

한국 시절식 인지도 및 선호도 조사 -대구·경북 지역을 중심으로-

이 현 순·박 금 순[†]

대구가톨릭대학교 외식식품산업학부

Study on Recognition of and Preferences for Korean Traditional Seasonal Foods

Hyun Soon Lee and Geum Soon Park[†]

Faculty of Food Science and Technology, Catholic University of Daegu, Gyeongsan 712-702, Korea

Abstract

The purpose of this study was to investigate the perception of and preferences for traditional seasonal foods in Deagu & Gyeongbuk. According to surveys, females (51.2%) demonstrated a higher preference level than males (48.8%), and that for 'married' subjects was highest. Most subjects were classified as 'nuclear family', and 55.0% lived in apartment housing. The reason they experienced or gained knowledge of Korean seasonal foods was parents, which accounted for 64.4%. Reasons for liking Korean traditional drinks was 'traditional food', which scored the highest at 62.8%, followed by 'seasonal food' at 30.4%. The most common reason for disliking Korean drinks was 'lack of information'. The perception of and preferences for seasonal foods were 'rice cake soup', which scored the highest (4.85 points), followed by 'Ginseng chicken soup' (4.70 points). As a result, popularization of traditional seasonal food was based on three factors: modernization, simplicity, and awareness, which significantly influence the preference for Korean traditional seasonal foods.

Key words : Traditional seasonal food, recognition, preference, popularization.

서 론

한국 전통 음식은 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 전통 문화와 함께 발전해 온 한국인의 음식이다. 특히 지역 특산물을 이용하고 그 지역의 독특한 조리법에 의하여 지역 다수의 주민이 한 세기 이상 선호하여 오고 있는 음식이며, 왕실·반가의 화려했던 음식, 일반 서민의 소박한 음식, 향토 음식을 통틀어 말한다. 따라서 한국 전통 음식은 옛 전통이 그대로 전승된 것으로서, 향토 음식, 혼례 음식, 절기 음식, 제사 음식 등이 있다(Kim *et al* 2003). 한 나라의 고유한 식생활 풍습은 그 민족이 거쳐 온 문화와 더불어 시작되어 그들의 주위 환경, 즉 지리적·역사적 여건의 영향을 받으며 발전하고 그러한 발전과정에서 고유한 식생활 전통을 형성하는 것이다(Lee & Oh 1995). 우리 민족은 농업을 바탕으로 한 식생활을 위주로 하면서 발효 식품과 저장 식품을 개발하고, 각 지역에 따른 향토 음식과 시절식을 향유하였다. 여기에 시대별로 사회·문화적 관습들과 함께 계절적·자연적 정서와 제례 및 정신문화에 따른 종교적 경향, 민족적 요

소가 내포되어 우리 민족만의 고유한 식문화와 식습관을 형성해 왔다.

우리 선조들은 이미 4, 5천 년 전부터 태음력(太陰曆)을 사용하여 춘하추동(春夏秋冬) 4계절과 24절기를 정하였다. 특히 율력(律曆)에 따라 1년 365일을 하루, 아니 일각도 빠지 않고 행사계획을 세운 것을 볼 수 있으며, 농경생활이 주였기 때문에 고대 태음력을 모체로 세시기의 기강에 따라 모든 연중 행사가 이루어져 왔다(강무학 1981). 농경 위주의 생활을 해 온 우리나라는 기후와 계절에 따라 세시풍속이 발달하였다. 세시풍속은 1년 사계절에 따라 관습적으로 반복되는 생활 양식을 말하며, 해마다 되풀이되는 민중생활의 생활사가 되기도 한다. 세시(歲時)란 한 해의 절기와 달, 계절에 따른 때를 이르는 말로, 어원을 살펴보면 '歲'는 '年' 또는 수확을 의미하며, 곡식알이 익어서 베는 시기, 곧 수확시를 가리킨다. 그러나 세시가 계절을 포함한 넓은 의미로 쓰인다면 명절은 절일(혹은 명일)을 중심으로 일컫는 말이다(Cho HJ 1997). 우리 조상들은 명절과 계절에 따른 절기마다 그 정취를 흠뻑 느낄 수 있는 음식을 만들어 이웃과 나누어 먹었는데(황규선 2007), 다달이 끼어 있는 명절에 차리는 음식을 절식(節食), 춘하추동 제철에 따라 제철식품으로 만든 음식을 통틀어 시

[†] Corresponding author : Geum Soon Park, Tel : +82-53-850-3512, Fax : +82-53-850-3512, E-mail : gspark@cu.ac.kr

식(時食)이라고 한다(Cho YS 2005). 이렇게 세시에 먹는 절식과 시식을 세시절식(歲時節食)이라 하며 건강, 기복, 기풍, 소속감, 안정, 풍요로움 등의 뜻을 담고 있다(이두현 1993, 윤서석 1993).

최근 급격한 사회 변화와 도시 집중, 핵가족화의 보편화, 서양 문물의 도입 등으로 우리 고유의 것을 경시하면서 명절과 각 절기가 되어서야 이용할 수 있었던 계절식품을 언제라도 구입하여 조리할 수 있게 되면서 절식(시식) 음식에 대한 의미가 과거와는 많이 다른 양상을 보이고 있다(Lee SS 2005). 또한 산업 사회의 변화에 따른 복잡한 생활 속에서 간편성이 추구하고 외식 산업이 발전되면서 명절과 음식 문화의 전승이 사회적 공감대를 상실하게 되어, 우리 고유의 명절과 음식문화가 사라져 가고 있는 실정이다. 사회 구조의 변화나 산업화 및 국제화의 흐름 속에서 현대인의 사회생활은 점차 과학화, 합리화 및 전문화가 되어가고 있으며, 이에 따라 식생활 양식도 많이 바뀌어가고 있다(Kim JS 2005). 특히 서구 지향적인 식생활문화가 만연되어 식생활에 패스트푸드, 인스턴트 음식들의 범람으로 지방간과 고지혈증, 동맥경화증 등 각종 성인병과 그에 따른 신경 정신적 불안정을 초래하기에 이르렀다(Kim JS 2005, Kim & Park 2010). 이러한 식습관은 앞으로 우리의 식생활과 전통 식문화에 큰 영향을 줄 것이므로 우리 고유의 그 음식의 맛과 멋에 대한 긍지를 심은 주고 따른 신에 대한 바른 의식을 갖도록 하여 올바른 식생활 문화를 정립하는 것은 의미 있는 일이라 하겠다(Lee & Oh 1995). 더욱이 최근 전 세계적으로 공감대를 형성하고 있는 그림의 미학은 우리의 전통식품, 친환경 유기농법 식품재료, 먹거리의 중요성에 대한 식도락가들의 관심을 자극하고 있다(박 등 2007). 그리하여 한국전통음식에 관한 많은 연구가 이루어져 가치를 새로이 인식하게 되었으나 우리 민족이 지리적 조건과 기후, 시대와 종교적 영향을 받아 태생된 전통음식의 기본 바탕이 되는 절식과 시식에 관한 연구는 민속학 분야에 속하는 세시풍속의 한 행사로만 여겨져 왔을 뿐(Kim JS 2004) 이에 대한 연구는 미흡한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 대구·경북 지역에 거주하는 20대 이상 성인을 대상으로 한국의 시절식에 대한 인지도 및 선호도를 파악하고, 연구를 통해 전통 음식, 시절식 대중화 발전 방안을 제시하기 위한 자료로 활용하고자 본 연구를 실시하였다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 자료 수집

본 연구는 대구·경북 지역 20대 대학생, 일반인 30대, 40대, 50대 이상을 대상으로 360부의 설문지를 조사하였다. 조사

에 사용된 설문지는 본 연구를 위하여 연구자에 의해 고안된 설문 문항과 Lee & Kim(2006), Min & Park(2010), Lee *et al* (2010) 등을 참고하여 작성하였다. 자료 수집 방법은 설문지를 배포하고, 조사 대상자가 자기 기입 방법을 이용하였고, 2011년 6월 27일부터 2011년 7월 25일까지 약 한 달간 실시하였다. 배포된 설문지 360부 중 338(93.9%)부를 회수하였고, 그 중에서 기재에 불충분한 설문지를 제외하고, 320부를 최종 분석 자료로 사용하였다.

2. 설문지 구성

본 연구는 조사 대상자의 일반적 사항과 절식의 인지도 및 선호도를 조사하고, 대중화 발전 가능성과 대중화 개선 방향으로 총 여섯 부분으로 나누워서 구성하였다.

1) 조사 내용 및 방법

(1) 일반적 사항

조사 내용은 성별, 결혼 여부, 연령, 종교, 거주 지역, 교육 정도, 직업, 가족 구성 형태, 주거 형태, 수입으로 구성하였고, 시절식에 대한 인지도, 선호도에 영향을 미칠 것으로 생각되는 10문항으로 조사하였다.

(2) 시절식에 대한 인지도

알게 된 배경, 관심도, 관심을 갖게 된 계기, 좋아하는지, 좋아하는 이유, 좋아하지 않는 이유 등 6문항으로 구성하였다.

(3) 절식의 인지도와 선호도 조사

각 절기명의 음식과 인지도를 17문항으로 '잘 알고 있다', '알고 있다', '보통이다', '잘 모른다', '전혀 모른다'로 구성하였다(조후중 2002). 각 절기의 음식에 대한 선호도를 17문항으로 '매우 좋아 한다'를 5점으로 '좋아 한다', '보통이다', '싫어 한다', '매우 싫어 한다'를 1점으로 구성하였다.

