

충남 내포 지역의 향토 음식에 대한 대학생의 인지도 및 기호도 조사 연구

정 경 희 · 신 승 미[†]

청운대학교 호텔조리식당경영학과

A Study on the Recognition and Preference of Hometown Foods Given to University Students in the Northwest Area of Chungnam Korea

Kyung-Hee Joung and Seung-Mee Shin[†]

Dept. of Hotel Culinary and Catering Management, Chungwoon University, Chungnam 350-701, Korea

Abstract

This study performed recognition and preference tests on hometown foods given to University students in NaePo province, which is in the northwest area of Chungnam, Korea. The results indicated that female students and people who majored in food science were less interested in hometown foods than male students or who are not majors in food science. Moreover, they preferred Korean-style foods to food from other countries. Mass media has aroused interest in hometown foods. However, hometown foods require standard recipes certain levers of autonomy for the population. Hometown foods are valuable and should be handed down the next generation through publicity. For example, Kkotgetang(blue crab soup) was the best known hometown foods followed by kkotgegang(fermented blue crab with sauce), saeujeot(salted and fermented shrimp), eorigul jeot(salted and fermented oyster with red pepper) in that orders. The most preferred food was kkokgetang(blue crab soup) followed by kkotgegang(fermented blue crab with sauce).

Key words : Recognition, preference, Naepo, home town foods, kkokgetang.

서 론

향토 음식은 한 고장에서 독특하게 개발되어온 음식으로서 그 고장이 갖는 기후, 지세 등 자연 배경에 순응하면서 그 고장이 겪어 온 정치, 경제, 문화 변천의 영향을 받으면서 이루어진 것이므로 각기 다른 고장의 것과는 비할 수 없는 특징을 지닌다. 그러므로 향토 음식은 그 지방에서 생산되는 재료와 독특한 조리법을 이용하여 타 지방과 차별화된 음식이라고 할 수 있겠다(Min KH 2003, Park YS 1999).

충청도는 농업이 주가 되었던 지역이므로 쌀, 보리, 고구마, 무, 배추 등이 생산되고, 서쪽 해안 지방은 해산물도 풍부하다. 삼국 시대부터 백제는 쌀, 고구려는 조, 신라는 보리가 주곡이었을 것으로 추측할 만큼 이 지역은 오래 전부터 쌀이 많이 생산되고 그와 함께 보리밥도 즐겨 먹는다. 죽, 국수, 수제비, 범벅 같은 음식이 흔하며, 특히 늙은 호박으로는 호박죽이나 꿀단지, 범벅을 만들어 먹기도 하고 떡에도 많이 사용한다. 굴이나 조갯살로 국물을 내어 날 떡국이나 칼국수를 끓이며 겨울에는 청국장을 즐겨 먹는다. 충청도 음식은

경상도 음식처럼 매운 맛도 없고 전라도 음식처럼 감칠맛도 없으며 서울 음식처럼 눈으로 보는 재미도 없으나, 사치스럽지 않고 양념도 많이 쓰지 않으며 자연 그대로의 맛을 살려 담백하고 구수하며 소박하다(황혜성 등 2003).

내포(內浦)지역은 가야산(예산)을 중심으로 의식과 문화를 공유하고 있는 서산·보령·홍성·예산·당진·태안 등 충남 서북부 6개 시·군을 말한다. 내포 문화권은 서산 마애삼존불, 보원사지 등 불교 문화의 전래와 관련된 유적과 솔피성지, 해미 순교지 등 많은 역사 유적을 보유하고 있으며, 보부상을 중심으로 한 전통 상업 등 서민 문화의 전승 지역으로 서해안의 아름다운 자연 경관을 보유하여 문화 관광의 중심지로서의 발전 잠재력이 높은 지역이다. 충청남도 서해안 일원이 내포 문화권 특정 지역으로 지정되어 문화 관광 산업의 중심 지대로 육성하기로 하여 건설교통부 국토정책심의위원회는 2004년 12월 충청남도의 “내포 문화권 특정 지역 및 개발 계획”에 대해 최종 승인하고 2014년까지 10년간 1조 505억을 투입해 종합 개발하기로 하였다.

문화 관광의 개발과 함께 음식의 중요성이 부각되고 있는 현재의 상황에 비추어 볼 때 과거부터 전하 내려 오는 향토 음식에 대한 올바른 인식과 발전 방향을 위한 연구가 필요하다. 과거에 즐겨 먹었던 음식을 꾸준히 대를 이어 발전시키

[†] Corresponding author : Seung-Mee Shin, Tel : +82-41-630-3283, Fax : +82-41-630-3283, E-mail : smshin@chungwoon.ac.kr

고 미래를 위해 계승시키는 것은 음식 문화에 역사성을 부여해주는 중요한 행위이다(김상보 2002). 그러나 점차 교통의 발달로 전국을 일일 생활권으로 만들었으며 급격한 산업화와 핵가족화, 주부의 사회 진출의 증가로 즉석 식품과 가공 식품의 상품화 등 식생활이 간편화 되어감에 따라 우리의 전통 음식 특히 향토 음식의 개념이 점차 약화되고(Yoon & Song 1995) 있는 실정이다. 이러한 사회의 변화와 함께 미래의 식문화를 이끌어가고 전통의 맥을 이을 수 있는 대학생들의 향토 음식에 대한 관심도는 매우 중요하며, 향토 음식에 대한 인지도 및 기호도를 파악하여 올바른 방향으로 계승하고 발전시키는 것이 필요하다고 생각된다.

따라서 본 연구에서는 내포권에 소재하는 대학의 학생들을 대상으로 내포 문화권의 향토 음식에 관한 일반적인 사항과 계승의 필요성을 조사하고, 인지도 및 기호도를 파악하여, 앞으로 충남 내포 지역 향토 음식이 전승되고 개발되는데 있어 기초 자료로 활용하고자 한다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구를 위해 청운대학교 재학 중인 학생들을 대상으로 설문지를 통해 2005년 4월 1일부터 22일까지 예비 조사를 실시하였으며, 예비 조사 결과를 통하여 설문 문항을 수정·보완하였다. 본 조사는 2005년 5월 24일부터 2005년 6월 16일까지 충청남도 내포 지역에 소재하고 있는 6개 대학을 선정하여 식품 및 조리 관련 전공 학생과 비전공 학생 600명을 대상으로 설문 조사를 실시하였다. 총 600부를 배부하여 회수된 547부 가운데 부적당한 설문지를 제외한 506부(92.5%)를 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사내용 및 방법

설문지의 구성은 선행 연구를 참고(Hwang CS & Yang LS 1990, Yoon US & Song TH 1995, Lee YJ & Choi SK 2004, Park SS 2004, Lee KJ 2002)로 하였으며, 조사 대상자의 일반 사항으로는 성별, 전공 여부, 충남 거주 기간, 주거 형태, 식생활 태도 영향, 가족형태 등을 조사하였다. 향토 음식에 관한 일반적인 사항으로는 관심도, 좋아하는 음식의 스타일, 향토 음식을 좋아하는 이유, 향토 음식에 관심을 갖게 된 계기, 향토 음식을 먹는 빈도, 향토 음식 보급시 고려할 사항, 향토 음식의 문제점, 향토 음식을 계승 발전시켜야 하는 이유 등을 조사하였다.

설문지에 표기된 음식은 충남 내포 지역의 향토 음식에 관한 선행 연구(강인희 2000, 농촌진흥청 1994, 한국민속종합보고서 1983) 및 해당 지역 농업기술센터의 자료 조사 및 자문을 통하여 음식 종류별로 선별하였다.

각 음식에 대한 인지도와 기호도를 조사하기 위하여 5점 척도를 사용하여 인지도는 '아주 잘 안다' 1점, '전혀 모른다' 5점으로 하여 평균을 비교하였다. 기호도는 '아주 좋아한다' 1점, '아주 싫어한다' 5점으로 응답자가 해당 항목의 설문지에 표시하도록 하였다.

