

# 초·중·고등학생의 한국 전통음식의 선호성 인식에 대한 연구

오혜숙  
상지대학교 식품영양학과

## A Survey on the Perception of the Four Characteristics of Some Korean Dishes among Korean Children and Adolescents

Oh, Hae Sook

Dept. of Food and Nutrition, Sangji University, Wonju, Korea

### ABSTRACT

This study was carried out to examine the relationship between various characteristics of Korean traditional dishes such as preference, function, occurrence and preparation, with children and adolescents' characteristics such as general characteristics and health status and health attitudes. Elementary school students had desirable health attitudes as measured using the subjectively perceived level of health status and purpose of meals. There were significant relationships between some characteristics and health concerned behaviors, which included the extent of eating healthy diets, the intake of nutritional supplements and the application of nutritional knowledge. We found out that there were significant positive correlations among four characteristics of traditional dishes and the preference for those dishes was more positively correlated with occurrence and preparation than with function. The effects of the subjects' characteristics on preference for traditional dishes differed in various ways.

Key words: Korean traditional dishes, children and adolescents, health status, attitudes for health

### I. 서론

식품의 소비패턴은 식품 선호도를 통해 예측할 수 있으므로(Birch 1998; Domel et al. 1996;

Resnicow et al. 1997; Drewnowski 1977; Pilgrim 1961; Ricjettis 1997; Calfas et al. 1991) 식품의 선호도 형성과 관련된 요인들 및 선호도의 변화 양상에 대한 정보는 바람직한 식습관 형성을 위한 교육 프로그램을 계획하는데 있어 매우 중요한

자료가 된다. 아동의 식품 선호도는 문화적 환경에 의해 습득되는 후천적인 특성임은 잘 알려져 있다. 문화는 식품의 이용가능성에 의해 영향 받는다는 사실과 식품의 선호도는 다양한 양상을 띠는 것을 이해함으로써 이러한 교육 프로그램을 완성시킬 수 있다고 한다(Birch 1995). 특정 식품 혹은 품미에 대한 아동의 선호도는 반복된 경험에 의해 점차 증가한다는 결과들(Birch 1979; Domel et al. 1993; Mennella et al. 2001; Gerrish & Mennella 2001; Sullivan & Birch 1994; Birch & Marlin 1982; Pliner 1983)은 어린 시기에 다양한 식품을 경험하게 하는 것이 중요함을 시사하는 것이라 할 수 있다.

아동의 식품 선호도에 가족이 미치는 영향에 대해서는 논란이 있다. 여러 연구에서 식품 선호도는 부모와 아동, 형제들 사이, 쌍둥이 등 가족들 내에서 유의적인 관련성이 보고되었고(Pliner 1983; Pliner & Pelchat 1986; Skinner et al. 2002), 아동의 식품 선호도 변화 양상을 5년 이상의 관찰한 종단연구에서, 8세 아동이 좋아하는 식품에 대한 강력한 예측 요인은 4세 때의 선호식품이었으며, 어머니가 싫어하는 식품은 아동에게 제공되지 않는 경향이 컸다고 하여 가족 영향력의 유의성을 확인하였다(Skinner et al. 2002). 반면, Borah-Giddens와 Falciglia(1993)는 메타 분석을 통해 가족의 영향력이 크지 않다고 하였으며, 아동의 식품선호도와 가족들의 식품 선호도 사이의 유사성은 유전적 요인 뿐 아니라, 식품의 유용성이나 섭취 경험 등 부모에 의해 통제되는 요인들의 영향력을 배제할 수 없다는 보고들이 있다(Skinner et al. 2002; Borah-Giddens & Falciglia 1993; Birch 1980; Briley et al. 1999; Cullen et al. 2000). 아동이 성장함에 따라 가족의 영향력은 점차 환경의 영향력에 훨씬 못미치게 되는데, 즉, 친구의 영향(Birch 1980), 유아원이나 유치원에서의 경험(Briley et al. 1999), 학교급식프로그램(Cullen et al. 2000) 및 학교에서 실시하는 영양교육(Resnicow et al. 1997) 등이 아동의 식품 선호도에 영향주는 주요 요인으로 등장하게 된다.

맛에 대한 인식, 기호도, 식품의 선호도, 식품 선택여부 및 섭취량은 서로 복잡한 관련성을 갖

는다. 이 관련성은 성별과 연령에 의해 다른 양상을 보이며, 소득 및 사회적 수준도 2차적으로 영향을 미치는 것으로 알려져 있다(Drewnowski 1977). 식품의 선택 여부는 식품의 이화학적, 관능적, 기능적 및 영양적 특성과 조리법, 양념류 등 다른 식품과의 조합을 포함하는 식품 자체의 특성과 연령, 성별, 경험, 개성, 건강상태 등 소비자의 특성, 사회문화적 및 경제적 수준 등에 의해 영향을 받는다고 한다(Randall & Sanjur 1981). 식품 혹은 음식의 이름 또한 선택 동기를 부여할 수 있는 정보 중 하나이다. 음식의 맛은 음식명으로부터 영향을 받을 수 있으며, 바람직한 특성을 나타내는 이름을 붙인 경우 기존의 음식명에 비해 식품에 대한 인지도가 향상되었다고 한다(Wansink et al. 2005) 이는 친숙하지 않은 음식을 소개하는데 있어 매우 유용한 정보로서, 일반적으로 음식명으로부터 기대하는 것이 있는 경우 섭취 후 평가에서 효과적으로 반영되었음이 밝혀졌다(Richardson et al. 1994).

본 연구에서는 식습관 형성기에 있는 초·중·고등학생들의 성별, 거주지역, 가정형편 등의 인구·통계적 변인 및 건강과 관련된 인식 혹은 태도들이 일부 한국 전통음식의 특성 인식과 관련성이 있는지 조사하였다.

## II. 연구방법

본 연구는 전국 각 지역에 거주하는 초·중·고등학생을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 지역별로 조사대상자가 고루 포함될 수 있도록 하기 위하여 서울을 비롯한 9개 지역의 초·중·고등학교를 2곳씩 임의로 선정하였으며, 설문지 작성 및 회수를 용이하게 하기 위하여 담임선생님의 도움을 받았다. 이를 지역적으로 살펴보면 서울 320부를 비롯하여 경기, 강원, 충북, 대전과 충남, 전북, 전남, 경북, 경남 각 160부씩 총 1600부를 배부하였고, 대상자별로는 초등생 800명과 중·고등학생 각 400명씩이었다. 조사기간은 2002년 9월1일부터 9월15일까지 2주에 걸쳐 실시하였으며, 설문지 회수율은 92.5%였다.

