

## 제천지역의 향토음식에 관한 인지도 및 기호도 조사

민성희<sup>1\*</sup> · 엄정선<sup>2</sup> · 오인경<sup>3</sup>

<sup>1</sup>세명대학교 한방식품영양학과, <sup>2</sup>한국식품연구원 기능성평가팀, <sup>3</sup>경희대학교 동서의대학원 의학영양학과

### Study on the Perception and Preference of the Native Local Foods in Jecheon Area

Sung-Hee Min<sup>1\*</sup>, Jeong-Sun Um<sup>2</sup> and Inn-Gyung Oh<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Dept. of Oriental Medical Food and Nutrition, Semyung University, Jecheon 390-711, Korea

<sup>2</sup>Food Function Research Division, Korea Food Research Institute, Sungnam, 463-746, Korea

<sup>3</sup>Dept of Medical Nutrition, Graduate School of East-West Medical Science, Kyung Hee University, Seoul 130-701, Korea

#### Abstract

The purpose of this study was to have a proper understanding and a concern about native local food in Jecheon area. The data was obtained by use of questionnaires to residents in Jecheon and statistical analysis was performed. The results were as follows: 1. *Deodeokgui* got the highest score in perception, preference, and possibility of development as a native local food in Jecheon. 2. *Hyangeobaeksuk* and *Memiljeonbyung* are significantly different in perception by gender. Perception scores of native local food were not significantly different by increase of age and resident period. The perception scores of *Dotorichaemuk* and *Minmulbibimhoe* by nuclear family member were significantly high compared with that by extended family members. The perception score of *Deodeokgui* increased as the monthly income increased. 3. Female subjects liked *Gondeurebap* and *Memiljeonbyung* whereas male ones liked *Hyangeobaeksuk* and *Minmulbibimhoe*. Preferences of *Torimyun*, *Dotorichaemuk*, *Kongtang*, *Hyangeobaeksuk*, *Chikyori*, *Gobonju Seungumchotteok* were increased as the age increased. 4. According to this study, modernization was required for development of native local food.

Key words : Native local food, perception, preference, Jecheon.

#### 서론

인류는 그들이 살고 있는 지역의 기후, 지리 등 자연환경과 정치, 경제, 문화, 종교 등 사회적 환경의 영향을 받으며 오랜 역사와 문화의 변천을 통해 전통의 식생활 문화를 이룬다(Lee & Oh 1995, Cho *et al* 1988, Min & Park 2004). 각 지역마다 자연환경에 차이가 있어 각 고장의 산물에 특색이 있으며 우리 조상들은 지리적인 여건, 기후, 풍토 등 환경조건에 따라 생산된 식품을 다양하게 조리하여 독특한 맛을냄으로 그 지방 고유의 향토음식을 발달시켰다(Yoon & Song 1995). 그러나 급속한 산업의 발전과 교통의 발달, 빈번한 인구의 이동, 가공식품 및 인스턴트 식품의 생산, 외국 조리법의 도입 등으로 전통 조리법이나 고유한 미각도 변화되고 있으며 지역간의 음식의 교류가 많아지면서 타 지역에도 전문 음식점이 많이 생기게 되어 한 지방의 고유한 향토음식의 유지가 사실상 어렵게 되어 가고 있다. 향토음식이란 전통 음식

식의 하나로 그 지방에서 생산되는 식품을 주로 이용하여 지방 특유의 조리법에 의해 만들어진 음식이며 향토 문화를 대변하고 있었으나 산업이 발달한 현대에서는 고유한 향토음식들이 교류되어 대중화 되어가고 있으며 향토음식의 특색을 잃어가고 있기도 하다. 또한 지역별 관광산업 및 지역 홍보의 일환으로 새롭게 지역의 향토음식을 선정하거나 발굴하는 작업들이 진행 중이며 이로서 현재 향토음식이라는 개념은 예로부터 내려온 지역 고유의 특산물을 이용한 음식 외에도 지역의 특색에 맞게 새로 개발된 음식들도 포함되어 범위는 다소 확대되어 있는 형편이다. 향토음식에 대한 선행 연구로는 지역별로 강원도(Lee JK 1991), 경북(Kim SM 2000, 2001), 충청지역 향토음식에 관한 연구(한과 최 2001, Choi *et al* 2002)가 있으며 도시에 국한된 연구로는 안동(Yoon SK 1994) 부산(Shin AS 2000), 원주지역에 관한 연구(Han & Song 2003)가 있다. 충북 지역은 한반도에서 지리적으로 바다에 접하지 않은 유일한 내륙지방으로서 북부의 산간지와 중부의 평야지역이 고르게 분포되어 있고 계절에 따라 다양한 곡물과 채소가 생산되며 각종 토종 동물과 민물고기 등이 서식하여 이를 바탕으로 한 토속적인 음식이 발달하

\* Corresponding author : Sung-Hee Min, Tel : +82-43-649-1432, Fax : +82-43-642-7896, E-mail : shmin@semyung.ac.kr

였다. 음식의 맛은 젓갈을 사용하지 않고 대체로 맵고 짜지 않으며 기름지지 않고 담백하여 토속적인 맛을 낸다. 음식의 모양과 색깔은 요란하지 않고 자연 상태에 가까운 조리법을 사용하는 것이 특징이다. 제천은 청풍명월의 고장으로 차령산맥과 소백산맥 중간에 위치한 산간지역으로 산에서 채취한 도토리, 나물, 약초 등을 이용한 요리가 발달하였다. 또한 청풍호반의 민물고기를 이용한 매운탕이 별미로 꼽힌다. 곡물과 산채가 풍부하고 음식 맛이 담백하며 순한 토속 음식이 발달한 고장이다.

향토음식은 지역을 알리고 지역주민들의 귀속감을 향상시키며 지역 산물의 소비를 촉진시키는데 중요한 역할을 하며 향토음식을 통한 관광 상품의 개발은 지역 경제를 활성화하는데 크게 기여할 수 있을 것으로 생각된다. 따라서 본 연구는 제천 주민의 지역 향토음식에 대한 인식 및 기호도를 조사하여 관광 상품으로의 가능성을 알아보고, 제천을 이해하고 발전시키는 방안에 대한 기초 자료를 제공하고자 실시하였다.

## 연구방법

### 1. 연구 대상 및 기간

연구 대상은 제천에 거주하는 20세 이상의 시민이었다. 제천 소재 초등학교, 중학교, 고등학교, 대학교 한 곳씩의 재학생을 임의로 선별하여 그들의 가족들을 대상으로 하였다. 조사는 2004년 9월부터 10월에 걸쳐 설문지를 이용하여 실시하였으며 불완전한 설문지를 제외한 220부를 분석에 이용하였다.

### 2. 조사 내용 및 자료 분석

본 조사에 이용된 설문지는 향토음식에 관한 선행 연구를 기초로 연구자가 개발하였으며 예비조사를 실시하여 수정, 보완한 후 이용하였다. 본 연구의 설문지에서 제천 지역의 향토음식으로 조사된 음식들은 제천지역 향토음식 관련 책자, 제천 시청의 홈페이지 자료, 지역의 홍보물, 농업기술센터의 향토음식경연대회 수상 음식들을 중심으로 선정하였다. 설문지의 내용으로 조사 대상자의 일반사항은 성별 및 학력, 거주기간, 가족 구성 및 결혼 유무, 월수입 등을 조사하였고, 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관하여 조사하였다. 인지도는 아주 잘 아는 경우 4점, 전혀 모르는 경우 1점으로 점수화하였으며 기호도는 5점법으로 매우 좋아하는 경우 5점, 매우 싫어하는 경우 1점을 주어 점수화하였다. 연구 결과는 SPSS PC package program을 이용하여 분석하였다. 모든 자료에 대하여 기술통계량을 구하였고 각 변수에 따른 인지도 및 기호도의 차이는 t-test와 일원분산분석으로 검증하였으며 집단간의 차이는 Duncan's multiple range test를 이용하였다.

