creative commons

COMMONS DEED

저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:

저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.

비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.

변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 이용허락규약(Legal Code)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

Disclaimer

dCollection

[UCI]I804:24011-200000240128

2010年 8月
教育學碩士(營養教育)學位論文

남도전통음식의 세계화에 대한 광주지역 일부 대학생의 식생활 및 인지도 조사

朝鮮大學校 教育大學院

營養教育專功

金 鷰 雅

남도전통음식의 세계화에 대한 광주지역 일부 대학생의 식생활 및 인지도 조사

Research on Dietary Life and Recognition of Undergraduate Students in Gwangju City for Globalization of Namdo Traditional Food

2010年 8月

朝鮮大學校 敎育大學院

營養敎育專功

金 鷰 雅

남도전통음식의 세계화에 대한 광주지역 일부 대학생의 식생활 및 인지도 조사

指導敎授　金 福 姬

이 論文을 敎育學碩士(營養敎育)學位 請求論文으로 提出함.

2010年 4月

朝鮮大學校 敎育大學院

營養敎育專功

金 鷰 雅

金鷰雅의 敎育學 碩士學位 論文을 認准함.

審査委員長　朝蘚大學校　敎授　　印

審査委員　　朝蘚大學校　敎授　　印

審査委員　　朝蘚大學校　敎授　　印

2010年 6 月

朝鮮大學校 敎育大學院

목 차

ABSTRACT ····· iv

제 1 장 서 론 ····· 1

제 2 장 이론적 배경 ····· 3

제1절전통음식의이론적배경 ····· 3

1. 남도전통음식 ····· 3

가. 남도전통음식의 종류 ····· 3

나. 남도전통음식의 특징 ····· 4

제2절 전통음식에 관련된 선행연구 ····· 10

제 3 장 연구내용 및 방법 ····· 13

제 1 절 연구대상및조사기간 ····· 13

제 2 절 연구내용 및 방법 ····· 13

1. 남도전통음식에 대한 인식 ····· 13

2. 남도전통음식 기호도와 섭취빈도 ····· 14
3. 남도전통음식의 세계화 ····· 14
4. 인구통계적 특성 ····· 14
제 3 절 자료분석 ····· 15

제 4 장 연구결과 및 고찰 ····· 16

제 1 절 조사대상자의 일반적 특성 ····· 16
제 2 절 남도전통음식에 대한 인식 ····· 18
1. 남도전통음식에 대한 인식 ····· 18
2. 남도전통음식하면 가장 먼저 연상되는 음식 ····· 22
3. 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식 ····· 24
제 3 절 남도전통음식의 기호도 ····· 28
1. 주식류 ····· 30
2. 부식류 ····· 32
3. 후식류 ····· 41
제 4 절 남도전통음식의 섭취빈도 ····· 43
1. 주식류 ····· 45
2. 부식류 ····· 47
3. 후식류 ····· 55

제 5 절 남도전통음식의 세계화 ····· 57

1. 남도전통음식의 세계화에 대한 인식 ····· 57
2. 남도전통음식 중 세계화에 적절한 음식 ····· 60
3. 남도전통음식의 세계화 방안 ····· 62

제 5 장 요약 및 제언 ····· 67

참 고 문 헌 ····· 71

설 문 지 ····· 75

표 목 차

표 1. 남도전통음식의 종류 ····· 9
표 2. 조사대상자의 일반적 특성 ····· 17
표 3. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식에 대한 인식 ····· 20
표 4. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식에 대한 인식 ····· 21
표 5. 조사대상자의 성별에 따른 연상되는 남도전통음식 ····· 23
표 6. 조사대상자의 연령에 따른 연상되는 남도전통음식 ····· 23
표 7. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식··· 26
표 8. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식 ···· 27
표 9. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 기호도 ····· 29
표 10. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 기호도 ····· 29
표 11. 조사대상자의 성별에 따른 주식류의 기호도 ····· 31
표 12. 조사대상자의 연령에 따른 주식류의 기호도 ····· 31
표 13. 조사대상자의 성별에 따른 부식류의 기호도 ····· 35
표 14. 조사대상자의 연령에 따른 부식류의 기호도····· 39
표 15. 조사대상자의 성별에 따른 후식류의 기호도 ····· 42
표 16. 조사대상자의 연령에 따른 후식류의 기호도····· 42
표 17. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 섭취빈도····· 44
표 18. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 섭취빈도 ····· 44

표 19. 조사대상자의 성별에 따른 주식류의 섭취빈도 ····· 46
표 20. 조사대상자의 연령에 따른 주식류의 섭취빈도 ····· 46
표 21. 조사대상자의 성별에 따른 부식류의 섭취빈도 ····· 49
표 22. 조사대상자의 연령에 따른 부식류의 섭취빈도 ····· 52
표 23. 조사대상자의 성별에 따른 후식류의 섭취빈도 ····· 56
표 24. 조사대상자의 연령에 따른 후식류의 섭취빈도 ····· 56
표 25. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 세계화에 대한 인식 ····· 58
표 26. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 세계화에 대한 인식 ····· 59
표 27. 조사대상자의 세계화에 적절한 남도전통음식에 대한 인식 ····· 61
표 28. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 세계화 방안 ····· 65
표 29. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 세계화 방안 ····· 66

ABSTRACT

Research on Dietary Life and Recognition of Undergraduate Students in Gwangju City for Globalization of Namdo Traditional Food

Youn-ah Kim
Advisor : Prof. Bok-hee Kim, Ph.D.
Major in Nutrition Education
Graduate School of Education, Chosun University

This study interviewed recognition of college students on Namdo traditional food, their eating frequency and preferences, globalization and general considerations using a questionnaire, targeting students who are attending to a university in Gwangju. Based on the results of the investigation, this study aims to present basic data for globalization of Namdo traditional food.

The results are presented as follows: the subjects showed 'middle-level' attention to traditional food, and knew it through mass-media. They usually eat traditional food in restaurants, but rarely in cafeteria. They usually judge on food based on taste, and consider it as superior because its kinds and how to make it are various.

They suggested the most representative Namdo traditional foods are rice, gruel, Kimchi and roasted meat and fish, and there was significant differences according to gender.

The subjects considered succession and development the traditional food have been developed in middle level, and pointed out that they have not been publicly recognized They recognized that the most necessary thing to succeed and

develop the traditional food is publicity of outstanding traditional food

Their preferences of the food are above middle level as presented as follows: 2.10±0.45 points for main dish, 1.98±0.40 points for side dishes, and 2.11±0.54 points for desserts

They eat it less than four times a year as follows: 1.91±0.70 points for main dish, 2.10±0.63 points for side dish, 2.01±0.76 points for desserts. They recognized traditional food can be globalized because it is nutritionally outstanding and the subject of globalization was mass communication.

They recognized traditional food can be globalized because it is nutritionally outstanding and the subject of globalization was mass communication..

They recognized that good traditional food for globalization are Teokkgalbi, Sanchae Bibimbop, Daetongbap, Gomtang, Chamgejang, and Gatkimchi, but pickled persimmon, mushroom Bindaetteok, Jipjang, and Gamdanja.

They suggested that the most appropriate style of globalization was fusion food, simple recipe is needed. and the most urgent things to be dealt with are organization and promotion of cultural events.

제 1 장 서 론

음식을 보면 문화를 알 수 있듯이 인간 생활에 있어서 음식은 가장 밀접한 관계를 가지고 있으며 그 나라의 사회·경제적·지리적 특성이 배어 있는 귀중한 문화적 가치가 있다. 세계화 시대를 맞이하여 우리나라의 여러 분야에서 전통을 찾으려는 주체의식과 함께 한국적인 문화를 찾고자 하는 노력들이 일어나고 있다. 예전에는 오랜 기간을 걸쳐 우리 음식으로 토착되었으나 요즘에는 국제화, 정보화의 진전으로 식문화도 여러 측면에서 짧은 기간에 변하고 있다. 우리나라를 알리기 위한 방법으로 한식을 세계화하는데 노력을 기울이고 있다.(1)

세계 식품시장은 지속적 성장 추세를 보여 2005년에는 3.6조 달러 규모에서 2008년에는 4.0조 달러, 2012년은 4.6조 달러로 연평균 3.2% 정도 증가할 것으로 전망된다. 특히 아시아 태평양 지역의 성장속도가 가장 빨라 연평균 4.8%의 증가율을 나타내고 있다. 실제 세계 식품·음식 산업 시장은 각 국가 GDP의 10~12%를 차지하고 있고, 이중 외식 산업의 규모는 식품산업시장의 50%를 차지하고 있다.(2)

현재 세계 여러 나라들은 자국의 음식문화의 세계화를 위하여 정부 주도하에서 다양한 음식문화 확산 정책을 전개하고 있으며, 정책의 효과는 수년 내에 가시적인 성과로 나타나고 있다. 자국음식의 세계화에 성공한 일본, 태국, 이탈리아, 프랑스의 경우를 비교해 보면 다양한 접근 방법에 의해 세계화가 시도되었으나, 인증제도 도입을 통한 품질 관리 전략, 체계적 인력 양성을 통한 기반 확충 전략, 국가적 차원의 홍보 전략, 지속적인 지원 체계를 통한 확산 전략 등 세계화 성공의 원동력은 유사한 것을 알 수 있다.

해외 한식당 수는 약 10,000개로 추정되며 2017년까지 한식에 대한 인지도를 세계 5위권으로 진입시키기 위해 한식 사업의 인프라를 개선하고 홍보 및 마케팅을 강화하는 등 정부 차원의 정책이 발표되고 식품산업진흥법이 제정(2007.11)되는 등

한식에 대한 관심이 고조되고 있다.(3)

우리나라 전통음식은 독특한 맛의 조화와 풍미, 화려하고 아름다운 색 및 각 지방마다 고유하고 특색 있는 조리법으로 다양한 전래음식이 발전되었고,(4) 최근 한류의 열풍과 더불어 외국에서는 우리나라의 전통음식인 김치, 장류 등의 발효식품과 두부 등 기능적이면서도 칼로리가 낮은 우리 음식의 우수성을 인정하고 있다.(5)

일반적으로 음식하면 '전라도 음식이 최고이다.' 라고 말할 정도로 남도 음식의 맛은 오래 전부터 알려져 있다. 이 같은 독특한 맛을 지닌 전라도 음식은 호남평야를 중심으로 생산되고 풍부한 농수산물 원료에 바탕을 두고 발달되어 왔다. 그러나 이런 남도 음식문화가 식생활 패턴의 서구화 경향으로 인해 흔들릴 가능성이 높아지고 있다. (6) 한식의 세계화가 고조되고 있는 가운데 우리나라 우수한 전통음식 중의 하나인 남도전통음식을 재인식할 필요가 있다고 본다. 이에 대해 본 연구에서는 광주지역 일부 대학생이 남도전통음식에 대해 어떠한 인식을 갖고 있으며 기호도와 섭취빈도는 어떠한지 알아보고자 한다. 또, 남도전통음식의 세계화에 대한 인식을 알아봄으로써 남도전통음식을 세계화하는 기초적인 자료를 제공하고자 한다.

구체적인 연구의 목적은 다음과 같다.

1) 첫째, 광주지역 일부 대학생의 남도전통음식에 대한 전반적인 인식은 성별, 연령별로 어떠한 차이를 보이는가?
2) 광주지역 일부 대학생의 남도전통음식에 대한 기호도와 섭취빈도는 성별, 연령별로 어떠한 차이를 보이는가?
3) 광주지역 일부 대학생의 남도전통음식 세계화에 대한 전반적인 인식은 성별, 연령별로 어떠한 차이를 보이는가?

제 2 장 이론적 배경

제 1 절 전통음식의 이론적 고찰

1. 남도전통음식

가. 남도전통음식의 특징

남도전통음식은 전라남도 지역에서 생산되는 재료를 사용하여 그 지역주민의 솜씨에 의해 전승되어온 전통음식이라고 볼 수 있다. 남도는 경기 이남의 땅 곧 충청, 경상, 전라의 3도를 지칭하기도 하고 전라도를 남도라 하기도 하며 전라남도의 약칭으로 사용하기도 한다. (7)

여기에서 '남도'는 광양시, 나주시, 목포시, 순천시, 여수시의 5개 시와 강진군, 고흥군, 곡성군, 구례군, 담양군, 무안군, 보성군, 신안군, 영광군, 영암군, 완도군, 장성군, 장흥군, 진도군, 함평군, 해남군, 화순군의 17개 군으로 이루어진 전라남도와 광주광역시를 포함하여 논의하고자 한다.

지리적으로 영산강 유역의 나주평야에 농경문화가 발달하여 풍부한 곡물과 청정해역과 가깝게 위치하여 다양한 해산물을 쉽게 얻을 수 있다. 맑은 물과 울창한 산림의 낮은 산악지대로부터 각종 산채 등도 많이 생산되어 다른 지방에 비해 음식재료의 종류도 많고 양도 많아 자연스럽게 음식도 다양하게 발달하게 되었다.(8) 기후적으로는 비교적 따뜻하여 젓갈과 고춧가루를 많이 사용하며 음식이 짜고 매운 편이다.

남도전통음식은 다양한 젓갈과 장류에서 나오는 맛 등 24절기가 뚜렷한 기후와

풍토 속에서 갈무리하면서 형성된 감칠맛 나는 특유한 맛이라고 할 수 있는 '개미'가 있다. 오랜 기간 동안 음식의 저장이 어려워 해산물을 이용한 젓갈이나 청국장, 집장, 고추장 된장 등의 장류, 김치, 술 등 발효식품과 떡을 비롯하여 잔치 음식이 매우 다양하고 풍부하며 정성이 지극하여 호화롭게 꾸미는 솜씨와 푸짐한 폐백음식·이바지 음식 그리고 용봉탕, 장어탕, 애저탕, 피문어죽, 등과 같은 보양음식이 발달하였다.(9)

나. 남도전통음식의 종류

남도전통음식으로 알려진 대표적인 음식은 표 1과 같다. 이 조사는 "문화예술의 고장Ⅳ-우리음식", "광주·전남지역 향토음식의 관광 상품화 방안에 관한 연구", "각 시·도 홈페이지"를 참조하여 작성하였다.

1) 광주

농산물과 수산물이 풍부하게 모여드는 호남의 중추도시 광주지역은 육상과 해안에서 나는 광범위한 재료를 바탕으로 음식문화가 고르게 발달한 곳이다.(10) 인절미 떡처럼 네모지게 만든 송정리의 떡갈비는 술안주 겸 별미로 서민들의 사랑을 받고 있다. 광주 오리탕은 들깨가루와 신선한 미나리를 듬뿍 넣어 만들기 때문에 맛이 개운하고 담백한 것이 특징이며, 집오리나 청둥오리에 밤, 대추, 인삼, 녹각, 찹쌀 등을 넣어 만든 죽 한 그릇이면 보양식으로 최고이다. (11) 여름철 보양식으로 많이 먹는 애저찜은 6~7개월 된 새끼돼지의 내장을 빼고 배 안에 꿩고기, 닭고기, 두부, 무 등을 양념하여 볶은 것을 채우고 찐 것이다. 솥에 대나무를 걸쳐 새끼돼지를 안치고 물을 부어 가열한다.(12)

2) 서북권

목포는 갈치와 세발낙지, 민어, 꽃게, 김, 홍어, 숭어 등의 특산품이 있다. 세발낙지는 봄에 산란해 낙지발이 국수발처럼 가는 5~6월의 낙지를 말하며 몸체가 작아 한 입에 통째로 먹기도 하며(13) 나무젓가락에 돌돌 말아 석쇠에 구워 먹기도 한다.

양지머리, 사태살 등의 고기와 양, 곱창 등의 내장을 넣고 오래 끓인 국물에 양념을 하여 먹는 국을 곰국이라고 한다. 여기에 밥을 말아 국밥 식으로 낸 것을 곰탕이라고 하며 나주에서는 약 20여 년 전부터 나주 5일장에서 서민들을 위한 국밥 요리가 등장하여 오늘날의 나주곰탕으로 이어졌다.(14)

무안은 양파의 전국 생산량의 18%를 생산하고 세발낙지는 무안을 비롯하여 목포, 영암의 연근해에서 주로 잡혔으나 금호방조제 축조이후 주로 무안지역의 갯벌에서 잡히고 있다. 무안지역의 갯벌은 게르마늄이 다량 함유되어 있어 각종 생선회의 맛이 다른 지역보다 월등하다. (15)

신안은 흑산도 홍어가 유명하고 겨울철에 제 맛이 난다. 홍어는 심심한 것보다 며칠 지나 발효되어 암모니아 냄새가 난 뒤에 먹어야 제 맛이 난다는 사람이 많다.(16)

담양은 대나무를 원료로 하는 죽세공품이 유명하다. 주요 특산물로 죽향 딸기, 방울토마토, 창평 쌀엿, 죽엽 청주, 염장 죽순이 있고 이를 활용한 대통밥, 죽순회, 쌀엿 등의 전통음식이 있다.

장성의 별미인 감장아찌는 단단하게 익어 물러지기 전에 꼭지를 떼고 껍질째 깨끗이 씻어 소금물에 3일 가량 담가 두었다가 건져 물기를 닦은 후 된장에 박아 둔다. 집장은 쌀과 보리로 만들어 먹는다.(17)

영광하면 떠오르는 굴비는 옛날 임금님 수랏상에 올랐던 진상품으로 영광을 대외적으로 대표할 수 있는 특산품으로서 전국적으로 알려져 있다. 조기를 비롯하여 중하, 대하 새우류와 백합 등 어패류로 만든 전통음식과 낙월에서 생산되는 추백하새우젓갈로 담근 김장김치는 전국적으로 유명하다.(18)

함평은 한국 최고 최대의 나비 철쭉 동산이 조성되어 있으며 동쪽으로 나산천이 서쪽으로 함평천이 흐르고 있어 물대기가 쉽다. 해안선이 단조로워 양식업이나 염전사업이 발달하지 못하고 세발낙지와 조개류가 넉넉하게 잡힌다. 함평 육회비빔밥은 선짓국과 함께 먹는 토속음식이며 엽삭젓, 문어조림이 유명하다.(19)

3) 서남권

땅 끝 해남은 일대의 넓은 갯벌을 보유하고 있으며 최근에는 고천암호 방조제, 금호호방조제, 영암호방조제 등이 완공되어 넓은 간척지를 형성하고 있다. 특산물로는 황토고구마, 김, 쌀 등이 있다.

진도의 특산물로는 구기자, 검정 찹쌀, 홍주 등이 있으며 한방재료로 쓰이는 구기자를 이용한 구기자 고추장, 구기자 인절미, 구기자 술 등이 발달되어 있다. 진도홍주는 고려시대 때 소주가 도입되어 이 소주에 각종 초근목피와 나무열매, 한약재 등을 침출하여 향미와 색택을 보강한 미주를 제조하여 음용하였으며 약용으로 복용하기도 한다.(20)

완도의 특산물은 전복, 멸치, 다시마, 김, 미역 등의 해산물을 주로 이루고 있으며 이를 이용한 파래김치, 전복죽, 매생이국, 미역수제비 등의 전통음식이 있다.

강진의 특산물은 토하젓, 군동메주, 강진한과, 쌀, 딸기, 오이, 방울토마토, 파프리카, 한우 등이 있다. 움천면 토하는 산간 청정계곡에서만 서식하는데 이 토하젓은 옛날 임금에게 특산품으로 진상하여 유명하게 되었다.(21)

영암의 특산물로는 무화과가 유명하며 어란은 생선의 알을 알 주머니째 따로 빼내어 소금에 절여 햇볕에 반쯤 말린 식품으로 궁중 진상품이었다.(22) 낙지요리가 발달하여 낙지에 갈비를 더한 갈낙탕이라는 요리도 있다.(23)

장흥의 특산물은 단감, 표고버섯, 장흥표고한우, 바지락, 키조개, 매생이, 표고된장 등이 있으며 전통음식으로는 은어죽, 표고떡, 바지락회, 더덕생채 등이 있다.

4) 동부권

순천은 세계유일의 온전한 연안습지이며 철새, 갈대, 갯벌 등 자연생태계의 보고인 순천만과 광주 전남의 식수원인 주암호를 안고 있다. 짱뚱어는 몸이 가늘고 길며 뒤로 갈수록 점차 옆으로 납작해지는 특징을 가지고 있으며 단백질이 풍부해 보양식으로 각광받고 있다.

화순은 산세가 깊고 맑은 하천들이 많은 탓에 미꾸라지가 잘 잡힌다. 남도식 추어탕은 미꾸라지를 푹 고아서 살을 발라내 끓여낸 것으로 고추장과 된장으로 간을 맞추어 생강, 후춧가루를 넣는다.

구례는 지리산 일대에서 채취한 송이와 표고, 고사리, 더덕 등의 식품으로 산채비빔밥을 조리하며, 구례 산수유는 전국 생산량의 74%를 차지하고 있어 산수유를 이용한 음식이 발달되어 있다.

