

한국 전통음식의 우수 요인 발굴을 위한 소비자 인식 조사

장대자[†] · 김선아 · 김상희 · 이경개 · 이해정¹
한국식품연구원, 가천길대학¹

Survey of Consumer Perception for Derivation of Superior Factors in Various Korean Traditional Foods

Jang, Dai-Ja.[†], Kim, Suna, Kim, Sang-Hee, Lee, Kyoung Kae, Lee, Hae Jung¹

Korea Food Research Institute,

¹Gachongill Colleague

Abstract

This study selected and classified the representative foods for diversifying Korean traditional foods in the global market and derived the superior factor of each food by consumer survey (n=744). The superiority of Korean traditional foods was generally recognized as being in the order of 'Nutritional value' > 'Dietary culture' > 'Material' > 'Taste'. Kimchi, Tteok/Hangwa, and grilled foods were regarded as potent Korean traditional foods for global consumers. The survey about the superior factors of representative Korean traditional foods produced the following results. The superior factor of Bibimbap, Mandu, Jangachi, Joeotgal, Namul muchim, Salad, Naengchae, and Ganjang was 'Variety of material or cuisine', that of Bap, Juk, Samgуетang, Seolleongtang, Kimchi, Doenjang, and Sikcho was 'Nutritional value', that of Naengmyeon, Kalguksu, Bulgogi, Pyeonyuk, Jeongol, Gochujang, Tteok, and Sikhae/Sujeonggwa was 'Taste', and that of Hangwa, Hwachae, Gujulpan, and Sinsunro was 'Appearance'. The superior factors of representative Korean traditional foods showed the following differences by age and gender. The superior factor in Mandu was 'Taste' by the subjects aged below 30 but 'Variety' by the subjects aged above 30; that in Pyeonyuk and Jeongol was 'Variety' in 31-40 year olds and those aged above 51, while it was 'Taste' in others. The superior factor of Kimchi was 'Nutritional value' by the subjects aged below 40, 'Taste' in 41-50 year olds, and 'Variety' by the subjects aged above 50, that of Namul muchim was 'Nutritional value' by the subjects aged below 20 and 'Variety' by the subjects aged above 20, and that of Naengchae was 'Taste' by the subjects aged below 20 and 'Variety' by the subjects aged above 20. The superior factor of Gochujang was 'Taste' by the subjects aged below 50 and 'Variety' by the subjects aged above 50, that of Ganjang was 'Variety' by the subjects aged below 30 and 'Taste' by the subjects aged above 30, that of Sikcho was 'Variety' by the subjects aged below 30 and 'Nutritional value' by the subjects aged above 30. The superior factor of Doenjang was 'Nutritional value' in all ages. The superior factors of Hangwa and Sikhae/Sujeonggwa were 'Appearance' and 'Taste' in all ages, and that of Hwachae was 'Taste' by the subjects aged below 30 and 'Appearance' by the subjects aged above 30. The perception by gender was statistically differed for traditional foods such as Bap, Bibimbap, Kalguksu, Bulgogi, Pyeonyuk, Jangachi, Gochujang, Ganjang, Sikhae/Sujeonggwa, Hwachae, and Gujulpan.

Key words: Korean traditional foods, Superior factor, Consumer survey

1. 서 론

Corresponding author: Jang, Dai-Ja, Foodservice Industry Research Team, Traditional Food Division, Korea Food Research Institute, San 46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Ku, Songnam-Si, Kyunggi-Do 463-746, Korea
Tel: 82-31-780-9172
Fax: 82-31-780-9255
E-mail: djjang@kfri.re.kr

한국전통음식은 대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활, 궁중의식, 통과례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역 특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 한국인의 식생활

에 유익하도록 합리적으로 보존, 육성해오는 음식들의 총칭으로 정의되고 있다(한여, 1995). 한국전통음식은 주식류와 부식류의 구분이 확실하고, 곡물 이용 음식이 발달하였으며, 발효음식과 건조 및 절임 등의 저장성 식품이 발달하였고, 음식의 종류와 그에 따른 조리방법이 매우 다양하고, 영양적으로 종합형 식단을 구성하고 있다. 또한 겉모양보다는 주로 음식의 조화된 맛을 중요시 여겨 조미·향신료의 사용이 다양하며 조리시 손이 많이 가고 의례시 상차림이나 식사예법을 중하게 여기고 일상생활에서도 아침과 저녁 등 식사시간을 중히 생각하는 전통적인 식문화가 지금까지 계승되고 있다고 한다(염초애 등 1992, 황혜성 등 1990). 전통음식은 이제 단순히 먹거리가 아닌 소비자에게 각광받는 관광자원으로 급부상하였고 식문화의 세계화 추세에 따라 외래 관광객에게 그 지역 고유의 식문화를 체험하는 관광 활동과 연계한 상품으로 발전하였다(Chang HJ 등 2004). 따라서 다양한 한국전통음식을 체계적으로 분류하고 그에 따라 다양한 음식을 발굴하며 음식의 강점을 살려 자원화 하는 것이 매우 절실하다.

다양한 한국음식의 체계적인 고찰은 이미 고문헌을 통해 이루어져 왔다. 음식디미방(1670년경), 山林經濟(1715년) 등에서는 재료에 따른 분류를, 是議全書(1800년대말), 朝鮮料理製法(1930년대), 林園十六志(1827년경)에서는 요리기법과 재료에 따른 혼합분류를 소개하여 방대한 한국음식을 분류하는 기초를 다졌으며 현대에는 제조방법별 분류에 따라 발효음식(김치류, 젓갈/식혜류, 장류, 식초류, 주류), 건조음식(주로 1차산물을 건조 처리시킨 것: 건채류, 건해물 등), 절임음식으로, 재료에 따라 농산물, 축산물, 수산물로, 지역에 따라 전통음식 470개 품목을 팔도로 나누어 분류하였다(염초애 등, 1992, 황혜성 등, 1990).

전통음식의 품목별 연구 동향에 따르면, 김치, 불고기, 비빔밥 등이 한국전통음식을 대표하는 선두 주자로서 영양학적, 식품학적 가치뿐만 아니라 식문화 측면에서의 다양한 연구가 진행되어 왔고 이제는 동북아를 비롯한 세계시장에서 한국을 대표하는 음식으로 간주되고 있다(Kim CJ 등 2003). 최근에는 전통식품에 대한 관심의 증가로 다양한 전통음식의 메뉴에 대한 기호도 조사 및 관련 연구들이 진행되고 있다. 재미한인을 대상으로 외국인이 선호하는 한국음식을 조사

한 연구에 따르면, 비빔밥, 오곡밥, 떡만두국, 냉면에 대한 외국인의 선호도가 높았고, 죽류 중 호박죽과 잣죽을 선호하는 것으로 보고하였다(Shim YJ 등 2000). 한국음식에 대한 외국운동선수들의 기호도 조사에서도 죽에 대한 높은 선호도를 보였으며 부식류 중에서는 갈비탕, 쇠갈비구이, 돼지고기구이, 완자전, 생선전, 잡채, 김치 등의 다양한 음식을 선호하는 것으로 조사되었다(Kye SH와 Yoon SI 1988). 후식류 중에서는 무지개떡, 송편, 개피떡, 수정과, 인삼차가 선호하는 음식으로 나타났으며 매작과, 경단, 약과, 식혜 등에 대해 높은 점수를 주는 것으로 보고하였다(Han JS 등 1998, Shim YJ 등 1998). 이러한 연구 결과는 외국인의 기호가 단편적인 메뉴에서 벗어나 주식, 부식, 기호식을 포함하는 다양한 한국음식으로 발전할 수 있는 가능성을 보여주고 있다. 그러나 아직까지 전통음식의 세계화를 위한 전통음식의 다양화 및 음식별 우수 요인 도출에 대한 연구가 미진한 실정이다.

이에 따라 본 연구에서는 다양한 전통음식의 고부가가치 상품화, 관광자원화, 세계화를 위한 기초 자료를 마련하기 위해 전통음식을 주식, 부식, 조미식, 기호식, 특수용도음식으로 구분하고 항목별 대표 음식을 선정하여, 음식별, 연령별, 성별 우수 요인을 도출하고자 소비자 설문을 통한 조사 분석을 실시하였다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구의 조사 대상은 식품·외식산업 관련 학계 및 지역별 관련 기관 담당자, 산업계(총 730부: 학계 및 지역별 관련 기관 담당자와 산업계를 포함)와 일반 소비자(220부)를 대상으로 950부의 설문을 배포하였다. 조사방법은 대인면접법과 우편 조사를 통해 수행하였으며, 조사기간은 2004년 5월부터 7월까지 3개월간 실시하여 설문지는 78.3%(950부 중 744부 회수)의 회수율을 보였다. 이 중 17.5% 130명은 대인면접법으로 조사를 실시하였다.

