

## 전북지역 성인의 연령별 닭 메뉴 인지도와 기호도 연구

노 정 옥<sup>†</sup> · 김 지 혜

전북대학교 식품영양학과

### A Study on the Recognition and Preference of a Chicken Menu in Adults in the Jeonbuk Area

Jeong Ok Rho<sup>†</sup> and Ji Hye Kim

Dept. of Food Science and Human Nutrition, Chonbuk National University, Jeonju 561-756, Korea

#### Abstract

This study investigated the recognition and preference of a chicken menu according to the age of adults in the Jeonbuk area. Self-administered questionnaires were collected from 394 adults (male 55.3%, female 44.7%) residing in the Jeonbuk area. Descriptive and comparative statistical data analysis was completed using SPSS v. 12.0. The frequency of consumption of chicken-containing foods for the younger group (20~30 years old) was significantly higher than the frequency of older groups (over 40) ( $p<0.001$ ). The younger group also consumed chicken food through a delivery service, whereas the older group consumed chicken through delivery and self-cooking. Approximately 50.0% of the older group preferred the chicken leg whereas 38.1% of the younger group preferred the chicken breast ( $p<0.001$ ). The most highly recognized chicken menu items, among 36 chicken menus, were Samgyetang (2.93), chicken dori-tang (2.93), and fried chicken (2.93). The older group knew about a chicken menu made by traditional cooking much more than the younger group. The most highly preferred chicken menu item was spicy fried chicken (4.18). The preference for Western-style chicken menu (e.g. Cajun chicken salad, chicken sandwich) was significantly higher in the younger group than the older group ( $p<0.001$ ,  $p<0.05$ ). Therefore, to develop a new chicken menu, the consideration of favorite chicken parts and an age-based menu is necessary.

Key words : Chicken menu, awareness, preference, adults.

#### 서 론

2010 국민건강·영양조사(Ministry of Health & Welfare, 2011)에 따르면 곡류의 1인당 섭취량은 1999년 337.2 g에서 2010년 311.0 g으로 감소하였으나, 육류의 섭취량은 104.0 g으로 1998년 67.8 g의 1.5배 수준으로 증가한 것으로 보고되었다. 육류별로 2010년 돼지고기는 1인당 1일 52.3 g, 닭고기는 26.3 g, 쇠고기는 22.2 g을 소비하였다(http://kostat.go.kr 2011). Kim과 Park(2001)은 연령이 높아질수록 닭고기에 대한 기호도가 높아진다고 하였으며, Kim *et al*(2009)의 학교급 식용 튀김식품의 원료별 선호도조사에서 닭고기가 70.2%로 가장 높은 것으로 보고하였으며, Han & Kim(2012)은 대학생의 79%가 닭고기를 좋아한다고 보고하여 모든 연령층에서 닭고기에 대한 기호도가 높은 것으로 보인다. 이와 같이 닭고기에 대한 기호도가 높은 이유를 Kim & Park(2001), Kim SE(2006)는 다양한 닭 가공제품 개발에 의한 수요 창출, 핵

가족화에 따른 가공제품의 선호, 낮은 가격경쟁력과 다른 재료와 잘 어울리는 닭고기 육질의 특성 때문으로 분석하였다. 이외에 건강에 대한 사회적 관심의 증가와 함께 지방함량이 낮고 유용 단백질이 높은 닭고기의 영양적 가치가 재조명되면서 닭은 다이어트 건강식품으로 높은 관심과 소비가 증진되는 것으로 보인다. 농촌진흥청에 따르면 닭고기는 대표적인 백색육으로 근육 속에 지방이 섞이지 않아 담백하고 섬유소가 부드러운 특징이 있으며, 칼로리는 닭날개 204 kcal, 가슴살 101 kcal, 다리살 104 kcal, 삼겹살 210 kcal, 쇠고기 등심 224 kcal에 비하여 낮으며, 다양한 아미노산을 포함하고 있어 맛이 좋고 단백질 함량도 높은 건강식품이다(Seo *et al* 2011).

닭은 예로부터 비삼(飛蔘)으로 불려왔고, '동의보감'에서 닭고기는 비장과 위장을 튼튼하게 하고, 소화력과 골수를 강하게 하며, 질병 후 허약 증세에 좋다고 밝히고 있다(Lee SK 2008). '음식디미방', '산림증보경제', '규합총서' 등에는 '수증계', '승기약탕' 등 닭을 이용한 다양한 요리들이 소개되고 있다(Seo *et al* 2011). 한국음식조리법 분류에 따른 닭요리는 구이산적에 닭불고기, 찜에 궁중닭찜과 칠항계가 있고, 조림

<sup>†</sup> Corresponding author : Jeong Ok Rho, Tel : +82-63-270-4135, Fax: +82-63-270-3854, E-mail: jorho@chonbuk.ac.kr

에 닭조림, 탕에는 입자수탕, 영계백숙, 닭곰탕, 닭백숙, 삼계탕, 초계탕 및 닭전골이 있으며, 볶음으로는 닭볶음, 기타는 제물칼국수, 닭 젓국찌개 등이 있다(Lee SK 2008). 그러나 최근의 닭요리는 조리법과 사용하는 양념들이 매우 다양해지고 있으며, 특히 닭요리가 프랜차이즈 메뉴로 자리매김되면서 신 메뉴 개발이 활발히 이루어지고 있다(Kim *et al* 2011, Lee *et al* 2011). Kwon & Oh(2011)에 따르면 치킨업계의 메뉴 전략은 기존의 후라이드치킨, 양념 치킨 이외 신세대를 대상으로 한 간식용 메뉴와 성인층을 고려한 매운맛 치킨, 파닭, 오브구이 치킨 등의 안주용 메뉴를 개발하며, 매출 증대 노력을 하는 것으로 보고되었다.

지금까지 수행된 닭고기 소비 관련 연구는 소비자의 닭고기 소비행태(Kim & Park 2001, Oh & Yoo 2001, Han & Kim 2012), 치킨전문점 이용실태(Lee SK 2008, Kwon & Oh 2011)가 있으며, 닭 메뉴 관련 연구는 닭튀김(Hong EY 2005), 닭갈비(Kim *et al* 2011, Lee *et al* 2011), 닭육수(Kim *et al* 2008, Lee *et al* 2000), 닭죽편(Jun *et al* 2000, Kwak *et al* 2002) 개발에 대한 연구가 있다. 닭 메뉴에 대한 기호도 연구는 Lee MJ(2005)의 서울지역 성인 대상 연구가 있으나, 전북지역의 성인을 대상의 닭 메뉴별 인지도와 기호도에 대한 연구는 없다. 통계청 발표에서 지역별 닭고기 생산량이 경기도, 충남, 전북, 경북의 순으로 보고된 것을 볼 때(<http://kostat.go.kr> 2012), 전북지역에서의 닭고기 소비도 높을 것으로 예상된다. 실제로 전북지역의 향토기업이며, 국내 최대 닭고기 생산업체인 ㈜하림은 익산 국가식품클러스터에 육가공 생산시설 투자를 계획하고 있으며, 닭고기 소비 촉진을 위한 지역민과 연계한 활동뿐만 아니라(<http://www.sjbnewa.com> 2011), 다양한 닭 메뉴 개발 노력을 하고 있다(<http://www.harim.com> 2012). 따라서 본 연구에서 전북지역 성인의 연령별 닭 메뉴별 인지도와 기호도를 조사함으로써 전북지역의 대표 음식으로 닭을 이용한 음식을 개발할 수 있는 기초자료를 제공하고자 한다.

## 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

전북지역 성인의 닭 음식에 대한 인식과 닭 메뉴별 인지도 및 기호도를 조사하기 위한 설문조사는 2011년 9월~2012년 2월까지 전북지역 공공기관, 연수기관 및 산업체 등을 방문하여 협조를 구한 후 조사 동의자에 한하여 실시하였다. 설문지를 전북지역 성인 420명에게 배부하여 401부가 회수되었으며, 이중 불충분하게 응답한 설문지를 제외한 394부(93.8%)를 분석 자료로 사용하였다.