곡성은 섬진강에서 나오는 민물 참게로 담근 게장과 들깨를 갈아 만든 물에 갖은 양념과 참게와 시래기를 듬뿍 넣어 끓인 참게 매운탕이 유명하다. 가죳잎 부각은 우리 전통의 밑반찬으로 인스턴트식품에 길들여져 가는 우리 식단에서 고향의 맛을 느낄 수 있게 해준다.(24)

여수는 현재 돌산갓영농조합법인 외 6개 갓김치 제조업체가 있고 고들빼기는 4월경에 어린잎을 채취하여 데친 다음, 무쳐서 나물로 먹기도 하며 김치를 담가 먹는데 쌉쌀한 맛과 멸치젓의 감칠맛이 어우러져 밥맛을 돋구어 준다.(25)

보성은 녹차, 고막, 쪽파, 어성초, 표고버섯 등의 특산물이 있으며 녹차의 고장답게 녹차수제비, 녹차떡국, 녹돈, 녹우 등 녹차를 이용한 다양한 요리도 맛볼 수 있다. 흑염소를 푹 고아 칼칼한 육개장처럼 차려 먹는 음식인 양탕은 '양탕을 못 본 사람은 진짜 보성 사람이 아니다.' 라는 우스갯말이 있을 만큼 이 지역사람들이 즐겨먹는 음식이다.

굴의 주 생산지인 고흥에서 나오는 굴로 젓을 담은 어리굴젓을 고흥에서는 진석화젓이라고 부르는데, 이른 봄에 굴에 소금을 넣고 버무려 1년 이상 밀봉하여 발효시킨 곰삭은 굴젓을 자연에서 난 온갖 양념에 버무려서 내놓는 젓갈이다. 고흥유자

는 남부해안의 적당한 해풍과 풍부한 일조량으로 과질이 튼튼하고 탐스러운 것이 특징으로 이를 이용한 유자인절미, 유자향주, 유자차 등이 발달하였다.(26)

광양은 일찍이 백운산 기슭에서 생산되는 산나물과 육질 좋은 소, 돼지, 흑염소, 닭 등의 육류와 섬진강물과 백운산 4대 계곡의 민물이 광양만 바다에 흘러들면서 양질의 갯벌에서 나오는 수산물이 풍부하다. 가을의 전어회, 전어구이, 참숯불에 구운 불고기, 담백한 재첩국, 재첩회가 유명하다.(27)

표 1. 남도전통음식의 종류

권역별	지역	남도전통음식
광주	광주	용봉탕, 오리탕, 떡갈비, 애저찜, 추어탕, 신선로
서북권	목포	홍어찜, 삼합, 송어젓, 낙지호롱, 낙지연포
	나주	나주곰탕, 집장, 동아정과, 무시루떡
	무안	모치젓, 세발낙지회, 고구마조청, 양파장아찌, 민물장어구이
	신안	홍어어시육, 낙지죽, 멸치젓, 송어젓, 인동초 막걸리, 새우젓
	담양	대통밥, 들깻잎부각, 고추부각, 죽순회, 쌀엿, 떡갈비
	장성	메기탕, 집장, 감장아찌
	영광	굴비, 고추장굴비, 백합죽, 모싯잎 송편, 준치회
	함평	육회비빔밥, 엽삭젓, 문어오림
서남권	해남	추어탕, 산채비빔밥, 감단자
	진도	구기자고추장, 구기자 인절미, 간재미회, 홍주
	완도	파래김치, 전복죽, 매생이국, 미역수제비
	강진	대합국, 은어튀김, 토하젓, 매실장아찌, 매생이국, 장어구이
	영암	갈낙탕, 짱뚱어탕, 조기찌개, 어란
	장흥	은어죽, 표고떡, 바지락회, 더덕생채
동부권	순천	투가리추어탕, 초피부각, 맛꼬지, 고들빼기김치
	화순	흑염소탕, 다슬기수제비, 붕어찜, 추어산적
	구례	산수유떡, 숯불산자, 고로쇠식혜, 은어간장구이, 산채비빔밥
	곡성	참게장, 은어구이, 가죳잎부각, 참게메운탕
	여수	돌산갓김치, 호박약과, 노래미탕, 고들빼기김치
	보성	녹차, 고막무침, 우렁회, 양탕
	고흥	진석화젓, 유자인절미, 능성어죽
	광양	재첩국, 전어회, 광양숯불구이

자료원: 문화예술의 고장Ⅳ-우리음식, 광주・전남지역 향토음식의 관광상품화 방안에 관한 연구(28), 각 시・도 홈페이지를 바탕으로 논자 재구성

제 2 절 한국 전통음식에 관련된 선행연구

한국 전통음식에 관한 연구는 인식과 기호도에 대한 연구(신지희 2009, 이복섭 2009, 이화자 2007, 이지성 2008, 복혜자 2005), 패스트푸드에 대한 의식 및 기호도 연구(이미영 2002), 가공식품에 대한 연구(김향숙과 윤경희 2004), 한국 전통식품의 대중화에 대한 연구(진양호과 조정옥 2007), 편의화에 대한 인식 조사(한귀정과 임영숙 2007)이 있으며 선행연구를 고찰해 보면 다음과 같다.

신지희(29)의 제주지역 일부 중학생의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석에서는 전통음식에 대한 인지도는 총 50점 중 36.73점으로 높은 것으로 나타났다. 전통음식을 개선할 때 중점을 두어야 하는 사항에서는 맛(55.8%)이고 전통음식의 계승·발전에 대한 인식은 보통이다(41.2%)의 비율이 가장 높게 나타났다. 전통음식의 계승·발전시켜야 할 기관은 매스컴이 가장 높았다. 전통·향토음식에 대한 기호도는 떡류, 구이·적·찜·조림류, 밥류, 국·찌개류, 김치·장아찌류, 나물·전류 순으로 나타났다.

이복섭(30)의 세대별 차이비교를 부산지역 중심으로 한 한국 전통음식 및 기호도 조사에서는 모든 세대에서 좋아하는 음식은 한식이며 나이가 많을수록 전통음식을 좋아하며 적을수록 전통음식에 대한 기호도가 떨어지는 것으로 나타났다. 또한 전통음식을 발전시키기 위해서는 전 세대에서 다양한 상품개발과 소비시장 확대를 통하여야 한다고 응답하여 어릴 때부터 자주 접하게 하여 익숙하도록 가정 및 학교에서의 공동교육이 필요하다고 하였다.

전남지역 초등학교 영양사를 대상으로 전통음식과 절식음식에 대한 인식 및 활용도를 조사한 이화자(31)의 연구에서는 영양사의 전통음식과 절식음식의 선호도는 82.2%로 높게 나타났고 좋아하는 이유로는 우리 고유음식이기 때문이다가 91.7%를 응답하였다. 전통음식과 절식음식 섭취를 위한 교육은 급식유형이나 급식 학생수에

상관없이 매월 또는 6개월 마다 교육을 실시하였다. 절식음식의 활용빈도는 월 1회 정도 학교급식에서 활용하는 것으로 나타났다.

초등학생을 대상으로 한국 전통음식과 패스트푸드에 대한 의식 및 기호도 조사를 한 이미영(32)의 연구에서는 한국 전통음식에 대한 인식은 다소 미흡한 반면 패스트푸드의 의미는 비교적 잘 알고 있었다. 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 이용실태는 점심, 저녁, 아침 순으로 한국 전통음식 형태가 나타났고 간식과 야식은 패스트푸드를 주로 섭취하는 것으로 나타났다.

김향숙, 윤경희(33)의 충남지역 대학생들의 가공 판매되는 한국 전통음식에 대한 이용실태에 대한 조사에서는 가공 판매되는 한국 전통음식 중 가장 선호하는 음식은 남학생은 구이・전류이고 여학생은 구이・전류와 한과류이다. 가장 싫어하는 음식은 국・탕류와 밥・죽류로 나타났다.

이지성(34)의 광주광역시 일부 고등학생의 전통음식에 대한 인식 및 기호도 연구에서는 한국전통음식에 대한 관심도는 3.06점으로 여학생이 남학생보다 관심이 높았고 선호도는 3.95점으로 나타났다. 전통음식의 계승・발전의 필요성에 대한 인식수준은 4.11점으로 높게 나타났으며 이유로는 세계화시키기 위해서라고 인식하였다. 기호도는 3.75점, 섭취빈도는 2.77점으로 나타났으며 기호도가 높을수록 섭취빈도가 높게 나타나고 낮을수록 낮게 나타났으며 기호도와 섭취빈도 간에 유의한 정적 상관관계를 보였다.

복혜자(35)의 서울・경기 일부 지역에 거주하는 주부들의 전통음식에 대한 인식과 식생활 행동에 관한 연구에서는 전통음식에 대한 만족도는 높은 것으로 나타났고 간편식으로 개발할 경우 수요가 늘어날 것으로 전망했다. 김치는 배추김치를 선호하였으며 집에서 만든 김치를 이용하고 된장과 고추장은 재래식과 시판용을 둘 다 이용하는 가정이 많았다.

이영남, 신민자, 김복남(36)의 주부와 조리사를 대상으로 전통음식의 현황에 관한 연구에서는 전통음식을 비교적 긍정적으로 인식하였다. 밥·죽류에 대한 기호도는 일반적으로 높고 섭취빈도는 낮았다. 국·찌개류에 대한 기호도는 대체로 높고 섭취빈도는 된장국, 미역국, 된장찌개, 고추장찌개, 김치찌개 등이 높게 나타났다. 녹차와 오미자화채의 기호도가 낮게 나타나 전통음료의 개발이 필요하다고 주장하였다.

진양호, 조정옥(37)의 연구에서는 대학생을 대상으로 전통음식에 대한 신세대의 인지도가 대중화에 미치는 영향을 조사하였다. 조리방법의 간소화와 다양한 가공식품의 개발을 통해 간편하게 먹을 수 있고 맛과 영양을 유지하면서 메뉴 개발을 간편식 위주로 하는 것을 선호하는 것으로 나타났다.

한귀정, 임영숙(38)의 충정지역 주민을 대상으로 한 전통음식 편의화에 대한 의식조사에서는 전통식품의 편의화에 대해 긍정적인 견해를 가지고 있었고 모든 연령층에서 전통음식을 편의식품으로 상품화할 때 개선사항으로 조리방법을 인식하였다.

이상의 연구결과를 보면 한국 전통음식에 대하여 긍정적으로 인식하고 있으며 기호도는 높은 편이나 섭취빈도는 낮은 편이다. 한국 전통음식을 계승·발전하는데 긍정적으로 인식하였으며 조리방법의 간소화 등의 개선을 통해 편의식품, 가공식품 등의 개발을 통해 발전의 요구가 증가하고 있는 것으로 사료된다. 전통음식의 인식 및 기호도에 대한 조사는 다양한 조사대상자에 의해 이루어졌으나 특정한 전라남도 전통음식에 대한 조사는 이루어지지 않아 조사할 필요성이 있다고 볼 수 있다.

제 3 장 연구내용 및 방법

제 1 절 연구대상 및 조사기간

본 연구는 2009년 5월 18일 대학생 20명을 대상으로 예비조사를 실시하였고 설문지 내용을 수정 및 보완을 하였다. 본 조사는 2009년 5월 27일 광주지역에 위치한 1개 대학교의 대학생 360명을 대상으로 실시하였다. 자료 수집은 설문지를 배부하여 조사대상자가 설문지 문항에 자기기입방법으로 응답하게 하였다. 회수된 설문지는 352부로 97.7%의 회수율을 보였으며, 설문내용이 불충분한 11부를 제외한 341부(남:133명, 여:208명)를 자료처리에 사용하였다.

제 2 절 연구내용 및 방법

설문지는 기존의 문헌을 토대로 연구목적에 맞게 재구성하였다. 연구에 사용된 설문지는 남도전통음식에 대한 인식, 섭취빈도와 기호도, 세계화, 일반사항의 4영역으로 구성되었다.

1. 남도전통음식에 대한 인식

남도전통음식에 대한 인식을 알아보기 위해 관심여부, 알게 된 경로, 주요 섭취장소, 남도전통음식 선택 판단기준, 남도전통음식의 우수성 등을 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식을 알아보기 위해 얼마나 이루어지고 있는지, 가장 어려운 점이 무엇인지, 가장 필요한 점은 무엇인지 등으로 9문항을 조사하였다.

2. 남도전통음식의 기호도와 섭취빈도

기호도는 3점 척도로 ‘싫어한다’ 1점을 ‘좋아한다’ 3점으로 높은 점수일수록 해당 음식에 대한 기호도가 높은 것으로 평가하였다. 섭취빈도에 관한 문항은 5점 척도로 ‘거의 먹지 않음’을 1점, ‘1주 1회 이상’을 5점으로 부여하여 점수가 높을수록 많이 이용하는 것을 알 수 있다. 설문지에 사용된 남도전통음식 52가지는 전라남도 각 지역의 특산물과 관련된 음식이나 학술지, 고문헌, 남도음식에 관한 관련 책자나 홈페이지 등에서 참조하여 선정하였다.

3. 남도전통음식의 세계화

남도전통음식의 세계화에 대한 인식을 알아보기 위해 남도전통음식의 세계화 가능성, 해야 하는 이유, 주체 기관과 세계화 하는데 적절한 음식과 남도전통음식의 세계화 방안에 대한 질문으로는 세계화하는데 적절한 형태, 개선해야 할 점, 가장 우선시해야 할 점, 현지에 맞게 차별화된 메뉴 개발하는데 필요한 점, 1인당 적정 가격과 홍보의 가장 효과적인 경로의 10문항으로 구성하였다.

4. 인구통계적 특성

인구 통계적 특성을 알아보기 위해 성별, 연령, 주거상태, 가족구성형태, 초·중·고 시절 주 성장지역, 전라남도 거주연한, 한 달 용돈의 7문항으로 살펴보았다.

제 3 절 자료분석

조사된 자료는 SPSS 14.0 K를 이용하여 전사적 통계처리를 실시하였다. 조사대상자의 인구통계적 특성, 남도향토음식에 대한 인식, 남도향토음식의 세계화 방안 같은 비연속변수는 빈도와 백분율을 교차분석한 후 유의성은 χ^2-test로 검증하였다. 남도향토음식의 기호도와 섭취빈도 같은 연속변수는 평균과 표준편차를 구하여 성별, 연령에 따른 차이를 알아 보기위해 Independent samples t-test와 ANOVA분석으로 유의도 검증을 실시하고 사후 검증으로 scheffe test을 이용하여 집단간의 차이를 규명하였다. 본 연구에 통계적 유의적 검증은 α=0.05수준에서 이루어졌다. 남도전통음식 중 세계화에 적절한 음식을 3가지 선택하는 질문은 다중응답분석방법으로 교차분석을 실시하였다.

제 4 장 연구결과 및 고찰

제 1 절 조사대상자의 일반적 특성

본 연구는 조사대상자 341명을 대상으로 성별(남: 133명 여: 208명)에 따른 일반적 특성의 비교는 표 2와 같다. 19-20세 남학생은 12.0%, 여학생은 17.6%, 21-24세 남학생은 15.5%, 여학생은 38.7%, 25세 이상의 남학생은 11.4%, 여학생은 4.7%로 21-24세의 여학생이 남학생에 비해 유의적으로 많음을 알 수 있었다.($p<0.001$)

주거상태는 자택에 거주하는 여학생이 45.5%, 자택에 거주하는 남학생이 25.5%로 전체 대상자중 71.0%를 차지하였으며, 친척집에 거주하는 여학생이 9.1%, 남학생이 8.8%로 전체 대상자 중 17.9% 이었다. 자택에 거주하는 학생이 자택 외에 거주하는 학생보다 많았으며 유의한 차이는 보이지 않았다.

가족구성형태는 핵가족인 여학생이 56.3%, 남학생이 36.4%, 확대가족인 여학생이 4.7%, 남학생이 2.6%로 전체 대상자 중 핵가족이 92.7%로 대부분을 차지하였으며 유의적인 차이는 보이지 않았다.

초·중·고 시절 주요 성장지역은 도시인 여학생이 51.3%, 도시인 남학생이 32.8%, 농촌인 여학생이 9.7%, 농촌인 남학생이 6.2% 순으로 나타났다. 도시에서 성장한 학생이 농촌보다 많음을 알 수 있다.

전라남도 거주연한은 20년 이상 여학생이 27.9%, 20년 이상 남학생이 22.6%로 높게 나타났으며, 15-20년 여학생이 15.0%, 15-20년 남학생과 5-10년 여학생이 7.6%순으로 나타났으며 유의적인 차이는 없었다.

한 달 용돈은 20-30만원인 여학생이 26.1%, 20만원 미만인 여학생이 19.6%, 20-30만원인 남학생이 12.6%, 20만원 미만인 남학생이 12.0%, 30-40만원 여학생과 40만 원 이상 남학생이 7.9%로 나타났다.

표 2. 조사대상자의 일반적 특성

N(%)

일반사항	구 분	전체 (N=341)	남 (N=133)	여 (N=208)	χ^2
연 령	19세 - 20세	101(29.6)	41(12.0)	60(17.6)	.000***
	21세 - 24세	185(54.3)	53(15.5)	132(38.7)	
	25세 이상	55(16.1)	39(11.4)	16(4.7)	
주거상태	자택	242(71.0)	87(25.5)	155(45.5)	.065
	하숙	8(2.3)	6(1.8)	2(0.6)	
	기숙사	29(8.5)	10(2.9)	19(5.6)	
	친척집	61(17.9)	30(8.8)	31(9.1)	
	자취	1(0.3)	0(0.0)	1(0.3)	
가족구성	핵가족	316(92.7)	124(36.4)	192(56.3)	.463
	확대가족	25(7.3)	9(2.6)	16(4.7)	
초·중·고 성장지역	농촌	54(15.8)	21(6.2)	33(9.7)	.556
	도시	287(84.2)	112(32.8)	175(51.3)	
전라남도 거주연한	4년 이하	26(7.6)	8(2.4)	18(5.3)	.307
	5 ~ 10년	40(11.8)	14(4.1)	26(7.6)	
	10 ~ 15년	26(7.4)	8(2.4)	18(5.0)	
	15 ~ 20년	77(22.6)	26(7.6)	51(15.0)	
	20년 이상	172(50.6)	77(22.6)	95(27.9)	
한 달 용돈	20만원 미만	108(31.7)	41(12.0)	67(19.6)	.082
	20 ~ 30만원	132(38.7)	43(12.6)	89(26.1)	
	30 ~ 40만원	49(14.4)	22(6.5)	27(7.9)	
	40만원 이상	52(15.2)	27(7.9)	25(7.3)	

*** : $p<0.001$

제 2 절 남도전통음식에 대한 인식

1. 남도전통음식에 대한 인식

조사대상자의 성별과 연령에 따른 남도전통음식에 대한 인식의 결과는 표 3과 표 4와 같다. 남도전통음식의 관심여부는 '보통'인 여학생이 36.2%, 남학생이 8.2%로 여학생이 남학생보다 '보통' 정도의 관심이 있는 것으로 유의한 차이를 보였다.($p<0.05$) 이는 여학생이 남학생보다 남도전통음식에 대한 관심이 높음을 알 수 있는데, 아직까지는 여학생이 남도전통음식에 접하는 기회가 더 많다는 것으로 사료된다. 연령별로는 21-24세 27.6%, 19-20세 17.1%, 25세 이상 그룹이 9.7%로 높게 나타나 대부분 남도전통음식에 '보통' 54%의 관심을 가지고 있는 것으로 확인되었다.

남도전통음식을 알게 된 경로는 '매스미디어' 여학생이 31.1%, 남학생이 25.2%, '학교교육' 여학생 14.7% , '가정교육' 여학생 9.7%, 남학생 8.2% 순으로 성별에 따른 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. ($p<0.001$) '매스미디어' 21-24세 28.4%, 19-20세 17.3%, 25세 이상 그룹이 10.6%로 높게 나타났으며, '가정교육' 21-24세 그룹이 10.0%, '학교교육' 21-24세 그룹이 11.4%, '전문서적' 21-24세 그룹이 4.4% 순으로 나타났다. 남도전통음식에 대한 높은 관심이 적어 요리책이나 관광잡지 등의 전문서적을 찾아보기보다는 쉽게 접할 수 있는 매스미디어를 통해 알게 되는 것으로 사료된다.

