

수도권 지역 외식업계 종사자의 약주 및 동반 음식에 대한 인식 조사

진 현 희 · 이 승 주[†]

세종대학교 일반대학원 조리외식경영학과

Perception of Korean Rice Wine and Food Pairings among Foodservice Employees in Seoul Metropolitan Area

Hyun-Hee Jin and Seung-Joo Lee[†]

Dept. of Culinary & Food Service Management, Sejong University

Abstract

The present study was performed to obtain data that could be used to popularize *yakju* (Korean traditional rice wine) by surveying how well rice wine goes with pairing foods. The survey was given to 302 men and women living in the Seoul and Gyunggi areas and work in the food service industry. The *Jeon* group, *Gui* group, *Jeongol* and *Jjigae* group, *Pyeonyuk* and *Bossam* group, and *Muchim* group were selected as menu items that go well with available rice wines. The survey aimed to identify foods that go well with four rice wines with different sensory characteristics. The survey results showed that both men and women replied that rice wines with *Nuruk* aroma and *Nuruk* taste go well with the *Jeon* group, rice wines with sour and flower aromas and common characteristics go well with the *Muchim* group, and rice wines with sweet and fruit tastes go well with the *Muchim* group. However, men and women had different opinions on rice wines having ginseng, soil, and herbal medicine aromas. Men replied that such rice wines go well with grilled meat, whereas women replied that these rice wines go well with *Pyeonyuk* and *Bossam* groups.

key words : Rice wine, *yakju*, food pairing, compatible foods

서 론

전통식품에 대한 관심이 높아짐에 따라 우리 술에 대한 재조명이 이루어지고 있으며, 이에 다양한 제품이 시판되고 있다(Kim HJ 2009). 한식 세계화와 더불어, 국내외 시장에서 우리 술의 저변을 확대할 수 있는 방법으로 다양한 동반음식의 활용을 들 수 있다. “동반음식”은 식생활에서 짝을 지어 먹고 마실 수 있는 것이라 할 수 있으며, 안주란 한자로 ‘安酒’로 표기하여 술을 마실 때 속을 편안하게 해주는 음식이라는 의미를 지니고 있다(Jo YK 2009). 서양에서는 음식과 와인의 조화로 둘의 만남이 빚어내는 하모니라는 의미를 나타내는 마리아주(mariage)라는 표현을 사용하고 있다(Kim & Yoon 1998). 와인과 어울리는 동반음식으로 치즈나 유가공품인 버터류, 크림류가 있고, 와인과 이들 동반식품간의 조화 정도에 대한 연구가 이루어졌으며(Kim HJ 2009, Nygren *et al* 2001), 일본 사케의 어울리는 음식으로 어묵탕, 어묵요리 등이 널리 알려져 있다(神作彌生, 2009).

우리나라는 예로부터 좋은 술이 많았고, 주례(酒禮)와 주행(酒行)을 존중하였으므로 빈객에게 주안상을 차려 대접하는 것이 상례였다(Kook SJ 2003). 따라서 식사와 함께 술을 먹는 반주문화와 함께 주안상 문화가 발달하였다. 우리 전통의 주안상은 술과 그 술에 적합한 안주로 구성되는데, 상차림으로 청주, 소주, 탁주 등과 함께 전골이나 찌개 같은 국물이 있는 뜨거운 음식과 전, 회, 편육, 김치 등을 안주로 하였다. 또한 탁주에는 전, 약주에는 무침류 및 당류 등 술의 종류에 따라 음식의 조화를 고려하였다(Jo YK 2009, Kook SJ 2003). 전통주에 대한 소비자 인식 파악을 위해 다양한 전통주에 어울리는 한국 음식에 대한 조사(Seo & Lee 2009) 등 일부 연구가 수행되었지만, 우리 술과 어울리는 음식에 대한 체계적인 접근은 부족한 실정이다. 우리 술의 인지도 향상과 저변 확대를 위해 다양한 동반음식 조사와 개발이 필요할 것으로 여겨진다.

따라서 본 연구에서는 외식업계 종사자를 대상으로 약주와 어울리는 동반음식을 조사하여 조리법에 따라 분류하였다. 또한 실제 각기 다른 관능 특성을 나타내는 약주에 대해 선호 동반음식의 조화 정도를 조사하였다. 이를 통해 다른 관능 특성을 보이는 주류에서 적합한 동반음식의 개발을 위한

[†]Corresponding author : Seung-Joo Lee, Tel : +82-2-3408-3187, FAX : +82-2-3408-4313, E-mail: sejlee@sejong.ac.kr

기초 자료로 제공하고자 한다.

