

경기지역 전통음식 중 과학화 및 상품화 대상음식 선정 및 음식선정 인자분석

한귀정[†] · 임영숙 · 김행란
농촌진흥청 농촌자원개발연구소

A study on the selection of Kyunggi area traditional Korean foods suitable for standardization and commercialization, and factor analysis of the selections

Gwi-Jung Han[†], Young-Suk Lim, Haeng-Ran Kim
Rural Resource Development Institute, NIAST, RDA, Suwon, Korea

Abstract

This study was conducted to investigate traditional Kyunggi area Korean foods suitable for standardization and commercialization as well as to investigate the perceptions of experts about these foods, and to analyze the important value factor characteristics according to classified traditional food groups by residents of the Kyunggi(n=104) areas of Korea.

We determined the degree of value of various traditional foods by asking respondents to 13 items based on a 5 point Likert scale, and used the total scores of the items to determine their value.

Based on the results of the total scores and frequently chosen foods, we attempted to select the foods suitable for standardization and commercialization. The results are summarized as follows.

For main dishes Ogok-bap was selected as the primary suitable for standardization and commercialization. Next were Incheon yeong yang bap, Hobak-beombek, Hobak-juk, Gesungpyeonsu, Tteokguk, Kimchibap, Kimchimandu, and bap, respectively. Of the side dishes Bossam-kimchi was selected as the primary suitable food for standardization and commercialization followed by Bindaetteok, Sundubu, Samgyetang, Baekkimchi, Doenjang-jjigae, Suwongalbi, Japchae, and Cheonggukjang-jjigae, respectively. Finally, for favorite foods, Duteop-tteok was selected as the primary food suitable for standardization and commercialization. Next were Jeungpyeon, Yakgwa, Yaksik, Maejakgwa, Ssuk-tteok, Yeongeunjeonggwa, Songpyeon, and Osaekdasik, respectively.

This study shows that a resident's evaluation of a traditional Kyunggi Korean food is affected by the their sense of value of the food, as well as by the social structure, which includes the population, economic condition, food policies, industrial technology, and culture.

This research was conducted to preserve traditional Kyunggi Korean foods and to improve this area's regional income from the prospect of sellable goods. We expect that this research to be used as basic data in the development of new commercial traditional foods by the food industry, by offering a better understanding of diverse consumer sense and to also be used with dietary education data relative to following traditional meal patterns for diverse age groups.

Key words : Traditional Korean foods, value evaluation, standardization, factor analysis

1. 서 론

한국의 전통음식은 농경사회를 배경으로 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되었으며 우리 민족이 일상생활에서 먹어왔던 일반서민의 소박한 음식에서 반가의 화려했던 음식 향토음식에 이르기까지 다양

Corresponding author : Gwi-Jung Han, Agriproduct Science Division,
National Rural Resources Development Institute NIAST, RDA, 88-2
Seodun-dong Suwon 441-853, Korea
Tel : 031-299-0570
Fax : 031-299-0553
E-mail : hangj@rda.go.kr

한 조리법이 이용되어 우리 전통문화와 함께 발전되어 왔다(이효지 2002, 김재수 2002, 최성자 1996, Cho HY 1998, Lee HG와 Choi YJ 1998, Kim JS 2005, Jang EJ 등 1996, 윤서석 1999, 황혜성 등 1997).

국민소득 수준의 향상은 건강에 대한 욕구 증가와 함께 전통음식이 건강에 좋다는 인식으로 변화되고 있다(Kim SM 2000, Jang EJ 등 1996, Moon SJ 등 1999, Lee KA 등 1993).

과거식품에 대한 가치평가는 식품의 기능적인 면을 중요시하여 식품의 관능적인 면 사회심리적인 면 개인의 식 행동, 가치관, 사회, 문화, 교육 등의 여건에 따른 평가를 중요시 여기지 않았다. 그러나 식품에 대한 가치 부여의 기준이 기능적인 측면에서 관능적인 측면으로, 그 다음은 사회 심리적인 측면으로 옮겨지고 있다고 주장함을 볼 때(野邊收 1971, Lee YM 1986) 식품에 대한 전체적인 가치 구조의 측면의 평가는 필요한 일이다.

인간의 식습관이나 식품에 대한 태도는 개인이 가지는 식품에 대한 특별한 정신적 의미, 개인의 가치관, 지식, 처해진 환경요인 등의 영향을 받는다(Cosper BA 와 Wakefield LM 1975, Schafer RB 1978). 따라서 식품의 특성에 관계된 여러 차원의 견해를 총체적인 집합된 개념으로 식습관이나 식 행동으로 이해하여야 한다(Chung CE 1992). 개인이 식품에 대해 가지는 가치의 분석은 개인의 행동을 분석함으로써 바람직한 식 행동 방향으로 유도 할 수 있는 측정의 도구가 되며 식품공업과 식품구매 측면에서는 소비자의 행동을 유발시킬 수 있는 요인을 알 수 있는 자료가 된다(Moon SJ와 Kim JY 1992, Lee YM 1986). 그러므로 소비자의 식품에 대한 개념과 여러 상관성의 평가는 소비자들이 요구하는 건강과 관련한 여러 분야에 활용될 수 있다(Chung CE 1992). 따라서 최근 전통음식의 국제화, 산업화, 상품화, 현대화 등(Kim SJ 2005, 김재수 2002, 정우섭 1996, Lee WD 2001, 한복려 2002, Kim AJ 2003) 다양한 분야에서 발전과 변화를 추구하고자 할 때 소비자의 식품 및 음식에 대한 전체적인 가치 구조로서 평가는 필요한 것이다.