2. 도구 구성

1) 전통음식의 분류 및 대표 음식 선정

방대한 전통음식을 분류한 윤서석(1991)의 연구를 살펴보면, 대항목 4분야, 소항목 32종류로 나누었으며,

32가지의 소항목 분류에 속하는 한국전통음식의 품목 수는 약 2,800가지나 된다. 본 연구에서는 소항목 분류를 근거로 일상 음식 중심의 용도별 분류법을 활용하였으며 윤서석의 소항목 분류인 주식(6종류), 부식(17종류), 조미(4종류), 기호식(5종류), 특수용도음식 중 대표 음식을 밥/죽류 3종, 면/만두류 3종, 구이/국(탕)류 5종, 찜채류/젓갈류 3종, 채소류 3종, 조미/양념류 4종, 기호식은 떡/후식류 4종, 특수용도음식 2종을 선정하여 조사에 활용하였다. 이때 각 소항목 분류별 조사대상 음식은 한역(1995)의 조사에서 보고한 외국인 부인들의 선호 한국음식으로 보고된 구이류(한국식 쇠고기)>김치류>떡류>탕류>찌개류>한과류(한국전통과자) >죽류와 소비자 입장에서 향후 개발 및 보급되기를 희망하는 전통식품인 한과류>떡류>국수/수제비류>음청류>주류>밥류>엿류>죽류>장류 등의 연구결과를 토대로 하였으며, 이외에 주식에 대한 외국인의 선호 연구에서

Table 1. Classification of Korean traditional foods and its representative foods

Classification		Category	
Main-meals (Staple food)	Rice/Porridge	Bap	
		Bibimbap	
		Juk	
	Noodle/Dumpling	Naengmyeon	
		Kalguksu Mandu	
Side dishes	Grilling/Soup	Bulgogi Samguetang Scolleongtang/Gallbitang/ Gomtang Pyeonyuk/Jokbal Jeongol	
		Fermented vegetables/ Pickled fishes	Kimchi Jangachi Jeotgal
			Vegetables
	Seasoned food	Seasoning/Condiments	Gochujang Doenjang Ganjang Sikcho Tteok
			Favorite food
One-dish meal		Gujulpan Sinsunro	

비빔밥, 오곡밥, 떡만두국, 냉면에 대한 외국인의 선호가 높았고, 죽류 중 호박죽과 잣죽을 선호하였다는 연구(Shim YJ 등 2000), 한국음식에 대한 외국운동선수들의 기호도 조사에서 주식 중 죽에 대한 높은 선호도와 부식류 중 갈비탕, 쇠갈비구이, 돼지고기구이, 완자전, 생선전, 잡채, 김치 등의 다양한 음식을 선호하는 것으로 보고한 연구(Kye SH 와 Yoon SI 1988), 후식류 중에서는 무지개떡, 송편, 개피떡, 수정과, 인삼차가 선호하며 매작과, 경단, 약과, 식혜 등에 대해 높게 평가한 연구(Han JS 등 1998, Shim YJ 등 1998) 등을 고려하여 소항목 분류별 음식을 Table 1과 같이 선정하였다.

2) 조사 내용

한국전통음식의 다양한 음식별, 연령별, 성별 소비자 인식을 분석하기 위해 설문지는 전통음식의 일반적 우수 요인 인식도, 전통음식 분류별 우수 요인 인식도, 분류별 대표음식의 우수 요인 평가, 일반사항으로 구성하였다. 전통음식의 일반적 우수 요인 인식도는 식재료, 조리법, 맛, 외관, 영양가, 고유의 식문화, 다양한 찬류 등 7항목에 대해 순위법으로 분석하였다. 전통음식의 분류별 우수 요인 인식도는 밥/죽류, 구이류/탕류, 면/만두류, 찜채류/젓갈류, 채소류, 조미/양념류, 떡/후식류, 특수용도음식의 8항목으로 분류하여 순위법으로 분석하였다. 세부분류는 분류별로 대표음식을 선정하여 식재료 및 조리법의 식재료 및 조리법의 다양성, 맛, 외관, 영양가 측면에서 우수 요인을 평가하는 설문으로 구성하였다.

3. 자료 처리 및 분석 방법

수집된 자료는 SPSS 11.0을 이용하여 빈도, 백분율, 평균 및 표준편차를 구하였으며 한국전통음식에 대한 음식별, 연령별, 성별 우수성 평가 결과에 대해 ANOVA로 변수간 유의성을 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반 특성

Table 2에서 보는 바와 같이 조사 대상자의 분포는 설문 대상이 총 744명으로 여성 642명(86.3%), 남성 102명(13.7%)이었다. 지역별 설문 대상 분포는 강원도

73명(9.8%), 경상북도 80명(10.8%), 경상남도 106명(14.2%), 경기도 81명(10.9%), 서울 99명(13.3%), 전라북도 83명(11.2%), 전라남도 103명(13.8%), 충청북도 42명(5.6%), 충청남도 62명(8.3%), 제주도 15명(2.0%)이었다. 조사대상자의 연령은 31-40세 229명(30.8%), 41-50세 201명(27.0%), 21-30세 168명(22.6%), 51세 이상 100명(13.4%), 20세 이하 46명(6.2%)의 순으로 나타났다.

2. 전통음식 품목별 우수 요인 분석

전통음식에 대한 우수성 인식도 측정을 위한 세부 요인을 식재료, 조리법, 맛, 외관, 영양가, 특유의 식문화, 다양한 반찬류로 분류하여 조사한 결과를 토대로

Table 2. General characteristics of subjects

		N=744
	Category	No. of subjects(%)
Gender	Male	642(86.3)
	Female	102(13.7)
Age	under 20	46(6.2)
	21~30	168(22.6)
	31~40	229(30.8)
	41~50	201(27.0)
	Over 51	100(13.4)
Province	Jeju	15(2.0)
	Chungcheongbuk-do	42(5.6)
	Chungcheongnam-do	62(8.3)
	Gangwon-do	73(9.8)
	Gyeongsangbuk-do	80(10.8)
	Gyeonggi-do	81(10.9)
	Jeollabuk-do	83(11.2)
	Seoul	99(13.3)
	Jeollanam-do	103(13.8)
	Gyeongsangnam-do	106(14.2)

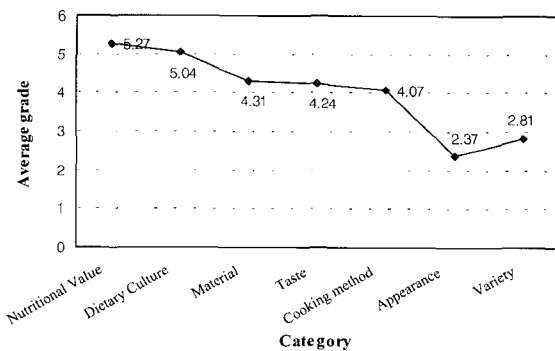


Fig 1. The superiority of Korean traditional foods

순위별 가중치를 부여하여 총점을 내고 평균값으로 평점을 내는 가중평균 순위법으로 평가한 결과, 영양가>식문화>식재료>맛>조리법>다양한 찬류>외관의 순으로 나타나 맛이나 조리법보다는 영양가, 특유의 식문화를 전통식품의 우수 요인으로 간주하고 있는 것으로 분석되었다(Fig. 1, Table 3). 세계적인 음식으로 발전 가능성이 있는 대표적 전통 음식에 대한 인지도 조사는 각 품목별 순위에 대해 가중치를 부여하여 총점을 내고 평균값으로 평점을 내는 가중평균 순위법으로 평가한 결과 김치류>떡·한과류>구이류>전통음료>조미료류>밥·죽류>국류>면류의 순으로 나타나 김치류를 대표적인 전통음식으로 인식하고 있었다(Fig. 2, Table 4). 그러나 설문조사 결과, 세계시장에서 대표적인 한국전통음식으로 간주되고 있는 불고기와 비빔밥을 포함하는 구이류나 밥/죽류보다도 떡/한과류의 발전 가능성이 높을 것으로 인지하고 있는 것으로 나타났으며 이는 후식류에 대한 외국인의 높은 선호도를 보인 결과(Han JS 등 1998, Shim YJ 등 1998)와 일치하여 기호식에 대한 소비자의 발전 가능성에 대한 기대가 높은 것으로 나타났다.

전통음식의 분류별 우수 요인 인식도를 다양성, 맛, 외관, 영양가 측면에서 분석한 결과는 Table 5와 같다.