연구 방법

1. 조사 대상

본 조사는 약주의 음용 경험을 가진 서울, 경기 지역 거주 20대 이상 60대 이하 외식업계 종사자를 대상으로 실시하였는데, 2011년 10월 1일부터 약 한달 간 실시하여 320부 중 302부를 수거하였다.

2. 조사 내용 및 방법

본 조사에 이용된 설문지는 기존의 주류 관련 설문 조사 및 문헌(Kim JS 2009, Kye *et al* 1995)을 참고로 하여 개발하였으며, 설문 조사 시 동반음식 분류로는 아름다운 한국음식 300선을 표본으로 분리하였다.

1차 조사에서는 일반 성인 82명을 대상으로 우리 술과 어울리는 기초적인 한식에 대한 분류와 조사를 실시하였는데, 조사 항목은 일반 사항(성별, 음주여부, 나이, 최종학력)과 아름다운 한국음식 300선(한국전통음식연구소 2007)을 토대로 한 한식 분류(전류, 구운 고기류, 탕·전골·찌개류, 편육·보쌈류, 무침류, 기타)별 약주와 어울리는 동반음식 조사 문항으로 구성하였다. 1차 조사 후 외식업계 관련 전문가들을 통하여 설문지의 일부 문항을 수정, 보완하여 2차 설문지를 작성하여 조사하였다.

2차 설문 조사 항목은 시판 약주의 음용 경험, 1차 조사에서 선정된 동반 한식 분류별 선호 메뉴 선정, 관능 특성(누룩향·곡물향, 단향·꽃향, 단맛·과일맛, 인삼향·흙냄새)을 달리한 약주와 어울리는 주요 동반음식 조사, 일반사항으로 나누어 조사하였다. 본 연구의 자료는 자기 기입식 설문 조사를 통하여 수집되었다.

3. 자료의 분석

수집된 자료는 SPSS 19.0 프로그램을 이용하여 분석하였다. 조사 대상자의 인구 통계학적 특성 및 각 문항에 대해 빈도 분석을 실시하였다. 또한 조사 대상자의 성별 및 연령별 응답의 차이를 파악하기 위해 카이제곱 검정을 실시하였다. 주류 구매 고려 항목에 대해 기술 통계 분석과 분산 분석을 통해 항목 간 유의적 차이를 검증하였다.

결과 및 고찰

1. 1차 조사 대상자의 일반 특성 및 선호 동반음식

1차 조사 대상자의 일반 인구 통계학적 특성을 살펴보면 Table 1과 같다. 조사 대상자의 전체 연령별 남녀비율은 남

자는 38명(46.3%), 여자는 44명(53.7%)으로 다소 여자가 많은 수준이었다. 각 연령대를 보면 20대는 21명(25.6%)이었고, 30대 25명(30.5%)이었으며, 40대는 23명(28.0%), 50대 13명(15.9%)으로 나타났다. 전체 구성비 중 20대, 30대, 40대가 전반적으로 비율이 균등하였으며, 50대가 차지하는 비율은 다소 낮았다.

서울, 경기지역에 거주하는 일반인 82명을 대상으로 약주와 함께 섭취 시 선호되는 동반음식에 대한 조사 결과는 Table 2와 같다. 선호하는 동반음식으로 전류, 구이, 전골 및 찌개, 편육 및 보쌈, 무침, 기타, 국수 및 밥, 조림 및 볶음, 떡 및 한과 순으로 나타났다. 전류에 대해 남성 8명(21.1%), 여성 11명(25.0%)이 약주와 가장 잘 어울리는 동반음식으로 선정하였고, 다음으로는 구운 고기류로 남성 5명(13.2%), 여성 10명(22.7%)이 높은 선호도를 보였다. 전골 및 찌개류와 편육 및 보쌈류는 전체 합계가 11명(13.4%)로 같은 수준을 나타냈다. 탕, 전골, 찌개류는 남성 6명(15.8%), 여성 5명(11.4%)으로 남성의 선호도가 높지만, 편육, 보쌈류는 남성 4명(10.5%), 여성 7명(15.9%)으로 여성의 선호도가 더 높게 나타났다. 기타 그룹으로는 김치류, 간단한 스낵류, 튀김류, 치즈, 과일 등이 있었다. 동반음식에 대한 선호도는 연령에 따른 큰 차이는

Table 1. General characteristic of the subjects (n=82)

	Category	Frequency(%)
Gender	Male	38(46.3)
	Female	44(53.7)
Age(yrs)	20~29	21(25.6)
	30~39	25(30.5)
	40~49	23(28.0)
	50~59	13(15.9)
Education	Below high school	5(6.1)
	University student	18(22.0)
	University	28(34.1)
	Above graduate school	31(37.8)
Average salary per month (unit ₩10,000)	Under 100	11(13.4)
	101~200	17(20.7)
	201~300	22(26.8)
	301~400	15(18.3)
	401~500	9(11.0)
	over 501	8(9.8)

