

보양식에 대한 인지도 및 선호도

이 행 순 · 신 민 자[†]

경희대학교 조리과학과

Recognition and Preference of Korean Traditional Boyangsik

Haeng-Soon Lee and Min-Ja Shin[†]

Dept. of Culinary Science and Arts, Kyunghee University, Seoul 130-701, Korea

Abstract

The purpose of this study was to analyse the recognition and preference level associated with the preservation of Korean traditional health food. Self-administered questionnaires were collected from 289 individuals. The data was statistically analysed using *t*-test as well as the one-way analysis of variance (ANOVA). We studied whether or not respondents had the constitutional cuisine before Ed-comments : Please complete the sentence. Before what?. Twenty-two kinds of Korean traditional foods were randomly selected based on old cookbooks, and then recognition and preference of Korea traditional constitutional cuisine were asked. The tasting experience in the constitutional cuisine affected recognition and preference significantly. The coefficients of recognition and preference were the highest in Junbokjoog (4.20 ± 1.00), Yookgejang (4.18 ± 1.03), Jangagui (4.05 ± 1.17), Origui (3.97 ± 1.19) and Samgeitang (3.94 ± 1.15). Ed-comment : Please check if this value is correct. There are two decimal points. Bosintang (1.81 ± 1.60) showed a low preference compared to high recognition, and was therefore considered to be enthusiasts' cuisine only. It is believed that promoting the greater awareness of Korean traditional constitutional cuisine through the mass media would result in a higher recognition and preference of the same.

Key words : Traditional Boyangsik, recognition, preference.

서 론

최근 경제·사회적 발전과 식생활의 풍요는 음식의 양보다는 질에 관점을 두게 만들었고, 건강에 대한 높은 관심으로 인하여 신도불이를 통한 우리의 전통음식 속에서 몸에 좋은 음식을 많이 찾고 있으며, 대중매체는 이러한 경향에 발맞추어 몸에 좋은 음식을 소재로 하게 되었다(Yoon HR 2005, Cha & Park 2003). 전통음식은 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 우리 전통 문화와 함께 발전시켜온 한국 음식으로서 왕실·반가의 화려했던 궁중 음식과 일반 서민의 소박한 서민 음식 그리고 고장마다 특색 있게 지켜져 내려온 향토 음식 등을 통틀어 말하며(신민자 1986), 예로부터 계승·발전되어온 고유의 식문화를 포함한 전통적 지식으로서 배타적이고 독점적인 중요한 자원이다(Kim et al 2004). 2002년 NRA(National Restaurant Association)의 조사 결과, 세계 식문화의 총 집합소라 할 수 있는 미국인의 식생활에 가장 많이 활용되는 민족 음식(ethnic food)으로는 중식, 이태리식, 멕시코식이 주류를 이루며, 일식, 라틴 아메리카식, 프랑스

식, 베트남식과 더불어 한식이 랭크되었다(Sloan 2002). 이처럼 한국 음식을 외국에서는 'ethnic food는 health food'라는 개념으로 인식하고 있으며, 외식업계에서도 21세기 새로운 음식문화의 컨셉은 '기능성 음식' 내지는 '건강식'으로 보고 있다(Cha & Park 2003).

우리의 음식은 약식동원 사상을 기본으로 하기 때문에 전세계적 열풍인 웰빙 트렌드에 가장 적합한 음식으로서 특히 사람의 몸을 보할 목적으로 먹는 보양식을 세계인의 기호에 맞추어 개선한다면 세계적인 음식으로 부상할 가능성을 충분히 내포하고 있는 음식이라고 하겠다.

분당 서울대 병원의 의사 260명을 대상으로 여름철 보양식의 선호도를 조사한 결과, 삼계탕(45%), 장어구이(20%), 추어탕(16%), 보신탕(11%), 오리탕(6%)의 순으로 선호하였다(분당서울대병원 2004).

삼계탕은 이미 국제적으로 많이 알려져 있으며, 특히 중국인들이 한국에 와서 가장 먼저 찾는 한국음식 중 하나로서 보양식의 원조라고 하였다(Cha & Park 2003).

우리의 전통음식에서 보양을 위한 음식은 제철에 쉽게 구할 수 있는 재료를 주재료로 선택했으며, 특히 몸이 허약해지기 쉬운 봄이나 여름에는 영양분이 많은 음식을 보신 음식

[†] Corresponding author : Min-Ja Shin, Tel : +82-2-961-0858, Fax : +82-2-961-2537, E-mail : shin@khu.ac.kr

으로 먹었다.

「임원십육지(林園十六志)」 정조지(鼎俎志)의 식감촬요(食鑑撮要)에서는 잉어와 뱀장어는 허약함을 보하고, 낙지와 자라는 기운을 돌게 한다고 하였고, 특히 낙지는 조혈 작용이 있다고 하였다. 전복은 양기를 증강시키며, 뱀장어, 추어, 전복은 피부를 윤택하게 하고, 지사 작용 및 상처 치료 기능이 있다고 하였다. 또한, 자라는 조선시대부터 즐겨먹는 것으로 닭과 함께 끓인 용봉탕(龍鳳湯)이 보신음식으로 손꼽힌다고 하였고(이성우 1985), 「음식디미방」에서는 자라 음식인 별탕(鰐湯)이 기록되어 있다(안동장씨 2000).

「임원십육지」와 「규합총서(閩閩叢書)」(빙허각이씨 1980)에서는 오골계에 대해 “적흉백오계(赤胸白烏雞)”를 설명하였으며, 「동의보감(東醫寶鑑)」에 따르면 오골계는 풍을 예방하고 여성의 산후조리에 좋으며, 늑막염과 노이로제 치료에 도움이 된다고 하였다(허준 2007).