주식은 밥/죽류 중 밥, 비빔밥, 죽을, 면/만두류 중 냉면, 칼국수, 만두 각각에 대해 우수요인을 분석하였다. 밥/죽류는 비빔밥의 경우 식재료 및 조리법의 다양성(366명, 49.2%)을 가장 우수 요인으로 인지하고 있는 반면, 밥, 죽은 각각 328명(44.1%), 366명(49.2%)이 영양가를 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

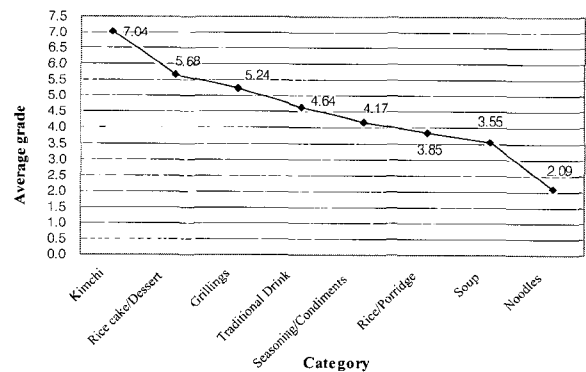


Fig 2. The Korean traditional foods to have potential as a global food item

Table 3. The superiority of Korean traditional foods

Category	Ranking	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≥		Male	Female	
Nutritional Value	1	16(34.8)	72(42.9)	73(31.9)	66(32.8)	25(25.0)	39.640	30(29.4)	222(34.6)	7.014
	2	13(28.3)	34(20.2)	60(26.2)	34(16.9)	27(27.0)		24(23.5)	144(22.4)	
	3	5(10.9)	12(7.1)	36(15.7)	36(17.9)	19(19.0)		13(12.7)	95(14.8)	
	4	6(13.0)	15(8.9)	21(9.2)	19(9.5)	8(8.0)		7(6.9)	62(9.7)	
	5	4(8.7)	17(10.1)	16(7.0)	20(10.0)	10(10.0)		14(13.7)	53(8.3)	
	6	2(4.3)	7(4.2)	17(7.4)	18(9.0)	6(6.0)		7(6.9)	43(6.7)	
	7	0(0.0)	11(6.5)	6(2.6)	8(4.0)	5(5.0)		7(6.9)	23(3.6)	
Dietary Culture	1	22(47.8)	56(33.3)	80(34.9)	50(24.9)	27(27.0)	35.118	33(32.4)	202(31.5)	3.465
	2	6(13.0)	38(22.6)	44(19.2)	45(22.4)	17(17.0)		21(20.6)	129(20.1)	
	3	7(15.2)	21(12.5)	31(13.5)	22(10.9)	12(12.0)		14(13.7)	79(12.3)	
	4	4(8.7)	15(8.9)	27(11.8)	21(10.4)	14(14.0)		10(9.8)	71(11.1)	
	5	2(4.3)	16(9.5)	15(6.6)	26(12.9)	12(12.0)		13(12.7)	58(9.0)	
	6	4(8.7)	13(7.7)	24(10.5)	25(12.4)	14(14.0)		7(6.9)	73(11.4)	
	7	1(2.2)	9(5.4)	8(3.5)	12(5.9)	4(4.0)		4(3.9)	30(4.7)	
Material	1	2(4.3)	9(5.4)	24(10.5)	41(20.4)	24(24.0)	65.94***	11(1.08)	89(13.9)	3.796
	2	6(13.0)	29(17.3)	36(15.7)	32(15.9)	15(15.0)		13(12.7)	105(16.4)	
	3	7(15.2)	31(18.5)	54(23.6)	28(13.9)	16(16.0)		23(22.5)	113(17.6)	
	4	9(19.6)	33(19.6)	37(16.2)	35(17.4)	18(18.0)		17(16.7)	115(17.9)	
	5	7(15.2)	27(16.1)	38(16.6)	30(14.9)	17(17.0)		16(15.7)	103(16.0)	
	6	5(10.9)	27(16.1)	26(11.4)	29(14.4)	5(5.0)		13(12.7)	79(12.3)	
	7	10(21.7)	12(7.1)	14(6.1)	6(3.0)	5(5.0)		9(8.8)	38(5.9)	
Cooking Method	1	1(2.2)	6(3.6)	19(8.3)	13(6.5)	7(7.0)	42.931*	8(7.8)	38(5.9)	7.677
	2	4(8.7)	22(13.1)	44(19.2)	41(20.4)	14(14.0)		13(12.7)	112(17.4)	
	3	10(21.7)	28(16.7)	40(17.5)	41(20.4)	26(26.0)		14(13.7)	131(20.4)	
	4	8(17.4)	40(23.8)	49(21.4)	40(19.9)	22(22.0)		22(21.6)	137(21.3)	
	5	9(19.6)	30(17.9)	33(14.4)	33(16.4)	19(19.0)		17(16.7)	107(16.7)	
	6	10(21.7)	22(13.1)	23(10.0)	19(9.5)	5(5.0)		16(15.7)	63(9.8)	
	7	4(8.7)	20(11.9)	21(9.2)	14(7.0)	7(7.0)		12(11.8)	54(8.4)	
Taste	1	5(10.9)	18(10.7)	20(8.7)	20(10.0)	14(14.0)	49.875*	17(16.7)	60(9.3)	14.718
	2	10(21.7)	21(12.5)	25(10.9)	27(13.4)	15(15.0)		17(16.7)	81(12.6)	
	3	9(19.6)	37(22.0)	27(11.8)	46(22.9)	18(18.0)		20(19.6)	17(18.2)	
	4	11(23.9)	32(19.0)	57(24.9)	47(23.4)	28(28.0)		27(26.5)	148(23.1)	
	5	6(13.0)	32(19.0)	54(23.6)	39(19.4)	17(17.0)		9(8.8)	139(21.7)	
	6	3(6.5)	19(11.3)	40(17.5)	21(10.4)	8(8.0)		9(8.8)	82(12.8)	
	7	2(4.3)	9(5.4)	6(2.6)	1(0.5)	0(0.0)		3(2.9)	15(2.3)	
Variety	1	0(0.0)	7(4.2)	12(5.2)	6(3.0)	2(2.0)	75.27***	2(2.0)	25(3.9)	10.368
	2	6(13.0)	18(10.7)	17(7.4)	14(7.0)	7(7.0)		12(11.8)	50(7.8)	
	3	5(10.9)	26(15.5)	25(10.9)	18(9.0)	2(2.0)		7(6.9)	69(10.7)	
	4	6(13.0)	20(11.9)	24(10.5)	21(10.4)	2(2.0)		11(10.8)	62(9.7)	
	5	12(26.1)	23(13.7)	33(14.4)	24(11.9)	7(7.0)		16(15.7)	83(12.9)	
	6	7(15.2)	34(20.2)	39(17.0)	32(15.9)	19(19.0)		25(24.5)	106(16.5)	
	7	10(21.7)	40(23.8)	79(34.5)	86(42.8)	61(61.0)		29(28.4)	247(38.5)	
Appearance	1	0(0.0)	0(0.0)	2(0.9)	3(1.5)	0(0.0)	49.293	1(1.0)	4(0.6)	10.343
	2	1(2.2)	6(3.6)	4(1.7)	8(4.0)	5(5.0)		2(2.0)	22(3.4)	
	3	2(4.3)	14(8.3)	15(6.6)	10(5.0)	8(8.0)		11(10.8)	38(5.9)	
	4	2(4.3)	13(7.7)	14(6.1)	19(9.5)	9(9.0)		8(7.8)	49(7.6)	
	5	6(13.0)	20(11.9)	39(17.0)	29(14.4)	17(17.0)		16(15.7)	95(14.8)	
	6	16(34.8)	46(27.4)	60(26.2)	58(28.9)	43(43.0)		25(24.5)	198(30.8)	
	7	19(41.3)	69(41.1)	95(41.5)	74(36.8)	18(18.0)		39(38.2)	236(36.8)	

