

도시 · 농촌 남녀 초등학생의 한국 전통음식 섭취에 관한 연구

강명선¹ · 이은희² · 천중희^{2*}

¹인하대학교 교육대학원 가정교육전공, ²인하대학교 생활과학대학 식품영양학과

A Study on the Korean Traditional Food Consumption of the Elementary Schoolchildren in Urban and Rural area

Gang, Myoung-seon¹, Lee Eun-Hee², Chyun, Jong-Hee^{2*}

¹Department of Home Economics Education, Graduate School of Education,

²Department of Food and Nutrition, College of Human Ecology, Inha University, Incheon, Korea

Abstract

The purpose of the study was to investigate the consumption pattern of the Korean traditional foods of the elementary schoolchildren living in urban and rural area.

For the investigation, 373 fifth-grade elementary schoolchildren in Incheon and Gangwhado were surveyed by a questionnaire and the data were analyzed by the SPSS 10.0 program.

As for the frequency to take the Korean traditional foods, bab and kimchi are taken almost everyday, and gug, jjigae, jorim, gui, namul are taken frequently. And juk, jeongol, jeon, sanjeog, jutgal, hangwa and umryo were shown to be taken occasionally.

There were statistical differences in the frequencies of the Korean traditional food consumption by the residence and the gender.

The students in urban area take hinbab, jabgokbab, hobakjuk deonjanggug, sangsunjorim, jangjorim more frequently than the students in rural area. The students in rural area take mandu, kuksoo, yeongunjorim and kongjorim more frequently than the students in urban area

Female students take sangsunjorim, jangjorim, sangsungui, bulgogi, sangsunjeon, hobakjeon, sukchae, jutgal and oiji more frequently than male students.

Most of the schoolchildren answered that in the future they would like to take the traditional foods more frequently than now. There was statistical difference by the gender. As for the food such as bibimbab, gug, jjigae, jeon, namul and jang-aji, female students responded to take more frequently than male students.

The 39.1% of them responded that the taste is the point to be most improved in the future. But there was no statistical difference by gender and the residence

In order to make the taste of traditional food more attractive to modern people, the 37.8% of them replied it does not need to change the traditional preparation method. However, similar percentage of the schoolchildren(35.7%) answered it is needed to change partly the traditional preparation method.

As for the effect of traditional foods on health, the 68.4% of schoolchildren thought that the our traditional foods are healthier than western foods.

Key Words : Korean traditional food consumption, male and female elementary schoolchildren, urban and rural area

1. 서론

한국 전통음식이란 예로부터 지금까지 우리나라 사람들이 먹어온 음식을 말하며, 사계절이 뚜렷한 우리나라는 각 지방마다 지역적 특성을 살리면서 고유한 전통음식이 잘 발달되어 왔다. 우리나라의 전통음식으로는 밥, 국, 김치를 기본으로 하고 반찬을 곁들이는 형태의 일상적 음식인 반상과 설날, 추석 등의 명절

에 조상과 그 자손들이 나누어 먹는 명절음식, 그리고 혼례·제례·생일 등에 쓰였던 의례음식이 있다(Yim & Kim 1986; Kang & Chyun 1998a). 그러나 우리의 전통음식은 19세기 말엽에 서양으로부터 새로운 식품과 조리법, 식생활 습관 등이 전해지면서 부터 많은 변화를 거치기 시작하였다(Kye & Kim 1994).

최근 고도의 경제성장과 함께 이루어진 식품산업의 발달, 그리

* Corresponding author : Jong-Hee Chyun, Department of food and Nutrition, Inha University, 253 Yonghyundong, Namgu, Incheon, Korea, 402-751
Tel:82-32-860-8123, Fax:82-32-862-8120, E-mail : jhchyun@inha.ac.kr

고 수입 개방화와 국제화에 따른 외래 식품의 도입 등은 우리의 음식 선택의 폭을 확대 시켰으며, 아울러 여성의 사회참여 증가에 따른 가사노동 시간의 감소와 외식산업의 확대 등은 한국인의 식생활에 많은 변화를 가져와 점차 편의성을 추구하는 식생활을 지향하게 되었다(Yim 1984; Kim 등 1992; Kim 2000).

한편 이러한 식생활의 변화는 아동들의 식습관과 식품기호에도 많은 영향을 주어, 전통음식보다는 서구식 패스트푸드를 선호하는 아동의 비율이 증가하고 있다. 그러나 햄버거나 피자등 서구식 패스트푸드의 과다 섭취는 아동비만을 유발하는 등 영양 불균형의 문제를 초래함과 동시에 전통음식에 대한 아동들의 인지도를 낮추는 요인이 되고 있다(Lee 2002; Oh 2004).

어릴 때 형성된 식습관과 식품기호는 그 이후의 식품선택에 영향을 주므로 아동기에 올바른 식습관을 형성하는 것은 매우 중요하다. 특히 초등학교 고학년 시기는 신체적 성장뿐만 아니라 인지능력의 성숙과 함께 자아 개념의 발달이 이루어지는 중요한 시기이므로, 이 시기의 아동들에게 우리 전통음식을 자주 접할 수 있는 기회를 제공하고 우리 전통음식에 대한 올바른 이해와 긍지를 갖도록 하는 것은, 우리나라의 미래 식문화의 형성과 발전에도 큰 영향을 미칠 수 있다(Jung 1995; Lee 1995). 최근 바쁜 일상과 인스턴트 식품에서 벗어나 건강한 육체와 정신을 추구하는 웰빙(Well-being)문화의 개념이 부각되면서 건강한 삶에 대한 관심이 높아진 것을 고려해 볼 때, 우리 전통음식에 대한 아동들의 인지도와 선호도를 높여 전통음식의 이용율을 높임으로써 바람직한 식습관 형성과 함께 건강에 도움이 되도록 하는 것은 매우 중요하다고 사료된다.

이에 본 연구에서는 미래의 식문화를 형성하고 발전시켜 나갈 초등학교를 대상으로, 한국 전통음식의 현재 섭취실태와 미래의 섭취의향, 그리고 전통음식의 이용을 증가시키기 위한 개선점등을 도시와 농촌, 그리고 남녀별로 구분 조사하여, 우리 전통음식의 이용도를 높이고 발전시킬 수 있는 방안에 대한 기초자료를 제공하는 데 연구의 목적을 두었다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 도시지역으로 인천광역시 동부교육청 소재 3개 학교와 농촌지역으로 강화교육청 소재 9개 학교에 재학하고 있는 5학년 학생 373명(남 178명, 여 195명)을 대상으로 2004년 4월 20일부터 5월 7일 까지 실시하였다.