설문지에 포함된 내용은 총 30문항으로, 식생

활 및 건강 관련 5문항, 5가지 음식의 4개 특성에 대한 인식 측정 문항, 조사대상자의 일반사항 5문항 등 3가지 부류로 구성되었다. 식생활 및 건강관련 내용은 주관적 건강상태, 식사의 목적과 3개의 건강관리태도 즉, 건강식 섭취정도, 영양제 복용 실태 및 영양지식 적용 실태 등이 포함되었다. 비빔밥, 불고기, 잡채, 된장찌개 및 만두국 등은 우리나라 대표적인 전통음식이라고 생각되는 것들로서 각 음식의 선호성('싫어함' 혹은 '좋아함'), 기능성('맛있음' 혹은 '영양적'), 일상성('행사음식' 혹은 '평소음식') 및 편의성('상업적' 혹은 '가정적')에 대해 상반되는 개념을 상호 대비시켜 조사하였다. 상반된 개념의 인식정도는 2개의 개념에 대해 각각 '매우 그렇다', '어느 정도 그렇다', '약간 그렇다'의 총 6개 척도와 어느 쪽에도 치우치지 않은 '그저 그렇다'를 포함하는 7개 척도로 측정하였다. 일반사항은 교육수준, 성별, 가족구성 및 가정형편, 거주지역 등을 포함시켰다.

설문지는 강원지역 초·중·고등학교 1학년씩 (33명~47명)을 대상으로 실시한 예비 조사결과를 토대로 설문지를 수정 및 보완하였다. 예비조사 결과를 이용하여 설문내용에 대해 신뢰도분석을 실시한 결과 음식의 특성 인식에 대한 Cronbach  $\alpha$  값이 0.55~0.66이었다.

자료의 통계처리는 SPSS 10.0 통계프로그램을 이용하였다. 변수 내용에 따라 빈도 및 백분율을 구하였고, 상관관계분석 및  $\chi^2$ -test를 통하여 변인들 간의 상관성을 확인하였다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 조사대상자의 일반사항, 건강상태 및 식사목적

조사대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 조사대상자는 초등학교생이 51.7%, 중학생과 고등학생이 각각 25.9%와 22.4%였으며, 이들의 평균 연령은 초등학교생 11.2세, 중학생 14세, 고등학생 17.1세였다. 성별 분포는 남학생과 여학생이 47.1%와 52.9%로서 여학생이 약간 많았고, 가족구성을 살펴보면 양친이 있는 핵가족 형태가 90% 정도로 대부분이었으며, 대가족 5.4% 그리고 편부모

아동이 약 4.8%의 분포를 보였다. 조사대상자를 거주지역별로 구분하면 서울, 전라, 경상 지역이 20.2~20.9%로 비슷한 비율이었고, 충청지역 학생들이 15.8%, 경기 및 강원지역 학생들이 각각 10.8%와 11.7%를 차지하였다.

Table 1. General characteristics of the subjects

General characteristics	Frequency	%
<b>School level</b>		
Elementary school students(11.2)	765	51.7
Middle school students(14.0)	384	25.9
High school students(17.1)	331	22.4
<b>Gender</b>		
Male	693	47.1
Female	777	52.9
<b>Family type</b>		
Parents(Nuclear f.)	1042	89.8
Parents(Extended f.)	63	5.4
Single parent(Nuclear f.)	50	4.3
Single parent(Extended f.)	6	0.5
<b>Resident area</b>		
Seoul	305	20.9
Gyeonggi	157	10.8
Kangwon	171	11.7
Chungcheong	230	15.8
Jeolla	300	20.6
Gyeongsang	294	20.2

( ):Average age, year

건강의 경우, '주관적 건강'과 '임상병리적 건강' 사이에 밀접한 관련성이 있으며 따라서 스스로 평가하는 건강상태는 매우 의미있게 받아들여질 뿐 아니라 건강생활실천이나 보건의료 서비스 이용 등의 건강추구행태에도 영향을 미친다고 한다(보건복지부 2002). 본 조사대상자들의 주관적으로 평가한 건강상태는 '매우 건강하다' 혹은 '건강하다'가 62%, '보통이다' 29.2%, '약한 편이다' 8.8%로 대부분이 건강에 문제가 없는 것으로 인식하고 있었으며, 이는 2001년도 국민건강·영양조사 결과(보건복지부 2002)에서 제시한 1995-2001년의 주관적 건강인식수준이 '좋은 상태'에 있는

인구 비율(10~14세의 80%, 15~19세의 74%)보다 높은 것으로 본 조사대상자들은 매우 건강한 집단이라고 할 수 있다(Figure 1). 조사대상자들의 식사의 목적에 대한 인식상태는 50% 정도가 '건강을 유지하기 위해서' 식사를 한다고 하였고, 그 다음이 '배고픔을 해결하기 위해서' 27.1%, '그저 식사시간이므로 먹는다'가 14.8%, '자신이 좋아하는 것을 즐기기 위해서'가 10.5%의 순으로 조사되었다.

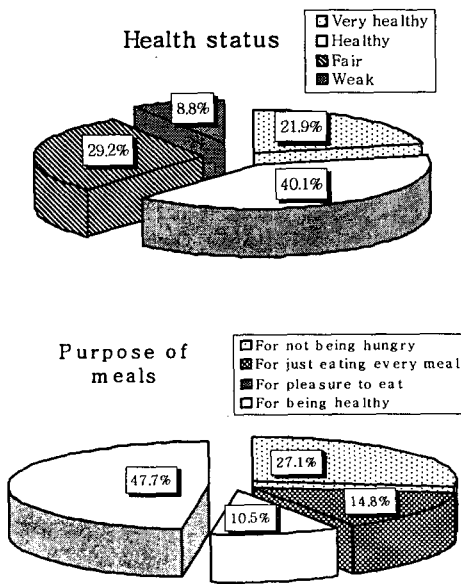


Figure 1. Subjectively perceived health status and purpose of meals

## 2. 교육과정별 주관적 건강상태 및 식사 목적

조사대상자의 주관적 건강상태 및 식사 목적의 인식 상태를 교육과정별로 재분류하였다(Table 2와 3). Table 2에서 알 수 있는 바와 같이 주관적 건강상태는 교육단계에 따라 유의적인 상관성을 나타내었다( $p < 0.001$ ). 초·중·고등학생들의 주관적 건강상태는 초등학교생들이 가장 우수하였으며, 고등학생이 가장 낮았다. 즉, 초등학교생과 중학생은 '매우 건강하다' 혹은 '건강하다'라고 응답한 비율이 63.3~63.9% 정도로 57.1%의 고등학생보다 많았으며, 초등학교생과 중학생을 비교 시에도 초등학교생이 '매우 건강하다'고 응답한 비율이 높았고 '약한 편이다'는 응답은 6.9%로서 중학생의 10.3% 보다 낮았다.

