

원주의 향토 음식 발굴 및 인지도에 관한 연구⁺

- 원주시민과 조리인을 대상으로 -

한경선 · 송병춘*

상지영서대학 식품영양과, 건국대학교 생활과학과*
(2003년 5월 26일 접수)

A study on Discover and Perception of the Native Local Foods in Wonju Region⁺

- Comparison between Residents and Cooks -

Kyung-sun Han and Byeng-choon Song*

Dept. of Food and Nutrition, Sangji Youngseo college
Dept. of Human Environmental Sciences, Konkook University*
(Received May 26, 2003)

Abstract

The purpose of this research was to have a proper understanding, to have a concern about native local foods and to discover unknown them in Wonju. The data was obtained by use of questionaries to residents (1977 persons) and cook(172 persons) in Wonju and statistical analysis was performed. Frequency and percentage were acquired using SPSS program. To turn out the significant difference between general conditions and each groups, t-test and F-test were used.

The results of this survey had briefly summarized as follows.

1. The results were total 99 kinds of food revealed as a native local foods and 9 kinds of the special products of Wonju.
2. The main materials were potato, corn, buckwheat, acorn, pheasant, mushroom, arrow root, and wild edible greens.
3. The local foods in Wonju were formed with it's own natural material and cooked by original cooking method.
4. The highest perceptual score items were the hot *Tang*(*Hwangtaehaejangguk*, *Chueotang*, *Oritang*, *Gamjatang*, *Minmulmaeuntang*, *Tojongdakbaeksuk*, *Hwanggibaeksuk*, *Eomnamusamgyetang*), and the *Bap*(*Bibimbap*, *Ssambap*, *Sanchae-jeongsik*) and the noodles (*Potato sujebi*, *Dongchimimakguksu*, *Olchaengiguksu*, *Jangsujebi*, arrowroot noodle, *Gamjaongsimi*).

Key Words : native local food, perception, discover, Wonju

+ This research was supported by grants from the Center of Agricultural Technique in Wonju city

교신저자: Kyung-sun Han, Dept. of Food and Nutrition Sangji Youngseo College, 660 Woosan-dong, Wonju city, Kangwon do, Korea
Tel: 82-33-730-0901 Fax: 82-33-730-0802 E-mail:kshan@youngseo.ac.kr

I. 서 론

한반도는 남북으로 길고 동서로 좁은 영역으로 되어 있어 남북간의 기후 차가 크며, 북쪽은 산간지대, 남쪽은 평야지대가 상대적으로 많이 펼쳐져 있어 각각의 자연 조건에 따라 다른 생산물이 산출된다.¹⁾ 이러한 자연환경, 산물의 차이와 이에 대한 주민의 적응양식에 따라 각 지방마다 특색 있는 향토음식이 생겨나게 되었다. 향토음식은 그 지역민의 정신적·육체적 건강, 생활풍습과 의식구조에 많은 영향을 받으므로²⁾ 그 지역민들로 하여금 동질성과 소속감을 갖게 하고, 같은 음식을 먹으므로 인한 심리적인 충족감을 얻어 긴장을 해소하고 정서를 순화할 수 있는 강한 능력을 갖고 있다.³⁾ 따라서 그 지역의 향토음식을 이해하는 것은 그 지역의 기후 등 자연적 조건의 이해는 물론 그 지역 주민의 적응양식과 품성을 이해하는 일이기도 하다.⁴⁾

이러한 향토음식은 교통 교류도 적고, 특수재료의 생산한계성 때문에 광범위하게 퍼지지 못하고 생산지 사람에게만 이용되었으며, 생산지에서만 오랫동안 만들어져 독특한 맛을 내어왔다. 그러나 현대에 와서는 급속한 산업발전과 교통의 발전, 빈번한 인구의 이동, 가공식품 및 인스턴트식품의 생산, 외국 조리법의 도래 등으로 점점 전통성을 잃어가고 있으며, 지역간의 음식의 교류가 빈번해지면서 향토음식의 특성 또한 잃어가고 있어 한 지방의 고유한 향토음식을 유지하기가 어려워지고 있다.⁴⁾

현재 향토음식에 대한 선행연구로는 영남지역⁵⁻⁹⁾, 제주도에 대한 것¹⁰⁾이 있고, 강원도 전반에 대한 연구¹¹⁻¹²⁾가 있으나 원주지역에 국한한 연구는 없는 실정이다. 원주는 현재 인구 약 27만 7천명의 도시로 년 평균 관광객의 수가 150만 명에 이르고, 관광 수입이 280억에 이르는 도시¹³⁾이나 향토음식에 대한 발굴 및 개발이 전혀 되어 있지 않은 상태이다. 향토음식의 개발은 지역민들의 귀속감의 향상뿐만 아니라 지역산물의 소비를 촉진시키고 관광객의 관심을 끌 수 있어 지역민의 홍보와 지역사회의 발전을 기할 수 있기 때문이다. 따라서 본 연구는 원주를 이해하고 발전시키는 한 방법으로서 원주의 향토음식을 발굴하고 개발하기 위한 기초조사 연구를 하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 문헌 조사

현재 원주의 향토음식에 대한 문헌 조사를 하였다. 그러나 기존의 향토음식에 대한 문헌은 원주에 국한하여 조사된 것이 없는 관계로 현재 원주시에서 발간한 원주시사¹³⁾와 드림원주가이드¹⁴⁾를 중심으로 살펴보았다.

2. 설문 조사

1) 조사대상 및 기간

본 연구의 1차 조사는 문헌조사를 통하여 발굴한 향토음식들을 토대로 상지영서대학 식품영양과 학생들이 원주에 2대째 거주하는 65세 이상의 여성 100명을 대상으로 2003년 3월 1개월 동안 직접대면법에 의해 현재까지 알려져 있는 원주의 향토음식에 대하여 조사하였다. 2차 조사는 직접대면법에 의하여 조사된 향토음식에 대하여 설문지를 작성하고, 4-5월, 2개월에 걸쳐 원주시 농업기술센터와 공동으로 원주시 16개 동, 1개 읍, 8개 면의 주민인구비례로 나누어 시민 2,300명, 조리에 종사하는 자 200명을 대상으로 배부하였다. 시민은 1,977부, 조리인은 172부가 회수되어 각각 86%의 회수율을 보였다.

2) 조사 내용 및 자료 분석

문헌조사와 1차 조사는 향토음식의 발굴을 위한 조사였고, 1차 조사한 것을 토대로 하여 원주시민과 조리 종사자들에게 향토음식에 대한 인지도를 조사하였다. 설문내용을 단순화하기 위해 음식을 밥류, 국·탕류, 죽류, 김치류, 국수·수제비류, 찌개·전골류, 구이·무침류, 전류, 떡류, 옛·다식·전과류, 주류, 특산식품으로 나누어 이를 음식의 인지도에 대한 설문조사를 하였다. 원주시민의 일반적 사항을 알기 위해 성별, 연령별, 소득별, 외식 빈도별로 조사하였으며, 조리인은 조리에 종사한 년 수별로 조사하였다. 회수된 설문자료의 통계처리를 위하여 WINDOWS용 SPSSPC+ 8.0 프로그램을 사용하였다. 각 문항에 대한 인지도는 '아주 잘 안다' 4점, '약간 안다' 3점, '잘 모른다' 2점, '전혀 모른다' 1

점을 주어 점수화하였다.

일반시민과 조리인의 인지도에 대해 평균과 표준 편차를 산출하고 일반시민의 경우 연령에 따른 인지도의 차이를 일원변량분석과 Duncan검증방법으로 차검증을 하였으며, 일반시민과 조리인과의 인지도의 차이는 t검증을 실시하여 유의성을 검증하였다.

III. 연구의 결과 및 고찰

1. 향토음식의 발굴

1) 기존 문헌에 있는 원주의 특산식품과 향토음식

(1) 원주시사(原州市史)¹³⁾에 나오는 원주의 특산물과 향토음식(Table 1 참조)

(2) 드림 원주 가이드¹⁴⁾에 나오는 원주의 특산식품과 향토음식(Table 2 참조)

2) 조사결과 나타난 원주의 특산물과 향토음식

원주의 향토음식 발굴을 위하여 직접대면법에 의해 조사한 결과는 <Table 3>과 같이 밥류는 감자밥, 옥수수밥, 고구마밥, 산나물밥, 곤드레밥¹⁵⁾, 산채비빔밥¹⁶⁾, 쌈밥, 콩비지밥¹⁷⁾, 대나무통밥, 산채정식 등 10가지, 국·탕류는 황태해장국, 추어탕¹⁸⁾, 오리탕, 꿩탕, 감자탕, 민물매운탕, 토종닭백숙, 황기백숙, 호로새백숙¹⁹⁾, 꿩백숙, 웃닭백숙, 엄나무 삼계탕²⁰⁾ 등 12가지였다.

죽류는 콩죽, 옥수수죽, 조당수²¹⁾, 감자영양죽²²⁾ 등 4가지, 김치류는 더덕김치, 두릅김치, 더덕뽕잎김치 등 3가지였다.

국수·수제비류는 꿩막국수²³⁾, 통치미막국수, 올챙이국수²⁴⁾, 감자국수, 꿩칼국수, 도토리국수, 꿩냉면, 감자수제비, 장칼국수²⁵⁾, 장수제비, 뽕잎수제비, 꿩만두, 칡칼국수²⁶⁾, 메밀묵콩탕²⁷⁾, 메밀묵장국²⁸⁾, 감자옹심이, 칡냉면, 쌀만두 등 18가지였다.