2. 조사내용 및 방법

본 조사에서 사용된 설문지는 여러 선행연구의 설문내용을 참고로 수정·보완하여 사용하였다(Lee 등 1993; Kim 1995; Min 1999). 조사내용은 전통음식의 현재 섭취실태, 미래의 섭취의향 그리고 전통음식이 개선해야 할 점과 맛을 현대화해야 할 필요성, 전통음식이 건강에 미치는 영향에 대한 견해 등으로 구

성하였다.

전통음식의 현재 섭취실태와 미래의 섭취의향은 전통음식을 밥·죽·면류, 국·탕·찌개·전골류, 찜·조림류, 구이·전·산적류, 나물류, 젓갈·장아찌·김치류, 떡·한과·음청류등 크게 7가지로 분류하고 다시 이들을 25가지 음식군으로 세분하여 조사하였다.

현재 섭취실태는 섭취빈도를 '1일 1회 이상', '1주 1회 이상', '1달 1회 이상', '1년 1회 이상' 중 한 가지만 선택하도록 하였고, 미래의 섭취의향은 '현재보다 더 많이', '현재와 비슷하게', '현재보다 더 적게' 중 한 가지를 선택하도록 하였다.

3. 자료의 통계처리

본 연구에서 조사된 모든 자료는 SPSS 10.0 을 이용하여 통계처리 하였으며, 모든 경우에 $p < 0.05$ 이상일 때 유의한 것으로 간주하였다.

조사대상자의 일반적 특성은 빈도와 백분율로 표시하였으며, 전통음식의 현재 섭취실태와 미래의 섭취의향, 개선해야 할 점, 맛의 현대화 필요성, 건강에 미치는 영향등은 거주지역과 성별에 따라 모두 χ^2 로 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 성별과 가족구성 형태 등을 거주지역에 따라 분류한 결과는 <Table 1>과 같다. 거주지역은 도시가 55.0%, 농촌이 45.0%, 성별은 남학생이 47.7%, 여학생이 52.3%로 조사되었다. 가족구성의 형태는 80% 정도가 핵가족이었고, 확대가족의 경우 도시보다는 농촌에서 비율이 2배 정도 높은 것으로 조사되었다.

2 전통음식의 현재 섭취실태

전통음식의 현재 섭취 빈도를 거주지역별로 조사한 결과는 <Table 2>와 같다. 가장 자주 섭취하는 음식으로는, 흰밥·잡곡밥 등의 밥류, 배추김치·깍뚜기 등 김치류와 국·탕·찌개·전골류로 나타났다. 이는 우리의 전통음식인 반상의 구성이 밥과 국, 김치를 기본으로 하고 있기 때문으로 사료된다. 반찬으로는 조림류, 구이류, 나물류등을 비교적 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 섭취빈도가 낮은 음식으로는 죽류, 전골류, 전류, 산적류, 젓갈류, 한과류, 음청류 등으로 나타나 대학생을 대상으로 조사

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

		Urban	Rural	Total
Gender	Male	109(53.2)	69(41.1)	178(47.7)
	Female	96(46.8)	99(58.9)	195(52.3)
	Total	205(55.0)	168(45.0)	373(100)
Family type	Extended	28(13.7)	46(27.4)	74(19.8)
	Nuclear	177(86.3)	122(72.6)	299(80.2)
	Total	205(55.0)	168(45.0)	373(100)

<Table 2> The present consumption of traditional foods by residence

N(%)

