

충북지역 아동들의 전통음식에 대한 인식과 기호도⁺

- 명절음식, 떡, 전통음료 -

최미숙 · 정은희* · 현대선**

충청대학 식품영양학과, 서원대학교 가정교육과*, 충북대학교 식품영양학과**
(2002년 7월 19일 접수)

Perception and Preference of Korean Traditional Foods by Elementary School Students in Chungbuk Province⁺

- Traditional Holiday Food, Rice Cake, Non-Alcoholic Beverage -

Mee-Sook Choi, Eun-Hee Jung*, and Taisun Hyun**

Dept. of Food and Nutrition, Chung Cheong College

*Dept. of Home Economics Education, Seowon University**

*Dept. of Food and Nutrition, Chungbuk National University***

(Received July 19, 2002)

Abstract

This study was performed to investigate the perception and the preference of Korean traditional foods such as traditional holiday foods, rice cakes and beverages. The subjects were 598 elementary school students(male 310, female 288) in fifth or sixth grades. The most favorite traditional holiday food was rice cake soup(57.4%) and 92.4% of subjects wanted to keep the traditional holiday foods because of the traditional custom. The traditional beverages mainly drinking at home were sikhye(35.6%), misugalou(30.2%), green tea(18.5%), etc. Children's most favorite beverage was misugalou(90.5%) and they had no taste for ginseng tea(39.6%). Children did not know well about booggumi(64.1%), dootubdduk(63.3%), whajun(39.6%), etc. and liked gguldduk(94.2%) better than the others. They liked the rice cake because of its good taste(69.0%) and disliked it because of choking(30.9%), not eating frequently(29.5%), hard and tough(18.2%), and so on. And they wanted to make the rice cake softer and sweeter like the cake and mostly ate it on the traditional holidays.

Key Words : traditional holiday food, traditional beverage, ginseng tea

I. 서론

각 나라의 식생활은 그 지역의 기후, 지리 등 풍토적 자연환경과 정치, 경제, 문화, 종교 등 사회적 환경의 영향을 받으며, 오랜 역사와 문화의 변천을 통해 독

특하게 형성되어 그 나라 고유의 전통 식생활 문화를 이룩한다.^{1,2)} 우리 나라는 BC 4~5세기경 벼농사가 시작되었고 본격적인 농업국으로 발전한 삼국 시대에는 주·부식의 식생활 체계가 확립되어 우리의 전통 식생

⁺ 이 연구는 1999년도 충청북도 도청 연구비에 의해 연구되었음.

활의 기본이 형성되었으며 통일신라 시대에는 불교의 승상으로 병과류와 차 마시는 풍속이 널리 보급되었고 전문 조리원이 생겨 조리 기술이 발달되었다.³⁾ 고려 시대에는 청자의 발달로 식기류가 고급화되었고, 조선 후기에 이르러 전통 상차림이 정립되었으며, 이후 전통 음식은 다양한 일상 상차림으로 자리를 잡게 되었다.⁴⁾ 이처럼 우리의 전통음식은 우리 민족에게 처해졌던 생활여건에 알맞게 부분적인 변화를 이룩하면서 우리만의 독특한 전통적 식생활을 유지해왔으며, 다양한 조리법과 그 영양적 우수성이 뛰어난 것으로 주목을 받고 있다. 전통적인 식단구조는 주식과 부식으로 되어 있으며, 주식은 밥이나 죽으로 하고 부식은 국, 찌개, 김치, 지짐, 나물, 구이, 조림, 장아찌, 젓갈, 회 등으로 되어 있으며 화채, 술 등의 기호식이 있다. 이와 류⁵⁾가 실시한 한국 전통식단의 영양가 분석에 의하면 1일 2000~2500kcal의 열량과 80~90g의 단백질을 공급할 수 있으며, 열량구성비는 탄수화물 73~77%, 단백질 15~18%, 지방 10~12%로 한국인의 바람직한 열량구성비율인 탄수화물 65%, 단백질 15%, 지방 20%에 비해 탄수화물은 약간 높으나 지방은 낮은 편이다. 승⁶⁾의 연구 보고에서도 전통 음식의 영양소 분석 결과, 서구음식 보다 지방 함량이 적으며 식이섬유가 많고 단백질과 무기질의 공급을 위해 부채료를 충분히 사용할 경우에는 비만과 성인병을 예방할 수 있는 균형식이라고 보고하였다. 이와 같이 한국 전통음식은 영양면에서 균형이 잡혔을 뿐만 아니라, 음식 재료가 다양하며 맛을 돋구는 양념의 가지수도 많아 감칠맛이 나고, 음식의 모양과 색이 자연 그대로를 느끼게 하며 식사예절에 따라 먹는 과정이 정감이 있고 운치가 있어 전통의 멋을 느끼게 한다.⁷⁾ 또한 식재료에 약이성(藥餌性)효과가 있는 것이 많아,⁸⁾ 음식 재료를 알맞게 배합함으로써 건강 유지와 질병 치유에 기여할 수 있으며 계절 음식과 절기 음식으로 계절에 알맞게 부족한 영양소를 공급해 준다.⁹⁾

과거에는 우리의 영양문제가 낮은 경제적 수준에 의해 영양소 섭취량의 절대적 부족이 우선이었으나, 근대에는 일부 학생들의 불균형적이고 편향된 식품섭취로 인한 비만증 등 과잉 영양문제가 점차 증가되고 있다. 일반적으로 청소년들은 동물성 식품이나 기호성 음료가 주종을 이루는 패스트푸드를 선호하여 영양면에서 균형적이지 못하거나 또는 동물성 지방과 단백질이 편중된 식사를 하기 쉽고, 이는 청소년 비만 및 불량한 식습관에 의한 성인병 발생의 원인으로 제공될 수 있다. 이처럼 최근의 서구식 식생활의 영향으로 어린이에서 노인에 이르기까지 일부 층에서는 고열량, 고지방, 고당질, 및 Na의 과잉 섭취와 저섬유소 섭취로

성인병이 발생하고 있어 국민 건강을 위협하고 있는 실정이다.⁴⁾

최근 30년 간 경제성장의 결과로 식품의 수급 상황이 괄목할 만큼 변화되어, 국민 1인 1일당 식품 공급량을 기준으로 보면 곡류와 서류의 공급은 감소 추세이고 채소류, 과일류, 우유류, 어패류, 육류 등의 공급은 증가하고 있다.¹⁰⁾ 이러한 식량 공급의 변화는 국민의 수요에 의해 달라졌으며, 이는 경제 성장과 함께 국민 소득이 증가되고 축산업, 농업 및 어업의 발전과 국가 식량 정책의 변화 및 수입 자유화 등 여러 변수에 의해 영향을 받았다. 특히 축산 진흥 정책과 서구화의 물결로 육류와 그 가공 식품이 우리의 일상 생활에 정착되었고, 소비 또한 늘었으며,¹¹⁾ 분식 장려 정책의 시행으로 라면류, 빵류와 같은 즉석 식품이 범람하게 되었다. 또한 고도의 식품 산업 발전과 함께 각종 식품 가공 기술의 개발로 식품 첨가물의 사용이 증가하였으며, 이러한 추세는 우리 전통적인 식생활을 더욱 더 변화시키고 있다.²⁾