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

Table 4. The Korean traditional foods to have potential as a global food item

Category	Ranking	Age					x ² value	Gender		x ² value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≥		Male	Female	
Kimchi	1	17(37.0)	72(42.9)	147(64.2)	133(66.2)	76(76.0)	88.706***	60(58.8)	385(60.0)	11.016
	2	8(17.4)	30(17.9)	30(13.1)	27(13.4)	14(14.0)		13(12.7)	96(15.0)	
	3	7(15.2)	19(11.3)	20(8.7)	24(11.9)	2(2.0)		7(6.9)	65(10.1)	
	4	4(8.7)	25(14.9)	14(6.1)	10(5.0)	4(4.0)		11(10.8)	46(7.2)	
	5	5(10.9)	10(6.0)	8(3.5)	6(3.0)	3(3.0)		3(2.9)	29(4.5)	
	6	1(2.2)	10(6.0)	5(2.2)	0(0.0)	1(1.0)		6(5.9)	11(1.7)	
	7	3(6.5)	2(1.2)	3(1.3)	1(0.5)	0(0.0)		2(2.0)	7(1.1)	
	8	1(2.2)	0(0.0)	2(0.9)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	3(0.5)	
Rice cake /Dessert	1	8(17.4)	32(19.0)	22(9.6)	27(13.4)	6(6.0)	48.880	11(10.8)	84(13.1)	19.266*
	2	15(32.6)	41(24.4)	53(23.1)	51(25.4)	28(28.0)		15(14.7)	173(26.9)	
	3	10(21.7)	30(17.9)	66(28.8)	49(24.4)	23(23.0)		26(25.5)	152(23.7)	
	4	4(8.7)	21(12.5)	31(13.5)	29(14.4)	11(11.0)		12(11.8)	84(13.1)	
	5	5(10.9)	17(10.1)	26(11.4)	21(10.4)	18(18.0)		14(13.7)	73(11.4)	
	6	3(6.5)	15(8.9)	19(8.3)	11(19.0)	10(10.0)		15(14.7)	43(6.7)	
	7	1(2.2)	10(6.0)	10(6.0)	6(3.0)	1(1.0)		8(7.8)	20(3.1)	
	8	0(0.0)	2(1.2)	2(1.2)	7(3.5)	3(3.0)		1(1.0)	13(2.1)	
Grillings	1	16(34.8)	48(28.6)	33(14.4)	18(9.0)	6(5.0)	106.459**	19(18.6)	102(15.9)	13.421
	2	10(21.7)	42(25.0)	56(24.5)	29(14.4)	14(14.0)		27(26.5)	124(19.3)	
	3	5(10.9)	26(15.5)	33(14.4)	26(12.9)	15(15.0)		20(19.6)	85(13.2)	
	4	9(19.6)	23(13.7)	34(14.8)	30(14.9)	18(18.0)		8(7.8)	106(16.5)	
	5	2(4.3)	7(4.2)	27(11.8)	25(12.4)	11(11.0)		10(9.8)	62(9.7)	
	6	3(6.5)	6(3.6)	14(6.1)	23(11.4)	8(8.0)		3(2.9)	51(7.9)	
	7	1(2.2)	13(7.7)	26(11.4)	37(18.4)	18(18.0)		10(19.8)	85(13.2)	
	8	0(0.0)	3(1.8)	6(2.6)	13(6.5)	10(10.0)		5(4.9)	27(4.2)	
Traditional Drinks	1	2(4.3)	5(3.0)	6(2.6)	8(4.0)	1(1.0)	44.688	5(4.9)	17(2.6)	7.446
	2	1(2.2)	18(10.7)	27(11.8)	31(15.4)	10(10.0)		13(12.7)	74(11.5)	
	3	13(28.3)	39(23.2)	41(17.9)	39(19.4)	24(24.0)		17(16.7)	139(21.7)	
	4	7(15.2)	27(16.1)	54(23.6)	46(22.9)	15(15.0)		16(15.7)	133(20.7)	
	5	10(21.7)	22(13.1)	44(19.2)	20(10.0)	15(15.0)		14(13.7)	97(15.1)	
	6	6(13.0)	22(13.1)	25(10.9)	28(13.9)	12(12.0)		14(13.7)	79(12.3)	
	7	3(6.5)	27(16.1)	25(10.9)	22(10.9)	14(14.0)		16(15.7)	75(11.7)	
	8	4(8.7)	8(4.8)	7(3.5)	7(3.5)	9(9.0)		7(6.9)	28(4.3)	
Seasoning/Condiments	1	0(0.0)	7(4.2)	15(6.6)	9(4.5)	4(4.0)	52.701	2(2.0)	33(5.1)	4.939
	2	7(15.2)	12(7.1)	31(13.5)	31(15.4)	16(16.0)		14(13.7)	83(12.9)	
	3	6(13.0)	22(13.1)	27(11.8)	28(13.9)	13(13.0)		14(13.7)	82(12.8)	
	4	3(6.5)	14(8.3)	33(14.4)	25(12.4)	16(16.0)		9(8.8)	82(12.8)	
	5	9(19.6)	22(13.1)	39(17.0)	41(20.4)	12(12.0)		16(15.7)	107(16.7)	
	6	4(8.7)	24(14.3)	29(12.7)	29(14.4)	18(18.0)		16(15.7)	88(13.7)	
	7	8(17.4)	27(16.1)	25(10.9)	19(9.5)	10(10.0)		13(12.7)	76(11.8)	
	8	9(19.6)	40(23.8)	30(13.1)	19(9.5)	11(11.0)		18(17.7)	91(14.2)	
Rice/ Porridge	1	1(2.2)	3(1.8)	3(1.3)	5(2.5)	5(5.0)	44.124	3(2.9)	14(2.2)	9.182
	2	2(4.3)	13(7.7)	17(7.4)	15(7.5)	10(10.0)		7(6.9)	50(7.8)	
	3	1(2.2)	14(8.3)	16(7.0)	15(7.5)	11(11.0)		5(4.9)	52(8.1)	
	4	8(17.4)	24(14.3)	24(10.5)	31(15.4)	18(18.0)		17(16.7)	88(13.7)	
	5	5(10.9)	40(23.8)	42(18.3)	46(22.9)	18(18.0)		18(17.6)	133(20.7)	
	6	11(23.9)	28(16.7)	57(24.9)	46(22.9)	17(17.0)		21(20.6)	138(21.5)	
	7	15(32.6)	34(20.2)	50(21.8)	34(16.9)	15(15.0)		25(24.5)	123(19.2)	
	8	3(6.5)	12(7.2)	20(8.7)	9(4.5)	6(6.0)		6(5.9)	44(6.8)	
Soup	1	2(4.3)	1(0.6)	2(0.9)	1(0.5)	2(2.0)	39.322	1(1.0)	7(1.1)	18.798*
	2	3(6.5)	7(4.2)	10(4.4)	13(6.5)	5(5.0)		9(8.8)	29(4.5)	
	3	2(4.3)	13(7.7)	18(7.9)	16(8.0)	11(11.0)		7(6.9)	3(0.5)	
	4	4(8.7)	25(14.9)	29(12.7)	23(11.5)	12(12.0)		22(21.6)	71(11.1)	
	5	5(10.9)	33(19.6)	26(11.4)	38(19.0)	15(15.0)		17(16.7)	100(15.6)	
	6	14(30.4)	42(25.0)	58(25.3)	53(26.5)	22(22.0)		21(20.6)	168(26.2)	
	7	12(26.1)	34(20.2)	58(25.3)	41(20.5)	26(26.0)		15(14.7)	156(24.3)	
	8	4(8.7)	13(7.7)	28(12.2)	15(7.5)	7(7.0)		10(9.8)	57(8.9)	
Noodles	1	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.0)	57.149*	0(0.0)	1(0.2)	11.848
	2	1(2.2)	6(3.6)	3(1.3)	2(1.0)	3(3.0)		5(4.9)	10(1.6)	
	3	2(4.3)	6(3.6)	8(3.5)	5(2.5)	2(2.0)		6(5.9)	17(2.6)	
	4	7(15.2)	8(4.8)	9(3.9)	8(4.0)	6(6.0)		6(5.9)	32(5.0)	
	5	5(10.9)	16(9.5)	18(7.9)	7(3.5)	9(9.0)		10(9.8)	45(7.0)	
	6	3(6.5)	20(11.9)	24(10.5)	10(5.0)	11(11.0)		6(5.9)	62(9.7)	
	7	3(6.5)	21(12.5)	30(13.1)	39(19.4)	15(15.0)		11(10.8)	97(15.1)	
	8	25(54.3)	91(54.2)	137(59.8)	130(64.7)	53(53.0)		58(56.9)	378(58.9)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

면/만두류의 경우, 냉면과 칼국수는 각각 446명(59.9%)과 410명(55.1%)이 맛을, 만두는 319명(42.9%)이 식재료 및 조리법의 다양성을 우수요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

부식은 구이/국(탕)류, 찹채류/젓갈류, 채소류로 구분하며 각각의 대표 식품별 우수요인을 평가하였다. 구이/국(탕)류의 경우, 불고기, 삼계탕, 설렁탕, 편육, 전골에 대해 평가하였으며 불고기와 편육, 전골은 각각 554명(74.5%), 286명(38.4%), 320명(43.0%)이 맛을 가장 우수한 요인으로 선택한 반면, 삼계탕과 설렁탕은 각각 536명(72.0%), 301명(40.5%)이 영양가 측면을 우수요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 찹채류 및 젓갈류는 김치의 경우 영양가가 292명(39.2%), 식재료 및 조리법의 다양성 247명(33.2%)으로 나타난 반면, 장

아찌와 젓갈은 각각 451명(60.6%), 429명(57.7%)이 식재료 및 조리법의 다양성을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 채소류의 경우 나물볶음/무침에서는 식재료 및 조리법의 다양성(291명, 39.1%)과 영양가(232명, 31.2%)를, 곁절이/샐러드와 냉채는 각각 식재료 및 조리법의 다양성 237명(31.9%), 271명(36.4%)과 맛 234명(31.5%), 262명(35.2%)의 순으로 중요하게 인지하고 있는 것으로 나타났다.

