

食生活文化 繼承의 現狀에 관한 韓·日 兩國의 教育的인 課題研究

金惠子·春田和子*

清州教育大學校

日本鹿兒島純心女子短期大學*

(1993년 11월 30일 접수)

A Study on Educational Tasks about the Succession Patterns of Dietary Culture in Korea and Japan

Hye Ja Kim and Kazuko Haruta*

Cheong-Ju National University of Education, KOREA

Kagoshima Junshin Junior college, Japan*

(Received November 30, 1993)

Abstract

This study was carried out to investigate the succession patterns of dietary culture and to find out all the educational problems with female college students in both countries as the central figure. The results are as follows.

The degree of knowledge acquisition about food of annual custom is 58% in Korea and 72% in Japan. What the rate of knowledge acquisition is high among both countries' similar food of annual custom are 「Seolnal(Gantan)」, 「Sambok(Doyonohi)」, and 「Chuseok(Tsukimi)」.

Cooking experience of festive food is 45% in Korea and 58% in Japan. Among both countries' common festive food what cooking experience is high in Korea are 「Seolnal」 and 「Chuseok」, which are over 97%. In Japan those are 「Gantan」 and 「Tsukimi」, which are over 80%. Regarding learning experience of festive food 「Seolnal」 and 「Gantan」 are beyond 80% and 「Chuseok」 is 88%. In Japan 「Tsukimi」 is 71% and 「Omi-soka」 is 85%. The learning sources of food of annual custom are parents and schools in common, and Korea has another learning sources, mass communication. Festive food that is cooked shows much similarity between two countries, but each country has originality. As common food of annual custom 「Seolnal」 has nine kinds of food, 「Sambok」 has three kinds, and 「Chuseok」 has five kinds in Korea. In Japan 「Gantan」 has fourteen kinds of food, 「Doyonohi」 has three kinds, and 「Tsukimi」 has five kinds. The successive consciousness about food of annual custom is concentrated on a specific food in Korea. And Japanese consciousness is shown as an expansion-type on diverse food. Korean successive consciousness is 69.4% and Japanese consciousness is 82%. The higher the rate of knowledge acquisition, cooking experience, and learning experience are in both countries, the higher successive consciousness is. So we must note for the importance of home and school's education.

I. 緒 論

한민족의 食生活 慣習은 그 民族의 地理的 位置와 政治·經濟·文化의 影響을 받아서 變遷을 거듭하면서 形成된다¹⁾. 우리나라는 4계절의 규칙적인 變화와 더불어 歲時風俗의 行事들이 있어서 단조롭기 쉬운 일상 생활에 變化와 期待를 안겨주는 역할을 해왔으며 이

때에 해 먹는 음식을 歲時飲食(節食)이라고 한다²⁾. 韓·日 兩國은 쌀 農事國으로서 歷史를 거듭하였으며, 生活思想에서도 儒敎의 影響을 크게 받았으므로 食文化의 思想과 樣相에 同質性이 많다³⁻⁶⁾. 근래에 와서 兩國은 다 같이 食生活 文化에 대해서 傳承과 變容의 문제를 提起하고 있다⁷⁻¹⁰⁾. 따라서 本研究은 韓·日 兩國의 年中 節食을 서로 비교하여 教育的인 課題를 찾고 自國의

食文化에 관한 課題를 活性化 하는데 目的을 두었다.

II. 研究 方法

1. 調査對象과 期間 및 方法

조사대상자는 韓國은 淸州教育大學校, 日本側은 鹿兒島 純心女子短期大學의 女學生을 學級單位로 無作為로 抽出하였다. 對象數는 誤差率 ± 4%로 標本의 크기를 결정하여, 韓國은 290명, 日本은 266명으로 하였다. 조사시기는 1990년 9월부터 10월 사이였으며, 조사방법은 질문지법으로 하였다.

표 1에 보는 바와 같이 이 학생들의 屬性 중 母親의 연령층과 出身地域, 老人同居의 如否에 관해서는 兩國이 비슷한 점이 있지만, 출신 지역에서는 比率差가 있음을 볼 수 있다.

2. 調査 內容

(1) 分析軸

대상자의 가정에서 食생활 문화에 관한 의식이나 방법에 관하여 영향을 줄 수 있는 것으로 보여지는 다음의 2項을 분석축으로 하였다.

1) 母親의 出身地域

中都市와 大都市의 出身을 「都市出身家庭」으로 하고 그외를 「地方出身家庭」으로 구별한다. 생활문화의 보존과 상실이라는 가치관은 지역에 따라 다르고, 또한 食생활문화에 관해서는 전통적 생활행동은 모친의 성장한 환경에 따라서 형성된다는 가설을 두고 要因으로 하였다.

2) 老人 同居의 如否

祖父 또는 祖母와 同居하고 있는 가정, 老人이 없는 가정으로 구분하였다.

표 1. 調査對象의 屬性 (%)

		老人同居(人)	老人不在(人)	計(人)
韓 國	都市出身者	2	12	14(4.8)
	地方出身者	45	231	276(95.2)
	計	47(16.2)	243(83.3)	290(100.0)
日 本	都市出身者	15	77	92(34.6)
	地方出身者	22	152	174(65.4)
	計	37(13.9)	229(86.1)	266(100.0)

생활문화의 전승에 관하여는 前世代에 속한 사람들이 생활문화에 대한 執着이나 價値觀이 높다고 보는 見地에서 노인의 同居如否는 대상자에게 有形 無形의 영향을 끼친다는 추측 하에 이것을 變動要因의 하나로 하였다.

(2) 食文化의 傳承에 관하여

兩國의 傳承의인 年中 명절(歲時)중에서 특징이 있는 명절음식(節食)을 포함하는 명절을 추출하기 위하여 문헌을¹³⁻¹⁴⁾ 탐색하여 韓國은 18명절(歲時), 日本은 14行事를 採擇 하였다.

