

## 창원·김해 지역 초등학생의 쌀음식에 대한 지식, 가치관 및 섭취실태 조사

윤현숙 · 이미자\* · 양한라\*\* · 이경희†

창원대학교 식품영양학과 · 신어초등학교\* · 상남초등학교\*\*

## A Study on Elementary Schoolchildren's Knowledge, One's Value and Consumption Pattern for Rice Foods in Changwon and Gimhae City

Hyun-Sook Yoon · Mi-Ja Lee\* · Han-La Yang\*\* · Kyung-Hea Lee†

Dept. of Food & Nutrition, Changwon National University

Shino Elementary School\*

Sangnam Elementary School\*\*

### ABSTRACT

The informations concerning knowledge, value and consumption pattern for rice foods of elementary schoolchildren (630 boys and 550 girls in 5th or 6th grade) were investigated in Changwon and Gimhae of Gyeongnam province. They were asked based on knowledge, one's value and intake frequence of rice foods by questionnaires. Menus for 3 days including 2 weekdays and 1 weekend day were taken from 136 students (77 boys and 59 girls) in two Elementary Schools in Changwon and Gimhae to know intake reality of rice product. The purpose of this survey was to find the way of encouraging rice intake and preference which now seemed to be low because of simplified, westernized eating habits, and to provide basic information needed for inheriting and improving our traditional cooked rice centered eating culture. The results are summarized as follows. The knowledge of rice was positively correlated to the one's value ( $r=0.365$ ,  $p<0.001$ ) and the preference ( $r=0.132$ ,  $p<0.001$ ), the one's value was positively correlated to preference ( $r=0.409$ ,  $p<0.001$ ). The score of knowledge for rice was 12.8 points out of 20, the girls get points(13.12) significantly higher than the boys (12.53) ( $p<0.01$ ). One's value about rice foods was 37.35 points out of 50 what is relatively high. They have eaten cooked rice type food for 2.24 times per day. Both boys and girls in Changwon and Gimhae area were having cooked rice type food significantly more during weekdays compared to weekends ( $p<0.001$ ) by 3 days food record. According the results, we can see the possibility that schoolchildren can be encouraged to eat more rice foods by nutritional education to go with the development of various programs.

**Key Words :** Elementary schoolchildren, Rice, Rice products, One's value, Intake frequency

### 서 론

#### 밥 중심의 유구한 식문화를 지닌 우리 나라는 지난

This work was financially supported by Changwon National University in 2003.

접수일 : 2005년 5월 25일, 채택일 : 2005년 7월 15일

†Corresponding author: Kyung-Hea Lee, Department of Food and Nutrition, Changwon National University, #9 Sarim-Dong, Changwon, Gyeongnam 641-773, Korea

Tel : 055)279-7483, Fax : 055)281-7480,

E-mail : khl@changwon.ac.kr

30년간 급격한 서구화, 세계화로 인한 변화를 겪으면서 식성도 크게 변하여 우리의 주식인 밥을 대체하는 편의식을 비롯한 각종 외래 식문화에 밀려 쌀 소비량은 지속적으로 감소추세를 보이고 있다. 1970년대 1인당 연간 136.4kg을 소비하던 것이 1999년도에는 96.9kg으로 감소하여 연간 2~3% 씩 주는 추세를 보였으며(1), 2001년도에는 88kg으로 나타나 더욱 급격한 감소를 보이고 있다(2). 2005년 초반에는 일본과

비슷한 80kg정도로 감소할 것이라는 예측도 나오고 있다(1). 이와 동시에 성인병의 발병이 점차 증가되어 국민 건강을 위협함으로서 사회적 문제로 크게 대두되고 있다(3), 이는 지난 30년간 쌀소비의 섭취가 감소하면서 식품군별 식품섭취 양상의 변화로는 식물성 식품의 섭취는 크게 변하지 않았으나 동물성 식품의 섭취는 3배 이상 증가하여 동물성 식품이 한국인 식사에서 차지하는 비중이 크게 증가(4)하였기 때문으로 보인다. 그러나 식물성 식품의 섭취는 변하지 않았다고는 하나 식물성 식품의 종류별로는 차이가 나서 곡류 섭취량은 70년대에 비하여 60%정도 밖에 되지 않고 주로 과실류의 섭취는 같은 기간 중 10배나 증가된 섭취 수준을 보이고 있다(4). 곡류섭취의 감소는 쌀과 보리가 주도하고 있고 밀가루의 소비는 오히려 2배 이상 늘어났다고 한다(2).

이런 현상의 저변에는 젊은 층의 식생활이 급격히 서구화되어가는 양상이 나타나고 있는데(5,6), 이는 성인병 발병의 시점이 낮아지고 있는 최근의 양상과 무관하지 않다고 본다. 유전과 영양은 선천적 자질과 생육환경의 차이로 이 두 요소가 경쟁을 하면서 잘 균형을 이루려면 개인의 성장·발달이 균형을 이루는데, 유전정보를 지니고 있는 DNA는 약 100만년에 0.5% 정도가 변한다고 추정한다(7). 과거에는 이런 변화가 몹시 느리게 진행되었겠지만 오늘날은 영양적 환경이 혁명적으로 변화되고 있어, 이런 유전과 생육환경의 변화되는 속도의 차이가 만성퇴행성 질환의 발생율과 시기에도 많은 영향을 미치는 요인으로 작용될 수도 있다고 여겨진다.

한편 최근 발표되는 연구들은 쌀의 기능적 우수성을 보여주고 있는데, 예로 ACE(Angiotensin Converting Enzyme, ACE) 저해 및 고혈압 완화효과(8,9), *Bifidobacterium* 증식촉진(10), 대식세포 자극(11) 및 돌연변이 억제 효과(12), 콜레스테롤 저하작용(13), 항산화효과(14), 당뇨조절효과(15) 등이 알려지면서 미국을 중심으로 쌀의 가치를 인정하면서 서구에서는 성인병 예방을 위해 쌀중심의 식생활에 대한 관심이 높아져가고 있다(16). 이런 면에서 볼때 우리나라는 불행히도 이런 흐름에 역행하여 서구형 외식산업과 가공식품산업이 급신장하면서 서구형 식생활이 보편화 되었고, 우리 전통 식문화가 빠른 속도로 와해되기 시작하였다.

따라서 이런 일련의 현상들은 밥중심의 고유한 식생활의 중요성과 올바른 식생활에 대한 영양교육이 절실히 필요함을 시사한다. 교육의 효과가 크고 식행동의 변화가 용이한 학동기와 청소년기 등 저소비 연령층을 대상으로 한 체계적인 영양교육을 통해서 밥중심 식생활이 실천되도록 유도하는 노력이 있을 때 만성퇴행성 질환의 발생속도를 늦추고 국가경쟁력을 높일 수 있을 것이다.

