

부산지역 주민의 연령별 떡에 대한 인식 및 이용실태 조사

이정숙[†] · 정숙희¹⁾ · 김선희²⁾

고신대학교 식품영양학과, ¹⁾동아대학교 식품영양학과, ²⁾고신대학교 사회복지학부

A Comparative Study on Cognition and Consumption Patterns of Korean Rice Cake Classified by Age in Busan

Jeong-Sook Lee[†], Sook-Hee Jung¹⁾, Seon-Hee Kim²⁾

Dept. of Food and Nutrition, Kosin University, Busan, Korea

¹⁾Dept. of Food and Nutrition, Dong-A University, Busan, Korea

²⁾Dept. of Social Welfare, Kosin University, Busan, Korea

Abstract

This study was carried out to investigate the Korean rice cake cognition and consumption patterns classified by age in Busan. The survey was conducted from November 21 to December 26, 2007 by questionnaires and data were analyzed by SPSS program. The results are summarized as follows: Forty one point two percent of the elementary school group, 29.0% of the high school group, 35.0% of 2,30's, 44.5% of 4,50's and 39.5% of over 60's took Korean rice cake once or twice per month. Sixty two point eight percent of elementary group, 44.0% of the high school group, 43.0% of 2,30's, 42.5% of 4,50's and 49.5% of over 60's preferred Korean rice cake. The most important basis for selecting rice cake was 'taste' in all of the subjects. The improvements for rice cake were indicated as taste, preservation and packing. As their age decreased, the score of preference for Gaepiduk, Danja, Dootupduk, Bookumi, Soemuriduk, Julpyun, Jorangi and Jungpyun were decreased. Songpyun, Garaeduk, Injulmi, Siruduk and Moojigaeduk were highly recognized as Korean rice cakes. There was a significant positive correlation between preference of rice cake and age, sex, obesity and recognition degree ($p < 0.01$). Therefore the understanding of the requirements of the subjects according to age and sex is needed to encourage them to choose Korean rice cake. (*Korean J Community Nutrition* 13(2) : 228-236, 2008)

KEY WORDS : Korean rice cake · cognition · consumption pattern · preference

서론

각 나라의 식생활은 그 지역의 기후, 지리 등 풍토적 자연 환경과 정치, 경제, 문화, 종교 등 사회적 환경의 영향을 받으며, 오랜 역사와 문화의 변천을 통해 독특하게 형성되어 그 나라 고유의 전통 식생활 문화를 이룩한다(Choi 등 2002). 떡은 곡식을 가루내어 물과 반죽하여 찌서 만든 음식을 통틀어 이르는 말로서, 농경문화가 시작된 상고시대부터 오늘날까지 의례음식, 절식, 선물 등에 이용되는 특별음식으로 전통성을 내포하면서 전승되어 오면서 우리의 식생활문화에서 중

요한 위치를 차지해 왔다(Kang & Lee 2000; Noh 등 2007). 또한 떡은 곡류 뿐만 아니라 각종 견과류, 두류, 과일, 채소등을 첨가하여 영양상의 균형을 이루고, 여러 가지 한약재를 다양하게 이용하여 건강을 도모하는 훌륭한 자연식으로 발전되어 왔다(Lee & Maeng 1987; Noh 등 2007).

우리나라의 급속한 경제성장과 산업의 발전은 사회환경과 국민의 생활수준을 크게 향상시켰으며 여러 방면에서 가치관이나 의식의 변화를 초래하였고, 식생활양식을 급속도로 변화시켰다. 여성들의 교육수준 향상 및 사회진출의 증가로 인한 가사노동 시간의 단축, 핵가족화, 청소년들의 의식구조 변화, 소비의식의 변화 등에 따라 외식화 경향이 가속화되었고, 산업사회의 바쁜 생활 속에 간편성, 다양성, 경제성, 신속성, 균일한 품질, 위생, 서비스 및 기호성을 추구하게 됨에 따라, 가공식품이나 즉석식품이 많이 생산되어 손쉽게 이용할 수 있게 되었다(Jeong & Kim 2001; Park & Ahn 2001). 반면, 떡은 제조방법이 어렵고 저장기간이 짧아 이

접수일: 2008년 1월 29일 접수

채택일: 2008년 4월 11일 채택

[†]Corresponding author: Jeong-Sook Lee, Department of Food and Nutrition, Kosin University, Dongsam-dong, Yeongdo-gu, Busan 606-701, Korea

Tel: (051) 990-2328, Fax: (051) 403-3760

E-mail: jslee@kosin.ac.kr

용이 원활하지 못하며 현대인의 기호에 맞는 맛의 개발도 미미하여 이용이 줄어들고 있는 실정이다.

최근에는 우리의 전통음식을 보존하고 계승시키고자하는 노력들이 가시화되고 있으며 떡에 관한 연구도 상당히 진행되어 왔으나 주로 떡의 제조 시 물리화학적 및 관능적인 특성변화(Park 등 1992; Kim 등 1994; Kim 등 1995; Im & Yem 1996), 저장성(Kim 등 1998; Choi 2007), 첨가재료의 영향(Choi & Kim 1992; Lee 등 1995; Hong 등 1999; Jo & Han 2003), 떡 제조의 표준화 연구(Han & Kim 1994; Lee & Kim 1994) 등에 집중되어 있다. 또한 떡의 이용 실태나 기호도에 대한 연구로는 초등학교생(Lee 1997; Yoon 2000; Choi 등 2002), 고등학교생(Lee 1998), 대학생(Jung & Shin 2002), 주부(Lee 1999; Kang & Lee 2000; Noh 등 2007) 등 특정 연령층을 대상으로 한 연구가 대부분이며, 여러 연령층을 대상으로 한 세대 간의 떡 이용실태, 인식, 선호도 등을 비교한 연구는 이루어지지 않은 실정이다.

이에 본 연구는 초등학교생, 고등학교생, 2, 30대, 4, 50대, 60대 이상 등의 연령별 떡 이용실태와 선호도 등을 비교함으로써 세대 간의 떡 이용경향과 인식을 알아보고 떡 문화의 계승과 개발방향을 설정하는 데 기초자료를 제공하고자 하였다.

조사방법 및 내용

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 부산시내에 소재하는 초등학교와 고등학교를 12개교씩 선정하여 6개교는 학생을 대상으로, 6개교에서는 학부모를 대상으로 설문조사를 실시하였다. 4개의 대학에서 학생과 학부모를 대상으로 설문조사를 실시하였으며, 수영구, 영도구, 동래구에 소재하는 노인대학에 출석하는 어르신들을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 유아의 경우는 설문지의 질문을 이해하고 응답하기 어려운 연령층이라 제외하였고, 중학생은 초등학교생(5, 6학년)이나 고등학교생과 연령차이가 크게 나지 않는 연령층이라 생각하여 제외하였다. 설문지법을 이용하여 2007년 11월 21일부터 12월 26일까지 실시하였다. 총 1,100부를 배포하여 모든 문항에 온전히 응답한 999부(회수율 90.8%)를 통계처리하였다.

2. 조사내용 및 방법

설문지의 내용은 일반적 사항, 신장과 체중, 떡에 대한 인식, 떡선호도, 떡에 대한 인지도, 떡 이용 실태 및 떡 문화 계승에 관한 견해 등의 항목으로 구성되었다.