(4) 시절식에 대한 대중화 발전 가능성과 개선 방안

시절식에 대한 대중화 발전 가능성과 개선 방안 18문항(시절 음식의 현대화, 저장 식품 개발, 편의 식품화, 상차림의 간편화 및 고급화, 조리의 간편화 및 표준조리법, 제조자의 전문지식 함양, 대중매체를 통한 홍보. 문화 행사, 가격, 조리 방법의 표준화 및 간소화, 풍부한 영양성과 건강성, 먹기 쉬운 포장 개발, 저장 및 보존성 증가, 교육 및 대중매체 홍보, 전문 매장의 확산, 문화 행사 개최, 건강음식의 인식, 옛 맛의 보존, 기호에 맞는 시절식 개발) 등에 대하여 '매우 필요하다'를 5점으로, '필요하다', '보통이다', '필요하지 않다', '전혀 필요하지 않다'를 1점으로 구성하였다.

3. 자료 분석 방법

시절식 인지 현황, 시절식 인지도, 시절식 선호도, 대중화 발전 가능성 및 개선 방안을 중심으로 하여 인구 통계학적 특성(성별, 연령, 결혼, 종교)과의 독립 표본 t 검증 및 일원 배치 분산분석(ANOVA)을 실시하였으며, 대중화 발전 가능성 및 개선방안은 18개의 항목을 요인화하기 위해 고유값 1 이상의 값을 기준으로 베리맥스법을 이용하여 요인 도출하였다. 또한 인구통계학적 특성(성별, 연령, 결혼, 종교)과의 독립표본 t 검증 및 일원배치 분산분석(ANOVA)을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같이 성별의 경우 남성 156명(48.8%)이며, 여성의 경우 164명(51.2%)으로 나타났다. 연령은 31세~40세가 85명(26.6%)으로 가장 많았으며, 결혼 여부의 경우 기혼 215명(67.2%), 미혼 105명(32.8%)이었으며, 종교는 불교 109명(34.1%), 무교 108명(33.8%), 기독교 63명(19.7%), 천주교 40명(12.5%) 순으로 나타났다. 거주 지역은 대도시 거주자가 269명(84.1%)으로 가장 많이 나타났고, 교육수준은 전반적으로 고졸 이상(38.8%)이 많았으며, 대졸(25.9%), 전문대졸(18.1%), 기타(9.7%), 대학원 이상(7.5%) 순으로 나타났다. 가족 구성원은 핵가족(79.4%)이 가장 많았으며, 월 평균 소득의 경우 300만원 미만이 전체의 52.5%로 과반수 이상을 차지했다. 직업은 학생 67명(20.9%), 전업 주부 53명(16.6%), 전문직 39명(12.2%), 기타 38명(11.9%), 공무원과 자영업이 각각 31명(9.7%), 생산 기능직의 경우 25명(7.8%)으로 나타났다.

2. 시절식 인지현황

1) 성별에 따른 시절식 인지도

Table 2는 시절식의 인지 배경에 대한 결과로 부모를 통해 시절식을 알게 된 경우가 전체 320명 중 206명(64.4%)으로 나타났으며, 이중 여성의 경우는 105명(51%)으로 남성 101명(49%)에 비해 조금 더 높게 나타났다. 또한 조부모를 통해 시절식을 인지한 경우는 30명(9.4%)으로 그 중 남성이 16명(53.3%)으로 여성 14명(46.7%)보다 높게 나타났다. 외조부모의 경우, 단 1.6%로 여성만이 외조부모를 통해 시절식을 알게 되었다. 이 외 학교 21%, TV/인터넷/언론 7.5%, 기타 6.9%, 책 1.9%, 이웃 1.9% 순으로 나타났으며, 연구 대상자의 대부분이 부모를 통해 시절식을 인지하는 것으로 나타났다.

Cho YS(2005)은 부모의 영향이 67.8%로 가장 높았으며, 학교 교육, TV/인터넷, 조부모 순으로 조사되었고, 대부분 부모로부터 시절식을 인지하여 시절식에 대한 인식 및 계승에

Table 1. General characteristics of the subject

	Variable	N	%	Total
Gender	Male	156	48.8	320
	Female	164	51.2	
Ages(ys)	21 ~ 30	75	23.4	320
	31 ~ 40	85	26.6	
	41 ~ 50	84	26.3	
	≥51	76	23.8	
Married status	Unmarried	105	32.8	320
	Married	215	67.2	
Religion	Catholic	40	12.5	320
	Christianity	63	19.7	
	Buddhism	109	34.1	
	The others	108	33.8	
Residential region	Large city	269	84.1	320
	Small city	33	10.3	
	Farming village	18	5.6	
Level of education	High school	124	38.8	320
	College	58	18.1	
	University	83	25.9	
	Graduate school	24	7.5	
	The others	31	9.7	
Types of family	Extended family	48	15.0	320
	Nuclear family	254	79.4	
	The others	18	5.6	
Types of housing	Apartment	176	55.0	320
	Multi-family	59	18.4	
	Detached house	77	24.1	
	The others	8	2.5	
Monthly family income (10,000 won)	<200	67	20.9	320
	200 ~ 299	85	26.6	
	300 ~ 399	55	17.2	
	400 ~ 499	34	10.6	
	500 ~ 599	30	9.4	
≥600	49	14.1		
Occupation	Student	67	20.9	320
	Public servant	31	9.7	
	Self-employed	31	9.7	
	Professional job	39	12.2	
	Service/seller	36	11.3	
	Laborer/technician	25	7.8	
	House keeper	53	16.6	
	The others	38	11.9	

Table 2. Recognition of seasonal food by gender

Variable	Gender		χ^2 -value	
	Male	Female		
Recognition background of seasonal food	Grandparents	16(53.3)	14(46.7)	8.010
	Grandparents on mother's side	0(0)	5(100)	
	Parents	101(49.0)	105(51.0)	
	School	8(38.1)	13(61.9)	
	Books	3(50.0)	3(50.0)	
	Neighborhood	3(50.0)	3(50.0)	
	TV, internet, magazine	11(45.8)	13(54.2)	
	The others	14(63.6)	8(36.4)	
Interest degree of seasonal food	Very much	6(18.8)	26(81.3)	18.674***
	Much	56(50.5)	55(49.5)	
	Moderate	62(53.4)	54(46.6)	
	Little	16(41.0)	23(59.0)	
	None	16(72.7)	6(27.3)	
Interest background of seasonal food	Economics education	69(46.3)	80(53.7)	11.055*
	School education	11(36.7)	19(63.3)	
	Hobby	7(41.2)	10(58.8)	
	Specialized publications	7(33.3)	14(66.7)	
	Mass media	15(51.7)	14(48.3)	
	The others	47(63.5)	27(36.5)	

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

대한 가정교육의 역할과 중요성을 나타내고 있다.

시절식에 대한 관심 정도의 경우 '관심이 있다', '매우 관심이 있다'가 143명(44.7%)으로 나타났으며, '매우 관심이 있다' 응답자 중 여성이 81.3%로 남성(18.8%)에 비해 아주 높았으며, '관심이 있다'의 경우 남성 50.5%, 여성 49.5%로 비슷한 수준으로 나타났다. '보통이다'의 경우 남성은 62명(53.4%), 여성은 54명(46.6%)으로 남성의 비중이 조금 더 높은 특징을 보이며, '관심이 없다'는 여성이 23명(59%)으로 남성 16명(41%)에 비해 높았다. '매우 관심이 없다'는 남성이 16명(72.7%)으로 여성 6명(27.3%)보다 높았다. 이러한 관심 정도의 차이는 유의수준 $p < 0.001$ 수준에서 유의미한 통계적 차이를 보이는 것을 알 수 있다. Lee & Kim(2010)의 조사 대상자가 전통 음식에 대해 어느 정도 관심을 가지는지 연령별로 조사한 연구 결과에서는 모든 연령층에서 '보통이다'를 가장 많이 응답을 하였고, 다음으로 '약간 관심 있다'라고 응답을 보였다. 모든 연령층에서 전통 음식에 대해 비교적 관심을 가지고 있는 것

으로 조사되었으며, Min YH(1999)의 초등학생을 대상으로 한 연구에서도 전통 음식에 관심이 있다고 보고되어 본 연구 결과와도 유사하였다.

시절식에 대한 관심을 갖게 된 계기는 149명(46.6%)이 가정교육을 통해 관심을 가지게 되었으며, 여성이 80명(53.7%)으로 남성의 69명(46.3%)보다 높게 나타났으며, 학교 교육을 통한 경우 여성이 19명(63.3%) 남성은 11명(36.7%)으로 나타났으며, 성별 간 $p < 0.05$ 에서 유의한 차이를 보였다.

Lee & Kim(2010)의 연구에서 전통 음식에 관심을 갖고 있다면 그 계기는 무엇인지 질문에 모든 연령층에서 매스컴을 통해서(56.5%)라고 가장 많이 응답하였고, 다음은 학교교육, 가정교육 순으로 조사되었고, Min YH(1999)의 남녀 초등학생을 대상으로 한 연구에서도 매스컴을 통해서(40.2%) 관심을 갖는 것으로 조사되었으며, Lee & Oh(1995)의 남녀 고등학생을 대상으로 한 연구에서도 매스컴을 통해서(48.8%)로 나왔고, 다음으로 가정교육을 통해서(27.9%)로 조사되어 본 연

구 결과와는 다른 결과가 나타났다. 조사 결과에서 조사 대상자의 연령이 낮을수록 핵가족화와 부모의 바쁜 생활로 가정교육이 잘 이루어지지 않고 매스미디어를 통해서 인지하는 것으로 보여진다.

2) 결혼 여부에 따른 시절식 인지 현황

Table 3은 결혼 여부에 따른 시절식 인지 배경으로 206명(64.4%)이 부모로부터 시절식을 알게 되었으며, 기혼이 145명(70.4%), 미혼이 61명(29.6%)으로 나타났으며, 조부모를 통해 알게 된 경우는 기혼이 18명(50%), 미혼 12명(40%)으로 나타났으나, 결혼 여부에 따른 유의한 차이는 없었다.