그러나 현재까지 국내에는 초등학생을 대상으로 영양교육을 시키기 위한 기초자료로써 쌀에 대한 기호도, 섭취실태 및 가치관 연구는 거의 없는 실정이므로 기초자료를 얻고자 설문조사하였으며, 3일간의 식사기록으로 쌀음식의 섭취빈도를 조사하였다. 또한 이를 토대로 지식과 기호도 및 가치관 등의 상호관련성을 분석함으로서 식생활의 간편화와 서구화로 인해 멀어진 쌀음식에 대한 인식 변화와 가치관을 증진시켜 영양학적으로 우수한 전통적인 밥중심의 식문화를 계승, 발전시키는데 필요한 기초 자료를 제공하고자 본 연구를 실시하였다.

## 연구방법

### 1. 연구대상 및 기간

설문지 조사는 경남 창원시와 김해시에 위치한 초등학교 5·6학년 남녀 학생 1,180명(남학생 630명, 여학생 550명)을 대상으로 자기기입식 설문지를 이용하여 조사하였다. 설문 조사기간은 2003년 10월 15일에서 10월 30일까지로 하였으며, 총 1,220부를 배부하여 1,200부가 회수되었으며(회수율 98.4%), 무응답 문항이 많은 경우를 제외하고 1,180부를 최종 분석 자료로 사용하였다.

쌀음식의 섭취실태는 식사점검표를 이용하여 24시간 회상법으로 경남 창원시에 위치한 평산초등학교와 김해시 임호초등학교 6학년 남녀학생 136명(남학생 77명, 여학생 59명)을 대상으로 조사하였다. 식사점검표는 학교급식을 하는 날 2일, 비급식일 1일로 해서 2003년 10월 23일(목)부터 10월 25일(토)까지 실시하였다. 회수된 식사점검표 140부 중 성실하게 응답한 136부를 대상으로 분석 자료로 사용하였다.

## 2. 설문지 조사 내용 및 방법

### 1) 일반사항

성별, 학년, 거주지, 가족형태, 어머니의 연령, 어머니의 직업유무, 식생활 관리자, 가족과의 식사 여부, 1일 식사횟수, 가장 좋아하는 음식 등에 대해 조사하였다.

### 2) 쌀에 대한 지식 점수

쌀에 대한 지식은 선행연구(17,18)를 바탕으로 총 20문항을 개발하였다. 쌀, 현미, 밥, 쌀눈, 흰죽, 식혜, 균형식 등에 관한 영양상식 13문항과 절식과 식생활 등에 관한 7문항 등으로 하였다. 각 문항에 대한 응답은 ‘맞다’, ‘틀린다’, ‘모르겠다’로 답하게 하였으며, 맞는 답의 항목에 1점씩을 주어 총 20점을 만점으로 하여 평가하였다.

### 3) 쌀음식의 가치관 점수

가치관에 관한 설문내용은 한국전통음식에 대한 기존 연구(19,20)를 참고하여 총 10문항을 개발하였다. 가치관은 ‘쌀로 만든 밥·죽·떡류는 우리나라 전통음식이다’, ‘밥을 중심으로 한 전통식생활은 계속 이어져야 한다’, ‘밥·죽·떡은 세계적인 음식으로 개발해야 한다’, ‘쌀로 만든 밥·죽·떡류는 현대화에 맞추어 다양화해야 한다’, ‘쌀로 만든 밥·죽·떡류는 만들기 어렵다’, ‘밥·죽·떡은 젊은 세대에 맞는 개발이 필요하다’, ‘떡이라는 말을 들으면 먹고 싶다’, ‘여러 외식, 패스트푸드에 밀려 밥·죽·떡은 점점 설자리를 잃어가고 있다’, ‘쌀은 우리의 생명줄이다’, ‘밥·죽·떡은 영양적으로 우수한 식품이다’로 하여 총 10문항을 조사하였다. 쌀에 대한 가치관은 Likert 5점 척도를 이용하여 ‘매우 그렇다’ 5점, ‘그렇다’ 4점, ‘보통이다’ 3점, ‘그렇지 않다’ 2점, ‘매우 그렇지 않다’ 1점의 점수를 부여하였다.

### 4) 쌀음식의 섭취빈도

쌀음식의 섭취빈도는 매일 섭취, 1주에 2회, 1주에 1회, 1달에 2회, 1달에 1회, 거의 먹지 않았다의 6항목으로 구분하여 조사하였다.

## 3. 쌀음식 섭취실태 조사 내용 및 방법

쌀음식의 섭취실태는 밥종류, 죽종류, 일품식, 편의식, 떡류, 과자종류, 음료류, 간식류의 6가지로 구분하

여 주중 2일(학교급식을 하는 날), 주말 1일(비급식일)로 해서 총 3일 동안 식사점검표를 만들어 학생들에게 배부하였다. 담임교사와 영양사의 협조를 얻어 아침, 점심, 저녁에 먹은 내용을 표시하게 하였으며, 평가방법은 1일을 기준으로 먹지 않았을 때 0점, 1회 섭취했을 때 1점, 2회 섭취했을 때 2점, 3회 섭취했을 때 3점으로 처리하였다.

## 4. 자료처리 방법

연구자료는 SPSS WIN 10.0을 이용하여 통계처리하였다. 각 조사항목에 따라 백분율, 평균과 표준편차를 산출하였다. 독립된 두 집단의 평균은 t-test를 시행하였으며, 두 집단 간 빈도의 비교는 교차분석을 시행하여, 차이 검정은  $\chi^2$  검정을 이용하였다. 각 변인간의 상관관계는 Pearson's correlation coefficient로 구하였다.

## 연구결과 및 고찰

### 1. 설문조사 결과

#### 1) 일반사항

조사대상자의 일반사항은 Table 1과 같이 총 1,180명 중 남학생이 630명으로 53.4%, 여학생이 550명으로 46.6%로 비슷한 비율을 보였으며, 학년은 6학년 59.9%, 5학년 40.1%이었다. 거주 지역은 창원이 50.6%, 김해 49.4%로 비슷하였으며, 가족형태는 핵가족이 90.3%로 대부분을 차지하였다. 어머니의 연령은 36세 이상이 92.9%이며, 직업이 있는 경우가 63.8%로 나타났으며, 식사준비는 어머니(88.7%)가 주로 담당하고 있었다.

#### 2) 쌀에 대한 지식 점수

Table 2은 쌀에 대한 지식을 묻는 서술형 문항에 대한 남녀 초등학생의 정답율을 나타낸 것이다. 전체평균에서 정답율이 85% 이상인 문항은 ‘쌀은 탄수화물이 풍부하여 우리에게 힘을 준다’(88.8%), ‘우리나라는 전통적으로 설날에는 떡국을 먹고, 추석에는 송편을 빚어 먹는다’(94.5%), ‘팥죽은 동지에 먹는 전통음식이다’(87.8%)의 3문항으로 대부분의 학생들이 쌀의 주요

Table 1. General Information of the subjects

Variables	Items	N(%)
Gender	Boys	630(53.4)
	Girls	550(46.6)
Class	5	473(40.1)
	6	707(59.9)
Residence	Changwon	597(50.6)
	Gimhae	583(49.4)
Form of Family	Nuclear	1065(90.3)
	Extended	115(9.7)
Age of mother	30~35	84(7.1)
	36~39	523(44.3)
	≥40	573(48.6)
Mother's employment	Unemployed	753(63.8)
	Employed	427(36.2)
Meal preparation	Mother	1047(88.7)
	Father	30(2.5)
Meal preparation	Grandmother	52(4.4)
	Househelper	11(0.9)
	Others	40(3.4)
	Total	1180(100)

영양소가 탄수화물임을 인식하고 있었고 절기음식에 대한 인식이 높았다.

