

전라북도 기혼 여성의 향토 음식에 대한 식행동과 의식에 관한 연구

주 종 재

군산대학교 자연과학대학 식품영양학과

Dietary Attitudes and Concerns Regarding Local Foods among Married Women in Jeollabuk-do

Jong-Jae Choo

Dept. of Food and Nutrition, Kunsan National University, Kunsan 573-701, Korea

Abstract

Recently, local foods have drawn significant attention due to their intrinsic merits. Such foods not only have commercial potential, but also cultural value. Therefore, local foods must be well-maintained and fostered, and a comprehensive plan to develop them must be devised. In this aspect, various factors such as dietary attitudes, perceptions and concerns affecting their development should be considered. The present study was designed to investigate via survey the dietary attitudes, perceptions and concerns towards local foods among married women in Jeollabuk-do. The number of subjects was 434. According to the results, the highest frequency for consuming local foods was '1~3 times/month' for all ages. For the number of local foods subjects had ever tried, '7~8' was the highest overall with 36.8%, followed by '5~6', '3~4', '9~10', and '0~2' with 27.4%, 17.9%, 10.3% and 7.6%, respectively. However, there was a statistically significant difference according to age. The higher the person's age, the higher the number of local foods they had tried. A similar pattern was shown in the number of local foods subjects had ever cooked. For those in their 20s and 30s, the highest number was '0~2', with 70.8% and 53.0%, respectively, while for those in their 40s the highest number was '3~4' with 38.5%, and for those above 50s it was '5~6' with 31.4%. Most of the subjects realized the need to advance the development of local foods. There were differences among the subjects for certain aspects concerning progression and development, opinions on the major drawbacks of local food development items served more often at home, and different views by age on taste modifications according to modern concepts. From this study, it can be concluded that the utilization of local foods increases with age, and the view that local food development should be based on the recovery and/or maintenance of original tastes becomes more prevalent with age.

Key words : Local foods, succession, progression, development, Jeollabuk-do.

서 론

향토 음식이란 지역의 특색을 담고 있는 음식을 말하는데, 여기서 지역의 특색이란 지역의 특산 식재료를 이용하거나 지역만이 갖는 독특한 조리법이 적용된 것을 의미한다(Min KH 2003, Lee & Choi 2004). 그러므로 각 지역의 향토 음식들은 영양학적 측면에서, 그리고 맛 측면에서 각각 나름대로의 특징을 가지게 된다. 그러한 특징들은 음식의 선택에 있어 건강과 다양성을 추구하는 현대 사회에서 상업적 가치가 있는 관광 자원으로 활용될 수 있으며, 향토 음식의 관광 상품화는 고용 창출과 소득 증대로 이어져 지역 경제 활성화에 도움이 된다(Min & Park 2004, Kwon & Lee 2004, Lee & Park 2002).

향토 음식은 지역의 문화를 총체적으로 이해하는데도 중요한 코드로 작용한다. 향토 음식에는 풍토적 특성과 역사적 전통이 내재되어 있다. 그래서 향토 음식은 향토 문화의 격조를 대변하는 것으로 인식되고 있다(Lee & Choi 2002). 이러한 면에서 향토 음식은 단지 먹을거리라는 차원을 넘어 귀중한 문화유산으로서 향토 문화를 전수·전달받는 과정의 매체로서 역할을 하는 것이다(Lee YJ 2006). 이렇듯 중요한 향토 음식을 계승·발전시켜 나가는 일은 선택이 아닌 의무 사항이다. 이를 뒷받침하기 위한 다양한 측면에서의 향토 음식에 대한 연구가 필요하다.

향토 음식에 대한 선행 연구를 분석하여 보면 연구 내용 면에서는 향토 음식에 대한 식행동, 인지도, 기호도, 의식(Cha & Park 2003, Choi *et al* 2004, Choo JJ 2007, Jung & Shin 2006, Han & Song 2003, Kim *et al* 2007, Ko & Kang 2004, Lee YJ 2006, Lee & Choi 2004, Lee *et al* 2006, Min KH

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

2003, Min KH 2006, Min *et al* 2005, Son YJ 2005, Yang & Hwang 1990, Yang & Roh 2005, Yoon & Song 1995) 그리고 향토 음식의 현황(Shin AS 2000, Yoon SK 1994)과 조리법(Choo *et al* 1998, 2001) 등으로 나눌 수 있고, 연구의 대부분을 차지하는 설문 조사의 경우에 조사 대상에 따라 분류하면 대학생을 대상으로 한 연구(Choo JJ 2007, Jung & Shin 2006, Lee & Choi 2004, Min KH 2003, Yang & Hwang 1990, Yang & Roh 2005, Yoon & Song 1995), 일반인을 대상으로 한 연구(Han & Song 2003, Min *et al* 2005, Kim *et al* 2007, Ko & Kang 2004, Lee YJ 2006, Lee *et al* 2006), 그리고 관광객을 대상으로 한 연구(Choi *et al* 2004, Min KH 2006)로 나뉜다. 연구 대상 지역으로는 광역자치단체와 기초자치단체로 분류될 수 있다. 이렇듯 여러 측면에서 향토 음식에 대해 많은 연구가 진행되고 있으나 아직 미흡한 실정이다. 특히, 지역별 특성상 한 지역의 연구 결과가 다른 지역에 적용될 수 없으므로 각 지역별로 모든 분야에 대한 연구가 수행되어야만 한다는 점을 고려하면 향토 음식에 대한 연구는 많이 부족하다고 볼 수 있다.

전라북도의 경우에 전주 지역 성인의 향토 음식에 대한 인식(Kim *et al* 2007), 전주 지역 향토 음식의 메뉴 평가(Min KH 2006), 향토 음식에 대한 대학생들의 인지도 및 기호도 조사(Min KH 2003, Choo JJ 2007, Yang & Roh 2005), 그리고 향토 음식의 조리법 표준화 및 영양 성분 분석(Choo *et al* 1998, 2001) 등 향토 음식에 대한 다양한 연구가 이루어져 다른 지역에 비해 상대적으로 활성화되어 있으나, 향토 음식에 대한 구체적인 발전 방안을 제시하기에는 아직 부족한 실정이다. 좀 더 다각적인 측면에서의 연구가 절실히 요구된다. 본 연구는 전라북도 향토 음식에 대한 연령간의 식행동과 인식 그리고 의식 차이에 대한 연구의 일환으로 다양한 연령층의 기혼 여성들을 대상으로 전라북도 향토 음식에 대한 식행동과 인식 및 의식에 대해 조사를 목적으로 하였다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 방법

본 조사는 설문지법을 이용하여 전라북도에 거주하는 기혼여성들을 대상으로 2008년 5월 1일부터 9월 30일까지 실시하였다. 총 500부의 설문지를 배포하였고 회수된 설문지는 465부로 회수율이 93%였으며, 이중 부실 기대된 것을 제외한 434부(86.7%)를 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용