하여 본 연구에서는 세계화 추세에 의해 외래 음식과 즉석 음식이 더욱 더 성행할 것으로 예상되는 바, 우리 전통 식품을 올바로 알고 토착화시킴으로써 전통 음식에 대한 어린이들의 기호도를 높이고자 명절음식, 떡, 전통음료 등 한국 전통 음식 중 대표성을 띤 몇가지 음식을 선정하여 어린이들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 등을 조사함으로써 우리 전통 문화의 계승 및 발전과 어린이들이 좋아할 수 있는 전통 음식 개발에 필요한 기초 자료를 제공하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상자는 충북내내 지역을 고려하여 청주시, 충주시 및 제천시 3개 시와 청원군, 음성군, 단양군 및 영동군 4개 군에서 임의로 14개 초등학교를 선정하여 5학년과 6학년에 재학중인 학생을 대상으로 하였다. 조사는 1999년 10월 5일부터 11월 17일에 걸쳐 실시하였으며, 전통음식에 대한 의식 및 기호도 조사 설문지 598부를 직접 회수하여 분석에 사용하였다.

2. 조사내용 및 방법

설문지는 선행연구를 기초로 하여 본 연구원들이 개발하였으며, 40명의 초등학교 학생들에게 예비조사를 실시하여 수정·보완한 후 본 조사에 사용하였다.

설문 조사는 각 초등학교의 교장선생님과 담임선생님 협조하에 설문지를 학급에 배부하였고, 담임선생님의 설명을 들은 후 훈련된 식품영양과 학생들의 도움을 받아 학생들이 자기기록 하도록 한 후 그 자리에서 회수하였다. 설문지는 일반적 사항, 명절음식, 전통음식 중 떡과 전통음료에 대한 의식과 기호도를 중점적으로 다루었다. 본 연구를 위해 개발된 설문지는 일반사항 7 문항, 명절음식 8문항 및 11개의 떡에 관련된 문항으로 구성되었으며 명절음식, 전통음료 및 떡의 기호도 조사를 위한 음식은 현재 섭취하고 있는 음식을 중심으로 명절음식 6가지, 전통음료 7가지와 16가지의 떡을 선정하였다. 전통음식의 의식조사는 어린이를 위한 전통음식 개발과 전통음식의 계승·발전에 초점을 맞추었고, 전통음료와 떡을 좋아하는 정도는 '무엇인지 모른다', '안 먹어 보았다', '좋다', '보통이다', '싫다'로 나누어 표시하도록 하였으며 전통음료와 떡의 기호도는 복수응답을 허용하였다.

3. 자료분석 및 통계처리 방법

설문지에 있는 모든 문항에 대해 빈도와 백분율을 구하였고, 지역에 따른 일반적 특성과 일반적 특성에 따른 전통음식에 대한 의식은 χ^2 -test를 이용하였으며, 기타 항목들도 분석내용에 따라 χ^2 -test로 유의성을 검증하였다. 모든 자료는 SAS Package program을 이용하여 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 <Table 1>과 같다. 조사대상자 총 598명 중 남자는 51.9%, 여자는 48.1%로 비슷하였고, 도시지역은 65.7%, 농촌지역은 34.7%로 도시가 31%정도 많았다. 응답자 어머니의 연령 구성은 40

<Table 1> General characteristics of subjects

Variables	Areas	City(N=393)		Rural area(N=205)		Total(N=598)		χ^2 -test
		Number	%	Number	%	Number	%	
Sex	Male	202	51.8	106	52	308	51.9	NS
	Female	188	48.2	98	48	286	48.1	
Age (years)	<40	229	59.0	137	67.8	366	62.0	p<0.05
	40≤	159	41.0	65	32.2	224	38.0	
Mother's education	Primary school	21	5.6	15	8.0	36	6.4	p<0.001
	Middle school	40	10.7	36	19.3	76	13.5	
	High school	209	55.9	96	51.3	305	54.4	
	College	68	18.2	16	8.6	84	15.0	
	Graduate school	20	5.3	5	2.7	25	4.5	
	Others	16	4.3	19	10.2	35	6.2	
Mother's job	Yes	191	49.1	81	40.5	272	46.2	p<0.05
	No	198	50.9	119	59.5	317	53.8	
Father's education	Primary school	14	3.7	13	7.1	27	4.8	p<0.001
	Middle school	34	8.9	27	14.8	61	10.8	
	High school	156	40.9	92	50.3	248	44.0	
	College	113	29.7	26	14.2	139	24.6	
	Graduate school	51	13.4	10	5.5	61	10.8	
	Others	13	3.4	15	8.2	28	5.0	
Family type	Nuclear	325	82.7	152	74.1	447	79.8	p<0.05
	Extended	55	14.0	39	19.0	94	15.7	
	Others	13	3.3	14	6.8	27	4.5	
Economic status	High	98	25.1	25	12.3	123	20.7	p<0.001
	Middle	284	72.8	170	83.3	454	76.4	
	Low	8	2.1	9	4.4	174	2.9	

세 미만이 62.0%, 40세 이상이 38.0%로 도시보다 농촌 어머니의 연령이 유의적으로 낮게 나타났다(p<0.05). 어머니 학력은 54.4%가 고졸이었고, 대졸이 15.0%, 중졸이 13.5%, 국졸이 6.4%, 대학원졸이 4.5% 순으로 고졸이 많았으며, 농촌보다 도시에서 교육수준이 유의적으로 높게 나타났다(p<0.001). 어머니 직업은 46.2%가 직업이 있다고 답하였으며, 농촌에 비해 도시에 직장을 가진 어머니가 많았다(p<0.05). 아버지의 학력은 고졸이 44.0%로 가장 많았고, 대졸 24.6%, 대학원졸과 중졸이 각각 10.8%, 국졸이 4.8% 순으로 도시와 농촌간에는 유의적인 차이를 나타내 도시에서 교육수준이 높게 나타났다(p<0.001). 가족의 형태는 핵가족이 79.8%, 확대가족이 15.7%, 기타 4.5% 순으로 핵가족이 많았고, 농촌보다 도시에 유의하게 많았으며(p<0.05). 경제상태는 '중'이 76.4%로 가장 많았고, '상'은 20.7%, '하'는 2.9%로 나타났고 농촌에 비해 도시의 경제수준은 통계적으로 유의하게 높았다(p<0.001).

