

전통음식의 현황에 관한 연구

이영남 · 신민자* · 김복남**

경희호텔전문대학 식품영양과

*경희호텔전문대학 조리과

**춘천전문대학 전통조리과

(1991년 2월 6일 접수)

A Study on the Present State of Traditional Food

Young-Nam Lee, Min-Ja Sin* and Bok-Nam Kim**

Dept. of Food Science and Nutrition, Intl. College of Hotel Administration Kyung Hee University

**Dept. of Cuisine, Intl. College of Hotel Administration Kyung Hee University*

***Dept. of Traditional Cuisine, Chun Cheon Junior College*

(Received February 6, 1991)

Abstract

This study was surveyed the Preference for the Korean Traditional Food. 500 wives residing in Seoul, Kyngkee, Kangwon region, and 150 cookers of Korean Restanrants in Kyugin region were sampled randomly.

The results were as follows;

1. The concept of the traditional food was 53.5% in more 「excellent than that of overseas」, 59.8% in 「excellent and delicious」, 78% in 「the need for the partial development of fastfood」.

2. The present viewpoint of traditional food was 78.7% in preference for korean food, 81.3% in preference for boiled rice and podrridge at breakfast. Soy-Sauce and Kimchi of home-making was highly marked in 65.9, 96.1% respectively. The kinds of traditional food descended to home were rice cake (dduk), shikke, kimchi, stuffed bun (mandu), fruit punch in the order named. Korean kookies and beverage were preferred, but they were very difficult in making at home. Therefore 50.8% of the answered bought them at market. The preferred korean kookies and beverage were shikke, yakgwa, sujunggwa, gangjung, fruit punch in the order named.

3. When dined out, 65.6% of the people made much of 「preference」. In the case of few side dishes, 34.1% answered using fast food.

4. 「Preference」 for boild rice and podrridge was generally high, but 「frequency」 was low. Both 「preference」 and 「frequency」 of sauce and stew were high. 「Preference」 for traditional beverage was low on the whole. Therefore we must activate the unknown kinds of traditional beverage earnestly.

5. The need of education about the traditional food at home & school was very high.

6. The answers of the cookers in Korean Restaurants could be summarized as; 1) The Korean traditional food was relatively excellent (54.3%). 2) The taste of food ought to be shown food stuff's property (69.8%). 3) In order to cultivate the professionals, the systematic education should be enforced.

I. 서 론

우리나라는 BC 5~6세기경 벼농사가 시작되었고¹⁾ 곡물의 생산이 증대되던 삼국시대 후기경에 이르러 밥과 반찬의 반상차림이 형성되면서 조선후기에 이르러 전통음식(한국음식)은 가정음식 유형으로 발달하면서

다양해졌다.²⁾ 우리나라 전통음식은 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 우리 전통문화와 함께 발전시켜온 한국음식으로 왕실반가의 화려했던 궁중음식과 일반서민의 소박한 서민음식 그리고 고장마다 특색있게 지켜져 내려온 향토음식 등을 통털어 말한다.³⁾ 한국에서 전통이 그대로 전승된 것으로는 향토음식,

혼인음식, 제사음식, 절식, 시식 등이다. 전통음식은 독특한 맛과 향기를 가진 양념을 알맞게 사용하므로 음식의 맛을 좋게 하고 고명(웃기라고도 함)은 음식의 모양과 색조화를 이루어 볼품있고 먹음직스럽다.^{4,5)} 그러나, 생활수준이 향상되므로 80년대에 들어 즉석식품(fast food)을 중심으로 한 외식산업은, 식생활 방식의 서구화 경향과 간편식 위주로 바뀌고 있는 식생활 문화개방화 물결을 타고, 어린이와 청소년층의 폭발적인 수요를 불러일으키고 있다.⁶⁾ 연령층이 높은 경우는 아직도 전통음식에 대한 인식과 선호도가 높을 것으로 생각된다. 이에 가정에서 음식을 담당하고 있는 주부와 한국음식을 만드는 한식조리사를 대상으로 하여 전통음식의 실시현황을 알아보고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상은 서울, 경기도, 강원도 지역의 주부를 대상으로 하여 500가구를 무작위 추출하였다. 또 한국음식을 전문으로 하는 경인 대도시지역의 150여개의 요식업소에 근무하는 한식조리사를 대상으로 하였다. 조사기간은 1990년 8월 25일부터 9월 10일까지 약 15일간이었다.

2. 조사내용 및 방법

전통음식 실시현황은 설문지를 통해 세 가지 부분으로 나누어 조사하였다.

조사내용은 1) 일반사항, 전통음식의 개념, 실시현황, 교육, 편이식품 이용에 관한 55문항. 2) 기호도 및 섭취빈도 각각 101문항. 3) 한국음식을 만드는 요식업 현황 15문항으로, 1, 2)는 가정주부를 대상으로, 3)은 요식업에 종사하는 조리사를 대상으로 조사하였다. 조사 후 수거된 설문지 중 통계처리가 가능한 것으로 1)은 332조사지, 2)는 기호도 290, 섭취빈도 280조사지, 3)은 116조사지를 자료처리 하였다. 통계처리는 문항별 백분율을 구하여 비교하였다.

III. 현황 및 고찰

1. 일반사항 조사(전통음식의 개념, 실시현황, 교육 등에 관한 것)

대상주부의 연령은 20~29세가 86명(26.0%), 30~39세가 68명(20.6%), 40~49세가 114명(34.45%), 50세 이상이 63명(19.0%)으로 중년층 주부가 50% 이상이다. 가구당 월수입은 50~90만원이고 178명(52.3%), 100만원 이상이 98명(29.6%)으로 대개 중류층 이상의 가정이다. 학력은 고졸이 139명(42.0%)이고, 대졸이상이

97명(29.3%)으로 학력수준이 높은 편이다. 가족구성은 핵가족(부부, 자녀)이 가장 많아 197명(59.5%)이고, 대가족(부모님, 부부, 자녀)이 69명(20.9%)으로 약 80% 이상이 조사대상으로서 가족구성이 좋은 것으로 나타났다.

2. 전통음식에 대한 개념

1) 전통음식에 대한 인식

‘조’ 등)에 의하면 전통적인 상차림을 ‘조금 안다’, ‘거의 모른다’가 전체의 69.3%로 잘알지 못하고 있었다. 전통음식을 좋아하는 이유는 47.9%가 전해 내려오는 관습 때문이고, 외국선수들은 맛이 좋아서가 52.9%로 나타났다.⁸⁾ 본 조사에 의하면 전통음식과 반상차림에 대한 인식은 ‘잘 알고 있다’, ‘약간 알고 있다’가 각각 89.8, 86.1%로 높게 나타났으나 이는 개념만 아는 것으로 보인다. 또한 174명(52.6%)이 맛에 익숙해져서 전통음식을 좋아한다고 하였다. 전통음식이 ‘훌륭하다’, ‘괜찮다’가 87.6%로 높고, 전통음식이 건강에 미치는 영향도 53.5%로 높은 편이다(표 1 참조).