결혼에 따른 시절식 관심 정도는 ‘보통이다’가 116명(36.3%)으로 기혼이 74명(63.8%), 미혼은 42명(36.2%)으로 나타났으며, ‘관심이 있다’의 경우 기혼이 83명(74.8%)으로 가장 높았으며, 미혼 28명(25.2%)으로 나타났다. ‘관심이 없다’(12.2%), ‘전혀 관심이 없다’(6.9%) 순으로 나타났으며, 유의수준 $p <$

0.001 수준에서 유의미한 통계적 차이를 보였다.

시절식 관심 배경은 가정교육이 149명(46.6%)으로 가장 높았으며, 기혼 114명(76.5%), 미혼 35명(23.5%)으로 나타났고, 기타의 경우 미혼이 39명(52.7%), 재혼 35명(47.3%)으로 나타났으며, 학교 교육의 경우는 미혼 15명(50%), 기혼 15명(50%)으로 나타났다. 매스미디어(9.1%), 전문서적(6.6%), 취미(5.3%) 순으로 유의수준 $p < 0.001$ 수준에서 유의미한 통계적 차이를 보였다.

3) 성별에 따른 시절식 선호도

성별에 따른 시절식 선호도를 Table 4와 같이 시절식 선호 여부에서는 ‘좋아한다’가 152명(47.5%)로 가장 많았으며, 여성(54.6%)이 남성(45.4%)보다 다소 높게 나타났다. ‘보통이다’의 경우 여성의 47명(45.6%), 남성의 56명(54.4%)으로 나타났다. 성별에 따른 유의한 차이는 없었다.

Cho *et al*(2005)는 성별에 따른 전통 음식에 대한 선호도에

Table 3. Recognition of seasonal food by married status

Variable	Status		χ^2 -value	
	Unmarried	Married		
Recognition background of seasonal food	Grandparents	12(40.0)	18(60.0)	11.763
	Grandparents on mother's side	1(20.0)	4(80.0)	
	Parents	61(29.6)	145(70.4)	
	School	13(61.9)	8(38.1)	
	Books	1(16.7)	5(83.3)	
	Neighborhood	1(16.7)	5(83.3)	
	TV, internet, magazine	9(31.8)	15(62.5)	
	The others	7(31.8)	15(68.2)	
Interest degree of seasonal food	Very much	1(2.9)	34(97.1)	31.015***
	Much	28(25.2)	83(74.8)	
	Moderate	42(36.2)	74(68.3)	
	Little	21(53.8)	18(46.2)	
	None	13(59.1)	9(40.9)	
Interest background of seasonal food	Economics education	35(23.5)	114(76.5)	21.120***
	School education	15(50.0)	15(50.0)	
	Hobby	2(11.8)	15(88.2)	
	Specialized publications	6(28.6)	15(71.4)	
	Mass media	8(27.6)	21(72.4)	
	The others	39(52.7)	35(47.3)	

*** $p < 0.001$.

Table 4. Preference of seasonal food by gender

Variable	Gender		χ^2 -value	
	Male	Female		
Preference degree of seasonal food	Very much	19(48.7)	20(51.3)	7.566
	Much	69(45.4)	83(54.6)	
	Moderate	56(54.4)	47(45.6)	
	Little	5(29.4)	12(70.6)	
	None	7(77.8)	2(22.2)	
Reason for preference	Traditional food	58(48.3)	62(51.7)	6.648
	Seasonal food	22(37.9)	36(62.1)	
	harmony of taste, appearance and color	8(72.7)	3(27.3)	
	Scientific of cooking method	0(0)	2(100)	
Reason for unpreference	lack of knowledge about seasonal food	6(46.2)	7(53.8)	.660
	Difficult of recipe	2(66.7)	3(33.3)	
	Not tangent	4(40.0)	6(60.0)	

서는 통계적으로 유의한 차이가 발견되었고, 여자가 남자에 비해 전통 음식에 대한 선호도가 높은 것으로 분석되었다. 이는 아직까지 여자가 남자에 비해 요리를 직접 하는 경우가 많은 것으로 생각된다.

시절식을 좋아하는 이유에서는 고유 음식 120명(62.8%), 계절 식품 58명(30.4%), 맛/모양/색의 조화 11명(5.8%), 조리법이 과학적 2명(1.0%) 순으로 나타났으며, 가장 많이 응답한 고유 음식의 경우 여성 62명(51.7%)으로 남성(48.3%)보다 높게 나타났다. Kim & Han(1994)는 전통 음식을 전통 문화와 함께 발전 시켜온 한국의 요리(76.8%)라 하였으며, 전통 음식을 좋아하는 이유로 맛이 좋아서(53.5%), 영양적으로 우수하므로(22.8%), 고유의 음식이므로(16.2%)순으로 나타났고 Lee & Oh(1995)는 한국전통 음식에 대해서 대부분 학생들(96.1%)이 자랑스러워하였으며 이유는 우리 고유의 음식이므로(32.3%), 맛이 좋으므로(27.9%), 음식의 색과 모양이 아름다워서(17.0%)의 순으로 나타났으며, 좋아하는 이유는 고유의 음식이므로 연구 결과와 비슷한 결과를 보였다.

시절식을 싫어하는 이유에서는 절기 음식에 대한 지식 부족 13명(50%), 자주 접하지 못함 10명(38.5%), 조리법의 어려움 3명(11.5%) 순으로 나타났으며, 시절식을 싫어하지 않는 연구 대상자는 전체 320명 중 28명(8.8%)으로 대부분의 조사 대상자는 시절식을 선호하는 것으로 나타났다. 하지만 유의미한 통계적 차이를 보이지 않았다.

Kim & Han(1994)의 싫어하는 이유로 맛이 없어서(36.6%), 조리 방법이 복잡하고 어려워(33.8%), 자주 먹을 수 없으므로(26.8%)로 나타났으며, 전통 음식(시절식)에 관한 학교 교과과정에서 가르치는 일이 필요하다(75.5%), 조리법을 개선하고 간편하게 만드는 일이 필요하다(76.4%)로 나타났다. Lee & Oh(1995)는 전통 음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있는 이유는 시간이 없어서(37.3%), 조리 방법이 어려워(25.2%), 관심이 없어서(19.8%), 조리 방법을 몰라서(14.5%) 등으로 나타났다

로(26.8%)로 나타났으며, 전통 음식(시절식)에 관한 학교 교과과정에서 가르치는 일이 필요하다(75.5%), 조리법을 개선하고 간편하게 만드는 일이 필요하다(76.4%)로 나타났다. Lee & Oh(1995)는 전통 음식을 이용하는 횟수가 줄어들고 있는 이유는 시간이 없어서(37.3%), 조리 방법이 어려워(25.2%), 관심이 없어서(19.8%), 조리 방법을 몰라서(14.5%) 등으로 나타났다

4) 결혼 여부에 따른 시절식 선호도

Table 5는 결혼 여부에 따른 시절식 선호도를 나타낸 것이다. 시절식을 ‘좋아 한다’가 152명(46.6%)으로 기혼이 107명(70.4%)이며, 미혼은 45명(29.6%)으로 나타났으며 ‘보통이다’는 기혼이 79명(70.9%), 미혼이 30명(29.1%)으로 나타났다. ‘매우 좋아 한다’는 39명(12.2%), ‘좋아하지 않는다’ 17명(2.8%), 전혀 ‘전혀 좋아하지 않는다’ 9명(2.8%) 순으로 나타났으며, 유의수준($p < 0.01$)에서 유의미한 통계적 차이를 보였다.

이 중 시절식을 선호하는 이유를 살펴보면, 고유 음식 120명(62.8%)이 가장 높게 나타났으며, 기혼은 78명(65.0%), 미혼은 42명(35.0%)으로 나타났으며, 계절식품(30.4%), 맛/모양/조화(5.8%), 과학적 조리법(1.0%) 순으로 나타났으며 유의한 차이는 없었다.

Table 5. Preference of seasonal food by married status

Variable	Status		χ^2 -value	
	Unmarried	Married		
Preference degree of seasonal food	Very much	13(33.3)	26(66.7)	16.599**
	Much	45(29.6)	107(70.4)	
	Moderate	30(29.1)	73(70.9)	
	Little	13(76.5)	4(23.5)	
	None	4(44.4)	5(55.6)	
Reason for preference	Traditional food	42(35.0)	78(65.0)	6.840
	Seasonal food	11(19.0)	47(81.0)	
	harmony of taste, appearance and color	5(45.5)	6(54.5)	
	Scientific of cooking method	0(0)	2(100)	
Reason for unpreference	lack of knowledge about seasonal food	9(69.2)	4(30.8)	3.767
	Difficult of recipe	1(33.3)	2(66.7)	
	Not tangent	7(70.0)	3(30.0)	

** $p < 0.01$.

Cho *et al*(2005)는 조리 방법이 과학적이다(30.0%)로 가장 많았고, 우리 고유의 음식(27.2%), 영양이 풍부하다(25.8%), 맛이 좋다(15.0%) 순으로 나타났으며, 본 결과와는 순위가 조금 다른 결과를 보였다. 조리 방법이 과학적이고, 영양이 풍부하다는 음식 자체의 우월성과 함께 우리고유의 음식이기 때문이라는 민족적 정서가 전통 음식(시절식)을 훌륭하게 여기는 이유인 것으로 보여진다.

시절식을 싫어한다는 이유에서는 절기 음식에 대한 지식 부족이 13명(50%)이며, 자주 접하지 못해서 10명(38.5%), 조리법의 어려움 3명(11.5%) 순으로 나타났으며, 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않았다.

3. 시절식에 대한 인지도 및 선호도

Table 6 및 Table 7은 시절식에 대한 인지도와 선호도를 나타낸 것으로 설날의 경우 떡국이 인지도 4.85, 선호도 4.20으로 가장 높게 나타났으며, 생선구이, 식혜/수정국, 만둣국, 삼색나물, 전유어/산적물, 견어물, 다식/약과 순으로 나타났다. Cho YS(2005)은 설날이 무슨 날인지 476명(96.7%)이 알고 있었고, 설날의 음식 중 떡국을 생각한다면 494명(98.8%)으로 인식을 잘 하고 있었으며 같은 결과가 나타났다.