조사 내용은 향토 음식에 관한 선행 연구 논문(Choo JJ 2007, Kim *et al* 2007, Yang & Roh 2005)과 지자체의 간행물 등을 참고로 하여 조사 대상자의 일 반사항, 향토 음식에 대

한 식행동 그리고 향토 음식에 대한 인식 및 의식 등을 묻는 문항으로 구성하였다. 조사 대상자의 일반사항으로는 전라북도내 거주기간과 직업 유무 등을 조사하였고, 향토 음식에 대한 식행동으로는 향토 음식을 얼마나 자주 먹는지, 주로 언제 먹는지, 어떤 향토 음식을 먹어 보았는지, 먹는 이유는 무엇인지, 향토 음식을 얼마나 자주 조리하는지, 어떤 향토 음식을 조리하여 보았는지, 자주 조리하지 못하는 이유는 무엇인지 등을 조사하였다. 향토 음식에 대한 인식은 어떤 음식을 향토 음식이라고 생각하는지와 10개의 향토 음식을 제시하고 각 향토 음식에 해당하는 기초단체 맞추기 질문으로 조사하였다. 향토 음식에 대한 의식을 파악하기 위해서 향토 음식의 계승 발전 이유, 향토 음식 발전의 문제점, 향토 음식 발전을 위해 향토 음식점 차원에서 해야 할 일, 지자체나 사회단체 차원에서 해야 할 일, 가정에서 향토 음식이 식탁에 자주 오르게 하기 위해서 필요한 일, 자녀들이 향토 음식에 친숙하게 하기 위해 필요한 일, 향토 음식의 편의 식품화 필요성에 대한 의견 등을 문항에 포함하였다.

3. 자료 분석

자료는 SPSS(Statistical Package for the Social Science) program을 이용하여 분석하였다. 연령을 20대, 30대, 40대, 50대 이상으로 구분하여 각 문항에 대해 빈도수와 백분율을 구하였고 연령 간에 유의성은 χ^2 -test로 검증하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 전라북도내 거주 기간 및 직업

조사 대상자의 전라북도내 거주 기간은 Table 1에 나타난 바와 같이, 80% 이상이 10년 이상 거주한 것으로 조사되었다. 직업에 대해서는 간단하게 ‘전업 주부’인지, ‘풀타임 직장 근무자’ 인지 혹은 ‘파트타임 직장 근무자’ 인지를 조사하였는데, 전체적으로 ‘전업주부’가 42.9%로 가장 많았고 ‘풀타임 직장 근무자’가 30.8% 그리고 ‘파트타임 직장 근무자’가 3.8%로 나타났다. 연령별로는 20대와 30대에서는 ‘풀타임 근무자’가 각각 54.8%, 50.9%로 가장 높았고, 40대와 50대 이상에서는 ‘전업주부’가 각각 46.8%, 65.4%로 가장 높게 나타났다.

2. 향토 음식에 대한 인식

향토 음식에 대한 인식을 분석한 결과는 Table 2와 같다. 주변에 있는 음식 중에서 어떤 음식이 향토 음식이라고 생각하는가에 대해 전체적으로 ‘지역 사람들이 가장 즐겨 찾는 음식’이 76.9%로 가장 높았고, 다음으로 ‘지역 음식점에서 메뉴에 가장 많이 포함시키는 음식’ 7.1%, ‘나이 드신 분들이 가장 즐겨 먹는 음식’ 6.4%, ‘관광객들이 가장 많이 찾는 음

Table 1. Residence time and occupation of subjects

N(%)

| | Twenties(20s) | Thirties(30s) | Forties(40s) | Above Fifties(50s) | Total |
|------------------|---------------|---------------|--------------|--------------------|-----------|
| Residence time | | | | | |
| <5 years | 13(12.3) | 13(11.4) | 7(6.4) | 6(5.7) | 39(9.0) |
| 5~9 years | 6(5.7) | 18(15.8) | 7(6.4) | 7(6.7) | 38(8.8) |
| 10~19 years | 14(13.2) | 22(19.3) | 16(14.7) | 7(6.7) | 59(13.6) |
| ≥20 years | 73(68.9) | 61(53.5) | 79(72.5) | 85(81.0) | 298(68.7) |
| Occupation | | | | | |
| Housewife | 33(31.7) | 33(28.9) | 51(46.8) | 68(65.4) | 185(42.9) |
| Part-time worker | 14(13.5) | 23(20.2) | 19(17.4) | 4(3.8) | 4(3.8) |
| Full-time worker | 57(54.8) | 58(50.9) | 39(35.8) | 32(30.8) | 32(30.8) |

Table 2. Knowledge of local food

N(%)

| | Twenties(20s) | Thirties(30s) | Forties(40s) | Above fifties(50s) | Total | χ^2 |
|---|---------------|---------------|--------------|--------------------|-----------|----------|
| Thoughts on what local foods are | | | | | | |
| Foods taken most often by local people | 83(79.8) | 89(78.1) | 80(76.2) | 75(73.5) | 327(76.9) | 18.40 |
| Foods taken most often by older people | 7(6.7) | 6(5.3) | 4(3.8) | 10(9.5) | 27(6.4) | |
| Foods most often served in local restaurant | 10(9.6) | 9(7.9) | 6(5.7) | 5(4.8) | 30(7.1) | |
| Foods taken most often in homes | 2(1.9) | 2(1.8) | 8(7.6) | 6(5.7) | 18(4.2) | |
| Foods most favored by tourists | 2(1.9) | 8(7.0) | 7(6.7) | 6(5.7) | 23(5.4) | |
| Number of correct answers about the region in relation to local foods | | | | | | |
| 0~2 | 36(34.0) | 24(20.9) | 29(26.6) | 26(24.8) | 115(26.4) | 13.92 |
| 3~4 | 31(29.2) | 36(31.3) | 32(29.4) | 25(23.8) | 124(28.5) | |
| 5~6 | 23(21.7) | 23(20.0) | 19(17.4) | 23(21.9) | 88(20.2) | |
| 7~8 | 12(11.3) | 21(18.3) | 15(13.8) | 21(20.0) | 69(15.9) | |
| 9~10 | 4(3.8) | 11(9.6) | 14(12.8) | 10(9.5) | 39(9.0) | |

식' 5.4%, '가정에서 가장 자주 먹는 음식' 4.2% 순으로 조사되었다.

