

한국지역사회생활과학회지
Korean J. Community Living Science
19(1): 63~74, 2008

경기 일부지역 중학생과 학부모의 한국전통음식에 대한 인식

김정현·이지은·윤정현·임윤숙^{*}·유지연^{**}·정인경

중앙대학교 사범대학 가정교육과

경희대학교 생활과학대학 식품영양학과^{*}

한성여자고등학교^{**}

Perceptions of Korean Traditional Foods by Junior High School Students and Their Parents in Gyeonggi Province of Korea

Kim, Jung Hyun · Lee, Ji Eun · Yoon, Jung Hyun · Lim, Yun Sook^{*} · Yoo, Ji Yeon^{**} · Jung, In Kyung

Dept. of Home Economics Education, ChunAng University, Seoul, Korea

Dept. of Food and Nutrition, Kyung Hee University, Seoul, Korea^{*}

Hansung Girl's High School, Seoul, Korea^{**}

ABSTRACT

The purpose of this study was to investigate junior high school students' and their parents' interests, preferences, and positive perceptions regarding Korean traditional food. This study may be used to provide the basic information for establishing an educational program about Korean traditional food. The self-administered questionnaires for students and their parents were used to examine the general characteristics of participants, perceptions of Korean traditional food, and experiences with traditional food at home. The data was analyzed by t-test and Chi-square test. The results are as follows. First, most students had a lower interest, preference, and positive perception of Korean traditional food than their parents. Second, the perception of traditional food among students was influenced by their experience with traditional food at home and the perceptions of their parents. Therefore, in order to keep and develop the Korean traditional food culture, an educational program for students as well as their parents to teach the advantages and the values of Korean traditional food, is needed. An educational program would help students have a more positive perception of Korean traditional food. In addition, this may encourage parents to serve more traditional foods at home and would increase the interest in eating and cooking Korean food. Thus, establishing an educational program could be a successful method for maintaining the Korean traditional food heritage for future generations.

Key words: Korean traditional foods, perception, students, parents

접수일: 2008년 2월 1일 채택일: 2008년 3월 5일

Corresponding Author: Jung, In Kyung Tel: 82-2-820-5380
e-mail: ikjung@cau.ac.kr

I. 서론

전통음식은 우리 민족의 생활 여건 및 전통문화와 함께 이어져 온 한국인의 음식으로 독특한 맛의 조화와 그윽한 풍미, 화려하고 아름다운 색 및 각 지방마다 고유하고 특색 있는 조리법으로 발전되어 대체로 여러 가지 과학적인 측면에서 뛰어난 장점들을 가지고 있다(이효지 2001).

이러한 우리나라의 전통음식은 최근 세계적으로 건강에 매우 좋은 식품으로 인정받고 있는 추세로 우리 전통식품의 주류를 이루는 콩류나 채소류를 이용한 발효식품 등에서 건강에 도움이 되는 다양한 기능성 성분이 밝혀져 각광받고 있다. 또한 전통 일상식 상차림을 보더라도 영양적 균형이 알맞도록 여섯 가지 식품군으로 다양하게 구성되어 있다(윤서석 1999; 황혜성 · 한복려 2001).

그러나 최근 고도의 경제성장과 급속한 산업의 발달에 따라 현대인들은 간편성과 편이성을 추구하게 되면서 식생활 관리 시간을 줄이고자 가정식의 빈도는 점차 줄어들고 외식의 빈도는 점차 증가되는 추세이다. 또한 인스턴트식품과 패스트푸드의 소비가 늘어가면서 고열량, 고지방, 고당질 섭취로 인한 비만이나 당뇨병, 고혈압과 같은 생활습관병이 증가하는 등 많은 건강상의 문제가 초래되고 있다(박수진 · 김애정 2000; 이지은 2005).

특히, 청소년기는 아동기에서 성인기로 옮겨가는 과도기로서 신체적 · 정서적 발달이 급격하게 이루어지는 시기이며 각종 영양소의 요구량이 급증하기 때문에 올바른 식습관에 따른 충분한 영양소 공급이 매우 중요하다(권수연 2004; 유호순 1999). 또한 청소년기에 형성된 식습관은 성인기 까지 이어지게 되어 미래 우리나라의 식생활 문화와 국민건강에 큰 영향을 미치게 될 것이다. 청소년기에 체계적인 영양교육으로 올바른 식습관 형성이 이루어져야 하는 것이 중요하지만 현대사회는 핵가족, 맞벌이 가족이 늘어나면서 가정에서도 이러한 식습관을 지도할 기회가 점차 줄어들고 있는 실정이다.

청소년들의 서구화된 식생활로 인해 발생되는 여러 가지 영양적 문제들은 자연스럽게 우리 전

통음식의 우수성과 과학성을 재조명하는 계기를 만들었다. 따라서 청소년들에게 우리의 전통 식생활에 궁지와 자부심을 갖고 이를 계승하도록 하며 우리 고유의 전통 식습관의 중요성을 알고 전통음식 위주의 영양적으로 균형 있는 식생활을 하도록 이끌어주는 것이 바람직할 것으로 생각된다. 또한 청소년들의 서구화된 식습관을 바로잡고 우리 고유한 한국 음식의 맛과 멋에 대한 궁지를 심어주어 전통음식에 대한 바른 인식을 갖도록 하여 올바른 식생활 문화를 정립하는 것은 의미 있는 일이라 하겠다.

최근 전통음식의 기호도 및 섭취실태에 대해 주로 주부 · 성인들을 대상으로 한 연구는(조정옥 2005; 김정숙 2005; 김수연 1995; 김성미 2000; 김경애 등 2005; 구난숙 1995) 다소 진행되고 있으나 청소년을 대상으로 한 연구는 그리 많지 않으며 특히, 청소년의 전통음식에 대한 인식 및 선호도에 학부모의 인식 및 활용정도가 어떠한 영향을 미치는지에 대한 연구는 거의 없는 실정이다. 우리의 한국 전통음식의 영양적인 우수성과 전통식문화의 계승 · 발전을 위해서는 청소년들의 전통음식에 대한 인식 및 섭취실태를 알아보고 청소년들의 식행동에 가장 큰 영향을 미치게 되는 부모의 인식 및 섭취실태도 함께 조사하여 그 상관관계를 알아 볼 필요가 있다.

