

¹⁾ BMI : Body mass index (kg/m²).

²⁾ Percentage of Korean Recommended Dietary Allowances (2000, 7th Revision).

연령별로 유의한 차는 없었다. 50대와 60대에서 그 수치가 26.01, 25.94로 높게 나타나서 한국 60대 남성의 BMI가 23.7이라고 보고한(Choi et al 2002) 수치보다 높으며 40대의 BMI도 재미 한인 남성의 23.9(Yang et al 2001)보다 높았다. 이는 관광운수 영업자들의 일상생활에서 신체 활동이 부족함을 의미하며 앉아서 운전하는 시간과 승객들을 대기하는 시간의 비중이 많은 근무여건을 나타내는 것이다.

2) 조사 대상자의 영양소 섭취상태 조사

대상자들의 영양소 섭취 실태를 조사한 결과 총 에너지는 60대의 85.2%에서 30대의 88.6%로 나타나 부족하였으며 에너지와 지방의 섭취량은 30대에서 유의하게 높았고(p<0.05) 단백질의 경우 유의한 차는 없었다. 영양소 섭취 수준을 %RDA의 비율로 평가한 결과 각 영양소의 %RDA는 65.7%(비타민 B₂, 60대)에서 152.0%(단백질, 30대)까지로 조사되어 전체적으로 일부 영양소의 결핍 및 영양 과잉의 문제가 있는 식사를 하는 것으로 나타났다.

에너지 섭취가 RDA의 75% 미만인 연령대는 없었으며 영양소 섭취가 권장량의 75% 미만인 경우는 비타민 B₂에서 60대가 65.7%, 50대에서 72.9%로 나타나 비타민 B₂의 결핍이 상당히 심각하였다. 칼슘은 50대의 85.5%~60대의 86.9%로 나타나 50대와 60대 영업자의 칼슘 섭취량도 부족한 수준인

것으로 나타났다. 영업자들에게서 일부 영양소는 권장량의 100%를 초과한 영양과잉의 경우도 나타났으며 이는 식사와 관련된 영양문제를 제기시킬 수 있다. 단백질과 비타민 A의 경우 전체 연령대에서 권장량의 100%를 초과하고 있으며 철분의 경우도 60대를 제외하고는 모두 권장량의 100%를 초과하고 있었다. 연령별로 영양권장량에 대한 비율 분포가 통계적으로 유의한 차를 나타낸 경우는 에너지(p<0.05), 지방(p<0.05), 비타민 C(p<0.01), 칼슘(p<0.001)으로 나타났다.

이러한 결과는 한국 성인들을 조사한 결과(Kim YO 2002), 도시 직장인들을 대상으로 조사한 결과(Jung et al 2002)와 동일한 양상을 나타냈으며 이는 식사의 불규칙성으로 인한 결식, 결식으로 비롯된 과식, 외식 및 간편식 이용 등으로 식생활의 균형이 깨어져 영양부족과 영양과잉이라는 문제를 일으키는 것으로 생각되었다. 지속적인 영양교육을 통해 식사와 관련된 여러 질병들을 예방하는 효율적인 관리를 해나가야 할 것이며 지식 위주의 교육보다 효과적인 실천을 위해 관광운수 영업자들을 대상으로 한 다양한 영양교육 프로그램이 활성화 되어야 할 것이다.

4. 음식 기호도

1) 주 식

조사대상자들의 주식에 대한 음식 기호도를 Table 4에 나타내었다.

전체적으로 쌀밥에 대한 기호도가 가장 높게 나타났으며 팔밥이나 콩밥, 조밥에 대한 기호도가 가장 낮았다. 30대, 40대, 50대들의 쌀밥 기호도는 60대들보다 높았으며 전체 연령대의 영업자들에게서 전반적으로 혼식에 대한 기호도가

(1) 밥 종류

Table 4. The food preference test scores for stable foods of tourism transportation business managers (N)

