

전북지역 대학생의 전라북도 향토 음식에 대한 인식과 의식에 관한 연구

주 종 재[†]

군산대학교 자연과학대학 생활과학부 식품영양전공

Perception and Concerns Regarding Jeollabuk-do Local Foods among University Students in Jeollabuk-do

Jong-Jae Choo[†]

Faculty of Human Environmental Science, Kunsan National University, Kunsan 573-701, Korea

Abstract

"Local food" is defined as food that has been cooked using local specialities or food prepared with the application of special cooking method associated with a particular locale. In Korea, much of what is considered "traditional food" is derived from local foods. Therefore, much attention has recently been focused on the role of local foods in terms of the development of Korean traditional foods. The primary objective of this study was to characterize the perception concerns regarding Jeollabuk-do local foods held by university students in Jeollabuk-do, a province which is famous for its delicious local foods. The majority of students felt sympathy toward the succession and development of Jeollabuk-do local foods and generally appeared to feel that Jeollabuk-do local food was representative of a vital cultural heritage. Summing up answers to questions regarding the reasons for the succession and development of local food in Jeollabuk-do, it seems clear that in order to augment the popularity of Jeollabuk-do local foods, a variety of schemes should be implemented rather than any specific strategy.

Key words : Local food, Jeollabuk-do, perception, popularization, succession.

서 론

세계는 지금 각국의 다양한 문화가 혼합되고 있는 변환기를 겪고 있다. 이러한 면에서 우리나라도 예외일 수는 없다. 오히려 다른 어느 나라보다도 더 심한 변화를 겪고 있다고 해도 과언이 아닐 정도이다. 특히, 음식에 관한한 더욱 그러하다. 이러한 측면에서 우리 전통 음식을 최대한 지켜야 한다는 목소리가 높아지고 있으며, 이를 위한 여러 가지 방안들이 제시되고 있다(Park YS 1998, Choi *et al* 2002, Park SW 2004, Bok HJ 2005).

그런데 우리나라와 같이 음식 문화가 발달한 나라의 경우에는 음식 문화의 뿌리가 지역의 특색을 담고 있는 향토 음식에 있다(Choo *et al* 1998). 향토 음식이란 지역의 특산물을 이용하거나, 지역만이 갖는 독특한 조리법을 이용한 음식을 말한다(Yoon & Song 1995, Choo *et al* 1998, Park YS 1999). 다시 말해서, 음식의 재료가 되었건, 조리 방법이 되었건 간에 뭔가 그 지역만의 특색을 담은 음식을 일컫는 것이다. 그

렇기 때문에 지역민들은 향토 음식을 통해서 동질성과 소속감을 갖게 되는 것이다. 이러한 지역의 향토 음식을 바탕으로 발전한 것이 우리나라의 전통 음식인 것이다. 그러므로 지역별 향토 음식의 발전은 곧 우리나라 음식 문화의 발전을 의미하는 것이라 하겠다. 이러한 측면에서 최근에 일고 있는 향토 음식에 대한 관심과 다양한 연구 활동(Han & Song 2003, Choi *et al* 2004, Min *et al* 2005)은 매우 고무적인 일이라 하겠다. 그러나 연구 내용이 향토 음식의 조사 발굴에만 집중되어 있고 향토 음식의 활용 방안에 대한 실질적인 연구는 상대적으로 부족한 형편이다(Kim HS 2004).

대학생들은 가정 식탁 문화에서 자유 식탁 문화로 전환되는 시기의 연령(Park SW 2004)으로 음식을 단지 수동적으로 주어지는 먹을거리가 아닌 지식을 바탕으로 스스로 선택하는 시기에 놓여 있다. 그러므로 대학생들에게 향토 음식에 대한 올바른 가치관을 갖게 하는 것은 향토 음식의 발전에 있어 매우 중요한 일이다. 따라서 본 연구에서는 우리나라에서 향토 음식이 가장 발달한 지역인 전라북도에 거주하는 대학생들의 지역 향토 음식에 대한 인식 및 의식을 조사하여 향토 음식의 계승·발전 그리고 활용을 위한 기초 자료를 제공하고자 한다.