따라서 본 연구에서는 청소년 및 학부모의 전통음식에 대한 인식을 비교해보고, 학부모의 전통음식에 대한 인식과 가정에서의 전통식생활 교육이 청소년들의 전통음식에 대한 인식에 어떠한 영향을 미치는지를 살펴보고자 한다. 이러한 결과를 통해 청소년들에게 한국 전통음식에 대해 올바르게 인식하도록 함으로써 한국 전통음식을 계승 · 발전시키기 위한 방안을 모색하는데 도움이 되고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 경기도 용인지역에 소재한 5개 중학교에 재학 중인 학생과 그들의 학부모를 대상으로 하였다. 연구기간은 2006년 2월 13일부터 2

월 18일까지로 조사원이 학교를 방문하여 해당 학급 교사의 도움을 받아 학생들에게 설문지를 배포하여 작성토록 한 후 회수하였고 학부모용 설문지는 학생들에게 나눠준 뒤 각자 집으로 설문지를 가져가 부모님께 전달하게 하여 학부모가 직접 작성한 뒤 다시 학교로 가져오도록 하였다. 학생과 학부모에게 각각 800부씩 배부하여 학생은 682부, 학부모는 501부가 회수되었다. 그중 응답이 불충분한 설문지를 제외하고 학생과 학부모 각각 439부가 최종 연구 분석에 사용되었다.

2. 조사내용

본 조사에 사용된 설문지는 기존의 선행연구 (강업순·천종희 1998; 구난숙 1995; 김성미 2001; 김윤신 1994)들을 참고로 하여 본 연구의 목적에 적합하도록 재구성하여 작성하였으며, 예비조사

를 실시하여 수정, 보완한 후 사용하였다. 설문문항은 일반사항, 전통음식에 대한 인식, 가정에서의 전통 음식관련 교육 실태 등을 묻는 문항으로 구성되었다. 일반사항으로는 학생의 학년, 연령, 성별, 가족형태 및 학생의 한 달 용돈과 부모의 연령, 교육정도, 직업 등을 조사하였다. 전통음식에 대한 인식으로는 전통음식에 대한 관심도, 선호도, 긍정적 인지도, 계승·발전 필요도 및 개선 방안에 대해 조사하였다. 전통음식에 대한 긍정적 인지도는 총 12개 문항으로 구성되어 있으며 각 문항별로 5점 Likert 척도를 적용하여 ‘매우 그렇다’에 5점을 ‘전혀 그렇지 않다’에 1점을 부여하였다. 총 60점이 되도록 산정하여 점수가 높을수록 전통음식에 대해 매우 긍정적으로 인식하는 것으로 평가하였다.

Table 1. General characteristics of subjects

			N(%)
Students (N=439)	age*	male	14.0± 0.9
		female	168(38.3)
	grade	7th	271(61.7)
		8th	182(41.5)
		9th	73(16.6)
	age*	father	184(41.9)
		mother	47.1± 7.2
	education	father	44.3± 7.0
		junior high school ≥	6(1.4)
		high school	77(17.6)
		college/university	280(63.9)
		graduate school ≤	75(17.1)
		mother	junior high school ≥
		high school	9(2.1)
		college/ university	177(40.3)
		graduate school ≤	220(50.1)
Parents (N=439)	occupation	none/housewives	33(7.5)
		labor/production	8(1.8)
		sales/service	38(8.7)
		office work	63(14.4)
		professional	224(51.1)
		others	47(10.7)
	family style	father	58(13.2)
		none/housewives	258(58.8)
		labor/production	12(2.7)
	mother	sales/service	60(13.7)
		office work	38(8.7)
		professional	36(8.2)
		others	35(8.0)
		live with their parents	393(89.5)
		live with their parents and grandparents	44(10.0)
		single parent	2(0.5)

*Mean± SD

3. 자료분석 및 통계처리

조사된 모든 자료는 SAS(Statistical Analysis System version 9.0) 프로그램을 이용하여 분석하였고 각 문항별 특성에 맞게 빈도와 백분율로, 평균과 표준편차로 나타내었다. 전통음식의 전반적인 인식에 있어 학생과 학부모의 차이와 가정에서의 교육 경험여부에 따른 전통음식에 대한 인식의 차이는 χ^2 -test와 T-test로 비교·분석하였다. 학생과 학부모의 전통음식 인식 관련 요인들 간의 관련성을 알아 보기위해 Pearson's correlation coefficient를 사용하여 유의성을 검증하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

본 조사대상자의 일반사항은 Table 1에서 제시한 바와 같다. 조사대상 학생은 남학생과 여학생이 각각 38.3%, 61.7%였으며, 학년별로 1학년이 41.5%, 2학년이 16.6%, 3학년이 41.9%였다.

조사대상자 아버지의 평균연령은 47.1세였으며 어머니의 평균연령은 44.3세로 나타났다. 부모의 교육수준은 아버지의 경우 대졸이 63.9%, 대학원 이상이 17.1%로 대다수의 아버지들이 대학 이상의 고등교육을 받은 것으로 조사되었으며 어머니의 경우에는 대졸이 50.1%, 대학원 이상이 7.5%로 조사되어 부모의 학력수준이 매우 높음을 알 수 있었다. 이것은 조사대상 학교가 위치한 지역이 최근 들어 급격히 발전된 신도시 지역이라는 특성 때문인 것으로 여겨진다. 아버지의 직업은 사무직 51.1%, 판매·서비스직 14.4%로 조사되었고 어머니의 직업은 무직·가사가 58.8%로 가장 높은 비율을 나타냈으나 판매·서비스직 13.7%, 사무직 8.7%, 전문직 8.2% 등 전체 어머니의 40% 정도가 직업을 가지고 있는 것으로 나타나 최근 어머니의 교육수준이 높아진 만큼 사회 진출율도 높아졌음을 알 수 있다. 조사대상자의 가족 형태는 핵가족이 89.5%로 가장 많았고 확대 가족이 10.0%이었으며 편부모가족 등 기타 형태가 0.5%로 조사되었다.