Frequencies	Urban					Rural					χ ²	
	Once per day	Once per week	Once per month	Once per year	Total	Once per day	Once per week	Once per month	Once per year	Total		
Bab · Juk · Guksu	Hinbab, Jabgokbab	146 (71.2)	40 (19.5)	17 (8.3)	2 (1.0)	205 (100)	103 (61.3)	47 (28.0)	10 (6.0)	8 (4.7)	168 (100)	9.830*
	Bibimbab, Ogokbab	12 (5.8)	72 (35.1)	85 (41.5)	36 (17.6)	205 (100)	9 (5.4)	39 (23.2)	81 (48.2)	39 (23.2)	168 (100)	6.853
Guksu	Hobakjuk, Patjuk	6 (2.9)	27 (13.2)	65 (31.7)	107 (52.2)	205 (100)	11 (6.5)	9 (5.4)	41 (24.4)	107 (63.7)	168 (100)	12.356**
	Mandu, Guksu	8 (3.9)	66 (32.2)	96 (46.8)	35 (17.1)	205 (100)	21 (12.5)	48 (28.6)	68 (40.4)	31 (18.5)	168 (100)	10.122**
Gug · Tang · Jjigae · Jeongol	Deonjanggug	39 (19.0)	125 (61.0)	37 (18.0)	4 (2.0)	205 (100)	35 (20.8)	87 (51.9)	34 (20.2)	12 (7.1)	168 (100)	7.558*
	Malgungug	32 (15.6)	87 (42.4)	74 (36.1)	12 (5.9)	205 (100)	20 (11.9)	65 (38.7)	62 (36.9)	21 (12.5)	168 (100)	5.854
Jjigae · Jeongol	Youcgaejang, Sulungtang	13 (6.3)	51 (24.9)	85 (41.5)	56 (27.3)	205 (100)	11 (6.5)	27 (16.1)	73 (43.5)	57 (33.9)	168 (100)	4.849
	Deongang, Gochugangjjigae	42 (20.5)	75 (36.6)	54 (26.3)	34 (16.6)	205 (100)	27 (16.1)	70 (41.7)	36 (21.4)	35 (20.8)	168 (100)	3.411
Jeongol	Busutjeongol	8 (3.9)	29 (14.2)	57 (27.8)	111 (54.1)	205 (100)	6 (3.6)	26 (15.5)	43 (25.6)	93 (55.3)	168 (100)	0.331
	Galbijjim, Dakjjim	9 (4.4)	68 (33.2)	89 (43.4)	39 (19.0)	205 (100)	14 (8.3)	52 (31.0)	69 (41.1)	33 (19.6)	168 (100)	2.607
Jjim · Jorim	Sangsunjorim, Jangjorim	31 (15.1)	102 (49.8)	47 (22.9)	25 (12.2)	205 (100)	24 (14.3)	59 (35.1)	56 (33.3)	29 (17.3)	168 (100)	9.885*
	Yeongunjorim, Kongjorim	12 (5.9)	67 (32.7)	64 (31.2)	62 (30.2)	205 (100)	13 (7.7)	72 (42.9)	48 (28.6)	35 (20.8)	168 (100)	12.385**
Gui · Jeon · Sanjeog	Sangsungui, Bulgogi	23 (11.2)	107 (52.2)	56 (27.3)	19 (9.3)	205 (100)	18 (10.7)	72 (42.9)	62 (36.9)	16 (9.5)	168 (100)	4.388
	Deodukgui	7 (3.4)	22 (10.7)	46 (22.5)	130 (63.4)	205 (100)	9 (5.4)	11 (6.5)	35 (20.8)	113 (67.3)	168 (100)	2.959
Sanjeog	Sangsunjeon, Hobakjeon	14 (6.8)	50 (24.4)	71 (34.6)	70 (34.2)	205 (100)	14 (8.3)	27 (16.1)	51 (30.4)	76 (45.2)	168 (100)	6.792
	Bindaedduck, Miljeon	10 (4.9)	45 (22.0)	71 (34.6)	79 (38.5)	205 (100)	10 (6.0)	25 (14.8)	52 (31.0)	81 (48.2)	168 (100)	5.054
Namul	Dduksanjeog, Gogisanjeog	9 (4.4)	32 (15.6)	58 (28.3)	106 (51.7)	205 (100)	10 (6.0)	23 (13.7)	43 (25.6)	92 (54.7)	168 (100)	1.083
	Sangchae	32 (15.6)	63 (30.7)	47 (22.9)	63 (30.8)	205 (100)	21 (12.5)	41 (24.4)	47 (28.0)	59 (35.1)	168 (100)	3.432
Jutgal · Jang-aji · Kimchi	Sukchae	30 (14.6)	86 (42.0)	49 (23.9)	40 (19.5)	205 (100)	28 (16.6)	62 (36.9)	48 (28.6)	30 (17.9)	168 (100)	1.747
	Jutgal	23 (11.2)	52 (25.4)	62 (30.2)	68 (33.2)	205 (100)	14 (8.4)	41 (24.6)	44 (26.3)	69 (40.7)	168 (100)	2.393
Jang-aji · Kimchi	Oiji	26 (12.7)	67 (32.7)	59 (28.8)	53 (25.8)	205 (100)	26 (15.5)	42 (25.0)	46 (27.4)	54 (32.1)	168 (100)	3.719
	Baechukimchi, Kkagdugi	146 (71.1)	32 (15.7)	16 (7.8)	11 (5.4)	205 (100)	110 (65.5)	34 (20.2)	9 (5.4)	15 (8.9)	168 (100)	3.993
Dduck · Hangwa · Umryo	Sirudduck, Injulmi	15 (7.3)	68 (33.2)	63 (30.7)	59 (28.8)	205 (100)	11 (6.5)	28 (16.7)	69 (41.1)	60 (35.7)	168 (100)	14.031**
	Yakgwa, Gangjung	9 (4.3)	36 (17.6)	66 (32.2)	94 (45.9)	205 (100)	9 (5.3)	23 (13.7)	52 (31.0)	84 (50.0)	168 (100)	1.431
Umryo	Sikhae, Sujunggwa	14 (6.8)	33 (16.1)	67 (32.7)	91 (44.4)	205 (100)	15 (8.9)	17 (10.1)	52 (31.0)	84 (50.0)	168 (100)	3.691

* p < 0.05, ** p < 0.01

한 연구의 결과와도 같은 경향을 보였다(Lee 등 1993). 이는 일상적인 식사에 조리법이 비교적 복잡한 음식이 이용되지 못하고 있음을 나타내는 것으로, 바쁜 현대인의 식생활에 맞게 조리법을 간편하게 개발하여 누구나 손쉽게 우리 전통음식을 이용하도록 하는 노력이 필요하다고 하겠다.

거주지역에 따른 차이를 보면, 밥·죽·면류에서는 흰밥·잡곡밥 ($p < 0.05$)과 호박죽, 팔죽 등의 죽류 ($p < 0.01$)는 도시의 아동들이, 만두국·국수 등의 면류는 농촌의 아동들이($p < 0.01$) 유의하게 더 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 국·탕·찌개·전골류에서는 도시의 아동들이 된장국을 더 자주 섭취한다고 하였고($p < 0.05$), 찜·조림류에서 생선조림과 장조림은 도시의 아동들이($p < 0.05$), 그리고 연근조림과 콩조림은 농촌의 아동들이($p < 0.01$) 더 자주 섭취한다고 응답하여 지역 간에 유의적인 차이를 보였다. 또한 떡·한과·음청류에서는 도시의 아동들이 시루떡 등의 떡류를 더 자주 섭취한다고 하여 유의적인 차이($p < 0.01$)를 보였다. 특히 떡이나 한과, 음청류 등은 농촌지역에서 직접 제조하여 더 자주 섭취할 것으로 예상하였으나 도시지역 아동들의 섭취빈도가 더 높게 나온 것은 농촌에서도 이들 전통음식을 직접 만들어 먹는 경우가 적고 이미 제품화 된 것을 사먹는 경우가 많기 때문일 것으로 사료된다.

현재의 섭취실태를 성별에 따라 비교해 보면 <Table 3>과 같이 밥·죽·면류, 국·탕·찌개·전골류, 떡·한과·음청류의 섭취는 남녀별로 유의적인 차이를 보이지 않았다. 그러나 여학생이 남학생보다 생선조림·장조림 등의 조림류와, 생선구이·불고기 등의 구이류, 생선전·호박전 등의 전류를 더 자주 섭취한다고 하여 유의적인 차이($p < 0.05$)를 나타내었다. 나물류의 섭취에 있어서도 여학생이 남학생보다 숙채를 유의적($p < 0.05$)으로 더 자주 섭취하고 있었다. 이는 초등학교를 대상으로 한 다른 연구(Kim & Park 2004)의 음식 기호도 조사에서 남학생의 나물·무침류에 대한 선호도가 여학생보다 더 높게 나타난 것과는 차이를 보이고 있다. 오징어젓 등($p < 0.01$)의 젓갈류와 오이지 등($p < 0.05$)의 장아찌류 역시 여학생이 남학생보다 유의적인 차이를 보이며 더 자주 섭취하는 것으로 나타나 본 연구대상자의 경우, 전반적으로 여학생이 남학생보다 전통음식을 더 자주 섭취하는 것을 알 수 있었다.