Table 2. The list of favorable compatible foods with yakju

(n=82)

Compatible foods	Gender(%)		Age(%)				Total
	Male	Female	20~29	30~39	40~49	50~59	N(%)
Jeon group(전류)	8(21.1)	11(25.0)	8(38.0)	4(16.0)	3(13.0)	4(30.8)	19(23.1)
Gui group(구이류)	5(13.2)	10(22.7)	5(23.8)	4(16.0)	4(17.4)	2(15.4)	15(18.3)
Jeongol and Jjigae grou(전골 및 찌개류)	6(15.8)	5(11.4)	4(19.0)	2(8.0)	4(17.4)	1(7.7)	11(13.4)
Pyeonyuk and Bossam group(편육 및 보쌈류)	4(10.5)	7(15.9)	3(27.3)	3(27.3)	3(27.3)	2(18.2)	11(13.4)
Muchim group(무침류)	6(15.8)	3(6.8)	1(4.8)	4(16.0)	3(13.0)	1(7.7)	9(11.0)
Guksu and Bop group(국수 및 밥류)	3(7.9)	1(2.3)	0(0.0)	2(8.0)	1(4.3)	1(7.7)	4(4.8)
Jorim and bokkeum grou(조림 및 볶음류)	2(5.3)	1(2.3)	0(0.0)	2(8.0)	0(0.0)	1(7.7)	3(3.6)
Tteok, Hangwa grou(떡 및 한과류)	2(5.3)	1(2.3)	0(0.0)	0(0.0)	2(8.7)	1(7.7)	3(3.6)
Others(기타)	2(5.3)	5(11.4)	0(0.0)	4(16.0)	3(13.0)	0(0.0)	7(8.5)
Total	38(100)	44(100)	21(100)	25(100)	23(100)	13(100)	82(100.0)

나타나지 않았고, 전류에서 20대가 다른 연령대에 비해 높은 선호도를 나타내었다. 한국전통음식의 연령별 인지도 및 기호도 조사(Kim JS 2009)에서 한국 전통음식 중 가장 선호하는 음식으로 김치, 비빔밥, 갈비찜 순으로 응답하였으나, 약주와 어울리는 음식에 대한 본 조사에서는 김치류, 국수 및 밥류 등에 대해서는 4.8%(4명)으로 낮은 응답율을 나타내어 차이를 보였다. 전통음식의 선호도 조사와 약주와 어울리는 동반음식 간의 인식의 차이로 여겨진다.

2. 2차 조사 대상자의 일반적 특성

2차 설문조사 대상자의 일반적인 특성은 Table 3과 같다. 외식업계 종사자 330명을 대상으로 본 설문 조사를 실시한 결과, 기재 미비 등 연구 자료로 적당하지 못한 28부를 제외한 302부를 회수하여 통계 처리에 이용하였다. 조사 대상자의 전체 연령별 남녀비율은 남성은 138명(45.70%), 여성은 164명(54.30%)으로 다소 여성의 비율이 높았다. 각 연령대를 살펴보면, 20대는 45명(14.90%), 30대 103명(34.11%)이었으며, 40대는 79명(26.16%), 50대 75명(24.83%)으로 나타났다. 전체 구성비 중 30대, 40대가 차지하는 비율이 20대와 50대가 차지하는 비율에 비해 높은 것으로 나타났다. 본 설문 조사 대상인 외식업계 종사자들의 직업군은 조리사가 79명(26.71%)으로 가장 높았고, 레스토랑에서 판매 및 서비스 종사자가 58명(19.2%)으로 나타났다. 다음으로는 조리외식 관련 대학원생 57명(18.88%), 식품관련 일반 회사원 38명(12.58%), 외식식품업체 연구원 31명(10.26%), 조리외식관련학과 교수 28명(9.27%) 순으로 조사되었다.

3. 시판 약주의 음용 경험

Table 3. General characteristic of the subjects (n=302)

	Category	Frequency(%)
Gender	Male	138(45.70)
	Female	164(54.30)
Age(yrs)	20~29	45(14.90)
	30~39	103(34.11)
	40~49	79(26.16)
	50~59	75(24.83)
Education	Below high school	11(3.64)
	University student	28(9.27)
	University	128(42.38)
	Above graduate school	135(44.70)
Jobs related to culinary and foodservice managemant	Chef	79(26.17)
	Sales and service	58(19.20)
	Culinary and foodservice departments' student	57(18.88)
	Office worker	38(12.58)
	Food researcher	31(10.26)
	Professor	39(12.91)

현재 시판되는 다양한 약주 17종에 대해 음용 경험을 조사한 결과는 Table 4와 같다. 조사 대상자 320명 중 백세주의 음용 경험이 있는 조사 대상자가 302명으로 모든 대상자가