2. 학생과 학부모의 전통음식에 대한 인식

1) 전통음식에 대한 관심도

가) 한국의 대표적인 전통음식

우리나라 전통음식 중 가장 먼저 떠오르는 대표적인 음식을 조사대상자가 직접 기입하도록 하여 가장 많이 응답한 10가지 음식을 Table 2에 제시하였다. 본 조사대상자 중 학생 294명(67.0%)과 학부모 224명(51.0%)이 우리나라의 대표적인 전통음식으로 ‘김치’를 가장 많이 선택하였다. 그 다음으로 학생은 ‘된장찌개’, ‘떡’, ‘불고기’, ‘비빔밥’, ‘구절판’, ‘떡국’, ‘신선로’, ‘청국장’, ‘한과’를, 학부모는 ‘된장찌개’, ‘떡’, ‘불고기’, ‘구절판’, ‘신선로’, ‘떡국’, ‘갈비찜’, ‘한과’, ‘청국장’을 한국의 대표적인 전통음식으로 인식하는 것으로 조사되어 학생의 경우 ‘비빔밥’을, 학부모의 경우 ‘갈비찜’을 대표적인 전통음식이라고 응답한 경우를 제외하고 학생과 학부모가 유사한 결과를 나타내었다. 남·여 중학생을 대상으로 전통음식에 대한 의식과 기호도를 조사한 이하나(2000)의 연구에서도 ‘김치’가 자랑스럽게 생각되는 대표적인 전통음식으로 나타난 바 있다. 이는 중학교 1학년 기술·가정의 활동과제로 ‘김치 만들기’ 내용이 다뤄지고 있어 대부분의 청소년들이 교과서 내에서 ‘김치’에 관련된 내용을 학습하고, 또한 학생뿐 아니라 학부모들도 대중매체를 통해서

Table 2. Representative Korean traditional food

Rank ing	Students		Parents	
	Items	N (%)	Items	N (%)
1	Kimchii	294(67.0)	Kimchii	224(51.0)
2	Bean paste stew	24(5.5)	Bean paste stew	49(11.2)
3	Rice cake	23(5.2)	Rice cake	27(6.2)
4	Bulgogi	22(5.0)	Bulgogi	22(5.0)
5	Bibimbab	14(3.2)	Gujulpan	15(3.4)
6	Gujulpan	10(2.3)	Sinsulro	13(3.0)
7	Deukkok	10(2.3)	Deukkok	12(2.7)
8	Sinsulro	6(1.4)	Galbijjim	10(2.3)
9	Chungkukjang	5(1.1)	Hankwa	9(2.1)
10	Hankwa	5(1.1)	Chungkukjang	8(1.8)

김치의 영양학적 우수성 등의 김치관련 정보들이 많이 알려짐에 따라 ‘김치’를 한국의 대표 전통 음식으로 생각하고 있으며 자랑스러운 한국의 음식으로 인식하고 있는 것으로 여겨진다.

나) 전통음식에 대한 관심정도

전통음식에 대한 학생과 학부모의 관심정도는 Table 3에 나타난 바와 같다. 전통음식에 ‘매우 관심 있다’라고 응답한 경우는 학생이 9.6%, 학부모는 20.7%였으며 ‘약간 관심 있다’라고 응답한 경우는 학생이 25.3%, 학부모는 40.8%로 조사되어 학생과 학부모간에 유의한 차이가 나타났다 ($p<.001$). 특히, 전통음식에 ‘거의 관심 없다’와 ‘전혀 관심 없다’고 응답한 학부모는 각각 4.1%, 1.6%에 불과한데 반해 학생의 경우 18.0%가 ‘거의 또는 전혀 관심 없다’라고 응답하여 학부모에 비해 학생들의 전통음식에 대한 관심정도가 다소 낮음을 알 수 있었다.

한국 ‘전통음식’에 관심을 갖게 된 동기에서도 학생과 학부모간의 유의한 차이가 나타났다($p<.001$). 학생은 ‘매스미디어(TV, 신문, 잡지, 라디오 등)를 통해’ 전통음식에 관심을 갖게 되었다고 응답한 경우가 40.1%로 가장 많았고, ‘가정에서 (조)부모님을 통해’라는 응답은 28.9%로 조사

되었다. 초등학생의 전통음식에 대한 기호도를 조사한 민연홍(1999)과 이미영(2002)의 연구에서도 매스컴을 통해 전통음식에 관심을 갖게 되었다는 응답이 가장 많아 본 연구 결과와 유사하였다. 이와 같은 결과는 가족형태가 변화되고 주부들의 사회진출이 증가함으로서 가정 내에서 부모로부터 학생들이 전통음식에 대한 지식을 습득하고 맛을 경험하게 되는 기회가 줄어들고 있기 때문이라고 생각된다. 반면에 학부모의 경우에는 ‘가정에서 (조)부모님을 통해’ 전통음식에 관심을 갖게 되었다는 응답이 53.5%로 가장 많았다. 그러나 학부모의 경우도 ‘매스미디어(TV, 신문, 잡지, 라디오 등)를 통해’ 전통음식에 관심을 갖게 되었다는 응답이 19.8%로 나타나 최근에는 학부모들도 매스미디어를 통해 전통음식에 관심을 갖게 되는 경우가 다소 있는 것으로 보인다. 그러나 ‘학교 교과과정 및 교육을 통해’ 전통음식에 대해 관심을 갖게 되었다는 응답은 학생 14.8%, 학부모 6.2%로 조사되어 학교 교육을 통해서 관심을 갖게 되는 경우는 많지 않음을 알 수 있었다.

이렇듯 학생이나 학부모들이 학교나 신뢰성 있는 교육기관이 아닌 매스미디어를 통해 전통음식에 관심을 갖고 정보를 습득할 경우 겸종되지 않은 부정확한 정보들을 무분별하게 습득할 수도 있어 전통음식에 대한 잘못된 인식을 갖게 될 우려도 있다. 따라서 학생의 전통음식에 대한 관심을 더욱 높이고 전통음식에 대한 우수성을 바로 알고 올바른 인식을 갖도록 하기 위해서는 정확한 내용으로 구성된 다양한 교육 프로그램뿐 아니라 학교 교육과정에서의 체계적인 교육이 반드시 필요할 것으로 생각된다.