조사된 체중과 신장을 이용하여 비만도(percent ideal

body weight; PIBW)를 구하였다. PIBW는(실체체중/이상체중) $\times 100$ 으로 계산하였고, 이상체중은(실체신장-100) $\times 0.9$ 로 계산하였다.

떡에 대한 인식에 관한 문항은 선행연구(Lee 1997; Lee 1998; Yoon 2000)의 내용들을 기초로 하여 본 연구목적에 맞게 보완하여 설문을 만들었다. 문항의 내용은 떡 선호도, 떡 섭취빈도, 선호이유, 선택 시의 기준, 싫어하는 이유, 가격 등에 관한 6문항으로 구성하였다.

떡 이용실태에 관한 조사를 위해 선행연구(Lee 1997; Lee 1998; Yoon 2000; Noh 등 2007)에서 사용한 방법을 응용하여 설문을 만들었다. 문항의 내용은 떡을 먹는 시기, 생일 축하음식, 떡문화 계승에 대한 생각, 계승이유, 개선점 등에 관한 5문항으로 구성되었다.

기존의 문항을 중심으로 떡을 19가지로 분류하여 인지도와 기호도를 조사하였다. 이해를 돕기 위해 각각의 떡에 관한 사진을 준비하여 설문조사 시 직접 보여준 후 조사를 실시하였다. 기호도는 ‘아주 좋아한다’ 5점, ‘좋아한다’ 4점, ‘보통이다’ 3점, ‘싫어한다’ 2점, ‘아주싫어한다’는 1점으로 한 5점 Likert 척도를 이용하였다. 연구자에 의해 설계된 설문지는 식품영양학 전공자 3인으로부터 내용타당도를 검증받아 문항을 선정하였다. 본 연구에서 떡에 대한 인식에 관련된 문항의 Cronbach's alpha 값은 0.84이었다.

3. 조사자료의 처리

수집된 자료는 SPSS 12.0(Statistical Package for Social Science) program을 이용하여 전산처리하였다. 항목에 따라 빈도, 백분율, 평균과 표준편차를 구하여 전반적인 경향을 파악하고, 변인간의 유의성 및 상관성은 χ^2 -test, Pearson 상관계수, 일원배치 분산분석(one-way analysis of variance), Duncan's multiple range test 및 다중회귀분석을 실시하여 파악하였다.

결 과

1. 일반적 특성

조사대상자의 일반적 사항은 Table 1과 같다. 초등학교 5, 6학년 남학생이 100명(10.0%), 5, 6학년 여학생 100명(10.0%), 남자고등학교생 99명(9.9%), 여자고등학교생 100명(10.0%), 2, 30대 남자 100명(10.0%), 2, 30대 여자 100명(10.0%), 4, 50대 남자 100명(10.0%), 4, 50대 여자 100명(10.0%), 60대 이상 남자 100명(10.0%), 60대 이상 여자 100명(10.0%)로 총 999명이었다. 한달 식생활비는 20만원~30만원이 23.9%로 가장 많았고, 10만원~

20만원 (22.8%), 30만원~40만원 (20.0%), 40~50만원 (13.3%) 순이었다. 2005년도 국민건강영양조사(Ministry

Table 1. General characteristics of the subjects

| Characteristics | | Number (%) | |
|--------------------------------|-------------------|----------------------------|-------------|
| Gender | Male | Elementary school students | 100 (10.0) |
| | | High school students | 99 (9.9) |
| | | 2, 30's | 100 (10.0) |
| | | 4, 50's | 100 (10.0) |
| | | Over 60's | 100 (10.0) |
| | Female | Elementary school students | 100 (10.0) |
| | | High school students | 100 (10.0) |
| | | 2, 30's | 100 (10.0) |
| | | 4, 50's | 100 (10.0) |
| | | Over 60's | 100 (10.0) |
| Monthly Food Expenditure (Won) | Under 100,000 | 93 (9.3) | |
| | 100,001 – 200,000 | 228 (22.8) | |
| | 200,001 – 300,000 | 238 (23.9) | |
| | 300,001 – 400,000 | 200 (20.0) | |
| | 400,000 – 500,000 | 133 (13.3) | |
| | Over 500,000 | 107 (10.7) | |
| Family number | 1 | 29 (2.9) | |
| | 2 | 108 (10.8) | |
| | 3 | 203 (20.4) | |
| | 4 | 476 (47.7) | |
| | 5 | 137 (13.7) | |
| | 6 | 40 (4.0) | |
| | 7 | 5 (0.5) | |
| | Total | 999(100.0) | |

of Health and Welfare 2006)에서 부산에 거주하는 조사 대상자의 경우 한달평균식비 20만원 이하가 24.9%, 20~40만원이 43.7%인 것에 비해 본 조사결과에서 20만원 이하의 비율이 높은 것은 60대 이상의 노인 비율이 높기 때문으로 생각된다. 가족수는 4명이 47.7%로 가장 많았으며, 3명이 20.4%, 5명은 13.7%로 나타났다.

2. 떡에 대한 인식

조사대상자의 떡에 대한 인식은 Table 2에 나타낸 바와 같다. 떡 섭취빈도는 ‘1달에 1~2번 정도’ 섭취한다는 응답이 초등학생은 82명 (41.2%), 2, 30대 70명 (35.0%), 4, 50대 89명 (44.5%), 60대 이상 79명 (39.5%)로 가장 높게 나타난 반면, 고등학생은 ‘6개월에 1~2번 정도’ 섭취한다가 86명 (43.0%)로 가장 높게 나타났다. 1주일에 1~2번 섭취하는 경우는 초등학생의 15.6%, 고등학생의 9.5%, 2, 30대 12.0%, 4, 50대 14.0%, 60대 이상 12.5%이었다.

떡을 좋아하는 정도에 관한 질문에서 ‘좋아한다’고 응답한 비율이 초등학생 (62.8%)이 가장 높았고, 60대이상 (49.5%) - 고등학생 (44.0%) - 2, 30대 (43.0%) - 4, 50대 (42.5%) 순이었다. 반면 전체 조사대상자의 10.5% 정도는 ‘싫어한다’고 응답하였다. 떡을 좋아하는 이유로는 ‘맛이 있

