

[P1-17]

전북지역의 전통음식 가치평가 - 요인분석을 중심으로

임영숙*, 한귀정

농업과학기술원 농촌자원개발연구소

A study of value evaluation for Korean traditional Chunbuk foods

Young Suk Lim, Gwi Jung Han, Hang Ran Kim

Rural Resources Development Institute NIAST, RDA

본 연구는 지역실정에 맞고 전통음식으로서 가치가 있는 음식을 영양적인 측면뿐만 아니라 여러 다양한 면을 설문도구를 이용하여 양적평가를 하고 전북지역의 한국 전통음식을 찾고 발굴된 자료를 바탕으로 과학화, 표준화, 상품화 현대화, 산업화하기에 적합한 선순위 전통음식을 알아보고자 하는데 있다. 본 조사는 2005년 4-7월까지 전북지역 13개지역에 거주하는 주민 191명을 대상으로 전북지역의 주식류(53종), 부식류(193종), 기호식류(67종)에 대해 항목별 가치평가를 구조화된 설문지를 이용하여 조사였고 분석은 각 항목의 절대빈도수와 퍼센트, 평균, 표준편차를 계산하였으며 요인분석과 주성분 분석모형 및 varimax 회전법을 이용하여 요인을 추출하였다. 변인별 추출은 음식의 맛, 색, 질감, 영양, 식 재료에 대해 질적요인으로 추출하였고 전통성, 대중성은 음식의 외적요인으로, 조리 간편성은 음식의 준비요인으로 상품화 가치는 음식의 가치요인으로 추출하였으며 가격의 저렴성은 음식의 경제요인으로 추출하였다. 분석결과 일반인과 전문인 모두를 대상으로 한 주식류에서 가장 많이 선택된 다 빈도 음식 20가지는 산채비빔밥, 돌솥밥, 영양버섯비빔밥, 보리밥, 찰밥, 표고덮밥, 콩나물비빔밥, 바지락죽, 콩나물밥, 콩나물국밥, 콩죽, 무밥, 시래기밥, 순창콩잎비빔밥, 황등비빔밥, 닭죽, 다슬기수제비, 쌀죽, 은행죽, 호두죽 · 호박죽 · 도토리묵국수 · 콩국수 · 어죽수제비 · 생떡국 · 김치만두 순이었고 부식류의 다 빈도 20가지는 꽃게장, 청국장, 추어탕, 된장찌개, 삼계탕, 갈비찜, 더덕구이, 고구마순김치, 찹쌀고추장, 청국장찌개, 옷닭, 콩나물잡채, 매실장아찌, 고들빼기김치, 더덕장아찌, 배추김치, 된장, 전통고추장, 들깨탕, 순두부김치찌개 · 불고기 · 풍천장어구이 순이었으며 기호식류의 다 빈도 20가지는 식혜, 팔양갱, 썩개떡, 매실차, 호박식혜, 매실액기스, 단호박떡, 약식, 녹두빈대떡, 인절미, 쌀유과, 쌀엿, 경단, 강정, 깨강정, 가용주, 썩인절미, 쌀강정, 국화주, 콩과자 · 동동주 · 쥘 단호박 순으로 나타났다. 직업에 따라 일반인(77명)과 전문인(114명)으로 나눈 전통음식 가치평가 차이는 주식류 바지락죽을 전문인이 일반인보다 높게 평가한 것을 제외하고($p < 0.01$), 부식류, 기호식류에서 두군 간에 통계적으로 유의한 차이는 없었다. 다 빈도음식 순위와 이에 대한 가치평가의 순위가 달라 다 빈도음식 상위2가지와 가치평가 상위 3가지음식을 추출하였는데 주식류는 산채비빔밥, 돌솥밥, 콩나물비빔밥, 콩죽, 찰밥이 해당되었고 부식류는 꽃게장, 청국장, 된장찌개, 찹쌀고추장, 삼계탕이 해당되었으며 기호식류는 식혜, 팔양갱, 썩개떡, 약식, 녹두빈대떡이 해당되었다. 또 이들 음식에 대해 요인 분석한 결과 대부분의 주식류 및 부식류는 제1요인으로 복합적 요인의 영향을 받았고 기호식류 중 식혜와 팔양갱은 제1요인으로 복합적 요인의 영향을 받았으며 약식과 썩개떡은 음식의 질적·외적요인의 영향을 받았다. 또 녹두빈대떡은 제1요인으로 음식의 질적·경제적 요인의 영향을 받은 것으로 나타났다. 이외에도 총 2~3가지 요인이 추출되었는데 대부분 주식류 및 부식류는 제2~3요인으로 복합적 요인과 질적요인의 영향을 받았으며 기호식류는 질적요인과 준비요인 외적요인의 영향을 받는 것으로 드러났다. 이는 본 대상자들이 전북지역의 전통 기호식류에 대해 다른 음식류보다 질적·외적, 준비요인 면에서 일관된 가치를 가지는 것으로 사료된다.