3. 자료의 통계 처리

조사된 자료의 통계는 SAS(Statistical Analysis System) program에 의해 처리되었다. 조사 대상자의 일반적인 사항에 관해 빈도와 백분율을 구하고 향토 음식에 관한 집단간 유의성은 Chi-square(χ^2)를 이용하였다. 성별 및 식품 관련 전공·비전공 학생에 따른 인지도 및 기호도는 표준 편차와 *t*-test로 유의성을 검증하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적인 사항

조사 대상자는 충남 내포 지역의 특성을 고려하여 내포 지역에 소재하는 대학의 학생들을 대상으로 하였으며, 일반 사항은 Table 1에서와 같이 남학생 47.2%, 여학생 52.8%로 여학생이 다소 많았다. 식품영양과, 조리과 등 식품 관련과 학생이 55.1%, 비전공 학생이 44.9%로 나타났다. 충남 거주 기간은 5년 이내가 72.1%로 가장 많았으며, 5년에서 10년이 3.4%, 10년 이상이 24.5%로 대부분 5년 이내의 짧은 거주 기간을 가진 학생들이나 통학생이었다.

주거 형태에 있어서는 아파트가 40.3%, 연립주택 22.5%, 양옥 19.6%, 한옥 9.5%로 아파트나 연립주택과 같은 현대식 주거 형태가 대부분인 것을 알 수 있었다. 가족 형태에 있어서는 핵가족이 84.0%, 조부모님과 함께 사는 확대 가족이 16.0%로 핵가족이 주를 이루었고, 식생활 태도의 영향에서 어머니의 영향이 53.4%로 가장 많았으며, 아버지 29.6%, 조부모 4.3%, 단체급식 2.8%, 기타가 9.9%로 나타났다.

2. 향토 음식에 대한 일반적인 사항

향토 음식에 대한 남녀 학생들의 일반적인 사항은 Table 2와 같다. 향토 음식에 관한 관심도는 성별에 따라서 유의적인 차이를 보였는데, '아주 관심 있다'는 응답이 남학생 7.5%, 여학생 15.0%로 남학생보다 여학생의 관심도가 유의적($p < 0.05$)으로 높게 나타났다. 전반적인 관심도는 73.8%가 관심이 있다고 조사되어 Min KH(2003)의 연구에서 나타난 78.4%와 비슷한 결과를 보였고, 26.2%가 관심이 없다고 응답하여 향토 음식에 대한 관심도가 높은 것을 알 수 있었다.

좋아하는 음식의 스타일은 성별에 따라서 유의적인 차이는 없었으나, 남학생은 한식 72.8%, 양식 10.5%, 일식 9.2%,

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N	%
Gender	Male	239	47.2
	Female	267	52.8
Major in food Science	Yes	276	55.1
	No	225	44.9
Residence period in Chungnam	Less than 5 years	365	72.1
	5~10 years	17	3.4
	More than 10 years	124	24.5
Residence type	Korean style house	48	9.5
	Western style house	99	19.6
	Apartment	204	40.3
	Row houses	114	22.5
	The others	41	8.1
Family type	Nuclear family	421	84.0
	Large family	80	16.0
Effects on eating attitude	Mother	270	53.4
	Father	150	29.6
	Grandparents	22	4.3
	Food services	14	2.8
	The others	50	9.9
Total		506	100.0

중식 2.5% 순으로 좋아한다고 하였으며, 여학생도 한식 79.8%, 양식 11.2%, 일식 4.1%, 중식 1.1% 순으로 남학생과 동일하였다. 전체적으로 볼 때 대부분의 학생들(76.5%)이 한식을 선호하는 것으로 나타나 향토 음식에 대한 적절한 개발과 자주 접할 수 있는 기회를 갖는 노력이 필요하다고 생각된다.

향토 음식을 좋아하는 이유에 있어서는 성별에 따라서 유의적인 차이($p < 0.001$)를 보였는데, 남학생의 경우 우리 입맛에 잘 맞아서 59.8%, 우리 고유의 음식이라서 16.7%, 지방 특산물의 적절한 이용 10.9% 순이었고, 여학생의 경우에는 우리 입맛에 잘 맞아서 64.0%, 재료가 풍부하고 영양이 좋아서 18.0%, 우리 고유의 음식이라서 7.5%, 지방 특산물의 적절한 이용 6.0% 순으로 나타났다. 여학생은 입맛에도 잘 맞으며, 재료가 풍부하고 영양이 많아 향토 음식을 좋아하였고, 남학생은 입맛에도 잘 맞고, 우리 고유의 음식이라서 좋아하는 것으로 조사되었다.

향토 음식에 관심을 갖게 된 계기는 성별간의 유의적인 차이는 없었으며, 매스컴(TV, 신문 등)을 통해 관심을 갖게

된 비율이 32.4%로 가장 많았고, 기타 29.3%, 가정 교육 16.8%, 학교 교육 16.2%, 책을 통해서 4.9%로 나타났다. 최근 매스컴의 음식 소개 프로그램이 다양해지고 있어 이를 통해 향토 음식에 대한 관심을 갖는 계기가 되는 것으로 사료된다.

가정에서 향토 음식을 먹는 빈도는 성별간의 유의적인 차이($p < 0.01$)가 있어 '수시로 먹는다'는 응답이 가장 많았으며 그 중 남학생은 31.8%, 여학생은 43.4%로 여학생이 남학생보다 향토 음식을 먹는 빈도가 높았다. 그 다음으로 '명절에 먹는다'는 남학생이 27.2%, 여학생 16.1%. '거의 안 먹는다'는 남녀 14.4%, '집안 행사 때' 13.8%, 기타 7.3%, '제사 때 먹는다' 5.1%로 나타났다.

식품 관련 전공·비전공 학생의 향토 음식에 대한 일반적인 사항의 결과는 Table 3과 같다. 향토 음식에 대한 관심도는 전공·비전공 학생간의 유의적인 차이는 없었으나, 전공을 하는 학생들이 비전공 학생들에 비해 다소 관심이 많은 것으로 나타났다. 좋아하는 음식의 스타일로는 전공·비전공 학생 모두 한식 77.0%, 양식 10.4%, 일식 6.4%, 기타 4.4%, 중식 1.8%순으로 다른 음식 종류에 비하여 월등하게 한식을 선호하는 것을 알 수 있었다.

향토 음식을 좋아하는 이유로는 전공·비전공 학생간의 유의적인 차이($p < 0.05$)가 있어서 전공 학생의 경우 우리 입맛에 맞아서라는 응답이 61.5%, 재료가 풍부하고 영양이 좋아서 11.2%, 지방 특산물의 적절한 이용이 10.9%, 우리 고유의 음식이라서 10.1%, 기타 6.1% 순으로 나타났으며, 비전공 학생의 경우에는 우리 입맛에 맞아서라는 응답이 63.6%, 우리 고유의 음식이라서 14.2%, 재료가 풍부하고 영양이 좋아서 12.9%, 기타 5.3%, 지방 특산물의 적절한 이용이 4% 순이었다.

향토 음식에 관심을 갖게 된 계기로는 전공·비전공 학생간의 유의적인 차이($p < 0.001$)가 있어 전공 학생의 경우에는 매스컴(TV, 신문 등)을 통해 관심을 갖게 된 비율이 35.1%로 가장 많았고, 기타가 26.4%, 학교 교육 22.8%, 가정 교육 9.4%, 책을 통해 6.2%이었으며, 비전공 학생의 경우에는 기타가 34.2%, 매스컴(TV, 신문 등)을 통해 29.8%, 가정 교육이 26.2%, 학교 교육이 7.1%, 책을 통한 관심이 2.7%로 전공 학생은 매스컴이나 학교 교육에서 관심을 갖는 비율이 높았다.

가정에서 향토 음식을 먹는 빈도 또한 전공·비전공 학생간에 유의적인 차이($p < 0.01$)가 있어 비전공 학생이 '수시로 먹는다'는 응답이 44.4%로 전공자의 32.3%보다 많은 것으로 나타났다. 다음으로 '명절에 먹는다'는 응답은 비전공 학생이 16.4%, 전공자가 25.7%로 전공 학생이 더 많았으며, '거의 먹지 않는다'는 비전공(12.4%) 학생보다 전공(15.9%)학생이 다소 많은 것으로 나타났다.