2. 명절음식

1) 명절 음식에 대한 기호도

<Table 2>와 같이 학생들이 좋아하는 명절음식은 떡국(57.4%), 송편(26.7%), 팥죽(7.4%), 산채나물(4.1%), 오크밥(3.0%), 토란국(1.5%) 순으로 떡국을 가장 좋아하였고, 다음은 송편을 좋아하여, 우리 나라 최대 명절이 설날과 추석임을 나타내주었으며, 도시와 농촌 지역간에 차이는 없었다. 강과 천¹²⁾의 중학생을 대상으로 연구한 결과에서도 가장 좋아하는 명절음식은 떡국과 만두였으며, 송편이 다음 순위였고, 주부를 대상으로 한 다른 연구¹³⁾에서도 설날에 99.6%가 떡국과 만두국을 먹으며, 추석에는 95.1%가 송편을 먹는다고 보고하여 본 연구와 비슷한 경향을 보였다. 또한 주부를 대상으로 한 설 등¹⁴⁾의 연구에서도 설과 추석은 모든 가정에서 지키고 있으며 설날에는 떡국(100%)을, 추석에는 송편(99%)을 가장 많이 만들어 먹는 것으로 나타

났고 승⁶⁾의 연구에서도 설날(97.4%)과 추석(95.5%)의 시행빈도가 높았고, 중국 연변 지역에서도 가장 많이 지키는 명절이 설날(98.0%)이었으며, 정월 대보름과 추석은 90.0%와 89.0%로 시행빈도가 높게 나타났다.¹⁵⁾

2) 명절음식에 대한 의식과 마련 방법

명절음식에 대한 의식과 마련 방법은 <Table 3>과 같다. 설날에 떡국, 추석에 송편 등 명절음식을 먹는 풍습에 대한 견해는 도시에 거주하는 아동의 92.4%, 농촌에 거주하는 아동의 84.3%가 '계속 유지해야 한다'고 대답하여 명절음식을 먹는 풍습은 계속 유지되는 것이 바람직한 것으로 나타났다. 승⁶⁾의 전통음식 계승 및 발전에 관한 연구에서도 같은 결과를 나타내어 응답자의 89.0%가 '계승·발전시켜야 한다'고 답했고, 강과 천¹²⁾의 중학생을 대상으로 실시한 전통음식의 계승, 발전에 대한 필요성에 대해서도 95.5%가 계승 발전시켜야 한다고 답했음을 보고하였다. 조 등¹⁷⁾도 '전통음식을 계승·발전 시켜야 한다'는 의견(73.3%)이 높다고 보고하였으며, 연변지역의 조선족 주부들도 '전통음식을 계승·발전시켜야 한다'는 인식도가 80~100%의 높은 비율을 나타내어 본 조사와 비슷한 경향을 보였다.

명절음식 먹는 풍습을 계속 유지해야 하는 이유는 전통적 풍습이므로(63.3%), 옛날음식을 먹을 기회를 제공하므로(17.9%), 후손에게 물려주려고(9.4%), 맛이 있어서(5.0%), 친척들이 모임으로(4.5%)의 순으로 전통적 풍습을 지키고자 하는 학생이 많았다. 강과 천¹²⁾의 중학생 대상 연구에서는 전통음식 계승·발전 필요성의 이유로 우리의 고유한 전통이기 때문(50.1%), 우리 입맛에 맞기 때문(22.4%), 국제화 시대에 우리의 것을 알려야 하기 때문(17.2%), 영양소의 배합이 합리적이기 때문(10.3%) 순으로 나타났고, 장 등¹¹⁾이 주부를 대상으로 실시한 전통음식의 계승·발전에 대한 연구에서는 식생활 문화의 계승(48.9%), 미풍양속(37.4%), 식성이 맞으므로(12.7%)의 순으로 본 조사와 답가지가 약간씩 다른 양상을 나타내었으나 전통적 식생활 계승에 대한 강한 의지가 모든 연령에서 가장 높게 나타났다. '명절음식 먹는 풍습을 없애는 것이 좋다'고 답한 학생은 전체의 2.7%였고, 그 숫자가 적으므로 학생들의 일반적 견해를 알고자 복수 응답하게 한 결과 '일이 많아서', '현대적이지 아니므로', '귀찮아서', '인스턴트 식품이 많아서', '맛이 없어서' 순으로 나타났다(표로 제시하지 않았음). 강과 천¹²⁾의 연구에서도 전통음식을 계승·발전시키기 위한 개선점으로 '조리과정을 간단히 할 것'이 36.3%로 가장 많아 본 조사와 같은 양상을 보였고, 조¹⁶⁾의 연구에서도 한국 음식의 조리

<Table 2> Preference of traditional holiday foods

Foods	City	Rural area	Total	χ^2 -test
Ddukgook	680(58.5)	331(55.3)	1,011(57.4)	NS
Sanchae namul	41(3.5)	31(5.2)	72(4.1)	
Songpyun	312(26.9)	158(26.4)	470(26.7)	
Red bean gruel	75(6.5)	55(9.2)	130(7.4)	
Taro soup	19(1.6)	7(1.2)	26(1.5)	
Ogokbab	35(3.0)	17(2.8)	52(3.0)	
Total	1,162(66.0)	599(34.0)	1,761(100.0)	

<Table 3> Perceptions and preparing methods of traditional holiday foods

Variables	City		Rural area		Total	
	N	%	N	%	N	%
Eating traditional holiday foods						
Keeping continuously	363	92.4	172	84.3	535	89.6
Stopping	3	2.0	8	3.9	16	2.7
Don't know well	22	5.6	24	11.8	46	7.7
Reasons to keep						
Handing down to offsprings	36	9.5	18	9.0	54	9.4
Traditional custom	238	63.1	127	63.5	365	63.3
Delicious taste	20	5.3	9	4.5	29	5.0
Gathering of families	18	4.8	8	4.0	26	4.5
Chance to eat traditional food	65	17.2	38	19.0	103	17.9
Preparing foods						
Making at home	246	62.9	128	63.1	374	63.0
Buying from market	1	0.3	5	2.5	6	1.0
Making at home or buying	137	35.0	68	33.5	205	34.5
Others	7	1.8	2	1.0	9	1.5

방법에 대한 견해를 대학생들에게 물어본 결과 '복잡하다'가 67.8%로 가장 높았다. 명절음식 마련 방법은 도시와 농촌 대부분의 집에서 만드는 것으로 나타났고 (62.9%), 35.0%는 사거나 집에서 만든다고 하여 아직은 명절에 우리 전통음식을 집에서 많이 만들어 먹고 있는 것으로 나타났다.

3. 전통음료

1) 가정에서 많이 마시는 전통음료

집에서 많이 마시는 전통음료는 <Table 4>에 제시한 것처럼 식혜 35.6%, 미수가루 30.2%, 유자차 9.1%, 녹

차 9.0%, 수정과 5.8%, 인삼차 2.5%, 대추차 2.3%, 기타 5.6% 순으로 식혜를 가장 많이 이용하였다. 도시와 농촌도 식혜와 미수가루를 많이 이용하고 있으며, 농촌에서 식혜를 약간 더 마시는 것으로 나타났다.