2) 전통음식에 대한 선호도

가) 선호정도와 이유

전통음식에 대한 선호정도를 조사해 본 결과 (Table 4), ‘매우 좋아 한다’와 ‘약간 좋아 한다’고 응답한 경우는 학생이 각각 26.9%, 43.5%인 반면 학부모는 각각 46.0%, 34.6%로 유의한 차이가 나타났다($p<.001$). 학생의 경우에는 ‘거의 좋아하지 않는다’와 ‘전혀 좋아하지 않는다’는 응답이 각각

Table 3. Interest in Korean traditional food

		Students	Parents	N(%)
Degree of Interest	very interested	42(9.6)	91(20.7)	
	interested	111(25.3)	179(40.8)	
	so-so	207(47.2)	144(32.8)	
	not interested	58(13.2)	18(4.1)	
	never	21(4.8)	7(1.6)	
$\chi^2 = 73.358***$				
Motivation of interest	school curriculum	65(14.8)	27(6.2)	
	their parents	127(28.9)	235(53.5)	
	cookbooks	27(6.2)	42(9.6)	
	mass media (tv, magazine, radio)	176(40.1)	87(19.8)	
	others	44(10.0)	48(10.9)	
		$\chi^2 = 81.469***$		

*** $p<.001$

Table 4. Preference for Korean traditional food

	Students	Parents	N(%)
Degree of preference	very much	118(26.9)	202(46.0)
	somewhat	191(43.5)	152(34.6)
	so-so	116(26.4)	75(17.1)
	dislike	12(2.7)	8(1.8)
	not at all	2(0.5)	2(0.5)
$\chi^2 = 36.085^{***}$			
Reason for preference	taste	157(35.8)	100(22.8)
	used to it	193(44.1)	263(59.6)
	nutritional value	65(14.8)	52(11.9)
	price	5(1.1)	9(2.1)
	others	18(4.1)	15(3.4)
$\chi^2 = 26.247^{***}$			

***p<.001

2.7%, 0.5%였으며 학부모의 경우에는 ‘거의 좋아하지 않는다’와 ‘전혀 좋아하지 않는다’는 응답이 각각 1.8%, 0.5%로 조사되었다. 이상과 같이 학생들이 학부모들에 비해 전통음식에 대한 선호도가 낮은 것은 가정식 또는 외식에서 학생들이 전통음식을 섭취할 기회가 학부모에 비해 줄어들었기 때문이라 생각된다. 일상식, 또는 생일이나 기타 행사시에도 학부모들은 전통음식을 선택하는 경향이지만 학생의 경우에는 전통음식 외 다른 나라 음식을 선택하는 경향이 많아 학부모의 경우 학생들에 비해 전통음식에 익숙하여 즐겨먹기 때문에 선호도가 높은 것으로 여겨진다.

전통음식을 좋아하는 이유에 있어서는 ‘익숙하여 입맛에 잘 맞아서’라고 응답한 학부모(59.6%)가 학생(44.1%)보다 유의하게 많았다($p<.001$). 그 다음으로 ‘맛이 좋아서’라는 응답은 학생이 35.8%, 학부모는 22.8%로 나타났으며 영양이 풍부해서’라는 응답은 학생이 14.8%, 학부모는 11.9% 순으로 조사되었다. 이러한 결과는 전통음식 기호도에 대해 초등학생을 대상으로 조사한 민연홍(1999), 중고등학생을 대상으로 조사한 박보현(2004), 대학생을 대상으로 조사한 조희숙(1997)의 연구결과에서도 ‘익숙하여 입맛에 잘 맞아서’ 전통음식을 좋아한다고 나타난 바 있어 우리나라

사람들이 전통음식을 선호하는 이유는 무엇보다 우리의 입맛에 잘 맞고 그 맛에 익숙하기 때문으로 보인다.

나) 선호하는 전통음식의 종류

조사대상자들이 가장 좋아하는 전통음식으로 제시한 것 중 응답수가 많은 음식 10가지만 순위별로 나타내었다(Table 5). 조사대상 학생의 38.0%, 학부모의 38.7%가 ‘김치’를 가장 좋아하는 음식이라고 응답하여 김치가 우리나라 대표적인 전통음식이며 가장 좋아하는 전통음식으로 꼽혔다. 그 다음으로 학생은 ‘불고기’ 13.4%, ‘된장찌개’ 12.3%, ‘떡’ 5.2% 순으로 조사되어 남·여 중학생의 전통음식에 대한 기호도를 조사한 이하나(2000)의 연구에서 ‘비빔밥’, ‘불고기’, ‘갈비찜’ 순으로 나타난 결과와 다소 차이를 보였다. 학부모의 경우 ‘김치’ 다음으로 ‘된장찌개’ 11.4%, ‘불고기’ 10.0%, ‘구절판’ 3.4% 순으로 나타나 서울·경기 지역에 거주하는 주부들을 대상으로 한 복혜자(2005)의 연구에서 ‘된장찌개’, ‘김치’를 선호한다고 조사된 결과와 유사하였다.

Table 5. Favorite Korean traditional food

Rank ing	Students		Parents	
	Foods	N(%)	Foods	N(%)
1	Kimchii	167(38.0)	Kimchii	170(38.7)
2	Bulgogi	59(13.4)	Bean paste stew	50(11.4)
3	Bean paste stew	54(12.3)	Bulgogi	44(10.0)
4	Rice cakes	23 (5.2)	Gujulpan	15 (3.4)
5	Deukkuk	16 (3.6)	Galbi guei	13 (3.0)
6	Neobiani guei	14 (3.2)	Deukkuk	13 (3.0)
7	Deukbokei	10 (2.3)	Rice cake	12 (2.7)
8	Bibimbab	10 (2.3)	Galbijjim	11 (2.5)
9	Jeon	9 (2.1)	Sikhea	11 (2.5)
10	Gujulpan	7 (1.6)	Jabchae	11 (2.5)

3) 전통음식에 대한 긍정적 인지도

우리나라 전통음식을 어느 정도 긍정적으로 평가하는지를 알아보고자 12가지 문항으로 구성

된 질문지를 이용하여 조사해 본 결과, 총점 60 점 중 학생은 46.3점, 학부모는 49.2점으로 학부모에 비해 학생들의 전통음식에 대한 긍정적 인지도 점수가 유의하게 낮은 것으로 나타났다 ($p<.001$)(Table 6).