한국 전통음식에 대한 인식조사에 의하면(Chang MJ 와 Cho MS 2000, Han KS와 Song BC 2003) 국내인은 물론 외국인도 한국전통음식에 대해 호의적인 인식을 갖고 있다고 하였다. 특히 대학생, 주부와 같이 일상음

식에 대해 자주 접하는 소비자들은 좀 더 전통음식에 대해 좋은 기호를 가졌다고 한다. 또 전통음식의 다양 부분에서 소비자 기호에 맞는 음식으로 발전되기를 바라는 요구도 있다고 한다(Kim SM 2000, Jang EJ 등 1996, Moon SJ 등 1999, Lee KA 등 1993, Jung HS와 Shin MJ 2002, Jung HS 등 2004, Sim YJ 등 2000, Han KS와 Song BC 2003).

국내·외 전통음식 관련 관광상품의 현황 실태를 통해서도 보면 일본, 캐나다, 독일, 호주, 프랑스보다는 다양하지는 않지만 여행사, 교육기관, 종교단체, 축제, 전시관, 놀이관 등 운영주체에서 마련한 한국 전통체험학습, 판매, 홍보 등이 외국인에게 한국을 이해하고 관광상품으로서 만족도를 높이게 하였다고 한다. 또한 참여한 외국인들은 다시 다양한 전통관련 체험을 희망했으며 관련 상품개발을 바란다고 하였다(Chang HJ 등 2004).

국내의 전통음식관련 연구는 대부분 소비자의 전통음식에 대한 기호 및 섭취실태조사가 중심이었으나 근래에는 소비자의 기호에 근거한 메뉴평가 연구도 진행되었다. 그 결과 지역별 특색 있는 전통음식의 브랜드화는 소비자에게 상품으로 가치가 있는 음식으로 인식되고 지역농가의 소득향상과 지역 관광자원화로 이어질 수 있으며(Kim SA와 Kwon SJ 2004, Choi SK 등 2006, Min KH 2006) 지역 관광자원인 고부가가치 상품으로 발전성이 있다고 하였다(Jang DJ 등 2005, Choi SK 등 2006, Min KH 2006).

우리나라의 행정체계가 중앙 집권체로부터 지방자치체로 전환되어 활성화되고 지역 행정부에서 지역의 특성화 산업을 육성하기 위한 정책의 요구가 점차 증가되고 있는 시점에 한국의 전통음식을 지역별로 발굴하고 체계화하는 일은 전통음식발전의 본래의미 뿐만 아니라 지역의 특성화 산업면, 지역사회의 홍보, 지역의 관광자원을 통한 소득향상도 기대해 볼 수 있는 일이다.

이에 본 연구는 경기지역 농가의 소득향상과 지역관광자원화 및 고 부가 가치 상품개발에 적합한 전통음식을 찾는데 경기 지역 거주민을 대상으로 경기지역 전통음식에 대해 개인이 지니는 사회적 경험과 습관에 의한 가치 구조인 맛, 색, 질감, 영양, 식 재료, 특산물성, 전통성, 대중성, 발전가능성, 조리의 간편성, 상품화 가치성, 가격 등에 대해 평가하였다. 또 평가 결과

를 토대로 경기지역 전통음식 중 고부가 가치 상품화, 과학화, 표준화를 위해 우선적으로 상품개발이 요구되는 음식과 음식 선정에 관련한 인자를 알고자 하였다.

II. 연구 방법 및 내용

1. 조사대상 및 시기

1) 예비조사대상 및 시기

식품영양학과 3~4학년 40명을 대상으로 기존의 연구(Moon SJ와 Kim JY 1992, Kim KH와 Cho MS 2002)를 참고하여 작성한 설문지를 2004년 5월 한 달간 예비조사를 실시하여 수정 보완 후 본 조사 설문지로 사용하였다.

2) 본 조사대상 및 시기

본 조사는 행정구역 단위인 시와 군의 농업기술센터를 중심으로 한 경기·서울 29지역의 거주민으로서 전통음식과 관련된 일에 종사하는 생활개선담당공무원·교수·요리연구가를 대상으로 하였다.

조사 시기는 2004년 6월~12월까지였으며 전화로 연구내용을 간략히 설명을 한 뒤 설문지를 우편으로 배부하고 우편으로 수거하였다. 조사대상자가 자기 기입 방법으로 설문지에 응답하게 한 후 부족 된 부분은 전화로 보완하였다. 120명 대상자에게 배포된 설문지 중 회수된 것에서 응답이 미비한 것을 제외하고 자료처리가 가능한 104명의 것을 자료 분석하였다.

2. 조사도구

본 연구의 조사도구는 조사대상자의 사회 인구학적 특성, 경기지역 전통음식의 주식, 부식, 기호식 분류별 과학화, 상품화할 우선 음식조사, 경기지역 전통음식의 과학화, 상품화할 우선 음식조사에 대한 13개 항목의 변인별 평가 등으로 기존의 연구를(Moon SJ와 Kim JY 1992, Kim KH와 Cho MS 2002) 참고하였고 구성된 자기기입식 설문지를 이용하였다(Han GW 등 2007).

