

전통 음료에 대한 서울 지역 대학생의 인지도 및 섭취 실태 조사

황수정*[¶], 김윤성

*세종대학교 조리외식경영학과, 청강문화산업대학 푸드스타일리스트과

Research on Drinking Traditional Beverages among College Students in Seoul

Su-Jung Hwang*[¶], Yun-Sung Kim

**Department of Culinary and Foodservice Management, Sejong University
Department of Food Styling, Chungkang College*

Abstract

This study was to investigate the factors affecting drinking Korean traditional beverages and the drinking habits of college students in Seoul. The research was carried out by asking them to drink 10 kinds of traditional drinks. They were composed of 45.5% of boys and 54.5% of girls who were 18~21 years old, studying food related science (63.9%), and mostly (86.6%) living in a nuclear family in collective residents (60.4%) like an apartment. The number of students whose family's monthly incomes were over 3 million won was the largest as 37.1%. Their mothers were housewives (58.4%) mostly aged 46~50 as 47.0%. In the research on the preference of students for the traditional drinks, most of them, 78.7%, showed their liking for the drinks because of their good taste (61%). The number of students who answered they got the drinks by homemaking was the largest as 39.6%. Most of them, 66.3%, preferred fruit drinks, 19.8% soda drinks, 11.4% traditional drinks and 2.5% functional drinks. 31.2% of the drinks mostly taken at home was green tea, followed by sweet rice drink, Shik-hae. Among the drinks coming into the market, sweet rice drink was preferred in general as 25.7%, and the next was green tea 16.8%, ume drink (Maesil tea) 14.9%, rice tea 13.9%, fruit punch (Sujeonggwa) 11.4%, black tea 7.9%, honey tea 4.5%, ginseng tea 2.5% and jujube tea 2.5%. In the research on 'whether the students had experience preparing the traditional drinks or not', many of them, 62.4%, answered "No". And in the questionnaire asking on 'whether they liked to receive a training on making traditional drinks or not', 87.6% of them

¶ : 교신저자, 017-233-3163, singa45@hanmail.net, 서울특별시 광진구 군자동 98번지

showed their wish to get the training. In the question on the reason why the students did not like to take the training on traditional drinks, the number of students who answered that it was complicated and hard to prepare was the largest as 53.0%.

Key words : traditional beverage, awareness, preference, experience, training.

I. 서 론

우리 전통 음료는 삼국 시대 이래로 면면히 이어져 내려오고 있으며, 곡류, 과일류, 화근피류 등의 재료를 이용하여 화채, 수정과, 식혜 등의 청량 음료와 질병 치료 목적을 둔 민간 의약용으로서의 탕, 장, 차 등(Jung 1993)의 다양한 조리법을 이용되어 일상적으로 음용되는 한편, 절식과 시식, 행사식에서도 빠질 수 없는 중요한 위치를 차지하여 왔다. 우리나라의 국민 소득 수준 향상, 건강에 대한 욕구에 따라 음료 시장도 점차 변화하고 있다(Lee·Kim 1991).

음료를 섭취할 때도 소비자는 자신의 기호뿐만 아니라 건강에도 도움이 되는 음료를 찾고 있다. 따라서 점차 천연물, 한약재를 주 원료로 하는 음료의 판매량이 증가하고 있다(이경용 1990). 예를 들면 전통 음료 중 가정에서 쉽게 만들어 먹기 어려웠던 식혜를 소비자의 기호에 맞게 개선하여 출시함으로써 음료 시장에서의 식혜는 급성장하였다. 식혜에 이어 곡물을 이용한 쌀 음료는 자극적이지 않아 아침 식사가 어려운 직장인의 식사 대응, 어린 아이들의 이유 음료 등으로 시판 5개월 만에 2,500만병이 팔리면서 전통 음료뿐 아니라 음료 시장 전체에 영향을 주고 있다(강정용 1999).

매실, 모과 등을 이용한 약재 음료와 전통적 소재인 감식초, 솔잎 추출물, 쑥 등을 이용한 음료가 개발되고 있다. 최근에는 녹차류, 홍차류를 비롯한 여러 가지 한방 재료에서 추출한 다양한 음료들이 개발, 출시되고 있다. 이러한 전통 음료는 기존의 탄산 음료와 주스류에 비해 가격이 높아도 소비자들의 많은 인기를 끌고 있다.