食文化 傳承의 의욕을 개발하는 因子는 「아는 것」, 「經驗하는 것」, 「學習源」에 따라서 傳承에 대한 意識이 育成된다는 假說을 세워서 다음과 같은 조사항목을 설정하였다.

- 1) 각 節食의 知得 程度
- 2) 節食의 調理經驗
- 3) 節食에 관한 學習의 經驗
- 4) 각 節食의 學習源
- 5) 調理하고 있는 節食의 종류
- 6) 節食의 傳承에 관한 見解

韓 國		日 本	
共 通	元 旦	元 旦	(Gantan)
	立 春日	節 分	(Setsubun)
	重 三節	桃 の 節 句	(Momo no sekku)
	端 午	端 午 の 節 句	(Tango no sekku)
	三 伏	土 用 の 日	(Doyo no hi)
	七 夕	七 夕	(Tanabata)
	中 元	お 盆	(Obon)
	秋 夕	月 見	(Tsukimi)
	冬 至	冬 至	(Toji)
	除 夕	大 晦 日	(Omisoka)
固 有 流	上 元	七 草	(Nanakusa): 양력 1월 7일
	寒 食	春 の 彼 岸	(Haru no higan): 양력 3월 18일~24일
	初 八日	秋 の 彼 岸	(Aki no higan): 양력 9월 20일~26일
	頭	七 五 三	(Shichigosan): 양력 11월 15일

3. 分析 方法

자료의 분석방법은 백분율 및 χ^2 검정을 하였다.

III. 結果 및 考察

1. 節食에 대한 知得의 程度

절식에 대하여 알고 있는 지의 여부를 조사한 결과는 표 2, 표 3과 같다. 韓·日 양국의 취지나 내용이 유사한 歲時와 節食은 「共通」으로, 독특한 의미를 갖는 歲時와 節食은 「固有」로 하였다. 먼저 兩國의 類似한 節食 중에서 知得率이 높은 것은 「元旦」과 「三伏(土用の日)」, 「仲秋(月見)」이었다. 共通의 節食 중 한국이 優位인 것은 「冬至」가 97.0%로서 일본의 50% 이상이었고, 반대로 일본이 優位인 것은 「節分」「桃の節句」「五盆」이 50% 이상의 知得率을 보였다.

모친의 출신 지역별에 따른 차이는 兩國이 모두 有意의인 差異를 보이지 않았고, 노인 동거의 여부에서는 일본의 「節分」의 行事式에서 높은 知得率을 보였다.

표 3에서 보는 바와 같이 固有의 節食에서 한국이 知得率이 높은 것은 「上元」이었고 일본측은 「七草」이었다. 전체적으로 節食의 知得率은 한국은 약 58%, 일본에서는 약 72%가 인식하고 있는 것으로 나타났고, 명절에 따라서 그 인식의 차이가 兩國 모두 다 컸으며, 한국은 100%~4%였고, 일본은 100%~31%로 그 差異가 한국이 더 컸음을 보였다.

2. 節食의 調理經驗

절식에 대한 조리경험 여부를 조사한 결과는 표 2 및 표 4와 같다.

「共通」의 節食에서 한국은 「설날」과 「추석」이 97% 이상이었으며 일본은 「元旦」과 「月見」이 80% 이상 節食의 調理經驗이 있었고, 「固有」의 節食에서는 한국의 「上元」과 일본의 「七草」의 조리경험이 88%였고, 「初八日」과 「流頭」, 「七五三」은 각각 30% 이하의 調理經驗이 있었다. 「冬至」 節食의 調理經驗은 한국이 일본보다 50% 이상이 높았고, 반면에 일본은 「お盆」, 「大晦日」이 한국보다 50% 이상의 높은 차이를 보였다.

조리의 경험은 각 행사식에 따라서 한국에는 약 99%~8%의 폭을, 일본에서는 98%~13%의 폭을 보여서 兩國이 다 같이 調理經驗의 폭이 컸다. 또 전체적으로는 한국이 약 45%, 일본은 약 58%의 調理經驗을 갖고 있다.

3. 節食의 學習經驗

절식에 관하여 학습경험이 있는 지의 如否를 조사한 결과는 표 2 및 표 5와 같다.

「共通」의 節食에서 학습 경험은 조리의 경험의 경

우와 같은 경향을 나타내고 있다. 兩國間에 차이를 보인 것은 「中元(お盆)」과 「除夕(大晦日)」이었고, 모친의 출신지역에 따른 유의적인 차이는 「三伏」과 「土用の日」에서 도시출신의 모친을 둔 사람이 높은 비율을 나타내었다. 양국 共通으로는 「설」(元旦)이 80%이었고, 한국의 「仲秋」는 88%였고 일본의 「月見」은 71%, 「大晦日」은 85%였다. 또 일본의 「元旦」은 老人不在의 가정이 우위였다.

「固有」의 명절에서 한국의 「上元」은 節食의 學習經驗이 70% 이상이었고, 양국이 80% 이상은 없었다. 모친의 출신지역별의 유의적인 차이를 보인 것은 한국의 「寒食」과 일본의 「七草」, 「春の彼岸」, 「秋の彼岸」이 도시출신 가정이 우위였다. 또 일본의 「春秋の彼岸」은 老人同居 쪽이 높다.

4. 節食의 學習源

節食에 대한 지식이나 그 조리방법을 배운 학습원은 표 6과 같다. 兩國이 다 같이 學習源은 「부모」이다. 共通의 節食에서 兩國이 다 같이 비율이 높은 「설날(元旦)」, 「仲秋(月見)」, 「冬至」, 「除夕(大晦日)」, 「三伏(土用の日)」은 「부모」로부터 배웠다 80% 이상이었다. 다음으로 한국의 「立春」, 「端午」, 「七夕」, 「中元」의 節食으로, 「학교」와 「메스콤」에서 배웠다 일본보다 상당히 높았다. 「固有」의 節食에서 한국의 「上元」은 95.3%가 「부모」로부터 배웠다였고 그 다음이 「학교」와 「메스콤」이었다. 일본의 「七草」, 「春秋の彼岸」, 「七五三」은 90% 이상이 「父母」로부터 배웠다고 했다.