남도전통음식을 주로 먹는 장소는 일반식당 43.2%, 향토음식점 22.1%이다. 여학생이 남학생보다 일반식당, 향토음식점, 집, 단체급식소 순으로 높게 인식하였다. 연령별로는 일반식당 21-24세가 23.8%, 일반식당 19-20세 그룹이 13.2%, 향토음식점 21-24세 그룹이 12.9%, 집 21-24세 그룹이 12.4%, 집 19-20세 그룹이 9.1%순으

로 나타났다. 백종온(39)와 주종재(40)의 연구에서는 향토음식을 주로 먹는 장소로 향토음식점, 우리집 순으로 본 연구결과와 다르게 나타났다. 전통음식을 전문적으로 판매하는 향토음식점보다는 일반식당을 이용하는 경우가 더 많아 앞으로 향토음식점의 발전과 이용률을 높이기 위해서 노력이 필요하고 대학생이 가장 쉽고 자주 접할 수 있는 단체급식소에서 더 많은 종류의 남도전통음식을 제공하고 홍보하여야 하겠다.

남도전통음식을 선택할 때 가장 중요한 판단기준은 전체적으로 맛 67% > 영양 13.2% > 위생 11.1% > 가격 5.6% > 서비스 2.3% 순으로 나타났다. 여학생이 남학생보다 선택기준으로 맛, 영양, 위생, 가격, 서비스 순으로 중요하게 인식하였고 21-24세 그룹이 다른 연령에 비해 맛을 가장 중요하게 인식하였으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 이는 민계홍의 연구(41)에서 대학생들의 향토음식 선택의 기준은 전체적으로 음식의 맛 62.8%, 음식의 영양가 21.2%, 음식의 색상 6.7%, 음식의 가격 6.7%, 음식의 양 4.3%순으로 본 연구와 유사한 결과로 대체적으로 맛과 영양가를 기준으로 선택하는 것을 알 수 있다.

남도전통음식의 우수성에 대한 질문은 '음식의 종류가 많고 조리법이 다양' 여학생이 20.7%, 남학생이 13.3%를 차지하였으며, '발효·저장식품이 발달' 여학생 19.2%, 남학생 8.6%, '특별한 풍미' 남학생이 12.1%, 여학생이 11.8%로 나타났다. 연령별로는 '음식의 종류가 많고 조리법이 다양'이 19-20세 9.5%, 21-24세 18.3%, 25세 이상 그룹이 6.2%로 21-24세 그룹이 다른 연령에 비해 음식의 종류가 많고 조리법이 다양하다고 인식하였으며, '발효·저장식품이 발달', '특별한 풍미', '영양학적으로 우수' 순으로 나타났다. 음식의 종류가 많고 조리법이 다양하고 발효·저장식품이 발달한 남도전통음식의 주요 특징임을 잘 알고 있는 것으로 사료된다.

표 3. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식에 대한 인식

N (%)

	전체 (N=340)	남 (N=133)	여 (N=207)	X^2
남도전통음식의 관심여부				
없다	68(20.0)	36(10.6)	32(9.4)	.019*
보통	185(54.4)	62(18.2)	123(36.2)	
있다	87(25.6)	35(10.3)	52(15.3)	
남도전통음식을 알게 된 경로				
전문서적	29(8.5)	10(2.9)	19(5.6)	
가정교육	61(17.9)	28(8.2)	33(9.7)	.000***
학교교육	59(17.3)	9(2.6)	50(14.7)	
매스미디어	192(56.3)	86(25.2)	106(31.1)	
남도전통음식의 섭취장소				
집	89(26.2)	42(12.4)	47(13.8)	
일반식당	147(43.2)	52(15.3)	95(27.9)	.305
단체급식소	29(8.5)	11(3.2)	18(5.3)	
향토음식점	75(22.1)	27(7.9)	48(14.1)	
남도전통음식의 선택 판단기준				
맛	231(67.7)	95(27.9)	136(39.9)	
영양	45(13.2)	14(4.1)	31(9.1)	.547
위생	38(11.1)	12(3.5)	26(7.6)	
가격	19(5.6)	9(2.6)	10(2.9)	
서비스	8(2.3)	3(0.9)	5(1.5)	
남도전통음식의 우수성				
영양학적 우수	48(14.2)	17(5.0)	31(9.2)	
발효・저장식품 발달	94(27.8)	29(8.6)	65(19.2)	.058
특별한 풍미	81(24.0)	41(12.1)	40(11.8)	
음식의 종류가 많고 조리법 다양	115(34.0)	45(13.3)	70(20.7)	

*p<0.05, **p<0.01 ***p<0.001

표 4. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식에 대한 인식

N(%)

	19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	X^2
남도전통음식의 관심여부				
없다	21(6.2)	41(12.1)	6(1.8)	.289
보통	59(17.1)	94(27.6)	33(9.7)	
있다	21(6.2)	50(14.7)	16(4.7)	
남도전통음식을 알게 된 경로				
전문서적	9(2.6)	15(4.4)	5(1.5)	.379
가정교육	17(5.0)	34(10.0)	10(2.9)	
학교교육	16(4.7)	39(11.4)	4(1.2)	
매스미디어	59(17.3)	97(28.4)	36(10.6)	
남도전통음식 섭취장소				
집	31(9.1)	42(12.4)	16(4.7)	.549
일반식당	45(13.2)	81(23.8)	21(6.2)	
단체급식소	8(2.4)	18(5.3)	3(0.9)	
향토음식점	17(5.0)	44(12.9)	14(4.1)	
남도전통음식의 선택 판단기준				
맛	69(20.2)	119(34.9)	43(12.6)	.402
영양	10(2.9)	28(8.2)	7(2.1)	
위생	14(4,1)	22(6.5)	2(0.6)	
가격	7(2.1)	10(2.9)	2(0.6)	
서비스	1(0.3)	6(1.8)	1(0.3)	
남도전통음식의 우수성				
영양학적 우수	17(5.0)	24(7.1)	7(2.1)	.767
발효・저장식품 발달	24(7.1)	56(16.6)	14(4.1)	
특별한 풍미	28(8.3)	40(11.8)	13(3.8)	
음식의 종류 많고 조리법다양	32(9.5)	62(18.3)	21(6.2)	

2. 남도전통음식하면 가장 먼저 연상되는 음식

성별에 따른 가장 먼저 연상되는 남도전통음식의 결과는 표 5 와 같다. 밥·죽류(산채비빔밥, 대통밥 등) 여학생 24.6%, 남학생 8.2%, 국·탕류(추어탕,곰탕 등) 남학생 6.7%, 여학생 5.3%, 찜·선류(죽순찜 등) 여학생 2.6%, 남학생 0.6%, 구이류(떡갈비, 굴비구이 등) 남학생 10.0%, 여학생 8.8%로 나타났다. 나물무침류(머위나물, 죽순채 등) 여학생 5.3%, 남학생 2.3%, 장아찌류(마늘장아찌 등) 여학생 5.3%, 남학생 1.8%, 김치류(고들빼기김치, 갓김치 등) 여학생 14.4%, 남학생 8.5%, 떡류(모싯잎송편, 기정떡 등) 여학생 2.3%, 남학생 0.3%, 음청류(구기자차, 유자화채 등) 여학생 0.3%, 기타 남학생, 여학생 0.6%로 나타났다. 전체적으로 여학생은 밥·죽류 > 김치류 > 구이류 > 국·탕류=나물무침류 순으로 나타났으며, 남학생은 구이류 > 김치류> 밥·죽류 > 국·탕류 > 나물무침류 순으로 나타나 통계적으로 유의적인 차이를 보였다.($p<0.05$) 남학생은 여학생보다 구이류를 선호하는 것을 알 수 있다. 경기 일부지역 중학생과 학부모를 대상으로 한 윤정현(42)의 연구에서는 학생이 생각하는 한국의 대표적인 전통음식으로 김치, 된장찌개, 떡, 불고기, 비빔밥, 구절판, 떡국, 신선로, 청국장, 한과 순으로 나타나 김치의 우수성 등 관련 정보들이 많이 알려져 있기 때문이라고 하였다.

연령에 따른 가장 먼저 연상되는 남도전통음식의 결과는 표 6과 같다. 밥·죽류(산채비빔밥, 대통밥 등) 21-24세 그룹이 13.2%, 국·탕류(추어탕, 곰탕 등) 21-24세 그룹이 8.8%, 찜·선류(죽순찜 등) 21-24세 그룹이 1.8%, 구이류(떡갈비, 굴비구이 등) 21-24세 그룹이 8.8.%, 나물무침류(머위나물, 죽순채 등) 21-24세 그룹이 3.8%, 장아찌류(마늘장아찌 등) 21-24세 그룹이 3.2%, 김치류(고들빼기김치, 갓김치 등) 21-24세 그룹이 12.6%, 떡류(모싯잎송편, 기정떡 등) 21-24세 1.5%, 음청류(구기자차, 유자화채 등) 19-20세 그룹이 0.3%, 기타 21-24세가 0.6%로 높게 나타났다. 남도전통음식하면 가장 먼저 연상되는 음식에서 밥·죽류로 21-24세 그룹이 다른 연령에 비해 높게 나타났지만 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

표 5. 조사대상자의 성별에 따른 연상되는 남도전통음식

N(%)

	전체 (N=340)	남 (N=133)	여 (N=207)	χ^2
밥・죽류(산채비빔밥, 대통밥 등)	84(24.6)	28(8.2)	56(24.6)	.019*
국・탕류(추어탕,곰탕 등)	41(12.0)	23(6.7)	18(5.3)	
찜・선류(죽순찜 등)	11(3.2)	2(0.6)	9(2.6)	
구이류(떡갈비, 굴비구이 등)	64(18.8)	34(10.0)	30(8.8)	
나물무침류(머위나물, 죽순채 등)	26(7.6)	8(2.3)	18(5.3)	
장아찌류(마늘장아찌 등)	23(6.7)	6(1.8)	17(5.0)	
김치류(고들빼기김치, 갓김치 등)	78(22.9)	29(8.5)	49(14.4)	
떡류(모싯잎송편, 기정떡 등)	9(2.6)	1(0.3)	8(2.3)	
음청류(구기자차, 유자화채 등)	1(0.3)	0(0.0)	1(0.3)	
기타	4(1.2)	2(0.6)	2(0.6)	

*$p<0.05$

표 6. 조사대상자의 연령에 따른 연상되는 남도전통음식

N(%)

	19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	χ^2
밥・죽류(산채비빔밥, 대통밥 등)	26(7.6)	45(13.2)	13(3.8)	.331
국・탕류(추어탕,곰탕 등)	6(1.8)	30(8.8)	5(1.5)	
찜・선류(죽순찜 등)	5(1.5)	6(1.8)	0(0.0)	
구이류(떡갈비, 굴비구이 등)	18(5.3)	30(8.8)	16(4.7)	
나물무침류(머위나물, 죽순채 등)	10(2.9)	13(3.8)	3(0.9)	
장아찌류(마늘장아찌 등)	9(2.6)	11(3.2)	3(0.9)	
김치류(고들빼기김치, 갓김치 등)	21(6.2)	43(12.6)	14(4.1)	
떡류(모싯잎송편, 기정떡 등)	4(1.2)	5(1.5)	0(0.0)	
음청류(구기자차, 유자화채 등)	1(0.3)	0(0.0)	0(0.0)	
기타	1(0.3)	2(0.6)	1(0.3)	

3. 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식

성별에 따른 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식의 결과는 표 7과 같다. 남도전통음식의 계승·발전에 대한 생각으로는 '보통'인 여학생이 46.8%, 남학생이 32.4%로 대부분을 차지하였고, '전혀 이루어지지 않는다'는 여학생이 7.6%, 남학생이 3.5%, '잘 이루어지고 있다'는 의견이 여학생이 6.5%, 남학생이 3.2%로 나타났다. 연령에 따른 남도전통음식의 계승·발전에 대한 생각은 보통 21-24세 그룹이 43.5%, 보통 19-20세 그룹이 21.8%, 보통 25세 이상 그룹이 13.8%로 나타났다. 그 다음으로는 '전혀 이루어지지 않는다' 21-24세 그룹이 6.8%, '잘 이루어진다' 21-24세 그룹이 4.1%로 나타났으며 성별, 연령에 따른 통계적으로 유의적인 차이는 보이지 않았다. '잘 이루어지고 있다'는 의견이 가장 적어 앞으로 남도전통음식의 계승·발전에 대하여 많은 노력이 필요하겠다는 점을 시사한다.

남도전통음식의 계승·발전하는데 가장 어려운 점은 '대중성 부족' 여학생 26.1%, 남학생이 19.9%, '복잡한 조리방법' 여학생이 15.5%, '비싼 가격' 여학생 10.0%, '고유한 맛 부족' 여학생이 6.7% 순으로 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 연령별로는 '대중성 부족' 21-24세 그룹이 24.6%, '복잡한 조리방법' 21-24세 그룹이 13.2%, '대중성 부족' 19-20세 그룹이 12.6%, '대중성 부족' 25세 이상 그룹이 8.8%, '비싼 가격' 21-24세 그룹이 7.9% 순으로 나타났다. 남도전통음식의 계승·발전하는데 가장 어려운 점으로 21-24세 그룹이 '대중성 부족'으로 인식하여 연령 간 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다.($p<0.001$)

남도전통음식의 계승·발전에 가장 필요한 것으로는 성별로 보면 '학교교육의 확대' 남학생이 5.0%, 여학생이 4.7%, '향토음식 전문가 양성' 남학생이 10.3%, 여학생이 16.1%, '향토음식의 우수성 홍보' 남학생이 15.2%, 여학생 22.0%, '향토음식전문점 활성화' 남학생이 8.5%, 여학생이 18.2%로 '향토음식의 우수성 홍보'와 '향토음식 전문가 양성'이 가장 필요한 것으로 나타났다. 연령별로는 '향토음식의 우수성 홍보'

21-24세 그룹이 19.6%, '향토음식전문점 활성화' 21-24세 그룹이 15.2%, '향토음식 전문가 양성' 21-24세 그룹이 14.4%, '향토음식의 우수성 홍보' 19-20세 그룹이 11.7%, '향토음식 전문가 양성' 19-20세 그룹이 7.9%순으로 나타났다. 김정순(43)에 연구에서 '대중매체를 통한 홍보' 37.1%, '전통음식의 가공식품화' 25.8%, '가정에서의 교육' 23.7%, '학교교육의 확대' 12.7% 순으로 계승·발전에 가장 필요한 점으로 홍보가 가장 필요하고 학교교육의 확대가 가장 낮게 나온 결과는 유사한 경향을 나타내었다. 앞에서 조사내용 중 남도전통음식을 계승·발전하는데 가장 어려운 점이 '대중성 부족'으로 조사되어 향토음식의 우수성 홍보가 가장 필요한 점이라는 결과에 영향이 있는 것으로 사료된다.

표 7. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식

N(%)

	전체 (N=341)	남 (N=133)	여 (N=208)	X^2
남도전통음식의 계승·발전에 대한 생각				
전혀 이루어지지 않음	39(11.2)	13(3.5)	26(7.6)	.422
보통	269(79.1)	110(32.4)	159(46.8)	
잘 이루어짐	33(9.7)	11(3.2)	22(6.5)	
남도전통음식의 계승·발전하는데 가장 어려운 점				
복잡한 조리방법	72(21.1)	19(5.6)	53(15.5)	.151
비싼 가격	55(16.1)	21(6.2)	34(10.0)	
고유의 맛 부족	40(11.7)	17(5.0)	23(6.7)	
대중성 부족	157(46.0)	68(19.9)	89(26.1)	
재료 구입의 어려움	17(5.0)	8(2.3)	9(2.6)	
남도전통음식의 계승·발전에 가장 필요한 것				
학교교육의 확대	33(9.7)	17(5.0)	16(4.7)	.251
향토음식 전문가 양성	90(26.4)	35(10.3)	55(16.1)	
향토음식의 우수성 홍보	127(37.2)	52(15.2)	75(22.0)	
향토음식전문점 활성화	91(26.7)	29(8.5)	62(18.2)	

표 8. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식

N(%)

	19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	X^2
남도전통음식의 계승·발전에 대한 생각				
전혀 이루어지지 않음	13(3.8)	23(6.8)	2(0.6)	.195
보통	75(21.8)	148(43.5)	47(13.8)	
잘 이루어짐	13(3.8)	14(4.1)	6(1.8)	
남도전통음식의 계승·발전하는데 가장 어려운 점				
복잡한 조리방법	15(4.4)	45(13.2)	12(3.5)	.008**
비싼 가격	20(5.9)	27(7.9)	8(2.3)	
고유의 맛 부족	21(6.2)	15(4.4)	4(1.2)	
대중성 부족	43(12.6)	84(24.6)	30(8.8)	
재료 구입의 어려움	2(0.6)	14(4.1)	1(0.3)	
남도전통음식의 계승·발전에 가장 필요한 것				
학교교육의 확대	9(2.6)	17(5.0)	7(2.1)	.792
향토음식 전문가 양성	27(7.9)	49(14.4)	14(4.1)	
향토음식의 우수성 홍보	40(11.7)	67(19.6)	20(5.9)	
향토음식전문점 활성화	25(7.3)	52(15.2)	14(4.1)	

**$p<0.01$

제 3 절 남도전통음식의 기호도

남도전통음식의 기호도는 '싫어한다', '보통이다', '좋아한다' 3점 척도로 구성하였으며, 점수가 높을수록 좋아하는 것으로 해석할 수 있다. 전체적으로 주식류는 2.10±0.45점, 부식류는 1.98±0.40점, 후식류는 2.11±0.54점으로 주식류와 후식류는 '보통이다'(2점) 이상으로 높은 기호도를 보였다. 대학생을 대상으로 한 조정옥(44)의 연구에서는 전통음식에 대한 기호도가 전체적으로 보통 이상으로 기호도가 높은 것으로 분석되어 본 연구결과와 일치하였다.

조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 기호도의 결과는 표 9와 같다. 주식류는 남학생이 2.19±0.48점, 여학생이 2.05±0.42점으로 남학생이 여학생보다 유의적으로 선호한다는 것을 알 수 있고,($p<0.01$) 부식류는 남학생이 2.06±0.42점, 여학생이 1.93±0.37점으로 남학생이 여학생보다 유의적으로 더 선호하는 것을 알 수 있다.($p<0.01$) 후식류는 남학생이 2.12±0.56점, 여학생이 2.10±0.52점이다. 후식류를 주식류와 부식류보다 더 선호하는 것으로 나타났다.

조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 기호도의 결과는 표 10과 같다. 주식류에서는 21-24세와 25세 이상 그룹이 19-20세 그룹보다 기호도가 높았다. 부식류에서는 25세 이상 그룹과 19-20세 그룹에서 유의한 차이를 보였고($p<0.01$) 25세 이상 그룹이 더 선호하는 것을 알 수 있다. 후식류는 25세 이상 그룹의 기호도가 가장 높았다. 전체적으로 연령이 높을수록 기호도가 높아지는 것을 알 수 있다.

표. 9. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 기호도

	전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
주식류	2.10±0.45[1)]	2.19±0.48	2.05±0.42	2.759**
부식류	1.98±0.40	2.06±0.42	1.93±0.37	2.736**
후식류	2.11±0.54	2.12±0.56	2.10±0.52	0.361

[1)]Mean±SD

** $p<0.01$

표 10. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 기호도

	19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
주식류	2.06±0.47[1)]	2.10±0.43	2.10±0.52	1.266
부식류	1.88±0.41[b]	2.00±0.37[ab]	2.12±0.41[a]	7.204**
후식류	2.06±0.59	2.09±0.50	2.22±0.54	1.690

[1)]Mean±SD

**$p<0.01$

a~b : 같은 알파벳을 포함하는 값은 scheffe test에 의해 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 없음.

1. 주식류

조사대상자의 성별과 연령에 따른 주식류의 기호도의 결과는 표11과 표12와 같다. 전체적으로 수제비 및 기타보다 밥·죽류를 더 선호한다. 밥·죽류 중 기호도가 높은 것은 산채비빔밥과 대통밥이고 기호도가 낮은 것은 은어죽이다. 수제비 및 기타에서는 다슬기수제비가 미역수제비보다 기호도가 높다.

성별에 따른 결과를 살펴보면 밥·죽류에서는 산채비빔밥, 대통밥, 선지육회비빔밥과 은어죽에서 남학생이 여학생보다 기호도가 높게 나타났다. 선지육회비빔밥과 은어죽은 통계적으로 유의한 차이를 보였다.($p<0.001$) 전체적으로 밥·죽류는 남학생이 여학생보다 높은 기호도를 나타냈으며 유의한 차이를 보였다.($p<0.001$) 수제비 및 기타는 다슬기수제비와 미역수제비가 남학생이 여학생보다 더 선호한다고 나타났으나 유의한 차이는 보이지 않았다.