찌개·전골류는 꿩전골, 버섯전골, 꿩만두전골, 검정콩두부전골, 순두부찌개, 버섯청국장 등 6가지였다. 구이·무침류는 더덕튀김, 꿩날개튀김, 둥글레싹무침, 쇠고기·파말이구이²⁹⁾, 꿩구이, 더덕구이, 두릅나물, 메밀묵무침, 도토리묵무침 등 9가지였다.

전류는 고구마전, 두릅전, 감자두릅나물전, 산채감자부침, 감자부침, 메밀전병, 장떡, 산초장떡³⁰⁾, 마부침, 총떡³¹⁾ 등 10가지였다. 떡류는 감자범벅(감자뭉생이), 감자경단, 감자송편, 칡부꾸미, 칡뿌리떡, 수수부꾸미, 옥수수떡³²⁾, 고구마떡, 옥수수마구설기, 쑥송편, 텁싸리떡³³⁾ 등 11가지였다.

엿·다식·전과류는 황골엿³⁴⁾, 옥수수엿, 송화다식, 더덕전과 등 4가지였고, 주류는 감자술, 찹쌀옥수수술, 솔잎술, 흑미주, 엿술, 진상주, 머루주, 샷갓주, 더덕주, 대나무통술, 인삼막걸리, 엄나무술 등 12가지로 총 99가지의 음식으로 나타났다. 원주의 특산식품으로는 치악산 복숭아, 원주 배, 원주버섯, 누에가루, 쌀 찐빵, 도토리묵, 정지뜰고추장, 고구마묵, 올챙이묵 등 9가지로 나타났다.

<Table 1> Special products and native local foods in Wonju (History of Wonju)

Special product	Native local food
Corn, Lacquer(<i>Ot</i>), Mushroom, Yam, Acorn, Buckwheat, Peach, <i>Deodeok</i> , <i>Nogyong</i>	<i>Chiaksansannamulbap</i> , <i>Ogokbap</i> , <i>Chueotang</i> , Rolled meat, <i>Horosaebaeksuk</i> , <i>Memilmuk</i> , <i>Meniljeonbyeong</i> , <i>Hwanggolyeotsul</i> , <i>Sundubujjiga</i> , Pheasant food(<i>mandu</i> , <i>jeongol</i>), <i>Minmulmaeuntang</i>

<Table 2> Special products and native local foods in Wonju (Guide of Dream Wonju)

Special product	Native local food
<i>Chiaksan</i> peach, <i>Chiaksan</i> pear, <i>Chiaksan</i> wild edible greens, Mushroom (agaric, top, shiitake, potabellar), <i>Moonmak</i> rice, Honey	Pheasant food(<i>mandu</i> , <i>jeongol</i>), <i>Sundubujjigae</i> , <i>Dotorimuk</i> , <i>Memilmuk</i> , <i>Oritang</i> , <i>Hwanggolyeot</i> , <i>Hwanggolyeotsul</i> , <i>Ogokbap</i> , <i>Tojongdakbaeksuk</i>

* The cooking methods and the materials are not introduced.

<Table 3> Native local foods in Wonju

	Native local food		Native local food	
Bap (10 items)	Potato and rice Corn and rice Sweet Potato and rice <i>Sannamulbap</i> <i>Gondeurebap</i> <i>Sanchaebibimbap</i> <i>Ssambap</i> <i>Kongbijibap</i> <i>Daenamutongbap</i> <i>Sanchaejeongsik</i>	<i>Jjigae</i> & <i>Jeongol</i> (6 items)	<i>Kkwongjeongol</i> <i>Beoseotjeongol</i> <i>Kkwongmandujeongol</i> <i>Geomjeongkongdubujeongol</i> <i>Sundubujjigae</i> <i>Beoseotcheonggukjang</i>	
Tang (12 items)	<i>Hwangtaehaejangguk</i> <i>Chueotang</i> <i>Oritang</i> <i>Kkwontang</i> <i>Gamjatang</i> <i>Minmulmaeuntang</i> <i>Tojondakbaeksuk</i> <i>Hwanggibaeksuk</i> <i>Horosaebaeksuk</i> <i>Kkwongbaeksuk</i> <i>Otdakbaeksuk</i> <i>Eomnamusamgyetang</i>	<i>Grilled Foods</i> & <i>Muchim</i> (9 items)	<i>Deodeoktwigim</i> Fried pheasant wing <i>Dunggullessagmuchim</i> Grilled beef & spring onion Grilled pheasant <i>Deodeokgui</i> <i>Dureupnamul</i> <i>Memilmungmuchim</i> <i>Dotorimungmuchim</i>	
Porridge (4 items)	Bean porridge Corn porridge Foxtail millet porridge Potato & glutinous rice porridge	<i>Pan-fried</i> (<i>Jeon</i>) (10 items)	<i>Gogumajeon</i> <i>Dureupjeon</i> <i>Gamjadureumnamuljeon</i> <i>Sanchaegamjabuchim</i> <i>Gamjabuchim</i> <i>Memiljeonbyeong</i> <i>Jangtteok</i> <i>Sanchojangtteok</i> <i>Mabuchim</i> <i>Chongddeok</i>	
Gimchi (3 items)	<i>Deodeokgimchi</i> <i>Dureupgimchi</i> <i>Deodeokppongipgimchi</i>		<i>Gamjabeombeok(Gamjamungsengi)</i> <i>Gamjagyeongdan</i> <i>Gamjabuchim</i> <i>Gamjasongpyeon</i> <i>Chikbukkumi</i> <i>Chikppuritteok</i> (<i>Chiktteok, Chiksongpyeon</i>) <i>Susubukkumi</i> <i>Oksusutteok</i> <i>Gogumatteok</i> <i>Oksusumaguseolgi</i> <i>Daepssaritteok(Sirutteok)</i>	
Noodles & Sujebi (18 itmes)	<i>Kkwongmakguksu</i> <i>Dongchimimakguksu</i> <i>Olchaengiguksu</i> Potato noodles <i>Kkwongkalguksu</i> Acorn noodles <i>Kkwongnaengmyeon</i> <i>Gamjasujebi</i> <i>Jangkalguksu</i> <i>Jangsujebi</i> <i>Bongipsujebi</i> <i>Kkwongmandu</i> Arrowroot noodles(<i>Chikkalguksu</i>) <i>Memilmukkongtang</i> <i>Memilmukjangguk</i> <i>Gamjaongsimi</i> <i>Chingnaengmyeon</i> <i>Ssalmandu</i>	<i>Tteok</i> (10 items)	<i>Yeot</i> & <i>Dasik</i> & <i>Jeongwa</i> (4 items)	<i>Hwanggolyeot</i> <i>Oksusuyeteot</i> <i>Songhwadasik</i> <i>Deodeokjeongwa</i>
Special products (9 items)	<i>Chiaksan</i> peach <i>Wonju</i> pear <i>Wonju</i> mushroom Silkworm powder <i>Ssaljjinppang</i> <i>Dotorimuk</i> <i>Jeongjiteul</i> red pepper paste <i>Gogumamuk</i> <i>Olchaengi muk</i> (corn muk)	Liquors (12 items)	Potato liquor Glutinous rice and corn liquor Pine needle liquor Black rice liquor <i>Yeotsul</i> <i>Jinsangju</i> Wild grapes liquor <i>Satgatju</i> <i>Deodeokju</i> <i>Daenamutongsul</i> <i>Insammakgeolli</i> <i>Eomnamusul</i>	

2. 향토음식에 대한 인지도

1) 조사대상자의 일반적 특성

〈Table 4〉에서 보는 바와 같이 전체 대상자의 70.5%가 여자이었고, 남자의 비율은 29.5%였다. 연령분포는 40대가 41.0%로서 가장 많았고, 30대 34.3%, 20대 16.2%, 50대 이상 8.5%였다. 소득은 월 150만원-249만원이 33.7%로 가장 많고, 250 - 349만원 30.0%, 150만원 미만 16.2%, 350만원 이상이 17.4%였다. 외식의 횟수는 1주에 1-3회 정도가 56.8%로 가장 많고, 한번도 하지 않음이 33.7%, 4회 이상이 9.5%로 원주시민의 외식 빈도는 주 1-3회로 다른 연구¹⁵⁾들과 같은 결과였다. 조리에 종사하는 사람들의 응답인원은 172명으로 조리의 종사기간은 5년 미만이 53.4%로 가장 많고, 5-10년이 36.8%, 11년 이상 9.8%였다.

2) 일반시민의 인지도

인지도는 4점 만점에 2.5점 이상을 일반적으로 높다고 판단한다. 원주시민의 향토음식에 대한 인지도는 〈Table 5〉에서 보는 바와 같이 밥류 10가지 중에서 곤드레밥(2.44 ± 1.15), 콩비지밥(2.31 ± 1.03)만 낮았다. 특히 높은 점수인 3점 이상은 산채비빔밥, 쌈밥, 산채정식이었다. 한국인이 외식으로 가장 많이 선호하는 음식이 비빔밥, 냉면 등 한식을 선택하는

비율이 높다는 결과도 있고¹⁶⁾. 특히 원주는 산나물과 버섯 등을 특화한 지역으로 이들 식품을 손쉽게 얻을 수 있을 뿐만 아니라 이들 식품을 이용한 원주 나름대로의 특징이 있는 음식 개발이 활발하기 때문에, 일반시민들이 이들 음식에 대한 인지도가 높다고 볼 수 있다. 또 인지도가 특히 높은 것은 국·탕류인데 12가지 중에 2.5점 이상이 10가지였고, 3점 이상도 8가지나 되었다. 이 결과는 김의 연구에서도 점심과 저녁의 외식 시 제일 선호하는 음식이 각종 탕 종류 즉 삼계탕, 추어탕, 해물탕, 곱탕이라고 보고한 연구결과¹⁶⁾를 생각해 보면 이해할 수 있는 일이다. 원주도 많은 탕류의 음식이 있는데, 맑을 주로 한 삼계탕류는 어느 지역이나 있지만 특히 옥은 원주의 대표적 특산식품으로 옥을 이용한 백숙이 향토음식으로 조사되었고, 그 외에 원주의 치악산에서 쉽게 발견되는 엄나무를 이용한 엄나무삼계탕, 토종닭백숙, 황기백숙 등 다양하게 개발되어 있고 그에 대한 시민의 인지도 또한 매우 높음을 알 수 있었다. 또한 원주의 방식으로 조리하는 추어탕은 원주시에서 발간한 책자에도 소개하고 있어 그 인지도가 높았다. 황태해장국, 감자탕, 오리탕이 모두 3점 이상의 높은 인지도를 보였다.