조미식의 조미/양념류는 고추장의 경우 맛(309명, 41.5%)을, 된장과 식초는 각각 465명(62.5%)과 289명(38.8%)이 영양가를, 간장은 식재료 및 조리법의 다양성(257명, 34.5%)을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

기호식의 떡/후식류는 떡과 식혜/수정과와 경우 각

Table 5. The derivation of the superior factor in each category of Korean traditional foods N=744

Classification	Category	Variables					
		Variety (material or cuisine)	Taste	Appearance	Nutritional value	Other	
Main-meals (Staple food)	Rice/Porridge	Bap	239(32.1)	122(16.4)	20(2.7)	328(44.1)	35(4.7)
		Bibimbap	366(49.2)	188(25.3)	105(14.1)	83(11.2)	2(0.3)
		Juk	228(30.6)	123(16.5)	14(1.9)	366(49.2)	13(1.7)
	Noodle/Dumpling	Naengmyeon	220(29.6)	446(59.9)	32(4.3)	39(5.2)	7(0.9)
		Kalguksu	247(33.2)	410(55.1)	32(4.3)	40(5.4)	15(2.0)
		Mandu	319(42.9)	280(37.6)	79(10.6)	59(7.9)	7(0.9)
Side dishes	Grilling/Soup	Bulgogi	144(19.4)	554(74.5)	4(0.5)	41(5.5)	1(0.1)
		Samguetang	114(15.3)	89(12.0)	5(0.7)	536(72.0)	0(0)
		Seolleongtang/Gallbitang	208(28.0)	217(29.2)	6(0.8)	301(40.5)	12(1.6)
		Pyeonyuk/Jokbal	275(37.0)	286(38.4)	82(11.0)	73(9.8)	28(3.8)
		Jeongol	283(38.0)	320(43.0)	70(9.4)	68(9.1)	3(0.4)
	Fermented vegetables/ Pickled fishes	Kimchi	247(33.2)	186(25.0)	16(2.2)	292(39.2)	3(0.4)
		Jangachi	451(60.6)	159(21.4)	15(2.0)	89(12.0)	30(4.0)
		Jeotgal	429(57.7)	157(21.1)	15(2.0)	104(14.0)	39(5.2)
	Vegetables	Namul muchim	291(39.1)	165(22.2)	49(6.6)	232(31.2)	7(0.9)
		Salad	237(31.9)	234(31.5)	95(12.8)	171(23.0)	7(0.9)
Naengchae		271(36.4)	262(35.2)	139(18.7)	62(8.3)	10(1.3)	
Seasoned food	Seasoning/Condiments	Gochujang	221(29.7)	309(41.5)	20(2.7)	188(25.3)	6(0.8)
		Doenjang	138(18.5)	138(18.5)	3(0.4)	465(62.5)	0(0)
		Ganjang	257(34.5)	243(32.7)	7(0.9)	215(28.9)	22(3.0)
		Sikcho	213(28.6)	220(29.6)	5(0.7)	289(38.8)	17(2.3)
Favorite food	Rice cake/Dessert	Tteok	210(28.2)	275(37.0)	213(28.6)	45(5.8)	3(0.4)
		Hangwa	164(22.0)	210(28.2)	329(44.2)	39(5.2)	2(0.3)
		Sikhae/Sujeonggwa	139(18.7)	439(59)	28(3.8)	127(17.1)	11(1.5)
		Hwachae	157(21.1)	246(33.1)	275(37.0)	63(8.5)	3(0.4)
	One-dish meal	Gujulpan	204(27.4)	71(9.5)	444(59.7)	21(2.8)	4(0.5))
		Sinsunro	209(28.1)	65(8.7)	365(49.1)	100(13.4)	5(0.7)

각 275명(37.0%)과 439명(59.0%)이 맛을, 한과와 화채는 각각 329명(44.2%)과 275명(37.0%)이 외관을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

일품요리는 구절판과 신선로의 경우 각각 444명(59.7%)과 365명(49.1%)이 외관을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

3. 연령별, 성별 전통음식에 대한 우수 요인 분석

주식 중 밥/죽류와 면/만두류의 대표 음식에 따른 연령별 우수 요인 분석을 수행하였다. 밥, 비빔밥, 죽

에 대한 우수성을 연령별로 비교한 결과(Table 6), 연령 및 성별과 상관없이 밥과 죽은 영양가, 비빔밥은 식재료 및 조리법의 다양성을 우수요인으로 인지하고 있었다.

냉면, 칼국수, 만두에 대한 강점을 연령별로 비교한 결과(Table 7), 냉면과 칼국수 모두 모든 연령에서, 성별에 상관없이 맛을 강점으로 인지하고 있었으며, 만두는 30세 이하에서는 맛을, 31세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성을 높게 평가하였고 남성의 경우 맛(45.1%)을, 여성의 경우 식재료 및 조리법의 다양성

Table 6. The derivation of superior factor by age and gender in Rice/Porridge

Category	Variables	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≤		Male	Female	
Bap	Variety	7(15.2)	42(25.0)	85(37.1)	71(35.3)	34(34.0)	42.101*	29(28.4)	210(32.7)	15.403**
	Taste	7(15.2)	29(17.3)	32(14.0)	34(17.0)	20(20.0)		12(11.8)	110(17.1)	
	Appearance	0(0.0)	2(1.2)	10(4.4)	5(2.5)	3(3.0)		4(3.9)	16(2.5)	
	Nutritional value	30(65.2)	79(47.0)	88(38.4)	87(43.3)	43(43.0)		45(44.1)	282(44.0)	
	Other	2(4.4)	16(9.5)	14(6.1)	4(2.0)	0(0.0)		12(11.8)	23(3.6)	
Bibimbap	Variety	21(45.7)	87(51.8)	120(52.4)	86(42.8)	52(52.0)	35.053*	59(57.8)	307(47.8)	10.355*
	Taste	18(39.1)	48(28.6)	58(25.3)	46(23.0)	18(18.0)		30(29.4)	158(24.6)	
	Appearance	3(6.5)	21(12.5)	29(12.7)	34(17.0)	18(18.0)		8(7.8)	97(15.1)	
	Nutritional value	4(8.7)	10(6.0)	22(9.6)	35(17.4)	12(12.0)		5(4.9)	78(12.1)	
	Other	0(0.0)	2(1.2)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	2(0.3)	
Juk	Variety	16(34.8)	68(40.5)	69(30.2)	47(23.4)	28(28.0)	31.615*	34(33.3)	194(30.2)	4.992
	Taste	7(15.2)	21(12.5)	32(14.0)	40(20.0)	23(23.0)		13(12.8)	110(17.1)	
	Appearance	1(2.2)	4(2.4)	6(2.6)	3(1.5)	0(0.0)		4(3.9)	10(1.6)	
	Nutritional value	19(41.3)	71(42.3)	119(52.0)	110(55.0)	47(47.0)		48(47.1)	318(49.5)	
	Other	3(6.5)	4(2.4)	3(1.3)	1(0.5)	2(2.0)		3(2.9)	10(1.6)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 7. The derivation of superior factor by age and gender in Noodle/Dumpling

Category	Variables	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≤		Male	Female	
Naeng-myeon	Variety	6(13.0)	51(30.4)	69(30.1)	61(30.3)	33(33.0)	32.718*	27(26.5)	193(30.1)	5.517
	Taste	38(83.0)	100(59.5)	141(61.6)	118(58.7)	49(49.0)		68(66.7)	378(58.9)	
	Appearance	1(2.2)	10(6.0)	9(3.9)	5(2.5)	7(7.0)		3(2.9)	29(4.5)	
	Nutritional value	0(0.0)	5(3.0)	8(3.5)	15(7.5)	11(11.0)		2(2.0)	37(5.8)	
	Other	1(2.2)	2(1.2)	2(0.9)	2(1.0)	0(0.0)		2(2.0)	5(0.8)	
Kalguksu	Variety	12(26.1)	50(29.8)	80(34.9)	68(33.8)	37(37.0)	53.130***	29(28.4)	218(34.0)	24.509***
	Taste	32(69.6)	103(61.3)	126(55.0)	103(51.2)	46(46.0)		60(58.8)	350(54.5)	
	Appearance	0(0.0)	8(4.8)	7(3.1)	13(6.5)	4(4.0)		1(1.0)	31(4.8)	
	Nutritional value	1(2.2)	2(1.2)	10(4.4)	15(7.5)	12(12.0)		4(3.9)	36(5.7)	
	Other	1(2.2)	5(3.0)	6(2.6)	2(1.0)	1(0.0)		8(7.8)	7(1.1)	
Mandu	Variety	14(30.4)	69(41.1)	106(46.3)	86(42.8)	44(44.0)	36.179*	40(39.2)	279(43.5)	7.139
	Taste	27(58.7)	76(45.2)	84(36.7)	66(32.8)	27(27.0)		46(45.1)	234(36.4)	
	Appearance	2(4.4)	15(9.0)	23(10.0)	23(11.4)	16(16.0)		11(10.8)	68(10.6)	
	Nutritional value	3(6.5)	5(3.0)	15(6.6)	24(11.9)	12(12.0)		3(2.9)	56(8.7)	
	Other	0(0.0)	3(1.8)	1(0.4)	2(1.0)	1(1.0)		2(2.0)	5(0.8)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

(43.5%)을 우수 요인으로 평가하였다.