## 연구결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 일반사항

조사 대상자의 일반 사항은 Table 1과 같은데 제천 지역 주민으로 남자 43.2%, 여자 56.8%로 구성되었으며 평균 연령은 35.3세(SD=11.27)였다. 연령 분포는 20~29세가 41.4%, 30~39세가 22.7%, 40~49세가 23.2%, 50세 이상이 12.7%의 분포를 보였다. 제천 지역 거주 기간은 1년 이하가 8.2%, 1~4년이 13.6%, 5~9년이 9.1%, 10~19년이 20.0%, 20년 이상이 49.1%로 조사되었다. 조사 대상자들의 학력은 초등학교 졸업 이하가 2.7%, 중졸이 5.9%, 고졸이 43.2%, 대졸 이상이 48.2%였다. 가족 구성은 핵가족이 74.5%, 확대가족이 25.5%

Table 1. General characteristics of the subjects

N(%)

Characteristics						
Gender	Male	Female				
	95(43.2)	125(56.8)				
Age	20~29	30~39	40~49	≥50		
	91(41.4)	50(22.7)	51(23.2)	28(12.7)		
	Residence period (year)	<1	1~4	5~9	10~19	≥20
		18(8.2)	30(13.6)	20(9.1)	44(20.0)	108(49.1)
Education level	Primary school	Middle school	High school	College and over		
	6(2.7)	13(5.9)	95(43.2)	106(48.2)		
Type of family	Nuclear	Extended				
	164(74.5)	56(25.5)				
Monthly income (10,000won)	<100	100~199	200~299	300~399	≥400	
	13(5.9)	67(30.5)	64(29.1)	51(23.2)	25(11.3)	

로 조사되었다. 가게의 한달 총수입은 400만원 이상이 11.3%, 300~400만원 미만인 23.2%, 200~300만원 미만인 29.1%, 100~200만원 미만인 30.5%, 100만원 미만도 5.9%로 조사되었다.

## 2. 향토 음식에 대한 인지도

### 1) 성별에 따른 향토음식에 대한 인지도

성별에 따른 향토음식에 대한 인지도의 결과는 Table 2와 같다. 본 연구에서 조사한 제천 지역 향토음식 16종에서 가장 인지도가 높은 음식은 더덕구이였으며(3.12±0.75) 더덕구이 다음으로는 올갱이국밥(3.07±0.74), 도토리채묵(3.05±0.72) 순으로 인지도가 높은 것으로 조사되었다. 중간 이상의 인지도를 보인 향토음식은 민물비빔회, 메밀전병, 약초순대, 칩요리, 곤드레밥, 향어백숙이었다. Han & Choi(2001)의 연구에 의하면 올갱이국밥은 충북 지역 전체의 향토음식으로 인식이 되어 있으며 Lee JK(1991)의 연구에는 도토리묵이 강원 지역 향토음식으로 조사된 바 있는데 본 연구에서 제천의 지리적 위치가 충북의 북서쪽으로 강원도의 일부 지역과 접하고 있어 이들의 음식에 공통점이 있을 것으로 생각된다. 민물비빔회는 송어나 향어 등의 민물생선회를 초고추장 등의 양념에 무친 요리인데 바다에 접하지 않는 제천 지역의 특성으로 이러한 민물 생선 음식이 발달한 것으로 보인다. 또한 약초순대는 제천이 우리나라 3대 약초시장 중 하나이며 2005년 약초 특구지역으로 지정된 바 최근 한약재를 첨가한 메뉴를 판매하는 음식점들이 많이 생겨나고 있는데 약초순대는 제천의 전통 향토음식이라기 보다는 최근에 생겨난 제천시의 특성을 살린 음식으로 지역 주민들에게는 향토음식으로 인식되어 있는 것으로 생각된다.

제천 지역의 향토음식에 관한 인지도를 성별에 따라 분석한 결과 향어백숙은 남성이 여성보다 인지도가 높았으며 ( $p<0.01$ ) 메밀전병은 여성의 인지도가 높은 것으로 나타났다 ( $p<0.05$ ). 향어백숙은 가정에서 조리해 먹는 음식이라기보다는 향토음식으로 지정된 대중 음식점에서 많이 취급하고 있어 외식의 기회가 많은 남성들에게 인지도가 높은 것으로 생각되며 메밀전병은 가정에서도 쉽게 조리할 수 있는 음식으로 여성들에게 인지도가 높게 나타난 것으로 사료된다.

### 2) 연령별 향토음식에 대한 인지도

제천지역 향토음식에 관한 연령별 인지도에 대하여는 다음과 같은 결과를 얻었다(Table 3). 곤드레밥은 20대보다 40대와 50대가 인지도가 높았으며 토리면은 40대가 다른 연령에 비하여 유의적으로 인지도가 높은 것으로 조사되었다. 콩탕은 연령 증가에 따라 인지도가 높았으며 향어백숙 역시 연

**Table 2. Perceptual scores for native local foods in Jecheon by gender**

Native local food	Gender		Total	t-value
	Male	Female		
Gondeurebap (곤드레밥)	2.17±0.89	2.37±0.88	2.29±0.90	1.64
Olgangigukbap (올갱이국밥)	3.07±0.73	3.07±0.75	3.07±0.74	0.001
Torimyeon (토리면)	1.77±0.90	1.78±0.90	1.79±0.90	0.06
Dotorichaemuk (도토리채묵)	3.00±0.75	3.07±0.70	3.05±0.72	0.74
Kongtang (콩탕)	1.92±0.89	2.05±0.97	1.99±0.94	0.96
Hyangeubaeksuk (향어백숙)	2.19±0.83	1.89±0.75	2.02±0.80	2.76**
Minmulbibimhoe (민물비빔회)	2.78±0.86	2.83±0.84	2.81±0.84	0.41
Chikyori (칩요리)	2.31±0.81	2.49±0.85	2.42±0.84	1.54
Deodeokgui (더덕구이)	3.07±0.67	3.16±0.81	3.12±0.75	0.85
Yakchosundae (약초순대)	2.47±0.86	2.50±0.82	2.49±0.83	0.22
Memiljeonbyung (메밀전병)	2.46±0.85	2.69±0.70	2.59±0.78	2.12*
Gobonju (고분주)	1.86±0.83	1.69±0.78	1.77±0.81	1.51
Seungumchotteok (승검초편)	1.47±0.68	1.42±0.67	1.46±0.68	0.54
Hwangiseolgi (황기설기)	1.67±0.83	1.63±0.72	1.66±0.78	0.37
Yakchodasik (약초다식)	1.87±0.75	2.00±0.77	1.95±0.76	1.29
Sunchaehyosocha (순채효소차)	1.43±0.64	1.45±0.63	1.44±0.64	0.28

Values are mean±SD, \* :  $p<0.05$ , \*\* :  $p<0.01$  by t-test. The mean of perceptual scores was based on 4 scale test, 4; well known~1; don't know.