조사내용은 대상자의 연령, 성별, 교육수준, 소득수준, 직업, 종가집 여부, 가족형태 등 총7문항을 포함하여 경기지역 전통음식의 음식분류별 과학화, 상품화할 우선 음식조사와 선정된 우선 음식에 대한 항목별 평가조사로 구성하였다. 경기지역 전통음식의 음식분류

별 음식목록은 1996년 3월부터 2004년 12월까지 농촌진흥청 농촌자원개발연구소에서 조사·발굴한 자료를 이용하였다.

음식분류별 과학화, 상품화할 우선 음식조사는 조사대상자가 설문서에 제시된 음식목록을 보고 음식분류별로 상품화 및 과학화에 필요하다고 생각되는 우선 음식을 선택하게 하였다.

주식류에서 우선 음식선택(3가지 선택 복수응답), 부식류에서 우선 음식선택(5가지 선택 복수응답), 기호식 및 기타류에서 우선 음식선택(3가지 선택 복수응답)등 총 3문항으로 음식분류별 상품화 및 과학화에 필요하다고 생각되는 우선 음식을 조사하였다. 조사된 음식을 음식분류별 선택 빈도수에 따라 정리한 후 음식분류별 다 빈도 선택음식으로 명명하였다.

음식분류별 과학화, 상품화할 우선 음식의 항목별 평가는 음식분류별로 선택한 우선 음식의 음식명을 항목평가표에 기입한 후 각각 맛, 색, 질감, 영양, 식재료, 특산물, 전통성, 대중성, 발전성, 지명성, 조리법, 가치성, 가격성 등에 대해 평가하였다. 각 항목별 문항 평가는 likert scale를 이용하여 1~5점 점수화하였고 다 빈도 선택음식의 항목평가 총점은 65점을 만점으로 하였다.

주식류의 항목문항은 응답자가 선택한 3가지 음식에 대해 각각 13가지 항목을 평가하는 것으로 39문항을 구성하였고 부식류의 항목문항은 응답자가 선택한 5가지 음식에 대해 각각 13가지 항목을 평가하는 것으로 65문항을 구성하였으며 기호식의 항목문항은 응답자가 선택한 3가지 음식에 대해 39문항을 구성하였다. 이로써 음식분류별 과학화, 상품화할 우선 음식에 대한 항목별 평가문항은 총 143문항으로 하였다. 한편, 음식분류별 선택음식에 대한 항목평가는 음식분류별, 다 빈도 선택음식에서 선택된 동일음식에 대해 항목별 평가내용을 정리하였다.

3. 자료분석

자료의 분석은 SPSS(ver 10.0)통계프로그램을 이용하였다(허명희와 양경숙 2004).

조사대상자의 사회 인구학적 분석은 절대빈도수와 퍼센트로 제시하였고, 사회인구학적 변인과 경기지역 전통음식의 과학화·상품화할 우선 음식 11가지(주식류 3가지, 부식류 5가지, 기호식 및 기타류 3가지), 가치

변인간의 관성은 Spearman correlation으로 알아보았다.

또 경기 지역 전문가들이 선택한 과학화 및 상품화 할 우선 음식을 음식분류별 선택 빈도수에 따라 1순위에서 20순위까지 다 빈도 선택음식으로 제시하였다.

음식분류별 선택된 우선 음식을 동일 음식명에 따라 정리하고 선택된 동일 음식에 대한 전문가들의 가치인식을 조사하기 위해 변인별 13가지 문항을 연속형 변수로 인식하게 한 뒤 각 변수들의 선형결합으로 표시하는 인자를 만드는 인자분석(Factor analysis)을 실시하였다.

인자추출방법으로는 공분산행렬의 주성분을 이용하는 주성분분석(principal component analysis)을 사용하였으며 음식분류별로 설명력이 강한 1이상인 인자만 추출하였고 기존의 인자분석을 참고하였다(Han GW 등 2007).

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 평균연령은 44.4세(S.D.=8.5)였다. 연령 분포는 20-29세가 6명(5.8%), 30-39세가 21명(20.2%), 40-49세가 50명(48.1%), 50-59세가 22명(21.2%)이었으며 60세 이상이 5명(4.8%)인 것으로 나타났다. 성별분포는 남자2명(1.9%) 여자 102명(98.1%)으로 여성이 남자보다 많았다(Table 1).

대상자의 교육수준은 고졸이 9명(8.7%), 2년제 대학 졸업이 20명(19.2%), 대학교 졸업이 33명(31.7%), 대학원 졸업이 41명(39.9%), 기타가 1명(1.0%)으로 대학원 졸업이 가장 많았다.