전체적으로 節食은 「부모」로부터 배웠다 지배적이며, 그 다음이 「학교」로부터 배웠다였으며 兩國의 차이점은 「학교」와 「메스콤」을 통하여 배운 율이 한국이 일본보다 상당히 높음을 보였다.

5. 調理하고 있는 節食의 종류

韓·日 兩國에서 조리하고 있는 절식의 종류는 표 7과 같다. 韓·日의 節食은 그 歷史的인 배경의 영향으로 인하여 유사한 점도 많으나 또 固有의 민족문화에 의하여 생겨난 요리의 내용은 저마다 獨自性을 갖고 있다.

먼저 「共通」의 節食에서 설날(元旦)은 음식의 수가 한국은 9종, 일본은 14종으로 많았고, 한국의 「三伏」이 3종, 「仲秋」가 5종, 일본의 「桃の絶句」 4종, 「お盆」은 9종, 「月見」은 3종이었다.

「固有」의 節食은 한국의 「上元」에는 4종을 들었으며, 일본의 경우에는 「秋の彼岸」에서 3종을 들고 있다.

먼저 兩國의 共通의 節食을 살펴보면 다음과 같다.

1) 설날(元旦)

설날 준비하는 음식으로 한국은 9종이었고 일본은 14종이었다. 표 7에서 보는 바와 같이 양국 모두가

표 2-1. 行事食의 知得의 程度·調理의 學習의 經驗 및 傳承의 意識(韓國) (%)

行事	別	全體(N=290)	母親의 出身地域		老人同居의 如否		備考
			都市(N=14)	地方(N=276)	同居(N=47)	不在(N=243)	
共	元旦	A 100.0 B 99.7 C 89.7 D 99.7	100.0	100.0	100.0	100.0	
	立春日	A 11.1 B 7.6 C 3.8 D 49.7	7.1	12.0	8.5	12.3	
	重三節	A 12.1 B 7.6 C 8.3 D 48.3	7.1	12.3	12.8	11.9	
	端午	A 51.0 B 25.5 C 13.8 D 72.4	42.9	51.5	46.8	51.9	
通	三伏	A 90.3 B 63.4 C 45.9 D 77.6	100.0	89.9	93.6	89.7	出身地域 C - ※
	七夕	A 31.4 B 20.7 C 19.0 D 61.4	21.4	31.89	23.4	32.9	同居의 如否 D - ※
	中元	A 3.8 B 8.3 C 4.8 D 42.4	14.3	3.3	0.0	4.5	同居의 如否 D - ※※
	仲秋	A 99.0 B 97.2 C 88.3 D 92.4	100.0	98.9	100.0	98.8	
固	冬至	A 97.6 B 88.3 C 74.5 D 89.7	100.0	97.5	100.0	97.1	
	除夕	A 50.0 B 30.0 C 17.2 D 64.5	28.6	51.1	38.3	52.3	
	上元	A 97.9 B 88.6 C 73.4 D 91.7	100.0	97.8	93.6	98.8	
	寒食	A 62.8 B 35.5 C 17.9 D 63.8	71.4	62.3	61.7	63.0	出身地域 C - ※
有	初八日	A 32.8 B 15.5 C 12.8 D 43.8	35.7	32.6	25.5	34.2	出身地域 D - ※
	流頭	A 14.5 B 10.3 C 7.9 D 47.2	28.6	13.8	10.6	15.2	
			0.0	10.9	4.3	11.5	
			7.1	8.0	8.5	7.8	
		42.9	47.5	36.2	49.4		

(注) ¹⁾A: 知得率 B: 調理經驗 C: 學習經驗 D: 傳承意識, ²⁾※: p<0.05 ※※: p<0.01, ³⁾平均 A: 57.8% B: 45.4% C: 36.3% D: 69.4%

표 2-2. 行事食의 知得의 程度·調理와 學習의 經驗 및 傳承의 意識(日本) (%)

別	行事	全體(N=266)	母親의 出身地域		老人同居의 如否		備考
			都市(N=92)	地方(N=174)	同居(N=37)	不在(N=229)	
共	元旦	A	100.0	100.0	100.0	100.0	
		B	98.1	98.9	100.0	97.8	同居의 如否 C - ※
		C	88.7	91.3	81.1	90.0	
		D	96.6	97.8	94.6	96.9	
	節分	A	62.0	56.5	48.6	64.2	
		B	41.7	34.8	29.7	43.7	
		C	32.0	30.4	24.3	33.2	
		D	80.5	83.7	75.7	81.2	
	桃の節句	A	76.7	75.0	81.1	76.0	
		B	56.0	59.8	51.4	56.8	
		C	44.4	51.1	35.1	45.9	
		D	86.8	91.3	83.8	87.3	
端午の節句	A	78.9	81.5	81.1	78.6		
	B	55.6	54.3	59.5	55.0		
	C	41.4	47.8	54.1	40.3		
	D	85.3	90.2	89.2	84.7		
土用の日	A	90.2	91.3	91.9	90.0	出身 地域 C - ※	
	B	72.9	73.9	75.7	72.5		
	C	61.3	70.8	54.1	62.4		
	D	77.8	82.6	78.4	77.7		
七夕	A	31.2	28.3	29.7	31.4		
	B	12.8	9.8	13.5	12.7		
	C	16.9	14.1	21.6	16.2		
	D	68.0	67.4	73.0	67.2		
お盆	A	91.0	94.6	100.0	89.5	同居의 有無 B - ※	
	B	80.8	87.0	94.6	78.6		
	C	68.8	76.1	75.7	67.7		
	D	89.8	92.4	91.9	89.5		
月見	A	95.9	94.6	91.9	96.5		
	B	81.6	79.3	81.1	81.7		
	C	71.4	70.7	73.0	71.2		
	D	90.2	90.2	91.9	90.0		
冬至	A	37.2	37.0	43.2	36.2		
	B	26.7	25.0	35.1	25.3		
	C	28.2	28.3	40.5	26.2		
	D	62.8	66.3	59.5	63.3		
通 大晦日	A	97.7	98.9	100.0	99.6		
	B	94.7	94.6	97.3	94.3		
	C	85.0	85.9	89.2	84.3		
	D	94.4	97.8	94.6	94.3		
固	七草	A	99.6	100.0	100.0	99.6	出身 地域 C - ※
		B	88.0	90.2	91.9	87.3	
		C	71.4	81.5	64.9	72.5	
		D	94.7	98.9	97.3	94.3	
	春の彼岸	A	48.5	53.3	64.9	45.9	同居의 如否 A - ※ 同居의 如否 B - ※ 出身 地域 C - ※ 同居의 如否 C - ※
		B	37.6	42.4	56.8	34.5	
		C	33.5	42.4	48.6	31.0	
		D	73.7	71.7	81.1	72.1	
	秋の彼岸	A	59.0	64.1	75.7	56.3	同居의 如否 A - ※ 同居의 如否 B - ※ 出身 地域 C - ※ 同居의 如否 C - ※
		B	47.4	53.3	64.9	44.5	
		C	40.6	50.0	64.9	36.7	
		D	76.3	78.3	83.8	75.1	
有 七五三	A	46.2	42.4	43.2	46.7		
	B	20.3	17.4	21.6	20.1		
	C	18.8	21.7	24.3	17.9		
	D	71.4	72.8	70.3	71.6		

