

대전의 대표음식 발전 방향 모색을 위한 대전시가 선정한 '六味'에 대한 인지 및 수용성 조사

서 윤 석 · 정 영 진[†]

충남대학교 생활과학대학 식품영양학과

Public Recognition and Acceptance of Yookmee ('6 dishes') Designated by Daejeon Metropolitan City as the Foods Representative of the Daejeon Area

Yoon-Suk Suh, Young-Jin Chung[†]

Department of Food and Nutrition, College of Human Ecology, Chungnam National University, Daejeon, Korea

ABSTRACT

This study was conducted to devise a scheme for the development of foods designated as Yookmee ("6 dishes), which are representative food of Daejeon area. The Yookmee consist of Seolleongtang (ox bone soup and boiled rice), Samgyetang (chicken stew stuffed with glutinous rice and ginseng), Dolsotbap (boiled rice mixed with vegetables), Goojeukmook (acorn jelly), Sootgol-naengmyeon (cold buckwheat noodles with broth) and Daecheongho minmulgogi-maeuntang (spicy hot freshwater fish soup). A questionnaire was developed and administered by means of an interview regarding the subjects' recognition of and preference for the six dishes, their usual eating places and eating frequencies, the need for some standardization of recipes and for nutrition labeling including serving sizes and nutrient content. The total number of subjects who participated in this study were 328 (male 112, female 216) living in Daejeon. The subjects who were aware of the presence of Yookmee were more in their thirties or older (15%) compared to those in their twenties (9.6%). The percentages of the subjects who recognized the Yookmee as the representative foods were twice among those in their thirties (over 60%), as compared to 31.5% in their twenties ($p < 0.001$). Samgyetang was one of the favorite foods of all the Yookmee among those in their twenties and Goojeukmook was the favorite for all the other age groups. The incidence of those eating one of Yookmee more than once a month was 51.5% in all the age groups, but the intake frequency was lower among those in their twenties (43.8%). The percentage of those who recommended Yookmee as a food for guests was the highest among those in their fifties (54.7%). The first reason why the subjects do not recommend these foods was because they were unfamiliar with Yookmee; among those in their thirties and forties the 2nd reason was because it is not much enough in quality or quantity to be served as a food for guests. Over 60% of the subjects felt the need for standardization of Yookmee, recipes for especially those in their fifties did feel the needs (92.5%). Furthermore, regarding labeling of serving sizes and nutrients contents, over 80% of the subjects wanted these, and this desire tended to increase with age. From these results, it seems reasonable to accept Yookmee as the representative foods of Daejeon, despite the fact that many people do not yet currently do so. Since most of the subjects (85.4%) partake Yookmee outside of their homes, it is recommended that efforts need to be expanded on enhancing the nutritional quality, the taste and the quality control of Yookmee by standardizing the recipes, labeling the serving sizes and nutrient contents, and providing educational and publicity programs. (*Korean J Community Nutrition* 8(6) : 901~909, 2003)

KEY WORDS : Recognition · Acceptance · Yookmee · Daejeon representative food.

채택일 : 2003년 11월 26일

[†]Corresponding author: Young-Jin Chung, Department of Food and Nutrition, College of Human Ecology, Chungnam National University, 220 Kung-dong, Yusong-gu, Daejeon 305-764, Korea

Tel: (042) 821-6833, Fax: (042) 822-8283, E-mail: yjchung@chungnam.ac.kr

서론

세계 각국의 문화 중 일상생활 속에서 가장 접근하기 쉽고, 일반인의 관심을 많이 끄는 부분은 음식문화이며, 이 음식 문화를 통해 한 나라의 역사, 관습, 전통을 보다 쉽게 이해할 수 있다. 해외여행이 일상화되면서 세계화(Globalization)에서 지역화(Localization)로 여행 환경이 변화되는 한편, 3Es (Entertainment, Excitement, Education)를 결합한 주제별 관광 상품 개발이 필요한 것으로 보고되고 있다. 따라서 우수한 한국 음식을 세계화하기 위해서는 한국 고유의 전통 음식을 브랜드화하고(Chang & Cho 2000) 외국인이 즐길 수 있는 음식 상품으로 개발하는 일이 필요하다. 이러한 음식산업의 발전은 식문화 발전으로 이어질 수 있을 뿐 아니라 제 3의 고부가 가치 산업으로 관광자원화에 기여할 수 있다.

우리음식의 기간을 이루고 있는 것은 각 지역의 특색이 담겨 있는 향토음식으로 그 지역의 식생활 발전에 기여하여 왔다. 향토음식이란 그 지방에서 특색있게 개발하여 즐겨 먹어 온 전통음식을 말한다(Choo 등 1995). 한반도는 동·서·남은 바다에 접해 있고 북은 큰 강으로 경계를 짓고 있어서 지역에 따라 지세, 기후 등의 여건이 매우 다르다. 그러므로 각 고장의 토산물은 특색이 있고 다양하며 그 산출 식품을 재료로 하여 각 가정에서 독특한 조리법들을 발달시켜 전수되어 온 것이 향토음식인 것이다. 향토음식의 형태는 첫째, 그 지방에서만 생산되는 식품으로 그 지방의 특유의 전승 조리법으로 조리하는 매우 순수한 향토음식이 있고 둘째, 다른 지방에서 산출되는 식재료를 도입하여 특별 조리법을 개발하여 만드는 향토음식이 있으며 셋째, 각 지방마다 만들고 있는 음식이지만 특색있는 조리법의 묘미를 자랑하는 향토음식으로 나눌 수 있다(Park 1999).

충청도의 향토음식은 충청지방이 논, 밭, 하천에 근접한 지역이므로 쌀, 보리, 고구마, 무, 배추 등 농경의 발달로 인하여 죽, 국수, 수제비, 범벅 등이 많다. 또한 논밭 주변 개울의 민물고기를 이용한 음식도 많고, 양념보다는 자연 그대로의 맛을 살리면서 음식의 양이 넉넉한 소박한 인심이 그대로 나타나 꾸밈이 별로 없다. 맛이 담백하고 구수한 갈국수, 두부두루치기, 청국장찌개, 호박을 주 재료로 한 호박범벅, 호박김치, 호박깎단지, 병과류의 떡으로는 쇠머리떡, 햇보리떡, 서해안에 가까운 지역은 굴을 넣은 굴각두기 등 충청도 음식은 경상도처럼 매운맛이 없고 전라도 음식처럼 사치함도 없다(Hwang 등 2001). 그러나 이들 음식들은 대전시가 충청도의 도청소재지로서의 기능에서 벗어나 대전광역

시로 확장되면서 대전지역의 대표음식으로 선정하기에는 시대적·지역적 여건과 맞지 않게 보인다.