[†] Corresponding author : Jong-Jae Choo, Tel : +82-63-469-4635, Fax : +82-63-466-2085, E-mail : jjchoo@kunsan.ac.kr

연구 방법

1. 조사 대상 및 방법

본 조사는 설문지법을 이용하여 전라북도 지역의 5개 대학교에 재학 중인 남녀 대학생들을 대상으로 2002년 9월 1일부터 9월 20일까지 실시하였다. 조사 방법으로는 미리 작성한 설문지를 배부한 후 설문지의 목적과 활용 등에 대해 설명한 다음 충분한 시간을 가지고 설문지에 답하도록 하였다. 회수된 총 389부의 설문지 중 부실 기재된 것을 제외한 364부를 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용

조사 내용은 조사 대상자의 식생활, 전라북도 향토 음식에 대한 인식, 전라북도 향토 음식의 이용 실태, 전라북도 향토 음식에 대한 의식을 묻는 문항으로 구성되었다.

3. 자료 분석

자료는 SPSS Win 8.0 program을 이용하여 통계 분석하였다. 성별로 구분하여 각 문항에 대해 빈도수, 백분율을 구하였고 변수 간에 유의성은 χ^2 -test로 검증하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 성별 및 연령 분포

조사 대상자의 성별 및 연령 분포는 Table 1과 같다. 전체 대상자 364명 중에 남학생은 109명(30.0%)이었고, 여학생은 255명(70.0%)이었다. 연령 분포는 남학생의 경우에 24~26세가 46.8%로 가장 많았고, 여학생의 경우에는 19~20세가 56.9%로 가장 많았다. 전체적으로는 19~20세가 46.4%로 가장 많았고, 다음으로 21~23세가 35.4%, 24~26세가 16.5%, 27세 이상이 0.2% 순으로 나타났다.

2. 조사 대상자의 식생활

조사 대상자의 식생활을 알아보기 위하여 가장 좋아하는 식사 형태, 음식을 섭취하는 이유, 음식을 선택하는데 있어 고려하는 사항 등에 대해 조사한 결과는 Table 2와 같다. 가장 좋아하는 식사 형태는 남녀 모두에서 한식이 압도적으로 높았다. 한식을 가장 좋아 한다고 답한 남학생은 88.1%이었으며 여학생은 83.1%였다. 한식 다음으로 높은 선호도를 보인 양식은 남학생의 경우에 6.4%가, 그리고 여학생의 경우에 13.7%가 가장 좋아하는 음식으로 답하였다. 일식과 중식은 상대적으로 매우 낮은 선호도를 나타내었다. 이러한 결과는 Koo NS(1995)의 연구 결과와 매우 유사한 양상을 보였다.

음식을 먹는 이유에 대해서는 남녀 간에 유의적 차이를

보였다. 남학생은 '배고픔을 해결하기 위해서'라고 답한 비율이 45.9%로 가장 높았고, 여학생의 경우에는 '먹는 것은 즐거운 일이기 때문'이라고 답한 비율이 38.2%로 가장 높았다. 그러나 '배고픔을 해결하기 위해 먹는다'라고 답한 비율도 37.8%에 이르러 여학생들은 즐거움을 위해서나 배고픔을 해결하기 위해 음식을 먹는 것으로 나타났다. 남학생의 경우에 즐거움을 위해서가 26.6%로 나타났다. 다음으로는 '영양분을 섭취하기 위해서', '습관적으로', '남들이 먹으니깐'의 순으로 나타났다. 이러한 연구 결과는 대전 지역 대학생들을 대상으로 한 Koo NS(1995)의 연구에서는 남학생들은 배고픔 해결(32.8%)과 즐거운 일(32.8%), 그리고 여학생들은 즐거운 일(38.8%) 그리고 습관적인 일(23.6%)이 음식을 먹는 주된 이유로 조사된 것과는 다소 차이를 보였는데, 이는 대학생들의 식사에 대한 가치관이 변화하고 있음을 보여 주는 것이라 하겠다.