3. 전통음식의 미래 섭취의향

현재와 비교하여 앞으로는 전통음식 섭취를 증가 또는 감소할 것인지 미래 섭취의향에 대해서 거주지역별로 조사한 결과는 <Table 4>와 같다.

본 연구에서 조사한 전통음식의 미래 섭취의향 정도는 도시와 농촌 학생들 간에 유의한 차이가 없었다. 그러나 조사한 모든 음식에 대해 대부분(약 78-98%)의 학생들이 '현재와 비슷하게' 섭취하거나 '현재보다 더 많이' 섭취하겠다고 응답하였으며, 특히 김치류와 음청류는 '현재보다 더 많이' 섭취하겠다고 응답한 비율이 다른 음식류보다 높은 편이었다. 이는 대학생을 대상으로 조사한 연구(Lee 등 1993)의 결과와도 일치하며, 많은 아동들이

우리 전통음식의 우수성을 익히 알고 스스로 현재의 식습관을 바꿔보려는 의향이 있다는 것을 의미한다. 따라서 아동의 식사를 책임지고 있는 가정이나 학교에서는 일상의 식사를 통해 우리의 전통음식을 아동들이 자주 섭취할 수 있도록 기회를 많이 마련해 주어야 할 것으로 생각된다.

그러나 버섯전골, 연근조림·콩조림, 더덕구이 등은 다른 음식에 비해 현재보다 더 적게 섭취하겠다고 답한 학생이 다른 음식에 비해 약간 많은 편이었으며, 이들 음식류는 현재의 섭취 빈도도 낮은 편이었다. 이는 이들 식품에 대한 학생들의 낮은 기호도와 관련이 있기 때문인 것으로 사료된다(Kang & Chyun 1998b; Min 1999).

성별에 따른 전통음식의 미래 섭취의향은 <Table 5>에 나타내었다. 대부분의 조사대상 음식에서 여학생이 남학생보다 전통음식을 현재보다 더 많이 섭취하겠다고 응답한 비율이 높았다.

밥·죽·면류에서 여학생은 남학생보다 비빔밥 등을 유의하게 더 많이 섭취하겠다고($p < 0.05$) 응답하였고, 국·탕·찌개·전골류에서는 국(된장국, 맑은국)과 찌개류를, 구이·전·산적류에서는 생선전·호박전($p < 0.05$)과 빈대떡·밀전($p < 0.01$)을 여학생이 남학생보다 유의적으로 더 많이 섭취하겠다고 하였다. 특히 생채와 숙채 등의 나물류와 오이지 등의 장아찌는 여학생이 남학생보다 더 많이 섭취하겠다고 응답한 비율이 훨씬 높아 성별에 따른 큰 유의적인 차이($p < 0.001$)를 보였다.

이상에서 본 바와 같이 조사 대상 학생들의 전통음식의 미래 섭취의향은 상당히 높은 편이었다. 특히 장래에 가정의 식생활을 주로 책임질 여학생이 남학생에 비해 전통음식의 현재 섭취빈도도 높을 뿐만 아니라 앞으로 섭취를 증가시킬 의향도 높게 나타난 것은 가정에서 전통음식의 이용도가 높아질 가능성을 보여 주는 것이라고 할 수 있겠다.

4. 전통음식이 개선해야 할 점

전통음식이 계속 발전하기 위해서는 어떤 점이 가장 개선되어야 하는가에 대해 조사한 결과, <Table 6>과 같이 거주지역별, 성별 유의적인 차이는 없었으나 '맛'의 개선이 39.1%로 가장 많았고, 다음으로 '영양적인 면'(33.0%)과 '조리방법'(15.3%)이었다. 개선해야 할 점으로 '맛'을 가장 많이 지적한 것은 현대 아동들이 전통음식보다는 서구식 패스트푸드를 선호하고 그 맛에 길들여져 있기 때문일 것으로 사료된다.

또한 본 조사 결과는 전통음식의 가장 큰 개선점에 대해 '영양적인 면'(39.0%)이라고 보고한 초등학교를 대상으로 한 다른 연구(Min 1999)와 '조리방법'(42.5%)이라고 보고한 중학생을 대상으로 한 연구(Lee 2000)의 결과와는 차이를 보이고 있는데, 이는 경제 성장으로 인한 의식의 변화와 함께 최근 대중매체에서 음식의 영양학적인 면보다는 음식의 맛을 강조하는 추세에 의한 영향이라 생각된다.

5. 맛의 현대화 필요성

전통음식의 이용을 높이기 위해 서구식 음식의 맛에 많이 익

<Table 3> The present consumption of traditional foods by gender

N(%)

