한국식생활문화학회지 26(3): 230-238, 2011
KOREAN J. FOOD CULTURE 26(3): 230-238, 2011
ISSN 1225-7060
본 논문의 저작권은 한국식생활문화학회에 있음.
Copyright © The Korean Society of Food Culture

백령도 주부의 세대별 전통음식에 대한 인지도와 결정요인

박영선[1]* · 정영숙[2]
[1]대구대학교 식품영양학과, [2]대구대학교 가정복지학과

Perception and Determinants of Traditional Foods for Housewives Living in the *Baeong-Nyeong-Do Island*

Young-Sun Park[1]*, Young-Sook Chung[2]
[1]*Department of Food and Nutrition, Daegu University*
[2]*Department of Family Welfare, Daegu University*

Abstract

The purpose of this study was to identify the determinants of traditional food perception, by taking the generation effect into account. This study also analyzed the preference patterns of traditional snacks and the strength as well as direction of improvement for traditional foods. Data were collected from 304 housewives living in the *Baeong-Nyeong-Do island*. Regression analysis showed that the determinants of traditional food perception varied depending on the generation of housewives. In the 30s age subgroup, income and family type were significantly related with the degree of traditional food perception. In the 40s age subgroup, household income, education, and hometown location were significant, whereas household income, family type, number of years of life spent in the *Baeong-Nyeong-Do island*, hometown location were the significant factors in the 50s and 60s age subgroup. The results of factor analysis showed that there were three preference patterns of traditional snacks. The results of chi-square analysis proved that foods for strength, and direction of improvement for traditional foods were different among the generation groups. In this article, similarities and differences between determinants of traditional foods, the strength and direction of improvement for traditional foods are discussed, and their implications for nutritionists as well as food marketers are provided.

Key Words: *Baeong-Nyeong-Do*, traditional food, determinants, preference pattern

I. 서 론

전통음식이란 과거부터 현재에 이르기까지 전해 내려오는 음식으로 오랫동안 한 지역에서 먹어 온 음식을 말한다(Han 외 2000). 전통음식은 거주해 온 지역의 환경, 기후, 풍토, 사회 · 문화적 배경에 따라 형성되고 발전되어 왔으므로 그 지역의 생활환경과 밀접한 관련이 있다. 한국의 전통음식은 오랜 체험을 통해 식품배합, 조리법 등에 있어 과학성을 내포하고 있다. 뿐만 아니라 곡류 중심의 주식과 각종 채소 및 어 · 육류를 재료로 하는 부식이 조화를 이루는 식사형태로 영양적으로 균형을 이루고, 색의 조화, 맛과 향 등을 살린 식단을 보존해 왔다(Yang 2002, Kim 2004). 전통음식에는 계절과 음식을 조화시키고 풍류를 즐기는 절식과 시식, 한 사람이 태어나서 생을 마칠 때까지 거치는 과정을 의미 있게 하는 출산과 혼례, 상례와 제례 등의 통과의례 음식, 건국 이래 이어져 온 궁중음식으로 나눌 수 있다.

전통음식의 문화적 가치는 첫째, 생명유지, 종족보존, 건강증진 등을 위한 타당성과 합리성이 기본으로 되어 있으며 둘째, 오랜 생활체험을 통해 수정·개발을 거듭한 것이므로 현대 과학이 검증할 수 있는 과학적 근거를 내포하고 있다. 셋째, 각 민족으로 하여금 동질성 · 소속감 · 심리적 충족감을 갖게 하므로 문화유산으로 소중하며 넷째, 식생활 문화는 변화를 거듭하면서 전통적 요소가 꾸준히 유지되어 주거나 의복과 달리 민족성과 가장 연관성이 깊다. 실제 의식주 생활실태를 조사한 연구들(Kang 2001; Jeong 2003)에 의하면 우리의 전통이 가장 잘 유지, 보존되고 있는 영역은 식생활이라고 밝히고 있다.

전통음식에 대한 인식은 지역적 특성에 따라 유지, 보존 및 계승, 지역주민의 선호 등에 따른 차이가 있다(Park 2005). 지역별로 이루어진 한국전통음식에 대한 연구를 살펴

*Corresponding author: Young-Sun Park, Department of Food and Nutrition, Daegu University, Jillyang, Gyeongsan, Gyeongbuk 712-714, Korea
Tel: 82-53-850-6831 Fax: 82-53-850-6839 E-mail: yspark1@daegu.ac.kr

보면 서울・경기(Bok 2005) 또는 서울을 중심으로 한 연구(Oh & Han 2009), 인천을 대상으로 조사한 연구(Rho & Woo 2003; Gang & Chyun 2006), 전통음식에 대한 인식을 경기도와 강원도를 중심으로 조사(Han 등 2007)하거나 경기도(Kim 2008) 또는 강원도 한 지역을 중심으로 전통음식에 대한 인식을 조사한 연구(Han & Song 2003; Min & Park 2004), 대전(Park 2004)과 충북지역을 대상으로 한 연구(Choi 등 2002), 전라도 지역을 조사한 연구(Joe 1997; Han & Song 2003), 경북(Han 2000; Kim 2000) 및 부산 지역을 중심으로 한 연구(Sim 2008; Lee & Kim 2010) 등이 있다.

그러나 섬지역을 대상으로 한 연구는 거의 이루어지지 않았다. 각 지역의 전통 식생활 문화는 그 지역의 기후, 지리, 자연환경과 사회환경 등의 영향을 받으며 독특하게 형성되어 온 것을 고려하면 전통음식에 대한 인식이나 기호가 지역 간에 차이가 있고, 도시와 농촌이 다르듯 섬지역과 육지도 다르다는 것을 알 수 있다. 섬 지역은 육지와 식생활 환경이 다르고 관련된 식문화 양상 및 변화에 영향을 받는 요인 또한 다르다. 도시의 경우 식생활 문화 배경이나 본질이 시간이 지남에 따라 변할 수 있는 것도 섬 지역은 비교적 잘 보존・계승되는 경향이 있다.

