

## 주부들의 떡에 대한 인식 및 섭취실태에 관한 연구

강근옥 · 이현자

국립한경대학교 가정학과

### A Study on the Housewives Cognition and Consumption Pattern of Korean Rice Cake

Kun Og Kang and Hyun Ja Lee

Department of Home Economics, HanKyong National University

#### Abstract

The purpose of this study was conducted to find out the housewives cognition and consumption pattern of Korean rice cake. The subject were 315 housewives lived in mainly the capital region(Seoul and Kyonggi-do). A survey questionnaire consisted of three parts including demographic backgrounds, cognition and consumption pattern of Korean Rice Cake. The results obtained would be summarized as follows ; 1. Almost all of the housewives(95.9%) were cognized that Korean rice cake is a traditional food, but their cognition of the Korean rice cake as a important food in present dietary life(habits) was very low(22.5%). 2. Almost all of the housewives(94.0%) were cognized that Korean rice cake is a nutritional food and most of them(75.0%) were answered that there are below 50 kinds of Korean rice cake. 3. Although they could make themselves the Korean rice cake(75.9%), didn't make it at home and they were answered(59.4%) for the reason that the recipe for the Korean rice cake is hard. 4. The results of purchasing frequency rate showed that 62.2% of housewives were purchased one to two months and they were purchased most frequently on the birth day followed by a memorial sacrifice day, a festival day, visit and invitation of quest. 5. 98.4% of respondents were answered that the taste of Korean rice cake is good and 96.5% of them were cognized that its price is expensive. 6. The most preferred kinds of Korean rice cakes showed that Red bean Sirudock, Baekseolgi, Injeolmi, Songpyeon, Yaksik etc.

Key words: Korean rice cake, housewives, cognition, consumption pattern

#### 1. 서 론

떡은 농경문화가 시작된 상고시대부터 오늘날까지 많은 부류의 음식 중에서도 전통음식, 의례음식, 절식으로서의 역할을 확고히 계승해오고 있는 음식으로 우리의 식생활 문화에서 중요한 위치를 차지하고 있다. 조선시대 이후에 문헌에 수록된 떡의 종류는 190여종에 이르고 그 종류로는 크게 찌떡, 찰떡, 지진떡 및 삶은 떡으로 나뉘어지며 주·부재료로 사용되는 재료에 따라 그 이름이 다양하게 붙여진다<sup>1,2)</sup>. 주재료 및 부재료로써 쓰이는 식품에는 영양적, 관능적, 기능적 특성을 지닌 성분이 많으므로 떡은 단순히 역사성으로서만이 아니라 우수한 전통식품으로 인식되어야하며 또한 발전해 나가야 한다.

그러나 최근에는 이러한 떡의 가치에 비해서 떡에 대한 인식 및 이용도가 낮아져 가는 경향이 있는 것 같아 그 이유를 파악하여 개선해야 할 필요성이 있다. 식생활의 전반적인 변화에 의한 이유로는 산업화, 간편화, 합리

화 추구 및 주부들의 사회진출에 의한 시간적 제약 등을 들 수 있으며 또한 소비자의 구미에 맞는 가공식품이나 즉석 식품 등이 많이 개발 생산되어 손쉽게 이용할 수 있는 반면 떡은 제조가 어렵고 저장기간이 짧아 이용하기가 원활하지 못한 면을 들 수 있다<sup>3)</sup>.

그럼에도 불구하고 우리의 전통음식을 보존하고 계승·발전시키고자 하는 노력들이 점차 일어나고 있으며 떡에 대한 연구도 상당히 진행되어 현재 약 100여 편의 연구 논문들이 발표된 바 있다<sup>3)</sup>. 이들 연구들은 주로 떡의 제조 시 물리화학적 및 관능적인 특성변화<sup>4-7)</sup>, 저장성<sup>8-12)</sup>, 첨가재료의 영양<sup>13-15)</sup>, 떡 제조의 표준화<sup>16-20)</sup>등을 다루고 있으며 소비자들의 떡에 대한 소비의식 및 섭취환경에 대해서는 이<sup>21)</sup>의 초등학교 학생들의 떡의 섭취실태 및 기호도 조사 외에는 연구가 거의 되지 않고 있는 실정이다.