직업은 교수가 37명(35.6%), 연구원이 4명(3.8%), 생활직 공무원이 41명(39.4%), 전통음식 전수자, 교육생이 6명(5.8%), 조리사 및 관련업 종사자가 16명(15.4%)인 것으로 나타났다. 월 가계소득분포는 150만원이하가 4명(3.8%), 151-200만원은 2명(1.9%), 201-250만원은 10명(9.6%), 251-300만원 5명(4.8%), 301-350만원 7명(6.7%), 351-400만원은 11명(10.6%), 401만원 이상은 58명(55.8%), 기타 7명(6.7%)인 것으로 월 가계소득이 400만원 이상인 경우가 가장 응답비율이 높았다. 이는 2004년 통계청 자료와 비교해 볼 때 조사대상자의 월 가계소득이 사무직의 월 가계소득보다는 약간 높았고 대학원졸업자의 월가계소득과는 비슷한 것으로 나타났

다(Table 2).

조사대상자 대부분(76.0%)은 종갓집이 아니었으며 대상자의 21.2%(22명)만이 종갓집이었다. 가족형태별로는 독거가족의 형태가 9명(8.7%), 핵가족이 64명(61.5%), 확대가족이 10명(9.6%), 기타 21명(20.2%)인 것으로 부모와 자녀 중심 가족 형태인 핵 가족 구성비율이

Table 1. Characteristics of subjects

Variable	N	%	
Age (yr)	20-29	6	5.8
	30-39	21	20.2
	40-49	50	48.1
	50-59	22	21.2
	60≤	5	4.8
Mean ±S.D.	44.2 ± 8.5		
Sex	Male	2	1.9
	Female	102	98.1
Education	High school	9	8.7
	College	20	19.2
	University	33	31.7
	Graduate school	41	39.9
	Others	1	1.0
Occupation	Professor	37	35.6
	Researcher	4	3.8
	Civil servants	41	39.4
	Successor	6	5.8
	Cook	16	15.4
Monthly income (10,000 won)	≥150	4	3.8
	151-200	2	1.9
	201-250	10	9.6
	251-300	5	4.8
	301-350	7	6.7
	351-400	11	10.6
	401≤	58	55.8
Others	7	6.7	
The head family	No	79	76.0
	Yes	22	21.2
	Others	3	2.9
Family type	Alone	9	8.7
	Nuclear	64	61.5
	Extended	10	9.6
Others	21	20.2	

Table 2. Reference of Household's income in 2004 year^{a)}

Household	Monthly income(Won)	
Total	2,851,727	
Occupation	Labor work	3,084,310
	Office work	3,840,751
Education level	University	3,741,554
	Graduate school	4,698,571

^{a)}http://kosis.nso.go.kr

가장 높았다. 또 독거가족형태와 확대가족형태의 비율은 비슷하였다. 한편 기타 형태의 가족구성비율이 20%나 되어 가족 구성 형태가 매우 다양화 되어가고 있음을 시사하였다(Table 1).

2. 음식분류별 과학화 및 상품화에 대한 다 빈도 선택 음식순위

1) 주식류

경기지역 전통음식들 중 주식류 50가지에 대해 과학화 및 상품화할 우선음식으로 어떤 음식을 선택할 것인가에 대한 결과 가장 많이 선택된 음식을 다 빈도 선택음식이라 명명하였다. 응답된 총 40가지에서 가장 많이 선택된 순으로부터 20가지를 제시하였다(Table 3).

오곡밥이 28명(26.9%)으로 가장 많이 선정되었고 이어 이천영양밥 23명(22.1%), 호박범벅 23명(22.1%), 호박죽 20명(19.2%), 개성편수 20명(19.2%), 조랭이떡국 14명(13.5%), 메밀막국수 14명(13.5%), 해물술밥 11명(10.6%), 잣죽 11명(10.6%), 콩나물밥 10명(9.6%), 녹두죽 9명(8.7%), 김치만두 9명(8.7%), 쌀밥 8명(7.7%), 만두 8명(7.7%), 떡국 8명(7.7%), 김치밥 6명(5.8%), 콩죽 6명(5.8%), 김치죽 6명(5.8%), 냉면 6명(5.8%), 콩국수 6명(5.8%) 순으로 나타났다.

상위 선정음식에서 대부분 밥류가 가장 많이 선택되었다. 자주 먹는 음식의 섭취빈도가 기호와 관련이 있다는(Kim JH 1995) 결과와 같이 경기지역에 다양한 종류의 주식류가 시판되고(이효지 2002, 한복려 2002, Kim AJ 2003, Lee WD 2001) 있음에도 불구하고 밥류가 주식류에서 과학화 및 상품화할 우선음식으로 상위순위에 주로 선택된 것은 다른 주식류에 비해 자주 먹는 음식이라는 것과도 관련이 있는 것으로 사료된다.

2) 부식류

경기지역 전통음식들 중 총 부식류 295가지 중에서 과학화 및 상품화에 우선적으로 필요하다고 선택된 부식류는 모두 136가지였다. 이중 가장 많이 선택된 순으로부터 20가지를 제시하면 가장 많이 선택된 부식류는 보쌈김치가 있었다(22명, 21.2%). 이어 빈대떡 20명(19.2%), 손두부 15명(14.4%), 삼계탕 15명(14.4%), 백김치 15명(14.4%), 버섯전골 15명(14.4%), 불고기 15명(14.4%), 잡채 13명(12.5%), 찹쌀순대 13명(12.5%), 청국장찌개 13명(12.5%), 수원갈비 13명(12.5%), 매실장아찌 11명(10.6%), 보리고추장 10명(9.6%), 들깨송이부각 9명(8.7%), 된장찌개 9명(8.7%), 의정부 떡갈비 8명(7.7%), 도토리묵 7명(6.7%), 설렁탕 7명(6.7%), 육개장 7명

