

전통 식혜의 기호도와 이용 실태에 관한 조사

김 향희¹ · 박 금순^{2†}

¹대구산업정보대학 호텔조리계열, ²대구가톨릭대학교 외식산업학과

A Study on the Preference and Actual Condition of the Utilization of Traditional Sikhe

Hyang-Hee Kim¹ and Geum-Soon Park^{2†}

¹Faculty of Hotel Cuisine, Daegu Polytechnic College, Daegu 706-711, Korea

²Dept. Food Science and Technology, Catholic University of Daegu, Gyeongbuk 712-702, Korea

Abstract

Sikhe a general Korean traditional drink, is a sweet drink fermented with malt powder rice(or glutinous rice). To investigate the perception and use behavior of *Sikhe*, 35.2% of the male and 64.8% of the female adults in Daegu and Kyungbuk area were surveyed. The methods frequency, percentage, chi-square test and one-way ANOVA were used to analyze the data. The main results were as follows : 36.1% of the participants usually preferred the traditional drinks and 94.7% of them had experienced *Sikhe* among the traditional drinks. Most respondents liked *Sikhe* owing to its good taste. In addition, the responses to 7 questions about the *Sikhe* were also measured on a 5-point likert scale. The statement "Sikhe is a traditional food" and "Sikhe is a natural food" received high positive responses and adults in their 50's had a generally better knowledge of *Sikhe* than the counterparts. Furthermore, 54.8% sometimes purchased commercial *Sikhe*, but 40.7% didn't buy it at all due to bad taste. Therefore, to increase the intake of commercial *Sikhe*, the taste needs to be improved, and 59.8% of adults suggested that "Add other ingredients and the taste can be improved", while 58.8% replied "maintenance" prospects for *Sikhe* consumption.

Key words : *Sikhe*, Korean traditional drink, perception, preference.

서 론

우리나라의 경제가 향상되고 국민 소득이 높아지면서 여러 분야에 걸쳐 우리 것을 찾고 전통을 이어 가려는 음식임과 함께 전통 음식의 각 분야도 많이 연구, 개발되고 있다. 한국의 전통 음청류를 종류별로 분류하면 차,탕,장,식혜, 수정과, 화채, 미시, 갈수, 숙수, 수단 등으로 나뉜다. 재료는 향약재, 열매, 꽃, 잎, 곡물 등으로 그 대부분이 우리 가정에서 쉽게 얻을 수 있는 것들이다. 따라서 전통 음청류는 평소의 기호식품으로써 수시로 마실 뿐만 아니라 장국상이나 잔치상에는 빼 놓을 수 없는 필수 품목의 하나였으며 조식 밥상에서도 식후에 흔히 이용하였다(김혜영 & 김종태 2000). 이렇게 예로부터 일상식은 물론 명절식, 시절식, 행사식으로 많이 이용되어 온 전통 음청류는 오늘날 자연식품으로서의 장점이 많이 부각되고 있다. 그러면서 자신의 기호에 맞으면서 건강에 좋은 음료를 선택하는 선호도가 높은 음료로서 전

통·음청류도 활발하게 개발되어 시판되고 있는 종류도 많아 있다. 전통 음청류 중 식혜는 우리 민족만의 고유한 전통 음료 중에서도 명절, 제례를 비롯한 대·소연회 및 후식으로 그 이용 범위가 전통음료 중에서 우리 식생활과 가장 밀접한 관계를 맺고 있다. 식혜의 기원은 중국 주(周)시대의 「예기」에 나오는 상류계급에서 마시는 청량음료의 하나인 감주의 윗 물인 예(醴 : 단술)에서 찾을 수 있다(윤숙자 1999). 우리나라에서는 <삼국유사> 가락국기(駕洛國記)에 법민왕 19년 신라가 가야를 합병한 후 대가야의 수로왕 17대손에게 선조의 제를 지내도록 하였는데, 그 때의 제물이 '술, 감주, 떡, 쌀밥, 차, 과'로 되어 있으며(김혜영 & 김종태 2000) 최치원의 시(詩)에도 '감주'라는 기록이 있는 점으로 미루어 삼국시대 이전부터 제조된 것으로 보인다. 그러나 구체적인 사용 재료 및 조리법은 1740년 수문사설에 처음 기록되어 있다(Sohn JW 1994).

식혜는 옛기름 가루를 우려낸 물에 찹쌀밥 혹은 맵쌀밥을 일정시간 담가 만든다. 맥아 즉 옛기름은 보리에 수분을 흡수 시켜 적당한 온도에서 발아시킴으로써 전분 분해 효소인 amylase를 다량 생성시킨 것을 말한다(김혜영 & 김종태 2000).

* Corresponding author : Geum-Soon Park, Tel : +82-53-850-3512, Fax : +82-53-850-3512, E-mail : gspark@cu.ac.kr

식혜는 백미 중의 전분을 맥아 중의 효소(β -amylase)로 당화시킨 당류(maltose)를 주성분으로 하기 때문에 독특한 풍미를 지니고 있다. 식혜의 영양가는 100 g당 열량 1 kcal, 수분 74.0 g, 단백질 2.4 g, 지질 0.1 g, 당질 22.7 g, 섬유질 0.6 g, 회분 0.2g, 칼슘 0.4 mg, 인 25 mg, 철 0.4 mg 등이 함유되어 있다(현기순 1996).