입춘의 경우, 승검초(당귀)는 인지도 2.32, 선호도 2.63이며, 오신반은 인지도 2.18, 선호도 2.50으로 나타났다. 대보름의 오곡밥은 인지도 4.58, 선호도 3.78, 부럼이 인지도 4.38, 선호도 3.78로 나타났으며, 약식, 귀밝이술, 묵은 나물 순으로

나타났다. Cho YS(2005)의 연구에서 대보름이 무슨 날인지 392명(80.2%)이 알고 있었고, 대보름의 음식 중 오곡밥을 선호한다면 420명(95.2%)으로 가장 높아 본 연구와 비슷한 결과를 보였다.

중화절은 볶은 콩의 인지도 2.65와 선호도 2.65가 높았으며 노비 송편 순으로 나타났다. Cho YS(2005)은 중화절이 무슨 날인지 33명(8%)이 알고 있었고, 333명(70.1%)이 무슨 날인지 전혀 들어본 적이 없다고 조사되었다. 또한 중화절 음식 중 노비송편에 대해 337명(69.3%)이 들어보지 못했다고 조사되어 중화절의 인식이 매우 낮게 나타났다. Choi & Yoon(2005)의 연구에서도 주부들의 중화절에 대한 인식이 10.6%로 30% 이하로 매우 낮게 나타났다.

삼짇날의 경우 화전이 인지도 3.35, 선호도 3.17가 높았으며 Cho YS(2005) 삼짇날 음식 중 진달래 화전이 281명(84.4%)으로 조사되어 연구 결과와 비슷한 결과를 보였다.

한식은 메밀국수(인지도 3.60, 선호도 3.51), 사월초파일은 녹두전(인지도 3.58, 선호도 3.41), 단오의 경우 시루떡/절편(인지도 3.91, 선호도 3.50)이 가장 높게 나타났다. Choi & Yoon(1998)의 연구에서도 단오에 대한 인식은 88.3%로 높게 나타난 반면 단오 음식에 대한 인지도는 30% 이하로 낮게 나타나 본 연구와 차이가 있었다.

유두는 구절판(인지도 3.30, 선호도 3.42), 삼복은 삼계탕(인지도 4.70, 선호도 4.31)이 가장 높았으며, Cho YS(2005)은 삼복이 무슨 날인지 298명(60.8%)이 알고 있었고, 삼복의

Table 6. Recognition and preference of seasonal foods
(M±S.D.) N=320

Contents	Foods	Recognition	Preference
Seollal	Tteokguk	4.85±0.40	4.20±0.84
	Mandutguk	4.50±0.84	4.00±0.88
	Jeon/sanjeok	4.41±0.80	3.87±0.95
	Guneomul	4.35±0.82	3.60±0.94
	Samsaek namul	4.44±0.78	3.95±0.87
	Saengseon gui	4.46±0.80	3.89±1.00
	Sikhye/sujeonggwa	4.47±0.82	4.07±0.92
Lypchoon	Dasik/yakgwa	4.30±0.86	3.61±1.00
	Osinban	2.18±1.05	2.50±0.84
Daeboreum	Danggui	2.32±1.12	2.63±0.86
	Ogokbap	4.58±0.67	3.78±1.02
	Bureom	4.38±0.91	3.64±0.98
Joonghwajeol	Yaksik	4.23±0.98	3.53±1.01
	Mukeun namul	4.00±1.18	3.50±1.14
	Gwibarkysul	4.01±1.27	3.48±1.06
Samjitnal	Bokeun kong	3.00±1.37	2.94±0.96
	Nobisongpyeon	2.65±1.34	2.90±0.94
Hansik	Hwajeon	3.35±1.32	3.17±1.00
	Tangpyeongchae	3.11±1.30	3.08±0.98
Chopail	Memilguksu	3.60±1.26	3.51±1.01
	Ssuktang/ssuktteok	3.58±1.26	3.23±1.07
	Neutitteok	2.34±1.09	2.65±0.93
Danoh	Minari/pa ganghoe	3.22±1.29	3.07±1.05
	Jeungpyun	3.00±1.30	3.09±1.06
	Nokdujeon	3.58±1.21	3.41±1.06
Sangdal	Sangchutteok	2.52±1.19	2.71±0.95
	Sirutteok/jeolpyeon	3.91±1.20	3.50±1.00
	Changpoju	2.85±1.23	2.83±0.92
Dongji	Aengduhwachae	2.66±1.25	2.76±0.95

음식으로는 삼계탕이 394명(90.4%)으로 가장 많이 인식하고 있는 것으로 조사되어 본 연구와 비슷한 결과를 보였다.

칠월칠석은 오이김치(인지도 3.67, 선호도 3.44), 백중은 도토리묵(인지도 4.09, 선호도 3.83)이 가장 높게 나타났으며, Cho YS(2005)의 백중 음식으로 도토리묵에 대한 인지도가 401명

Table 7. Recognition and preference of seasonal foods
(M±S.D.) N=320

Contents	Foods	Recognition	Preference
Yudu	Borisundan	2.26±1.03	2.73±0.79
	Pyeonsu	2.50±1.13	3.02±0.83
	Milssam	2.70±1.17	3.08±0.89
Sambok	Gujeolpan	3.30±1.31	3.42±0.94
	Samgyetang	4.70±0.64	4.31±0.90
Chilsuk	Yukgaejang	4.52±0.82	4.06±1.01
	Gaejangguk	4.32±1.05	2.67±1.50
Baekjung	Miljeonbyeong	3.46±1.28	3.33±1.01
	Guksujangguk	3.45±1.26	3.46±1.01
	Gyepitteok	3.15±1.25	2.88±1.01
Junggu	Ingeogui	2.91±1.26	2.76±1.04
	Oikimchi	3.67±1.22	3.44±1.05
Chuseok	Dasima twigak	3.56±1.28	3.39±1.05
	Kimbugak	3.42±1.30	3.42±1.02
	Dotorimuk	4.09±1.22	3.83±0.99
Sangdal	Songpyeon	4.71±0.58	4.03±0.95
	Tarotang	3.78±1.27	3.24±1.17
	Darkjjim	4.40±1.09	4.01±1.05
Dongji	Galbijjim	4.47±0.93	4.24±0.93
	Hwayangjeok	3.26±1.40	3.11±1.06
Geumeum	Baesuk	3.20±1.38	3.06±1.06
	Yuzuhwachae	2.88±1.25	3.04±0.96
	GukhwaJeon	3.01±1.28	3.03±0.96
Dongji	Taromukjjim	3.00±1.33	3.02±1.02
	Patsiru tteok	3.86±1.22	3.45±1.05
Dongji	Sinseollo	3.32±1.33	3.29±0.99
	Yonpotang	3.16±1.34	3.17±1.05
	Tarakjuk	2.74±1.29	2.83±1.03
Dongji	Patjuk	4.61±0.73	3.60±1.06
	Naengmyeon	4.27±1.08	4.00±0.93
Dongji	Juak	2.41±1.23	2.58±0.93
	Goldongban	2.31±1.26	2.57±0.98

(88.5%)으로 높았으며 음식으로 도토리묵에 대한 기호도가 235명(60.3%)으로 높게 조사되어 본 연구와 비슷한 결과를 보였다.

추석은 송편이 인지도 4.71, 선호도 4.03으로 가장 높았으며 갈비찜, 닭찜, 토란탕, 화양적, 배숙 순으로 인지도 및 선호도가 높았다. Cho YS(2005)의 연구에서 추석 음식에 대한 인지도에서도 송편이 446명(96.1%)으로 높게 나타났고 가장 좋아하는 음식으로는 갈비찜 289명(67.8%)과, 닭찜 283명(66.7%) 순으로 조사되어 본 연구와 같은 결과가 나타났다.

중구의 경우, 국화전이 인지도 3.01, 선호도 3.03으로 가장 높았으며 도루묵 찜, 유자화채 순으로 나타났으나, Cho YS(2005)는 중구에 좋아하는 음식으로 유자화채가 19명(55.9%)으로 조사되어 연구 결과와 조금 다른 차이를 보였다.

시월 상달의 경우, 팔시루 떡이 인지도 3.86, 선호도 3.45로 높게 나타났으며, Cho YS(2005)의 연구에서 시월 상달 음식으로 고사떡(팔시루떡)을 330명(77.1%)이 인지하고 기호도 또한 팔시루떡이 170명(52.8%)으로 높게 나타났고, 연포탕 순으로 나타나 본 연구와 비슷한 결과를 보였다.

동지는 팔죽이 인지도 4.61, 선호도 3.60, 냉면이 인지도 4.27, 선호도 4.00으로 나타나며, 주악은 팔죽과 냉면에 비해 아주 낮은 인지도와 선호도를 보였다. Cho YS(2005)의 연구에서 동지 음식으로 팔죽에 대한 인지도가 426명(94.2%)으로 가장 높게 나타나 본 연구 결과와 비슷한 결과가 나타났다. 설달 그림의 골동반은 인지도가 2.31, 선호도 2.57로 나타났으며 Cho YS(2005)의 연구에서 설달 그림 음식으로 골동반은 308명(74.4%)이 들어보지 못했으며, 기호도는 66.7%가 보통이라고 응답하여 설달 그림에 대한 인지도와 선호도에서 낮게 나타나 본 연구와 비슷한 결과를 나타났다.