각 항목별로 살펴보았을 때 ‘전통음식은 우리 체질에 맞는 우수한 식품이다’, ‘전통음식은 맛이 다양하고 뛰어나다’, ‘전통음식은 안전하다’의 항목에 있어 학부모가 학생에 비해 긍정적 인지도 점수가 유의하게($p<.001$) 높아 학부모들이 학생에 비해 전통음식의 관능적이고 조리과학적인 측면에 대해 더욱 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 조사되었다. 또한 ‘가능한 한 식사는 주로 전통음식으로 한다’와 ‘우리 식생활에서 전통음식을 좀 더 먹어야 한다’의 학부모의 긍정적 인지도 점수도 학생의 긍정적 인지도 점수보다 유의하게($p<.001$) 높아 학부모가 학생에 비해 전통음식에 대해 긍정적으로 인식하고 실생활에 더욱 활용하면서 전통음식을 많이 섭취하는 것으로 생각된다.

이러한 결과는 이전의 결과(Table 3, 4)에서 나타난 전통음식에 대한 관심도와 선호도가 높았던

것과 관련이 있는 것으로 생각된다. 전통음식의 긍정적 인지도 항목 중 ‘전통음식은 색이 아름답고 모양이 좋다’, ‘전통음식은 영양성이 뛰어난 건강식품이다’, ‘전통음식은 세계에 자랑할 만하다’에 있어서는 학생과 학부모의 긍정적 인지도 점수의 유의한 차이는 없었지만 조사대상자 모두 긍정적 인지도 점수가 높게 나타나 대부분의 학생과 학부모는 전통음식이 ‘색이 아름답고 모양이 좋으며 영양성이 뛰어난 건강식품으로 세계에 자랑할 만하다’라고 매우 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 보인다.

4) 전통음식의 계승·발전에 대한 필요성 및 방안

가) 전통음식 계승·발전 필요성 및 이유
전통음식의 계승·발전 필요성 및 이유는 Table 7에 나타났다. 전통음식의 계승·발전 필요성은 학생(44.4%)과 학부모(59.2%) 모두 ‘매우 그렇다’는 응답률이 가장 높아 학생과 학부모 모두 우리나라 전통음식의 계승·발전 필요성에 대해 잘 인식하고 있는 것으로 나타났으며 특히, 학부모

Table 6. Perception of Korean traditional foods

		Students	Parents	t-value
1	Traditional food is good for our health	4.42 ± 0.75 ¹⁾	4.72 ± 0.58	6.53***
2	The color and shape of traditional food are very beautiful	4.30 ± 0.80	4.36 ± 0.80	1.05
3	Traditional food has variety of tastes	4.15 ± 0.89	4.41 ± 0.79	4.64***
4	Traditional food has good nutritional value	4.51 ± 0.71	4.52 ± 0.77	0.27
5	Traditional food has low calories so it is healthy	4.16 ± 0.91	4.31 ± 0.86	2.60**
6	Traditional food is usually fresh	3.90 ± 0.92	4.03 ± 0.93	1.97*
7	Traditional food is safe	3.90 ± 0.96	4.17 ± 0.93	4.11***
8	The cooking method of traditional food is very simple	2.54 ± 1.20	2.76 ± 1.24	2.72**
9	Traditional food is cheap	2.90 ± 1.07	3.18 ± 1.10	3.83**
10	Traditional food is very healthy food so I am so proud of it	4.41 ± 0.91	4.50 ± 0.74	1.75
11	I usually eat traditional food	3.34 ± 1.09	3.99 ± 1.05	8.93***
12	I think we need to eat more traditional food	3.81 ± 0.96	4.27 ± 0.88	7.37***
	Total score (60)	46.33 ± 6.83	49.21 ± 6.69	6.30***

1) Mean± SD

* $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.001$

Table 7. Need for succession of traditional food culture

		Students	N(%)
Need for traditional food development	very necessary	195(44.4)	260(59.2)
	necessary	153(35.5)	111(25.3)
	so-so	80(18.2)	59(13.4)
	not necessary	3(0.7)	8(1.8)
	not at all	5(1.1)	1(0.2)
$\chi^2 = 24.982^{***}$			
Reasons to succeed and develop the Korean food culture	it is part of our heritage	121(27.6)	77(17.6)
	it is better than any other food	74(16.9)	151(34.4)
	it fits korean people's taste	86(19.6)	148(33.7)
	to make it more popular	150(34.2)	54(12.3)
	others	8(1.8)	9(2.1)
$\chi^2 = 97.792^{***}$			

***p<.001

의 응답률이 학생에 비해 유의하게 높았다($p<.001$) (Table 7).

전통음식을 더욱 계승·발전시켜야 하는 이유는 무엇이라고 생각하는가?라는 질문에 있어서도 학생과 학부모 간에 유의한 차이를 보였다($p<.001$). 학생은 '우리 음식을 세계화시키기 위하여'라는 응답이 34.2%로 가장 많았고, 그 다음으로 '조상 대대로 전해져 오는 미풍양속이므로'라는 응답이 27.6%, '한국 사람의 식성에 가장 잘 맞으므로'라는 응답이 19.6%순으로 조사되었다. 이는 한국음식의 계승·발전 이유로 '세계 속에서 우리 음식 문화의 자존심을 지켜야 하기 때문'이라고 나타난 중고등학생을 대상으로 한 박보현(2004)의 연구결과와 비슷하였다. 학부모의 경우는 34.4%가 '다른 나라 전통 식생활문화 보다 우수하므로' 계승·발전이 필요하다고 응답하였고, 그 다음으로 '한국 사람의 식성에 가장 잘 맞으므로'가 33.7%로 나타났다. 그러나 1990년대에 성인을 대상으로 조사된 연구에서는 '한국인의 기호나 식성에 잘 맞으므로' 전통음식을 계승·발전시켜야한다고 조사되어(조희숙 1997) 본 연구와는 다소 차이가 나타났다. 이는 시대가 바뀌고 세대가 달라짐에 따라 전통음식을 계승·발전시켜야 하는 이유에 대한 생각도 달라진 것으로 청소년들이 단순히 기호나 식성에 잘 맞기 때문

에 전통음식을 계승·발전시켜야 하는 것이 아니라, 훌륭한 우리나라 전통음식의 우수성을 널리 알리고 전통음식의 국제화를 추구하고자 하는 인식을 갖고 있기 때문이라고 생각된다.