「조선무쌍요리제법」에는 육개장, 민어국이 기록되어 있으며, 복종음식으로 추포탕이라 하여 차게 먹는 쇠꼬리 탕이 소개되어 있다. 그리고 추어(미꾸라지)를 이용한 추탕, 잉어를 이용한 용봉탕, 자라를 이용한 일명 별탕의 조리법에 대하여 설명하고 있다. 또한, 개장은 지양탕, 선짓국은 우혈탕이라고 하였다(이용기 2001).

조선견문기(Allen HA 1908)에서 개장국에 관한 기록을 볼 수 있는데, 그는 한국인의 이상한 습관 중의 하나로 약과 음식물의 강장제로 개머리로 끓인 국을 먹는다(이성우 1981)고 하여 당시 한국 사회의 개장국이 일반화된 보양식이라는 것을 보여주는 것이라고 하겠다.

남경희(1981)는 보양식으로 육개장과 양즙을 권하였는데, 특히 양즙은 몸이 피로할 때나 환자들에게 대단히 좋은 회복제 역할을 한다고 하였다. 김숙련(2001)은 양즙, 옛 궁중의 귀한 여름철 보양식인 초교탕, 일반 사대부가의 민어 매운탕, 개장국 대신 이용된 육개장, 잉어를 용으로, 닭을 봉황으로 격을 높인 상징적 이름을 갖고 있는 용봉탕, 여름철 스테미너식으로 최고인 장어구이, 선짓국, 전복죽, 해송자죽을 소개하고 있다.

김규석(2002)은 보양을 위한 음식은 재철에 쉽게 구할 수 있는 주재료로 하며, 민어탕, 구탕(狗湯), 삼계탕이 가장 대표적인 음식이며, 전라남도 무안의 세발낙지는 스테미너식으로 좋다고 하였다.

이제까지의 선행 연구에서는 보양식 중의 하나인 개고기 음식에 대한 연구(Ann YG 2000, 2003)만이 있고, 보양식에 대한 기호 성향에 대한 조사 연구는 미비한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 위의 언급한 문헌들(이성우 1985, 안동장씨 2000, 강인희 2000, 이용기 2001, 허준 2007)의 내용을 기본으로 탕 종류로는 용봉탕의 두 가지 종류인 잉어탕, 자라탕을 비롯하여 추어탕, 민어매운탕, 쇠꼬리곰탕, 도

가니탕, 염소탕, 오골계탕, 임자수탕, 삼계탕, 초계탕, 보신탕(개장국), 육개장, 선짓국 등의 14가지, 족 종류로는 전복죽과 잣죽, 구이류는 장어구이, 양·곱창구이, 오리구이 등을 선정하였다. 그 외 양즙과 우설찜, 낙지전골 등 총 22가지의 보양음식을 임의로 정하여 시식 경험과 인지도 및 선호도에 대한 조사를 실시하였다.

본 연구에서는 보양식에 대한 인지도와 선호도를 파악하고 이를 바탕으로 앞으로 한국음식의 세계화를 위한 방안을 마련하는데 기초 자료가 되고자 한다.

연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

보양식의 인지도 및 선호도를 알아보기 위하여 서울 및 경기도의 일반인을 대상으로 2007년 5월에서 7월까지 총 320부의 설문지를 배부하였으며, 그 중 314부를 회수하였고, 이중 분석이 가능한 287부(89.6%)만을 통계 처리에 사용하였다.

2. 조사 내용 및 설문지 개발

설문지의 내용은 조사 대상자의 일반적인 사항과 보양식에 대한 시식 경험, 인지도, 선호도 등으로 구성하였다. 설문지는 기존의 문헌(Jung & Shin 2002, Cha & Park 2003)을 참고하여 작성하였으며, 일반인 50명을 대상으로 2007년 3월 25일부터 4월 7일까지 예비 설문지를 배부하여 예비 조사를 실시한 후 설문지를 보완, 수정하여 사용하였다.

조사 대상자들의 일반적인 사항에 관한 내용으로 성별, 소득, 결혼 여부, 연령, 학력, 직업, 질병의 유무, 건강보조식품의 복용 유무, 보양식 정보, 가격, 동반자에 대한 사항, 횟수 등의 12문항으로 조사를 하였다. 그리고 보양식에 대한 인지도와 선호도에 관한 보양식 항목은 총 22종류를 임의로 선정하였다. 시식의 유·무에 대하여는 명목 척도로 조사하였으며, 얼마나 잘 알고 있는지에 대한 인지도와 얼마나 좋아하고 있는지에 대한 선호도는 ‘매우 그렇지 않다’, ‘그렇지 않다’, ‘보통이다’, ‘그렇다’, ‘매우 그렇다’의 리커트 5점 척도를 사용하여 조사하였다.

3. 자료의 통계 처리

본 연구 자료는 SPSS 12.0 Ver을 이용하여 분석하였다. 일반 환경과 보양식의 시식 경험에 대한 사항은 빈도와 백분율로 표시하였고, 보양식 각 항목에 대한 시식 유·무에 따른 두 집단 간의 인지도 및 선호도의 평균값을 비교할 때는 독립 표본 t 검정을 이용하여 집단 간의 차이를 분석하였다. 또한, 보양식의 각 항목간의 인지도와 선호도는 다차원 분석표를 이용하여 검증하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적인 사항

본 연구는 서울 및 경기도의 일반인 287명을 대상으로 조사하였으며, 조사 대상자의 일반적인 사항 조사는 Table 1과 같다.