식혜를 만드는 재료와 방법에 대한 구체적인 기술은 수문사설(1740년대)을 시작으로 시의전서(1800년대 말엽), 규합총서(1815년대)를 비롯하여 1700년대~1800년대의 조리서와 그 이후의 여러 조리서에 기록되어 있다.

엿기름은 조선요리제법(방진영 1949)에서 ‘식혜 맛은 엿기름 가루에 달린 것이니 아무쪼록 좋은 엿기름 가루를 쓸 것이다’라 하였듯이 엿기름은 식혜의 맛을 좌우하는 중요한 재료이다. 엿기름은 보리에 수분을 흡수시켜 발아시킨 것으로 보리쌀은 제 몸의 길이만큼 자라면 적당하다고 하였다. 그러나 Cho HO(1990)는 맥아 잎눈의 길이는 3~4cm 정도일 때가 amylase의 역가가 제일 높다고 하였다. 지금까지 보고된 식혜에 관한 연구는 식혜 제조의 여러 가지 변수를 이용한 제조 공정의 최적 조건을 설정하고자 하는 연구들이 주로 많이 이루어져 왔다(Moon & Cho 1978, Nam & Kim 1989, Jeon & Kim 1998, Kim et al 2000, Kim & Noh 2002). Lee & Jun(1997)은 식혜 제조에 필요한 밥은 쌀 : 물을 1 : 1.2로 제조하여 이에 20%의 맥아 침지액을 사용하여 엿기름 추출 온도가 55~65°C에서 3시간 당화하는 것이 가장 적당하다고 보고하였다. 또한 쌀의 종류에 따른 식혜의 특성에 관한 연구(Yook & Cho 1996, Lee & Joo & Ahn 1997, Lee & Kim 1998, Choi et al 2001, Kim et al 2002)가 있으며 특히 찹쌀, 맵쌀, 보리쌀로 식혜를 만들었을 때 식혜의 당도는 찹쌀류의 당화가 가장 높았다고 하였다(Cho SH 1990). 식혜 관련 실험 연구에서의 엿기름은 주로 시판되는 엿기름을 사용하여 식혜를 제조하였으나 Cho SH(1990)는 여러 온도에서 맥아를 제조하여 맥아의 발아 일수에 따른 amylase의 활성 변화를 측정하고 이 맥아를 이용하여 찹쌀, 맵쌀, 보리쌀로 식혜를 만들었을 때 맥아를 25°C에서 제조할 때 amylase의 역자가 가장 높아 우수한 식혜용 맥아를 얻을 수 있었다고 하였다. 전통적으로 엿기름은 겉보리를 사용하였으나 Suh et al(1997)은 겉보리, 쌀보리, 밀을 사용하여 엿기름을 제조하고 이를 이용한 식혜를 제조한 결과, 쌀보리를 이용하여 식혜를 제조할 경우 고품질의 식혜 제조가 가능하다고 하였다. 그 외 식혜에 관한 연구로 문현 고찰(Lee & Kim 1991, Sohn JW 1994), 시판 식혜에 관한 연구(Ann & Lee 1995, Ann & Lee 1996) 등이 있다. 이 외에도 식혜와 관련된 특허도 출원되어 있다(육철 등 1989, 육철 등 1990). 이와 같이 식혜의 재료와 제조 방법에 대한 실험 연구는 비교적 많이 있으나 식혜만 관련된 조사 연구는 별로 없는 실정이다. 이에 본 연구

에서는 설문지를 통하여 전통 음료의 섭취 경험을 조사하였으며 가정에서의 음용이나 시판중인 전통 음료 중 가장 소비가 많은 식혜의 이용실태와 기호도 및 시판중인 식혜에 대한 이용 실태와 개선점에 대한 조사를 하였다. 이는 전통 음료의 보급과 상품화의 개발에 기초 자료가 될 수 있을 것이다. 또한 소비자의 입맛에 맞는 식혜의 개발, 상품화된 식혜의 마케팅 방향과 우리 전통의 식혜가 계속 전승되고 발전하는데 기초 자료로 이용하고자 하였다.

연구 방법

1. 조사 연구

1) 조사 대상

본 조사는 2005년 5월 20일부터 6월 30일까지 대구에 거주하는 20대 이상의 남녀를 대상으로 하였다. 설문지는 800부를 배부하여 780부를 회수하였으며 내용 기재가 미흡한 것을 제외한 742부를 본 연구의 분석 자료로 사용하였다.

2) 조사 내용 및 방법

조사 내용은 조사 대상자의 일반적 사항, 음료의 기호도, 전통 음료의 섭취 경험, 식혜의 이용 실태, 식혜의 기호도, 식혜에 대한 인식, 시판 식혜에 대한 인식과 개선점에 대한 문항으로 구성되었다. 식혜의 인지도에 관한 문항은 ‘매우 동의한다’ 5점에서 ‘전혀 동의하지 않는다’ 1점으로 하는 5점 Likert 척도를 사용하여 평가하였으며 Cronbach's $\alpha=0.77$ 로 신뢰도가 높게 나타났다.