나) 전통음식의 개선점 및 발전방안

전통음식을 더욱 계승·발전시키기 위해 개선해야 할 점으로 학부모는 '조리방법(42.4%)'이라는 응답이 가장 많은 반면 학생은 '맛(33.7%)'의 개선을 우선적으로 제시하여 유의한($p<.001$) 차이를 보였다($P<.001$). 그 외 항목으로 학생은 '조리방법'(21.0%), '영양면'(17.1%), '위생면'(16.0%)을 전통음식의 개선할 점으로 꼽았다(Table 8). 전통음식의 개선사항에 대해 초등학생을 대상으로 조사한 강명선(2005)과 이미영(2002)의 연구에서도 '맛'과 '영양면'을 개선해야 한다고 나타나 본 연구결과와 유사하게 나타났다. 학부모의 경우 전통음식의 개선할 점으로 '조리방법' 다음으로 '영양면'(13.7%), '위생면'(11.2%), '상차림'(10.5%) 순으로 나타나 학생의 응답과 유의한 차이를 보였다. 대학생을 대상으로 조사한 조희숙(1997)의 연구에서는 '조리방법'이 개선되어야 한다고 조사되어 본 연구의 조사대상자인 학부모와 비슷하였다.

이는 최근 청소년들은 다양한 음식을 보다 쉽

Table 8. Perception of areas to be improved and method for utilization of Korean traditional food

		N(%)
Areas to be improved	Students	Parents
	cooking method	92(21.0)
	nutritional value	75(17.1)
	taste	148(33.7)
	table setting	24(5.5)
	color and shape	21(4.8)
	sanitation	70(16.0)
$\chi^2 = 111.328^{***}$		
Methods for development and utilization	inclusion of traditional food at home	154(35.1)
	extension of school education	43(9.8)
	diversity of traditional food products	166(37.8)
	advertisement through mass media	72(16.4)
	others	4(1.0)
$\chi^2 = 7.212$		

***p<.001

게 접하게 되어 음식을 선택하는 가장 중요한 기준이 ‘맛’으로 치중되고 있어 ‘맛’을 개선해야 한다고 응답한 것으로 여겨지고, 학부모의 경우에는 직접 조리를 하는 입장에서 전통음식의 전통적인 조리방법이 간편화되기를 원하기 때문에 ‘조리방법’과 가족의 건강을 고려해 ‘영양면’을 중요시하는 것으로 생각된다.

전통음식의 발전을 위해 우선적으로 중점을 두어야 할 방안은 무엇인가? 라는 물음에 학생(37.8%)과 학부모(36.7%) 모두 ‘다양한 상품의 개발’이라는 응답이 가장 많았다. 그 다음으로는 ‘가정에서의 활용’이 학생 35.1%, 학부모 29.6%로 나타났다. 이는 인천지역 초등학생을 대상으로 연구한 민연홍(1999)의 연구와 중학생을 대상으로 한 강업순(1998)의 연구에서는 ‘가정에서의 전통음식 교육’을 통해서 라고 조사된 것과는 다른 경향이다.

전통음식을 발전시키기 위해 ‘학교 교육의 확대’를 해야 한다는 응답은 학생 9.8%, 학부모 14.6%에 불과하여 매우 적었다. 이상의 결과에서 한국 전통음식을 계승·발전시키기 위한 발전방안으로 연령과 취향에 맞도록 맛과 영양을 고려한 다양한 상품이 개발되어져야 할 것으로 생각

되며 학생들에게 학교교육 내용의 확대 및 가정에서의 전통음식 교육과 활용을 통해 전통음식을 자주 접할 수 있도록 하는 것이 필요하다고 생각된다.

3. 학생의 전통음식 인식에 대한 학부모의 영향

1) 학생과 학부모의 전통음식에 대한 인식 관련 요인들 간의 상관관계

학생과 학부모의 전통음식 인식 관련 요인들 간에 어떠한 관련이 있는지 상관관계를 살펴본 결과는 Table 9와 같다. 학생의 전통음식에 대한 관심도는 학부모의 관심도와 유의적인 양의 상관관계($r=0.126$, $p<.01$)를 나타냈다. 즉, 학생의 전통음식에 대한 관심도는 학부모의 전통음식에 대한 관심도가 높을수록 높게 나타났다. 학생의 전통음식에 대한 관심도는 학부모의 전통음식에 대한 선호도($p<.05$), 긍정적 인지도($p<.01$), 계승·발전 필요도($p<.05$)와도 양의 상관관계를 나타냈다.

전통음식에 대한 학생의 선호도는 학부모의 관심도와 유의한 상관관계를 보여주지 않았으나, 전통음식에 대한 학생의 선호도와 학부모의 선호

Table 9. Relationship of perception related factors between students and their parents

Students \ Parents	Interests	Preference	Positive perception	Succession of traditional food
Interests	0.126**	0.119*	0.144**	0.108*
Preference	0.066	0.192***	0.142**	0.078
Positive perception	0.209***	0.201***	0.306***	0.102*
Succession of traditional food	0.170***	0.233***	0.141**	0.215***

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

도는 양의 상관관계($r=0.192$, $p<.001$)를 나타내었으며 학부모의 전통음식에 대한 선호도가 높을수록 학생의 전통음식에 대한 선호도도 높아져, 학부모의 선호도가 학생의 선호도에 큰 영향을 미치는 것을 알 수 있었다. 학생의 전통음식에 대한 선호도와 학부모의 전통음식에 대한 긍정적 인지도 간에도 역시 유의한 상관관계가 나타나고 있으며($p<.01$), 이것은 학부모의 전통음식에 대한 긍정적 인지도가 높을수록 학생의 전통음식에 대한 선호도도 높다는 것으로 설명할 수 있다.