Table 2. Distribution of cognition on Korean rice cake of the subjects

| | | Elementary | HighSchool | 2,30's | 4,50's | over 60's | Total | N (%) |
|-----------------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| Degree of preference | Dislike | 17 (8.5) | 30 (15.0) | 23 (11.5) | 14 (7.0) | 20 (10.0) | 104 (10.5) | 54.942*** |
| | Moderate | 57 (28.7) | 82 (41.0) | 91 (45.5) | 101 (50.5) | 81 (40.5) | 412 (41.2) | |
| | Like | 125 (62.8) | 88 (44.0) | 86 (43.0) | 85 (42.5) | 99 (49.5) | 483 (48.3) | |
| Eating frequency | 1 – 2 times/wk | 31 (15.6) | 19 (9.5) | 24 (12.0) | 28 (14.0) | 25 (12.5) | 127 (12.7) | 48.992** |
| | 1 – 2 times/mo | 82 (41.2) | 58 (29.0) | 70 (35.0) | 89 (44.5) | 79 (39.5) | 378 (37.9) | |
| | 1 – 2 times/6mo | 64 (32.2) | 86 (43.0) | 51 (25.5) | 58 (29.0) | 58 (29.0) | 317 (31.7) | |
| | 1 – 2 times/yr | 22 (11.0) | 37 (18.5) | 55 (27.5) | 25 (12.5) | 38 (19.0) | 177 (17.7) | |
| Reasons of preference | Delicious | 139 (69.8) | 77 (38.5) | 117 (58.5) | 68 (34.0) | 126 (63.0) | 527 (52.8) | 114.237*** |
| | Easy to eat | 28 (14.1) | 48 (24.0) | 46 (23.0) | 64 (32.0) | 24 (12.0) | 210 (21.0) | |
| | Beautiful | 2 (1.0) | 31 (15.5) | 9 (4.5) | 29 (14.5) | 14 (7.0) | 85 (8.5) | |
| | Healthy food | 14 (7.1) | 18 (9.0) | 4 (2.0) | 18 (9.0) | 10 (5.0) | 64 (6.4) | |
| | Traditional food | 16 (8.0) | 26 (13.0) | 24 (12.0) | 21 (10.5) | 26 (13.0) | 113 (11.3) | |
| Criteria for Choice | Taste | 141 (70.9) | 107 (53.5) | 132 (66.0) | 112 (56.0) | 109 (54.5) | 601 (60.2) | 97.101*** |
| | Size | 4 (2.0) | 16 (8.0) | 16 (8.0) | 10 (5.0) | 24 (12.0) | 70 (7.0) | |
| | Ingredient | 10 (5.0) | 22 (11.0) | 33 (16.5) | 33 (16.5) | 27 (13.5) | 125 (12.5) | |
| | Price | 8 (4.0) | 25 (12.5) | 8 (4.0) | 22 (11.0) | 15 (7.5) | 78 (7.8) | |
| | Package | 2 (1.0) | 16 (8.0) | 6 (3.0) | 10 (5.0) | 6 (3.0) | 40 (4.0) | |
| | Nutrition | 34 (17.1) | 14 (7.0) | 5 (2.5) | 13 (6.5) | 19 (9.5) | 85 (8.5) | |
| Reasons for dislike | High Calories | 38 (19.1) | 35 (17.5) | 96 (48.0) | 63 (31.5) | 43 (21.5) | 275 (27.5) | 145.834*** |
| | Chocking | 66 (33.2) | 96 (48.0) | 69 (34.5) | 71 (35.5) | 96 (48.0) | 398 (39.9) | |
| | Expensive | 4 (2.0) | 21 (10.5) | 16 (8.0) | 35 (17.5) | 37 (18.5) | 104 (10.4) | |
| | Not eat frequently | 36 (18.1) | 36 (18.0) | 13 (6.5) | 19 (9.5) | 16 (8.0) | 129 (12.9) | |
| | Others | 55 (27.6) | 12 (6.0) | 6 (3.0) | 12 (6.0) | 8 (4.0) | 93 (9.3) | |
| Price | Cheap | 33 (16.6) | 28 (14.0) | 27 (13.5) | 17 (8.5) | 21 (10.5) | 126 (12.6) | 79.832*** |
| | Suitable | 153 (76.9) | 134 (67.0) | 132 (66.0) | 109 (54.5) | 105 (52.5) | 604 (60.5) | |
| | Expensive | 13 (6.4) | 38 (19.0) | 41 (20.5) | 74 (37.0) | 74 (37.0) | 269 (26.9) | |
| Total | | 199 (100.0) | 200 (100.0) | 200 (100.0) | 200 (100.0) | 200 (100.0) | 999 (100.0) | |

** : p < 0.01; *** : p < 0.001

어서'가 모든 연령층에서 가장 높은 비율(34.0%~69.8%)을 나타내었고, '떡기 간편해서'-'우리 전통음식이므로'-'보기에빠서'-'건강에 좋은 음식이므로'의 순이었다.

떡을 선택하는 기준은 모든 연령층에서 '맛'이 가장 높은 비율을 차지했고, 20대 이상의 성인은 '재료'가 두 번째로 높은 반면 고등학생은 '가격'을, 초등학생은 '영양'이 두 번째로 높게 나타나 연령별 차이를 보였다($p < 0.001$).

떡을 기피하게 되는 이유로 2, 30대(48.0%)에서는 '높은 열량'이 가장 우선하는 이유이었으나, 초등학생(33.2%), 고등학생(48.0%), 4, 50대(35.5%) 및 60대 이상(48.0%)에서는 '목이 막혀서'가 가장 높은 비율을 보였고, 그 다음이 '높은 열량(17.5%~31.5%)'으로 응답하여 세대 간의 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 4, 50대의 17.5%, 60대 이상

의 18.5%는 '가격이 비싸서'라고 응답하여 떡을 좋아하면서도 가격이 비싸서 기피하게 됨을 알 수 있었다.

떡의 가격에 대해서는 초등학생은 76.9%가 '적당하다'고 생각한 반면 연령이 많아질수록 감소를 보여 60대 이상에서는 52.5%가 '적당하다'고 생각하는 것으로 나타났다. 떡의 가격이 '비싸다'고 생각하는 비율은 40대 이상에서 37%로 높게 나타났고 2, 30대(20.5%) - 고등학생(19.0%) - 초등학생(6.4%) 순으로 세대간 차이를 보였다($p < 0.001$).

3. 떡선호도 및 떡에 대한 인지도

떡류에 대한 전체적인 인지도와 선호도 점수는 Table 3과 같다. 떡류의 인지도는 송편(97.0%)이 가장 높았고, 가래떡(96.9%), 인절미(95.5%) 시루떡(93.8%), 무지개떡

Table 3. Preference score and recognition degree for the Korean rice cake of the subjects