음식을 선택할 때 우선적으로 고려하는 점으로는 전체적으로 '맛'이 84.3%로 가장 높았고, 다음으로 '가격' 8.0%, '영양가' 3.6%, '주변의 권유' 2.5%, '양' 1.1%, '냄새' 0.5% 순으로 나타났다. 성별 간에는 유의적인 차이가 없었다. 음식을 선택할 때 영양가를 우선적으로 고려한다는 비율이 불과 3.6%에 불과한 것은 다소 의외의 결과로 볼 수 있으나, Koo NS(1995)의 연구에서도 식품 선택 시 맛을 고려한다고 답한 비율이 84.6%인데 반해 영양을 고려한다고 답한 비율이 8.3%로 나타난 것을 고려한다면 대학생들에서 영양보다는 맛을 우선시 하는 경향이 있음을 보여주는 결과라 하겠다.

3. 전라북도 향토 음식에 대한 인식

전라북도 향토 음식에 대한 인식의 조사 결과는 Table 3과 같다. 향토 음식이란 무엇이라고 생각하는냐는 질문에 전체적으로 '지역 사람들이 가장 즐겨 찾는 음식'이 87.1%로 가장 높았고, 다음으로 '지역 음식점에서 메뉴에 가장 많이 포함시키는 음식' 8.3%, '부모님들이 가장 즐겨 먹는 음식' 4.4%, '음식점에서 판매 가격이 가장 비싼 음식' 0.3% 순으로 나타났다. 이러한 결과로 볼 때 대부분의 학생들이 향토 음식이라는 것이 지역민의 정서와 연관되어 있다는 것을 인지하고

Table 1. General characteristics of subjects N(%)

Age	Male	Female	Total	χ^2
19~20	24(22.0)	145(56.9)	169(46.4)	151.19***
21~23	29(26.6)	100(39.2)	129(35.4)	
24~26	51(46.8)	9(3.5)	60(16.5)	
≥ 27	5(4.6)	1(0.3)	6(0.2)	

*** $p < 0.001$.

있는 것으로 보인다.

전라북도에는 오래전부터 14개 시·군별로 대표적인 향토 음식을 선정하여 육성하고 있다(Choo JJ 2002). 그 중 전국적인 명성을 얻고 있는 것이 전주의 비빔밥, 전주의 콩나물국밥, 남원의 추어탕, 고창의 민물장어구이, 진안의 애저찜, 무주의 어죽, 부안의 백합죽, 군산의 아귀찜 등이다(Choo et al 1998, Choo et al 2001). 본 연구의 조사 대상 대학생들이 전라북도의 향토 음식과 지역의 연관성에 대해 얼마나 알고 있는지를 알아보기 위해 위의 8가지 향토 음식을 제시하고, 각각의 향토 음식에 해당하는 시·군을 맞추는 질문에 전체적으로 '1~2개'를 맞춘 학생이 60.4%로 가장 높았고, 다음으로 '3~4개' 28.9%, '0'개 4.7%, '5~6개' 4.3%, '7~8개' 1.6% 순으로 나타났으며, 남녀 간에 유의적인 차이는 없었다. 가장 높은 비율을 보인 '1~2개'는 주로 지명도가 높은 전주의 비빔밥과 전주의 콩나물국밥을 맞춘 것이었다(data not shown). 이러한 결과는 위에 제시한 8개의 향토 음식 중에서 전주의 비빔밥과 전주의 콩나물국밥뿐만 아니라 남원의 추어탕과 고창의 민물장어구이도 지명도가 높은 것을 고려할 때 전라북도 대학생들의 지역 향토 음식에 대한 지식은 낮은 것으로 생각된다.