그러므로 본 연구에서는 실제로 가족들에게 떡을 제조하거나 구입하여 섭취하게 하는 역할을 담당하고 있는

주부들의 떡에 대한 인식 정도와 구입 및 섭취행동에 대한 것을 알아봄으로써 떡의 계승·발전에 대한 문제점을 파악하여 장차 고유의 전통음식인 떡의 보급에 기초자료로 사용하고자 한다.

## II. 조사대상 및 연구방법

### 1. 조사 대상 및 기간

주부들의 떡에 대한 인식 정도 및 섭취실태를 조사하기 위하여 주로 서울과 경기도 등 수도권에 거주하고 있는 주부들을 대상으로 하였다. 주부들의 연령의 차이에 따른 변별력을 보기 위하여 초, 중, 고 및 대학에 재학 중인 자녀가 있는 주부 각각 100명씩, 총 400명을 대상으로 실시하였다. 설문지는 2000년 3월 17일부터 4월 7일에 걸쳐 배부 및 회수를 하였으며 이 중 미 회수된 설문지와 불완전하게 응답된 설문지를 제외한 315부를 자료로 하고자 통계처리하였다.

### 2. 조사 내용 및 자료의 통계처리

조사내용은 설문 집단의 일반적인 인적사항에 대하여 8문항, 떡에 대한 인식 정도 조사를 위하여 9문항 그리고 떡에 대한 소비실태 및 기호조사를 위한 7문항으로 구성하여 조사하였다.

자료의 통계분석은 ISP 통계 Package<sup>22)</sup>를 이용하여 빈도, 평균과  $\chi^2$  점검에 의한 유의성등을 산출하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 일반 인적사항

본 연구는 수도권에 거주하고 있는 주부 315명을 대상으로 떡에 대한 인식도와 섭취실태를 파악하고자 실시하였으며 조사대상자의 거주지, 본적, 연령, 학력, 직업유무, 가족형태, 종교 및 며느리 순위 등 인적사항에 대한 결과는 Table 1에 나타낸 바와 같다.

주부들의 거주지는 315명 중 96.5%가 서울(58.7%) 및 경기도(37.8%)로 거의 수도권에 거주하고 있었으나 본적은 서울 26.3%, 경기도 17.8%, 충청도 16.8%, 전라도 20.3%, 경상도 14.3% 및 기타 4.4%로 고르게 분포하고 있었다.

연령은 40~49세가 57.5%로 가장 많은 집단을 차지하였으며 다음은 30~39세의 21.0%로 가정의 실질적인 가사를 담당하고 있는 연령층이 대부분을 차지하였다. 학력은 81.9%가 고졸~대졸이었으며 직업의 유무에서는 직업이 있다가 41.0%, 직업이 없다가 59.0%로 직업을 가지지 않은 주부가 약간 많았으나 직업의 유무차이에 따

Table 1. General personal profile of house wives on survey

profile	N(%)
Permanent domicile	
Seoul	83(26.3%)
Kyunggi-do	56(17.8%)
Chungcheong-do	53(16.8%)
Jeanra-do	64(20.3%)
Kyungsang-do	45(14.3%)
Kangwon-do	13(4.1%)
Jeju-do	1(0.3%)
Ages(years)	
under 20~29	29(9.2%)
under 30~39	66(21.0%)
under 40~49	181(57.5%)
under 50~59	31(9.8%)
over 60	7(2.2%)
missing value	1(0.3%)
Occupation	
yes	128(41.0%)
no	184(59.0%)
missing value	3(0.9%)
Religion	
Buddhism	87(27.6%)
Christianity	94(29.8%)
Catholicism	36(11.4%)
No religion	88(27.9%)
Other	6(1.9%)
missing value	4(1.3%)
Residence	
Seoul	185(58.7%)
Kyunggi-do	119(37.8%)
Chungcheong-do	4(1.3%)
Jeanra-do	3(1.0%)
Kyungsang-do	4(1.3%)
Kangwon-do	0(0.0%)
Jeju-do	0(0.0%)
School career	
under Middle school	48(15.2%)
under High school	168(53.3%)
under University	90(28.6%)
Graduate school	7(2.2%)
missing value	2(0.6%)
Ranking of daughter in-law	
first	148(47.0%)
second	86(27.3%)
under third	73(23.2%)
missing value	8(2.5%)
Total	315(100%)

른 비교가 비교적 가능하였다.