성별에서는 남자 50.5%, 여자 49.5%로 비슷한 비율이었고, 소득 수준은 150만원 미만인 60.9%로 가장 많았는데, 이는 20대가 절반 이상에 기인한 것 같다. 250만원 미만, 13.1%, 350만원 미만 10.7%, 450만원 미만 6.9%, 450만원 이상 8.3%이었다. 결혼의 유무에 대해서는 미혼 74.4%이고, 기혼 25.6%

로 미혼이 훨씬 많았다. 연령은 20대 이하 9.3%, 20대 57.8%, 30대 16.6%, 40대 9.0%, 50대 6.2%, 60세 이상 1.0%로 20대가 가장 많았으며, 학력은 고졸 6.6%, 전문대 42.2%, 대졸 28.0%, 대학원 이상 23.2%였다.

직업은 학생 60.2%, 기술직 25.6%, 전문/사무직 3.8%, 기타 10.4%로 학생이 절반 이상을 차지하였다. 건강 보조제의 복용 여부는 복용한다가 49.5%, 복용하지 않는다 50.5%로 과반수 정도가 건강 보조제를 함께 복용하고 있었다. 또한, 질병의 여부는 질병을 가지고 있지 않다 92.1%로 대다수였고, 6.9%만이 현재 질병을 가지고 있다고 하였다.

보양식에 대한 정보는 신문·잡지를 통하여 5.2%, 방송을

Table 1. General characteristics of the subjects

Categories		N	%	Categories		N	%
Gender	Male	146	50.5	Health supplement	Yes	143	49.5
	Female	143	49.5		No	146	50.5
Monthly income (ten thousand won)	≤ 150	176	60.9	Information	Newspaper		
	< 250	38	13.1		/Magazine	15	5.2
	< 350	31	10.7		Broadcast	97	33.6
	< 450	20	6.9		Internet	19	6.6
	450 ≤	24	8.3		Recommendation	148	51.2
Marital status	Single	215	74.4	Disease	Others	10	3.5
	Marrige	74	25.6		Yes	20	6.9
Age(years)	< 20	27	9.3	Monthly expenses (ten thousand won)	No	269	92.1
	20~29	167	57.8		< 100	44	15.2
	30~39	48	16.6		< 200	89	30.8
	40~49	26	9.0		< 300	90	31.1
	50~59	18	6.2		< 400	33	11.4
	60 ≤	3	1.0		< 500	17	5.9
Educationl level	High	19	6.6	Companion	500 ≤	16	5.5
	College	122	42.2		Family	194	67.1
	University	81	28.0		Friend	54	18.7
	Under graduate	67	23.2		Colleague	29	10.0
Job	Student	174	60.2	Frequency of intakes	Others	12	4.2
	Skill	74	25.6		None	21	7.3
	Specialist	11	3.8		1 week/1	22	7.6
	Others	30	10.4		1 month/2~3	68	23.5
					3 month/2, 3	84	29.1
Total		289	100.0	Total		289	100.0

통하여 33.6%, 인터넷 6.6%, 지인을 통하여 51.2%, 기타 3.5%로 대부분은 지인을 통하여 소개를 받고 있었다. 보양식을 이용하는데 사용되는 비용은 1만원 미만 15.2%, 2만원 미만 30.8%, 3만원 미만 31.1%, 4만원 미만 11.4%로 대부분 2만원에서 3만원 이하의 비용을 지출하며, 5만원 미만 5.9%, 5만원 이상 5.5%라고 하였다. 보양식의 시식에 있어서 67.1%가 가족과 함께 보양식을 즐기고 있었으며, 친구 18.7%, 동료 10.0%, 기타 4.2%이었다. 이용 빈도는 없음 7.3%, 1주 1회 7.6%, 1개월에 2, 3회 23.5%, 3개월에 2, 3회 29.1%이며, 1년에 2, 3회 32.5%로 가장 많았다.

2. 보양식의 시식 경험

보양식에 대한 시식 경험의 유·무에 대한 결과는 Table 2와 같다.

보양식 22가지 중에서 가장 많은 시식의 경험을 가지고 있는 것은 육개장(97.2%), 장어구이(93.8%), 전복죽(92.0%), 오리구이(90.7%), 낙지전골(89.9%), 삼계탕(89.6%), 추어탕(81.3%), 선짓국(81.0%), 양·곱창구이(80.6%), 쇠꼬리곰탕(78.5%), 찐죽(75.8%), 도가니탕(72.0%), 보신탕(64.7%), 오폐계탕(48.8%), 초계탕(42.4%), 민어매운탕(41.9%), 우설찜(20.8%), 염소탕(20.4%), 임자수탕(11.8%), 양즙(9.0%), 자라탕(8.7%), 잉어탕(7.6%)의 순이었다.

특히 육개장의 경우는 대다수가 시식한 경험이 있으며, 그 다음이 장어구이와 전복죽이었다. 이들은 우리의 일상 식생활에서 스테미너식으로 널리 알려져 있어서 대부분의 사람들이 시식 경험이 있는 것으로 사료된다. 이에 반하여 양즙, 자라탕, 잉어탕은 10% 이하만이 시식한 경험을 가지고 있다. 양즙은 소의 내장인 양의 즙액으로서 농축된 영양인 풍부한 보양식임에도 불구하고 그 만드는 과정이 번거로워서 일반적이지 못하여 시식 경험이 없는 것이라고 하겠다. 또한, 자라탕이나 잉어탕은 식재료를 구하기가 어렵기 때문에 점점 더 시식의 경험이 줄어들고 있는 보양식이라고 하겠다.