4. 인구통계학적 특성에 따른 시절식에 대한 인지도

1) 성별에 따른 시절식 인지도

성별에 따른 시절식 인지도를 Table 8과 같이 삼복의 대한 인지도(4.51)는 시절식 중 가장 높게 나타났으며, 여성(4.42)보다 남성(4.61)이 높게 나타났으며, 설날의 인지도(4.51)는 남성(4.42)보다 여성(4.52)이 조금 높게 나타났으나 유의미한 통계적 차이를 보이지 않았다. 대보름, 추석, 동지, 한식순으로 높은 인지도를 보였으며, 유두, 입춘, 설달 그림순으로 낮은 인지도를 보였다.

대보름, 백중은 성별에 따른 유의미한 차이를 보였으며($p < 0.01$), 한식, 유두, 삼복, 시월 상달 역시 유의수준($p < 0.05$)에서 통계적으로 유의미한 차이를 보였다.

2) 연령에 따른 시절식 인지도

연령에 따른 시절식 인지도를 살펴보면 Table 9와 같이 집단 간 차이가 두드러지게 나타난 시절식은 입춘, 대보름, 중

Table 8. Recognition of seasonal foods by gender

Contents	Gender		t-value
	Male	Female	
Seollal	4.42±0.57	4.52±0.56	-1.546
Lypchoon	2.26±0.90	2.24±1.08	.159
Daeboreum	4.11±0.80	4.37±0.73	-3.000**
Joonghwajeol	2.86±1.24	2.80±1.28	.429
Samjital	3.08±1.22	3.37±1.25	-2.125*
Hansik	3.60±1.19	3.60±1.21	-.023
Chopail	2.92±0.93	2.95±1.00	-.268
Danoh	3.15±0.89	3.13±1.02	.209
Yudu	2.16±0.75	0.24±0.88	-2.664*
Sambok	4.61±0.66	4.42±0.77	2.380*
Chilsuk	3.31±1.02	3.35±1.09	-.359
Backjung	3.47±1.12	3.85±1.15	-2.963**
Chuseok	3.91±0.78	4.03±0.79	-1.407
Junggu	2.86±1.11	3.07±1.17	-1.605
Sangdal	3.12±0.98	3.41±1.05	-2.537*
Dongji	3.72±0.67	3.81±0.69	-1.210
Geumeum	2.35±1.26	2.29±1.27	.457
Total	3.17±0.62	3.26±0.67	

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

화절, 시월초파일, 단오, 유두, 칠월칠석, 설달 그림에서 나타났다($p < 0.001$). 대보름의 경우 41~50세(4.42), 51세 이상(4.37), 31~40세(4.32), 21~30세(3.83) 순이며, 41~50세와 51세 이상은 시절식 인지도가 높은 편이며 상대적으로 21~30세의 시절식 인지도가 낮은 편이었다. 백중, 시월 상달, 동지는 유의수준($p < 0.05$)에서 통계적으로 유의미한 차이를 보였다.

3) 결혼 여부에 따른 시절식 인지도

결혼에 따른 시절식 인지도는 Table 10과 같다. 입춘, 대보름, 설달 그림에서 집단간 유의한 차이가 나타났으며($p < 0.001$), 대보름의 경우 기혼(4.42), 미혼(3.88)으로 시절식 인지도에서 대부분이 기혼에서 높게 나타났다. 중화절의 경우 기혼(2.96)이 미혼(2.56)보다 높게 인지하였으며, 시월초파일과 중구의 경우 역시 유의미한 차이를 보였다($p < 0.05$). 전체 시절식 인지도는 기혼(3.27), 미혼(3.11)으로 기혼이 시절식을 더 잘 인식한다고 볼 수 있으며 이는 유의미한 통계적 차이를 보였다($p < 0.05$).

Table 9. Recognition of seasonal foods by ages

Contents	Ages (ys)				Total	F-value
	21~30	31~40	41~50	≥51		
Seollal	4.44±0.52	4.45±0.66	4.57±0.49	4.43±0.58	4.48±0.57	1.053
Lypchoon	1.81±0.82 ^a	2.12±1.02 ^b	2.35±0.92 ^b	2.72±1.02 ^c	2.25±1.00	12.500 ^{***}
Daeboreum	3.83±0.82 ^a	4.32±0.80 ^b	4.42±0.67 ^b	4.37±0.67 ^b	4.24±0.77	10.181 ^{***}
Joonghwajeol	2.59±1.26 ^a	2.55±1.31 ^a	2.87±1.16 ^a	3.31±1.18 ^b	2.83±1.26	6.208 ^{***}
Samjitnal	3.22±1.28	2.97±1.21	3.29±1.29	3.47±1.13	3.23±1.24	2.308
Hansik	3.68±1.06	3.32±1.37	3.58±1.26	3.83±0.99	3.59±1.20	2.582
Chopail	2.78±0.84 ^{ab}	2.66±1.04 ^a	2.97±0.89 ^b	3.36±0.92 ^c	2.94±0.96	8.564 ^{***}
Danoh	3.04±0.76 ^a	2.92±1.09 ^a	3.04±0.92 ^a	3.60±0.87 ^b	3.13±0.96	8.629 ^{***}
Yudu	0.22±0.9 ^a	0.21±0.81 ^a	0.22±0.74 ^a	0.26±0.81 ^b	0.23±0.08	6.901 ^{***}
Sambok	4.60±0.64	4.47±0.85	4.60±0.68	4.39±0.69	4.51±0.72	1.574
Chilsuk	3.16±0.92 ^{ab}	3.06±1.19 ^a	3.42±1.02 ^{bc}	3.70±0.98 ^c	3.33±1.06	6.009 ^{***}
Baekjung	3.74±1.02 ^b	3.33±1.24 ^a	3.81±1.17 ^b	3.80±1.06 ^b	3.66±1.15	3.463 [*]
Chuseok	3.91±0.73	3.88±0.87	4.05±0.79	4.04±0.73	3.97±0.79	.965
Junggu	2.90±1.13	2.68±1.13	2.96±1.37	3.36±1.09	2.97±1.14	5.121
Sangdal	3.49±0.94 ^c	3.14±1.16 ^{ab}	3.06±1.10 ^a	3.43±0.91 ^{bc}	3.27±1.03	3.387 [*]
Dongji	3.85±0.55 ^c	3.57±0.78 ^a	3.77±0.58 ^{ab}	3.88±0.76 ^c	3.76±0.68	3.517 [*]
Geumeum	1.94±1.03 ^a	2.00±1.17 ^a	2.28±1.34 ^a	3.08±1.33 ^b	2.31±1.26	15.029 ^{***}
Total	3.13±0.52	3.04±0.73	3.25±0.61	3.22±0.65	3.47±0.64	

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

^{a-c} Different superscripts within a row indicate significant different at $p < 0.05$.

4) 종교에 따른 시절식 인지도

종교에 따른 시절식 인지도를 Table 11과 같이 살펴보면 추석, 대보름에서 유의미한 차이를 보였다. 추석의 경우 기독교(4.10), 불교(4.05), 천주교(4.03), 무교(3.79) 순으로 나타났으며, 대보름은 천주교(4.42), 불교(4.38), 기독교(4.18), 무교(4.07) 순으로 나타났으며 전체 시절식 인지도는 종교간 유의미한 통계적 차이를 보이지 않았다.

5. 인구통계학적 특성에 따른 시절식 선호도

1) 성별에 따른 시절식 선호도

성별에 따른 시절식 선호도를 살펴보면 Table 12와 같다. 설날에 대한 선호도(3.90)가 가장 높았으며, 삼복(3.68), 추석(3.61), 대보름(3.58), 백중(3.54) 순으로 나타났고, 이에 비해 입춘(2.56), 선달 그믐(2.57), 중화절(2.92) 순으로 낮은 시절식 선호도를 보였다.

가장 높은 선호도를 보인 설날에 대한 선호는 남성(3.94)이

여성(3.86)보다 높게 나타났으며, 추석 역시 남성(3.69)이 여성(3.55)보다 높게 나타났으나 성별간 유의한 차이는 없었다.

대보름은 여성(3.67)이 남성(3.47)보다 높은 선호를 보였으며, 삼월 삼짇날 역시 여성이 남성보다 높은 선호를 보였으며, 통계적으로 유의미한 차이를 보였다($p < 0.01$).

2) 연령에 따른 시절식 선호도

Table 13은 연령에 따른 시절식 선호도이다. 대보름, 사월 초파일, 칠월 칠석, 동지, 선달 그믐에서 통계적으로 유의미한 차이를 보였다. 대보름의 경우 51세 이상(3.73), 41~50세(3.71), 31~40세(3.59), 21~30세(3.30) 순으로 나타났으며, 칠월칠석의 경우 51세 이상(3.70), 41~50세(3.42), 21~30세(3.16), 31~40세(3.07) 순이었으며, 통계적으로 유의미한 차이를 보였다($p < 0.01$).