한편 지금까지의 전통 음료와 관련된 연구들을 살펴보면, 전통 음료의 성분, 제조, 가공에 관한 연구(Geo·Lee 1985)와 발효 정도에 따른 차의 특성 연구(Choi·Ghoi 2003), 기능성 건강 음료 개발에 관한 연구(Lee 2005; Han·Rho 2004; Jo 2001)가 많았으나 미래의 새로운 식품 소비 주체인 대학생을 대상으로 한 전통 음료의 기호도, 섭취 빈도 및 이용 실태를 조사한 연구는 드문 실정이다.

그동안 전통 음료는 기성 세대만이 음용하는 것으로 인식되었으나 요즘에는 기성 세대, 신세대 모두 선호할 수 있는 다양한 기능성 재료를 이용한 전통 음료가 개발, 출시되면서 소비성향이 크게 변화하고 있다.

따라서 본 연구에서는 미래 전통 음료 시장의 소비 주체가 될 대학생을 대상으로 이들의 전통 음료에 대한 인식과 기호도, 이용 실태가 어떻게 변화하고 있는가를 살펴보고

전통 음료 섭취에 영향을 주는 변인들을 알아 산업화의 기초 자료로 사용하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 조사 기간

본 연구는 서울의 4개 대학에 재학 중인 20세 대학생 250명을 조사 대상으로 하여 2005년 4월 20일부터 6월 20일까지 설문지를 이용하여 응답자 기재식으로 실시하였다. 총 250부의 설문지를 배부한 후 부정확한 응답자를 제외한 조사 자료 총 202부를 통계 처리하여 이용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

대학생들의 전통 음료에 대한 의식과 섭취 실태를 조사하기 위하여 다음과 같은 내용을 조사하였다.

- 1) 일반적인 사항으로 성별, 전공 학과, 가족 형태, 주거 형태, 가구당 월수입, 어머니의 직업, 어머니의 연령 등을 조사하였다.
- 2) 대학생들의 전통 음료에 대한 선호도를 조사하기 위하여 전통 음료 선호 유무, 전통 음료 선호 이유, 선호하지 않는 이유, 전통 음료 종류별 선호도를 조사하였다.
- 3) 전통 음료의 이용 실태를 알아보기 위하여 전통 음료의 섭취 경로, 시판 음료 중 가장 많이 이용하는 음료의 종류와 가정에서 많이 이용하는 음료의 종류를 조사하였다.
- 4) 전통 음료 제조에 대한 경험을 알아보기 위해 전통 음료 제조 경험 유무, 전통 음료 제조 방법에 대한 관심도 등을 조사하였다.
- 5) 전통 음료의 의식 변화 실태를 알아보기 위해 전통 음료 제조법 교육에 대하여 무관심한 이유와 전통 음료에 대한 인식 등을 조사하였다.

3. 통계분석

본 연구의 결과의 분석은 SPSS program 1.0을 이용하였으며, 각 문항에 대하여 빈도와 백분율, 누적 퍼센트를 구하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 사항

조사 대상자의 연령은 18~21세였으며 대부분 19세(58.9%)와 20세(20.8%)였다.

성별은 남학생(45.5%), 여학생(54.5%)로 성별의 비율이 큰 차이가 없었으며, 학업 진공 형태는 식품 관련 학과(63.9%)였으며, 가족 구성 형태는 핵가족이 대부분 (88.6%) 이었고, 주거 형태는 집합 주택이 많았다(60.4%). 가정의 월수입은 300만원 이상 (37.1%)이 가장 많았고 200~300만원(33.7%), 100~200만원(17.3%), 100만원 이하 (11.9%) 순으로 나타났다.

어머니의 직업은 전업 주부(58.4%), 직업 주부(41.6%)로 나타나 전업 주부가 더 많은 것으로 나타났으며, 어머니의 연령은 46~50세 이하가 47.0%로 가장 많았고, 그 다음으로 45세 이하가 29.2%를 차지하였다.