식사의 목적은 음식을 대하는 태도 및 식행동에 영향을 미친다(김정현 등 1992). 학생들이 평소에 지니고 있는 식사의 목적 혹은 가치관에 대한 인식 역시 교육과정별로 유의적 차이를 보였는데( $p < 0.001$ ), 초등학교생은 63%가 '건강을 위해서' 식사를 한다고 응답하였고, '좋아하는 것을 즐기기 위해서' 먹는다는 응답 비율은 6.3%로 가장 낮았다. '건강을 위해' 식사를 한다는 응답 비율은 교육수준이 높아질수록 큰 폭으로 감소하였고, 반면 '배고픔 해결', '단순한 끼니 해결' 및 '선호음식 즐기기' 목적으로 식사를 한다는 비율이 상대적으로 증가하였다. 식사의 목적을 '선호음식을 즐기기 위한 것'으로 인식하고 있는 경우

Table 2. Relationship between school level and subjectively perceived health status and purpose of meals

School level	Health status				Purpose of meals			
	Very healthy	Healthy	Fair	Weak	Not being hungry	Just eating every meal	Pleasure	Health
High school	54 (16.7%)	131 (40.4%)	102 (31.5%)	37 (11.4%)	125 (39.3%)	67 (21.1%)	61 (19.2%)	65 (20.4%)
Middle school	68 (18.4%)	168 (45.5%)	95 (25.7%)	38 (10.3%)	120 (32.3%)	56 (15.1%)	41 (11.1%)	154 (41.5%)
Elementary school	187 (26.2%)	265 (37.1%)	214 (29.9%)	49 (6.9%)	139 (19.1%)	86 (11.8%)	46 (6.3%)	456 (62.7%)
$\chi^2$ value	25.1***				173.3***			

\*\*\* :  $p < 0.001$

Table 3. Relationship between subjectively perceived health status and purpose of meals

Purpose of meals	Health status			
	Very healthy	Healthy	Fair	Weak
Hungry	80(21.6%)	145(39.2%)	111(30.0%)	34( 9.2%)
Just eating	33(16.5%)	77(38.5%)	61(30.5%)	29(14.5%)
Pleasure	26(18.1%)	55(38.2%)	47(32.6%)	16(11.1%)
Health	159(24.8%)	266(41.6%)	173(27.0%)	42( 6.6%)
$\chi^2$ value	20.4*			

\* : p<0.05

는 초등학생에 비해 중학생은 약 2배 정도, 고등학생은 3배 이상 많은 것으로 나타났는데, 이는 아마도 식사시간 뿐 아니라 식사의 내용 등에도 영향을 미칠 것으로 생각된다. 한국인의 식행동에 영향을 미치는 요인에 대한 연구(김정현 등 1992)에서 다양한 식품군의 섭취와 관련된 식행동 점수에 영향을 미치는 요인은 건강상태보다는 식생활의 가치관이었다고 하였다. 즉, 식사 시 '영양을 취하는 것'에 가치를 두고 있는 사람들이 다른 가치관을 갖는 군에 비해 식행동 점수가 유의적으로 높은 것으로 보고되어, 이러한 예측을 가능하게 해준다.

식사의 목적을 '건강을 위해서' 혹은 '배고픔을 해결하기 위해서'에 두는 것은 '끼니를 때우기 위해서' 혹은 '좋아하는 것을 즐기기 위해서' 먹는 경우에 비해 보다 긍정적이고 적극적인 사고방식이라 할 수 있다. 이는 교차분석을 통해 식사의 목적과 주관적 건강상태와의 관련성을 통해서도 확인할 수 있는 것으로(Table 3), '매우 건강'하거나 '건강하다'라고 생각하는 학생들의 경우 식사 목적이 '건강을 위해서'(66.4%), '배고픔 해결'(60.8%), '좋아하는 음식 즐기기'(56.3%), '단순히 끼니를 때우기 위함'(55%)의 순이었으며, 자신이 허약하다고 생각하는 학생들은 위의 목적이 정반대의 순으로 나타났다(6.6%>9.2%>11.1%>14.5%). 이러한 결과로 미루어 성장기 아동의 경우 식사에 대한 충실도 혹은 욕구 정도는 건강상태를 짐작할 수 있는 간접 지표가 될 수 있을 것이다.

### 3. 교육과정 및 건강관련 인식 수준이 건강관리태도에 미치는 영향

영양섭취와 관련된 건강관리태도를 알아보기 위하여 건강식 섭취 정도, 영양보충제 복용 실태 및 영양지식의 활용 정도에 대해 조사하였고, 조사대상자의 교육과정과 주관적 건강상태 및 식사의 목적에 대한 주관적 인식 상태와의 관련성을 분석하였다.

건강관리태도와 교육과정에 대해 교차분석을 실시한 결과, 3개의 건강관리태도 모두 교육과정과 유의적 관련성이 있음을 확인하였다(모두 p<0.001). 즉, 고등학생은 초·중학생보다 현재 자신의 식사가 건강식이라고 여기는 편이었으나, 알고 있는 영양지식의 활용도는 초등학생, 중학생, 고등학생 순으로 적극적이었고, 영양보충제 섭취 정도는 초등학생에서 가장 높았다. 다른 연령층에 비해 체력이 강한 시기의 고등학생들은 충실한 식사에 의해서 건강을 유지할 수 있다고 인식하는 반면, 초등학생들은 학교에서 배운 영양지식을 활용하고 영양보충제 섭취 등의 행위를 통하여 건강함을 인식하는 것 같다.

조사대상자들의 주관적 건강상태와 건강관리태도와의 관련성을 살펴보면, 영양보충제 섭취 정도와는 관련성이 없었으나, 자신의 식사에 대한 평가와 영양지식의 활용도와는 상관성이 있었다. 즉, 자신의 건강상태에 자신이 있는 경우 현재의 식사가 건강에 도움이 된다고 인식하는 경향이 높았으며(p<0.001), 영양지식을 적극적으로 활용하는 편이었고, '약한 편'이라고 응답한 아동 및 청소년들은 건강식 섭취 측면이나 영양지식 활용도에서 바람직하지 않은 태도를 보이는 것

Table 4. Relationship between some characteristics and health concerned behaviors