### 2. 연구내용

본 연구를 위해 개발된 설문지는 선행 연구(Hong EY 2005, Lee MJ 2005, Lee SK 2008)를 참조하여 작성하였다. 설문지에는 성별, 결혼 여부, 가족 형태 등 조사대상자의 일반사항 7문항, 닭 음식의 소비실태 5문항을 포함하였다. 닭 음식에 대한 인식조사 항목은 ‘닭은 요리하기 쉽다’, ‘닭은 조리에 따라 고급음식이 될 수 있다’, ‘닭 음식은 가격이 비싸지 않다’, ‘닭은 영양면에서 우수한 건강식품이다’ 등 9문항으로 Likert 5점 척도로 ‘매우 그렇다’ 5점에서 ‘전혀 그렇지 않다’ 1점으로 점수화하였다. 닭 음식에 대한 조사대상자의 인식 항목의 Cronbach's alpha값은 0.818이었다. 닭 메뉴별 인지도와 기호도 조사를 위한 닭 메뉴는 Lee MJ(2005), 승정자 등(2005), 이호지(2005), <http://month.foodbank.co.kr> (2011), <http://koreanfood.rda.go.kr> (2011)에 소개된 닭 메뉴를 선별하였으며, 선정된 후 전주지역 학교 영양교사 2인과 산업체 영양사 2인의 자문을 받아 수정·보완하였다. 선정된 메뉴는 밥과 면류 5종, 국 및 탕류 8종, 찜류 3종, 구이류 5종, 튀김류 8종, 볶음류 3종, 냉채류 1종, 기타 3종으로 총 36종이었다. 닭 메뉴별 인지도는 Likert 3점 척도로 ‘잘 알고 있다’ 3점, ‘들어본 적은 있으나 먹은 적은 없다’ 2점, ‘들어보지 못했고, 먹은 적이 없다’ 1점으로 점수화하였다. 닭 메뉴별 인지도 항목의 Cronbach's alpha값은 0.892이었다. 닭 메뉴별 기호도는 인지도 평가에서 먹은 적이 없다고 답한 경우는 통계에서 제외한 후 Likert 5점 척도로 ‘매우 좋아한다’ 5점에서 ‘매우 싫어한다’ 1점으로 점수화하였다. 닭 메뉴별 기호도 항목의 Cronbach's alpha값은 0.922이었다.

### 3. 분석방법

자료의 분석은 SPSS(Statistical Package for the Social Science) 12.0을 이용하여 빈도, 평균, 표준편차를 구하였다. 조사대상자의 일반적인 특성과 닭 음식의 소비실태는 연령별로  $\chi^2$  검정을 이용하였다. 조사대상자의 닭 음식에 대한 인식, 닭 메뉴별 인지도 및 기호도는 One-way ANOVA를 실시하여 집단별로 유의한 차이를 분석하였으며, 사후검증을 위해 Duncan test를 실시하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반사항에 대한 조사 결과는 Table 1과 같다. 조사대상자의 55.3%는 ‘남자’, 44.7%는 ‘여자’이며, 연령대별로 30대는 ‘남자’가, 20대와 40대 이상은 ‘여자’가 많아 유의적인 차이를 보였다( $p<0.001$ ). 결혼 여부는 조사대상자의 51.0%는 ‘미혼’, 48.0%는 ‘기혼’이지만, 20대의 88.8%는 ‘미혼’, 40대 이상은 91.7%가 ‘기혼’으로 연령대에 따른 유의적인 차이를 보였다( $p<0.001$ ). 가족 형태는 전체의 57.9%가

Table 1. General characteristics of the subjects

N(%)

Variable	Age group			Total (n=394)	$\chi^2$ -value	
	20~29 (n=134)	30~39 (n=152)	40≤ (n=108)			
Gender	Male	57(42.5)	111(73.0)	50(41.3)	218(55.3)	31.698***
	Female	77(57.5)	41(27.0)	58(53.7)		
Material status	Married	15(11.2)	75(49.3)	99(91.7)	189(48.0)	174.488***
	Unmarried	119(88.8)	77(50.7)	5( 4.6)	201(51.0)	
	Others	0( 0.0)	0( 0.0)	4( 3.7)	4( 1.0)	
Family size	Single	41(30.6)	35(23.0)	9( 8.3)	85(21.6)	26.817***
	With only spouse	6( 4.5)	18(11.8)	19(17.6)	43(10.9)	
	Spouse, children with	78(58.2)	81(53.3)	69(63.9)	228(57.9)	
	Spouse, children, parent with	9( 6.7)	18(11.8)	11(10.2)	38( 9.6)	
Resident type	Own house	38(28.4)	39(25.7)	26(24.1)	103(26.1)	23.419***
	Apartment	74(55.2)	104(68.4)	81(75.0)	259(65.7)	
	Others	22(16.4)	9( 5.9)	1( 0.9)	32( 8.1)	
Job status	Students	31(23.1)	5( 3.3)	1( 0.9)	37( 9.4)	108.300***
	Office worker	56(41.8)	69(45.4)	39(36.1)	164(41.6)	
	Professional/administrator	34(25.4)	47(30.9)	24(22.2)	105(26.6)	
	Self-employment	2( 1.5)	3( 2.0)	7(15.7)	22( 5.6)	
	Housewife	0( 0.0)	11( 7.2)	23(21.3)	34( 8.6)	
Educational level	≥ High school	35(26.1)	34(22.4)	41(38.0)	110(27.9)	13.079***
	College	21(15.7)	31(20.4)	17(15.7)	69(17.5)	
	University ≤	78(58.2)	87(57.2)	50(46.3)	215(54.5)	
Monthly income (10,000₩)	≥ 150	76(52.7)	50(32.9)	28(25.9)	154(39.1)	87.692***
	151~250	52(38.8)	85(55.9)	36(33.3)	173(44.0)	
	250 ≤	6( 4.5)	17(11.2)	44(40.7)	67(17.0)	

\*\*\*  $p < 0.001$  by  $\chi^2$ -test.

‘핵가족’의 형태로 40대 이상은 63.9%가 ‘핵가족’, 20대와 30대는 ‘1인 가족’이 각각 30.6%, 23.0%로 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 주거 형태는 조사대상자의 65.7%가 ‘아파트’에 거주하지만, 20대는 ‘기타’의 형태가 16.4%로 다른 연령대보다 높아 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 직업은 조사대상자의 41.6%가 ‘사무직’, 26.6%는 ‘전문직’이나 20대의 23.1%는 ‘학생’, 40대 이상의 21.3%는 ‘주부’로 연령대별로 유의적인 차이를 보였다. 최종학력은 조사대상자의 54.5%가 ‘대학이상’이나 40대 이상의 38.0%는 ‘고등학교 이하’로 연령대에 따른 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 한 달 수입은 조사대상자의 44.4%가 ‘151~200만원’이었으나, 연령대가 높아질 수록 한 달 수입도 유의적으로 증가하는 것으로 나타났다( $p < 0.001$ ).

## 2. 조사대상자의 닭 음식에 대한 인식

조사대상자의 연령대에 따른 닭 음식에 대한 인식을 조사

한 결과는 Table 2와 같다. 조사대상자의 닭 음식에 대한 인식의 평균값은 5점 기준 3.60이며, 20대 3.65, 30대 3.54, 40대 이상 3.64로 유의적인 차이는 없었다. 평균값(3.60)이상으로 나타난 항목은 ‘닭은 대중적인 음식이다’(4.07), ‘여름철 모양음식이다’(3.78), ‘한식 스타일의 닭요리는 세계화가 가능하다’(3.77), ‘조리법에 따라 고급음식이 될 수 있다’(3.76), ‘영양면에서 우수하다’(3.67), ‘아이들의 성장발달에 좋다’(3.66)이었다. 연령대에 따라 유의적인 차이를 보인 항목은 ‘닭은 요리하기 쉽다’( $p < 0.05$ ), ‘아이들의 성장발달에 좋다’( $p < 0.05$ ), ‘여름철 보양식이다’( $p < 0.05$ ), ‘닭은 좋은 다이어트 식품이다’( $p < 0.01$ ).