반면 정답율이 50% 이하를 보인 항목을 보면 ‘백미는 현미보다 소화가 잘 된다’(28.6%), ‘백미는 현미보다 영양적 가치가 높다’(30.6%)로서 정답율이 가장 저조하고 ‘모르겠다’의 반응이 높게 나타났는데 백미는 현미보다 소화흡수율이 높은 장점을 가지고 있으나, 현미는 백미보다 식이섬유, 비타민, 무기질 등이 풍부한 장점이 있는 만큼 학생들에게 백미와 현미에 대한 정확한 지식을 보급할 필요성이 요구되어진다.

‘쌀은 지방 함량이 높은 고지방 식품이다’(46.2%), ‘쌀눈에는 비타민이 없다’(47.4%)는 항목에서 쌀의 영양에 대한 인식이 낮음을 알 수 있었다. 대한의사협회 산하 의료정책연구소는 4개월간 국내 의학자와 영양학자 등이 공동으로 참여한 ‘한국인의 식이와 건강’ 연구 프로젝트에서 밥 중심의 한국 전통식사는 비타민, 무기질, 식이섬유 등이 많고 저칼로리 균형식으로서 양 건강식보다 비만, 당뇨병, 심장질환 등을 관리하고 예방하는데 좋다(21)고 보고하였다. 이러한 쌀밥중심의 우수성을 학교교육을 통해서 학생들에게 인식시킬 필요가 있다고 하겠다.

우리나라는 쌀을 풍부하게 생산하여 수입하지 않는다는 문항에서 조사대상자의 과반수이상이 틀리거나 모르겠다고 답해 우리나라의 쌀수급 현황을 모르는 것으로 조사되었다. 우리나라 쌀 생산량은 95년 506만 톤에서 2001년에는 529만 톤으로 증가하였고, 국내 쌀 수입은 95년 국내소비량의 1%인 5만 7천 톤에서 2004년에는 4%수준인 20만 5천 톤으로 늘어났다. 반면에 국민 1인당 쌀 소비량은 2001년 88.9kg으로 1990년도의 121.5kg보다 26.8% 줄어들었다(22). 이와 같이 우리나라는 쌀 생산량과 쌀 수입량의 증가에 비해 쌀소비량의 지속적인 저하로 쌀재고량이 늘어남에 따라 농가가 어려움을 겪고 있는데 농가의 경제적 보호와 국가의 식량안보를 위해서도 쌀소비를 위한 교육이 이루어져야 한다고 사료된다.

총 20문항 중 남학생이 여학생에 비하여 유의적으로 높은 항목은 모두 5항목, 여학생이 남학생에 비하여 유의적으로 높은 항목은 11항목으로 여학생이 쌀의 영양에 대한 지식이 높음을 알 수 있었다. 빵은 같이 먹을 수 있는 식품이 많지 않지만 쌀밥은 고기, 생선, 난류, 두류, 채소, 유지류 등 반찬과 잘 어울리는 쌀밥 중심식문화의 영양학적 우수성과 전통절기음식에 대

**Table 2.** The knowledge about rice by gender

N(%)

Items	Gender			$\chi^2$ -test
	Boys (N=630)	Girls (N=550)	Total (N=1180)	
Rice provides carbohydrate and energy in plantly(true)	True	542(86.0)	506(92.0)	1048(88.8)
	False	22(3.5)	11(2.0)	33(2.8)
	No idea	66(10.5)	33(6.0)	99(8.4)
Having breakfast helps the concentration on lesson(true)	True	513(81.4)	484(88.0)	997(84.5)
	False	47(7.5)	33(6.0)	90(6.8)
	No idea	70(11.1)	33(6.0)	103(8.7)
Soybean supplements nutrient which is lacking in rice(true)	True	476(75.6)	452(82.2)	928(78.6)
	False	28(4.4)	21(3.8)	49(4.2)
	No idea	126(20.0)	77(14.0)	203(17.2)
Ricemeal is superior than breadmeal because ricemeal has various side dishes(true)	True	419(66.5)	305(55.5)	724(61.4)
	False	136(21.6)	174(31.6)	310(26.3)
	No idea	75(11.9)	71(12.9)	146(12.3)
Brown rice has preventive effect on obesity and constipation because of planty fiber(true)	True	375(59.5)	294(53.5)	669(56.7)
	False	51(8.1)	32(5.8)	83(7.0)
	No idea	204(32.4)	224(40.7)	428(36.3)
Carbohydrates in rice provide energy for brain (true)	True	349(52.8)	312(56.7)	661(56.0)
	False	79(12.5)	62(11.3)	141(11.9)
	No idea	202(32.1)	176(32.0)	378(32.0)
Rice germ has no vitamins(false)	True	110(17.5)	55(10.0)	165(14.0)
	False	290(46.0)	269(48.9)	559(47.4)
	No idea	230(36.5)	226(41.1)	456(38.6)
Rice is high fat food(false)	True	172(27.3)	126(22.9)	298(25.3)
	False	278(44.1)	267(48.5)	545(46.2)
	No idea	180(28.6)	157(28.5)	337(28.6)
Polished rice is more nutritionaly valuable than brown rice(false)	True	168(26.7)	116(21.1)	284(24.1)
	False	185(29.4)	176(32.0)	361(30.6)
	No idea	277(44.0)	258(46.9)	535(45.3)
Polished rice is better digestible than brown rice(true)	True	196(31.1)	142(25.8)	338(28.6)
	False	151(24.0)	119(21.6)	270(22.9)
	No idea	283(44.9)	289(52.5)	572(48.5)
Traditionally we eat ddukkuk in new year and songpyun in the harvest festival(true)	True	585(92.9)	530(96.4)	1115(94.5)
	False	18(2.9)	8(1.5)	26(2.2)
	No idea	27(4.3)	12(2.2)	39(3.3)
Traditionally we eat red bean gruel in the shortest day of the year(true)	True	535(84.9)	501(91.1)	1036(87.8)
	False	28(4.4)	9(1.6)	37(3.1)
	No idea	67(10.6)	40(7.3)	107(9.1)
Cooked rice, gruels and dduks are traditional foods(true)	True	495(78.6)	477(86.7)	972(82.4)
	False	52(8.3)	20(3.6)	72(6.1)
	No idea	83(13.2)	53(9.6)	136(11.5)
Traditionally we eat the five grain meal in the 15th of the first month(true)	True	461(73.2)	467(84.9)	928(78.6)
	False	39(6.2)	23(4.2)	62(5.3)
	No idea	130(20.6)	60(10.9)	190(16.1)
The traditional fermented foods were developed by the cooked rice centered eating habit(true)	True	439(69.7)	376(68.4)	815(69.1)
	False	62(9.8)	50(9.1)	112(9.5)
	No idea	129(20.5)	124(22.5)	253(21.4)
The cooked rice centered meal is nutritionaly well blanced diet to prevent the geriatric diseases(true)	True	405(64.3)	398(72.4)	803(68.1)
	False	51(8.1)	25(4.5)	76(6.4)
	No idea	174(27.6)	127(23.1)	301(25.5)
Sunny place is good to deposit rice(false)	True	104(16.5)	67(12.2)	171(14.5)
	False	340(54.0)	346(62.9)	686(58.1)
	No idea	186(29.5)	137(24.9)	323(27.4)
Sikhye supports the function of digestion(true)	True	376(59.7)	290(52.7)	666(56.4)
	False	55(8.7)	44(8.0)	99(8.4)
	No idea	199(31.6)	215(39.1)	414(35.1)
Gruel is bad for stomach disorder because it is undigestible (false)	True	77(12.2)	52(9.5)	129(10.9)
	False	326(51.7)	323(58.7)	649(55.0)
	No idea	227(36.0)	175(31.8)	402(34.1)
Korea imports no rice which is produced enough(false)	True	192(30.5)	136(24.7)	328(27.8)
	False	294(46.7)	288(52.4)	582(49.3)
	No idea	144(22.9)	126(22.9)	270(22.9)

