

전북지역 향토음식에 대한 대학생의 인지도 및 기호도에 관한 연구

Recognition and Preference of Native Local Foods by University Students in Chonbuk Area

전북대학교 식품영양학과 · 인간생활과학연구소

석사 양향숙

교수 노정옥

Dept. of Food Science and Human Nutrition and Research Institute of
Human Ecology Chonbuk National University

Master : Yang, Hyang-Sook

Professor : Rho, Jeong-Ok

◀ 목 차 ▶

I. 서론

II. 연구방법

III. 결과 및 고찰

IV. 논의 및 제언

참고문헌

< Abstract >

This study investigated the recognition and preference of native local foods in area by students living in Jeonju. Statistical data analysis was completed using the SPSS 10.0 program.

The recognition of native local foods was generally poor: Among 56 kinds of native foods only Jeonjubibimbab, Jeonjukongnamulkukbob and Sunsoonsabockbunjasul were highly recognized, whereas the other native foods (such as Pungchyunjangaguyi, Namwonchuatang, Jeonjukongnamulkukbob, Sunsoonsabockbunjasul, Pungchyunjangaguyi, Namwonchuatang, Minmulgokiajuk etc.) were very poorly recognized by students.

About 48.6% of the students acquired the knowledge on cooking the native local foods from their mother or grandmother. About half of the students had eaten the native local foods in a restaurant, but not at home. The reasons to eat the native local foods were 'curiosity', 'favorite' and 'consider about health and nutrition'. The most common frequency of consumption of the native foods by the students was once a month(24.0%). However 74.9% of the students did not eat local foods because they did not have a opportunity to eat them.

About 49.1% of the students responded that the 'unknown cooking method' was an important problem for the further development for native local foods. Most of the students(97.3%) responded, somewhat hypocritically, that native local foods were a very important part of our culture, so they must be maintained.

In conclusion, the further development of native local foods was dependent on the cooperation with different institutions (e.g. marketing of local mass media, local events, family education).

주제어(Key Words): 향토음식(native local food), 인지도(recognition), 기호도(preference)

1. 서론

우리나라는 기후와 지세에 따라 고장별로 특색 있는 생산물이 산출되어 각 고장의 향토음식으로 발달하였다(윤은숙, 송태희, 1995). 따라서 향토음식은 그 지방에서 생산되는 재료를 그 지방의 특별한 조리법으로 과거로부터 그 지방 사람들이 먹어온 음식이라 할 수 있다(김복일, 오영준, 1998). 특히 전라도는 우리나라 최대의 곡창지대로 산은 비교적 적지만 명산이 있고, 들이 많은 농경지역으로서 예로부터 먹을 것이 풍성하며 풍류의 고을로 유명하다. 전라북도는 황해 일면이 바다에 접해있으며, 도서의 서 반부는 광대한 평야가 펼쳐져 있어 갖가지 산물이 다양하게 산출되고 있다(이춘자, 2000). 이러한 지리적인 특성에 의하여 전라북도지역은 항상 먹거리가 풍부했고, 예로부터 부유한 토반들이 대대로 살면서 남긴 훌륭한 음식들이 전수되어 풍류와 맛깔스러운 음식 맛의 고향으로 알려져 왔다(황혜성, 한복려, 한복진, 1993). 그러나 우리나라의 급격한 경제성장은 생활의 많은 변화를 가져왔고(김성미, 2001), 특히 대학생의 식생활도 함께 많은 변화를 가져왔다. 대학생들은 외식의 빈도가 높으며 간단한 패스트푸드나 외래 음식에 선호도가 높아지면서 점차로 향토음식을 접할 기회가 줄어들고 있는 실정이다(이경애, 장영애, 김우경, 1993a; 우경자, 양향숙, 노정옥, 2005). 대학생들은 현재의 식문화의 일부를 이루면서 미래의 우리 식문화를 형성하고 발전시켜 나아갈 위치(정효선, 서경화, 신민자, 2004)에 있다는 점에서 우리의 향토음식에 대한 관심도는 매우 중요하며, 이에 대한 인지도 및 기호도의 실태를 파악하는 것은 의미 있는 일이라 여겨진다.

지금까지 지역별 향토음식에 관한 많은 연구가 이루어져 왔으나(김복일, 오영준, 1998; 신길만, 홍철희, 2000; 신애숙, 2000; 양이선, 황춘선, 1990; 윤숙경,

1994; 윤은숙, 송태희, 1995) 전북지역의 향토음식에 대한 연구는 미비한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 우리의 식문화를 이끌어갈 대학생을 대상으로 전라북도 지역의 향토음식에 대한 인지도와 기호도 조사를 통하여 대학생들의 지역향토음식에 대한 이해의 정도를 파악하여 향토음식 계승을 위한 대책을 수립하는데 기초 자료를 제공하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

향토음식의 인지도 및 기호도를 조사하기 위하여 전주지역에 거주하는 대학생을 대상으로 담당교수님의 협조를 얻어 2003년 11월 17일부터 11월 27일까지 설문조사를 하였다. 개발된 설문지는 식품영양학 전공 대학원생을 대상으로 예비조사를 하였으며, 확인된 문제점을 보완·수정한 후 설문지를 완성하였다. 설문지는 총 370명의 대학생을 표본으로 조사하였으며 강의 시간 전에 방문하여 학생에게 설문지 실시목적을 설명하고 설문지를 배포하여 그 자리에서 직접 기입하도록 하였다. 본 연구를 위하여 설문지는 총 370부를 배포하여 총 362부가 회수되었으며 이 중 불충분하게 응답한 12부를 제외한 350부(96.7%)를 분석 자료로 사용하였다.