우리나라의 행정체제가 중앙 집권제로부터 지방자치제로 전환함에 따라 지역 행정부에서 지역의 특성화 산업을 육성하기 위한 정책의 하나로, 각 지방의 독특한 음식문화를 수립하고 발전시켜야 할 책임을 느끼게 되었다.

따라서 대전을 상징하고 대전을 찾는 사람에게 부담없게 즐길 수 있는 음식을 발굴해 보겠다는 의지 하에, 2001년 대전시가 주도하여 시민대표, 학계, 언론계로 구성된 소위원회를 구성하고 여러 차례 회의와 실태조사 과정을 거쳐 대전시에서 6가지 음식(설령탕, 삼계탕, 돌솥밥, 구즉 도토리묵, 숯골 냉면, 대청호 민물고기 매운탕)을 선정하여 '육미'라고 명하였다(Daejeon Metropolitan City 2001). 대전지역의 향토 음식 중에서 선발전 음식으로는 특정지역에 촌락을 형성하다시피 하고 있어 나름대로의 유래를 지니며 조리법이 타지방과 차별화 되어있는 유성의 숯골 냉면, 구즉 마을의 도토리묵, 대청호 주변의 민물고기 매운탕의 3가지가 있다. 또한 대표음식으로 보기는 힘들으나 1960년대 이후 40년 동안 대전역 주변에서 각두기와 곁들여 먹는 설령탕을 전문으로 취급해 온 모 음식점이 명성을 얻으면서, 대전을 찾는 사람들의 입에 많이 오르내렸을 뿐 아니라 대전시민에게 친숙한 음식으로 자리 잡은 설령탕과 함께 대전시민들이 실제로 많이 섭취하고 있는 음식 중에서 삼계탕, 돌솥밥을 선정하여 위의 3가지 음식을 포함한 6가지 음식을 대전의 대표음식으로 정하였다.

이에 본 연구에서는 대전의 대표음식으로 선정된 육미를 전승 보급시킬 방향을 모색하기 위하여 대전지역에 거주하는 성인남녀를 대상으로 대전의 대표음식으로서의 육미에 대한 인지도, 선호여부, 섭취관련 행동과 육미의 발전을 위한 시민들의 요구사항을 알아보았다. 본 결과가 대전지역 주민들의 애향심과 문화적 긍지를 고양시킬 뿐만 아니라 지역경제 발전에 이바지 하는데 기초가 될 것으로 기대한다.

연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 시기

본 연구는 2002년 9월 1일부터 11월 30일까지 대전시에 위치한 공공기관 및 정부투자기관, 학교, 기업체의 직장 과 종교단체(교회, 사찰), 또한 많은 사람들이 모이는 지하상가, 일반상가, 휴게소, 백화점, 공원, 식당 등을 찾아 본 연구 조사에 동의하는 대전 시에 거주하는 20세 이상의 성인 남녀 350명을 대상으로 설문지를 배부하고 조사 대상자가

자기 기입 방법으로 설문지에 응답하게 하였다. 회수된 설문지 중 응답이 미비한 것을 제외하고 자료처리가 가능한 남자 112명(34%), 여자 216명(66%), 총 328명에 대한 결과를 조사 자료로 이용하였다.

2. 조사방법 및 내용

1) 조사방법

일단 작성한 설문지를 조리학원 수강생 20명을 대상으로 예비조사를 실시하여 수정 보완 한 후 본 조사에 이용하였다.

2) 조사내용

본 연구에서는 연령대별로 대전시가 선정한 육미의 인지여부와 수용성을 알아보려고 하였다.

(1) 일반사항

조사대상자의 연령, 교육수준, 소득수준, 직업을 조사하였다.

(2) 육미의 인지 및 수용성 조사

육미의 인지율 조사를 위해 육미에 대한 인지여부, 육미가 대전의 대표음식으로 적당한지의 여부를 물었고, 육미의 수용성에 대해서는 육미 중 자신이 좋아하는 음식을 선택하

게 하고, 그 음식 섭취시 만족 여부와 만족 이유 및 불만족 이유를 선택하게 하였다. 또한, 섭취빈도, 주로 먹는 장소, 육미 음식의 재료·분량·조리방법의 인지여부에 대해 조사하였다. 이와 함께 앞으로 육미의 발전방안을 제시하고자 조리법의 표준화, 1인 분량과 영양소함량표시에 대한 필요성 여부에 대해 조사 하였다.

3. 통계분석

본 조사 자료는 SPSS (ver 10.0) 통계 프로그램을 이용하여 기초통계 분석을 하였고, 모든 조사 항목은 연령대별로 차이가 있는지 또한 육미에 대한 인지여부가 소득수준별로 차이가 있는지를 빈도수와 백분율을 구한 후 χ^2 -test로 유의성을 검증 하였다.

결과 및 고찰

1. 일반사항

조사대상자의 일반사항은 Table 1에 나타난 바와 같다. 남자 112명(34%), 여자 216명(66%)이었으며, 연령 군을 10세 단위로 나누어 보았을 때 남녀별로 연령분포에 유의적 차이는 없었고, 교육수준과 직업분포는 연령대별로 차이가