Table 2. General characteristics about home town foods by gender

N(%)

Variable	Item	Male	Female	Total	χ^2 -test ¹⁾
Interest level in home town foods	Very much	18(7.5)	40(15.0)	58(11.5)	$\chi^2=11.428$ *
	Much	87(36.4)	94(35.2)	181(35.8)	
	Average	62(25.9)	72(26.9)	134(26.5)	
	A little	53(22.2)	52(19.5)	105(20.7)	
	Nothing	19(7.9)	9(3.4)	28(5.5)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
Styles of preference foods	Korean style	174(72.8)	213(79.8)	387(76.5)	$\chi^2=7.707$ NS.
	Western style	25(10.5)	30(11.2)	55(10.9)	
	Japanese style	22(9.2)	11(4.1)	33(6.5)	
	Chinese style	6(2.5)	3(1.1)	9(1.8)	
	The others	12(5.0)	10(3.7)	22(4.3)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
Reasons why you like home town foods	Traditional foods	40(16.7)	20(7.5)	60(11.9)	$\chi^2=31.034$ ***
	Good appetite	143(59.8)	171(64.0)	314(62.0)	
	Rich materials and good nutrients	13(5.4)	48(18.0)	61(12.1)	
	Using home town food materials	26(10.9)	16(6.0)	42(8.3)	
	The others	17(7.1)	12(4.5)	29(5.7)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
An opportunity to have interest in home town foods	By textbook	13(5.4)	12(4.5)	25(4.9)	$\chi^2=2.740$ NS.
	By school education	35(14.6)	47(17.6)	82(16.2)	
	By home education	36(15.1)	49(18.3)	85(16.8)	
	By mass media (TV, news paper etc)	78(32.6)	86(32.2)	164(32.4)	
	The others	77(32.2)	73(27.3)	150(29.6)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
Eating frequency of home town foods	A little	31(13.0)	42(15.7)	73(14.4)	$\chi^2=16.462$ **
	From time to time	76(31.8)	116(43.4)	192(37.9)	
	Only national holiday	65(27.2)	43(16.1)	108(21.3)	
	Domestic ceremony day	30(12.5)	40(15.0)	70(13.8)	
	Ancestral feast	16(6.7)	10(3.7)	26(5.1)	
	The others	21(8.8)	16(6.0)	37(7.3)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	

¹⁾ NS. : Not significant at $p < 0.05$, * : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$.

Table 3. General characteristics about home town foods by students who was major in food science or no N(%)

Variable	Item	Major	Not major	Total	χ^2 -test ¹⁾
Interest level in home town foods	Very much	35(12.7)	21(9.3)	56(11.1)	$\chi^2=6.221$ NS.
	Much	96(34.8)	83(36.9)	179(35.7)	
	Average	81(29.3)	52(23.1)	133(26.5)	
	A little	52(18.8)	53(23.6)	105(20.9)	
	Nothing	12(4.3)	16(7.1)	28(5.5)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	
Styles of preference foods	Korean style	209(75.7)	177(78.7)	386(77.0)	$\chi^2=4.108$ NS.
	Western style	34(12.3)	18(8.0)	52(10.4)	
	Japanese style	18(6.5)	14(6.2)	32(6.4)	
	Chinese style	3(1.1)	6(2.7)	9(1.8)	
	The others	12(4.3)	10(4.4)	22(4.4)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	
Reasons why you like home town foods	Traditional foods	28(10.1)	32(14.2)	60(12.0)	$\chi^2=9.741$ *
	Good appetite	170(61.6)	143(63.6)	313(62.4)	
	Rich materials and good nutrients	31(11.2)	29(12.9)	60(12.0)	
	Using home town good materials	30(10.9)	9(4.0)	39(7.8)	
	The others	17(6.2)	12(5.3)	29(5.8)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	
An opportunity to have interest in home town foods	By textbook	17(6.2)	6(2.7)	23(4.6)	$\chi^2=46.923$ ***
	By school education	63(22.8)	16(7.1)	79(15.8)	
	By home education	26(9.4)	59(26.2)	85(17.0)	
	By mass media (TV, newspaper etc)	97(35.1)	67(29.8)	164(32.7)	
	The others	73(26.4)	77(34.2)	150(29.9)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	
Eating frequency of home town foods	A little	44(15.9)	28(12.4)	72(14.4)	$\chi^2=16.494$ **
	From time to time	89(32.2)	100(44.4)	189(37.7)	
	Only national holiday	71(25.7)	37(16.4)	108(21.5)	
	Domestic ceremony day	44(15.9)	26(11.6)	70(14.0)	
	Ancestral feast	9(3.2)	16(7.1)	25(5.0)	
	The others	19(6.8)	18(8.0)	37(7.4)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	

¹⁾ NS. : Not significant at $p < 0.05$, * : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$.

3. 향토 음식의 대중화를 위한 조사

충남 향토 음식의 문제점으로는 Table 4와 같이 ‘대중화가 되어 있지 않다’는 응답이 38.5%로 가장 많았으며, 홍보 부족도 32.4%로 많은 부분으로 차지하고 있어 대중화와 홍보에 따른 뒷받침도 필요한 것으로 나타났다. 또한 ‘상품화가 되어 있지 않다’는 응답이 15.6%, ‘특별한 맛의 차이가 없다’가 8.5%로 조사되었다.

향토 음식 보급 시 고려해야 할 사항에 있어서는 성별에 따른 유의적인 차이가 없었으며, ‘지방 자치 단체의 적극적인 홍보가 필요하다’는 응답이 남학생의 경우 41.8%로 많았고, 여학생은 ‘표준화된 조리법으로 가정에서 손쉽게 이용할 수 있도록 해야 한다’는 응답이 43.1%로 가장 높게 나타났다. 따라서 향토 음식에 대한 적극적인 홍보와 표준 조리법의 개발이 필요한 것을 알 수 있었다.

가공 식품으로 개발할 경우에 이용할 의사에 있어서는 성별에 따른 유의적인 차이가 없어, 남학생, 여학생 모두가 ‘약간 이용’ 49.0%, 55.4% ‘고려해 보겠다’ 32.6%, 25.8% ‘반드시 이용’ 11.7%, 14.2%, ‘이용 의사 없음’ 각각 3.4% 순으로 동일하여 대부분의 응답(‘약간 이용’ + ‘고려해 보겠다’ + ‘반드시 이용’)이 94.5%로 이용할 의사가 있음을 밝혀 향토 음식에 대한 개발도 꾸준히 이루어져야 할 것으로 사료된다.

향토 음식 이용 횟수가 줄어들고 있다면 어떤 이유 때문인가의 문항에서 성별에 따른 유의적인 차이는 없었으며, 전체의 59.0%가 ‘자주 접할 기회가 없어서’라고 응답하였으며,

‘조리 방법을 몰라서’ 11.7%, ‘별로 관심이 없어서’ 10.7%, ‘조리 방법이 어려워’ 10.5%, ‘기호에 잘 맞지 않으므로’ 3.8%로 나타나 자주 접할 기회를 갖는 것이 중요함을 알 수 있었다.

향토 음식을 계승·발전시켜야 하는 이유는 성별에 따른 유의적인 차이($p < 0.01$)가 있어 남학생의 경우에는 ‘식생활 문화의 계승’이 46.4%, ‘전해오는 미풍 양속이라서’ 23.8%, ‘영양학적으로 우수하므로’ 16.7% 순으로 나타났으며, 여학생의 경우에는 ‘식생활 문화의 계승’이 49.4%, ‘영양학적으로 우수하므로’ 24.0%, ‘전해오는 미풍 양속이라서’ 22.1% 순으로 나타났다. 이는 대학생이 향토 음식을 문화적인 계승 측면에서 중요하게 인식하고 있는 것으로 추측할 수 있었다.

향토 음식을 보급시키기 위해 필요한 내용으로 성별에 따른 유의적인 차이($p < 0.05$)가 있어 ‘현대인의 기호에 맞게 조리하는 것이 필요하다’는 응답이 남녀(41.4, 38.6%) 모두 높게 나타났으며, 그 다음으로 남학생은 ‘조리법의 표준화가 필요하다’는 응답이 26.8%이었고, 여학생은 ‘조리의 간편화가 필요하다’는 응답이 21.3%로 나타나 남녀간의 차이를 보여주고 있었다.