	Health concerned behaviors								
	Extent of eating healthy diets			Intake of nutrient supplement			Application of nutritional knowledge		
	Poorly	Somewhat	Highly	None	Some-times	Every day	Never	Average	Actively
<b>School Level</b>									
High	97 (29.6%)	173 (52.7%)	58 (17.7%)	211 (64.3%)	87 (26.5%)	30 ( 9.1%)	170 (52.0%)	146 (44.6%)	11 ( 3.4%)
Middle	167 (44.2%)	166 (43.9%)	45 (11.9%)	213 (56.2%)	124 (32.7%)	42 (11.1%)	157 (41.4%)	206 (54.4%)	16 ( 4.2%)
Elementary	501 (66.5%)	211 (28.0%)	41 ( 5.4%)	302 (39.9%)	351 (46.4%)	103 (13.6%)	175 (23.2%)	502 (66.5%)	78 (10.3%)
$\chi^2$ value	145.2***			63.9***			104.3***		
<b>Health Status</b>									
Very healthy	29 ( 9.5%)	75 (24.5%)	202 (66.0%)	50 (16.3%)	104 (33.9%)	153 (49.8%)	94 (30.7%)	177 (57.8%)	35 (11.4%)
Healthy	32 ( 5.7%)	240 (42.8%)	289 (51.5%)	56 (10.0%)	207 (36.8%)	299 (53.2%)	193 (34.3%)	333 (59.3%)	36 ( 6.4%)
Fair	46 (11.3%)	167 (40.9%)	195 (47.8%)	38 ( 9.3%)	173 (42.2%)	199 (48.5%)	138 (33.7%)	254 (62.1%)	17 ( 4.2%)
Weak	28 (22.8%)	48 (39.0%)	47 (38.2%)	18 (14.6%)	50 (40.7%)	55 (44.7%)	60 (48.8%)	53 (43.1%)	10 ( 8.1%)
$\chi^2$ value	68.4***			15.7			28.4***		
<b>Purpose of meals</b>									
Hungry	50 (13.1%)	161 (42.3%)	170 (44.6%)	40 (10.5%)	119 (31.2%)	222 (58.3%)	160 (41.9%)	199 (52.1%)	23 ( 6.0%)
Just eating	22 (10.7%)	90 (43.7%)	94 (45.6%)	14 ( 6.8%)	78 (37.7%)	115 (55.6%)	98 (47.8%)	97 (47.3%)	10 ( 4.9%)
Pleasure	27 (18.4%)	68 (46.3%)	52 (35.4%)	15 (10.1%)	59 (39.9%)	74 (50.0%)	67 (45.3%)	76 (51.4%)	5 ( 3.4%)
Health	38 ( 5.7%)	212 (31.7%)	418 (62.6%)	100 (14.9%)	282 (42.1%)	288 (43.0%)	156 (23.3%)	450 (67.3%)	63 ( 9.4%)
$\chi^2$ value	67.8***			31.4***			73.1***		

\*\*\* : p<0.001

로 나타났다(p<0.001). 이는 스스로 평가하는 건강상태가 건강생활실천에 영향을 미친다는 보건복지부 보고(2002)에 의해 설명될 수 있는 결과이다.

식사의 목적 역시 3가지 건강관리태도와 유의적 관련성을 지님을 확인할 수 있는데, '건강을 위해서' 식사를 한다고 응답한 사람들은 현재의 식사가 '건강식'에 해당한다고 응답한 비율이 다

른 목적을 가진 사람들에 비해 1.4~1.8배 정도 높았으며, '자신이 좋아하는 것을 즐긴다'고 한 경우에는 현재 식사가 건강 측면에서 '불량하다'고 생각하는 정도가 '배고픔 해결'의 1.4배, '건강 유지'의 3.2배 정도나 되었다(p<0.001). 영양보충제의 섭취 실태는 식사를 '건강유지' 목적으로 하는 대상자들에게서 낮은 경향을 보였으며(p<0.001), 영양지식의 실제 적용 정도 역시 '건강을 위하여'

식사를 하는 경우에 보다 적극적이었다( $p < 0.001$ ).

이상의 결과를 통하여 본 조사대상자들의 경우 주관적 건강상태 및 식사의 목적에 대한 인식 수준과 건강관리태도가 매우 밀접한 상관성이 있음을 알 수 있으며, 따라서 건강의 중요성과 건강 유지에 있어서 식이의 중요성을 인식시킴으로써 식생활의 내용 및 태도를 효과적으로 개선시킬 수 있을 뿐 아니라, 이는 건강관리에 적극적일 수밖에 없는 환자나 노년층 뿐 아니라 비교적 건강에 자신을 가지고 있는 아동 및 청소년층에서도 중요한 조건이 될 수 있을 것이다.

4. 한국 전통음식의 특성에 대한 인식

우리나라 청소년들이 가지고 있는 음식에 대한 가치구조를 평가하는 공통적 개념으로 주관적

가치 요인, 질적 요인, 경험적 요인, 사회관념적 요인, 경제적 요인이 추출되었다. 이중 식품에 대한 기호도와 섭취욕구를 나타내는 주관적 가치 요인이 가장 우선적인 것으로 모든 식품에서 관찰되었으며, 객관적 가치평가 요인들 중에서는 관능적 품질과 관련있는 질적 요인이 주관적 가치를 좌우한다고 한다(이영미 1986). Randall 등(1981)은 식품의 선택여부는 식품 자체의 특성과 소비자의 특성, 사회문화적 및 경제적 수준 등에 의해 결정된다고 하였으며, 이들 특성으로는 식품의 관능적, 기능적 및 영양적 특성, 다른 식품과의 조합, 소비자의 연령, 성별, 경험, 개성 및 건강상태 등을 들었다. 아동 및 청소년기는 보호자에 의해 식사내용이 달라질 수 있는 시기로서, 이들을 대상으로 한국 전통음식의 특성 인식에

Table 5. Correlations between four characteristics of traditional Korean dishes

	Preference	Function	Occurence
<b>Bulgogi</b>			
Function	0.13***		
Occurence	0.23***	0.21***	
Preparation	0.22***	0.20***	0.60***
<b>Jabchae(Mixed dish of vegetable and beef)</b>			
Function	0.22***		
Occurence	0.34***	0.27***	
Preparation	0.33***	0.21***	0.43***
<b>Bibimbab(Cooked rice with assorted vegetables)</b>			
Function	0.16***		
Occurence	0.38***	0.22***	
Preparation	0.32***	0.22***	0.53***
<b>Doenjangjigae(Soybean paste stew)</b>			
Function	0.20***		
Occurence	0.43***	0.31***	
Preparation	0.34***	0.31***	0.62***
<b>Manduguk(Mandu and soup)</b>			
Function	0.12***		
Occurence	0.35***	0.25***	
Preparation	0.34***	0.19***	0.55***

\*\*\*  $p > 0.001$

영향 주는 요인들을 알아보기 위하여, 각 음식 특성들 간의 상관관계 및 조사대상자의 특성 및 태도와의 관련성을 분석하였다.