조사대상자의 연령에 따른 주식류의 기호도를 보면 밥·죽류 중 산채비빔밥이 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹이 기호도가 더 높았다. 대통밥에서는 19-20세 그룹과 21-24세, 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였고($p<0.001$) 21-24세와 25세 이상 그룹이 더 선호한다. 전체적으로 밥·죽류는 25세 이상 그룹과 19-20세 그룹이 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹이 더 높은 기호도를 보였다. 수제비 및 기타에서는 다슬기수제비와 미역수제비가 25세 이상 그룹이 가장 높고 19-20세, 21-24세 그룹 순으로 기호도가 높게 나타났으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

표 11. 조사대상자의 성별에 따른 주식류의 기호도

		전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
밥 죽류	산채비빔밥	2.62±0.58[1)]	2.69±0.55	2.58±0.60	1.732
	대통밥	2.32±0.63	2.35±0.64	2.31±0.63	0.542
	선지육회비빔밥	2.10±0.79	2.32±0.73	1.96±0.80	4.155***
	은어죽	1.52±0.63	1.66±0.69	1.44±0.58	3.083***
		2.14±0.42	2.25±0.45	2.07±0.39	3.926***
수제비 및 기타	다슬기수제비	2.08±0.74	2.17±0.75	2.02±0.74	1.704
	미역수제비	2.07±0.68	2.12±0.69	2.04±0.68	1.016
		2.07±0.64	2.13±0.65	2.03±0.63	1.426

[1)]Mean±SD

***$p<0.001$

표 12. 조사대상자의 연령에 따른 주식류의 기호도

		19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
밥죽류	산채비빔밥	2.54±0.64[1)b]	2.62±0.57[ab]	2.80±0.44[a]	3.499*
	대통밥	2.10±0.62[b]	2.39±0.64[a]	2.49±0.50[a]	9.916***
	선지육회비빔밥	2.24±0.74	2.12±0.80	1.98±0.80	4.003
	은어죽	1.44±0.57	1.52±0.63	1.58±0.68	0.969
		2.05±0.45[b]	2.16±0.42[ab]	2.24±0.34[a]	3.972*
수제비 및 기타	다슬기수제비	2.07±0.71	2.06±0.71	2.16±0.85	0.421
	미역수제비	2.08±0.71	2.05±0.66	2.03±0.72	0.255
		2.07±0.65	2.05±0.61	2.12±0.72	0.254

[1)]Mean±SD

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

a~b : 같은 알파벳을 포함하는 값은 scheffe test에 의해 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 없음.

2. 부식류

부식류에서는 구이류, 부각·튀김류, 김치류, 전골·볶음·찌개류, 전류, 국·탕류 순으로 높은 기호도를 보였으며 2.00점 이상으로 '보통'(2점) 이상으로 좋아하는 것으로 나타났다. 장아찌류, 회류, 나물·무침류, 찜·선류 순으로 가장 낮은 기호도로 나타났다. 권미영(45)의 연구에서는 국류, 국수, 만두류를 선호하고 장아찌류, 젓갈, 회류, 전류, 죽류를 상대적으로 덜 선호한다고 하였으며 본 연구와 비교하여 유사한 경향을 보였다. 단일 음식으로는 굴비구이, 떡갈비, 쇠고기숯불구이가 2.50점 이상으로 높은 기호도를 보였으며, 용봉탕, 홍어어시육, 애저찜, 붕어조림, 홍어회, 진석화젓이 1.60점 이하로 낮은 기호도를 보였다. 낮은 기호도를 보인 음식은 해산물이 주를 이루었으며, 평상시 자주 접하여보지 않아서 생소하거나 특유한 맛 때문에 꺼려하는 것으로 사료된다.

조사대상자의 성별에 따른 부식류의 기호도의 결과는 표 13과 같다. 국·탕류에서 매생이국은 남학생 1.99±0.78점, 여학생 1.99±0.83점으로 유사한 결과가 나타났다. 추어탕($p<0.001$), 용봉탕($p<0.01$), 곰탕($p<0.01$), 갈낙탕($p<0.01$)이 남학생이 여학생보다 높은 기호도를 보였으며 유의한 차이를 보였다. 곰탕이 남학생 2.61±0.63점으로 높은 기호도를 보였으며, 용봉탕이 남학생 1.58±0.72점, 여학생 1.37±0.59점으로 낮은 기호도를 나타냈다.

전골·볶음·찌개류에서는 조기찌개, 말린풋고추볶음이 남학생보다 여학생의 기호도가 높았으며, 마늘쫑볶음에서는 여학생의 기호도가 남학생보다 높았다. 찜·선류에서는 홍어어시육($p<0.01$)과 애저찜($p<0.05$)이 여학생보다 남학생의 기호도가 죽순찜($p<0.001$)은 여학생이 남학생보다 기호도가 높았으며 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 홍어어시육과 애저찜의 기호도가 1.60점 이하로 낮게 나타났다.

조림류에서는 붕어조림 남학생 1.69±0.78점, 여학생이 1.50±0.68점으로 남학생이 여학생보다 높았으며 유의한 차이를 보였다.($p<0.05$)

구이류에서는 낙지호롱이 남학생 2.29±0.74점 여학생 2.01±0.73점으로 남학생이

여학생보다 높은 기호도를 보였으며 유의한 차이를 보였다.($p<0.01$) 굴비구이, 떡갈비, 쇠고기숯불구이는 2.50점 이상으로 높은 기호도를 보였으나 성별에 따른 유의한 차이는 보이지 않았다.

전류에서는 표고전, 대합전, 풋고추전이 남학생의 기호도가 여학생의 기호도보다 높았으며 보통 이상의 기호도를 보였다. 여학생은 대합전 1.97±0.74점으로 상대적으로 낮은 기호도를 나타냈다.

나물·무침류에서는 머위나물은 남학생 1.79±0.73점, 여학생 1.75±0.71점으로 상대적으로 낮은 기호도를 나타났고 죽순채가 남학생 1.86±0.75점, 여학생 1.90±0.73점으로 여학생이 높게 나타났으며 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

회류에서는 꼬막회($p<0.05$), 홍어회($p<0.05$), 삼합회($p<0.05$)의 기호도가 남학생이 여학생보다 높았으며 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 홍어회 남학생 1.68±0.83점, 여학생 1.48±0.70점, 삼합회 남학생 1.87±0.87점, 여학생 1.66±0.78점으로 낮게 나타났다.

부각·튀김류에서는 육포가 남학생 2.53±0.63점, 여학생 2.13±0.76점으로 남학생이 여학생보다 높게 나타났으며 유의한 차이를 보였다.($p<0.001$)

장아찌류에서는 감장아찌가 남학생 1.81±0.71점, 여학생 1.72±0.69점으로 낮은 기호도를 보였으며 유의한 차이는 보이지 않았다. 남학생이 마늘장아찌 2.04±0.82점으로 장아찌류 중 가장 선호하였다.

김치류에서는 고들빼기김치, 갓김치, 미나리김치에서 남학생이 여학생보다 높은 기호도를 보였다. 갓김치를 가장 선호하였고 미나리김치를 상대적으로 낮게 선호하였다.

젓갈·식혜류에서는 진석화젓이 남학생 1.72±0.75점, 여학생 1.49±0.69점으로 남학생이 여학생보다 높은 기호도를 보였으며 통계적으로 유의한 차이를 보였다.($p<0.01$)

국·탕류($p<0.001$), 찜·선류($p<0.001$), 조림류($p<0.01$), 회류($p<0.01$), 부각·튀김류($p<0.05$), 젓갈·식혜류($p<0.05$)에서 남학생이 여학생보다 더 선호하는 것으로 유

의한 차이를 보였다. 남도전통음식 중 부식류에 대한 기호도가 높은 음식군으로는 남학생의 경우 쇠고기숯불구이, 떡갈비, 곰탕, 굴비구이, 육포 순으로 여학생은 떡갈비, 쇠고기숯불구이, 곰탕, 갓김치 순으로 나타났다. 기호도가 낮은 음식군은 남학생의 경우 홍어어시육, 용봉탕, 애저찜, 홍어회, 진석화젓 순으로, 여학생은 홍어어시육, 애저찜, 용봉탕, 홍어회, 진석화젓 순으로 나타났다. 박혜란(46)의 연구에서는 기호도가 높은 음식으로 갈비찜, 비빔밥, 갈비구이, 불고기, 식혜, 갈비탕, 닭찜, 설렁탕, 만둣국, 떡국 순으로 나타났다. 학생들의 대부분이 육류로 만들어진 전통음식을 좋아하는 것으로 나타나 본 연구결과에 유사한 경향을 보였다.

표 13. 조사대상자의 성별에 따른 부식류의 기호도

		전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
국 탕류	매생이국	1.99±0.81[1)]	1.99±0.78	1.99±0.83	0.076
	추어탕	2.06±0.81	2.34±0.75	1.89±0.80	5.135***
	용봉탕	1.45±0.65	1.58±0.72	1.37±0.59	2.860**
	곰탕	2.48±0.70	2.61±0.63	2.40±0.74	2.781**
	갈낙탕	2.03±0.78	2.17±0.77	1.94±0.77	2.676**
		2.00±0.48	2.13±0.48	1.91±0.45	4.260***
전골 볶음 찌개류	조기찌개	2.17±0.75	2.22±0.74	2.13±0.75	1.001
	마늘쫑볶음	2.17±0.74	2.16±0.79	2.18±0.71	0.277
	말린풋고추볶음	1.96±0.78	2.00±0.79	1.93±0.77	0.830
		2.09±0.58	2.11±0.60	2.08±0.57	0.518
찜 선류	홍어어시육	1.42±0.67	1.56±0.75	1.32±0.59	3.132**
	죽순찜	1.82±0.75	1.94±0.78	1.75±0.71	2.293*
	애저찜	1.44±0.61	1.60±0.66	1.34±0.55	3.745***
		1.56±0.56	1.70±0.61	1.46±0.50	3.787***
조림류	붕어조림	1.57±0.72	1.69±0.78	1.50±0.68	2.324*
	병어조림	1.96±0.78	2.01±0.82	1.93±0.75	0.860
		1.88±0.58	1.99±0.63	1.81±0.55	2.829**
구이류	낙지호롱	2.12±0.75	2.29±0.74	2.01±0.73	3.442**
	굴비구이	2.52±0.62	2.58±0.58	2.48±0.65	1.452
	떡갈비	2.73±0.49	2.76±0.46	2.71±0.51	0.871
	쇠고기숯불구이	2.72±0.51	2.77±0.48	2.69±0.52	1.563
		2.65±0.45	2.70±0.43	2.62±0.47	1.533
전류	표고전	2.16±.0.74	2.22±0.73	2.13±0.75	1.121
	대합전	2.03±0.77	2.13±0.81	1.97±0.74	1.798
	풋고추전	2.06±0.77	2.07±0.80	2.06±0.75	0.060
		2.08±0.63	2.13±0.67	2.05±0.60	1.207
나물 무침류	머위나물	1.77±0.72	1.79±0.73	1.75±0.71	0.430
	죽순채	1.88±0.73	1.86±0.75	1.90±0.73	0.511
	더덕생채	1.90±0.78	1.95±0.80	1.87±0.76	1.034
		1.85±0.64	1.86±0.66	1.83±0.63	0.381

표 13. 계속

		전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
회류	꼬막회	2.09±0.78	2.21±0.73	2.01±0.78	2.310*
	홍어회	1.56±0.76	1.68±0.83	1.48±0.70	2.381*
	삼합회	1.74±0.82	1.87±0.87	1.66±0.78	2.240*
		1.79±0.64	1.92±0.68	1.71±0.60	2.905**
부각 튀김류	김부각	2.10±0.78	2.05±0.80	2.13±0.77	0.897
	육포	2.29±0.74	2.53±0.63	2.13±0.76	5.029***
		2.18±0.64	2.29±0.60	2.12±0.66	2.399*
장아찌류	감장아찌	1.76±0.70	1.81±0.71	1.72±0.69	1.117
	마늘장아찌	1.99±0.79	2.04±0.82	1.96±0.76	0.922
	매실장아찌	1.89±0.75	1.92±0.77	1.88±0.74	0.593
		1.87±0.62	1.92±0.65	1.84±0.59	1.092
김치류	고들빼기김치	2.10±0.74	2.11±0.75	2.09±0.73	0.318
	갓김치	2.33±0.73	2.35±0.73	2.31±0.73	0.561
	미나리김치	1.97±0.75	2.07±0.79	1.90±0.72	1.958
		2.13±0.60	2.17±0.62	2.09±0.59	1.166
장류	집장	1.88±0.73	1.92±0.73	1.85±0.74	0.917
	깨묵장	1.79±0.69	1.79±0.65	1.79±0.71	0.036
		1.83±0.66	1.85±0.63	1.81±0.67	0.553
젓갈 식혜류	토하젓	1.79±0.81	1.86±0.83	1.74±0.79	1.437
	진석화젓	1.58±0.72	1.72±0.75	1.49±0.69	2.904**
	참게장	2.25±0.81	2.35±0.82	2.18±0.79	1.820
		1.87±0.64	1.97±0.68	1.80±0.60	2.472*

[1)]M±SD : Mean value±Standard deviation

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

조사대상자의 연령에 따른 부식류의 기호도의 결과는 표 14와 같다. 국·탕류, 찜·선류, 조림류, 회류, 김치류는 25세 이상 그룹이 기호도가 가장 높고, 21-24세 그룹, 19-20세 그룹 순으로 높게 나타났다. 구이류와 부각·튀김류, 장류에서는 25세 이상 그룹이 가장 기호도가 높고 19-20세 그룹, 21-24세 그룹 순으로 높게 나타났다. 전골·볶음·찌개류($p<0.001$)와 나물·무침류($p<0.001$)는 19-20세 그룹과 21-24세, 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였으며 25세 이상 그룹이 기호도가 높게 나타났다. 전류는 25세 이상 그룹이 가장 기호도가 높고 모든 그룹에서 유의한 차이를 보였다.($p<0.001$) 장아찌류는 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였으며($p<0.01$) 25세 이상 그룹의 기호도가 더 높다. 젓갈·식혜류는 19-20세와 21-24세 그룹과 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였고($p<0.01$) 25세 이상 그룹의 기호도가 가장 높게 나타났다.

국·탕류에서는 추어탕은 19-20세, 21-24세 그룹과 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였으며($p<0.01$) 25세 이상 그룹의 기호도가 더 높게 나타났다. 용봉탕과 곰탕은 19-20세가 21-24세 그룹보다 더 좋아하고 25세 이상 그룹이 가장 선호하지 않는 것으로 나타났다. 갈낙탕은 19-20세와 25세 이상 그룹이 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹이 더 높게 나타났다.

전골·볶음·찌개류는 마늘종볶음($p<0.001$)과 말린 풋고추볶음($p<0.001$)이 19-20세 그룹과 21-24세, 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였으며 25세 이상 그룹의 기호도가 더 높았다.

찜·선류는 홍어어시육과 애저찜이 19-20세 그룹은 1.38점으로 부식류 중 가장 낮은 기호도를 보였다. 죽순찜은 21-24세 그룹과 25세 이상 그룹이 유사한 기호도를 보였으며 애저찜은 21-24세 그룹이 25세 이상과 19-20세 그룹보다 더 좋아한다.

조림류에서는 붕어조림은 21-24세 그룹이 25세 이상 그룹보다 더 좋아하고 19-20세 그룹이 가장 좋아하지 않는다. 병어조림은 연령이 높을수록 높은 기호도를 보였다.

구이류에서는 낙지호롱이 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보

였으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹의 기호도가 더 높다. 19-20세 그룹에서 부식류 중 가장 기호도가 높은 것은 쇠고기숯불구이 2.77±0.46점, 21-24세 그룹에서는 떡갈비 2.71±0.52점, 25세 이상 그룹에서는 쇠고기숯불구이 2.75±0.48점이다.

전류에서는 표고전은 19-20세 그룹과 21-24세, 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였으며($p<0.001$) 25세 이상 그룹의 기호도가 더 높다. 대합전은 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹이 유의한 차이를 보였고($p<0.001$) 풋고추전은 모든 그룹에서 유의한 차이를 보였으며($p<0.001$) 25세 이상 그룹의 기호도가 더 높다.

나물·무침류에서는 머위나물($p<0.001$), 죽순채($p<0.001$), 더덕생채($p<0.001$)가 19-20세 그룹과 21-24세, 25세 이상 그룹이 유의한 차이를 보였으며 머위나물과 더덕생채는 25세 이상 그룹의 기호도가 높고, 죽순채는 21-24세 그룹의 기호도가 높게 나타났다.

회류에서는 꼬막회와 홍어회가 연령이 높을수록 기호도가 높게 나타났고 삼합회는 21-24세 그룹이 가장 기호도가 높고 19-20세가 낮게 나타났으며 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 부각·튀김류는 김부각에서 19-20세 그룹과 21-24세 그룹이 유사한 차이를 보였으며 육포는 25세 이상 그룹이 가장 좋아하고 19-20세 그룹, 21-24세 그룹순으로 선호한다.

장아찌류는 감장아찌($p<0.05$), 마늘장아찌($p<0.05$), 매실장아찌($p<0.001$)가 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹이 유의한 차이를 보였으며 25세 이상 그룹의 기호도가 높았다.

김치류는 고들빼기김치가 연령이 적을수록 기호도가 높고 미나리김치는 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹이 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹의 기호도가 높았다.

장류에서는 집장과 깨묵장이 25세 이상 그룹의 기호도가 가장 높고 19-20세, 21-24세 그룹순으로 기호도가 높다.

젓갈·식혜류는 진석화젓이 19-20세, 21-24세 그룹과 25세 이상 그룹이 유의한 차이를 보였으며($p<0.01$) 참게장은 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹이 유의한 차이를 보였으며($p<0.01$) 25세 이상 그룹의 기호도가 더 높다.

표 14. 조사대상자의 연령에 따른 부식류의 기호도

		19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
국 탕류	매생이국	1.80±0.83[1)]	2.06±0.79	2.09±0.80	3.842
	추어탕	1.97±0.85[b]	2.02±0.80[b]	2.38±0.73[a]	5.209**
	용봉탕	1.49±0.70	1.48±0.65	1.29±0.53	1.940
	곰탕	2.53±0.70	2.46±0.70	2.44±0.73	0.444
	갈낙탕	1.91±0.77[b]	2.03±0.78[ab]	2.25±0.77[a]	3.476*
		1.94±0.48	2.01±0.48	2.12±0.72	1.801
전골 볶음 찌개류	조기찌개	2.09±0.78	2.19±0.73	2.24±0.71	0.859
	마늘종볶음	1.92±0.74[b]	2.28±0.72[a]	2.30±0.71[a]	8.629***
	말린풋고추볶음	1.63±0.74[b]	2.05±0.75[a]	2.22±0.76[a]	14.260***
		1.88±0.58[b]	2.17±0.56[a]	2.09±0.58[a]	10.343***
찜 선류	홍어어시육	1.38±0.59	1.41±0.67	1.51±0.79	0.712
	죽순찜	1.75±0.76	1.85±0.74	1.85±0.75	0.651
	애저찜	1.38±0.58	1.48±0.62	1.45±0.60	0.808
		1.49±0.55	1.58±0.56	1.60±0.57	0.908
조림류	붕어조림	1.47±0.68	1.63±0.74	1.58±0.73	1.740
	병어조림	1.83±0.81	1.99±0.75	2.11±0.78	4.957
		1.78±0.61	1.90±0.57	2.01±0.57	2.946
구이류	낙지호롱	2.05±0.80[b]	2.09±0.72[ab]	2.35±0.72[a]	4.563*
	굴비구이	2.50±0.64	2.51±0.63	2.58±0.56	0.404
	떡갈비	2.73±0.48	2.71±0.52	2.73±0.49	0.405
	쇠고기숯불구이	2.77±0.46	2.69±0.54	2.75±0.48	0.098
		2.67±0.41	2.63±0.49	2.70±0.40	0.512
전류	표고전	1.93±0.76[b]	2.20±0.7[a]	2.45±0.71[a]	9.757***
	대합전	1.81±0.73[b]	2.06±075[ab]	2.33±0.79[a]	8.670***
	풋고추전	1.79±0.79[c]	2.11±0.73[b]	2.42±0.71[a]	13110***
		1.84±0.60[c]	2.12±0.60[b]	2.40±0.62[a]	15.607***
나물 무침류	머위나물	1.48±0.67[b]	1.84±0.70[a]	2.07±0.71[a]	15.110***
	죽순채	1.63±0.73[b]	2.00±0.71[a]	1.95±0.73[a]	8.653***
	더덕생채	1.59±0.73[b]	2.01±0.75[a]	2.09±0.77[a]	12.030***
		1.56±0.64[b]	1.94±0.60[a]	2.03±0.63[a]	15.227***

표 14. 계속

		19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
회류	꼬막회	1.97±0.80	2.11±0.77	2.24±0.79	2.174
	홍어회	1.48±0.72	1.57±0.76	1.67±0.81	1.231
	삼합회	1.66±0.80	1.79±0.83	1.75±0.84	0.761
		1.70±0.63	1.82±0.64	1.88±0.67	1.723
부각 튀김류	김부각	2.08±0.83	2.08±0.76	2.20±0.75	0.527
	육포	2.27±0.77	2.25±0.73	2.47±0.69	2.024
		2.16±0.67	2.15±0.64	2.33±0.57	1.715
장아찌류	감장아찌	1.60±0.67[b]	1.81±0.69[ab]	1.87±0.74[a]	3.699*
	마늘장아찌	1.86±0.82[b]	1.99±0.75[ab]	2.22±0.78[a]	3.694*
	매실장아찌	1.70±0.71[b]	1.96±0.75[ab]	2.04±0.79[a]	4.958**
		1.72±0.62[b]	1.91±0.60[ab]	2.04±0.62[a]	5.539**
김치류	고들빼기김치	2.18±0.81	2.05±0.68	2.09±0.77	0.913
	갓김치	2.23±0.78	2.35±0.70	2.42±0.71	1.456
	미나리김치	1.85±0.79[b]	1.96±0.71[ab]	2.22±0.78[a]	4.307*
		2.08±0.66	2.12±0.57	2.24±0.59	1.232
장류	집장	1.90±0.77	1.83±0.71	2.02±0.73	1.496
	깨묵장	1.81±0.75	1.76±0.66	1.87±0.66	0.672
		1.84±0.69	1.79±0.64	1.94±0.66	1.191
젓갈 식혜류	토하젓	1.67±0.81	1.79±0.80	1.96±0.81	4.582
	진석화젓	1.49±0.71[b]	1.56±0.69[b]	1.84±0.81[a]	7.273**
	참게장	2.09±0.86[b]	2.25±0.79[ab]	2.53±0.69[a]	5.339**
		1.74±0.64[b]	1.86±0.61[b]	2.10±0.66[a]	5.782**

[1)]M±SD : Mean value±Standard deviation

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

a~b : 같은 알파벳을 포함하는 값은 scheffe test에 의해 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 없음.