2. 연구내용

본 연구를 위한 설문지는 관련문헌(신애숙, 2000; 양이선, 황춘선, 1990; 윤은숙, 송태희, 1995)을 기초로 작성하였다. 조사내용은 조사대상자의 일반적 사항 8문항, 향토음식에 대한 인지 및 기호도를 조사하기 위한 문항으로 문헌 고찰(전라북도 농촌진흥원, 1996)을 통하여 선정된 밥 및 죽류 5종, 탕류 5종, 찬류 14종,

것갈 및 장아찌류 11종, 떡류 11종, 과정류 5종, 술류 5종의 총 56가지 음식, 향토음식에 대한 일반사항 9문항으로 구성하였다. 일반사항으로 성별, 연령, 전공, 가족형태, 거주기간, 종교, 고향, 한달 용돈을 조사하였으며, 각 음식에 대한 인지 및 기호도는 5점 척도(알고 있으며 자주 먹어봄 5점, 알고 있으며 가끔 먹어봄 4점, 알고 있지만 먹어 보지 못함 3점, 들어 본적 있으나 먹어 보지 못함 2점, 들어 보지도 먹어 보지도 못함 1점)을 이용하여 측정하였다. 또한 향토음식에 대한 일반사항은 알게 된 경위, 향토음식을 먹는 이유, 섭취 빈도, 먹어보지 못한 이유, 계승 여부, 향토음식을 계승발전시키는 방안 등에 관한 대학생들의 의견을 조사하였다.

3. 자료처리 및 분석

자료의 분석은 SPSS(Statistical Package for the Social Science)10.0을 이용하여 빈도, 평균, 표준편차를 구하고, 독립된 두 집단의 평균값을 비교할 때는 두 표본 t-검정을 이용하여 집단간의 차이를 분석하였으며 조사대상자의 성별에 따른 분석 등은 χ^2 -검정을 이용하여 차이를 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

본 연구는 전주지역에 위치한 대학교에 재학 중인 350명을 대상으로 하였으며 조사대상자의 일반적 사항은 <표 1>과 같다. 남학생 113명(32.3%), 여학생 237명(67.7%)이었으며 남학생의 평균연령은 23.04세, 여학생은 20.65세이었다. 전공은 문과 68명(19.4%), 이과 280명(80.0%)이었고 학생들의 거주상태는 남녀학생 모두 가족과 함께 사는 경우가 229명(65.4%)으로 가장 많았으며, 자취, 기숙사, 친척집, 하숙, 기타의 순으로 조사되었다. 거주기간은 10~20년 이상의 거주가 261명(74.6%)로 대부분 전주 토박이 이었으며, 5~10년 미만은 34명(9.7%) 순으로 조사되었다.

조사대상자의 종교는 무교 149명(42.6%), 기독교 123명(35.1%), 불교 27명(7.7%) 순이었다. 조사대상자

<표 1> 조사대상자의 일반사항

항 목	빈도(%)			
	남학생 (n=113)	여학생 (n=237)	전체 (n=350)	
성 별	113(32.3)	237(67.7)	350(100)	
연 령	23.04±2.61	20.65±1.60	21.84±2.10	
전공	문과	27(23.9)	43(18.1)	70(20.0)
	이과	86(76.1)	194(81.9)	280(80.0)
거주 형태	자취	74(65.5)	155(65.4)	229(65.4)
	친척집	2(1.8)	12(5.1)	14(4.0)
	기숙사	6(5.3)	17(7.2)	23(6.6)
	하숙	3(2.7)	4(1.7)	7(2.0)
	자취	26(23.0)	47(19.8)	73(20.9)
	기타	2(1.8)	2(0.8)	4(1.1)
거주 기간	1년 미만	3(2.7)	9(3.8)	12(3.4)
	1~5년 미만	14(12.4)	29(12.2)	43(12.3)
	5~10년 미만	10(8.8)	24(10.1)	34(9.7)
	10~20년 이상	86(76.0)	175(74.0)	261(74.6)
종교	불교	7(6.1)	20(8.4)	27(7.7)
	기독교	37(32.7)	86(36.2)	123(35.1)
	천주교	14(12.4)	28(11.8)	42(12.0)
	기타	3(2.7)	6(2.5)	9(2.6)
	무교	52(46.0)	97(40.9)	149(42.6)
고향	시	85(75.0)	189(79.0)	274(78.0)
	군	12(10.6)	15(6.3)	27(7.7)
	면	14(12.4)	23(9.7)	37(10.6)
	읍	2(1.8)	10(4.2)	12(3.4)
한달 용돈 (10,000원)	<10	15(13.2)	31(13.0)	46(13.1)
	11~20	40(35.3)	115(48.5)	155(44.3)
	21~30	32(28.3)	68(28.7)	100(28.6)
	31~40	12(10.6)	18(7.6)	30(8.6)
	41~50	6(5.3)	5(2.1)	11(3.1)
	51<	8(7.0)	0(0.0)	8(2.3)

Mean±S.D.

의 고향은 대부분 행정구역상 시단위 지역이 대부분이었으며(78%), 조사대상자의 한달 용돈은 11~20만원(44.3%)이 가장 많은 비율이었다.