본 연구에서는 섬 지역 중 백령도에 거주하는 주부를 대상으로 전통음식에 대한 인식과 전통음식에 영향을 미치는 요인을 세대별로 비교하고자 한다. 연구목적을 구체적으로 제시하면 다음과 같다.

첫째, 전통음식에 대한 관심과 배우게 된 동기, 자랑스럽게 생각하는 전통음식이 세대별로 어떤 차이가 있는지를 알아본다.

둘째, 전통간식의 선호유형을 분석하여 어떤 간식들이 한 유형으로 묶이는지, 유형에 따라 세대별로 어떤 차이가 있는지를 비교한다.

셋째, 전통음식인지도에 영향을 미치는 요인이 무엇인지, 전통음식의 계승 발전방안에 대한 인식은 세대별로 어떻게 다른지를 규명한다.

이러한 연구는 우리나라 섬 지역의 전통식생활에 대해 이해할 수 있는 자료와 정보를 제공할 수 있을 것이다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상

자료는 백령도에 거주하는 350명의 주부를 대상으로 2008년 2월 3일부터 3월 28일까지 약 두 달에 걸쳐 수집하였다. 본 조사에 들어가기 전 2008년 1월에 현지에서 70명의 주부를 대상으로 설문지 내용을 설명하고 배부하여 응답하게 한 다음 회수하는 방식으로 예비조사를 실시하였고, 그 결과를 토대로 본 조사의 설문내용을 수정・보완하였다. 본 조사는 북포리, 연화리, 진촌리, 가을리 등 백령도 4개 지역에 거주하는 주부를 대상으로 실시하였고, 배부한 설문지 350부 중 338부가 회수되었으나 그 중 응답내용에 일관성이 결여되었거나 결측치가 다수 포함된 설문지는 자료의 신뢰성과 타당성을 저해할 개연성이 있어 제외하였다. 그 결과 분석에 적용된 조사대상자수는 304명이다.

2. 조사내용 및 척도

본 연구의 측정도구인 설문지는 백령도 주부들의 전통음식에 대한 인식을 조사하기 위해 선행연구(Park & Chung 2005; Gang & Chyun 2006; Han 등 2007)의 내용을 토대로 본 연구의 목적에 맞게 수정・보완하여 구성한 것이다. 설문지에 포함된 문항은 전통음식에 관심을 가지게 된 동기 및 계기, 전통음식의 순위별 자긍심, 전통간식의 선호유형, 전통음식의 계승 및 발전에 대한 인식, 전통음식인지도의 결정요인 등이다. 전통음식인지도는 다음의 7개 문항으로 구성되었다.

- 전통음식의 종류
- 전통상차림에 대한 인식
- 전통음식의 발전에 대한 필요성
- 전통음식의 계승에 대한 필요성
- 전통음식이 건강에 미치는 영향
- 전통음식의 현대화에 대한 인식
- 외래음식과 비교한 전통음식의 선호도

이들 문항은 5점 Likert형 척도로 구성되어 있다. 조사도구가 전통음식인지도 개념을 정확하게 반영하는지를 알아보기 위해 이들 7개 문항의 내적타당성(internal validity)을 검증한 결과 Cronbach's α값이 0.85로 높게 나타났다. 이러한 결과는 이들 문항을 통합하여 전통음식인지도라는 하나의 변수로 지수화(index)하여 적용할 수 있는 수준이라는 것을 말해 준다.

3. 통계처리

본 연구에서 적용한 통계분석 방법은 다음과 같다.

첫째, 자랑스럽게 생각하는 전통음식, 자주 이용하는 전통후식, 전통음식의 개선방향 등이 세대별로 차이가 있는지를 알아보기 위해 교차분석(chi-square)을 적용하였다. 세대는 연령을 기준으로 30대, 40대, 50대, 60대 이상으로 구분하였다.

둘째, 선호하는 전통간식 유형은 각 간식들에 대한 선호수준을 기초로 한다. 전통간식 요인차원을 분석하기 위해 공통요인분석(common factor analysis)을 적용하였다. 이는 연구목적이 요인 간의 잠정적인 차원을 규명하는 것일 때, 또 분산구조에 대한 사전 지식이 없을 때 적합하다. 요인분석은 여러 종류의 간식들을 관계가 있는 몇 개 요인으로 묶는 방법이다. 이 방법을 적용하면 공통으로 묶이는 간식들을 알 수 있고 각 간식유형의 특성이 무엇인지를 파악할 수 있다.

간식요인들은 베리맥스(VARIMAX) 방법으로 회전하고, 공통요인은 Cronbach's α를 통해 신뢰도 검증을 거쳤다. 그리고 각 간식유형이 세대별로 차이가 있는지를 알아보기 위해

분산분석(ANOVA)을 적용하였고, 집단 간 차이는 DMR (Duncan Multiple Range test)로 검증하였다.