향토 음식을 계승하고 발전시키기 위해서는 유의적인 차이는 없었으나, 전체 응답자 중 77.3%의 높은 비율로 대중 홍보가 필요하다고 답하여 Park YS(1999)의 연구에서와 같이 TV 매체나 음식 축제 등을 통해 적극적인 홍보가 이루어져야 한다고 한 것과 유사하였으며, 11.3%는 충청남도의 정책, 그

Table 4. Publicity factors of Home town foods by gender

Variable	Items	Male	Female	Total	N(%)
The point at issue of home town foods in Chungnam area	Don't have special taste differences	23(9.6)	20(7.5)	43(8.5)	$\chi^2=6.149$ NS.
	Not publicity	89(37.2)	106(39.7)	195(38.5)	
	Deficiency of PR	77(32.2)	87(32.6)	164(32.4)	
	Not commercialized	33(13.8)	46(17.2)	79(15.6)	
	The others	17(7.1)	8(3.0)	25(4.9)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
Take notice of spreading home town foods	Standard recipes	95(39.7)	115(43.1)	210(41.5)	$\chi^2=3.641$ NS.
	PR of aggressive local autonomous entity	100(41.8)	100(37.4)	200(39.5)	
	Efforts for the succeed steadily by traditional way	19(7.9)	25(9.4)	44(8.7)	
	Mass production	18(7.5)	24(9.0)	42(8.3)	
	The others	7(2.9)	3(1.1)	10(2.0)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	

Table 4. Continued

Variable	Items	Male	Female	Total	χ^2 -test ¹⁾
An idea using home town foods to develop of processed foods	Necessary	28(11.7)	38(14.2)	66(13.0)	$\chi^2=6.494$ NS.
	Some	117(49.0)	148(55.4)	265(52.4)	
	Think over	78(32.6)	69(25.8)	147(29.1)	
	No	8(3.3)	9(3.4)	17(3.3)	
	Never	8(3.3)	3(1.1)	11(2.2)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
The reason why home town foods using frequency is on the decrease	Less opportunity of the home town foods	139(58.2)	160(59.9)	299(59.0)	$\chi^2=5.771$ NS.
	Less interest	24(10.0)	30(11.2)	54(10.7)	
	Do not know cooking methods	31(13.0)	28(10.5)	59(11.7)	
	Difficult cooking methods	27(11.3)	26(9.7)	53(10.5)	
	Bad appetite	5(2.1)	14(5.2)	19(3.8)	
	The others	13(5.4)	9(3.4)	22(4.3)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
The reason why home town foods succeeded and developed	No reason why succeed and develop	4(1.7)	5(1.9)	9(1.8)	$\chi^2=18.043$ **
	Traditional public morals	57(23.8)	59(22.1)	116(22.9)	
	Succeed to food culture	111(46.4)	132(49.4)	243(48.0)	
	Be used to taste	20(8.4)	6(2.2)	26(5.1)	
	Good nutrition	40(16.7)	64(24.0)	104(20.6)	
	The others	7(2.9)	1(0.4)	8(1.6)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
The necessary facts of spreading home town foods	Simplicity of cooking method	33(13.8)	57(21.3)	90(17.8)	$\chi^2=12.923$ *
	Standardization of cooking method	64(26.8)	55(20.6)	119(23.5)	
	Spread of cooking methods by lessons	21(8.8)	27(10.1)	48(9.5)	
	Cooking for moderns appetite	99(41.4)	103(38.6)	202(39.9)	
	Processed food for convenience	17(7.1)	25(9.4)	42(8.3)	
	The others	5(2.1)	0(0.0)	5(1.0)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	
The necessary facts of succeed and develop of home town foods	School education	7(2.9)	7(2.6)	14(2.7)	$\chi^2=2.589$ NS.
	Policy for Chungnam	31(13.0)	26(9.7)	57(11.3)	
	PR	181(75.7)	210(78.7)	391(77.3)	
	Home education	15(6.3)	21(7.9)	36(7.1)	
	The others	5(2.1)	3(1.1)	8(1.6)	
	Total	239(47.2)	267(52.8)	506(100)	

¹⁾ NS. : Not significant at $p < 0.05$, * : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$.

외에 가정 교육이나 학교 교육 등으로 나타났다.

전공·비전공 학생에 따른 향토 음식의 대중화 요인은 Table 5와 같다. 충남 향토 음식의 문제점에서는 전공·비전공 공간 유의적인 차이가 없었으며, 향토 음식 보급시 고려사항에서도 전공·비전공간의 유의적인 차이가 없었으나, ‘표준화된 조리법으로 가정에서 쉽게 이용할 수 있도록 해야 한다’는 응답이 전체 41.7%로 가장 많았다. 가공 식품 개발시 이용 의사에 관해서는 전공·비전공간의 유의적인 차이가 없었으며, ‘약간 이용’, ‘고려해 보겠다’는 응답이 많아 가공 식품 개발에 좀 더 많은 연구가 필요하다고 사료된다.

향토 음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있는 이유에 있어서는 전공·비전공 학생간의 유의적인 차이($p<0.01$)가 있어서, 전공자의 경우에는 자주 접할 기회가 적고(65.9%), 조리 방법을 몰라서(11.6%)라고 하였으며, 비전공 학생은 자주 접할 기회가 적고(51.1%), 조리 방법의 어려워서(16.0%) 이용 횟수가 줄어든다고 응답하여 일상에서 접할 수 있는 기회와 조리법의 연구가 필요한 것으로 나타났다.

향토 음식을 계승·발전시켜야 하는 이유로는 전공·비전공 학생간의 유의적인 차이($p<0.05$)가 있어서 전공자의 경우 식생활 문화의 계승 차원이 55.1%로 비전공자의 40.4%보다 많아 전공자가 향토 음식의 문화 계승 차원에서 발전시켜야 한다고 생각하는 비율이 높은 것을 알 수 있다.

향토 음식 보급시 필요한 사항으로는 전공·비전공 학생간의 유의적인 차이는 없었으나, 현대인의 기호에 맞게(39.9

%), 조리법의 표준화(23.5%)가 필요하다고 조사되었다. 향토 음식의 계승·발전에 필요한 사항으로는 전공·비전공 학생간의 유의적인 차이는 없었으나, 전체 인원 중 대중 홍보가 77.2%로 대부분이 홍보의 필요성을 꼽았으며, 충청남도의 정책이 필요하다는 의견도 11.4%로 나타났다.

4. 향토 음식에 대한 인지도 및 기호도

충청남도 내포 지역 향토 음식 36종에 대한 성별간의 인지도를 조사한 결과는 Table 6과 같다. 성별간의 유의적인 차이가 있는 음식으로는 구기자떡국($p<0.01$), 꽃게탕($p<0.05$), 꽃게장($p<0.01$), 새우젓($p<0.01$), 노각생채($p<0.001$), 국화송편($p<0.001$) 등이었다. 꽃게탕($p<0.05$)에서 남학생(1.43±0.78)보다 여학생(1.31±0.67)이 잘 알고 있다고 응답하였으며, 꽃게장($p<0.01$)도 남학생(1.47±0.91)보다 여학생(1.34±0.74)이 높은 인지도를 나타내고 있다. 새우젓($p<0.01$)의 경우도 남학생(1.51±1.02)보다 여학생(1.43±0.84)의 인지도가 다소 높은 것으로 나타났다. 노각생채($p<0.001$)는 남학생(3.97±1.31)이 여학생(3.81±1.73)보다 잘 모르고 있는 것으로, 국화송편($p<0.001$)도 남학생(3.77±3.61)이 여학생(3.49±1.42)보다 잘 모르고 있는 것으로 나타났다. 구기자떡국($p<0.01$)은 남학생(4.03±1.07)보다 여학생(4.22±0.89)이 잘 모르고 있는 것으로 나타났으며, 다른 음식에서는 성별에 따른 유의적인 차이가 없었다.