가족형태로는 85.9%가 핵가족을 형성하고 있었으며 주부의 며느리 순위에서는 약 절반인 47%가 첫째 며느리로 집안의 대소사를 이끌어 가는 역할별 비교가 이루어졌다. 그리고 주부가 가지고 있는 종교의 종류를 볼 때 기독교 29.8%, 불교 27.6%, 카톨릭 11.4%였으며 무교는 27.9%로 종교간의 분포가 대체로 비슷하였다.

### 2. 떡에 대한 인식 정도 조사

주부들의 떡의 전통성에 대한 인식정도를 조사한 결과 Table 2와 같이 302명(95.9%)이 떡이 우리 나라의 고유

**Table 2. Tradition cognition on Korean rice cake**

Tradition cognition	Total N(%)	School career N(%)					Religion N(%)				
		M.S.	H.S.	Univ.	G.S.	missing	Budd. missing	Chris.	Catho.	No	Other
traditional food	302(95.9%)	46(14.6%)	161(51.1%)	86(27.3%)	7(2.2%)	2(0.6%)	84(26.7%)	92(29.2%)	36(11.4%)	82(26.0%)	5(1.6%)
introduced food	5(1.6%)	0(0.0%)	1(0.3%)	4(1.3%)	0(0.0%)	0(0.0%)	1(0.0%)	0(0.0%)	3(0.0%)	1(0.0%)	0(0.0%)
ignorant	6(1.9%)	0(0.0%)	6(1.9%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	2(0.0%)	1(0.0%)	0(0.0%)	3(0.0%)	0(0.0%)
missing value	2(0.6%)	2(0.6%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	1(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)
Total	315(100%)	<sup>2</sup> = 22.9670*					<sup>2</sup> = 54.5943**				

\*p<0.05 \*\*\*p<0.001.

M.S.: Middle School H.S.: High School G.S.: Graduate School.

**Table 3. Importance of Korean rice cake and cognition on nutritional ingredient**

Importance of Korean rice cake in dietary life	N(%)	Cognition on nutritional ingredient	N(%)
important	71(22.5%)	sufficient nutrition, meal	132(41.9%)
usual	214(67.9%)	sufficient nutrition, snack	164(52.1%)
little	29(9.3%)	deficient nutrition, no meal	18(5.7%)
missing value	1(0.3%)	missing value	1(0.3%)
Total	315(100%)	Total	315(100%)

음식이라는 인식을 가지고 있었으며 인적사항에 따른 차이에 있어서는 학력이 있어 학력이 높을수록(p<0.05), 종교에 있어서는 카톨릭, 기독교, 불교의 순으로(p<0.001)로 떡의 전통성에 대한 인지도가 유의적인 차이를 나타내었다. 또한 며느리 순위에 의한 떡의 전통성 인지에 있어서는  $\chi^2=4.3177$ 로 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

식생활에서 떡이 차지하는 역할의 중요성을 알고자 하였는데 Table 3에 나타난 바와 같이 보통이다가 214명(67.9%)으로 가장 많았으며 역할이 크다고 대답한 사람은 71명(22.5%)으로 나타나 고유 음식이라는 인식은 크나 현재의 식생활에서 떡의 위치는 점차 낮아져 가는 것으로 사료된다. 그리고 종교에 따른 떡의 중요성 인식에 있어서는 종교가 있을수록 역할이 크다고 대답하였고 종교에 따른 차이에 있어서는 불교를 믿는 주부의 31.0%, 기독교 26.1%, 카톨릭 25.0% 그리고 무교의 19.3%가 떡이 우리 식생활에서 차지하는 역할이 크다고 응답하여 불교를 믿는 사람들에게 있어 떡이 중요하다고 인식하는 경향이 높았다(p<0.001). 또한 떡의 영양적 성분 인식 조사(Table 3)에서는 영양이 풍부하여 떡을 식사 대용으로 할 수 있다가 132명(41.9%)이었고 영양이 있으나 떡은 간식으로 먹다가 164명(52.1%)이었으며 영양이 적어서 식사 대용으로는 안된다고 응답한 주부는 18명(5.7%)이었다. 이러한 결과는 이<sup>21)</sup>의 연구에서 간식으로 떡을 먹는 경험이 있는 초등학교생은 51.0%이고 한 끼 식사로서의 섭취 경험은 적은 것으로 보고된 것과 유