Table 1. General characteristics of the subjects n (%)

| Variable | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | Total | χ^2 -value | |
|-----------------------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------------|------------|
| Age (yrs) | Male | 16 (14.3) | 35 (31.3) | 24 (21.4) | 21 (18.7) | 112 (34.0) | 7.6 ^{NS} | |
| | Female | 57 (26.4) | 55 (25.4) | 36 (16.7) | 32 (14.8) | 216 (66.0) | | |
| Education level | Middle school | 0 (0.0) | 1 (1.1) | 6 (10.0) | 17 (32.0) | 35 (67.3) | 207.9*** | |
| | High school | 20 (27.4) | 28 (31.1) | 24 (40.0) | 21 (39.6) | 13 (25.0) | | 106 (32.3) |
| | College | 53 (72.6) | 61 (67.8) | 30 (50.0) | 15 (28.4) | 4 (7.7) | | 163 (49.8) |
| Job | Company employee | 16 (21.9) | 28 (31.1) | 10 (16.7) | 2 (3.8) | 2 (3.8) | 210.0*** | |
| | Government official | 8 (10.9) | 14 (15.6) | 4 (6.7) | 2 (3.8) | 2 (3.8) | | 30 (9.1) |
| | Professional | 9 (12.3) | 12 (13.4) | 6 (10.0) | 8 (15.1) | 1 (1.9) | | 36 (11.0) |
| | Service and sales | 11 (15.2) | 16 (17.7) | 8 (13.3) | 13 (24.5) | 5 (9.6) | | 53 (16.2) |
| | Self-management of commerce and industry | 2 (2.7) | 5 (5.6) | 13 (21.7) | 9 (17.0) | 6 (11.5) | | 35 (10.6) |
| | Farmer, stockbreeder, fisher | 0 (0.0) | 0 (0.0) | 2 (3.3) | 1 (1.8) | 3 (5.8) | | 6 (1.8) |
| | Student | 21 (28.7) | 1 (1.1) | 0 (0.0) | 0 (0.0) | 0 (0.0) | | 22 (6.7) |
| | Housewife | 1 (1.5) | 9 (10.0) | 15 (25.0) | 8 (15.1) | 17 (32.8) | | 50 (15.3) |
| | Unemployed | 0 (0.0) | 1 (1.1) | 0 (0.0) | 3 (5.7) | 13 (25.0) | | 17 (5.2) |
| | Others | 5 (6.8) | 4 (4.4) | 2 (3.3) | 7 (13.2) | 3 (5.8) | | 21 (6.4) |
| Monthly income (10,000 won) | Below 100 | 24 (32.9) | 14 (15.6) | 3 (5.0) | 12 (22.6) | 30 (57.7) | 15.6 ^{NS} | |
| | 100-200 | 21 (28.8) | 14 (15.6) | 6 (10.0) | 13 (24.5) | 8 (15.4) | | 62 (18.9) |
| | 150-200 | 15 (20.5) | 18 (20.0) | 14 (23.3) | 8 (15.1) | 9 (17.3) | | 64 (19.5) |
| | 200-300 | 5 (6.8) | 22 (24.4) | 21 (35) | 11 (20.8) | 2 (3.8) | | 61 (18.6) |
| | 300 and over | 8 (11.0) | 22 (24.4) | 16 (26.7) | 9 (17.0) | 3 (5.8) | | 58 (17.7) |
| Total | 73 | 90 | 60 | 53 | 52 | 328 | | |

1) ***: p<0.001 significantly different by χ^2 -test, 2) NS: not significant

있었다($p < 0.001$). 교육수준은 중학교 졸업 50대 32%, 60대 이상 67.3%, 고등학교 졸업은 40대 40%, 50대 39.6%, 60대 이상 25%, 대학교졸업이상도 20대 72.6%, 30대 67.8%, 40대 50%로 연령이 어릴수록 교육수준이 높았다.

직업 분포에서는 20대 학생이 28.7%, 30대는 회사원 31.1%, 40대는 주부 25%, 자영업자 21.7%, 50대는 서비스 및 판매직이 24.5%, 60대는 주부 32.8%, 무직이 25%로 이루어졌다. 소득수준은 연령별 유의적인 차이는 나타나지 않았으나 100만원 미만은 20대 32.9%, 60대 57.7%가 속해 20대와 60대가 수입이 적었고 200만원에서 300만원 사이는 40대에서 35%로 나타났으며 특히 30대는 24.4%가 300만원 이상에 속해 소득수준이 높았다.

2. 대전의 대표음식으로 선정된 육미에 대한 인지정도와 대표성 여부

1) 육미에 대한 인지 및 대표성 여부

육미의 인지여부 및 대표성이 있는지의 여부에 대한 결과는 Table 2에 나타난 바와 같다. 육미에 대해 인지하는 사람의 비율은 30대 이상에서는 15% 수준이었으나 20대에서는 10% 미만으로 나타나 전체 연령층에서 모르는 사람이 많았고 20대에서 특히 낮았다. 한국 전통음식에 대한 인식·지식·기호도를 조사한 연구 결과에서 한국의 전통 음식에 대한 관심을 갖게 된 계기는 매스컴을 통해서가 48.8%로 가장 많았고 그 다음이 가정 교육으로 27.9%이었다. 특히 여학생은 가정 교육과 학교 교육, 남학생은 매스컴을 통해 관심을 가지게 되었다고 함으로써(Lee & Oh 1995) 각 가정과 학교, 매스컴에서부터 한국 전통음식에 대한 올바른 이해와 수용이 이루어져야 할 것이며, 따라서 육미의 발전을 위해서도

홍보 매체의 개발이 필요한 것으로 사료된다. 육미를 나열하고 이의 대표성 여부를 묻은 결과 조사대상자의 56.1%가 대전의 대표음식으로 육미가 대표성을 지닌다고 응답하였으나 연령대별로 보면 30대 이상의 연령층에서 약 60% 수준임에 비해 20대에서는 31.5%로 나타나 20대가 다른 어느 연령층보다 육미의 대표성을 인정하는 비율이 낮았으며 30대 이상에 비해 절반 수준이었다($p < 0.001$). 이는 20대가 육미의 대표성을 부인하기 때문이라기 보다 젊은 세대일수록 자기가 사는 지방의 향토색에 대한 애착과 관심이 적기 때문일 수 있으며, 교육과 홍보에 의해 변화될 수 있으리라 보여진다.

2) 소득 수준별 육미의 인지 여부

조사대상자의 소득 수준에 따라 5단계로 나누어 육미에 대한 인지여부에 차이가 있는지를 알아 본 결과는 Table 3에 나타난 바와 같이 전체적으로 소득수준별 인지여부에 차이가 없었다. 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 태도(I)조사에서 전통음식 이용도를 가족의 월 소득에 따라 비교하였을 때 소득이 높은 집단이 유의적으로 이용도가 높았다고 하였다(Kim 2000). 그러나 본 조사에서 대전의 대표음식으로 육미에 대한 인지여부는 소득수준과는 무관한 것으로 나타났다.