4. 전라북도 향토 음식의 이용 실태

전라북도 향토 음식의 이용 실태에 대한 결과는 Table 4와 같다. 전주비빔밥, 콩나물국밥, 추어탕, 민물장어구이, 애저찜, 어죽, 백합죽, 아귀찜 등 8개의 대표적인 전라북도 향토 음식 중에서 먹어본 음식이 몇 가지냐는 질문에 전체적으로 '2개', '3개', '4개'가 각각 22.0%, 25.4%, 24.5%로 비슷하였으며 다음으로 '5개' 15.4%, '1개' 7.1%, '6개' 4.7% 순으로 나타났으며, 7개와 8개 전부를 먹어 보았다고 답한 학생은 각각 1명이었다. 남녀 간에 유의적인 차이를 보여 남학생의 경우에는 '4개'를 먹어 보았다고 답한 비율이 33.9%로 가장 높았고, 다음으로 '5개' 21.1%인 반면에, 여학생의 경우에는 30.5%의 가장 높은 응답률을 보인 것이 '3개'를 먹어 보았다고 다음이 '2개' 25.1%로 나타났다.

전라북도 향토 음식을 주로 언제 먹느냐에는 전체적으로 '평상시'가 52.5%로 가장 높았고, 다음으로 '휴일' 16.8%, '외식시' 11.5%, '손님 대접시' 8.8%, '명절' 5.2%, '집안 경조사시' 5.2% 순으로 나타났으며 남녀 간에 유의적인 차이는 없었다.

전라북도 향토 음식을 주로 어디서 먹느냐에는 전체적으로 '향토 음식 취급 전문점에서'가 62.9%로 가장 높았고, 다음으로 '집에서' 35.2%, '대학 식당에서' 1.9%로 나타나 단

Table 2. Food behaviors of subjects

N(%)

	Male	Female	Total	χ^2
Type of most favorite food				
Korean food	96(88.1)	212(83.1)	308(84.6)	
Western food	7(6.4)	35(13.7)	42(11.5)	5.31
Japanese food	4(3.7)	4(1.6)	8(2.2)	
Chinese food	2(1.8)	4(1.6)	6(1.6)	
Reasons for taking food				
To get nutrient	22(20.2)	47(18.5)	69(19.0)	
To solve hunger	50(45.9)	96(37.8)	146(40.2)	
Because eating is a pleasant thing	29(26.6)	97(38.2)	126(34.7)	10.58*
Because eating is a habitual thing	4(3.7)	13(5.1)	17(4.7)	
Because other people eat	4(3.7)	1(0.4)	5(1.4)	
Special regards in choosing food				
Taste	84(77.1)	223(87.5)	307(84.3)	
Amount	1(0.9)	3(1.2)	4(1.1)	
Nutritional value	7(6.4)	6(2.4)	13(3.6)	9.38
Price	13(11.9)	16(6.3)	29(8.0)	
Smell	0(0.0)	2(0.8)	2(0.5)	
Recommendation	4(3.7)	5(2.0)	9(2.5)	

* p<0.05.

Table 3. Knowledge of the Jeollabuk-do local food

N(%)

	Male	Female	Total	χ^2
Definition of local foods				
Parents' most favorite food	8(7.3)	8(3.1)	16(4.4)	4.46
Foods most often served in local restaurants	11(10.1)	19(7.5)	30(8.3)	
Foods taken most often by local people	90(82.6)	226(89.0)	316(87.1)	
Very expensive food	0(0.0)	1(0.4)	1(0.3)	
Number of correct answers about the region in relation to local foods				
0	5(4.6)	12(4.7)	17(4.7)	4.22
1~2	65(59.6)	155(60.8)	220(60.4)	
3~4	32(29.4)	73(28.7)	105(28.9)	
5~6	7(6.4)	9(3.6)	16(4.3)	
7~8	0(0.0)	6(2.4)	6(1.6)	

체 급식장에서 지역 향토 음식의 활용도가 매우 낮은 것으로 조사되었다.