표 1. 전통음식에 대한 인식

상황변수	항 목	인원수 (명)	백분율 (%)
전통음식에 대한 인식도	1. 잘 알고 있다.	56	20.9
	2. 조금 알고 있다.	228	68.9
	3. 잘 모른다.	39	11.8
	4. 관심없다.	8	2.4
전통음식에 대한 평가	1. 훌륭하다.	110	33.2
	2. 괜찮다.	180	54.4
	3. 그저그렇다.	34	10.3
	4. 좋지 않다.	7	2.1
전통음식을 좋아하는 이유	1. 영양이 풍부해서	28	8.4
	2. 맛이 좋아서	85	25.7
	3. 조리방법이 특이해서	36	10.9
	4. 맛이 익숙해져서	174	52.6
	5. 무응답자	8	2.4
반상차림에 대한 지식	1. 잘 알고 있다.	60	18.1
	2. 약간 알고 있다.	225	68.0
	3. 전혀 모른다.	29	8.76
	4. 관심이 없었다.	17	5.14
전통음식이 건강에 미치는 영향	1. 양식이나 기타 음식보다 우수하다.	177	53.5
	2. 양식이나 기타 음식보다 못하다.	8	2.4
	3. 양식이나 기타음식과 비슷하다.	97	29.3
	4. 별로 생각해 보지 못했다.	49	14.8

표 2. 전통음식의 개발 이용가치에 대한 인식

상황변수	항 목	인원수 (명)	백분율 (%)
전통음식의 맛	1. 적당하다.	198	59.8
	2. 짜다.	75	22.7
	3. 맵다.	29	8.8
	4. 싱겁다.	20	6.0
	5. 무응답	9	2.7
전통음식의 양념을 외국 음식에 비교한다면	1. 복잡하다.	197	59.5
	2. 비슷하다.	68	20.6
	3. 단조롭다.	60	18.1
	4. 특징이 없다.	6	1.8
전통음식을 우리 식생활에 맞게 개발할 필요성에 대한 의견	1. 옛날 그대로 전수하여야 한다.	53	16.1
	2. 부분적으로만 개발할 필요가 있다.	261	78.8
	3. 복잡하고 장시간이 걸리므로 관심이 없다.	2	0.6
	4. 잘 모르겠다.	15	4.53
전통음식이 즉석식품으로 개발된다면 이용여부는	1. 이용한다.	210	63.4
	2. 안한다.	26	7.9
	3. 관심이 없다.	3	0.9
	4. 생각해 보겠다.	92	27.8

2) 전통음식의 개발이용 가치에 대한 인식

본 조사에서 전통음식의 맛은 '적당하다'가 59.8%, 양념이 외국음식에 비해 '복잡하다'가 59.5%로 나타났다. 전통음식의 계승은 '부분적으로 개발할 필요가 있다'가 78.8%나 된다. '조' 등⁷⁾에 의하면 전통음식은 '계승·발전시켜야 한다'가 73.3%로 높고 '모' 등⁹⁾에 의하면 고유음식의 계승이 45.7%로 나타났다. 본 조사에서 전통음식이 즉석식품으로 개발된다면 '이용한다'가 63.4%나 된다. '모' 등⁹⁾에 의하면 전통음식의 패스트푸드화에 대하여 '바람직하다' 43.6%, '보통이다' 38.9%로 긍정적인 반응을 보였다(표 2 참조).

3. 전통음식에 대한 실시현황

1) 식생활 현황

1984년 '이'¹⁰⁾에 의하면, 서울지역의 어머니군이 밥을 주식으로 한 식사형태는 70.2%이고, 1985년 '한' 등¹¹⁾에 의하면 세끼를 밥으로 하는 경우가 72%로 나타났다. '안'¹²⁾에 의하면 '하루에 두끼는 꼭 밥이 필요하다.'는 응답자가 30세 이상에서 약 50%가 된다. 다른 조사에서는 83.75%가 쌀밥 위주이고, 아침을 쌀밥으로 먹는 경우는 45.6%로 쌀의 선호도가 높다.¹³⁾ 본 조사에서 좋아하는 식사는 한식으로 78.6%, 아침

표 3. 식생활 현황

상황변수	항 목	인원수 (명)	백분율 (%)
좋아하는 식사 형태	1. 한 식	260	78.6
	2. 양 식	39	11.8
	3. 일 식	12	3.6
	4. 중국식	9	2.7
	5. 기 타	11	3.3
아침식사 형태	1. 밥·죽식(한식)	269	81.3
	2. 빵 식	31	9.4
	3. 혼 식	16	4.8
	4. 결 식	11	3.3
	5. 기 타	4	1.2
하루 중 전통음식 섭취 현황	1. 세 끼	160	48.3
	2. 두 끼	127	38.4
	3. 한 끼	31	9.4
	4. 가끔한다.	12	3.6
	5. 전혀 안한다.	1	0.3
즐거먹는 전통음식 형태	1. 밥과 찬	223	67.4
	2. 일품요리 (비빔밥, 만두국)	100	30.2
	3. 떡 류	8	2.4
	4. 별로 없다.	0	0
식사준비의 기준 대상	1. 부 모	72	21.8
	2. 남 편	157	47.4
	3. 자 녀	52	15.7
	4. 본 인	41	12.4
	5. 무응답	9	2.7
계승되어온 전통음식의 유무	1. 있 다.	87	26.3
	2. 없 다	227	68.6
	3. 무응답	17	5.1
화학조미료의 사용여부	1. 사용한다.	197	59.5
	2. 사용하지 않는다.	44	13.3
	3. 가끔 사용	90	27.2

식사는 밥, 죽이 81.3%, 두끼 이상 전음식을 섭취하는 경우가 86.7%로 높게 나타났으며, 식사준비는 남편을 기준으로 하는 경우가 47.4%이다. 전통음식이 계승되어 온 가구는 의외로 적었으며(표 3 참조), 계승되어 온 전통음식은 떡, 식혜, 김치, 만두, 화채, 김치찌개, 전골, 수정과의 순이었다.