음용한 것으로 나타났다. 가장 대중적인 약주로 알려진 제품으로 이를 다시 확인할 수 있었다. 다음으로 산사춘은 293명, 대포는 136명, 대잎술 114명, 홍선21은 71명이 음용 경험이 있다고 응답하였다. 그 외 천국 61명, 한산소곡주 56명, 청주대추술 53명, 천년약속은 43명, 낙안산삼주 41명, 가야곡왕주 31명, 진매 29명, 송죽 25명, 오곡주 23명, 지리산국화주 23명, 구기자 23명, 계룡백일주 21명 순으로 나타났다. 시판 약주 17종 중 인지도가 높은 백세주, 산사춘, 대포 순으로 약주의 음용도가 높은 것을 확인할 수 있었다. 이는 건강을 추구하는 마케팅 연구(Kye *et al* 1995) 및 전통주의 이용 실태에 관한 연구(Kim & Han 2005)에서 자주 마시는 전통주류로 약주로는 백세주로 조사된 결과와 일치하였다.

4. 동반음식 항목별 세부 선호 음식 조사

1차 설문 조사에서 약주와 선호되는 동반음식으로 선정된 5개의 음식군(전류, 구운 고기류, 전골 및 찌개류, 편육 및 보쌈류, 무침류) 중 세부 음식항목별 선호 메뉴 조사 결과는 Table 5와 같다. 각 음식군별 동반음식의 메뉴항목에 관하여 중복선택이 가능하였으며, 성별로 나누어 제시하였다. 동반음식 선호도는 전류에서 해물파전 > 굴전 > 빈대떡 > 육원전 > 애호박전 > 감자전 = 생선전 > 고추전 > 새우전 > 해삼

전 > 표고전 순이었다. 감자전, 생선전의 경우, 같은 값으로 표기되었으나, 남녀의 선호도 차이는 보였다. 남녀 모두 전류 중 해물파전(131명, 43.23%)을 약주와 가장 잘 어울리는 동반음식으로 선정하였다. 이는 전통주와 한국음식과의 조화 연구(Seo & Lee 2009)에서 전통주와 어울리는 한국음식에 대한 주관식 응답에서 파전 152명(15%)으로 가장 높은 선호도를 가진 결과와 유사하였으며, 한국전통음식의 연령별 인지도 및 기호도 조사 연구(Kim JS 2009)에서 전류에 대한 5점 척도 기호도에서 파전이 3.85±0.98로 초등학교부터 60대를 대상으로 조사한 결과에서 기호도의 평가 결과, 1점으로 낮은 점수를 보인 표고전, 생선전, 호박전 등에 비해 높은 기호도를 나타낸 결과와 유사하였다.

구운 고기류에서는 떡갈비 > 너비아니 > 쇠갈비 > 불고기 > 제육구이 > 더덕구이 > 굴비구이 > 닭구이 > 북어구이 순으로 선호도를 나타냈으므로 가장 선호하는 구운 고기류는 떡갈비 82명(28.98%)으로 대표할 수 있는 메뉴로 조사되었다. 또한, 쇠갈비 구이가 두 번째 높은 선호도를 보였다. 이는 대표적인 한국전통음식의 선호도와 섭취 빈도 조사 연구(Jung RR 2013)에서 갈비가 3.68점으로 5점 척도 기호도에서 가장 높은 점수를 받아 한국인이 좋아하는 음식으로 다시 확인할 수 있었다. 편육 및 보쌈류의 선호도에서는 사태편육 > 제육편육 > 양지머리편육 > 족편 > 우설편육 순으로 나타났으며, 대표되는 메뉴로는 사태편육 102명(33.77%)로 조사되었다. 전골 및 찌개류의 선호도는 버섯전골 > 김치찌개 > 해물전골 > 된장찌개 > 두부전골 > 생태찌개 > 순두부찌개 = 명란젓찌개 = 쇠고기 전골 = 낙지 전골 = 신선로 > 강된장찌개 > 청국장찌개 = 굴두부찌개 > 콩비지 찌개 순으로 나타났다. 이 중 된장찌개는 남성에게 가장 선호도가 높았으나, 여성의 경우에는 9명(5.23%)으로 낮은 선호도를 보였다. 전체 합계에서 버섯전골 58명(17.96%) 김치찌개 49명(15.17%)으로 선호도가 높았고, 전골 및 찌개류의 세부 항목은 15종으로 다른 항목에 비해 종류가 많으므로 전골 및 찌개류를 대표할 수 있는 메뉴로는 버섯전골, 김치찌개로 선정하였다. 무침류의 선호도는 도토리묵무침 > 더덕생채 > 메밀묵무침 > 무생채 > 돌나물생채 > 오이생채 > 미역무침 > 겨자채 > 참나물생채 순으로 나타났으며, 도토리묵무침 144명(46.60%)으로 다른 메뉴에 비해 월등히 높아 무침류의 대표 메뉴로 선정하였다.