전라북도에서는 향토 음식 발굴 육성 조례에 의거 14개 시·군별로 향토 음식을 지정하여 육성하고 있는데(Choo JJ 2008) 2009년 4월 현재, 28가지 음식이 전라북도의 향토 음식으로 지정되어 있다. 이 중에서도 전라북도를 대표하는 향토 음식 10가지를 꼽는다면 전주의 비빔밥, 남원의 추어탕, 고창의 민물장어구이, 진안의 애저찜, 무주의 어죽, 전주의 콩나물국밥, 부안의 백합죽, 군산의 아귀찜, 완주의 붕어찜 그리고 군산의 꽃게장 등이 일반적으로 거론된다. 본 연구에서는 조사 대상자들이 위의 각 향토 음식과 시·군의 연관 관계를 어느 정도 인식하고 있는지를 알아보기 위해 위의 10

가지 향토 음식들을 나열하고 각 향토 음식에 해당하는 지역을 기입하는 조사를 실시하였는데, 결과는 Table 2에서 보는 바와 같이 전체적으로 '3~4개'를 맞춘 사람이 28.5%로 가장 많았고, '0~2개' 26.4%, '5~6개'는 20.2%, '7~8개'는 15.9%, '9~10개' 9.0% 순으로 나타났다. 연령 간에 유의적인 차이를 보이지는 않았지만 정답률이 낮은 '0~2개'와 '3~4개'의 응답률을 합하였을 때 20대는 63.2%인 반면에 50대 이상은 48.6%로 차이를 보였다. 30대와 40대는 각각 52.2%와 56.0%로 비슷하였다. 본 연구와 동일한 조사 내용으로 대학생을 대상으로한 Choo JJ(2007)의 연구에서 여대생의 경우에 '0~2개'가 65%로 나타났는데, 본 연구의 조사 대상자 중 상대적으로 비슷한 연령의 20대에서 나타난 34.0%와 비교하여 불

때 여대생에 비해 기혼여성의 향토 음식에 대한 인식이 훨씬 높다는 것을 알 수 있다.

3. 향토 음식에 대한 식행동

향토 음식에 대한 식행동 조사 결과는 Table 3~5와 같다. 향토 음식을 얼마나 자주 먹는지에 대해서는 전체적으로 ‘한 달에 1~3번’이 37.9%로 가장 높았고, ‘1년에 1~6번’이 25.9%, ‘1주에 1~3번’이 19.9%, ‘수시로’ 12.5% 순으로 나타났으며, ‘거의 먹지 않는다’는 3.9%로 낮게 조사되었고, 연령 간에 유의적인 차이는 없었다(Table 3). 전주지역 성인을 대상으로 한 Kim *et al.*(2007)의 연구에서는 향토 음식의 섭취빈도가 ‘년 1~2회’가 가장 높았고, ‘거의 안 먹는다’도 16.3%로 높게 조사되어 본 연구 결과와 비교하여 상당한 차이를 보였다. 이러한 차이는 두 연구가 섭취 빈도 질문에 대한 응답 내용(섭취 횟수 분류)이 다르기 때문에 나타난 것이라고 생각될 수도 있다. 그래서 두 연구 결과를 동일하게 ‘한 달에 1번 이상 섭취’를 기준으로 분석하여 보았는데, 두 연구 결과 간의 차이가 오히려 더욱 확연하게 나타났다. Kim *et al.*(2007)의 연구 결과에 의하면 한 달에 1번 이상 섭취에 해당하는 응답률이 34.0%인 반면에 본 연구에서는 70.3%로 나타나 큰 차이를 보였다. 다른 한편으로 두 연구 결과 간의 차이가 연구 대상의 차이에 의한 것으로 생각해 볼 수도 있다. 본 연구는 기혼여성을 대상으로 하였고 Kim *et al.*(2007)의 연구는 20세 이상의 남녀 성인을 대상으로 한 것이었다. 그러나 Kim *et al.*(2007)의 연구 결과를 여성만을 대상으로 분석하였을 때 한 달에 1번 이상 섭취에 해당하는 응답률이 33.4%로 나타나 본 연구 결과와 뚜렷한 차이를 보였다. 한편, 대학생을 대상으로 한 Choo JJ(2007)의 연구에서는 한 달에 1번 이상 섭취에 해당하는 응답률이 전체적으로는 69.5%, 그리고 여대생만을 대상으로 한 경우에는 66.4%로 나타나 본 연구 결과와 비슷한 경향을 보였다. 조사 시기, 조사 대상, 조사 방법 등과 같은 요인들의 속성을 고려한 심도있는 비교 분석 연구가 필요하다고 생각된다.

전주비빔밥, 추어탕, 민물장어구이, 애저찜, 어죽, 콩나물국밥, 백합죽, 아귀찜, 붕어찜 그리고 꽃게장 등 10가지 향토 음식 중에서 먹어본 적이 있는 음식의 수로는 전체적으로 ‘7~8개’가 36.8%로 가장 높았고, 다음으로 ‘5~6개’ 27.4%, ‘3~4개’ 17.9%, ‘9~10개’ 10.3%, ‘0~2개’ 7.6% 순이었으며, 연령에 따라서 유의적인 차이를 보였는데, 연령이 높을수록 더 많은 종류의 향토 음식을 먹어본 경험이 있는 것을 나타냈다(Table 3). 섭취해본 음식의 수에 대해 가장 높은 응답률을 보인 것은 모든 연령에서 ‘7~8개’였으나 응답률은 20대가 32.1%, 30대가 34.8%, 40대가 38.5%, 50대 이상이 41.9%로 차이를 보였다. 가장 높은 섭취 음식의 수인 ‘7~8개’와 ‘9~10개’의 응답률을 합하였을 경우에는 50대 이상은 58.1%,

40대는 54.1%, 30대는 40.0%, 20대는 36.8%로 연령 간에 차이가 더욱 확연하게 나타났다. 10가지 향토 음식 각각에 대해 섭취하여 본 적이 있는지를 조사한 결과는 Table 4에 나타난 바와 같다. 전주비빔밥의 경우에 전체 응답자의 97.7%가 먹어본 적이 있다고 답하였고, ‘콩나물국밥’은 85.5%, ‘꽃게장’은 79.3%, ‘아귀찜’은 77.4%, ‘추어탕’은 74.0%, ‘민물장어구이’는 65.7%, 그리고 ‘붕어찜’은 52.1%가 먹어본 적이 있다고 답하였다. 반면에 ‘백합죽’과 ‘어죽’ 그리고 ‘애저찜’을 먹어본 적이 있다고 답한 응답률은 각각 40.5%, 13.8%, 6.9%로 나타나 상대적으로 섭취 경험이 낮은 음식으로 조사되었다. 연령별로 섭취 경험이 있는 음식에서 주목할 만한 것이 ‘추어탕’, ‘민물장어’, ‘백합죽’ 그리고 ‘붕어찜’인데, 연령이 높을수록 섭취 경험도 높은 경향을 보였다. 이러한 차이는 나이가 많을수록 향토 음식을 접할 수 있는 기회가 많았기 때문으로 해석될 수도 있지만 연령에 따른 기호도의 차이도 어느 정도 작용했으리라 생각된다. 이 분야에 대한 추가적인 연구가 요구된다.