전라북도 향토 음식을 먹는 이유에 대해서는 '입맛에 맞아서'가 남학생의 경우 46.8%, 여학생의 경우 49.8%로 가장 높았고, 다음으로 '주위에 향토 음식을 취급하는 음식점이 많기 때문에 접할 기회가 많아서'(남학생 24.8%, 여학생 23.1%), '어머니가 집에서 메뉴로 자주 선택해서서'(남학생 15.6%, 여학생 13.7%), '전라북도 음식 문화에 대한 긍지를 갖기 위해서'(남학생 6.4%, 여학생 5.9%) 순이었으며, '영양가가 높은 음식이므로'와 '어릴 때부터 많이 먹었던 음식이므로'는 전체적으로 3.8%와 3.3%로 나타났다. 남녀 간에 유의적인 차이는 보이지 않았다.

전라북도 향토 음식을 얼마나 자주 먹느냐는 질문에는 전체적으로 '한 달에 두 번 정도'라고 답한 학생이 19.0%로 가장 높았고, '일주일에 한 번' 17.3%, '수시로' 14.8%, '한 달에 한 번' 11.0%, '일 년에 6번' 10.4%의 순으로 나타나 대부분의 학생들이 최소한 한 달에 한 번은 향토 음식을 먹는 경향을 보였다. 그러나 '거의 먹지 않는다'라고 답한 학생도 7.7%에 달하는 것으로 나타났다. 남녀 간에 유의적인 차이는 없었다.

전라북도 향토 음식을 만들어 본 경험이 있느냐는 질문에는 여학생의 경우 48.2%, 남학생의 경우 46.8%가 '조리해본 적이 있다'라고 답하였는데(data not shown) 이것은 지역 특성상 자취생이 많은 점을 고려하더라도 예상외로 높은 수준인 것으로 생각되나, 만들어 먹는 음식은 주로 전주비빔밥과 콩나물국밥 등 몇몇 특정 음식에 국한된 것으로 추측된다.

5. 전라북도 향토 음식에 대한 의식

전라북도 향토 음식에 대한 의식의 조사 결과는 Table 5와

같다. 전라북도 향토 음식의 계승 발전이 필요하다는 질문에 전체적으로 1명을 제외하고는 모두 필요하다고 답해 지역 음식문화의 계승 발전이 절대적으로 필요하다는 생각을 가지고 있는 것으로 나타났다(data not shown).

전라북도 향토 음식의 계승 발전 이유에 대해서는 남녀 모두에서 '전라북도의 대표적인 문화 유산이므로'가 가장 높아 전체적으로 56.7%를 보였다. 그러나 여학생의 경우에는 60.4%였고, 남학생의 경우에는 48.1%로 차이를 보였다. 다음으로는 '우리나라 식문화의 자존심이므로', '맛있는 음식이므로', '영양학적으로 우수하므로'의 순이었으며 '우리나라 식문화의 자존심이므로'는 남녀 간에 비율이 비슷하였으나 '맛있는 음식이므로'가 남학생 22.2%, 여학생 11.4%로 차이를 보였다. 통계학적으로 남녀 간에 유의적인 차이를 보였다.

전라북도 향토 음식의 대중화를 위해서 가장 절실히 필요한 것이 무엇이나에 대해서는 남학생과 여학생 간에 유의적인 차이를 보였다. 가장 높은 비율을 보인 것은 남녀 모두에서 '향토 음식과 관련된 다양한 문화적 행사 개최'였지만, 여학생의 경우 38.4%였지만 남학생의 경우에는 28.4%였다. 두 번째로 높은 비율을 보인 것은 남학생의 경우 26.6%를 보인 '현대인의 입맛에 맞게 맛을 개선'이었지만, 여학생의 경우에는 20.0%를 보인 '편의 식품화'였다. 이는 가정에서 실제 조리하여 관여하는 기회가 상대적으로 많은 여학생들의 욕구가 반영된 것으로 추정된다. 전체적으로 '현대인의 입맛에 맞게 맛을 개선'(19.2%), '편의식품화'(18.4%) 다음으로 '전라북도 향토 음식이 다른 지역의 향토 음식에 비해 조리과학적 그리고 영양학적으로 우수하다는 증거 확보' 9.1%, '싼값에 판매' 8.5%, '옛 맛 되찾기' 6.6%, '단체 급식 메뉴에 포함' 2.7% 순으로 나타났다.