2. 향토음식의 인지도 및 기호도

향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 조사한 결과는 <표 2>와 같다. 전체적인 밥 및 면류에 남녀간의 유의적인 차이는 없었으나, 민물고기어죽(p<.001)은 남학생에서 도토리 칼국수(p<.05)는 여학생에서 각각 유의한

〈표 2〉 조사대상자의 전북지역의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도

종 류		남학생	여학생	평균±표준편차	T-값
밥 및 면류	전주비빔밥	4.33±0.73	4.35±0.70	4.34±0.71	-0.229NS
	전주콩나물국밥	4.26±0.68	4.00±0.89	4.08±0.83	2.768NS
	민물고기어죽	1.65±0.96	1.42±0.77	1.49±0.84	2.166***
	도토리칼국수	2.37±1.17	2.43±1.04	2.41±1.08	-0.486*
	울쟁이국수	1.70±0.92	1.71±0.84	1.71±0.86	-0.141NS
	전 체	2.86±0.57	2.78±0.49	2.82±0.53	1.331NS
탕 류	남원추어탕	2.88±1.27	2.81±1.09	2.78±1.15	0.508*
	머위탕	1.43±0.92	1.43±0.97	1.43±0.96	-0.009NS
	황복탕	1.35±0.73	1.09±0.38	1.17±0.53	3.462***
	고동국	1.71±1.15	1.38±0.81	1.45±0.95	3.157***
	장पुर리	1.12±0.48	1.02±0.16	1.05±0.30	2.131***
	전 체	1.69±0.60	1.54±0.41	1.62±0.50	2.883**
찬 류	양애산적	1.16±0.56	1.16±0.62	1.16±0.60	0.046NS
	콩나물잡채	2.38±1.34	2.27±1.29	2.31±1.30	0.740NS
	우어회	1.25±0.70	1.17±0.54	1.19±0.60	1.057*
	용봉족편	1.18±0.59	1.13±0.44	1.14±0.49	0.894NS
	홍어시육	1.60±1.11	1.52±0.95	1.55±1.01	0.645*
	풍천장어구이	2.83±1.34	2.77±1.26	2.79±1.28	0.407NS
	웃나무순무침	1.36±0.78	1.23±0.65	1.27±0.70	1.595**
	인삼새근무침	1.42±0.92	1.13±0.41	1.22±0.64	3.184***
	모래무지무침	1.23±0.60	1.14±0.49	1.17±0.53	1.407**
	굴밤묵	1.20±0.68	1.10±0.41	1.13±0.51	1.526***
	가죽부각	1.12±0.53	1.08±0.39	1.09±0.44	0.773NS
	메뚜기부각	1.23±0.67	1.16±0.54	1.18±0.59	1.027*
	동백잎부각	1.07±0.39	1.12±0.49	1.31±0.46	-1.052NS
	고추잎약지	1.55±1.06	1.31±0.82	1.39±0.91	2.90***
전 체	1.47±0.48	1.38±0.31	1.43±0.39	2.19NS	
젓갈 및 장아찌류	고록젓갈	1.22±0.76	1.19±0.72	1.20±0.74	0.422NS
	조기젓장	1.74±1.13	1.73±1.09	1.73±1.10	0.106NS
	찌엄장	1.19±0.65	1.07±0.41	1.11±0.50	1.837***
	추갓지	1.27±0.78	1.16±0.68	1.20±0.71	1.180*
	참외장아찌	1.54±0.95	1.75±1.04	1.68±1.02	-1.788NS
	감 장아찌	2.04±1.30	2.04±1.22	2.04±1.25	-0.048NS
	노각장아찌	1.31±0.79	1.26±0.69	1.28±0.72	0.582NS
	계약	1.14±0.53	1.11±0.56	1.12±0.55	0.589NS
	파지	2.10±1.59	1.92±1.49	1.98±1.52	0.994NS
	반지	1.25±0.81	1.11±0.52	1.15±0.63	1.662***
푼고추지	2.28±1.49	2.42±1.47	2.38±1.48	-0.822NS	
전 체	1.56±0.58	1.52±0.48	1.54±0.53	0.555NS	
떡 류	빨기떡	1.34±0.76	1.30±0.69	1.31±0.72	0.448NS
	나복병	1.10±0.42	1.05±0.31	1.07±0.35	1.067*
	수리치떡	1.19±0.62	1.30±0.73	1.27±0.70	-1.568**
	호박고지떡	1.80±1.31	1.96±1.33	1.91±1.33	-1.090NS
	감 인절미	1.88±3.84	1.42±0.88	1.57±2.30	1.278*
	복령떡	1.15±0.55	1.15±0.77	1.15±0.71	-0.018NS
감 시루떡	1.61±1.08	1.49±0.96	1.53±1.00	1.060NS	