3. 후식류

조사대상자의 성별과 연령에 따른 후식류의 기호도의 결과는 표 15와 표 16과 같다. 전체적으로 음청류를 가장 좋아하고 떡류, 다과류 순으로 좋아한다. 기정떡이 2.38±0.72점으로 가장 높게 나타났으며, 그 다음으로는 모싯잎송편이 2.28±0.73점으로 보통이다(2점)이상이며, 감단자 1.98±0.72점, 구기자차 1.99±0.75점으로 낮은 기호도를 나타냈다.

성별에 따른 떡류의 기호도는 기정떡과 모싯잎송편이 남학생보다 여학생이 높게 나타났으며, 감단자는 여학생보다 남학생의 기호도가 높게 나타났으며 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 다과류에서는 숯불산자와 쌀엿이 남학생보다 여학생의 기호도가 높게 나타났으며 보통이다(2점)이상이다. 음청류에서는 구기자차가 남학생보다 여학생이 유의적으로 좋아한다.($p<0.01$) 충남지역 대학생을 대상으로 한 박미자, 김석은, 김계웅(47)의 연구에서 떡,화채의 선호도가 매우 높고 약과, 수정과, 정과, 다식, 차는 보통 이상으로 평가하고 있었다. 떡은 여학생이 남학생보다 선호하고 수정과와 정과는 남학생이 여학생보다 좋아하는 것으로 나타났다. 이는 떡류와 음청류는 본 연구와 유사한 경향을 보였으나 다과류 해당하는 정과는 다른 경향을 보였다. 또, 후식류가 보통 이상으로 평가하고 있는 것도 유사한 경향을 보였다.

연령에 따른 떡류의 기호도는 기정떡과 감단자는 연령이 높을수록 좋아하고 모싯잎송편은 21-24세 그룹이 가장 좋아한다고 나타났다. 전체적으로 떡류는 21-24세와 25세 이상 그룹이 유사한 기호도가 나타났다. 다과류는 숯불산자와 쌀엿의 기호도가 25세 이상, 19-20세, 21-24세 그룹 순으로 나타났다. 음청류는 유자화채가 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹에서 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹의 기호도가 더 높은 것을 알 수 있다.

표 15. 조사대상자의 성별에 따른 후식류의 기호도

		전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
떡류	기정떡	2.38±0.72[1)]	2.30±0.72	2.43±0.72	1.670
	감단자	1.98±0.72	1.99±0.71	1.97±0.72	0.326
	모싯잎송편	2.28±0.73	2.21±0.73	2.32±0.73	1.366
		2.20±0.60	2.15±0.62	2.23±0.58	1.151
다과류	숯불산자	2.06±0.76	2.05±0.77	2.06±0.76	0.123
	쌀엿	2.12±0.74	2.11±0.75	2.13±0.74	0.162
		2.09±0.67	2.08±0.66	2.09±0.67	0.160
음청류	구기자차	1.99±0.75	2.13±0.76	1.91±0.73	2.649**
	유자화채	2.12±0.74	2.14±0.75	2.11±0.73	0.351
		2.24±0.66	2.13±0.70	2.00±0.67	1.628

1) Mean±SD

** $p<0.01$

표 16. 조사대상자의 연령에 따른 후식류의 기호도

		19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
떡류	기정떡	2.31±0.74[1)]	2.39±0.71	2.46±0.71	1.767
	감단자	1.90±0.75	1.99±0.70	2.06±0.71	1.830
	모싯잎송편	2.17±0.82	2.35±0.67	2.25±.75	1.192
		2.12±0.64	2.23±0.57	2.23±0.61	1.172
다과류	숯불산자	2.03±0.80	2.02±0.4	2.24±0.74	1.843
	쌀엿	2.17±0.77	2.08±0.72	2.18±0.77	0.025
		2.09±0.72	2.04±0.64	2.20±0.64	1.217
음청류	구기자차	1.92±0.78	1.98±0.73	2.18±0.75	3.733
	유자화채	2.03±0.80[b]	2.11±0.70[ab]	2.31±0.71[a]	4.596*
		1.97±0.74	2.04±0.65	2.24±0.66	2.833

1) Mean±SD

* $p<0.05$

a~b : 같은 알파벳을 포함하는 값은 scheffe test에 의해 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 없음.

제 4 절 남도전통음식의 섭취빈도

남도전통음식의 섭취빈도는 조사대상자가 일 년 중 각 음식별로 얼마나 자주 섭취하는지를 알아보기 위한 항목으로 '거의 먹지 않음' 1점, '1년 1회 이상' 2점, '3달 1회 이상'3점, '1달 1회 이상' 4점, '1주 1회 이상' 5점으로 구성하였다. 점수가 높을수록 자주 섭취하는 것으로 해석할 수 있다. 주식류는 1.91±0.70점으로 섭취빈도가 가장 낮고 부식류는 2.10±0.63점으로 가장 높게 나타났다. 전체적으로 '3달 1회 이상' (3점) 이하로 일년 중 4회 이하로 섭취하는 것으로 남도전통음식을 자주 섭취하지 않는 것으로 알 수 있다.

조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 섭취빈도의 결과는 표 17과 같다. 주식류는 여학생이 남학생보다 더 자주 섭취하고 부식류와 후식류는 남학생이 여학생보다 더 자주 섭취하는 것으로 나타났으며 유의한 차이는 없었다.

조사대상자의 연령에 따른 남도향토음식의 섭취빈도의 결과는 표 18과 같다. 연령이 높을수록 자주 섭취하는 것을 알 수 있고 부식류의 섭취빈도가 가장 높게 나타났으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 연령이 높을수록 섭취빈도가 높은 것은 섭취할 수 있는 기회가 점차 많아지는 것으로 계속 늘려가야 할 것으로 사료된다. 또, 식습관은 유아기와 청소년기를 지나면서 형성되어 성인이 되어서는 고치기 힘들기 때문에 어려서부터 우리 풍토와 체질에 맞는 전통음식을 이용한 식생활 습관의 정착이 중요하다.(48)

표 17. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 섭취빈도

	전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
주식류	1.91±0.70[1)]	1.90±0.69	1.92±0.71	0.276
부식류	2.10±0.63	2.14±0.65	2.08±0.62	0.850
후식류	2.01±0.76	2.03±0.73	2.00±0.78	0.377

[1)]Mean±SD
[**]$p<0.01$

표 18. 조사대상자의 연령에 따른 남도향토음식의 섭취빈도

	19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
주식류	1.81±0.73[1)]	1.93±0.68	2.02±0.69	1.869
부식류	2.03±0.69	2.09±0.58	2.25±0.68	2.204
후식류	1.99±0.78	2.01±0.75	2.07±0.75	0.220

[1)]Mean±SD
[**]$p<0.01$
a~b : 같은 알파벳을 포함하는 값은 scheffe test에 의해 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 없음.

1. 주식류

조사대상자의 성별과 연령에 따른 주식류의 섭취빈도의 결과는 표 19와 표 20과 같다. 밥·죽류에서 산채비빔밥이 2.76±1.12점으로 가장 높은 섭취빈도를 보였으며, 은어죽은 1.33±0.81점으로 가장 낮은 섭취빈도를 보였다.

성별에 따른 주식류의 섭취빈도는 밥·죽류에서 산채비빔밥이 남학생 2.76±1.16점, 여학생 2.76±1.70점으로 비슷한 빈도를 나타냈고, 대통밥과 선지육회비빔밥에서는 남학생이 여학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 은어죽은 여학생이 1.34±0.84점, 남학생 1.31±0.76점으로 여학생이 남학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났고 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 수제비 및 기타에서는 다슬기수제비와 미역수제비가 여학생이 남학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났다.

연령에 따른 주식류의 섭취빈도는 밥·죽류에서 산채비빔밥 25세 이상 그룹이 가장 높은 섭취빈도를 보였으나 유의적인 차이는 보이지 않았고, 대통밥은 21-24세와 25세 이상 그룹이 19-20세 그룹보다 유의적으로 자주 섭취하는 것으로 나타났다.($p<0.001$) 은어죽은 19-20세 그룹과 21-24세 그룹이 비슷한 섭취빈도를 보였으며 25세 이상 그룹보다 높게 나타났다. 수제비 및 기타에서는 다슬기수제비와 미역수제비가 25세 이상, 21-24세, 19-20세 그룹 순으로 자주 섭취하는 것으로 나타났다.

표 19. 조사대상자의 성별에 따른 주식류의 섭취빈도

		전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
밥죽류	산채비빔밥	2.76±1.12[1)]	2.76±1.16	2.76±1.70	0.031
	대통밥	1.90±0.93	1.90±0.90	1.89±0.95	0.082
	선지육회비빔밥	1.83±0.99	1.90±1.01	1.78±0.9	1.131
	은어죽	1.33±0.81	1.31±0.76	1.34±0.84	0.314
		1.94±0.73	1.96±0.73	1.93±0.73	0.404
수제비 및 기타	다슬기수제비	1.82±0.91	1.73±0.87	1.87±0.93	1.349
	미역수제비	1.93±0.97	1.88±0.930	1.97±1.00	0.852
		1.86±0.83	1.79±0.80	1.91±0.85	1.206

[1)]Mean±SD

표 20. 조사대상자의 연령에 따른 주식류의 섭취빈도

		19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
밥죽류	산채비빔밥	2.67±1.16[1)]	2.79±1.10	2.84±1.15	0.889
	대통밥	1.58±0.86[b]	2.00±0.94[a]	2.13±0.94[a]	15.709[***]
	선지육회비빔밥	1.68±1.03	1.84±0.94	2.04±1.03	4.640
	은어죽	1.35±0.88	1.34±0.79	1.25±0.72	1.551
		1.82±0.77	1.98±0.71	2.06±0.70	2.403
수제비 및 기타	다슬기수제비	1.72±0.94	1.85±0.90	1.89±0.97	0.341
	미역수제비	1.90±1.01	1.93±.96	2.00±0.96	1.871
		1.79±0.89	1.88±0.80	1.94±0.84	0.681

[1)]M±SD

[*]$p<0.05$, [***]$p<0.001$

a~b : 같은 알파벳을 포함하는 값은 scheffe test에 의해 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 없음.

2. 부식류

조사대상자의 성별에 따른 부식류의 섭취빈도의 결과는 표 21과 같다. 전체적으로 굴비구이 3.00±1.13점, 쇠고기숯불구이 2.98±0.99점, 떡갈비 2.89±0.96점, 갓김치 2.89±1.24점, 곰탕 2.70±1.08점 순으로 높았으며, 홍어어시육 1.42±0.80점, 용봉탕 1.40±0.81점, 애저찜 1.38±0.82점 순으로 낮게 나타났다.

조사대상자의 성별에 따른 국·탕류에서의 결과를 살펴보면 추어탕의 섭취빈도가 남학생은 2.50±0.99점, 여학생은 2.15±1.03점으로 남학생이 여학생보다 유의적으로 자주 섭취하는 것으로 나타났다.($p<0.01$) 용봉탕의 섭취빈도는 남학생이 1.45±0.81점, 여학생이 1.36±0.81점으로 국·탕류 중 가장 낮은 섭취빈도를 보였고 곰탕의 섭취빈도가 남학생은 3.00±1.10점, 여학생은 2.51±1.03점으로 남학생이 여학생보다 자주 섭취하는 것으로 유의한 차이를 보여($p<0.001$) 국·탕류 중 가장 높은 섭취빈도를 나타났다. 이는 김경애, 정난희와 전은례(49)의 조사에서 매운탕, 육개장, 추어탕을 가장 많이 이용하고 용봉탕은 전혀 이용하지 않으며 애저탕과 내장탕도 자주 이용하지 않는다는 결과와 유사한 경향이 있다.

전골·볶음·찌개류 중 조기찌개, 마늘쫑볶음, 말린풋고추볶음에서 여학생이 남학생보다 자주 섭취했으며, 조기찌개 > 마늘쫑볶음 > 말린풋고추볶음 순으로 나타났다.

찜·선류는 홍어어시육이 남학생 1.56±0.89점, 여학생 1.34±0.72점으로 남학생이 여학생보다 자주 섭취하는 것으로 유의적인 차이를 보였다.($p<0.05$) 죽순찜은 남학생 1.83±1.03점, 여학생 1.76±1.00점, 애저찜은 남학생이 1.47±0.87점, 여학생이 1.33±0.78점으로 나타났다.

조림류에서는 붕어조림을 남학생이 여학생보다 자주 섭취하고 병어조림은 남학생이 2.13±1.09점으로 조림류 중 가장 높은 섭취빈도를 나타났다.

구이류에서는 굴비구이가 여학생이 3.02±1.12점, 남학생이 2.98±1.15점으로 부식류 중 가장 높은 섭취빈도를 보였으며 다음으로는 쇠고기숯불구이, 떡갈비 순으로 구

이류에 속하는 음식들이 자주 섭취하는 음식임을 알 수 있다.

전류에서는 표고전이 여학생 2.21±1.06점으로 남학생 2.12±1.01점으로 여학생이 자주 섭취하는것으로 나타났고 대합전은 남학생이 여학생보다 높게 나타났으며, 풋고추전은 여학생이 남학생보다 높게 나타났고 통계적으로 유의한 차이는 나타나지 않았다.

나물무침류에서는 더덕생채, 죽순채, 머위나물 순으로 높은 섭취빈도를 나타냈다. 머위나물과 죽순채는 여학생이 남학생보다 높은 섭취빈도를 보였으며 더덕생채는 남학생이 여학생보다 높은 섭취빈도를 보였다.

회류에서는 삼합회가 남학생이 2.24±1.27점으로 여학생 2.31±1.12점보다 높은 섭취빈도를 나타냈으며 통계적으로 유의한 차이를 보였다.($p<0.05$)

부각·튀김류에서는 김부각은 남학생이 2.46±1.10점, 여학생이 2.36±1.15점으로 육포는 남학생은 2.79±1.10점, 여학생은 2.36±1.15점으로 남학생이 여학생보다 높은 섭취빈도를 보였으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

장아찌류에서는 마늘장아찌, 매실장아찌, 감장아찌 순으로 섭취빈도가 나타났다. 감장아찌와 매실장아찌는 여학생이 남학생보다 높은 섭취빈도를 보였으며, 마늘장아찌는 남학생이 여학생보다 높은 섭취빈도를 보였다.

김치류에서는 갓김치가 남학생이 2.90±1.32점, 여학생 2.87±1.19점으로 남학생이 여학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났으며 김치류 중 가장 높은 섭취빈도를 보였다.

장류에서는 집장과 깨묵장이 여학생이 남학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났고 유의한 차이는 보이지 않았다.

젓갈·식혜류에서는 참게장이 가장 높은 섭취빈도를 나타냈다. 토하젓, 진석화젓과 참게장이 남학생이 여학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났다.

표 21. 조사대상자의 성별에 따른 부식류의 섭취빈도

		전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
국탕류	매생이국	2.07±1.09[1)]	2.05±1.07	2.09±1.10	0.342
	추어탕	2.29±1.03	2.50±0.99	2.15±1.03	3.118**
	용봉탕	1.40±0.81	1.45±0.81	1.36±0.81	0.914
	곰탕	2.70±1.08	3.00±1.10	2.51±1.03	4.131***
	갈낙탕	1.92±1.04	2.04±1.13	1.85±0.98	1.610
		2.06±0.69	2.19±0.68	1.98±0.68	2.815**
전골 볶음 찌개류	조기찌개	2.52±1.14	2.49±1.21	2.54±1.10	0.431
	마늘쫑볶음	2.48±1.17	2.34±1.27	2.58±1.10	1.836
	말린풋고추볶음	2.30±1.22	2.29±1.27	2.30±1.19	0.126
		2.42±0.97	2.35±1.05	2.46±0.91	1.002
찜선류	홍어어시육	1.42±0.80	1.56±0.89	1.34±0.72	2.537*
	죽순찜	1.79±1.02	1.83±1.03	1.76±1.00	0.589
	애저찜	1.38±0.82	1.47±0.87	1.33±0.78	1.560
		1.53±0.75	1.61±0.80	1.47±0.71	1.673
조림류	붕어조림	1.65±0.92	1.71±0.97	1.61±0.89	0.964
	병어조림	2.11±1.04	2.13±1.09	2.11±1.01	0.189
		1.94±0.81	2.01±0.85	1.90±0.78	1.272
구이류	낙지호롱	2.09±1.07	2.21±1.12	2.01±1.03	1.696
	굴비구이	3.00±1.13	2.98±1.15	3.02±1.12	0.332
	떡갈비	2.89±0.96	2.88±0.96	2.90±0.97	0.225
	쇠고기숯불구이	2.98±0.99	2.98±0.99	2.98±0.99	0.012
		2.94±0.89	2.92±0.88	2.95±0.90	0.269
전류	표고전	2.17±1.04	2.12±1.01	2.21±1.06	0.745
	대합전	1.92±0.95	1.96±0.96	1.90±0.95	0.597
	풋고추전	2.03±1.00	1.97±1.01	2.07±0.99	0.915
		2.03±0.84	2.00±0.84	2.05±0.84	0.518
나물 무침류	머위나물	1.84±1.00	1.79±1.01	1.87±0.99	0.772
	죽순채	1.95±1.03	1.88±0.98	2.00±1.06	1.053
	더덕생채	1.99±1.03	2.02±1.02	1.97±1.03	0.450
		1.92±0.89	1.89±0.90	1.94±0.88	0.523

표 21. 계속

		전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
회류	꼬막회	2.12±1.03	2.22±1.08	2.06±0.99	1.359
	홍어회	1.69±0.96	1.81±1.05	1.61±0.89	1.833
	삼합회	1.74±1.00	2.24±1.27	2.31±1.12	2.329*
		1.84±0.82	1.96±0.88	1.76±0.78	2.144*
부각 튀김류	김부각	2.28±1.18	2.46±1.10	2.36±1.15	0.515
	육포	2.53±1.15	2.79±1.10	2.36±1.15	3.395**
		2.40±1.00	2.50±1.04	2.33±0.97	1.551
장아찌류	감장아찌	1.68±0.94	1.66±1.01	1.69±0.88	0.288
	마늘장아찌	2.32±1.18	2.39±1.12	2.27±1.14	0.959
	매실장아찌	2.12±1.15	2.04±1.20	2.17±2.11	0.991
		2.03±0.91	2.03±0.94	2.04±0.89	0.099
김치류	고들빼기김치	2.23±1.17	2.22±1.24	2.24±1.12	0.167
	갓김치	2.89±1.24	2.90±1.32	2.87±1.19	0.197
	미나리김치	2.20±1.22	2.25±1.27	2.16±1.19	0.615
		2.43±0.98	2.45±1.04	2.42±0.95	0.222
장류	집장	2.05±1.27	2.02±1.32	2.07±1.24	0.351
	깨묵장	1.77±1.04	1.72±1.00	1.80±1.07	0.697
		1.91±1.04	1.87±1.07	1.93±0.82	0.52
젓갈 식혜류	토하젓	1.91±1.11	1.92±1.14	1.91±1.09	0.133
	진석화젓	1.64±0.97	1.76±1.08	1.56±0.89	1.785
	참게장	2.39±1.15	2.41±1.20	2.38±1.12	0.213
		1.97±0.88	2.02±0.97	2.18±0.85	0.774

[1)]Mean±SD

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

조사대상자의 성별에 따른 부식류의 섭취빈도의 결과는 표 21과 같다.