셋째, 전통음식인지도에 영향을 미치는 결정요인을 규명하기 위해 회귀분석(regression analysis)을 적용하였다. 회귀분석은 세대별로 30대, 40대, 50대, 60대 이상 등 세대별로 회귀함수를 구성하여 4 차례 실행하였다. 각 회귀함수에 포함된 종속변수는 전통음식인지도이고, 독립변수는 월평균 소득, 학력, 백령도 거주 연수, 가족유형, 고향 등이다. 회귀함수에서 월평균 소득, 학력, 백령도 거주 연수 등은 연속변수이고, 가족유형과 고향은 가변수로 구성하였다. 가족유형은 핵가족과 확대가족으로, 고향은 한국과 북한으로 구분하였다. 북한의 범주에는 함경도, 평안도, 황해도가 포함되어 있다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

월평균 소득은 100만원 미만이 34.2%로 가장 많고, 251만원~300만원 미만인 집단이 가장 적었다. 세대별 분포는 30대 이하는 25.7%, 40대는 27.0%, 50대는 23.0% 그리고 60대 이상은 24.3%로 비교적 고른 것으로 나타났다. 학력은 고졸(35.5%)이 가장 많고, 2년제(6.9%)나 4년제(9.5%) 대졸 분포가 가장 적었다. 직업은 전업주부와 농업 비율이 각각 39.1%로 가장 높고, 그 다음이 자영업으로 14.8%이며 공무원, 교사, 사무직, 회사원 등을 포함한 기타 직업은 6.9%로 가장 낮았다.

가족유형은 전체의 79.9%가 핵가족이고 나머지 20.1%는 확대가족을 이루고 있다. 종교는 불교가 6.3%에 불과한데 비해 전체의 82.6%가 기독교 집중화 경향을 나타내었다. 이러한 표본분포는 모집단인 백령도의 전체인구 분포와 일치한다. 주부 고향은 함경도, 평안도, 황해도를 포함한 북한이 고향인 경우가 12.9%이고, 백령도에서 태어난 주부는 33.2%인 것으로 파악되었다. 그 외 나머지 53.9%는 타 지역 출생인 것으로 나타났는데 서울, 경기지역이 17.4%로 상대적 분포가 높았고, 충청도와 전라도는 각각 13.5%와 11.2%였으며, 강원도가 2.6%로 상대적 분포가 낮았다.

<Table 1> General characteristics of housewives in the sample

(n=304)

Variables	Categories	N	%
Income	Low than 100	104	34.2
	100~150	49	16.1
	151~200	43	14.1
	201~250	42	13.8
	251~300	27	8.9
	More than 301	39	12.8
Generation	30s (Below 39 years)	78	25.7
	40s (40~49 years)	82	27.0
	50s (50~59 years)	70	23.0
	60s (60 and more)	74	24.3
Education	No school	39	12.8
	Elementary school	42	13.8
	Junior high school	65	21.4
	High school	108	35.5
	2 years college	21	6.9
	4 years university	29	9.5
Occupation	Farming	119	39.1
	Housewives	119	39.1
	Self business	45	14.8
	Others	21	6.9
Family type	Nuclear family	243	79.9
	Extended w. husband's family	39	12.8
	Extended w. wife's family	22	7.2
Religion	Buddhism	19	6.3
	Christianity	261	82.6
	Catholicism	23	7.6
	Others	11	3.6
Hometown	HamKyung-Do	12	3.9
	PyungAn-Do	4	1.3
	Hwang-Hae-Do	23	7.6
	Seoul & GyeongGi-Do	53	17.4
	GyeongSang-Do	28	9.2
	GangWon-Do	8	2.6
	ChungCheong-Do	41	13.5
	JeolLa-Do	34	11.2
	Baeng-Nyeong-Do	101	33.2

Total may be less than 100 percent due to rounding.

2. 전통음식에 관심을 가지게 된 동기 및 계기

백령도 주부들이 어떤 동기와 계기로 전통음식에 관심을 가지게 되었는지를 세대별로 비교하며 <Table 2>와 같다. 전통음식을 배우게 된 동기와 전통음식에 관심을 가지게 된 계기는 모두 세대별로 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이를 보였다. 전통음식을 배우게 된 동기는 친정어머니로부터 배웠다는 분포가 가장 높았다. 그러나 상대적 분포는 60대가 73.9%로 가장 높았고 30대가 53.8%로 가장 낮았다. 시어머니, 시할머니로부터 배웠다는 분포는 60대(37.8%)가 높았고 30대(15.4%)가 낮았다. 대중매체의 영향력은 30대가 30.8%로 가장 높았다.

전통음식에 관심을 가지게 된 계기가 가정교육이라고 응답한 분포가 가장 높았으나 상대적 비율은 30대(33.3%)와 40대(49.4%)에 비해 50대(73.9%)와 60대(76.8%)가 더 높았다. 취미(15.4%) 또는 대중매체(43.6%)로 인해 관심을 가지게 되었다는 분포는 30대가, 학교교육이라는 응답 분포는 40대(8.4%)가 더 높았다.

3. 전통음식의 순위별 자긍심

세대별로 자랑스럽게 생각하는 전통음식이 차이가 있는지 분석한 결과 <Table 3>과 같이 순위별로 모두 $p<0.01$에서 유의한 차이가 있다. 전통음식의 종류 중 1순위의 경우 30대는 불고기라고 응답한 비율이 46.2%로 가장 높았으나 40대

<Table 2> Impact on learning and opportunity of interesting in traditional food by age group

Variables		Below 39	40~49	50~59	Over 60	2
Impact on learning traditional food:		15.4	33.7	26.1	37.8	
Husband's mother & grandmother		53.8	47.0	73.9	50.0	
Wife's mother		30.8	19.3	0.0	12.2	36.44**
Mass media & others						
Opportunity of interesting in traditional food:						
Taste & preferences		15.4	12.0	10.1	0.0	
School education		2.6	8.4	1.4	0.0	
Family education		33.3	49.4	73.9	76.8	
Book		5.1	0.0	2.9	0.0	54.54**
Mass media & others		43.6	30.1	11.6	23.2	
	Total %	100	100	100	100	100
	N	78	82	70	74	304