		Male					Female					χ ²
		Once per day	Once per week	Once per month	Once per year	Total	Once per day	Once per week	Once per month	Once per year	Total	
Babjuk · Guksu	Hinbab, Jabgokbab	124 (69.7)	39 (21.9)	12 (6.7)	3 (1.7)	178 (100)	125 (64.1)	48 (24.6)	15 (7.7)	7 (3.6)	195 (100)	2.098
	Bibimbab, Ogokbab	10 (5.6)	55 (30.9)	78 (43.8)	35 (19.7)	178 (100)	11 (5.7)	56 (28.7)	88 (45.1)	40 (20.5)	195 (100)	0.218
	Hobakjuk, Patjuk	8 (4.5)	16 (9.0)	41 (23.0)	113 (63.5)	178 (100)	9 (4.6)	20 (10.3)	65 (33.3)	101 (51.8)	195 (100)	5.847
	Mandu, guksu	15 (8.4)	49 (27.5)	79 (44.4)	35 (19.7)	178 (100)	14 (7.2)	65 (33.3)	85 (43.6)	31 (15.9)	195 (100)	1.971
Gugtang · Jjigae · Jeongol	Deonjanggug	33 (18.5)	96 (54.0)	41 (23.0)	8 (4.5)	178 (100)	41 (21.0)	116 (59.5)	30 (15.4)	8 (4.1)	195 (100)	3.689
	Malgungug	22 (12.4)	73 (41.0)	67 (37.6)	16 (9.0)	178 (100)	30 (15.4)	79 (40.5)	69 (35.4)	17 (8.7)	195 (100)	0.754
	Youcgaegang, Sulungtang	11 (6.2)	39 (21.9)	72 (40.4)	56 (31.5)	178 (100)	13 (6.7)	39 (20.0)	86 (44.1)	57 (29.2)	195 (100)	0.643
	Deongang, Gochugangjjigae	34 (19.1)	61 (34.3)	46 (25.8)	37 (20.8)	178 (100)	35 (17.9)	84 (43.1)	44 (22.6)	32 (16.4)	195 (100)	3.302
Jjim · Jorim	Busutjeongol	5 (2.8)	24 (13.5)	53 (29.8)	96 (53.9)	178 (100)	9 (4.6)	31 (15.9)	47 (24.1)	108 (55.4)	195 (100)	2.330
	Galbijjim, Dakjjim	12 (6.7)	52 (29.2)	76 (42.7)	38 (21.4)	178 (100)	11 (5.6)	68 (34.9)	82 (42.1)	34 (17.4)	195 (100)	1.856
	Sangsunjorim, Jangjorim	25 (14.0)	68 (38.2)	50 (28.1)	35 (19.7)	178 (100)	30 (15.4)	93 (47.7)	53 (27.2)	19 (9.7)	195 (100)	8.407*
	Yeongunjorim, Kongjorim	10 (5.6)	47 (26.4)	58 (32.6)	63 (35.4)	178 (100)	15 (7.7)	52 (26.7)	54 (27.7)	74 (37.9)	195 (100)	1.507
Gui · Jeon · Sanjeog	Sangsungui, Bulgogi	22 (12.4)	73 (41.0)	61 (34.2)	22 (12.4)	178 (100)	19 (9.7)	106 (54.4)	57 (29.2)	13 (6.7)	195 (100)	7.995*
	Deodukgui	9 (5.1)	18 (10.1)	39 (21.9)	112 (62.9)	178 (100)	7 (3.6)	15 (7.7)	42 (21.5)	131 (67.2)	195 (100)	1.347
	Sangsunjeon, Hobakjeon	8 (4.5)	40 (22.5)	66 (37.0)	64 (36.0)	178 (100)	20 (10.3)	37 (19.0)	56 (28.7)	82 (42.0)	195 (100)	7.539*
	Bindaedduck, Miljeon	8 (4.5)	38 (21.3)	53 (29.8)	79 (44.4)	178 (100)	12 (6.2)	32 (16.4)	70 (35.9)	81 (41.5)	195 (100)	2.920
Namul	Dducksanjeog, Gogisanjeog	9 (5.0)	27 (15.2)	48 (27.0)	94 (52.8)	178 (100)	10 (5.1)	28 (14.4)	53 (27.2)	104 (53.3)	195 (100)	0.049
	Sangchae	23 (12.9)	46 (25.8)	50 (28.1)	59 (33.2)	178 (100)	30 (15.4)	58 (29.7)	44 (22.6)	63 (32.3)	195 (100)	2.053
	Sukchae	22 (12.4)	63 (35.4)	50 (28.1)	43 (24.1)	178 (100)	36 (18.5)	85 (43.6)	47 (24.1)	27 (13.8)	195 (100)	9.645*
	Jutgal	13 (7.3)	34 (19.1)	51 (28.7)	80 (44.9)	178 (100)	24 (12.3)	60 (30.8)	54 (27.7)	57 (29.2)	195 (100)	13.274**
Jang-aji · Kimchi	Oiji	17 (9.6)	54 (30.3)	46 (25.8)	61 (34.3)	178 (100)	35 (17.9)	55 (28.2)	59 (30.3)	46 (23.6)	195 (100)	9.197*
	Baechukimchi, Kkagdugi	119 (66.8)	32 (18.0)	14 (7.9)	13 (7.3)	178 (100)	136 (69.7)	35 (18.0)	11 (5.6)	13 (6.7)	195 (100)	0.867
	Sirudduck, Injulmi	9 (5.1)	43 (24.2)	68 (38.2)	58 (32.5)	178 (100)	18 (9.2)	55 (28.2)	66 (33.9)	56 (28.7)	195 (100)	5.536
Hangwa · Umryo	Yakgwa, Gangjung	4 (2.2)	30 (16.9)	56 (31.5)	88 (49.4)	178 (100)	14 (7.2)	29 (14.9)	62 (31.8)	90 (46.1)	195 (100)	5.136
	Sikhae, Sujunggwa	13 (7.3)	22 (12.4)	57 (32.0)	86 (48.3)	178 (100)	16 (8.2)	28 (14.4)	62 (31.8)	89 (45.6)	195 (100)	0.518

* p < 0.05, ** p < 0.01

<Table 4> The future consumption of traditional foods by residence

N(%)