3. 육미에 대한 수용성 조사

1) 육미 중 대표성이 큰 음식

육미 중에서 대표성이 가장 높다고 생각되는 음식을 한 가지 선택하게 한 결과는 Table 4에 나타난 바와 같다. 대전의 대표성이 큰 음식은 60대를 제외한 전 연령층에서 구즉도토리묵이 가장 높았고 60대에서는 돌솥밥과 설렁탕을 선

Table 2. Recognition and representativeness of Yookmee

| Variable | | n (%) | | | | | Total | χ^2 -value |
|-------------------------------|-----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|---------------------|
| | | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60 ≤ | | |
| Recognition of Yookmee | Yes | 7 (9.6) | 14 (15.6) | 9 (15.0) | 8 (15.1) | 8 (15.4) | 46 (14.0) | 1.5 ^{NS} |
| | No | 66 (90.4) | 76 (84.4) | 51 (85.0) | 45 (84.9) | 44 (84.6) | 282 (86.0) | |
| Representativeness of Yookmee | Yes | 23 (31.5) | 57 (63.3) | 35 (58.3) | 35 (66.0) | 34 (65.4) | 184 (56.1) | 23.9 ^{***} |
| | No | 50 (68.5) | 33 (36.7) | 25 (41.7) | 18 (34.0) | 18 (34.6) | 144 (43.9) | |
| Total | | 73 | 90 | 60 | 53 | 52 | 328 | |

1) **: $p < 0.05$, ***: $p < 0.001$ significantly different by χ^2 -test, 2) NS: not significant

Table 3. Recognition on the presence of Yookmee by income of the subjects

| Recognition | Monthly income (10,000 won) | | | | | Total | χ^2 -value |
|-------------|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|--------------|------------|-------------------|
| | 100 | 100 - 200 | 150 - 200 | 200 - 300 | 300 and over | | |
| Yes | 45 (54.2) | 25 (40.3) | 35 (54.7) | 29 (47.5) | 32 (55.2) | 166 (50.6) | 6.1 ^{NS} |
| No | 38 (45.8) | 37 (59.7) | 29 (45.3) | 32 (52.5) | 26 (44.8) | 162 (49.4) | |
| Total | 83 | 62 | 64 | 61 | 58 | 328 | |

1) NS: not significant

Table 4. Recommended food as representative of Daejeon among Yookmee n (%)

| Recommended food as representative of Daejeon | Age | | | | | Total | χ^2 -value |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------------|
| | 20 - 29 | 30 - 39 | 40 - 49 | 50 - 59 | 60 ≤ | | |
| Seolleongtang | 2 (2.7) | 4 (4.4) | 7 (11.7) | 9 (17.0) | 13 (25.0) | 35 (10.7) | 85.8*** |
| Samgyetang | 10 (13.7) | 3 (3.3) | 5 (8.3) | 5 (9.4) | 4 (7.7) | 27 (8.2) | |
| Dolsotbap | 6 (8.2) | 3 (3.3) | 0 (0.0) | 5 (9.4) | 16 (30.8) | 30 (9.1) | |
| Gujeukmuk | 40 (54.8) | 55 (61.1) | 32 (53.3) | 20 (37.7) | 11 (21.2) | 158 (48.2) | |
| Sutgol-naengmyeon | 4 (5.5) | 9 (10.0) | 4 (6.7) | 5 (9.4) | 3 (5.8) | 25 (7.6) | |
| Daecheongho minmulgogi-maeuntang | 9 (12.3) | 7 (7.8) | 9 (15.0) | 8 (15.1) | 4 (7.7) | 37 (11.3) | |
| Others | 2 (2.7) | 9 (10.0) | 3 (5.0) | 1 (1.9) | 1 (1.9) | 16 (4.9) | |
| Total | 73 | 90 | 60 | 53 | 52 | 328 | |

1) ***: $p < 0.001$ significantly different by χ^2 -test

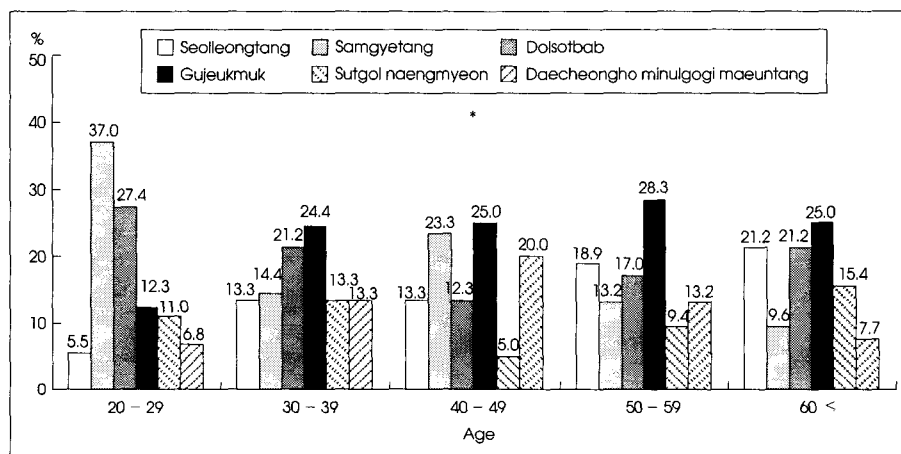


Fig. 1. Favorite food among Yookmee by the age of the subjects. 1)*: $p < 0.05$.

택한 사람이 더 많았다($p < 0.001$). 또한 육미가 대표성이 없다고 생각하는 사람들을 위하여 기타란에 개방형으로 자신이 생각하는 대전의 대표 음식을 적도록 하였을 때 두부 두루치기 8명, 돼지 삼겹살 볶음밥 4명, 홍어탕 2명, 손칼국수 1명, 보리밥 1명의 순으로 육미 이외의 음식을 들었다.

2) 육미 중 선호하는 음식

육미 중 선호하는 음식을 선택하게 한 결과를 연령대별로 정리한 결과는 Fig. 1에서와 같다. 20대에서 삼계탕 37.0%, 나머지 연령층에서는 구즉 도토리묵이 30대 24.4%, 40대 25.0%, 50대 28.3%, 60대 25.0% 등 대상자의 1/4 수준으로 가장 높게 나타났다. 설렁탕은 연령대가 높을수록 선호하는 비율이 증가한 반면, 삼계탕은 30대를 제외하고는 연령대가 높을수록 선호하는 비율이 감소하였다. 돌솥밥은 구즉 도토리묵, 삼계탕 다음으로 선호하였고, 대청호민물고기 매운탕은 40대에서 20%로 나타난 점 외에는 다른 연령대에서는 10% 수준으로 낮았고 숯골 냉면도 60대에서 15.4%로 다른 연령층에 비해 높은 수준을 나타내었을 뿐, 전 연령층에서 15% 미만으로 낮게 나타났다.