〈표 2〉 계속

종 류		남학생	여학생	평균±표준편차	T-값
떡 류	감 고지떡	1.25±0.71	1.23±0.73	1.24±0.72	0.191NS
	단자	1.32±0.79	1.37±0.84	1.35±0.82	-0.560NS
	두텁떡	1.24±0.67	1.37±0.81	1.33±0.77	-1.609**
	섬전	1.10±0.48	1.06±0.35	1.07±0.40	0.841NS
	전 체	1.36±0.58	1.35±0.41	1.36±0.50	0.151NS
과정 류	동아정과	2.04±1.28	2.11±1.26	2.09±1.26	-0.452NS
	생강정과	1.90±1.22	1.88±1.15	1.89±1.17	0.186NS
	연근정과	1.27±0.77	1.17±0.64	1.20±0.68	1.266*
	순창산자	1.90±1.22	2.15±1.20	2.07±1.21	-1.804NS
	밤 다식	1.42±0.94	1.19±0.63	1.26±0.75	2.358***
전 체	1.64±0.72	1.68±0.66	1.66±0.69	0.880NS	
주 류	과하주	2.02±1.28	1.72±0.98	1.82±1.09	2.171**
	배 술	1.19±0.62	1.08±0.35	1.11±0.46	1.756***
	삼해주	1.39±0.90	1.17±0.59	1.24±0.71	2.374***
	송순주	1.39±0.90	1.17±0.59	1.24±0.71	2.374***
	선운사복분자술	3.13±1.42	2.74±1.19	2.87±1.28	2.557**
전 체	1.82±0.76	1.58±0.48	1.70±0.62	3.713NS	

1: 알고있으며 자주먹어봄, 2: 알고있으며 가끔먹어봄, 3: 알고있지만 먹어보지못함,

4: 들어본적 있으나 먹어보지 못함, 5: 들어보지도 먹어보지도 못함.

NS : Not significant, *: p<.05, **: p<.01, ***: p<.001 by T-test.

차이가 있었다. 밥 및 면류 중 전주비빔밥(4.34±0.7)과 전주콩나물국밥(4.08±0.83)은 남녀간에 유의적인 차이는 없었으나 조사대상 학생들이 잘 알고 있으며 가끔 먹어본 것으로 조사되어 인지 및 기호도 점수가 높게 나타났다. 이는 전주비빔밥과 전주콩나물국밥의 경우 지역의 관광 상품화를 위한 향토음식연구와 향토음식 지정식당제 등을 통한 레시피의 표준화와 홍보의 효과로 사료된다. 탕류의 전체적인 인지도와 기호도는 남학생이 유의적(p<.01)으로 여학생 보다 인지 및 기호도가 높았으며, 탕류 중 남원추어탕 > 고동국 > 머위탕 > 황복탕 순으로 인지 및 기호도가 조사되었다.

남녀간의 유의적인 차이는 없었으나 전북의 향토음식 중 찬류의 전체적인 인지 및 기호도가 매우 낮게 나타났다(1.43±0.39). 찬류와 관련하여 황춘선과 장순영(1987)의 여대생의 식습관에 관한 연구에서 전통 채소 조리법의 나물, 무침 보다는 채소샐러드, 오이, 상치 등의 생채소 및 야채 튀김을 더 좋아하는 것으로 조사되었으며, 신애숙(2000)의 부산지역 전통 향토음식 연구에서 대학생들의 패스트푸드 이용자 비율이 83.2%로

대다수의 학생들이 이용하고 있는 것으로 조사되었는데, 이는 우리 식생활에 햄, 소시지 가공식품의 이용 비율이 높아지기 때문에 나물, 무침류 등의 우리 전통식품의 인지도 및 기호도가 낮은 것으로 사료된다. 윤계순과 송요숙(1996)의 전라도 주부를 대상으로 한 마른반찬 및 자반류의 인지도와 이용실태에 관한 연구에서 조사대상 60%만이 김부각에 대해 인지도가 있었으며, 동백잎, 메뚜기 고춧잎 부각 등은 그 인지도가 매우 낮게 조사되었는데 본 조사에서도 유사한 결과를 보였다.

젓갈류 및 장아찌류중 감장아찌(2.04±1.25)와 풋고추지(2.38±1.48)는 들어 본적은 있으나 먹어보지는 못한 것으로 조사되었으며, 그 외의 장아찌류는 들어보지도 먹어보지도 못한 것으로 조사되었다. 우리나라의 오랜 전통음식인 젓갈류에 대하여 대학생들의 인지도가 낮은 것은 방송매체를 통하여 소금에 절인 염장식품이 위압, 식도암 및 기타 소화기계통의 암을 증가시킨다는 보고(정차권, 강일준, 김현숙, 남상명, 김동준, 이민철, 1996)가 있어 가정에서 이와 같은 식품섭취가 줄었기 때문으로 사료된다. 더욱이 가정에서의 식생활의 영향

으로 보이는데, 조연숙, 홍상옥, 한재숙(1988)의 주부 대상 전통음식에 대한 인지도에 관한 연구에서 30.6% 주부가 전통적인 상처림에 대하여 정확히 알지 못한 것으로 조사되었는데 이로 인하여 많은 주부들이 가족의 식단구성에서 전통음식을 배제 하였을 것으로 보인다.