령 증가에 따라 인지도가 높았다. 칩요리는 20대에서 유의적으로 낮게 나타났으나 30대 이상에서는 모두 유의적인 차이 없이 20대 보다 높게 나타났다. 고분주와 승검초편은 연령이 증가할수록 인지도가 높았으나 모든 연령대에서 전체적인 인지도는 낮게 조사되었다. 조사 결과 일반적으로 연령에 따른 조사대상자들의 향토음식에 대한 인지도 점수는 일관성 있는 관련을 보이지는 않았으며 올갱이국밥과 도토리채묵,

Table 3. Perceptual scores for native local foods in Jecheon by age group

Native local food	Age group				F-value
	20~29	30~39	40~49	≥50	
Gondeurebap	2.06±0.89 <sup>a</sup>	2.28±0.93 <sup>ab</sup>	2.58±0.88 <sup>b</sup>	2.55±0.69 <sup>b</sup>	4.61 <sup>**</sup>
Olgangigukbap	3.00±0.78	3.08±0.67	3.21±0.64	3.07±0.89	0.91 <sup>NS</sup>
Torimyeon	1.50±0.80 <sup>a</sup>	1.69±0.79 <sup>ab</sup>	2.32±0.89 <sup>c</sup>	1.96±1.01 <sup>b</sup>	10.38 <sup>***</sup>
Dotorichaemuk	3.01±0.72	2.87±0.85	3.23±0.58	3.14±0.66	2.32 <sup>NS</sup>
Kongtang	1.70±0.90 <sup>a</sup>	1.93±0.92 <sup>ab</sup>	2.30±0.91 <sup>b</sup>	2.51±0.80 <sup>c</sup>	8.28 <sup>***</sup>
Hyangeubaeksuk	1.83±0.79 <sup>a</sup>	2.02±0.85 <sup>a</sup>	2.16±0.75 <sup>ab</sup>	2.46±0.64 <sup>b</sup>	5.01 <sup>**</sup>
Minmulbibimhoe	2.75±0.87	2.77±0.84	3.03±0.72	2.66±0.91	1.67 <sup>NS</sup>
Chikyori	2.13±0.79 <sup>a</sup>	2.55±0.86 <sup>b</sup>	2.74±0.80 <sup>b</sup>	2.62±0.74 <sup>b</sup>	7.53 <sup>***</sup>
Deodeokgui	3.08±0.70	3.10±0.83	3.19±0.72	3.18±0.83	0.29 <sup>NS</sup>
Yakchosundae	2.40±0.88	2.42±0.84	2.76±0.71	2.44±0.84	2.17 <sup>NS</sup>
Memiljeonbyung	2.47±0.88	2.63±0.75	2.73±0.63	2.65±0.68	1.35 <sup>NS</sup>
Gobonju	1.42±0.56 <sup>a</sup>	1.85±0.91 <sup>b</sup>	2.08±0.82 <sup>bc</sup>	2.22±0.84 <sup>c</sup>	12.54 <sup>***</sup>
Seungumchotteok	1.28±0.45 <sup>a</sup>	1.51±0.71 <sup>ab</sup>	1.62±0.81 <sup>b</sup>	1.66±0.87 <sup>b</sup>	3.99 <sup>**</sup>
Hwangiseolgi	1.51±0.67	1.69±0.79	1.79±0.84	1.85±0.90	2.20 <sup>NS</sup>
Yakchodasik	1.89±0.72	1.87±0.78	2.10±0.79	2.03±0.80	1.09 <sup>NS</sup>
Sunchaehyosocha	1.32±0.51	1.46±0.64	1.57±0.73	1.59±0.79	2.12 <sup>NS</sup>

Values are mean±SD., <sup>NS</sup>: not significant, <sup>\*\*</sup>:  $p<0.01$ , <sup>\*\*\*</sup>:  $p<0.001$  by F-test.

Different superscripts in the same column indicate significant differences by Duncan's multiple range test.

민물비빔회, 더덕구이, 약초순대, 메밀전병, 황기설기, 약초다식, 순채효소차는 연령간의 인지도에 유의적인 차이가 없었다. 이 중 올갱이국밥과 도토리채묵, 민물비빔회, 더덕구이, 메밀전병은 과거부터 먹어오던 음식이고 이미 제천에서 많이 상품화되어 있는 음식들로 전 연령에서 높은 인지도를 보인 것으로 생각할 수 있으며 약초순대의 경우 최근에 새롭게 상품화된 음식이지만 잘 알려져 있는 이유로 인지도에 연령별 차이가 없는 것으로 여겨진다. 반면 황기설기와 약초다식, 순채효소차는 전체적으로 인지도가 낮아 대중적으로 잘 알려지지 않은 음식인 것으로 보였다. Han & Song(2003)의 조사에 의하면 원주지역 주민들은 일부 음식을 제외하고는 연령대가 증가할수록 향토음식에 대한 인지도가 높게 나타났다고 보고한 바 있어 전반적으로 향토음식은 높은 연령층에서 잘 인식하고 있는 경향이지만 음식의 종류에 따라 또는 광고 홍보의 효과에 따라 낮은 연령층에서 인지도가 높게 나타날 수도 있다고 생각된다.

### 3) 거주기간에 따른 향토음식에 대한 인지도

거주기간에 따른 향토음식에 대한 인지도는 Table 4와 같다. 일반적으로 지역 내 거주기간이 길면 지역의 향토음식에 대한 인지도가 높을 것이라는 예상을 하였었다. 그러나 본

연구에서는 거주 기간이 1년 이상인 경우 거주기간 증가에 따라 인지도에 있어 큰 차이가 없는 것으로 조사되었다. 곧 드레밥의 경우 1년 미만 거주한 집단과 5년 이상 거주한 집단과는 유의적인 차이를 보였으나( $p<0.01$ ) 1년 미만 거주한 그룹과 1년 이상 5년 미만 거주한 그룹의 경우 인지도에 유의적인 차이가 없었다. 올갱이국밥은 5년 미만 거주한 그룹보다 5년 이상 10년 미만 거주한 그룹의 인지도가 유의적으로 높았으며( $p<0.001$ ) 반면 10년 이상 거주한 그룹은 1년 이상 5년 미만 그룹과 유의적인 차이를 보이지 않았다. 토리면의 경우 10년 이상 20년 미만 거주한 그룹의 인지도가 유의적으로 높았으며( $p<0.001$ ) 도토리채묵은 거주기간이 길어질수록 인지도가 높아져 1년 미만 그룹과 5년 이상 그룹간에 유의적인 차이를 보였다( $p<0.001$ ). 콩탕은 1년 미만 거주한 그룹과 1년 이상 거주한 그룹간에 유의적인 차이가 있었으며( $p<0.05$ ), 향어백숙 역시 1년 미만 거주한 그룹과 1년 이상 거주한 그룹간에 유의적 차이가 있었고( $p<0.01$ ) 10년 이상 20년 미만 거주한 그룹의 인지도가 가장 높은 결과를 보였다. 민물비빔회, 찹요리, 약초순대, 메밀전병은 1년 미만 거주자와 1년 이상 거주자 간에 유의적 차이가 있었으며 이들 음식은 1년 이상 거주자 간에는 거주 기간에 따른 유의적인 차이를 보이지 않았다.