부식은 구이/국(탕)류, 찜채류, 찌갈류, 채소류로 구분하며 각각의 대표 식품을 연령별, 성별에 따라 강점으로 인식하고 있는 요인을 분석하였다.

불고기, 삼계탕, 설렁탕, 편육, 전골에 대한 강점을 연령별로 비교한 결과(Table 8), 불고기는 연령 및 성별과 상관없이 맛을 가장 중요한 요인으로 간주하고 있는 것으로 나타났다. 특히, 20세 이하에서는 97.8%의 높은 응답자가 불고기의 맛을 가장 중요한 요인으로 선택하였으며 연령이 증가할수록 요리법이나 식재료의 다양성을 우수 요인으로 간주하는 비율이 증가하는 것으로 나타나 51세 이상에서는 맛 52.0%, 다양성 36.0%의 수준으로 나타났다. 삼계탕은 연령 및 성별과 상관없이 영양가를 가장 높은 강점으로 간주하고 있었다. 그러나 설렁탕은 통계적으로 유의적이지는 않았으나 20세 이하에서는 맛(39.1%)을, 21-30세, 31-40세, 41-50세에서는 영양가(47.6%, 42.4%, 39.3%)를, 51

세 이상에서는 다양성(35.0%)을 강점으로 평가하였다. 편육은 20세 이하, 21-30세, 41-50세에서는 맛(60.9%, 45.2%, 35.3%)을, 31-40세, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성(41.5%, 43.0%)을 강점으로 평가하였으며 연령별로 매우 유의적인 차이를 보였다. 전골은 20세 이하, 21-30세, 31-40세에서는 맛(63.0%, 44.6%, 41.8%)을, 31-40세, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성(44.5%, 38.0%)을 높게 평가하였다.

김치, 장아찌, 찌갈의 강점을 연령별로 분석한 결과(Table 9), 장아찌와 찌갈은 모든 연령에서 식재료 및 조리법의 다양성을 강점으로 인지하고 있었으며 김치류의 경우 20세이하, 21-30세, 31-40세에서는 영양가(58.7%, 51.2%, 40.2%)를, 41-50세는 맛(35.3%)을, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성(44.0%)을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났으며 연령에 따라 통계적으로 유의한 차이를 보였다.

나물볶음, 곁절이/샐러드, 냉채에 대한 강점을 연령

Table 8. The derivation of superior factor by age and gender in Grilling/Soup

Catego	Variables	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≤		Male	Female	
Bulgogi	Variety	1(2.2)	15(8.9)	45(19.7)	47(23.4)	36(36.0)	84.226*	12(11.8)	132(20.6)	19.56**
	Taste	45(97.8)	150(89.3)	175(76.4)	132(65.7)	52(52.0)		89(87.2)	465(72.4)	
	Appearance	0(0.0)	0(0.0)	2(0.9)	1(0.5)	1(1.0)		0(0.0)	4(0.6)	
	Nutritional value	0(0.0)	3(1.8)	6(2.6)	21(10.4)	11(11.0)		0(0.0)	41(6.4)	
	Other	0(0.0)	0(0.0)	1(0.4)	0(0.0)	0(1.1)		1(1.0)	0(0.0)	
Samgung-tang	Variety	6(13.0)	19(11.3)	38(16.6)	33(16.4)	18(18.0)	22.301	11(10.8)	103(16.0)	2.867
	Taste	4(8.7)	15(9.0)	26(11.4)	23(11.4)	21(21.0)		12(11.8)	77(12.0)	
	Appearance	0(0.0)	1(0.6)	0(0.0)	2(1.0)	2(2.0)		0(0.0)	5(0.8)	
	Nutritional value	36(78.3)	133(79.1)	165(72.0)	143(71.2)	59(59.0)		79(77.4)	457(71.2)	
	Other	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	0(0.0)	
Seolleong-tana	Variety	12(26.1)	36(21.4)	60(26.2)	65(32.3)	35(35.0)	22.238	21(20.6)	187(29.1)	4.944
	Taste	18(39.1)	48(28.6)	65(28.4)	53(26.4)	33(33.3)		36(35.3)	181(28.2)	
	Appearance	1(2.2)	0(0.0)	2(0.9)	2(1.0)	1(1.0)		0(0.0)	6(0.9)	
	Nutritional value	15(32.6)	80(47.6)	97(42.4)	79(39.3)	30(30.0)		43(42.1)	258(40.2)	
	Other	0(0.0)	4(2.4)	5(2.2)	2(1.0)	1(1.0)		2(2.0)	10(1.6)	
Pyeonyuk	Variety	11(24.0)	63(37.5)	95(41.5)	63(31.3)	43(43.0)	56.281***	36(35.3)	239(37.2)	9.659*
	Taste	28(60.9)	76(45.2)	82(35.8)	71(35.3)	29(29.0)		47(46.1)	239(37.2)	
	Appearance	2(4.3)	7(4.2)	21(9.2)	31(15.4)	21(21.0)		7(6.9)	75(11.7)	
	Nutritional value	2(4.3)	15(8.9)	22(9.6)	30(14.9)	4(4.0)		5(4.9)	68(10.6)	
	Other	3(6.5)	7(4.2)	9(4.0)	6(3.1)	3(3.0)		7(6.9)	21(3.3)	
Jeongol	Variety	11(23.9)	67(39.9)	102(44.5)	65(32.3)	38(38.0)	55.273***	33(32.4)	250(38.9)	5.043
	Taste	29(63.0)	75(44.6)	96(41.9)	84(41.8)	36(36.0)		50(49.0)	270(42.1)	
	Appearance	4(8.7)	18(10.7)	18(7.9)	20(10.0)	10(10.0)		12(11.8)	58(9.0)	
	Nutritional value	2(4.3)	6(3.6)	12(5.2)	32(15.9)	16(16.0)		6(5.9)	62(9.7)	
	Other	0(0.0)	2(1.2)	1(0.4)	0(0.0)	0(0.0)		1(1.0)	2(0.3)	

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

별로 비교한 결과(Table 10), 나물볶음은 20세 이하에서는 영양가(54.3%)를 강점으로 인지하고 있는 반면, 21세 이상에서는 나물류의 다양성을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 겉절이/샐러드는 연령별로 유의적인 차이를 보이지 않았으나 맛과 다양성을 강점으로 인지하고 있었으며 냉채는 20세 이하에서는 맛(47.8%)을, 51세 이상에서는 다양성(41.0%)을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 모두 유의적인 차이를 보이지 않았다.

고추장, 된장, 간장, 식초류의 강점을 연령별로 비교

한 결과(Table 11), 50세 이하에서는 모두 맛을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났으나, 51세 이상에서는 다양성(41.0%)을 강점으로 인지하고 있는 것으로 분석되었다. 된장은 모든 연령층에서 영양가를 최대의 강점으로 인지하고 있었으며 간장은 20세이하, 21-30세에서 맛(52.2%, 44.0%)을, 31-40세, 41-50세, 51세 이상에서는 맛(33.2%, 35.3%, 36.0%)을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 식초류는 30세 이하에서는 맛과 다양성을 높게 평가하였으나, 31-40세, 41-50세, 51세 이상에서는 영양가(49.8%, 39.8%, 35.0%)를 강점

Table 9. The derivation of superior factor by age and gender in Fermented vegetables/Pickled fishes

Category	Variables	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≤		Male	Female	
Kimchi	Variety	12(26.1)	54(32.1)	76(33.2)	61(30.4)	44(44.0)	63.131***	32(31.4)	215(33.5)	2.165
	Taste	7(15.2)	24(14.3)	55(24.0)	71(35.3)	29(29.0)		24(23.5)	162(25.2)	
	Appearance	0(0.0)	1(0.6)	6(2.6)	6(3.0)	3(3.0)		1(1.0)	15(2.3)	
	Nutritional value	27(58.7)	86(51.2)	92(40.2)	63(31.3)	24(24.0)		45(44.1)	247(38.4)	
	Other	0(0.0)	3(1.8)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	3(15.6)	
Jangachi	Variety	21(45.7)	99(59.0)	147(64.2)	117(58.2)	67(67.0)	34.708*	43(42.2)	408(63.6)	20.382***
	Taste	12(26.1)	39(23.2)	39(17.0)	47(23.4)	22(22.0)		32(31.4)	127(19.8)	
	Appearance	1(2.2)	1(0.6)	1(0.4)	9(4.5)	3(3.0)		3(2.9)	12(1.9)	
	Nutritional value	12(26.1)	22(13.1)	30(13.1)	19(9.5)	6(6.0)		21(20.6)	68(10.6)	
	Other	0(0.0)	7(4.2)	12(5.2)	9(4.5)	2(2.0)		3(2.9)	27(4.2)	
Joeotgal	Variety	25(54.4)	111(66.1)	135(59.0)	105(52.2)	53(53.0)	26.669	60(58.8)	369(57.5)	1.959
	Taste	12(26.1)	23(13.7)	39(17.0)	56(27.9)	27(27.0)		20(19.6)	137(21.3)	
	Appearance	1(2.2)	4(2.4)	4(1.8)	2(1.0)	4(4.0)		2(2.0)	13(2.0)	
	Nutritional value	8(17.4)	20(11.9)	37(16.2)	26(13.0)	13(13.0)		17(16.7)	87(13.6)	
	Other	0(0.0)	10(6.0)	14(6.1)	12(6.0)	3(3.0)		3(2.9)	36(5.6)	