사하다. 그러므로 떡은 영양적 식품으로 인식되고는 있으나 한 끼의 식사로서의 자리는 차지하지 못하는 것으로 보이며 서양식의 빵이 식사 대용으로 그 역할을 충분히 하고 있는 현실에 비해서 떡은 상당히 주식으로서의 위치에서 떨어져 있는 것으로 보여 이를 개선하기 위해서는 떡과 어울려서 먹을 수 있는 식단의 개발도 같이 연구되어야 할 필요가 있는 것으로 사료된다.

떡은 몇 종류가 있는 것으로 인지하고 있는지 알아보기 위해 20종류이하, 21~50종류, 51~100종류, 101~150종류 및 151종류이상으로 구분하여 설문한 결과는 표로 나타내지 않았지만 315명 중 238명(75.0%)이 20~50종류라고 응답하여 문헌에서 조사된 약 198종 보다 상당히 적은 종류의 떡을 인지하고 있었다. 이는 초등학교생들이 떡의 종류에 대한 인지도가 매우 낮고 한정된 떡만 섭취한 경험이 있는 것으로 나타난 이<sup>21)</sup>의 결과와 같은 것으로 실생활에서는 적은 종류의 떡이 제조, 유통 및 섭취되고 있다는 것을 보여 주는 것이다. 그러므로 앞으로 떡의 우수성, 기능성을 알리는 차원에서 다양한 떡에 대한 홍보가 이루어져 많은 떡을 접할 수 있는 기회가 있어야 하겠으며 이에는 주부들의 적극적인 떡에 대한 관심과 소비가 필요하다고 사료된다. 종교별에 따른 떡의 종류에 대한 인식에서는 p<0.01의 수준에서 유의적인 결과를 나타내었다.

떡을 만들 수 있는지에 대한 설문에서는 Table 4와 같이 76명(24.1%)만 떡을 만들 수 있고 직접 집에서 만들어 먹는다고 하였고 177명(56.2%)은 떡을 만드는 방법은 알지만 직접 집에서 만들지는 않는다고 하였다. 또한 61명(19.37%)는 전혀 모른다고 대답하였다. 위의 결과와 같이 주부들은 대체로 떡을 만드는 방법은 알고 있지만 집에서 직접 만들어서 가족들에게 주는 경우는 많지 않은 것으로 나타났다. 떡의 제조방법 인지에 대한 여부는 연령이 높을수록(p<0.01), 학력이 낮을수록(p<0.05) 떡 만드는 방법을 알고 있었으며 또한 집에서 제조하는 경향이 많은 것으로 나타났다.

한편 떡을 만드는 방법을 인지하고 있다고 응답한 주

Table 4. Cooking method cognition on Korean rice cake

Cooking method cognition	Total N(%)	Ages(years) N(%)						School career N(%)				
		20	30	40	50	60	missing	M.S.	H.S.	Univ.	G.S.	missing
cooking method know well and make	76(24.1%)	5(1.6%)	9(2.9%)	43(13.7%)	15(4.8%)	4(1.3%)	0(0.0%)	19(6.0%)	37(11.7%)	19(6.0%)	0(0.0%)	1(0.3%)
cooking method know well but non-make	177(56.2%)	13(4.1%)	38(12.1%)	110(34.9%)	12(3.8%)	3(0.9%)	1(0.3%)	26(8.3%)	98(31.1%)	45(14.3%)	7(2.2%)	1(0.3%)
ignorant	61(19.4%)	11(3.5%)	18(5.7%)	28(8.9%)	4(1.3%)	0(0.0%)	0(0.0%)	3(0.9%)	33(10.5%)	25(8.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)
missing value	1(0.3%)	0(0.0%)	1(0.3%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	1(0.3%)	0(0.0%)	0(0.0%)
Total	315(100%)			$\chi^2 = 32.8729^{**}$						$\chi^2 = 22.6368^*$		

\*p&lt;0.05 \*\*p&lt;0.01.