2) 전통 음료의 기호도

전통음료의 기호도는 <Table 5>에 나타나 있다. 전통음료 중 먹어보지 않은 음료는 인삼차(24.5%), 대추차(23.8%), 녹차(18.5%), 수정과(10.1%), 유자차(5.3%), 식혜와 미수가루(0.7%) 순으로 학생들이 가장 많이 먹어보지 못한 차는 인삼차로 나타났다. 학생들이 좋아하는 전통음료는 미수가루(90.5%), 식혜(89%), 유자차(67.3%) 순으로 미수가루를 가장 좋아했고, 싫어하는 전통음료는 인삼차(39.6%), 대추차(34.5), 수정과(27.3%), 녹차(23.1%) 순으로 학생들이 많이 먹어 보지 못한 음료인 인삼차, 대추차를 싫어하는 것으로 나타났다. 도시와 농촌에 따른 학생들의 기호도는 별 차이가 없었다. <Table 6>에 제시한 바와 같이 성별에 따른 전통음료의 만족도는 통계적으로 유의한 차이를 나타내어 남학생에서 높았고(p<0.001), 싫어하는 정도에도 유의적인 차이를 나타냈다(p<0.001). 이 등¹⁸⁾은 녹차의 기호도가 낮고 식혜, 미수가루, 유자차의 기호도는 높다고 보고하였으며, 구¹⁹⁾의 연구에서도 대학생의 경우 식혜를 좋아하는 것으로 나타났고, 중국 연변지역 주부를 대상으로 한 박¹⁵⁾의 연구에서도 식혜를 높은 비율로 좋아하였다. 승⁶⁾의 연구에서도 식혜를 가장 좋

<Table 4> Traditional beverages having mainly at home

Area	City		Rural area		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sikhye	259	33.8	138	39.8	397	35.6
Soojunggoa	47	6.1	17	4.9	64	5.8
Citron tea	76	9.9	25	7.2	101	9.1
Ginseng tea	20	2.6	8	2.3	28	2.5
Misugalou	243	31.7	93	26.8	336	30.2
Green tea	69	9.0	31	8.9	100	9.0
Jujube tea	16	2.1	10	2.9	26	2.3
Others	37	4.8	25	7.2	62	5.6
Total	767	68.8	347	31.2	1114	100.0

<Table 5> Preference of traditional beverages by area N(%)

Variables		Never tasted	Good	Fair	Poor
City	Sikhye	2(0.5)	350(90.4)	23(5.9)	12(3.1)
	Soojunggoa	43(11.3)	139(36.4)	104(27.2)	96(25.2)
	Citron tea	25(6.6)	269(70.6)	59(15.5)	28(7.3)
	Ginseng tea	103(27.4)	60(15.9)	76(20.2)	137(36.4)
	Misugalou	2(0.5)	346(91.6)	20(5.3)	10(2.7)
	Jujube tea	95(25.5)	77(20.7)	78(21.0)	122(32.8)
	Green tea	76(20.2)	115(30.5)	99(26.3)	87(23.1)
Rural area	Sikhye	2(1.0)	175(86.2)	19(9.4)	7(3.5)
	Soojunggoa	16(7.8)	64(31.4)	60(29.4)	64(31.4)
	Citron tea	6(3.0)	121(60.8)	50(25.1)	22(11.1)
	Ginseng tea	38(19.1)	30(15.0)	40(20.1)	91(45.7)
	Misugalou	2(1.0)	179(88.6)	16(7.9)	5(2.5)
	Jujube tea	41(20.6)	41(17.1)	49(24.6)	75(37.7)
	Green tea	31(15.3)	58(28.7)	66(32.7)	47(23.3)
Total	Sikhye	4(0.7)	525(90.5)	42(7.1)	19(3.2)
	Soojunggoa	59(10.1)	203(34.6)	164(28.0)	160(27.3)
	Citron tea	31(5.3)	390(67.3)	109(18.8)	50(8.6)
	Ginseng tea	141(24.5)	90(15.6)	116(20.2)	228(39.6)
	Misugalou	4(0.7)	525(90.5)	36(6.2)	15(2.6)
	Jujube tea	136(23.8)	111(19.4)	127(22.2)	197(34.5)
	Green tea	107(18.5)	173(29.9)	165(28.5)	134(23.1)

아하고 녹차는 싫어하는 것으로 나타나, 본 조사의 결과와 비슷하였다. 그러나 본 조사에서는 좋아하는 정도에 있어서 미수가루가 식혜보다 약간 높게 나타났으

며 그 이유로는 조사 대상이 아동들이고 가정에서 자주 마시기 때문에 영향을 준 것으로 사료된다.

3) 전통음료에 대한 의식

전통음료를 좋아하는 이유와 싫어하는 이유는 <Table 7>에 나타난 것처럼 대부분 '맛이 있으므로' 좋아하였고, '부모님이 좋아하시므로'와는 무관한 것으로 나타났다. 전통음료를 싫어하는 이유는 인삼차와 녹차 모두 '입맛에 안 맞아서' 싫어하는 것으로 나타났다(Table 8).

4. 떡

1) 떡과 케익의 기호도

떡은 농사를 짓기 시작한 후부터 개발되어 널리 이용되는 음식으로 명절, 생일, 제사, 혼례, 잔치, 간식 등으로 널리 이용된다. 그러나 케익의 도입으로 떡의 이용이 많이 줄었으므로 아동들의 떡과 케익에 대한 기호도를 조사하였고 그 결과가 <Table 9>에 나타나 있다. 전체적으로 학생들은 떡과 케익 모두를 좋아함(54.1%), 케익을 좋아함(28.1%), 떡을 좋아함(15.6%), 떡과 케익 둘 다 싫어함(2.2%) 순으로 떡과 케익 모두를 좋아하는 경향이었고, 떡보다는 케익을 더 좋아하였으며 둘 다 싫어하는 경우는 매우 적었다. 한편, 지역별로 나타난 케익을 좋아하는 비율은 농촌 37.4%, 도시 23.2%로 농촌에서 케익을 훨씬 더 좋아하는 것으로 나타났다. 임과 김²⁰⁾의 연구에서도 어른과 아이의 생일에