사월 초파일의 경우는 51세 이상(3.23), 41~50세(2.98), 21~30세(2.84), 31~40세(2.93) 순이었으며, 유의미한 차이를 보

Table 10. Recognition of seasonal foods by married status

Contents	Status		t-value
	Unmarried	Married	
Seollal	4.43±0.57	4.49±0.57	-.908
Lypchoon	1.91±0.87	2.42±1.02	-4.431***
Daeboreum	3.88±0.86	4.42±0.66	-5.701***
Joonghwajeol	2.56±1.22	2.96±1.26	-2.691**
Samjitnal	3.21±1.23	3.24±1.25	-.211
Hansik	3.61±1.16	3.58±1.22	.207
Chopail	2.77±0.89	3.01±0.99	-2.152*
Danoh	3.06±0.81	3.18±1.02	-1.108
Yudu	0.22±0.84	0.23±0.08	-1.337
Sambok	4.58±0.69	4.48±0.74	1.142
Chilsuk	3.19±1.00	3.40±1.08	-1.633
Baekjung	3.67±1.00	3.66±1.23	0.46
Chuseok	3.95±0.76	3.98±0.80	-.299
Junggu	2.78±1.11	3.06±1.15	-2.034*
Sangdal	3.39±1.02	3.21±1.03	1.492
Dongji	3.78±0.60	3.75±0.72	.372
Geumeum	1.95±1.05	2.49±1.32	-4.000***
Total	3.11±0.60	3.27±0.67	

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

Table 12. Preference of seasonal foods by gender

Contents	Gender		t-value
	Male	Female	
Seollal	3.94±0.67	3.86±0.62	1.163
Lypchoon	2.50±0.81	2.62±0.78	-1.332
Daeboreum	3.47±0.89	3.67±0.80	-2.475**
Joonghwajeol	2.89±0.90	2.95±0.84	-.697
Samjitnal	2.99±0.93	3.27±0.89	-2.675**
Hansik	3.39±0.89	3.35±0.95	.385
Chopail	2.98±0.80	3.00±0.83	-.160
Danoh	3.06±0.80	3.00±0.72	.630
Yudu	3.00±0.73	3.13±0.70	-1.742
Sambok	4.02±0.75	3.36±0.83	7.516***
Chilsuk	3.31±1.03	3.35±1.09	-.309
Baekjung	3.48±0.87	3.62±0.89	-1.382
Chuseok	3.69±0.73	3.55±0.75	1.655
Junggu	3.00±0.88	3.06±0.82	-.801
Sangdal	3.13±0.89	3.24±0.81	-1.217
Dongji	3.35±0.72	3.42±0.68	-1.021
Geumeum	2.57±1.01	2.57±0.95	.134
Total	3.22±0.56	3.24±0.56	

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

Table 11. Recognition of seasonal foods by religion

Contents	Religion				Total	F-value
	Catholic	Christianity	Buddhism	The others		
Seollal	4.52±0.64	4.47±0.58	4.50±0.54	4.43±0.56	4.47±0.57	.323
Lypchoon	2.38±1.07	2.21±1.11	2.41±0.93	2.07±0.95	2.25±1.00	2.273
Daeboreum	4.42±0.57 ^b	4.18±0.70 ^{ab}	4.38±0.70 ^b	4.07±0.84 ^a	4.24±0.77	3.912**
Joonghwajeol	2.86±1.39	2.80±1.28	2.98±1.19	2.67±1.27	2.83±1.26	1.071
Samjitnal	3.54±1.30	3.14±1.30	3.33±1.15	3.07±1.26	3.23±1.24	1.839
Hansik	3.58±1.21	3.54±1.31	3.65±1.18	3.58±1.16	3.59±1.20	.119
Chopail	2.96±1.01	2.94±1.08	3.09±0.89	2.76±0.92	2.94±0.96	2.163
Danoh	3.31±0.82	3.00±1.03	3.21±0.98	3.08±0.93	3.14±0.96	1.195
Yudu	0.24±0.80	0.22±0.92	0.23±0.08	0.22±0.80	0.23±0.08	.941
Sambok	4.64±0.48	4.56±0.72	4.40±0.87	4.56±0.62	4.51±0.72	1.616
Chilsuk	3.24±0.99	3.22±1.23	3.46±1.08	3.29±0.95	3.33±1.06	.958
Baekjung	3.78±1.08	3.45±1.33	3.76±1.10	3.65±1.10	3.66±1.14	1.117
Chuseok	4.03±0.75 ^{ab}	4.10±0.87 ^b	4.05±0.77 ^{ab}	3.79±0.74 ^a	3.97±0.79	2.961*
Junggu	2.97±0.98	2.94±1.28	3.16±1.18	2.78±1.06	2.97±1.14	2.107
Sangdal	3.28±0.98	3.16±1.19	3.38±1.03	3.22±0.94	3.27±1.03	.792
Dongji	3.81±0.63	3.84±0.84	3.79±0.70	3.67±0.57	3.76±0.68	1.128
Geumeum	2.08±1.16	2.44±1.40	2.49±1.30	2.15±1.15	2.31±1.26	1.983
Total	3.27±0.56	3.19±0.79	3.31±0.66	3.12±0.57	3.21±0.65	

* $p<0.05$, ** $p<0.01$.^{a-c} Different superscripts within a row indicate significant different at $p<0.05$.

Table 13. Preference of seasonal foods by ages

Contents	Ages (ys)				Total	F-value
	21~30 (ys)	31~40 (ys)	41~50 (ys)	≥51 (ys)		
Seollal	3.96±0.69	3.94±0.73	3.90±0.61	3.81±0.54	3.90±0.65	.839
Lypchoon	2.50±0.80	2.43±0.92	2.67±0.63	2.66±0.79	2.56±0.80	1.847
Daeboreum	3.30±0.87 ^a	3.59±0.94 ^b	3.71±0.78 ^b	3.73±0.73 ^b	3.59±0.85	4.483 ^{**}
Joonghwajeol	2.88±0.82	2.75±0.99	2.98±0.79	3.10±0.81	2.92±0.87	2.381
Samjital	3.15±0.92	3.07±1.03	3.15±0.91	3.17±0.81	3.13±0.92	.202
Hansik	3.40±0.85	3.26±0.97	3.41±0.98	3.44±0.84	3.37±0.92	.668
Chopail	2.93±0.80 ^a	2.84±0.90 ^a	2.98±0.72 ^a	3.23±0.78 ^b	2.99±0.81	3.346 [*]
Danoh	3.13±0.68	2.93±0.91	2.96±0.68	3.11±0.73	3.03±0.76	1.421
Yudu	3.14±0.77	2.94±0.73	3.06±0.67	3.14±0.69	3.06±0.72	1.476
Sambok	3.79±0.89	3.63±0.97	3.65±0.80	3.67±0.76	3.68±0.86	.548
Chilsuk	3.16±0.92 ^{ab}	3.07±1.21 ^a	3.42±1.07 ^{bc}	3.70±0.98 ^c	3.33±1.06	5.788 ^{**}
Backjung	3.51±0.88	3.40±0.90	3.61±0.88	3.68±0.85	3.55±0.88	1.569
Chuseok	3.70±0.70	3.52±0.83	3.64±0.75	3.62±0.68	3.61±0.74	.834
Junggu	2.99±0.92	2.88±0.93	3.10±0.69	3.15±0.84	3.03±0.85	1.650
Sangdal	3.29±0.78	3.12±0.89	3.12±0.83	3.23±0.67	3.18±0.80	.873
Dongji	3.61±0.71 ^a	3.26±0.80 ^a	3.31±0.65 ^a	3.42±0.56 ^{ab}	3.40±0.70	4.078 ^{**}
Geumeum	2.57±0.82 ^a	2.31±0.99 ^a	2.50±1.00 ^a	2.93±0.99 ^b	2.57±0.98	5.746 ^{**}
Total	3.24±0.49	3.11±0.65	3.24±0.53	3.34±0.52	3.23±0.56	

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

^{a-b} Different superscripts within a row indicate significant different at $p < 0.05$.

였다($p < 0.05$).

3) 결혼 여부에 따른 시절식 선호도

결혼의 따른 시절식 선호도는 Table 14와 같다. 정월 대보름, 중화절, 사월초파일의 경우 결혼에 따라 유의미한 차이를 보였다. 정월 대보름의 경우 기혼(3.71), 미혼(3.32)으로 나타났으며, $p < 0.001$ 에서 유의미한 차이를 보였다. 중화절은 기혼(3.02)이 미혼(2.70)보다 높았으며, 사월초파일에도 기혼(3.03), 미혼(2.44)순으로 나타났으나, 전체 시절식 선호도에서는 기혼과 미혼의 차이는 보이지 않았다.

4) 종교에 따른 시절식 선호도

종교에 따른 시절식 선호도를 살펴보면 Table 15와 같다. 대보름과 한식에서 유의미한 차이를 보였으며, 대보름의 경우 천주교(3.82), 불교(3.68), 기독교(3.54), 무교(3.43) 순이며, 집단 간 유의한 차이를 보였다($p < 0.001$).

한식의 경우 천주교(3.66), 불교(3.47), 무교(3.22), 기독교(3.30) 순으로 나타났으며, 전반적으로 시절식 선호도에서는 종교간 유의한 차이를 보이지 않았다.

6. 시절식의 대중화 발전 가능성과 개선 방안

시절식의 대중화 발전 가능성 및 개선 방안에 대한 요인분석 결과는 Table 16과 같이 총 18문항을 활용하여 3가지 요인으로 나타냈으며, 고유값 1 이상을 기준으로 하여 베리맥스법을 사용하여 회전시켜 추출하였다. 측정 항목의 적합도를 나타내는 KMO 값은 .744로 통계적으로 유의하였으며, 항목 간의 내적 일관성을 나타내는 Cronbach's α 값이 통상 0.6 이상이면 신뢰도가 높다고 할 수 있는데, 요인1-0.892, 요인2-0.881, 요인3-0.863으로 신뢰도가 높다고 할 수 있다.

요인 1은 시절 음식의 현대화, 저장식품 개발, 편의 식품화, 상차림의 간편화 및 고급화, 조리의 간편화 및 표준조리법, 제조자의 전문 지식 함양, 대중매체를 통한 홍보, 문화 행사

Table 14. Preference of seasonal foods by married status

Contents	Status		t-value
	Unmarried	Married	
Seollal	3.96±0.67	3.86±0.64	1.224
Lypchoon	2.44±0.84	2.60±0.76	-1.971
Daeboreum	3.32±0.87	3.71±0.82	-4.014***
Joonghwajeol	2.70±0.88	3.02±0.85	-3.311**
Samjitnal	3.11±0.95	3.14±0.92	-.388
Hansik	3.35±0.88	3.67±0.95	-.259
Chopail	2.85±0.85	3.03±0.79	-2.146*
Danoh	3.08±0.75	2.98±0.75	.908
Yudu	3.07±0.73	3.06±0.72	.169
Sambok	3.79±0.90	3.66±0.84	1.530
Chilsuk	3.19±1.00	3.39±1.11	-1.657
Baekjung	3.42±0.89	3.61±0.88	-1.830
Chuseok	3.64±0.75	3.60±0.75	.409
Junggu	2.92±0.94	3.06±0.80	-1.530
Sangdal	3.21±0.82	3.17±0.79	.427
Dongji	3.48±0.77	3.34±0.66	1.504
Geumeum	2.44±0.93	2.62±0.99	-1.583
Total	3.18±0.55	3.25±0.56	

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

등 총 7문항으로 구성되며 현대화로 명명하였고, 요인 2는 가격, 조리 방법의 표준화 및 간소화, 풍부한 영양성과 건강성, 먹기 쉬운 포장 개발, 저장 및 보존성 증가, 교육 및 대중매체 홍보 등의 문항으로 간소화로 명명하였다. 요인 3은 전 문매장의 확산, 문화 행사 개최, 건강 음식의 인식, 옛 맛의 보존, 기호에 맞는 시절식 개발 문항으로 인식화로 명명하였다.