M.S.: Middle School H.S.: High School G.S.: Graduate School.

Table 5. Acquisition route of cooking method, consciousness of initiation and the reason for non-cooking

Acquirement route of cooking method	N(%)	Consciousness of initiation	N(%)	Reason for non-cooking	N(%)
learn through elder	205(81.0%)	need to initiation	48(58.5%)	laborious to cooking method	107(59.5%)
learn through neighbor	9(3.6%)	need not to initiation	69(27.3%)	dislike	34(18.9%)
learn through institute	5(2.0%)	missing value	36(14.2%)	difficult to buy materials	2(0.6%)
learn through information	18(7.1%)			difficult to good shape	11(6.1%)
missing value	(6.3%)			missing value	26(14.4%)
Total	253(100%)	Total	253(100%)	Total	180(100%)

Table 6. Purchase frequency of Korean rice cake

Purchase frequency of Korean rice cake	Total N(%)	Ranking of daughter-in-law			
		1st	2nd	3rd	missing
over 5 times/month	18(5.7%)	6(1.9%)	6(1.9%)	5(1.6%)	1(0.3%)
2~4 times/month	65(20.6%)	39(12.4%)	17(5.4%)	8(2.5%)	1(0.3%)
once/month	99(31.5%)	40(12.7%)	33(10.5%)	24(7.6%)	2(0.6%)
once/bimonth	97(30.8%)	49(15.6%)	19(6.0%)	29(9.2%)	0(0.0%)
no	33(10.5%)	13(4.1%)	10(3.2%)	7(2.2%)	3(0.9%)
missing value	3(0.9%)	1(0.3%)	1(0.3%)	0(0.0%)	1(0.3%)
Total	315(100%)			$\chi^2 = 35.0194^{**}$	

\*\* p&lt;0.01.

부들에게 제조법을 습득한 경로, 전수에 대한 의식과 떡을 직접 만들어 먹지 않는 이유에 대하여 묻은 결과는 Table 5와 같았다. 대체적으로 떡을 만드는 방법은 집안 어른들을 통해 습득하였으며(205명/253명, 81.0%), 떡은 후대에게 전해줄 필요가 있다고 인식하고 있는 것으로 응답하였다(148명/253명, 58.5%). 또한 떡을 만드는 과정이 힘들어서 만드는 법은 알지만 직접 떡을 만들지 않는 것으로 조사되었다(107명/180명, 59.4%). 그리고 연령별, 학력별, 종교별에 따라서는 주부들의 떡 제조법 습득방법에 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

### 3. 떡에 대한 섭취 실태 조사

떡의 구입 횟수는 어느 정도되는지를 알아 본 결과 Table 6과 같이 1~2달에 1회가 약 62.2%로 가장 비율이 높았고 1달에 2~5회 이상 구입하는 비율은 약 26.3%로 떡의 섭취가 대체로 낮았으며 전혀 섭취하지

않는 가정도 약 10.8%나 되어 떡의 전승, 발전을 위해서 떡의 섭취를 증가시킬 수 있는 방안이 모색되어야 한다고 본다.

또한 며느리 순위에 따른 떡의 구입 횟수에서는 첫째 며느리일수록 떡의 구입 횟수가 많은 것으로 나타났다(p<0.01).

떡을 구입하는 경우는 어느 때인지를 생일, 제사, 명절, 방문, 손님초대의 상황별에 따라 가장 많은 때를 1순위로 하여 5순위까지 순위별로 기입하게 하여 알아 본 결과 Table 7과 같았다. 그 결과 1순위에서는 명절 때 구입이 가장 많았으며(52.7%) 다음은 제사, 생일, 초대, 방문의 순위로 떡을 구입하는 것으로 나타났다. 이는 이<sup>21)</sup>의 연구에서 떡을 먹는 경우가 명절날이 83.6%로 가장 많았고 그 외 제사, 결혼식, 생일의 순위인 것으로 보고된 것과 같은 결과로 떡이 명절 등 행사음식으로 많이 인식되고 또 섭취되는 것으로 사료된다.