Table 3. Foods Frequently chosen from Korean traditional foods in Kyunggi area

Rank	Main dishes	N(%)	Side dishes	N(%)	Favorite foods	N(%)
1	Ogok-bap	28(26.9)	Bossam-kimchi	22(21.2)	Duteop-tteok	29(27.9)
2	Icheon yeong -yang-bap	23(22.1)	Bindaetteok	20(19.2)	Jeungpyeon	21(20.2)
3	Hobak-beombek	23(22.1)	Sondubu	15(14.4)	Yakgwa	19(18.3)
4	Hobak-juk	20(19.2)	Samgyetang	15(14.4)	Yaksik	16(15.4)
5	Gaesungpyeonsu	20(19.2)	Baekkimchi	14(13.5)	Maejagwa	16(15.4)
6	Joraengitteokguk	14(13.5)	Beoseot-jeongol	14(13.5)	Sikhye	15(14.4)
7	Memilmakguksu	14(13.5)	Bulgogi	14(13.5)	Kanghwainsamsikhye	14(13.5)
8	Haemulsotbap	11(10.6)	Japchae	13(12.5)	Saalyeotkangjeong	13(12.5)
9	Jatjuk	11(10.6)	Chapssal-sundae	13(12.5)	Mogwacha	11(10.6)
10	Kongnamulbap	10(9.6)	Cheonggukjang-ijigae	13(12.5)	Solipcha	10(9.6)
11	Nokdujuk	9(8.7)	Suwongalbi	13(12.5)	Songpyeon	9(8.7)
12	Kimchimandu	9(8.7)	Maesiljangajji	11(10.6)	Gaesungmoyagwa	9(8.7)
13	Bap	8(7.7)	Borigochujang	10(9.6)	Sujeonggwa	9(8.7)
14	Mandu	8(7.7)	Deulkkaesongibugak	9(8.7)	Osaekdasik	8(7.7)
15	Tteokguk	8(7.7)	Doenjangjigae	9(8.7)	Baesuk	7(6.7)
16	Kimchibap	6(5.8)	Uijeongbutteokgalbi	8(7.7)	Idongssalmakgeolri	7(6.7)
17	Kongjuk	6(5.8)	Dotorimuk	7(6.7)	Seoktanbyeong	6(5.8)
18	Kimchijuk	6(5.8)	Seolreontang	7(6.7)	Susubukkumi	6(5.8)
19	Naengmyeon	6(5.8)	Yukgaejang	7(6.7)	Ssukgaetteok	5(4.8)
20	Kongguksu	6(5.8)	Kimbugak	7(6.7)	Yeongeunjeonggwa	5(4.8)

* Multiple response

(6.7%), 김부각 7명(6.7%) 순으로 조사되었다(Table 3). 본 조사에서 김치류와 된장찌개류가 주로 상위 순에 선택된 것으로 나타났다.

3) 기호식류

경기지역 전통음식 중 기호식 총 74가지 중에서 과학화 및 상품화할 우선음식을 선택한 결과 모두 54가지가 조사되었다. 기호식류에서 가장 많이 선택된 음식은 두툽떡 29명(27.9%)이었고, 상위 순위에 선택된 기호식에는 주로 떡류가 많은 것으로 나타났다. 이어서 증편 21명(20.2%), 약과 19명(18.3%), 약식 16명(15.4%), 매작과 16명(15.4%), 식혜 15명(14.4%), 강화인삼식혜 14명(13.5%), 쌀엿장정 13명(12.5%), 모과차 11명(10.6%), 솔잎차 10명(9.6%), 송편 9명(8.7%), 개성모약과 9명(8.7%), 수정과 9명(8.7%), 오색다식 8명(7.7%), 배숙 7명(6.7%), 이동 쌀막걸리 7명(6.7%), 석탄병 6명(5.8%), 수수부꾸미 6명(5.8%), 썩개떡 5명(4.8%), 연근정과 5명(4.8%) 순으로 조사되었다(Table 3).

3. 음식분류별 다 빈도 선택음식의 항목총점으로 본 가치평가 순위

다 빈도로 선택된 음식을 주식류, 부식류, 기호식류 등 음식분류별 20가지 음식에 대해 13가지 항목인 맛,

색, 질감, 영양, 식재료, 특산물성, 전통성, 대중성, 발전성, 지명성, 조리법, 가치성, 가격을 각 항목별로 평가점수 1~5점으로 하여 총 65점으로 하는 총점산출을 하였다. 또 총점의 평균값으로 음식분류별 가치평가순위를 평가하였다.

음식분류별 다 빈도 선택음식의 항목총점으로 본 가치평가순위는 다 빈도 선택 음식의 순위와 상이하였다. 이는 다 빈도 선택 음식의 순위는 대상자들이 음식분류별 음식목록을 보고 과학화 및 상품화에 적합한 음식을 순위에 상관없이 3개를 선택하여 음식분류별 선택빈도에 따라 순위를 나타낸 것이다. 한편 다 빈도 선택음식의 가치평가 순위는 음식분류별 다 빈도 선택 음식의 각 항목별 평가의 총점으로 순위를 평가하였기 때문에 반드시 일치하는 것은 아니었다(Table 4).