Table 4. Perceptual scores for native local foods in Jecheon by resident period

	Resident period(year)					F-value
	<1	1~4	5~9	10~19	≥20	
Gondeurebap	1.67±0.91 <sup>a</sup>	2.03±0.76 <sup>ab</sup>	2.60±0.68 <sup>c</sup>	2.49±0.96 <sup>bc</sup>	2.34±0.89 <sup>bc</sup>	4.19 <sup>**</sup>
Olgangigukbap	2.50±0.92 <sup>a</sup>	2.97±0.56 <sup>b</sup>	3.50±0.51 <sup>c</sup>	3.31±0.60 <sup>bc</sup>	3.04±0.77 <sup>b</sup>	6.11 <sup>***</sup>
Torimyeon	1.28±0.57 <sup>a</sup>	1.50±0.63 <sup>a</sup>	1.75±1.02 <sup>b</sup>	2.26±1.08 <sup>c</sup>	1.78±0.85 <sup>b</sup>	5.47 <sup>***</sup>
Dotorichaemuk	2.44±0.98 <sup>a</sup>	2.80±0.85 <sup>ab</sup>	3.15±0.67 <sup>b</sup>	3.16±0.61 <sup>b</sup>	3.16±0.63 <sup>b</sup>	5.37 <sup>***</sup>
Kongtang	1.33±0.59 <sup>a</sup>	1.87±0.97 <sup>b</sup>	2.00±1.07 <sup>b</sup>	2.19±0.92 <sup>b</sup>	2.07±0.93 <sup>b</sup>	3.07 <sup>*</sup>
Hyangeubaeksuk	1.39±0.61 <sup>a</sup>	2.10±0.77 <sup>bc</sup>	1.90±0.85 <sup>b</sup>	2.35±0.76 <sup>c</sup>	2.01±0.79 <sup>bc</sup>	5.18 <sup>**</sup>
Minmulbibimhoe	2.23±1.15 <sup>a</sup>	2.87±0.73 <sup>b</sup>	3.10±0.72 <sup>b</sup>	3.00±0.72 <sup>b</sup>	2.77±0.85 <sup>b</sup>	3.31 <sup>*</sup>
Chikyori	1.67±0.59 <sup>a</sup>	2.30±0.92 <sup>b</sup>	2.40±0.94 <sup>b</sup>	2.69±0.75 <sup>b</sup>	2.49±0.81 <sup>b</sup>	5.47 <sup>***</sup>
Deodeokgui	2.83±0.86 <sup>a</sup>	2.80±0.81 <sup>a</sup>	3.35±0.59 <sup>ab</sup>	3.21±0.71 <sup>ab</sup>	3.20±0.74 <sup>ab</sup>	3.01 <sup>*</sup>
Yakchosundae	1.67±0.68 <sup>a</sup>	2.56±0.85 <sup>b</sup>	2.85±0.88 <sup>b</sup>	2.76±0.81 <sup>b</sup>	2.44±0.77 <sup>b</sup>	7.33 <sup>***</sup>
Memiljeonbyung	1.83±0.79 <sup>a</sup>	2.70±0.75 <sup>b</sup>	2.77±0.77 <sup>b</sup>	2.70±0.86 <sup>b</sup>	2.66±0.69 <sup>b</sup>	6.15 <sup>***</sup>
Gobonju	1.44±0.86	1.83±0.87	1.65±0.74	1.90±0.69	1.78±0.83	1.18 <sup>NS</sup>
Seungumchotteok	1.27±0.46	1.46±0.68	1.55±0.82	1.58±0.67	1.42±0.69	0.82 <sup>NS</sup>
Hwangiseolgi	1.33±0.59	1.67±0.76	1.60±0.75	1.90±0.91	1.62±0.75	1.92 <sup>NS</sup>
Yakchodasik	1.56±0.70	1.90±0.76	1.85±0.75	2.14±0.75	1.98±0.77	2.06 <sup>NS</sup>
Sunchaehyosocha	1.39±0.61	1.50±0.68	1.25±0.44	1.67±0.85	1.39±0.56	1.97 <sup>NS</sup>

Values are mean±SD., <sup>NS</sup> : not significant, \* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$ , \*\*\* :  $p < 0.001$  by *F*-test.

Different superscripts in the same column indicate significant differences by Duncan's multiple range test.

Table 5. Perceptual scores for native local foods in Jecheon by family type

	Type of family		t-value
	Nuclear	Extended	
Gondeurebap	2.32±0.89	2.35±0.91	0.23
Olgangigukbap	3.15±0.68	2.91±0.88	1.95
Torimyeon	1.84±0.90	1.79±0.94	0.36
Dotorichaemuk	3.10±0.69	2.85±0.77	2.09 <sup>*</sup>
Kongtang	2.08±0.94	1.87±0.86	1.36
Hyangeubaeksuk	2.07±0.78	2.04±0.83	0.26
Minmulbibimhoe	2.92±0.81	2.50±0.87	3.14 <sup>*</sup>
Chikyori	2.50±0.84	2.33±0.80	1.21
Deodeokgui	3.18±0.74	3.00±0.71	1.53
Yakchosundae	2.57±0.82	2.33±0.78	1.80
Memiljeonbyung	2.62±0.78	2.51±0.77	0.88
Gobonju	1.77±0.79	1.85±0.87	0.58
Seungumchotteok	1.45±0.70	1.54±0.65	0.76
Hwangiseolgi	1.68±0.81	1.62±0.67	0.43
Yakchodasik	2.00±0.77	1.93±0.69	0.50
Sunchaehyosocha	1.44±0.62	1.56±0.74	1.08

Values are mean±SD., \* :  $p < 0.05$  by *t*-test.

그 외 고분주, 승검초편, 황기설기, 약초다식, 순채효소차는 다른 음식에 비하여 전체적으로 인지도도 낮았으며 거주기간에 따라 유의적 차이를 보이지 않아 이들 음식은 아직 향토음식으로 주민들에게 확실한 인식이 되지 않은 것으로 생각된다.

#### 4) 가족 형태별 향토음식에 대한 인지도

가족 형태를 핵가족과 확대가족으로 나누어 향토음식에 대한 인지도를 조사해 보았다. 조부모와 함께 사는 확대가족이 향토음식에 대한 인지도가 높을 것으로 예상하였으나 토리채묵과 민물비빔회는 오히려 핵가족이 인지도가 유의적으로 높게 나타났으며 다른 향토음식은 핵가족과 확대가족 간에 유의적 차이를 보이지 않았다. 이러한 결과는 설문지 상의 제천 지역 향토음식이 지역에 오래전부터 전래해 온 것도 있으나 최근 들어 향토음식으로 지정, 홍보하고 있는 음식도 있어서 이런 경우 핵가족과 확대가족간의 인지도에 있어서 큰 차이가 없을 수 있을 것으로 여겨지며 최근 지정되어 홍보하는 음식은 오히려 핵가족의 외식 증가 경향으로 인지도가 높을 수 있다고 생각된다(Table 5).

#### 5) 월수입에 따른 향토음식에 대한 인지도

월수입에 따른 향토음식에 대한 인지도는 Table 6에 나타냈는데 올갱이국밥은 월수입 100만원 미만과 비교하여 200만원 이상이 인지도가 유의적으로 높게 나타났고( $p<0.01$ ) 콩당은 월수입 300~400만원 이하인 경우 인지도가 유의적으로 높게 나타났으며, 월수입 100만원 미만인 그룹과 400만원 이상인 그룹의 인지도는 유의적으로 낮았다( $p<0.05$ ). 더덕구이는 월수입이 증가할수록 인지도가 높은 것으로 보였으며( $p<0.05$ ) 그 외 음식들의 월수입에 따른 인지도는 유의적인 차이를 보이지 않았다.

### 3. 향토음식에 대한 기호도

#### 1) 성별 향토음식에 대한 기호도

성별 향토음식에 대한 기호도는 Table 7과 같다. 조사 대상자들의 향토음식에 대한 기호도를 5점 척도로 조사한 결과 더덕구이가 가장 높은 점수를 받았으며( $4.06\pm 0.82$ ), 올갱이국밥( $3.91\pm 0.31$ ), 도토리채묵( $3.89\pm 0.85$ ) 순이었다. 본 조사에서 순채효소차를 제외하고 중간 이상의 점수를 받아 전체

적으로 기호도가 높은 것으로 보였다. 성별 기호도의 차이를 보면 곤드레밥과 메밀전병은 여성이 남성보다 기호도가 높았으며(각각  $p<0.01$ ,  $p<0.05$ ), 향어백숙과 민물비빔회에 대하여는 남성이 여성보다 기호도가 높게 조사되었다( $p<0.05$ ) (Table 7). Han & Choi(2001)의 연구에 의하면 충북 지역의 향토음식 선호도는 올갱이국, 올갱이국밥, 도토리묵밥, 쏘가리매운탕, 더덕구이 순으로 조사된 바 있고 여성은 올갱이국을 선호하였고 남성은 쏘가리매운탕을 선호한 것으로 보고하였다.