가장 인지도가 높은 음식은 꽃게탕으로 나타났으며, 다음으로 꽃게장, 새우젓, 어리굴젓 순으로 나타났다. 한편 호박

Table 5. Publicity factors of Home town foods by students who was major in food science or not N(%)

Variable	Item	Major	Not major	Total	χ^2 -test ¹⁾
The point at issue of home town foods in Chungnam area	Don't have special taste differences	20(7.2)	20(8.9)	40(8.0)	$\chi^2=6.982$ NS.
	Not publicity	117(42.4)	77(34.2)	194(38.7)	
	Deficiency of PR	82(29.7)	81(36.0)	163(32.5)	
	Not commercialized	47(17.0)	32(14.2)	79(15.8)	
	The others	10(3.6)	15(6.7)	25(5.0)	
Total		276(55.0)	225(44.9)	501(100)	
Take notice of spreading home town foods	Standard recipes	116(42.0)	93(41.3)	209(41.7)	$\chi^2=0.331$ NS.
	PR of aggressive local autonomous entity	108(39.1)	90(40.0)	198(39.5)	
	Efforts for the succeed steadily by traditional way	24(8.7)	18(8.0)	42(8.4)	
	Mass production	22(8.0)	20(8.9)	42(8.4)	
	The others	6(2.2)	4(1.8)	10(2.0)	
Total		276(55.1)	225(44.9)	501(100)	

Table 5. Continued

Variable	Item	Major	Not major	Total	χ^2 -test ¹⁾
An idea using home town foods to develop of processed foods	Necessary	35(12.7)	30(13.3)	65(13.0)	$\chi^2=0.211$ NS.
	Some	144(52.1)	119(52.7)	263(52.5)	
	Think over	82(29.7)	63(28.0)	145(28.9)	
	No	9(3.3)	8(3.6)	17(3.4)	
	Never	6(2.2)	5(2.2)	11(2.2)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	
The reason why home town foods using frequency is on the decrease	Less opportunity of the home town foods	182(65.9)	115(51.1)	297(59.3)	$\chi^2=19.433$ **
	Less interest	27(9.8)	26(11.6)	53(10.6)	
	Do not know cooking methods	32(11.6)	26(11.6)	58(11.5)	
	Difficult cooking methods	17(6.2)	36(16.0)	53(10.6)	
	Bad appetite	10(3.6)	8(3.5)	18(3.6)	
	The others	8(2.9)	14(6.2)	22(4.4)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	
The reason why home town foods succeeded and developed	No reason why succeed and develop	6(2.2)	3(1.3)	9(1.8)	$\chi^2=14.225$ *
	Traditional public morals	50(18.1)	64(28.4)	114(22.7)	
	Succeed to food culture	152(55.1)	91(40.4)	243(48.5)	
	Be used to taste	10(3.6)	13(5.8)	23(4.6)	
	Good nutrition	55(19.9)	49(21.8)	104(20.8)	
	The others	3(1.1)	5(2.2)	8(1.6)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	
The necessary facts of spreading home town foods	Simplicity of cooking method	47(17.0)	43(19.1)	90(18.0)	$\chi^2=3.303$ NS.
	Standardization of cooking method	60(21.7)	58(25.8)	118(23.5)	
	Spread of cooking methods by lessons	28(10.1)	18(8.0)	46(9.2)	
	Cooking for moderns appetite	117(42.3)	83(36.9)	200(39.9)	
	Processed food for convenience	22(7.9)	20(8.9)	42(8.4)	
	The others	2(0.7)	3(1.3)	5(1.0)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	
The necessary facts of succeed and develop of home town foods	School education	12(4.3)	2(0.9)	14(2.8)	$\chi^2=8.870$ NS.
	Policy for Chungnam	30(10.9)	27(12.0)	57(11.4)	
	PR	216(78.3)	171(76.0)	387(77.2)	
	Home education	14(5.1)	21(9.3)	35(7.0)	
	The others	4(1.4)	4(1.8)	8(1.6)	
	Total	276(55.1)	225(44.9)	501(100)	

¹⁾ NS. : Not significant at $p < 0.05$, * : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$.

Table 6. Difference in the mean value recognition of home town foods in Chungnam by gender

Foods	Gender		t-value	
	M±SD.			
	Male	Female		
Main dishes	Gul-bap(굴밥)	2.17±1.17	2.13±1.16	0.39 ^{NS} .
	Eo-juk(어죽)	2.42±1.30	2.77±1.32	-2.95 ^{NS} .
	Hobakpulddaegui-juk(호박풀떼기죽)	4.03±1.03	4.17±0.96	-1.64 ^{NS} .
	Gugija-tteokguk(구기자떡국)	4.03±1.07	4.22±0.89	-2.15 ^{**}
	Milguknakji-kalguksu(밀국낙지칼국수)	3.53±1.26	3.66±1.23	-1.10 ^{NS} .
	Habak-kalguksu(호박칼국수)	2.61±1.32	2.55±1.25	0.53 ^{NS} .
Guk·tang-lyou	Gul-guk(굴국)	2.53±1.34	2.59±1.32	-0.52 ^{NS} .
	Kkotge-tang(꽃게탕)	1.43±0.78	1.31±0.67	1.85 [*]
	Baksuknakji-tang(박숙낙지탕)	3.24±1.36	3.26±1.49	-0.14 ^{NS} .
	Milguknakji-tang(밀국낙지탕)	3.73±1.19	3.87±1.19	-1.28 ^{NS} .
Jjim·jjigae-lyou	Bungeo-jjim(붕어찜)	2.13±1.23	2.25±1.27	-1.11 ^{NS} .
	Ganggaemi-jjim(갱개미찜)	3.88±1.33	3.89±1.41	-0.14 ^{NS} .
	Hobakgegukji(호박게국지)	3.98±1.27	3.91±1.33	0.60 ^{NS} .
	Cheonggukjang-jjigae(청국장찌개)	1.61±1.04	1.58±1.04	0.34 ^{NS} .
Hoe·jeotgal-lyou	Ganggaemi-hoe(갱개미회)	3.78±1.48	3.77±1.53	0.05 ^{NS} .
	Kkotge-jang(꽃게장)	1.47±0.91	1.34±0.74	1.69 ^{**}
	Eorigul-jeot(어리굴젓)	1.76±1.16	1.73±1.08	0.24 ^{NS} .
	Sacu-jeot(새우젓)	1.51±1.02	1.43±0.84	1.01 ^{**}
Saengcha-lyou	Nogak-saengchae(노각생채)	3.97±1.31	3.81±1.73	1.17 ^{***}
Jeon·jeok·gui-lyou	Gugijachaeso-jeon(구기자채소전)	4.20±1.01	4.25±1.02	-0.54 ^{NS} .
	Saseulnureumi-jeok(사슬누름적)	4.34±1.01	4.38±1.03	-0.41 ^{NS} .
	Hobakgoji-jeok(호박고지적)	4.01±1.25	3.84±1.33	1.47 ^{NS} .
	Deodeok-gui(더덕구이)	1.83±1.18	1.74±1.07	0.83 ^{NS} .
Kimchi-lyou	Gegukji-kimchi(계국지김치)	3.86±1.28	3.92±1.35	-0.53 ^{NS} .
	Gul-kkakdugi(굴각두기)	2.95±1.46	2.91±1.47	0.34 ^{NS} .
	Deodeok-mulkimchi(더덕물김치)	3.61±1.35	3.64±1.31	-0.29 ^{NS} .
Tteok·hangwa-lyou	Bangulgiju(방울기주)	4.29±1.06	4.40±0.99	-1.20 ^{NS} .
	Gukhwa-songpyeon(국화송편)	3.77±3.61	3.49±1.42	1.12 ^{***}
	Hobakgoji-tteok(호박고지떡)	3.82±1.32	3.59±1.41	1.93 ^{NS} .
	Saenggang-hangwa(생강한과)	3.09±1.44	2.72±1.41	2.43 ^{NS} .
	Gugija-gangjeong(구기자강정)	3.45±1.39	3.47±1.38	-0.21 ^{NS} .
Ju-lyou	Gugija-dongdongju(구기자동동주)	2.92±1.51	3.31±1.43	-2.98 ^{NS} .
	Dugyeon-ju(두견주)	2.83±1.49	3.06±1.49	-1.74 ^{NS} .
Jang-lyou	Dambuk-jang(담복장)	2.17±1.40	2.11±1.37	0.49 ^{NS} .
	Jip-jang(집장)	3.48±1.49	3.23±1.51	1.87 ^{NS} .
	Bori-gochujang(보리고추장)	3.32±1.44	3.19±1.38	1.04 ^{NS} .