연령대에 따라 ‘닭은 요리하기 쉽다’ 항목은 40대 이상에서 3.30점으로 가장 높은 인식점수를 보였으나, 30대 3.08, 20대 3.07로 30대와 20대간은 유의적인 차이가 없었다. ‘아이들의 성장발달에 좋다’도 40대 이상에서 3.82로 가장 높은 인식점수를 보였으나, 20대(3.62)와 30대(3.59)간은 유의적인

Table 2. Perception about the chicken foods

N(%)

Variable	Age group			Mean±S.D.	F-value
	20~29 (n=134)	30~39 (n=152)	40≤ (n=108)		
Chicken is easy to cook.	3.07±0.86 <sup>b</sup>	3.08±0.92 <sup>b</sup>	3.30±0.70 <sup>a</sup>	3.14±0.85	2.646*
According to cooking method chicken can be a noble dish.	3.85±0.85	3.70±0.83	3.72±0.68	3.76±0.80	1.441 <sup>NS</sup>
Chicken dish is a low-cost menu.	3.19±0.99	3.16±1.00	3.40±0.76	3.24±0.94	2.281 <sup>NS</sup>
Nutrient content of chicken is excellent.	3.66±0.76	3.61±0.77	3.78±0.65	3.67±0.73	1.790 <sup>NS</sup>
Chicken is a good food for the growth of children.	3.62±0.78 <sup>b</sup>	3.59±0.79 <sup>b</sup>	3.82±0.67 <sup>a</sup>	3.66±0.76	3.462*
Chicken dish is a healthy food for summer.	3.90±0.77 <sup>a</sup>	3.65±0.83 <sup>b</sup>	3.81±0.70 <sup>ab</sup>	3.78±0.78	3.685*
Chicken dish is a diet food.	3.56±0.95 <sup>a</sup>	3.36±0.93 <sup>ab</sup>	3.19±0.91 <sup>b</sup>	3.38±0.94	4.925**
It is possible that the Korean chicken dish can be a global dish.	3.86±0.88	3.68±0.94	3.80±0.79	3.77±0.88	1.440 <sup>NS</sup>
Chicken is a popular food.	4.18±0.88	4.06±0.83	3.95±0.73	4.07±0.82	2.285 <sup>NS</sup>
Mean±S.D.	3.65±0.57	3.54±0.58	3.64±0.40	3.60±0.53	1.886 <sup>NS</sup>

Response: 5 point Likert scale(5: strongly agree ~1: strongly disagree).

\*  $p<0.05$ , \*\*  $p<0.01$ , <sup>NS</sup> not significant.

<sup>a, b</sup> Value with different superscripts within the same row are significantly different by ANOVA with Duncan's multiple range test at  $p<0.05$ .

차이가 없었다. ‘여름철 보양식이다’는 20대 3.90, 30대 3.36으로 유의적인 차이를 보였으나, 40대 이상(3.81)과는 유의적인 차이는 없었다. ‘닭은 좋은 다이어트식품이다’는 20대 3.56, 40대 이상은 3.19로 연령별로 유의적인 차이를 보였으나, 30대(3.36)와는 유의적인 차이가 없었다.

Lee MJ(2005)의 연구에서 서울지역 조사대상자의 67.1%가 닭은 주위에서 흔하게 볼 수 있는 음식으로 인식하고 있었다. 또한 63.1%가 전통 닭요리는 세계화가 가능하다고 답하였으며, 60.5%가 닭은 보양식으로 충분하다고 응답하여 닭요리에 대한 인식은 지역 간 차이가 없는 것으로 보인다. Kim SE(2006)에 따르면 닭고기는 저지방, 저칼로리, 저 콜레스테롤 및 고단백질의 특성으로 우수한 식품으로 인식되며, 특히 영양과 건강을 고려하는 소비자들에게 관심이 증가하고 있다고 하였는데, 본 연구 결과에서도 20~30대는 닭 음식을 다이어트 음식으로 인식하고 있었다. 그러나 Kim & Park(2001)은 닭고기 소비 증가의 원인은 치킨전문점을 통한 후라이드치킨 소비의 증가로 분석하였다. 여성의 취업 증가로 어린이나 젊은 세대에게 닭고기 가공제품이나 즉석식품들이 간식뿐만 아니라, 주요 식사 메뉴로 자리잡게 되어 소비가 증가한다고 하였다. Seo *et al*(2011)에 따르면 대부분의 닭고기는 튀김의 형태로 튀김옷과 같이 섭취하기 때문에 섭취

취열량이 높다고 하였다. 따라서 Hong EY(2005)와 같이 전통식재료를 이용한 닭튀김 조리법 개발을 통하여 후라이드 치킨의 단점을 보완하는 노력이 필요하겠다.

### 3. 조사대상자의 닭 음식 섭취실태

조사대상자의 닭 음식 섭취실태를 조사한 결과는 Table 3과 같다. 닭 음식에 대한 선호도는 조사대상자의 51.0%가 ‘보통 정도’로 나타났다. 연령대별로는 20대의 45.5%가 ‘매우 좋아한다’, 40대 이상은 22.2%만이 ‘매우 좋아한다’이나 22.3%는 ‘좋아하지 않는다’고 답하여 연령대별로 유의적인 차이를 보였다( $p<0.001$ ). Lee MJ(2005)의 서울지역 연구에서 50세 이상의 조사대상자가 다른 연령층보다 닭 음식 선호도가 높은 것으로 보고되어 전북지역의 조사 결과와는 상반된 결과를 보였다. 닭 음식 섭취빈도는 조사대상자의 46.4%가 ‘1~3회/한 달’로 답하였으나, 연령대별로 20대의 43.3%가 ‘1~2회/1주일’, 40대 이상은 ‘1~3회/한 달’이 56.6%로 나타나 유의적인 차이를 보였다( $p<0.001$ ). 닭 음식의 섭취빈도는 서울지역의 경우는 1달에 1~3회 섭취가 63.7%로 나타났는데 (Lee MJ 2005), 본 연구에서도 유사한 결과를 보였다. 그러나 20대의 경우는 서울지역보다 전북지역의 섭취빈도가 높았다. 서울지역은 9.2%의 조사대상자만이 1주일에 1~2회

Table 3. Consumption of chicken foods

N(%)

Variable	Age group			Total (n=394)	$\chi^2$ -value	
	20~29 (n=134)	30~39 (n=152)	40≤ (n=108)			
Preference of chicken food	Very much	61(45.5)	41(27.0)	24(22.2)	126(32.0)	19.806***
	Moderate	54(40.3)	87(57.2)	60(55.6)	201(51.0)	
	Not much	19(14.1)	24(15.8)	24(22.3)	66(17.0)	
Frequency of consumption	3~4 times/week	11( 8.2)	13( 8.6)	7( 6.5)	31( 7.9)	14.105***
	1~2 times/week	58(43.3)	62(40.8)	27(25.0)	147(37.3)	
	1~3 times/month	59(44.0)	63(41.4)	61(56.6)	183(46.4)	
	Rarely	6( 4.5)	14( 9.2)	13(12.0)	33( 8.4)	
Method of consumption	Delivery	103(76.9)	107(70.4)	54(50.0)	264(67.0)	41.115***
	Visiting to restaurant	13( 9.7)	14( 9.2)	4( 3.7)	31( 7.9)	
	Buying the processed foods	7( 5.2)	6( 3.9)	9( 8.3)	22( 5.6)	
	Self cooking	8( 6.0)	19(12.5)	33(30.6)	60(15.2)	
	Others	3( 2.2)	6( 3.9)	8( 7.4)	17( 4.3)	
Preference part of chicken	Chicken legs	56(41.8)	56(36.8)	54(50.0)	166(42.1)	21.599***
	Chicken wings	21(15.7)	43(28.3)	34(31.5)	98(24.9)	
	Chicken breast	51(38.1)	45(29.6)	16(14.8)	112(28.4)	
	Others	6( 4.5)	8( 5.3)	4( 3.7)	18( 4.6)	
Experience of taking a processed chicken food	Yes	26(19.4)	32(21.1)	29(26.9)	87(22.1)	2.081 <sup>NS</sup>
	No	108(80.6)	120(78.9)	79(73.1)	307(77.9)	

\*\*\* :  $p < 0.001$ , <sup>NS</sup> not significant by  $\chi^2$ -test.