\* p&lt;0.05, \*\* p&lt;0.01, \*\*\* p&lt;0.001

한 지식이 여학생이 높았는데, 이는 여학생의 경우 집에서 어머니의 가사노동을 돋기 때문에 음식을 접할 기회가 남학생보다 많은 것이 원인으로 생각된다.

Table 3은 조사대상자의 쌀에 대한 지식점수를 분석한 결과로, 평균점수가 20점 만점에 12.8점으로 나타나 초등학생의 쌀의 지식도가 낮음을 알 수 있었다. 성별에 따라서는 여학생(13.12점)이 남학생(12.53점)에 비해 유의적으로 높게 나타나(p<0.01) 여학생의 지식정도가 높음을 알 수 있었다.

이상과 같은 분석결과에서 본 조사대상자의 쌀에 대한 전반적인 지식이 낮음을 알 수 있었다. 우리는 오래된 쌀중심식문화의 전통을 갖고 있으나 학교에서의 체계화된 쌀에 대한 교육이 미흡하다고 생각되는 바, 2006년도부터 시행되는 영양교사제도가 실시되면 초등학교 학생들에게 쌀중심식문화에 대한 교육을 실시하여 쌀에 대한 인식을 고취시킬 수 있는 기회의 확대가 시급하다고 사료된다. 2004년도에 대한영양사회에서 쌀의 우수성 홍보 및 소비촉진을 위한 교육 사업을 위해 ‘아동을 위한 우리쌀 교육 지침서’(23)를 개발한 것은 전통식문화를 계승하고 나아가서는 장기적으로 쌀수요를 확보할 수 있는 좋은 디딤돌이 되리라 생각하며, 학교 교과시간에 쌀 교육이 이루어질 수 있도록 학교뿐만 아니라 부모들의 관심과 노력이 필요하다고 사료된다.

### 3) 쌀음식의 가치관 점수

Table 4는 쌀에 대한 가치관 평가에 관한 내용이다. 전체평균에서 85%이상의 높은 인식율을 보인 항목은 ‘쌀로 만든 밥, 죽, 떡류는 우리나라 전통음식이다’(89.7%), ‘밥, 죽, 떡은 영양적으로 우수한 식품이다’(88.8%), ‘밥을 중심으로 한 전통식생활은 계속이어져야 한다’(88.9%)의 3항목이었고, 약 50% 이하의 낮은 비율을 보인 항목은 ‘쌀로 만든 밥, 죽, 떡류는 만들기 어렵다’(46.8%) 이었다.

남녀 고등학생을 대상으로 한 Oh (24)의 연구에서도

83~99%가 전통음식을 계승, 발전시킬 필요가 있다고 보고하였는데, 본 조사대상자인 초등학생들도 88.9%가 전통음식에 대한 계승 발전의 필요성을 높게 인식하고 있었다.

성별에 따른 차이를 보면 남학생이 ‘쌀로 만든 밥, 죽, 떡류는 만들기 어렵다’(p<0.001), ‘쌀은 우리의 생명줄이다’(p<0.05) 등에서 여학생보다 유의적으로 높은 점수를 보였고, 여학생은 ‘쌀로 만든 밥, 죽, 떡류는 우리나라 전통음식이다’(p<0.01), ‘떡이라는 말을 들으면 먹고 싶다’(p<0.05) 등에서 남학생 보다 점수가 높았다. 남학생은 밥, 죽, 떡류는 만들기 어렵다고 생각하는 반면, 여학생은 떡을 더 좋아하고 있었다.

80년대 이르러 고도의 경제성장과 급속한 산업의 발달과 간소화, 편의성 추구 경향은 식생활 관리 시간을 줄일 수 있는 인스턴트식품의 소비를 증가시켰으며 식생활의 변화를 가져왔다. 특히 어린이와 청소년층을 중심으로 외래 식품에 대한 기호도가 날로 높아지면서 점차로 한국전통음식을 접할 기회가 줄어들고 있다(25). 식품에 대한 기호는 단시일 내에 형성되는 것이 아니며 어렸을 때부터 익혀온 식습관에 의해 직접, 간접으로 전통문화의 영향을 받는다(26). 그러므로 미래의 문화를 형성하고 발전시켜야 할 청소년들이 우리나라 쌀밥중심의 전통음식에 대해 올바른 이해와 궁지를 갖도록 하는 것도 중요한 일이다.

Table 5는 조사대상자의 쌀에 대한 가치관 점수를 나타낸 것으로, 평균점수가 50점 만점에 37.35점으로 비교적 높게 나타나, 쌀에 대한 인식이 긍정적이며 바람직하다고 하겠다. 그렇다면 학교급식에서 조금만 더 노력을 한다면 쌀소비 촉진은 물론 쌀중심의 식문화에 궁지를 갖고 계승, 발전시켜 나가기는 일은 가능할 것으로 여겨진다.

### 4) 쌀에 대한 지식·가치관 및 기호도 간의 상관관계

쌀에 대한 지식·가치관 및 쌀음식의 기호도간의 상관관계를 나타낸 결과(Table 6), 쌀에 대한 지식은 쌀

Table 3. The knowledge score of rice by gender and residence

Gender			Residence			Total
Boys	Girls	t-test	Changwon	Gimhae	t-test	
12.53±4.11 <sup>1)</sup>	13.12±3.35	-2.743**	12.98±3.83	12.62±3.73	1.637	12.80±3.79

<sup>1)</sup> Mean±S.D.