3) 육미 중 선호하는 음식에 대한 만족 여부

육미 중 선호하는 음식에 대한 만족여부는 Table 5에 나타난 바와 같이 연령대별로 크게 다르지는 않으나 20대와 60대 이상의 연령층에서는 만족하는 사람의 비율이 70% 수준에 머물렀고, 나머지 연령층은 모두 80% 이상 만족하는 것으로 나타났다. 만족하는 이유로는 주로 맛이라 대답한 사람이 전체 대상자의 88%를 차지하였다. 또한 불만족한 이유를 맛 때문이라고 답한 응답자도 20대 26%, 30대 17.8%, 40대 20.0%, 50대 18.9%, 60대 25.0%이었다. 이는 1995년 대전지역 대학생을 대상으로 한국전통음식에 대한 인식 및 기호도를 조사한 연구 결과에서 대상자의 90%가량이 전통음식을 좋아하는 이유가 맛 때문이라고 응답하였고 또한 전통음식은 계승, 발전되어야 한다는 견해를 나타냈으며, 계속적으로 소비가 증가되려면 옛 맛을 고수하기 보다는 젊은 층의 기호에 맞게 맛이 개선되어야 한다(Koo 1995).

또한 도시, 농촌 중학생의 한국전통음식에 대한 인식 및 기호도 비교 연구 결과에서 전통음식을 패스트푸드화 할 때 고려할 점은 위생이 35.1%, 맛이 28.8%, 영양이 26.9%, 가격이 9.2% 순으로 나타났다(Kang & Chyun 1998). 그

Table 5. The number of subjects who answered that Yookmee was delicious and the reasons for being delicious or not delicious n (%)

| Variable | | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60 ≤ | Total | χ^2 -value |
|------------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------------|
| Be delicious | Yes | 54 (74.0) | 74 (82.2) | 48 (80.0) | 43 (81.1) | 39 (75.0) | 258 (78.7) | 2.3 ^{NS} |
| | No | 19 (26.0) | 16 (17.8) | 12 (20.0) | 10 (18.9) | 13 (25.0) | 70 (21.3) | |
| The reason for being delicious | Amount of ingredients | 1 (1.9) | 1 (1.4) | 0 (0.0) | 3 (7.0) | 1 (2.6) | 6 (2.3) | 19.7 ^{NS} |
| | Freshness of ingredients | 2 (3.7) | 7 (9.5) | 2 (4.2) | 3 (7.0) | 6 (15.4) | 20 (7.8) | |
| | Taste | 51 (94.4) | 65 (87.8) | 46 (95.8) | 36 (83.7) | 31 (79.5) | 229 (88.8) | |
| | Sanitation | 0 (0.0) | 0 (0.0) | 0 (0.0) | 1 (2.3) | 0 (0.0) | 1 (4.0) | |
| The reason for not being delicious | Service provided | 0 (0.0) | 1 (1.4) | 0 (0.0) | 0 (0.0) | 1 (2.6) | 2 (8.0) | 16.3 ^{NS} |
| | Amount of ingredients | 0 (0.0) | 0 (0.0) | 0 (0.0) | 1 (10.0) | 0 (0.0) | 1 (1.4) | |
| | Ingredients freshness | 1 (5.3) | 1 (6.3) | 3 (25.0) | 2 (20.0) | 1 (7.7) | 8 (11.4) | |
| | Taste | 15 (78.9) | 13 (81.3) | 7 (58.3) | 5 (50.0) | 7 (53.8) | 47 (67.1) | |
| | Sanitation | 2 (10.5) | 0 (0.0) | 1 (8.3) | 1 (10.0) | 3 (23.1) | 7 (10.0) | |
| | Service provided | 1 (5.3) | 2 (12.5) | 1 (8.3) | 1 (10.0) | 2 (15.4) | 7 (10.0) | |
| Total | | 19 | 16 | 12 | 10 | 13 | 70 | |

1) NS: not significant by χ^2 -test

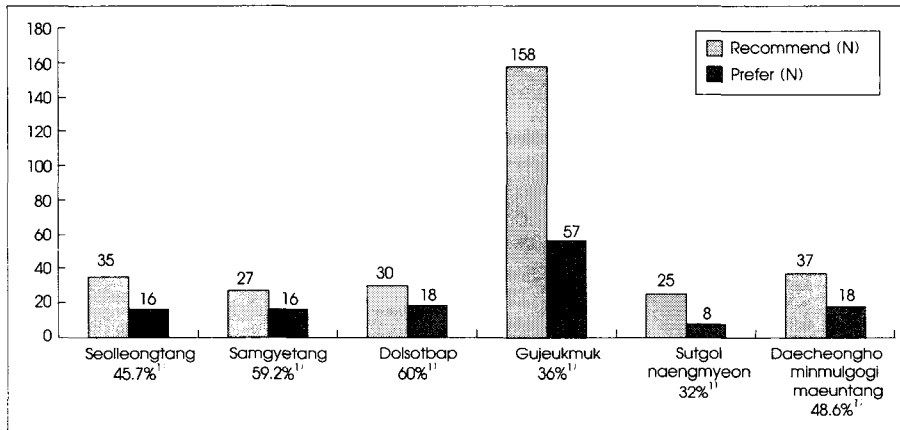


Fig. 2. The recommendation as representative food and preference on Yookmee, 1) Recommend (N)/prefer (N) × 100.

러므로 육미의 불만족여부에서 위생이 10%의 결과를 나타냈으므로 위생, 맛, 영양과 건강을 고려한 육미 조리법의 표준화를 통한 대중에의 홍보가 시급한 문제로 보여진다.