향토 음식을 주로 언제 먹는지에 대해서는 전체적으로 ‘손님 접대시’가 46.5%로 가장 높았고, 다음으로 ‘평상시’ 17.2%, ‘외식시’ 13.4%, ‘휴일’ 12.3%, ‘집안 경조사시’ 5.4%, ‘명절’ 5.2% 순으로 나타났으며, 연령에 따른 유의적인 차이는 없었다. 향토 음식을 먹는 이유로는 전체적으로 ‘입맛에 맞아서’가 36.5%로 가장 높았고, 다음으로 ‘어릴 때부터 많이 먹었던 음식이므로’ 17.6%, ‘지역의 특산물을 이용한 음식이므로’ 16.4%, ‘주위에 향토 음식을 취급하는 음식점이 많기 때문에 접할 기회가 많아서’ 13.3%, ‘영양가가 높은 음식이므로’ 9.6%, ‘전라북도 음식 문화에 대한 긍지를 갖기 위해서’ 6.6% 순으로 나타났(Table 3). 연령 간에 유의적인 차이는 보이지 않았다.

향토 음식을 얼마나 자주 조리하는지에 대해서는 전체적으로 ‘1년에 1~6회’가 26.0%로 가장 높았고, 다음으로 ‘1달에 1~3회’ 24.8%, ‘1주에 1~3회’ 14.3%, ‘수시로’ 11.5% 순이었으며, ‘거의 조리하지 않는다’도 23.4%로 높게 나타났다. 연령에 따라서는 유의적인 차이를 보였다. ‘수시로’라고 답한 응답률은 20대와 30대의 경우에 각각 3.8%와 5.2%였지만 40대의 경우에는 16.5%였고, 50대 이상에서는 21.0%로 높게 조사되었으며 ‘거의 조리하지 않는다’는 20대가 34.0%, 30대가 31.3%, 40대가 16.5%, 50대 이상이 11.4%로 나타나 연령에 따라 큰 차이를 보였다.

전주비빔밥, 추어탕, 민물장어구이, 애저찜, 어죽, 콩나물국밥, 백합죽, 아귀찜, 붕어찜 그리고 꽃게장 등 10가지 향토 음식 중에서 직접 조리해본 적이 있는 음식의 수로는 전체적으로 ‘0~2개’가 43.9%로 가장 높았고, 다음으로 ‘3~4개’ 28.5%, ‘5~6개’ 17.5%, ‘7~8개’ 8.3%, ‘9~10개’ 1.8% 순이었으며, 연령에 따라서 유의적인 차이를 보였는데 연령이 높

Table 3. Utilization of local foods in life

N(%)

| | Twenties (20s) | Thirties (30s) | Forties (40s) | Above fifties(50s) | Total | χ^2 |
|---|-------------------|-------------------|------------------|-----------------------|-----------|----------|
| Frequency for consuming local foods | | | | | | |
| Occasionally | 8(7.7) | 11(9.6) | 16(14.7) | 19(18.1) | 54(12.5) | 17.26 |
| 1~3 times per week | 18(17.3) | 24(20.9) | 26(23.9) | 18(17.1) | 86(19.9) | |
| 1~3 times per month | 40(38.5) | 52(45.2) | 38(34.9) | 34(32.4) | 164(37.9) | |
| 1~6 times per year | 34(32.7) | 25(21.7) | 22(20.2) | 31(29.5) | 112(25.9) | |
| Barely taking | 4(3.8) | 3(2.6) | 7(6.4) | 3(2.9) | 17(3.9) | |
| Number of local foods subjects had ever tried | | | | | | |
| 0~2 | 9(8.5) | 11(9.6) | 7(6.4) | 6(5.7) | 33(7.6) | 27.48** |
| 3~4 | 30(28.3) | 20(17.4) | 17(15.6) | 11(10.5) | 78(17.9) | |
| 5~6 | 28(26.4) | 38(33.0) | 26(23.9) | 27(25.7) | 119(27.4) | |
| 7~8 | 34(32.1) | 40(34.8) | 42(38.5) | 44(41.9) | 160(36.8) | |
| 9~10 | 5(4.7) | 6(5.2) | 17(15.6) | 17(16.2) | 45(10.3) | |
| Main event for taking local foods | | | | | | |
| Festival days | 4(3.8) | 2(1.8) | 8(7.5) | 8(7.8) | 22(5.2) | 15.19 |
| Holidays | 11(10.5) | 16(14.4) | 13(12.3) | 12(11.8) | 52(12.3) | |
| Normal times | 13(12.4) | 20(18.0) | 21(19.8) | 19(18.6) | 73(17.2) | |
| Congratulations and condolences | 9(8.6) | 4(3.6) | 5(4.7) | 5(4.9) | 23(5.4) | |
| Quest reception | 49(46.7) | 58(52.3) | 44(41.5) | 46(45.1) | 197(46.5) | |
| Eating out | 19(18.1) | 11(9.9) | 15(14.2) | 12(11.8) | 57(13.4) | |
| Reason for taking local foods | | | | | | |
| Because they taste just right to me | 35(33.0) | 47(42.3) | 39(36.1) | 35(34.3) | 156(36.5) | 9.79 |
| Because they are highly nutritious food | 9(8.5) | 10(9.0) | 15(13.9) | 7(6.9) | 41(9.6) | |
| To feel the proud of local foods | 7(6.6) | 8(7.2) | 5(4.6) | 8(7.8) | 28(6.6) | |
| Because they are those foods, having taken since childhood | 21(19.8) | 16(14.4) | 16(14.8) | 22(21.6) | 75(17.6) | |
| Because they are those foods using local specialities | 17(16.0) | 16(14.4) | 21(19.4) | 16(15.7) | 70(16.4) | |
| Because of great opportunities of taking local foods due to a good amount of local food restaurants | 17(16.0) | 14(12.6) | 12(11.1) | 14(13.7) | 57(13.3) | |
| Frequency of cooking local foods | | | | | | |
| Occasionally | 4(3.8) | 6(5.2) | 18(16.5) | 22(21.0) | 50(11.5) | 39.72*** |
| 1~3 times per week | 12(11.3) | 16(13.9) | 16(14.7) | 18(17.1) | 62(14.3) | |
| 1~3 times per month | 25(23.6) | 32(27.8) | 26(23.9) | 25(23.8) | 108(24.8) | |
| 1~6 times per year | 29(27.4) | 25(21.7) | 31(28.4) | 28(26.7) | 113(26.0) | |
| Barely cooking | 36(34.0) | 36(31.3) | 18(16.5) | 12(11.4) | 102(23.4) | |
| Number of local foods subjects had ever cooked | | | | | | |
| 0~2 | 75(70.8) | 61(53.0) | 32(29.4) | 23(21.9) | 191(43.9) | 80.50*** |
| 3~4 | 18(17.0) | 34(29.6) | 42(38.5) | 30(28.6) | 124(28.5) | |
| 5~6 | 9(8.5) | 12(10.4) | 22(20.2) | 33(31.4) | 76(17.5) | |
| 7~8 | 2(1.9) | 8(7.0) | 10(9.2) | 16(15.2) | 36(8.3) | |
| 9~10 | 2(1.9) | - | 3(2.8) | 3(2.9) | 8(1.8) | |
| Reason for not cooking local foods frequently | | | | | | |
| Because I have no enough information on cooking methods | 32(48.5) | 23(38.3) | 12(25.0) | 8(20.5) | 75(35.2) | 19.55* |
| Because of complicated cooking methods | 17(25.8) | 16(26.7) | 13(27.1) | 6(15.4) | 52(24.4) | |
| Because of long cooking time | 13(19.7) | 15(25.0) | 15(31.3) | 18(46.2) | 61(28.6) | |
| Because I don't fancy local foods. | 4(6.1) | 6(10.0) | 8(16.7) | 7(17.9) | 25(11.7) | |