국·탕류의 결과에서는 매생이국이 21-24세 그룹이 가장 높은 섭취빈도를 보였으며 추어탕은 25세 이상이 가장 높고 21-24세, 19-20세 순으로 나타났으며 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 곰탕은 19-20세가 25세 이상보다 높게 나타났고 21-24세 그룹이 낮게 나타났다. 갈낙탕은 19-20세 그룹과 25세 그룹에서 유의한 차이($p<0.01$)를 나타내었고 25세 이상 그룹의 섭취빈도가 더 높았다.

전골·볶음·찌개류는 조기찌개는 21-24세 그룹이 25세 이상 그룹보다 높았고 19-20세 그룹이 낮게 나타났고, 마늘쫑볶음에서는 25세 이상이 21-24세 그룹보다 높았고 19-20세 그룹이 낮게 나타났으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 말린풋고추볶음은 21-24세와 25세 이상 그룹과 19-20세 그룹에서 유의한 차이($p<0.001$)를 보였고, 25세 이상 그룹에서 가장 높게 나타났다.

찜·선류는 홍어어시육이 25세 이상 그룹과 19-20세 그룹이 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹이 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 죽순찜은 21-24세 그룹이 애저찜은 25세 이상 그룹에서 높은 섭취빈도를 보였으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

조림류에서는 붕어조림과 병어조림이 25세 이상 그룹이 다른 그룹에 비해 자주 섭취하는 것으로 나타났다.

구이류에서는 굴비구이는 25세 이상 그룹이 3.16±1.19점으로 구이류 중 가장 높은 섭취빈도를 보였으며 떡갈비는 25세 이상이 19-20세 그룹보다 자주 섭취하고 21-24세 그룹이 가장 섭취하지 않는 것으로 나타났으며, 쇠고기숯불구이는 25세 이상 그룹이 21-24세 그룹보다 높은 섭취빈도를 나타났으며 19-20세 그룹이 가장 낮은 섭취빈도를 나타났고 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

전류에서는 표고전과 풋고추전은 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹에서 유의한 차이($p<0.01$)를 보였고 25세 이상 그룹이 높게 나타났다. 대합전은 25세 이상 그룹이 다른 그룹에 비해 섭취빈도가 높았다.

나물무침류에서는 머위나물과 죽순채가 21-24세 그룹이 19-20세와 25세 이상 그룹보다 자주 섭취하였다. 더덕생채는 19-20세와 25세 이상 그룹에서 유의한 차이가

나타났으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹에서 섭취빈도가 더 높았음을 알 수 있다.

회류에서는 꼬막회가 19-20세와 21-24세 그룹이 25세 이상 그룹과 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 25세 이상 그룹에서 높은 섭취빈도가 보였다. 홍어회는 21-24세 그룹이 19-20세와 25세 이상 그룹 보다 낮은 섭취빈도를 보였으며, 삼합회는 25세 이상 그룹에서 높은 섭취빈도를 보였으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

부각·튀김류에서는 김부각과 육포가 25세 이상 그룹에서 19-20세와 21-24세 그룹보다 높은 섭취빈도를 보였고 유의한 차이는 보이지 않았다.

장아찌류에서는 마늘장아찌는 19-20세 그룹과 25세 이상 그룹이 유의한 차이를 보였으며($p<0.01$) 25세 이상 그룹이 섭취빈도가 더 높았음을 알 수 있다. 감장아찌는 19-20세 그룹이 1.57±0.93점으로 낮은 섭취빈도를 나타냈으며 21-24세와 25세 이상 그룹은 비슷한 섭취빈도를 보였다.

김치류에서는 고들빼기김치가 19-20세 그룹이 가장 높고 25세 이상, 21-24세 그룹 순으로 자주 섭취하였다. 갓김치는 19-20세 그룹이 2.99±1.34점, 21-24세 그룹이 2.85±1.16점, 25세 이상 그룹이 2.80±1.31점으로 19-20세 그룹이 섭취빈도가 가장 높게 나타났다. 미나리김치는 25세 이상 그룹이 섭취빈도가 가장 높게 나타났다.

장류에서는 집장과 깨묵장이 19-20세 그룹이 가장 높은 섭취빈도를 보였으며 21-24세 그룹이 가장 낮은 섭취빈도를 보였다. 심선아(50)의 연구에 따르면 홍어회, 깨묵장, 참게장이 40세 이상의 섭취빈도가 20-39세의 섭취빈도 보다 높게 나타났다. 본 연구에서 위와 같은 음식들이 19-20세 그룹에서 25세 이상 그룹으로 갈수록 섭취빈도가 높아지는 경향과 유사하다.

젓갈·식혜류에서는 진석화젓이 19-20세와 21-24세 그룹이 25세 이상 그룹과 유의한 차이를 보였으며($p<0.05$) 25세 이상이 더 자주 섭취하는 것으로 나타났다.

표 22. 조사대상자의 연령에 따른 부식류의 섭취빈도

		19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
국 탕류	매생이국	1.92±1.15[1)]	2.14±1.04	2.13±1.12	1.871
	추어탕	2.12±1.05	2.33±0.99	2.45±1.10	4.372
	용봉탕	1.34±0.77	1.42±0.81	1.42±0.87	0.527
	곰탕	2.76±1.13	2.66±1.00	2.73±1.25	0.037
	갈낙탕	1.77±1.03[b]	1.91±1.00[ab]	2.25±1.15[a]	6.994**
		1.97±0.70	2.07±0.63	2.19±0.80	1.832
전골 볶음 찌개류	조기찌개	2.45±1.17	2.57±1.11	2.49±1.12	0.155
	마늘쫑볶음	2.22±1.20	2.59±1.14	2.62±1.16	5.770
	말린풋고추볶음	1.84±1.12[b]	2.46±1.0[a]	2.56±1.25[a]	17.313***
		2.16±0.95[b]	2.52±0.94[a]	2.55±1.00[a]	5.404**
찜 선류	홍어어시육	1.34±0.75[b]	1.41±0.77[ab]	1.64±0.93[a]	4.417*
	죽순찜	1.63±0.92	1.86±1.08	1.85±0.98	2.437
	애저찜	1.38±0.88	1.36±0.76	1.47±0.90	0.306
		1.44±0.75	1.54±0.73	1.65±0.81	1.456
조림류	붕어조림	1.68±1.03	1.63±0.85	1.69±0.96	0.007
	병어조림	1.98±1.12	2.16±0.99	2.22±1.08	2.264
		1.87±0.93	1.95±0.74	2.06±0.81	0.974
구이류	낙지호롱	1.97±1.10	2.09±1.05	2.31±1.05	3.387
	굴비구이	2.97±1.13	2.97±1.11	3.16±1.19	0.763
	떡갈비	2.91±1.10	2.86±0.94	2.98±0.95	0.070
	쇠고기숯불구이	2.93±1.05	2.96±0.95	3.13±1.01	1.131
		2.93±0.91	2.91±0.89	3.07±0.89	0.670
전류	표고전	1.90±1.04[b]	2.23±0.98[ab]	2.47±1.12[a]	12.287**
	대합전	1.84±1.07	1.92±0.90	2.07±0.87	1.992
	풋고추전	1.83±1.01[b]	2.07±0.99[ab]	2.27±0.99[a]	7.529**
		1.85±0.88[b]	2.06±0.80[ab]	2.27±0.84[a]	4.611*
나물 무침류	머위나물	1.73±1.04	1.89±1.01	1.87±0.88	1.061
	죽순채	1.79±1.08	2.06±1.02	1.89±0.93	1.036
	더덕생채	1.74±1.00[b]	2.12±1.04[ab]	2.02±0.95[a]	4.538*
		1.75±0.96	2.02±0.86	1.92±0.82	2.966

표 22. 계속

		19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
회류	꼬막회	2.08±1.16[b]	2.04±0.90[b]	2.49±1.13[a]	4.255*
	홍어회	1.66±0.99	1.63±0.89	1.93±1.12	1746
	삼합회	1.74±1.09	1.72±0.95	1.78±1.03	0.024
		1.82±0.91	1.78±0.74	2.06±0.90	2.438
부각 튀김류	김부각	2.20±1.19	2.28±1.16	2.45±1.24	1.505
	육포	2.57±1.25	2.43±1.09	2.76±1.15	0.387
		2.38±1.02	2.35±0.97	2.60±1.03	1.433
장아찌류	감장아찌	1.57±0.93	1.72±0.92	1.73±1.00	1.381
	마늘장아찌	2.13±1.22[b]	2.30±1.14[ab]	2.71±1.19[a]	7.863**
	매실장아찌	1.96±1.13	2.15±1.11	2.29±1.28	3.227
		1.88±0.95	2.05±0.86	2.24±0.95	2.814
김치류	고들빼기김치	2.43±1.33	2.11±1.03	2.27±1.22	0.614
	갓김치	2.99±1.34	2.85±1.16	2.80±1.31	1.004
	미나리김치	2.20±1.34	2.11±1.11	2.47±1.33	1.012
		2.53±1.13	2.35±0.86	2.51±1.10	1.302
장류	집장	2.18±1.34	1.96±1.25	2.13±1.21	0.299
	깨묵장	1.92±1.18	1.68±0.96	1.80±1.02	1.139
		2.04±1.13	1.80±0.99	1.96±1.04	1.665
젓갈 식혜류	토하젓	1.90±1.22	1.88±1.01	2.04±1.20	0.402
	진석화젓	1.57±1.01[b]	1.57±0.90[b]	1.96±1.08[a]	4.204*
	참게장	2.28±1.20	2.38±1.12	2.65±1.14	3.416
		1.91±0.95	1.93±0.81	2.21±±0.98	2.519

[1)]Mean±SD

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

a~b : 같은 알파벳을 포함하는 값은 scheffe test에 의해 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 없음.

3. 후식류

조사대상자의 성별과 연령에 따른 후식류의 섭취빈도의 결과는 표 23과 표 24와 같다. 전체적으로 떡류에서는 기정떡을 가장 자주 섭취하고 감단자를 가장 낮게 섭취하는 것으로 나타났다. 다과류에서는 쌀엿을 음청류에서는 유자화채를 자주 섭취하는 것으로 나타났다.

조사대상자의 성별에 따른 떡류의 결과에서는 기정떡을 여학생이 남학생보다 자주 섭취하고, 감단자와 모싯잎송편은 여학생이 남학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 다과류에서는 숯불산자가 여학생이 남학생보다 자주 섭취하고, 쌀엿은 남학생이 여학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 음청류에서는 구기자차와 유자화채가 남학생이 여학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났고 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

연령별로는 기정떡과 감단자는 25세 이상 > 21-24세 > 19-20세 그룹 순으로 자주 섭취하는 것으로 나타났고, 모싯잎송편은 21-24세 그룹이 가장 자주 섭취하는 것으로 나타났으며 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다. 다과류에서는 숯불산자가 19-20세 그룹이 가장 자주 섭취하고 25세 이상, 21-24세 그룹 순으로 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 쌀엿은 19-20세 > 21-24세 > 25세 이상 그룹 순으로 자주 섭취하는 것으로 나타났다. 음청류에서는 구기자차와 유자화채가 25세 이상 그룹에서 가장 자주 섭취하는 것으로 나타났고, 21-24세, 19-20세 그룹 순으로 자주 섭취하는 것으로 나타났다.

표 23. 조사대상자의 성별에 따른 후식류의 섭취빈도

		전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
떡류	기정떡	2.42±1.07[1)]	2.32±1.12	2.49±1.03	1.440
	감단자	1.92±0.98	1.97±0.99	1.89±0.97	0.705
	모싯잎송편	2.19±1.01	2.13±1.02	2.22±101	0.825
		2.16±0.87	2.13±0.90	2.18±0.85	0.507
다과류	숯불산자	1.89±0.95	1.86±0.93	1.90±0.96	0.368
	쌀엿	2.00±0.97	2.02±0.93	1.98±1.00	0.386
		1.93±0.85	1.94±0.81	1.93±0.87	0.063
음청류	구기자차	1.89±1.06	2.01±1.12	1.82±1.01	1.624
	유자화채	1.91±1.06	1.96±1.02	1.88±1.08	0.703
		1.90±0.96	1.98±0.93	1.84±0.98	1.282

[1)]Mean±SD

표 24. 조사대상자의 연령에 따른 후식류의 섭취빈도

		19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
떡류	기정떡	2.34±1.12[1)]	2.46±1.02	2.47±1.15	0.470
	감단자	1.90±1.08	1.92±0.96	1.96±0.88	0.072
	모싯잎송편	2.10±1.07	2.26±0.98	2.11±1.01	0.971
		2.11±0.95	2.19±0.83	2.18±0.87	0.308
다과류	숯불산자	1.93±0.98	1.86±0.97	1.89±0.85	0.127
	쌀엿	2.07±1.04	1.97±0.96	1.95±0.89	0.398
		2.00±0.88	1.91±0.84	1.91±0.80	0.363
음청류	구기자차	1.77±1.01	1.90±0.96	1.95±0.89	2.858
	유자화채	1.82±1.00	1.91±1.10	2.07±103	1.982
		1.79±0.94	1.90±0..98	2.07±0.93	1.466

[1)]Mean±SD

a~b : 같은 알파벳을 포함하는 값은 scheffe test에 의해 $p<0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 없음.

제 5 절 남도전통음식의 세계화

1. 남도전통음식의 세계화에 대한 인식

조사대상자의 성별과 연령에 따른 남도전통음식의 세계화에 대한 인식의 결과는 표 25와 표 26과 같다. 남도전통음식의 세계화 가능성이 있다고 인식하였으며, 남학생이 여학생보다 없다고 인식하였다. 또, 남도전통음식의 세계화 가능성 '있음' 21-24세 그룹이 34.9%로 21-24세 그룹이 세계화 가능성에 가장 긍정적인 의견을 가지고 있는 것으로 나타났으며 통계적으로 유의한 차이를 보였다.($p<0.05$) 한식의 우수성이 입증되고 널리 알려지면서 활발하게 진행되고 있는 한식 세계화 사업이 남도향토음식의 세계화 가능성에도 긍정적인 영향을 미친 것으로 사료된다.

남도전통음식을 세계화 하는 이유에 대한 의견으로는 '영양학적으로 우수'가 32.6%, '조상대대로 전해져 오는 미풍양속이므로' 27.9% 순으로 나타났다. 여학생이 남학생보다 '영양학적으로 우수', '조상대대로 전해져 오는 미풍양속이므로', '지역홍보'때문이라고 인식하였고 성별에 따른 유의한 차이를 보였다.($p<0.01$) 연령별로는 21-24세 그룹이 다른 연령에 비해 가장 '영양학적으로 우수' 라고 인식하였다.

남도전통음식을 세계화하는 데 앞장서야 할 곳으로는 매스컴이 44.4%, 공공기관 18.8%, 음식점이나 판매점 16.5%로 매스컴이 대부분을 차지하였다. 여학생이 남학생보다 매스컴이 앞장서야한다고 인식하였다. 21-24세 그룹이 19-20세 그룹보다 매스컴이 주체로 인식하였으며 19-20세 그룹이 25세 이상 그룹보다 매스컴을 주체로 인식하였다. 본 연구 결과에서 매스미디어를 통해 남도전통음식을 알게 되는 경우가 많아 매스컴이 앞장서서 세계화를 알려야 한다고 인식하는 것으로 사료된다.

표 25. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 세계화에 대한 인식

N(%)

	전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
남도전통음식의 세계화 가능성				
없음	7(2.1)	9(1.5)	2(0.6)	.114
보통	126(37.0)	53(15.5)	73(21.4)	
있음	208(61.0)	75(22.0)	133(39.0)	
남도전통음식을 세계화하는 이유				
조상대대로 전해져 오는 미풍양속이므로	95(27.9)	32(9.4)	63(18.5)	
영양학적으로 우수	111(32.6)	37(10.9)	74(21.7)	.003**
지역홍보	75(22.0)	28(8.2)	47(13.8)	
수익창출	53(15.5)	30(8.8)	3(6.7)	
기타	7(2.1)	6(1.8)	1(0.3)	
남도전통음식의 세계화 주체				
가정	23(6.8)	7(2.1)	16(4.7)	
학교	46(13.5)	18(5.3)	28(8.2)	.652
음식점이나 판매점	56(16.5)	23(6.8)	33(9.7)	
매스컴	151(44.4)	57(16.8)	94(27.6)	
공공기관	64(18.8)	27(7.9)	37(10.9)	

**$p<0.01$

표 26. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 세계화에 대한 인식

N(%)

	19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
남도전통음식의 세계화 가능성				
없음	4(1.2)	2(0.6)	1(0.3)	.017*
보통	48(14.1)	64(18.8)	14(4.1)	
있음	49(14.4)	119(34.9)	40(11.7)	
남도전통음식을 세계화하는 이유				
조상대대로 전해져 오는 미풍양속이므로	37(1.9)	45(13.2)	12(3.8)	.064
영양학적으로 우수	29(8.5)	66(19.4)	16(4.7)	
지역홍보	17(5.0)	48(14.1)	10(2.9)	
수익창출	15(4.4)	23(6.7)	15(4.4)	
기타	3(0.9)	3(0.9)	1(0.3)	
남도전통음식의 세계화 주체				
가정	7(2.1)	12(3.5)	4(1.2)	.514
학교	15(4.4)	26(7.6)	5(1.5)	
음식점이나 판매점	19(5.6)	26(7.6)	11(3.2)	
매스컴	44(12.9)	85(25.0)	22(6.5)	
공공기관	16(4.7)	35(10.0)	13(3.8)	

*$p<0.05$

2. 남도전통음식 중 세계화에 적절한 음식

조사대상자에게 남도전통음식 중 세계화하는데 적절한 음식을 3가지 고르라고 하였다. 다중응답분석방법으로 분석한 결과는 표 27과 같다. 전체 대상자 340명 중 결측 21명(남:9명, 여:12명)을 제외한 320명(남:124명, 여:196명)이 응답하였다. 전체적으로 세계화에 적절한 음식으로 떡갈비 30.5%, 산채비빔밥 19.5%, 대통밥 9.7%, 곰탕 9.1%, 참게장 8.1%, 갓김치 6.6%순으로 높게 인식하였다. 감장아찌 0.4%, 표고전 0.5%, 집장 0.7%, 감단자 0.7%순으로 세계화에 적절한 음식으로 상대적으로 낮게 인식하였다.

성별로는 남학생이 여학생보다 육포, 감장아찌를 세계화에 적절한 음식이라고 인식하였고 여학생이 남학생보다 산채비빔밥, 대통밥, 곰탕, 갈낙탕, 미역수제비, 굴비구이, 떡갈비, 표고전, 김부각, 고들빼기김치, 갓김치, 집장, 참게장, 감단자, 숯불산자, 유자화채를 세계화에 적절한 음식이라고 인식하였다. 전체적으로 여학생이 남학생보다 남도전통음식의 여러 음식을 세계화에 적절한 음식이라고 인식하는 것을 알 수 있다.

연령별로는 21-24세 그룹이 가장 여러 남도전통음식을 세계화에 적절한 음식으로 인식하였고 19-20세, 25세 이상 그룹 순이었다. 19-20세 그룹이 21-24세 그룹보다 굴비구이를 세계화에 적절한 음식이라고 인식하였으며 25세 이상 그룹이 19-20세 그룹보다 표고전, 죽순채, 집장을 세계화에 적절한 음식이라고 인식하였다.