*p<0.05, **p<0.01

<Table 3> Pride rank for traditional food by age group

Items	Age groups											
	Below 39			40~49			50~69			Over 60		
	1*st*	2*nd*	3*rd*	1*st*	2*nd*	3*rd*	1*st*	2*nd*	3*rd*	1*st*	2*nd*	3*rd*
Pulgogi	46.2	5.1	5.1	33.7	4.8	3.6	29.0	1.4		29.7	1.4	
Galbi-jjim	12.8	26.9	5.1	14.5	24.1		7.4	20.3	1.4	4.1	23.0	
Kimchi	37.1	25.6	19.2	41.0	22.9	12.0	56.5	15.9	18.8	55.4	9.5	17.6
Gu-jeol-pan		10.3	2.6	2.4	4.8	2.4		1.4			6.4	
Shin-sul-ro			2.8	2.4	4.8	3.8			2.9			
Naeng-myon		6.4			9.6	7.2	1.4	11.6	7.2	9.5	6.8	4.1
Guksu	2.6	6.4			2.4	6.0		18.8	1.4		31.2	1.4
Dumpling soup		1.3	10.3		13.3	14.5	4.3	20.3	24.6	1.3	8.1	41.9
Muk (jelly)		1.3				6.0	1.4		7.2			1.4
Jap-chae	1.3	2.6	3.5		4.8	9.6		1.4	17.4		12.2	5.4
Bibim-bab		7.7	24.5	2.4	4.8	9.6			8.7			18.9
Shik'ye		1.3	7.7			9.6		6.0	1.4		1.4	
Nokdu-jijim				2.4	1.2	9.6			2.9			1.4
Jangaji			6.4	1.2					1.3			7.9
Ttok		5.1	6.4		2.5	6.1		2.9	1.4			
Ssam			6.4						3.4			
Total n(%)	78(100)			82(100)			70(100)			74(100)		
χ^2	1*st*=74.99**			2*nd*=111.24**			3*rd*=156.07**					

*p<0.05, **p<0.01

(41.0%), 50대(56.5%), 60대(55.4%)는 모두 김치에 대한 자긍심이 가장 높은 것으로 나타났다.

백령도는 전복, 해삼, 까나리, 꽃게 등 어종이 풍부하고, 돌미역, 다시마, 약쑥, 참다래 등이 많이 재배되고 있다. 이러한 특산물 중 대청도 부근 모래밭에서 서식한 까나리로 담근 액젓은 많이 알려져 있다. 백령도 주부들은 뼈가 연하고 내장이 덜 발달된 1년생 까나리를 잡아 소금에 절인 다음 해안가에서 1년 이상 숙성시켜 액젓을 담근다. 이렇게 담근 까나리 액젓으로 생절이, 배추김치, 총각김치, 깍두기, 오이소배기 등 각종 김치를 담글 때 넣는데 이렇게 담근 김치에 대한 자긍심이 매우 높은 것이다.

2순위의 경우 30대와 40대 주부들은 갈비찜과 김치에 대한 자긍심이 높았으나 50대는 갈비찜(20.3%)과 만둣국(20.3%)에 대한 분포가, 60대는 국수(31.2%)와 갈비찜(23.0%)에 대한 분포가 가장 높았다.

3순위를 세대별로 비교해 보면 30대는 비빔밥이 자랑스러운 전통음식이라고 응답한 분포가 24.5%로 가장 높았으나 나머지 세대들은 만둣국이라고 응답한 분포가 가장 높았다. 이러한 분포도 세대별로 뚜렷한 차이가 있어 60대는 41.9%인데 비해 50대는 24.6% 그리고 40대는 14.5%인 것으로 나타나 60대의 분포가 가장 높았다.

구절판에 대한 자긍심은 30대의 10.3%가, 냉면은 50대의

<Table 4> Preferred traditional snacks: Factor analysis

Items	Factor 1	Factor 2	Factor 3	KMO	Bartlett
Wach'ae	0.883				
Yuga	0.767				
Suchungga	0.719				
Ttok		0.784			
Yeot		0.645		0.842	1553.87**
Yakkwa		0.447			
Shik'ye			0.885		
Cha			-0.614		
Yak'shik			-0.549		
Gangjong			0.497		
Eigenvalue	2.08	1.49	1.44		
% of Variance	21.84	20.89	18.54		
Cumulative % of variance	21.84	42.73	61.31		
Cronbach's α	0.76	0.67	0.64		

Items loading 0.4 or higher.
KMO: Kaiser-Meyer-Olkin Measure

11.6%가 2순위라고 응답하였다. 잡채에 대한 자긍심은 다른 연령층에 비해 50대가 17.4%(3순위)로 높았고, 식혜와 녹두지짐은 40대 주부들이 각각 9.6%(3순위)로 다른 세대보다 높은 경향을 나타내었다. 장아찌에 대한 자긍심은 상대적으로 60대 주부(7.9%)가 높았고, 떡(6.4%)과 쌈(6.4%)에 대한 분포는 30대 주부들이 더 높았다.

4. 전통간식의 선호유형

전통간식의 선호유형을 알아보기 위해 요인분석을 실시하였다. 이러한 분석을 적용하면 주부들이 간식에 대해 어떤 선호체계를 가지는지 알 수 있다. 요인추출은 고유치(eigenvalue)를 1, 요인적재량(factor loading)은 0.4 이상을 기준으로 적용하였다. 분석결과 전통간식들의 요인적재량은 0.447~0.885의 범위로 나타났다. KMO 표본적합도(Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy)는 0.842, Bartlett 구형성검증(sphericity)은 1553.87로 나타나 통계적으로 유의하여 전통간식 유형을 파악하는데 적합한 표본임을 알 수 있다.