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

Table 4. Local foods which subjects have ever tried¹⁾

N(%)

| | Twenties(20s) | Thirties(30s) | Forties(40s) | Above fifties(50s) | Total |
|-----------------|---------------|---------------|--------------|--------------------|-----------|
| Jeonju-bibimbap | 106(100) | 112(98.2) | 105(96.3) | 101(96.2) | 424(97.7) |
| Chueotang | 64(60.4) | 81(71.1) | 85(78.0) | 91(86.7) | 321(74.0) |
| Minmuljangeoguy | 61(57.5) | 72(63.2) | 75(68.8) | 77(73.3) | 285(65.7) |
| Aejeotchim | 3(2.8) | 9(7.9) | 8(7.3) | 10(9.5) | 30(6.9) |
| Ojuk | 12(11.3) | 6(5.3) | 21(19.3) | 21(20.0) | 60(13.8) |
| Kongnamulgukbap | 91(85.8) | 96(84.2) | 91(83.5) | 93(88.6) | 371(85.5) |
| Baekhajjuk | 35(33.0) | 40(35.1) | 50(45.9) | 51(48.6) | 176(40.6) |
| Aguytchim | 73(68.9) | 92(80.7) | 89(81.7) | 82(78.1) | 336(77.4) |
| Bungeotchim | 43(40.6) | 56(49.1) | 63(57.8) | 64(61.0) | 226(52.1) |
| Kkotgejang | 87(82.1) | 89(78.1) | 82(75.2) | 86(81.9) | 344(79.3) |

¹⁾ Multiple response.**Table 5. Local foods which subjects have ever cooked¹⁾**

N(%)

| | Twenties(20s) | Thirties(30s) | Forties(40s) | Above fifties(50s) | Total |
|-----------------|---------------|---------------|--------------|--------------------|-----------|
| Jeonju-bibimbap | 92(86.8) | 98(86.0) | 102(93.6) | 93(88.6) | 385(88.7) |
| Chueotang | 12(11.3) | 25(21.9) | 47(43.1) | 61(58.1) | 145(33.4) |
| Minmuljangeoguy | 12(11.3) | 12(10.5) | 17(15.6) | 29(27.6) | 70(16.1) |
| Aejeotchim | 0(0.0) | 1(0.9) | 1(0.9) | 1(1.0) | 3(0.7) |
| Ojuk | 5(4.7) | 4(3.5) | 11(10.1) | 7(6.7) | 27(6.2) |
| Kongnamulgukbap | 46(43.4) | 58(50.9) | 67(61.5) | 73(69.5) | 244(56.2) |
| Baekhajjuk | 8(7.5) | 9(7.9) | 17(15.6) | 21(20.0) | 55(12.7) |
| Aguytchim | 26(24.5) | 48(42.1) | 57(52.3) | 67(63.8) | 198(45.6) |
| Bungeotchim | 11(10.4) | 22(19.3) | 37(33.9) | 43(41.0) | 113(26.0) |
| Kkotgejang | 23(21.7) | 30(26.3) | 60(55.0) | 68(64.8) | 181(41.7) |

¹⁾ Multiple response.

을수록 더 많은 종류의 향토 음식을 조리해본 경험이 있는 것을 나타냈다(Table 3). 20대와 30대에서는 '0~2개'가 각각 70.8%와 53.0%로 가장 높았고, 30대에서는 '3~4개'가 38.5% 그리고 50대 이상에서는 '5~6개'가 31.4%로 가장 높게 나타났다. 음식별로는 '전주비빔밥'이 88.7%, 그리고 '콩나물국밥'이 56.2%가 조리해본 적이 있다고 답하여 조사 대상자의 과반수 이상의 조리해본 경험이 있는 음식으로 나타났다(Table 5). 반면에 '아귀찜'(45.6%), '꽃게장'(41.7%), '추어탕'(33.4%), '붕어찜'(26.0%)은 상대적으로 낮게 나타났으며 '민물장어구이', '백합죽', '어죽', '애저찜'은 조사 대상자의 20% 미만만이 조리해본 적이 있다고 답하였다. 특히, '어죽'과 '애

저찜'의 경우에는 불과 0.7%와 6.2%만이 조리해본 적이 있는 것으로 조사되었다. 연령에 따라서는 거의 모든 음식에서 연령이 높을수록 조리 경험이 높은 경향을 보였다.

1개월에 1회 미만 조리한다고 답한 응답자를 대상으로 자주 조리하지 않는 이유에 대해 조사하였는데, 전체적으로 '조리 방법을 몰라서'가 35.2%로 가장 높았고, 다음으로 '조리 시간이 길어서' 28.6%, '조리 방법이 어려워서'가 24.4%, '관심이 없어서' 11.7% 순으로 나타났다. 연령에 따라서 유의적인 차이를 보였는데 20대와 30대에서는 '조리 방법을 몰라서'가 48.5%와 38.3%로 가장 높았던 반면에 40대와 50대 이상에서는 '조리 시간이 길어서'가 31.3%와 46.2%로 가장 높

게 나타났다. 20대와 30대에서 ‘조리 시간이 길어서’라고 답한 응답률이 40대와 50대 이상에 비해 낮게 나타나고 ‘조리 방법을 몰라서’가 상대적으로 높게 나타났는데, 이러한 결과를 20대와 30대가 40대와 50대 이상에 비해서 조리 시간이 길게 소요되는 것을 향토 음식을 조리하는데 있어 불편한 점으로 덜 여긴다고 분석하는 것은 무리라고 생각한다. 20대와 30대에서 ‘조리 방법을 몰라서’라고 답한 응답률이 높은 것은 조리 방법을 모르기 때문에 조리하는데 시간이 오래 걸리는지 조차를 모르는 사람이 많다는 것을 의미하는 것으로 해석될 수도 있다. 만일 20대와 30대가 40대와 50대 이상 만큼 조리 방법을 알고 있다면 다소 다른 결과가 나타날 수도 있을 것으로 생각된다.