| | Elementary | HighSchool | 2, 30's | 4, 50's | over 60's | Total |
|-------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Garaeduk | 3.62 ± 0.83 ^{ab1)} (93.4) | 3.37 ± 0.87 ^{bc} (96.0) | 3.28 ± 0.68 ^c (97.0) | 3.33 ± 0.72 ^{bc} (98.0) | 3.48 ± 0.78 ^{ab} (100.0) | 3.42 ± 0.79 (96.9) |
| Gaepiduk | 2.25 ± 0.70 ^d (44.1) | 2.92 ± 0.87 ^b (61.4) | 2.61 ± 0.89 ^c (66.0) | 3.19 ± 0.86 ^a (75.9) | 3.27 ± 0.69 ^a (77.9) | 2.86 ± 0.81 (65.2) |
| Kyongdan | 3.22 ± 0.88 ^b (72.6) | 3.49 ± 0.87 ^a (83.8) | 3.41 ± 0.85 ^a (91.5) | 3.37 ± 0.70 ^{ab} (91.9) | 3.44 ± 0.69 ^a (95.5) | 3.39 ± 0.80 (87.1) |
| Kkulduk | 3.83 ± 0.85 ^a (86.3) | 3.48 ± 0.90 ^b (82.2) | 3.27 ± 0.99 ^c (84.0) | 3.51 ± 0.81 ^b (85.4) | 3.47 ± 0.78 ^b (92.0) | 3.51 ± 0.86 (86.1) |
| Danja | 2.59 ± 0.86 ^c (9.7) | 3.00 ± 0.84 ^b (34.0) | 2.92 ± 0.74 ^b (22.1) | 3.33 ± 0.81 ^a (59.6) | 3.20 ± 0.72 ^a (67.3) | 3.02 ± 0.83 (38.7) |
| Dootupduk | 2.26 ± 0.32 ^c (11.4) | 2.94 ± 0.47 ^b (32.8) | 2.96 ± 0.46 ^b (29.4) | 3.40 ± 0.50 ^a (47.0) | 3.49 ± 0.49 ^a (61.5) | 3.01 ± 0.48 (36.6) |
| Moojigaeduk | 4.18 ± 0.89 ^a (94.9) | 3.43 ± 0.93 ^b (90.4) | 3.39 ± 0.84 ^b (93.0) | 3.46 ± 0.86 ^b (90.4) | 3.49 ± 0.71 ^b (97.5) | 3.59 ± 0.85 (93.2) |
| Baiksulki | 3.58 ± 0.88 ^{NS} (65.6) | 3.52 ± 0.96 (88.4) | 3.46 ± 0.88 (89.5) | 3.56 ± 0.83 (92.0) | 3.59 ± 0.67 (95.0) | 3.54 ± 0.84 (86.2) |
| Bookumi | 2.06 ± 0.36 ^c (14.9) | 2.06 ± 0.47 ^b (14.9) | 2.92 ± 0.44 ^b (26.1) | 3.37 ± 0.50 ^a (56.1) | 3.46 ± 0.46 ^a (69.5) | 2.77 ± 0.49 (40.2) |
| Songpyun | 4.45 ± 0.86 ^a (99.5) | 3.76 ± 0.99 ^b (94.0) | 3.75 ± 0.84 ^b (95.5) | 3.69 ± 0.84 ^b (98.5) | 3.77 ± 0.71 ^b (97.5) | 3.89 ± 0.90 (97.0) |
| Soemuriduk | 2.61 ± 0.87 ^d (23.0) | 2.94 ± 0.81 ^c (48.2) | 3.05 ± 0.79 ^{bc} (51.0) | 3.20 ± 0.73 ^b (92.4) | 3.64 ± 0.84 ^a (90.5) | 3.11 ± 0.81 (56.7) |
| Siruduk | 3.83 ± 0.97 ^a (92.9) | 3.32 ± 0.97 ^{cd} (92.4) | 3.27 ± 0.99 ^d (92.0) | 3.51 ± 0.88 ^{bc} (95.0) | 3.66 ± 0.75 ^{ab} (96.5) | 3.52 ± 0.92 (93.8) |
| Yaksik | 2.77 ± 0.98 ^c (65.7) | 3.34 ± 0.97 ^b (85.4) | 3.33 ± 0.93 ^b (96.0) | 3.46 ± 0.88 ^{ab} (92.4) | 3.57 ± 0.82 ^a (96.5) | 3.30 ± 0.92 (87.2) |
| Injulmi | 3.94 ± 0.91 ^a (97.5) | 3.54 ± 0.96 ^b (91.0) | 3.30 ± 0.92 ^c (97.5) | 3.54 ± 0.91 ^b (95.0) | 3.52 ± 0.78 ^b (96.5) | 3.57 ± 0.89 (95.5) |
| Julpyun | 2.87 ± 0.91 ^c (34.8) | 3.31 ± 0.91 ^b (74.9) | 3.25 ± 0.74 ^b (87.5) | 3.43 ± 0.79 ^{ab} (92.0) | 3.50 ± 0.72 ^a (97.0) | 3.28 ± 0.88 (77.3) |
| Jorangi | 2.52 ± 0.85 ^d (20.4) | 3.05 ± 0.79 ^{bc} (52.5) | 2.96 ± 0.68 ^c (56.0) | 3.27 ± 0.80 ^a (69.3) | 3.14 ± 0.68 ^a (65.0) | 3.00 ± 0.80 (52.8) |
| Jungpyun | 2.49 ± 0.88 ^c (24.3) | 3.14 ± 0.87 ^a (47.7) | 2.75 ± 0.77 ^b (36.2) | 3.16 ± 0.79 ^a (61.6) | 3.24 ± 0.65 ^a (73.0) | 2.97 ± 0.79 (50.7) |
| Hobakduk | 3.31 ± 0.97 ^{ab} (79.8) | 3.19 ± 0.85 ^b (65.3) | 2.75 ± 0.95 ^c (73.9) | 3.41 ± 0.83 ^a (83.8) | 3.43 ± 0.80 ^a (93.0) | 3.22 ± 0.88 (79.2) |
| Whajun | 3.03 ± 0.95 ^b (50.0) | 3.33 ± 0.87 ^a (69.2) | 2.82 ± 0.92 ^c (67.5) | 3.34 ± 0.80 ^a (78.3) | 3.34 ± 0.72 ^a (90.5) | 3.17 ± 0.85 (71.1) |

1) Mean ± SD (% of recognition)

2) Values with different superscripts are significantly different at $\alpha = 0.05$ by Duncan's multiple range test.

(92.2%)의 순으로 높게 나타났으며, 경단, 꿀떡, 백설기, 약식 등도 85% 이상의 인지도를 보였다. 90% 이상의 인지도를 보인 떡의 수는 60대가 11가지로 가장 많았으며, 4, 50대(9가지)-2, 30대(7가지)-고등학생과 초등학생(5가지)의 순이었다. 두텁떡(36.6%), 단자(38.7%), 부꾸미(40.2)의 인지도가 가장 낮게 나타났으며, 50% 이하의 인지도를 보인 떡의 가짓수는 초등학생이 단자, 두텁떡, 부꾸미, 쇠머리떡, 절편, 조랭이떡, 증편 등 6가지이었고, 고등학생은 5가지(단자, 두텁떡, 부꾸미, 쇠머리떡, 증편), 2, 30대 4가지(단자, 두텁떡, 부꾸미, 증편), 4, 50대 1가지(두텁떡)로 나이가 많을수록 인지도는 높은 것으로 나타났다.

떡의 종류에 따른 연령별 선호도를 살펴본 결과, 개피떡, 단자, 두텁떡, 부꾸미, 쇠머리떡, 약식, 절편, 조랭이떡, 증편 등은 연령이 낮을 수록 선호도 점수가 낮아졌는데, 특히 초등학생의 경우는 이들 떡의 선호도가 2.06~2.87로 매우 낮게 나타났다. 반면 송편(4.45), 무지개떡(4.18), 인절미(3.94), 꿀떡(3.83), 가래떡(3.62)은 초등학생에서 가장 높은 선호도를 보였다. 4, 50대와 60대 이상의 성인들은 떡에 대한 선호도가 3점에서 4점사이로 조사되어 전체적으로 떡에 대한 선호도가 높은 것을 알 수 있었다.

4. 떡 이용실태 및 떡문화 계승에 관한 견해

조사대상자의 떡 이용실태 및 떡문화 계승에 관한 견해를 Table 4에 나타내었다. 떡을 주로 언제 먹느냐는 질문에서

모든 연령층에서 ‘명절’에 가장 많이 먹는 것으로 나타났다. 초등학생은 ‘수시로 먹는다(31.2%)’고 응답한 비율이 두 번째로 높았고, 그 외의 연령층은 ‘행사일’에 먹는 비율이 두 번째로 높게 나타나 연령별 차이를 보였다(p < 0.001).

생일축하용으로 ‘떡’을 먹는 경우가 60대 이상에서는 39%이었지만, 4, 50대(14.5%) - 2, 30대(7.0%) - 고등학생(6.0%) - 초등학생(5.5%)순으로 연령별 차이를 보였다. ‘케익’을 먹는다고 응답한 비율이 2, 30대(71.5%)에서 가장 높았고, 고등학생(68.0%) - 초등학생(67.9%) - 4, 50대(65.0%) - 60대 이상(56.5%) 순이었다.