표 27. 조사대상자의 세계화에 적절한 남도전통음식에 대한 인식

N(%)

	남 (N=124)	여 (N=196)	19~20세 (N=96)	21~24세 (N=173)	25세 이상 (N=51)	전체 (N=320)
산채비빔밥	69(7.2)	118(12.3)	58(6.0)	98(10.2)	31(3.2)	187(19.5)
대통밥	26(2.7)	67(7.0)	18(1.9)	57(5.9)	18(1.9)	93(9.7)
곰탕	39(4.1)	48(5.0)	34(3.5)	43(4.5)	10(1.0)	87(9.1)
갈낙탕	10(1.0)	16(1.7)	7(0.7)	14(1.5)	5(0.5)	26(2.7)
미역수제비	3(0.3)	8(0.8)	4(0.4)	6(0.6)	1(0.1)	11(1.1)
굴비구이	15(1.6)	35(3.6)	22(2.3)	20(2.1)	8(0.8)	50(5.2)
떡갈비	87(9.1)	110(11.5)	51(5.3)	118(12.3)	28(2.9)	197(30.5)
표고전	2(0.2)	3(0.3)	0(0.0)	3(0.3)	2(0.2)	5(0.5)
죽순채	5(0.5)	5(0.5)	0(0.0)	8(0.8)	2(0.2)	10(1.0)
김부각	6(0.6)	18(1.9)	7(0.7)	12(1.3)	5(0.5)	24(2.5)
육포	19(2.0)	14(1.5)	7(0.7)	19(2.0)	7(0.7)	33(3.4)
감장아찌	3(0.3)	1(0.1)	1(1.1)	3(0.3)	0(0.0)	4(0.4)
고들빼기김치	7(0.7)	20(2.1)	10(1.0)	12(1.3)	5(0.5)	27(2.8)
갓김치	26(2.7)	37(3.9)	25(2.6)	33(3.4)	5(0.5)	63(6.6)
집장	2(0.2)	5(0.5)	1(0.1)	4(0.4)	2(0.2)	7(0.7)
참게장	34(3.5)	44(4.6)	26(2.7)	37(3.9)	15(1.6)	78(8.1)
감단자	2(0.2)	5(0.5)	2(0.2)	4(0.4)	1(0.1)	7(0.7)
숯불산자	9(0.9)	18(1.9)	8(0.8)	15(1.6)	4(0.4)	27(2.8)
유자화채	6(0.6)	15(1.6)	6(0.6)	11(1.1)	4(0.4)	21(2.2)
기타	2(0.2)	1(0.1)	1(0.1)	2(0.2)	0(0.0)	3(0.3)
계	372(38.8)	588(61.3)	288(30.0)	519(54.1)	153(15.9)	960(100.0)

3. 남도전통음식의 세계화 방안

조사대상자의 남도전통음식의 세계화 방안에 대한 인식의 결과는 표 29와 표 30과 같다. 남도전통음식을 세계화하는데 적절한 변화 형태의 의견으로는 '퓨전화' 35.9%, '지역적 전통성 고수' 32.6% 순이다. 여학생이 남학생보다 '지역적 전통성 고수', '퓨전화'하여야 한다고 생각한다. '상품성'을 중점적으로 변화시켜야 한다는 의견은 남학생이 여학생보다 많았고 통계적으로 유의한 차이를 보였다.($p<0.01$) 연령별로는 21-24세 그룹이 19-20세, 25세 이상 그룹보다 '지역적 전통성 고수', '퓨전화', '건강위주'로 남도전통음식을 세계화시켜야 한다고 인식하였고 통계적으로 유의한 차이를 보였다. ($p<0.001$) 이는 현지에 맞게 음식의 변화와 개발이 필요하지만 남도의 지역적 전통성을 지키는 것 또한 중요하다고 인식하는 것을 알 수 있다.

남도전통음식을 세계화하는데 개선할 점은 무엇인지에 대한 의견으로는 '조리법의 간편화' 42.6%, '짜고 매운맛 줄이기' 33.8%, '디자인 개선' 12.6% 순이었다. 여학생이 남학생보다 짜고 매운맛 줄이기, 조리법의 간편화, 저장성 향상을 개선하여야 한다고 생각하고 남학생이 여학생보다 디자인 개선을 하여야 한다고 생각한다. 이경애(51)의 연구에서 한국전통음식의 개선방향으로 남녀 대학생의 70.6%가 만드는 방법을 간단하게 표준화하여 쉽게 조리할 수 있도록 개선하자는 결과와 유사한 결과가 나타났다. 연령별로는 21-24세 그룹이 다른 연령에 비해 '조리법의 간편화' 22.9%를 개선하여야 한다고 인식하였으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

남도전통음식의 세계화를 위해 가장 우선적으로 해야 할 점으로는 '전통음식과 관련된 문화행사 개최와 홍보' 46.0%가 가장 많았고 '조리법의 표준화' 22.3%, '판매유통경로의 다양화' 11.7%순이었다. 매년 개최되는 잘 알려진 남도지역축제 중에 향토음식을 축제의 핵심으로 삼고 있는 경우는 전체의 9%를 차지한다고 한다.(52) 향토음식을 테마로 한 지역축제나 행사의 활성화가 필요하다고 사료된다. 성별로는

여학생이 남학생보다 전통음식과 관련된 문화행사 개최와 홍보, 조리법의 표준화, 향토음식의 메뉴 개발, 상차림 개선 순으로 우선해야할 것이라고 인식하였으며 판매유통경로의 다양화는 남녀학생의 비율이 같다. 연령별로는 21-24세 그룹이 다른 연령에 비해 전통음식과 관련된 문화행사 개최와 홍보를 우선해야한다고 인식하였으나 통계적으로 유의한 차이는 보이지 않았다.

해외 현지에 맞는 차별화된 메뉴를 개발하는데 필요한 점으로는 '다양한 상품구성과 제품의 고급화' 63.0%로 대부분을 차지하였다 이는 여러 나라와 교류하는 현대 사회에 다양한 구성원들의 요구에 맞는 선택의 폭을 확대하고 음식의 질적 향상과 차별화된 서비스 등이 포함된 제품의 고급화가 필요하다는 것을 알 수 있다. 성별로는 여학생이 남학생보다 '다양한 상품구성과 제품의 고급화', '건강성 강화', '전문상품연출', '편안한 서비스 혁신' 순으로 필요한 점이라고 인식하였으나 유의한 차이는 보이지 않았다. 연령별로는 21-24세 그룹이 다른 연령에 비해 '다양한 상품구성과 제품의 고급화'가 필요하다고 인식하였다.

남도전통음식의 1인당 남도전통음식의 적정가격에 대한 의견으로는 '5천원-1만원 미만'이 47.1%, '1만원-1만5천원 미만'이 25.0% '5천원 미만'이 19.7%순이다. 여학생이 남학생보다 적정가격으로 '5천원-1만원 미만'과 '1만원-1만5천원 미만'이라고 인식하였으며 남학생이 여학생보다 '5천원 미만'이라고 인식하였다. 연령별로는 21-24세 그룹이 다른 연령에 비해 '5천원-1만원 미만'이라고 인식하였다. 한 달 용돈이 20만원 미만 31.7%, 20-30만원 38.7%로 대부분을 구성하고 있어 대학생으로서 높은 금액은 부담이 있을 수 있어 '5천원-1만원 미만'이 적정가격이라고 인식하는 것을 알 수 있다.

남도전통음식의 홍보의 가장 효과적인 경로에 대해서는 '매스컴(TV, 라디오 등)'이 56.9%, '인터넷' 29.3%, '책자' 6.5%, '공공기관' 7.3%순이다. 여학생이 남학생보다 매스컴, 인터넷, 책자, 공공기관 순으로 효과적이라고 인식하였으나 유의한 차이

는 보이지 않았다. 연령별로는 21-24세> 19-20세> 25세 이상 그룹 순으로 매스컴이 효과적이라고 인식하였다. 대중에게 가장 빠르고 널리 홍보할 수 있는 수단의 특징으로 매스컴을 선택한 것이라고 사료된다.

표 28. 조사대상자의 성별에 따른 남도전통음식의 세계화 방안

N(%)

	전체(N=341)	남(N=133)	여(N=208)	t
남도전통음식을 세계화하는데 적절한 변화 형태				
지역적 전통성 고수	111(32.6)	28(8.2)	83(24.4)	.002**
퓨전화	122(35.9)	55(16.2)	67(19.7)	
상품성	73(21.5)	37(10.9)	36(10.6)	
건강위주	34(10.0)	13(3.8)	21(6.2)	
남도전통음식을 세계화하는데 개선할 점				
짜고 매운맛 줄이기	115(33.8)	44(12.9)	71(20.9)	.328
조리법의 간편화	145(42.6)	51(15.0)	94(27.6)	
저장성 향상	28(8.2)	11(3.2)	17(5.0)	
디자인 개선	43(12.6)	22(6.5)	21(6.2)	
기타	9(2.6)	5(1.5)	4(1.2)	
남도전통음식의 세계화를 위해 가장 우선해야 할 점				
전통음식과 관련된 문화행사 개최와 홍보	157(46.0)	61(17.9)	96(28.2)	.560
향토음식의 메뉴 개발	59(17.3)	19(5.6)	40(11.7)	
조리법의 표준화	76(22.3)	29(8.5)	47(13.8)	
상차림 개선	9(2.6)	4(1.2)	5(1.5)	
판매유통경로의 다양화	40(11.7)	20(5.9)	20(5.9)	
현지에 맞는 차별화된 메뉴개발에 필요한 점				
건강성 강화	51(15.0)	17(5.0)	34(10.0)	.802
다양한 상품구성과 제품의 고급화	215(63.0)	84(24.6)	131(38.4)	
전문상품연출	41(12.0)	19(5.6)	22(6.5)	
편안한 서비스 혁신	34(10.0)	13(3.8)	21(6.2)	
1인당 남도전통음식의 적정가격				
5천원 미만	67(19.7)	35(10.3))	32(9.4)	.209
5천원-1만원 미만	160(47.1)	56(16.5)	104(30.6)	
1만원-1만5천원 미만	85(25.0)	32(9.4)	53(15.6)	
1만5천원-2만원 미만	21(5.9)	6(1.8)	15(4.1)	
2만원 이상	8(2.4)	4(1.2)	4(1.2)	
홍보의 가장 효과적인 경로				
인터넷	100(29.3)	47(13.7)	53(15.5)	.119
책자	22(6.5)	5(1.5)	17(5.0)	
공공기관	25(7.3)	10(2.9)	15(4.4)	
매스컴(TV, 라디오 등)	194(56.9)	71(20.9)	123(36.0)	

**$p<0.01$

표 29. 조사대상자의 연령에 따른 남도전통음식의 세계화 방안

N(%)

	19~20세 (N=101)	21~24세 (N=185)	25세 이상 (N=55)	F
남도전통음식을 세계화하는데 적절한 변화 형태				
지역적 전통성 고수	32(9.4)	60(17.6)	19(5.6)	.000***
퓨전화	44(12.9)	67(19.7)	11(3.2)	
상품성	11(3.2)	39(11.5)	23(6.8)	
건강위주	14(4.1)	18(5.3)	2(0.6)	
남도전통음식을 세계화하는데 개선할 점				
짜고 매운맛 줄이기	31(9.1)	64(18.8)	20(5.9)	.444
조리법의 간편화	46(13.5)	78(22.9)	21(6.2)	
저장성 향상	11(3.2)	11(3.2)	6(1.8)	
디자인 개선	10(2.9)	28(8.2)	5(1.5)	
기타	3(0.9)	3(0.9)	3(0.9)	
남도전통음식의 세계화를 위해 가장 우선해야 할 점				
전통음식과 관련된 문화행사 개최와 홍보	48(14.1)	88(25.8)	21(6.2)	.091
향토음식의 메뉴 개발	20(5.9)	28(8.2)	11(3.2)	
조리법의 표준화	17(5.0)	49(14.4)	10(2.9)	
상차림 개선	2(0.6)	6(1.8)	1(0.3)	
판매유통경로의 다양화	14(4.1)	14(4.1)	12(3.5)	
현지에 맞는 차별화된 메뉴개발에 필요한 점				
건강성 강화	20(5.9)	26(7.6)	5(1.5)	.206
다양한 상품구성과 제품의 고급화	63(18.5)	116(34.0)	36(10.6)	
전문상품연출	9(2.6)	21(6.2)	11(3.2)	
편안한 서비스 혁신	9(2.6)	22(6.5)	3(0.9)	
1인당 남도전통음식의 적정가격				
5천원 미만	19(5.6)	33(9.7)	16(4.7)	.387
5천원-1만원 미만	55(16.2)	83(24.4)	22(6.5)	
1만원-1만5천원 미만	18(5.3)	54(15.9)	13(3.8)	
1만5천원-2만원 미만	6(1.8)	12(3.5)	3(0.9)	
2만원 이상	4(1.2)	3(0.9)	1(0.3)	
가장 효과적인 홍보경로				
인터넷	40(11.9)	44(13.1)	16(4.8)	.054
책자	9(2.7)	12(3.5)	1(0.3)	
공공기관	7(2.1)	13(3.8)	4(1.2)	
매스컴(TV, 라디오 등)	45(13.4)	116(34.5)	34(10.1)	

***$p<0.001$

제 5 장 요약 및 제언

본 연구는 광주 일부지역 대학생 341명(남 : 133명, 여 : 208명)을 대상으로 남도전통음식에 대한 인식, 남도전통음식하면 가장 먼저 연상되는 음식, 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식, 남도전통음식의 기호도와 섭취빈도, 남도전통음식의 세계화에 대한 인식, 남도전통음식 중 세계화에 적절한 음식과 남도전통음식의 세계화에 대한 방안을 조사대상자의 성별과 연령에 따른 차이를 보이는지 분석하였다. 이 결과를 토대로 남도전통음식의 세계화를 위한 기초자료를 제공하는데 그 목적이 있다.

1. 조사대상자의 인구통계학적 특성은 조사대상자의 연령이 19-20세 29.6%, 21-24세 54.3%, 25세 이상 16.1%로 21-24세가 대부분을 차지하였다. 주거상태는 자택이 71.0%, 친척집 17.9%로 높은 분포를 보였고, 가족구성은 핵가족이 92.7%로 높았다. 초·중·고 시절 성장지역은 도시가 84.2%이다. 전라남도 거주연한은 20년 이상이 50.6%, 15-20년 이상이 22.6%로 4년 이하 7.6%보다 높게 나타났다. 한 달 용돈은 20-30만원이 가장 높게 나타났다.

2. 남도전통음식에 대한 인식을 분석한 결과, 남도전통음식의 관심은 '보통'정도의 관심을 나타났고, 남도전통음식을 알게 된 경로는 매스미디어가 높게 나타났으며 성별에 따른 유의한 차이를 보였고($p<0.05$, $p<0.001$) 연령에 따른 차이는 보이지 않았다. 남도전통음식의 섭취장소는 일반식당이 높게 나타났고 단체급식소가 가장 낮게 나타났으며, 남도전통음식의 판단기준은 맛, 영양, 위생, 가격, 서비스 순으로 나타났다. 남도전통음식의 우수성은 음식의 종류가 많고 조리법이 다양하다는 인식이었으며 성별, 연령별에 따른 유의한 차이는 보이지 않았다.

3. 남도전통음식하면 가장 먼저 연상되는 음식으로는 밥·죽류 (산채비빔밥, 대통밥

등), 김치류 (고들빼기김치, 갓김치 등), 구이류 (떡갈비, 굴비구이 등), 국·탕류 (추어탕, 곰탕 등)순으로 나타났으며 성별에 따른 유의한 차이를 보였으나 연령에 따른 유의한 차이는 보이지 않았다.

4. 남도전통음식의 계승·발전에 대한 인식으로는 남도전통음식의 계승·발전이 '보통'으로 이루어지고 있다고 인식하였다. 계승·발전하는데 어려운 점으로는 대중성 부족 46.0%와 복잡한 조리방법 21.1%로 인식하였으며 연령에 따른 유의한 차이를 보였다.($p<0.01$) 남도전통음식을 계승·발전하는데 가장 필요한 것으로는 향토음식의 우수성을 홍보하는 것이라고 인식하였다.

5. 남도전통음식의 기호도는 전체적으로 주식류 2.10±0.45점, 부식류 1.98±0.40점, 후식류 2.11±0.54점으로 '보통이다' 이상으로 남도전통음식을 선호하는 것으로 나타났다.
성별에 따른 기호도는 밥·죽류의 선지육회비빔밥($p<0.001$)과 은어죽($p<0.001$)이 국·탕류의 추어탕($p<0.001$), 용봉탕($p<0.01$), 곰탕($p<0.01$), 갈낙탕($p<0.01$)이 찜·선류의 홍어어시육($p<0.01$), 죽순찜($p<0.05$), 애저찜($p<0.001$)이 조림류의 붕어조림($p<0.05$)이 구이류의 낙지호롱($p<0.01$)이 회류의 꼬막회($p<0.05$), 홍어회($p<0.05$), 삼합회($p<0.05$)가 부각 ·튀김류의 육포($p<0.001$)가 젓갈·식혜류의 진석화젓($p<0.01$)이 음청류의 구기자차($p<0.01$) 남학생이 여학생보다 더 선호하는 것으로 나타났으며 유의적인 차이를 보였다.
연령에 따른 기호도는 밥·죽류의 산채비빔밥($p<0.05$), 대통밥($p<0.001$)이 국·탕류의 추어탕($p<0.01$), 갈낙탕($p<0.05$)이 전골·볶음·찌개류의 마늘종볶음($p<0.001$), 말린풋고추볶음($p<0.001$)이 구이류의 낙지호롱($p<0.05$)이 전류의 표고전($p<0.001$), 대합전($p<0.001$), 풋고추전($p<0.001$)이 나물·무침류의 머위나물($p<0.001$), 죽순채($p<0.001$), 더덕생채($p<0.001$)가 장아찌류의 감장아찌($p<0.05$), 마늘장아찌($p<0.05$), 매실장아찌($p<0.01$)가 김치류의 미나리김치($p<0.05$)가 젓갈·식혜류의 진석화젓($p<0.01$), 참게장($p<0.01$)이 음청류의 유자화채($p<0.05$)가 연령이 높을수록 선호하는 것으로 나타났으며 유의적인 차이를 보였다.

6. 남도전통음식의 섭취빈도는 주식류 1.91±0.70점, 부식류 2.10±0.63점, 후식류 2.01±0.76점으로 3달 1회 이상(3점) 이하로 일 년 중 4회 이하로 섭취하는 것으로 조사되었다.

성별에 따른 섭취빈도는 국·탕류에서 추어탕($p<0.01$), 곰탕($p<0.001$)이 찜·선류에서 홍어어시육($p<0.05$)이 회류에서 삼합회($p<0.05$)가 부각·튀김류에서 육포($p<0.01$)가 삼합회를 제외하고 남학생이 여학생보다 자주 섭취하는 것으로 나타났으며 통계적으로 유의한 차이를 보였다.

연령에 따른 섭취빈도는 밥·죽류에서 대통밥($p<0.001$)이 국·탕류에서 갈낙탕($p<0.01$)이 전골·볶음·찌개류에서 말린풋고추볶음($p<0.001$)이 전류에서 표고전($p<0.01$), 풋고추전($p<0.01$)이 나물·무침류에서 더덕생채($p<0.05$)가 회류에서 꼬막회($p<0.05$), 장아찌류에서 마늘장아찌($p<0.01$)가 젓갈·식혜류에서 진석화젓($p<0.05$)이 25세 이상 그룹에서 가장 높은 섭취빈도를 나타냈으며 유의한 차이를 보였다.

7. 남도전통음식의 세계화에 대한 인식으로는 남도전통음식의 세계화 가능성에 대해서 가능성이 있다고 인식하였으며 연령에 따른 유의한 차이를 보였다.($p<0.05$) 남도전통음식을 세계화하는 이유에 대해서는 영양학적으로 우수하다고 인식하였으며 성별에 따른 유의한 차이를 보였다.($p<0.01$) 남도전통음식의 세계화 주체는 매스컴이라고 인식하였다.

8. 남도전통음식 중 세계화에 적절한 음식으로는 성별에 따르면 남학생은 떡갈비, 산채비빔밥, 참게장이 여학생은 산채비빔밥, 떡갈비, 대통밥 순으로 인식하였다. 연령별로는 19-20세 그룹은 산채비빔밥, 떡갈비, 곰탕을 21-24세 그룹은 떡갈비, 산채비빔밥, 대통밥 순으로 25세 이상 그룹은 산채비빔밥, 떡갈비, 대통밥 순으로 적절하다고 인식하였다. 전체적으로 떡갈비, 산채비빔밥, 대통밥, 곰탕, 참게장, 갓김치를 높게 인식하였고, 감장아찌, 표고전, 집장, 감단자를 상대적으로 낮게 인식하였다.

9. 남도전통음식의 세계화 방안에 대한 인식으로는 남도전통음식을 세계화하는데 가장 적절한 형태로는 퓨전화 35.9%, 지역적 전통성 고수 32.6%로 여학생이 남학생보다 높게 인식하였고($p<0.01$) 21-24세 그룹이 19-20세와 25세 이상 그룹보다 높게 인식하였으며($p<0.001$) 유의한 차이를 보였다. 남도전통음식을 세계화하는데 개선할 점으로는 조리법의 간편화와 짜고 매운 맛 줄이기라고 인식하였으며 남도전통음식의 세계화를 위해 가장 우선해야 할 점으로는 전통음식과 관련된 문화행사 개최와 홍보라고 인식하였다. 현지에 맞는 차별화된 메뉴개발에 필요한 점으로는 다양한 상품구성과 제품의 고급화라고 인식하였다. 1인당 남도전통음식의 적정가격은 5천원-1만원 미만이라고 인식하였다. 홍보의 가장 효과적인 경로로 매스컴(TV, 라디오 등)이라고 인식하였으며 성별과 연령에 따른 유의한 차이는 보이지 않았다.

위 결과를 통해 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 남도전통음식의 교육의 기회를 증가시켜야 한다. 남도전통음식의 기호도와 섭취빈도를 살펴보면 연령이 증가할수록 높아지는 것을 볼 수 있다. 어렸을 때부터 가정이나 학교에서의 교육을 통해 자주 접하여 남도전통음식을 알고 익숙하도록 유도할 필요가 있다고 사료된다.