떡류에 있어서 인지도 및 기호도의 점수가 전반적으로 낮게 조사되었다. 떡의 종류중 나복병, 감인절미의 경우 남학생이 유의적으로($p < 0.05$) 높게 조사되었고, 수리치떡, 두툰떡의 경우 여학생에서 유의적으로($p < 0.01$) 높게 나타났으나 그 외의 떡의 인지도 및 기호도는 남녀간 유의적 차이는 없었다. 신민자, 김옥선, 정재홍(2004)의 수도권 지역의 연령에 따른 전통 떡류의 섭취 현황에 관한 연구에서 성별에 따른 유의한 차이는 보이지 않았다는 결과와 유사하였다. 또한 정효선, 서경화, 신민자(2004)의 전통 떡류에 대한 대학생들의 이용 현황에 관한 연구에서도 대부분의 학생들(54.7%)이 한국의 전통 떡류에 대해 잘 알지 못하고 있는 것으로 조사된 결과와 유사하였다. 이경애, 장영애, 김우경(1993b)은 음식에 대한 지식정도는 그 음식을 접하는 기회와 관련이 깊다고 보고 한 것과 같이 대학생들이 우리 전통 떡류에 대한 관심과 섭취를 높일 수 있는 효과적인 대책이 필요하겠다. 따라서 학생식당과 휴게소에서 간식으로 떡을 판매하여 대학생들의 떡의 인지도를 높일 수 있는 방법을 도입하는 것을 적극적으로 검토하는 것이 필요하겠다(노정옥, 우경자, 2003a).

과정류의 인지도 및 기호도의 조사 결과 연근정과($p < 0.05$)와 밤 다식($p < 0.01$)에서 남학생이 여학생보다 유의적이었으나, 대부분의 대학생들은 정과, 산자 및 다식에 대하여 들은 적은 있으나 먹어보지 못한 것으로 나타났다. 최순남, 정남용, 윤미은(2002)의 대학생의 식습관 및 식생활 태도에 관한 연구에서 대학생들은 과일류, 스낵류, 음료, 아이스크림, 튀김류의 순으로 후식 섭취를 하고 있는 것으로 조사되었는데 학교식당에서 지역의 전통음식을 후식으로 제공할 수 있다면 과정류의 기호도가 높아질 것으로 예상된다.

주류와 관련한 남녀 성별간의 인지도 및 기호도 조사에서 배술, 삼해주, 송순주($p < 0.01$)와 과하주, 선운사복분자술($p < 0.01$)에서 남학생이 여학생 보다 유의적으로 높았으나, 조사대상자 대부분은 향토주를 마셔보지 못

한 것으로 나타났다. 신애숙과 우문호(1999)의 대학생의 음주여부에 관한 연구에서 성별간에 유의적으로 남학생이 여학생보다 술에 관한 인지도 및 음주여부가 높게 조사되어 본 조사와 유사하였으나, 선호하는 술 종류는 소주와 맥주로 향토주에 대한 인지도가 낮았었다. 허은정(2003)의 주류에 대한 도시가계의 구매결정과 지출결정요인에 관한 연구에 의하면 술 소비의 의사결정에 있어서 일반적으로 가계소득, 교육수준, 건강과 관련이 있음을 보고하였는데 대학생들의 경제적인 어려움을 고려할 때 다소 비싼 향토주의 소비는 어려운 것으로 보인다. 본 조사에서도 조사대상의 48.5%가 한달 용돈을 20만원 이하(48.5%)로 지출하고 있었다.

3. 향토음식을 알게 된 경위

향토음식을 알게 된 경위를 조사한 결과는 <표 3>과 같다. 남녀 간에 유의적이지는 않았으나 향토음식에 대하여 할머니·어머니로부터 알게 되었다는 조사대상자가 48.6%로 가장 높았으며, 이외는 TV·Radio(32.6%), 친지(6.3%), 이웃(2.9%)순으로 조사되었다. 김기숙과 이재경(1991)의 향토음식에 관한 주부의 인지도에 관한 연구에서 응답자의 66.7%가 할머니·어머니를 통하여 알았다는 것으로 보고하였으며 다음이 이웃·친지의 소개 순이었는데 선행연구는 주부를 대상으로 조사되었으나, 본 조사는 조사대상자가 방송매체를 접할 기회가 높은 연령층 이므로 TV·라디오를 통하여 향토음식을 알게 되었다는 조사대상자의 비율이 높은 것으로 사료된다.

향토음식의 섭취 장소는 남녀간 유의적 차이는 없었으나 조사대상자들은 향토음식을 주로 음식점(48.6%)에서 섭취하였으며 그 다음은 집(39.4%), 친지택(9.4%), 이웃집(0.3%) 순으로 조사되었다. 음식점에서 먹어본 경험이 많은 이유는 <표 1>에서 보듯 본 조사대상자의 주거형태 조사에서 가족과 함께 살지 않은 학생이 전체의 29.5%이었기에 이들의 외식의 빈도가 높기 때문으로 생각된다.

향토음식을 먹는 이유는 남녀 학생간 유의적 차이는 없었으나, 호기심(36.9%), 기호(27.7%), 건강·영양(24.3%), 습관 때문(20%)순으로 조사 되었다. 그러나 이연정과 최수근(2004)의 경주지역 향토음식에 대한

〈표 3〉 향토음식을 알게 된 경위와 섭취장소 및 이유

항 목		남학생(n=113)	여학생(n=237)	전체(n=350)	빈도(%)
향토음식을 알게 된 경위	할머니·어머니	53(46.9)	117(49.4)	170(48.6)	5.42NS
	친척	7(6.2)	15(6.3)	22(6.3)	
	이웃	6(5.3)	4(1.7)	10(2.9)	
	TV·Radio	33(29.2)	81(34.2)	114(32.6)	
	기타	14(12.4)	20(8.4)	34(9.7)	
향토음식을 먹는 장소	집	54(47.8)	84(35.4)	138(39.4)	7.50NS
	음식점	48(42.5)	122(51.5)	170(48.6)	
	이웃집	1(0.9)	0(0.0)	1(0.3)	
	친척집	8(7.1)	25(10.5)	33(9.4)	
	기타	2(1.8)	6(2.5)	8(2.3)	
향토음식을 먹는 이유	건강과 영양때문	30(26.5)	55(23.2)	85(24.3)	2.986NS
	기호에 맞아서	27(23.9)	70(29.5)	97(27.7)	
	습관적으로	9(8.0)	11(4.6)	20(5.7)	
	호기심	40(35.4)	89(37.6)	129(36.9)	
	기타	7(6.2)	12(5.1)	19(5.4)	

NS : Not significant.