2) 장류, 김치의 제조 현황

1984년 '이'¹⁴⁾에 의하면, 간장, 된장, 고추장을 '집에서 담근다.'가 각각 73.7, 82.1, 85.6%로 높은 편이다. 본 조사에서는 장류를 '매년 집에서 담근다'가 65.9%, '가끔 담근다' 20.2%이다. '이'¹⁴⁾에 의하면, 김치가 '매끼 필요하다'는 30.6%, '밥 먹을 때만 필요하다'가

표 4. 장류, 김치 제조 현황

상황변수	항 목	인원수 (명)	백분율 (%)
장류를 담그는 여부	1. 매년 집에서 담근다.	218	65.9
	2. 가끔 담근다.	67	20.2
	3. 친지에서 가져온다.	32	9.7
	4. 시중에서 산다.	14	4.2
김치를 담그는 여부	1. 집에서 담근다.	318	96.5
	2. 친지에서 가져온다.	9	2.7
	3. 사서 먹는다.	1	0.3
	4. 가끔 담근다.	3	0.9

표 5. 한과 · 음청류에 관한 현황

상황변수	항 목	인원수 (명)	백분율 (%)
한과(약과, 산자다식등)의 기호도	1. 좋아한다.	210	63.4
	2. 싫어한다.	23	7.0
	3. 그저 그렇다.	98	29.6
한과를 좋아하는 이유	1. 맛이 좋아서	174	52.6
	2. 좋은 재료로 만들어서	16	4.8
	3. 모양과 색상이 보기 좋아서	22	6.7
	4. 고유의 전통음식이기 때문에	51	15.4
	5. 무응답	68	20.5
한과의 이용 시기	1. 명절잔치때	270	81.6
	2. 자주 먹는다.	11	3.3
	3. 가끔 먹는다.	28	8.5
	4. 거의 안먹는다.	22	6.6
한과의 제조 장소	1. 집에서 직접 만든다.	68	20.5
	2. 시중(백화점·슈퍼등)에서 산다.	168	50.8
	3. 한과 전문집에서 맞춘다.	88	26.6
음청류의 이용 시기	1. 명절, 잔치때	247	74.6
	2. 항 상	13	3.9
	3. 겨울철	51	15.4
	4. 잘 안먹는다.	20	6.1
음청류의 제조장소	1. 집에서 직접 만든다.	291	87.9
	2. 친지집에서 해운다.	12	3.7
	3. 시중(백화점·슈퍼등)에서 산다.	14	4.2
	4. 전문집에서 맞춘다.	14	4.2

31.7%이나, '안'¹²⁾에 의하면 54.9%가 된다. 김치준비는 '집에서 담근다'가 '이'의 조사는 98.6%이고 본 조사는 96.1%로 높게 나타났다(표 4 참조).

3) 한과 음청류에 관한 현황

'임'¹⁵⁾에 의하면 떡을 '가정에서 만들겠다'는 의지

표 6. 전통음식에 대한 교육현황

상황변수	항 목	인원수 (명)	백분율 (%)
어려서 가정에서 교육 실시 여부	1. 받았다.	98	29.6
	2. 받지 않았다.	233	70.0
가정에서 전통음식에 대한 교육 필요도	1. 필요하다.	298	90.0
	2. 필요없다.	18	5.5
	3. 관심이 없다.	15	4.5
학교에서 교육 실시 여부	1. 받았다.	185	55.9
	2. 받지 않았다.	146	44.1
학교에서 전통음식에 대한 교육 필요도	1. 필요하다.	311	94.0
	2. 필요없다.	8	12.4
	3. 관심이 없다.	12	3.6
학교에서 조리실습실 시여부(국민학교에서 고등학교까지)	1. 있다.	225	68.0
	2. 없다.	106	32.0

가 61.7%이나, 주부들이 시판제품을 구입하는 이유는 '간편해서'가 65.8%로 가장 많았다. 본 조사에서는 한과류와 음청류는 맛이 좋아서 좋아하나 만들기가 힘들기 때문에 명절, 잔치 때 주로 쓰며, 한과는 시중에서 구입하는 경우가 50.8%이며(표 5 참조), 평소 즐겨먹는 한과 음청류는 식혜, 약과, 수정과, 강정, 화채, 다식, 산자, 매작과, 약식 순이었다. '조 등'에 의하면 전통음식 중에서는 떡(30.9%), 식혜(19.9%), 수정과(11.2%), 차종류(10.0%) 등의 순으로 나타났다.

4) 전통음식에 대한 교육현황

주부의 전통음식에 대한 지식은 82%가 친정어머니나 시어머니로부터 배운다고 하였으며, 전통음식에 대하여 관심을 갖게 된 동기는 '가정교육을 통해서'가 60%로 나타났다.⁷⁾ 본 조사에서 반상차림에서의 밥과 국의 위치를 아는 주부가 95.8%, 수저의 위치는 94.0%로 잘 알고 있는 편이다. 가정과 학교에서의 교육의 필요도가 각각 90.0, 94.0%로 높게 나타났다(표 6 참조).

4. 편이식품 이용현황

경제기획원에 의하면, 87년의 외식비는 86년에 비해 48.8%나 크게 늘어났다. 국민들의 식생활 양상이 달라져 가정식품화, 식의 레저화, 외식화에 의해 우리 전통음식의 계승이 어렵다.¹⁶⁾ 본 조사에서 가족끼리 외식하는 횟수는 한달에 1~2회가 42.0%, 1년에 3~4회 정도가 23.3%로 나타났다. 외식을 할 때 즐기는 음식은 한국음식(43.4%), 양식(29.9%), 중국음식(15.1%), 일식(5.1%)의 순이며 기호성(65.6%)을 중요시한다. 편이식품을 사용하는 이유는 '조리하기 간편해서'가 39.6%, '반찬이 없을 때'를 34.1%로 대답했다. 편이식품 이용은 주부들이기 때문에 자주 이용하는 편은 아니

표 7. 편이식품 이용현황

편이식품류	1) 매일	2) 1주에	3) 1주에	4) 보름에	5) 한달에	6) 거의 이용
	1회 이상 N(%)	3~4회 이상 N(%)	1~2회 N(%)	1~2회 N(%)	1~2회 N(%)	하지 않음 N(%)
34. 라면류	11(3.3)	73(22.1)	126(38.1)	58(17.5)	42(12.7)	21(6.3)
35. 레토르트식품(즉석 카레, 즉석짜장 등)	1(0.3)	7(2.1)	36(10.9)	69(20.9)	103(31.1)	115(34.7)
36. 스프류	6(1.8)	3(0.9)	20(6.0)	33(10.0)	87(26.3)	182(55.0)
37. 만두류	2(0.6)	5(1.5)	29(8.8)	57(17.2)	150(45.8)	88(26.6)
38. 즉석 튀김식품 (돈까스, 새우 등)	0(0)	10(3.0)	28(8.5)	54(16.3)	107(32.3)	132(39.9)
39. 피자	2(0.6)	7(2.1)	7(2.1)	25(7.5)	76(23.0)	214(64.7)
40. 즉석짜개재료	22(6.6)	46(13.9)	23(7.0)	24(7.2)	33(10.0)	183(55.3)
41. 햄이나 소세지	15(4.5)	68(20.5)	86(26.0)	49(14.8)	73(22.1)	40(12.1)
42. 어묵	8(2.4)	61(18.3)	88(26.6)	68(20.6)	61(18.4)	45(13.6)