#### 2) 연령별 향토음식에 대한 기호도

향토음식에 대한 기호도는 Table 8과 같다. 연령이 증가할수록 높아지는 경향으로 토리면, 도토리채묵, 콩당, 향어백숙, 칩요리, 고분주, 승검초편은 연령이 많을수록 기호도가 증가하였다. 올갱이국밥은 50대 이상이 가장 기호도가 높았으며 20대가 30, 40대보다 기호도가 높은 것으로 나타나( $p<0.05$ ) 젊은 세대에서도 올갱이국밥을 선호하는 것을 알 수 있었다. 민물비빔회의 경우 20대의 기호도가 가장 높게

Table 6. Perceptual scores for native local foods in Jecheon by family monthly income

	Family monthly income (10,000 won)					F-value
	<100	100~199	200~299	300~399	≥400	
Gondeurebap	2.23±1.01	2.19±0.89	2.48±0.80	2.20±1.01	2.45±0.83	1.19 <sup>NS</sup>
Olgangigukbap	2.61±0.96 <sup>a</sup>	2.94±0.79 <sup>ab</sup>	3.10±0.61 <sup>b</sup>	3.28±0.67 <sup>b</sup>	3.28±0.67 <sup>b</sup>	3.48 <sup>**</sup>
Torimyeon	1.92±1.03	1.70±0.85	1.81±0.84	1.94±1.01	1.75±0.94	0.56 <sup>NS</sup>
Dotorichaemuk	3.15±0.80	2.94±0.69	3.08±0.68	3.14±0.80	3.04±0.78	0.65 <sup>NS</sup>
Kongtang	1.61±0.86 <sup>a</sup>	1.91±0.84 <sup>abc</sup>	2.13±0.96 <sup>bc</sup>	2.24±1.06 <sup>c</sup>	1.65±0.77 <sup>ab</sup>	2.67 <sup>*</sup>
Hyangeubaeksuk	1.84±0.68	2.04±0.77	2.13±0.84	1.91±0.81	2.04±0.82	0.67 <sup>NS</sup>
Minmulbibimhoe	2.61±0.86	2.66±0.99	2.94±0.71	2.78±0.88	3.08±0.57	1.67 <sup>NS</sup>
Chikyori	2.23±0.72	2.28±0.81	2.56±0.77	2.44±0.90	2.58±0.97	1.28 <sup>NS</sup>
Deodeokgui	2.92±0.64 <sup>a</sup>	2.91±0.79 <sup>a</sup>	3.25±0.68 <sup>ab</sup>	3.18±0.82 <sup>ab</sup>	3.41±0.50 <sup>b</sup>	3.14 <sup>*</sup>
Yakchosundae	2.61±0.65	2.34±0.83	2.43±0.79	2.68±0.86	2.60±0.95	1.36 <sup>NS</sup>
Memiljeonbyung	2.23±1.01	2.43±0.83	2.66±0.71	2.77±0.71	2.70±0.69	2.37 <sup>NS</sup>
Gobonju	1.46±0.66	1.70±0.77	1.86±0.82	1.76±0.82	1.95±0.90	1.10 <sup>NS</sup>
Seungumchotteok	1.46±0.66	1.44±0.65	1.57±0.75	1.30±0.58	1.60±0.78	1.39 <sup>NS</sup>
Hwangiseolgi	1.69±0.75	1.49±0.68	1.89±0.85	1.58±0.78	1.56±0.66	2.37 <sup>NS</sup>
Yakchodasik	1.53±0.66	1.89±0.72	2.05±0.73	2.00±0.85	1.95±0.76	1.34 <sup>NS</sup>
Sunchaehyosocha	1.38±0.65	1.41±0.63	1.46±0.56	1.54±0.81	1.99±0.49	0.36 <sup>NS</sup>

Values are mean±SD., <sup>NS</sup>: not significant, \* :  $p<0.05$ , \*\* :  $p<0.01$  by F-test

Different superscripts in the same column indicate significant differences by Duncan's multiple range test.

Table 7. Preference on native local foods in Jecheon by gender

	Gender		Total	t-value
	Male	Female		
Gondeurebap	3.03±1.24	3.65±1.16	3.40±1.23	3.01**
Olgangigukbap	3.89±0.76	3.93±0.84	3.91±0.81	0.38
Torimyeon	2.89±1.25	3.26±1.13	3.09±1.19	1.52
Dotorichaemuk	3.83±0.93	3.94±0.78	3.89±0.85	0.92
Kongtang	2.91±1.28	3.31±1.22	3.15±1.24	1.68
Hyangeubaeksuk	3.24±1.12	2.78±1.20	3.01±1.17	2.05*
Minmulbibimhoe	3.95±0.93	3.58±1.10	3.73±1.04	2.29*
Chikyori	3.27±1.08	3.46±1.03	3.39±1.05	1.04
Deodeokgui	3.98±0.88	4.12±0.76	4.06±0.82	1.12
Yakchosundae	3.37±1.13	3.62±1.04	3.51±1.08	1.34
Memiljeonbyung	3.27±1.01	3.63±0.90	3.49±0.95	2.28*
Gobonju	3.28±1.19	2.80±1.06	3.04±1.14	1.92
Seungumchotteok	2.58±1.28	2.71±1.32	2.65±1.28	0.40
Hwangiseolgi	2.73±1.28	2.94±1.29	2.87±1.29	0.71
Yakchodasik	3.00±1.18	3.29±1.10	3.16±1.13	1.25
Sunchaehyosocha	2.51±1.29	2.44±1.32	2.49±1.29	0.20

Values are mean±SD., \* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$  by *t*-test.

The mean of preference was based on 5 scale test, 5;like very much~1; dislike very much.

Table 8. Preference on native local foods in Jecheon by age

	Age group				F-value
	20~29	30~39	40~49	≥50	
Gondeurebap	3.24±1.40	3.09±1.07	3.75±1.13	3.70±1.03	2.40 <sup>NS</sup>
Olgangigukbap	4.05±0.88 <sup>a</sup>	3.60±0.74 <sup>b</sup>	3.91±0.73 <sup>ab</sup>	4.08±0.75 <sup>a</sup>	3.33*
Torimyeon	2.56±1.21 <sup>a</sup>	2.90±0.97 <sup>ab</sup>	3.46±1.10 <sup>bc</sup>	3.78±1.12 <sup>c</sup>	5.50**
Dotorichaemuk	3.60±0.89 <sup>a</sup>	3.95±0.90 <sup>ab</sup>	4.00±0.75 <sup>b</sup>	4.04±0.73 <sup>b</sup>	2.59*
Kongtang	2.76±1.44 <sup>a</sup>	3.09±1.01 <sup>a</sup>	3.13±1.09 <sup>a</sup>	3.80±1.05 <sup>b</sup>	3.90*
Hyangeubaeksuk	2.34±1.18 <sup>a</sup>	3.11±1.10 <sup>b</sup>	3.34±1.00 <sup>b</sup>	3.57±0.97 <sup>b</sup>	7.27***
Minmulbibimhoe	3.96±1.10 <sup>a</sup>	3.43±1.00 <sup>b</sup>	3.80±0.95 <sup>ab</sup>	3.45±0.97 <sup>b</sup>	2.90*
Chikyori	3.02±1.13 <sup>a</sup>	3.47±1.03 <sup>ab</sup>	3.58±1.02 <sup>b</sup>	3.63±0.84 <sup>b</sup>	2.81*
Deodeokgui	3.98±0.83	3.90±0.98	4.29±0.58	4.12±0.85	2.02 <sup>NS</sup>
Yakchosundae	3.60±1.09	3.36±0.99	3.52±1.19	3.47±0.94	0.33 <sup>NS</sup>
Memiljeonbyung	3.59±0.94 <sup>a</sup>	3.45±0.98 <sup>ab</sup>	3.44±1.00 <sup>ab</sup>	3.36±0.90 <sup>b</sup>	0.39 <sup>NS</sup>
Gobonju	2.26±1.36 <sup>a</sup>	3.00±0.95 <sup>b</sup>	3.16±0.91 <sup>bc</sup>	3.73±0.93 <sup>c</sup>	6.42**
Seungumchotteok	1.94±1.17 <sup>a</sup>	2.56±0.96 <sup>ab</sup>	2.89±1.28 <sup>bc</sup>	3.46±1.33 <sup>c</sup>	4.48**
Hwangiseolgi	2.36±1.31	3.00±1.11	3.00±1.23	3.40±1.35	2.38 <sup>NS</sup>
Yakchodasik	3.00±1.37	3.00±0.94	3.28±1.10	3.60±0.73	1.21
Sunchaehyosocha	1.89±1.24 <sup>a</sup>	2.66±0.98 <sup>a</sup>	2.33±1.23 <sup>a</sup>	3.70±1.05 <sup>b</sup>	5.45**

Values are mean±SD., <sup>NS</sup> : not significant, \* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$ , \*\*\* :  $p < 0.001$  by *F*-test.