**Table 7. Ranking according to purchase time of Korean rice cake**

Purchase time	Ranking				
	1st	2nd	3rd	4th	5th
birth day	22(7.0%)	48(15.2%)	123(39.1%)	60(19.0%)	22(7.0%)
sacrifice day	74(23.5%)	125(39.7%)	36(11.4%)	17(5.4%)	34(10.8%)
festival day	166(52.7%)	85(27.0%)	24(7.6%)	12(3.8%)	4(1.3%)
visit day	6(1.9%)	6(1.9%)	25(7.9%)	55(17.4%)	171(54.3%)
inviting day	39(12.4%)	25(7.9%)	64(20.3%)	117(37.4%)	29(9.2%)
missing value	8(2.5%)	26(8.3%)	43(13.7%)	54(17.0%)	55(17.4%)
Total	315(100%)	315(100%)	315(100%)	315(100%)	315(100%)

**Table 8. Unsatisfactory thing in case of purchase of Korean rice cake**

Unsatisfaction	Ranking			
	1st	2nd	3rd	4th
expensive	145(46.1%)	55(17.5%)	39(12.4%)	36(11.3%)
large quantity	75(23.8%)	80(25.4%)	89(28.3%)	39(12.4%)
shapeless	13(4.1%)	25(7.9%)	60(19.0%)	158(50.2%)
unsuitable	53(16.8%)	102(32.4%)	65(20.6%)	21(6.7%)
missing value	29(9.2%)	53(16.8%)	62(19.7%)	61(19.4%)
Total	315(100%)	315(100%)	315(100%)	315(100%)

떡의 기호성에서는 315명 중 310명(98.4%)이 맛이 좋다고 하였으며(초등학생의 경우에는 55.2%가 맛있다고 응답함<sup>21)</sup>) 떡의 가격에 대해서는 싸다는 응답이 3.5%에 불과해 대체로 떡이 비싸다는 인식을 가지고 있었다. 이것은 Table 8에 나타난 바와 같이 떡 구입시의 불만에 서도 가격이 비싼 것이 1순위를 차지해 떡의 기호성이 높음에도 불구하고 가격이 떡의 이용률을 낮게 하는 가장 큰 원인인 것으로 사료된다. 그리고 다음 불만은 포

장의 부적절성인 것으로 나타났다.

떡의 계승·발전을 위해서는 어떤 교육에 중점을 두어야 한다고 생각하는지 설문한 결과 가정에서의 교육(34.3%)과 대중 홍보교육(51.7%)에 힘써야 한다고 생각하는 것이 높았으며 그 외 학교교육은 9.1%, 정부정책은 2.2%인 것으로 나타났다. 그리고 좋아하는 떡의 종류를 순서대로 3개만 기입하도록 하여 나타난 결과는 Table 9와 같이 팔시루떡, 백설기, 인절미, 송편, 약식등인 것으로 나타났다. 이러한 떡의 종류는 이<sup>21)</sup>의 연구에서 초등학생들이 송편, 가래떡, 인절미를 가장 좋아하고 그 외 팔시루떡, 약식, 경단, 백설기 등을 좋아하는 것으로 보고된 것과 같다. 이는 대부분이 의례음식과 관련된 일상적으로 섭취되는 종류로서 기호성이 넓지 못한 것은 주부들이 다양한 떡을 접할 기회를 자주 가지지 못했기 때문인 것으로 사료된다.