표 8. 밥죽류

음 식 명	매우 좋아함	기 호 도(백분율)			섭 취 빈 도(백분율)			
		좋아함	그저 그렇다	싫어함	매 일 먹 음	자 주 먹 음	가 끄 먹 음	거 의 안먹음
흰 밥	20.0	40.0	32.4	7.6	45.6	18.2	20.9	15.3
보 리 밥	17.9	32.1	32.1	17.9	29.4	17.9	32.9	19.8
현 미 밥	14.5	29.3	37.2	19.0	6.0	13.2	30.4	50.4
잡 곡 밥	17.2	43.8	32.4	6.6	2.5	14.3	48.6	34.6
김 치 밥	17.2	43.8	32.4	6.6	4.3	15.6	48.3	31.8
콩 나 물 밥	22.8	50.0	22.4	4.8	0.8	6.2	59.4	33.6
흰 죽	25.2	35.9	24.8	14.1	0.8	6.8	36.8	55.6
갓 죽	23.8	35.9	28.6	11.7	1.1	2.2	20.8	75.9
전 복 죽	32.8	32.1	22.8	12.3	0	2.2	23.3	74.5
호 박 죽	26.9	35.2	24.1	13.8	0.8	0.8	25.3	73.1
팔 죽	31.4	38.0	23.8	6.8	0.8	3.4	42.5	53.3

었다(표 7 참조).

5. 전통음식의 기호도 및 섭취빈도

조사항목은 임의로 선정한 한국전통음식 101종류로 밥류(6), 죽류(5), 국류(15), 구이류(5), 찜류(5), 전류(7), 조림류(8), 나물류(12), 김치류(8), 일품요리(13), 병과류(12), 음청류(4)에 대해서 조사하였다. 기호도의 등급을 두어 <매우 좋아함>, <좋아함>, <그저그렇다>, <싫어함>, 4단계로 기호의 척도 단위로 나누어 표시하고, 섭취빈도는 <매일먹음>, <자주먹음>, <가끔먹음>, <거의안먹음>으로 나누어 응답자가 해당항목에 표시하도록 하였다.

1) 밥·죽류

밥을 위주로한 주식은 1969년의 임¹⁷⁾에 의하면 84

%로, 1985년 한 등¹¹⁾의 조사에서는 하루 세끼 밥으로 하는 경우가 72%, 1988년 안¹²⁾에 의하면 하루 세끼 꼭 밥이 필요하단 45.1%로 나타나 날이 갈수록 사회적 문화배경과 식생활의 변화로 주식인 밥의 필요성이 낮아지고 있다. 본 조사에서는 밥을 선호하는 경향이 뚜렷하다. 보리밥과 잡곡밥의 기호도는 50.0, 61%로 높은 편에 속한다. 이는 건강식을 선호하는 경향으로 보이나, 섭취빈도는 52.7, 83.2, 47.3, 16.8%로 낮은 편이다. 1985년의 이¹⁰⁾의 조사에 비해 이번 조사에서는 잡곡밥에 대한 기호도가 높게 나타나고 있다(표 8 참조). 이번 조사에서 죽류의 경우 흰죽, 갓죽, 호박죽, 팔죽의 기호도는 각각 61.1, 59.7, 62.1, 69.4%로 높게 나타났고, 섭취도는 각각 7.61, 3.3, 1.6, 4.2%로 낮게 나타났다(표 8 참조). 1985년에 이¹⁴⁾에 의한 조사에

표 9. 국·찌개류

음 식 명	기 호 도(백분율)				섭 취 빈 도(백분율)			
	매 우 좋아함	좋아함	그 저 그렇다	싫어함	매 일 먹 음	자 주 먹 음	가 끄 먹 음	거 의 안먹음
된 장 국	41.4	43.1	14.5	1.0	9.2	64.0	22.5	4.3
무 우 맑 은 국	35.8	39.7	21.0	3.5	1.8	36.8	43.6	17.8
쇠 고 기 국	34.5	44.5	18.6	2.4	2.1	39.3	50.7	7.9
육 개 장	32.8	38.0	22.1	7.1	3.9	41.1	35.0	20.0
설 령 탕	29.3	39.3	21.8	9.6	1.8	14.3	46.0	37.9
곰 탕	16.4	43.1	29.2	11.3	0.4	1.0	48.2	41.4
북 어 국	11.4	46.6	30.4	11.6	2.7	27.0	44.2	26.1
생 선 맑 은 국	11.7	37.6	35.5	15.2	2.2	21.8	40.4	35.6
콩 나 물 국	22.1	43.5	28.9	5.5	3.6	45.0	32.4	19.0
미 역 국	29.3	42.4	23.5	4.7	6.8	62.9	25.4	4.9
된 장 찌 개	29.3	45.2	21.0	4.5	11.8	70.0	16.0	2.2
고 추 장 찌 개	24.4	43.4	26.8	5.4	9.7	60.8	23.4	6.1
김 처 찌 개	33.8	46.6	15.2	4.4	7.5	56.8	30.0	5.7
생 선 매 운 탕	36.2	37.0	19.0	7.8	2.9	40.7	42.1	14.3
순 두 부 찌 개	28.0	40.0	25.5	6.5	4.3	33.2	46.3	16.2

서는 죽류에 대한 기호도는 모든 연령층과 남녀군에서 낮았다는 보고가 있어 상반되는 경향이 있지만 1989년 모 등⁹⁾의 조사와는 일치한다. 죽에 대한 섭취빈도가 낮은 것은 조리법이 복잡하고, 시간이 오래 걸리며 재료준비 등이 쉽지 않고, 모든 식구들이 다 좋아하지 않는 등의 이유일 것이라고 사료된다(표 8 참조).