Stable foods	Age	30~39 (78)	40~49 (123)	50 ~59 (103)	60 over (61)	Total (365)
쌀밥		4.25±0.8 ^a	4.53±0.9 ^b	4.26±1.1 ^a	4.09±1.2 ^a	4.28±1.0
보리밥		3.23±1.0 ^b	3.20±1.2 ^a	3.02±1.0 ^b	2.98±0.9 ^b	3.11±1.0
찰밥		3.47±1.2 ^b	3.11±1.0 ^a	3.75±1.4 ^a	3.89±1.2 ^{ab}	3.55±1.2
콩밥		2.11±1.0 ^a	2.86±0.8 ^b	2.60±1.1 ^b	2.58±1.1 ^a	2.54±1.0
팔밥		2.02±1.2 ^a	2.32±1.3 ^b	2.72±1.0 ^a	2.89±1.2 ^a	2.49±1.2
콩나물밥		3.78±1.3 ^{bc}	3.71±0.8 ^a	3.23±1.1 ^a	3.98±1.1 ^b	3.67±1.1
완두콩밥		2.68±0.9 ^a	2.08±1.0 ^b	2.60±0.8 ^b	2.63±1.1 ^a	2.50±1.0
흑미밥		3.96±1.1 ^b	3.73±1.4 ^b	3.99±1.2 ^{ab}	4.35±1.4 ^a	4.01±1.3
오곡밥		3.99±0.9 ^a	3.80±0.9 ^a	3.78±0.9 ^a	4.08±1.2 ^a	3.91±1.0
조밥		2.67±1.3 ^a	2.71±1.0 ^a	2.07±1.2 ^a	2.33±1.1 ^a	2.44±1.2
짜장면		4.65±0.9 ^a	3.80±0.7 ^a	3.62±0.7 ^{ab}	3.96±0.7 ^a	4.01±0.8
우동		3.63±1.0 ^b	3.30±1.1 ^a	3.11±1.2 ^{bc}	3.23±1.1 ^b	3.32±1.1
짬뽕		4.08±1.0 ^a	4.51±1.3 ^a	4.45±1.1 ^a	4.50±1.1 ^a	4.38±1.1
냉면		3.45±1.2 ^b	3.40±1.4 ^b	2.85±1.1 ^b	2.47±1.1 ^a	3.04±1.2
칼국수		4.14±1.3 ^a	4.01±0.9 ^b	3.88±0.9 ^b	3.18±1.1 ^a	3.80±1.1
콩국수		3.02±1.0 ^b	2.34±0.9 ^a	2.28±0.9 ^a	2.21±0.9 ^b	2.46±0.9
비빔국수		3.26±1.2 ^a	3.18±1.0 ^a	3.01±1.1 ^b	2.93±1.1 ^a	3.09±1.1
수제비		2.87±1.1 ^a	2.21±0.9 ^b	2.63±1.0 ^b	2.81±1.0 ^c	2.63±1.0
라면		3.98±0.8 ^b	3.90±0.8 ^a	3.86±0.8 ^a	3.24±0.5 ^a	3.74±0.8
햄버거		2.45±1.0 ^a	2.22±1.0 ^b	2.13±1.2 ^a	1.45±1.4 ^b	2.06±1.2
샌드위치		1.98±1.5 ^c	1.76±1.5 ^a	1.81±1.3 ^a	1.08±1.5 ^a	1.66±1.4
토스트		2.92±1.3 ^b	2.36±1.4 ^b	2.20±1.4 ^b	1.74±1.5 ^a	2.30±1.2
김밥		4.03±0.7 ^b	3.65±0.9 ^a	3.48±0.9 ^b	3.53±0.9 ^a	3.67±0.9
카레라이스		3.23±1.2 ^{ab}	2.71±1.1 ^a	2.36±1.2 ^a	2.22±1.4 ^a	2.63±1.2
오므라이스		3.58±0.8 ^a	3.17±1.1 ^b	3.24±1.1 ^b	2.99±0.9 ^{bc}	3.24±1.2
볶음밥		3.41±1.2 ^b	3.15±1.0 ^a	3.03±1.1 ^b	3.11±1.2 ^a	3.17±1.1
잡채밥		3.04±0.9 ^a	3.27±1.2 ^b	3.12±0.9 ^b	3.11±0.9 ^a	3.13±1.0
잡탕밥		3.28±1.0 ^b	3.14±1.0 ^a	3.02±1.1 ^a	2.63±1.3 ^a	3.02±1.1
유부초밥		3.69±1.0 ^a	3.26±1.2 ^a	3.20±1.2 ^b	3.22±1.1 ^b	3.34±1.1
오징어덮밥		3.87±1.4 ^a	3.70±1.4 ^b	2.82±1.1 ^a	2.07±1.0 ^b	3.11±1.2
불고기덮밥		4.18±1.0 ^a	3.95±0.9 ^a	3.73±0.9 ^b	3.90±0.9 ^{ab}	3.94±0.9
비빔밥		4.45±1.2 ^a	4.27±1.4 ^b	4.31±1.4 ^b	3.96±1.5 ^b	4.25±1.4
짜장밥		2.98±1.2 ^a	2.62±1.4 ^a	2.48±1.4 ^{ab}	1.98±1.5 ^a	2.51±1.4
회덮밥		3.62±1.1 ^b	2.90±1.3 ^b	2.92±1.3 ^b	1.92±1.4 ^a	2.84±1.3
김치볶음밥		3.49±1.1 ^c	3.69±1.0 ^a	3.46±1.1 ^a	3.67±1.1 ^b	3.58±1.1
떡국		2.57±1.3 ^a	2.44±1.3 ^a	2.84±1.1 ^a	2.97±1.1 ^a	2.70±1.2
만두국		3.38±0.9 ^{ab}	3.33±0.9 ^a	3.28±0.9 ^a	3.13±1.0 ^c	3.28±0.9
삼계탕		3.88±1.2 ^b	3.53±1.2 ^a	3.34±1.2 ^a	3.23±1.1 ^a	3.49±1.2

Values are Mean±S.D.

^{ab,c,d} : Means within column with different letters are significantly different($p<0.05$).

낮게 나타난 사실을 알 수 있었다. 쌀밥 다음으로 흑미밥, 오곡밥, 콩나물밥에 대한 선호도가 높았으며 오곡밥은 연령대 별 유의한 차이가 없었으나 콩나물밥에 대한 기호도는 60대에서 타 연령대보다 선호하는 것으로 나타났다.

(2) 면류와 빵류

짬뽕은 모든 연령대의 영업자들이 가장 선호하는 면류로 나타났으며 다음이 짜장면, 칼국수, 라면 순이었다. 짜장면은 30대의 연령층들이 타 연령대들보다 더 선호하였으며 30대가 50대에 비해 유의하게 기호도가 높았다. 냉면이나 콩국수에 대한 선호도는 상대적으로 낮게 나타났다. 빵류 중에서는 토스트, 햄버거, 샌드위치 순으로 선호하였으며 햄버거는 30대에서 60대에 비해 선호도가 높았다.

(3) 일품요리 종류

영업자들의 일품요리에 대한 기호도 점수는 비빔밥을 제외한 나머지 종류에서 높지 않게 나타났으며 이는 선행연구

에서 대학생들이 빵류나 일품요리 종류에 대한 선호도가 높고 나물류 등에 관한 기호도가 낮다는 보고(Lee et al 1999)와는 상반되는 결과를 보였다. 음식 종류별로는 기호도 점수 차이는 크지 않았으나 불고기 덮밥, 김밥, 김치 볶음밥, 삼계탕, 유부초밥, 만두국 순으로 선호하는 것으로 나타났다. 불고기 덮밥과 오징어 덮밥은 30대가 다른 연령대보다 더 선호하는 것으로, 카레라이스와 짜장밥과 떡국은 가장 선호도가 낮은 것으로 나타났다. 본 조사 결과와 유사하게 산업체 근로자들이 담백한 맛을 가장 선호하였으며 다음으로 짠맛, 매운맛, 기름진 맛의 순으로 좋아하는 것으로 나타나 남자 성인들의 음식 기호의 특징이 나타나고 있었으며 (Ahn & kim 1999) 대체적으로 평상시 입맛에 익숙한 음식을 선호하는 것으로 조사되었다.

2) 부 식

조사대상자들이 선호하는 부식을 종류별로 Table 5-1에서 5-4까지 나타내었다.