각 음식의 특성들 간에 상관관계 여부를 파악하기 위하여 상관계수를 구한 결과(Table 5), 음식의 모든 특성들은 상호간에 유의적 양의 상관관계를 보였으며, 음식 특성들 중에서 일상성과 편의성은 서로 관련 있는 특성들로서 조사한 모

든 전통음식에서도 상관계수가 특히 높았다( $r^2=0.43\sim0.62$ ). 상관관계 분석 결과를 전통음식의 선호성 측면에서 해석하면, 음식의 영양가에 대한 인식 수준이 높을수록, 평소에 먹는 음식일수록 그리고 가정에서 많이 먹는 음식일수록 선호성이 높아졌다. 또한 영양적 여부를 나타내는 기능성( $r^2=0.13\sim0.22$ ) 보다는 평소 먹는 정도와 가정음식으로의 인식 여부 즉, 일상성( $r^2=0.23\sim$

Table 6. Summary of  $\chi^2$  values of crosstab analysis between the characteristics of some Korean dishes such as preference, function, occurrence and preparation and several factors : General characteristics, health status, purpose of meals and health concerned behaviors

	School level	Resident area	Economic status	Gender	Health status	Purpose of meals	Health concerned behaviors		
							Healthy Diets <sup>1)</sup>	Nutr. Suppl <sup>2)</sup>	Appl. Knowl <sup>3)</sup>
<b>Bulgogi</b>									
Preference	1.1	9.7	5.9	7.7*	2.8	11.3	2.1	4.4	5.1
Function	5.6	18.8*	16.1*	8.2*	5.6	6.4	3.9	2.8	6.4
Occurrence	6.8	2.7	17.3*	2.6	4.8	10.9	3.7	3.2	6.9
Preparation	10.0*	30.2**	7.0	1.7	3.4	10.5	6.2	9.6*	0.3
<b>Jabchae(Mixed dish of vegetable and beef)</b>									
Preference	17.0**	14.2	17.1*	2.4	2.8	6.9	11.1*	5.3	15.2**
Function	16.2**	6.1	11.8	1.8	8.0	5.0	15.8**	7.5	9.5
Occurrence	24.7***	14.0	27.9**	4.4	9.0	5.7	12.4*	8.7	4.7
Preparation	8.4	7.0	5.7	7.1*	4.7	6.0	2.4	2.3	8.1
<b>Bibimbab(Cooked rice with assorted vegetables)</b>									
Preference	16.7**	23.9**	3.5	0.4	14.5*	7.7	5.4	12.2*	2.0
Function	3.4	17.7	4.0	0.2	9.9	7.4	1.3	8.1	5.8
Occurrence	3.6	17.7	6.1	7.2*	18.0**	4.4	10.9*	1.8	5.3
Preparation	7.5	20.9*	4.1	4.8	10.9	2.4	2.6	5.1	10.8*
<b>Deonjangjigae(Soybean paste stew)</b>									
Preference	27.8***	14.4	22.4**	0.5	5.7	3.5	4.3	2.7	9.5
Function	2.3	6.6	7.1	0.5	7.2	9.0	0.2	2.2	22.8***
Occurrence	15.5**	4.0	7.2	13.6**	11.6	8.7	0.6	5.1	7.0
Preparation	11.8*	11.2	27.0**	11.3**	8.7	4.1	4.3	11.2*	1.9
<b>Mandooguk(Mandu and soup)</b>									
Preference	8.7	20.8*	16.6*	1.9	9.2	4.1	4.9	3.3	6.3
Function	18.8**	14.4	8.1	3.1	21.4**	14.0*	13.3**	8.7	14.0**
Occurrence	0.6	25.7**	3.4	5.8	5.6	9.3	6.6	1.2	9.5
Preparation	3.2	9.4	8.1	12.0**	6.2	4.8	6.0	2.0	5.3

\* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$ , \*\*\* :  $p < 0.001$

- 1) Extent of eating healthy diets
- 2) Intake of nutrient supplement
- 3) Application of nutritional knowledge



0.43)과 준비성( $r^2=0.22\sim0.43$ )이 선호성과 더 높은 상관성을 보임을 확인할 수 있었다. 결과적으로 음식에 대한 선호성은 교육보다는 섭취 경험 혹은 섭취 빈도 등을 통하여 변화될 수 있을 것이라 여겨지며, 이는 식문화의 형성은 식품의 유용성에 의해 영향받으며(Birch et al. 1995), 아동의 특정 식품에 대한 선호도는 반복된 경험에 의해 점차 증가한다는 보고들(Birch 1979; Domel et al. 1993; Mennella et al. 2001; Gerrish & Mennella 2001; Sullivan & Birch 1994; Birch & Marlin 1982; Pliner 1983)과 일치하는 것이다. 한편 Prescott 등(2002)의 연구보고에 의하면 성인의 경우 식품의 선택 여부는 아동과는 다른 양상을 지닐 수 있다. 이들은 식품선택 동기에 대한 문화적 차이를 알아보기 위해 일본, 대만, 말레이시아와 뉴질랜드에 거주하는 여성들을 대상으로 건강, 분위기, 편리성, 관능적 매력, 천연성분, 가격, 체중조절 가능 여부, 친근성 및 도덕적 관점 등이 미치는 영향을 조사한 결과, 국가에 따라 차이가 있었으나 식품에 대한 친근감은 가장 낮은 영향력을 나타내었다고 하였다.

조사대상자의 특성, 주관적 건강상태 및 식사의 목적의 인식 수준 및 건강관리태도 등이 전통음식의 특성 인식에 영향을 주는지 여부를 알아보기 위하여 교차분석을 실시하였다. 이를 위하여 불고기, 잡채, 비빔밥, 된장찌개 및 만두국에 대해 선호성(혐오와 선호), 기능성(맛과 영양), 일상성(평소음식과 행사음식), 편의성(상업적과 가정적) 등 4개의 특성을 서로 상반되는 2개의 개념과 어느 한 개념에 치우치지 않은 '그저 그렇다'로 재분류한 후 조사대상자의 10개 특성 혹은 인식 상태들과의 상관성을 분석하였고, 그 결과는 Table 6에  $\chi^2$  값으로 제시하였다. 가족 구성은 음식의 특성 인식과 유의적인 관련성을 보이지 않았으므로 Table 6에서 제외시켰다. 각 특성 혹은 인식들 중에서 음식의 4가지 특성과 관련성이 가장 많은 변인은 교육과정이었으며, 식사의 목적, 영양보충제 섭취 실태, 주관적 건강상태, 영양지식 활용도 등은 비교적 관련성이 낮은 편이었다. 음식의 4가지 특성과 조사대상자의 10가지 변인들 사이의 40개 조합 중에서 유의적인 상관성이

있는 것을 중심으로 살펴보면, 음식 중에서는 불고기가 모든 특성에서 가장 관련성이 적어 아동 및 청소년들에게 보편적 혹은 평균적으로 인식되는 음식이라 여겨지며, 음식의 특성들 중에서는 선호성이 조사대상자의 다양한 특성들과 비교적 상관성이 많은 것으로 나타났다.

#### 5. 한국 전통음식의 선호성과 관련있는 변인들

5개의 전통음식들중 가장 선호도가 높았던 것은 불고기였으며(92.6%), 그 다음이 만두국(88.6%), 비빔밥(85.3%), 잡채(82.6%), 된장찌개(78.3%)의 순이었다. 불고기와 만두국의 선호도가 높은 이유는 육류와 기름지고 풍부한 맛 선호 경향 때문으로 여겨지며, 잡채와 된장찌개의 낮은 선호도는 질감이 미끄러운 당면과 된장 특유의 냄새가 원인일 수 있다.