2) 국·찌개류

우리나라의 국·찌개는 반상차림에 따르는 필수 음식의 하나로써 1985년의 이¹⁴⁾ 조사에서 과반수 이상이 (60.2%) 하루 한 두끼 이상이 국이나 찌개가 필요하다고 하였으며, 1988년의 안¹²⁾의 조사에서도 <하루, 한·두끼는 꼭 있어야 한다>가 35% <가끔은 있어야 한다>가 35.4% <매끼 꼭 있어야 한다>는 18.5%로 나타났다. 또한 이¹⁴⁾의 조사에서는 어머니군이 학생군보다 국, 찌개에 대한 기호도가 높다는 보고가 있다. 본 조사에 의하면 국이나 찌개의 필요도는 아직도 높게 나타나고 있다(표 9 참조). 국·찌개류에 대한 기호도 및 섭취빈도는 된장국의 기호도가 84.5%로, 섭취빈도도 73.3%로 모두 높게 나타나고 있다. 이는 강¹⁸⁾의 된장국이 찬의 종류가 넘쳐지 못할 때 일상식 차림에 어울린다고 같이 우리 식생활에 깊이 토착화 되어 있는 것으로 사료된다. 쇠고기국, 육개장, 설령탕, 곰탕 등은 기호도는 대체로 높지만 섭취빈도가 낮게 나타나고 있다. 이는 조리법이 복잡하고 시간이 많이 걸리거나 경제적인 이유 때문일 것이라고 사료된다. 된장찌개는 74.5%의 높은 기호도와 81.8%의 높은 섭취빈도를 나

타내고 있다. 대체로 국·찌개류는 기호도가 높게 나타나고 있는데, 이것은 김¹⁹⁾ 등의 보고와 일치하며, 현²⁰⁾의 보고와도 일치한다.

3) 구이·찜류

구이와 찜류는 일반적으로 좋아하는 조리법으로 여러가지의 구이와 찜류의 기호도는 높게 나타나고 있다(표 10 참조). 김구이는 73.4%의 높은 기호도와 65.1%의 높은 섭취빈도를 나타내고 있다. 이것은 이¹⁴⁾의 조사와 같이 가격이 바싸기 때문일 것이다. 찜류 중에서도 갈비찜의 기호도는 64.2%로 높아 황 등²¹⁾의 조사에서 갈비찜과 너비아니는 매우 높은 선호도를 나타낸다고 일치한다(표 10 참조).

4) 전·조림류

전·조림류에 대한 기호도는 일반적으로 높은 편이나 섭취빈도는 낮은 것으로 나타나고 있다(표 11 참조). 이것은 1985년의 이¹⁴⁾에 의한 조사에서 47.3%가 좋아하고, 20.35%만이 자주 먹는다고 답하여 유사한 경향이였다. 또한 1988년의 안¹²⁾의 조사와도 유사한 것으로 나타나고 있다. 섭취빈도가 낮은 것은 이¹⁴⁾에 의한 조사에서와 같이 조리법이 복잡하고 시간이 많이 걸리기 때문일 것이라고 생각된다. 빈대떡의 기호도는 57.1%로 비교적 높게, 섭취빈도는 18.3%로 낮게 나타나고 있다. 한국고유음식 시식회에서 외국인에게 가장 선호도가 높은 것이 빈대떡이었다고 했으며,²²⁾ 또한 빈대떡은 간식, 술안주, 손님초대시, 생일, 명절에 많이 이용되는 음식으로²³⁾ 전수하고 개발할 필요가 있다고 사료된다.

표 10. 구이·찜류

음 식 명	기 호 도(백분율)				섭 취 빈 도(백분율)			
	매 우 좋아함	좋아함	그 저 그렇다	싫어함	매 일 먹음	자 주 먹음	가 끄 먹음	거 의 안먹음
불 고 기	30.7	26.0	32.6	10.7	2.5	31.4	56.1	10.0
갈 비 구 이	27.9	41.4	24.9	5.8	2.5	26.4	56.1	15.0
생 선 구 이	26.9	43.5	23.5	6.1	4.0	35.8	52.2	8.0
김 구 이	27.2	46.2	23.8	2.8	12.9	52.2	27.5	7.4
더 덕 구 이	34.2	35.5	23.8	6.5	8.2	29.7	41.1	21.0
갈 비 찜	29.0	35.2	27.8	8.0	1.4	11.8	56.4	30.4
사 태 찜	18.6	37.6	31.7	12.1	1.1	10.4	52.5	36.0
생 선 찜	11.1	51.4	31.4	6.1	0.4	16.8	49.3	33.5
알 찜	13.8	50.3	28.3	7.6	1.8	26.4	44.0	27.8
복 어 찜	11.7	35.9	41.7	10.7	1.4	19.7	57.2	21.7

표 11. 잔·조림류

음 식 명	기 호 도(백분율)				섭 취 빈 도(백분율)			
	매 우 좋아함	좋아함	그 저 그렇다	싫어함	매 일 먹음	자 주 먹음	가 끄 먹음	거 의 안먹음
완 자 전	19.4	37.0	34.2	9.4	0.4	16.1	47.9	35.6
생 선 전	16.6	40.0	33.5	9.9	0.4	15.4	60.1	24.1
호 박 전	20.7	44.9	27.3	7.1	0.7	22.9	57.2	19.2
파 전	19.7	33.1	31.7	15.5	0.7	20.7	55.7	22.9
빈 대 떡	21.4	35.7	32.1	10.8	1.1	17.2	55.7	26.0
밀 전 병	22.8	35.2	31.4	10.6	0	14.7	49.9	35.4
장 떡	20.4	38.0	27.3	14.3	0.4	14.7	47.2	37.7
장 조 립	23.1	35.9	27.6	13.4	1.4	14.7	52.2	31.7
감 자 조 립	24.5	41.0	28.0	6.5	4.0	38.2	47.9	9.9
생 선 조 립	17.7	41.1	34.9	6.3	4.3	50.1	37.9	7.7
푯 고 추 조 립	17.6	46.2	27.3	8.9	3.2	50.3	34.3	12.2
연 근 조 립	21.4	42.8	20.7	15.1	2.1	22.2	38.6	37.1
우 영 조 립	21.4	40.1	26.2	12.3	0.4	12.9	37.5	49.2
멸 치 볶 음	13.1	44.2	34.2	8.5	3.2	59.7	29.9	7.2
콩 자 반	9.0	38.0	39.4	13.6	1.8	31.4	46.0	21.8

장조림은 59.0%의 비교적 높은 기호도를 보이며, 섭취빈도는 16.1%로 낮다. 연근조림, 우영조림도 기호도는 64.2, 61.5%로 높게 나타나고 있으나 섭취빈도는 24.3, 13.3%로 낮게 나타나고 있다.