<Table 6> Preference of traditional beverages by sex

Variables	Good			χ^2	Poor			χ^2
	Male	Female	Total		Male	Female	Total	
Sikhye	623 (42.4)	611 (40.8)	1,234 (41.6)	$\chi^2=22.90$ (df=5) p<0.001	15 (1.4)	26 (2.4)	41 (1.9)	$\chi^2=25.000$ (df=5) p<0.001
Soojunggoa	138 (9.4)	98 (6.6)	236 (8.0)		255 (24.2)	318 (30.0)	73 (27.0)	
Citron tea	238 (16.2)	274 (18.3)	512 (17.3)		109 (10.3)	87 (8.2)	196 (9.3)	
Ginseng tea	23 (1.6)	11 (0.7)	34 (1.2)		363 (34.4)	399 (37.5)	762 (36.0)	
Misugalou	419 (28.5)	447 (29.9)	866 (29.2)		40 (3.8)	33 (3.1)	73 (3.5)	
Green tea	29 (2.0)	56 (3.7)	85 (2.9)		272 (25.8)	202 (19.0)	47 (22.4)	
Total	1,470 (49.5)	1,497 (50.5)	2,967 (100.0)		1,054 (49.7)	1,065 (50.3)	2,119 (100.0)	

<Table 7> Reason for the preference to traditional beverages

N(%)

Beverage	Good taste	Good nutrition	Matching body type	Traditional beverage	Parent's favorite beverage	beautiful colour
Sikhye	399(84.2)	30(6.3)	16(3.4)	23(4.9)	2(0.4)	4(0.8)
Misugalou	294(64.5)	70(16.4)	32(7.0)	34(7.5)	9(2.0)	12(2.6)
Citron tea	215(51.1)	89(21.1)	37(8.8)	48(11.4)	10(2.4)	22(5.2)

<Table 8> Reason for the dislike to traditional beverages

N(%)

Beverage	Poor taste	Bad colour	Poor nutrition	No carbonate taste
Ginseng tea	359(92.8)	14(3.6)	4(1.0)	20(2.6)
Green tea	170(73.3)	15(6.5)	20(8.6)	27(11.6)

<Table 9> Comparison of the preference for rice cake and cake

N(%)

City				Rural area				Total			
Rice cake	Cake	Dislike both	Like both	Rice cake	Cake	Dislike both	Like both	Rice cake	Cake	Dislike both	Like both
62 (15.8)	91 (23.2)	9 (2.3)	230 (58.7)	31 (15.3)	76 (37.4)	4 (2.0)	92 (45.3)	93 (15.6)	167 (28.1)	13 (2.2)	322 (54.1)

케익의 이용율(36%내외)이 떡보다 높은 경향이었고, 허와 한²¹⁾도 생일음식에 떡보다는 케익이 더 등장한다고 보고하여 본 조사와 비슷한 경향을 보였다.

2) 생일날 떡과 케익의 준비

학생과 부모님의 생일날 떡과 케익의 준비는 <Table 10>에 제시된바와 같이, 학생의 생일을 위한 준비는 케익만 준비(64.8%), 떡과 케익 둘 다 준비(23.1%), 떡과 케익 둘 다 준비 안함(8.1%), 떡만 준비(4.0%) 순으로 케익만을 준비하는 가정이 가장 많았고 떡만 준비하는 가정은 4%정도로 매우 적었다. 부모님의 생일에도 케익만 준비(59.6%), 떡과 케익 둘 다 준비(22.1%), 떡과 케익 둘 다 준비 안함(11.7%), 떡만 준비(6.7%) 순으로 아동의 생일과 같이 케익을 가장 많이 준비하였고, 떡만 준비하는 경우는 적었으나 아동의 생일보다는 많았

다. 이러한 경향은 도시와 농촌에서도 같았다.

성별과 지역에 따른 응답자의 떡과 케익에 대한 기호는 <Table 11>에 나타난 바와 같이 통계적으로 유의한 차이를 나타내 여학생과 도시지역에서 떡과 케익을 모두 싫어하는 경향이었다(p<0.01).

3) 떡의 기호도

떡의 기호도는 <Table 12>에 나타나 있다. 16가지 떡들 중 무엇인지 모르는 떡은 부꾸미(64.1%), 두툰떡(63.3%), 화전(39.6%), 호박떡(33.6%), 바람떡(30.6%), 술떡(27.2%), 경단(19.3%), 절편(18.6%), 약식(12.0%), 백설기(10.6%), 팔시루떡(7.0%), 무지개떡(3.8%), 가래떡(3.0%), 꿀떡(0.3%), 인절미(0.2%), 송편(0%) 순으로 부꾸미와 두툰떡은 응답자의 60% 이상이 모르는 것으로 나타났고 송편은 모두 다 알고 있었다. 먹어보지 않

<Table 10> Preparing of rice cake and cake

N(%)

	City				Rural area				Total			
	Only rice cake	Only cake	Both	None	Only rice cake	Only cake	Both	None	Only rice cake	Only cake	Both	None
Child's birthday	17 (4.3)	249 (63.4)	100 (25.4)	27 (6.9)	7 (3.4)	138 (67.6)	38 (18.6)	21 (10.3)	24 (4.0)	387 (64.8)	138 (23.1)	48 (8.0)
Parents' birthday	24 (6.1)	237 (60.3)	94 (23.9)	38 (9.7)	16 (7.9)	118 (58.1)	38 (18.7)	31 (15.3)	40 (6.7)	355 (59.6)	132 (22.1)	69 (11.6)

<Table 11> Preference of rice cake and cake by sex and area

N(%)

Variable		Only rice cake	Only cake	Both of them	None of them	Total	χ^2
Sex	Male	53 (17.3)	98 (31.9)	10 (3.3)	146 (47.6)	307 (51.9)	$\chi^2=13.231$ (df=3) p<0.01
	Female	40 (14.0)	67 (23.5)	3 (1.1)	175 (61.4)	285 (48.1)	
	Total	93 (15.7)	165 (27.9)	13 (2.2)	230 (58.7)	592 (100.0)	
Area	City	62 (15.8)	91 (23.2)	9 (2.3)	230 (58.7)	392 (65.9)	$\chi^2=14.138$ (df=3) p<0.01
	Rural area	31 (15.3)	76 (37.4)	4 (2.0)	92 (45.3)	203 (34.1)	
	Total	93 (15.6)	167 (28.1)	13 (2.2)	322 (54.1)	595 (100.0)	

<Table 12> Preference of rice cake

N(%)