하지만 전체 22가지 중에서 반수가 넘는 약 12가지에 대하여 50% 정도 이상이 시식 경험이 있다고 하였다.

3. 보양식의 인지도

보양식에 대한 전체적인 인지도는 Table 3과 같이 장어구이, 전복죽, 육개장, 추어탕, 오리구이, 삼계탕, 찐죽, 보신탕, 선짓국, 쇠꼬리곰탕, 양·곱창구이, 도가니탕, 오폐계탕, 낙지전골, 민어매운탕, 초계탕, 자라탕, 잉어탕, 염소탕, 우설찜 등의 순이었다. 양즙과 임자수탕이 가장 낮아 실질적으로 우리의 식생활에서 접하거나 알려지지 않은 보양식임을 알 수 있었다.

특히 탕 종류에는 추어탕(4.50±1.00), 육개장(4.45±0.92),

Table 2. Tasted Korean traditional Boyangsik N(%)

	Items	Taste	
		Being	None
Tang	Yookgaejang	281(97.2)	8(2.8)
Gui	Jangagui	271(93.8)	18(6.2)
Juk	Junbogjuk	268(92.0)	23(8.0)
Gui	Origui	262(90.7)	27(9.3)
Other	Nakjijungol	261(89.9)	28(10.1)
Tang	Samgaetang	259(89.6)	30(10.4)
Tang	Chooatang	235(81.3)	54(18.7)
Tang	Sunjiguk	234(81.0)	55(19.0)
Gui	Yang · Gobchanggui	233(80.6)	56(9.4)
Tang	Soiggorigomtang	227(78.5)	62(21.5)
Juk	Jatjuk	219(75.8)	70(24.2)
Tang	Doganitang	208(72.0)	81(28.0)
Tang	Bosintang	187(64.7)	102(35.3)
Tang	Ogolgaetang	141(48.8)	148(51.2)
Tang	Chogeatang	122(42.2)	167(57.8)
Tang	Minamaewoontang	121(41.9)	168(58.1)
Other	Woosuljjim	60(20.8)	229(79.2)
Tang	Youmsotang	59(20.4)	230(79.6)
Tang	Imjasootang	34(11.8)	255(88.2)
Other	Yangjub	26(9.0)	263(91.0)
Tang	Jaratang	25(8.7)	264(91.3)
Tang	Ingatang	22(7.6)	267(92.4)

삼계탕(4.15±1.07)이 높은 편에 속했으며, 그 다음으로 보신탕(3.92±1.36), 선짓국(3.90±1.23), 쇠꼬리곰탕(3.87±1.26), 도가니탕(3.78±1.32), 오폐계탕(3.36±1.35)이었으며, 민어매운탕(2.94±1.29), 초계탕(2.84±1.45), 자라탕(2.66±1.27), 잉어탕(2.56±1.20), 염소탕(2.39±1.35), 임자수탕(1.87±1.22) 순으로 추어탕이 가장 높은 반면에 임자수탕이 가장 낮았다.

죽 종류는 전복죽(4.48±0.85), 찐죽(4.01±1.14)의 인지도가 높은 편이었고, 구이로는 장어구이(4.50±0.91), 오리구이(4.26±1.02), 양·곱창구이(3.85±1.28) 순으로 장어구이는 스테미너식이라는 개념이 잘 인지되어 있다고 사료된다.

기타로는 낙지전골(3.19±1.45), 우설찜(2.25±1.35), 양즙(1.90±1.22) 순이었다.

22가지의 보양식 중에서 시식 경험에 따른 인지도 평균값 차이는 Table 3과 같이 시식 경험에 따라 평균값이 유의한 차

Table 3. The recognition of the Korean traditional Bo-yangsik (Mean±SD)

Items	Recogniti on mean	Tasted		t-value
		Being	None	
Gui Jangagui	4.50±0.91	4.59±0.76	3.35±1.66	3.051***
Juk Junbokjuk	4.48±0.85	4.54±0.79	3.73±1.17	3.224***
Tang Yookgejang	4.45±0.92	4.47±0.89	3.71±1.60	1.242
Tang Chuatang	4.50±1.00	4.59±0.76	3.35±1.66	3.051***
Gui Origui	4.26±1.02	4.36±0.91	3.26±1.43	3.927***
Tang Samgaetang	4.15±1.07	4.30±0.89	2.87±1.52	5.501***
Juk Jatjuk	4.01±1.14	4.32±0.94	3.03±1.18	9.2965***
Tang Bonsintang	3.92±1.36	4.25±1.10	3.31±1.57	5.309***
Tang Sunjiguk	3.90±1.23	4.11±1.09	3.02±1.39	5.431***
Tang Soiggorigomtang	3.87±1.26	4.24±0.94	2.49±1.34	9.502***
Gui Yang · Gobchanguigui	3.85±1.28	4.12±1.06	2.69±1.50	6.675***
Tang Doganitang	3.78±1.32	4.17±1.01	2.55±1.32	9.929***
Tang Ogoagaetang	3.36±1.35	3.95±1.07	2.80±1.34	8.001***
Other Nakjijungol	3.19±1.45	4.27±0.95	2.29±1.23	14.533**
Tang Minamae-woontang	2.94±1.29	3.86±0.99	2.26±1.05	13.075**
Tang Chogaetang	2.84±1.45	3.98±0.94	2.01±1.16	15.330**
Tang Jaratang	2.66±1.27	3.72±1.24	1.79±1.08	4.491***
Tang Ingatang	2.56±1.20	3.55±1.06	2.48±1.18	4.127***
Tang Youmsotang	2.39±1.35	3.75±1.29	2.03±1.12	9.317***
Other Woosuljjim	2.25±1.35	3.82±1.25	1.84±1.04	12.480***
Other Yangjub	1.90±1.22	3.96±1.07	1.69±1.02	10.777***
Tang Imjasootang	1.87±1.22	3.74±1.16	1.62±1.00	11.304***

* $p<0.01$, ** $p<0.05$, *** $p<0.001$.