NS. : Not significant at $p < 0.05$, * : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$.

Recognition level : 1. very well known, 2. know some, 3. average, 4. know a little, 5. know no more.

풀떡기죽, 구기자 떡국, 구기자 채소전, 사슬느름적, 호박고지적, 방울기주 등은 인지도가 매우 낮아 평소에 자주 접하기 어려운 음식이기 때문에 사료된다. 인지도가 높은 음식의 경우 내포 지역인 홍성, 서산 지역의 가장 잘 알려진 향토 음식임을 알 수 있었으며, 이러한 음식을 보급하고 발전시켜 가는 방향으로 꾸준한 연구와 홍보가 강화되어야 할 것으로 사료된다.

기호도에 관한 조사는 36종의 향토 음식 중에 먹어 본 음식에 관한 기호도를 성별에 따라서 조사한 결과로 Table 7과 같다. 성별에 따라서는 구기자떡국($p<0.01$), 꽃게탕($p<0.05$)이 유의적으로 나타났으며, 다른 음식에서는 성별에 따른 유의적인 차이가 없었다. 구기자떡국($p<0.01$)은 남학생(2.64 ± 1.02)이 여학생(3.024 ± 0.68)보다 기호도가 높은 것으로, 꽃게탕은 남학생(1.46 ± 0.92)보다 여학생(1.41 ± 0.80)이 기호도가 높았으며, 유의적인 차이는 없었지만, 꽃게장도 남녀 학생 모두 기호도가 높은 음식으로 남학생(1.70 ± 1.03)이 여학생(1.78 ± 1.13)보다 높은 기호도를 보였다. 이외의 다른 음식은 기호도에 큰 차이를 보이지 않았는데, 이는 잘 알려져 있지 않은 향토 음식에 대한 기호도가 높지 않다는 것을 뒷받침해 주며 향토 음식의 문제점인 대중화와 홍보의 필요성을 다시 한번 인식시켜준다고 볼 수 있다.

꽃게장이나 꽃게탕의 경우에 서해안의 특산물인 꽃게를 이용한 음식으로 인지도가 높고, 맛도 뛰어난 음식이라 기호도가 높게 나타난 것으로 추측된다.

식품 관련 전공·비전공 학생의 충남 내포 지역 향토 음식에 관한 인지도 및 기호도는 Table 8, 9와 같다. 인지도에서 사슬느름적($p<0.01$), 국화송편($p<0.001$) 두 종류에서만 유의적인 차이가 있었는데, 사슬느름적은 전공(4.27 ± 1.10)보다 비전공(4.46 ± 0.91)학생이 잘 모르고 있었으며, 국화송편($p<0.001$)은 전공자(3.67 ± 3.39)가 비전공(3.57 ± 1.45)학생에 비해 잘 모르고 있는 것으로 나타났으며, 그 외의 다른 음식에서는 전공·비전공간의 유의적인 차이가 없었다.

인지도가 높은 음식은 꽃게탕, 꽃게장, 새우젓, 청국장찌개 순으로 나타났으며, 호박풀떡기죽, 구기자떡국, 구기자 채소전, 사슬느름적, 방울기주 등은 인지도가 매우 낮았다.

기호도는 꽃게탕($p<0.05$)만이 유의적인 차이가 있었는데, 전공자(1.47 ± 0.91)보다 비전공자(1.39 ± 0.78)가 기호도가 더 높았고 꽃게장은 전공·비전공 학생간에 유의적인 차이는 없었지만, 비전공자가 전공자보다 기호도는 높았다. 그 외의 다른 음식은 기호도 평균값이 대체로 낮아 앞으로 내포지역의 향토 음식으로 연구 개발하여 발전시켜 나아갈 필요성이 있다고 생각된다.

요약 및 결론

본 연구는 충남 내포 지역에 소재하는 대학의 학생들의 내포 지역 향토 음식에 대한 일반적인 사항, 대중화를 위한 사항, 인지도 및 기호도를 조사한 결과로 다음과 같다.

- 향토 음식에 대한 관심도는 성별에 따라서 유의적인 차이($p<0.05$)가 있어 남학생보다 여학생이 높았으며, 전공자가 비전공자에 비해 다소 관심이 높았다. 좋아하는 음식의 스타일로는 대부분의 학생(76.4%)들이 한식을 선호하였고, 향토 음식을 좋아 하는 이유로는 성별, 전공·비전공 학생에 따라 각각 유의적인 차이($p<0.001$, $p<0.05$)를 보였는데, 여학생, 전공 학생의 경우는 우리 입맛에 맞고 재료가 풍부하고 영양이 많아서, 남학생, 비전공 학생은 우리 입맛에 맞고 우리 고유의 음식이라서 좋아한다고 하였다. 향토 음식에 관심을 갖게 된 계기는 성별간에는 유의적인 차이가 없었고, 전공·비전공 학생간에는 유의적인 차이($p<0.001$)가 있어 전공 학생의 경우 매스컴(TV, 신문 등)을 통해 관심을 갖게 된 비율이 가장 많았다. 가정에서 향토 음식을 먹는 빈도에 있어서는 성별, 전공·비전공 학생간에 각각 유의적인 차이($p<0.01$, $p<0.01$)가 있어 '수시로 먹는다'는 응답이 남학생(31.8%)보다 여학생(43.4%)에서 높았고 비전공자(44.4%)가 전공자(32.2%)보다 높게 나타났다.
- 충남 향토 음식의 문제점으로는 대중화가 되어 있지 않은 것(38.5%)과 홍보 부족(32.4%)이라고 응답하였으며, 향토 음식 보급 시 고려해야 할 사항에 있어서 지방자치 단체의 적극적인 홍보(남학생 41.3%)와 표준화된 조리법으로 가정에서 손쉽게 이용할 수 있도록 해야 한다(여학생 43.1%)는 응답이 가장 높게 나타나 향토 음식에 대한 적극적인 홍보와 표준 조리법의 개발이 필요한 것을 알 수 있었다. 가공 식품으로 개발할 경우에 이용에 관하여는 성별에 따른 유의적인 차이가 없었으나, 대부분(94.3%)의 응답이 이용할 의사가 있음을 밝혀 향토 음식에 대한 개발도 꾸준히 이루어져야 할 것으로 사료된다. 향토 음식을 계승·발전시켜야 하는 이유로는 성별, 전공·비전공 학생에 따라서 유의적인 차이($p<0.01$, $p<0.05$)가 있어 향토 음식을 문화적인 계승 측면에서 중요하게 인식하고 있는 것으로 나타났다. 향토 음식을 보급시키기 위해 필요한 내용으로 성별에 따른 유의적인 차이($p<0.05$)가 있어 현대인의 기호에 맞게 조리하는 것이 필요하다는 응답이 남녀(41.4, 38.6%) 모두 높게 나타났으며, 향토 음식을 계승하고 발전시키기 위해서는 대중 홍보가 필요하다고 답하여 TV 매체나 음식 축제 등을 통해 적극적인 홍보가 이루어져야 한다고 사료된다.
- 내포 지역 향토 음식 36종에 대한 인지도 조사 결과, 성