Rice cake	Don't know what it is	Never tasted	Good	Fair	Poor
Songpyun	0(0.0)	1(0.2)	451(77.1)	96(16.4)	37(6.3)
Injulmi	1(0.2)	2(0.3)	472(80.1)	86(14.6)	28(4.8)
Kyungdan	109(19.3)	64(11.3)	274(48.5)	87(15.4)	31(5.5)
Shirudduk	40(7.0)	22(3.9)	218(55.7)	127(22.2)	64(11.2)
Yaksik	68(12.0)	52(9.2)	246(43.4)	130(23.0)	70(12.4)
Julpyun	105(18.6)	50(8.8)	262(46.3)	109(19.3)	40(7.0)
Booggumi	343(64.1)	91(17.0)	43(8.0)	21(3.9)	37(6.9)
Hobakdduk	184(33.6)	112(20.4)	90(16.4)	68(12.4)	94(17.2)
Balamdduk	174(30.6)	76(13.4)	239(42.0)	52(9.1)	28(4.9)
Whajun	215(39.6)	101(18.6)	148(27.3)	58(10.7)	21(3.9)
Mujigaidduk	22(3.8)	45(7.8)	439(76.0)	58(10.0)	14(2.4)
Galaidduk	17(3.0)	19(3.3)	403(70.4)	95(16.6)	38(6.6)
Dootubdduk	333(63.3)	93(17.7)	50(9.6)	31(5.9)	19(3.6)
Baiksulgi	59(10.6)	43(7.7)	364(65.2)	72(12.9)	20(3.6)
Jungpyun	152(27.2)	76(13.6)	187(33.4)	68(12.2)	76(13.6)
Gguldduk	2(0.3)	7(1.2)	549(94.2)	22(3.8)	4(0.5)

은 떡은 호박떡(20.4%), 화전(18.6%), 두툽떡(17.7%), 부꾸미(17.0%), 술떡(13.6%), 바람떡(13.4%), 경단(11.3%), 약식(9.2%), 절편(8.8%), 무지개떡(7.8%), 백설기(7.7%), 팔시루떡(3.9%), 가래떡(3.3%), 꿀떡(1.2%), 인절미(0.3%), 송편(0.2%), 순으로 부꾸미, 두툽떡, 호박떡, 화전, 술떡 등은 무엇인지도 모르며 안 먹어 본 학생이 많았다.

좋아하는 떡은 꿀떡(94.2%), 인절미(80.1%), 송편(77.1%), 무지개떡(76.0%), 가래떡(70.4%), 백설기(65.2%), 팔시루떡(55.7%), 경단(48.6%), 절편(46.3%), 약식(43.4%), 바람떡(42.0%), 술떡(33.4%), 화전

(27.3%), 호박떡(16.4%), 두툽떡(9.6%), 부꾸미(8.0%), 순으로 꿀떡을 가장 좋아하였고, 인절미, 송편, 무지개떡, 가래떡 순으로 이²²⁾의 서울에 있는 초등학교 학생들의 떡에 대한 떡의 기호도 결과인 송편, 가래떡, 인절미, 팔시루떡, 약식, 경단, 백설기 순위와는 약간 달랐으나 이²²⁾의 연구에서는 꿀떡과 무지개떡을 제시하지 않았기 때문에 사료되며, 대체로 아동들은 꿀떡이 달기 때문에 좋아하는 것 같았고, 무지개떡은 색이 아름다워서 선호하는 것 같다. 고등학생들의 떡에 대한 기호도 연구²³⁾에서는 인절미, 송편, 가래떡, 경단, 약식의 순으로 좋아하여 본 연구와 비슷한 경향을 보

었다.

싫어하는 떡은 호박떡(17.2%), 술떡(13.6%), 약식(12.4%), 팔시루떡(11.2%), 절편(7.0%), 부꾸미(6.9%), 가래떡(6.6%), 송편(6.3%), 경단(5.5%), 바람떡(4.9%), 인절미(4.8%), 화전(3.9%), 두텁떡(3.6%), 백설기(3.6%), 무지개떡(2.4%), 꿀떡(0.5%) 순으로 호박떡, 술떡(중편), 약식 등은 싫어하는 것으로 나타났다. 호박떡과 술떡은 무엇인지 모르거나 안 먹어 본 학생이 많았고, 먹어 본 학생들도 싫어하는 것으로 나타났다. 이 2)의 초등학교에 대한 연구에서는 개피떡, 깨편, 화전, 호박떡, 술떡, 두텁떡 순으로 싫어하는 경향을 나타내 본 연구와는 다른 견해를 나타냈다.

4) 떡에 대한 의식

충북지역 아동들의 떡에 관한 의식을 조사하기 위해 떡을 좋아하는 이유, 싫어하는 이유와 먹는 이유,

떡을 좋아할 수 있게 하는 방법 등을 조사하였으며 그 결과는 <Table 13>에 제시하였다. 떡을 좋아하는 이유는 맛이 있기 때문(69.0%), 종류가 다양해서(25.3%), 달기 때문(4.7%), 달지 않기 때문(1.1%) 순으로 맛이 있기 때문에 좋아하는 것으로 나타났고, 떡을 좋아하지 않는 이유는 목이 막혀서(30.9%), 자주 먹지 않아서(29.5%), 딱딱하고 질겨서(18.2%) 등의 순으로 나타나 덩어리로 된 떡이 잘 부서지지 않고 부드럽지 않으며 자주 먹어보지 않아서 좋아하지 않는 것으로 나타남에 따라 부드러운 떡의 개발과 함께 가정에서 자주 먹도록 기회를 주어야 떡의 보급이 증가될 것으로 생각된다. 떡을 좋아할 수 있도록 개발하는 방법의 제시는 '케익처럼 부드럽게'가 34.5%로 가장 많았고, '달고 맛있게'도 26.4%로 높아 아동들은 부드럽고 달게 만든 떡을 좋아하는 것으로 나타났다. 떡을 먹는 이유는 맛이 있어서(47.6%)와 우리 고유음식이므로(34.2%)가 높

<Table 13> Perception on rice cake

Variables	City		Rural area		Total	
	N	%	N	%	N	%
Reason to like rice cake						
Good taste	215	71.9	96	63.2	311	69.0
Sweet taste	12	4.0	9	5.9	21	4.7
No sweet taste	3	1.0	2	1.3	5	1.1
Variety of rice cake	69	23.1	45	29.6	114	25.3
Reason to dislike rice cake						
Poor taste	15	9.5	22	17.3	37	13.0
Chocking	48	30.4	40	31.5	88	30.9
Strange things in it	6	3.8	4	3.1	10	3.5
Hard and tough	27	17.1	25	19.7	52	18.2
Not Eating frequently	55	34.8	29	22.8	84	29.5
No sweet taste	7	4.4	7	5.5	14	4.9
Method to make favorite rice cakes						
Sweet and good taste	64	27.9	38	24.2	102	26.4
Similar to cake taste	30	13.1	17	10.8	47	12.2
Mix rice cake and cake	14	6.1	18	11.5	32	8.3
Soft texture like cake	84	36.7	49	31.2	133	34.5
Don't care	37	16.2	35	22.3	72	18.7
Reason for eating rice cake						
Delicious	165	49.4	88	44.4	253	47.6
Good for health	10	3.0	7	3.5	17	3.2
Traditional food	116	34.7	66	33.3	182	34.2
Convenient to eat	10	3.0	12	6.1	22	4.1
Beautiful color	1	0.3	4	2.0	5	0.9
Served by mother	22	6.6	6	3.0	28	5.3
Others	10	3.0	15	7.6	25	4.7

<Table 14> Intake frequency of rice cake

Variables	City		Rural area		Total	
	N	%	N	%	N	%
Frequency of intake						
Over one time per week	60	15.3	28	13.9	88	14.8
Over one or two times per week	157	39.9	63	31.2	220	37.0
One time per two months	99	25.2	56	27.7	155	26.1
Over one or two times per year	17	19.6	55	27.2	132	22.2
Preparing methods						
Making at home	70	17.9	31	15.3	101	17.0
Buying from stores	131	33.5	66	32.7	197	33.2
Making at home or buying	181	46.3	94	46.5	275	46.4
Others	9	2.3	11	5.4	20	3.4

은 비율로 나타났고, 몸에 좋으니까(32%) 떡을 먹는 아동은 매우 적었다. 이²²⁾의 연구에서는 떡을 먹는 이유에 '맛이 있어서'가 55.2%로 가장 높아 본 조사와 비슷하였으나 '몸에 좋으니까'는 22.3%로 본 조사보다 높은 비율을 나타냈다.