3) 자료 분석

자료의 분석은 SPSS Win 10.0 program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하였고 각 변수에 따른 유의성 검증은 χ^2 -검정과 One-way Anova를 이용하였으며, Duncan's multiple range test로 사후 검증하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 연구

1) 일반적 사항

조사 대상자의 일반적 사항은 Table 1과 같다. 남자는 35.2%, 여자는 64.8%였다. 연령은 20대가 가장 많았으며, 그 외 30, 40, 50대가 대체로 고른 분포를 보였다. 주 성장지는 대도시가 51.1%, 직업은 전업 주부가 가장 많았고 그 다음이 학생이었다. 가족의 한달 수입은 100~200만원이 31.7%로 가장

많았고 그 다음이 200~300만원이 23.9%였다. 학력은 대학 재학 이상이 55.6%의 분포를 보였다. 88.1%가 핵가족이었으며 88.0%가 평소에 건강에 관심을 가지고 있다고 답하였다.

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Content	N	(%)
Gender	Male	261	(35.2)
	Female	481	(64.8)
Age	20's	216	(29.1)
	30's	164	(22.1)
	40's	190	(25.6)
	≥ 50's	172	(23.2)
Residential region	Big city	379	(51.1)
	Small · medium city	216	(29.1)
	Farm · sea village	147	(19.8)
Occupation	Student	130	(17.5)
	Professional	72	(9.7)
	Office worker & administrator	80	(10.8)
	Producer & technician	77	(10.4)
	Seller & service	70	(9.4)
Income (₩10,000/month)	Housewife occupation	186	(25.1)
	Entrepreneur	76	(10.2)
	Others	51	(6.9)
	<100	127	(17.1)
	100~200	235	(31.7)
Education	200~300	177	(23.9)
	300~400	85	(11.5)
	≥400	88	(11.9)
	No answer	30	(4.0)
	≤ Middle school	79	(10.6)
Type of family	High school	251	(33.8)
	≥ College	412	(55.6)
Have interested in health	Nuclear	654	(88.1)
	Extended	88	(11.9)
Total	Yes	653	(88.0)
	No	89	(12.0)
		742	(100.0)

2) 음료의 기호도

음료에 대한 기호도는 Table 2와 같다. 음료 선택시 전통음료 선택이 36.1%, 과즙 음료의 선택이 34.6%로 전통음료와 과즙음료의 선택이 많았다. 연령별로 유의성을 나타내어 ($p<.001$) 전통음료의 선택이 20대가 가장 낮은 분포를 보여 젊은 세대보다 나이가 많은 세대일수록 전통음료를 가까이하고 있었다. 또한 20대의 22.7%가 청량음료(탄산음료)를 선택하였으나 40대와 50대 이상은 청량음료(탄산음료)를 거의 마시지 않는 것으로 나타났다. 50대 이상은 유산균 음료가 상대적으로 높은 기호도를 나타내어 50대 이상에서 건강에 대하여 관심을 가지고 건강식품을 선호함을 알 수 있었다. Lee *et al*(2002)의 연구에서 조사 대상자의 69.5%가 전통음료가 영양적으로 우수하고, 65.7%는 건강에 도움이 되고, 52.2 %는 안전하다고 응답하여 건강에 관련된 항목에서 전통음료가 긍정적으로 인식되고 있었다. 맛이 없다는 응답은 7.9%로 대부분의 사람들이 맛이 좋은 음료로 인식하고 있었다. 그러나 조사 대상자의 67.1%는 전통음료가 습관적이지 않다고 하여 상용하는 음료가 아닌 특별하게 마시는 별식으로 인식하고 있었다.

3) 전통음료의 시식 경험

음용한 경험이 있는 전통음료는 Table 3과 같다. 식혜는 94.7%가 경험이 있다고 답하였고 수정과가 90%의 높은 비율을 보여서 전통음료 중에서 식혜와 수정과는 가정이나 사회에서 일반화된 전통음료임을 알 수 있었다. 미숫가루는 본 조사에서 22.3%가 먹어본 경험이 있다고 했으나 Woo & Yoon(2000)의 연구에서는 조사 대상자의 72%가 미숫가루를 이용하고 있다고 조사되어 본 조사와 차이가 있었다. 또한 Lee *et al*(2002)의 연구에서 전통음료 중 마셔본 경험이 있는 비율이 안동식혜 68.5%, 오미자화채 66.6%로 조사되어 본 연구의 마셔 본 경험이 있는 비율의 안동식혜 33.4%, 오미자 화채 37.8%와 차이를 보였다. 이는 조사 시기와 가족의 형태 때문인 것으로 보인다. Woo & Yoon(2000)의 연구에서 가족의 수가 6~7명 및 8명 이상인 경우 각각 82.4%, 81.3%가 미숫가루를 이용하는 것으로 나타나 본 조사의 88.1%가 핵가족인 경우와 차이가 있었다. 또한 본 조사보다 앞선 연구이어서 해가 갈수록 전통음료가 우리 생활에서 멀어져 가고 있는 것으로 사료된다.