섭취를 하지만, 전북지역은 43.3%로 높게 나타났다.

닭 음식 섭취방법은 전체 조사대상자의 67.0%가 ‘배달’해서 먹고 있었다. 연령대별로 20대의 76.9%가 ‘배달’, 40대 이상은 ‘배달’(50.0%)외에 ‘직접조리’가 30.6%로 나타나 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). Lee MJ(2005)의 연구에서도 71.1%의 조사대상자가 배달해서 먹는다고 답하였으며, 직접 조리해서 먹는 경우는 40대 이상에서 43.7%로 나타나, 본 연구 결과와 동일한 경향을 보였다. Kim & Park(2001)의 연구에 따르면 나이가 많은 주부일수록 집에서 조리하는 비율이 높으나, 20~30대 주부들은 배달의 비율이 높은 것으로 나타났다.

본 조사에서 선호하는 닭의 부위는 조사대상자의 42.1%가 ‘닭다리’를 가장 선호하고 있었다. 20대는 ‘닭다리’ 41.8%, ‘닭가슴살’ 38.1%, 40대 이상은 ‘닭다리’ 50.0%, ‘닭날개’ 31.5%로 나타나 연령대별로 선호하는 부위에서 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). Lee MJ(2005)의 연구에서도 20대의 닭다리, 30대의 닭가슴살 선호비율이 다른 연령층보다 높았다. Lee SK(2008)의 연구에서 전체 조사대상자의 59.2%가 부위별 맛의 차이 때문으로 닭 부위별 선호도가 차이가 있는데, 특히 30대는 칼로리 때문으로 답한 비율이 다른 연령층보다 높았다. 이는 체중 조절에 대한 관심 때문으로 판단된다.

Kim & Park(2001)은 전통적으로 한국인들은 닭다리를 좋아하는 기호를 보이거나 부분육 유통이 일반화되면서 닭고기시장이 크게 확대될 것이라고 예상하였는데, 본 연구 결과로 판단할 때 닭부분육 시장의 성장은 지속될 것으로 보인다. 그러나 닭 가공식품의 섭취 여부는 연령대별 유의적인 차이는 없으나, 40대 이상이 다른 연령대보다 섭취 경험이 높은 경향을 보였다.

#### 4. 조사대상자의 닭 메뉴별 인지도

36종의 닭 메뉴를 조리법에 따라 분류하여 인지도를 조사 결과는 Table 4와 같다. 선정된 36종의 닭 메뉴 중 3점 기준 2.9점 이상의 높은 인지도를 보인 닭 메뉴는 ‘삼계탕’(2.93), ‘닭도리탕’(2.93) ‘후라이드치킨’(2.93), ‘양념치킨’(2.92) ‘닭죽’(2.91), ‘윳닭’(2.90), ‘통닭구이’(2.90), ‘닭강정’(2.90)이었으며, ‘닭겨자채’(1.81)가 가장 낮은 인지도를 보였다. 조리 방법에 따라서 밥과 면류에서는 ‘닭죽’(2.91)의 인지도가 가장 높았으나, 연령대별 유의적인 차이는 없었다. 연령대에 따라서 ‘치킨라이스’( $p < 0.05$ ), ‘닭고기덮밥’( $p < 0.05$ ), ‘닭고기볶음밥’( $p < 0.05$ )의 인지도는 20대가 40대 이상보다 유의적으로 높았으나, 30대와는 유의적인 차이가 없었다. 면류인 ‘닭

**Table 4. Recognition of the chicken menu**

Variable	Age group			Mean±S.D.	F-value
	20~29 (n=134)	30~39 (n=152)	40≤ (n=108)		
Chicken porridge	2.92±0.35	2.89±0.34	2.92±0.31	2.91±0.33	0.359 <sup>NS</sup>
Chicken rice	2.61±0.61 <sup>a</sup>	2.47±0.61 <sup>ab</sup>	2.34±0.78 <sup>b</sup>	2.48±0.71	4.430 <sup>*</sup>
Rice topped with chicken	2.45±0.68 <sup>a</sup>	2.32±0.79 <sup>ab</sup>	2.18±0.77 <sup>b</sup>	2.32±0.76	3.928 <sup>*</sup>
Rice with chopped roast chicken	2.49±0.71 <sup>a</sup>	2.31±0.80 <sup>ab</sup>	2.28±0.82 <sup>b</sup>	2.36±0.78	2.671 <sup>*</sup>
Chicken-Kalguksu	2.45±0.76	2.41±0.78	2.50±0.69	2.45±0.75	0.479 <sup>NS</sup>
Chicken seaweed soup	2.76±0.55	2.71±0.55	2.71±0.60	2.73±0.56	0.345 <sup>NS</sup>
Boiled chicken soup	2.32±0.83 <sup>b</sup>	2.37±0.81 <sup>ab</sup>	2.56±0.67 <sup>a</sup>	2.40±0.79	2.941 <sup>*</sup>
Samgyetang	2.93±0.34	2.93±0.32	2.94±0.25	2.93±0.30	0.002 <sup>NS</sup>
Chicken spicy soup	2.52±0.75	2.55±0.73	2.65±0.67	2.57±0.72	0.968 <sup>NS</sup>
Lacquered chicken	2.56±0.60 <sup>b</sup>	2.62±0.58 <sup>b</sup>	2.88±0.33 <sup>a</sup>	2.67±0.54	12.237 <sup>***</sup>
Chicken Doritang	2.92±0.30	2.93±0.36	2.93±0.26	2.93±0.30	0.024 <sup>NS</sup>
Chicken stew	1.99±0.85 <sup>b</sup>	1.97±0.82 <sup>b</sup>	2.28±0.80 <sup>a</sup>	2.06±0.83	5.069 <sup>**</sup>
Soup with chicken innards	1.80±0.76 <sup>c</sup>	2.08±0.74 <sup>b</sup>	2.43±0.73 <sup>a</sup>	2.08±0.78	21.207 <sup>***</sup>
Steamed chicken with royal court style	2.33±0.75	2.33±0.75	2.36±0.70	2.34±0.74	0.075 <sup>NS</sup>
Steamed with a spring chicken	2.00±0.80 <sup>b</sup>	2.10±0.82 <sup>ab</sup>	2.27±0.71 <sup>a</sup>	2.11±0.79	3.536 <sup>*</sup>
Steamed chicken with Andong style	2.77±0.52 <sup>ab</sup>	2.82±0.43 <sup>a</sup>	2.69±0.54 <sup>b</sup>	2.77±0.50	2.439 <sup>*</sup>
Grilled chicken	2.92±0.33	2.86±0.43	2.93±0.30	2.90±0.36	1.273 <sup>NS</sup>
Grilled chicken leg	2.91±0.34 <sup>a</sup>	2.80±0.49 <sup>b</sup>	2.87±0.39 <sup>ab</sup>	2.86±0.42	2.785 <sup>*</sup>
Grilled chicken breast	2.85±0.45 <sup>a</sup>	2.68±0.62 <sup>b</sup>	2.72±0.54 <sup>ab</sup>	2.75±0.55	3.777 <sup>*</sup>
Grilled chicken on a skewer	2.93±0.28	2.84±0.45	2.83±0.44	2.87±0.40	2.679 <sup>NS</sup>
Grilled chicken with teriyaki	2.71±0.56 <sup>a</sup>	2.38±0.84 <sup>b</sup>	2.31±0.80 <sup>b</sup>	2.47±0.76	10.621 <sup>***</sup>
Fried chicken	2.97±0.21 <sup>a</sup>	2.89±0.37 <sup>b</sup>	2.94±0.25 <sup>ab</sup>	2.93±0.29	2.430 <sup>*</sup>
Fried chicken with spicy	2.94±0.29	2.92±0.29	2.91±0.32	2.92±0.30	0.365 <sup>NS</sup>
Fried chicken with soja sauce	2.92±0.37 <sup>a</sup>	2.88±0.36 <sup>ab</sup>	2.80±0.47 <sup>b</sup>	2.87±0.40	2.908 <sup>*</sup>
Smoked chicken	2.90±0.39	2.91±0.32	2.87±0.41	2.90±0.37	0.440 <sup>NS</sup>
BBQ chicken	2.93±0.33	2.91±0.33	2.93±0.26	2.92±0.31	0.241 <sup>NS</sup>
Grilled chicken with garlic	2.57±0.73	2.57±0.75	2.39±0.82	2.52±0.77	2.293 <sup>NS</sup>
Chicken-Kangjung	2.90±0.41	2.91±0.33	2.91±0.32	2.90±0.36	0.051 <sup>NS</sup>
Chicken cutlet	2.78±0.54 <sup>a</sup>	2.67±0.65 <sup>ab</sup>	2.54±0.73 <sup>b</sup>	2.67±0.64	4.467 <sup>*</sup>
Stir in seasoning chicken amnion	2.26±0.84 <sup>b</sup>	2.32±0.83 <sup>b</sup>	2.56±0.69 <sup>a</sup>	2.37±0.80	4.842 <sup>**</sup>
Stir in seasoning chicken feet	2.46±0.74 <sup>b</sup>	2.59±0.63 <sup>b</sup>	2.79±0.48 <sup>a</sup>	2.60±0.65	8.159 <sup>***</sup>
Chicken ribs	2.80±0.53	2.84±0.44	2.78±0.48	2.81±0.48	0.484 <sup>NS</sup>
Chicken mustard vegetables	1.69±0.82 <sup>b</sup>	1.74±0.79 <sup>b</sup>	2.06±0.80 <sup>a</sup>	1.81±0.82	7.534 <sup>**</sup>
Cajun chicken salad	2.66±0.71 <sup>a</sup>	2.54±0.76 <sup>a</sup>	1.92±0.88 <sup>b</sup>	2.41±0.84	30.808 <sup>***</sup>
Chicken sandwich	2.38±0.82 <sup>a</sup>	2.30±0.86 <sup>a</sup>	2.06±0.84 <sup>b</sup>	2.26±0.85	4.702 <sup>*</sup>
Chicken tortilla	2.20±0.86 <sup>a</sup>	2.05±0.86 <sup>a</sup>	1.80±0.86 <sup>b</sup>	2.03±0.87	6.665 <sup>**</sup>