Table 7. Difference in the mean value preference of home town foods by gender

	Foods	Gender		t-value
		M±SD.		
		Male	Female	
Main dishes	Gul-bap(굴밥)	2.49±1.19	2.84±1.25	-3.02 ^{NS}
	Eo-juk(어죽)	2.54±1.09	3.23±1.23	-5.51 ^{NS}
	Hobakpulddaegui-juk(호박풀떼기죽)	3.00±1.26	3.09±1.04	-0.40 ^{NS}
	Gugjja-tteokguk(구기자떡국)	2.64±1.02	3.02±0.68	-2.22 ^{**}
	Milguknakji-kalguksu(밀국낙지칼국수)	2.21±1.07	2.42±1.01	-1.45 ^{NS}
	Habak-kalguksu(호박칼국수)	2.33±1.15	2.26±1.03	0.65 ^{NS}
Guk·tang-lyou	Gul-guk(굴국)	2.73±1.34	2.80±1.28	-0.54 ^{NS}
	Kkotge-tang(꽃계탕)	1.46±0.92	1.41±0.80	0.62 [*]
	Baksuknakji-tang(박숙낙지탕)	2.04±1.10	2.08±1.05	-0.30 ^{NS}
	Milguknakji-tang(밀국낙지탕)	2.09±1.14	2.42±1.10	-1.82 ^{NS}
Jim·jjigae-lyou	Bungeo-jjim(붕어찜)	2.85±1.24	3.42±1.25	-4.62 ^{NS}
	Ganggaemi-jjim(갱개미찜)	2.76±1.26	3.03±1.25	-1.37 ^{NS}
	Hobakgegukji(호박계국지)	2.62±1.22	2.95±1.23	-1.68 ^{NS}
	Cheonggukjang-jjigae(청국장찌개)	2.28±1.30	2.45±1.40	-1.30 ^{NS}
Hoe·Jeotgal-lyou	Ganggaemi-hoe(갱개미회)	2.34±1.32	2.63±1.42	-1.38 ^{NS}
	Kkotge-jang(꽃계장)	1.70±1.03	1.78±1.13	-0.78 ^{NS}
	Eorigul-jeot(어리굴젓)	2.38±1.22	2.65±1.30	-2.29 ^{NS}
	Saeu-jeot(새우젓)	2.28±1.13	2.52±1.17	-2.22 ^{NS}
Saengcha-lyou	Nogak-saengchae(노각생채)	2.68±1.00	2.55±1.20	0.73 ^{NS}
Jeon·jeok·gui-lyou	Gugjja-chaesojeon(구기자채소전)	2.89±1.01	3.16±1.11	-1.27 ^{NS}
	Saseulnureumi-jeok(사슬누름적)	2.68±1.10	2.71±1.27	-0.08 ^{NS}
	Hobakgoji-jeok(호박고지적)	2.62±1.18	2.81±1.09	-0.98 ^{NS}
	Deodeok-gui(더덕구이)	2.10±1.10	2.36±1.17	-2.35 ^{NS}
Kimchi-lyou	Gegukji-kimchi(계국지김치)	2.52±1.15	2.67±1.21	-0.79 ^{NS}
	Gul-kkagdugi(굴각두기)	2.64±1.29	2.70±1.25	-0.41 ^{NS}
	Deodeok-mulkimchi(더덕물김치)	2.28±1.04	2.89±1.15	-3.83 ^{NS}
Tteok·hangwa-lyou	Bangulgiju(방울기주)	2.48±0.99	2.71±1.05	-1.10 ^{NS}
	Gukhwa-songpyeon(국화송편)	2.44±1.04	2.33±1.04	0.78 ^{NS}
	Hobakgoji-tteok(호박고지적)	2.46±1.12	2.56±1.12	-0.64 ^{NS}
	Saenggang-hangwa(생강한과)	2.60±1.17	2.64±1.19	-0.31 ^{NS}
	Gugjja-gangjeong(구기자강정)	2.50±1.21	2.74±1.14	-1.60 ^{NS}
Ju-lyou	Gugjja-dongdongju(구기자동동주)	2.33±1.24	2.80±1.15	-3.26 ^{NS}
	Dugyeon-ju(두견주)	2.25±1.20	2.65±1.13	-2.94 ^{NS}
Jang-lyou	Dambuk-jang(담복장)	2.16±1.18	2.42±1.28	-2.04 ^{NS}
	Jip-jang(집장)	2.38±1.10	2.54±1.23	-1.01 ^{NS}
	Bori-gochujang(보리고추장)	2.23±1.13	2.24±1.07	-0.04 ^{NS}

NS : Not significant at $p < 0.05$, * : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$.

Preference level : 1. very much like, 2. like, 3.a verage, 4. dislike, 5. very much dislike.

Table 8. Difference in the mean value recognition of home town foods by students who was major in food science or not

Foods	Major Status		t-value	
	M±SD.			
	Major	Not major		
Main dishes	Gul-bap(굴밥)	2.08±1.11	2.22±1.22	-1.36 ^{NS}
	Eo-juk(어죽)	2.70±1.33	2.49±1.30	1.81 ^{NS}
	Hobakpulddaegui-juk(호박풀떼기죽)	4.11±0.97	4.08±1.03	0.30 ^{NS}
	Gugija-tteokguk(구기자떡국)	4.08±1.02	4.20±0.94	-1.28 ^{NS}
	Milguknakji-kalguksu(밀국낙지칼국수)	3.67±1.21	3.56±1.27	0.94 ^{NS}
	Hobak-kalguksu(호박칼국수)	2.51±1.22	2.68±1.35	-1.45 ^{NS}
Guk·tang-lyou	Gul-guk(굴국)	2.53±1.31	2.61±1.36	-0.72 ^{NS}
	Kkotge-tang(꽃게탕)	1.37±0.68	1.35±0.76	0.32 ^{NS}
	Baksuknakji-tang(박숙낙지탕)	3.18±1.41	3.34±1.44	-1.25 ^{NS}
	Milguknakji-tang(밀국낙지탕)	3.82±1.15	3.78±1.24	0.36 ^{NS}
Jjim·jjigae-lyou	Bungeo-jjim(붕어찜)	2.29±1.27	2.07±1.23	1.95 ^{NS}
	Ganggaemi-jjim(갱개미찜)	3.85±1.38	3.96±1.34	-0.80 ^{NS}
	Hobakgegukji(호박계국지)	3.81±1.35	4.13±1.20	-1.78 ^{NS}
	Cheonggukang-jjigae(청국장찌개)	1.65±1.06	1.54±1.02	1.13 ^{NS}
Hoe·jeotgal-lyou	Ganggaemi-hoe(갱개미회)	3.78±1.49	3.81±1.51	-0.21 ^{NS}
	Kkotge-jang(꽃게장)	1.42±0.81	1.38±0.85	0.52 ^{NS}
	Eorigul-jeot(어리굴젓)	1.78±1.13	1.71±1.11	0.74 ^{NS}
	Saeu-jeot(새우젓)	1.50±0.91	1.43±0.95	0.86 ^{NS}
Saengcha-lyou	Nogak-saengchae(노각생채)	3.80±1.56	4.00±1.53	-1.41 ^{NS}
Jeon·jeok·gui -lyou	Gugija-chaesojeon(구기자채소전)	4.18±1.04	4.27±0.99	-0.98 ^{NS}
	Saseulnureumi-jeok(사슬누름적)	4.27±1.10	4.46±0.91	-2.11 ^{**}
	Hobakgoji-jeok(호박고지적)	3.87±1.30	3.96±1.29	-0.82 ^{NS}
	Deodeok-gui(더덕구이)	1.72±1.09	1.88±1.16	-1.52 ^{NS}
Kimchi-lyou	Gegukji-kimchi(계국지김치)	3.93±1.32	3.87±1.31	0.51 ^{NS}
	Gul-kkakdugi(굴각두기)	2.95±1.46	2.88±1.46	0.58 ^{NS}
	Deodeok-mulkimchi(더덕물김치)	3.58±1.38	3.69±1.27	-0.94 ^{NS}
Tteok·hangwa-lyou	Bangulgiju(방울기주)	4.31±1.04	4.39±1.01	-0.81 ^{NS}
	Gukhwa-songpyeon(국화송편)	3.67±3.39	3.57±1.45	0.42 ^{***}
	Hobakgoji-tteok(호박고지적)	3.71±1.33	3.69±1.41	0.15 ^{NS}
	Saenggang-hangwa(생강한과)	2.89±1.41	2.97±1.45	-0.64 ^{NS}
	Gugija-gangjeong(구기자강정)	3.44±1.36	3.49±1.41	-0.37 ^{NS}
Ju-lyou	Gugija-dongdongju(구기자동동주)	3.21±1.45	3.04±1.52	1.24 ^{NS}
	Dugyeon-ju(두견주)	3.04±1.49	2.85±1.49	1.38 ^{NS}
Jang-lyou	Dambuk-jang(담복장)	2.24±1.42	2.03±1.34	1.74 ^{NS}
	Jip-jang(집장)	3.29±1.47	3.41±1.53	-0.88 ^{NS}
	Bori-gochujang(보리고추장)	3.25±1.39	3.23±1.43	0.14 ^{NS}

NS. : Not significant at $p < 0.05$, * : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$, *** : $p < 0.001$.