2. 전통 음료의 선호도

대학생들의 전통 음료 선호도를 조사한 결과는 <Table 2>에 나타난 바와 같다. 전통

<Table 1> General characteristics of the subject (N, %)

Variables	Group	Frequency	(%)
Age	Under 18	8	3.9
	19	119	58.9
	20	42	20.8
	Over 21	33	16.4
Gender	Male	92	45.5
	Female	110	54.5
Subject of study	Food related	129	63.9
	Non-food related	73	36.1
Type of family	Nuclear family	179	88.6
	Large family	23	11.4
Type of residence	Collective house	122	60.4
	Indepedent house	80	39.6
Monthly income	Under 100	24	11.9
	100~200	35	17.3
	200~300	68	33.7
	Over 300	75	37.1
Mother's job	Homemaker	118	58.4
	Worker	84	41.6
Mother's age	Under 45	59	29.2
	46~50	95	47.0
	51~60	38	18.8
	Over 61	10	5.0
Total		202	100.0

〈Table 2〉 Preference to traditional beverage

Variables	N	(%)	Accumulated percent (%)
Dislike much	24	11.9	88.1
Dislike	16	7.92	100
Ordinary	3	1.49	
Like	137	67.8	
Like much	22	10.9	
Total	202	100.0	

음료를 매우 좋아한다, 좋아한다는 항목에 각각 10.9%, 67.8% 응답하여 78.7%가 전통 음료를 좋아하는 것으로 나타났으며, 매우 싫어한다 11.9%, 싫어한다 7.92%로 19.82%가 전통 음료를 싫어한다고 하였다. 이러한 결과로 설문에 답한 대학생들은 전통 음료를 좋아하였고 1.49%는 보통이라고 답하여 대학생들은 전통 음료에 대한 선호도 차이가 분명한 것으로 생각된다.

3. 전통 음료를 선호하는 이유

전통 음료를 선호하는 이유는 〈Table 3〉에 나타난 바와 같이 맛이 있어서(61.0%), 건강 음료이어서(25.2%), 많이 접해 왔기 때문(10.7%), 전통 음식이어서(3.14%)의 순서로 응답하였다. 따라서 전통 음료 개발 시 전통 음료의 새로운 소비 계층을 형성할 대학생의 기호성과 건강성이 모두 고려되어야 할 것이며, 또한 다양한 자료와 매체를 통해 건강에 대한 지식과 관심도를 높여 음료 소비 시에도 적합한 선택을 할 수 있도록 하여야 한다.

4. 전통 음료를 선호하지 않는 이유

전통 음료를 싫어한다고 답한 40명의 선호하지 않는 이유는 〈Table 4〉와 같다. 향,

〈Table 3〉 Reason to prefer to traditional drinks

Item	N	(%)	Accumulated percent (%)
Healthy	40	25.2	22
Accustomed much	17	10.7	31.3
Traditional	5	3.14	33.0
Tasty	97	61.0	100.0
Total	159	100.0	

〈Table 4〉 Reason not to prefer to traditional drinks

Variables	N	(%)	Accumulated percent (%)
Untasty	5	11.6	11.6
Not accustomed much	6	14.0	25.6
Rejective feeling on flavor, color, etc.	16	39.5	65.1
Dislike unconditionally	13	34.9	100.0
Total	40	100.0	

색 등 거부감 때문이라는 대답이 39.5%로 가장 많았으며 그 다음으로 34.9%가 무조건 싫다고 대답하였다. 이 외에 자주 안 먹어 봐서 14.0%, 맛이 없어서 11.6%로 나타났다. 전통 음료를 선호하지 않는 이유 중 무조건 싫다는 응답이 34.9%로 다소 높게 나타나 앞으로 대학생들의 전통 음료에 대한 인지도를 높이고, 다양한 개발로 인한 전통 음료에 대한 선호도를 높여야 할 것이다. 최근 전통 음식에 대한 이용과 지식은 증가되고 음식 섭취의 경험은 기호도에 큰 영향을 미치며 식품에 대한 욕구는 기능적인 면에서 식품의 맛, 향기, 색, 조직감 등의 관능적인 면과 사회심리학적 면을 중요시 하는 단계로 그 비중이 옮겨가고 있는 추세이다.