신뢰도는 Cronbach's α의 내적일관성분석을 통해 검증하였다. 그 결과 요인 1의 신뢰도계수는 α=0.76, 요인 2는 α=0.67, 요인 3은 α=0.64로 나타났다. 백령도 주부들의 경우 자주 먹는 전통간식 유형은 모두 3개인 것으로 나타났으며 이 3개 요인의 설명력은 61.31%인 것으로 파악되었다.

요인 1은 화채, 유과, 수정과로 구성된 유형이다. 이는 화채를 선호하는 가정은 유과와 수정과도 선호한다는 것을 말해 준다. 요인 2는 떡의 적재량이 0.784로 가장 높고 그 다음이 엿, 약과의 순으로 나타났다. 이 또한 떡을 선호하는 사람은 엿과 약과도 선호한다는 것을 말해 준다. 요인 3의 경우 식혜와 강정은 정적인 값을, 약식과 차종류는 부적인 값을 가진 것으로 나타났다. 이는 식혜와 강정을 선호하는 사람은 차종류와 약식은 선호하지 않는다는 것을 나타낸다.

<Table 5> Preferred snack patterns by age groups

Variables	Factor 1 (화채-유과-수정과) M (DMR)	Factor 2 (떡-약과-엿) M (DMR)	Factor 3 (식혜-강정) M (DMR)
Below 39	3.19 (ab)	3.45	3.73 (a)
40~49	3.09 (ab)	3.24	3.83 (a)
50~59	3.06 (a)	3.43	3.31 (b)
Over 60	4.01 (b)	3.41	3.14 (c)
Total	3.24	3.42	3.36
F-ratio	3.56*	1.31	9.46**

*p<0.05, **p<0.01
DMR: Duncan's multiple range test

이러한 간식선호 유형이 세대별로 차이가 있는지 알아보기 위해 분산분석을 적용한 결과 요인 1과 요인 3은 유의한 차이가 있으나 요인 2는 차이가 없는 것으로 나타났다. 화채-유과-수정과 유형(요인 1)은 50대(M=3.06)에 비해 60대(M=4.01)가 더 선호하는 것으로 나타났다. 식혜-강정 유형(요인 3)은 30대(M=3.73)와 40대(M=3.83)가 50대와 60대에 비해 더 선호하는 것으로 나타내었다.

5. 전통음식인지도의 결정요인

전통음식인지도에 영향을 미치는 요인을 파악하기 위해 회귀분석을 실행하였다. 회귀분석은 세대별로 4 차례 실행하였고 그 결과가 <Table 6>에 제시되어 있다. 세대별 회귀함수는 모두 p<0.01 수준에서 유의하였고 각 함수의 R^2값의 범위는 0.30~0.45인 것으로 나타나 회귀함수에 포함된 변수들의 설명력이 30%에서 45%라는 것을 알 수 있다.

먼저 30대 주부의 결정요인부터 살펴보면 소득과 가족유형이 p<0.01 수준에서 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이는 백령도에 거주하는 30대 주부의 경우 소득이 높을수록 전통음식에 대한 인지도도 높다는 것을 말해 준다. 가

<Table 6> Determinants on the perception of traditional food among age groups

Variables	Below 39		40~49		50~59		Over 60	
	B	β	B	β	B	β	B	β
Constant	0.87		2.90**		1.04		2.03*	
Income	0.34**	0.47	0.23**	0.25	0.11**	0.28	0.62**	0.76
Education	-0.14	-0.15	-0.27**	-0.32	0.05	0.06	-0.02	-0.02
Family type	0.82**	0.32	0.21	0.09	0.38**	0.30	1.28**	0.43
Yrs in BND	-0.04	-0.22	0.02*	0.19	0.02*	0.20	0.04**	0.27
Hometown	0.08	0.16	0.11**	0.28	0.08**	0.36	0.06*	0.22
F-ratio	6.07**		8.15**		6.11**		11.30**	
R^2	0.30		0.35		0.33		0.45	

*p<0.05, **p<0.01
BND=Baeong-Nyeong-Do

<Table 7> Strengths and improvement direction of traditional foods by age groups

Variable	Categories	Below 39	40~49	50~69	Over 60	2
Reasons of reducing tradition food	No time to cook	39.7	45.8	36.2	24.3	25.08**
	Not delicious	1.3	0.0	0.0	0.0	
	Complicate to cook	42.3	49.4	50.7	66.2	
	Costly materials	10.3	0.0	5.8	1.4	
	Others	6.4	4.8	7.2	8.1	
Strengths of traditional food	Balanced nutrition	26.9	47.0	40.6	37.8	34.45**
	Variety	20.5	9.6	8.7	8.1	
	Seasonings	10.3	22.9	34.8	25.7	
	Foods with season	11.5	4.8	4.3	12.2	
	Fermented foods	30.8	15.7	11.6	16.2	
Focus of Improvement	Cooking diversity	60.3	44.6	23.2	36.5	36.86**
	Nutrition	14.1	24.1	24.6	32.4	
	Taste	12.8	18.1	37.7	17.6	
	Storage	6.4	12.0	11.6	6.8	
	Others	6.4	1.2	2.9	6.8	
Reasons of succession	Cultural heritage	66.7	62.7	59.4	64.9	20.88*
	Good nutrition	26.9	19.3	20.3	24.3	
	Tasty food	2.6	12.0	15.9	9.5	
	Others	3.8	6.0	4.3	1.4	
Direction of development	Enlarge food market	41.0	37.3	20.3	21.6	64.81**
	Consciousness change	12.8	7.2	7.2	0.0	
	Mass media PR	17.9	39.8	40.6	50.0	
	Modern style	21.8	7.2	31.9	8.1	
	Convenience foods	6.4	8.4	0.0	20.3	
	Total %	100	100	100	100	100
	n	78	82	70	74	304

*p<0.05, **p<0.01

족유형은 핵가족에 비해 확대가족의 전통음식인지도가 더 높았다. β값을 기준으로 전통음식인지도에 영향을 미치는 변수들의 상대적 중요도를 비교해보면 가족유형(β=0.32)에 비해 소득(β=0.47)의 영향력이 더 큰 것으로 나타났다.