5) 나물·김치류

나물·김치류에 대한 기호도 및 섭취빈도는 일반적으로 높게 나타나고 있다(표 12 참조). 1985년 이¹⁴⁾의 조사에서 절반 이상이(50.5%) 한국식 조리법으로 된 생채나 나물을 더 필요로 하며, 1988년 안¹²⁾의 조사와도 일치한다. 본 조사에서 취나물, 상추쌈의 기호도는 64.8, 86.9%로 높게 나타나고 있지만, 섭취빈도는 취나물이

19.31%로 낮은 반면에, 상추쌈은 58.4%로 비교적 높게 나타나고 있다. 한 등²⁴⁾의 조사에서는 식사에 꼭 필요하다고 생각되는 반찬 품목 중 김치가 83%로 가장 높게 나타났다. 이¹⁴⁾의 경우도 김치에 대한 필요도가 크게 나타났다. 그러나, 연령이 낮아질수록 김치의 필요도는 낮아지고 있다. 1956년²⁵⁾에는 하루에 한사람이 25g을 섭취하였으며, 1974년²⁶⁾에는 317g으로 약간 증가하였으나 1984년²⁷⁾에는 87g으로 70년대 이후 김치 섭취량이 급격히 감소²⁸⁾하고 있다. 본 조사에서는 배추김치는 89.0%의 높은 기호도와 90.7%의 높은 섭취빈도를 나타내고 있어 아직도 김치는 우리 식생활에 꼭 필요한

표 12. 나물 · 김치류

음 식 명	기 호 도(백분율)				섭 취 빈 도(백분율)			
	매 우 좋아함	좋아함	그 저 그렇다	싫어함	매 일 먹 음	자 주 먹 음	가 끄 먹 음	거 의 안먹음
콩 나 물	20.4	49.7	25.9	4.0	4.6	66.8	24.3	4.3
숙 주 나 물	15.5	40.7	37.1	6.7	0.4	26.8	47.5	25.3
시금치나물	18.3	44.9	33.8	3.0	0.7	44.3	46.1	8.9
취 나 물	24.5	40.3	26.6	8.6	0.4	18.9	53.9	26.8
고사리나물	25.5	42.5	25.2	6.8	0.4	24.6	54.3	20.7
도라지나물	23.5	46.2	25.9	4.4	0.7	35.4	50.7	13.2
호박나물	18.3	44.5	29.4	7.8	1.8	38.2	49.3	10.7
갯잎나물	30.7	47.0	18.6	3.7	4.6	46.5	43.9	5.0
무우생채	23.5	44.5	28.6	3.4	4.6	39.3	46.5	9.6
도라지생채	25.5	43.5	25.9	5.1	2.1	33.2	50.4	14.3
오이소백기	29.0	50.7	16.2	4.1	4.6	58.2	33.1	4.1
상추쌈	43.8	43.1	10.7	2.4	5.6	52.8	37.1	4.5
배추김치	43.1	45.9	10.3	0.7	63.2	27.5	8.2	1.1
총각김치	44.8	45.2	9.3	0.7	22.5	49.7	26.1	1.7
깍두기	33.8	52.4	11.1	2.7	19.3	52.8	24.3	3.6
나박김치	25.9	52.7	19.3	2.1	5.7	40.4	44.6	9.3
동치미	41.6	41.5	14.1	2.8	4.6	29.6	50.4	15.4
오이소배기	36.6	45.9	14.5	3.0	8.6	51.4	33.2	6.8
열무김치	41.0	45.2	13.1	0.7	16.8	51.1	30.7	1.4
배추겉절이	39.3	39.0	16.2	5.5	10.4	41.4	37.1	11.1

표 13. 일품요리

음 식 명	기 호 도(백분율)				섭 취 빈 도(백분율)			
	매 우 좋아함	좋아함	그 저 그렇다	싫어함	매 일 먹 음	자 주 먹 음	가 끄 먹 음	거 의 안먹음
비빔밥	41.4	41.4	15.5	1.7	2.1	36.1	52.9	8.9
장국밥	18.0	38.6	36.5	6.9	1.4	15.0	50.0	33.6
김치볶음밥	41.4	37.2	18.6	2.8	2.5	34.6	52.5	10.4
김밥	47.0	35.2	14.8	3.0	1.8	36.4	53.6	8.2
냉면	41.4	35.2	16.6	6.8	1.8	27.9	53.9	16.4
칼국수	34.8	42.1	16.6	6.5	1.1	29.3	57.8	11.8
수제비	25.5	44.4	26.1	4.0	0.4	19.9	56.1	23.6
만두국	40.7	40.7	16.6	2.0	1.4	20	62.2	16.4
떡국	35.2	41.7	19.7	3.4	0.7	11.8	63.9	23.6
국수장국	19.3	38.6	34.2	7.9	0.7	15.4	56.8	27.1
비빔국수	28.0	43.1	23.1	5.8	2.5	24.3	56.4	16.8
라면	9.0	27.2	42.8	20.7	3.4	40.1	38.6	17.9
떡볶이	20.0	34.8	32.7	12.5	1.5	26.4	46.4	25.7

것으로 보인다. 동치미의 기호도는 83.1%로 높게 나타나고 있으나 섭취빈도는 65.8%로 낮게 나타나고 있다.

6) 일품 요리류

주식으로써 여러가지 반찬이 준비되지 않아도 쉽게 한끼의 식사를 할 수 있다는 점에서 일품요리에 대한

표 14. 병과류 및 음청류

음 식 명	기 호 도(백분율)				섭 취 빈 도(백분율)			
	매 우 좋아함	좋아함	그 저 그렇다	싫어함	매 일 먹음	자 주 먹음	가 끄 먹음	거 의 안먹음
시 루 떡	18.6	37.0	33.8	10.6	1.4	7.1	52.2	39.3
인 절 미	25.2	37.6	29.0	8.2	1.1	8.5	57.5	32.9
송 편	23.5	40.7	30.3	5.5	1.4	5.4	58.2	35.0
절 편	17.9	40.3	35.2	6.6	0.4	4.1	54.1	41.4
중 편	20.4	34.5	34.8	10.3	0	3.6	46.3	50.1
계 피 떡	21.4	34.8	32.8	11.0	0.4	5.4	44.9	49.3
약 과	31.2	33.8	28.0	7.0	1.1	4.3	52.1	42.5
산 자	19.0	31.7	35.9	13.4	0	2.9	41.4	55.7
강 정	23.8	36.6	29.7	9.9	0	3.2	46.4	50.4
다 식	15.5	35.9	35.2	13.4	0	3.2	36.8	60.0
매 작 과	13.8	34.5	39.3	12.4	0.4	2.5	35.7	61.4
정 과	11.4	32.8	42.7	13.1	0.4	2.1	32.5	65.0
수 정 과	41.4	35.5	16.6	6.5	1.8	6.1	56.1	36.0
식 혜	49.3	36.6	10.3	3.8	2.9	12.5	63.6	21.0
늑 차	7.2	26.2	42.8	23.8	1.8	6.4	25.4	66.4
오 미 자 화 채	10.3	18.0	48.3	23.4	0.4	5.4	21.1	73.1