이를 나타낸 보양식은 탕 종류의 육개장을 제외한 21가지였다.

추어탕, 삼계탕, 보신탕, 선짓국, 쇠꼬리곰탕, 도가니탕, 오골계탕, 자라탕, 잉어탕, 염소탕, 임자수탕 등은 유의하게($p<0.001$) 낮았으며, 민어매운탕과 초계탕은 유의하게($p<0.05$) 높은 편이었다. 죽 종류로는 전복죽, 잣죽($p<0.001$)이었으며, 구이 종류는 장어구이, 오리구이, 양·곱창구이($p<0.001$)였으며, 기타류는 낙지전골($p<0.05$), 우설찜, 양즙($p<0.001$) 등이었다.

장어구이, 전복죽, 추어탕, 오리구이, 삼계탕, 잣죽 등은 시

식 경험이 있는 사람들의 인지도가 높았으며, 그 다음으로 보신탕, 선짓국, 쇠꼬리곰탕, 양·곱창구이, 도가니탕의 순이었다.

개장국 대신에 고기로 개장국처럼 끓인 육개장은 보양식임에도 불구하고 우리의 식생활에 많이 익숙해진 일반식으로서 주위에서 쉽게 접하고 있는 일반 음식이기 때문이라고 해석할 수 있겠다. 또한, 낙지전골은 시식한 경험이 많은 보양식임에도 불구하고 인지도에서는 중간 이하의 순위를 차지하고 있다.

4. 보양식의 선호도

보양식에 대한 전체적인 선호도는 Table 4와 같이 전복죽, 육개장, 장어구이 순이었다. 그 다음으로 오리구이, 삼계탕, 양·곱창구이, 쇠꼬리곰탕, 잣죽, 추어탕, 도가니탕, 선짓국, 낙지전골 등이 평균 3.0 이상의 선호도를 보이며 초계탕, 임자수탕, 민어매운탕, 염소탕, 우설찜, 오골계탕, 자라탕, 잉어탕, 보신탕, 양즙 등의 순으로 가장 낮은 선호도를 보이고 있다.

특히 탕 종류로는 육개장(4.18±1.03)이 가장 높았으며, 그 다음으로 삼계탕(3.94±1.15), 쇠꼬리곰탕(3.46±1.25), 추어탕(3.29±1.41), 도가니탕(3.25±1.34), 선짓국(3.12±1.49)의 순이었으며, 초계탕(2.85±1.38), 임자수탕(2.77±1.09), 민어매운탕(2.64±1.28), 염소탕(2.46±1.21), 오골계탕(2.05±1.32), 자라탕(1.89±1.16), 잉어탕(1.87±1.03), 보신탕(1.81±1.60)의 순으로 육개장이 가장 높은 반면에 보신탕이 가장 낮았다.

인지도에서는 추어탕이 가장 높고 임자수탕이 가장 낮았으나, 선호도에서는 육개장이 가장 높고 보신탕이 가장 낮았다.

죽 종류로는 전복죽(4.20±1.00), 잣죽(3.41±1.15)의 순이었으며, 구이 종류로는 장어구이(4.05±1.17), 오리구이(3.97±1.19), 양·곱창구이(3.25±1.43)의 순으로 인지도와 같은 순이었다.

기타도 낙지전골(3.11±1.40), 우설찜(2.13±1.25), 양즙(1.81±1.09)의 순으로 인지도와 같았다.

시식 경험에 따른 선호도의 평균값의 차이는 Table 4와 같이 유의한 차이($p<0.001$)를 나타낸 보양식에서 탕 종류인 육개장을 제외한 21가지로 인지도와 선호도가 같았다.

특히 선호도가 낮은 보양식은 선호도가 높은 보양식에 비해서 시식 경험이 상대적으로 낮음을 알 수 있었는데, 이는 다시 말하여 먹어본 경험이 없다는 것은 그만큼 그 음식에 대한 선호를 기대할 수 없다는 것이라고 하겠다. 또한, 선호도가 높은 보양식은 실생활에서 쉽게 접할 수 있는 음식으로서 시식 경험이 선호도에 중요한 영향을 미친다는 것을 알 수 있다.

또한, 육개장에 대해서만 유의적 차이가 없었는데, 이는 육개장이 개장국을 대신하는 보양식이지만 쉽게 접할 수 있는 음식이기 때문이라고 사료된다.

양·곱창구이는 시식 경험이나 인지도에 비하여 선호도가

상당히 높은 보양식으로서 이는 최근 들어 많은 외식업체에서 주 메뉴로 판매하고 있어 우리의 일상 식생활에서 쉽게 접할 수 있을 뿐 아니라, 그 맛 또한 남녀노소의 기호에 잘 맞는 음식이기 때문이라고 하겠다.

반면 보신탕은 시식 경험에 따른 인지도보다 상대적으로 상당히 낮은 선호도를 보이고 있는데, 이는 양·곱창구이와는 반대로 젊은 층을 비롯하여 누구나 쉽게 접할 수 있는 음식이 아닌 특정인들의 음식이기 때문이라고 사료된다.