Figure 2는 전통음식의 선호성과 조사대상자의 다양한 변인들에 대해 교차분석을 실시한 결과(Table 6 참조) 유의적 관련성을 보인 것을 그림으로 나타낸 것이다. 아동 및 청소년들이 갖는 전통음식의 선호성은 음식의 종류 및 조사대상자의 특성들에 따라 다양한 양상을 보였다. 불고기의 경우에는 성별과, 잡채는 교육과정, 가정형편, 건강식 섭취 정도 및 영양지식 활용도 등과 상관성이 있었으며, 비빔밥은 교육과정, 거주지역, 건강상태 및 영양보충제 복용실태 등과 유의적 관련성을 보였고, 된장찌개는 교육과정과 가정형편이, 그리고 만두국은 거주지역과 가정형편에 의해 선호정도가 영향을 받는 것으로 나타났다.

조사대상자의 특성 혹은 태도 중심으로 해석해보면, 교육과정별로 선호도가 영향을 받는 전통음식들은 잡채( $p<0.01$ )와 비빔밥( $p<0.01$ ), 된장찌개( $p<0.001$ )였다. 잡채는 초등학교생들이 좋아하거나 싫어하는 비율이 중·고등학교생보다 높은 편이었고, 비빔밥과 된장찌개는 초등학교생이 중·고등학교생들보다 싫어하는 비율이 높은 것으로 나타나, 연령이 증가할수록 섭취 경험이 많아 싫어하는 음식이 적어진 것이 아닌가 생각된다. 거주지역에 따라 선호도에서 유의적 차이를 보인 음식들은 비빔밥( $p<0.01$ )과 만두국( $p<0.05$ )으로서 비빔밥은 서울, 경기지역 학생들에서 선호비율이 높은 반면, 강원지역 학생들은 싫어하는 편이었

다. 이는 비빔밥에 들어가는 재료들에 따른 차이 라고 여겨지며, 특히 강원지역의 곤드레밥 중의 묵은 나물의 냄새는 학생들의 선호에 맞지 않는 주요 원인이 될 수 있다. 가정형편과 상관성이 있는 음식은 잡채( $p<0.05$ )와 된장찌개( $p<0.01$ ), 만두국( $p<0.05$ )이었고, 잡채와 된장찌개는 가정형편이 어려운 학생들에게서 싫어하는 비율이 매우 높은 반면, 만두국은 오히려 좋아하는 비율이 높았다. 불고기는 여학생보다는 남학생이 더 선호하는 편이었으며( $p<0.05$ ), 이는 남학생이 육류 선호도가 높기 때문으로 생각된다. 중학생들의 메뉴기도도 조사 결과에서도 곰국, 탕류, 돼지고기 찌개 및, 육류점류, 편육 무침 등 육류 음식에서 남학생이 여학생보다 선호도가 유의적으로 높았

다고 하였다(한경수·홍숙현 2002). 자신의 건강 상태가 약하다고 생각하는 경우 비빔밥을 싫어하는 비율이 상대적으로 높았는데( $p<0.05$ ), 식욕이 좋지 않은 경우 비빔밥의 큰 부피는 때문에 먹는 것에 가 큰 것이 부담스럽게 작용한 것이 아닌가 여겨진다. 다양한 재료를 이용하여 만든 잡채와 비빔밥의 선호도는 3가지 건강관리태도와 상관성이 있었다. 즉, 건강식 섭취 정도 및 영양지식 실천 정도건강식 섭취 정도 및 영양지식 실천 정도가 높은 집단에서 잡채 선호도가 높게 나타났으며(각각  $p<0.05$ ,  $p<0.01$ ), 영양보충제를 복용하지 않은 집단에서 비빔밥 선호도가 낮았다( $p<0.05$ ).

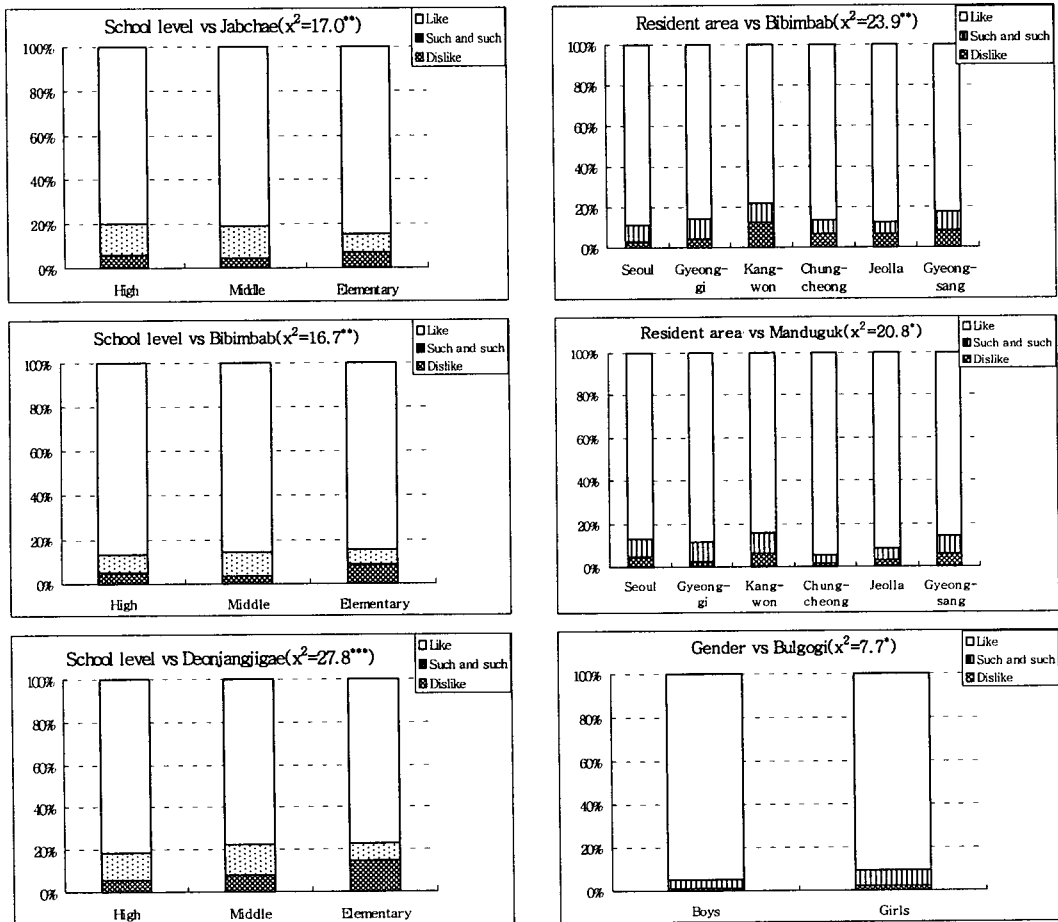


Figure 2. Perception level of preference of some Korean dishes affected by several factors : General characteristics, health status, purpose of meals and health concerned behaviors(continued)