국수·수제비류는 총 18가지의 음식 중 2.5이상의 점수를 받은 것이 12가지이고 3.0이상을 받은 것이 8가지였다. 이들은 주로 강원도의 특산물인 메밀,

〈Table 4〉 Variables of the subjects in Wonju

	Variables	Group	Frequency	Percent (%)
Resident (1977)	Gender	male	583	29.5
		female	1394	70.5
	Age	20's	321	16.2
		30's	678	34.3
		40's	810	41.0
		≥ 50's	168	8.5
	Income/month (1,000 won)	< 1,500	374	18.9
		1,500-2,499	667	33.7
		2,500-3,499	594	30.0
		≥ 350	342	17.4
Cook (172)	Numbers of eating-out / week	0	666	33.7
		1-3 times	1122	56.8
		≥ 4 times	189	9.5
	Duration of cooking (years)	< 5	94	53.4
		5 - 10	61	36.8
		≥ 11	17	9.8

<Table 5> Perceptual scores of residents for native local foods in Wonju

	Native local food	Percep-tional score		Native local food	Percep-tional score		Native local food	Percep-tional score
Bap	Potato and rice	2.92±1.00	Noodles & Sujebi	Jangkalguksu	3.43±0.82	Tteok	Gamjabeombeok	2.62±1.04
	Corn and rice	2.62±1.02		Jangsujebi	3.20±0.95		Gamjagyeongdan	2.49±0.94
	Sweet Potato and rice	2.74±1.01		Bongipsujebi	2.03±0.85		Gamjasongpyeon	3.36±0.80
	Sannamulbap	2.97±0.93		Kkwongmandu	2.97±0.95		Chikbukkumi	1.99±0.83
	Gondeurebap	2.44±1.15		Chikguksu	3.12±0.90		Chikppuritteok	2.10±0.90
	Sanchaebibimbap	3.57±0.67		Memilmukkongtang	2.17±0.89		Susubukkumi	2.65±1.04
	Ssambap	3.61±0.63		Memilmukjangguk	2.17±0.91		Oksusutteok	2.55±0.95
	Kongbijibap	2.31±1.03		Gamjaongsimi	3.08±0.94		Gogumatteok	2.45±0.96
	Daenamutongbap	2.60±1.01		Chingnaengmyeon	3.37±0.83		Oksusumaguseolgi	2.19±0.93
	Sanchaejeongsik	3.47±0.77		Ssalmandu	2.49±0.98		Daepssaritteok	3.10±0.99
Tang	Hwangtaehaejangguk	3.49±0.68	Jjigae & Jeongol	Kkwongjeongol	2.49±0.92	Yeo & Dasik & Jeongwa	Hwanggolyeot	2.96±0.99
	Chueotang	3.55±0.67		Beoseotjeongol	3.58±0.64		Oksusuyeot	2.97±0.92
	Oritang	3.17±0.86		Kkwongmandujeongol	2.89±0.91		Songhwadasik	2.71±1.00
	Kkwongtang	2.55±0.95		Geomjeongkong-dubu-jeongol	2.78±0.95		Deodeokjeongwa	2.18±0.90
	Gamjatang	3.61±0.64		Sundubujjigae	3.73±0.52		Potato liquor	2.28±0.93
	Minmulmaeuntang	3.39±0.78		Beoseotcheonggukjang	2.91±0.94		Glutinous rice and corn liquor	2.53±0.97
	Tojongdakbaeksuk	3.64±0.60		Deodeoktwigim	2.91±0.94		Pine needle liquor	2.41±0.94
	Hwanggibaeksuk	3.36±0.86		Fried pheasant wing	2.04±0.82		Black rice liquor	2.20±0.88
	Horosaebaeksuk	1.84±0.86		Dunggullessagmuchim	1.83±0.74		Yeotsul	2.60±1.00
	Kkwongbaeksuk	2.33±1.02		Grilled beef & spring onion	2.65±0.98		Jinsangju	1.87±0.77
Porridge	Otdakbaeksuk	2.96±0.98	Grilled Food & muchim	Grilled pheasant	2.43±0.97	Liquors	Wild grapes liquor	2.98±0.95
	Eomnamusamgyetang	3.21±0.95		Deodeokgui	3.57±0.67		Satgatju	2.42±1.01
	Bean porridge	2.95±0.97		Dureupnamul	3.56±0.70		Deodeokju	2.97±0.92
	Corn porridge	2.58±0.98		Memilmungmuchim	3.56±0.70		Daenamutongsul	2.51±0.99
	Foxtail millet porridge	2.07±0.88		Dotorimungmuchim	3.66±0.59		Insammakgeolli	2.58±1.00
Gimchi	Potato & glutinous rice porridge	2.27±0.92	Pan-fried (Jeon)	Gogumajeon	3.18±0.94	Special products	Eomnamusul	2.22±0.97
	Deodeokgimchi	2.61±0.97		Dureupjeon	3.03±0.94		Chiaksan peach	3.67±0.63
	Dureupgimchi	2.40±0.96		Gamjadureumnamuljeon	2.62±0.98		Wonju pear	3.60±0.68
Noodles & Sujebi	Deodeokppongipgimchi	1.85±0.78		Sanchaegamjabuchim	2.89±0.96		Wonju mushroom	3.25±0.89
	Kkwongmakguksu	2.64±1.00		Gamjabuchim	3.65±0.61		Silkworm powder	2.59±0.95
	Dongchimimakguksu	3.10±0.89		Memiljeonbyeong	3.42±0.78		Ssaljinbang	2.51±0.98
	Olchaengiguksu	3.10±0.92		Jangtteok	3.50±0.73		Dotorimuk	3.60±0.65
	Potato noodles	2.68±0.93		Sanchojangtteok	2.26±0.94		Jeongjtteul red pepper paste	2.71±1.00
	Kkwongkalguksu	2.49±0.92		Mabuchim	2.08±0.90		Gogumamuk	2.37±0.99
	Acorn noodles	2.98±0.93		Chongddeok	2.53±1.11		Olchaengimuk	3.02±0.99
	Kkwongnaengmyeon	2.42±0.96						
	Gamjasujebi	3.45±0.71						

Values are mean±S.D.

옥수수, 감자, 도토리, 칡, 펑을 이용한 것으로 원주 지역 자체로의 음식도 있지만 인근지역에서 유입되어 형성된 것도 많은 것을 알 수 있었다. 따라서 아주 오랜 세월동안 형성된 음식이 시민들의 인지도도 매우 높았다. 찌개·전골류에서도 높은 인지도를

보여 6가지의 음식 중 5가지가 2.5점 이상이였고, 3.0점 이상은 버섯전골과 순두부찌개로 나타났다.

위의 음식들이 인지도가 매우 높게 나타난 반면 죽류는 3.0점 이상의 점수를 받은 것이 한가지도 없었다. 옛·다식·전과류는 총 4가지 중 3가지가 2.5

이상의 점수를 받았으나 3.0 이상은 없었다. 떡류는 총 11가지 중 2.5점 이상은 6가지였고 3점 이상은 감자송편, 쑹송편, 땅싸리떡 등 이였다. 주류에서는 총 13가지 중 2.5이상을 받은 것이 찹쌀 옥수수술, 엿술, 머루주, 더덕주, 대나무통술 등 6가지였고 3점 이상은 한 가지도 없었다.

구이·무침류와 전류에서는 3점 이상의 인지도를 보인 것이 더덕구이, 두릅나물, 메밀묵무침, 도토리묵무침, 고구마전, 두릅전, 감자부침, 메밀전병, 장떡으로 나타났는데, 이들 모두 강원도의 지형적·기후적 특산물인 감자, 고구마, 더덕, 두릅, 도토리로 만든 것들로서 아주 오래전부터 익숙하게 먹어오던 음식에 대하여 높은 인지도를 보였다.

특산식품은 총 9가지 중 고구마묵만 제외하고는 모두 높은 인지도를 보여 이들 특산식품에 대한 원주시의 홍보와 판매광고효과 등이 많은 역할을 한 것으로 보인다.