4) 조사대상자가 육미 중 대표음식으로 추천한 음식과 그 음식에 대한 선호율

조사대상자로 하여금 육미 중에서 대표성이 큰 음식을 추천하게 한 결과와 그 음식에 대한 선호여부에 대해 조사한 결과는 Fig. 2에 나타난 바와 같다. 대전을 대표할 수 있는 음식으로 추천하였지만 개인의 기호성과는 차이가 있음을 알 수 있었다. 돌솥밥 60.0%, 삼계탕 59.2%로 차이가 적었으나 구즉 도토리묵 36.0%, 숯골 냉면 32.3%로 구즉 도토리묵과 숯골 냉면에서는 차이가 크게 나타났다. 미국 거주 기간에 따른 재미 한인들의 한국음식 세계화에 관한 설문조사 연구 결과에서 한국음식을 세계화시키는데 가장 필요한 요인은 55.66%가 세계인의 입맛에 맞는 맛의 개발과 보완

으로 응답하였다. 또한 한국음식의 세계화를 위한 개선점에서는 양념과 소스를 개발하고, 영양, 저장, 위생적인면을 보완해야 된다는 문항에 각각 동일하게 35.12%로 나타났다 (Sim 등 2000). 육미 각각의 음식도 입맛과 영양을 고려하여 양념 소스 등을 개발하고 보완함으로써 대전의 대표음식으로 관광 상품화하기 위한 노력이 한층 필요하다고 사료된다.

5) 육미의 섭취횟수, 섭취장소, 재료성분에 대한 인지와 조리 가능 여부

조사대상자의 육미 섭취 횟수와 섭취 장소, 재료성분에 대한 인지와 조리가능 여부에 대한 조사결과는 Table 6에 나타난 바와 같이 육미의 섭취 횟수는 전 연령층에서 1달에 1번 미만에 속하는 비율이 평균 48.5%로 절반에 가까웠고 특히 20대는 56.2%로 가장 낮았다. 섭취장소는 전체 대상자들의 85.4%가 집보다는 식당을 이용하였다. 음식재료에

대해 인지하고 있는 경우는 총 대상자의 71.3%이었으며 가장 낮게 나타난 20대에서도 65.8%이었다.

이에 반해 재료 분량에 대해 알고 있거나 조리할 줄 아는 사람은 각기 25.9%, 34.1%에 지나지 않았다. 특히 20대는 각기 12.3%, 15.1%로 가장 낮게 나타났다. 한국 전통음식에 대한 인지·지식·기호도 조사 연구 결과에서 한국 전통음식의 조리방법이 어렵다고 생각하는 이유는 조리 도중 손이 많이 가므로 41.1%, 재료 손질과 갖은 양념 사용이 번거로우므로 26.8%, 조리방법이 표준화 되어 있지 않으므로 13.2%, 조리시간이 길어 힘이 많이들므로 10.9%의 순이었다(Lee & Oh 1995). 그 음식의 영양소함량에 대한 인지는 20대가 60대 이상과 함께 25%대로 가장 낮게 나타났다.

이로써 20대의 젊은 연령층은 대표 음식에 접하는 기회가 적고 인지 역시 부족함을 드러내었다. 이러한 결과로부터 20대 청년층에도 먹고 싶은 마음이 생길수 있도록 기존의 식단

에 변화를 주고 또한 홍보를 통하여 육미를 알리려는 노력이 있어야 할 것이다.

6) 육미의 손님접대용으로서의 이용

조사 대상자가 육미를 손님 접대 용으로 이용하는 정도는 Table 7에 나타난 바와 같이 손님 접대용으로 육미를 권하는냐는 질문에서 50대에서 54.7%가 권한다고 하여 가장 높았고 20대와 60대 이상에서는 권하는 율이 다른 연령층에 비해 낮아 연령대별로 접대 대상과 규모가 다르기 때문으로 보인다. 권하지 않는 이유로는 조사에서 나타난 바와 같이 육미를 잘 알지 못하기 때문인 것으로 보여진다. 다른 이유로 30대 33.3%, 40대 29.4%는 접대용으로 부족하다는 이유를 들었고 대전의 대표성 부족은 40대에서 20.6%로 높게 나타났다.

이 결과로부터 육미가 대전의 대표 음식이라는 이미지를

Table 6. Familiarities of Yookmee by the age of the subjects

| Variable | | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60 ≤ | Total | n (%) | χ^2 -value |
|------------------------------------|-------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------------|-----------------|
| Intake frequency | More than 1/week | 9 (12.3) | 7 (7.8) | 8 (13.3) | 8 (15.1) | 5 (9.6) | 37 (11.3) | 9.5 ^{NS} | |
| | 2/month | 10 (13.7) | 18 (20.0) | 5 (8.3) | 7 (13.2) | 9 (17.3) | 49 (14.9) | | |
| | 1/month | 13 (17.8) | 25 (27.8) | 18 (30.0) | 14 (26.4) | 13 (25.0) | 83 (25.3) | | |
| | Less than 1/month | 41 (56.2) | 40 (44.4) | 29 (48.3) | 24 (45.3) | 25 (48.1) | 159 (48.5) | | |
| Eating place | Home | 9 (12.3) | 7 (7.8) | 6 (10.0) | 14 (26.4) | 12 (23.1) | 48 (14.6) | 13.6 ^{NS} | |
| | Restaurant | 64 (87.7) | 83 (92.2) | 54 (90.0) | 39 (73.6) | 40 (76.9) | 280 (85.4) | | |
| Knowing about the ingredients item | Yes | 48 (65.8) | 64 (71.1) | 43 (71.7) | 43 (81.1) | 36 (69.2) | 234 (71.3) | 3.7 ^{NS} | |
| | No | 25 (34.2) | 26 (28.9) | 17 (28.3) | 10 (18.9) | 16 (30.8) | 94 (28.7) | | |
| Ingredients amount | Yes | 9 (12.3) | 24 (26.7) | 16 (26.7) | 19 (35.8) | 17 (32.7) | 85 (25.9) | 11.0* | |
| | No | 64 (87.7) | 66 (73.3) | 44 (73.3) | 34 (64.2) | 35 (67.3) | 243 (74.1) | | |
| Cooking ability | Yes | 11 (15.1) | 31 (34.4) | 18 (30.0) | 21 (39.6) | 31 (59.6) | 112 (34.1) | 28.0*** | |
| | No | 62 (84.9) | 59 (65.6) | 42 (70.0) | 32 (60.4) | 21 (40.4) | 216 (65.9) | | |
| Amount of nutrients | Yes | 19 (26.0) | 42 (46.7) | 18 (30.0) | 17 (32.1) | 13 (25.0) | 109 (33.2) | 10.9* | |
| | No | 54 (74.0) | 48 (53.3) | 42 (70.0) | 36 (67.9) | 39 (75.0) | 219 (66.8) | | |
| Total | | 73 | 90 | 60 | 53 | 52 | 328 | | |

1) *: p<0.05, ***: p<0.001 significantly different by χ^2 -test, 2) NS: not significant