4) 식혜 이용 실태

식혜의 이용실태를 조사한 결과는 Table 4와 같다. 조사 대상자의 67.4%가 밥알이 가라앉은 형태인 식혜를 음용하였고 밥알이 떠 있는 식혜를 음용하는 비율은 30.0%, 안동식혜를 음용하는 사람은 2.6%였으며 모든 연령대에서 같은 경

Table 2. Preference for drink according to the subjects

N(%)

Variable	Content	Age				Total	χ^2
		20's	30's	40's	$\geq 50's$		
Preference drink	Traditional drink	32(14.8)	40(24.4)	104(54.7)	92(53.5)	268(36.1)	168.81*** (df=9)
	Carbonated drink	49(22.7)	28(17.1)	2(1.1)	6(3.5)	85(11.5)	
	Fruit juice drink	103(47.7)	70(42.7)	56(29.5)	28(16.3)	257(34.6)	
	Lactic acid drink	32(14.8)	26(15.9)	28(14.7)	46(26.7)	132(17.8)	
Total		216(100.0)	164(100.0)	190(100.0)	172(100.0)	742(100.0)	

*** $p < .001$.**Table 3. Experience in having traditional drink**

N(%)

Variable	Content	Age				Total	χ^2
		20's	30's	40's	$\geq 50's$		
Have eaten traditional drink ¹⁾	Sikhe	201(93.9)	156(96.3)	176(94.6)	158(94.0)	691(94.7)	1.53
	Soojunggwa	195(91.1)	144(88.9)	166(89.2)	152(90.5)	657(90.0)	0.99
	Baesuck	88(41.1)	52(32.1)	80(43.0)	60(35.7)	280(38.4)	5.51
	Jindalle hwachae	34(15.9)	34(21.0)	44(23.7)	28(16.7)	140(19.2)	4.79
	Omija hwachae	48(22.4)	68(42.0)	96(51.6)	64(38.1)	276(37.8)	36.46***
	Youja hwachae	33(15.4)	36(22.2)	46(24.7)	40(23.8)	155(21.2)	6.08
	Soovack hwachae	145(67.8)	104(64.2)	140(75.3)	108(64.3)	497(68.1)	6.17
	Songhwa milsoo	0(0.0)	2(1.2)	4(2.2)	12(7.1)	18(2.5)	21.51***
	Misugalow	17(7.9)	36(22.2)	48(25.8)	62(36.9)	163(22.3)	46.13***
	Andong sikhe	54(25.2)	56(34.6)	76(40.9)	58(34.5)	244(33.4)	10.62*
	Dduck sudan	11(5.1)	12(7.4)	12(6.5)	16(9.5)	51(7.0)	2.80
	Boly sudan	8(3.7)	16(9.9)	10(5.4)	32(19.0)	66(9.0)	30.44***
	Oneso byung	28(13.1)	20(12.3)	26(14.0)	15(8.9)	89(12.2)	2.40
	Chang myun	1(0.1)	0(0.0)	6(3.2)	10(6.0)	17(2.3)	17.24**
Total		214(29.3)	162(22.2)	186(25.5)	168(23.0)	730(100.0)	(df=3)

¹⁾ Subjects were free to select multiple items.* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$.

향을 보였다. 밥알이 떠 있는 식혜는 밥알을 따로 물에 넣어 당분을 없애고 식혜를 먹을 때 띄워 먹는다. 대체로 대구 지방에서는 이 방법보다는 밥알을 건져 내지 않고 엊기름에 삭힌 밥을 그대로 같이 달여 만든 단술(감주)을 많이 이용하고 있는 것을 알 수 있었다. 특히 안동의 향토음식인 안동식혜는 다른 지방에까지 대중화되지 못한 것으로 보인다.

평소 식혜를 마시게 되는 이유로는 ‘본인이 좋아서’가 40.2%로 가장 많았고, ‘집에서 식혜를 자주 만듦으로’가 31.6%,

‘건강에 좋아서’가 15.9%의 순이었다. 연령별로 유의성($p < .001$)을 보여 20대, 40대의 ‘본인이 좋아서’가 30대와 50대 이상 보다 높게 나타났으며 ‘건강에 좋다고 생각되어서’가 20대보다 30대 이상에서 높게 나타나 연령에 따른 차이를 보였다. 40.9%의 응답자가 식혜를 거의 마시지 않는다고 답했으며 높은 연령대에서 낮은 연령대로 갈수록 그 비율이 낮아졌다. 이는 젊은 세대보다는 나이가 많은 세대에서 전통음식을 더 가까이 하는 것과 같은 맥락으로 추정된다. 그 다음

Table 4. Actual condition of the utilization for Sikhe

N(%)