4. 향토 음식에 대한 의식

향토 음식에 대한 의식 조사 결과는 Table 6과 같다. 향토 음식의 계승·발전의 필요성에 대한 질문에 99.9%가 ‘필요하다’라고 답하였고, 계승·발전의 이유에 대해서는 전체적으로 ‘전라북도의 대표적인 문화유산이므로’가 36.7%로 가장 높았고, ‘우리나라 식문화의 핵심이므로’가 34.6%로 비슷한 응답률을 보였으며 다음으로 ‘영양학적으로 우수한 음식이므로’ 16.2%, ‘맛있는 음식이므로’ 12.5% 순으로 조사되었다. 향토 음식의 발전에 대한 문제점에 대해서는 연령 간에

유의적인 차이를 보였는데, 전체적으로 모든 연령층에서 ‘홍보 부족’이 가장 높게 나타났으나(50대 이상의 경우에는 ‘홍보 부족’, ‘대중화 부족’ 그리고 ‘음식점에서 판매되는 향토 음식의 맛이 예전 같지 않다’가 동일하게 21.2%였음), 응답률에서 20대가 35.2%, 30대가 34.8%, 40대가 20.2%, 50대 이상이 21.2%로 조사되어 연령 간에 차이가 있었다. 또한, 40대와 50대 이상에서는 ‘음식점에서 판매되는 향토 음식의 맛이 예전 같지 않다’가 19.2%와 21.2%로 높게 나타났으나, 20대와 30대에서는 각각 6.7%와 8.9%로 상대적으로 낮게 나타났다.

향토 음식의 보급 확대를 위해 음식점 차원에서 해야 할 가장 필요한 일에 대해서는 전체적으로 ‘연령층별로 입맛에 맞는 다양한 향토 음식의 개발’이 41.5%로 가장 높았고, 다음으로 ‘현대인의 입맛에 맞게 맛을 개선’ 25.8%, ‘옛 맛 되찾기’ 10.4%, ‘우리 지역에서 생산되는 식재료의 사용’ 10.4% 순이었으며, ‘시설 및 서비스 개선’과 ‘저렴한 가격에 판매’는 7.2%와 4.6%로 상대적으로 낮은 응답률을 보여 전라북도 기혼여성들은 향토 음식의 발전을 위해 음식점 차원에서 우선적으로 맛을 고려할 것을 바라고 있는 것으로 나타났다. 향토 음식의 보급 확대를 위해서 지자체나 사회단체에서 해야 할 가장 필요한 일에 대해서는 전체적으로 ‘향토 음식 축제의 활성화’가 38.9%로 가장 높았고, 다음으로 ‘메스컴을 통한 대외 홍보 강화’ 21.3%, ‘향토 음식에 대한 연구 지원’ 18.3%, ‘향

Table 6. Succession and development of local foods

| | Twenties (20s) | Thirties (30s) | Forties (40s) | Above fifties(50s) | Total | N(%) |
|--|-------------------|-------------------|------------------|-----------------------|-----------|---------|
| Reason for the necessity of succession and development of local foods | | | | | | |
| Because they are delicious foods | 11(10.4) | 14(12.4) | 13(11.9) | 16(15.5) | 54(12.5) | 12.6 |
| Because they are nutritious foods | 19(17.9) | 18(15.9) | 18(16.5) | 15(14.6) | 70(16.2) | |
| Because the local food is one of the most cultural inheritance of Jeollabuk-do | 43(40.6) | 35(31.0) | 41(37.6) | 39(37.9) | 158(36.7) | |
| Because the Jeollabuk-do local food is the heart of Korean food culture | 33(31.1) | 46(40.7) | 37(33.9) | 33(32.0) | 149(34.6) | |
| Major drawback in the development of local foods | | | | | | |
| Poor publicity | 37(35.2) | 39(34.8) | 21(20.2) | 22(21.2) | 119(28.0) | 32.93** |
| Lack of popularization | 20(19.0) | 26(23.2) | 15(14.4) | 22(21.2) | 83(19.5) | |
| Too much insistence on the original taste | 7(6.7) | 6(5.4) | 7(6.7) | 11(10.6) | 31(7.3) | |
| Poor popularization of cooking methods | 10(9.5) | 14(12.5) | 13(12.5) | 10(9.6) | 47(11.1) | |
| Lack of commercialization of local foods as convenience foods | 13(12.4) | 13(11.6) | 19(18.3) | 9(8.7) | 54(12.7) | |
| High prices of local foods in restaurants | 11(10.5) | 4(3.6) | 9(8.7) | 8(7.7) | 32(7.5) | |
| Loss of the original taste in local foods served in restaurants | 7(6.7) | 10(8.9) | 20(19.2) | 22(21.2) | 59(13.9) | |