대학생의 인식과 기호도 조사에서 향토음식에 대한 인식점수를 살펴보면 '인체에 유익해서' (3.82/5), '신선한 자연식품의 재료가 많아서' (3.78/5)순으로 조사되었으며, 양이선과 황춘선(1990)의 제주도 대학생의 향토음식에 대한 기호도 조사에서도 62.8% 조사대상자가 맛이 좋아서 향토음식을 먹는다고 대답하였는데 전북지역 대상 대학생들은 기호나 건강·영양 보다는 호기심 때문에 향토음식을 먹는다고 대답하여 전북지역 대학생들의 향토음식에 대한 인지도가 매우 낮음을 다

시 확인 할 수 있었다.

4. 향토음식의 섭취 빈도

성별간 향토음식의 섭취 빈도에 대한 조사의 결과는 〈표 4〉와 같다. 남녀별 유의적 차이는 없었으며, 1개월에 1회가 24%로 가장 높았고, 1년에 4~5회, 1년에 1~2회 19%, 1개월에 3~4회 14.9% 순이었다. 윤은숙과 송태희(1995)의 성인을 대상으로 한 향토음식의 인지도 연구에서 향토음식을 먹는 빈도는 1개월에 3~4회

〈표 4〉 향토음식의 섭취빈도 및 먹지 않은 이유

항 목		남학생(n=113)	여학생(n=237)	전체(n=350)	빈도(%)
섭취빈도	1회이상/1주	15(13.3)	24(10.1)	39(11.1)	4.792NS
	1회/한달	27(23.9)	57(24.1)	84(24.0)	
	3~4회/달	16(14.2)	36(15.2)	52(14.9)	
	4~5회/년	17(15.0)	50(21.1)	67(19.1)	
	1~2회/년	25(22.1)	42(17.7)	67(19.1)	
	먹지 않음	13(11.5)	28(11.8)	41(11.7)	
	먹지 않는 이유	들어 보지 못함	19(16.8)	42(17.7)	
먹을 기회 없음		83(73.5)	179(75.5)	262(74.9)	
좋아 하지 않음		5(4.4)	7(3.0)	12(3.4)	
관심 없음		4(3.5)	7(3.0)	11(3.1)	
기타		2(1.8)	2(0.8)	4(1.1)	

NS : Not significant.

30.4%, 1개월에 1회 15.9%, 1년에 1~2회 14.1%, 1주일에 1회 3.1%로 보고하여 일반 성인들의 향토음식 섭취 빈도가 대학생들 보다 높은 것으로 보인다.

남녀별 유의적 차이는 없었으나 향토음식을 먹어보지 못한 이유로 조사대상자의 74.9%가 향토음식을 접할 기회가 없어서, 들어보지 못해서(17.4%), 기호에 맞지 않아서(3.4%)의 순으로 조사 되었다. 이경애, 장영애, 김우경(1993b)의 대학생의 전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구에서 섭취 빈도가 낮은 음식은 인지도도 낮았다고 보고 하였는데 본 조사의 결과에서도 동일한 경향을 보였다. 또한 김기숙과 이재경(1991)의 연구에서 주부를 대상으로 한 향토음식의 인지도 조사에서도 향토음식을 접할 기회가 적고 익숙하지 않아서(48.5%) 인지도가 낮은 것으로 조사되었다. 따라서 향토음식에 대한 인지도를 높이기 위해서는 향토음식을 접할 수 있는 기회를 많이 마련해 주는 것이 필요하겠다. 특히 대학생의 경우 학생식당 이용률이 높은 것을 고려할 때 향토음식을 이용한 메뉴개발을 통하여 대학생들이 보다 자주 향토음식을 접할 수 있도록 하여야 할 것이다(노정옥, 우경자, 2003b).

5. 향토음식을 만들어 본 경험

향토음식을 만들어 본 경험에 관한 조사결과는 <표 5>와 같이 남녀간 유의적인 차이는 없었으나, 조사대상자의 26%는 향토음식을 만들어 보았으나 74%가 만들어 보지 않은 것으로 대부분의 대학생이 향토음식을 직접 만들어 본 경험이 없었다. 그 이유로 조사대상자의 49%가 만드는 방법을 몰라서, 만드는 과정이 어려워(14.0%), 재료구입 어려워(2.6%)의 순이었다. 김복일과 오영준(1998)의 연구에 의하면 생활수준의 향상과 식생활 패턴이 서구화 되어감에 따라 편의식을 선호하여 전통음식을 조리할 기회가 줄어들고 있다고 보고하였다. 따라서 대학생들의 편의식 추구 증가와 서구화된 식생활의 개선을 위해서 향토음식의 조리법 간소화 등 젊은 세대들의 기호에 맞는 향토음식의 개발 및 연구가 필요하며, 대학생들이 향토음식을 배울 수 있는 향토음식 실습관 운영 등의 정책이 필요 하겠다.