따라서 전통 음료를 개발함에 있어 기호성과 사회성을 고려하고 다양한 매체를 통한 광고 부문에도 차별화된 노력이 필요하다고 생각된다.

5. 전통 음료 섭취 방법

전통 음료의 섭취 방법에 대한 응답 결과는 〈Table 5〉에서와 같이 집에서 만든다(39.6%)가 가장 많았고, 사 먹는다는 대답이 31.2%로 나타났다. 따라서 전통 음료는 아직도 집에서 만든다는 응답이 더욱 많아 가정에서 어머니의 식습관과 조리 형식이 영향이 큰 것으로 보인다. 이처럼 음료를 직접 집에서 만들어 먹는 식습관이 계속 유지되도록 하기 위해 전통 음료 제조법의 간편화를 위한 연구가 지속되어야 할 것이다.

〈Table 5〉 Way of getting traditional drinks

Variables	N	(%)	Accumulated percent (%)
Purchase	63	31.2	31.2
Homemaking	80	39.6	70.8
From acquaintance	26	12.9	83.7
Dessert in restaurant	33	16.3	100.0
Total	202	100.0	

6. 선호하는 일반 음료의 종류

선호하는 일반 음료의 종류에 대한 물음에 과즙 음료 66.3%, 탄산 음료 19.8%, 전통 음료 11.4%, 기능성 음료 2.5% 순으로 나타났다(Table 6). 이는 가정에서 전통 음료를 제조하는 주체인 어머니의 사회 참여 확대에 의해 전통 음료를 제조하는데 소요되는 시간과 노력에 비해 대중적인 맛을 지닌 과즙 음료를 선호하는 것으로 생각되며, 또한 최근 편의적 식생활로 변화하면서 즉석 식품 소비의 증가와 서구의 패스트푸드의 소비가 늘어남에 따라(Choi *et al* 2002) 탄산 음료의 선호도 또한 높아지는 것으로 생각된다. 기능성 음료 선호도의 경우 2.5%에 그쳐 대학생들은 건강 위주의 음료보다 맛, 향, 색 등 관능적 특성이 강한 음료를 선호하는 것으로 생각된다.

7. 가정에서 많이 마시는 전통 음료의 종류

가정에서 많이 마시는 전통 음료의 종류는 <Table 7>과 같다. 녹차가 31.2%로 가장 많았고, 식혜 21.3%, 미숫가루 15.8%, 유자차 14.9%, 매실차 5.9%, 수정과 5.0%, 생강차 3.0%, 인삼차 2.0%, 대추차 1.0%로 나타났다. 녹차는 전통 음청류 중 순 다류에 속하며 이는 차나무 잎을 이용해서 만든 차라는 뜻이다. 이러한 녹차는 최근 다양한 제조기법에 따라 생잎을 그대로 말린 차류, 분말로 제조한 차류, 녹차의 떫은 맛을 현미로 희석하여 제조하여 티백 형식으로 만드는 등 다양한 가공·포장 기법으로 그 소비가 점차 증가하고 있어 가정에서도 다른 전통 음료에 비해 녹차를 많이 마시는 것으로 생각된다.

또한 식혜는 배불 정책으로 차보다는 승냥과 함께 가장 일반적으로 많이 음용되었던 것으로 서민 유일의 음료였다. 따라서 예전부터 먹어 왔던 그대로 현재까지 많이 음용하는 것으로 생각된다. 미숫가루는 여러 가지 곡물을 볶아 빵아 고소한 맛을 내며, 최근에는 아침 식사 대용으로 이용하기도 하여 많이 섭취하는 것으로 생각되며, 유자차는 사계절 가공된 유자차를 섭취할 수 있으며, 매실차는 최근 매실에 대한 영양적, 기능적인 면이 부각되면서 섭취가 많으며, 수정과는 독특한 계피 향을 지닌 음료로 개인적 차이가 있으나 대중적으로 좋아하는 음료 중의 하나이기도 하다.