Response: 3 point Likert scale(3: know very well ~ 1: don't know).

\*  $p<0.05$ , \*\*  $p<0.01$ , \*\*\*  $p<0.001$ , <sup>NS</sup> not significant.

<sup>a, b</sup> Value with different superscripts within the same row are significantly different by ANOVA with Duncan's multiple range test at  $p<0.05$ .

칼국수'의 인지도는 40대 이상에서 가장 높았으나, 연령대간의 유의적인 차이는 없었다.

국 및 탕류에서 '삼계탕'(2.93)과 '닭도리탕'(2.93)의 인지도가 가장 높았으나, 연령대간의 유의적인 차이가 없었다. Lee MJ(2005)의 서울지역 연구에서도 삼계탕과 닭도리탕은 조사대상자의 97.6%, 75.4%가 먹어보았다고 답하여 높은 인지도를 보여 지역 간의 차이는 없었다. '닭곰탕'(p<0.05), '웃닭'(p<0.001), '닭고기전골'(p<0.05), '닭내장탕'(p<0.001)은 40대 이상에서 인지도가 가장 높으나, 연령이 낮아질수록 인지도가 낮아져 20대가 가장 낮은 인지도를 보였다.

찜류는 '안동닭찜'(2.77)의 인지도가 가장 높았다. '영계찜'(p<0.05)과 '안동닭찜'(p<0.05)은 연령대에 따라 유의적인 차이를 보였다. '영계찜'은 40대 이상이 2.27로 높은 인지도를 보였으며, 20대가 2.00으로 유의적으로 인지도가 낮았다. 그러나 '안동닭찜'은 30대에서 2.82로 인지도가 높았으며, 40대 이상은 2.69로 연령대에 따라 인지도의 차이를 보였다.

구이류는 '통닭구이'(2.90)의 인지도가 가장 높으며, 그 다음은 '닭꼬치구이'(2.87), '닭다리구이'(2.86), '닭가슴살구이'(2.75), '치킨테리야끼구이'(2.47)의 순으로 나타났다. 연령대에 따라 '닭다리구이'(p<0.05), '닭가슴살구이'(p<0.05), '치킨테리야끼구이'(p<0.01)의 인지도가 20대에서 가장 높았으나, 연령이 증가할수록 유의적으로 인지도가 낮아졌다. Lee MJ(2005)의 연구에서도 통닭구이는 조사대상자 모두 알고 있는 메뉴이며, 닭가슴살구이도 조사대상자의 61.5%가 알고 있어 높은 인지도를 보여 본 연구 결과와 유사한 결과를 보였다.

튀김류는 '후라이드치킨'(2.93), '양념치킨'(2.92), '바베큐치킨'(2.92), '닭강정'(2.90)이 높은 인지도를 보였다. 연령에 따라 '후라이드치킨'(p<0.05), '간장소스양념치킨'(p<0.05), '치킨까스'(p<0.05)의 인지도가 20대에서 가장 높았으나, 연령이 증가할수록 인지도가 유의적으로 낮아졌다. Lee MJ(2005)의 연구에서도 튀김류는 전체적으로 인지도가 높았고, 특히 후라이드치킨, 양념치킨의 인지도가 매우 높은 것으로 보고 되어 본 조사 결과와 유사한 결과를 보였다.

볶음류는 '닭갈비'(2.81)의 인지도가 가장 높았으나, 연령대별로 유의적인 차이는 없었다. 그러나 '닭모래집양념볶음'(p<0.01)과 '닭발양념볶음'(p<0.001)은 40대 이상에서 인지도가 높았으나, 연령이 낮아질수록 인지도가 유의적으로 낮아졌다. Kim & Park(2001)은 패스트푸드점의 전국적인 확대는 춘천닭갈비의 성공을 초래하였다고 하였는데, 이 결과 전북지역 성인의 닭갈비에 대한 인지도가 높은 것으로 보인다. Lee MJ(2005)의 연구에서도 닭갈비는 조사대상자의 63.1%가 먹어보았다고 답하여 높은 인지도를 보였으나, 닭모래집양념볶음은 18.8%의 낮은 인지도를 보여 본 연구 결

과와 유사한 결과를 보였다.

냉채류인 '닭 겨자채'(p<0.01)는 40대 이상에서 2.06으로 인지도가 높았으나, 연령이 낮아질수록 메뉴의 인지도도 유의적으로 낮아졌다. 기타 메뉴에서는 '케이준치킨샐러드'(2.41)의 인지도가 가장 높았다. 케이준치킨샐러드는 마늘, 양파, 겨자 및 샐러리 등을 섞은 매운맛의 양념을 이용한 메뉴이며, 치킨또디아는 허니머스터드 소스를 뿌린 닭가슴살과 굵게 채 썬 파프리카를 또디아에 말아서 먹기 좋게 썰어내는 메뉴이다(http://www.harim.com 2012). 연령대에 따라 '케이준치킨샐러드'(p<0.001), '닭고기샌드위치'(p<0.05), '치킨또디아'(p<0.01)의 인지도는 20대와 30대가 40대 이상보다 유의적으로 높았다. Lee MJ(2005)의 연구에서도 케이준치킨샐러드는 60.4%가 먹어보았다고 답하여 인지도가 높았으나, 닭고기샌드위치는 14.6%만이 먹어본 것으로 나타나 본 연구 결과와 유사한 경향을 보였다.