Variable	Content	Age				Total	χ^2
		20's	30's	40's	$\geq 50's$		
Type of drinking	Grains of boiled rices floating on the sikhe water	48(22.4)	52(32.1)	66(34.7)	54(32.1)	220(30.0)	
	Grains of boiled rices sinking on the sikhe water	163(76.2)	106(65.4)	118(62.1)	108(64.3)	495(67.4)	11.61 (df= 6)
	Andong sikhe	3(1.4)	4(2.5)	6(3.2)	6(3.6)	19(2.6)	
Total		214(100.0)	162(100.0)	190(100.0)	168(100.0)	734(100.0)	
Choice reason of having sikhe	Often make at home	56(27.6)	44(28.9)	64(36.4)	56(33.7)	220(31.6)	
	To drink with colleague	20(9.9)	16(10.5)	12(6.8)	8(4.8)	56(8.0)	
	Personal preference	94(46.3)	52(34.2)	76(43.2)	58(34.9)	280(40.2)	36.25*** (df=12)
	Good for health	19(9.4)	34(22.4)	24(13.6)	34(20.5)	111(15.9)	
	Others	14(6.9)	6(3.9)	0(0.0)	10(6.0)	30(4.3)	
Total		203(100.0)	152(100.0)	176(100.0)	166(100.0)	697(100.0)	
Frequency of drinking	Always	14(6.7)	16(10.3)	16(8.9)	30(18.1)	76(10.7)	
	Above 3 a week	4(1.9)	2(1.3)	6(3.3)	2(1.2)	14(2.0)	
	3~4 a month	19(9.1)	16(10.3)	32(17.8)	20(12.0)	87(12.2)	40.80*** (df=12)
	1~2 a month	65(31.1)	46(29.5)	72(40.0)	60(36.1)	243(34.2)	
Not at all		107(51.2)	76(48.7)	54(30.0)	54(32.5)	291(40.9)	
Total		209(100.0)	156(100.0)	180(100.0)	166(100.0)	711(100.0)	
Season of drinking	Spring	10(4.7)	4(2.5)	2(1.1)	0(0.0)	16(2.2)	
	Summer	63(29.4)	64(40.0)	64(34.0)	64(39.0)	255(35.1)	
	Fall	10(4.7)	0(0.0)	4(2.1)	6(3.7)	20(2.8)	25.01* (df=12)
	Winter	22(10.3)	16(10.0)	24(12.8)	22(13.4)	84(11.6)	
	Anytime	109(50.9)	76(47.5)	94(50.0)	72(43.9)	351(48.3)	
Total		214(100.0)	160(100.0)	188(100.0)	164(100.0)	726(100.0)	

* $p<.05$, *** $p<.001$.

이 한달에 1~2번이 34.2%이었다. 이는 Lee et al(2002)의 연구에서 자주 마시는 전통음료로 식혜가 58.4%로 나타나 본 조사의 59.1%가 1달에 1~2번 이상을 마시는 비율로 비슷하게 조사되었다.

식혜를 마시는 계절은 ‘계절에 무관하게 마신다’ 가 48.3%로 가장 많았고 그 다음이 ‘여름’과 ‘겨울’ 순이었다. 봄, 가을보다 여름과 겨울에 많이 음용하는 것은 여름철에 먹는 식혜는 시원하게 해서 갈증을 해소하고, 겨울철의 식혜 음용

은 전통적으로 설날 명절의 음식으로 가정에서 만들어 먹던 것이 겨울철에 많이 마시게 되었다고 사료된다. 식혜류는 설 달 그믐날, 정월 초하루의 절식으로 Shon JW(1994)는 식혜는 사시사철 먹을 수 있는 음료이나 정월에 먹는 특별한 음식이라 하였다. 또한 안동지방의 전통음식인 안동식혜는 안동 지방에서는 설에는 반드시 만들어 손님들을 대접하였고 어른들이 즐겨 마시는 음료이다. 그러나 여름의 음식으로 이용하였으며 전라도 지방에서는 식혜류를 설날, 유두, 동지

등의 절식으로 애용하였다. 그 밖의 지방에서도 혼인 잔치상, 손님접대상, 회갑상, 생일상, 제사상 등에 이용하였다. 특히 경상도에서는 경사 때나 손님상에는 꼭 단술을 올린다고 한다(Shon JW 1994).

5) 식혜에 대한 기호도

식혜에 대한 기호도는 Table 5와 같다. 식혜를 좋아하는 정도는 ‘좋아한다’, ‘대단히 좋아 한다’, ‘보통이다’를 합하여 97.2%가 식혜를 긍정적으로 답하였으며 싫어하는 사람은 2.9%에 불과하였다.

좋아하는 이유는 ‘맛이 좋아서’가 가장 많았다. 연령별로는 20대 ‘맛이 좋아서’가 80.7%로 유의하게 높아 젊은 세대 일수록 음료를 선택할 때 맛에 중점을 두는 것을 알 수 있었다. 또한 ‘소화가 잘 되어서’는 40대와 50대 이상이 20대, 30대 보다 높게 나타나 연령이 높은 층에서 건강에 더 많은 관심을 기울이는 것을 볼 수 있었다. ‘갈증 해소에 도움을 준다’

는 50대 이상의 연령에서는 16.1%가 도움을 준다고 했으나 20대 이하에서는 2.5%만이 답하여서 젊은 세대에서 갈증이 날 때는 식혜류보다는 다른 음료를 선택함을 알 수 있었다.

6) 식혜에 대한 인지도

식혜에 대한 인지도는 Table 6과 같다. 식혜에 대한 평균 인식 점수는 3.79점으로 비교적 높게 나타났다. 각 문항 중 인식이 높은 항목은 식혜는 ‘전통음식이다’가 4.32로 가장 높았고 그 다음은 ‘자연 식품이다’가 4.11점, ‘맛있다’가 4.05 점, ‘건강 음식이다’가 3.88점 순이었다. 연령별로 보면 ‘건강 음식이다’는 연령대가 높을수록 인식이 높게 나타나 Table 8의 40대와 50대 이상의 소화가 잘 되므로 식혜를 좋아한다와 같은 맥락을 보였다. ‘갈증이 날 때 떠오른다’의 가장 낮은 인식을 보인 것은 20대 이하의 세대에서는 청량음료(탄산음료) 또는 과즙음료 등 여러 가지의 시판 음료를 갈증 해소용으로 많이 인지하고 있기 때문으로 추정된다. ‘가격이 싸다’