1) 주식류

떡국은 주식류에서 가치평가 총점이 58.4 ± 7.4 점으로 가장 높은 평가점수를 얻었다. 이어 호박죽 57.1 ± 4.9 점, 김치밥 55.0 ± 7.7 점, 김치만두 53.9 ± 7.7 점, 쌀밥 53.9 ± 7.7 점, 냉면 53.8 ± 7.6 점, 해물술밥 53.5 ± 8.6 점, 잣죽 53.5 ± 8.6 점, 콩나물밥 53.4 ± 5.9 점, 호박범벅 52.9 ± 10.0 점, 오곡밥 52.6 ± 6.0 점, 조랭이 떡국 52.2 ± 7.7 점, 녹두죽 52.0 ± 4.7 점, 메밀막국수 51.1 ± 6.4 점, 만두 50.4

Table 4. Ranking of value evaluation based on item total score

						(Mean±S.D.)		
Main dishes	total-score	Ranking	Side dishes	total-score	Ranking	Favorite foods	total	Ranking
Ogok-bap	52.6±6.0	11	Bossam-kimchi	55.3± 5.8	7	Duteop-tteok	55.5± 4.3	3
Icheon yeong-yang-bap	50.3±14.3	17	Bindaetteok	56.2± 6.1	4	Jeungpyeon	51.4± 9.6	16
Hobak-beombek	52.9±10.0	10	Sondubu	53.3±13.7	12	Yakgwa	51.1± 9.4	18
Hobak-juk	57.1± 4.9	2	Samgyetang	52.5± 8.3	14	Yaksik	48.2±10.8	20
Gaungpyeonsu	50.4± 4.8	16	Baekkimchi	55.8± 5.9	6	Maejakgwa	53.0± 7.7	11
Joraengitteokguk	52.2± 7.7	12	Beoseot-jeongol	52.0± 5.9	17	Sikhye	53.5± 7.9	9
Memilmakguksu	51.1± 6.4	14	Bulgogi	55.1± 6.1	8	Kanghwainsamsikhye	53.7± 6.7	8
Haemulsotbap	53.5± 8.6	7	Japchae	56.9± 4.1	3	Saalyeotkangjeong	52.2± 6.2	14
Jatjuk	53.5± 8.6	8	Chapssal-sundae	52.0± 6.5	16	Mogwacha	53.2± 4.5	10
Kongnamulbap	53.4± 5.9	9	Cheonggukjang-ijigae	55.8± 6.2	5	Solipcha	53.8± 8.6	7
Nokdujuk	52.0± 4.7	13	Suwongalbi	57.6± 4.9	2	Songpyeon	54.3± 6.5	4
Kimchimandu	53.9± 7.7	4	Maesiljangajji	53.7± 4.6	11	Gaungmoyakgwa	49.4± 5.7	19
Ssalbap	53.9± 7.7	5	Borigochujang	53.0± 6.4	13	Sujeonggwa	51.2±13.4	17
Mandu	50.4± 7.6	15	Deulkkaesongibugak	48.8± 4.8	18	Osaekdasik	54.1± 4.6	5
Tteokguk	58.4± 7.4	1	Doenjangijigae	58.6± 6.7	1	Baesuk	52.4± 7.6	13
Kimchibap	55.0± 7.7	3	Uijeongbutteokgalbi	55.0± 4.8	9	Idongssalmakgeolri	53.9± 5.5	6
Kongjuk	46.8± 6.0	20	Dotorimuk	42.4±17.5	20	Seoktanbyeong	51.8± 7.5	15
Kimchijuk	47.8±15.7	19	Seolreongtang	47.1±14.4	19	Susubukkumi	52.8± 5.0	12
Naengmyeon	53.8± 7.6	6	Yukgaejang	54.2± 5.4	10	Ssukgaetteok	60.0± 7.1	1
Kongguksu	48.0±17.7	18	Kimbugak	52.2± 4.0	15	Yeongeunjeonggwa	57.3± 5.2	2

±7.6점, 개성편수 50.4±4.8점, 이천영양밥 50.3±14.3점, 콩국수 48.0±17.7점, 김치죽 47.8±15.7점, 콩죽 46.8±6.0점 순으로 가치평가가 높은 것으로 나타났다. 주로 한그릇 음식류가 주식류에서 가치평가총점이 높았다(Table 4).

항목별 평가는 식품에 따라 달랐는데 영양가 항목에 가장 높은 점수의 음식은 오크밥, 호박죽, 잣죽, 개성편수, 떡국이 있었다. 맛 항목 점수가 높은 음식은 호박죽, 개성편수, 콩나물밥, 떡국이 있었다. 질감에 있어서는 호박죽, 잣죽, 해물술밥 순으로 점수가 높았고 색깔에서는 호박죽, 개성편수, 해물술밥 및 잣죽 순으로 식품의 가치 점수가 높았다.

호박죽은 재료면, 특산물적인 면, 전통적인 면, 대중성, 전통음식으로 발전가능면에서 가장 높은 점수를 나타냈다. 간편성과 가격면에서는 콩나물밥이, 상품화 가치성에서는 호박죽이 가장 높게 평가된 음식으로 나타났다(Table 5).