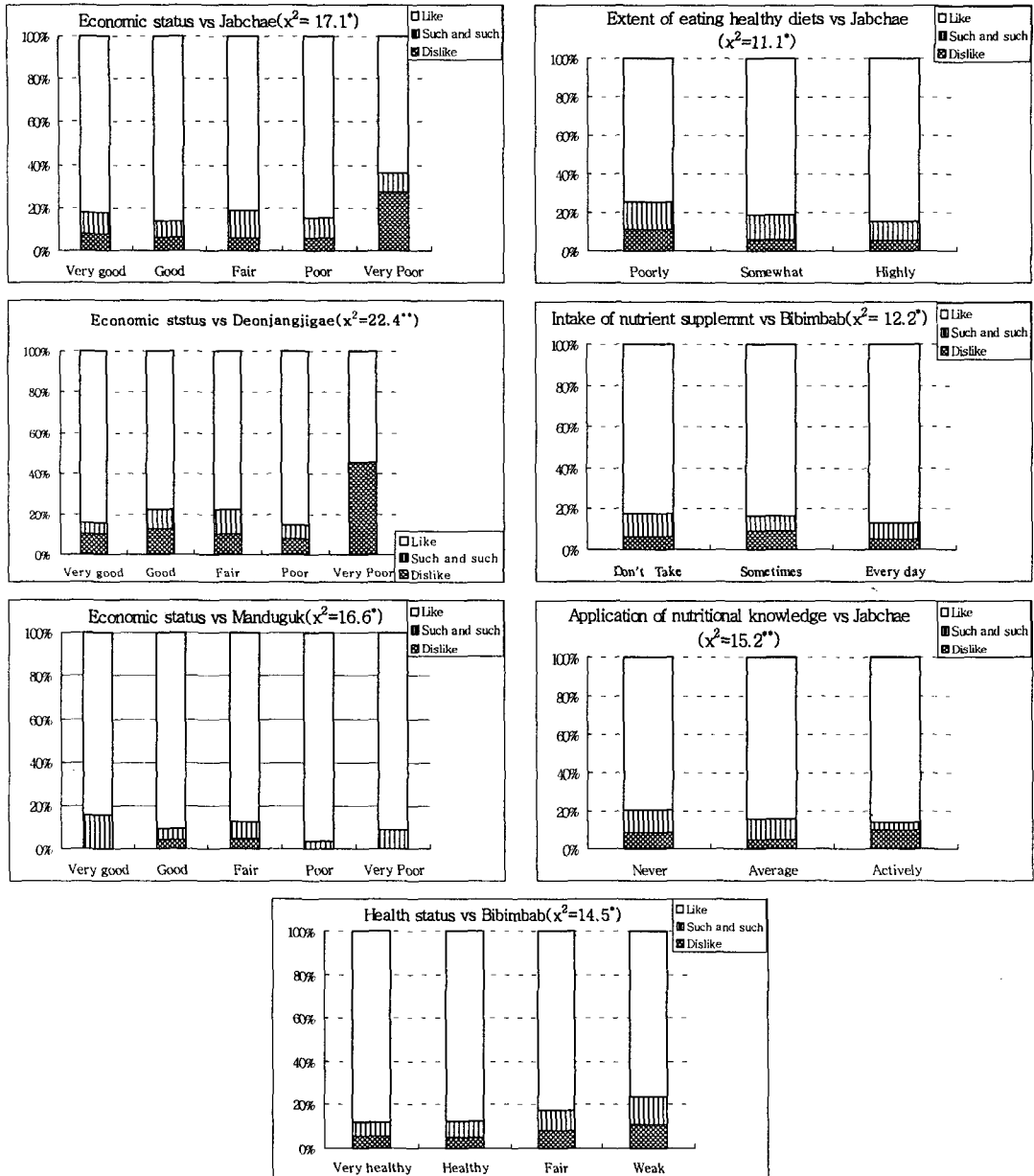


Figure 2. Perception level of preference of some Korean dishes affected by several factors : General characteristics, health status, purpose of meals and health concerned behaviors

#### IV. 요약 및 결론

초·중·고등학생의 한국 전통음식 특성에 대한 인식 실태를 파악하기 위하여 설문조사를 실시하였으며, 조사대상자의 인구통계학적 특성

및 주관적 건강상태, 식사의 목적, 건강관리태도 등과의 관련성을 분석하였고, 그 결과는 다음과 같다.

1. 비빔밥, 불고기, 잡채, 된장찌개 및 만두국 등 5가지 한국 전통음식에 대해 선호성(싫어함

혹은 좋아함), 기능성(맛있음 혹은 영양적), 일상성(행사음식 혹은 평소음식) 및 편의성(상업적 혹은 가정적)에 대해 서로 상반되는 개념을 대비시켜 조사하였다.

2. 조사대상자는 초·중·고등학생이 약 52%, 26% 및 22%였으며, 남학생과 여학생이 47%와 53%였고, 대부분 양친이 있는 핵가족의 구성원이었다. 주관적 건강상태는 90% 이상이 건강에 문제가 없는 것으로 인식하고 있었으며, 50% 정도가 '건강을 유지하기 위해서' 식사를 한다고 하였고, 그 다음이 '배고픔 해결', '그저 식사시간 이므로', '좋아하는 것을 즐기기 위해서'의 순이었다.

3. 주관적 건강상태 및 식사의 목적에 대한 인식 수준은 초등학교생이 가장 바람직한 것으로 나타났다. '매우 건강'하거나 '건강하다'라고 여기는 사람들의 경우 식사의 목적은 '건강을 위해서', '배고픔 해결', '선호음식 즐기기', '단순한 끼니 때우기'의 순이었다.

4. 건강식 섭취 정도, 영양보충제 복용 실태 및 영양지식의 활용 정도 등 영양섭취와 관련된 건강관리태도는 주관적 건강상태 및 식사의 목적에 대한 인식 수준과 매우 밀접한 상관성을 보였다.

5. 전통음식 특성들 상호 간의 상관관계 분석에서 음식의 모든 특성들은 상호간에 유의적 양의 상관관계를 확인하였으며, 전통음식의 선호성은 영양적 가치보다는 일상성 및 준비성과의 상관관계가 훨씬 더 높았다. 조사대상자의 변인들과 음식의 특성 인식구조와의 교차분석 결과, 음식의 4가지 특성 인식과 관련성이 가장 많은 변인은 교육과정이었다고, 식사의 목적, 영양보충제 섭취 실태, 주관적 건강상태, 영양지식 활용도 등은 비교적 관련성이 낮은 편이었으며, 가족 구성은 음식의 특성 인식과 유의적인 관련성을 보이지 않았다. 아동 및 청소년들이 갖는 전통음식의 선호성은 음식의 종류 및 조사대상자의 특성들에 따라 다양한 양상을 보였다. 불고기의 경우에는 성별과, 잡채는 교육과정, 가정형편, 건강식 섭취 정도 및 영양지식 활용도 등과 상관성이 있었으며, 비빔밥은 교육과정, 거주지역, 주관적 건강상태 및 영양보충제 복용실태 등과 유의적 관

련성을 보였고, 된장찌개는 교육과정과 가정형편이, 그리고 만두국은 거주지역과 가정형편에 의해 선호정도가 영향 받는 것으로 나타났다.