이상의 결과, 국 및 탕류, 볶음류 및 냉채류 등 전통조리법으로 조리된 닭 메뉴의 인지도는 20대와 30대보다 40대 이상에서 높았다. 그러나 '치킨까스', '양념치킨', '케이준치킨샐러드', '닭고기샌드위치' 및 '치킨또디아' 등은 20대에서 인지도가 높게 나타나 연령대별로 조리방법에 따른 닭 메뉴의 인지도의 차이가 큰 것으로 나타났다.

## 5. 조사대상자의 닭 메뉴별 기호도

36종의 닭 메뉴를 조리법에 따라 분류하여 기호도를 조사 결과는 Table 5와 같다. 5점 기준 4.0점 이상의 높은 기호도를 보인 메뉴는 '양념치킨'(4.18)> '후라이드치킨'(4.16)> '간장소스치킨'(4.14)> '바베큐치킨'(4.11)> '케이준치킨샐러드'(4.09)> '닭강정'(4.06)> '훈제치킨'(4.05)> '통닭구이'(4.05)> '닭다리구이'(4.07)> '안동닭찜'(4.0)의 순이며, 대부분 프랜차이즈점 메뉴로 판단된다. 가장 낮은 기호도의 메뉴는 '닭겨자채'(3.22)이었다. 밥과 면류에서 기호도가 가장 높은 메뉴는 '닭죽(3.65)'이나 연령대에 따른 유의적인 차이는 없었다. 그러나 '치킨라이스'는 20대(3.70)와 30대(3.63)가 40대 이상(3.32)보다 유의적으로 높은 기호도를 보였다(p<0.05). '닭볶음밥'은 20대(3.70)의 기호도가 40대 이상(3.31)보다 유의적으로 높았으나(p<0.05) 30대(3.59)와는 유의적인 차이는 없었다.

국 및 탕류, 찜류는 연령대에 따라서 메뉴별 기호도의 유의적인 차이는 없으나, 40대 이상(4.00)에서 '삼계탕'과 '닭도리탕'의 기호도가 높은 경향을 보였다. Kim & Park(2001)의 연구에서도 50대 이상의 조사대상자들은 후라이드치킨과 양념치킨보다는 삼계탕과 닭도리탕을 선호하였는데, 본 조사 결과에서도 동일한 결과를 보였다.

구이류는 '닭다리구이'(4.07)의 기호도가 가장 높으나, 다른 메뉴들의 기호도 범위도 4.05~3.90점으로 나타나 높은

Table 5. Preference of the chicken menu

Variable	Age group			Mean±S.D.	F-value
	20~29(n=134)	30~39(n=152)	40≤(n=108)		
Chicken porridge	3.75±0.94	3.65±0.83	3.55±0.97	3.65±0.91	1.308 <sup>NS</sup>
Chicken rice	3.70±0.75 <sup>a</sup>	3.63±0.75 <sup>a</sup>	3.32±0.81 <sup>b</sup>	3.58±0.78	4.778 <sup>*</sup>
Rice topped with chicken	3.57±0.92	3.66±0.80	3.35±0.92	3.56±0.88	1.812 <sup>NS</sup>
Rice with chopped roast chicken	3.70±0.84 <sup>a</sup>	3.59±0.84 <sup>ab</sup>	3.31±1.15 <sup>b</sup>	3.56±0.94	2.924 <sup>*</sup>
Chicken-Kalguksu	3.45±1.04	3.53±0.92	3.42±0.98	3.47±0.98	0.243 <sup>NS</sup>
Chicken seaweed soup	3.31±1.21	3.43±0.95	3.28±1.20	3.35±1.12	0.561 <sup>NS</sup>
Boiled chicken soup	3.54±0.88	3.57±0.89	3.48±0.91	3.53±0.89	0.201 <sup>NS</sup>
Samgyetang	3.88±1.14	3.86±1.03	4.00±0.84	3.90±1.02	0.620 <sup>NS</sup>
Chicken spicy soup	3.63±0.94	3.90±0.83	3.74±0.97	3.77±0.06	2.334 <sup>NS</sup>
Lacquered chicken	3.44±1.04	3.49±1.17	3.57±1.15	3.50±1.12	0.304 <sup>NS</sup>
Chicken Doritang	3.80±1.19	3.85±0.91	4.00±1.00	3.88±1.03	0.461 <sup>NS</sup>
Chicken stew	3.38±1.11	3.51±0.96	3.49±1.05	3.56±1.05	2.054 <sup>NS</sup>
Soup with chicken innards	3.21±1.00	3.10±0.91	3.33±0.94	3.23±0.94	0.762 <sup>NS</sup>
Steamed chicken with royal court style	3.75±1.16	3.89±0.89	3.85±0.95	3.83±1.00	0.400 <sup>NS</sup>
Steamed with a spring chicken	3.77±1.00	3.63±0.95	3.58±0.87	3.65±0.93	0.488 <sup>NS</sup>
Steamed chicken with Andong style	4.03±1.08	4.01±0.84	3.96±0.80	4.00±0.92	0.120 <sup>NS</sup>
Grilled chicken	4.14±0.91	4.10±0.81	3.89±0.99	4.05±0.90	2.339 <sup>NS</sup>
Grilled chicken leg	4.16±0.86	4.09±0.81	3.94±0.94	4.07±0.87	1.846 <sup>NS</sup>
Grilled chicken breast	4.06±0.96	3.96±0.91	3.86±0.81	3.97±0.91	1.248 <sup>NS</sup>
Grilled chicken on a skewer	4.14±0.94 <sup>a</sup>	3.97±0.90 <sup>a</sup>	3.62±1.17 <sup>b</sup>	3.94±1.01	7.451 <sup>**</sup>
Grilled chicken with teriyaki	4.03±0.97 <sup>a</sup>	3.88±0.90 <sup>ab</sup>	3.68±0.74 <sup>b</sup>	3.90±0.90	2.795 <sup>*</sup>
Fried chicken	4.37±0.83 <sup>a</sup>	4.12±0.78 <sup>b</sup>	3.97±0.92 <sup>b</sup>	4.16±0.85	6.781 <sup>**</sup>
Fried chicken with spicy	4.34±0.83 <sup>a</sup>	4.13±0.80 <sup>ab</sup>	4.05±0.79 <sup>b</sup>	4.18±0.81	3.917 <sup>*</sup>
Fried chicken with soja sauce	4.28±0.95	4.08±0.77	4.03±0.92	4.14±0.88	2.481 <sup>NS</sup>
Smoked chicken	4.13±1.06	3.98±0.83	4.06±0.92	4.05±0.94	0.852 <sup>NS</sup>
BBQ chicken	4.20±0.96	4.04±0.78	4.09±0.79	4.11±0.85	1.116 <sup>NS</sup>
Grilled chicken with garlic	4.02±1.00	3.95±0.84	3.97±0.95	3.98±0.92	0.139 <sup>NS</sup>
Chicken-Kangjung	4.15±1.07	4.11±0.82	3.87±0.94	4.06±0.95	2.842 <sup>NS</sup>
Chicken cutlet	4.15±0.86 <sup>a</sup>	3.77±0.98 <sup>b</sup>	3.66±1.06 <sup>b</sup>	3.88±0.98	7.293 <sup>**</sup>
Stir in seasoning chicken amnion	3.64±1.18	3.37±1.13	3.53±0.93	3.51±1.09	1.151 <sup>NS</sup>
Stir in seasoning chicken feet	3.41±1.24 <sup>ab</sup>	3.17±1.28 <sup>b</sup>	3.63±1.02 <sup>a</sup>	3.39±1.20	3.531 <sup>*</sup>
Chicken ribs	3.88±1.24	3.75±1.08	3.57±1.05	3.75±1.13	1.783 <sup>NS</sup>
Chicken mustard vegetables	3.20±1.27	3.21±1.19	3.24±0.97	3.22±1.13	0.009 <sup>NS</sup>
Cajun chicken salad	4.32±0.84 <sup>a</sup>	4.02±0.87 <sup>a</sup>	3.68±1.00 <sup>b</sup>	4.09±0.90	8.009 <sup>***</sup>
Chicken sandwich	3.90±1.07 <sup>a</sup>	3.76±1.12 <sup>ab</sup>	3.32±1.33 <sup>b</sup>	3.73±1.16	3.550 <sup>*</sup>
Chicken tortilla	4.08±1.01	3.78±1.13	3.65±0.88	3.88±1.04	2.295 <sup>NS</sup>

Response: 5 point Likert scale(5: like very much ~ 1: dislike very much).