Table 4. Utilization of Jeollabuk-do local foods in life

N(%)

	Male	Female	Total	χ^2
Number of Jeollabuk-do local foods which subjects have ever tried				
One	6(5.5)	20(7.8)	26(7.1)	29.85***
Two	16(14.7)	64(25.1)	80(22.0)	
Three	16(14.7)	78(30.6)	94(25.8)	
Four	37(33.9)	52(20.4)	89(24.5)	
Five	23(21.1)	33(12.9)	56(15.4)	
Six	9(8.3)	8(3.1)	17(4.7)	
Seven	1(0.9)	0(0.0)	1(0.3)	
Eight	1(0.9)	0(0.0)	1(0.3)	
Main event for taking Jeollabuk-do local foods				
Festival days	3(2.8)	16(6.3)	19(5.2)	7.08
Holidays	16(4.7)	45(17.6)	61(16.8)	
Normal times	63(57.8)	128(50.2)	191(52.5)	
Congratulations and condolences	9(8.3)	10(3.9)	19(5.2)	
Quest reception	7(6.4)	25(9.8)	32(8.8)	
Eating out	11(10.1)	31(12.2)	42(11.5)	
Main place for taking Jeollabuk-do local foods				
Home	40(36.7)	88(34.5)	128(35.2)	2.85
Local food restaurant	68(62.4)	161(63.1)	229(62.9)	
University refectory	1(0.9)	6(2.4)	7(1.9)	
Reasons for taking Jeollabuk-do local foods				
Just right taste	51(46.8)	127(49.8)	178(48.9)	1.33
Highly nutritious foods	3(2.8)	11(4.3)	14(3.8)	
Promotion of the pride of local foods	7(6.4)	15(5.9)	22(6.0)	
Great opportunities of taking local foods due to high number of local restaurants	27(24.8)	59(23.1)	86(23.6)	
One of the major family foods	17(15.6)	35(13.7)	52(14.3)	
Frequently taking food in the childhood	4(3.7)	8(3.1)	12(3.3)	
Frequency of taking Jeollabuk-do local foods				
Occasionally	25(22.9)	29(11.4)	54(14.8)	13.00
2 times per week	9(8.3)	18(7.1)	27(7.4)	
Once per week	22(20.2)	41(16.1)	63(17.3)	
2 times per month	18(16.5)	51(20.0)	69(19.0)	
Once per month	10(9.2)	30(11.8)	40(11.0)	
6 times per year	9(8.3)	29(11.4)	38(10.4)	
3 times per year	10(9.2)	26(10.2)	36(9.9)	
Once per year	1(0.9)	8(3.1)	9(2.5)	
Hardly taking	5(4.6)	23(9.0)	28(7.7)	

*** $p < 0.001$.

Table 5. Succession and development of Jeollabuk-do local foods

N(%)

	Male	Female	Total	χ^2
Reasons for succession and development of Jeollabuk-do local foods				
Delicious foods	24(22.2)	29(11.4)	53(14.6)	9.66*
Nutritious foods	5(4.6)	5(2.0)	10(2.8)	
One of the most representative cultural inheritance of Jeollabuk-do	52(48.1)	154(60.4)	206(56.7)	
Core of Korean food culture	27(25.0)	67(26.3)	94(25.9)	
Essential requirement for the popularization of Jeollabuk-do local foods				
Recovery of original taste	14(12.8)	10(3.9)	24(6.6)	18.88**
Inclusion in food-service operations	4(3.7)	6(2.4)	10(2.7)	
Opening of events related to Jeollabuk-do local foods	31(28.4)	98(38.4)	129(35.4)	
Selling at a low price	8(7.3)	23(9.0)	31(8.5)	
Modification of original taste according to the modern concept	29(26.6)	41(16.1)	70(19.2)	
Suggestion of evidence of the superiority of Jeollabuk-do local foods to the others in the nutritional and cookery aspect	7(6.4)	26(10.2)	33(9.1)	
Preparation as convenience foods	16(14.7)	51(20.0)	67(18.4)	
Essential requirement in making Jeollabuk-do local foods as food being served more often at table				
Recipe standardization	27(25.0)	54(21.3)	81(22.4)	2.74
Recipe simplification	43(39.8)	107(42.1)	150(41.4)	
Distribution of cooking method through a cookery training course	23(21.3)	55(21.7)	78(21.5)	
Commercialization of local foods as convenience foods	7(6.5)	26(10.2)	33(9.1)	
Suggestion of nutritional value	8(7.4)	12(4.7)	20(5.5)	

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$.