조사대상자들이 떡을 먹는 기회는 전체 조사대상자의 44.4%가 ‘명절’이라고 응답하였고, 고등학생 이상의 연령에서는 ‘행사날’에 먹는 비율이 두 번째로 높았으나, 초등학생은 ‘수시로’ 먹는다고 답한 비율이 두 번째로 높게 나타나 연령별 차이를 보였다(p < 0.001). 이는 학교급식을 통해서 떡이 공급되는 경우가 많기 때문인 것으로 보인다.

떡문화는 계승되어야 하는가에 대한 질문에서 전체 조사대상자의 58.1% (60대 이상의 66%, 초등학생의 64.5%, 고등학생의 49.0%, 2, 30대의 52.5%, 4, 50대의 58%)가 ‘계승을 원한다’고 대답하였다. 초등학생과 4, 50대의 5.5%, 60대 이상의 8.5%가 ‘원하지 않는다’고 응답한 반면, 고등학생의 11%, 2, 30대의 13%가 ‘원하지 않는다’고 대답하여 차이를 보였다(p < 0.01)

떡문화를 계승해야하는 이유로 ‘전통 식문화이므로’ 계승

Table 4. Distribution of usage pattern and cognition of inheritance of the subjects

| | | Elementary | HighSchool | 2,30s | 4,50s | over 60s | Total | N (%) |
|----------------------------|--------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Eating time | Traditional holiday | 93 (46.7) | 79 (39.5) | 98 (49.0) | 81 (40.5) | 92 (46.0) | 443 (44.4) | 112.591*** |
| | Event day | 14 (7.0) | 55 (27.5) | 56 (28.0) | 45 (22.5) | 48 (24.0) | 218 (21.8) | |
| | Sacrifice day | 24 (12.1) | 33 (16.5) | 7 (3.5) | 24 (12.0) | 21 (10.5) | 109 (10.9) | |
| | Birthday | 6 (3.0) | 2 (1.0) | 2 (1.0) | 7 (3.5) | 7 (3.5) | 24 (2.4) | |
| | Frequently | 62 (31.2) | 31 (15.5) | 37 (18.5) | 43 (21.5) | 32 (16.0) | 205 (20.5) | |
| Birthday celebration | Rice cake | 11 (5.5) | 12 (6.0) | 14 (7.0) | 29 (14.5) | 78 (39.0) | 144 (14.4) | 158.506*** |
| | Cake | 135 (67.9) | 136 (68.0) | 143 (71.5) | 130 (65.0) | 113 (56.5) | 657 (65.8) | |
| | Icecream cake | 32 (16.1) | 30 (15.0) | 36 (18.0) | 28 (14.0) | 5 (2.5) | 131 (13.1) | |
| | Pizza | 16 (8.0) | 17 (8.5) | 4 (2.0) | 7 (3.5) | 1 (0.5) | 45 (4.5) | |
| | Bread | 5 (2.5) | 5 (2.5) | 3 (1.5) | 6 (3.0) | 3 (1.5) | 22 (2.2) | |
| Inheritance of rice cake | Wish | 129 (64.5) | 98 (49.0) | 105 (52.5) | 116 (58.0) | 132 (66.0) | 580 (59.1) | 40.344** |
| | Moderate | 60 (30.0) | 80 (40.0) | 69 (34.5) | 73 (36.5) | 50 (25.0) | 332 (33.2) | |
| | Unwish | 11 (5.5) | 22 (11.0) | 26 (13.0) | 11 (5.5) | 17 (8.5) | 87 (8.7) | |
| Reasons to inheritance | Traditional food culture | 103 (51.8) | 74 (37.0) | 143 (71.5) | 79 (39.5) | 108 (54.0) | 507 (50.8) | 115.649*** |
| | Nutritious | 61 (30.7) | 82 (41.0) | 38 (19.0) | 66 (33.0) | 75 (37.5) | 322 (32.2) | |
| | Good taste | 25 (12.5) | 23 (11.5) | 13 (6.5) | 52 (26.0) | 9 (4.5) | 122 (12.2) | |
| | Others | 10 (5.0) | 21 (10.5) | 6 (3.0) | 3 (1.5) | 8 (4.0) | 48 (4.8) | |
| Improvements for rice cake | Taste | 75 (37.8) | 41 (20.5) | 34 (17.0) | 37 (18.5) | 39 (19.5) | 226 (22.7) | 232.445*** |
| | Size | 14 (7.0) | 16 (8.0) | 39 (19.5) | 20 (10.0) | 24 (12.0) | 113 (11.3) | |
| | Packing | 8 (4.0) | 19 (9.5) | 57 (28.5) | 37 (18.5) | 35 (17.5) | 156 (15.6) | |
| | Service | 14 (7.0) | 36 (18.0) | 22 (11.0) | 27 (13.5) | 13 (6.5) | 112 (11.2) | |
| | Price | 22 (11.1) | 36 (18.0) | 25 (12.5) | 37 (18.5) | 38 (19.0) | 158 (15.8) | |
| | Preservation | 15 (7.5) | 45 (22.5) | 18 (9.0) | 28 (14.0) | 43 (21.5) | 149 (14.9) | |
| | Hygiene | 51 (25.6) | 7 (3.5) | 5 (2.5) | 14 (7.0) | 8 (4.0) | 85 (8.5) | |

***: p < 0.001

Table 5. Correlation coefficients among age, sex, obesity, recognition degree and preference of the Korean rice cake

| | Age | Sex | Obesity | Recognition degree | Preference |
|--------------------|---------|----------|---------|--------------------|------------|
| Age | - | | | | |
| Sex | -0.017 | - | | | |
| Obesity | 0.328** | -0.178** | - | | |
| Recognition degree | 0.504** | 0.072* | 0.238** | - | |
| Preference | 0.162** | 0.087* | 0.108** | 0.308** | - |

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

해야 한다는 응답이 초등학생 103명 (51.8%), 2, 30대의 143명 (71.5%), 4, 50대 79명 (39.5%), 60대 이상 108명 (54.0%)으로 가장 높게 나타난 반면 고등학생은 ‘영양이 우수하므로’가 82명 (41.0%)로 가장 높게 나타났다. ‘맛이 좋아서’라고 응답한 경우가 4, 50대가 26%로 가장 높은 비율을 나타내었고 나머지 연령층에서는 4.5%~12.0% 정도의 비율이었다.

떡문화 계승시 요구되어지는 개선사항으로 초등학생 (37.8%)은 ‘맛’으로 응답한 비율이 가장 높았지만, 고등학생 (22.5%)과 60대 이상 (21.5%)은 ‘저장성’을 2, 30대 (28.5%)는 ‘포장’을 지적하는 비율이 가장 높았다. 4, 50대의 경우는 ‘맛’, ‘포장’, ‘가격’을 다같이 중요하게 생각하는 것으로 나타나 연령별 차이를 보였다 (p < 0.001).