Table 5-1. The food preference test scores for subsidiary foods of tourism transportation business managers (N)

Subsidiary foods	Age					Total (365)
	30~39 (78)	40~49 (123)	50~59 (103)	60 over (61)		
쇠고기국	4.69±1.0 ^a	4.61±1.0 ^a	4.50±1.0 ^{ab}	4.49±1.1 ^a	4.57±1.0	
육개장	4.28±1.2 ^b	4.22±1.1 ^b	4.19±1.0 ^a	4.20±1.0 ^b	4.22±1.1	
곰탕	4.58±0.8 ^a	4.26±0.9 ^b	4.32±0.9 ^b	4.08±1.1 ^a	4.31±0.9	
갈비탕	4.47±1.0 ^b	4.15±1.2 ^{ab}	4.34±1.1 ^a	4.05±1.2 ^{ab}	4.25±1.1	
보신탕	4.14±1.3 ^a	4.22±1.1 ^a	4.36±1.1 ^a	4.27±1.1 ^a	4.25±1.1	
해물탕	3.77±1.2 ^{ab}	3.28±1.4 ^b	3.35±1.4 ^b	3.21±1.3 ^b	3.40±1.3	
감자탕	3.98±1.2 ^a	3.94±1.2 ^b	3.81±1.3 ^a	4.03±1.1 ^c	3.94±1.2	
추어탕	3.86±1.2 ^a	3.61±1.2 ^a	3.59±1.2 ^a	4.06±1.0 ^a	3.78±1.1	
어묵국	3.48±0.8 ^a	3.26±0.9 ^a	3.53±0.8 ^a	3.11±1.0 ^b	3.34±0.9	
오징어국	3.25±1.1 ^a	3.36±1.1 ^a	3.22±1.2 ^a	3.07±1.3 ^a	3.22±1.2	
미역국	3.06±1.2 ^b	3.14±1.1 ^a	3.23±1.2 ^a	3.48±1.2 ^a	3.23±1.2	
북어국	3.98±0.8 ^a	3.90±0.8 ^a	3.85±0.8 ^b	3.78±0.9 ^a	3.88±0.8	
배추국	2.85±1.4 ^a	2.61±1.4 ^b	2.99±1.4 ^b	2.91±1.3 ^a	2.84±1.4	
썩국	2.43±1.1 ^a	2.15±1.3 ^a	2.69±1.0 ^b	2.85±1.0 ^a	2.53±1.1	
무국	2.59±1.2 ^b	2.63±1.2 ^a	2.88±1.1 ^a	3.08±1.0 ^a	2.79±1.1	
근대국	1.99±1.5 ^{ab}	2.12±1.3 ^a	2.36±1.3 ^b	2.52±1.3 ^a	2.25±1.3	
콩나물국	2.46±1.3 ^b	2.92±1.0 ^{bc}	2.35±1.2 ^{ab}	2.19±1.3 ^b	2.48±1.2	
우거지탕	3.94±1.1 ^a	3.78±1.1 ^a	4.34±1.1 ^b	4.29±1.1 ^a	4.09±1.1	
토란탕	3.38±0.9 ^b	3.68±0.8 ^b	3.47±0.9 ^a	3.52±0.9 ^a	3.51±0.9	
김치찌개	4.66±0.9 ^a	4.69±0.9 ^b	4.47±1.0 ^a	4.60±0.9 ^b	4.45±0.9	
된장찌개	4.34±1.2 ^a	4.46±1.2 ^{ab}	4.58±1.0 ^a	4.73±1.0 ^a	4.53±1.1	
두부찌개	3.98±1.1 ^a	3.93±1.1 ^a	3.89±1.2 ^a	4.06±1.1 ^a	3.96±1.1	
생선찌개	4.25±1.2 ^b	4.19±1.2 ^b	4.28±1.2 ^b	4.49±1.1 ^{bc}	4.30±1.2	
비지찌개	3.14±0.9 ^{ab}	3.27±0.9 ^a	3.11±0.9 ^a	3.62±1.1 ^a	3.28±1.0	

Values are Mean±S.D.

a,b,c,d : Means within column with different letters are significantly different($p < 0.05$).

Table 5-2. The food preference test scores for subsidiary foods of tourism transportation business managers (N)

Subsidiary foods	Age	30~39 (78)	40~49 (123)	50~59 (103)	60 over (61)	Total (365)
쇠갈비찜		4.27±0.9 ^a	4.45±0.9 ^a	4.16±0.9 ^a	4.09±1.0 ^a	4.24±0.9
닭찜		4.14±1.0 ^{ab}	4.13±1.0 ^a	3.58±1.4 ^a	3.27±1.3 ^b	3.78±1.2
미더덕찜		3.58±1.0 ^b	2.96±1.5 ^b	3.08±1.0 ^b	3.21±1.0 ^a	3.21±1.1
계란찜		3.45±1.1 ^a	3.24±1.2 ^a	3.28±1.2 ^a	3.17±1.2 ^a	3.28±1.2
푼고추찜		4.11±0.9 ^b	4.16±0.9 ^a	4.26±0.9 ^b	4.42±1.1 ^a	4.24±0.9
생선찜		4.28±1.0 ^b	4.16±1.1 ^a	4.34±1.0 ^{ab}	4.40±1.0 ^a	4.29±1.0
돼지갈비찜		3.86±1.1 ^a	3.54±1.2 ^a	3.26±1.2 ^a	3.19±1.3 ^a	3.46±1.2
두부조림		3.67±0.9 ^a	3.62±0.9 ^b	3.95±1.0 ^{bc}	4.06±0.9 ^{bc}	3.82±0.9
연근조림		3.23±1.0 ^a	3.16±1.2 ^b	3.28±1.0 ^b	2.97±1.4 ^a	3.16±1.1
쇠고기장조림		4.58±0.9 ^{ab}	4.29±0.9 ^a	4.26±1.0 ^a	3.95±1.2 ^a	4.16±1.0
생선조림		4.26±1.1 ^a	4.38±1.2 ^b	4.41±1.2 ^a	4.39±1.2 ^a	4.36±1.2
어묵조림		3.50±1.4 ^c	3.11±1.5 ^a	3.14±1.5 ^a	2.99±1.6 ^a	3.16±1.5
콩조림		2.28±1.2 ^b	2.76±1.1 ^{ab}	2.90±1.1 ^a	3.37±1.0 ^a	2.83±1.1
감자조림		3.12±1.2 ^b	3.40±1.2 ^a	3.48±1.2 ^a	2.90±1.4 ^a	3.22±1.2
우영조림		2.87±1.0 ^a	2.45±1.4 ^b	2.16±1.4 ^{ab}	3.19±1.0 ^b	2.67±1.2
쇠불고기		4.12±1.0 ^{ab}	4.20±0.9 ^b	4.33±0.9 ^a	4.25±0.9 ^a	4.22±0.9
돼지불고기		4.27±1.1 ^a	4.43±1.0 ^b	4.39±1.1 ^a	4.18±1.1 ^b	4.32±1.1
생선구이		4.62±0.9 ^a	4.50±1.0 ^b	4.51±1.1 ^a	4.65±0.9 ^b	4.57±1.0
김구이		3.53±1.2 ^a	3.41±1.2 ^a	3.58±1.1 ^c	3.44±1.2 ^b	3.49±1.2
더덕구이		3.11±1.1 ^a	2.94±1.1 ^a	3.46±0.9 ^c	3.39±0.9 ^a	3.22±1.0
햄구이		3.26±1.1 ^a	3.01±1.1 ^a	2.76±1.3 ^b	2.20±1.4 ^a	2.81±1.2
장어구이		3.91±1.1 ^b	3.56±1.2 ^a	3.20±1.2 ^b	2.93±1.3 ^{ab}	3.40±1.2
복어구이		3.15±1.4 ^b	3.67±1.4 ^a	3.84±1.2 ^a	4.12±1.2 ^a	3.69±1.3