40대 주부의 경우 소득(p<0.01), 학력(p<0.01), 백령도 거주연수(p<0.05), 고향(p<0.01) 등이 유의한 영향을 미치는 것으로 파악되었다. 변수들 중 학력은 전통음식인지도와 부적 관계를, 소득, 백령도 거주연수, 고향 등은 정적 관계를 가지는 것으로 파악되어 학력이 낮을수록, 소득이 높을수록, 백령도 거주연수가 길수록, 고향이 한국인 주부일수록 전통음식인지도 역시 높았다. 변수들 중 상대적 중요도가 가장 높은 것은 학력(β= –0.32)인 것으로 나타났다.

50대 주부의 전통음식인지도에 영향을 미치는 변수는 소득(p<0.01), 가족유형(p<0.01), 백령도 거주 연수(p<0.05), 고향(p<0.01) 등이다. 이들 변수는 모두 전통음식인지도와 정적 관계를 가지고 있으며 영향력이 가장 큰 변수는 주부 고향(β=0.36)인 것으로 파악되었다. 60대는 50대와 같이 학력을 제외한 나머지 변수들이 모두 전통음식인지도에 유의한

영향을 미치는 것으로 파악되었다. 변수들 중 소득(β=0.76)의 영향력이 가장 크고, 그 다음이 가족유형(β=0.43), 백령도 거주 연수(β=0.27), 고향(β=0.22) 등의 순으로 나타났다.

6. 전통음식의 계승 및 발전에 대한 인식

전통음식의 계승 및 발전에 대한 인식도 세대별로 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다. 만약 전통음식을 먹는 횟수가 줄었다면 이유가 무엇인지에 대해 조사한 결과 30대(42.3%)와 40대(49.4%)에 비해 50대(50.7%)와 60대(66.2%)가 조리과정이 복잡하다고 인식하고 있다. 이런 결과는 조사과정에서 파악된 바와 같이 30대・40대에 비해 50대・60대 주부가 아직도 가정에서 전통음식을 직접 만드는 것과 맥락을 같이 한다. 조리시간 부족에 대한 응답분포가 높은 세대는 40대(45.8%)인 것으로 파악되었다. 60대는 24.3%만이 조리시간이 부족하다고 응답하여 세대 간 차이를 뚜렷이 나타내었다.

전통음식이 지닌 강점에 대해 30대 주부들(30.8%)은 발효식품인 장류, 김치 및 젓갈류가 발달했다는 인식이 가장 높았으나 40대(47.0%), 50대(40.6%), 60대(37.8%)는 전통음식이 영양적으로 균형 잡힌 음식이란 응답률이 가장 높았다. 음식 종류가 많고 조리법이 다양하다는 인식은 30대(20.5%)가, 계절음식이 발달했다는 분포는 30대(11.5%)와 50대(12.2%)가 더 높은 것으로 나타났다.

전통음식 계승에 대해 30대 주부는 60.3%가 조리법의 다양화에 비중을 두고 있다. 균형 잡힌 영양에 중점을 두어야 한다는 인식은 60대가 32.4%로 높았고, 맛에 중점을 두어야 한다는 인식은 50대가 37.7%로 가장 높았다. 음식의 저장성에 중점을 두어야 한다는 인식은 상대적으로 40대(12.0%)와 50대(11.6%)가 더 높아 집단 간 차이가 뚜렷한 것으로 나타났다.

전통음식을 계승・발전시켜야 하는 이유에 대해 살펴보면 세대별 분포에 차이는 있으나 모두 전통음식은 소중한 문화유산이란 인식이 가장 두드러졌다. 세대별로는 30대가 66.7%로 가장 높았다. 영양적으로 우수한 음식이란 인식은 40대가 47.0%로 가장 높았고, 전통음식은 맛이 있기 때문에 계승되어야 한다는 인식은 50대(15.9%)가 가장 높았다. 전통음식은 영양교육 차원에서 계승・발전되어야 한다는 인식은 다른 세대에 비해 40대가 더 높은 것으로 나타났다.

전통음식의 발전방향에 대한 인식도 세대별로 유의한 차이가 있었다. 30대 주부의 다수(41.0%)는 전통음식을 다양한 상품으로 개발하여 소비시장을 확대하는 것이 시급한 과제라고 인식하고 있다. 이에 비해 40대는 대중매체를 통한 홍보(39.8%)와 소비시장 확대(37.3%)에 비중을 두고 있고, 50대와 60대는 대중매체를 통한 홍보(40.6% vs. 50.0%)의 필요성에 높은 비중을 두고 있다. 전통음식을 현대인의 입맛에 맞게 변형시킬 필요가 있다는 인식은 50대가 31.9%로 높았고, 식품의 편의화가 필요하다는 인식은 60대가 20.3%로 더 높았다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 백령도에 거주하는 주부를 대상으로 자긍심을 가진 전통음식의 종류, 전통간식의 선호유형, 전통음식인지도에 영향을 미치는 요인, 전통음식의 계승 및 발전방향에 대한 인식 등을 세대별로 비교 분석하였다. 본 연구결과는 백령도의 전통식생활에 대한 이해와 향후 백령도의 전통음식 문화에 대한 정보를 제공하는데 기여할 것이다. 분석결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 전통음식에 대한 관심과 배우게 된 동기는 세대에 따라 달랐다. 전통음식을 친정어머니, 시어머니 및 시할머니로부터 배웠다는 분포는 60대 주부(37.8%)가 높았고, 대중매체의 영향력은 30대(30.8%)가 더 높았다. 전통음식에 관심을 가지게 된 계기에 대해 가정교육이라는 응답분포가 가장 높았으나 상대적 비율은 30대・40대에 비해 50대・60대가 더 높았다. 취미나 대중매체로 인해 관심을 가지게 된 경우는 30대가, 학교교육이 계기가 된 경우는 40대가 더 높았다.