앞으로 떡에 대하여 맛뿐만 아니라 상품으로서의 가치를 향상시킬 수 있는 방안을 마련하여 떡에 대한 인식을

**Table 9. Preference according to kinds of Korean rice cake**

Kinds of rice cake	Ranking				Ages(years)			
	20~29	30~39	40~49	50~59	60 over	1st	2nd	3rd
siru dock	50(15.8%)	34(10.9%)	32(10.2%)	1(0.3%)	10(3.3%)	18(5.7%)	3(0.9%)	0(0.0%)
baekseolgi	45(14.3%)	43(13.7%)	31(9.9%)	3(0.9%)	7(2.2%)	18(5.7%)	3(0.9%)	0(0.0%)
jungpyeon	11(3.5%)	12(3.8%)	12(3.8%)	6(1.9%)	0(0.0%)	5(1.6%)	1(0.3%)	0(0.0%)
duteapdock	14(4.3%)	12(3.8%)	3(0.9%)	0(0.0%)	0(0.0%)	1(0.3%)	0(0.0%)	2(0.6%)
yaksic	30(9.4%)	46(14.1%)	59(18.7%)	5(1.6%)	13(4.1%)	35(11.1%)	4(1.7%)	2(0.6%)
jeolpyeon	19(6.0%)	23(7.4%)	19(6.0%)	1(0.3%)	2(0.6%)	12(3.8%)	4(1.7%)	0(0.0%)
gaepidock	11(3.5%)	10(3.3%)	9(2.9%)	0(0.0%)	2(0.6%)	5(1.6%)	1(0.3%)	1(0.3%)
injeolmi	53(16.7%)	59(18.8%)	50(15.9%)	3(0.9%)	12(3.8%)	28(8.9%)	7(2.2%)	0(0.0%)
garaedock	16(5.1%)	19(6.1%)	34(10.8%)	4(1.7%)	8(2.5%)	21(6.7%)	1(0.3%)	0(0.0%)
songpyeon	41(13.0%)	33(10.6%)	39(12.4%)	1(0.3%)	8(2.5%)	22(7.0%)	5(1.6%)	3(0.9%)
kyongdan	16(5.1%)	12(3.8%)	16(5.1%)	4(1.7%)	0(0.0%)	11(3.5%)	1(0.3%)	0(0.0%)
danja	1(0.3%)	1(0.3%)	2(0.6%)	0(0.0%)	0(0.0%)	2(0.6%)	0(0.0%)	0(0.0%)
hwajon	4(1.7%)	3(0.9%)	6(1.9%)	1(0.3%)	2(0.6%)	2(0.6%)	1(0.3%)	0(0.0%)
juak	0(0.0%)	2(0.6%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)	0(0.0%)
bukumi	4(1.3%)	6(1.9%)	3(0.9%)	0(0.0%)	2(0.6%)	1(0.3%)	0(0.0%)	0(0.0%)
Total	315(100%)	315(100%)	315(100%)					

<sup>2</sup> = 128.5883\*\*\*

\*\*\* p<0.001.

높이고 많이 소비됨으로써 전통음식으로서의 위치를 확고히 자리잡도록 하여야겠다. 또한 떡이 소비자에게 가까이 접근할 수 있게 떡의 산업화에서 문제점으로 제기 되어 온 조리의 간편화, 저장성의 증가, 재료의 인스턴트화, 포장의 다양화, 구입의 수월성 및 판매점의 고급화 등을 통해 경쟁력을 가지도록 다각적인 연구가 있어야 하겠다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 주부들의 떡에 대한 가치 인식과 섭취상태를 조사하여 전통식품의 하나인 떡의 계승·발전에 기초 자료를 제시하고자 실시하였다. 설문은 주로 수도권에 주거하는(96.5%) 315명의 주부들에게 하였으며 본적, 연령, 직업, 가족형태, 종교, 며느리-순위등의 상황에 따른 차이를 조사하였다.

그 결과 떡이 우리의 고유한 전통음식이라는 인식은 95.9%로 크게 자리잡고 있으나 현재 식생활에서 떡이 중요한 음식이라고 응답한 주부는 22.5%로 낮았다. 그리고 떡이 영양적 음식인 것에 대한 인식은 94.0%로 높았으나 주식화 의식은 낮았다(41.9%). 떡의 종류에 대해서는 20~50종류라고 한 응답이 가장 많았다(75.0%). 또한 떡을 만드는 방법을 알고 있다 하여도 거의 집에서 만들어서 먹지 않았으며(75.9%) 그러한 이유로는 떡을 만드는 과정이 힘들어서(59.4%)라고 응답한 주부가 가장 많았다.