Values are Mean±S.D.

a,b,c,d : Means within column with different letters are significantly different($p<0.05$).

Table 5-3. The food preference test scores for subsidiary foods of tourism transportation business managers (N)

Subsidiary foods	Age	30~39 (78)	40~49 (123)	50~59 (103)	60 over (61)	Total (365)
고기완자전		3.65±0.9 ^a	3.46±1.0 ^a	3.22±1.2 ^b	3.16±1.1 ^a	3.37±1.0
명태전		3.83±1.0 ^{ab}	4.01±1.2 ^a	4.13±1.1 ^a	4.22±1.2 ^a	4.05±1.1
조개전		2.58±1.3 ^a	3.14±1.0 ^a	2.93±1.1 ^b	2.52±1.1 ^a	2.79±1.1
김치전		3.85±1.2 ^a	3.99±1.1 ^{bc}	4.40±1.2 ^a	4.64±1.3 ^a	4.22±1.2
두부전		3.14±0.9 ^a	3.06±1.0 ^a	3.44±1.2 ^b	3.44±1.3 ^{ab}	3.27±1.1
호박전		3.22±1.0 ^b	2.98±1.3 ^a	3.34±1.1 ^a	3.58±1.0 ^b	3.28±1.1
푼고추전		3.62±1.2 ^a	3.38±1.3 ^a	3.17±1.4 ^a	3.86±1.2 ^a	3.51±1.3
빈대떡		3.87±1.3 ^b	3.26±1.1 ^a	2.87±1.4 ^{ab}	2.92±1.4 ^a	3.23±1.3
파전		3.98±0.8 ^a	3.46±0.9 ^a	4.14±1.1 ^a	4.25±0.9 ^a	3.96±0.9
부추전		2.45±1.2 ^a	2.89±1.0 ^b	2.66±1.0 ^b	2.45±1.3 ^a	2.61±1.1
닭튀김		3.65±0.9 ^b	3.28±1.1 ^a	3.65±1.2 ^b	2.84±1.1 ^b	3.35±1.1
돈가스		4.03±1.0 ^a	3.94±1.1 ^a	3.72±1.0 ^b	3.40±1.3 ^a	3.77±1.1
생선튀김		3.58±0.6 ^{bc}	3.15±0.8 ^a	3.64±1.1 ^b	3.11±0.8 ^a	3.37±0.8
야채튀김		3.42±1.2 ^a	3.66±1.0 ^a	3.18±1.2 ^a	2.97±1.3 ^a	3.31±1.2
다시마튀김		3.14±0.9 ^a	3.01±1.1 ^a	2.83±0.9 ^a	2.65±1.2 ^b	2.91±1.0
탕수육		4.28±1.1 ^a	3.92±1.2 ^b	3.66±1.1 ^a	3.14±1.2 ^a	3.75±1.1
새우튀김		3.23±1.2 ^a	3.26±1.2 ^b	3.22±1.2 ^a	2.84±1.3 ^a	3.14±1.2

Table 5-3. Continued

Subsidiary foods	Age	30~39 (78)	40~49 (123)	50~59 (103)	60 over (61)	Total (365)
고구마줄기볶음		2.65±0.7 ^a	2.32±1.0 ^b	2.55±1.2 ^a	3.29±0.9 ^a	2.70±1.2
마늘쫄볶음		3.23±1.1 ^{ab}	3.77±1.0 ^a	4.23±1.0 ^{ab}	4.20±1.1 ^b	3.86±1.0
풋고추볶음		3.58±1.0 ^b	3.51±1.2 ^b	4.04±0.8 ^a	4.11±0.8 ^a	3.81±0.9
낙지볶음		4.45±1.2 ^a	4.05±1.2 ^a	3.88±1.3 ^b	3.40±1.4 ^a	3.94±1.3
오징어볶음		4.14±0.9 ^b	4.23±0.9 ^a	3.62±1.1 ^b	3.14±1.3 ^b	3.78±1.0
멸치볶음		3.25±1.0 ^a	3.29±1.3 ^a	3.48±1.6 ^a	3.60±1.0 ^{ab}	3.40±1.2
감자채볶음		3.26±1.2 ^a	3.24±1.3 ^a	3.75±1.3 ^c	3.89±1.1 ^a	3.53±1.2
호박볶음		2.87±1.4 ^a	2.93±1.0 ^a	3.46±1.1 ^a	3.82±1.4 ^c	3.27±1.2
버섯볶음		3.38±0.8 ^a	3.92±1.0 ^a	3.99±1.0 ^a	4.22±1.1 ^a	3.88±1.0
미역줄기볶음		2.41±1.1 ^{ab}	2.40±1.0 ^a	2.89±1.3 ^a	3.48±1.2 ^a	2.79±1.1
고추장볶음		1.98±1.1 ^a	2.42±1.0 ^a	2.98±1.1 ^a	2.81±1.3 ^b	2.55±1.1

Values are Mean±S.D.

^{ab,c,d} : Means within column with different letters are significantly different($p<0.05$).