3) 연령에 따른 일반시민의 인지도

일반시민의 향토음식에 대한 인지도를 연령별로 조사하였다. 연령별 시민의 인지도는 <Table 6>과 같이 거의 전 음식에서 연령이 많은 군 즉 50세 이상의 연령에서 높은 인지도를 보였다. 특히 50세 이상의 연령에서 높은 인지도를 보이고 연령이 낮아짐에 따라 인지도가 낮아지는 음식은 밥류에서는 옥수수밥, 산나물밥, 곤드레밥, 산채정식이었고, 국·탕류에서는 황태해장국, 추어탕, 민물매운탕, 토종닭백숙, 황기백숙, 엄나무쌈계탕이 유의적인 차이를 보였다. 죽류에서는 콩죽, 김치류에서는 더덕김치가 유의적으로 연령이 낮아짐에 따라 낮은 인지도를 보였다($p<0.001$). 국수·수제비류에서는 칡냉면만을 제외한 전음식이 연령이 많은 군에서 유의적으로 높은 인지도를 보였고, 전골류에서는 꿩전골, 꿩만두전골, 검정콩두부전골, 버섯청국장이 떡류에서는 땅싸리떡을 제외한 전 품목에서, 엿·다식·전과류와 구이·무침류, 전류, 특산식품에서는 전 품목에서 연령이 높은 군에서 유의적으로 높은 인지도를 보이고 연령이 적은 군에서 인지도가 낮았다. 이것은 사람들이 점점 전통 향토음식을 쉽게 접하지 못하고 또한 잘 먹지 않게 되어, 그에 따라 연령이 작은 군에서 인지도가 낮아진 것이다. 또한 땅싸리떡은 20대, 30대에서 인지도가 높았는데, 이것에

대한 정확한 이유를 알 수는 없으나 설문지 항목을 땅싸리떡(시루떡)이라고 표현하였는데 여기에서 시루떡이라고 부연 표현된 영향을 받았을 것이라고 생각된다. 그러나 연령이 낮아짐에 따라 인지도가 유의적으로 낮아지기는 했지만 전 연령 군에서 3.0 이상의 높은 인지도를 보인 음식은 산채비빔밥, 썬밥, 산채정식, 황태해장국, 추어탕, 오리탕, 민물매운탕, 토종닭백숙, 올챙이국수, 장칼국수, 장수제비, 칡국수, 콩국수, 순두부찌개, 더덕구이, 메밀묵무침, 도토리묵무침, 고구마전, 감자부침, 메밀전병, 장떡, 감자송편이었다. 이들 음식은 과거에서부터 먹어오던 음식이고 이미 대부분 원주에서 많이 상품화되어 있는 음식들로 전 연령에 걸쳐 높은 인지도를 보인 것이라고 생각할 수 있다.

그러나 감자탕은 반대로 20대가 인지도가 높은 반면 연령이 높을수록 인지도가 낮아지는 경향이 있으며 연령간에 유의적($p<0.001$)인 차이가 있었다. 대나무통술은 20대에 유의적($p<0.01$)으로 높게 나타났고, 30대, 40대, 50대 이상은 모두 유의적인 차이가 없이 20대보다 낮게 나타났다. 이들은 현재 새롭게 많이 상품화된 것으로 향토음식이지만 오히려 연령이 낮은 20대에서 많이 먹어보고, 그 음식에 대해 잘 알고 있다고 볼 수 있다.

버섯전골, 감자수제비, 감자영양죽, 쌀만두, 흑미주, 삼각주, 인삼막걸리, 진상주는 유의적인 차이($p<0.05$)를 보여 연령이 높은 군인 50대 이상에서 가장 높은 인지도를 보이고 20대에서 가장 낮은 인지도를 보였으나, 감자영양죽과 삼각주, 진상주를 제외하고 거의 일정하게 평균 3점 이상의 높은 인지도가 나타난 음식들이다. 이들 음식도 역시 대중적으로 원주에서 많이 시판되고 있는 것들이란 특징을 가지고 있다.

칡냉면은 연령별 차이가 없이 전 연령에서 높은 인지도를 보인 음식이고, 대나무통술과 웃닭백숙은 연령별 인지도의 차이도 없었으며, 높은 인지도를 보이지도 않았다. 호로새백숙, 꿩백숙, 더덕뽕잎김치, 꿩탕, 감자술은 연령별 차이가 없이 모두 평균 2.5이하의 낮은 인지도를 보인 음식들이다. 이들 음식은 상품화가 다른 음식들에 비해 낮아서 미래에는 점점 더 사라지게 될지도 모르리라고 예상할 수 있다.

이 같은 결과를 요약해 볼 때 향토음식은 원주의

<Table 6> Perceptual scores of each age group for native local foods in Wonju.

	Native local food	Age				F-value
		20's	30's	40's	50's	
Bap	Potato and rice	2.87±1.01 ^b	2.90±1.00 ^b	2.85±1.01 ^b	3.43±0.84 ^a	16.45***
	Corn and rice	2.52±0.95 ^b	2.57±1.02 ^b	2.63±1.02 ^b	2.99±1.10 ^a	9.11***
	Sweet Potato and rice	2.66±0.93 ^{bc}	2.80±1.01 ^b	2.63±1.00 ^c	3.18±1.04 ^a	15.44***
	<i>Sannamulbap</i>	2.92±0.87 ^b	2.92±0.94 ^b	2.94±0.93 ^b	3.42±0.89 ^a	14.53***
	<i>Gondeurebap</i>	1.97±1.09 ^d	2.37±1.11 ^c	2.56±1.16 ^b	3.01±1.06 ^a	36.65***
	<i>Sanchaebibimbap</i>	3.40±0.77 ^b	3.60±0.61 ^a	3.61±0.65 ^a	3.55±0.78 ^a	8.57***
	<i>Ssambap</i>	3.47±0.73 ^b	3.66±0.54 ^a	3.62±0.65 ^a	3.64±0.67 ^a	7.09***
	<i>Kongbijibap</i>	2.23±1.02 ^b	2.30±0.97 ^b	2.29±1.04 ^b	2.62±1.14 ^a	5.89***
	<i>Daenamutongbap</i>	2.58±1.04	2.63±0.96	2.57±1.01	2.63±1.11	0.46 ^{NS}
	<i>Sanchaejeongsik</i>	3.25±0.85 ^c	3.47±0.72 ^b	3.53±0.77 ^{ab}	3.62±0.72 ^a	12.27***
Tang	<i>Hwangtaehaejangguk</i>	3.36±0.71 ^c	3.50±0.64 ^b	3.51±0.70 ^{ab}	3.61±0.64 ^a	5.92***
	<i>Chueotang</i>	3.53±0.59 ^{bc}	3.46±0.71 ^c	3.61±0.63 ^{ab}	3.68±0.76 ^a	8.33***
	<i>Oritang</i>	3.07±0.84	3.11±0.86	3.25±0.83	3.19±0.98	4.81**
	<i>Kkwongtang</i>	2.57±0.96	2.49±0.93	2.57±0.96	2.62±0.95	1.24 ^{NS}
	<i>Gamatang</i>	3.73±0.57 ^a	3.63±0.57 ^b	3.58±0.66 ^b	3.45±0.84 ^c	8.40***
	<i>Minmulmaeuntang</i>	3.14±0.87 ^c	3.37±0.72 ^b	3.44±0.81 ^b	3.64±0.61 ^a	18.46***
	<i>Tojongdakbaeksuk</i>	3.49±0.72 ^c	3.62±0.60 ^b	3.70±0.55 ^{ab}	3.74±0.52 ^a	11.20***
	<i>Hwanggibaeksuk</i>	2.90±1.00 ^c	3.43±0.79 ^b	3.42±0.84 ^b	3.61±0.66 ^a	39.85***
	<i>Horosaebaeksuk</i>	1.87±0.85	1.80±0.80	1.83±0.88	1.94±1.01	1.46 ^{NS}
	<i>Kkwongbaeksuk</i>	2.39±1.02	2.33±1.04	2.29±0.99	2.46±1.07	1.76 ^{NS}
Porridge	<i>Otdakbaeksuk</i>	2.88±0.94	2.96±0.96	2.99±0.98	2.98±1.10	0.90 ^{NS}
	<i>Eomnamusamgyetang</i>	2.79±1.09 ^{bc}	3.26±0.89 ^b	3.29±0.92 ^{ab}	3.42±0.85 ^a	27.28***
	Bean porridge	2.60±0.92 ^d	2.87±0.98 ^c	3.02±0.95 ^b	3.51±0.80 ^a	37.30***
	Corn porridge	2.68±0.96 ^b	2.46±0.93 ^c	2.58±1.00 ^{bc}	2.88±0.98 ^a	9.78***
Gimchi	Foxtail millet porridge	2.02±0.88 ^b	1.99±0.83 ^b	2.08±0.88 ^b	2.46±1.03 ^a	13.49***
	Potato & glutinous rice porridge	2.21±0.89 ^b	2.25±0.89 ^b	2.27±0.93 ^b	2.45±1.00 ^a	2.78*
	<i>Deodeokgimchi</i>	2.65±0.93 ^b	2.56±0.96 ^b	2.59±0.98 ^b	2.90±1.01 ^a	6.13***
Noodles & Sujebi	<i>Dureupgimchi</i>	2.50±0.99 ^b	2.35±0.94 ^c	2.34±0.94 ^c	2.67±1.04 ^a	7.21***
	<i>Deodeokppongipgimchi</i>	1.90±0.82	1.85±0.76	1.83±0.76	1.92±0.89	0.94 ^{NS}
	<i>Kkwongmakguksu</i>	2.53±0.97 ^b	2.61±1.02 ^b	2.65±0.98 ^b	2.93±0.95 ^a	6.27***
	<i>Dongchimimakguksu</i>	2.99±0.94 ^b	3.13±0.88 ^b	3.07±0.89 ^b	3.36±0.77 ^a	6.96***
	<i>Olchaengiguksu</i>	3.05±0.97 ^b	3.04±0.90 ^b	3.11±0.91 ^b	3.40±0.84 ^a	7.66***
	Potato noodles	2.67±0.90 ^b	2.62±0.90 ^b	2.67±0.93 ^b	2.94±1.02 ^a	5.56***
	<i>Kkwongkalguksu</i>	2.34±0.92 ^c	2.49±0.91 ^b	2.50±0.91 ^b	2.69±0.98 ^a	5.42***
	Acorn noodles	2.97±0.93 ^b	2.93±0.95 ^b	2.98±0.90 ^b	3.26±0.88 ^a	6.02***
	<i>Kkwongnaengmyeon</i>	2.22±0.90 ^c	2.37±0.96 ^b	2.47±0.96 ^b	2.71±1.03 ^a	11.56***
	<i>Gamjasujebi</i>	3.37±0.79 ^c	3.42±0.68 ^{bc}	3.49±0.69 ^{ab}	3.56±0.72 ^a	3.80*
	<i>Jangkalguksu</i>	3.13±0.98 ^c	3.44±0.79 ^b	3.47±0.79 ^b	3.74±0.62 ^a	23.15***
	<i>Jangsujebi</i>	2.98±0.96 ^b	3.21±0.96 ^a	3.25±0.92 ^a	3.35±0.96 ^a	8.08***
	<i>Bongipsujebi</i>	2.02±0.85 ^b	2.00±0.81 ^b	2.02±0.83 ^b	2.25±1.01 ^a	4.14**
	<i>Kkwongnmandu</i>	2.79±1.00 ^c	2.89±0.94 ^{bc}	3.03±0.93 ^b	3.31±0.92 ^a	13.81***
	<i>Chikguksu</i>	2.92±0.97 ^c	3.06±0.90 ^b	3.21±0.84 ^a	3.26±0.94 ^a	10.71***
	<i>Memilmukkongtang</i>	2.17±0.83 ^b	2.11±0.90 ^b	2.16±0.87 ^b	2.42±1.01 ^a	5.38***
	<i>Memilmukjangguk</i>	2.08±0.79 ^b	2.14±0.91 ^b	2.19±0.90 ^b	2.45±1.05 ^a	6.94***
	<i>Ganjaongsimi</i>	2.64±1.04 ^d	3.05±0.90 ^c	3.22±0.88 ^b	3.36±0.87 ^a	35.83***
	<i>Chingnaengmyeon</i>	3.29±0.83	3.42±0.82	3.35±0.84	3.38±0.85	2.10 ^{NS}
	<i>Ssalmandu</i>	2.52±0.95 ^b	2.42±0.99 ^b	2.50±0.96 ^b	2.69±1.05 ^a	3.77*