		Urban				Rural				χ^2
		More than present	Same as present	Less than present	Total	More than present	Same as present	Less than present	Total	
Bab · Juk · Guksu	Hinbab, Jabgokbab	66 (32.2)	134 (65.4)	5 (2.4)	205 (100)	46 (27.3)	115 (68.5)	7 (4.2)	168 (100)	3.117
	Bibimbab, Ogokbab	74 (36.1)	118 (57.6)	13 (6.3)	205 (100)	74 (44.1)	83 (49.4)	11 (6.5)	168 (100)	2.617
Guksu	Hobakjuk, Patjuk	74 (36.1)	102 (49.8)	29 (14.1)	205 (100)	68 (40.5)	80 (47.6)	20 (11.9)	168 (100)	0.905
	Mandu, Guksu	84 (41.0)	108 (52.7)	13 (6.3)	205 (100)	71 (42.3)	88 (52.4)	9 (5.3)	168 (100)	0.190
Gug · Tang · Jjigae · Jeongol	Deonjanggug	73 (35.6)	122 (59.5)	10 (4.9)	205 (100)	53 (31.5)	105 (62.5)	10 (6.0)	168 (100)	0.785
	Malgungug	81 (39.5)	118 (57.6)	6 (2.9)	205 (100)	61 (36.3)	102 (60.7)	5 (3.0)	168 (100)	0.405
Jeongol	Youcgaejang, Sulungtang	79 (38.5)	105 (51.2)	21 (10.3)	205 (100)	58 (34.5)	99 (58.9)	11 (6.6)	168 (100)	2.879
	Deongang, Gochugangjjigae	63 (30.7)	121 (59.0)	21 (10.3)	205 (100)	50 (29.8)	98 (58.3)	20 (11.9)	168 (100)	0.268
Jjim · Jorim	Busutjeongol	68 (33.2)	100 (48.8)	37 (18.0)	205 (100)	54 (32.1)	93 (55.4)	21 (12.5)	168 (100)	2.630
	Galbijjim, Dakjjim	68 (33.2)	121 (59.0)	16 (7.8)	205 (100)	62 (36.9)	89 (53.0)	17 (10.1)	168 (100)	1.528
Jorim	Sangsunjorim, Jangjorim	65 (31.7)	120 (58.5)	20 (9.8)	205 (100)	57 (33.9)	97 (57.8)	14 (8.3)	168 (100)	0.354
	Yeongunjorim, Kongjorim	68 (33.2)	100 (48.8)	37 (18.0)	205 (100)	47 (28.0)	86 (51.2)	35 (20.8)	168 (100)	1.287
Gui · Jeon · Sanjeog	Sangsungui, Bulgogi	75 (36.6)	111 (54.1)	19 (9.3)	205 (100)	60 (35.7)	88 (52.4)	20 (11.9)	168 (100)	0.687
	Deodukgui	60 (29.3)	99 (48.3)	46 (22.4)	205 (100)	48 (28.6)	79 (47.0)	41 (24.4)	168 (100)	0.200
Sanjeog	Sangsunjeon, Hobakjeon	57 (27.8)	122 (59.5)	26 (12.7)	205 (100)	47 (28.0)	94 (56.0)	27 (16.0)	168 (100)	0.949
	Bindaedduck, Miljeon	65 (31.7)	118 (57.6)	22 (10.7)	205 (100)	54 (32.1)	95 (56.6)	19 (11.3)	168 (100)	0.050
Namul	Dducksanjeog, Gogisanjeog	63 (30.7)	108 (52.7)	34 (16.6)	205 (100)	58 (34.5)	87 (51.8)	23 (13.7)	168 (100)	0.930
	Sangchae	76 (37.1)	102 (49.7)	27 (13.2)	205 (100)	55 (32.7)	88 (52.4)	25 (14.9)	168 (100)	0.813
Jutgal · Jang-aji · Kimchi	Sukchae	71 (34.6)	115 (56.1)	19 (9.3)	205 (100)	61 (36.3)	87 (51.8)	20 (11.9)	168 (100)	1.004
	Jutgal	64 (31.2)	116 (56.6)	25 (12.2)	205 (100)	40 (23.8)	106 (63.1)	22 (13.1)	168 (100)	2.535
Kimchi	Oiji	68 (33.2)	111 (54.1)	26 (12.7)	205 (100)	53 (31.5)	94 (56.0)	21 (12.5)	168 (100)	0.132
	Baechukimchi, Kkagdugi	99 (48.3)	99 (48.3)	7 (3.4)	205 (100)	77 (45.8)	86 (51.2)	5 (3.0)	168 (100)	0.330
Dduck · Hangwa · Umryo	Sirudduck, Injulmi	77 (37.6)	111 (54.1)	17 (8.3)	205 (100)	55 (32.7)	97 (57.8)	16 (9.5)	168 (100)	0.979
	Yakgwa, Gangjung	80 (39.0)	105 (51.2)	20 (9.8)	205 (100)	60 (35.7)	88 (52.4)	20 (11.9)	168 (100)	0.691
Umryo	Sikhae, Sujunggwa	97 (47.3)	99 (48.3)	9 (4.4)	205 (100)	77 (45.8)	79 (47.0)	12 (7.2)	168 (100)	1.317

<Table 5> The future consumption of traditional foods by gender

N(%)

		Urban				Rural				χ^2
		More than present	Same as present	Less than present	Total	More than present	Same as present	Less than present	Total	
Bab · Juk · Guksu	Hinbab, Jabgokbab	46 (25.8)	124 (69.7)	8 (4.5)	178 (100)	66 (33.8)	125 (64.1)	4 (2.1)	195 (100)	4.825
	Bibimbab, Ogokbab	60 (33.7)	103 (57.9)	15 (8.4)	178 (100)	88 (45.1)	98 (50.3)	9 (4.6)	195 (100)	6.160*
	Hobakjuk, Patjuk	63 (35.4)	89 (50.0)	26 (14.6)	178 (100)	79 (40.5)	93 (47.7)	23 (11.8)	195 (100)	1.302
	Mandu, Guksu	68 (38.2)	98 (55.1)	12 (6.7)	178 (100)	87 (44.6)	98 (50.3)	10 (5.1)	195 (100)	1.740
Gug · Tang · Jjigae · Jeongol	Deonjanggug	48 (27.0)	118 (66.3)	12 (6.7)	178 (100)	78 (40.0)	109 (55.9)	8 (4.1)	195 (100)	7.541*
	Malgungug	53 (29.8)	119 (66.9)	6 (3.3)	178 (100)	89 (45.6)	101 (51.8)	5 (2.6)	195 (100)	9.936**
	Youcgaegang, Sulungtang	62 (34.8)	99 (55.6)	17 (9.6)	178 (100)	75 (38.5)	105 (53.8)	15 (7.7)	195 (100)	0.762
Jeongol	Deongang, Gochugangjjigae	43 (24.2)	117 (65.7)	18 (10.1)	178 (100)	70 (35.9)	102 (52.3)	23 (11.8)	195 (100)	7.329*
	Busutjeongol	55 (30.9)	99 (55.6)	24 (13.5)	178 (100)	67 (34.4)	94 (48.2)	34 (17.4)	195 (100)	2.264
Jjim · Jorim	Galbijjim, Dakjjim	65 (36.5)	96 (53.9)	17 (9.6)	178 (100)	65 (33.3)	114 (58.5)	16 (8.2)	195 (100)	0.800
	Sangsunjorim, Jangjorim	49 (27.5)	109 (61.2)	20 (11.3)	178 (100)	73 (37.4)	108 (55.4)	14 (7.2)	195 (100)	5.020
	Yeongunjorim, Kongjorim	46 (25.8)	98 (55.1)	34 (19.1)	178 (100)	69 (35.4)	88 (45.1)	38 (19.5)	195 (100)	4.595
Gui · Jeon · Sanjeog	Sangsungui, Bulgogi	63 (35.4)	94 (52.8)	21 (11.8)	178 (100)	72 (36.9)	105 (53.9)	18 (9.2)	195 (100)	0.665
	Deodukgui	43 (24.2)	94 (52.8)	41 (23.0)	178 (100)	65 (33.3)	84 (43.1)	46 (23.6)	195 (100)	4.565
	Sangsunjeon, Hobakjeon	35 (19.7)	118 (66.3)	25 (14.0)	178 (100)	69 (35.4)	98 (50.2)	28 (14.4)	195 (100)	12.388**
Sanjeog	Bindaedduck, Miljeon	46 (25.8)	110 (61.8)	22 (12.4)	178 (100)	73 (37.4)	103 (52.8)	19 (9.8)	195 (100)	5.813*
	Dducksanjeog, Gogisanjeog	54 (30.3)	97 (54.5)	27 (15.2)	178 (100)	67 (34.4)	98 (50.2)	30 (15.4)	195 (100)	0.787
Namul	Sangchae	46 (25.8)	102 (57.3)	30 (16.9)	178 (100)	85 (43.6)	88 (45.1)	22 (11.3)	195 (100)	13.126***
	Sukchae	45 (25.3)	108 (60.7)	25 (14.0)	178 (100)	87 (44.6)	94 (48.2)	14 (7.2)	195 (100)	16.696***
Jutgal	Jutgal	43 (24.2)	113 (63.4)	22 (12.4)	178 (100)	61 (31.3)	109 (55.9)	25 (12.8)	195 (100)	2.610
Jang-aji	Oiji	41 (23.0)	106 (59.6)	31 (17.4)	178 (100)	80 (41.0)	99 (50.8)	16 (8.2)	195 (100)	16.857***
Kimchi	Baechukimchi, Kkagdugi	73 (41.0)	98 (55.1)	7 (3.9)	178 (100)	103 (52.8)	87 (44.6)	5 (2.6)	195 (100)	5.337
Dduck	Sirudduck, Injulmi	57 (32.0)	103 (57.9)	18 (10.1)	178 (100)	75 (38.5)	105 (53.8)	15 (7.7)	195 (100)	1.976
Hangwa	Yakgwa, Gangjung	68 (38.2)	90 (50.6)	20 (11.2)	178 (100)	72 (36.9)	103 (52.8)	20 (10.3)	195 (100)	0.216
Umryo	Sikhae, Sujunggwa	75 (42.1)	89 (50.0)	14 (7.9)	178 (100)	99 (50.8)	89 (45.6)	7 (3.6)	195 (100)	4.879