한국전통음식의 연령별 인지도 및 기호도 조사 연구(Jung RR 2013)에서는 구이류에 대한 기호도가 5점 척도 조사에서 불고기(4.33±0.88), 쇠갈비구이(4.33±0.85), 너비아니(4.01±1.03)로 높은 수준을 나타내었으나, 떡갈비는 조사되지 않았다. 찌개류의 경우에는 가장 높은 점수를 받은 된장찌개(4.30±0.86), 김치찌개(4.25±0.89) 등이 본 연구와 유사하게 나타났

Table 4. Number of subjects with drinking experiences of various commercial *yakju*

Commercial <i>yakju</i>	Drinking experiences	Commercial <i>yakju</i>	Drinking experiences
Bakseju(백세주)	311	Nakansansamju(낙안산삼주)	41
Sansachun(산사춘)	293	Gayagokwangju(가야곡왕주)	31
Daepo(대포)	136	Jinmac(진매)	29
Daeipsul(대잎술)	114	Songjuk(송죽)	25
Hongsun21(홍선21)	71	Ogokju(오곡주)	23
Cheonguk(천국)	61	Jirisangukhwaju(지리산국화주)	23
Hansansogokju(한산소곡주)	56	Gugijaju(구기자주)	23
Cheongjudaechu(청주대추술)	53	Gyeryongbakilju(계룡백일주)	21
Cheonyeonyaksok(천년약속)	43		

¹⁾ Over 302 due to multiple responses.

Table 5. The list of specific compatible foods favorable with *yaku* by each gender group

List of compatible foods	Male	Female	Total	
	N(%)	N(%)	N(%)	
<i>Jeon</i> group	Hamulpajeon(해물과전)	61(48.41)	70(40.23)	131(43.23)
	Guljeon(굴전)	22(17.46)	22(12.64)	44(14.52)
	Bindaetteok(빈대떡)	6(4.76)	17(9.77)	23(7.59)
	Yukwonjeon(육원전)	8(6.35)	14(8.05)	22(7.26)
	Kkatipjeon(갯잎전)	8(6.35)	13(7.47)	21(6.93)
	Aehobakjeon(애호박전)	6(4.76)	8(4.60)	14(4.62)
	Gamjajeon(감자전)	3(2.38)	10(5.75)	13(4.29)
	Sangsunjeon(생선전)	7(5.56)	6(3.45)	13(4.29)
	Gochujeon(고추전)	5(3.97)	7(4.02)	12(3.96)
	Saewoojeon(새우전)	4(3.17)	4(2.30)	8(2.64)
	Haesamjeon(해삼전)	5(3.97)	2(1.15)	7(2.31)
	Pyogojeon(표고전)	2(1.59)	1(0.57)	3(0.99)
Sub total ¹⁾	137(100.00)	174(100.00)	311(100.00)	
<i>Gui</i> group	Tteokgalbi(떡갈비)	35(25.00)	47(26.86)	82(28.98)
	Neobiany(너비아니)	23(16.43)	51(29.14)	74(26.15)
	Sogalbigui(쇠갈비구이)	27(19.29)	23(13.14)	50(17.67)
	Bulgogi(불고기)	13(9.29)	18(10.29)	31(10.95)
	Jeukgui(제육구이)	15(10.71)	13(7.43)	28(9.89)
	Deodeokgui(더덕구이)	9(6.43)	14(8.00)	23(8.13)
	Gulbigui(굴비구이)	11(7.86)	2(1.14)	13(4.59)
	Darckgui(닭구이)	0(0.00)	7(4.00)	7(2.47)
	Bukeogui(북어구이)	7(5.00)	0(0.00)	7(2.47)
Sub total	140(100.00)	175(100.00)	315(100.00)	
<i>Pyeonyuk</i> and <i>Bossam</i> group	Sataepyeonyuk(사태편육)	50(36.23)	52(31.71)	102(33.77)
	Jeukpyeonyuk(제육편육)	36(26.09)	41(25.00)	77(25.50)
	Yangjimuripyenyuk(양지머리편육)	25(18.12)	27(16.46)	52(17.22)
	Jokpyeon(족편)	18(13.04)	23(14.02)	41(13.58)
	Wooseol(우설편육)	9(6.52)	21(12.80)	30(9.93)
Sub total	138(100.00)	164(100.00)	302(100.00)	
<i>Jeongol</i> and <i>Jjigae</i> group	Beoseotjeongol(버섯전골)	22(14.57)	36(20.93)	58(17.96)
	Kimchijigae(김치찌개)	25(16.56)	24(13.95)	49(15.17)
	Hamulgeongol(해물전골)	14(9.27)	28(16.28)	42(13.00)
	Deonjangjigae(된장찌개)	30(19.87)	9(5.23)	39(12.07)
	Dubujeongol(두부전골)	15(9.93)	19(11.05)	34(10.53)
	Sangtaejigae(생태찌개)	9(5.96)	18(10.47)	27(8.36)
	Sundubujigae(순두부찌개)	6(3.97)	5(2.91)	11(3.41)