Table 4. The preferences of the Korean traditional Boyangsik (Mean±SD)

Item	Preference mean	Tasted		t-value
		Being	None	
Joog Junbokjoog	4.20±1.00	4.31±0.89	3.05±1.25	6.155***
Tang Yookgaejang	4.18±1.03	4.19±1.01	3.86±1.67	1.515
Gui Jangagui	4.05±1.17	4.15±1.05	2.35±1.61	4.532***
Gui Origui	3.97±1.19	4.09±1.09	2.81±1.46	4.380***
Tang Samgaetang	3.94±1.15	4.09±0.99	2.60±1.49	5.318***
Gui Yang · Gob-changgui	3.25±1.43	3.84±1.22	1.90±1.17	10.907***
Tang Soiggori-gomtang	3.46±1.25	3.81±1.05	2.16±1.09	10.735***
Joog Jatjoog	3.41±1.15	3.67±1.05	2.64±1.07	7.040***
Tang Chooatang	3.29±1.41	3.66±1.22	1.69±0.96	12.624***
Tang Doganitang	3.25±1.34	3.70±1.15	2.08±1.07	10.907***
Tang Sunjjigoog	3.12±1.49	3.44±1.38	1.76±1.15	9.310***
Other Nagkijungol	3.11±1.40	4.05±1.02	2.26±1.13	14.143***
Tang Chogaetang	2.85±1.38	3.86±0.99	2.11±1.14	13.548***
Tang Imjasootang	2.77±1.09	3.38±1.60	1.60±0.89	8.503***
Tang Minamae-woontang	2.64±1.28	3.43±1.11	2.05±1.06	10.630***
Tang Youmsotang	2.46±1.21	3.19±1.39	1.74±0.95	7.513***
Other Woosuljjim	2.13±1.25	3.53±1.26	1.76±0.5	10.100***
Tang Ogolgaetang	2.05±1.32	3.54±1.18	2.34±1.19	8.550***
Tang Jaratang	1.89±1.16	2.29±1.49	1.79±1.07	3.690***
Tang Ingetang	1.87±1.03	2.50±1.10	1.82±1.01	2.993***
Tang Boshintang	1.81±1.60	3.44±1.48	1.55±0.98	12.986***
Other Yangjub	1.81±1.09	3.31±1.28	1.65±0.98	6.397***

* $p<0.01$, ** $p<0.05$, *** $p<0.001$.

5. 보양식의 인지도와 선호도의 평균값 차이

보양식에 대한 인지도와 선호도의 평균 차이는 Table 5와 같이 22개의 보양식 중 19개만이 인지도와 선호도 사이에 유의한 차이($p<0.001$)가 있었는데, 양즙(0.09 ± 0.834), 낙지전골(0.07 ± 0.91), 초계탕(-0.10 ± 0.92) 등은 유의한 차이가 없었다.

전체적으로 인지도 평가 항목에 비해 선호도 평가 항목의 평균값이 상대적으로 훨씬 낮은 것을 알 수 있었다. 보양식 중 인지도가 높은 것은 장어구이, 육개장, 천복죽, 추어탕, 오

Table 5. Recognition and preference with the Korean traditional Boyangsik

		Recog- nition	Preference	Difference	t-value
Item		Mean±SD			
Gui	Jangagui	4.50±0.91	4.05±1.17	0.45±1.12	6.825***
Tang	Yookgaejang	4.45±0.92	4.18±1.03	0.27±1.22	6.044***
Joog	Junbokjoog	4.48±0.85	4.20±1.00	0.27±0.92	5.114***
Tang	Chuatang	4.30±1.00	3.29±1.41	1.01±1.35	12.70***
Gui	Origui	4.26±1.02	3.97±1.19	0.91±1.01	4.877***
Tang	Samgaetang	4.15±1.07	3.94±1.15	0.24±0.95	3.804***
Joog	Jatjoog	4.15±1.07	3.41±1.15	0.59±1.05	9.66***
Tang	Bonsintang	3.92±1.36	2.77±1.60	1.14±1.55	12.508***
Tang	Sunjjigoog	3.90±1.23	3.12±1.49	0.78±1.36	9.733***
Tang	Soiggori-gomtang	3.87±1.26	3.46±1.25	0.40±1.03	6.736***
Gui	Yang · Gob-changgui	3.85±1.28	3.48±1.43	0.37±1.14	5.548***
Tang	Doganitang	3.73±1.32	3.25±1.34	0.47±1.04	7.717***
Tang	Ogolgaetang	3.36±1.35	2.93±1.32	0.43±0.72	6.044***
Other	Nagjijungol	3.19±1.45	3.11±1.40	0.07±0.91	1.344
Tang	Minamae-woontang	2.94±1.29	2.64±1.28	0.30±1.04	4.879***
Tang	Chogaetang	2.84±1.45	2.85±1.38	-0.10±0.92	-.191
Tang	Jaratang	2.66±1.27	1.89±1.16	0.77±1.28	10.34***
Tang	Ingetang	2.66±1.20	1.87±1.03	0.68±1.26	9.23***
Tang	Youmsotang	2.39±1.35	2.05±1.21	0.34±1.19	4.863***
Other	Woosuljjim	2.25±1.35	2.13±1.25	0.12±0.94	2.231***
Other	Yangjeub	1.90±1.22	1.81±1.09	0.09±0.834	1.904
Tang	Imjasutang	1.87±1.22	1.81±1.09	0.06±0.78	5.548***

* $p<0.01$, ** $p<0.05$, *** $p<0.001$.

리구이, 삼계탕, 찹쌀 등의 순이며, 반면에 잉어탕, 자라탕, 양즙, 임자수탕 등의 순으로 인지도가 낮았다.