Table 5-4. The food preference test scores for subsidiary foods of tourism transportation business managers (N)

Subsidiary foods	Age	30~39 (78)	40~49 (123)	50~59 (103)	60 over (61)	Total (365)
콩나물		3.65±1.2 ^a	3.22±1.4 ^b	3.03±0.7 ^b	2.69±1.3 ^b	3.15±1.1
무나물		3.23±1.0 ^b	3.29±1.2 ^{ab}	3.23±1.1 ^a	3.97±1.0 ^a	3.43±1.1
시금치나물		3.58±0.8 ^b	3.52±1.0 ^b	3.50±1.0 ^a	4.04±1.1 ^a	3.66±1.0
가지나물		2.42±1.1 ^a	2.80±1.2 ^a	3.44±1.3 ^b	3.92±1.2 ^a	3.14±1.2
미나리나물		2.14±1.3 ^b	3.10±1.1 ^b	3.27±1.0 ^{ab}	3.34±0.9 ^b	2.96±1.1
고사리나물		2.28±1.2 ^{bc}	2.11±1.2 ^b	1.96±1.3 ^b	2.35±1.0 ^a	2.17±1.2
산나물		3.26±1.2 ^b	3.13±1.3 ^c	3.29±1.2 ^{bc}	3.96±1.2 ^b	3.41±1.2
고추잎나물		2.87±1.4 ^a	2.46±1.0 ^a	2.88±1.0 ^a	2.57±1.1 ^a	2.69±1.1
쭈갓나물		2.67±1.3 ^a	3.23±1.1 ^b	3.90±1.1 ^b	3.98±0.8 ^b	3.44±1.1
파강회		3.25±1.0 ^a	3.42±1.2 ^a	3.02±1.0 ^a	3.22±1.3 ^{ab}	3.23±1.1
미나리강회		3.08±1.1 ^b	3.14±1.2 ^b	3.26±1.2 ^a	3.44±1.3 ^a	3.23±1.2
오이생채		4.66±1.1 ^a	4.18±1.2 ^{ab}	4.25±1.2 ^a	4.72±0.7 ^{ab}	4.45±1.0
도라지생채		3.23±1.0 ^b	3.86±1.0 ^b	3.92±1.2 ^b	4.20±1.1 ^a	3.80±1.1
무생채		3.58±0.8 ^a	3.81±1.1 ^a	3.59±1.1 ^b	4.29±1.3 ^b	3.82±1.1
파래무침		2.45±1.2 ^a	2.24±1.5 ^b	2.48±1.2 ^a	3.12±1.2 ^a	2.57±1.0
미역무침		2.14±1.2 ^a	2.28±0.9 ^{ab}	3.14±1.1 ^b	3.56±1.1 ^b	2.78±1.1
파일샐러드		3.28±1.1 ^{bc}	2.83±1.0 ^a	2.14±1.3 ^{ab}	1.98±1.1 ^a	2.56±1.1
야채샐러드		3.20±1.0 ^a	3.24±1.0 ^b	3.06±1.1 ^b	2.26±1.2 ^b	2.94±1.1
명란젓		3.11±1.0 ^a	3.60±1.0 ^a	3.86±1.1 ^a	3.65±0.7 ^a	3.55±0.9
새우젓		3.23±1.0 ^b	3.88±1.3 ^a	4.23±1.0 ^b	4.04±1.4 ^a	3.84±1.2
멸치젓		3.08±0.8 ^a	3.23±1.2 ^b	3.45±1.2 ^a	3.58±1.1 ^{bc}	3.33±1.1
창란젓		3.40±1.2 ^b	3.49±1.2 ^b	4.16±1.3 ^b	4.45±1.0 ^a	3.87±1.2
조개젓		3.14±0.9 ^a	3.16±0.9 ^a	3.87±0.9 ^a	3.90±1.1 ^b	3.52±0.9
오징어젓		3.26±1.0 ^a	3.20±1.0 ^a	3.04±1.2 ^a	2.85±1.4 ^c	3.09±1.1
마늘장아찌		3.12±1.1 ^{ab}	4.05±1.2 ^{ab}	4.19±1.0 ^b	4.60±0.6 ^b	3.99±0.9
오이장아찌		3.23±1.2 ^b	3.80±1.2 ^b	4.01±1.1 ^a	4.28±1.3 ^a	3.83±1.2
갯잎장아찌		3.58±0.8 ^a	4.06±1.1 ^a	4.45±1.0 ^a	4.37±1.0 ^a	4.11±1.0
고추장아찌		3.04±1.0 ^a	3.15±1.2 ^b	3.48±1.2 ^b	4.22±1.4 ^a	3.47±1.2

Table 5-4. Continued

Subsidiary foods	Age	30~39 (78)	40~49 (123)	50~59 (103)	60 over (61)	Total (365)
부추김치		2.65±1.0 ^a	2.52±1.1 ^a	2.60±1.2 ^a	3.16±1.4 ^b	2.73±1.2
배추김치		4.26±1.1 ^a	4.33±1.1 ^{ab}	4.42±1.0 ^b	4.23±1.3 ^a	4.31±1.1
총각김치		3.58±1.0 ^{bc}	3.25±1.0 ^a	3.05±0.8 ^a	3.18±1.1 ^{ab}	3.26±1.0
깍두기		3.45±1.2 ^a	3.24±1.3 ^b	3.31±1.2 ^c	3.07±1.1 ^a	3.27±1.2
파김치		2.14±1.1 ^b	3.01±0.9 ^a	3.62±1.2 ^c	3.55±1.2 ^b	3.08±1.1
열무김치		3.28±1.0 ^a	3.80±1.1 ^a	4.27±1.2 ^a	4.28±1.0 ^a	3.91±1.1
오이소박이		3.14±1.2 ^a	2.96±1.3 ^b	3.20±1.2 ^a	3.28±1.1 ^a	3.14±1.2

Values are Mean±S.D.

^{ab,cd} : Means within column with different letters are significantly different($p<0.05$).

(1) 국류와 찌개류

국종류 중 가장 선호도가 높게 나타난 것은 쇠고기국과 육개장, 곰탕과 갈비탕 같은 육류가 주재료인 국종류였으며 채소류 국은 우거지탕을 제외하고는 비교적 선호도가 낮았다. 찌개류 중에서는 된장찌개의 선호도가 가장 높고 다음이 김치찌개와 생선찌개로 나타나 일상적으로 먹고 있는 국종류를 선호하는 것으로 나타났다. 두부찌개와 비지찌개는 60대에서 다른 연령대보다 더 좋아하였으나 전반적인 선호도는 된장찌개와 김치찌개에 비해 낮은 편이었으며 비지찌개는 전체 연령대에서 가장 기호도가 낮은 것으로 조사되었다.