Table 5. Continued

List of compatible foods	Male	Female	Total	
	N(%)	N(%)	N(%)	
<i>Jeongol and Jjigae group</i>	Myungranjutjigae(명란젓찌개)	9(5.96)	2(1.16)	11(3.41)
	Sogogijeongol(쇠고기전골)	8(5.30)	3(1.74)	11(3.41)
	Nakjijeongol(낙지전골)	5(3.31)	6(3.49)	11(3.41)
	Sinseonlo(신선로)	3(1.99)	8(4.65)	11(3.41)
	Kangdeonjangjigae(강된장찌개)	0(0.00)	6(3.49)	6(1.86)
	Cheonggukjigae(청국장찌개)	3(1.99)	2(1.16)	5(1.55)
	Guldubujigae(굴두부찌개)	0(0.00)	5(2.91)	5(1.55)
	Kongbizijigae(콩비지찌개)	2(1.32)	1(0.58)	3(0.93)
Sub total	151(100.00)	172(100.00)	323(100.00)	
<i>Muchim group</i>	Dotorimukmuchim(도토리묵무침)	55(39.29)	89(52.66)	144(46.60)
	Deodeoksangchae(더덕생채)	34(24.29)	19(11.24)	53(17.15)
	Maemilmukmuchim(메밀묵무침)	15(10.71)	16(9.47)	31(10.03)
	Musangchae(무생채)	11(7.86)	17(10.06)	28(9.06)
	Dolnamulsangche(돌나물생채)	10(7.14)	7(4.14)	17(5.50)
	Oh-isangshae(오이생채)	4(2.86)	8(4.73)	12(3.88)
	Miyeokmuchim(미역무침)	6(4.29)	4(2.37)	10(3.24)
	Gyujachae(겨자채)	4(2.86)	5(2.96)	9(2.91)
	Chamnamulsangchae(참나물생채)	1(0.71)	4(2.37)	5(1.62)
Sub total	140(100.00)	169(100.00)	309(100.00)	

¹⁾ Over 302 due to multiple responses.

다. 5개의 항목의 동반음식 종류별 세부항목에서 대표될 수 있는 메뉴로는 전류에서는 해물파전, 구운 고기류에서는 떡갈비, 전골 및 찌개류에서는 버섯전골과 김치찌개, 편육 및 보쌈류에서는 사태편육, 무침류에서는 도토리묵무침으로 조사되었다.

5. 약주의 관능 특성별 동반음식과의 조화도 조사

약주의 관능 특성을 묘사 분석을 이용하여 정량적으로 파악한 진의 연구 결과(Jin HH 2011)에서 시판 약주 20종의 관능 특성을 다음과 같이 분류하였다. 누룩향, 곡물향이 두드러지는 약주, 단향, 과일향, 꽃향이 강한 약주, 단맛, 과일맛이 두드러지는 약주, 인삼향, 흙냄새, 한약재향이 강한 반면, 과일향과 꽃향은 약한 약주로 시판 약주의 관능 특성을 분류하였다. 이러한 다양한 관능 특성을 나타내는 약주와 가장 높은 조화도를 나타내는 동반음식을 조사하였다. 조사 결과는 Table 6과 같다.