Recognition level : 1. very well known, 2. know some, 3. average, 4. know a little, 5. know no more.

Table 9. Difference in the mean value preference of home town foods by students who was major in food science or not

Foods	Major Status		t-value	
	M±SD.			
	Major	Not major		
Main dishes	Gul-bap(굴밥)	2.75±1.17	2.56±1.29	1.58 ^{NS}
	Eo-juk(어죽)	2.92±1.19	2.81±1.23	0.85 ^{NS}
	Hobakpulddaegui-juk(호박풀떼기죽)	2.98±1.10	3.13±1.25	-0.60 ^{NS}
	Gugija-tteokguk(구기자떡국)	2.91±0.89	2.62±0.80	1.73 ^{NS}
	Milguknakji-kalguksu(밀국낙지칼국수)	2.37±1.00	2.24±1.06	0.85 ^{NS}
	Habak-kalguksu(호박칼국수)	2.36±1.08	2.21±1.08	1.33 ^{NS}
Guk·tang-lyou	Gul-guk(굴국)	2.78±1.31	2.75±1.31	0.19 ^{NS}
	Kkotge-tang(꽃계탕)	1.47±0.91	1.39±0.78	1.10 [*]
	Baksuknakji-tang(박숙낙지탕)	2.11±1.06	2.02±0.09	0.63 ^{NS}
	Milguknakji-tang(밀국낙지탕)	2.33±1.13	2.15±1.13	0.99 ^{NS}
Jjim·jjigae-lyou	Bungeo-jjim(붕어찜)	3.25±1.32	3.04±1.23	1.60 ^{NS}
	Ganggaemi-jjim(갱개미찜)	3.02±1.24	2.75±1.27	1.30 ^{NS}
	Hobakgegukji(호박계국지)	2.79±1.24	2.83±1.23	-0.17 ^{NS}
	Cheonggukjang-jjigae(청국장찌개)	2.30±1.39	2.43±1.29	-0.97 ^{NS}
Hoe·jeotgal-lyou	Ganggaemi-hoe(갱개미회)	2.53±1.33	2.40±1.39	0.57 ^{NS}
	Kkotge-jang(꽃계장)	1.81±1.13	1.65±1.02	1.65 ^{NS}
	Eorigul-jeot(어리굴젓)	2.59±1.26	2.44±1.28	1.26 ^{NS}
	Saeu-jeot(새우젓)	2.45±1.16	2.33±1.13	1.12 ^{NS}
Saengcha-lyou	Nogak-saengchae(노각생채)	2.57±1.07	2.64±1.17	-0.35 ^{NS}
Jeon·jeok·gui-lyou	Gugija-chaesojeon(구기자채소전)	3.12±1.06	2.88±1.06	1.11 ^{NS}
	Saseulnureumi-jeok(사슬누름적)	2.89±1.16	2.33±1.20	1.88 ^{NS}
	Hobakgoji-jeok(호박고지적)	2.78±1.09	2.68±1.17	0.53 ^{NS}
	Deodeok-gui(더덕구이)	2.24±1.12	2.24±1.17	-0.03 ^{NS}
Kimchi-lyou	Ggukji-kimchi(계국지김치)	2.51±1.19	2.71±1.17	-1.00 ^{NS}
	Gul-kkakdugi(굴각두기)	2.81±1.27	2.51±1.2	2.05 ^{NS}
	Deodeok-mulkimchi(더덕물김치)	2.76±1.07	2.40±1.18	2.18 ^{NS}
Tteok·hangwa-lyou	Bangulgiju(방울기주)	2.47±1.04	2.72±0.98	-1.19 ^{NS}
	Gukhwa-songpyeon(국화송편)	2.45±1.06	2.30±1.07	1.06 ^{NS}
	Hobakgoji-tteok(호박고지적)	2.59±1.15	2.41±1.09	1.06 ^{NS}
	Saenggang-hangwa(생강한과)	2.63±1.16	2.64±1.20	-0.11 ^{NS}
	Gugija-gangjeong(구기자강정)	2.70±1.16	2.54±1.19	1.03 ^{NS}
Ju-lyou	Gugija-dongdongju(구기자동동주)	2.75±1.26	2.36±1.13	2.62 ^{NS}
	Dugyeon-ju(두견주)	2.60±1.23	2.30±1.09	2.15 ^{NS}
Jang-lyou	Dambuk-jang(담복장)	2.34±1.22	2.24±1.27	0.79 ^{NS}
	Jip-jang(집장)	2.50±1.20	2.41±1.12	0.58 ^{NS}
	Bori-gochujang(보리고추장)	2.34±1.15	2.07±0.98	2.06 ^{NS}

NS. : Not significant at $p < 0.05$, * : $p < 0.05$, ** : $p < 0.01$.

Preference level : 1. very much like, 2. like, 3. average, 4. dislike, 5. very much dislike.

별간의 유의적인 차이가 있는 음식으로 꽃게탕($p<0.05$), 계장($p<0.01$), 새우젓($p<0.01$), 노각생채($p<0.001$), 국화송편($p<0.001$) 등 이었고, 전공·비전공 학생간에는 사슬느름적($p<0.01$), 국화송편($p<0.001$) 두 종류에서만 유의적인 차이가 있었다. 가장 인지도가 높은 음식은 꽃게탕이었으며, 다음으로 꽃계장, 새우젓, 어리굴젓의 순으로 나타났다. 호박풀떼기죽, 구기자떡국, 구기자채 소전, 사슬느름적, 호박고지적, 방울기주 등은 인지도가 매우 낮아 평소에 자주 접하기 어려운 음식이기 때문에 사료된다. 기호도에 대한 조사 결과로는 성별에 따라서 구기자떡국($p<0.01$), 꽃게탕($p<0.05$)이 유의적으로 나타났으며 전공·비전공 학생간에는 꽃게탕($p<0.05$)만이 유의적인 차이가 있었다. 그 외의 음식에서는 유의적인 차이가 없었다. 꽃게탕, 꽃계장은 성별, 전공·비전공에 상관없이 기호도가 높은 음식으로 나타났다.

이상의 결과를 볼 때 꽃게탕과 꽃계장은 인지도와 기호도가 높은 음식으로 내포지역을 대표하는 향토 음식이라 볼 수 있고, 특산물의 이용 가치가 높아 더욱 발전시킬 가치가 충분하므로 연구와 홍보가 강화되어야 할 것으로 사료된다.

또한 우리 향토 음식이 오랫동안 명맥을 이어나가기 위해서는 우리나라의 식생활 문화를 이끌어 나갈 대학생들을 대상으로 한 꾸준한 교육과 홍보, 자주 접할 수 있는 기회가 제공되어야 할 것이다.

감사의 글

본 연구는 청운대학교 학술연구구성비 과제 지원으로 수행되었음에 감사드립니다.

문헌

- 강인희 (2000) 한국의 맛. 대한교과서, 서울. pp 413-422.
- 김상보 (2002) 생활속의 향토음식문화. 신광출판사, 서울. p 448.
- 농촌진흥청 (1994) 한국의 향토음식. 농촌영양개선연수원.
- 한국민속종합조사보고서 (1983) 향토음식편. 한국조리사협회중앙회.
- 황해성, 한복려, 한복진 (1990) 한국의 전통음식. 교문사, 서울. p 136.
- Hwang CS, Yang LS (1990) A study on college student's understanding and preference of native foods in Cheju-do, Korea. *Korean J Dietary Culture* 5: 317-330.
- Lee KJ (2002) A study on awareness and preference of andong regional food by Andong teenagers. Sookmyung Women's University.
- Lee YJ, Choi SK (2004) A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. *Foodservice Management Soc Korea* 7: 157-174.
- Min KH (2003) A study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-buk do area. *Korean J Culinary Research* 9: 127-147.
- Park SS (2004) A verification study on the strengthening of recognition of native cuisine. Gyongju University.
- Park YS (1999) Perception of native and prohibitive foods in Hansan-do area. *Korean J Soc Food Sci* 5: 23-36.
- Yoon US, Song TH (1995) A study of the conciousness on the Korean folk foods. *Korean J Soc Food Sci* 11: 145-152.
- (2006년 2월 3일 접수, 2006년 5월 3일 채택)