전라북도 향토 음식의 대중화 측면을 좀 더 세부적으로 묻는 질문인 전라북도 향토 음식을 가정에서 식탁에 자주 오르게 하는데 있어 요구되는 방안에 대해서는 전체적으로 '조리법 간편화'가 41.1%로 가장 높아 대체적으로 조리 방법이 다소 복잡하고 조리시간이 많이 소요되는 우리나라 음식의 간편화에 대한 요구가 높은 것으로 나타났다. 다음으로 조리법 표준화가 22.4%였다. 각 지역별로 향토 음식에 대한 조리법을 조사하거나 향토 음식 전문 업소들에서 사용하는 조리법을 조사하여 보면 천차만별인 경우가 있다. 그러므로 당연히 소비자들은 혼동할 수밖에 없다. 그러한 면에서 전라북도에서 지역 향토 음식의 조리법을 표준화하여 보급한 사례(Choo et al 1998, Choo et al 2001)는 매우 바람직하다고 하겠다. '조리법 간편화'와 '조리법 표준화'에 이어 '조리 강습을 통

한 조리법 보급' 21.5%, '조리된 음식을 포장 식품으로 판매' 9.1%, '영양학적 우수성 제시' 5.5% 순으로 나타났다. 남녀 간에 유의적인 차이는 없었다.

요약 및 결론

전라북도 향토 음식의 발전 방향을 모색하기 위한 자료를 획득하기 위하여 전라북도 대학생들의 지역 향토 음식에 대한 인식, 이용 실태 그리고 의식을 조사하였다. 조사 대상자의 기본적인 식생활 조사에서 남녀 모두에서 한식을 가장 선호하는 것으로 나타났으나, 음식을 먹는 이유에 대해서는 여학생의 경우에는 '먹는 것은 즐거운 일이기 때문'과 '배고픔을 해결하기 위해서'가 각각 38.2%, 37.2%로 높게 나타난 반