Cho *et al*(2005)의 연구를 살펴보면 전통 음식을 개선한다면 중점을 두어야 할 부분에 대해 분석한 결과, 조리 방법(62.4%) 높게 나타났고, 맛(15.0%), 저장성(11.7%), 영양적인 면(8.0%) 순으로 나타났고, 조사된 것처럼 복잡하고 까다로운 조리 방법에 대한 개선이 가장 시급한 것으로 조사되었다.

7. 인구통계학적 특성에 따른 대중화 개선 방안

성별에 따른 대중화 발전 가능성과 개선 방안에 요인 간의 독립표본 *T* 검증을 실시한 결과, 인식화에서 남성 $M=1.84$, 여성 $M=1.94$ 로 성별에 따른 차이를 보였고($p<0.05$), 현대화와 간소화에서는 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않았다. 연령별 결과에서는 인식화에서 51세 이상($M=1.95$), 41~50세(1.93), 31~40세(1.90), 21~30세(1.78) 순으로 유의미한 차이를 보였으며($p<0.05$), 현대화와 간소화에서는 통계적으로

Table 15. Preference of seasonal foods by religion

Contents	Religion				Total	F-value
	Catholic	Christianity	Buddhism	The others		
Seollal	3.93±0.63	3.95±0.70	3.88±0.64	3.88±0.64	3.90±0.65	.863
Lypchoon	2.63±0.71	2.75±0.81	2.58±0.80	2.41±0.80	2.56±0.80	2.582
Daeboreum	3.82±0.81 ^b	3.54±0.77 ^{ab}	3.68±0.86 ^{ab}	3.43±0.87 ^a	3.59±0.85	2.748*
Joonghwajeol	2.98±0.96	2.96±0.78	2.97±0.90	2.82±0.85	2.92±0.87	.688
Samjitnal	3.39±0.96	3.10±0.97	3.15±0.85	3.04±0.94	3.13±0.92	1.507
Hansik	3.66±0.87 ^b	3.30±0.88 ^a	3.47±0.92 ^{ab}	3.22±0.94 ^a	3.37±0.92	2.898*
Chopail	3.11±0.92	2.96±0.89	3.08±0.75	2.98±0.76	3.03±0.72	1.706
Danoh	3.18±0.80	2.84±0.80	3.13±0.70	2.98±0.73	3.06±0.72	2.624
Yudu	3.15±0.64	3.00±0.82	3.07±0.67	3.07±0.73	3.06±0.72	.357
Sambok	3.65±0.96	3.79±1.00	3.54±0.82	3.78±0.76	3.68±0.86	1.867
Chilsuk	3.24±0.99	3.22±1.23	3.47±1.09	3.29±0.95	3.33±1.64	1.021
Baekjung	3.81±0.77	3.36±0.99	3.62±0.82	3.49±0.90	3.55±0.88	2.597
Chuseok	3.75±0.77	3.66±0.86	3.62±0.74	3.53±0.65	3.61±0.74	.925
Junggu	3.16±0.66	3.00±0.93	3.14±0.86	2.87±0.84	3.03±0.85	2.316
Sangdal	3.29±0.81	3.04±0.92	3.23±0.75	3.18±0.77	3.18±0.80	1.049
Dongji	3.46±0.71	3.43±0.77	3.34±0.68	3.40±0.67	3.39±0.70	.347
Geumeum	2.53±0.95	2.60±1.00	2.62±0.96	2.51±1.01	2.57±0.98	.239
Total	3.34±0.53	3.21±0.62	3.27±0.56	3.16±0.53	3.23±0.56	

* $p<0.05$.^{a-b} Different superscripts within a row indicate significant different at $p<0.05$.

Table 16. Factor analysis on popularization of seasonal foods

Content	M±S.D.	Factor 1	Factor 2	Factor 3	Cronbach's α
Modernization of seasonal foods	3.98±0.83	.800			
Development of larder	3.97±0.83	.753			
Convenience foods	3.87±0.90	.738			
Simplification and advanced of table setting	3.91±0.82	.708			.892
Standardization of cooking	4.08±0.80	.673			
Foster knowledge of the manufacturer	4.00±0.81	.637			
Public relations and cultural events	4.08±0.77	.614			
Price	4.05±0.80		.770		
Simplify cooking methods	4.03±0.83		.743		
Nutrition and health	4.16±0.80		.691		.881
Easy to eat package development	4.03±0.84		.645		
Storage increase	4.00±0.81		.612		
Promote education and mass media	4.06±0.78		.525		
Spread of specialist shops	3.90±0.79			.918	
Cultural events	3.90±0.79			.918	
Health food awareness	4.14±0.72			.611	.863
Preserve the old taste	3.91±0.90			.601	
Customized development of seasonal food	4.08±0.77			.529	
Eigen value		8.844	1.666	1.118	
Dispersion rate(%)		49.132	9.257	6.210	

KMO(Kaiser-Meyer-olkin):0.744/ $p=0.000$.

유의미한 차이를 보이지 않았다.

Lee & Kim(2010)에서는 전통 음식의 계승, 발전시키는 것에 대한 생각은 연령별로 매우 그렇다(35.0%)로 가장 많이 응답하였고, Cho *et al*(2005)의 대학생을 대상으로 한 연구에서 전통 음식을 계승, 발전시켜야 한다(98.6%)로 대부분 긍정적으로 본 연구와 비슷한 경향을 나타내었다.

Lee & Kim(2010)는 전통 음식의 개선 방향 중 모든 연령층에서 조리 방법의 개선(45.5%)이 가장 많이 응답하였고, Min YH(1999)의 초등학생을 대상으로 한 연구에서는 영양적인 면 (39.0%)이 보고되었고, Oh & Han(2009)은 자극적인 맛의 완화(30.3%)와 다양한 조리법(23.9%)으로 나타났다. 따라서 전통 음식 개선 시 조리 방법의 간편화와 표준 조리법 개발로 조리시간을 단축하는 방향으로 개선이 이루어져야 할 것이다.

Lee & Kim(2010)의 연구에서 전통 음식을 현대인의 입맛에 맞게 변화시키는 것에 대해 어떻게 생각하는지 질문에 모

든 연령층에서 전통조리법에서 현대인의 입맛에 맞게 양념 및 소스를 개발한다(43.2%)에 가장 많이 응답하였고, 소중한 문화유산이므로 전통 조리법 그대로 준수해야 된다(27.0%)고 조사되었다. Min YH(1999)의 초등학생을 대상으로 한 연구에서는 전통 조리법 그대로 전수해야 한다(37.4%)는 연구 결과가 나왔고, Cho *et al*(2005)의 대학생을 대상으로 한 연구에서는 새로운 조리법의 개발이 필요하다(54.0%)라고 조사되었고, Jang *et al*(1996)의 주부를 대상으로 한 연구에서는 전통 음식이 부분적으로 개발되어야 한다고 조사되어 본 연구와 비슷한 결과를 보였다.

Lee & Kim(2010)의 연구에서 전통 음식의 발전을 위한 중점 사항으로 모든 연령에서 대중매체를 통한 홍보를 가장 많이 응답하여 본 연구와 비슷한 결과를 보였다.

결론에 따른 결과로 인식화에서 기혼(1.94)이 미혼(1.79)에 비해 유의적으로 높게 나타났으며($p<0.05$), 현대화와 간소화에서는 유의한 차이가 없었다.

종교에 따른 대중화 발전 가능성과 개선 방안 요인 중 인식화에서 불교(2.01)가 가장 높게 나타났으며 집단간 유의한

차이가 있었으나($p < 0.05$), 현대화와 간소화에서는 유의한 차이가 없었다.

Table 17. Popularization factor of seasonal foods by gender, ages, married and religion

		Variable		
		Modernization	Simplicity	Awareness
Gender	Male	4.00±0.61	4.04±0.65	1.84±0.34
	Female	3.96±0.67	4.08±0.63	1.94±0.41
	T-value	.521	.510	.024*
Age (ys)	21 ~ 30 (ys)	4.05±0.56	4.18±0.59	1.78±0.30 ^a
	31 ~ 40 (ys)	4.02±0.66	4.09±0.65	1.90±0.44 ^{ab}
	41 ~ 50 (ys)	4.00±0.61	4.03±0.64	1.93±0.56 ^b
	≥51 (ys)	3.86±0.73	3.95±0.66	1.95±0.38 ^b
	Total	3.98±0.64	4.06±0.64	1.89±0.38
	F-value	1.370	1.857	2.977*
Status	Unmarried	4.05±0.59	4.11±0.61	1.79±0.32
	Married	3.95±0.67	4.04±0.65	1.94±0.39
	F-value	1.252	.909	-3.418*
Religion	Catholic	4.02±0.65	4.02±0.70	1.92±0.43 ^{bc}
	Christianity	4.02±0.64	4.09±0.60	1.79±0.29 ^a
	Buddhism	3.92±0.67	4.00±0.67	2.01±0.39 ^c
	The others	3.98±0.64	4.12±0.60	1.82±0.36 ^{ab}
	Total	3.98±0.64	4.06±0.64	1.89±0.38
	F-value	.466	.654	6.786*

* $p < 0.05$.