Table 5. Preference for Sikhe

N(%)

Variable	Content	Age				Total	χ^2
		20's	30's	40's	$\geq 50's$		
Preference degree	Very good	32(14.8)	18(11.0)	18(9.5)	38(22.1)	106(14.3)	33.96** (df=12)
	Good	91(42.1)	68(41.5)	90(47.4)	76(44.2)	325(43.8)	
	Fair	82(38.0)	78(47.6)	76(40.0)	54(31.4)	290(39.1)	
	Bad	11(5.1)	0(0.0)	4(2.1)	4(2.3)	19(2.6)	
	Very bad	0(0.0)	0(0.0)	2(1.1)	0(0.0)	2(0.3)	
Total		216(100.0)	164(100.0)	190(100.0)	172(100.0)	742(100.0)	
Favorite reason	Good taste	96(80.7)	44(51.2)	46(42.6)	50(44.6)	236(55.5)	65.35*** (df=12)
	Traditional food	6(5.0)	14(16.3)	14(13.0)	8(7.1)	42(9.9)	
	To help digestion	11(9.2)	16(18.6)	30(27.8)	28(25.0)	85(20.0)	
	To quench thirst	3(2.5)	6(7.0)	4(3.7)	18(16.1)	31(7.3)	
	Good for health	3(2.5)	6(7.0)	14(13.0)	8(7.1)	31(7.3)	
Total		119(100.0)	86(100.0)	108(100.0)	112(100.0)	425(100.0)	
Unfavorite reason	Bad taste	6(54.5)	0(0.0)	2(33.3)	0(0.0)	8(38.1)	16.76 (df=10)
	Unfamiliar	2(18.2)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(9.5)	
	No fresh sour	1(9.1)	0(0.0)	0(0.0)	2(50.0)	3(14.3)	
	Not to quench thirst	1(9.1)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(4.8)	
	Bad for health	0(0.0)	0(0.0)	2(33.3)	2(50.0)	4(19.0)	
Others		1(9.1)	0(0.0)	2(33.3)	0(0.0)	3(14.3)	
Total		11(100.0)	0(0.0)	6(100.0)	4(100.0)	21(100.0)	

** $p<.01$, *** $p<.001$.

Table 6. Perception for Sikhe

Mean±S.D.

Content	Age				Total(n=742)	F-value
	20's(n=216)	30's(n=164)	40's(n=190)	≥50's(n=172)		
Good taste	4.11±0.77	4.01±0.78	3.92±0.70	4.13±0.81	4.05±0.77	2.86*
Good for health	3.75±0.84	3.83±0.90	3.86±0.69	4.15±0.75	3.88±0.81	8.29***
Natural food	4.10±0.81	4.07±0.87	4.02±0.73	4.24±0.71	4.11±0.79	2.48
Good nutrition food	3.67±0.86	3.59±0.89	3.53±0.83	3.60±0.83	3.60±0.85	0.90
To quench thirst	2.79±1.03	3.15±1.09	3.31±1.07	3.75±0.92	3.22±1.09	27.64***
Traditional food	4.32±0.82	4.40±0.70	4.26±0.70	4.34±0.72	4.32±0.74	1.01
Low price	3.18±0.87	3.44±0.85	3.40±0.78	3.46±0.94	3.36±0.87	4.33**
Total	3.70±0.56	3.78±0.60	3.75±0.51	3.95±0.48	3.79±0.55	6.65***

* p<.05, ** p<.01, *** p<.00.

라는 인식은 50대 이상에서 가장 높았으며 20대 이하에서는 인식이 낮게 나타났다. 본 연구에서는 식혜에 대하여 모든 연령층에서 비교적 높은 인지도를 나타내어 전통음료로서 맛과 영양, 건강면에서 우수한 음료로 인지하고 있음이 확인되었다.

7) 시판 식혜에 대한 소비 전망과 개선점

시판 식혜에 대한 소비 전망과 개선점에 대한 결과는 Table 7과 같다. 시판 식혜의 구입은 ‘가끔 사서 먹는다’ 54.8%, ‘전혀 사 먹지 않는다’ 40.7%였다. 연령대별로 살펴보면 전혀 사 먹지 않는 비율이 20대 이하와 30대 보다 40대 이상에서 높게 나타나 40대 이상에서는 집에서 만들어 먹고 있는 경우가 많은 것을 알 수 있었다.

시판 식혜를 구입하지 않는 이유는 ‘맛이 없어서’와 ‘맛이 입에 맞지 않아서’가 높은 비율을 나타내어 맛과 관계되는 것이 54.1%를 차지했다. 또한 ‘습관이 되지 않아서’가 25.0%를 보였으며 연령대로 보면 나이가 많을수록 시판 식혜를 사 먹는 것이 습관이 되지 않고 식혜는 집에서 만들어 먹는다고 하였다(p<.001).

시판 식혜의 개선점으로 ‘식혜의 주재료 외에 부재료를 첨가한 맛의 개선’이 전 연령대에 걸쳐 높게 나타나 기능성 식품을 전통 식혜에 접목하여 젊은 세대들의 입맛에 맞게 맛의 개선을 시도해 보면 좋은 결과가 있으리라고 기대된다. ‘용기 및 디자인의 개선’은 20대 이하와 30대에서 다른 연령 대 보다 높게 나타나(p<.001) 젊은 세대의 디자인에 관심을 두는 것은 일반적인 소비품의 거의 전 품목에 걸쳐 나타나는 현상으로 사료된다.