Different superscripts in the same column indicate significant differences by Duncan's multiple range test.

조사되었는데 민물비빔회의 양념이 신세대의 기호에 잘 맞는 것으로 보이며, 순채효소차는 50대 이상이 가장 기호도가 높았으며 30대, 40대, 20대 순으로 기호도가 높은 것으로 조사되었다.

### 3) 거주기간별 향토음식에 대한 기호도

거주기간에 따른 향토음식의 기호도는 Table 9와 같다. 곤드레밥, 토리면, 콩탕은 거주기간 10년~20년 미만 그룹에서 가장 기호도가 높은 것으로 조사되었으며( $p<0.01$ ) 나머지 음식들은 거주기간 1년 미만인 경우 대부분 기호도가 낮게 나타나 거주기간에 따라 유의적인 차이를 보이지 않았다. Han & Choi(2001)의 연구에서도 충청도 향토음식에 대하여 거주기간에 따라 큰 차이를 보이지 않았다고 한 바 있으며, Lee(1991)는 강원도 향토음식에 관한 연구에서 거주기간이 길수록 기호도가 높았다고 보고한 바 있다. 거주기간이 길어질수록 일반적으로 기호도가 높을 것으로 생각되었으나 모든 음식에서 같은 결과가 나오지 않은 것으로 보아 향토음식에 따라 이미 널리 알려져 거주기간과 관계없이 선호도가 높거나 아니면 잘 알려지지 않아 선호도에 차이가 없는 것으로 사료된다.

### 4) 가족형태별 향토음식에 대한 기호도

가족형태별 향토음식에 대한 기호도는 Table 10과 같이 조사되었다. 곤드레밥, 콩탕, 향어백숙, 민물비빔회, 찹요리, 더덕구이, 약초순대, 승검초편이 핵가족에게서 유의적으로 기호도가 높은 것으로 조사되었다. 핵가족들은 이들 향토음식을 주로 외식 시 다양하게 접한 경험으로 기호도가 높게 나타난 것이 아닌가 생각된다. 순채효소차를 제외한 나머지 향토음식들도 유의적인 차이는 아니지만 확대가족 보다는 핵가족이 기호도가 높은 것으로 조사되었다. 확대가족의 기호도가 높게 조사된 향토음식은 순채효소차 한가지였으나 핵가족의 기호도와 비교하여 유의적 차이를 보이지는 않았다.

### 5) 가족의 수입에 따른 향토음식에 대한 기호도

가족의 월수입과 향토음식 기호도를 분석하여 Table 11과 같은 결과를 얻었다. 곤드레밥, 콩탕, 더덕구이의 경우 월수입에 따라 기호도에 유의적 차이가 있었다. 곤드레밥은 월수입 200~300만원 이하인 그룹이 가장 높은 기호도를 나타냈는데 월수입 100~200만원 미만인 그룹과 비교하여 기호도가 유의적으로 높은 것으로 조사되었다. 콩탕은 월수입이 200~300만원 미만 그룹에서 가장 높은 기호도를 나타냈는

Table 9. Preference on native local foods in Jecheon by resident period

	Resident period					F-value
	<1	1~4	5~9	10~19	≥20	
Gondeurebap	2.22±1.48 <sup>a</sup>	2.87±1.31 <sup>ab</sup>	3.30±0.85 <sup>b</sup>	3.73±1.08 <sup>b</sup>	3.54±1.20 <sup>b</sup>	3.91 <sup>**</sup>
Olgangigukbap	3.78±0.69	3.79±0.72	4.00±0.88	4.00±0.71	3.91±0.88	0.37 <sup>NS</sup>
Torimyeon	1.71±0.95 <sup>a</sup>	2.54±1.12 <sup>ab</sup>	3.28±1.38 <sup>b</sup>	3.48±0.96 <sup>b</sup>	3.18±1.17 <sup>b</sup>	4.17 <sup>**</sup>
Dotorichaemuk	3.50±1.01	3.70±1.12	3.88±0.67	4.02±0.68	3.94±0.84	1.33 <sup>NS</sup>
Kongtang	1.75±0.88 <sup>a</sup>	2.84±1.57 <sup>b</sup>	3.42±1.39 <sup>b</sup>	3.45±0.80 <sup>b</sup>	3.25±1.23 <sup>b</sup>	3.53 <sup>**</sup>
Hyangeubaeksuk	1.85±1.06	2.91±1.08	3.00±1.05	3.15±1.04	3.12±1.23	2.00 <sup>NS</sup>
Minmulbibimhoe	3.54±1.03	3.73±1.13	3.47±0.87	3.74±1.03	3.80±1.07	0.44 <sup>NS</sup>
Chikyori	3.12±1.12	3.31±1.30	3.53±1.19	3.31±1.13	3.45±0.94	0.31 <sup>NS</sup>
Deodeokgui	4.00±1.08	3.77±0.97	4.18±0.75	4.11±0.80	4.09±0.77	0.87 <sup>NS</sup>
Yakchosundae	3.12±1.35	3.55±1.09	3.14±1.29	3.72±1.00	3.51±1.03	0.99 <sup>NS</sup>
Memiljeonbyung	3.11±0.92	3.42±0.90	4.00±0.96	3.50±0.96	3.46±0.96	1.39 <sup>NS</sup>
Gobonju	2.42±1.13	3.08±1.31	2.28±0.75	3.23±1.01	3.19±1.14	1.61 <sup>NS</sup>
Seungumchotteok	2.00±1.26	2.22±0.83	3.42±1.51	3.00±0.94	2.62±1.37	1.50 <sup>NS</sup>
Hwangiseolgi	2.16±1.16	2.44±1.01	3.00±1.52	3.66±1.17	2.76±1.28	2.34 <sup>NS</sup>
Yakchodasik	2.66±1.21	3.16±1.33	2.66±1.21	3.40±0.94	3.19±1.15	0.78 <sup>NS</sup>
Sunchaehyosocha	2.00±1.26	2.50±1.30	1.75±0.50	3.09±1.37	2.46±1.30	1.15 <sup>NS</sup>

Values are mean±SD., <sup>NS</sup>: not significant, <sup>\*\*</sup>:  $p<0.01$ , by F-test

Different superscripts in the same column indicate significant differences by Duncan's multiple range test.