Table 6. Continued

| | Twenties (20s) | Thirties (30s) | Forties (40s) | Above fifties(50s) | Total | χ^2 |
|---|-------------------|-------------------|------------------|-----------------------|-----------|----------|
| Essential requirement for the popularization of local foods at the restaurant business level | | | | | | |
| Recovery of original taste | 9(8.6) | 8(7.0) | 12(11.1) | 16(15.4) | 45(10.4) | |
| Modification of taste according to the modern concept | 29(27.6) | 23(20.2) | 30(27.8) | 29(27.9) | 111(25.8) | |
| Development of various local foods, considering the preference of different generations | 48(45.7) | 57(50.0) | 45(41.7) | 29(27.9) | 179(41.5) | 23.2 |
| Selling at a low price | 6(5.7) | 6(5.3) | 1(0.9) | 7(6.7) | 20(4.6) | |
| Use of good materials produced in Jeollabuk-do | 7(6.7) | 10(8.8) | 12(11.1) | 16(15.4) | 45(10.4) | |
| Improvement of service and facilities | 6(5.7) | 10(8.8) | 8(7.4) | 7(6.7) | 31(7.2) | |
| Essential requirement for the popularization of local foods at the level of local government and social work organization | | | | | | |
| Increasing publicity | 20(18.9) | 23(21.1) | 26(24.1) | 22(21.2) | 91(21.3) | |
| Adequate funding for the local food research | 22(20.8) | 15(13.8) | 18(16.7) | 23(22.1) | 78(18.3) | |
| Aggressive sponsorship of local food festival | 40(37.7) | 49(45.0) | 40(37.0) | 37(35.6) | 166(38.9) | 6.67 |
| Active support for restaurants, specializing in serving local foods | 15(14.2) | 17(15.6) | 16(14.8) | 13(12.5) | 61(14.3) | |
| Opening cookery classes | 9(8.5) | 5(4.6) | 8(7.4) | 9(8.7) | 31(7.3) | |
| Essential requirement in making local foods as foods being served more often at home | | | | | | |
| Recipe standardization | 15(14.2) | 24(21.1) | 21(19.4) | 14(13.3) | 74(17.1) | |
| Recipe simplification | 50(47.2) | 48(42.1) | 54(50.0) | 36(34.3) | 188(43.4) | |
| Distribution of cooking methods through cookery training course | 16(15.1) | 19(16.7) | 19(17.6) | 20(19.0) | 74(17.1) | 24.29* |
| Commercialization of local foods as convenience food | 13(12.3) | 7(6.1) | 3(2.8) | 8(7.6) | 31(7.2) | |
| Suggestion of nutritional value | 12(11.3) | 16(14.0) | 11(10.2) | 27(25.7) | 66(15.2) | |
| Essential requirement in making children to pay close attention to local foods | | | | | | |
| Inclusion of local foods on school meals | 33(31.4) | 36(32.4) | 40(37.4) | 40(38.5) | 149(34.9) | |
| Opening of cooking practice course at school | 20(19.0) | 17(15.3) | 16(15.0) | 20(19.2) | 73(17.1) | |
| School education in the superiority of local foods | 15(14.3) | 17(15.3) | 17(15.9) | 15(14.4) | 64(15.0) | 8.61 |
| Home education in the superiority of local foods | 1(1.0) | 5(4.5) | 2(1.9) | 5(4.8) | 13(3.0) | |
| Opening cultural events related to the local food | 36(34.3) | 36(32.4) | 32(29.9) | 24(23.1) | 128(30.0) | |
| View on the modification of taste according to the modern concept | | | | | | |
| Not necessary | 10(9.4) | 8(7.0) | 14(12.8) | 20(19.0) | 52(12.0) | |
| Necessary but the modification should be minimized | 88(83.0) | 104(90.4) | 92(84.4) | 82(78.1) | 366(84.1) | 13.23* |
| Necessary to a substantial level | 8(7.5) | 3(2.6) | 3(2.8) | 3(2.9) | 17(3.9) | |
| View on the development of convenience foods using local foods | | | | | | |
| Necessary | 74(70.5) | 85(74.6) | 70(64.2) | 58(55.2) | 287(66.3) | |
| Not necessary | 18(17.1) | 13(11.4) | 23(21.1) | 27(25.7) | 81(18.7) | 11.64 |
| No opinion | 13(12.4) | 16(14.0) | 16(14.7) | 20(19.0) | 65(15.0) | |

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

토 음식 전문점에 대한 적극적인 지원'이 14.3%, '조리 강습 개최'가 7.3% 순으로 나타났다.

향토 음식이 가정에서 식탁에 자주 오르게 하는데 필요한 점에 대해서는 연령에 따라 유의적인 차이를 보였는데, 모든 연령층에서 '조리법의 간편화'가 가장 높게 나타났지만 응답률에서는 20대가 47.2%, 30대가 42.1%, 40대가 50.0%, 50대 이상이 34.4%로 20대, 30대, 40대에 비해서 50대 이상이 낮은 응답률을 보였다. 반면에 50대 이상에서 '영양학적 우수성 제시'가 25.7%로 다른 연령층에 비해 높은 것으로 조사되었다. 20대, 30대, 40대에서는 '조리법 표준화'가 14.2%, 21.1%, 19.4%로 두 번째로 높은 것으로 나타났다. 이 결과들은 우선 순위에서 연령별로 차이가 있기는 하지만 향토 음식이 가정의 식탁에 자주 오르게 하려면 조리법의 표준화와 조리법의 간편화 그리고 영양학적 분석 등이 필요하다는 것을 보여주는 것이라 하겠다. 이러한 면에서 Choo *et al*(1998, 2001)에 의해 수행된 전라북도 향토 음식의 조리법 표준화 및 영양성분 분석에 관한 연구들은 좋은 기본 자료로 활용될 수 있다고 생각한다. 자녀들이 전라북도 향토 음식에 대해 관심을 갖게 하는데 필요한 점에 대해서는 전체적으로 '향토 음식을 학교 급식 식단에 포함시켜야 한다'가 34.9%로 가장 높았고, 다음으로 '향토 음식과 관련된 문화적 행사의 개최가 필요하다'가 30.0%, '학교 교과과정에 향토 음식 조리 실습을 개설해야 한다'가 17.1%, '학교에서 향토 음식의 우수성에 대한 교육이 필요하다'가 15.0%, '향토 음식의 우수성에 대한 가정교육이 필요하다'가 3.0% 순으로 나타났다.

향토 음식의 발전을 위해 음식 맛을 현대인의 입맛에 맞게 변형하는 것의 필요성에 대해서는 전체적으로 '변형을 최소화하면서 현대인의 입맛을 고려한 변형이 필요하다'가 84.1%로 압도적으로 높았고, '변형해서는 안 된다'가 12.0% 그리고 '현대인의 입맛에 맞게 대폭 변형해야 한다'가 3.9%로 나타났다. 이러한 기조는 모든 연령층에서 같게 나타났지만 응답률에서 연령에 따라 차이를 보였다. '변형을 최소화하면서 현대인의 입맛을 고려한 변형이 필요하다'가 30대에서는 90.4%로 다른 연령층에 비해 높게 나타났고, 50대 이상에서는 78.1%로 다른 연령층에 비해 낮게 나타났다. 반면에 '변형해서는 안 된다'가 50대 이상이 19.0%로 20대 9.4%와 30대 7.0%에 비해 높게 조사되었다. 향토 음식의 편의식품화에 대해서는 전체적으로 66.3%가 '필요하다'고 답하였고, '필요하지 않다'고 답한 응답률은 18.7%로 나타났다.

요약 및 결론

전라북도 향토 음식에 대한 연구에 있어 연령을 변수로 한 연구가 상대적으로 미흡한 실정이다. 따라서 본 연구는 이 분야에 대한 일련의 연구 과제 중 하나로서, 전라북도내

거주하는 기혼여성들의 향토 음식에 대한 식행동과 인식 그리고 의식에 대한 조사를 목적으로 하였다. 조사 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 주변에 있는 음식 중에서 어떤 음식이 향토 음식이라고 생각하는가에 대해 '지역 사람들이 가장 즐겨 찾는 음식'이 76.9%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 '지역 음식점에서 메뉴에 가장 많이 포함시키는 음식' 7.1%, '나이 드신 분들이 가장 즐겨 먹는 음식' 6.4%, '관광객들이 가장 많이 찾는 음식' 5.4%, '가정에서 가장 자주 먹는 음식' 4.2% 순으로 조사되었다. 대표적인 향토 음식들과 해당 시·군과의 연관관계에 대한 조사에서는 조사 대상자의 54.9%가 10개 향토 음식 중에서 4개 이하를 맞춰 향토 음식에 대한 인식이 낮은 것으로 나타났으며 연령 간에 차이는 없었다.