8. 절기 인지도와 시절식 대중화 방안 요인간의 상관관계

절기 인지도와 시절식 대중화 방안 요인 간의 상관관계를 살펴보면 Table 18과 같다. 절기 인지도의 경우, 절기 실시 유무($r=.503$), 시절식 인지도($r=.583$), 시절식 선호도($r=.337$), 현대화($r=.127$), 간소화($r=.146$), 인식화($r=.477$)로 모든 요인간 정적 상관관계를 보였으며, 절기 실시 유무는 현대화와 간소화를 제외한 나머지 요인 간에 유의한 상관관계를 보였다. 시절식 인식도에서는 선호도와 가장 높은 정적 상관관계를 나타냈으며, 시절식 선호도와 대중화 방안 요인들 간에 $p < 0.01$ 에서 유의한 상관관계를 나타냈다.

Cho et al(2005) 전통 음식을 발전시키기 위한 방안으로 다양한 상품의 개발 등 소비 시장의 확대(48.4%)가 가장 많았고, 현대인의 기호에 맞게 변형(21.1%), 편의 상품화의 도입(16.4%), TV 광고 등 대중매체를 통한 홍보(8.0%) 순으로 보고한 바 있다. 이러한 결과를 통해 보다 다양한 상품을 개발하고, 이에 대한 조리법을 간소화, 표준화시켜 대중적인 소비가 가능하도록 유도하여 현대인의 기호를 충족시켜 전통 음식이 보다 많은 이들에게 보급될 수 있도록 하는 방안이 필요하다고 할 수 있다.

9. 시절식 대중화 방안 요인이 시절식 선호도에 미치는 영향

시절식 대중화 발전 가능성 및 개선 방안이 시절식 선호도에 미치는 영향에 대한 결과는 Table 19와 같이 설명력은 24.3% ($R^2=.243$)로 시절식 선호도에 가장 많은 영향을 미치는 변수는 인식화($t=6.939$)가 가장 높게 나타났으며, 간소화는 유의

Table 18. Correlation analysis of recognition and popularization factor of seasonal foods

Variable	Recognition of festive day	Availability conduct of festive day	Recognition of seasonal foods	Preference of seasonal foods	Modernization	Simplicity
Recognition of festive day						
Availability conduct of festive day	.503**					
Recognition of seasonal foods	.583**	.438**				
Preference of seasonal foods	.337**	.393**	.617**			
Modernization	.127*	.065	.169*	.347**		
Simplicity	.146**	.101	.152*	.311**	.724**	
Awareness	.477**	.882**	.430**	.374**	.090	.108

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

Table 19. Effect of popularization factor and preference of seasonal foods

Dependence	Independence	B	Beta	T-value
Popularization of seasonal food	Constant	1.085		4.920***
	Modernization	.214	.246	3.476**
	Simplicity	.084	.096	1.352
	Awareness	.505	.342	6.939***
R square=.243, F=12.312**				

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

적인 차이가 없었다.

Cho *et al*(2005) 대중화를 위해 절실히 필요한 방안에 대한 결과, 조리방법의 간편화와 표준화의 필요(38.0%)로 가장 많았고, 어릴 때부터 자주 접하게 하여 전통 음식의 맛에 익숙하도록 유도(22.1%), 문화적인 행사와 개최와 홍보(16.4%), 다른 나라 음식에 비해 조리법이 과학적이고 영양적으로 우수하다는 증거를 확보(12.2%), 현 세대의 입맛과 기호에 맞는 창의성 가미(11.3%) 순으로 나타나 조리방법의 간편화와 표준화가 가장 절실히 요구되는 전통 음식(시절식) 대중화의 방법인 것으로 나타났다. 이는 현대인의 라이프스타일이 빠르게 변하고 즉각적인 반응을 원하기 때문에 보다 간편하고 표준화된 조리법의 개발이 요구되는 것을 보여주고 있다.

요약 및 결론

대구·경북 지역을 중심으로 한국 시절식의 인지도 및 선호도를 조사한 결과는 다음과 같다.

일반적 특성에서 여성 51.2%이며, 기혼 67.2%로 나타났다. 거주 지역은 대도시가 84.1%, 교육 수준은 고졸이 38.8%로 나타났다. 가족 구성원은 핵가족화가 79.4%, 주거 형태는 아파트가 55.0%, 직업은 학생 67명, 전업주부 53명 순으로 나타났다.

시절식 인지 현황은 부모로부터가 64.4%로 높게 나타났고, 시절식을 좋아하는 이유는 고유 음식(62.8%), 계절 식품(30.4%), 싫어하는 이유는 절기 음식의 지식 부족(50%), 자주 접하지 못해서(38.5%)으로 나타났다.

시절식에 따른 인지도와 선호도는 떡국의 인지도(4.85)가 높았고, 삼계탕(4.70)을 가장 선호하는 것으로 나타났다. 인구통계학적 특성에 따라 시절식의 인지도(떡국 4.85, 삼계탕 4.70)가 높을수록 선호도(떡국 4.20, 삼계탕 4.31)도 높게 나타났다. 시절식의 대중화 발전 가능성과 개선 방안으로는 현대화, 간소화, 인식화 요인으로 나타났고 시절식 선호도에는 현대화와 인식화가 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다.

시절 음식을 현대화하기 위해서는 저장 식품 개발, 편의식

품화, 상차림의 간편화 및 고급화, 조리의 간편화 및 표준 조리법, 제조자의 전문 지식 함양, 대중매체를 통한 홍보, 문화 행사가 필요하게 나타났다. 시절 음식의 인식도를 높이기 위해서는 전문 매장 확산, 문화 행사 개최, 건강 음식 인식, 옛 맛의 보존, 기호에 맞는 시절식 개발로 나타났다.

문헌

- 강무학 (1981) 한국세시풍속기. 연호서관, 서울. pp 15-24.
- 박금순, 정의숙, 신영자, 김향희, 정현숙, 박어진 (2007) 지구촌 음식과 식생활 문화. 효일, 서울. pp 25-26, 52-58.
- 윤서석 (1993) 한국의 전래 생활. 수학사, 서울. pp 28.
- 이두현 (1983) 한국민속학개설. 학연사, 서울. pp 210-215.
- 조후중 (2002) 세시풍속과 우리음식. 한림출판사, 서울. pp 27-183.
- 황규선 (2007) 풍요로운날의 상차림. 세시절식. 교문사, 서울. pp 2-22.
- Cho HJ (1997) A study on the foods for Korean traditional holidays. *The Study of Woman & Family Life* 2: 169-196.
- Cho JO, Jun YH, Moon HY (2008) A study on the effect of traditional food acceptability of college students with food majors in Seoul on menu development. *Korean J Culinary Research* 14: 176-187.
- Cho YS (2005) A study on the preference of the seasonal food for middle and high school students. *MS Thesis Sookmyung Women's University*. Seoul. pp 1-4, 47-48.
- Choi SE, Cho HJ, Cho JA (1998) A Study of housewives's attitudes on the festive days and dishes in Korea. *J East Asian Soc Dietary life* 8: 234-245.
- Choi YH, Yoon SJ (2005) A survey on the perception of housewives in Seoul area toward Korean traditional holiday foods. *Korean J Dietary Culture* 3: 281-292.
- Jang EJ, Lee YK, Lee HJ (1996) The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean traditional food. *J Korean Home Economics Association* 34: 443-446.
- Kim JS (2005) Awareness and preference for temperance eating and seasonal eating of Korea tradition festive day - with perform Seoul and Kyonggi area university student, who specialize in food and nutrition cooking. *MS Thesis Kyonggi University*, Seoul. pp 38-39.
- Kim KA, Kim SJ, Jung NH, Jeon ER (2003) Meal preference on the school food service of middle school students in Gwangju and Chollanamdo area. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19: 144-154.
- Kim SH, Park GS (2010) Qualitative characteristics of jeungpyun following the addition of lotus leaf powder. *J East*

- Asian Soc Dietary life* 20: 60-68.
- Kim YS, Han YB (1994) A study on the preception and preference of Korean traditional food of middle school boys and girls in Seoul and Jeonju. *Korean Home Economic Education* 6: 73-83.
- Lee GS, Kim GS, Park GS (2010) Utilization and recognition of jeungpyun and preference for jeungpyun containing different kinds of makgeoilli. *Korean J Food Cookery Sci* 26: 745-752.
- Lee HJ, Oh MY (1995) Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. *J Korean Home Economics Association* 33: 65-87.
- Lee JS, Kim SJ (2010) A comparative study on cognition and preference of Korean traditional food classified by age in Busan. *Korean J Community Nutr* 15: 351-360.
- Lee MY, Kim YA (2006) The perception and utilization of Korean traditional food and fast food of elementary school children in Ansan area. *J Korean Home Economic Association* 44: 109-120.
- Lee SS (2005) A study on recognition of for seasonally special days and dishes. *J Korean Practical Arts Education* 18: 179-194.
- Min YH (1999) Preference of the Korean food. *MS Thesis* Incheon University, Incheon. p 9.
- Min YH, Park GS (2010) A study perception of Kyungbook local foods by characteristics. *Korean J Food Cookery Sci* 26: 72-78.
- Oh NM, Han MJ (2009) A study on the perception of Korean traditional food by middle school students in Seoul. *Korean J Food Culture* 24: 359-365.
- Park MS, Kim KA (1991) A study on high school girls consciousness and food preferences of the Korean foods. *Korean Home Economic Education* 3: 163-167.

접 수: 2012년 5월 17일
 최종수정: 2012년 8월 22일
 채 택: 2012년 8월 27일