\*\* p<0.01

Table 4. The evaluation of subject's value about rice

Variables	N(%)						
	Boys (N=630)	Girls (N=550)	x <sup>2</sup> -test	Changwon (N=597)	Gimhae (N=583)	x <sup>2</sup> -test	Total (N=1180)
Steamed rice, gruels and dduks are traditional foods	Very agree	368(58.4)	267(48.5)		338(56.6)	297(50.9)	635(53.8)
	Agree	193(30.6)	231(42.0)		207(34.7)	217(37.2)	424(35.9)
	So and so	56(8.9)	44(8.0)	17.617**	43(7.2)	57(9.8)	100(8.5)
	Disagree	9(1.4)	7(1.3)		8(1.3)	8(1.4)	16(1.4)
	Very disagree	4(0.6)	1(0.2)		1(0.2)	4(0.7)	5(0.4)
The cooked rice centered traditional dietary lifestyle should be continued	Very agree	413(65.6)	358(65.1)		403(67.5)	368(63.1)	771(65.3)
	Agree	141(22.4)	137(24.9)		149(25.0)	129(22.1)	278(23.6)
	So and so	58(9.2)	42(7.6)	2.462	35(5.9)	65(11.1)	24.198***
	Disagree	15(2.4)	12(2.2)		6(1.0)	21(3.6)	27(2.3)
	Very disagree	3(0.5)	1(0.2)		4(0.7)	0(0)	4(0.3)
Cooked rice, gruels and dduks should be developed as universal foods	Very agree	365(57.9)	297(54.0)		367(61.5)	295(50.6)	662(56.1)
	Agree	129(20.5)	129(23.5)		118(19.8)	140(24.0)	258(21.9)
	So and so	105(16.7)	98(17.8)	3.173	89(14.9)	114(19.6)	14.755**
	Disagree	23(3.7)	22(4.0)		18(3.0)	27(4.6)	45(3.8)
	Very disagree	8(1.3)	4(0.7)		5(0.8)	7(1.2)	12(1.0)
Cooked rice, gruels and dduks should be various with modernization	Very agree	306(48.6)	261(47.5)		319(53.4)	248(42.5)	567(48.1)
	Agree	156(24.8)	148(26.9)		154(25.8)	150(25.7)	304(25.8)
	So and so	111(17.6)	105(19.1)	4.468	91(15.2)	125(21.4)	21.974***
	Disagree	44(7.0)	24(4.4)		24(4.0)	44(7.5)	68(5.8)
	Very disagree	13(2.1)	12(2.2)		9(1.5)	16(2.7)	25(2.1)
Cooked rice, gruels and dduks are difficult to make	Very agree	108(17.1)	63(11.5)		95(15.9)	76(13.0)	171(14.5)
	Agree	198(31.4)	183(33.3)		197(33.0)	184(31.6)	381(32.3)
	So and so	174(27.6)	194(35.3)	22.381***	194(32.5)	174(29.8)	9.801*
	Disagree	80(12.7)	78(14.2)		64(10.7)	94(16.1)	158(13.4)
	Very disagree	70(11.1)	32(5.8)		47(7.9)	55(9.4)	102(8.6)
Cooked rice, gruels and dduks should be developed for young generation	Very agree	245(38.9)	187(34.0)		229(38.4)	203(34.8)	432(36.6)
	Agree	156(24.8)	170(30.9)		170(28.5)	156(26.8)	326(27.6)
	So and so	141(22.4)	116(21.1)	6.693	133(22.3)	124(21.3)	11.271 *
	Disagree	57(9.0)	54(9.8)		40(6.7)	71(12.2)	111(9.4)
	Very disagree	31(4.9)	23(4.2)		25(4.2)	29(5.0)	54(4.6)
Appetite is caused by hearing about dduk	Very agree	243(38.6)	210(38.2)		227(38.0)	226(38.8)	453(38.4)
	Agree	108(17.1)	124(22.5)		113(18.9)	119(20.4)	232(19.7)
	So and so	156(24.8)	120(21.8)	12.645*	145(24.3)	131(22.5)	1.159
	Disagree	69(11.0)	70(12.7)		69(11.6)	70(12.0)	139(11.8)
	Very disagree	54(8.6)	26(4.7)		43(7.2)	37(6.3)	80(6.8)
Cooked rice, gruels and dduks are getting less and less of their traits	Very agree	269(42.7)	220(40.0)		245(41.0)	244(41.9)	489(41.4)
	Agree	175(27.8)	167(30.4)		192(32.2)	150(25.7)	342(29.0)
	So and so	88(14.0)	84(15.3)	3.154	78(13.1)	94(16.1)	7.856
	Disagree	51(8.1)	48(8.7)		48(8.0)	51(8.7)	99(8.4)
	Very disagree	47(7.5)	31(5.6)		34(5.7)	44(7.5)	78(6.6)
Rice provides energy for our life	Very agree	308(48.9)	226(41.1)		268(44.9)	266(45.6)	534(45.3)
	Agree	149(23.7)	167(30.4)		159(26.6)	157(26.9)	316(26.8)
	So and so	121(19.2)	109(19.8)	10.556 *	123(20.6)	107(18.4)	1.970
	Disagree	38(6.0)	40(7.3)		35(5.9)	43(7.4)	78(6.6)
	Very disagree	14(2.2)	8(1.5)		12(2.0)	10(1.7)	22(1.9)
Cooked rice, gruels and dduks are nutritionally excellent	Very agree	413(65.6)	364(66.2)		398(66.7)	379(65.0)	777(65.8)
	Agree	135(21.4)	136(24.7)		135(22.6)	136(23.3)	271(23.0)
	So and so	65(10.3)	39(7.1)	6.020	53(8.9)	51(8.7)	1.630
	Disagree	10(1.6)	8(1.5)		7(1.2)	11(1.9)	18(1.5)
	Very disagree	7(1.1)	3(0.5)		4(0.7)	6(1.0)	10(0.8)

\* p&lt;0.05, \*\* p&lt;0.01, \*\*\* p&lt;0.001

Table 5. The score of subject's value about rice

Score	Gender		t-test	Residence		t-test	Total
	Boys	Girls		Changwon	Gimhae		
37.36±5.33 <sup>1)</sup>	37.34±4.61	0.060	37.81±4.91	36.87±5.05	3.256**	37.35±5.00	

1) Mean±S.D.

\*\* p&lt;0.01

Table 6. Correlation coefficient among scores subject's value, perception and preference for rice foods

Variables	Knowledge	Subject's value
Subject's value	0.365***	
Preference	0.132***	0.409***

1) Values are Pearson's correlation coefficient

\*\*\* p&lt;0.001

에 대한 가치관, 쌀음식의 기호도에 양의 상관관계를 보여, 쌀에 대한 지식이 높을수록 쌀에 대한 가치관(r=0.365, p<0.001), 쌀음식에 대한 기호도(r=0.132, p<0.001)가 높아지는 것으로 나타났다. 또한 쌀에 대한 가치관은 쌀음식의 기호도(r=0.409, p<0.001)와 양의 상관관계를 보여, 쌀에 대한 가치관이 높을수록 쌀음식의 기호도가 높은 것으로 보인다.

따라서, 쌀에 대한 지식을 증진시킬 수 있는 교육이 이루어진다면 쌀에 대한 가치관을 높이고 이는 쌀음식에 대한 기호도의 향상으로 연결될 수 있으므로 이에 대한 교육프로그램개발이 필요하다고 하겠다.