5) 떡의 섭취시기와 빈도 및 떡의 준비방법

떡의 섭취시기와 빈도 및 떡의 준비는 <Table 14>에 나타나있다. 떡을 주로 먹는 시기는 '명절에 주로 떡을 먹는다'(73.5%)고 답했으며 떡의 섭취빈도는 1달에 1~2번이 37.0%으로 가장 높았고, 2달에 1번이 26.1%, 1년에 1~2번은 22.2%, 1주일에 1번 이상은 14.8%로 떡을 자주 먹지는 않는 것으로 나타났다. 이²²⁾의 연구에서도 1달에 1~2번이 57.1%로 가장 높아 본 조사와 비슷하였다. 가정에서 떡을 준비하는 방법은 '집에서 만들거나 떡집에서 사온다'(46.4%)가 많았고 '방앗간이나 떡집에서 사온다'도 33.2%로 높았으며, 집에서 만드는 경우(17.0%)는 낮았다. 이²²⁾의 연구에서도 '집에서 만들거나 산다'(53.8%)가 높아 본 조사와 비슷한 경향을 나타냈으나, 집에서 만드는 경우(21.8%)가 떡집에서 사는 경우(18.0%)보다 높아 본 조사와 다른 견해를 나타냈다.

IV. 요약 및 결론

우리 전통 문화의 계승 및 발전과 어린이들이 좋아할 수 있는 전통 음식 개발에 필요한 기초 자료를 제공하고자 충북도내 지역을 고려한 3개 시와 4개 군에서 임의로 14개 초등학교를 선정하여 5학년과 6학년에 재학중인 598명의 학생(남자 310명, 여자 288명)을 대

상으로 명절음식, 떡과 전통음료 중 대표성을 띤 몇가지 음식을 선정하여 어린이들의 전통음식에 대한 의식과 기호도를 조사하였고 그 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자 총 598명 중 남자는 51.9%, 여자는 48.1%로 비슷하였고, 도시지역은 65.7%, 농촌지역은 34.7%로 도시지역이 많았고, 응답자 어머니의 연령 구성은 40세 미만이 62.0%, 40세 이상이 38.0%로 농촌의 어머니 연령이 유의적으로 적게 나타났다($p<0.05$). 아버지와 어머니 학력은 고졸이 많았으며(54.4%), 도시가 농촌보다 교육수준이 유의적으로 높았고($p<0.001$). 어머니 직업은 46.2%가 직업이 있다고 답하였으며, 직장을 가진 어머니가 도시에 많았다($p<0.05$). 가족의 형태는 핵가족이 많았고(79.8%), 농촌보다 도시는 통계적으로 유의하게 많았고($p<0.05$), 경제상태는 '중'이 76.4%로 가장 많았으며, 도시와 농촌은 통계적으로 유의한 차이를 나타내어 도시에서 경제수준이 높게 나타났다($p<0.001$).

2. 학생들이 좋아하는 명절음식은 떡국(57.4%), 송편(26.7%), 팥죽(7.4%), 산채나물(4.1%), 오곡밥(3.0%), 토란국(1.5%) 순으로 떡국을 가장 좋아하였고, 명절음식을 먹는 풍습에 대한 견해는 도시에 거주하는 아동의 92.4%, 농촌에 거주하는 아동의 84.3%가 '계속 유지해야 한다'고 대답하여 명절음식을 먹는 풍습은 계속 유지되는 것이 바람직한 것으로 나타났다. 명절음식 먹는 풍습을 계속 유지해야 하는 이유는 '전통적 풍습이므로'가 63.3%로 가장 높았으며 '명절음식 먹는 풍습을 없애는 것이 좋다'고 답한 학생은 전체의 2.7%였고, 그 이유로는 '일이 많아서', '현대적이 아니므로', '귀찮아서' 순으로 나타났다.

3. 집에서 많이 마시는 전통음료는 식혜 35.6%, 미수가루 30.2%, 유자차 9.1%, 녹차 9.0%, 수정과 5.8%, 인

삼차 25%, 대추차 23%, 기타 5.6% 순으로 식혜를 가장 많이 이용하였다. 전통음료 중 먹어보지 않은 음료는 인삼차(24.5%), 대추차(23.8%), 녹차(18.5%), 수정과(10.1%), 유자차(5.3%), 식혜와 미수가루(0.7%) 순으로 학생들이 가장 많이 먹어보지 못한 차는 인삼차로 나타났다. 학생들이 좋아하는 전통음료는 미수가루(90.5%), 식혜(89%), 유자차(67.3%) 순으로 미수가루를 가장 좋아했고, 싫어하는 전통음료는 인삼차(39.6%), 대추차(34.5%), 수정과(27.3%), 녹차(23.1%) 순으로 학생들이 많이 먹어 보지 못한 음료인 인삼차, 대추차를 싫어하는 것으로 나타났으며, 도시와 농촌에 따른 학생들의 기호도는 별 차이가 없었다. 전통음료를 좋아하는 이유는 대부분 '맛이 있으므로' 좋아하였고, '부모님이 좋아하시므로'와는 무관한 것으로 나타났다. 전통음료를 싫어하는 이유는 인삼차와 녹차 모두 '입맛에 안 맞아서' 싫어하는 것으로 나타났다.