식품에 대한 가치 평가는 그 식품이 함유한 영양가에 비례되는 것보다 관능적인 요소인 맛, 색, 모양, 사회 관념적 요소 및 개인이 처해 있는 환경의 영향을 받게 된다고 하였는데(Kim YZ와 Sohn KH 1988, Moon SJ와 Lee YM 1986) 본 연구 결과에 따르면 조사대상자들은 각 음식에 있어 맛 평가를 비롯하여 음식의 본질적인 부분에 대하여 가장 중요하게 평가하는 것으로 드러났다.

2) 부식류

된장찌개는 부식류에서 가치평가 총점이 58.6±6.7점으로 가장 높았다. 이어 수원갈비가 57.6±4.9점, 잡채 56.9±4.1점, 빈대떡 56.2±6.1점, 청국장찌개 55.8±6.2점, 백김치 55.8±5.9점, 보쌈김치 55.3± 5.8점, 불고기 55.1±6.7점, 의정부갈비 55.0±4.8점, 육개장 54.2±5.4점, 매실장아찌 53.7±4.6점, 손두부 53.3±13.7점, 보리고추장 53.0±6.4점, 삼계탕 52.5± 8.3점, 김부각 52.2±4.0점, 찹쌀순대 52.0±6.5점, 버섯전골 52.0±5.9점, 들깨송이부각 48.8±4.8점, 설렁탕 47.1±14.4점, 도토리묵 42.4±17.5점 순으로 나타났다(Table 4).

항목별 평가에서는 영양가에 가장 높은 점수를 준 음식은 잡채, 빈대떡, 청국장찌개, 불고기 순으로 나타났다. 맛 항목의 높은 평가 음식은 백김치였으며 이어 잡채, 빈대떡 순으로 나타났다. 특히 잡채는 음식의 본

질적인 맛, 색, 영양, 재료에서 뿐만 아니라 특산물적인 면, 전통적인 면, 대중성, 전통음식으로 발전 가능 면에서도 높은 점수를 나타냈으나 간편성에서는 가장 낮은 점수를 나타냈다. 간편성과 가격면에서 가장 높은 점수를 준 음식은 청국장찌개였다.

찌개류에 관한 기호 및 섭취빈도에 따르면 (Lee YN 등 1991, Kim ES 1996) 조사 대상자의 94%가 비교적 조리가 간단하고 시간이 적게 걸리는 된장국을 주로 만들어 먹는다고 하였으며 찌개류에서는 된장찌개를 만들어 먹는다고 하였다. 본 조사대상자들도 청국장찌개를 가장 간편성 있는 음식으로 평가하는 것으로 드러났다(Table 5).

3) 기호식류

기호식류에서 가치 평가 총점이 가장 높은 음식은 썩개떡이었다(60.0±7.1점). 이어 연근정과 57.3±5.2점, 두툽떡 55.5±4.3점, 송편 54.3±6.5점, 오색다식 54.1±4.6점, 이동쌀막걸리 53.9±5.5점, 솔잎차 53.8±8.6점, 강화인삼식혜 53.7±6.7점, 식혜 53.5±7.9점, 모과차 53.2±4.5점, 매작과 53.0±7.7점, 수수부꾸미 52.8±5.0점, 배숙 52.4±7.6점, 쌀엿강정 52.2±6.2점, 석탄병 51.8± 7.5점, 증편 51.4±9.6점, 수정과 51.2±13.4점, 약과 51.1±9.4점, 개성모약과 49.4±5.7점, 약식 48.2±10.8점 순으로 나타났다(Table 4).

항목별 평가에서는 영양가에 가장 높은 점수를 준 음식은 두툽떡, 강화인삼식혜였다. 맛 항목에 높은 점수를 준 음식은 모과차, 두툽떡이었고 색 항목에 높은 점수를 준 음식은 모과차, 매작과인 것으로 나타났다. 두툽떡은 음식의 본질적인 맛, 색, 영양, 재료에서 뿐만 아니라 특산물적인 면, 전통적인 면, 대중성, 전통음식으로 발전 가능 면에서도 가장 높은 점수를 보인 음식이었다. 간편성에서는 솔잎차가 가격 면에서는 매작과가 가장 높은 점수를 나타낸 음식이었다(Table 5). 또 일반인들이 좋아하는 떡(Kim ES 1996, Jung BM 등 1997, Choi MS 등 2002, Lee JS 1997, Lee JS 1998)의 기호와 달리, 본 조사대상자들은 두툽떡을 과학화 및 상품화의 우선 음식으로 선택하였는데 이는 조사대상자들이 전통음식과 밀접하게 관련한 일에 종사하는 전문가이고 평균연령이 40대 이상의 연령 군으로 볼 때 두툽떡의 기원, 상징성, 내용, 맛, 전통성, 조리 등(황혜성 등 1997)을 더 고려하여 평가한 것으로 사료된다.