**Table 10. Preference on native local foods in Jecheon by type of family**

	Type of Family		t-value
	Nuclear	Extended	
Gondeurebap	3.62±1.12	2.94±1.27	2.93**
Olgangigukbap	3.97±0.75	3.72±0.93	1.85
Torimyeon	3.26±1.13	2.87±1.22	1.40
Dotorichaemuk	3.97±0.75	3.78±0.91	1.43
Kongtang	3.31±1.16	2.72±1.24	2.21*
Hyangeubaeksuk	3.19±1.11	2.66±1.14	2.09*
Minmulbibimhoe	3.82±1.01	3.41±1.09	2.16*
Chikyori	3.48±0.99	3.05±1.09	2.18*
Deodeokgui	4.15±0.72	3.74±1.02	2.89**
Yakchosundae	3.69±0.99	3.00±1.18	3.37**
Memiljeonbyung	3.56±0.88	3.27±1.14	1.59
Gobonju	3.14±1.00	2.95±1.39	0.67
Seungumchotteok	2.91±1.20	2.11±1.32	2.31*
Hwangiseolgi	3.03±1.17	2.52±1.57	1.49
Yakchodasik	3.26±1.06	2.87±1.26	1.47
Sunchaehyosocha	2.41±1.04	2.75±1.77	0.88

Values are mean±SD., \* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$  by *t*-test.

데 월수입이 400만 원 이상인 경우에는 콩탕의 기호도가 가장 낮은 것으로 나타났다. 더덕구이는 월수입 400만원 이상인 그룹이 월수입 200만원 미만인 그룹보다 기호도가 유의적으로 높았다. 그 외의 향토음식들은 월수입에 따라 기호도에 유의적인 차이가 없는 것으로 조사되었다.

#### 4. 향토음식의 개발 필요성에 관한 조사

##### 1) 향토음식으로 개발, 보존 가능성

제천의 16가지 향토음식의 품목별 개발 보존 가능성에 대하여 조사한 결과는 Table 12와 같다. 중간 이상의 점수를 받은 음식은 곤드레밥, 올갱이국밥, 도토리채묵, 민물비빔회, 찹요리, 더덕구이, 약초순대, 메밀전병, 약초다식, 순채효소차였으며 토리면, 콩탕, 향어백숙, 메밀전병, 고분주, 승검초편, 황기설기는 중간 이하의 점수를 받았다. 개발, 보존 가능성이 가장 높다고 응답된 향토음식은 더덕구이였으며 다음으로 약초순대, 도토리채묵, 올갱이국밥, 찹요리, 민물비빔회, 곤드레밥, 약초다식, 순채효소차 순이었다. 더덕구이는 기호도나 인지도 면에서도 좋은 점수를 받은 바 있으며 약초순대는 제천시의 약초특구와 관련하여 개발 가능성에 대하여 높은 점수를 받은 것으로 생각된다. 향토음식 품목별 개

**Table 11. Preference on native local foods in Jecheon by family monthly income**

	Monthly income (10,000 won)					F-value
	<100	100~199	200~299	300~399	≥400	
Gondeurebap	3.22±1.20 <sup>ab</sup>	2.89±1.08 <sup>a</sup>	3.89±1.02 <sup>b</sup>	3.47±1.36 <sup>ab</sup>	3.52±1.28 <sup>ab</sup>	3.47*
Olgangigukbap	3.58±1.16	3.81±0.71	3.96±0.73	4.02±0.90	4.04±0.84	1.11 <sup>NS</sup> .
Torimyeon	3.25±1.16	2.89±1.10	3.57±0.76	3.00±1.33	3.00±1.47	1.11 <sup>NS</sup> .
Dotorichaemuk	4.00±0.77	3.86±0.86	4.00±0.80	3.93±0.82	3.68±0.89	0.65 <sup>NS</sup> .
Kongtang	3.00±1.41 <sup>ab</sup>	2.91±1.12 <sup>ab</sup>	3.81±0.78 <sup>b</sup>	3.05±1.34 <sup>ab</sup>	2.72±1.61 <sup>a</sup>	2.83*
Hyangeubaeksuk	3.14±1.06	2.76±1.10	3.38±1.06	2.81±1.14	3.14±1.35	1.37 <sup>NS</sup> .
Minmulbibimhoe	3.80±1.31	3.70±1.09	3.74±0.92	3.63±1.06	3.80±1.15	0.12 <sup>NS</sup> .
Chikyori	2.87±0.83	3.31±0.84	3.51±1.01	3.36±1.19	3.50±1.38	0.70 <sup>NS</sup> .
Deodeokgui	3.76±0.72 <sup>a</sup>	3.78±0.99 <sup>a</sup>	4.22±0.63 <sup>ab</sup>	4.09±0.80 <sup>ab</sup>	4.50±0.59 <sup>b</sup>	4.36**
Yakchosundae	4.11±0.78	3.48±1.00	3.67±0.91	3.34±1.13	3.37±1.58	1.19 <sup>NS</sup> .
Memiljeonbyung	3.11±1.05	3.50±0.81	3.73±0.70	3.44±1.07	3.23±1.39	1.37 <sup>NS</sup> .
Gobonju	3.25±1.70	2.95±1.08	3.38±0.84	3.17±1.11	2.64±1.39	0.98 <sup>NS</sup> .
Seungumchotteok	2.60±1.67	2.85±1.15	3.00±0.81	2.42±1.30	2.70±1.70	0.43 <sup>NS</sup> .
Hwangiseolgi	2.60±1.67	2.76±1.12	3.44±1.04	2.85±1.42	2.50±1.69	1.13 <sup>NS</sup> .
Yakchodasik	2.50±1.91	3.00±0.86	3.54±0.96	3.24±1.30	2.80±1.39	1.44 <sup>NS</sup> .
Sunchaehyosocha	2.40±1.67	2.66±1.23	2.66±1.22	2.66±1.31	1.29±0.44	1.53 <sup>NS</sup> .

Values are mean±SD., <sup>NS</sup> : not significant, \* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$  by *F*-test.

Different superscripts in the same column indicate significant differences by Duncan's multiple range test.

**Table 12. Possibility of development of native local foods in Jecheon**

	Gender		Total	t-value
	Male	Female		
Gondeurebap	1.90±0.66	2.22±0.63	2.11±0.65	2.52*
Olgangigukbap	2.29±0.57	2.23±0.62	2.25±0.60	0.67
Torimyeon	1.91±0.65	1.93±0.66	1.92±0.65	0.18
Dotorichaemuk	2.15±0.67	2.36±0.61	2.28±0.64	2.26*
Kongtang	1.98±0.62	1.95±0.72	1.96±0.67	0.27
Hyangeubaeksuk	2.02±0.67	1.87±0.72	1.94±0.70	1.39
Minmulbibimhoe	2.20±0.72	2.07±0.70	2.12±0.71	1.27
Chikyori	2.11±0.59	2.18±0.69	2.15±0.65	0.73
Deodeokgui	2.45±0.62	2.42±0.65	2.44±0.63	0.24
Yakchosundae	2.29±0.68	2.30±0.66	2.29±0.66	0.07
Memiljeonbyung	1.89±0.65	2.01±0.63	1.96±0.63	1.26
Gobonju	1.97±0.68	1.95±0.66	1.97±0.66	0.15
Seungumchotteok	1.86±0.62	1.94±0.72	1.91±0.67	0.68
Hwangiseolgi	1.91±0.70	2.01±0.74	1.97±0.73	0.84
Yakchodasik	1.91±0.64	2.13±0.74	2.04±0.70	2.01*
Sunchaehyosocha	1.89±0.68	2.08±0.73	2.00±0.71	1.62

Values are mean±SD., \* :  $p < 0.05$ , \*\* :  $p < 0.01$  by t-test.  
 The mean of possibility was based on 3 scale test, 3; high~1; low

발 가능성에 대해 곤드레밥과 도토리채묵, 약초다식은 남성보다 여성이 유의적으로 높은 점수를 주었다. 올갱이국밥, 콩탕, 향어백숙, 민물비빔화, 더덕구이, 고분주에 대해서는 남성이 여성보다 개발 가능성이 높다고 하였으나 유의적 차이는 없었다.