성장기의 아동 및 청소년의 주관적 건강상태와 식사의 목적 혹은 가치관 및 건강관리태도들 사이의 유의적 관련성이 있음과 음식의 선호도는 음식이 갖는 영양적 가치보다는 일상성 혹은 편의성 등으로 설명할 수 있는 섭취 경험 혹은 섭취 빈도 등을 통하여 변화될 수 있음을 확인함으로써 아동 및 청소년을 대상으로 하는 영양교육 내용 계획 시 건강과 식이의 중요성을 교육함으로써 식사의 질과 식사태도의 개선을 기대할 수 있을 것으로 여겨진다. 또한 학교급식을 이용한 반복된 섭취 경험은 바른 식습관의 정착의 좋은 조건이 될 수 있을 것이다. 조사대상자의 여러 변인들 중 5가지 전통음식의 선호성과 관련 있는 특성으로 표출된 교육과정, 건강식 섭취정도, 영양지식 활용도 등 역시 식습관이 아직 형성단계인 고른 식품 섭취를 위해 아동 및 청소년을 대상으로 하는 교육의 효과를 기대할 수 있는 결과라 여겨진다. 한국 전통음식은 영양적 균형 뿐 아니라 생리활성 측면에서 우수성이 인정되고 있으나, 꾸준한 섭취를 통해서 건강 유지에 도움이 될 수 있으므로 섭취의 보편화가 필요하다 하겠다. 만성질환 예방 효능을 지니고 있으나 특히 아동 및 청소년에게서 선호도가 떨어지는 나물류 등에 대한 특성 인식에 대해서도 이러한 기초조사가 필요할 것으로 여겨진다.

## 참고문헌

- 김정현·이민준·양일선·문수재(1992) 한국인의 식 행동에 영향을 주는 요인 분석. 한국식문화학회지 7(1), 1-8.
- 보건복지부, 한국보건사회연구원(2002) 2001 국민건강·영양조사-총괄편- 33-52.
- 이영미(1986) 도시 청소년의 식생활 행동과 식품에 대한 가치 평가에 관한 연구. 연세대학교 박사학위 논문
- 한경수·홍숙현(2002) 위탁운영 중학교 급식에 있어 중학생들의 메뉴 기호도 조사. 한국식생활문화학회지 17(1), 1-15.
- Birch LL(1979) Preschool children's food preferences and consumption patterns. J Nutr Educ 11(4),

- 189-192.
- Birch LL(1980) Effects of peer models' food choices and eating behaviors on preschoolers' food preferences. *Child Dev* 51(2), 489-496.
- Birch LL(1998) Psychological influences on the childhood diet. *J Nutr* 128(2), 407S-410S.
- Birch LL, Johnson SL, Fisher JA(1995) Children's eating: the development of food-acceptance patterns. *Young Children* 50, 71-78.
- Birch LL, Marlin DW(1982) I don't like it; I never tried it: effects of exposure on two-year-old children's food preferences. *Appetite* 3(4), 353-360.
- Borah-Giddens J, Falciaglia GA(1993) A meta-analysis of the relationship in food preferences between parents and children. *J Nutr Educ* 25(3), 102-107.
- Briley ME, Jastrow S, Vickers J, Roberts-Gray C(1999) Dietary intake at child-care centers and away: are parents and care providers working as partners or at cross-purposes? *J Am Diet Assoc* 99(8), 950-954.
- Calfas KJ, Sallis JF, Nader PR(1991) The development of scales to measure knowledge and preference for diet and physical activity behavior in 4- to 8-year-old children. *J Dev Behav Pediatr* 12(3), 185-190.
- Cullen KW, Eagen J, Baranowski T, Owens E, de Moor C(2000) Effect of a la carte and snack bar foods at school on children's lunchtime intake of fruits and vegetables. *J Am Diet Assoc* 100(12), 1482-1486.
- Drewnowski A(1977) Taste preferences and food intake, *Annual review of nutrition*. 17, 237-253.
- Domel SB, Baranowski T, Davis H, Leonard SB, Riley P, Baranowski J(1993) Measuring fruit and vegetable preferences among 4th- and 5th-grade students. *Prev Med* 22(6), 866-879.
- Domel SB, Thompson WO, Davis HC, Baranowski T, Leonard SB, Baranowski J(1996) Psycho-social predictors of fruit and vegetable consumption among elementary school children. *Health Educ Res* 11(3), 299-308.
- Gerrish CJ, Mennella JA(2001) Flavor variety enhances food acceptance in formula-fed infants. *Am J Clin Nutr* 73(6), 1080-1085.
- Mennella JA, Jagnow CP, Beauchamp GK(2001) Prenatal and postnatal flavor learning by human infants. *Pediatrics* 107(6), E88.
- Pilgrim FJ(1961) What foods do people accept or reject? *J Am Diet Assoc* 38, 439-443.
- Pliner P(1983) Family resemblance in food preferences. *J Nutr Educ* 15(3), 137-140.
- Pliner P, Pelchat ML(1986) Similarities in food preferences between children and their siblings and parents. *Appetite* 7(4), 333-342.
- Prescott J, Young O, O'Neill L, Yau NJN, Strbrnrnd R(2002) Motives for food choice : a comparison of consumers from Japan, Taiwan, Malaysia and New Zealand. *Food Quality and Preference* 13(7-8), 489-495.
- Randall E, Sanjur D(1981) Food preferences - their conceptualisation and relationship to consumption. *Ecology of Food and Nutrition* 11, 151-161.
- Resnicow K, Davis-Hearn M, Smith M, Baranowski T, Lin LS, Baranowski J, Doyle C, Wang DT(1997) Social-cognitive predictors of fruit and vegetable intake in children. *Health Psychol* 16(3), 272-276.
- Richardson PS, Dick AS, Jain AK(1994) Extrinsic and intrinsic cue effects on perceptions of store brand quality. *Journal of Marketing* 58, 28-36.
- Ricketts CD(1997) Fat preferences, dietary fat intake and body composition in children. *Eur J Clin Nutr* 51(11), 778-781.
- Skinner JD, Carruth BR, Bounds W, Ziegler PJ(2002) Children's food preferences - A longitudinal analysis. *J. ADA* 102(11), 1638-1647.
- Sullivan SA, Birch LL(1994) Infant dietary experience and acceptance of solid foods. *Pediatrics* 93(2), 271-277.
- Wansink B, Ittersum K, Painter JE(2005) How descriptive food names bias sensory perceptions in restaurants. *Food Quality and Preference* 16(5), 393-400.