(注) ¹⁾A: 知得率 B: 調理經驗 C: 學習經驗 D: 傳承意識. ²⁾※: $p < 0.05$ ※※: $p < 0.01$, ³⁾平均 A: 72.4% B: 58.2% C: 50.2% D: 82.0%

표 3. 知得率

共通의 行事				固有의 行事			
유사하다		다르다 (20% 以上)		높다 (80% 以上)		낮다 (30% 以下)	
兩國 모두 높다 -80% 以上	兩國 모두 낮다 -30% 以下	韓國<日本	韓國>日本	韓國	日本	韓國	日本
元旦 土用の日 三伏 仲秋 月見		節桃 端午の節句 お盆 大晦日	分旬 冬至	上元	七草	流頭	

표 4. 調理 經驗

共通의 行事				固有의 行事			
유사하다		다르다 (20% 以上)		높다 (80% 以上)		낮다 (30% 以下)	
兩國 모두 높다 -80% 以上	兩國 모두 낮다 -30% 以下	韓國<日本	韓國>日本	韓國	日本	韓國	日本
元旦 仲秋 月見	七夕	節桃 端午の節句 お盆 大晦日	分旬 冬至	上元	七草	初八日 流頭	七五三

표 5. 學習 經驗

共通의 行事				固有의 行事			
유사하다		다르다 (20% 以上)		높다 (80% 以上)		낮다 (30% 以下)	
兩國 모두 높다 -80% 以上	兩國 모두 낮다 -30% 以下	韓國<日本	韓國>日本	韓國	日本	韓國	日本
元旦	七夕	節桃 端午の節句 お盆 大晦日	分旬 冬至			寒食 初八日 流頭	七五三

「떡국」이 87%, 90%로서 비슷하였다. 有意的인 差異는 조상의 祭祀飲食에서 노인 동거의 가정이 높았다.

일본의 「元旦」음식인 「다스구리」(たづくり)는 지방 출신 가정이 높았고, 「강동」(きんとん)은 노인 부재의 가정이 우위에 有意的인 差異를 보였다.

2) 端午(端午의 節句)

한국은 단오의 節食으로는 「수리치떡」과 「제호탕」(醃餵湯)을 먹어 왔으나, 본 연구에서는 「썩떡」을 한

다가 겨우 6.9%로서 매우 적었고, 이는 실¹⁰⁾의 결과와도 동일했다. 출신지역별, 노인동거별 유의적인 차이는 없었다. 일본에서는 端午의 絶句 行事食으로 調理經驗이 한국보다 높아서 「찌마기」(ちまき)가 44%였고, 「가시와모찌」(かしわ餅)은 29%로 모친의 출신지역별 有意的인 差異는 도시쪽이 높았다.

3) 三伏(土用の日)

삼복의 節食은 兩國이 모두 출신지역이나 노인의

표 6-1. 共通의 節食의 學習源

(%)

節食		區分	父 母	親 戚	學 校	메스콤	實 數
元 旦	A	96.2	0.8	1.9	1.2	260(89.7)	
	B	84.9		11.3	3.6	245(92.1)	
立 春 日 分 節	A	36.4		27.3	36.4	11(3.8)	
	B	90.0		7.8	2.2	90(33.8)	
重 桃 三 節 句 節	A	58.3	8.3	8.3	25.0	24(8.3)	
	B	86.2	4.0	5.6	4.0	123(46.2)	
端 午 節 句	A	47.3	3.6	21.8	27.3	55(19.0)	
	B	75.0	9.9	11.6	2.7	111(41.7)	
三 土 用 日 伏 日	A	88.0		3.0	9.0	133(45.9)	
	B	81.9	1.1	2.1	14.7	94(35.3)	
七 夕	A	70.9	1.8	10.9	16.4	55(19.0)	
	B	84.4	4.4	2.2	8.9	45(16.9)	
中 秋 元 盆 節	A	64.3		28.6	7.1	14(4.8)	
	B	87.1	8.5	2.5	2.0	201(75.6)	
仲 秋 月 見		97.7	1.2	0.8	0.4	256(88.3)	
		88.2	3.1	6.1	2.6	195(73.3)	
冬 至	A	91.2	0.9	6.5	1.4	216(74.5)	
	B	94.3	2.9	1.4	1.4	70(26.3)	
除 大 晦 日 夕	A	82.0	4.0	6.0	8.0	50(17.2)	
	B	93.6	3.8	0.4	2.1	235(88.3)	

(注) ¹⁾A: 韓國, B: 日本, ²⁾(): 韓國 290, 日本 266명을 母數로 하여 計算함.