둘째, 남도전통음식이 발전하는데 매스미디어(TV, 라디오 등)를 활용하여야겠다. 남도전통음식을 알게 된 매체로 매스미디어가 높게 나타났으며 계승·발전하는데 어려운 점으로 대중성 부족을 들었다. 세계화하기 위한 홍보의 가장 효과적인 경로로 매스미디어를 인식하였다.

셋째, 남도전통음식을 대표하는 음식으로 밥·죽류 중 산채비빔밥, 대통밥, 구이류 중 떡갈비를 추천한다 . 조사대상자가 남도전통음식하면 가장 먼저 연상되는 음식과 세계화에 적절한 음식으로 위의 음식을 선정하였다.

참 고 문 헌

1. 정해옥. 한식의 브랜드화 방안. 국학연구 8집 161-191. 2006
2. 전혜경, 김양숙, 김행란. 농촌진흥청의 농식품 및 한식 세계화 연구개발 방향. 식품산업과 영양 *14*(1):12-20. 2009
3. 이민아. 한식의 세계화 전략. 식품과학과 산업 *41(4)*:2-15 . 2008
4. 윤서석. 『우리나라 식생활 문화의 역사』. 서울:신광출판사. 1999
5. 염진철. 한국전통음식의 세계화 방안. 한국 전통음식의 계승·발전 및 세계화를 위한 포럼. 50-61. 2005
6. 김복일, 오영준. 광주,전남지역 향토음식의 관광상품화 방안에 관한 연구. 관광정보학회지 *2*:195-226. 1998
7. 정해옥. 대표적인 남도전통음식 및 향후 발전 전략. 남도전통음식의 한국 전통음식으로의 발전 전략 수립을 위한 포럼. 60-69. 2005
8. 김경애. 『한국의 전통음식』. 광주:전남대학교 출판부. 2004
9. 신미경. 전라도의 향토음식. 동아시아식생활학회 학술발표대회 논문집. 7-26. 2001
10. 광주민속박물관 『광주의 전통음식』. 광주:광주민속박물관. 1997
11. 광주광역시청 http://www.gjcity.net/htm/tour/8view5aesthetic.jsp
12. 김옥선, 김형렬, 박영희, 변평화, 양미옥, 유진현, 이미정, 정재홍, 정현숙, 허훈. 『아름다운 우리 향토음식』.서울:형설출판사. 2008
13. 목포군청 문화관광 http://tour.mokpo.go.kr
14. 광주·전남 문화관광포털 http://namdokorea.com
15. 무안군청 http://www.muan.go.kr
16. 문화관광부.『한국 전통음식』. 서울:문화관광부. 2005
17. 이영순. 한국 전통음식의 현장 조사 연구 (1) - 호남지역을 중심으로 - 한국민속학보 *5(1)*:185-220. 1995

18. 영광군 농업기술센터.『영광의 맛』. 영광:영광군 농업기술센터. 2003
19. 광주민속박물관.『문화예술의 고장Ⅳ 우리음식』. 광주:광주민속박물관. 2009
20. 진도홍주 http://hongju.jindo.go.kr
21. 강진군청 http://www.gangjin.go.kr
22. 영암문화관광 http://tour.yeongam.go.kr
23. 유연태.『멋있는 여행, 맛있는 남도』. 서울:넥서스. 2004
24. 광남일보 출판국.『가보고 싶은 곳 남도』. 광주: 아사아 미디어. 2009
25. http://www.yeosutravel.net
26. 고흥군청 문화관광 http://tour.goheung.go.kr
27. 광양 농업기술센터. 『광양향토음식』. 광양:광양시 생활 개선회. 2001
28. 김복일, 오영준. 광주・전남지역 향토음식의 관광상품화 방안에 관한 연구. 한국관광정보학회 관광정보연구 제 2권. 195-226. 1998
29. 신지희. 제주지역 일부 중학생의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석. 제주대학교 교육대학원 교육학 석사논문. 2009
30. 이복섭. 한국 전통음식의 인식 및 기호도 조사 -세대별 차이비교를 부산지역 중심으로-. 영산대학교 관광대학원 경영학석사 학위논문. 2009
31. 이화자. 전통음식과 절식음식에 대한 인식 및 활용도 조사 -전남지역 초등학교 영양사를 중심으로-. 전남대학교 교육대학원 교육학 석사논문. 2007
32. 이미영. 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 초등학생의 의식 및 기호도 조사. 인하대학교 교육대학원 교육학 석사논문. 2002
33. 김향숙, 윤정희. 충북지역 대학생의 가공 판매되는 한국전통음식에 대한 이용실태. 한국생활과학회지 *13(1)*:85-90. 2004
34. 이지성. 광주광역시 일부 고등학생의 전통음식에 대한 인식 및 기호도 연구. 동신대학교 교육대학원 교육학 석사논문. 2008
35. 복혜자. 서울・경기 일부 지역에 거주하는 주부들의 전통음식에 대한 인식과 식생활 행동에 관한 연구. 동아시아식생활학회지 *15(1)*:11-19. 2005
36. 이영남, 김복남, 신민자. 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식생활문화학회

6(1):71-81. 1991
37. 진양호, 조정옥. 전통음식에 대한 신세대의 인지도가 대중화에 미치는 영향. 한국조리학회지 *13(3)*:1-11. 2007
38. 한귀정, 임영숙. 충청지역 주민을 대상으로 한 전통음식 편의화에 대한 인식조사. 한국조리과학회지 *23(2)*:205-220. 2007
39. 주종재. 전북지역 대학생의 전라북도 향토음식에 대한 인식과 의식에 관한 연구. 동아시아식생활학회지 *17(1)*:20-26. 2007
40. 백종온. 부산·경남지역 대학생의 향토음식에 대한 의식 및 중요도에 관한 연구. 한국조리학회지 *15(1)*:137-148. 2009
41. 민계홍. 향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구. 한국조리학회지 *9(2)*:127-147. 2003
42. 윤정현. 경기 일부지역 중ㅇ학생과 학부모의 한국전통음식에 대한 인식. 중앙대학교 교육대학원 교육학 석사논문. 2007
43. 김정순. 한국전통음식의 연령별 인지도 및 기호도 조사. 고신대학교 교육대학원 교육학 석사논문. 2008
44. 조정옥. 대학생의 전통음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구 -서울과 경기도 일부 남녀 대학생을 중심으로-. 경기대학교 관광전문대학원 석사학위논문. 2005
45. 권미영. 한국 전통음식에 대한 인식 및 선호도 연구 -포항지역 초등학생, 학부모를 중심으로-. 대한관광경영학회 학술연구발표 논문집. 877-890. 2008
46. 박혜란. 서울지역 남녀 중학생의 한국전통음식에 대한 인식. 동국대학교 교육대학원 교육학 석사논문. 2009
47. 박미자, 김석은, 김계웅. 충남지역 대학생의 식사유형 및 전통음식에 대한 선호도. 한국생활과학회지 18(2):491-500. 2009
48. 농촌영양개선연구원. 식생활 개선 협력학교 교사교육 교재. 1994
49. 김경애, 정난희, 전은례. 광주와 전라남도의 음식문화 연구(Ⅰ) -일상식-. 한국가정과학회지 *5(2)*:9-21. 2002

50. 심선아. 나주지역 주부들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사. 순천대학교 정보과학대학원 이학석사학위논문. 2003
51. 이경애, 장영애, 김우경. 남녀 대학생의 한국전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 -Ⅱ. 평가 및 개선방향에 대한 의견을 중심으로-. 대한가정학회지 *31(4)*:183-191. 1993
52. 표인주. 남도지역축제의 현황과 특징. 중앙민속학 제 11권 143-165. 2006

광주지역 대학생의
남도전통음식에 관한 설문조사

남도전통음식이란 남도지역의 특산물을 이용하거나 남도지역에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나 또는 남도지역의 문화행사를 통하여 발달된 음식을 말합니다.

최근 웰빙에 대한 관심이 세계적으로 고조되는 가운데 한식이 자연, 건강 위주의 식품트랜드에 부합되어 주목을 받고 있습니다. 합리성과 과학성이 배어있는 우수한 남도전통식품을 세계화하여 국가이미지 제고뿐만 아니라 계승 및 발전되어야 합니다.

이 설문지는 전라남도 전통음식에 대한 광주지역 대학생의 인식과 의견을 조사 및 분석하여 남도전통음식을 세계화하는 데 필요한 자료로 사용될 것입니다. 그러므로 정확한 평가가 되도록 각항의 물음에 대해 빠짐없이 잘 읽고 자신이 평소에 섭취하고 있는 그대로를 솔직하게 답해 주시기 바랍니다. 응답한 자료는 본 연구의 목적이외에는 사용하지 않을 것을 약속드립니다.

2009년 5월

조선대학교 교육대학원 영양교육전공

대학교	대학 학과
성 명 :	연 락 처 :

※ 아래 질문들을 잘 읽고 해당하는 항목에 표시(V)하거나, 적어주세요.

1. 남도전통음식의 인식에 관한 질문입니다.

	질 문	코드
1	평소 남도전통음식에 관심을 가져본 적이 있습니까? □1.없다. □2. 보통 □3.있다	
2	남도전통음식을 알게 된 경로는 무엇입니까? □1.전문서적(요리책, 관광잡지 등) □2.가정교육 □3.학교교육(급식, 교과과정 등) □4.매스미디어(TV, 신문 등)	
3	남도전통음식을 주로 어디에서 드십니까? □1.집 □2.일반식당 □3.단체급식소 □4.향토음식점	
4	남도전통음식을 선택할 때 가장 중요한 판단기준은 무엇입니까? □1.맛 □2.영양 □3.위생 □4.가격 □5.서비스 □6.기타( )	
5	남도전통음식의 우수성은 무엇이라고 생각하십니까? □1.영양학적으로 우수 □2.발효저장식품이 발달 □3.특별한 풍미 □4.음식의 종류가 많고 조리법이 다양	
6	남도전통음식하면 가장 먼저 떠오르는 음식은? □1. 밥·죽류(산채비빔밥, 대통밥 등) □2. 국·탕류(추어탕, 곰탕 등) □3. 찜· 선류(죽순찜 등) □4. 구이류(떡갈비, 굴비구이 등) □5. 나물무침류(머위나물, 죽순채 등) □6. 장아찌류(마늘장아찌, 매실장아찌 등) □7. 김치류(고들빼기김치, 갓김치 등) □8. 떡류(모싯잎송편, 기정떡 등) □9. 음청류(구기자차, 유자화채 등) □10. 기타( )	
7	남도전통음식의 계승·발전에 대해 어떻게 생각하십니까? □1.전혀 이루어지지 않음 □2.보통 □3. 잘 이루어짐	
8	남도전통음식을 계승·발전하는데 가장 어려운 점은? □1.복잡한 조리방법 □2.비싼 가격 □3.고유의 맛 부족 □4.대중성 부족 □5.재료 구입의 어려움 □6.기타( )	
9	남도전통음식의 계승·발전에 가장 필요한 것은 무엇입니까? □1.학교교육의 확대 □2.향토음식 전문가 양성 □3.향토음식의 우수성 홍보 □4.향토음식전문점 활성화 □5.기타( )	

2. 남도전통음식의 기호도와 섭취빈도에 관한 질문입니다.

☆ 지난 1년 동안 먹은 횟수를 기억하여 각 항목마다 얼마나 자주 먹었는지 (지난 1년을 기준으로 평균 섭취빈도)를 해당 칸에 표시해 주세요.

음식명			기호도			섭취빈도				
			싫어한다	보통이다	좋아한다	거의 먹지 않음	1년 1회 이상	3달 1회 이상	1달 1회 이상	1주 1회 이상
주식류	밥 죽 류	산채비빔밥	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		대통밥	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		선지육회비빔밥	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		은어죽	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	수제비 및 기타	다슬기수제비	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		미역수제비	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
부식류	국 탕 류	매생이국	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		추어탕	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		용봉탕	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		곰탕	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		갈낙탕	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	전골 볶음 찌개류	조기찌개	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		마늘쫑볶음	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		말린풋고추볶음	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	찜 선류	홍어어시육	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		죽순찜	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		애저찜	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	조림류	붕어조림	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		병어조림	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		낙지호롱(구이)	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	구이류	굴비구이	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		떡갈비	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		쇠고기숯불구이	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	전류	표고전	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		대합전	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		풋고추전	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8

음식명			기호도			섭취빈도				
			싫어한다	보통이다	좋아한다	거의 먹지 않음	1년 1회 이상	3달 1회 이상	1달 1회 이상	1주 1회 이상
부식류	나물 무침 쌈 류	머위나물	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		죽순채	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		더덕생채	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	회류	꼬막회	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		홍어회	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		삼합회	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	부각 튀김류	김부각	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		육포	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	장아찌 류	감장아찌	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		마늘장아찌	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		매실장아찌	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	김치류	고들빼기김치	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		갓김치	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		미나리김치	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	장류	집장	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		깨묵장	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	젓갈 식혜류	토화젓	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		진석화젓	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		참게장	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
후식류	떡류	기정떡	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		감단자	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		모싯잎송편	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	다과류	숯불산자	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		쌀엿	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
	음청류	구기자차	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8
		유자화채	□1	□2	□3	□4	□5	□6	□7	□8

3. 남도전통음식의 세계화 방안에 대한 질문입니다.

	질 문	코드
1	남도전통음식의 세계화의 가능성에 대해 어떻게 생각하십니까? □1.없음 □2.보통 □3. 있음	
2	남도전통음식을 세계화 하는 이유는 무엇입니까? □1.조상대대로 전해져 오는 미풍양속이므로 □2.영양학적으로 우수 □3.지역홍보 □4.수익창출 □5.기타( )	
3	남도전통음식을 세계화하기 위해 가장 앞장서야 할 곳은? □1.가정 □2.학교 □3.음식점이나 판매점 □4.매스컴 □5.공공기관 □6.기타( )	
4	남도전통음식 중 세계화하는데 적절한 음식을 3 가지 고르시오. □1.산채비빔밥 □2.대통밥 □3. 곰탕 □4.갈낙탕 □5.미역수제비 □6.굴비구이 □7.떡갈비 □8.표고전 □9.죽순채 □10.김부각 □11.육포 □12.감장아찌 □13.고들빼기김치 □14.갓김치 □15.집장 □16.참게장 □17.감단자 □18.숯불산자 □19.유자화채 □20.기타( )	
5	남도전통음식을 세계화하는데 어떤 형태로 변화를 주었으면 좋겠습니까? □1.지역적 전통성 고수 □2.퓨전화 □3.상품성 □4.건강 위주 □5.기타( )	
6	남도전통음식을 세계화하기 위해 가장 개선해야할 점은? □1.짜고 매운 맛 줄이기 □2.조리법의 간편화 □3.저장성 향상 □4.디자인 개선 □5.기타 ( )	
7	남도전통음식의 세계화를 위해 가장 우선해야 할 점은? □1.전통음식과 관련된 문화행사 개최와 홍보 □2.향토음식의 메뉴 개발 □3.조리법의 표준화 □4.상차림 개선 □5.판매유통경로의 다양화 □6.기타( )	
8	현지에 맞게 차별화된 메뉴를 개발하는데 가장 필요한 것이 무엇이라고 생각하십니까? □1.건강성 강화 □2.다양한 상품구성과 제품의 고급화 □3.전문상품연출 □4.편안한 서비스 혁신 □5.기타( )	

질 문		코드
9	1인당 남도전통음식의 적정가격은 어떻게 생각하십니까? □1.5천원미만 □2.5천원~1만원 미만 □3.1만원~1만5천원 미만 □4.1만5천원~2만원 미만 □5.2만원 이상 □6.기타( )	
10	홍보하였을 경우 어떤 경로가 가장 효과적이라고 생각하십니까? □1.인터넷 □2.책자 □3.공공기관 □4.매스컴(TV,라디오 등) □5.기타( )	

4. 일반사항에 관한 질문입니다.

질 문		코드
1	귀하의 성별은 무엇입니까? □1.남 □2.여	
3	귀하의 연령은? (세)	
3	본인의 주거상태는 어떻습니까? □1.자택 □2.하숙 □3.기숙사 □4.친척집 □5.자취 □6.기타 ( )	
4	가족구성형태는? □1. 독신 □2.핵가족 □3.확대가족	
5	초·중·고 시절 주 성장지역은 어디입니까? □1. 농촌 □2. 도시 □3.기타( )	
6	귀하의 전라남도 거주 연한은 얼마나 되십니까? □1.4년 이하 □2.5-10년 □3.10-15년 □4.15-20년 □5.20년 이상	
7	한 달 용돈은 어떻게 됩니까? (예: 약 20 만원) (약 만원)	

설문에 응해주셔서 감사합니다.

감사의 글

대학원을 입학한지 엊그제 같은데 3년이라는 시간이 흘러 학위 논문을 완성하게 되었습니다. 그 동안 부족한 저에게 항상 아낌없는 사랑과 관심으로 지켜봐주신 분들께 감사하는 마음을 전합니다.

먼저 논문의 시작부터 완성에 이르기까지 아낌없는 지도와 애정으로 가르침을 주신 김복희 교수님께 머리 숙여 감사드립니다. 교수님의 큰 가르침으로 석사과정을 마칠 수 있었습니다. 언제 어디에서나 교수님의 제자라는 것을 마음에 새기며 최선을 다하겠습니다. 바쁘신 가운데에서도 정성스레 논문을 심사하여 주신 김경수 교수님, 이소정 교수님께 깊은 감사를 드립니다. 학부 시절부터 학문적으로 아낌없는 가르침을 주신 노희경 교수님, 이명렬 교수님, 장해춘 교수님, 이재준 교수님의 은혜에 감사드립니다.

어렵고 힘든 공부지만 묵묵히 열심히 잘 하고 있는 오랜 친구인 미리에게 서로 힘내자고 전하고 싶고 항상 격려해주는 은재에게도 고마운 마음을 전합니다. 소중한 나의 친구 산나, 혜진, 지숙, 금선이에게 고맙다고 전하고 싶습니다. 그리고 3년 동안 함께 열심히 수업을 듣고 졸업을 하게 되는 정은, 혜경 언니와 형경숙 선생님께 고맙고 축하한다고 전하고 싶습니다.

언제나 저를 믿어주시고 아낌없이 격려해주시는 부모님께 깊이 감사드립니다. 사랑스런 나의 동생 진아, 승아에게도 고맙다고 전하고 싶습니다. 가족들의 관심과 사랑으로 지금의 제가 있지 않았나 생각합니다. 앞으로도 열심히 노력하는 첫째 딸 되도록 노력하겠습니다.

마지막으로 지면을 통해 일일이 언급하지 못했지만 소중한 제 논문이 나오기까지 저를 아끼고 사랑해 주신 모든 분들께 진심으로 감사의 마음을 전합니다.

2010년 7월

김 연 아

저작물 이용 허락서

학 과	영양교육전공	학 번	20078240	과 정	석 사
성 명	한글: 김 연 아 한문 : 金 鷰 雅 영문 : Youn-Ah Kim				
주 소	광주광역시 북구 일곡동 롯데아파트 106동 1702호				
연락처	E-MAIL : skyblueyoun@nate.com				
논문제목	한글 : 남도전통음식의 세계화에 대한 광주지역 일부 대학생의 식생활 및 인지도 조사 영어 : Research on Dietary Life and Recognition of Undergraduate Students in Gwangju City for Globalization of Namdo Traditional Food				

본인이 저작한 위의 저작물에 대하여 다음과 같은 조건아래 조선대학교가 저작물을 이용할 수 있도록 허락하고 동의합니다.

- 다 음 -

1. 저작물의 DB구축 및 인터넷을 포함한 정보통신망에의 공개를 위한 저작물의 복제, 기억장치에의 저장, 전송 등을 허락함
2. 위의 목적을 위하여 필요한 범위 내에서의 편집·형식상의 변경을 허락함. 다만, 저작물의 내용변경은 금지함.
3. 배포·전송된 저작물의 영리적 목적을 위한 복제, 저장, 전송 등은 금지함.
4. 저작물에 대한 이용기간은 5년으로 하고, 기간종료 3개월 이내에 별도의 의사표시가 없을 경우에는 저작물의 이용기간을 계속 연장함.
5. 해당 저작물의 저작권을 타인에게 양도하거나 또는 출판을 허락을 하였을 경우에는 1개월 이내에 대학에 이를 통보함.
6. 조선대학교는 저작물의 이용허락 이후 해당 저작물로 인하여 발생하는 타인에 의한 권리 침해에 대하여 일체의 법적 책임을 지지 않음
7. 소속대학의 협정기관에 저작물의 제공 및 인터넷 등 정보통신망을 이용한 저작물의 전송·출력을 허락함.

동의여부 : 동의(ㅇ) 반대( )

2010 년 6 월

저 작 자 : 김 연 아 (인)

조선대학교 총장 귀하