\*  $p<0.05$ , \*\*  $p<0.01$ , \*\*\*  $p<0.001$ , <sup>NS</sup> not significant.

<sup>a, b</sup> Value with different superscripts within the same row are significantly different by ANOVA with Duncan's multiple range test at  $p<0.05$ .

기호도를 보였다. 연령대에 따라 ‘닭꼬치구이’는 20대(4.14)와 30대(3.97)가 40대 이상(3.62)보다 유의적으로 높은 기호도를 보였다( $p < 0.01$ ). ‘치킨테리야끼구이’도 20대(4.03)가 40대 이상(3.68)보다 유의적으로 높은 기호도를 보였으나( $p < 0.05$ ), 30대(3.88)와는 유의적인 차이는 없었다.

튀김류는 ‘양념치킨’(4.18)의 기호도가 가장 높으며, ‘닭튀김’(4.16) > ‘간장소스양념치킨’(4.14) > ‘바베큐치킨’(4.11) > ‘닭강정’(4.06)의 순으로 대부분의 튀김메뉴의 기호도가 높았다. 연령대에 따라 ‘후라이드치킨’, ‘양념치킨’, ‘치킨까스’의 기호도는 20대가 30대와 40대 이상보다 유의적으로 높았다( $p < 0.01$ ;  $p < 0.05$ ). 튀김류의 기호도는 Lee MJ(2005)의 연구에서도 후라이드치킨과 양념치킨의 기호도가 모든 연령대에서 높았으나, 특히 20~30대가 40대 이상보다 기호도가 더 높은 것으로 보고되었다. Kim & Park(2001)은 외식으로서 닭고기를 먹을 경우, 가족들이 주로 먹는 메뉴는 후라이드치킨(69.4%)과 양념치킨(57.4%)으로 삼계탕, 닭도리탕 및 백숙 등의 전통적인 한국식 닭요리는 빈도가 낮다고 보고하였다. 이는 핵가족으로의 변화와 함께 자녀들의 선호도가 높은 메뉴를 선택하기 때문으로 판단된다. 실제로 고등학생의 급식 메뉴 중 기호도가 가장 높은 튀김류는 닭튀김으로 5점 기준 4.10점으로 나타났으며(Shin & Bae 2010), 군대 급식 메뉴에서도 기호도가 가장 높은 튀김류는 닭고기 튀김으로 5점 기준 4.67점으로 나타나(Lee & Lee 2012) 연령이 낮은 층의 닭튀김류에 대한 기호도가 높음을 보여주고 있다.

볶음류에서는 ‘닭갈비’(3.75)의 기호도가 가장 높았다. 연령대별로 40대 이상에서 ‘닭발양념볶음’(3.63)의 기호도가 30대(3.17)보다 유의적으로 높았으나( $p < 0.05$ ), 20대(3.41)와는 유의적인 차이는 없었다. 냉채류의 ‘닭 겨자채’는 연령대에 따라 유의적인 차이는 없었으나, 40대 이상(3.24)이 다른 연령대보다 기호도가 높은 경향을 보였다.

기타 메뉴의 기호도는 ‘케이준치킨샐러드’(4.09) > ‘치킨피타’(3.88) > ‘닭고기샌드위치’(3.73)의 순으로 나타났다. 연령대에 따라 ‘케이준치킨샐러드’와 ‘닭고기샌드위치’의 기호도는 20대가 가장 높으나, 연령이 높아질수록 유의적으로 낮아졌다. 그러나 Lee MJ(2005)에서 케이준치킨샐러드는 전 연령대에서 기호도가 높은 것으로 보고하여 본 연구 결과와 다른 결과를 보였다.

이상의 결과, 기호도가 높은 닭 메뉴들은 프랜차이즈점에 의하여 배달이 되는 메뉴들로 나타났다. Oh & Yoo(2001)의 자주 먹는 닭고기 형태의 연령별 조사에서 40대 미만은 후라이드치킨, 양념치킨, 닭도리탕의 순이며, 50대 이상은 닭도리탕, 백숙, 양념치킨의 순이었는 데, 본 조사의 결과에서도 유사한 결과를 보였다. 이는 소비자들이 먹는 닭고기의 형태는 지난 수년간 큰 변화가 없는 것으로 보인다. 특히 Oh &

Yoo(2001)는 닭고기를 먹는 목적이 20~30대는 간식용이 높으며, 특히 남자는 술안주용으로 먹는 경우가 높다고 하였는데, 본 연구에서도 기호도가 높은 닭 메뉴들은 대부분 간식용 또는 술안주용으로 보인다.

## 요약 및 결론

본 연구는 전북지역 성인의 닭 음식에 대한 인식과 소비 실태 및 닭 메뉴별 인지도와 기호도를 조사한 것이다. 응답한 394부의 설문지를 조사대상자의 연령대에 따라 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 55.3%는 ‘남자’, 44.7%는 ‘여자’이며, 결혼 여부는 조사대상자의 51.0%는 ‘미혼’, 48.0%는 ‘기혼’이었다. 가족 형태는 조사대상자의 57.9%는 ‘핵가족’이며, 주거 형태는 조사대상자의 65.7%가 ‘아파트’에 거주하였다. 직업은 조사대상자의 41.6%가 ‘사무직’, 26.6%는 ‘전문직’이며, 최종학력은 조사대상자의 54.5%가 ‘대학이상’이었다. 한 달 수입은 전체 44.4%의 조사대상자가 ‘151~200만 원’이었다.

2. 조사대상자의 닭 음식에 대한 인식의 전체 평균값은 5점 기준 3.60이며, 20대 3.65, 30대 3.54, 40대 이상 3.64로 연령대에 따른 유의적인 차이는 없었다. ‘닭은 요리하기 쉽다’ 항목은 40대 이상에서 3.30점으로 유의적으로 높은 인식점수를 보였으며( $p < 0.05$ ), ‘아이들의 성장발달에 좋다’도 40대 이상이 3.82로 20대와 30대보다 유의적으로 높은 인식을 보였다( $p < 0.05$ ). ‘여름철 보양식이다’는 20대 3.90, 30대 3.36으로 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.05$ ). ‘닭은 좋은 다이어트식품이다’는 20대 3.56, 40대 이상은 3.19로 연령별로 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.01$ ).

3. 닭 음식에 대한 선호도는 20대의 45.5%가 ‘매우 좋아한다’, 40대 이상은 22.2%만이 ‘매우 좋아한다’이며, 22.3%는 ‘좋아하지 않는다’고 답하여 연령대별로 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 닭 음식의 섭취빈도는 연령대별로 20대의 43.3%가 ‘1~2회/1주일’, 40대 이상은 ‘1~3회/한 달’이 56.6%로 나타나 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 닭 음식 섭취방법은 20대의 76.9%가 ‘배달’, 40대 이상은 ‘배달’ 50.0%, ‘직접조리’ 30.6%로 나타나 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 선호하는 닭의 부위는 20대는 ‘닭다리’ 41.8%와 ‘닭가슴살’ 38.1%, 40대 이상은 ‘닭다리’ 50.0%와 ‘닭날개’ 31.5%로 연령대별 선호하는 부위에서 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.001$ ).