표 6-2. 固有의 節食의 學習源

(%)

節食		區分	父 母	親 戚	學 校	메스콤	實 數
韓 國	上 元 節		95.3	0.5	2.8	1.4	213(73.4)
	寒 食 日		69.2		15.4	15.4	52(17.9)
	初 八 日		54.1	5.4	18.9	21.6	37(12.8)
	流 頭		60.9		21.7	17.4	23(7.9)
日 本	七 草 節		95.4	0.5	0.5	3.6	194(72.9)
	春 之 彼 岸		93.6	3.2	1.1	2.1	94(35.3)
	秋 之 彼 岸		91.9	4.5	2.7	0.9	111(41.7)
	七 五 三		90.2	3.8	1.9	3.8	51(19.2)

(注) ¹⁾(): 韓國 290, 日本 266명을 母數로 하여 計算함.

同居如否와는 차이가 없이 「삼계탕」(參鷄湯)이 73.4%였고, 「여름과일」과 「보신탕」이었다. 일본의 「土用の日」행사식은 「우나기노가바야기」(うなきの蒲搥き) 78.9% 단일식품이었다.

4) 仲秋(月見)

이날은 秋夕, 한가위 등으로 불리며, 신라시대부터

전해 오는 큰 명절로 많은 節食이었다. 본 연구에서는 「송편」이 95.5%로서, 도시나 농촌, 노인의 同居如否에 관계없이 많은 가정에서 준비한다고 하였으며 햇과일은 전체 12.8%였으나 「전이나 적」, 「나물류」와는 달리 노인동거가정이 높았다. 일본의 「月見」行事食은 3種中 「단고」(團子)가 79.7%로 가장 높다.

표 7-1. 調理하고 있는 節食 (韓國)

(%)

節食料理		區分	全體 (N=290)	出身地域		老人同居의 如否	
				都市(N=14)	地方(N=276)	同居(N=47)	不在(N=243)
共	元 旦	떡	87.2	92.9	87.0	80.9	88.5
		만두	22.1	28.6	21.7	21.3	22.2
		전·적	21.7	21.4	21.7	12.8	23.5
		식혜	20.7	14.3	21.0	21.3	20.6
		떡수정	16.9	14.3	17.0	25.5	15.2
		강과	16.9	35.7	15.9	12.8	17.7
		나물	13.8	14.3	13.8	4.3	15.6
		조상제사음식	7.6	7.1	7.6	8.5	7.4
			5.9	14.3	5.4	14.9	* 4.1
			6.9	7.1	6.9	4.3	7.4
三 伏	삼계탕	계	73.4	78.5	73.2	68.1	74.5
		과일	19.0	14.3	19.2	19.1	18.9
		보신탕	10.3	21.4	9.8	8.5	10.7
		백편	5.5	0.0	5.8	8.5	4.1
通	仲 秋	송편·적류	95.5	92.9	95.7	95.7	95.5
		햇과일	13.1	21.4	12.7	8.5	14.0
		나물탕	12.8	21.4	12.3	23.4	* 10.7
		토란	5.9	7.1	5.8	0.0	7.0
			5.5	7.1	4.7	6.4	5.3
	92.1	92.9	92.0	95.7	91.4		
固 有	上 元	오곡밥	81.4	57.1	* 82.6	70.2	83.5
		견과류	66.2	71.4	65.9	51.1	* 69.1
		목은나물	51.4	50.0	51.4	57.4	50.2
		이명주	9.0	7.1	9.0	6.4	9.5
	22.4	21.4	22.5	19.1	23.0		

(注) * : p<0.05 ** : p<0.01

5) 冬至

동지는 亞歲라고도 하며, 節食으로는 새알심을 넣은 「팔죽」을 쑤어서 먹는다. 兩國이 모두 유의적인 차이는 없이 한국은 「팔죽」이 92%로 매우 높고, 일본은 「가보카노니모노」(南瓜の煮物) (27%)의 한 종류 뿐이었다.

한편 韓國의 固有의 節食을 살펴보면 다음과 같다.

1) 上元

상원은 음력으로 정월대보름을 일컬으며, 節食으로 五穀飯이 81%이고, 지방출신이 도시출신보다 높은 유의차를 보였고, 「堅果類」(부럼)는 66%로서 노인부재의 가정족이 높은 유의차를 보였다. 「나물류」는 51%였다. 「오곡밥」은 지방이 높았고 「부럼」은 노인부재의 가정이 높았다.

2) 寒食

한식날에는 「冷飲食物」을 먹다가 22.4%였고, 유의적인 차이는 없었다.

日本 固有의 行事食을 보면 다음과 같다.

1) 七草

이 행사식을 대표하는 음식으로 「나나쿠사가유」(七草がウ)가 90%를 넘는 높은 율을 보였다.

2) 春, 秋의彼岸

春·秋 다 같이 「오하기」(おはぎ)가 대표적인 행사식으로 30-40%의 가정에서 조리되고 있다. 다음이 「니시매」(煮しめ)로 도시가 높은 有意的인 差異가 보인다.