앞으로 자신의 식혜 소비는 연령이 낮을수록 ‘현 상태 유지’가 높게 나타났고 연령이 높을수록 ‘증가’할 것으로 생각

하고 있었다.

요약 및 결론

본 연구는 전통음료의 시식 경험과 식혜의 이용 실태와 기호도 및 인지도를 조사하여 향후 전통식혜의 이용 증대와 시판 식혜의 마케팅 방향 설정을 위한 기초 자료를 제공하기 위한 연구로서 다음과 같은 결과를 얻었다.

음료 선택시 전통음료의 선택이 36.1%, 과즙 음료의 선택이 34.6%였다. 차게 해서 먹는 전통음료 중 마셔 본 경험에 있는 전통음료는 식혜 94.7%, 수정과 90.0%, 수박화채 68.1%의 순이었다.

식혜에 대한 이용 실태에서 주로 마시거나 선호하는 식혜의 형태는 밥알이 가라 앉아 있는 형태의 식혜(단술)가 67.4%이었다. 식혜를 마시게 되는 이유로는 ‘본인이 좋아서’가 40.2%, ‘집에서 식혜를 자주 만들므로’가 31.6%이었다.

식혜에 대한 기호도에서 97.2%의 응답자가 긍정적으로 답하였으며, ‘식혜를 싫어한다’고 답한 사람은 2.9%에 불과하였다.

식혜를 좋아 하는 이유는 ‘맛이 좋아서’가 55.5%, ‘소화가 잘 되므로’가 20.0%였다. 식혜에 대한 인지도의 평균 인식 점수는 3.79점이었으며, 인식이 가장 높은 항목은 ‘전통음식이다’가 4.32로 가장 높았고 ‘자연 식품이다’가 4.11점, ‘맛이 있다’가 4.05점이었다.

시판 식혜에 대한 소비는 ‘가끔 사서 먹는다’ 54.8%, ‘전혀 사 먹지 않는다’ 40.7%로 나타났다. 시판 식혜를 구입하지 않는 이유는 맛과 관계되는 것이 54.1%를 차지하였다. 시판 식혜에 대한 개선점으로는 ‘식혜의 주재료에 부재료를 첨가하여 맛을 개선’에 대해 59.8%로 전 연령대에서 높게 나타

Table 7. Prospect and improvement of commercial *Sikhe* consumption

N(%)

Variable	Content	Age				Total	χ^2
		20's	30's	40's	$\geq 50's$		
Frequency of purchasing	Many times	13(6.2)	8(5.2)	0(0.0)	10(6.1)	31(4.4)	17.74** (df=6)
	Sometimes	121(57.6)	92(59.7)	94(54.0)	78(47.6)	385(54.8)	
	Not at all	76(36.2)	54(35.1)	80(46.0)	76(46.3)	286(40.7)	
Total		210(100.0)	154(100.0)	174(100.0)	164(100.0)	702(100.0)	
Reason of not purchasing	Bad taste	20(26.3)	14(28.0)	8(11.1)	8(11.4)	50(18.7)	
	High price	4(5.3)	2(4.0)	2(2.8)	8(11.4)	16(6.0)	
	Dislike sikhe	15(19.7)	6(12.0)	4(5.6)	6(8.6)	31(11.6)	
	Unaccustomed	11(14.5)	12(24.0)	20(27.8)	24(34.3)	67(25.0)	53.24*** (df=15)
	Unsuitable taste	23(30.3)	10(20.0)	38(52.8)	24(34.3)	95(35.4)	
Others		3(3.9)	6(12.0)	0(0.0)	0(0.0)	9(3.4)	
Total		76(100.0)	50(100.0)	72(100.0)	70(100.0)	268(100.0)	
Cautious points of purchasing	Taste	138(67.6)	88(57.9)	106(63.9)	104(66.7)	436(64.3)	
	Nutrition	15(7.4)	30(19.7)	22(13.3)	4(2.6)	71(10.5)	
	Price	25(12.3)	8(5.3)	16(9.6)	14(9.0)	63(9.3)	43.89*** (df=12)
	Sanitation	19(9.3)	24(15.8)	22(13.3)	30(19.2)	95(14.0)	
	Quantity	7(3.4)	2(1.3)	0(0.0)	4(2.6)	13(1.9)	
Total		204(100.0)	152(100.0)	166(100.0)	156(100.0)	678(100.0)	
Price	Expensive	69(33.2)	34(22.1)	50(29.4)	66(43.4)	219(32.0)	
	Moderate	130(62.5)	114(74.0)	114(67.1)	82(53.9)	440(64.3)	17.20** (df=6)
	Inexpensive	9(4.3)	6(3.9)	6(3.5)	4(2.6)	25(3.7)	
	Total	208(100.0)	154(100.0)	170(100.0)	152(100.0)	684(100.0)	
Improvement ¹⁾	To cost low	74(35.4)	34(22.1)	52(30.6)	76(48.1)	236(34.2)	23.75***
	To pack good design	54(25.8)	50(32.5)	24(14.1)	26(16.5)	154(22.3)	
	To add other ingredient and be taste better	113(54.1)	90(58.4)	118(69.4)	92(58.2)	413(59.8)	4.55
	To be variety of quantity	59(28.2)	38(24.7)	34(20.0)	32(20.3)	163(23.6)	6.72 (df=3)
	Total	177(32.0)	122(22.1)	132(23.8)	122(22.1)	553(100.0)	
Prospect of consumption	Decrease	40(19.0)	48(31.2)	62(35.6)	58(34.9)	208(29.5)	
	Increase	28(13.3)	16(10.4)	18(10.3)	20(12.0)	82(11.6)	17.19** (df=6)
	Maintenance	142(67.6)	90(58.4)	94(54.0)	88(53.0)	414(58.8)	
	Total	210(100.0)	154(100.0)	174(100.0)	166(100.0)	704(100.0)	