4. 조사대상자의 연령대별 닭 메뉴별 인지도 조사 결과, ‘삼계탕’(2.93), ‘닭도리탕’(2.93), ‘후라이드치킨’(9.23)이 가장 높은 인지도를 보였으며, ‘닭 겨자채’(1.81)가 가장 낮은 인지도도를 보였다. 메뉴별로 ‘치킨라이스’( $p < 0.05$ ), ‘닭고기덮밥’( $p < 0.05$ ), ‘닭고기 볶음밥’( $p < 0.05$ ), ‘닭다리구이’( $p < 0.05$ ), ‘닭가슴살구이’( $p < 0.05$ ), ‘치킨테리야끼구이’( $p < 0.01$ ), ‘후라이드

치킨'(p<0.05), '간장소스양념치킨'(p<0.05), '치킨까스'(p<0.05), '케이준치킨샐러드'(p<0.001), '닭고기샌드위치'(p<0.05), '치킨또띠아'(p<0.01)의 인지도는 20대에서 유의적으로 높았다. '안동닭찜'(p<0.05)은 30대에서 유의적으로 인지도가 높았으며, '닭곰탕'(p<0.05), '웃닭'(p<0.001), '닭고기전골'(p<0.05), '닭내장탕'(p<0.001), '영계찜'(p<0.05), '닭모래집양념볶음'(p<0.01), '닭발양념볶음'(p<0.001), '닭 겨자채'(p<0.01)는 40대 이상에서 인지도가 유의적으로 높았다.

5. 조사대상자의 연령대별 닭 메뉴별 기호도 조사 결과, '양념치킨'(4.18)이 가장 높은 기호도를 보였으며, '닭 겨자채'(3.22)가 가장 낮은 기호도를 보였다. 메뉴별로 '치킨라이스'(p<0.05), '닭꼬치구이'(p<0.01)의 기호도는 20대와 30대가 40대 이상보다 유의적으로 높았다. '치킨데리야구이'(p<0.05), '후라이드치킨'(p<0.01), '양념치킨'(p<0.05), '치킨까스'(p<0.05)의 기호도는 20대가 유의적으로 높았다. '닭발양념볶음'(p<0.05)의 기호도는 40대 이상에서 유의적으로 높았다.

이상과 같이 전북지역 성인들은 닭은 요리가 쉬운 식재료이며, 닭 음식은 대중적인 음식으로 대부분 인식하며, 연령이 낮은 경우에는 다이어트음식으로도 인식하고 있었다. 연령이 낮을수록 닭 음식 섭취빈도가 높았으나, 직접조리보다는 프랜차이즈점에서 배달을 통하여 섭취하고 있었다. 닭 메뉴별 인지도와 기호도는 연령층에 따라 차이를 보이고 있었다. 연령이 높을수록 전통조리법의 닭 메뉴에 대한 인지도와 기호도가 높았으며, 연령이 낮은 20대의 경우는 구이류, 튀김류 및 샐러드와 샌드위치 등의 간식메뉴와 술안주용 메뉴에 대하여 높은 인지도와 기호도를 보였다. 30대는 40대 이상과 유사한 닭 메뉴 인지도를 보였으나, 기호도는 20대와 유사한 경향을 보였다. 따라서 향후 닭 메뉴를 개발할 때는 연령별 선호하는 닭 부위 및 메뉴의 특성이 고려되어야 하겠다. 특히 전북 익산의 약재산업 및 남원의 허브산업과 연계하여 닭 메뉴를 개발한다면 건강메뉴로서의 닭고기 소비증진은 물론 지역 육계농가의 소득증대에도 기여할 것으로 보인다.

## 문 헌

승정자, 정미경, 이영근, 김생려, 최미경, 조혜경 (2005) 우리가 즐겨먹는 음식 칼로리 핸드북. 교문사, 서울. p 164.  
 이효지 (2005) 한국음식의 맛과 멋. 신광출판사, 서울. p 347.  
 Han JH, Kim SH (2012) An analysis on students' behavior for consumption of chicken meat at the cafeterias of university. *Korean J Poult Sci* 39: 151-155.  
 Hong EY (2005) Development of recipes for fried chicken using traditional food. *Master Thesis* Graduate School of

Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University, Seoul. pp 17-60.  
 Jun MR, Oh SS, Kim KO (2000) Effects of levels of flavoring materials on the sensory properties of chicken feet Jokpyun. *Korean J Food Sci Technol* 32: 1306-1312.  
 Kim DS, Kim JS, Choi SK (2008) The mineral contents of chicken stock according to salt contents. Using a high-pressure extraction cooking. *The Korean Journal of Culinary Research* 14: 283-291.  
 Kim EM, Yi HC, Kim SA, Lee MA, Kim JW (2009) Study on the usage status and the management process of ingredients in fried foods provided in school food services. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 38: 261-266.  
 Kim JW, Park SY (2001) The perception and consumption pattern of broiler chicken in Korea. *Korean J Poult Sci* 28: 193-205.  
 Kim KB, Woo HM, Choi SK (2011) Quality characteristics of dakgalbi sauce containing various amounts of tomatoes. *The Korean Journal of Culinary Research* 17: 193-205.  
 Kim SE (2006) A study on livestock products preference and purchasing behaviors. *Korean J Human Ecology* 15: 501-512.  
 Kwak EJ, An HJ, Lee KH, Lee YS (2002) Sensory characteristics of Jokpyuns with chicken and codfish. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 18: 1-6.  
 Kwon NW, Oh ST (2011) A study on the effect of the importance of selection attributes for chicken specialty store on consumer satisfaction and loyalty: Focusing on undergraduate and graduate students in Daejeon city. *The Korean Journal of Culinary Research* 17: 169-184.  
 Lee JM, Kim KO, Choi SE (2000) Effect of soaking and blanching chicken-head in the preparation of chicken-head broth. *Korean J Food Sci Technol* 32: 674-680.  
 Lee MJ (2005) Recognition, and preference for chicken foods and for brands specializing in chicken. *Master Thesis* Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University, Seoul. pp 11-50.  
 Lee MJ, Lee YS (2012) A survey of satisfaction and preference for military meal services in the Daegu area. *Korean J Food Culture* 27: 113-127.  
 Lee SK (2008) A research on the use of the chicken specified shops and development of the menus. *Master Thesis* Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University, Seoul. pp 11-73.  
 Lee SK, Choi WH, Mushlisin, Kang SM, Kim CJ, Ahn BK,

- Kang CW (2011) Quality comparison of Chuncheon *dak-galbi* made from Korean native chickens and broilers. *Korean J Food Sci Ani Resour* 31: 731-740.
- Ministry of Health & Welfare (2011) National health statistics. Korea national health & nutrition examination survey in 2010. Seoul. p 39.
- Oh SY, Yoo IJ (2001) Comparative analysis of Korean consumption behavior in chicken. *Korean J Food Sci Ani Resour* 21: 110-115.
- Seo OS, Choi HC, Kang BS, Kim DW, Kang HK (2011) Grow up of the chicken industry. *RDA Interrobang* 22: 1-20.
- Shin SM, Bae HJ (2010) Survey on menu satisfaction and preferences of high school boarding students in Gyeonggi province. *Korean J Food Cookery Sci* 26: 347-357. <http://koreanfood.rda.go.kr>. Accessed May 10, 2011.
- <http://kostat.go.kr>. Accessed December 28, 2012.
- <http://kostat.go.kr>. Accessed March 7, 2011.
- <http://month.foodbank.co.kr>. Accessed May 10, 2011.
- <http://www.harim.com>. Accessed December 28, 2012.
- <http://www.sjbnews.com>. Accessed December 28, 2012.
- 
- 접 수: 2012년 11월 22일  
최종수정: 2013년 1월 16일  
채 택: 2013년 2월 19일