둘째, 전통음식에 대한 자긍심도 세대별로 유의한 차이가 있었다. 자랑스럽게 생각하는 음식 1순위는 30대가 불고기(46.2%), 40대~60대는 김치인 것으로 나타났다. 김치에 대한 자긍심은 Lee 등(2010)의 연구에서도 같은 경향을 나타내었고 이러한 결과는 Han 등(2007)이 지적한 바와 같이 이제 김치는 한국의 대표적인 전통음식으로 국내외적으로 영양과 그 우수성이 인정받고 있는 것을 반영한다.

2순위의 경우 30대・40대는 갈비찜과 김치, 50대는 갈비찜(20.3%)과 만둣국(20.3%), 60대는 국수(31.2%)와 갈비찜(23.0%)에 대한 분포가 높았다. 3순위는 30대가 비빔밥(24.5%)을 나머지 세대들은 만둣국에 대한 자긍심이 높았다. Lee 등(2010)의 연구에서도 비빔밥, 불고기, 갈비찜 등에 대한 자긍심이 높았으나 본 연구결과와 비교해 볼 때 자긍심에 대한 순위나 비율차이는 있는 것으로 파악되었다. 이러한 결과는 지역적 차이를 반영한 것으로 볼 수 있다.

셋째, 전통간식의 선호유형을 파악하기 위해 요인분석을 적용한 결과 3개 간식유형으로 구조화되었다. 요인 1은 화채, 유과, 수정과로, 요인 2는 떡, 엿, 약과로, 요인 3은 식혜와 강정으로 구성되었다. 이러한 간식선호 유형 중 요인 1과 요인 3은 세대별로 유의한 차이가 있었으나 요인 2는 차이가 없었다. 화채-유과-수정과 유형(요인 1)은 상대적으로 60대가 더 선호하는데 비해 식혜-강정 유형(요인 3)은 30대와 40대 주부들이 더 선호하는 경향을 나타내었다.

넷째, 전통음식인지도의 결정요인을 세대별로 비교해 보면 30대는 소득과 가족유형이 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났고 소득이 높거나 확대가족일수록 전통음식에 대한 인지도가 높았다. 40대 주부는 학력이 낮을수록, 소득이 높을수록, 백령도 거주연수가 길수록, 고향이 한국일수록 전통음식인지도가 높았다. 50대와 60대는 소득, 가족유형, 백령도 거주 연수, 고향 등이 유의하며 이들 변수들 중 50대는 주부

고향이, 60대는 소득의 영향력이 가장 큰 것으로 나타났다.

다섯째, 전통음식이 지닌 강점에 대해 30대는 발효식품의 발달이란 인식이, 40대~60대는 영양적으로 균형 잡힌 음식이란 인식이 높았다. 조리법이 다양하다는 인식은 30대가, 계절 음식이 발달했다는 인식은 30대와 50대가 더 높았다. 전통음식의 계승에 대해 30대는 조리법의 다양화에 초점을 두는데 비해 40대와 50대는 맛과 음식의 저장성에, 60대는 영양에 중점을 두어야 한다는 인식이 높았다. 전통음식을 계승・발전시켜야 하는 이유에 대해 다수가 소중한 문화유산 또는 영양적으로 우수한 음식이라는 인식이 높았으나 상대적 분포는 40대가 더 높았다. 전통음식의 발전방향에 대해 30대 다수는 전통음식을 개발하여 소비시장을 확대해야 된다고 인식하는 반면 40대는 대중매체를 통한 홍보에 더 비중을 두고 있다. 전통음식을 현대인 입맛에 맞게 개발해야 할 필요성에 대해서는 50대가, 식품의 편의성에 대한 필요성은 60대가 더 높았다.

이상의 결과를 토대로 제언을 하면 다음과 같다.

첫째, 본 연구결과가 제시하는 바와 같이 전통음식에 관심을 가지고 배우게 된 동기, 전통음식에 대한 자긍심, 전통간식의 선호유형, 전통음식인지도, 전통음식의 계승 및 개발방향 등에 영향을 미치는 주요 변수가 세대인 것으로 나타났다. 이러한 결과는 우리의 전통음식을 계승 발전시키기 위해서는 세대에 따른 요구도의 차이를 파악해야 한다는 것을 말해 준다(Lee & Kim 2010). 따라서 백령도와 같은 섬 지역에 전통음식을 지속적으로 알리고 그 명맥을 유지하기 위해 섬 지역 주민이 지닌 전통음식에 대한 인식이 세대별로 어떻게 다른지를 이해하고 세대별 특성을 비교할 필요가 있다.

둘째, 본 연구에서 보여주듯 전통음식을 알리는데 대중매체와 학교교육의 영향력이 크고 30대・40대가 그런 영향을 많이 받는 다는 점을 고려할 때 앞으로 전통음식의 맥을 이을 젊은 세대를 대상으로 대중매체와 학교를 통해 체계적인 홍보 및 교육이 필요하다. 전통음식을 단순히 먹거리로 간주하기보다 소중한 문화유산이란 면을 생각하면 홍보와 교육의 중요성은 더욱 커진다.