기호도 및 섭취빈도를 주식류에 포함시키지 않고 따로 분류하여 조사하였다(표 13 참조). 여러가지의 일품요리에 대한 기호도는 대체로 높게 나타났으나, 섭취빈도는 낮게 나타났다. 비빔밥은 82.8%의 높은 기호도를 나타내고 있으며, 섭취빈도도 38.2%로 비교적 낮게 나타나고 있다. 또한 칼국수, 수제비에 대한 기호도는 76.9, 69.9%로 섭취빈도도 높게 나타났는데, 이것은 안¹²⁾의 조사와 일치한다. 섭취빈도는 30.4, 20.3%로 낮게 나타났다. 라면은 36.5%의 낮은 기호도와 43.55%의 비교적 낮은 섭취빈도를 나타내고 있는데, 이것은 주부를 대상으로한 손 등²⁹⁾의 연구결과 및 정³⁰⁾, 안¹²⁾의 조사와 같은 경향을 보였다.

7) 병과류 및 음청류

이¹⁴⁾의 조사에서 보면 떡류는 13.2%로 가장 좋아하였으며, 한과류와 음청류(식혜·수정과)는 37.7%가 좋아하였으며, 병과류와 음청류에 대한 기호도는 연령이 높을 수록 높게 나타났다는 보고가 있다. 임¹⁵⁾에 의하면 가정에서 이용하는 떡종류는 인절미 67.9%, 송편 66.6%, 흰떡 51.4%, 개피떡 43.3%의 순으로 나타났다. 본 조사에 의하면(표 14 참조) 시루떡, 인절미의 기호도는 55.6, 62.8%로 각각 높게, 섭취빈도는 8.5, 9.6%로 각각 낮게 나타났다. 한과류의 경우도 약과, 산자의 기호도는 65.0, 50.7%로 각각 높게 나타나고 섭취빈도는 5.4, 2.9%로 각각 낮게 나타나 병과류는 기호도는 대체로 높으며, 섭취빈도는 낮다. 또한 음청

표 15. 요식업소 조사대상자의 일반적인 상황

상황변수	항 목 별	인원수(명)	백분율(%)
성 별	1) 남자	67	57.8
	2) 여자	49	42.2
연 령	1) 20~29세	37	31.9
	2) 30~39세	47	36.2
	3) 40~49세	27	23.3
	4) 50세 이상	10	8.6
학 력	1) 국 졸	11	9.5
	2) 중 졸	27	23.3
	3) 고 졸	55	47.4
	4) 대졸이상	23	19.8
근무년수	1) 5년 미만	42	36.2
	2) 5~10년 미만	36	31.1
	3) 10~20년 미만	23	19.8
	4) 20년 이상	15	12.9

류에 대한 조사결과는 기호도는 수정과, 식혜는 높게, 늑차·오미자화채는 낮게 나타나고 있으며 섭취빈도는 모두가 매우 낮게 나타나고 있다. 이것은 1985년의 김³¹⁾의 조사에서 한국음청류는 식혜와 미숫가루, 그리고 수정과의 기호도는 높고 늑차의 기호도가 낮은 것과 일치한다.

6. 요식업소 현황

표 16. 전통음식에 대한 개념 및 조리시 고려사항

상황변수	항 목	인원수 (명)	백분율 (%)
전통음식에 대한 인식도	1. 잘 알고 있다.	46	39.7
	2. 조금 알고 있다.	65	56.0
	3. 잘 모른다.	5	4.3
전통음식에 대한 평가	1. 훌륭하다.	63	54.3
	2. 괜찮다.	47	40.5
	3. 그저그렇다.	5	4.3
	4. 좋지 않다.	1	0.9
전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이 유	1. 영양이 풍부해서	17	14.7
	2. 맛이 좋아서	38	32.8
	3. 조리방법이 특이해서	22	19.0
	4. 식품의 배합과 색깔이 훌륭해서	37	31.9
	5. 무응답자	2	1.7
전통음식을 조리할 때 고려하는 점	1. 식품의 특성을 살려서 맛을 낸다.	81	69.8
	2. 화학조리료를 첨가한다.	3	2.4
	3. 양념을 위주로 한다.	25	21.6
	4. 구체적인 생각없이 선배가 지시하는 대로 한다.	5	4.3
	5. 무응답	2	1.7
전통음식의 양념을 외국 음식에 비교 한다면	1. 복잡하다.	77	66.4
	2. 비슷하다.	21	18.1
	3. 단조롭다.	11	9.5
	4. 특징이 없다.	4	3.5
	5. 무응답	3	3

한국음식을 전문으로 하는 요식업소에서 근무하는 조리사들을 대상으로 조사한 것을 보면 다음과 같다. 근무연한은 5년미만이 36.2%, 5-10년 사이가 31.1%로 이동율이 비교적 많다. 전통음식에 대한 인식도는, '잘 알고 있다' 39.7%, '조금 알고 있다' 56%로 나타나 전통음식에 대한 교육이 요구된다. 전통음식을 조리할 때는 '식품의 특성을 살려야 한다'가 69.8%이며, '양념이 복잡하다'는 66.4%이다(표 15-1, 6 참조) 계승·발전시켜야 할 전통음식은 신선로, 불고기, 갈비구이, 김치, 구절판, 갈비찜, 전유화, 빈대떡 등을 권하고 있다. 전통음식의 계승·발전을 위한 제안내용을 요약하면 다음과 같다.

1. 다른 분야와 같이 전통조리에도 분야별로 전문인을 키워 계승·발전시켜야 한다.

2. 전통음식을 체계적으로 알고, 지도하는 분이 적은 것 같으니 이 문제를 해결하기 위해 정부의 적극적인

지원이 필요하다.

3. 패스트푸드 형식의 음식을 개발하여 젊은층이 선호할 수 있도록 할 필요가 있다.

4. 체계적인 교육과 실습을 통해 배우고자 하는 이에 대한 교육문제가 해결되어야 한다.

IV. 결 론

전통음식에 대해 주부와 조리사를 대상으로 조사한 결과를 참고로 하면 다음과 같은 결론을 내릴 수 있다. 일반적으로 주부들은 어려서부터 식습관이 한국음식에 익숙해져 비교적 전통음식에 대한 긍정적인 반응을 보였다.