<Table 6> Perceptual scores of each age group for native local foods in Wonju.(continue)

	Native local food	Age				F-value
		20's	30's	40's	50's	
<i>Jjigae & Jeongol</i>	<i>Kkwongjeongol</i>	2.29±0.89 ^c	2.43±0.90 ^b	2.54±0.91 ^b	2.81±1.02 ^a	13.63***
	<i>Beoseotjeongol</i>	3.49±0.69 ^b	3.56±0.65 ^{ab}	3.62±0.59 ^a	3.64±0.69 ^a	10.98***
	<i>Kkwongmandu jeongol</i>	2.72±0.98 ^b	2.84±0.87 ^b	2.98±0.89 ^a	2.99±0.98 ^a	4.18**
	<i>Geomjeongkongdubujeongol</i>	2.39±0.93 ^d	2.72±0.92 ^c	2.91±0.90 ^b	3.10±1.03 ^a	7.62***
	<i>Sundubujjigae</i>	3.69±0.58 ^b	3.71±0.52 ^{ab}	3.74±0.50 ^{ab}	3.79±0.44 ^a	31.24***
	<i>Beoseotcheonggukjang</i>	2.65±1.01 ^d	2.81±0.94 ^c	2.99±0.91 ^b	3.39±0.76 ^a	28.43***
<i>Grilled Foods & Muchim</i>	<i>Deodeoktwigim</i>	2.63±0.93 ^c	2.84±0.95 ^b	2.98±0.91 ^b	3.36±0.84 ^a	26.09***
	Fried pheasant wing	1.94±0.75 ^b	1.97±0.80 ^b	2.05±0.79 ^b	2.46±1.02 ^a	18.43***
	<i>Dunggullessagmuchim</i>	1.76±0.63 ^b	1.80±0.72 ^b	1.83±0.75 ^b	2.07±0.89 ^a	7.5***
	Grilled beef & spring onion	2.41±0.85 ^c	2.63±0.97 ^b	2.70±1.01 ^b	2.92±0.99 ^a	11.58***
	Grilled pheasant	2.41±0.95 ^{bc}	2.30±0.88 ^c	2.47±1.01 ^b	2.80±1.04 ^a	12.86***
	<i>Deodeokgui</i>	3.33±0.79 ^d	3.53±0.63 ^c	3.63±0.65 ^b	3.83±0.40 ^a	26.77***
	<i>Dureupnamul</i>	3.21±0.92 ^c	3.55±0.68 ^b	3.63±0.60 ^b	3.89±0.35 ^a	45.87***
	<i>Memilmungmuchim</i>	3.39±0.78 ^d	3.50±0.74 ^c	3.62±0.64 ^b	3.81±0.52 ^a	18.00***
	<i>Dotorimukmuchim</i>	3.55±0.65 ^c	3.65±0.58 ^b	3.67±0.59 ^b	3.85±0.50 ^a	9.75***
	<i>Gogumajeon</i>	3.03±0.96 ^c	3.22±0.91 ^b	3.16±0.97 ^{bc}	3.44±0.78 ^a	7.66***
<i>Pan-fried (Jeon)</i>	<i>Dureup jeon</i>	2.49±0.91 ^d	3.00±0.95 ^c	3.15±0.90 ^b	3.62±0.65 ^a	68.23***
	<i>Gamjadureureunnamuljeon</i>	2.30±0.86 ^c	2.63±0.97 ^b	2.62±0.96 ^b	3.15±1.02 ^a	29.64***
	<i>Sanchaegamjabuchim</i>	2.67±0.92 ^c	2.92±0.98 ^b	2.89±0.94 ^b	3.21±0.94 ^a	12.78***
	<i>Gamjabuchim</i>	3.51±0.72 ^c	3.65±0.60 ^b	3.67±0.59 ^b	3.80±0.43 ^a	9.05***
	<i>Memiljeonbyeong</i>	3.33±0.86 ^b	3.42±0.77 ^b	3.43±0.78 ^b	3.61±0.66 ^a	4.79**
	<i>Jangtteok</i>	3.39±0.78 ^b	3.50±0.71 ^b	3.50±0.76 ^b	3.74±0.49 ^a	8.44***
	<i>Sanchojangtteok</i>	2.17±0.86 ^c	2.16±0.89 ^c	2.31±0.96 ^b	2.62±1.06 ^a	13.08***
	<i>Mabuchim</i>	1.93±0.79 ^c	1.95±0.84 ^c	2.19±0.94 ^b	2.38±0.97 ^a	18.11***
	<i>Chongddeok</i>	2.09±1.03 ^c	2.58±1.13 ^b	2.61±1.11 ^b	2.85±1.03 ^a	23.61***
	<i>Gamjabeombeok</i>	2.41±0.96 ^c	2.55±1.07 ^{bc}	2.66±1.03 ^b	3.10±0.97 ^a	17.79***
<i>Tteok</i>	<i>Gamjagyeongdan</i>	2.33±0.85 ^c	2.38±0.94 ^c	2.56±0.93 ^b	2.89±0.98 ^a	18.68***
	<i>Gamjasongpyeon</i>	3.14±0.88 ^c	3.33±0.77 ^b	3.40±0.79 ^b	3.67±0.63 ^a	18.05***
	<i>Chikbukkumi</i>	1.79±0.74 ^d	1.94±0.80 ^c	2.08±0.85 ^b	2.20±0.98 ^a	13.79***
	<i>Chikppuriteok</i>	1.96±0.80 ^c	2.03±0.87 ^{bc}	2.12±0.93 ^b	2.49±0.98 ^a	14.72***
	<i>Susubukkumi</i>	2.01±0.87 ^d	2.61±1.03 ^c	2.81±1.01 ^b	3.20±0.94 ^a	69.96***
	<i>Oksusutteok</i>	2.50±0.91 ^c	2.43±0.93 ^{bc}	2.60±0.97 ^b	2.88±0.97 ^a	11.46***
	<i>Gogumatteok</i>	2.51±0.87 ^c	2.32±0.91 ^b	2.47±1.00 ^b	2.76±1.00 ^a	10.62***
	<i>Oksusumaguseolgi</i>	2.02±0.82 ^c	2.13±0.91 ^{bc}	2.23±0.94 ^b	2.55±1.03 ^a	13.84***
	<i>Daepssaritteok(Sirutteok)</i>	3.17±0.92 ^a	3.18±0.97 ^a	3.03±1.02 ^{ab}	2.94±1.05 ^b	4.50**
	<i>Hwanggolyeot</i>	2.52±1.00 ^d	2.86±0.97 ^c	3.12±0.94 ^b	3.48±0.77 ^a	49.27***
<i>Yeon & Dasik & Jeongwa</i>	<i>Oksusuyeot</i>	2.62±0.96 ^d	2.92±0.91 ^c	3.06±0.89 ^b	3.45±0.76 ^a	35.87***
	<i>Songhwadasik</i>	2.41±1.03 ^d	2.61±0.98 ^c	2.81±0.97 ^b	3.26±0.89 ^a	32.74***
	<i>Deodeokjeongwa</i>	2.01±0.75 ^c	2.09±0.85 ^c	2.24±0.93 ^b	2.54±1.09 ^a	16.33***
	Potato liquor	2.28±0.90	2.21±0.92	2.32±0.95	2.36±0.91	2.32 ^{NS}
	Glutinous rice and corn liquor	2.34±0.85 ^c	2.43±0.96 ^c	2.59±0.98 ^b	2.99±1.02 ^a	20.92***
	Pine needle liquor	2.21±0.79 ^c	2.30±0.91 ^c	2.50±0.96 ^b	2.80±1.00 ^a	20.90***
	Black rice liquor	2.15±0.82 ^b	2.16±0.86 ^b	2.23±0.90 ^{ab}	2.35±0.98 ^a	2.62*
	<i>Yeotsul</i>	2.35±0.93 ^c	2.60±0.98 ^b	2.64±1.01 ^b	2.88±1.05 ^a	11.87***
<i>Liquors</i>	<i>Jinsangju</i>	1.88±0.77	1.83±0.70	1.88±0.81	1.90±0.81	0.72 ^{NS}
	Wild grapes liquor	2.74±0.91 ^c	2.95±0.95 ^b	3.02±0.96 ^b	3.33±0.89 ^a	15.33***