(2) 찜류와 조림류 및 구이류

찜으로는 생선찜과 쇠갈비찜을 비교적 좋아했으며 찜고추찜에 대한 기호도도 전체 연령대에서 높게 나타났다. 조림은 생선조림, 쇠고기 장조림 등을 좋아하였으며 우영조림, 콩조림, 연근조림, 어묵조림은 전체 연령대의 영업자들에게서 기호도가 낮았다. 구이류에 대한 선호도는 생선구이, 돼지불고기, 쇠불고기의 순이었으며 햄구이에 대한 기호도는 30대를 제외하고는 전반적으로 낮게 나타났고 60대는 북어구이를 선호하였다.

(3) 전류와 튀김류 및 볶음류

전류 중에서는 김치전, 명태전, 파전이 비교적 선호되는 음식으로 나타났으며 60대에서 김치전의 선호도는 매우 높았다. 튀김류와 볶음류에 대한 기호도 점수는 전반적으로 다른 부식류에 비해 낮게 나타났으며 30대에서 돈가스, 탕수육 등 친숙한 음식을 선호하였다. 볶음류에서는 낙지볶음, 버섯볶음, 마늘쫄볶음, 풋고추볶음 등의 선호도가 끌고루 높게 나타났으며 고구마줄기볶음, 미역줄기볶음과 고추장볶음은 선호도가 낮은 것으로 나타났다.

(4) 숙채류와 생채류

숙채로는 시금치나물과 쑥갓나물 무침이 연령에 관계없이 가장 선호되었고 다음이 무나물, 산나물, 콩나물 무침 등의 순으로 조사되었으며 미나리 나물, 고추잎 나물과 고사리 나물 무침은 모두 선호도가 낮게 나타났다. 파강회와 미나리강회는 비교적 높게 나타났는데 이는 영업자들이 잘 인지하지 못하는 나물 종류로서 호, 불호의 의사표시를 분명히 하지 못하면서 나타난 결과로 생각되었다. 생채류에서는 오이생채가 가장 기호도가 높았고 다음으로 무생채, 도라지 생채의 순이었으며 샐러드류나 해조류 무침은 연령대에 관계없이 상대적으로 선호도가 낮은 것으로 나타났다.

(5) 젓갈과 장아찌류 및 김치류

젓갈류 중에서는 창란젓과 새우젓을 가장 선호하였다. 장아찌류 중에서는 깻잎장아찌와 마늘장아찌를, 김치류 중에서는 배추김치, 열무김치, 깍두기, 총각김치의 순으로 선호하였으며 부추김치에 대한 선호도는 매우 낮았다. 젓갈류와 장아찌류의 선호도는 연령대가 높을수록 더 선호하였는데 이는 짠맛에 대한 기호는 후천적으로 습득되는 것이므로 짜게 먹는 식습관이 형성된 때문으로 보여지며(Ahn & kim 1999) 김치종류는 30대에서도 비교적 좋아하는 것으로 나타났다. 파김치와 열무김치는 30대에서 선호도가 가장 낮았으며 깍두기는 60대에서 기호도가 가장 낮게 나타났다.

조사대상자들이 선호하는 후식을 Table 6에 나타내었다.

(1) 과일류

전반적으로 영업자들이 좋아하는 과일은 수박, 사과, 배, 토마토, 귤 등으로 나타났고 참외, 딸기, 바나나와 오렌지는 선호도가 가장 낮았다. 조사된 모든 과일에서 국내산 과일에 대해 영업자들은 높은 기호도를 나타냈으며 이는 영업자들의 식품 안전성에 대한 요구를 반영하는 것으로 생각되었다.

(2) 음료류

Table 6. The food preference test scores for desserts of tourism transportation business managers (N)