Table 7. The use as a food for guest of Yookmee

| Variable | | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60 ≤ | Total | χ^2 -value |
|-------------------------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|--------------------|
| Willingness to recommend | Yes | 28 (38.4) | 42 (46.7) | 26 (43.3) | 29 (54.7) | 20 (38.5) | 145 (44.2) | 4.3 ^{NS} |
| | No | 45 (61.6) | 48 (53.3) | 34 (56.7) | 24 (45.3) | 32 (61.5) | 183 (55.8) | |
| The reasons for not recommend | Unawareness | 34 (75.6) | 22 (45.8) | 15 (44.1) | 16 (66.7) | 26 (81.3) | 113 (61.7) | 21.9 ^{NS} |
| | Unsatisfaction with sanitation and services | 2 (4.4) | 3 (6.3) | 2 (5.9) | 2 (8.3) | 2 (6.3) | 11 (6.0) | |
| | Not enough to be served for guests | 5 (11.1) | 16 (33.3) | 10 (29.4) | 4 (16.7) | 3 (9.4) | 38 (20.8) | |
| | Lacks of representativeness of regional food | 4 (8.9) | 7 (14.6) | 7 (20.6) | 2 (8.3) | 1 (3.1) | 21 (11.5) | |
| Total | | 45 | 48 | 34 | 24 | 32 | 183 | |

1) NS: not significant by χ^2 -test

부각시키기 위한 교육과 홍보대책이 필요하며 손님 접대용으로 음식 내용을 충실하게 하기 위한 식단 보완이 필요함을 알 수 있었다. 즉, 부족한 영양소의 보충과 누락된 식품군을 보충하는 식단을 가격대를 달리하여 마련할 필요가 있다고 본다.

7) 육미의 조리법 표준화 및 1인분 분량과 영양소 함량표시 요구

육미의 기본적인 질적수준을 확보하기 위한 방안으로 조사 대상자의 육미의 조리법 표준화 및 1인분 분량의 표시와 영양소함량 표시요구에 대해 조사한 결과는 Fig. 3에 나타난 바와 같다. 조리법 표준화에 대한 요구는 전 연령층에서 60% 이상으로 높았고 특히 50대 92.5%, 60대 이상에서 88.5%로 다른 연령군에 비해 50대, 60대가 더 높았다(p < 0.001). 또한 1인분 분량 표시여부는 전체 연령대에서 80% 이상으로 나타났으나 연령대별로 유의적인 차이는 없었다. 영양소함량 표시요구에 대한 결과는 연령대별로 차이는 없었으나 전 연령층에서 85%이상으로 높게 나타나 1인분 분량 표시에 대한 요구보다 더 높은 결과를 보였다. 또한 외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도 연구 결과에서 한국음식이 세계적인 음식으로 자리 잡기 위해서는 조리방법을 단순화하면서 외국인이 조리할 수 있도록 조리방법과 단위를 표준화하여야 한다(Chang & Cho 2000). 최근 우리나라의 건강수준 및 질병 양상에 있어서 섭취열량이나 지방 섭취가 차츰 증가되면서 만성 퇴행성질환의 발병이 증가 추세를 보여왔기 때문에 음식의 선정 시에 많은 사람들은 먹는 즐거움과 건강상의 문제 중에서 하나를 선택해야 되는 또 다른 문제점에 당면하게 되었는데 바 대전시민을 포함한 요식업자들에게 제시할 수 있는 표준화된 조리법 및 1인분 분량과 영양소함량의 기준 마련이 필요한 시기로 보여 진다.

요약 및 결론

본 연구는 대전시에서 선정된 대표음식인 육미의 발전방안을 모색하고자, 육미에 대한 인지 및 대표성 여부, 육미 중 선호하는 음식과 만족 여부, 먹는 장소와 횟수, 조리법의 표준화·1인분 분량·영양성분의 표시에 대한 요구 등에 대해 면담에 의한 설문지 방법으로 조사하였다. 조사대상자의 선정은 많은 사람들이 모이는 상가, 백화점, 공원, 식당을 찾아 본 연구에 동의하는 대전시 거주 20세 이상의 성인 328명에 대해 이루어졌다. 조사 결과는 10세 단위로 분류한 연령별로 빈도분포를 검토하였으며 χ^2 -test에 의해 유의성을 검토한 결과는 다음과 같다.

1) 조사대상자의 교육수준은 중졸 59명(17.9%), 고졸 106명(32.3%), 대졸 163명(49.8%)으로 80%가 고졸 이상 이었고 연령분포에서는 10세 단위로 나누어 보았을 때 20대에서 60대까지 중 20, 30대가 다른 연령층에 비해 높은 비율을 차지하였다. 직업분포에서는 20대에서는 학생, 30대는 회사원, 40대는 주부, 자영업자, 50대는 서비스 및 판매직, 60대는 주부, 무직이 주요 직업이었다.

2) 육미에 대해 인지하고 있는 사람의 비율이 20대에서는 9.6%, 30대 이상의 연령 군에서 15% 정도로 나타나 젊은 20대에서 육미를 모르는 비율이 더 높았다. 육미를 대전의 대표음식으로 볼 수 있다는 사람의 비율이 20대(31.5%)에 비해 30대이상(약 60% 이상)에서 높았다(p < 0.001).

3) 육미 중 대표성이 가장 큰 음식으로는 60대를 제외하고 전 연령층에서 구즉 도토리묵이 가장 많았고 60대에서는 돌솥밥과 설령탕이 높았다.

4) 육미 중 선호하는 음식으로 20대에서는 삼계탕, 나머

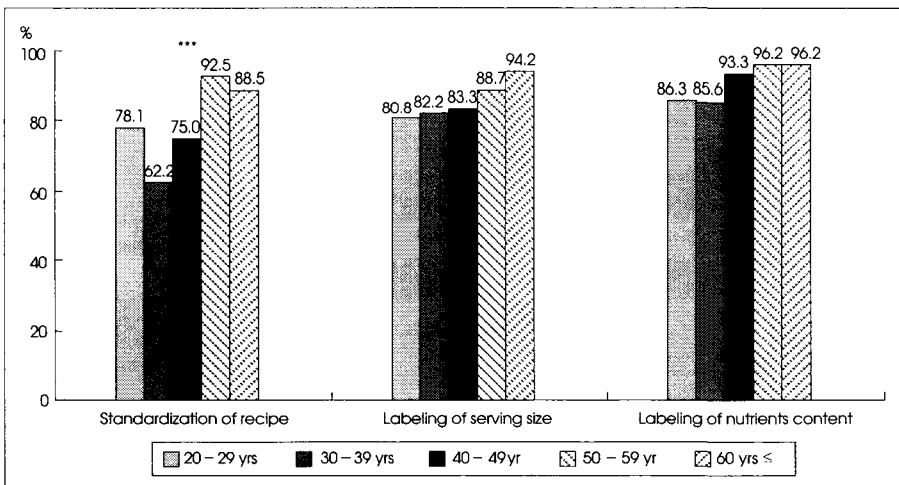


Fig. 3. The need of the subjects for standardization of recipe and labeling of serving size and nutrients content, 1) ***: p < 0.001 significantly different by χ^2 -test.