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

Table 10. The derivation of superior factor by age and gender in vegetables

Category	Variables	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≤		Male	Female	
Namul muchim	Variety	9(19.6)	69(41.0)	101(44.1)	71(35.3)	41(41.0)	31.180*	38(37.3)	253(39.4)	2.493
	Taste	7(15.2)	25(14.9)	52(22.7)	55(27.4)	26(26.0)		20(19.6)	145(22.6)	
	Appearance	5(10.9)	10(6.0)	12(5.2)	14(7.0)	8(8.0)		6(5.9)	43(6.7)	
	Nutritional value	25(54.3)	62(36.9)	62(27.0)	59(29.4)	24(24.0)		36(35.3)	196(30.5)	
	Other	0(0.0)	2(1.2)	2(0.9)	2(1.0)	1(1.0)		2(2.0)	5(0.8)	
Salad	Variety	9(19.6)	57(33.9)	76(33.2)	61(30.3)	34(34.0)	24.246	30(29.4)	207(32.2)	7.008
	Taste	16(34.8)	54(32.1)	65(28.4)	66(32.8)	33(33.0)		29(28.4)	205(31.9)	
	Appearance	11(24.0)	14(8.3)	24(10.5)	32(15.9)	14(14.0)		17(16.7)	78(12.2)	
	Nutritional value	10(21.7)	40(23.9)	60(26.2)	42(20.9)	19(19.0)		23(22.6)	148(23.1)	
	Other	0(0.0)	3(1.8)	4(1.8)	0(0.0)	0(0.0)		3(2.9)	4(0.6)	
Naengchae	Variety	13(28.3)	67(40.0)	84(36.7)	66(32.8)	41(41.0)	39.059**	40(39.2)	231(36.0)	2.096
	Taste	22(47.8)	66(39.3)	80(35.0)	66(32.8)	28(28.0)		39(38.2)	223(34.7)	
	Appearance	10(21.7)	15(8.9)	38(16.6)	54(26.9)	22(22.0)		16(15.7)	123(19.2)	
	Nutritional value	0(0.0)	19(11.3)	22(9.6)	13(6.5)	8(8.0)		6(5.9)	56(8.7)	
	Other	1(2.2)	1(0.6)	5(2.2)	2(1.0)	1(1.0)		1(1.0)	9(1.4)	

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

으로 인지하고 있었다. 성별에 따라서는 식초류의 경우 (33.3%)을, 여성의 경우 영양가(40.3%)를 우수요인으로 우 남성은 식재료 및 조리법의 다양성(33.3%)과 맛 인지하고 있는 것으로 나타났다.

Table 11. The derivation of superior factor by age and gender in Seasoning/Condiments

Category	Variables	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≤		Male	Female	
Gochujang	Variety	12(26.1)	63(37.5)	58(25.3)	47(23.43)	41(41.0)	38.226**	31(30.4)	190(29.6)	21.131***
	Taste	24(52.2)	74(44.0)	90(39.3)	87(43.3)	34(34.0)		58(56.9)	251(39.1)	
	Appearance	0(0.0)	1(0.6)	9(3.9)	9(4.5)	1(1.0)		1(1.0)	19(3.0)	
	Nutritional value	10(21.7)	27(16.1)	71(31.0)	56(27.9)	24(24.0)		10(9.8)	178(27.7)	
	Other	0(0.0)	3(1.8)	1(0.4)	2(1.0)	0(0.0)		2(2.0)	4(0.6)	
Doenjang	Variety	7(15.2)	41(24.4)	36(15.7)	27(13.4)	27(27.0)	44.710***	27(26.5)	111(17.3)	5.569
	Taste	9(19.6)	14(8.3)	35(15.3)	54(26.9)	26(26.0)		19(18.6)	119(18.5)	
	Appearance	0(0.0)	1(0.6)	0(0.0)	1(0.5)	1(1.0)		0(0.0)	3(0.5)	
	Nutritional value	30(65.2)	112(66.7)	158(69.0)	119(59.2)	46(46.0)		56(54.9)	409(63.7)	
	Other	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	0(0.0)	
Ganjang	Variety	22(47.8)	77(45.8)	65(28.4)	60(29.9)	33(33.0)	36.211*	42(41.2)	215(33.5)	10.144*
	Taste	16(34.8)	44(26.2)	76(33.2)	71(35.3)	36(36.0)		39(38.2)	204(31.8)	
	Appearance	2(4.4)	0(0.0)	2(0.9)	3(1.5)	0(0.0)		1(1.0)	6(0.9)	
	Nutritional value	6(13.0)	41(24.4)	79(34.5)	59(29.4)	30(30.0)		16(15.7)	199(31.0)	
	Other	0(0.0)	6(3.6)	7(3.1)	8(4.0)	1(1.0)		4(3.9)	18(2.8)	
Sikcho	Variety	12(26.1)	57(33.9)	54(23.6)	59(29.4)	31(31.0)	29.499	34(33.3)	179(27.9)	4.577
	Taste	18(39.1)	57(33.9)	56(24.5)	58(28.9)	31(31.0)		34(33.3)	186(29.0)	
	Appearance	1(2.2)	1(0.6)	1(0.4)	1(0.5)	1(1.0)		1(1.0)	4(0.6)	
	Nutritional value	14(30.4)	46(27.4)	114(49.8)	80(39.8)	35(35.0)		30(29.4)	259(40.3)	
	Other	1(2.2)	7(4.2)	4(1.8)	3(1.5)	2(2.0)		3(2.9)	14(2.2)	

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

Table 12. The derivation of superior factor by age and gender in Rice cake/Dessert

Category	Variables	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≤		Male	Female	
Tteok	Variety	7(15.2)	49(29.2)	63(27.5)	54(26.9)	37(37.0)	39.392**	26(25.5)	184(28.7)	2.287
	Taste	21(45.7)	73(43.5)	83(36.2)	80(39.8)	18(18.0)		40(39.2)	235(36.6)	
	Appearance	16(34.8)	38(22.6)	72(31.4)	54(28.4)	33(33.0)		31(30.4)	182(28.3)	
	Nutritional value	1(2.2)	8(4.8)	9(3.9)	13(6.5)	12(12.0)		4(3.9)	39(6.1)	
	Other	1(2.2)	0(0.0)	2(0.9)	0(0.0)	0(0.0)		1(1.0)	2(0.3)	
Hangwa	Variety	7(15.2)	26(15.5)	51(22.3)	52(25.9)	28(28.0)	48.008***	21(20.6)	143(22.3)	0.752
	Taste	16(34.8)	67(39.9)	56(24.5)	54(26.9)	17(17.0)		31(30.4)	179(27.9)	
	Appearance	22(47.8)	68(40.5)	115(50.2)	80(39.8)	44(44.0)		44(43.1)	285(44.4)	
	Nutritional value	1(2.2)	7(4.2)	5(2.2)	15(7.5)	11(11.0)		6(5.9)	33(5.1)	
	Other	0(0.0)	0(0.0)	2(0.9)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	2(0.3)	
Sikhae/ Sujeonggwa	Variety	7(15.2)	30(17.9)	53(23.1)	29(14.4)	20(20.0)	38.179**	17(16.7)	122(19.0)	11.046*
	Taste	33(71.7)	118(70.2)	125(54.6)	110(54.7)	53(53.0)		74(72.5)	365(56.9)	
	Appearance	1(2.2)	3(1.8)	12(5.2)	6(3.0)	6(6.0)		2(2.0)	26(4.0)	
	Nutritional value	5(10.9)	16(9.5)	35(15.3)	52(25.9)	19(19.0)		8(7.8)	119(18.5)	
	Other	0(0.0)	1(0.6)	4(1.7)	4(2.0)	2(2.0)		1(1.0)	10(1.6)	
Hwachae	Variety	8(17.4)	35(20.8)	51(22.3)	42(20.9)	21(21.0)	66.005****	21(20.6)	136(21.2)	21.397****
	Taste	15(32.6)	84(50)	74(32.3)	48(23.9)	25(25.0)		52(51.0)	194(30.2)	
	Appearance	22(47.8)	45(26.8)	85(37.1)	87(43.3)	36(36.0)		27(26.5)	248(38.7)	
	Nutritional value	1(2.2)	4(2.4)	16(7.0)	24(11.9)	18(18.0)		2(2.0)	61(9.5)	
	Other	0(0.0)	0(0.0)	3(1.3)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	3(0.5)	