<Table 6> Perceptual scores of each age group for native local foods in Wonju.(continue)

	Local food	Age				F-value
		20's	30's	40's	50's	
Liquors	Satgatju	2.37±0.96 ^b	2.40±1.01 ^b	2.41±1.01 ^b	2.63±1.06 ^a	2.75*
	Deodeokju	2.87±0.87 ^b	2.94±0.92 ^b	3.01±0.91 ^{ab}	3.13±0.98 ^a	3.88**
	Daenamutongsul	2.68±0.93 ^a	2.47±1.00 ^b	2.47±0.99 ^b	2.52±1.00 ^b	3.92**
	Insammakgeolli	2.54±0.91 ^b	2.55±1.00 ^b	2.57±1.02 ^b	2.82±1.03 ^a	3.58*
	Eomnamusul	2.07±0.82 ^c	2.19±0.95 ^{bc}	2.23±1.01 ^b	2.57±1.02 ^a	10.29***
Special products	Chiaksan peach	3.46±0.81 ^b	3.68±0.60 ^a	3.72±0.58 ^a	3.77±0.54 ^a	15.25***
	Wonju pear	3.32±0.89 ^c	3.60±0.63 ^b	3.69±0.59 ^{ab}	3.73±0.61 ^a	25.83***
	Wonju mushroom	2.80±0.96 ^c	3.22±0.88 ^b	3.39±0.82 ^a	3.50±0.78 ^a	41.62***
	Silkworm powder	2.16±0.82 ^d	2.56±0.93 ^c	2.72±0.95 ^b	2.86±0.98 ^a	32.85***
	Ssaljinppang	2.37±1.01 ^c	2.44±0.97 ^{bc}	2.56±0.96 ^b	2.85±1.01 ^a	10.74***
	Dotorimuk	3.44±0.71 ^c	3.58±0.68 ^b	3.65±0.60 ^{ab}	3.73±0.61 ^a	10.46***
	Jeongjiteul red pepper paste	2.13±0.82 ^c	2.68±1.00 ^b	2.92±0.98 ^a	2.94±1.01 ^a	53.97***
	Gogumamuk	2.20±0.90 ^c	2.38±1.00 ^b	2.39±0.99 ^{ab}	2.54±1.08 ^a	4.83**
	Olchaengimuk	2.86±0.96 ^c	2.98±0.99 ^{bc}	3.02±1.01 ^b	3.50±0.80 ^a	16.85***

Values are mean±S.D. NS : Not Significant, *** : p<0.001, ** : p<0.01, * : p<0.05 by F-test.

Different superscripts in the same column indicate significant differences (p<0.001, p<0.01, p<0.05) by Duncan's multiple range test.

전통적인 재료를 사용하고, 전통적인 조리법에 기준을 둔 것으로 연령이 많은 군보다 낮은 군에서 거의 대부분의 음식의 인지도가 유의적으로 낮음을 알 수 있다. 이것은 이들 음식이 젊은층에 다소 기호가 떨어지기 때문이라고 할 수 있을 것이다. 충북 지역의 학생들을 대상으로 한 연구¹⁷⁾에서 전통음식에 대한 기호도를 조사하였는데 부꾸미, 화전, 두텁딱 같은 것들은 응답자의 60%이상이 모르는 것으로 나타났고, 먹어보지도 않은 초등학교 학생이 많았다. 이 떡들은 연령이 많은 사람들에게서는 선호되어지는 떡들인데도, 초등학생들은 알지도 못하고 그렇기 때문에 먹어보지도 못했다고 했다. 또한 전통음료의 선호이유는 “맛이 있어서”의 비율이 높고, 전통차나 인삼차는 영양적으로 좋더라도 “입맛에 맞지 않아” 싫어한다고 나타났다.¹⁷⁾ 따라서 향토음식도 계속 전승되려면 변화하는 기호에 맞게 변화하면서 맛있게 만들도록 노력해야하는 것이 우선이고, 그와 더불어 가정, 학교, 사회가 합심하여 젊은 층에게도 알리고, 먹어 볼 기회를 주어야 할 것이다.

4) 일반시민과 조리인의 인지도 차이

원주의 일반시민과 조리인의 향토음식에 대한 인지도는 <Table 7>과 같다. 일반적으로 조리인과 일반시민 모두 향토음식에 대한 인지도는 거의 비슷

한 수준이었으나 조리인이 일반시민보다 유의적으로 더 많이 인지하고 있는 음식은 산나물밥(p<0.05), 곤드레밥(p<0.001), 더덕뽕잎김치, 페밀뚝콩탕, 마부침(p<0.05)이었고, 웃닭백숙은 유의적인 차이는 아니었지만 조리인이 더 높게 인지하고 있었다. 또한 주류에서는 대부분이 조리인이 더 높은 인지도를 보였는데 그 품목은 감자술, 찹쌀옥수수술, 솔잎술, 흑미주, 옛술, 머루주, 샷갓주, 더덕주, 대나무통술, 인삼막걸리, 엄나무술이었다(p<0.001). 이를 품목을 보면 응답한 조리인이 거의 대부분이 남자였고, 일반시민은 대부분이 여성이었기 때문에 이유도 있겠지만 조리인은 새로운 재료로 음식을 개발하는 것에 관심이 많다는 것을 알 수 있고, 술은 업장에서 시판하고 있기 때문에 더 많이 알고 있다고 볼 수 있다.

반면에 일반시민이 조리인보다 더 높은 인지를 보인 품목은 원주배, 장수제비(p<0.05)와 토종닭백숙, 검정콩두부전골, 감자수제비, 땅짜리떡, 고구마전, 감자부침, 페밀전병, 정지뜰고추장(p<0.01)이었고, 콩죽, 장칼국수, 감자송편, 수수부꾸미, 쑥송편, 쇠고기·파말이구이, 페밀뚝무침, 도토리묵무침, 도토리묵(p<0.001)이었다. 이것도 역시 일반인에게서 더 높은 인지를 보인 음식으로 시판되고 있는 것보다는 오래전부터 일반 가정에서 해먹던 음식이 대

<Table 7> Difference of perceptual scores between resident and cook for native local foods in Wonju