• 元 旦

雜煮(Zoni): 생선, 닭고기, 야채 등으로 국물을 만든 뒤에 떡을 넣어서 끓여 먹는 元旦 음식

煮豆(Nimame): 메주콩(大豆) 검정콩 등을 불려서 甘味를加해서 익힌 것

Kazunoko: 청어알(말린 것은 불려서)(소금에 절인 것은 염분을 빼서)을 조미한 양념에 담구어서 먹음

표 7-2. 調理하고 있는 行事食 (日本)

(%)

行事料理	區分	全體 (N=266)	出身 地域		老人同居의 如否		
			都市 (N=92)	地方 (N=174)	同居 (N=37)	不在 (N=229)	
共 元 旦	雜煮 (Zoni)	89.8	90.2	89.7	91.9	89.5	
	煮豆 (Nimame)	85.0	82.6	86.2	86.5	84.7	
	かずのこ (Kazunoko)	69.9	66.3	71.8	75.7	69.0	
	きんとん (Kinton)	70.3	68.5	71.3	56.8 ※	72.5	
	昆布巻き (Kobu-maki)	64.7	64.1	64.9	56.8	65.9	
	かまぼこ (Kamaboko)	59.8	55.4	62.1	56.8	60.3	
	たづくり (Tadukuri)	43.2	18.5 ※※	56.3	40.5	43.7	
	煮物 (Nimono)	19.2	23.9	16.7	18.9	19.2	
	えび料理 (Ebi-ryori)	14.7	19.6	12.1	21.6	13.5	
	煮しめ (Nishime)	13.9	10.9	15.5	13.5	14.0	
	なます (Namasu)	11.7	15.2	9.8	16.2	10.9	
	卵料理 (Tamago-ryori)	7.9	7.6	8.0	13.5	7.0	
	さしみ (Sashimi)	6.4	6.5	6.3	8.1	6.1	
だて巻き (Date-maki)	6.8	5.4	7.5	13.5	5.7		
節 分	炒り豆 (Iri-mame)	37.6	31.5	40.8	21.6 ※	40.2	
桃 の 節句	ちらしずし (Chirashizushi)	20.7	23.9	19.0	16.2	21.4	
	さくら餅 (Sakura-mochi)	18.8	27.2 ※	14.4	5.4 ※	21.0	
	あられ (Arare)	16.2	12.0	18.4	13.5	16.6	
	ひし餅 (Hishi-mochi)	13.5	14.1	13.2	8.1	14.4	
端午 の 節句	ちまき (Chimaki)	43.6	50.0	40.2	43.2	43.7	
	かしわ餅 (Kashiwa-mochi)	29.3	41.3 ※※	23.0	21.6	30.6	
土用の日	うなぎの蒲焼き (Unagi no kabayaki)	78.9	81.5	77.6	89.2	77.3	
七 夕	冷し素麺 (Hiyashi-somen)	9.0	7.6	9.8	10.8	8.7	
お 盆	煮しめ (Nishime)	66.5	62.0	69.0	75.7	65.1	
	酢の物 (Sunomono)	44.0	42.4	44.8	51.4	42.8	
	素麺の吸い物 (Somem no suimono)	41.0	41.3	40.8	54.1	38.9	
	精進あげ (Shojin-age)	39.1	33.7	42.0	43.2	38.4	
	いりどうふ (Iri-dofu)	38.0	37.0	38.5	40.5	37.6	
	団子 (Dango)	21.4	30.4 ※	16.7	27.0	20.5	
	冷し素麺 (Hiyashi-somen)	18.8	22.8	16.7	16.2	19.2	
	おはぎ (Ohagi)	17.3	25.0 ※	13.2	27.0	15.7	
かいのこ汁 (Kainoko-jiru)	13.9	21.7 ※※	9.8	5.4	15.3		
月 見	団子 (Dango)	79.7	81.5	78.7	78.4	79.9	
	ゆで栗 (Yude-guri)	17.3	21.7	14.9	13.5	17.9	
	煮しめ (Nishime)	9.0	13.0	6.9	8.1	9.2	
冬 至	南瓜の煮物 (Kabocha no nimono)	27.1	26.1	27.6	40.5	24.9	
大晦日	年越そば (Toshikoshi soba)	95.5	96.8	94.8	97.3	95.2	
固 有	七 草	七初がゆ (Nanakusagayu)	92.1	93.5	91.4	94.6	91.7
	春の彼岸	おはぎ (Ohagi)	33.5	45.7 ※※	27.0	37.8	32.8
		煮しめ (Nishime)	8.6	16.3 ※※	4.6	13.5	7.9
秋の彼岸	おはぎ (Ohagi)	38.0	31.5	41.4	45.9	36.7	
	煮しめ (Nishime)	18.0	40.2 ※※	6.3	8.1	19.7	
	団子 (Dango)	7.1	10.9	5.2	24.3 ※※	4.4	

(注) ※: $p < 0.05$ ※※: $p < 0.01$

(자손번영의 뜻이 있음)

Kinton: 고구마나 밥을 달게 익힌 다음 그 일부를 채에 걸러서 고물 무친 것

Kombumaki: 다시마말이, 길죽길죽 자른 생선을 다시마로 둘러 매어 물에 삶아서 간장과 미링으로 간 맞추어 다시 익혀 낸다.

Kamaboko: 어묵 즉 생선살을 갈아서 조미한 후 가열한 것

Tazukuri: 작은 멸치를 볶은 것에 간장, 설창, 미링을 물엿 상태로 해서 졸인 것

Nimono: 각종 재료를 다시 물에 조미료를 넣고 익히는 음식

Ebiryori: 새우를 굽거나 삶아서 익히는 요리

Nishime: 야채나 말린 식품을 장시간 삶아서 먹는 요리

Namasu: 어패류와 야채류를 섞어서 식초로 맛낸다

Tamagoryori: 삶은 달걀을 二色으로 포개어서 찌기도 하고 달걀을 깨어서 생선 같은 것을 섞어서 팬에 굽기도 한다.