6. 향토음식의 발전에 관한 의견

향토음식의 계승 여부를 묻는 조사의 결과는 <표 6>

<표 5> 향토음식 조리경험

항 목		남학생(n=113)	여학생(n=237)	전체(n=350)	빈도(%)
조리경험	있다	23(20.4)	68(28.7)	91(26.0)	3.362NS
	없다	90(79.6)	169(71.3)	259(74.0)	
조리경험 없는 이유	만드는 방법을 몰라서	54(47.8)	118(49.8)	172(49.1)	2.537NS
	재료구입이 어려워서	5(4.4)	4(1.7)	9(2.6)	
	조리과정이 복잡해서	17(15.0)	32(13.5)	49(14.0)	
	기타	37(32.7)	83(35.0)	120(34.3)	

NS : Not significant.

<표 6> 향토음식 발전방안

항 목		남학생(n=113)	여학생(n=237)	전체(n=350)	빈도(%)
계승여부	예	110(97.3)	226(95.4)	336(96.0)	4.707NS
	아니오	3(2.7)	11(4.6)	14(4.0)	
발전방안	대중매체	79(69.9)	136(57.4)	215(61.4)	8.580NS
	가정교육	10(8.8)	15(6.3)	25(7.1)	
	지역 이벤트	15(13.3)	47(19.8)	62(17.7)	
	산업체와의 연계	6(5.3)	28(11.8)	34(9.7)	
	정부의 재정적지원	3(2.7)	11(4.6)	14(4.0)	

NS : Not significant.

과 같이 남녀간 유의적인 차이는 없었으나 조사대상자의 96%가 향토음식을 지속적으로 계승 발전시켜야 한다고 대답하였다. 윤은숙과 송태희(1995)의 연구에서도 조사대상 대학생의 96.5%가 우리의 향토음식을 계승하여야한다고 답하여 향토음식에 대한 인식이 낮은 점에도 불구하고 대부분의 학생들은 향토음식을 계승·발전 시켜야 한다고 생각하고 있었다.

향토음식을 계승 발전시키기 위한 실천 방안은 대중매체를 통한 홍보(61.4%), 지역 행사를 통한 소개(17.7%), 식품회사와의 연계를 통한 조리법의 간소화(9.7%), 정부차원의 재정적 지원(4.0%)순이었다. 양이선과 황춘선(1990)의 제주도 대학생의 향토음식 인지도 및 기호도 조사연구에서도 향토음식을 계승 발전시키는 방안으로 대중홍보계몽(37.8%), 가정교육(37.5%), 제주도 정책(16.8%), 학교교육(7.3%)의 순으로 조사되어 조사대상 대학생들의 향토음식 전승에 있어 대중매체에 의한 홍보 및 계몽이 큰 영향을 미칠 것으로 보이므로 다양한 연령층을 대상으로 향토음식을 소개하는 학교 및 지역 방송과 연계된 프로그램의 개발과 보급이 시급하겠다.

IV. 논의 및 제언

본 연구는 전북의 향토음식에 대해 전주지역에 거주하는 대학생을 대상으로 인지도 및 기호도를 조사하여, 향토음식의 올바른 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 나아가서 향토음식의 계승발전에 필요한 기초 자료를 제공하고자 실시하였으며 응답한 350부의 설문지를 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상은 남학생 113명(32.3%), 여학생 237명(67.7%)이었으며 남학생의 평균연령은 23.04세, 여학생은 20.65세였다. 전공은 문과 20%, 이과 80%이었고 학생들의 거주상태는 남녀학생 모두 가족과 사는 경우가 가장 많았으며, 거주기간은 10~20년 이상이 74.6%로 가장 많았다. 한달 용돈은 11~20만원을 쓰는 학생이 가장 많았다.

2. 향토음식 7종류 56가지 중에서 가장 인지도 및 기호도가 높은 음식은 전주비빔밥이었으며, 전주콩나물국밥, 선운사복분자술, 풍천장어구이, 남원추어탕, 콩

나물잡채 순이었다. 남녀별 기호도 및 인지도의 차이는 민물고기어죽, 황복탕, 고동국, 장पुर리, 인삼세근무침, 고추잎약지, 찌엄장, 반지, 밤다식, 배술, 삼해주, 송순주 등에서 유의적($p < .001$)으로 남학생이 여학생 보다 높게 조사되었다.

3. 향토음식을 알게 된 경위는 할머니 어머니로부터가 48.6%, TV 라디오 32.6%로 조사되었고, 먹어본 장소는 음식점이 48.6%, 집 39.4%, 친지택 9.4% 였고, 향토 음식을 먹는 이유는 호기심으로 먹는다고 대답한 경우가 36.9%, 기호가 맞아서 27.7% 건강 영양에 좋아서 24.3%로 조사 되었다.

4. 향토음식을 먹는 빈도는 1개월에 1회 24.0%, 1년에 4~5회, 1년에 1~2회 각 19.0%, 1주일에 1회 이상 11.1% 순이었다. 향토음식을 안 먹어본 이유는 접할 기회가 없어서 74.9%, 들어보지 못해서 17.4%로 조사 되었다.