* p < 0.05, ** p < 0.01, *** p < 0.001

<Table 6> The points to be improved in traditional foods

N(%)

		Cooking method	Nutrition	Hygiene	Taste	Appearance and color	Total	χ^2
Residence	Urban	36(17.6)	67(32.7)	17(8.3)	75(36.6)	10(4.9)	205(100)	2.479
	Rural	21(12.5)	56(33.3)	12(7.1)	71(42.3)	8(4.8)	168(100)	
	Total	57(15.3)	123(33.0)	29(7.8)	146(39.1)	18(4.8)	373(100)	
Gender	Male	27(15.2)	65(36.5)	11(6.2)	68(38.2)	7(3.9)	178(100)	3.051
	Female	30(15.4)	58(29.7)	18(9.2)	78(40.0)	11(5.6)	195(100)	
	Total	57(15.3)	123(33.0)	29(7.8)	146(39.1)	18(4.8)	373(100)	

<Table 7> The necessity of the taste change of traditional foods

N(%)

		Don't have to change	Have to change partly	Have to change totally	Don't know	Total	χ^2
Residence	Urban	80(39.0)	74(36.1)	25(12.2)	26(12.7)	205(100)	0.692
	Rural	61(36.3)	59(35.1)	23(13.7)	25(14.9)	168(100)	
	Total	141(37.8)	133(35.7)	48(12.9)	51(13.7)	373(100)	
Gender	Male	63(35.4)	64(36.0)	24(13.5)	27(15.2)	178(100)	1.188
	Female	78(40.0)	69(35.4)	24(12.3)	24(12.3)	195(100)	
	Total	141(37.8)	133(35.7)	48(12.9)	51(13.7)	373(100)	

<Table 8> The beneficial health effect of traditional food

N(%)

		Superior than western foods	Inferior than western foods	Similar to western foods	Don't know	Total	χ^2
Residence	Urban	144(70.2)	2(1.0)	13(6.3)	46(22.4)	205(100)	3.615
	Rural	111(66.1)	2(1.2)	20(11.9)	35(20.8)	168(100)	
	Total	255(68.4)	4(1.1)	33(8.8)	81(21.7)	373(100)	
Gender	Male	116(65.2)	2(1.1)	17(9.6)	43(24.2)	178(100)	1.642
	Female	139(71.3)	2(1.0)	16(8.2)	38(19.5)	195(100)	
	Total	255(68.4)	4(1.1)	33(8.8)	81(21.7)	373(100)	

숙해 있는 현대인의 입맛에 맞도록 전통음식의 조리법을 다소 변화시키는 것에 대한 조사 결과는 <Table 7>과 같다. 거주지역과 성별에 따른 유의적인 차이는 없었으며, '전통조리법을 그대로 준수해야 한다.'가 37.8%, 현대의 입맛에 맞게 '부분적으로 개발해야 한다'가 35.7%로 비슷한 비율의 응답을 보였다. 전통음식을 아주 새로운 조리법으로 개발해야 한다.'는 의견은 12.9%로 가장 낮아 대체적으로 전통적인 조리법을 준수하면서 약간의 개발만을 희망하는 것으로 나타났으며 이는 초등학교를 대상으로 한 다른 연구(Min 1999)의 조사와 같은 경향을 보였다.

그러나 주부를 대상으로 한 연구(Jang 등 1996)의 결과에서는 '전통음식이 우리의 식생활에 맞게 부분적으로 개발되어야 한다.'는 의견이 '옛날 방법 그대로 준수해야 한다'는 의견보다 월등하게 높아 본 연구 결과와 약간의 차이를 보이고 있다. 이는 가정의 식생활 담당자로서 전통음식에 대한 조리법을 자세히 알고 있는 주부들과 조리법보다는 전통음식의 우수성에 대해 더 많이 알고 있는 초등학교들 사이의 전통음식에 대한 인식의 차이라고 생각한다.