Desserts	Age	30~39 (78)	40~49 (123)	50~59 (103)	60 over (61)	Total (365)
사과		4.31±0.9 ^a	4.25±1.0 ^a	4.62±1.2 ^a	4.69±1.2 ^a	4.47±1.1
배		4.23±1.0 ^a	4.09±1.2 ^{ab}	4.11±1.2 ^b	4.34±1.2 ^b	4.19±1.2
수박		4.57±0.8 ^b	4.70±0.8 ^a	4.61±0.8 ^b	4.08±1.1 ^a	4.49±0.9
감		3.46±1.2 ^b	3.44±1.1 ^{bc}	3.40±1.1 ^{ab}	3.05±1.5 ^b	3.34±1.2
포도		3.14±0.9 ^a	3.11±0.9 ^a	3.07±0.9 ^b	3.16±1.0 ^a	3.12±0.9
복숭아		3.28±1.0 ^a	3.20±1.0 ^b	3.13±1.0 ^a	3.04±1.1 ^b	3.16±1.0
참외		2.96±1.2 ^a	3.03±1.2 ^a	2.95±1.2 ^a	2.70±1.4 ^a	2.91±1.2
딸기		2.82±1.4 ^b	2.65±1.4 ^a	2.27±1.5 ^b	2.54±1.4 ^{ab}	2.57±1.4
토마토		3.58±1.0 ^{ab}	3.91±0.8 ^a	3.36±1.0 ^a	3.66±1.1 ^{bc}	3.53±1.0
귤		3.45±1.0 ^b	3.56±1.1 ^a	3.69±1.1 ^a	3.44±1.0 ^a	3.53±1.1
바나나		2.68±1.3 ^a	2.37±1.4 ^b	2.43±1.3 ^a	1.98±1.5 ^a	2.36±1.4
오렌지		2.79±1.3 ^c	2.52±1.3 ^a	1.92±1.5 ^c	1.90±1.5 ^a	2.28±1.4
우유		2.57±1.3 ^a	2.60±1.3 ^a	2.65±1.3 ^a	2.33±1.4 ^a	2.54±1.3
과일주스		4.38±0.8 ^b	4.25±1.0 ^a	4.20±1.0 ^a	4.23±1.0 ^c	4.26±1.0
인삼차		4.55±0.8 ^a	4.58±0.8 ^b	4.67±0.8 ^{ab}	4.88±0.9 ^a	4.67±0.8
생강차		3.28±1.2 ^a	3.15±1.2 ^a	3.42±1.3 ^a	3.49±1.4 ^b	3.33±1.3
유자차		3.14±0.9 ^a	2.84±1.1 ^b	2.71±1.1 ^a	2.63±1.2 ^a	2.83±1.1
녹차		3.17±1.0 ^a	3.64±1.2 ^a	3.59±1.2 ^b	3.08±1.0 ^{ab}	3.37±1.1
커피		4.26±1.0 ^a	4.05±1.2 ^a	4.22±1.0 ^b	3.96±1.2 ^b	4.12±1.1
탄산음료		3.87±1.1 ^{ab}	3.16±1.4 ^a	2.87±1.4 ^b	2.76±1.5 ^a	3.16±1.4
이온음료		2.98±1.2 ^a	2.81±1.3 ^{bc}	2.68±1.3 ^a	2.66±1.3 ^a	2.78±1.3
유산균음료		2.42±1.4 ^a	2.40±1.4 ^a	2.53±1.2 ^a	2.88±1.0 ^a	2.56±1.2
식이섬유음료		3.98±1.2 ^{bc}	3.99±1.2 ^a	3.83±1.2 ^b	3.79±1.3 ^a	3.90±1.2
감주		1.90±1.1 ^a	2.28±1.2 ^{ab}	2.92±1.3 ^a	2.90±1.3 ^{bc}	2.50±1.2
수정과		2.83±1.0 ^b	2.85±1.0 ^b	2.69±1.0 ^a	2.33±1.3 ^a	2.67±1.1
인절미		3.65±0.9 ^a	3.44±1.0 ^a	3.38±1.0 ^a	3.46±1.0 ^{ab}	3.48±1.0
송편		4.23±1.0 ^a	4.02±1.2 ^a	4.29±1.0 ^a	4.33±1.0 ^a	4.22±1.1
증편		4.18±0.8 ^a	4.22±0.8 ^a	4.02±1.0 ^b	3.98±1.0 ^a	4.10±0.9
시루떡		3.49±1.2 ^a	3.04±1.3 ^b	3.41±1.2 ^a	3.27±1.2 ^{bc}	3.30±1.2
백설기		3.14±0.9 ^b	3.01±1.1 ^a	3.07±1.1 ^b	3.17±1.0 ^a	3.10±1.0
화전		3.02±1.2 ^b	3.19±1.0 ^a	3.23±1.0 ^{ab}	3.28±1.0 ^b	3.18±1.1
매작과		3.24±1.1 ^a	3.20±1.2 ^b	3.09±1.3 ^b	3.05±1.2 ^b	3.14±1.2
유과		2.88±1.4 ^{bc}	2.71±1.4 ^a	2.94±1.3 ^a	2.97±1.2 ^a	2.87±1.3
케익		2.98±1.1 ^b	2.25±1.0 ^b	2.06±1.0 ^b	2.11±1.1 ^c	2.35±1.1
소보로빵		2.40±1.0 ^a	2.29±1.1 ^{ab}	2.17±1.2 ^c	2.21±1.1 ^a	2.27±1.1
팥빵		1.98±1.4 ^a	1.99±1.4 ^a	2.38±1.1 ^a	2.53±1.0 ^a	2.22±1.2
크림빵		1.92±1.3 ^c	2.22±1.4 ^a	1.83±1.3 ^a	1.76±1.3 ^a	1.93±1.3

Values are Mean±S.D.

^{a,b,c,d} : Means within column with different letters are significantly different ($p<0.05$).

음료에 대한 기호도는 인삼차, 식이섬유 음료나 과일주스 등 비교적 건강 음료를 선호하는 것으로 나타나 영업자들의 기호도 특성을 잘 나타내고 있으나 커피에 대한 기호도도 매우 높아서 영업자들이 업무상의 피곤함과 졸음을 커피로 해결하려는(Lee et al 1999) 특성을 보여주고 있다. 이는 일부 여

대생들의 경우 커피 섭취 수준이 증가할수록 평균 칼슘 섭취량이 일일 권장량에 미치지 못한다(Choi & Jun 1997)는 결과와 관련하여 생각하면 건강상 심각한 문제라고 하겠다.

(3) 떡류와 빵류

전반적으로 떡류에 대한 선호도가 빵 종류보다 높게 나타났다. 송편과 증편 등의 떡 종류를 선호하였고 시루떡과 백설기를 덜 선호하였다. 이는 대학생들이 송편을 '맛이 없다'는 이유로 증편은 '술냄새가 싫다'는 이유로 싫어한다는 결과 (Rho & Woo 2003)와는 달리 조사되어 세대간 전통 음식에 대한 기호도 차이를 나타내었다. 빵 종류에서는 케익과 팔빵에 대한 기호도는 비슷하였으나 크럼빵에 대한 선호도가 가장 낮은 결과로 나타났다.

요약 및 결론

대구지역 관광운수 영업자들의 식행동과 음식 기호도를 연령별로 나누어 조사 분석하여 관광운수 영업자들의 영양교육과 전국의 대상 급식업소 식단작성시 참고자료로 사용하고자 하였다.

첫째, 일반적 사항으로서 조사대상자들은 모두 남성근로자였으며 40대와 50대의 연령대가 많았고 학력은 중졸과 고졸이 대부분으로 각각 44.2%와 45.8%를 차지하였다. 월 평균 수입은 51만~100만원이 47.4%로 가장 많은 것으로 나타났다.

둘째, 식행동 특성으로서 식사를 하는 이유가 영양섭취보다는 일하기 위해서라는 응답이 더 높게 나타났다. 식사횟수에서 세끼 식사의 경우가 75.9%로 높았으나 두끼 식사의 경우도 24.1%나 되었다. 식사시간은 전체 연령대 영업자 모두 불규칙하다는 응답이 77.8%로 나타나 식사시간이 불규칙함을 보였으며 식사시간의 규칙성과 건강과의 상관관계에 관한 영양교육이 필요할 것으로 생각되었다. 외식 빈도는 1일 1회의 경우가 61.1%, 1일 2회의 경우도 24.7%로 나타나 연령간에 유의한 차($p<0.05$)가 있었으며 외식 선택시 영양을 고려한다는 경우는 22.7%로 조사되었다. 조사대상자들의 흡연자 비율은 총 79.2%로 조사되었으며 커피는 하루 두 세잔이 61.4%로 가장 많았고 드링크류는 하루 1병 섭취의 경우가 가장 많았다.