	Native local food	Resident	Cook	t-value		Native local food	Resident	Cook	t-value
Bap	Potato and rice	2.92±1.00	2.92±0.95	0.07	Jjigae & Jeon-gol	Kkwongjeongol	2.49±0.92	2.56±0.93	0.97
	Corn and rice	2.62±1.02	2.65±0.95	0.31		Beoseotjeongol	3.58±0.64	3.52±0.73	1.17
	Sweet Potato and rice	2.74±1.01	2.83±0.95	1.11		Kkwongmandujeongol	2.89±0.91	2.88±0.98	0.12
	Sannamulbap	2.97±0.93	3.13±0.91	2.13*		Geomjeongkongdubujeongol	2.78±0.95	2.56±0.97	2.82**
	Gondeurebap	2.44±1.15	2.74±1.12	3.29***		Sundubujjigae	3.73±0.52	3.54±0.71	4.39***
	Sanchaebibimbap	3.57±0.67	3.59±0.65	0.37		Beoseotcheonggukjang	2.91±0.94	2.78±1.01	1.67
	Ssambap	3.61±0.63	3.56±0.73	0.95		Deodeoktwigim	2.91±0.94	2.83±0.97	1.11
	Kongbijibap	2.31±1.03	2.31±0.93	0.03		Fried pheasant wing	2.04±0.82	2.06±0.87	0.25
	Daenamutongbap	2.60±1.01	2.60±0.99	0.11		Dunggullessagmmuchim	1.83±0.74	1.88±0.83	0.83
	Sanchaejeongsik	3.47±0.77	3.44±0.79	0.50		Grilled beef & spring onion	2.65±0.98	2.37±1.04	3.52***
Tang	Hwangtaehaejangguk	3.49±0.68	3.51±0.71	0.33	Food & muchim	Grilled pheasant	2.43±0.97	2.3±31.00	1.70
	Chueotang	3.55±0.67	3.45±0.77	1.86		Deodeokgui	3.57±0.67	3.49±0.73	1.41
	Oritang	3.17±0.86	3.13±0.88	0.57		Dureupnamul	3.56±0.70	3.51±0.78	0.91
	Kkwongtang	2.55±0.95	2.66±0.98	1.46		Buckwheat mukmuchim	3.56±0.70	3.37±0.84	3.27***
	Gamjatang	3.61±0.64	3.58±0.62	0.54		Dotorimukmuchim	3.66±0.59	3.50±0.73	3.25***
	Minmulmaeuntang	3.39±0.78	3.29±0.82	1.52		Gogumajeon	3.18±0.94	2.99±0.95	2.51*
	Tojondakbaeksuk	3.64±0.60	3.49±0.75	3.03**		Dureup jeon	3.03±0.94	3.02±0.97	0.21
	Hwanggibaeksuk	3.36±0.86	3.23±0.93	1.80		Gamjadureupnamuljeon	2.62±0.98	2.66±0.97	0.62
	Horosaebaeksuk	1.84±0.86	1.87±0.87	0.53		Sanchegamjabuchim	2.89±0.96	2.88±0.97	0.19
	Kkwongbaeksuk	2.33±1.02	2.44±1.05	1.25		Gamjabuchim	3.65±0.61	3.49±0.81	3.23***
Porridge	Otdakbaeksuk	2.96±0.98	3.10±0.96	1.75	Pan-fried (Jeon)	Memiljeonbyeong	3.42±0.78	3.26±0.89	2.59**
	Eomnamusamgyetang	3.21±0.95	3.20±0.93	0.10		Jangtteok	3.50±0.73	3.34±0.88	2.82***
Gimchi	Bean porridge	2.95±0.97	2.69±1.06	3.34***		Sanchojangtteok	2.26±0.94	2.38±0.94	1.06
	Corn porridge	2.58±0.98	2.61±0.96	0.37		Mabuchim	2.08±0.90	2.23±0.98	2.11*
	Foxtail millet porridge	2.07±0.88	2.06±0.91	0.16		Chongddeok	2.53±1.11	2.60±1.12	0.74
	Potato & glutinous rice porridge	2.27±0.92	2.35±0.95	1.20	Tteok	Gamjabeombeok	2.62±1.04	2.68±1.05	0.74
	Deodeokginchi	2.61±0.97	2.73±0.97	1.53		Gamjagyeongdan	2.49±0.94	2.48±0.98	0.74
Noodles & Sujebi	Dureupgimchi	2.40±0.96	2.53±0.98	1.74		Gamjasongpyeon	3.36±0.80	3.17±0.94	2.97**
	Deodeokppongipgimchi	1.85±0.78	2.01±0.88	2.51*		Chikbukkumi	1.99±0.83	2.01±0.90	0.27
	Kkwongmakguksu	2.64±1.00	2.55±1.04	1.13		Chikppuritteeok	2.10±0.90	2.10±0.97	0.31
Noodles & Sujebi	Dongchimimakguksu	3.10±0.89	3.12±0.86	0.22		Susubukkumi	2.65±1.04	2.34±1.04	3.73***
	Olchaengiguksu	3.10±0.92	3.02±0.97	1.03		Oksusutteok	2.55±0.95	2.64±0.96	1.22
	Potato noodles	2.68±0.93	2.58±0.99	1.35		Gogumatteok	2.45±0.96	2.48±1.03	0.31
	Kkwongkalguksu	2.49±0.92	2.60±0.97	1.61		Oksusumaguseolgi	2.19±0.93	2.19±0.98	0.04
	Acorn noodles	2.98±0.93	2.95±0.98	0.39		Daepssariteok(Sirutteok)	3.10±0.99	2.88±1.09	2.74**
	Kkwongnaengmyeon	2.42±0.96	2.38±1.00	0.43	Yeoat & Dasik & Jeongwa	Hwanggolyeot	2.96±0.99	2.98±1.05	0.16
	Gamjasujebi	3.45±0.71	3.22±0.86	4.07***		Oksusuyeot	2.97±0.92	3.02±1.00	0.60
	Jangkalguksu	3.43±0.82	3.18±0.95	3.73***		Songhwadasik	2.71±1.00	2.60±1.05	1.38
	Jangsujebi	3.20±0.95	3.02±1.05	2.41*		Deodeokjeongwa	2.18±0.90	2.31±0.93	1.90
	Bongipsujebi	2.03±0.85	2.10±0.90	0.98		Potato liquor	2.28±0.93	2.61±1.07	4.40***
Ssalmandu	Kkwongmandu	2.97±0.95	3.06±0.97	1.21	Liquors	Glutinous rice and corn liquor	2.53±0.97	2.86±1.02	4.29***
	Chikguksu	3.12±0.90	3.05±0.99	0.90		Pine needle liquor	2.41±0.94	2.69±1.00	3.76***
	Memilimukkongtang	2.17±0.89	2.32±0.99	2.14*		Black rice liquor	2.20±0.88	2.46±0.98	3.63***
	Memilmukjangguk	2.17±0.91	2.19±0.93	0.16		Yeotsul	2.60±1.00	2.94±1.01	4.27***
	Gamjaongsimi	3.08±0.94	2.94±1.00	1.83		Jinsangju	1.87±0.77	1.97±0.88	1.71
	Chingnaengmyeon	3.37±0.83	3.33±0.86	0.67		Wild grapes liquor	2.98±0.95	3.32±0.95	3.53***
	Ssalmandu	2.49±0.98	2.52±1.02	0.44		Satgatju	2.42±1.01	2.68±1.08	3.20***

<Table 7> Difference of perceptual scores between resident and cook for native local foods in Wonju(continue)

	Native local food	Resident	Cook	t-value		Native local food	Resident	Cook	t-value
Liquors	<i>Daenamutongsul</i>	2.51±0.99	2.86±0.98	4.50***	Special products	Silkworm powder	2.59±0.95	2.69±1.02	1.40
	<i>Insammakgeolli</i>	2.58±1.00	2.85±1.06	3.33***		<i>Ssaljijinppang</i>	2.51±0.98	2.58±1.01	0.88
	<i>Eommamusul</i>	2.22±0.97	2.64±1.08	5.38***		<i>Dotorimuk</i>	3.60±0.65	3.36±0.82	4.46***
Special products	<i>Chiaksan peach</i>	3.67±0.63	3.57±0.82	1.85		<i>Jeongjiteul red pepper paste</i>	2.71±1.00	2.50±1.04	2.61**
	<i>Wonju pear</i>	3.60±0.68	3.47±0.79	2.50*		<i>Gogumamuk</i>	2.37±0.99	2.22±0.99	1.88
	<i>Wonju mushroom</i>	3.25±0.89	3.16±0.93	1.27		<i>Olchaengimuk</i>	3.02±0.99	3.01±1.00	0.08

Values are mean±S.D. *** : p<0.001, ** : p<0.01, * : p<0.05 by t-test.

부분이었고 이러한 특징을 보인 것은 특히 국수·수제비류, 구이·무침류에서였다.

일반시민과 조리인에서 평균 3.0이상의 높은 인지도를 보인 음식은 밥류(산나물밥, 산채비빔밥, 채밥, 산채정식), 국·탕류(황태해장국, 추어탕, 오리탕, 감자탕, 민물매운탕, 토종닭백숙, 황기백숙, 웃닭백숙, 엄나무삼계탕), 국수·수제비류(동치미막국수, 올챙이국수, 도토리국수, 감자수제비, 장칼국수, 장수제비, 꿩만두, 칡국수, 칡냉면), 찌개·전골류(버섯전골, 순두부찌개), 구이·무침류(더덕구이, 두릅나물, 메밀묵무침, 도토리묵무침), 전류(고구마전, 두릅전, 감자부침, 메밀전병, 장떡), 떡류(감자송편, 쑥송편), 엿류(황꼴엿, 옥수수엿), 주류(머루주, 더덕주)로 총 39가지이었고 특산식품은 치악산 복숭아, 원주배, 원주버섯, 도토리묵, 올챙이묵으로 5가지이었다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 원주를 이해하고 발전시키는 한 방법으로서 원주의 향토음식을 발굴하고 이를 음식에 대한 시민과 조리인들의 인지도를 알아보기 위하여 실시하였다.

1) 원주의 향토음식 발굴을 위한 조사로 문헌조사와 직접대면법을 병행하여 조사된 음식은 밥류 10가지, 국·탕류 12가지, 죽류 4가지, 김치류 3가지, 국수·수제비류 18가지, 찌개·전골류 6가지, 구이·무침류 9가지, 전류 10가지, 떡류 11가지, 엿·다식·전과류 4가지, 주류 13가지로 총 99가지의 음식과 특산식품 9가지가 조사되었다.

2) 원주시민은 성별, 연령별, 소득수준별, 지역별, 외식 빈도별로 조사하였는데 인지도에 가장 큰 영

향을 미치는 것은 연령이었다. 거의 전 음식에서 연령이 높은 군에서 유의적으로 높은 인지도를 보였고 연령이 낮아짐에 따라 인지도가 낮았다 ($p<0.001$, 0.01). 그러나 새롭게 개발되는 음식인 감자탕, 대나무통술은 20대에서 인지도가 더 높았다. 일반적으로 현재 원주에서 상품화되어 시판되고 있는 음식에 대해서는 연령별 차이는 있었지만 3.0이상의 높은 인지도를 보였다.

3) 조리인과 일반인을 비교한 인지도를 보면 조리인이 일반시민보다 유의적으로 더 많이 인지하고 있는 음식은 산나물밥($p<0.05$), 곤드레밥($p<0.001$), 더덕뽕잎김치, 메밀묵콩탕, 마부침($p<0.05$)이었고, 웃닭백숙은 유의적인 차이는 아니었지만 조리인이 더 높게 인지하고 있었다. 또한 주류에서는 대부분이 조리인이 더 높은 인지도를 보였다. 조리인은 새로운 재료로 음식을 개발하는 것과 업장에서 시판하고 있는 술에 더 많은 관심과 인지를 갖고 있다고 볼 수 있었다.