6. 전통음식이 건강에 미치는 영향

전통음식이 건강에 미치는 영향에 대해서는 <Table 8>와 같

이 68.4%의 학생들이 우리 전통음식이 '다른 나라 음식보다 우수하다.'고 생각하는 것으로 조사되었다. 우리 전통음식의 건강학적 우수성에 대해 거주지역과 성별에 따른 유의적 차이는 보이지 않으나 농촌보다는 도시지역 학생이, 남학생보다는 여학생이 우리의 전통음식이 다른 나라 음식보다 우수하다고 생각하는 경향이 있는 것으로 보인다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 초등학교 아동을 대상으로 한국 전통음식의 현재 섭취실태와 미래의 섭취의향등을 알아보고자 도시(인천광역시 동부 교육청)와 농촌지역(강화교육청)에 소재한 초등학교 5학년 남녀 학생 373명을 대상으로 설문지를 이용하여 조사하였으며 그 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 거주지역은 도시가 55.0%, 농촌이 45.0%이었고, 성별은 남학생이 47.7%, 여학생이 52.3%이었다. 가족구성의 형태는 80% 정도가 핵가족이었으며, 확대가족의 경우 도시보다 농촌에서의 비율이 2배 정도 높았다.

2. 전통음식의 현재 섭취실태를 보면 밥과 김치는 거의 매일 섭취하고 있었으며, 다음으로 국류(된장국, 맑은국), 찌개류, 조

림류, 구이류, 나물류(숙채, 생채)를 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 그러나 죽류, 전골류, 전류, 산적류, 젓갈류, 한과류 및 음청류등 조리법이 복잡한 전통식품의 섭취빈도는 낮은 것으로 나타났다.

도시아동은 농촌아동보다 흰밥, 잡곡밥, 호박죽, 된장국, 생선조림, 장조림등의 섭취빈도가 유의하게 높았으며, 농촌아동은 도시아동보다 만두, 국수 연근조림, 콩조림등의 섭취빈도가 유의하게 높게 나타났다.

또한 여학생은 남학생보다 생선조림, 장조림, 생선구이, 불고기, 생선전, 호박전, 숙채, 젓갈류, 오이지 등의 섭취빈도가 유의하게 높았다.

3. 미래의 섭취의향을 보면 대부분의 학생들이 전통음식을 '현재와 비슷하게' 먹거나 '현재보다 더 많이' 먹겠다고 하였고, 비빔밥, 국류(된장국·맑은국)와 찌개류, 전류(생선전·밀전), 나물류(숙채, 생채), 장아찌류에 대해서는 남학생보다 여학생이 유의하게 더 많이 섭취하겠다고 하였다.

이와 같이 장래에 가정의 식생활을 주로 책임질 여학생이 남학생에 비해 전통음식의 현재 섭취빈도도 높을 뿐만 아니라 앞으로 섭취를 증가시킬 의향도 높게 나타난 것은 가정에서 전통음식의 이용도가 높아질 가능성을 보여 주는 것이라고 할 수 있겠다.

4. 전통음식에서 가장 개선되어야 할 점으로 아동들은 음식의 맛(39.1%)을 지적하였으며, 전통음식을 현대인의 입맛에 맞게 조리법을 변화시키는 것에 대해서는 '전통조리법을 그대로 준수해야한다'가 37.8%, '부분적인 개발이 필요하다'가 35.7%로 비슷하게 나타나 대체적으로 전통적인 조리법을 준수하면서 약간의 개발만을 희망하는 것으로 나타났다. 또한 전통음식이 건강에 미치는 영향에 대해서는 68.4%의 학생들이 '다른 나라 음식보다 더 우수하다'고 생각하여 전통음식에 대한 긍정적인 생각을 가지고 있음을 보여주었다.

■ 참고문헌

- Jang EJ, Lee YK, Lee HJ. 1996. The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean traditional food. J. Korean Soc. Food Culture, 11(2): 179-206
- Jung HS. 1995. A study on relationship between nutrition knowledge and food habit of mothers and food preference and other factors of their elementary school children. J. Korean Home Economics Association, 33(3): 207-223
- Kang US, Chyun, JH. 1998a. A study on Korean traditional food use patterns of middle aged women living in Kyunggido and Incheon area. J. Korean Soc of Food Culture, 13(5): 461-474
- Kang US, Chyun JH. 1998b. A Comparison study on the perception and preference of Korean traditional food in middle school students living in urban and rural area. J. Korean Soc. Food Culture, 13(2): 97-105
- Kim EY, Park HH. 2004. A study on eating habit of elementary school students in higher grade. Korean J. Food and Nutrition, 17(4): 393-404
- Kim JH. 1995. A study on Korean traditional foods preference and consumption of female high school students. Korean J. Food and Nutrition, 8(4): 293-300
- Kim JH, Lee MJ, Yang IS, Moon SJ. 1992. Analysis of factors affecting Korean eating behavior. Korean J. Food and Nutrition, 7(1): 1-8
- Kim SM. 2000. Attitudes of the university students in the Kyungbook area on the traditional foods(I) - The evaluation, the utilization and the life style-. Korean J. Food and Cookery Science, 16(1): 27-35
- Kye SH, Kim MH. 1994. Evaluation on food policy classified by period on Korean. J. Korean Home Economics Association, 32(1): 165-179
- Lee HA. 2000. A study in the knowledge, consciousness and preference of the Korean traditional food in male and female middle school students. Masters degree thesis. Korea University. pp 26-31
- Lee HJ. 1995. Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. J Korean Home Economics Association, 33(4): 65-23
- Lee KE, Jang YE, Kim WK. 1993. A study on university student's knowledge and opinion of the Korean foods -The evaluation and option for improvement on the Korean traditional foods. J. Korean Home Economics Association, 31(4): 183-191
- Lee MY. 2002. A study in elementary school children's consciousness and preference of Korean traditional food and fast food. Masters degree thesis. Inha University. pp 16-17
- Min YH. 1999. A study in consciousness and preference of the Korean food: focused on the elementary school children in Incheon. Masters degree thesis. Incheon University. pp 8-20
- Oh YS. 2004. A study in student' awareness and preference for Korean traditional food at elementary school. Masters degree thesis. Suncheon National University. p 14
- Yim GL, Kim SH. 1986. A study on the effect of family environment on the dietary quality of adolescence. Korean J. Nutr., 19(1): 23-31
- Yim YS. 1984. A study on the thinking pattern regarding ritual food of the housewives in Kangweon area. The Journal of Social Sciences, 20: 247-265