첫 번째로 누룩향, 곡물향 특성이 강한 약주와 어울리는 동반음식으로는 남성의 경우, 전류가 69명(50.0%)으로 가장

많았고, 구운 고기류 26명(18.8%), 전골 및 찌개류 17명(12.3%), 편육 및 보쌈류 14명(10.1%), 무침류 12명(8.7%)순으로 나타났다. 여성의 경우는 전류 73명(44.5%), 전골 및 찌개류 28명(17.1%), 편육 및 보쌈류 25명(15.2%), 무침류 23명(14.0%), 구운 고기류 15명(9.1%)순으로 나타났으며, 남녀 간의 선호 동반음식에서 유의적인 차이가 나타났다($p < 0.05$). 두 번째로 단향, 꽃향의 특성이 강한 관능 특성을 가진 약주와 선호되는 동반음식으로는 남, 여 302명 모두 무침류 106명(35.1%), 구운 고기류 75명(24.8%), 편육 및 보쌈류 51명(16.9%), 전골 및 찌개류 41명(13.6%)순으로 나타났다. 세 번째 단맛, 과일맛이 강한 약주는 여성의 경우, 무침류 49명(29.9%), 편육 및 보쌈류 31명(18.9%)순이었으나, 남성의 경우는 무침류 41명(29.7%), 전류 31명(22.5%)순으로 선호도가 높게 나타났으나, 성별에 따른 유의적인 차이는 없었다. 마지막으로 인삼향, 흙냄새, 한약재 향미가 강한 약주와 선호되는 동반음식으로는 남성의 경우, 구운 고기류 48명(34.8%), 편육 및 보쌈류 38명(27.5%), 전골 및 찌개류 37명(26.8%), 무침류 8명(5.8%), 전류 7명(5.1%)순이었으며, 여성의 경우, 편육 및 보쌈류 50

Table 6. The list of compatible foods favorable with *yakju* which have different sensory characteristics by each gender group

Sensory characteristics of <i>yakju</i>	Age Group	Male	Female	Total	χ^2
		N(%)	N(%)	N(%)	
Intense in <i>Nuruk</i> aroma and cereal taste	<i>Jeon</i> sector	69(50.0)	73(44.5)	142(47.0)	10.149* df=4
	<i>Jeongol</i> and <i>Jjigae</i> sector	17(12.3)	28(17.1)	45(14.9)	
	<i>Gui</i> sector	26(18.8)	15(9.1)	41(13.6)	
	<i>Pyeonyuk</i> and <i>Bossam</i> sector	14(10.1)	25(15.2)	39(12.9)	
	<i>Muchim</i> sector	12(8.7)	23(14.0)	35(11.6)	
	Sub total N(%)	138(100.0)	164(100.0)	302(100.0) ¹⁾	
Intense in sweet aroma, fruit aroma with medium sweet and sour taste	<i>Muchim</i> sector	48(34.8)	58(35.4)	106(35.1)	0.764 df=4
	<i>Gui</i> sector	35(25.4)	40(24.4)	75(24.8)	
	<i>Pyeonyuk</i> and <i>Bossam</i> sector	23(16.7)	28(17.1)	51(16.9)	
	<i>Jeongol</i> and <i>Jjigae</i> sector	17(12.3)	24(14.6)	41(13.6)	
	<i>Jeon</i> sector	15(10.9)	14(8.5)	29(9.6)	
	Sub total N(%)	138(100.0)	164(100.0)	302(100.0)	
Intense in sweet taste and fruit taste	<i>Muchim</i> sector	41(29.7)	49(29.9)	90(29.8)	5.895 df=4
	<i>Gui</i> sector	28(20.3)	41(25.0)	69(22.8)	
	<i>Pyeonyuk</i> and <i>Bossam</i> sector	27(19.6)	31(18.9)	58(19.2)	
	<i>Jeon</i> sector	31(22.5)	22(13.4)	53(17.5)	
	<i>Jeongol</i> and <i>Jjigae</i> sector	11(8.0)	21(12.8)	32(10.6)	
	Sub total N(%)	138(100.0)	164(100.0)	302(100.0)	
Intense in ginseng aroma, earthy aroma, medicinal herbs taste	<i>Pyeonyuk</i> and <i>Bossam</i> sector	38(27.5)	50(30.5)	88(29.1)	10.319* df=4
	<i>Gui</i> sector	48(34.8)	39(23.8)	87(28.8)	
	<i>Jeongol</i> and <i>Jjigae</i> sector	37(26.8)	40(24.4)	77(25.5)	
	<i>Jeon</i> sector	7(5.1)	24(14.6)	31(10.3)	
	<i>Muchim</i> sector	8(5.8)	11(6.7)	19(6.3)	
	Sub total N(%)	138(100.0)	164(100.0)	302(100.0)	

¹⁾ Over 302 due to multiple responses.

명(30.5%), 전골 및 찌개류 40명(24.4%), 구운 고기류 39명(23.8%), 전류 24명(14.6%), 무침류 11명(6.7%) 순으로 나타났다. 이는 전통주의 음용도를 높이는 한국음식의 연구에서 전골 및 찌개류가 어울린다는 결과와 비슷한 경향을 보였으며 (Her & Park 2013), 전통주에 어울리는 한국음식 연구(Yoon SJ 2007)에서 전통주에 어울리는 한국음식을 종류별로 분류한 결과, 전류 322명(32.7%), 구이류 204명(20.1%) 순으로 응답된 결과와 유사하였다. 그러나 한약재를 넣고 함께 발효시킨 술에 어울리는 음식에 대한 주관식 응답에서는 해물과전 140명(11.8%), 보쌈 및 편육 89명(7.5%) 순으로 나타나, 본 연구 결과에서 인삼향, 흠냄새, 한약재 맛에 어울리는 동반음

식으로 구운 고기류, 편육 및 보쌈류, 전골 및 찌개류, 무침류, 전류순인 결과와 다소 차이를 보였다. 와인과 어울리는 음식에 대한 연구(Ko *et al* 2010)에서는 질감과 바디감이 무거운 와인은 기름진 고기와 같은 음식과 함께 하고, 산도가 있는 와인은 상큼한 음식, 단맛의 와인은 짠맛의 음식과 어울린다는 결과를 나타내었는데, 본 연구와 대개의 유사한 성향을 보였다.