셋째, 신체계측조사에서 체질량지수는 전 연령대에서 BMI 23을 초과하여 과체중 상태로 조사되었으며 연령별로 유의한 차는 없었다. 영양소 섭취 실태를 조사한 결과 총 에너지는 60대의 85.2%에서부터 30대의 88.6%로 나타나 부족하였으나 30대에서 에너지와 지방의 섭취량이 유의하게 높았다($p<0.05$). 각 영양소의 %RDA는 65.7%(비타민 B₂, 60대)에서 152.0%(단백질, 30대)까지로 나타났으며 50대와 60대 영업자의 비타민 B₂ 결핍이 상당히 심각하였고 칼슘 섭취량도 부족한 수준으로 나타났다.

넷째, 음식 기호도에서 주식으로서 쌀밥에 대한 기호도가 높았으며 전반적으로 혼식에 대한 기호도가 낮게 나타났고

짬뽕은 모든 영업자들이 가장 선호하는 면류로 조사되었다. 영업자들의 일품요리에 대한 기호도 점수는 비빔밥을 제외하고는 높지 않았다. 부식으로서 국종류 중 선호도가 높은 것은 육류가 주재료인 국 종류였고 채소류 국은 선호도가 낮았으며 일상적으로 먹고 있는 국 종류를 선호하는 것으로 나타났다. 찜으로는 생선찜과 쇠갈비찜을 좋아했고 조림은 생선조림, 쇠고기 장조림 등을 선호하였으며 구이류에 대한 선호도는 생선구이, 돼지불고기, 쇠불고기의 순이었다. 전류 중에서는 김치전, 명태전, 파전이 비교적 선호하는 음식으로 조사되었고 튀김류와 볶음류에 대한 기호도 점수는 타 부식류에 비해 낮게 나타났으나 돈가스, 탕수육 등 친숙한 음식은 선호하였다. 속채로는 시금치나물 무침을, 생채류에서는 오이생채를 연령에 관계없이 선호하였고 해조류 무침은 선호도가 낮게 나타났다. 젓갈류에서는 창란젓과 새우젓에 대한 선호도가 높았으며 장아찌류 중에서는 깻잎장아찌와 마늘장아찌를, 김치류 중에서는 배추김치, 열무김치, 깍두기의 순으로 선호하였고 부추김치에 대한 선호도는 매우 낮았다. 김치종류는 30대에서도 기호도가 높았으나 젓갈류나 장아찌류에 대한 선호도는 50대와 60대에서 더 높았다. 후식으로서 영업자들이 좋아하는 과일은 수박, 사과, 배, 토마토, 귤 등이었다. 음료수에 대한 기호도는 인삼차, 식이섬유 음료나 과일주스를 선호하였고 커피는 전 연령대에서 기호도가 높게 나타났다. 전반적으로 떡류에 대한 선호도가 빵 종류보다 높게 나타났으며 송편과 증편 등의 떡 종류를 선호하였다.

이상의 결과에서 관광운수 영업자들의 건강은 우리 모두의 여가 선용과 교통안전에 매우 중요할 것이므로 운수연수원의 교육프로그램에서 식생활에 대한 가치관 정립을 위해 올바른 영양교육이 필요하며 이들을 대상으로 하는 모든 급식업소에서는 기호와 영양과 근로여건을 고려한 급식을 운영하기 위하여 연령대별로 영업자들의 식생활 실태를 반영한 급식을 실시하여야 할 것이다.

문헌

- 김상무, 박충희, 장경수 (2002) 관광사업경영론. 백산출판사, 서울. p 285.
- 김종수, 이화진 (1996) SPSS/PC⁺ 바로 쓰기. 흥진출판사, 서울.
- 문화관광부 (2002) 관광동향에 관한 연차보고서. 서울. p 17
- Ahn B, Kim SY (1999) A study on the eating behaviors and the preferences of industrial workers in Korea. *J East Asian Soc Dietary Life* 9: 336-344.
- Bell AC, Stewart AM, Radford AJ (1981) A method for

- describing food beliefs which may predict personal food choice. *J Nutr Educ* 13: 22.
- Cho HS (1998) A study on food preference of workers for meal served by industry foodservice. *Korean J Food Nutr* 11: 11-19.
- Cho KJ (1996) The study of relationship between food habits and bone state in the elderly. *J Korean Soc Food Nutr* 25: 423-432.
- Choi JH, Kim MH, Cho MS, Kim WY (2002) The nutritional status and dietary pattern by BMI in Korean Elderly. *Korean J Nutrition* 35: 473-478.
- Choi MK, Jun YS (1997) A study on nutrient intake status according coffee intake in Korean female college students. *J East Asian Soc Dietary Life* 7: 375-382.
- Jung BM, Lim SS, Kim ES (2002) A survey on health management and life habits for the urban salaried workers. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 31: 482-491.
- Kim DJ, Lim HJ (1998) A survey on the actual condition for dining-out in Pusan. *Korean J Food Nutr* 11: 200-210.
- Kim JH, Lee MJ, Park MY, Moon SJ (1996) A study for eating patterns of Korean men. *Korean J Dietary Culture* 11: 621-634.
- Kim JH, Lee MJ, Yang IS, Moon SJ (1992) Analysis of factors affecting Korean eating behavior. *Korean J Dietary Culture* 7: 1-8.
- Kim YO (2002) Weight control behaviors among Korean adults : Association with dietary intake. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 31: 1018-1025.
- Lee KY (1985) A study of relation between dietary intake and cancer in Korea. *Korean J Nutr* 18: 301-311.
- Lee KY (1997) A study on nutrients intake and serum lipids middle-aged Korean workers. *J East Asian Soc Dietary Life* 7: 429-444.
- Lee YK, Hyun YH, Hwang YK, Lee YS (1999) A study of dietary habits and intakes for female college students. *J East Asian Soc Dietary Life* 9: 289-301.
- Rho JO, Woo KJ (2003) A study on university students' recognition and preference of Korean rice cake. *J East Asian Soc Dietary Life* 13: 1-8.
- Shin AS, Kim KK (1999) Consumption pattern of meals among Ulsan city residents. *J East Asian Soc Dietary Life* 9: 135-148.
- Sin MK, Han SH (1997) Effect of food preference on the health status of adults in Iksan city. *J East Asian Soc Dietary Life* 7: 181-198.
- Yang EJ, Kim WY, Song WO (2001) Health risks in relation to dietary changes in Korean Americans. *Korean J Dietary Culture* 16: 515-524.

(2004년 8월 20일 접수, 2004년 11월 25일 채택)