학생의 전통음식에 대한 긍정적 인지도는 학부모의 관심도($p<.001$), 선호도($p<.001$), 긍정적 인지도($p<.001$)와 계승·발전 필요도($p<.05$)와 모두 양의 상관관계를 보였다. 이는 전통음식에 대한 학부모의 인식이 긍정적일수록 학생의 전통음식에 대한 인식도 긍정적으로 나타나는 것으로 학생의 전통음식에 대한 긍정적 인지도는 부모의 영향이 매우 크다고 볼 수 있다.

전통음식에 대한 학생의 계승·발전 필요도는 학부모의 전통음식에 대한 인식의 하위요인들 간

에 정적 상관을 이루고 있었다. 학부모의 전통음식에 대한 관심($p<.001$)이 증가할수록, 학부모의 전통음식에 대한 선호($p<.001$)가 높을수록 학생의 전통음식에 대한 계승·발전이 더욱 필요하다고 느끼는 것으로 나타났다. 또한 학생의 전통음식 계승·발전 필요도는 학부모의 전통음식에 대한 긍정적 인지도($p<.01$)와 전통음식 계승·발전 필요도($p<.001$)와도 양의 상관관계를 이루고 있었다.

이처럼 학생의 전통음식에 대한 인식은 학부모의 전통음식에 대한 인식에 많은 영향을 받는 것으로 조사되었다. 지속적인 전통음식의 계승·발전을 위해서는 학생의 전통음식에 대한 인식을 높이는 것 뿐만 아니라 학생의 인식에 영향을 미치는 학부모의 전통음식에 대한 인식도 함께 고취시킬 수 있는 적절한 방안의 모색이 필요하겠다.

2) 가정에서의 전통음식 교육경험 여부에

따른 학생들의 전통음식에 대한 인식 비교
가정에서 부모님과 함께 전통음식을 만들어

Table 10. Influence of educational experience with traditional food and culture at home on students' food perception

	Educational experience with traditional food and culture at home		t-value
	Yes (N=215)	No (N=224)	
Interest in traditional foods	3.32± 0.93 ^b	3.12± 0.97	2.21*
Preference for traditional foods	4.03± 0.79	3.85± 0.85	2.25*
Succession of traditional food culture	4.33± 0.78	4.11± 0.89	2.74***
Positive perception of traditional foods	47.56± 6.89	45.17± 6.62	3.69***

1) Mean± SD

*p<.05, ***p<.001

보거나 전통음식에 대해 배워 본 적이 있는지를 묻는 질문에 ‘예’라고 응답한 학생이 215명(49.0%)으로 조사되어 절반정도의 학생만이 가정에서 전통음식의 조리법 등을 배운 경험이 있는 것으로 나타났다(Table 10). 이는 어머니의 사회진출이 높아짐에 따라 가정에서 전통음식을 직접 조리하는 경우가 줄어들고 시판 전통음식을 이용하는 경우가 늘어남에 따라 부모가 직접 자녀에게 조리방법을 교육하는 기회가 줄어들고 있기 때문이라 생각된다.

가정에서의 전통음식 교육 및 계승여부에 따른 학생의 전통음식에 대한 관심도, 선호도, 계승·발전 필요도, 긍정적 인지도는 유의적인 차이를 보였다. 즉, 가정에서 부모로부터 전통음식 만드는 법을 배워 본 경험이 있는 학생이 경험이 없는 학생에 비해 전통음식에 대한 관심도가 더욱 높았고, 전통음식을 더욱 선호하였으며, 전통음식을 더욱 계승·발전시켜야 할 필요가 있다고 인식하는 것으로 전통음식에 대해 더욱 긍정적으로 인지하고 있었다. 이와 같은 결과는 가정에서 전통음식을 많이 활용하고 부모로부터 전통음식 만드는 방법을 전수받아 직접 만들어 본 경험이 학생의 전통음식에 대한 인식을 높이는데 많은 영향을 주고 있는 것으로 보인다. 따라서 학생들이 전통음식에 대해 더욱 많은 관심을 가지고 긍정적 인지도를 높여 올바른 인식을 가질 수 있도록 가정에서는 전통음식을 자주 접하게 하고 전통음식 맛을 많이 경험하도록 하여 전통음식에 대한 선호도를 높여 전통음식 위주의 식사가 이루어질 수 있도록 해야겠다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 경기도 용인지역 남·여 중학생과 그들의 학부모를 대상으로 전통음식에 대한 인식 및 전통음식 교육 실태를 조사해봄으로써 학부모의 전통음식 인식 및 가정에서의 전통식생활 교육이 청소년들의 전통음식에 대한 인식에 미치는 영향을 비교, 분석해 보고자 하였다. 더 나아가 청소년들이 전통음식에 대해 올바른 인식을 심어주고 전통음식을 계승·발전시키기 위한 방

안을 모색하는데 도움이 되고자 실시하였다. 본 조사의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 학생과 학부모의 전통음식에 대한 인식을 비교한 결과 학생과 학부모 모두 우리나라의 가장 대표적인 전통음식으로, 그리고 가장 선호하는 음식으로 ‘김치’를 꼽았다. 학생들은 전통음식에 대한 관심도, 선호도 및 긍정적 인지도가 학부모에 비해 낮았고, 학생은 ‘메스미디어를 통해’서, 학부모는 ‘가정에서 부모님을 통해’서 전통음식에 관심을 갖게 되었다고 하였다. 또한 학생에 비해 학부모가 전통음식은 ‘우리 체질에 맞는 우수한 식품으로 맛이 뛰어나며, 이러한 전통음식을 식생활에서 좀 더 많이 섭취해야 하는 것으로 인식하고 있었다.