¹⁾ Subjects were free to select multiple items.

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

났다. 앞으로 식혜에 대한 자신의 소비 전망은 '현 상태로 유지'가 58.8%, '증가할 것'에 29.5%로 답하였다.

문 현

김혜영, 김종태 (2000) 한국음식대관 제3권 제3부 음청. 한림 출판사, 서울. pp 505.

방신영 (1949) 조선요리제법. 한성도서주식회사.

빙허각이씨원저, 정양완 역 (1815) 규합총서. 보진제.

육철, 백운화, 서돈영, 고의찬, 황윤희, 김기호 (1990) 식혜를 주 성분으로 하는 스포츠음료의 제조방법. 특허 제 46557호.

육철, 백운화, 윤정섭, 황윤희, 윤찬용, 박관화 (1989) 새로운 식혜의 제조 방법. 특허 제30952호.

육철, 백운화, 황윤희 (1989) 즉석식혜의 제조방법. 특허 제 37715호.

윤숙자 (1999) 한국의 떡·한과 음청류. 지구문화사, pp 294.

한역 (1995) 식혜의 산업화 현황과 전망. 식품기술, pp 107.

한희순 (1957) 이조궁정요리통고. 학업사.

현기순(1996) 식생활관리학. 교문사, 서울. pp 432.

Ann YG, Lee SK (1995) A study of Sikhye. *Korean J Food & Nutr* 8: 165-171.

Ann YG, Lee SK (1996) Some problems of Sikhye production and an improvement method of Sikhye quality. *Korean J Food & Nutr* 9: 45-51.

Cho SH (1990) A study on the production of malt and Sikhae. *Korean J Soc Food Sci* 6: 77-83.

Choi HC, Kim KH, Kang MY (2001) Varietal difference in processingand sensory characteristics of Sikhe in rice. *Korean J Breed* 33: 65-72.

Jeon ER, Kim KA, Jung LH (1998) Morphological changes of cooked rice kernel during saccharification for Sikhe. *Korean J Soc Food Sci* 14: 91-96.

Kim HK, Noh BS (2002) Optimization of Sikhe processing using the obtained data by biosensor. *Korean J Food Sci Technol* 34: 65-72.

Kim SK, Kim JM, Choi YB (2000) Effect of manufacturing

conditions on the rice shape. *Korean J Dietary Culture* 15: 1-8.

Kim YD, Ha KY, Choi YH, Lee JK, Uhm TY (2002) Varietal difference of glutinous rice in characteristics of sweet rice-drink "Sikhe". *Korean J Breed* 34: 37-40.

Lee CH, Kim SY (1991) Literature review on the Korean traditional non-alcoholic beverages(I . Types and processing methods. II. Recent status of research and developments). *Korean J Dietary Culture* 6: 43-60.

Lee HJ, Jun HJ (1997) A study on the making of Sikhe(in Korean). *Korean J Home Eco Associ* 6: 209-213.

Lee HJ, Sohn KH, Lee MJ (2002) Analysis of the factors that influence Korean beverage consumption. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 18: 63-72.

Lee SK, Joo HK, Ahn JK (1997) Effect of rice varities on saccharification in producing Sikhe. *Korean J Food Sci Tecnol* 29: 470-475.

Lee WJ, Kim SS (1998) Preparation of Sikhe with brown rice. *Korean J Food Sci Techol* 30: 146-150.

Moon SJ, Cho HJ (1978) A scientific study on Sikhe(in Korean). *Korean J Home Eco Associ* 16: 43-49.

Nam SJ, Kim KO (1989) Characteristics of Sikhye made with different amount of cooked rice and malt and with different sweeteners. *Korean J Food Sci Technol* 21: 197-202.

Sohn JW (1994) Literature review on Sik-Hye(rice beverage). *Korean J Dietary Culture* 9: 231-240.

Suh HJ, Chung SH, Whang JH (1997) Characteristics of Sikhye produced with malt of naked barley, covered barley and wheat. *Korean J Food Sci Technol* 29: 716-721.

Woo JW, Yoon GS (2000) A Study on the consumer recognition and consumption of Misitgaru(the traditional powder of roast grain). *Korean J Dietary Culture* 15: 101-109.

Yook C, Cho SC (1996) Application of heat/moisture-treated rices for Sikhe preparation. *Korean J Food Sci Tecnol* 28: 1119-1125.

(2006년 8월 2일 접수, 2006년 9월 22일 채택)