<Table 6> Kinds of drinks preferred

Variables	N	(%)	Accumulated percent (%)
Traditional drinks	23	11.4	11.4
Carbonate drinks	40	19.8	31.2
Fruit drinks	134	66.3	97.5
Functional drinks	5	2.5	100.0
Total	202	100.0	

〈Table 7〉 Traditional drinks preferred by home

Variables	Frequency	Percent (%)	Accumulated percent (%)
Shick hae	43	21.3	21.3
Misitgaru	32	15.8	37.1
Citron tea	30	14.9	52.0
Green tea	63	31.2	83.2
Sujeonggwa	10	5.0	88.1
Ginseng tea	4	2.0	90.1
Jujube tea	2	1.0	91.1
Ginger tea	6	3.0	94.1
Maesil tea	12	5.9	100.0
Total	202	100.0	

8. 선호하는 시판 전통 음료의 종류

시판되고 있는 전통 음료 중 선호하는 음료의 종류에 관한 결과는 〈Table 8〉과 같다. 식혜 25.7%, 녹차 16.8%, 매실 음료 14.9%, 쌀 음료 13.9%, 수정과 11.4%, 홍차 음료 7.9%, 꿀차 4.5%, 인삼 2.5%, 대추 음료 2.5% 순서였으며 전통 음료 중 식혜가 가장 선호도가 높았고 인삼 음료와 대추 음료의 선호도가 가장 낮았다. 이러한 결과는 〈Table 7〉에서 가정에서 많이 마시는 전통 음료의 종류와 큰 차이가 없어 가정에서 자

〈Table 8〉 Traditional drinks preferred at market

Variables	N	(%)	Accumulated percent (%)
Shick hae	52	25.7	25.7
Rice tea	28	13.9	39.6
Black tea	16	7.90	47.5
Green tea	34	16.8	64.4
Sujeonggwa	23	11.4	75.7
Ginseng tea	5	2.5	78.2
Jujube tea	5	2.5	80.7
Honey tea	9	4.5	85.1
Maesil tea	30	14.9	100.0
Total	202	100.0	

<Table 9> Experiences of making and wish for training on traditional drinks

Variables	N	(%)	Accumulated percent (%)
Experienced	76	37.6	62.2
No experienced	126	62.4	100.0
Wanted	177	87.6	87.6
No wanted	25	12.4	100.0
Total	202	100.0	

주 섭취해온 음료를 시판 음료 구매 시 선택하는 것으로 생각된다. 어려서부터 계속 접해오던 먹거리가 사람의 식생활에 미치는 영향을 알 수 있다. 결론적으로 전통 음료의 새로운 소비 세대인 신세대들에게 전통 음료를 계승시키는 방법은 가정의 먹거리를 책임지는 어머니에게 전통 음료뿐만 아니라 전통 음식을 교육 받을 수 있도록 해야 할 것이다.

9. 전통 음료 제조 경험 유무 및 제조 교육에 관한 희망 여부

<Table 9>에 나타난 전통 음료의 제조 경험 유무와 제조법에 대한 교육 희망 여부 관련 결과를 살펴보면 전통 음료를 제조한 경험 유무에 관한 질문에 제조 경험이 있다(37.6%), 없다(62.4%)로 대학생들은 전통 음료를 제조해 본 경우보다 제조해 보지 못한 경우가 더 많았으며, 전통 음료 제조방법 교육에 관한 희망 여부를 묻는 질문에 87.6%는 배우고 싶다고, 답했고 12.4%는 배우고 싶지 않다고 하였다.

이상의 결과를 종합해 볼 때 대학생들은 전통 음료를 만들어 보고자 하는 의욕을 가진데 비해 이를 충족할만한 전통 음료 제조법에 대한 교육의 기회는 부족한 실정이다. 어린 시절부터 다양한 종류의 전통 음료를 접할 수 있고 이를 쉽게 배울 수 있도록 하여 우리의 전통 음료를 후손들에게 계승·발전 할 수 있도록 해야 할 것이다.