**2) 향토음식에 대한 의식 조사**

제천 시민들의 향토음식에 대한 의식은 Table 13과 같았다. 향후 향토음식의 발전 필요성에 대하여 필요하다는 응답이 전체의 94.1%로 대다수의 시민들이 필요성을 인식하고 있었다. 향토음식을 주로 먹는 장소에 대해서는 시내 음식점이라는 응답이 36.5%로 가장 많았으며 관광지 음식점(28.6%), 집(23.6%), 지역축제(10.4%) 순이었다. 향토음식에 대하여 알게 된 경로는 인터넷이나 텔레비전을 통하여 알게 되었다는 응답이 30.4%로 가장 많았으며, 이웃이나 친지로부터 알게 되었다는 응답이 30.8%, 가정에서 자주 먹는 음식이기 때문이라는 응답이 22.8%로 조사되었으며 신문이나 잡지 등을 통하여 알게 되었다는 응답도 7.7%로 조사되었다. 현재 향토음식의 보완할 점에 대해서는 현대화해야 한다는 응답이 가장 많아 85.2%로 조사되었고 그 외 가격의 합리화(6.8%), 표

**Table 13. Concept of general native local foods**

		N(%)
Need to develop	Yes	207(94.1)
	No	6( 2.7)
	don't know	7( 3.2)
Place to eat	Home	52(23.6)
	Nearby restaurant	80(36.5)
	Tourist city restaurant	63(28.6)
	Regional festival	23(10.4)
	Others	2( 0.9)
Ways of learning about native local foods	Home	50(22.8)
	Internet/TV	80(36.4)
	Newspaper/Magazine	17( 7.7)
	Neighbor/Relatives	67(30.4)
Modifying point	Others	6( 2.7)
	Standard recipe	14( 6.4)
	Develop modernized food	184(83.6)
	Modify packing design	5( 2.2)
	Reasonable price	15( 6.8)

준 레시피(5.6%), 포장용기의 개발(2.3%)이었다.

## 요약 및 결론

본 연구는 제천 지역의 향토음식 발전 가능성에 대하여 알아보고자 향토음식에 대한 지역 주민들의 인지도와 선호도를 조사한 결과 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 제천 지역 주민들에게 가장 인지도가 높은 향토음식은 더덕구이로 조사되었으며 올갱이국밥, 도토리채묵의 순으로 인지도가 높았다. 향어백숙과 메밀전병을 제외하고는 인지도에 있어 성별에 따른 유의성을 보이지 않았다.
2. 제천 지역 주민들의 향토음식에 대한 인지도는 일반적으로 연령이나 거주기간 증가에 따라 일관성을 보이지 않았으며 가족형태별 인지도는 도토리채묵과 민물비빔회의 경우 핵가족이 확대가족과 비교하여 인지도가 유의적으로 높았다. 월수입에 따른 인지도는 올갱이국밥의 경우 월수입이 100만원 미만인 경우와 비교하여 200만원 이상인 경우 유의적으로 높았으며 더덕구이는 월수입이 증가할수록 인지도가 높은 것으로 나타났다.
3. 향토음식에 대한 기호도 조사에서는 더덕구이가 가장 높은 점수를 받았으며 올갱이국밥, 도토리채묵 순이었다. 곤드레밥과 메밀전병은 여성이 남성보다 기호도가 높았으며 향어백숙과 민물비빔회는 남성의 기호도가 높았다.
4. 토리면, 도토리채묵, 콩탕, 향어백숙, 찹요리, 고분주, 승검초편은 연령이 높아질수록 기호도가 높아지는 경향을 보였다. 곤드레밥, 콩탕, 향어백숙, 민물비빔회, 찹요리, 더덕구이, 약초순대, 승검초편은 핵가족의 경우 기호도가 높았다. 곤드레밥, 콩탕, 더덕구이는 월수입에 따라 기호도에 유의적 차이가 있어 곤드레밥은 월수입 200~300만원 미만의 경우 기호도가 가장 높았다. 콩탕은 월수입이 200~300만 원 미만에서 가장 높은 기호도를 나타냈으며 더덕구이는 월수입 400만원 이상의 경우에 기호도가 가장 높았다.
5. 조사한 16가지 향토음식 중 더덕구이가 개발 보존의 가능성이 가장 높다고 하였다.
6. 향토음식의 개발 필요성에 관하여 제천 시민들의 94.1%가 필요하다고 응답하였다. 제천 시민들은 시내 음식점에서 향토음식을 가장 많이 접하고 있었으며, 향토음식에 관한 정보는 인터넷이나 텔레비전을 통하여 주로 알게 되고 기존의 향토음식에 대하여는 현대화가 필요하다고 응답하였다.

이상의 결과에서 제천 지역 주민들은 향토음식에 대하여

전반적으로 잘 인식하고 있는 편이었다. 그러나 현재 제천의 향토음식이 과거로부터 전래된 고유한 의미의 향토음식들과 최근 개발되어 지역적 특성을 고려하여 선정된 향토음식이 혼재하여 향토음식의 종류에 따라 인지도 및 기호도에 있어서 지역 주민들의 일반적인 특성들과 일관성이 없는 결과가 나온 것으로 사료된다.

향토음식의 발전을 위해서는 지정된 향토음식에 대한 지역 주민들 뿐 아니라 외부 관광객들에게 홍보의 기회를 늘리는 것이 필요하며 지역의 관광 상품으로 자리잡기 위하여 향토음식의 현대화, 가격의 합리화, 표준 레시피의 개발 등 다각적인 연구가 이루어져야 할 것이다.

## 문헌

- 한경희, 최미숙 (2001) 충북의 향토음식에 대한 의식 및 기호도. 호서문화논총 제15집. 서원대학교 호서문화연구소, p 181-206.
- Cho YS, Hong SO, Han JS (1988) The study of the housewife's consciousness on the Korean traditional food in Taegu area. *Korean J Diet Culture* 3: 281-292.
- Choi MY, Jung EH, Hyun TS (2002) Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. *Korean J Dietary Culture* 17: 399-410.
- Han KS, Song BC (2003) A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region. *Korean J Food Culture* 18: 365-378.
- Kim SM (2000) Attitude of the university students in the Kyung-Book area on the traditional foods(I)-The evaluation, the utilization and the life style. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 16: 27-35.
- Kim SM (2001) Attitude 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: 142-144.
- Lee HG, Oh MY (1995) Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. *Korean Home Economics Assoc* 33:65-87.
- Lee JK (1991) A study on housewife's acknowledgement and preferences of native foods in Kangwon-do, Korea. *MS Thesis*, Chungang University. Seoul. p 1-3.
- Lee KA, Jang YI, Kim WK (1993) A study on university student's knowledge and opinion of the Korean traditional food-1. The knowledge and consumption of the Korean tra-

- ditional foods. *Korean Home Economics Assoc* 31: 187-197.
- Lee YN, Sin MJ, Kim BN (1991) A study on the present state of traditional food. *Korean J Diet Culture* 6: 71-81.
- Min SH, Park OJ (2004) A survey on the Korean food preference, frequency and nutritional knowledge of college students in Kangwondo area. *Korean J Food Culture* 19: 43-51.
- Shin AS (2000) A research of traditional & native local food in Busan. *Culinary Research* 6: 67-78.
- Yoon HR (2005) A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *Korean J Food Culture* 20: 367-373.
- Yoon SJ, Choi EH (2005) A survey on the perception of housewives in Seoul area toward Korean traditional holiday foods. *Korean J Food Culture* 20: 152-171.
- Yoon SK (1994) A study on the native local foods in Andong region. *Korean J Dietary Culture* 9: 61-69.
- Yoon US, Song TH (1995) A study of the consciousness on the Korean folk foods. *Korean J Soc Food Sci* 11: 145-152.
- (2005년 8월 20일 접수, 2005년 10월 12일 채택)