요약 및 결론

본 연구는 수도권 지역에 거주하는 외식업계 종사자 남·

여 302명을 대상으로 일반적인 약주의 음용 경험 및 약주 관련 동반음식 조화도를 조사함으로써 향후 약주의 대중화 방안을 수립하는데 자료를 제공하고자 수행되었다. 일반 성인 82명을 대상으로 1차 설문 조사를 실시하고, 외식업계 관련 전문가 330명을 대상으로 2차 설문 조사를 실시하였다. 약주와 어울리는 5 종류의 동반 음식군으로 전류, 구이류, 전골 및 찌개류, 편육 및 보쌈류, 무침류가 선정 되었다. 2차 설문 조사에서는 각각 다른 관능 특성을 가진 약주의 5개의 선정된 동반음식 군과의 조화도가 조사되었다. 누룩향, 누룩맛 특성이 강한 약주와 어울리는 동반음식으로는 남녀 모두 전류가 가장 선호되는 것으로 나타났으며, 단향, 꽃향의 특성이 강한 약주에 대해서는 무침류, 단맛, 과일맛 특성이 두드러진 약주의 경우, 역시 무침류가 높은 선호도를 보였으며, 인삼향, 흙냄새, 한약재 맛이 강한 약주에 대해서는 남성의 경우, 구운 고기류, 여성의 경우 편육 및 보쌈류가 높은 선호도를 보였다.

References

- 神作彌生(2009) Japan National Tourism Organization.
- (사)한국전통음식연구소(2007) 아름다운 한국음식 300선. 도서출판 질시루, 서울. pp 10-30.
- Her ES, Park HJ(2013) Interrelations among acculturative stress and, recognitions, preferences and eating frequency of Korean traditional food by Chinese students in Korea. *Korean J Nutr* 26: 216-225.
- Nygren IT, Gustafsson LB, Johansson L, Noble AC(2001) Flavor changes produced by wine and food interactions: Chardonnay wine and hollandaise sauce. *J Sensory Studies* 16: 461-470.
- Jin HH(2011) Study about the degree of harmony between food pairings and Korean rice wines analyzed by different sensory characteristics. *MS Thesis* Sejong university, Seoul.
- Bae IY, Yun YJ, Woo JM, Kim JS, Yang CB.(2002) The development of Korean traditional wine using the fruits of *Opuntia ficus-indica* var. *saboten*. *Korean J Society for Applied Biological Chemistry* 45: 11-17.
- Jung RR(2013) The influence of foreigners' adaptation to Korean traditional food and menu choices factors on the preference and satisfaction. *MS Thesis* Dongmyung University, Busan.
- Kim HJ(2009) A study on developing guidelines of food intake with alcohol-drinking in male adults. *Korean J Living Science Research* 36: 69-79.
- Yun SO, Ko BK(2010) Investigation on the recognition and preference for Korean traditional dessert of school meal-middle school students in Daegu. *Ms Thesis* Kosin University, Busan.
- Kim YJ, Han YS(2005) The use of Korean traditional liquors and plan for encouraging it. *Korean J Food Culture* 21: 31-41.
- Kim TY, Yoon YH(1998) Industrialization and quality improvement of traditional alcoholic beverages and *Nuruk* brewed. *J The East Asian of Dietry Life* 7: 399-404.
- Kook SJ, Lee SG(2003) Studies on the preparation of traditional ginseng wine(*Yak Ju*) added with different pretreated ginseng. *Korean J food Culture* 35: 157-165.
- Ko JY, Lee JW, Lee YY(2010) Identifying wine selection attributes by wine customer types. *Korea J Tourism* 34: 159-185.
- Kye SH, Moon HK, Yum CA, Park EM(1995) Standardization of the recipe for Preparation of Korean Foods(I) for the focus on soups. *Korea J Soc Food Sci* 11: 1-8.
- Seo SH, Lee JE(2009) Consumers perception of Korean foods compatible with traditional Korean liquors. *Korean J Food Culture* 24: 1-9.

접 수: 2014년 4월 2일
 최종수정: 2014년 6월 3일
 채 택: 2014년 6월 14일