10. 전통 음료를 배우고 싶지 않은 이유

전통 음료를 배우고 싶지 않은 이유에 대한 결과는 <Table 10>과 같다. 번거롭고 힘들다(53.0%), 맛 있게 만들 자신이 없다(20.3%), 비 경제적이다(19.3%), 사 먹으면 된다(7.4%)의 순으로 나타났다. 이러한 추세로 보아 점차 전통 음료를 직접 만들어 먹는 젊은 층은 줄어들 것이며, 또한 전통 음료를 선호하더라도 대량 가공화된 전통 음료를 선택할 것이다. 따라서 대학생들의 전통 음료 교육법에 있어 간단성, 간편성, 기능성을 갖춘 전통 음료를 교육해야 할 필요가 있다.

〈Table 10〉 Reason not to receive training on traditional drinks

Variables	N	(%)	Accumulated percent (%)
No confidence in making tasty drink	41	20.3	18.0
Troublesome & hard to make	107	53.0	72.0
No economical to prepare at home	39	19.3	90.0
Buying is OK	15	7.4	100.0
Total	202	100.0	

IV. 요약 및 결론

본 연구는 18~21세의 서울 지역 대학생을 대상으로 전통 음료의 소비와 인식 구조의 차이를 분석하기 위해 전통 음료에 질문지법을 이용하여 10종의 전통 음료에 대한 섭취 실태와 전통 음료에 대한 인식을 조사하고 전통 음료를 선택하는 집단의 특성을 파악하여 전통 음료 섭취에 영향을 주는 변인들을 추출해 보고자 성별, 전공 학과, 가족 형태, 주거 형태, 가구당 월수입, 어머니의 직업, 어머니의 연령 등을 조사하였고, 선호도를 조사할 위해 전통 음료 선호 유무, 전통 음료 선호 이유, 선호하지 않는 이유, 전통 음료 종류별 선호도를 조사하였으며, 이용 실태를 알아보기 위하여 전통 음료의 섭취 경로, 시판 음료 중 가장 많이 이용하는 음료의 종류와 가정에서 많이 이용하는 음료의 종류를 조사하였다. 또한 전통 음료 제조에 대한 경험 유무를 알아보기 위해 전통 음료 제조 경험 유무, 전통 음료 제조 방법에 대한 관심도를 조사하였고, 의식 변화 실태를 알아보기 위해 전통 음료에 대한 인식 등을 조사하였다.

조사 대상자의 일반적 사항은 연령은 18~21세였으며, 대부분 19세(58.9%)와 20세(20.8%)였고, 성별은 남학생(45.5%), 여학생(54.5%)로 성별의 비율이 큰 차이가 없었으며, 학업 전공 형태는 식품 관련 학과(63.9%)였으며, 가족 구성 형태는 핵가족이 대부분 (88.6%)이었고, 주거 형태는 집합 주택이 많았다(60.4%). 가정의 월수입은 300만원 이상(37.1%)이 가장 많았고 200~300만원(33.7%), 100~200만원(17.3%), 100만원 이하(11.9%) 순으로 나타났다. 어머니의 직업은 전업 주부(58.4%), 직업 주부(41.6%)로 나타나 전업 주부가 더 많은 것으로 나타났으며, 어머니의 연령은 46~50세 이하가 47.0%로 가장 많았다.

대학생들의 전통 음료 선호도를 조사한 결과 전통 음료를 매우 좋아한다, 좋아한다는 항목에 각각 10.9%, 67.8% 응답하여 78.7%가 전통 음료를 좋아하는 것으로 나타났으며, 전통 음료를 선호하는 이유는 맛이 있어서(61.0%)였으며, 전통 음료를 싫어 한다고 답한 40명의 선호하지 않는 이유는 향, 색 등 거부감 때문이라는 대답이

39.5%로 가장 많았다.

전통 음료의 섭취 방법에 대한 응답 결과 집에서 만든다(39.6%)가 가장 많았으며 선호하는 일반 음료의 종류에 대한 물음에 과즙 음료 66.3%, 탄산 음료 19.8%, 전통 음료 11.4%, 기능성 음료 2.5% 순으로 나타났다.

가정에서 많이 마시는 전통 음료의 종류는 녹차가 31.2%로 가장 많았고, 그 다음으로 식혜라 응답했다.