### 5) 쌀음식의 섭취빈도

Table 7은 쌀음식에 대한 섭취빈도를 나타내었다. 전체평균에서 밥종류는 매일 먹으며, 일품식과 편의식은 1주에 2회가 각각 28.8%, 27.1%로 높게 나타났고, 다음이 1주에 1회와 1달에 2회 섭취가 높았다. 죽류와 떡류는 거의 먹지 않는 비율이 각각 41.2%, 34.4%로 가장 높았고, 다음이 한달에 1~2회 섭취가 높게 나타났다. 떡은 주재료인 쌀에 부족한 영양소를 팥, 콩, 쑹, 밤, 잣, 현미, 흑미, 땅콩, 무, 호박 등의 부재료를 배합하여 보완한 매우 합리적인 식품이며, 최근에는 이런 다양한 떡들을 쉽게 이용할 수 있도록 소포장으로도 판매하고 있지만 실제로는 거의 먹지 않는 것으로 본 조사에서 나타났다. 과자류, 음료류, 간식류는 1주에 2회 섭취와 거의 먹지 않는 비율이 유사하게 높고, 다음이 1주에 1회 섭취였다.

남녀 학생 간의 차이를 보면, 남학생은 일품식을 매

일 섭취하는 비율이 여학생에 비하여 높은 반면, 여학생은 1주에 2회 섭취하는 비율이 남학생에 비하여 높게 나타나 유의적인 차이가 있었다(p<0.001). 간식류는 남학생은 매일 섭취하는 비율이 여학생에 비해 높은 반면, 여학생은 1달에 1회, 1주에 1회 섭취하는 비율이 남학생에 비하여 유의적으로 높게 나타났다(p<0.05). 지역에 따라서는 창원지역이 일품식을 1달에 2회 섭취하는 빈도가 높았고, 김해지역은 1주에 2회 섭취하는 빈도가 높았다(p<0.01).

## 2. 쌀음식 섭취실태

### 1) 3일간의 쌀음식 섭취실태

초등학교 학생들의 3일간의 쌀음식의 섭취실태를 분석해 보았다(Table 8).

전체적인 쌀음식의 섭취실태를 보았을 때 밥종류는 1일 2끼 이상(2.24) 먹는 것으로 나타났으나, 일품식, 편의식, 과자종류는 0.34 내지 0.43회로 나타났고, 죽종류, 떡류, 음료류, 간식류는 0.12 내지 0.24회로 나타나고 있어 먹지 않는 날이 많은 것으로 나타났다. 이는 Table 7의 쌀음식 섭취빈도 조사에서 나타난 결과와 일치하고 있어 조사 인원은 다르나 초등학생들이 전반적으로 죽종류와 떡류 등 쌀로 만든 음식을 다양하게 먹고 있지 않음을 알 수 있었다.

지역에 따른 차이를 보면 큰 차이는 없으나 창원지역은 편의식품(p<0.001), 과자종류(p<0.001), 음료류(p<0.001), 간식류(p<0.001)의 섭취가 김해지역보다 높았고, 김해지역은 창원지역에 비해 죽종류(p<0.001)

**Table 7.** The intake frequency of rice foods

Variables	N(%)						
	Boys (N=630)	Girls (N=550)	x <sup>2</sup> -test	Changwon (N=597)	Gimhae (N=583)	x <sup>2</sup> -test	Total (N=1180)
Cooked rices	Everyday	630(100)	550(100)	597(100)	583(100)		1180(100)
	Twice/w	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)		0(0)
	Once/w	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)		0(0)
	Twice/m	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)		0(0)
	Once/m	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)		0(0)
	Almost never	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)		0(0)
Gruels	Every	13(2.1)	5(0.9)	10(1.7)	8(1.4)		18(1.5)
	Twice/w	49(7.8)	49(8.9)	42(7.0)	56(9.6)		98(8.3)
	Once/w	72(11.4)	45(8.2)	55(9.2)	62(10.6)	6.053	117(9.9)
	Twice/m	107(17.0)	119(21.6)	118(19.8)	108(18.5)		226(19.2)
	Once/m	119(18.9)	116(21.1)	131(21.9)	104(17.8)		235(19.9)
	Almost never	270(42.9)	216(39.3)	241(40.4)	245(42.0)		486(41.2)
One dishes	Every	60(9.5)	22(4.0)	38(6.4)	44(7.5)		82(6.9)
	Twice/w	166(26.3)	174(31.6)	151(25.3)	189(32.4)		340(28.8)
	Once/w	153(24.3)	129(23.5)	23.082***	141(23.6)	141(24.2)	282(23.9)
	Twice/m	142(22.5)	154(28.0)		178(29.8)	118(20.2)	296(25.1)
	Once/m	75(11.9)	50(9.1)		64(10.7)	61(10.5)	125(10.6)
	Almost never	34(5.4)	21(3.8)		25(4.2)	30(5.1)	55(4.7)
Convenience foods	Every	77(12.2)	47(8.5)	66(11.1)	58(9.9)		124(10.5)
	Twice/w	183(29.0)	137(24.9)	153(25.6)	167(28.6)		320(27.1)
	Once/w	128(20.3)	128(23.3)	10.359	127(21.3)	129(22.1)	256(21.7)
	Twice/m	98(15.6)	84(15.3)		98(16.4)	84(14.4)	182(15.4)
	Once/m	72(11.4)	71(12.9)		76(12.7)	67(11.5)	143(12.1)
	Almost never	72(11.4)	83(15.1)		77(12.9)	78(13.4)	155(13.1)
Dduks	Everyday	24(3.8)	18(3.3)	15(2.5)	27(4.6)		42(3.6)
	Twice/w	71(11.3)	57(10.4)	59(9.9)	69(11.8)		128(10.8)
	Once/w	77(12.2)	83(15.1)	5.545	82(13.7)	78(13.4)	160(13.6)
	Twice/m	98(15.6)	100(18.2)		108(18.1)	90(15.4)	198(16.8)
	Once/m	129(20.5)	117(21.3)		129(21.6)	117(20.1)	246(20.8)
	Almost never	231(36.7)	175(31.8)		204(34.2)	202(34.6)	406(34.4)
Cakes	Every	103(16.3)	73(13.3)	86(14.4)	90(15.4)		176(14.9)
	Twice/w	137(21.7)	122(22.2)	127(21.3)	132(22.6)		259(21.9)
	Once/w	104(16.5)	100(18.2)	7.396	103(17.3)	101(17.3)	204(17.3)
	Twice/m	71(11.3)	75(13.6)		80(13.4)	66(11.3)	146(12.4)
	Once/m	86(13.7)	89(16.2)		84(14.1)	91(15.6)	175(14.8)
	Almost never	129(20.5)	91(16.5)		117(19.6)	103(17.7)	220(18.6)
Drinks	Every	108(17.1)	75(13.6)	93(15.6)	90(15.4)		183(15.5)
	Twice/w	115(18.3)	108(19.6)	108(18.1)	115(19.7)		223(18.9)
	Once/w	110(17.5)	94(17.1)	4.480	100(16.8)	104(17.8)	204(17.3)
	Twice/m	87(13.8)	71(12.9)		83(13.9)	75(12.9)	158(13.4)
	Once/m	100(15.9)	88(16.0)		104(17.4)	84(14.4)	188(15.9)
	Almost never	110(17.5)	114(20.7)		109(18.3)	115(19.7)	224(19.0)
Snacks	Every	92(14.6)	49(8.9)	58(9.7)	83(14.2)		141(11.9)
	Twice/w	144(22.9)	127(23.1)	129(21.6)	142(24.4)		271(23.0)
	Once/w	94(14.9)	94(17.1)	13.506*	100(16.8)	88(15.1)	188(15.9)
	Twice/m	90(14.3)	71(12.9)		85(14.2)	76(13.0)	161(13.6)
	Once/m	68(10.8)	83(15.1)		75(12.6)	76(13.0)	151(12.8)
	Almost never	142(22.5)	126(22.9)		150(25.1)	118(20.2)	268(22.7)