한편 떡의 섭취상태 조사에서는 떡을 1~2달에 1회 정도 구입하는 주부가 가장 많았으며(62.2%), 구입하는 경우는 생일이 가장 많았고 다음은 제사, 명절, 방문, 손님초대의 순위인 것으로 나타났다. 떡은 98.4%가 맛이 좋다고 느끼는 것으로 응답하였으며 가격에 있어서는 대체로 비싸다는 인식을 가지고 있었다(96.5%). 그리고 주부들이 가장 좋아하는 떡의 종류를 보면 팔시루떡, 백설기, 인절미, 송편, 약식등인 것으로 나타났다.

이상의 결과에서 볼 때 주부들의 떡에 대한 인지도는 대체로 높은 반면 식생활에서 떡의 섭취 및 이용 상태는 상대적으로 저조한 것으로 나타나 떡의 활용도를 높이기 위한 연구가 이루어져야겠다.

#### 참고문헌

1. 이효지 : 조선시대 떡류의 분석적 고찰. 한국음식문화 논총 제1집, 45, 1988
2. 한복려 : 쉽게, 맛있게, 아름답게 만드는 떡. 궁중음식연

- 구원, 1999
3. 이효지 : 전통 떡류의 과학적 고찰과 산업화 과제. 한국조리과학회 춘계학술심포 지음. 295, 1999
4. 유애령, 이효지 : 당의 종류와 물의 첨가량에 따른 백설기의 물리적 특징에 관한 연구. 한국영양식량학회지, 13(4):381, 1984
5. 이숙영, 김광옥 : 감미료의 종류에 따른 백설기의 관능적 특성. 한국식품과학회지, 18(4):325, 1986
6. 박미원, 김명희, 장명숙 : 쌀의 수침시간에 따른 절편의 특성. 한국조리과학회지, 8(3):315, 1992
7. 임희정, 염초애 : 찰쌀노티의 이화학적·관능적 및 기계적 특성 연구(1). 한국조리과학회지, 12(1):60, 1996
8. 김종군 : 한국 고유떡류의 보존성에 관한 연구. 대한가정학회지, 14(1):639, 1976
9. 안재경, 염초애 : 콩떡의 저장성에 관한 연구. 한국조리과학회지, 8(3):225, 1992
10. 이숙미, 염초애, 조경순 : 장떡의 저장성에 관한 연구(1). 한국조리과학회지, 11(2):108, 1995
11. 이인의, 이혜수, 김성근 : 찰쌀떡의 저장 중 텍스처 변화. 한국식품과학회지, 5(4):379, 1983
12. 신선영 : 떡의 장기 저장 방법. 식품과 영양, 8:11, 1987
13. 최인자, 김영아 : 식이섬유 첨가에 의한 백설기의 특성 변화에 관한 연구. 한국조리과학회지, 8(3):281, 1992
14. 최영선, 김영아 : 감자전질 gum 및 polydextrose 첨가에 의한 백설기의 품질 변화에 관한 연구. 한국조리과학회지, 8(3): 1992
15. 이창호, 한 익, 금준선, 백경혁, 유병규 : 알파미분 첨가에 따른 흰떡의 이화학적 특성변화. 한국식문화학회지, 10(2):101, 1995
16. 김기숙 : 백설기 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구(I). 대한가정학회지, 25(2):79, 1987
17. 이춘자, 김귀영, 박혜영, 조후중, 강인희 : 잣가루가 석탄병의 기호도와 Texture에 미치는 영향 및 석탄병 제조법의 표준화 연구. 한국조리과학회지, 10(3):139, 1995
18. 강미영, 최혜춘 : 증편제조법표준화연구(II). 동아시아식생활학회지, 3(2):165, 1993
19. 이종미, 김진아 : 전통적 노치 제조법의 표준화를 위한 연구. 한국식생활문화학회지, 9(2):143, 1994
20. 김기숙 : 경단조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구. 한국조리과학회지, 3(1):20, 1987
21. 이진실 : 초등학교 학생의 떡의 섭취상태 및 기호도에 관한 연구. 한국식생활문화학회지, 12(3):323, 1997
22. ISP/BASIC Release 2.0, Information Statistical Processor Release 2.0. S-Link, 숭실대학교 정보통계학과, 2000

(2000년 6월 12일 접수)