면 남학생의 경우에는 '배고픔을 해결하기 위해서'가 45.9%로 압도적으로 높게 나타나 남녀 간에 유의적인 차이를 보였다. 전라북도 향토 음식에 대한 인식 조사에서는 향토 음식이 무엇이라는 질문에 전체적으로 87.1%가 '지역사람들이 가장 즐겨 찾는 음식'이라고 답하였다. 전라북도 향토 음식과 해당 음식의 지역의 연관성에 대한 지식에서는 제시된 8개의 음식(전주비빔밥, 콩나물국밥, 추어탕, 민물장어구이, 애저찜, 어죽, 백합죽, 아귀찜) 중 전체적으로 1~2개를 맞춘 비율이 60.4%로 가장 높았다. 제시된 8개의 향토 음식 중에서 몇 가지나 먹어보았느냐는 질문에는 남학생은 '4개', '5개', '3개', '2개', '6개', '1개' 순으로 나타났고, 여학생의 경우에는 '3개', '2개', '4개', '5개', '1개', '6개' 순으로 나타나 남녀 간에 유의적인 차이를 보였다. 전라북도 향토 음식을 주로 먹는 때는 전체적으로 '평상시'가 52.5%로 가장 높게 조사되었으며, 주로 먹는 장소로는 '향토 음식 취급 전문업소'가 62.9%로 가장 높게 나타났다. 전라북도 향토 음식을 먹는 이유는 전체적으로 '입맛에 맞아서', '주위에 향토 음식을 취급하는 음식점들이 많기 때문에 접할 기회가 많아서', '어머니가 집에서 메뉴로 자주 선택하셔서', '전라북도 음식 문화에 대한 자부심을 갖기 위해서', '영양가가 높은 음식이므로', '어릴 적부터 많이 먹었던 음식이므로' 순으로 나타났다. 전라북도 향토 음식을 먹는 횟수로는 대부분의 학생들이 최소한 한 달에 한번은 향토 음식을 먹는 것으로 나타났다. 그러나 '거의 먹지 않는다'라고 답한 비율도 전체적으로 7.7%에 달하였다. 전라북도 향토 음식의 계승·발전시켜야 하는 이유에 대해서는 남녀 모두에서 '전라북도의 대표적인 문화 유산이므로', '우리나라 식문화의 자존심이므로', '맛있는 음식이므로', '영양학적으로 우수하므로' 순이었으나 각각에 대한 비율에 차이가 있어 남녀 간에 유의적인 차이를 보였다. 전라북도 향토 음식의 대중화 방안에 대해서도 남녀 간에 유의적인 차이를 보였는데, 남녀 모두에서 '향토 음식과 관련된 다양한 문화 행사 개최'가 가장 높게 나타났으나, 남학생의 경우에는 '현대인의 입맛에 맞게 맛을 개선'이 두 번째로 높은 비율을 보인 반면 여학생의 경우에는 '편의식품화'가 두 번째로 높은 비율을 보였다. 전라북도 향토 음식을 가정에서 식탁에 자주 오르게 하는데 있어 필요한 방안에 대해서는 전체적으로 '조리법의 간편화', '조리법 표준화', '조리 강습을 통한 조리법 보급', '조리된 음식을 포장 식품으로 판매', '영양학적 우수성 제시' 순으로 나타났다.

본 연구 결과 전라북도 대학생들은 전라북도 향토 음식을 중요한 문화 유산으로 생각하고 전라북도 향토 음식의 계승발전을 절실히 요구하고 있으며, 전라북도 향토 음식의 대중화를 위해서는 어떤 특정 사항에만 관심을 집중하지 말고 다양한 방안을 복합적으로 추진하는 것이 바람직하다고 본다.

문 헌

- Bok HJ (2005) A study on awareness of traditional food and dietary life behaviors of married women in parts of Seoul and Kyongki area. *J East Asian Soc Dietary Life* 15: 11-19.
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS (2002) Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. *Korean J Dietary Culture* 17: 399-410.
- Choi SK, Lee YJ, Park SS (2004) A verification study on the strengthening of recognition of native cuisine. *Korean J Food Culture* 19: 285-294.
- Choo JJ (2002) Local Foods of Jeollabuk-do Province. Shina Press, Korea. pp 28-43.
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Yoon GS (1998) Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of Cheollabuk-do province (The first report). *Korean J Community Nutr* 3: 630-641.
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Yoon GS (2001) Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of Cheollabuk-do province (The second report). *Korean J Community Nutr* 6: 250-258.
- Han KS, Song BC (2003) A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region. *Korean J Food Culture* 18: 365-378.
- Kim HS (2004) A study on the trend of researches in food and culture from 1990 to 2003. *Korean J Food Culture* 19: 295-312.
- Koo NS (1995) A study on college students' perception and preference of Korean traditional foods in Taejon. *Korean J Dietary Culture* 10: 357-366.
- Min SH, Um JS, Oh IG (2005) Study on the perception and preference of the native local foods in Jecheon area. *J East Asian Soc Dietary Life* 15: 504-515.
- Park SW (2004) The research of utilization and awareness on the traditional food of university students in Daejeon. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 309-318.
- Park YS (1998) Perception of traditional foods in Hansan-Do area. *Korean J Soc Food Sci* 14: 516-534.
- Park YS (1999) Perception of native and prohibitive foods in Hansan-Do area. *Korean J Soc Food Sci* 15: 23-36.
- Yoon US, Song TH (1995) A study of the consciousness on the Korean folk foods. *Korean J Soc Food Sci* 11: 145-152.
- (2006년 12월 20일 접수, 2007년 1월 18일 채택)