시판되고 있는 전통 음료 중 선호하는 음료의 종류는 식혜 25.7%, 녹차 16.8%, 매실 음료 14.9%, 쌀 음료 13.9%, 수정과 11.4%, 홍차 음료 7.9%, 꿀차 4.5%, 인삼 2.5%, 대추 음료 2.5% 순서였으며 전통 음료 중 식혜가 가장 선호도가 높았고 인삼 음료와 대추 음료의 선호도가 가장 낮았다.

전통 음료의 제조 경험 유무와 제조법에 대한 교육 희망 여부 관련 결과로는 전통 음료를 제조한 경험 유무에 관한 질문에 제조 경험이 있다(37.6%), 없다(62.4%)로 대학생들은 전통 음료를 제조해 본 경우보다 제조해 보지 못한 경우가 더 많았으며, 전통 음료 제조방법 교육에 관한 희망 여부를 묻는 질문에 87.6%는 배우고 싶다고 답했고, 12.4%는 배우고 싶지 않다고 하였다.

전통 음료를 배우고 싶지 않은 이유는 번거롭고 힘들다(53.0%), 맛있게 만들 자신이 없다(20.3%), 비경제적이다(19.3%), 사 먹으면 된다(7.4%)의 순으로 나타났다.

국내 음료 소비는 선진국 수준이며 계속 증가 추세에 있으나 본 연구 결과 가정에서나 사회 활동 중에서도 음료는 습관적으로 마시는 종류에 국한되어 있으며 전통 음료에 대한 인지도와 인식이 낮은 것을 알 수 있었다.

음료는 연령, 성별, 소득 수준과 같은 사회 인구학적 요인에 따라 기호가 다양하며, 계절과 날씨와 같은 환경적인 요인에도 소비가 크게 영향을 받으며, 유행에도 민감하여 소비가 급변하는 식품이다. 최근 연령, 성별, 소득 수준, 직업 등 여러 요인에도 영향을 받지 않는 건강적 측면에 초점을 두어 기능성을 부여한 전통 음료 개발과 우리나라 전통 음료의 맛과 농도를 현대인의 기호에 맞게 보완하여야 할 것이다.

따라서 전통 음료의 과학적인 발전을 위해 전통 음료 섭취로 인한 약리적, 식품학적 측면의 연구와 전통 음료 계승 발전을 위한 교육과 판매 촉진과 신제품 개발을 위해 다양한 변인 연구가 이루어져야 할 것이다.

참고문헌

1. 이경용 (1990) : 인구통계학적 특성에 따른 음료 소비 패턴에 관한 연구. 이주대학교 경영대학원 석사학위논문.
2. Jung JY (1993) : Analysis of traditional Korean beverage, Mungje University 석사 degree thesis.

3. Choi MS · Jung EH · Hyun TS (2002) : Perception and preference of Korean traditional food by elementary school students in Chungbuk province. *Korean J. Dietary Culture* 17(4):399-410.
4. Lee CH · Kim SY (1991) : Literature review on the Korean traditional non-alcoholic beverages II. recent status of research and developments. *Korean J. Dietary Culture* 6(1):55-60.
5. 강정용 (1999) : 건강지향 · 기능성 음료 대거 출시될 듯 특소세 폐지 시장 활력 요소. *식품저널* 12:34-37.
6. Geo YS · Lee IS (1985) : Quantitative analysis of free amino acids and free sugars in steamed and roasted green tea by HPLC *Korean Soc. Food Sci. Nutr.* 14(3): 301-304.
7. Choi OJ · Ghoi KH (2003) : The physicochemical properties of Korean sild teas (green tea, semi-fermented tea and black tea) according to degree of fermentation. *Korean Soc. Food Sci. Nutr.* 32(3):356-362.
8. Lee YJ (2005) : Comparison of the importance and performance(IPA) of the quality of Korean traditional commercial beverages. *Korean J. Soc. Food Cookery Sci.* 21(5):693-702.
9. Han ES · Rho SN (2004) : An analysis of consumption and preferences of the Korean traditional drinks by women in different age groups. *J. East Asian Soc. Dietary Life* 14(5):397-406.
10. Jo WH (2001) : Development trend and desirable development direction of traditional material beverage. *Korean J. Soc. Food Cookery Sci.* 17(6):651-655.

2006년 10월 5일 접수

2006년 12월 15일 게재확정