반면에 일반시민에서 더 높은 인지를 보인 음식은 국수·수제비류와 구이·무침류였는데 이들 음식은 시판되고 있는 것이라기보다는 오래전부터 일반가정에서 해먹던 음식으로 이들 음식에 대해 더 높은 인지를 보였다.

4) 일반시민과 조리인에서 평균 3.0점 이상의 높은 인지도를 보인 음식은 39가지의 음식과 특산식품 5가지였는데 국·탕류, 국수·수제비류 각 8가지, 전류 5가지, 밥류, 구이·무침류가 각 4가지로 이들 음식에 대한 인지도가 높은 반면 죽류, 김치류는 인지도가 높은 음식이 한 가지도 없었다.

5) 원주의 시민과 조리인에서 인지도가 높은 음식은 원주의 자연환경에 따라 생산되는 식품산물을 기본 재료로 하여 원주시민의 적응방식으로 개발한

것이 주를 이루고 있음을 알 수 있었다. 즉 원주의 자연환경에서 많이 생산되는 감자, 옥수수, 도토리, 닭, 꿩, 버섯류, 산나물 등을 이용하여 그 지역의 독특한 방식으로 개발한 것들이 조금씩 변형되면서 현재까지 이어져 오고 있었다.

6) 향토음식의 인지도에 가장 큰 영향을 미치는 것은 연령으로 대부분의 음식에서 연령이 낮아질수록 인지도가 낮아지는 것을 볼 수 있는데, 앞으로는 더 많이 잊혀지게 될지도 모른다고 생각할 수 있다. 그것을 막기 위해서는 여러 가지의 지역교육, 학교급식 영양사의 향토음식 이용, 향토음식 판매업소의 판매 증진을 위한 시 자체의 음식 개발과 협조 등이 있어야 할 것 같다.

추후에는 본 연구를 기초로 하여 원주의 향토음식으로 계속 이어가고 발전시킬 가능성이 있는 음식의 선정을 위한 보다 실제적인 연구가 행해져야 할 것이다.

■주

주1) 곤드레밥은 곤드레라는 원주의 치악산에서 많이 나는 나물을 뜯어서 테친 후 소금과 기름으로 양념하여, 생쌀위에 곤드레를 얹고 기름을 조금 넣어 밥을 지어 양념장에 비벼 먹는 밥이다.

주2) 원주의 산채비빔밥은 위에 얹는 나물이 계절에 따라 바뀌지만 버섯과 쥐나물을 꼭 얹는 것이 특징이고, 소고기 대신 꿩을 삶아 가늘게 췄어 참기름에 무쳐 얹는 것이 특징이다.

주3) 콩을 물에 불려 맷돌에 갈아 솔에 넣고, 간장 양념한 시래기나물을 그 위에 얹고 그 위에 멱쌀을 얹어 지은 밥으로 간장 양념에 비벼 먹는다.

주4) 원주의 추어탕은 미꾸라지를 푹 삶아 뼈를 걸러내고 살만을 이용하는 것은 경상도와 같으나, 여기에 토란대, 감자, 부추, 미나리, 표고버섯, 들깨가루, 파 등의 채소를 듬뿍 넣고 육수를 넣고 끓이다가 고추장을 넣어 간을 하는 것이 특징이다.

주5) 호로새는 꿩과에 속하는 새로 몸길이가 50cm정도이며 벗겨진 머리, 부리에 있는 붉은 빛과 푸른빛이 도는 늘어진 벗, 활모양으로 구부린 자세로 갖는 새이다. 원주에는 약 20년 전에 치악산에 자리잡으면서 원주의 호로새요리가 생겨났다. 호로새 백숙은 마늘, 대추, 황기, 인삼 등 각종 보약

재료를 맷속에 넣어 끓여 끓여서 만든다.

주6) 염나무, 인삼, 대추, 황기, 당귀, 음양과 등의 한약재를 가마솥에 10시간 이상을 달여서 만든 탕물에 생닭을 넣고 삶아낸 것이다.

주7) 좁쌀에 물을 붓고 그 좁쌀이 물러질 때까지 끓여서 만든 죽의 일종인데 지금은 잘 먹지 않고 옛날에 배고팠던 시절에 많이 해먹었다.

주8) 삶은 감자를 먹서에 갈아서 찹쌀가루와 함께 넣어 끓인 죽이다.

주9) 꿩 삶은 국물과 동치미국물을 섞은 국물에 매밀국수를 말아 넣고 위에 꿩 삶은 살과 달걀, 배, 무김치를 얹은 요리이다. 원주는 시조가 꿩이고 꿩을 소재로 한 요리가 많다.

주10) 옥수수를 갈아 풀처럼 쑤어 올챙이 묵 틀에다 부어 살짝 누르면 올챙이 같은 국수가 아래로 떨어진다. 이때 찬물에 떨어 뜨려야 올챙이 국수가 흘어지지 않는다. 양념간장으로 간을 하여 배추김치 또는 열무김치와 곁들여 먹는다.

주11) 장칼국수는 반죽하여 썰어놓은 칼국수를 멸치국물에 넣고 끓이는데 간을 고추장과 간장, 파, 마늘로 하는 것이 특징이다.

주12) 칡 칼국수는 칡 녹말과 밀가루를 섞어 국수반죽을 만든 것으로 멸치국물에 감자, 호박을 넣고 끓이다가 국수를 넣어 만든다.

주13) 메밀묵을 먹기 좋게 썰어 콩물에 야채와 함께 섞어 말아 먹는 것으로 밥 대신 한끼의 식사로 먹는다.

주14) 멸치국물에 채 썬 메밀묵을 넣고 간장으로 간을 한 장국이다. 위에 구운 김과 양념하여 버무린 김치를 얹고 양념장(참기름을 듬뿍 넣는다)을 곁들여 먹는 것이다.

주15) 부드럽고 얇게 썬 소고기에 얇게 채친 파, 미나리를 넣고 말아 두었다가 철판에 구워먹는다.

주16) 밀가루에 고추장을 넣고 다진 파와 마늘, 풋고추를 넣고 약간 되직하게 반죽한 후 둥글게 폐어지지는데 이때 산초 잎을 얹고서 노릇하게 지진다.

주17) 얇게 반죽한 메밀가루를 한 국자씩 넣고 전병을 부친 후 볶은 무와 표고버섯 등을 소로 넣고 둘둘 말아 부친 후 한입 크기로 썬 것이다.

주18) 옥수수 알을 맷돌에 갈아 소금을 넣어 반죽하

- 여 칡 잎에 한 숟갈 씩 떠서 놓은 다음, 칡 잎을 반으로 접어 차곡차곡 얹어 찐 떡이다.
- 주19) 10cm정도 자란 땅싸리 잎을 쌀가루와 버무려 설탕이나 옛을 넣고 찐 떡이다. 이 떡은 어린아이의 간식으로 주로 이용한다.
- 주20) 치악산 지역에서 생산되는 쌀과 옛기름을 갈아서 끓인 다음 3시간 정도 석혀 다시 덧엿기름을 넣고 끓여준 후 옛틀에 넣고 굳힌 것이다.

■참고문헌

- 1) Kang IH. Korean food behavior customs, p16-27, Seoul, Samyoungsa, 1988.
- 2) Yoon SS. Introduction of Korean dietary culture, J of national nutrition 10: 2-4, 1988.
- 3) Yoon SS. Korean Food, p12, Seoul, Suhaksa, 1990.
- 4) Yoon SS. Traditional life in Korea, Suhak Publishing Co, 34-35, 1983.
- 5) Kim SM. Attitude of the university students in the Kyung-Book area on the traditional foods(I) - The evaluation the utilization and the life style-, Korean J. Soc Food Sci., 16(1): 27-35, 2000.
- 6) Kim SM. Attitude of the university students in the Kyung-Book area on the traditional foods(II) - The Recognition, the seasonal customs & the life style -, Korean J. Soc. Food & Cookery Sci, 17(2): 142-144, 2001.
- 7) Kim KJ, A study on the Native Local Foods in the Kyoungnam Province, Korea J. Food and Cooking Science, 6(3): 67-83, 1990.
- 8) Yoon SK, A study on the Native Local Foods in Andong region, Korean J. Dietary Cuture, 9(1): 61-69, 1994.
- 9) Shin AS. A Research of Traditional & Native Local Food in Busan, Culinary Research, 6(2): 78, 2000.
- 10) Yang IS. A study on the Recognition and Preference of Local Food in Cheju, Thesis of M.D, Hyosung Women's University, 1990.
- 11) Cultural Properties Administration. 한국민속종합 조사보고서, Kangwon Province, 1977.
- 12) Han BJ. Korean local food, p20-23, Seoul, Daewonsa, 1989.
- 13) Wonju city, History of Wonju, 1998.
- 14) Wonju city, Guide of Dream Wonju, 2001.
- 15) Kim HS, Chung CE, A study on the eating out behavior of university students in seoul. Korean J. Dietary Culture 16(2): 147-157, 1988.
- 16) Kim SY, Kim JY, A study on the pattern and preference of eating out of workers in Jinju, Korean J. Dietary Culture 17(2): 171-184, 2002.
- 17) Choi MY, Jung EH, Hyun TS, Perception and preference of Korean Traditional Foods by elementary School Students in Chungbuk Province, Korean J. Dietary Culture 17(4): 399-410, 2002.