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

떡류, 한과, 식혜/수정과, 화채에 대한 강점을 연령별로 비교한 결과(Table 12), 50세 이하 연령에서는 맛을 높게 평가하였으나, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성(37.0%)을 강점으로 인지하고 있었다. 한과와 식혜/수정과와 모든 연령에서 각각 외관과 맛을 강점으로 인지하고 있었으며 화채는 21-30세에서 맛(50.0%)을 강점으로 인지하고 있었고 그 외 연령에서는 외관을 높게 평가하는 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 남성의 경우 맛(51.0%)을, 여성의 경우 외관(38.7%)을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 구절판과 신선로에 대한 강점을 연령별, 성별로 비교한 결과(Table 13), 모든 연령과 성별에서 외관을 가장 중요한 강점요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 세계시장에 진출하는 한국전통음식의 다양화를 위한 기초 자료를 마련하기 위해 전통음식을 항목별로 분류하고 대표 음식을 선정 후 소비자 대상(n=744) 설문 조사를 실시하여 대표 음식별, 연령별, 성별에 따라 우수 요인을 도출하고자 하였다. 일반적으로 한국전통음식의 우수성은 영양가>식문화>식재료>맛의 순으로 인지하고 있었으며, 세계적인 음식으로의 발전 가능성이 큰 한국전통음식은 김치류>떡>한과류>구이류의 순으로 인식하고 있는 것으로 나타났다. 대표 음식별 우수 요인에 대한 소비자 설문 조사 결과, 비빔밥, 만두, 장아찌와 젓갈, 나물볶음/무침, 곁절이/샐러드, 냉채, 간장은 '식재료 및 조리법의 다양성'

을, 밥, 죽, 삼계탕, 설렁탕, 김치, 된장, 식초는 '영양가'를, 냉면, 칼국수, 불고기, 편육, 전골, 고추장, 떡, 식혜/수정과와 '맛'을, 한과, 화채, 구절판, 신선로는 '외관'을 우수요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 연령별 인식 차이를 비교한 결과, 만두는 30세 이하에서는 '맛'을, 31세 이상에서는 '다양성'을 높게 평가하였고, 편육과 전골은 31-40세, 51세 이상에서는 '다양성'을, 기타 연령에서는 '맛'을 높게 평가하였다. 김치류의 경우 40세 이하에서는 '영양가'를, 41-50세는 '맛'을, 51세 이상에서는 '다양성'을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 나물볶음은 20세 이하에서는 '영양가'를 강점으로 인지하고 있는 반면, 21세 이상에서는 '다양성'을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 냉채는 20세 이하에서는 '맛'을, 51세 이상에서는 '다양성'을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 고추장은 50세 이하에서는 '맛'을, 51세 이상에서는 '다양성'을, 된장은 모든 연령층에서 '영양가'를 최대의 강점으로 인지하고 있었으며, 간장은 30세 이하에서 '다양성'을, 31세 이상에서는 '맛'을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 식초는 30세 이하에서는 '다양성'을 높게 평가하였으나 31세 이상에서는 '영양가'를 강점으로 인지하고 있었다. 한과와 식혜/수정과는 모든 연령에서 각각 '외관'과 '맛'을 강점으로 인지하고 있었으며, 화채는 21-30세에서 '맛'을 강점으로 인지하고 있었고 31세 이상에서는 '외관'을 높게 평가하는 것으로 나타났다. 성별에 따른 인식 차이는 밥, 비빔밥, 칼국수, 불고기, 편육, 장아찌, 고추장, 간장, 식혜/수정과, 화채, 구절판과 같은 전통식품에서 유의적인 차이를 보였다. 지금까지 한국전통음식은 김

Table 13. The derivation of superior factor by age and gender in one-dish meal

Category	Variables	Age					χ^2 value	Gender		χ^2 value
		≤20	21-30	31-40	41-50	51≤		Male	Female	
Gujulpan	Variety	10(21.7)	51(30.4)	66(28.8)	41(20.4)	36(36.0)	83.911***	37(36.3)	167(26.0)	40.611***
	Taste	6(13.0)	31(18.5)	15(6.6)	16(8.0)	3(3.0)		21(20.6)	50(7.8)	
	Appearance	26(56.5)	83(49.4)	143(62.4)	133(66.2)	59(59.0)		39(38.2)	405(63.1)	
	Nutritional value	1(2.2)	2(1.2)	5(2.2)	11(5.5)	2(2.0)		2(2.0)	19(3.0)	
	Other	3(6.5)	1(0.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		3(2.9)	1(0.2)	
Sinsunro	Variety	9(19.6)	52(31.0)	82(35.8)	41(20.4)	25(25.0)	35.691*	33(32.4)	176(27.4)	3.893
	Taste	3(6.5)	15(8.9)	16(7.0)	19(9.5)	12(12.0)		10(9.8)	55(8.6)	
	Appearance	23(50.0)	80(47.6)	111(48.5)	106(52.7)	45(45.0)		41(40.2)	324(50.5)	
	Nutritional value	9(19.6)	20(11.9)	20(8.7)	34(16.9)	17(17.0)		17(16.7)	83(13.0)	
	Other	2(4.3)	1(0.6)	0(0.0)	1(0.5)	1(1.0)		1(1.0)	4(0.6)	

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

치, 불고기, 고추장, 비빔밥 등 단품 형태로의 세계시장 진출로 식문화를 포함한 주식 및 부식 등 다양한 음식문화의 전파가 이루어지고 있지 못한 실정이다.

따라서, 위와 결과와 같이 한국전통음식의 주식, 부식, 조미식, 기호식, 특수용도음식 등 분류별로 경쟁력 있는 다양한 음식을 발굴하고 각각의 강점을 도출한다면 다양한 음식의 세계 시장 진출이 용이할 것이다. 또한 경쟁력 있는 음식의 발굴을 통해 전통음식에 대한 다양성이 확보된다면 주식과 부식이 어울어지는 균형잡힌 식단의 자원화, 특유의 식문화의 자원화를 통한 세계화가 더욱 확대될 수 있을 것으로 기대된다.

참고문헌

- 한 역. 1995. 한국음식의 문화적 인식과 수용. 식품기술 8(4):3-34
- 염초애, 장명숙, 윤숙자. 1992. 한국음식. 효일문화사. 서울. pp.21-375
- 황혜성, 한복려, 한복진. 1990. 한국의 전통음식. 교문사. 서울. pp.13-68, 184-501
- 윤서석. 1999. 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광출판사. 서울. pp.170-383
- 윤서석. 1991. 한국의 음식용어. 민음사. 서울. pp.10-489
- 김달웅. 2003. 음식디미방(1670년경). 경북대학교 출판부. 대구. pp.55-209
- 이강자. 2003. 증보산림경제(1715년) 국역. 신광출판사. 서울. pp.110-362
- 방신영. 1930. 조선요리제법. 한성도서주식회사. pp.1-10
- 이효지. 2004. 시의전서. 신광출판사. 서울. pp.11-248
- 김승희. 2003. 남한 향토음식의 영양학적 고찰 및 관광 상품화 방안에 관한 연구, 식품기술 16(2):3-36
- 전희정. 2002. 현대 한국음식용어사전. 지구문화사. 서울. pp.10-256
- 정혜정. 2001. 조리용어사전. 효일. 서울. pp.6-110
- 윤숙경. 1996. 우리말 조리어 사전. 신광출판사. 서울
- 서유구. 2005. 食鑑撮要 鼎俎志 2권. In :林園十六志(1827년경). 민음사. 서울. pp.225-238.
- 이성우. 1997. 한국음식문화사. (주)교문사. 서울. pp.88-161
- 이성우. 1985. 한국음식문화사. (주)교문사. 서울. pp.15-389
- Kim CJ, Kwon DY, Cho YJ, Chun HS, Hong SI, Jang DJ, Kim MH. 2003. Technology road maps for R&D strategy of KFRI, Korea Food Research Institute, Republic of Korea, 2003.
- Shim YJ, Jung BM, Kim ES, 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): 210-215
- Kye SH, Yoon SI. 1988. Food references of foreign athletes in Korean traditional food. Korea J Dietary Culture 3(1):78-87
- Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS, Otani K, Minamide T. 1998. A Survey of Japanese Perception of and Preference for Korean Foods. Korean. J Soc Food Sci 14(2):188-194
- Sim YJ, Kim JS. 1998. Study of the Korean Americans Housewives' Knowledge of Korean Festival foods. J Soc Food Sci 14(2):148-158
- Chang HJ, Yang IS, Chung L, Shin SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. Korean J Food Culture 19(4): 392-398

(2005년 9월 7일 접수, 2005년 12월 19일 채택)