5. 연령, 성별, 비만도, 떡에 대한 인지도 및 떡 선호도의 상관관계

조사대상자의 연령, 성별, 비만도, 떡에 대한 인지도 및 떡 선호도의 상관관계를 Table 5에 나타내었다. 조사대상자의 비만도는 나이와는 양의 상관 (p < 0.01)을 보였으나 성별과는 음의상관 (p < 0.01)을 보여, 나이가 많을수록, 여자보다는 남자의 비만도가 높게 나타났다. 떡에 대한 인지도는 나이, 성별, 비만도와 양의 상관 (p < 0.01)을 보였고, 떡에 대한 선호도는 나이, 성별, 비만, 떡에 대한 인지도와 양의 상관 (p < 0.01)을 나타내었다. 즉 나이가 많을수록, 남자보다는 여자가, 비만도가 높을수록 떡에 대한 인지도와 선호도가 높으며, 떡에 대한 인지도가 높을수록 선호도가 높음을 알 수 있었다. 성별의 경우는 명명척도이므로 더미화하여 통계처리하였다.

6. 떡 선호도에 미치는 관련 변수의 영향

조사대상자의 떡 선호도에 영향을 미치는 변수를 알아보기 위하여 조사대상자의 떡 선호도를 종속변수로, 나이, 성별, 비만도, 떡에 대한 인지를 독립변수로 설정한 회귀분석을 실시하였다. 또 성별에 따라 차이가 있을 것으로 보여 남녀로 나누어 분석하였으며 결과는 Table 6과 같다. 남자의 경우 떡에 대한 인지도 (β = 0.396, p < 0.001)가 유의한 영향을

Table 6. Multiple regression of age, obesity rate and degree of recognition for preference of rice cake

| Factors | Male | | Female | |
|-----------------------|-----------|----------|-----------|----------|
| | b | β | b | β |
| Age | 6.586E-03 | 0.015 | 6.252E-02 | 0.102* |
| Obesity rate | 1.089E-02 | 0.016 | 7.676E-02 | 0.124* |
| Degree of recognition | 1.090 | 0.396*** | 0.939 | 0.300*** |
| R2 | 0.165 | | 0.178 | |
| F | 22.543*** | | 23.245*** | |

*: p < 0.05, ***: p < 0.001

미치는 것으로 나타났다. 즉 떡에 대한 인지도가 높을수록 떡을 선호하는 것으로 나타났으며, 나이나 비만도는 떡에 대한 선호도와 회귀관계는 성립하지 않는 것으로 나타났다. 여자의 경우는 떡에 대한 인지도 (β = 0.300, p < 0.001), 비만도 (β = 0.124, p < 0.05), 나이 (β = 0.102, p < 0.05) 순으로 유의한 영향을 비쳤다. 즉 떡에 대한 인지도가 높을수록, 비만도가 높을수록, 나이가 많을수록 떡을 선호하는 것으로 나타났다.

고 찰

초등학생의 과반수 이상 (57.1%)가 ‘한달에 한두번 정도 먹는다’는 보고 (Lee 1997)와 41.6%의 고등학생이 ‘일주일에 한번 이상 떡을 먹는다’는 보고 (Lee 1998) 보다 본 조사대상자의 떡 섭취빈도는 낮게 나타났는데, 이는 선행연구에서는 떡볶이나 떡국 먹는 것을 포함한 결과이기 때문으로 생각된다. Kang & Lee (2000)는 수도권 지역의 주부를 대상으로 한 조사에서 한달에 1회 정도 떡을 구입하는 가정이 62.2%, 한달에 2-5회 구입하는 비율은 26.3%, 전혀 섭취하지 않는 가정도 10.8%나 되는 것으로 보고한 바 있다.

전통적으로 떡에 사용된 재료는 곡류 뿐만 아니라 각종 견과류, 두류, 과일, 채소등을 첨가하여 영양상의 균형을 이루고, 여러 가지 한약재를 다양하게 하여 건강을 도모하는 훌륭한 자연식으로 발전되어 왔다 (Lee & Maeng 1987; Noh 등 2007). 본 연구에서 조사대상자들의 11.3%가 ‘전통음식이므로’ 떡을 좋아한다고 대답한 반면, 떡이 건강에 좋은

식품이라는 인식이 약하게 나타났다(6.4%)는 것은, 떡이 단순히 역사성으로서만이 아니라 영양적으로 우수한 전통식품이라는 점이 인식될 수 있도록 교육되고 계승되어야 함을 시사한다고 본다. 광주지역 초등학교 6학년을 대상으로 한 조사(Lee 2004)에서 패스트푸드에 영양가가 높지않고 건강에 도움이 되지않으며, 안전하지 않으나, 매우 맛있고 배고픔해소에 도움을 주며 친숙하다고 인식하고 있다고 하였다. 건강에 부정적이라고 생각하면서도 맛있다고 인식하는 것은 음식의 기본 속성인 기호성을 무시할 수 없음을 나타내므로, 기호가 확립되기 전 어릴 때부터 영양적으로 바람직한 전통식품을 접할 수 있는 기회를 제공하고 교육하는 것이 얼마나 중요한가를 시사한다고 하겠다. 초등학교생들이 떡을 좋아하는 비율이 다른 연령대보다 높게 나타난 것은 떡 개발 방향을 정하는 기초자료가 될 수 있다고 본다.

본 연구에서 4, 50대의 17.5%, 60대 이상의 18.5%는 ‘가격이 비싸서’ 떡을 좋아하면서도 기피하게 됨을 알 수 있었는데, 30대 주부를 대상으로 한 조사(Kang & Lee 2000)에서 떡 구입 시의 불만에서 가격이 비싼 것이 1순위를 차지하여 떡의 기호성이 높음에도 불구하고 가격이 떡의 이용율을 낮게하는 가장 큰 원인이라고 지적된 바 있다. Yoon(2000)도 초등학교생과 학부모를 대상으로 한 조사에서 어린이의 30.2%, 어머니의 37.1%가 떡이 비싸다고 생각하여 떡 보급에 있어 가격의 문제가 중요하다고 주장하였다. 다이어트에 관심이 많은 2, 30대는 48.0%가 떡의 ‘높은 열량’으로 인해 떡을 기피한다고 응답한 것은 체계적인 연구에 따른 제조과정의 표준화, 생산방법의 과학화로 가격을 낮출 수 있도록 할 뿐만 아니라, 다양한 부재료를 이용하여 곡류의 함량을 낮춤으로써 열량을 감소시키고 맛을 향상시킬 수 있는 방안이 모색되어야 함을 시사한다고 본다. Kang & Lee(2000)는 떡이 기호성이 높음에도 불구하고 이용율을 낮게하는 가장 큰 요인이 ‘가격’이며 그다음에 ‘포장의 부적절성’이라고 지적한 바 있다. Noh 등(2007)은 주부를 대상으로 한 연구에서 20대는 ‘소포장떡’과 ‘맛있는 떡’, 30대는 ‘맛’과 ‘소포장’, 40대는 ‘건강’과 ‘소포장’, 50대 이상은 ‘건강’과 ‘맛’의 순으로 떡 구입요건을 꼽았다고 보고한 바 있는데, 떡의 포장단위나 포장이 좀더 이용하기 쉽고 세련된 형태로 개발되는 것이 시급하다고 하겠다.