\* p&lt;0.05, \*\* p&lt;0.01, \*\*\* p&lt;0.001

**Table 8.** The intake frequency of rice foods in three days

Variables	Gender			Residence			Total
	Boys	Girls	t-test	Changwon	Gimhae	t-test	
Cooked rices	2.28±0.58 <sup>1)</sup>	2.20±0.68	0.683	2.25±0.63	2.24±0.63	0.055	2.24±0.62
Gruels	0.15±0.20	0.20±0.20	-1.349	0.11±0.20	0.23±0.18	-3.928***	0.17±0.20
One dishes	0.33±0.43	0.35±0.34	-0.170	0.40±0.39	0.28±0.39	1.782	0.34±0.39
Convenience foods	0.45±0.42	0.41±0.43	0.586	0.57±0.42	0.30±0.40	3.721***	0.43±0.43
Dduks	0.10±0.19	0.14±0.26	-0.931	0.13±0.25	0.10±0.19	0.815	0.12±0.22
Cakes	0.34±0.38	0.35±0.37	-0.193	0.58±0.35	0.12±0.23	8.945***	0.34±0.38
Drinks	0.26±0.35	0.21±0.25	0.958	0.37±0.33	0.12±0.23	5.181***	0.24±0.31
Snacks	0.22±0.32	0.23±0.30	-0.176	0.32±0.34	0.13±0.25	3.669***	0.22±0.31

<sup>1)</sup> Mean±S.D.

\*\*\* p&lt;0.001

의 섭취가 높았다.

## 2) 주중과 주말의 쌀음식 섭취실태

Table 9은 성별에 따른 주중과 주말의 섭취실태를 비교하여 나타낸 것이다. 밥종류는 남녀 모두 주말에 비해 주중에 유의적으로 많이 섭취했고(p<0.001), 남학생은 밥류 이외에는 유의적 차이가 없었으나, 여학생은 죽종류(p<0.05)를 주중에 많이 섭취했고, 편의식(p<0.05)은 주말에 많이 섭취했다.

지역에 따른 주중과 주말의 섭취실태를 비교하여 Table 10에 나타내었다. 밥종류는 창원지역(p<0.001), 김해지역(p<0.01) 모두 주말에 비해 주중에 유의적으로 많이 섭취했다. 창원지역은 죽종류(p<0.05), 일품식(p<0.05)을 주말에 많이 섭취했고, 김해지역은 죽종류(p<0.001)를 주중에 많이 섭취했으며, 편의식

(p<0.001)은 주말에 많이 섭취했다. 이는 지역적인 차이보다는 조사가 시행된 초등학교의 주변환경에 따라 결과에 영향도 미쳤을 것이라 생각되며, 주말에 비해 주중에 밥의 섭취가 높은 것은 학교급식에 의한 것으로 여겨진다.

## 결 론

본 연구는 경남 창원시와 김해시에 거주하는 초등학교 5·6학년 남녀 학생 1,180명(남 630명, 여 550명)을 대상으로 쌀에 대한 지식 및 가치관, 쌀음식의 섭취 빈도 등을 관하여 설문 조사하고, 이들의 상호관련성을 분석하였다. 쌀음식의 섭취실태는 주중 2일, 주말 1일로 해서 총 3일 동안 식사점검표를 이용하여 경

**Table 9.** The intake condition of rice foods in weekdays and weekend by gender

Variables	Boys			Girls			Total
	Weekdays	Weekend	t-test	Weekdays	Weekend	t-test	
Cooked rices	2.42±0.60 <sup>1)</sup>	2.00±0.87	4.222***	2.34±0.64	1.91±1.00	4.147***	2.24±0.62
Gruels	0.16±0.24	0.13±0.34	0.712	0.25±0.28	0.10±0.30	2.430*	0.17±0.20
One dishes	0.31±0.44	0.38±0.59	-1.092	0.32±0.37	0.40±0.53	-1.200	0.34±0.39
Convenience foods	0.40±0.50	0.55±0.64	-1.688	0.33±0.45	0.56±0.68	-2.617*	0.43±0.43
Dduks	0.08±0.18	0.14±0.35	-1.597	0.12±0.28	0.17±0.42	-0.883	0.12±0.22
Cakes	0.36±0.44	0.30±0.46	1.054	0.36±0.44	0.32±0.51	0.552	0.34±0.38
Drinks	0.25±0.38	0.30±0.46	-1.016	0.21±0.31	0.22±0.42	-0.127	0.24±0.31
Snacks	0.24±0.38	0.19±0.40	1.000	0.25±0.34	0.20±0.41	0.743	0.22±0.31

<sup>1)</sup> Mean±S.D.

\* p&lt;0.05, \*\*\* p&lt;0.001

**Table 10.** The intake condition of rice foods in weekdays and weekend by residence

Variables	Changwon		Gimhae		Total	
	Weekdays	Weekend	t-test	Weekday	Weekend	
Cooked rices	2.40±0.62 <sup>1)</sup>	1.94±0.89	4.868***	2.37±0.62	1.99±0.96	3.594**
Gruels	0.07±0.19	0.18±0.39	-2.255*	0.32±0.26	0.06±0.23	6.170***
One dishes	0.35±0.39	0.49±0.59	-2.009*	0.28±0.42	0.29±0.52	-0.237
Convenience foods	0.55±0.51	0.61±0.63	-0.642	0.21±0.39	0.50±0.68	-3.830***
Dduks	0.12±0.28	0.15±0.36	-0.664	0.07±0.18	0.16±0.40	-1.721
Cakes	0.61±0.44	0.52±0.53	1.206	0.12±0.27	0.11±0.32	0.163
Drinks	0.36±0.39	0.41±0.50	-0.739	0.11±0.26	0.13±0.34	-0.341
Snacks	0.35±0.41	0.32±0.47	0.482	0.14±0.27	0.09±0.28	1.586
						0.22±0.31

<sup>1)</sup> Mean±S.D.