4. 무엇인지 모르는 떡은 부꾸미(64.1%), 두툽떡(63.3%), 화전(39.6%), 호박떡(33.6%), 바람떡(30.6%), 술떡(27.2%), 경단(19.3%), 절편(18.6%), 약식(12.0%), 백설기(10.6%), 팔시루떡(7.0%), 무지개떡(3.8%), 가래떡(3.0%), 꿀떡(0.3%), 인절미(0.2%), 송편(0%) 순으로 부꾸미와 두툽떡은 응답자의 60% 이상이 모르는 것으로 나타났고 송편은 모두 다 알고 있었다. 먹어보지 않은 떡은 호박떡(20.4%), 화전(18.6%), 두툽떡(17.7%), 부꾸미(17.0%), 술떡(13.6%), 바람떡(13.4%), 경단(11.3%), 약식(9.2%) 순으로 부꾸미, 두툽떡, 호박떡, 화전, 술떡 등은 무엇인지도 모르며 안 먹어 본 학생이 많았다. 좋아하는 떡은 꿀떡(94.2%), 인절미(80.1%), 송편(77.1%), 무지개떡(76.0%), 가래떡(70.4%), 백설기(65.2%), 팔시루떡(55.7%), 경단(48.6%), 절편(46.3%), 약식(43.4%), 바람떡(42.0%), 술떡(33.4%), 화전(27.3%), 호박떡(16.4%), 두툽떡(9.6%), 부꾸미(8.0%) 순으로 꿀떡을 가장 좋아하였고 싫어하는 떡은 호박떡(17.2%), 술떡(13.6%), 약식(12.4%), 팔시루떡(11.2%) 순으로 호박떡을 가장 싫어하였다.

5. 떡을 좋아하는 이유는 맛이 있기 때문(69.0%)에 좋아하는 것으로 나타났고, 떡을 좋아하지 않는 이유는 목이 막혀서(30.9%), 자주 먹지 않아서(29.5%), 딱딱하고 질겨서(18.2%) 등의 순으로 나타났고, 떡을 좋아할 수 있도록 개발하는 방법의 제시는 '케익처럼 부드럽게' 34.5%, '달고 맛있게' 26.4%로 나타났다. 떡을 먹는 이유는 맛이 있어서(47.6%)와 우리 고유음식이므로(34.2%)가 높은 비율로 나타났다. 떡을 주로 먹는 시기는 '명절에 주로 떡을 먹는다'(73.5%)고 답했으며 떡의 섭취빈도는 1달에 '1~2번'이 37.0%로 가장 높게 나타났다.

본 연구 결과에 따라 전통음식을 먹는 풍습은 계속적으로 계승되어야만 하므로 이를 위하여 가정, 학교 및 사회는 합심하여 많은 노력을 기울여야만 한다. 첫째, 어린이들은 먹어보지 않은 음식을 싫어하므로 전통음식을 먹을 수 있는 기회를 가정과 학교급식을 통해 자주 제공해야만 하고 즉석전통음식을 개발하여 어느 곳에서나 자주 먹을 수 있도록 해야한다. 둘째, 전통음식의 고유한 맛을 잃지 않고 신세대에 맞는 적절한 맛을 개발해야만 하며 특히 생일에도 케익과 같이 부드러운 떡을 개발하여 어느 곳에서나 편리하게 구입할 수 있도록 해야하고 케익 대신 떡을 준비해줄 수 있는 어머니들의 마음가짐 또한 중요하다. 셋째, 전통음식의 조리법을 간소화하면서도 고유한 맛을 유지시킬 수 있는 방법을 연구하여 학교실습이나 지역사회 요리강습을 통해 널리 알리고 가족의 인원수에 따라 전통음식 1기 분량의 모든 재료가 함유된 상품을 손쉽게 구입하여 그 고유한 맛을 신속하게 즐길 수 있도록 해야하며 이를 위하여 반드시 그 제품에 대한 신뢰감이 주어질 수 있도록 해야만 한다. 넷째, 평균수명이 연장되어 가는 이 시점에서 전통음식의 영양적 우수성에 대해 가정, 학교 및 사회의 여러 가지 매체를 통해 어린이들에게 널리 알려야만 한다.

■참고문헌

- 1) Jang EJ, Lee YK, Lee HG, The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean traditional food. Korean J. Dietary Culture 11(2): 179-206, 1996.
- 2) 최춘연. 현대산업사회와 식생활문화. Korean J. Dietary Culture 10(3):213-222, 1995.
- 3) 윤서석. 한국음식. pp12-41. 수학사. 서울. 1983.
- 4) 김혜영, 조은자, 한영숙, 김지영, 표영희. 문화와 식생활. 효일문화사. 서울. 1998.
- 5) Lee CH, Ryu SS. Nutritional evaluation of Korean traditional diet. Korean J. Dietary Culture 3(3):275-280, 1988.
- 6) 승정자. 현대인과 한국전통음식. 집문당. 1997.
- 7) 최성자. 한국 전통음식의 맛과 멋. Korean J. Dietary Culture 11(4):561-568, 1996.
- 8) 황해성, 한복려, 한복진. 한국의 전통음식. pp 14. 교문사. 1991.
- 9) 강인희. 한국식생활사. 삼영사. 서울. 1986.
- 10) 한국농촌경제연구원: 식품수급표. 1995.
- 11) Yoon JS, Moon KD, LEE H. A study on the consumer perception of housewives living in Taegu area for farm products and processed foods. J. Korean Soc. Food Sci.

- Nutr. 27(3): 543-552, 1998.
- 12) Kang US, Chyun JH. A comparison study on the perception and the preference of Korean traditional food in middle school students living in urban and rural area. Korean J. Dietary Culture 13(5):461-474, 1998.
 - 13) Kang US, Chyun JH. A study on Korean traditional food use patterns in households of middle aged woman living in Kyunggido and Incheon area. Korean J. Dietary Culture 13(5):461-474, 1998.
 - 14) Seol MY, Kim ES, Han YI. A study on the foods of annual custom in Cheongju area. Korean J. Dietary Culture 6(3):257-263, 1991.
 - 15) Park YS. Perception of traditional and prohibitive foods in Yanbian area. Korean J. Dietary Culture 12(2): 103-136, 1997.
 - 16) Cho HS. A study on college students' dietary behavior and consciousness of Korean traditional food in Junlanamdo. Korean J. Dietary Culture 12(3): 301-308, 1997.
 - 17) Cho YS, Hong SO, Han JS. The study of the housewives' consciousness on the Korean traditional food in Taegu area. Korean J. Dietary Culture 3(3): 281-292, 1988.
 - 18) Lee YN, Sin MJ, Kim BN. A study on the present state of traditional food. Korean J. Dietary Culture 6(1): 71-81, 1991.
 - 19) Koo NS. Housewives' consumption aspects of Korean fermented foods in Taejon. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr. 26(4): 714-725, 1997.
 - 20) Yim KY, Kim SH. A survey on the utilization of Korean rice-cakes and the evaluation about their commercial products by housewives. Korean J. Dietary Culture 3(2): 163-175, 1988.
 - 21) Huh SM, Han JS. The study of the traditional rites. Journal of the East Asian of Dietary Life 6(3): 411-423, 1996.
 - 22) Lee J. A study on the children's consumption pattern and preference of Korean rice cake. Korean J. Dietary Culture 12(3): 323-329, 1997.
 - 23) Lee J. A study on high school students' consumption pattern and preference of Korean rice cake. Korean J. Dietary Culture 13(2): 83-89, 1998.