또한, 선호도에서는 전복죽, 육개장, 장어구이, 오리구이, 삼계탕, 찹쌀, 추어탕 등의 순으로 높았고, 우설찜, 염소탕, 자라탕, 잉어탕, 양즙, 임자수탕 등의 순으로 선호도가 낮았다.

각 보양식의 인지도와 선호도의 차이를 다차원 그래프를 이용하여 나타낸 도표는 Fig. 1과 같다. 인지도(Mean=3.01)보다는 선호도(Mean=3.42)가 좀 더 높은 평균값을 가지고 있다.

인지도와 선호도에서 모두에서 가장 높은 값을 보이는 것은 육개장, 전복죽, 장어구이이며, 다음이 오리구이와 삼계탕이다.

추어탕은 인지도는 높지만 상대적 선호도가 낮았고, 찹쌀, 쇠꼬리곰탕, 선지국, 도가니탕, 민어매운탕, 초계탕 등은 인지도와 선호도가 평균보다 높았다.

평균값에 가장 근접한 것은 오폭계탕이며, 낙지전골은 인지도는 낮는데 선호도는 인지도에 비해 높은 편이었다.

보신탕은 높은 인지도에 비하여 선호도가 낮았는데, 이는 한국인의 보양식으로 이미 널리 알려져 있음에도 불구하고 사회전반의 부정적 인식과 더불어 가정에서 취급하기가 번거롭고 가격면에 있어서도 다른 음식보다 비싼 편으로 다른 여타 항목과는 다른 차이를 보이는 것이라고 하겠다. 임자수탕은 일반인들에게 잘 알려지지 않아 낮은 인지도도를 보이고 있지만, 이에 비하여 선호도가 상대적으로 높은 편으로 일반인들에게 홍보 등을 통하여 인지시키게 되면 더 높은 선호도를 갖는 애호식이 될 것이라고 사료된다.

인지도와 선호도에서 가장 낮은 양즙은 우리 조상들이 그 어떠한 보양식보다 가장 선호하였던 보양식임에도 불구하고 오늘날 일반인들 사이에 잘 알려지지 못한 우리의 전통 보양

식이다. 하지만 그 영양적 가치가 우수함을 감안할 때 충분한 홍보를 통하여 되살릴 수 있는 보양식이라고 하겠다.

요약 및 결론

점차 증대되고 있는 Well-Being에 대한 관심이 Ethnic 음식을 통하여 해결하고자 하는 트렌드를 바탕으로 우리의 전통음식 중 보양식의 종류에 대한 인지도와 선호도를 조사함으로써 한국 음식의 세계화를 위한 기초 자료를 마련하고자 조사를 하였다.

고조리서와 기타 문헌을 바탕으로 현재 우리의 실생활에서 접할 수 있는 보양식 22가지를 임의로 선정하여 일반인 289명을 대상으로 한국 전통음식 중의 보양식의 인지도와 선호도를 비교 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 시식 경험이 가장 많은 보양식은 육개장이었고, 그 다음으로 장어구이, 전복죽, 오리구이, 삼계탕, 낙지전골, 추어탕, 선지국, 양·곱창구이, 쇠꼬리곰탕, 찹쌀, 도가니탕, 보신탕의 순으로 높았으나, 시식 경험이 적은 보양식으로는 오폭계탕, 초계탕, 민어매운탕, 우설찜, 염소탕, 임자수탕, 양즙, 자라탕, 잉어탕의 순이었다.
2. 보양식에 대한 전체적인 인지도는 장어구이가 가장 높았고, 그 다음으로 전복죽, 육개장, 추어탕, 오리구이, 삼계탕, 찹쌀, 보신탕, 선지국, 쇠꼬리곰탕, 곱창구이, 도가니탕, 오폭계탕, 낙지전골 순으로 높았으나, 인지도가 가장 낮은 보양식은 임자수탕과 양즙이었으며, 그 다음으로 우설찜, 염소탕, 잉어탕, 자라탕, 초계탕, 민어매운탕의 순으로 낮았다 특히 탕 종류에서는 추어탕, 육개장, 삼계탕 순으로 높은 편에 속했으며, 죽 종류로는 전복죽, 찹쌀이 높은 편이고, 구이로는 장어구이, 기타로는 낙지전골이 가장 높았다. 22가지 보양식 중에서 시식 경험에 따라 전체적인 보양식의 인지도 평균값에 있어서 육개장을 제외한 21가지의 보양식에 유의한 차이가 있었다.
3. 보양식에 대한 전체적인 선호도는 전복죽이 가장 높았고, 그 다음으로 육개장, 장어구이, 오리구이, 삼계탕, 양·곱창구이, 쇠꼬리곰탕, 찹쌀, 추어탕, 도가니탕, 선지국, 낙지전골 초계탕, 임자수탕, 민어매운탕, 염소탕, 우설찜, 오폭계탕, 자라탕, 잉어탕의 순이었으며, 보신탕과 양즙이 가장 낮은 선호도를 보이고 있다. 특히 보신탕의 경우는 높은 인지도도를 가지고 있음에도 불구하고 낮은 선호도를 보이는 것은 본 연구의 응답자 절반 가량이 20대의 학생들로 이루어졌기 때문일 수도 있다고 하겠으며, 또한 보신탕은 아직까지는 일부 마니아층의 보양식으로서 대중적 기호를 반영하지 못하고 있는

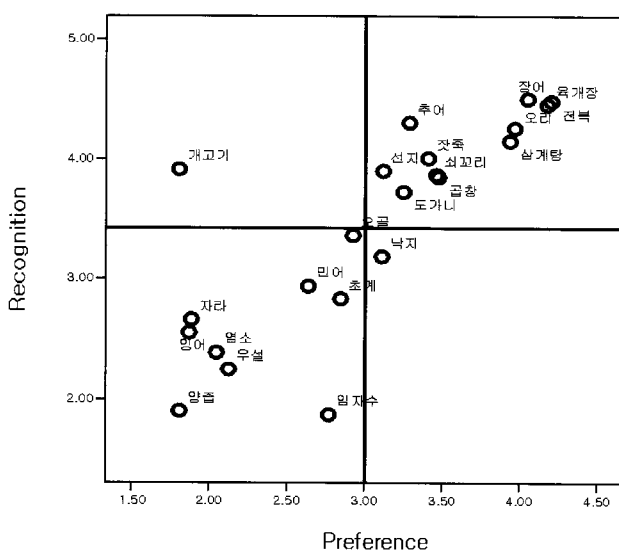


Fig. 1. Recognition and preference map.