2. 전통음식의 계승·발전 필요도도 학생이 학부모에 비해 낮았으며, 계승·발전 필요 이유에 있어서 학생은 ‘우리 음식을 세계화시키기 위하여’, 학부모는 ‘다른 나라 전통식생활문화보다 우수하므로’라고 조사되어 학생과 학부모 간에 인식의 차이를 보였다. 전통음식의 개선할 점으로 학생은 ‘맛’과 ‘조리방법’을, 학부모는 ‘조리방법’과 ‘영양면’의 개선을 우선시 하였다. 학생과 학부모 모두 전통음식이 발전되기 위해서는 다양한 상품이 개발되고, 가정에서의 활용도 많아지며, 대중매체를 통한 홍보가 필요하다고 하였다.

3. 또한 학생들의 전통음식에 대한 학부모의 인식 및 가정에서의 전통음식 관련 교육 경험의 영향을 살펴본 결과, 가정에서 부모로부터 전통음식의 조리방법을 배운 경험이 있는 학생들은 많지 않았다. 그러나 학생들의 전통음식에 대한 관심도, 긍정적 인지도, 계승·발전 필요도는 학부모의 전통음식에 대한 관심도, 선호도, 긍정적 인지도, 계승·발전 필요도와 상관관계가 매우 높은 것으로 나타났다.

이상의 결과에서, 본 조사 대상 학생들은 학부모에 비해 전통음식에 대한 관심이 적었고, 선호도가 낮았으며, 긍정적 인지도 및 계승·발전 필요도도 낮았다. 또한 전통음식에 관심을 갖게 된 동기와 전통음식을 선호하는 이유 및 전통음식의 계승·발전 필요 이유에서도 인식의 차이를 보였다. 그리고 전통음식에 대한 학생들의 인식은 학

부모의 전통음식에 대한 인식과 가정에서의 전통음식 관련 교육 여부에 큰 영향을 받았다.

따라서 학생들에게 우리 전통음식의 우수성과 가치를 올바르게 인식시켜 주고 전통음식을 보다 많이 활용할 수 있도록 하기 위해서는 현재 중학교 교과과정에 포함되어 있는 전통식생활 관련 교육내용이 좀 더 실생활에 적합하고 보다 용이하게 활용될 수 있도록 수정·보완이 이뤄져야 하며 수업에 활용될 수 있는 다양한 매체의 개발이 필요하다. 뿐만 아니라 학부모들에게는 전통음식의 조리방법 등을 습득할 수 있는 기회를 마련해 주어 전통음식을 가정에서 일상적으로 조리하도록 함으로써 가족들이 전통음식을 자주 접할 수 있도록 하고 이와 동시에 자녀에게 전통음식 조리방법을 자연스럽게 계승시킬 수 있도록 하는 것이 바람직할 것으로 여겨진다.

참고문헌

- 강명선(2005) 인천지역 초등학생의 한국 전통음식에 대한 인식 및 지식, 섭취실태에 관한 연구. 인하대학교 교육대학원 석사학위 논문.
- 강업순·천종희(1998) 도시·농촌 중학생의 한국 전통 음식에 대한 의식 및 기호도 비교 연구. 한국식생활문화학회지 13(2), 97-105.
- 강업순·천종희(1998) 중년주부 가정의 전통음식 이용에 관한 연구. 한국식생활문화학회지 13(5), 461-474.
- 구난숙(1995) 대전지역 대학생들의 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 조사. 한국식생활문화학회지 10(4), 357-366.
- 권수연(2004) 서울 지역 중학생의 식생활 태도 및 간식섭취에 영향을 미치는 요인. 숙명여자대학교 석사학위논문.
- 김경애·정난희·전은례·정정아(2005) 한국 전통음식에 대한 학교급식 영양사의 의식 조사. 대한가정학회지 43(2), 127-142.
- 김성미(2000) 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 태도(I). 한국조리과학회지 16(1), 27-35.
- 김성미(2001) 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 태도(II). 한국조리과학회지 17(2), 139-148.
- 김윤신(1994) 남녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사 연구. 한국가정과교육학회지 6(2), 73-83.
- 김정숙(2005) 한국 전통명절의 절식(節食)과 시식(時食)에 대한 인식 및 기호도 조사 연구 : 서울·경기지역 식품영양·조리계열 전공 대학생들을 중심으로. 경기대학교 관광전문대학원 석사학위 논문.
- 김주현(1995) 여고생의 한국 전통음식에 관한 기호도 및 섭취빈도에 관한 연구. 한국식품영양학회지 8(4), 293-300.
- 민연홍(1999) 한국음식에 대한 의식·기호도 조사 연구. 인천대학교 교육대학원 석사학위 논문.
- 박보현(2004) 남·여 학생들의 한국 음식에 대한 의식 및 기호도 조사. 전남대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 박수진·김애정(2000) 인천지역 초등학생의 후향적 연구방법에 의한 비만이행추이 및 식생활 습관과 체중조절 형태. 대한영양사회 학술지 6(1), 44-52.
- 복혜자(2005) 서울·경기 일부지역에 거주하는 주부들의 전통음식에 대한 인식과 식생활 행동에 관한 연구. 동아시아식생활학회지 15(1), 11-19.
- 유호순(1999) 고등학생의 스트레스 정도와 식행동과의 관계. 충북대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 윤서석(1999) 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광출판사.
- 이미영(2002) 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 초등학생의 의식 및 기호도 조사. 인하대학교 대학원 석사학위 논문.
- 이지은(2005) 한국 성인 남·여의 식이섭취패턴분류와 이에 따른 영양섭취실태 및 만성질병과의 관련성에 관한 연구. 중앙대학교 대학원 박사학위 논문.
- 이하나(2000) 남·여 중학생의 한국전통음식에 대한 지식, 의식과 기호도 조사연구. 고려대학교 교육대학원 석사학위 논문.
- 이효지(2001) 한국의 음식문화. 신광출판사.
- 조정우(2005) 대학생의 전통음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구. 경기대학교 관광전문대학원 석사학위논문.
- 조희숙(1997) 전남일부지역 대학생들의 식생활 행동 및 한국음식에 대한 의식조사. 한국식생활문화학회지 12(3), 301-308.
- 황혜성·한복려(2001) 한국전통음식. 교문사.