지 연령층에서는 구즉 도토리묵이 가장 높았다. 외식시의 욕미에 대한 만족여부는 전 연령 대에서 70% 이상의 수준을 나타내었다.

5) 욕미 중에서 대표음식으로 추천한 음식과 선호하는 음식에 대한 기호성은 돌솥밥 60.0%, 삼계탕 59.2%로 차이가 적었으나 구즉 도토리묵 36.0%, 숯골 냉면 32.3%로 차이가 크게 나타났다.

6) 욕미의 섭취횟수는 전 연령층에서 1달에 1번 이상 섭취하는 비율이 평균 51.5%이었으나 20대에서는 43.8%로 가장 낮았고, 섭취 장소도 전체 대상자의 85.4%가 집보다 식당을 이용하였다. 총 대상자의 71.3%가 욕미 중 선호하는 음식에 들어가는 재료에 대해 인지하고 있었으나 20대에서는 65.8%로 가장 낮았다. 재료분량에 대한 인지는 연령대가 어릴수록 12~36%로 낮았고, 조리할 줄 아는 사람은 연령이 높은 60대에서 59.6%로 가장 높았고 연령대가 높을수록 조리할 줄 아는 사람의 비율이 높게 나타났다($p < 0.001$). 음식의 영양소 함량에 대한 인지는 30대에서 46.7%로 인지하는 사람의 비율이 높은 반면 20대와 60대 이상은 모두 25%대로 가장 낮았다.

7) 손님 접대용으로 욕미를 권하는 연령 대는 50대가 54.7%로 가장 높았다. 권하지 않는 이유로는 모르기 때문에 가장 많이 들었고 30, 40대는 대표음식이 접대용으로 부족하다는 이유를 들었다.

8) 욕미의 레시피 기준 마련에 대한 요구는 전 연령 군에서 60% 이상이었으며, 50대가 92.5%로 특히 높았다($p < 0.001$). 1인분 분량표시와 영양소 함량 표시에 대한 요구는 전 연령층에서 평균 80% 이상으로 높았고, 연령별로 유의적인 차이는 없었으나 연령이 높은 군에서 요구하는 비율이 높았다.

본 연구의 결과로부터 욕미에 대해 알고 있는 사람의 비율은 현재 15% 수준대로 낮으나 조사 대상자의 50% 이상이 한달에 한번 이상 욕미를 섭취하고 있어 대전의 대표 음식으로 욕미를 수용하는데 큰 무리가 없으리라 여겨진다. 특히 욕미의 섭취가 주로 가정밖의 식당에서 이루어지고 있고, 또 이들 음식을 손님 접대용으로 권하지 않는 이유가 욕미에 대해 잘 모르고 또 접대용으로 부족하다는 이유를 들고 있어 레시피의 기준 제시나 보완된 식단 제시, 영양 표시와 1인분량의 표시등을 포함한 질적 수준의 향상과 질의 유지관리 방안 및 욕미의 홍보대책 등 대전의 대표 음식을 정착시키기

위한 육성책이 필요하다고 하겠다. 또한 대전의 젊은 청소년들에게 대전에 대한 애향심과 긍지를 심어주기 위한 측면에서도 대전의 대표음식 욕미에 대한 교육이 필요한 것으로 사료된다.

참 고 문 헌

- Chang MJ, Cho M (2000): Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Foreign visitors in Korea. *Korean J Dietary Culture* 15(3): 215-223
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Yoon GS (1998): Recipe Standardization and nutrient Analysis of local foods of Cheollabuk-do province (The First Report). *Korean J Community Nutrition* 3(4): 630-641
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Y GS (2001): Recipe Standardization and Nutrient Analysis of Local Foods of Cheollabuk-do province (The Second Report). *Korean J Community Nutrition* 6(2): 250-258
- Daejeon Metropolitan City (2001): Representative Foods of Daejeon, Daejeon Metropolitan City
- Hwang HS, Han BR, Han BJ (2001): Traditional food of Korea, pp.134-141, Kyomunsa
- Koo NS (1995): A Study on College Students Perception and Preference of Korean Traditional Foods in Taejon. *Korean J Dietary Culture* 10(4): 357-366
- Kang US, Chyun JH (1998): A Comparison Study on the Preference of Korean Traditional Food in Middle School Students Living in Urban and Rural Area. *Korean J Dietary Culture* 13(2): 97-105
- Kim YS (1999): SPSS WIN Statistical Analysis, pp.247-257, Nanam Publishing Co.
- Kim BJ, Kim JH, Bae BR (2001): Survey method for marketing, pp.123-138, Dae Kyung Puc.
- Lee SW (1985): History of Korea Food Culture, pp.212-215, Kyomunsa
- Park YS (1999): Perception of Native and Prohibitive foods in Han San-Do Area. *Korean J Soc Food Sci* 15(1): 23-36
- Park JW, Ahn SJ (2001): A Comparative Study on Korean's Dining-out Behaviors Classified by Age and Gender, *Korean J Dietary Culture* 16(4): 276-229
- Lee HG, Oh MY (1995): Consciousness, knowledge and food preferences for the korean traditional foods of high school students in Seoul. *대한가정학회지* 33(4): 65-87
- Kim SM (2000): Attitudes of the university students in the Kyung-book area on the traditional foods (I). *Korean J Soc Food Sci* 16(1): 27-35
- Sim YJ, Jung BM, Kim EU, Joo NM (2000): A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. *Korean J Soc Food Sci* 16(3): 210-214
- 대전광역시: 대전의 전통·향토음식 개발에 관한 연구 (2000): 대전광역시