\* p&lt;0.05, \*\* p&lt;0.01, \*\*\* p&lt;0.001

남 창원시와 김해시에 위치한 2개 초등학교 6학년 남녀학생 136명(남 77명, 여 59명)을 대상으로 조사 분석하였다. 초등학생을 대상으로 쌀에 대한 기호도, 섭취실태, 가치관에 관하여 설문조사하였으며, 3일간의 식사기록으로 쌀음식의 섭취빈도를 조사하였다. 이 결과를 토대로 지식과 기호도 및 가치관 등의 상호관련성을 분석함으로서 식생활의 간편화와 서구화로 인해 멀어진 쌀음식에 대한 인식 변화와 가치관을 증진시켜 영양학적으로 우수한 전통적인 밥중심의 식문화를 계승, 발전시키는데 필요한 기초 자료를 제공하고자 본 연구를 실시하였으며, 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

- 조사대상자는 남학생(53.4%)의 비율이 여학생(46.6%)보다 약간 높았고, 거주 지역은 창원(50.6%)과 김해(49.4%)가 비슷한 비율이었으며, 어머니의 직업이 있는 경우가 63.8%이었고, 거의 대부분(88.7%)은 어머니가 식사준비를 하는 것으로 나타났다. 조사대상자의 81.7%가 가족과 함께 식사를 하였고, 혼자서 식사를 하는 경우도 15.5%이었으며, 1일 식사횟수는 '세끼'가 74.8% 이었고, '두끼'가 21%로 나타났다.
- 쌀에 대한 지식점수는 20점 만점에 12.8점으로 나타나 초등학생의 쌀의 지식도가 낮음을 알 수 있었고, 여학생(13.12점)이 남학생(12.53점)에 비해 유의적으로 높게 나타났다( $p<0.01$ ). 쌀에 대한 가치관 평가는 평균점수가 50점 만점에 37.35점으로 비교적 높게 나타났다.

- 쌀에 대한 지식은 쌀에 대한 가치관( $r=0.365$ ,  $p<0.001$ ), 쌀음식의 기호도( $r=0.132$ ,  $p<0.001$ )와 양의 상관관계를 보였고, 쌀에 대한 가치관은 쌀 음식의 기호도( $r=0.409$ ,  $p<0.001$ )와 양의 상관관계를 나타내었다.
- 3일간의 식사점검표를 통한 쌀음식 섭취실태를 보면 밥종류는 1일 2.24회, 일품식, 편의식, 과자 종류는 0.34~0.43회, 죽종류, 떡류, 음료류, 간식류는 0.12~0.24회로 나타났다. 남·여학생과 창원·김해지역 모두 주말에 비해 주중에 밥종류를 유의적으로 많이 섭취하고 있었다( $p<0.001$ ).

이상의 결과에서 초등학생들이 쌀에 대한 지식은 쌀에 대한 가치관은 기호도와 양의 상관관계를 보이고 있으므로 쌀에 대한 지식을 높일 수 있도록 관련 교과목 시간이나 재량활동시간 등을 통하여 쌀의 영양성분, 가능성, 밥중심 식생활의 우수성 등에 관한 교육을 강화할 필요가 있다고 하겠다. 또한 밥종류를 주말 보다 오히려 주중에 많이 섭취하고 있는 것은 학교급식이 그 이유라고 짐작되는데, 이런 점을 고려한다면 학교급식은 미래의 시민으로 자라나는 학생들이 우리의 전통적인 식생활을 잘 계승, 발전시켜나가도록 하는데 중요한 역할을 해야 된다고 여겨진다. 따라서 영양교사화가 이루어지면 전통음식에 대한 지식과 가치를 교육시킬 필요가 있다고 보여지며, 이를 위한 다양한 교육 프로그램의 개발과 쌀음식에 대한 기호도를 향상을 위해 다각도의 쌀음식 개발과 조리방법의 개선에 관한 연구도 지속적으로 이루어져야 하겠다.

## 참고문헌

1. Kwon SJ. Development of rice-based prepared meals. *Korean J Community Nutrition* 6(5):877-987, 2001
2. 농림부. 전체 양곡수급표. 2002
3. Kim YO. Change in Rice Consumption Pattern for Korean Since 1970. *Korean J Community Nutrition* 6(5): 854-861, 2001
4. Ministry of Health and Welfare. Report on 2001 National Health and Nutrition Survey - Nutirtion Survey(1) -. 2002
5. Jeong JH, Kim SH. A Survey of Dietary Behavior and Fast Food Consumption by High School Students in Seoul. *Journal of the Korea Home Economics Association* 39(10):111-124, 2001
6. 조정미, 한용봉. 남녀 중학생의 식사행동과 패스트푸드에 대한 인식 및 이용실태. *한국가정교육학회지*, 8(2):105-119, 1996
7. Artemis P, Simopoulos MD. Genetic Variation and Nutrition. *Nutrition Reviews* 57(5):10-19, 1999
8. 류미라, 남영중. 곡류 부산물의 혈압상승 억제물질 탐색과 기능성 식품개발. *한국식 품개발연구원 연구보고서*, 1994
9. 村元學, 河村華雄. 米タソハク質と米タソハク由來の抗血壓上昇性(アソキオソシソ變換 酵素消害)へ フチト. 日本食品工學. pp.18, 1991
10. Hosoyama H, Oosawa M, Hamano M. Bifidobacterium growth promoting substance in rice bran koji extract. *Nippon Shokuhin Kogyo Gakaishi*, pp.38, 940, 1991
11. Miwa M, Kong ZL, Shinohara K, Watanabe M. Macrophage stimulating activity of foods. *Agri. Biol. Chem.* 54, 1863, 1990
12. 김영진, 전향숙, 김인호. 쌀의 항돌연변이원성 물질의 분포. *농업특정연구개발사업 보고서*, 농촌진흥청. 1994
13. Shama RD, Rukmini C. Rice bran oil and and hypocholesterolemia in rats. *Lipids* 21, 715, 1986
14. Bingham SA. Mechanism and experimental evidence relating fibre and starch to protection against large bowel cancer. *Proc Nutr Soc* 49, 153, 1990
15. Crapo PA, Insel J, Sperling M, Kolterman OG. Comparison of serum glucose, insulin and glucagon responses to different types of complex carbohydrate in noninsulin dependent diabetic patients. *Am. J. Clin. Nutr.* 34, 184, 1981
16. 하태열. 쌀의 기능성 성분과 영양적 가치. *한국인은 왜 밥을 먹어야 하는가?*. 창원대학교 학술행사, 31-43, 2003
17. Son SM. Rice Based Meal for Prevention of Obesity and Chronic Disease. *Korean J Community Nutrition* 6(5):862-867, 2001
18. 하태열, 김혜영. 쌀의 영양학적 특성에 관한 연구. *한국식품 개발연구원 연구보고서*, 1994
19. Lee JS. A Study on the Children's Consumption pattern and Preference of Korean Rice Cake. *Korean J Dietary Culture* 12(3):323-329, 1997
20. Kim KS, Park MJ, Lee BH, Lee SY, Lee HO, Rho SN. Degree of preference and utility on rice cakes of college students. *중앙대학교 생활문화산업연구소*. 15:81-94, 2002
21. 조선일보(<http://www.chosun.com>), 2004년 3월 9일자 health면
22. 이정환. 미곡 수급 정책 현황. *한국산업식품공학회 2002 춘계 심포지움* : 1-16, 2002
23. 대한영양사회. 아동을 위한 우리쌀 교육 지침서. 2004
24. Oh MY. Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. *Korean Home Economics Association* 33(4): 65-87, 1995
25. 이경애, 장영애, 김우경. 남녀 대학생들의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 2. *대한가정학회지* 31(4), 1993
26. Axelson ML. The impact of culture on food-related behavior. *Ann Rev Nutr* 6:345-363, 1986