1. 전통음식에 대한 개념에서는 외국음식보다 '우수하다'가 53.5%이고, '우수하며 맛도 좋다'가 59.8%이나 '복잡해서 부분적으로 즉석식품으로의 개발이 필요하다'가 78.8%이다.

2. 전통음식의 실시현황에서 한식을 좋아한다고 78.7%, 아침식사는 81.3%가 밥·즉식이었고 장류와 김치는 집에서 장만하는 경우가 각각 65.9, 96.1%로 높은 편이다.

가정에서 계승되어 온 전통음식의 종류는 떡, 식혜, 김치, 만두, 화채의 순이다. 한과와 음청류는 좋아하는 편이나, 이용시기가 한정되고 집에서 장만하기가 번거로우므로 한과는 구매하는 경우가 50.8%나 된다. 좋아하는 한과 '음청류는 식혜, 약과, 수정과, 강정, 화채'의 순이다.

3. 외식을 할 때는 65.6%가 기호성을 중요시하고, 편이식품 이용은, 반찬이 없을 때가 34.1%로 나타났다. 가정 주부들이기 때문에 편이식품 이용 횟수는 적은 편이다.

4. 전통음식의 기호도 및 섭취빈도 중 밥·즉류에 대한 기호도는 일반적으로 높고, 섭취빈도는 낮은 편이다. 흰밥만이 섭취빈도가 높게 63.8%로 나타나고 있다. 국·찌개류에 대한 기호도는 대체로 높고, 섭취빈도는 된장국(73.2%), 미역국(69.7%), 된장찌개(81.8%), 고추장찌개(70.5%), 김치찌개(64.3%) 등으로 높다. 라면의 기호도는 36.5%로 낮으며, 섭취빈도도 낮다(43.5%), 녹차(33.4%), 오미자화채(28.3%)의 기호도는 낮게 나타나 전통음료의 개발이 필요하다고 본다.

5. 전통음식에 대한 교육의 필요성은 가정에서 90.0%, 학교에서 94.0%로 매우 높다.

6. 요식업소에 근무하는 한식조리사들은 전통음식이 훌륭하다고 54.3%, 식품의 특성을 살려서 맛을 내야 한다고 69.8%로 나타났으며, 전통음식 계승·발전을 위해서는 체계적인 교육의 실시로 전문기능인의 양성을

요망하고 있다.

감사의 글

본 연구는 문화재보호협회의 연구비 지원으로 수행되었으며 이 자리를 빌어 감사의 뜻을 표하는 바이다.

참고문헌

1. 이성우 : 고려 이전의 한국식생활사연구, 향문사, p.110 (1978).
2. 윤서석 : 한국식생활 문화의 개요, 국민영양, 102(10), 2~3(1988).
3. 신민자 : 전통식, 국민영양, 77(4), 14~18(1968).
4. 윤서석 : 한국음식, 116~122(1985).
5. 정순자 : 한국음식, 12~17(1990)
6. 박명윤 : 우리나라 식생활 변천과 건강 대책, 한국영양학회지, 21(3), 146~153(1988).
7. 조연숙, 홍상욱, 한재숙 : 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식구조 조사연구, 한국식문화학회지, 3(3), 282 (1988).
8. 계승희, 윤석인 : 한국전통음식에 대한 외국선수들의 기호도 조사, 한국식문화학회지, 5(1), 83~84(1988).
9. 모수미, 전미정, 백수경, 이수경 : 패스트푸드의 외식 행동에 관한 2차실태조사, 한국식문화학회지, 4(1), 83~93(1989).
10. 이현옥 : 한국 성인여자의 식품기호와 식품섭취량에 관한 연구, 대한가정학회지, 22(4), (1984).
11. 한경선, 윤서석 : 한국가정의 일상식의 구조에 관한 연구, 대한가정학회지, 25(2), (1987).
12. 안숙자 : 서울지역을 대상으로 한 연령별, 성별에 따른 한국 일상식의 기호에 관한 연구, 가정문화논총(2), 138~143(1988).
13. 쌀밥문화 : 식품과 위생, 8, 56~60(1990).
14. 이정주 : 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구, 중앙대학교 대학원 석사논문, 94(1985).
15. 임국이, 김선효 : 떡의 이용실태 및 시판제품에 대한 평가, 한국식문화학회지, 3(2), 164~174(1988).
16. 모수미 : 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향, 보건사회부 연찬회 보고서, 99~115 (1986).
17. 임명희 : 중간소득 가정의 식생활실태 조사 및 저소득 가정과의 비교, 대한가정학회지, 7(1969).
18. 강인희 : 한국식생활풍속, 삼영사(1984).
19. 김기남, 모수미 : 자녀의 식습관 육성에 미치는 부모의 영향에 관한 조사, 한국영양학회지, 9(1), 25(1976).
20. 현기순 : 저소득 가정의 식생활 실태조사, 가정학회지, 6~7(1968).
21. 황혜선, 손경희 : 지역·연령·성별에 따른 식품선호도에 관한 연구 - 서울·전남 일부지역을 중심으로 - 한국식문화학회지, 3, 2(1988).
22. 이규태 : 조선일보, 이규태코너(1988).
23. 구성자, 이영순, 장정옥 : 전통식에 입각한 한국적인 fast food의 개발정착에 관한 연구, 한국식문화학회지, 4(1), 1(1989).
24. 한경선, 윤서석 : 한국가정의 일상식 구조에 관한 연구, 대한가정학회지, 25(2), (1987).
25. Re Suk Chai : Food Composition of Korean Individuals. 국위화학연구소 보고, 5, 70, 195(1975).
26. 이기열, 김숙희 : 한국식생활 향상을 위한 종합연구, 이화여자대학교 출판부(1974).
27. 이승교, 오혜숙 : 한국 농촌지역에서 제조되는 침채류의 종류와 섭취실태 조사, 대한가정학회지, 22(3), 45 (1984).
28. 전세열, 신현숙, 이영한, 임경자, 홍성애, 김정진, 김 길 : 한국인의 식품영양조사, 인간과학, 5(3), 11(1980).
29. 손경희, 문수재, 이민후, 최은정, 황혜선, 이상희 : 도시주부의 식품소비 변화와 미래의 식생활 향상을 위한 연구, 대한가정학회지, 26(4), (1988).
30. 정영진 : 대학생의 음식기호조사, 한국영양학회지, 17(1), (1984).
31. 김인수 : 음료섭취, 실태에 관한 연구, 성신여자대학교 대학원 석사논문(1985).