떡은 대부분 행사용 및 별미식으로 먹고 명절을 대표하는 음식으로 인지되고 있는 것으로 나타났는데, 초등학교생은 떡이 식사 대용으로 가능하다고 생각하는 경우가 많으므로(Yoon 2000), 본 조사에서 수시로 먹는 비율이 다른 연령층에 비해 높은 것으로 생각되며, 이는 향후 떡의 개발의 방향을 설정하는 데 참고가 되어야 할 것이다. 초등학교생(Lee

1997; Yoon 2000), 고등학생(Lee 1998), 주부(Yoon 2000)를 대상으로 한 조사에서 간식으로 떡을 이용하는 경우가 많다는 보고는 다양한 간식으로의 떡 개발에 관심을 가져야 할 필요성을 시사한다고 본다. 패스트푸드를 간식으로 먹는 비율이 높은 실정(Lee 2007)을 고려해 볼 때, 대부분의 패스트푸드가 열량으로는 한끼 식사가 충분히 되는 음식이므로, 에너지 과잉섭취로 인한 건강상의 문제가 발생할 가능성을 가지고 있어 관능적, 영양적, 기능적으로 우수한 떡의 개발은 국민건강에도 도움을 줄 수 있다고 하겠다.

우리의 일상생활에서 떡이 차지하는 의미가 쇠퇴해가고 있는 실정인데, 생일축하 음식의 경우도 케익은 당도가 높고 부드러운 먹기가 좋을 뿐 아니라 모양이 아름답다는 측면에서 떡보다 더 선호할 수 있을 것으로 생각된다. 그러나 고당질, 고지방 식품이고 성인병과 상관관계가 있다는 것은 주지의 사실이므로, 우리 전통 식품의 계승과 보급만을 위해서가 아니라 건강을 위해서도 떡의 이용을 권장해야 할 것이다. 떡의 대중화를 위해서는 전통의 맛을 전수하면서도 현대인의 입맛에 맞는 맛을 개발하는 것이 필요하므로, 연령별 요구사항을 제대로 파악하여 소비자의 기호와 요구도에 맞는 떡을 개발하는 것이 의미가 있을 것이다.

본 조사에서 인지도가 높게 나타난 떡은 대부분 명절이나 생일, 행사 등에 쉽게 접할 수 있는 떡류로, Jung & Shin(2002), Yim & Kim(1988)도 비슷한 결과를 보고하였다. 초등학교생(Lee 1997)과 고등학생(Lee 1998)의 떡에 대한 인지도 조사에서 초등학교생의 23.1%와 고등학생의 18.8%가 부꾸미를 알고 있었으며, 초등학교생의 36.2%, 고등학생의 14.8%가 두텁떡을 알고 있는 것으로 나타나, 청소년들의 우리나라 전통떡에 대한 인지도는 매우 낮아 한정된 몇 가지 떡만 알고 있었으며, 먹어본 경험도 몇 가지 떡에만 국한되어 있음이 지적된 바 있다. 수도권 성인여성을 대상으로 한 조사(Lee 1999)에서는 두텁떡(27.0%), 부꾸미(49.1%)의 인지도가 낮게 나타나 제조공정이 번거로운 떡일수록 인지도가 낮게 나타났으므로 제조공정의 단순화가 필요하다는 주장도 제기되었다.

선호도가 낮은 떡류들은 대부분 조사대상자들이 인지하고 있지 못하는 떡으로, 그 떡의 맛에 의한 관능적인 특징과는 무관할 수도 있다. 본 조사에서 선호도가 낮은 것으로 조사된 떡들은 조사대상자들에게 그 떡에 대한 관능적인 수용도가 낮다기 보다는 실제로 그 떡을 먹어보고 접할 수 있는 기회가 드물었기 때문으로 생각되므로, 떡을 영양적으로나 관능적으로 우수한 식품으로 개발하는 것과 아울러 보편화, 대중화 시키는 노력도 요구된다고 사료된다. 인지도와 선호도가 높은 떡은 품질과 맛을 향상시켜 더욱 활성화시키고, 그

렇지 못한 떡은 개발의 필요성이 절실하며 이를 널리 보급하여 활성화시키고 보존을 위한 꾸준한 노력과 관심이 필요하다(Jung & Shin 2002). 식품에 대한 선호도나 기호도는 한번 형성되면 오랜 기간동안 지속되고 변화하기 어려운 특성을 가지고 있다. 식습관 형성시기인 초등학교생들이 일상에서 떡을 자주 접할 수 있도록 하고, 학교급식을 통해 전통떡을 시식해보는 기회를 자주 접할 수 있도록 노력하는 것이 필요하다. 우리 민족의 음식문화를 전승한다는 차원에서 꼭 알아야 할 가치와 필요가 있는 떡종류는 교육되고 전승되어야 할 것이다. 표준레시피의 개발과 보급으로 떡의 제조, 판매가 보편화되는 것도 필요하겠다.

떡문화를 계승해야 하는 이유로 고등학생들이 '전통식문화이므로' 계승해야 한다(37.0%)보다 '영양이 우수하므로' 계승해야 한다(41.0%)고 응답한 비율이 높았다는 것은, 세계화로 다양한 식품과 문화를 접하고 있는 젊은세대에서는 전통문화이므로 무조건 계승해야 한다는 생각보다 장점이 있는 문화일 경우에 계승발전시킬 가치를 둔다는 점을 나타내는 것으로 사료된다. 떡문화 계승 시 요구되어지는 개선사항으로 초등학생의 25.6%가 '위생'으로 응답했다는 것은 떡 제조 판매 업소에서도, 신속성을 기본으로 하여 일정한 품질 유지와 서비스, 위생을 강조하면서 호감을 주고 있는 패스트푸드점의 경영방법을 연구하면서, 위생관리에 관심을 가지고 깨끗한 조리환경, 판매시설 등을 확보하여 소비자에게 다가가도록 노력해야 할 필요성을 제기한다고 생각된다.

Lee(1998)는 고등학생들을 대상으로 한 조사에서 남학생들은 여러 종류의 다양한 떡을 개발을 원하는 비율이 높고, 여학생들은 저열량 떡의 개발을 원하는 비율이 높다는 보고를 하였고, 30대 성인여성들은 건강에 좋은 떡, 굳지않는 떡, 다이어트용 떡 개발 등을 필요로 하는 것으로 조사되었다(Lee 1999). 청소년과 젊은 세대는 음식의 다양성을 추구하고 체중조절에 신경을 많이 쓰기 때문에, 떡을 다양화하고 저열량식의 건강 지향적인 떡을 개발하여 많은 이들이 떡을 선호할 수 있도록 할 뿐만 아니라, 수입 가공식품들과 품질면에서 겨룰수 있는 떡이 제조되고 보급되어야 할 것이다.

요약 및 결론

초등학생, 고등학생, 2, 30대, 4, 50대, 60대 이상 등의 연령별 떡 이용실태와 선호도 등을 비교함으로써 세대 간의 떡 이용경향과 인식을 알아보고 떡 문화의 계승과 개발방향을 설정하는 데 기초자료를 제공하고자, 부산시내에 소재하는 초등학교와 고등학교를 12개교씩 선정하여 6개교는 학생을 대상으로, 6개교에서는 학부모를 대상으로 설문조사를 실시

하였고, 4개의 대학에서 학생과 학부모를 대상으로 설문조사를 실시하였으며, 수영구, 영도구, 동래구에 소재하는 노인 대학에 출석하는 어르신들을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문지법을 이용하여 2007년 11월 21일부터 12월 26일까지 실시한 결과는 다음과 같다.