5. 향토음식을 만들어 본 경험이 있는 학생은 남학생 20.4%, 여학생 28.7% 였으며, 만들어 보지 못한 이유는 만드는 방법을 몰라서 49.1%, 만드는 과정이 복잡해서 14.0%, 재료 구입이 어려워서 2.6% 순으로 조사 되었다.

6. 향토음식을 계승 발전 시켜야 한다고 생각 하는 학생은 96.0%로 대부분의 남녀 학생들이 계승발전 시켜야 한다고 답하였다. 향토음식의 계승발전을 위한 구체적인 실천방안에 대해서는 대중 매체를 통한 홍보 61.4%, 지역행사를 통한 소개 17.7%, 식품 회사와의 연계를 통한 조리법의 간소화 9.7% 순으로 조사되었다.

이상의 결과로 보아 전북지역 향토음식에 대한 대학생들의 인지도 및 기호도는 매우 낮았으나, 향토음식의 중요성을 인식하고 있으며 또한 계승 발전시켜야 한다고 생각하고 있었다. 따라서 전북지역 향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 높여주기 위해서는 자주 접할 수 있는 기회를 많이 갖는 것이 중요하며, 이를 위해 대중매체를 통한 홍보, 지역 행사 등을 통해 젊은 세대들이 쉽게 접하고 먹을 수 있는 기회를 창출하도록 노력하고, 레시피의 간소화를 통해 가정에서도 쉽게 만들어 먹을 수 있도록하여야 하겠다.

▣참고문헌

김기숙, 이재경(1991). 강원도 향토음식에 관한 주부의

- 인지도 조사연구. 가정문화논총, 10, 87-127.
- 김복일, 오영준(1998). 광주·전남지역 향토음식의 관광상품화 방안에 관한 연구. 한국관광정보학회, 2, 195-226.
- 김성미(2001). 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 태도(II). 한국조리과학회지, 17(2), 139-148.
- 노정옥, 우경자(2003a). 인천지역 대학생의 떡에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구. 동아시아식생활학회, 13(1), 1-17.
- 노정옥, 우경자(2003b). 인천지역 대학급식소의 이용실태 및 식습관에 관한 연구. 동아시아식생활학회, 13(3), 362-369.
- 신길만, 홍철희(2000). 담양권 대나무이용 향토음식에 관한 연구. 한국조리과학회지, 6(3), 243-261.
- 신민자, 김옥선, 정재홍(2004). 수도권 지역의 연령에 따른 전통 떡류의 이용현황. 동아시아식생활학회지, 14(6), 551-560.
- 신애숙(2000). 부산의 전통·향토음식의 현황 고찰. 조리학회, 6(2), 67-78.
- 신애숙, 우문호(1999). 양산대학생들의 음주행동에 관한 조사연구(I). 한국식생활문화학회지, 14(2), 131-137.
- 양이선, 황춘선(1990). 제주도 향토음식에 관한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연구. 한국식문화학회지, 5(3), 317-330.
- 우경자, 양향숙, 노정옥(2005). 대학생의 외식행동과 식당 선택요인에 관한 연구. 동아시아식생활학회, 15(2), 235-245.
- 윤계순, 송요숙(1996). 전통 밀반찬의 인지도와 이용실태에 관한 조사연구(II) -마른반찬 및 자반류-. 한국식생활문화학회, 11(5), 593-600.
- 윤숙경(1994). 안동지역의 향토음식에 관한 고찰. 한국식생활문화학회지, 9(1), 61-69.
- 윤은숙, 송태희(1995). 우리나라 향토음식의 인지도에 관한 연구. 한국식품과학회, 11, 145-152.
- 이경애, 장영애, 김우경(1993a). 남녀대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구. 대한가정학회지, 31(4), 183-191.
- 이경애, 장영애, 김우경(1993b). 남녀 대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 -지식 및 섭취실태를 중심으로-. 대한가정학회지, 31(3), 187-195.
- 이연정, 최수근(2004). 경주지역 향토음식에 대한 대학생의 인식과 기호도 조사연구. 한국외식경영학회, 7(1), 157-175.
- 이춘자(2000). 전라도의 향토음식. 국민영양, 11, 31.
- 전라북도 농촌진흥원(1996). 전북음식.
- 정차권, 강일준, 김현숙, 남상명, 김동준, 이민철(1996). 위암을 유도시킨 흰쥐에서 한국 전통 식품이 위암발생에 미치는 영향. 한국영양학회지, 29(7), 821-829.
- 정효선, 서경화, 신민자(2004). 전통떡류에 대한 대학생들의 이용 현황에 관한 연구. 한국조리과학회지, 20(1), 26-33.
- 조연숙, 홍상옥, 한재숙(1988). 전통음식에 관한 도시주부들의 의식조사 연구. 한국식문화학회지, 3(3), 281-292.
- 최순남, 정남용, 윤미은(2002). 서울 지역 대학생의 식습관 및 식생활태도에 관한 조사. 한국식생활문화학회지, 17(1), 57-63.
- 허은정(2003). 주류에 대한 도시가계의 구매결정과 지출결정요인. 대한가정학회지, 41(5), 1-13.
- 황혜성, 한복려, 한복진(1993). 한국의 전통음식. 교문사, 137.
- 황춘선, 장순영(1987). 여대생의 식습관에 관한 연구. 여성문제연구, 291-309.

(2005년 7월 4일 접수, 2005년 9월 13일 채택)