Sashimi: 어패류를 생식함

Datemak: 달걀에 흰생선살을 갈아서 팬에 굽는 음식

Irimame: 콩볶음,立春날 집에 뿌려 잡귀 물리친다

• 桃の絶句

Chirashizushi: 식초, 소금으로 양념된 밥에 각종 조개류를 섞은 것

Sakuramochi: 쌀과 찹쌀 섞은 떡가루를 얇게 구워서 달게 맛 낸 속을 넣어서 벚꽃잎으로 싸서 만드는 떡

Arare: 찹쌀 술밥을 찌서 말린 것을 볶아서 튀겨 내어 설탕 무친 것

Hishimochi: 마름모꼴로 赤, 白, 緑 三色 떡을 포갠 것

• 土用の日

Unaginokabayak: 배를 갈라 퍼 놓은 뱀장어에 갖은 양념해서 구운 음식

• 七夕

Hiyashi-somen: 밀가루, 소금, 물로 반죽한데다 식용유를 발라 다시 잘 늘려서 만든 국수를 햇볕에 잘 말렸다가 삶아서 식혀 양념국물에 말아서 먹음

Sumono: 날생선이나 조개류, 채소를 식초로 간 맞춤

Somen no Suimone: 국수를 많이 넣은 국의 일종

Shojinpage: (고기 제외) 야채 중심의 튀김 요리

Iritofu: 볶음두부, 물기를 뺀 두부를 부셔서 양념해서 볶은 것

Pango: 곡식가루를 반죽해서 잘게 등글게 비벼서 찌거나 구워낸 다음 콩가루를 무치거나 엿을 무친 것

• お盆

Ohagi: 쌀과 찹쌀을 1/2 비율로 해서 밥짓듯 익히거나 찌서 절구 등에 반 정도로 짙은 후 형태를 만들어 콩이나 팥고물에 무친다.

Kainokoziru: 흰콩을 물에 불려서 으깨어 넣은 된장국

• 冬至

Kabocha no nimono: 환절기인 동지날에 호박을 먹으면 감기를 물리친다는 전설에 따라 이것을 찌서 먹는다.

6. 節食의 傳承에 관한 見解

각 節食의 傳承에 관한 견해는 표 2와 같다.

韓國의 傳承意識은 전체가 69.4%였으며, 傳承意識이 높은 명절은 「설」(99.7%), 「仲秋」(92.4%), 「上元」(91.7%), 「冬至」(89.7%), 「三伏」(77.6%), 「端午」(72.4%), 「七夕」(61.4%), 「除夕」(64.5%), 「寒食」(63.8%)의 順位였고, 그외의 「立春日」, 「重三節」, 「中元」, 「初八日」, 「流頭」 등은 전승율이 50% 이하였다. 일본의 경우 전승율이 높은 행사는 「元旦」, 「節盆」, 「桃の節句」, 「端午の節句」, 「お盆」, 「大晦日」, 「七草」, 「月見」 등이다. 전체적인 傳承意識은 일본이 평균 82%로, 한국(69.4%)보다는 조금 더 높았다.

한국은 특정한 節食에 집중되는 傳承意識을 보인 데 반하여 일본은 확산형의 의식을 보였다.

각 요인과 관련되는 의식형성을 살펴보기로 한다. 有意差 검정의 결과부터

① 각 요인과 전승 의식율이 비례하고 있다.

② 각 요인에 대해서 전승 의식율이 높다.

③ 각 요인에 대해서 전승율이 낮다. 의 3가지 관련이 보여진다.

1) 知得의 정도와 傳承意識과의 관계를 보면

韓國의 경우에 ①항에 해당하는 것은 「설날」 「冬至」 「上元」 「寒食」 「仲秋」의 節食으로 寒食을 제외하고는 傳承意識도 매우 높다.

②항에 해당하는 節食에는 「立春日」 「重三節」 「端午」 「除夕」 「初八日」 「流頭」를 들 수 있다. 그중에서 知得率 50% 이하의 것은 傳承意識도 같은 양상이다. 또 「立春日」 「重三節」 「流頭」가 일본과 같은 경향이다.

③항에 해당하는 節食은 三伏으로 知得率은 90.3%로 높았으나 傳承意識은 거기에 비하여 77.6%로 조금 낮다. 이는 일본의 「土用の日」도 같은 경향이였다.

日本の 경우를 보면 ①항에 해당하는 것은 「元旦」 「お盆」 「大晦日」 「月見」의 행사식으로 知得率이 90% 이상이며 전승율도 비례하였다.

②항에 해당하는 행사식은 「節分」과 「桃の絶句」

「端午の絶句」를 제외하고는 「七夕」「冬至」「春秋の彼岸」「七五三」의 知得率은 낮지만 傳承意識은 그보다 앞서고 있다.

③항에 해당하는 것은 「土用の日」로 傳承意識이 77.8%로 知得率에(90.2%) 비하여 낮음을 나타내고 있다. 兩國이 다 같이 知得率이 높은 節食은 傳承意識도 높고, 역으로 知得率이 낮은 節食에서도 傳承意識이 知得率보다 낮은 것은 보이지 않았다. 전체적으로 知得率보다 傳承意識이 높았다.

2) 調理經驗과 傳承意識

한국의 경우를 보면 ①항에 해당하는 것은 「설」「冬至」「上元」「仲秋」의 節食으로 이들은 조리의 경험을 90% 전후로서 傳承意識도 여기에 비례하였다.

②항에 해당하는 節食중에는 「三伏」을 제외한 「端午」「七夕」「除夕」「寒食」이 調理經驗 20-30%보다 傳承意識이 60-70% 정도로 약간 높았다. 그외에 「立春」「重三節」「中元」「初八日」「流頭」의 조리경험은 15% 미만이고 傳承意識은 50% 미만으로 낮다. 傳承意識이 낮은 節食은 調理經驗도 낮음을 보여서, 傳承意識의 형성이 調理經驗의 비율과 구체적으로 연관되어 있음을 보인다.

③항에 해당하는 節食은 없었다. 일본의 경우를 보면 ①항에 해당하는 것은 「元旦」「大晦日」의 행사식으로 傳承意識과 調理經驗이 비례한다.

②항에 해당하는 것으로 調理經驗보다 傳承意識이 높은 행사식은 「節盆」「桃の絶句」「お盆」「春、秋の彼岸」「月見」등의 ①항을 제외한 행사식이다.

③항에 해당하는 행사식은 한국과 같이 없었다.