2. 향토 음식을 먹는 빈도는 '한 달에 1~3번'이 37.9%로 가장 높게 나타났고, 향토 음식을 주로 언제 먹는지에 대해서는 '손님 접대시'가 46.5%로 가장 높게 조사되었다. 대표적인 전라북도 향토 음식 10가지 중에서 먹어본 적이 있는 음식의 수로는 전체적으로 '7~8개'가 36.8%로 가장 많았고, 다음으로 '5~6개' 27.4%, '3~4개' 17.9%, '9~10개' 10.3% 그리고 '0~2개' 7.6% 순으로 조사되었다. 연령에 따라 유의적인 차이를 보였는데, 연령이 높을수록 더 많은 종류의 향토 음식을 먹어본 경험이 있는 것을 나타냈다. 향토 음식을 얼마나 자주 조리하는지에 대해서는 '1년에 1~6회'가 26.0%로 가장 높았고, 다음으로 '1달에 1~3회' 24.8%, '1주에 1~3회' 14.3%, '수시로' 11.5% 순이었으며, '거의 조리하지 않는다'도 23.4%로 높게 나타났으며 연령 간에 유의적인 차이를 보였는데, 연령이 높을수록 더 자주 조리하는 것으로 나타났다. 직접 조리해본 적이 있는 음식의 수로는 전체적으로 '0~2개'가 43.9%로 가장 높았고, 다음으로 '3~4개' 28.5%, '5~6개' 17.5%, '7~8개' 8.3%, '9~10개' 1.8% 순이었으며, 연령에 따라서 유의적인 차이를 보였는데 연령이 높을수록 더 많은 종류의 향토 음식을 조리해본 경험이 있는 것을 나타냈다. 1개월에 1회 미만 조리한다고 답한 응답자를 대상으로 한 자주 조리하지 않는 이유에 대해서는 '조리 방법을 몰라서'와 '조리 시간이 길어서'가 35.2%와 28.6%로 높게 나타났으며 연령에 따라 차이를 보였다.

3. 향토 음식의 발전에 대한 문제점에 대해서는 모든 연령층에서 '홍보 부족'이 가장 높게 나타났으나 응답률에서 연령 간에 차이를 보였고, '음식점에서 판매되는 향토 음식의 맛이 예전 같지 않다'에 대한 응답률은 40대가 19.2% 그리고 50대 이상이 21.2%인 반면에 20대와 30대는 각각 6.7%와 8.9%로 상대적으로 낮게 조사되었다. 향토 음식이 가정에서 식탁에 자주 오르게 하는데 필요한 점에 대해서는 모든 연령층에서 '조리법의 간편화'가 가장 높게 나타났지만 응답률에

서는 연령 간에 차이를 보였다. 자녀들이 전라북도 향토 음식에 대해 관심을 갖게 하는데 필요한 점에 대해서는 ‘향토 음식을 학교급식에 포함시켜야 한다’와 ‘향토 음식과 관련된 문화적 행사의 개최가 필요하다’가 각각 34.9%와 30.0%로 높게 나타났다. 향토 음식의 발전을 위해 음식 맛을 현대인의 입맛에 맞게 변형하는 것의 필요성에 대해서는 모든 연령 층에서 ‘변형을 최소화하면서 현대인의 입맛을 고려한 변형이 필요하다’가 압도적으로 높게 나타났으나, 응답률에서 연령 간에 차이를 보였는데 연령이 높을수록 변형에 대한 생각이 소극적인 것으로 나타났다. 향토 음식의 편의식품화에 대해서는 전체적으로 66.3%가 ‘필요하다’고 답하였다. 연령 간에 유의적인 차이는 없었지만 연령이 높을수록 편의식품화의 필요성에 대해 덜 적극적인 사고를 가지고 있는 경향을 보였다.

이상의 결과로 볼 때, 기혼여성에 있어 연령이 높을수록 향토 음식의 섭취 경험과 이용도가 높으며, 향토 음식의 계승·발전과 보급 확대가 옛 맛의 회복 내지는 유지를 통해 이루어지기를 바라는 생각이 강한 것으로 나타났다. 전라북도 향토 음식의 발전 방향을 수립하는데 있어 이러한 점들이 충분히 고려되었으면 한다.

감사의 글

본 연구는 군산대학교 연구교수지원사업에 의해 수행되었으며 이에 감사드립니다.

문헌

- Cha SB, Park GT (2003) The development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chonan area. *Korean J Tourism & Leisure Res* 15: 9-22.
- Choi SK, Lee YJ, Park SS (2004) A verification study on the strengthening of recognition of native cuisining. *Korean J Food Culture* 19: 285-294.
- Choo JJ (2007) Perception and concerns regarding Jeollabuk-do local foods among university students in Jeollabuk-do. *J East Asian Soc Dietary Life* 17: 20-26.
- Choo JJ (2008) Life and food. Daekyung Press, Korea. pp 189-192.
- 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.
- Joung KH, Shin SM (2006) A study on the recognition and preference of hometown foods given to university students in the northwest area of Chungnam Korea. *J East Asian Dietary Life* 16: 227-241.
- Kim IS, Choi OB, Yu HH, Shin MK (2007) Recognition of native local foods in the Jeonju area of Korea by adults. *J East Asian Soc Dietary Life* 17: 765-779.
- Ko BS, Kang SW (2004) A study on perception of regional food in Dae-gu area. *Korean J Culinary Res* 10: 15-30.
- Lee YJ (2006) Analysis of current use of local food of adults in Gyeongju classified by age. *Korean J Food Culture* 21: 577-588.
- Lee YJ, Choi Sk (2004) A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. *Korean J Foodservice Management Society* 7: 147-168.
- Lee YJ, Hwa MO, Choi SK (2006) A study on the dietary attitude and preference of native local foods in Ulsan area. *Korean J Food Culture* 21: 446-455.
- Min KH (2003) A study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-buk area. *Korean J Culinary Res* 9: 127-147.
- Min KH (2006) Menu evaluation for native foods in Jeonju area. *Korean J Food Cookery Sci* 22: 96-104.
- 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.
- Oh SY (2005) Food sharing characteristics in modern Korean society. *Korean J Food Culture* 20: 683-687.
- Shin AS (2000) A research of traditional & native local foods in Busan. *Culinary Research* 6: 67-78.
- Son YJ (2005) A study on the consumers' recognition of regional cuisine in Kyonggi province. *Korean J Culinary Res* 11: 1-13.
- Yang HS, Rho JO (2005) Recognition and preference of native local foods by university students in Chonbuk area. *Korean J Home Economics Assoc* 43: 49-58.
- Yang LS, Hwang CS (1990) A study on college student's un-

- derstanding and preference of native foods in Cheju-do, Korea. *Korean J Dietary Culture* 5: 317-330.
- Yoon SK (1994) Study on native local foods in Andong region. *Korean J Dietary Culture* 9: 61-69.
- Yoon US, Song TH (1995) A study of the consciousness on the Korean folk foods. *Korean J Soc Food Sci* 11: 145-15.
- (2009년 4월 22일 접수, 2009년 6월 2일 채택)