떡 섭취빈도는 '1달에 1~2번 정도' 섭취한다는 응답이 초등학생은 82명(41.2%), 2, 30대 70명(35.0%), 4, 50대 89명(44.5%), 60대 이상 79명(39.5%)로 가장 높게 나타난 반면 고등학생은 '6개월에 1~2번 정도' 섭취한다가 86명(43.0%)로 가장 높게 나타났다. 떡을 좋아하는 정도에 관한 질문에서 '좋아한다'고 응답한 비율이 초등학생(62.8%)이 가장 높았고, 60대이상(49.5%)-고등학생(44.0%)-2, 30대(43.0%)-4, 50대(42.5%)순이었다. 떡을 좋아하는 이유로는 '맛이 있어서'가 모든 연령층에서 가장 높은 비율(34.0%~69.8%)을 나타내었고, '먹기 간편해서'-'우리 전통음식이므로'-'보기예뻐서'-'건강에 좋은 음식이므로'의 순이었다. 떡을 선택하는 기준은 모든 연령층에서 '맛'이 가장 높은 비율을 보였다. 떡을 기피하게 되는 이유로 2, 30대(48.0%)에서는 '높은 열량'이 가장 우선하는 이유이었으나, 초등학생(33.2%), 고등학생(48.0%), 4, 50대(35.5%) 및 60대 이상(48.0%)에서는 '목이 막혀서'가 가장 높은 비율을 보였다. 떡류의 인지도는 송편(97.0%)이 가장 높았고, 가래떡(96.9%), 인절미(95.5%) 시루떡(93.8%), 무지개떡(92.2%)의 순으로 높게 나타났다. 개피떡, 단자, 두툼떡, 부꾸미, 쇠머리떡, 약식, 절편, 조랭이떡, 증편 등은 연령이 낮을수록 선호도 점수가 낮아졌다. 생일축하용으로 '떡'을 먹는 경우가 60대 이상에서는 39%이었지만, 4, 50대(14.5%)-2, 30대(7.0%)-고등학생(6.0%)-초등학생(5.5%)순으로 연령별 차이를 보였다. 떡문화를 계승해야 하는 이유로 '전통 식문화이므로' 계승해야 한다는 응답이 초등학생 103명(51.8%), 2, 30대의 143명(71.5%), 4, 50대 79명(39.5%), 60대 이상 108명(54.0%)으로 가장 높게 나타난 반면 고등학생은 '영양이 우수하므로'가 82명(41.0%)로 가장 높게 나타났다. 떡문화 계승시 요구되어지는 개선사항으로 초등학생(37.8%)은 '맛'으로 응답한 비율이 가장 높았지만, 고등학생(22.5%)과 60대 이상(21.5%)은 '저장성'을 2, 30대(28.5%)는 '포장'을 지적하는 비율이 가장 높았다. 떡에 대한 인지도는 나이, 성별, 비만도와 양의 상관($p < 0.01$)을 보였고, 떡에 대한 선호도는 나이, 성별, 비만, 떡에 대한 인지도와 양의 상관($p < 0.01$)을 나타내었다. 이상의 결과로 미루어 떡의 대중화와 떡문화 계승을 위해서는 각 세대와 성별에 따른 요구도의 차이를 파악하여야 하며, 젊은세대의 식문화에 부합되도록 품질의 개선과 함

께 일반대중에게 널리 보급화 시킬 수 있는 다양한 방안들이 지속적으로 모색되어야 할 것으로 사료된다.

참 고 문 헌

- Choi EH (2007): Quality Characteristics of Sulgitteok prepared with Aloe Vera Sap during storage. *Korean J Food Culture* 22(3): 335-340
- Choi IJ, Kim YA (1992): Effect of addition of dietary fibers on quality of Backsulgies. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 8(3): 281-289
- 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(4): 399-410
- Han KS, Kim KS (1994): Scientific study for the standardization of the preparation methods for Kyongdan(IV) -for the focus on the volume of water and volume of slat-. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 10(1): 71-75
- Hong HJ, Choi JH, Yang JA, Kim KY Lee SJ (1999): Quality characteristics of Seolgiddeok added with green tea powder. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 15(3): 224-230
- Im HJ, Yem CA (1996): Effect of cereals on the physicochemical and sensory characteristics of Noti-III. Study on the physicochemical and sensory characteristics of glutinous Chinese millet Noti-. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 12(3): 320-330
- Jeong JH, Kim SH (2001): A survey of dietary behavior and fast food consumption by high school students in Seoul. *Kor J Home Economics* 39(10): 111-124
- Jo JS, Han YS (2003): Effects of Mokdanpi (*Paeonia suffruticosa*) addition on the shelf-life and the characteristics of rice cake and noodle. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19(1): 114-120
- Jung HS, Shin MJ (2002): A study on the recognition and preference of Korean traditional rice cake among college students. *Korean J Dietary Culture* 17(5): 594-604
- Kang KO, Lee HJ (2000): A study on the housewives cognition and consumption pattern of Korean rice cake
- Kim MH, Park MW, Park YK, Jang MS (1994): Effect of the addition of Surichwi on quality characteristics of Surichwijulpyurn. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 10(2): 94-98
- Kim SI, Kim KJ, Jeong HO, Han YS (1998): Effect of Mugwort on the extention of shelf-life of bread and rice cake. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 14(1): 106-113
- Kim YI, Keum JS, Kim KS (1995): Effect of different milling methods of rice flour on quality characteristics of Jeungpyun. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 11(3): 213-219
- Lee CH, Maeng YS (1987): A Literature review on Korean ricecakes. *Korean J Dietary Culture* 2(2): 117-132
- Lee CH, Han E, Keum JS, Paik KH, Yoo PK (1995): Changes in the physiochemical properties of Korean rice cake by the addition of gelatinized rice flour. *Korean J Food Culture* 10(2): 101-106
- Lee JM, Kim JA (1994): A study on the standardization for the preparation of traditional 'Nochi'. *Korean J Food Culture* 9(2): 143-148
- Lee JS (1997): A study on the children's consumption pattern and preference of Korean rice cake. *Korean J Dietary Culture* 12(3): 323-329
- Lee JS (1998): Study o high school students' consumption pattern and preference of Korean rice cake. *Korean J Soc Food Sci* 14(2): 133-139
- Lee JS (1999): Assessment of women's consumption pattern and preference of Korean rice cake. *Korean J Dietary Culture* 14(5): 447-454
- Lee JS (2007): A comparative study on fast food consumption patterns classified by age in Busan, *Korean J Community Nutr* 12(5): 534-544
- Lee SS (2004): A study on dietary beavior of children according to the their preferences for fast food. *Korean J Community Nutr* 9(2): 204-213
- Noh KS, Han KY, Yoon SJ (2007): A study on the housewives' consumption pattern and preference of the Korean rice cake as a substitute for meal. *Korean J Food culture* 22(1): 10-21
- Park JW, Ahn SJ (2001): A comparative study on Korean's dining-out behaviors classified by age and gender. *Kor J Dietary Culture* 16(4): 276-295
- Park MW, Kim MH, Jang MS (1992): Sensory and textural characteristics of Julpyun (Korean traditional rice cake) as influenced by soaking time of rice. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 8(3): 315-321
- Rho JO, Woo KJ (2003): A study on university student's recognition and preference of Korean rice cake in Incheon area. *J East Asian Soc Dietary Life* 13(1): 1-8
- Yim KY, Kim SH (1988): A survey on the utilization of Korea rice cakes and the evaluation about their commercial products by housewives, *Korean J Diet Culture*, 3(2): 163-171
- Yoon JY (2000): Comparison of children and mothers in opinion of ricecake. *Korean J Soc Food Sci* 16(6): 548-556