3) 學習經驗과 傳承意識

韓國의 경우를 보면 ①항에 해당하는 節食은 「설」「仲秋」로 學習經驗과 傳承意識이 다 같이 90% 전후의 높은 率을 보였다.

②항에 해당하는 節食은 「三伏」으로 學習經驗은 50% 이하이나 傳承意識은 78%로 약간 높다. 그외에 「端午」「七夕」「除夕」「寒食」등에서는 學習經驗이 20% 미만으로 낮으며 傳承意識도 낮음을 보였다. ③항에 해당되는 節食은 보이지 않았다.

日本の 경우를 보면 ①항에 해당하는 행사식은 「元旦」「大晦日」로서 學習經驗, 傳承意識, 다 같이 90% 전후이다.

②항에 해당하는 행사식은 「節盆」「桃の絶句」「端午の節句」「冬至」로 傳承意識은 높으나 學習經驗이 낮다.

③항에 해당하는 것은 없었다.

이러한 의식을 뒷받침하는 요인으로서, 智得의 程度, 調理와 學習의 經驗을 연관시켜서 考察해 보면 이들의 요인과 연관이 되는 다음과 같은 사실이 드러난다. 智

得率, 調理經驗, 學習經驗이 다 같이 傳承意識을 높게 형성하는데 관련되어 있다. 즉 이들 요인의 비율이 높은 節食은 대개가 傳承意識을 높게 하고 있다. 이점은 兩國이 共通의 경향을 보였다. 이러한 節食은 한국의 「설」「上元」「仲秋」「冬至」의 節食이고, 일본의 「元旦」「大晦日」「七草」「月見」의 행사식이 대표적이다.

IV. 要約 및 結論

韓·日 兩國의 食生活文化 繼承의 現狀을 파악하여 自國의 食文化에 관한 課題를 활성화하고자 年中節食을 비교하여 다음과 같은 結果를 얻었다.

1) 절식에 대하여 알고 있는 정도가 높은 것은 兩國의 「설(元旦)」과 「삼복(土用の日)」, 「중추(月見)」, 「上元」 그리고 「七草」였다. 전체적으로 한국이 높은 것은 「冬至」였고, 일본이 높은 것은 「桃の絶句」, 「端午の節句」, 「お盆」, 「七草」, 「大晦日」이었다. 또 전체 지득율은 한국이 58%, 일본은 78%였다.

2) 調理經驗이 높은 절식은 兩國의 「설(元旦)」, 「仲秋(月見)」, 「上元」과 「七草」였다. 한국이 높은 것과 일본이 높은 것은 지득율과 동일했다. 전체적으로 조리경험은 한국은 45%, 일본은 58%였다.

3) 學習經驗이 높은 절식은 한국은 「설날(89.7%)」과 「仲秋(88%)」였고 일본은 「元旦(89%)」과 「月見(71%)」 그리고 「大晦日(85%)」였다. 전체적으로 한국은 36%, 일본은 50%였다.

4) 學習源은 한국은 「父母」, 「學校」 그리고 「매스컴」이었고, 일본은 「父母」와 「學校」로 「매스컴」은 매우 낮았다.

5) 調理하고 있는 절식의 종류로는 兩國간에 類似性도 많으나, 獨自性도 많이 보인다. 兩國의 共通의 절식중에서 「설날(元旦)」에 한국은 9종류, 일본은 14종의 음식을 조리하고, 「三伏(土用の日)」에는 한국은 3종류, 일본은 1종류를 조리하며 「仲秋(月見)」에는 한국은 5종류, 일본은 3종류를 들고 있다. 「中元(お盆)」은 한국은 調理하는 飲食이 없으나 일본에는 9종류를 들고 있다.

6) 절식의 傳承에 관한 見解를 보면 한국은 特定の 절식에 집중되었고, 일본은 여러 절식에 擴散的으로 나타났다. 한국의 傳承意識率은 69%였고 일본은 82%로 10% 정도가 높게 나타났다.

兩國에서 知得率과 調理經驗 및 學習經驗은 傳承意識을 높게 형성함을 볼 수 있다.

참고문헌

1. 尹瑞石 : 民俗과 飲食, 韓國民俗學 10号, 民俗學會

- (1977).
2. 張壽根 : 韓國의 歲時風俗, 螢雪出版社(1989).
 3. 金達壽 : 朝鮮-民族-歴史-文化, 岩波新書, 147, (1988).
 4. 上田正昭・姜在彦 : 日本と朝鮮の二千年, 大阪書籍, 110, 115, (1989).
 5. 信太一郎 : 朝鮮の歴史と日本, 興英文化社, 77, (1989).
 6. 渡邊吉鎔・鈴木孝夫 : 朝鮮語のすすめ, 190, 193, (1990).
 7. 春田和子・關志比子 : 生活文化の教育課題に関する基礎的研究(第1報), 廬兒島純心女子短期大學 研究紀要第21號, 151~152, (1991).
 8. 春田和子・關志比子 : 生活文化の教育課題に関する基礎的研究(第2報), 廬兒島純心女子短期大學研究紀要第22號, 164, (1992).
 9. 任良淳 : 우리나라 節食에 관한 研究, 韓國食文化學會誌 Vol. 1. No. 4, 363, 369, (1986).
 10. 설민영・김을상・한양일, 淸州地域歲時飲食에 관한 研究, 韓國食文化學會誌 Vol. 6. No. 3, 263, (1991).
 11. 許南麒 : 朝鮮歲時記, 同成社 (1981).
 12. 窪寺紘一 : 民俗行事歲時記, 世界聖典刊行協會 (1985).
 13. 森枝卓士, 朝倉敏夫 : 食に韓國にあり, 弘文堂, 193~196, 207, (1986).
 14. 山本剛士 : 韓國入門, 三省堂, 66~73, (1987).

1993년도
한국식문화학회 추계학술대회

식생활 최근 50년 변화

일시 : 1993년 11월 27일(토) 09:00~16:00

장소 : 롯데호텔 3층 사파이어룸

한국식문화학회