셋째, 자랑스럽게 생각하는 음식 1순위가 30대는 불고기이고 40대~60대는 김치인 것으로 나타나 백령도 주부들은 다양한 전통음식 중에서 김치에 대한 자부심이 높고, 백령도 특산물 중 청정해역의 모래밭에서 서식한 까나리로 담근 액젓이 전국에 많이 알려져 있으므로 이를 적극 활용하여 지역의 특산물과 적절히 조화시켜 김치류를 다양하게 특화할 필요가 있다. 백령도 주부 다수가 전통음식이 영양적으로 우수하다고 자부하고 있으므로 이러한 자부심을 전통음식의 정수인 김치와 불고기에 담아 다양화하고 소비시장을 확대해야 한다.

마지막으로 본 연구에서 파악된 전통음식에 대한 세대별 인식이 전통음식을 개발하고 계승하는데 적용되어야 한다. 즉 30대의 발효식품의 우수성에 대한 인식을 비롯하여 40대・50대가 지닌 영양적으로 균형 잡힌 음식, 다양한 조리법 등의 대한 강점을 더욱 부각시키는 방향으로 개발되어야 한다. 현재 외래음식이 대량으로 국내시장에 진입하고 있고, 백령도에도 젊은 연령층을 중심으로 음식문화의 변화, 도시화 및 핵가족화, 가정기능의 사회화 등에 따라 식생활에 상당한 변화가 있다. 이러한 변화가 전통음식에 대한 인식을 약화사킬 수 있다는 점을 감안한다면 본 연구가 시사하는 바가 크다. 앞으로 전통음식이 지닌 지역적 특성과 전통성을 유지하면서 현대인의 입맛에 맞게 조화를 이루어 계승・발전시키고 우리의 고유 음식문화를 확대시킬 수 있는 방안을 지속적으로 모색해야 할 것이다.

감사의 글

본 연구는 2010년 대구대학교 학술연구비 지원에 의해 수행되었으며 이에 감사드립니다.

■ 참고문헌

Baeong-Nyeong-Do. 2010. History of Baeong-Nyeong-Do http://www.baengnyeongdo.com

Bok HJ. 2005. A study of awareness of traditional food and life behavior of married women in parts of Seoul and Kyongki area. J Eastern Asia Society of Dietary Life 15(1):11-19

Choi MS, Jung EH, Hyun TS. 2002. Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. Korean J Dietary Culture 17(4):399-410

Gang MS, Chyun JH. 2006. A study on the perception and the knowledge of the Korean traditional food in the elementary school children of Incheon. Korean J Food Culture 21(2):107-115

Han GJ, Lim YS, Kim HR. 2007. Resident survey evaluating the degree of value placed on traditional Korean foods in the Kyunggi and Kangwon areas of Korea. Korean J Sco Food Cookery Sci 23(1):124-139

Han JS, Han GP, Sung SH, Joe YS, Park KS, Kim HO, Jung JG. 2000. A study on awareness and use for traditional food of housewives in Kyongbuk area. J Eastern Asia Society of Dietary Life 10:480-494

Han KS, Song BC. 2003. A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region. Korean J Dietary Culture 18(4):365-378

Incheon City. 2011. Baeong-Nyeong-Do http://www.incheon.go.kr

Jeong JY. 2003. Food culture and identity of the Koreans in Uzbekistan. MS thesis. The Academy of Korean Studies

Kang JS. 2001. National identity of Koreans and living culture in central Asia. J. of Asia-Pacific Studies 8(1):105-131

Kim KA. 2004. Korean traditional food. Jeonnam University

Press

Kim JH, Lee JE, Yoon JH, Lim YS, Yoo JH, Jung JK. 2008. Perception of Korean traditional foods by junior high school students and their parents in Gyeonggi province of Korea. Korean J Community Living Science 19(1):63-74

Kim SM. 2000. Attitudes of the university students in the Kyungbook area on the traditional foods. Korean J Soc Food Sci 16(1):27-35

Kim JY. 2009. The study of recognition and preference investigation by age of Korea traditional food. MS thesis. Kosin University

Joe HS. 1997. A study on college student's dietary behavior and consciousness of Korean traditional food in Junlanamdo.. Korean J Dietary Culture 12(3):301-308

Lee JS, Kim SJ. 2010. A Comparative study on cognition and preference of Korean traditional food classified by age in Busan. Korean J Community Nutrition 15(4):351-360

Lee WY. 2007. Korea land walking: From Baeong-Nyeong-Do to Ieaado. Green Pine

Min SH, Park OJ. 2004. A survey on the Korean food preference, frequency and nutritional knowledge of college students in Kangwondo area. Korean J Dietary Culture 19(1):43-51

Oh NY, Han MJ. 2009. A study on the perception of Korean traditional food by middle school students in Seoul. Korean J Food Culture 24(4):359-365

Park SM. 2004. The research of utilization and awareness on the traditional food of university students in Daejeon. J East Asian Sco Dietary Life 14(4):309-318

Park YS, Chung YS. 2005. Korean traditional food perception and cultural aspect of Korean Mongolian housewives. Korean J Food Culture 20(1):35-43

Park YS, Chung YS. 2009. Impact of generation on the food culture of Uzbekistan-Koreans. J East Asian Sco Dietary Life 19(4):479-492

Rho JO, Woo KJ. 2003. A study on university students recognition and preference of Korean rice cake in Incheon area. J East Asian Soc Dietary Life 13(1):1-8

Sim OJ. 2008. The study of Korean food preference of the middle school students in Busan. MS thesis, Kosin University

Yang LS. 2002. Dietary life and culture for globalization era. Paper presented at 55th Korean Home Economics Association

2011년 1월 26일 신규논문접수, 3월 21일 수정논문접수, 5월 27일 수정논문접수, 6월 7일 채택