결과라고도 해석할 수 있겠다. 선호도에서도 인지도와 같이 육개장을 제외한 21가지의 보양식이 시식 경험에 따라 유의한 차이가 있었다.

4. 보양식의 인지도와 선호도의 평균값 차이에서 양즙, 조계탕, 낙지전골 등을 제외한 19가지가 유의한 차이가 있었다. 또한, 인지도, 선호도에서 가장 높은 순위의 보양식은 전복죽, 장어구이, 육개장으로 이들은 실생활에서 가장 쉽게 접할 수 있는 보양식으로 확고한 위치를 차지하고 있다. 반면에 임자수탕, 염소탕, 우설찜, 자라탕, 잉어탕, 양즙 등은 아직까지 일반인들에게 많이 알려지지 못한 보양식이므로 인지도와 함께 선호도에서도 낮은 평가를 보이고 있다. 특히 이중에서 양즙의 경우는 일부 드라마나 대중매체를 통하여 소개되고 있는데 예전의 경우, 조리기구가 발달되지 못하고, 불의 이용도 다양하지 못한 시절에는 만드는 과정이 까다롭고 시간이 많이 드는 보양식이었지만, 오늘날에 있어서는 압력솥 등을 이용한 조리기구의 발달로 인하여 충분히 대량 생산을 통한 산업화가 가능한 보양식이라고 하겠다.

이상의 결과를 종합해 보면 많은 종류의 보양식이 상업화되어 이용되고 있지만 아직도 상업화되지 못한 보양식도 많음을 알 수 있다. 또한, 인지도와 선호도는 비례적이라는 것도 알 수 있다. 이에 따라 아직까지 인지도나 선호도가 미처 형성되어 있지 못한 보양식에 대해서는 대대적인 홍보의 필요성이 제기되어야만 하겠다. 앞으로 한국음식의 세계화를 이루기 위해서는 현재 내국인의 보양식에 대한 인식의 확립과 외식 산업으로서의 기초적인 메뉴 개발이 필요하다고 하겠다.

본 연구는 보양식에 대한 선행 연구가 미비한 상태에서 이루어졌기 때문에 한국의 전통 보양식에 대하여 전반적인 것을 평가하였다고는 할 수 없다. 또한, 응답자의 연령의 절반가량이 20대의 학생들로 이루어져 있기 때문에 일반인 전체를 대상으로 한 연구라고는 볼 수 없는 한계를 가지고 있다. 따라서 향후의 연구에서는 좀 더 다양한 연령층에 대한 여러 각도의 접근 방식으로 보양식에 대한 연구가 진행되어져야 할 것이다.

문헌

- 강인희 (2000) 한국인의 보양식. 대한교과서주식회사.
- 김규석 (2002) 남도의례음식기능보유자 연해 전통음식·떡살. 오성출판사.
- 김숙련 (2001) 600년 서울 음식. 동아일보사.
- 남경희 (1981) 간추린 우리나라 음식 만드는 법. 효문사.
- 분당 서울대 병원 (2004) '의사들이 선호하는 한국의 보양식' 2004. 07. 28.
- 빙허각 이씨 (1980) 규합총서. 정량원, 보진재.
- 신민자 (1986) 전통식. 국민영양 102(10): 2-3.
- 안동장씨 (2000) 음식디미방. 한복려, 한복선, 한복진, 궁중음식연구원.
- 윤서석 (1993) 한국식생활의 통사적 고찰. 한국식문화학회지 8:(춘계학술대회) 201-216.
- 이성우 (1981) 한국식경대전. 향문사, 서울.
- 이성우 (1985) 한국요리문화사. 교문사, 서울.
- 이용기 (2001) 조선무쌍신식요리제법. 궁중음식연구원.
- 허준 (2007) 동의보감. 동의문헌연구실 옮김. 법인문화사.
- Ann YG (2000) The Korean's recognition of dog meat food. *Korean J Food & Nutrition* 13: 372-378.
- Ann YG (2003) The direction of reformation on the edibility of dogmeat in Korea. *Korean J Food & Nutrition* 16: 72-83.
- Cha SB, Park KT (2003) The development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chun-an area. *Journal of Tourism and Leisure Research* 15: 9-22.
- Jung HS, Shin MJ (2002) A study on the recognition and preference of Korean traditional rice cake among college students. *Korean J Food Culture* 17: 594-604.
- Kim SA, Lee MA, Kimg EM, Lee SJ (2004) The gap analysis of recognition and preference for Korean traditional foods and restaurants between foreign visitors and foreign residents. *Korean J Food Culture* 20: 619-629.
- Sloan AE (2002) Fast and casual. Woody's food service trends *Food Tech* 58: 34.
- Yoon HR (2005) A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *Korean J Food Culture* 20: 367-373.
- (2008년 7월 25일 접수, 2008년 9월 22일 채택)