Table 5. Evaluation of the score by items of the selecting foods

	Ogok-bap	Icheon yeong-yang-bap	Hobak-beombek	Hobak-juk	Gaesung-pyeonsu	Joraengitteok-guk	Memil-makguksu	Haemul-sotbap	Jatjuk	Kongnamul-bap
c1	4.22±0.7	4.04±1.15	4.26±0.86	4.65±0.49	4.50±0.51	4.21±0.58	4.43±0.65	4.09±0.94	4.36±0.67	4.40±0.70
c2	4.26±0.71	4.09±1.24	4.3±0.93	4.65±0.49	4.15±0.75	3.92±0.64	3.71±1.07	4.09±0.83	4.09±0.83	4.00±0.67
c3	3.89±0.75	3.91±1.16	4.22±0.85	4.65±0.49	4.20±0.62	4.07±0.62	4.07±0.83	4.27±0.65	4.36±0.81	3.80±0.63
c4	4.74±0.53	4.22±1.17	4.13±1.10	4.65±0.49	4.40±0.50	3.86±0.66	4.14±0.77	4.36±0.92	4.64±0.5	4.20±0.63
c5	4.3±0.78	4.04±1.22	4.13±0.97	4.40±0.75	4.30±0.66	3.93±0.62	4.29±0.61	4.18±0.75	4.27±0.9	4.00±0.67
c6	4.07±0.66	4.09±1.27	4.17±1.03	4.50±0.51	4.35±0.67	3.93±0.73	4.00±0.96	4.09±0.83	4.27±0.79	3.70±0.95
c7	4.14±0.71	3.87±1.25	4.04±1.11	4.25±0.55	4.40±0.68	3.93±0.83	4.07±1.00	3.82±0.75	4.00±1.00	3.90±0.74
c8	4.04±0.69	4.00±1.15	4.00±0.9	4.40±0.50	3.75±0.85	3.93±0.47	4.36±0.63	3.73±1.01	3.82±0.98	4.40±0.52
c9	4.25±0.65	3.91±1.23	4.09±1.00	4.50±0.61	4.45±0.60	4.14±0.53	3.86±1.03	4.00±0.77	4.09±1.04	4.11±0.78
c10	4.11±0.75	3.86±1.25	3.91±1.00	4.20±0.70	4.35±0.75	4.00±0.78	3.93±1.00	3.73±0.90	4.18±0.75	4.11±0.78
c11	3.22±0.75	3.27±1.08	3.65±0.83	3.85±0.99	3.05±1.15	3.86±0.66	3.64±1.01	3.45±0.69	3.82±0.87	4.50±0.53
c12	4.14±0.59	3.91±1.23	4.17±0.98	4.50±0.51	4.15±0.81	4.00±0.68	4.07±0.73	4.18±0.75	4.18±0.75	4.40±0.52
c13	3.36±0.68	3.22±1.00	3.73±0.70	4.05±0.71	3.45±0.76	3.36±0.63	3.64±0.84	3.09±0.83	3.36±0.92	4.30±0.82
	Bossam-kimchi	Bindaetteok	Sondubu	Samgyetang	Baekkimchi	Beoseot-jeongol	Bulgogi	Japchae	Chapssal-sundae	Cheongguk-jang-jjigae
c1	4.59±0.50	4.58±0.61	4.13±1.06	4.33±0.72	4.79±0.43	4.21±1.12	4.57±0.76	4.77±0.44	4.38±0.65	4.50±0.67
c2	4.59±0.59	4.47±0.7	3.93±1.22	4.07±0.80	4.50±0.94	4.21±1.12	4.00±0.96	4.77±0.44	3.69±0.95	3.00±1.04
c3	4.41±0.67	4.47±0.61	4.23±1.09	4.20±0.56	4.29±0.61	4.14±1.17	4.36±0.74	4.69±0.48	3.92±0.86	3.58±0.79
c4	4.50±0.60	4.68±0.58	4.33±1.11	4.53±0.64	4.14±0.77	4.43±1.16	4.57±0.65	4.77±0.44	4.31±0.75	4.67±0.65
c5	4.45±0.60	4.47±0.51	4.07±1.10	4.40±0.83	4.29±0.73	4.21±1.12	4.43±0.76	4.46±0.66	4.31±0.63	4.25±0.62
c6	4.14±0.89	4.30±0.73	4.07±0.96	3.53±1.06	4.50±0.65	4.14±1.17	4.57±0.76	4.38±0.77	4.31±0.75	4.33±0.78
c7	4.55±0.74	4.55±0.60	4.13±1.06	4.07±1.03	4.57±0.51	3.86±1.10	4.69±0.48	4.62±0.65	3.92±0.76	4.67±0.49
c8	4.23±0.81	4.55±0.69	4.13±1.06	4.20±0.77	4.43±0.65	3.93±1.14	4.21±0.70	4.69±0.63	4.38±0.65	4.67±0.49
c9	4.59±0.67	4.50±0.69	4.14±1.10	4.33±0.82	4.57±0.51	4.07±1.14	4.50±0.52	4.62±0.51	4.31±0.75	4.58±0.51
c10	4.45±0.80	4.20±0.95	3.86±1.17	4.00±0.93	4.07±0.83	3.86±1.10	4.29±0.83	4.38±0.77	4.00±0.58	4.50±0.67
c11	3.09±1.06	3.25±0.97	3.80±1.21	3.13±1.06	3.57±1.16	3.77±0.83	3.43±0.76	2.54±1.39	2.85±1.14	4.42±0.79
c12	4.50±0.60	4.60±0.68	4.20±1.15	4.40±0.83	4.50±0.52	4.07±1.07	4.64±0.50	4.50±0.52	4.15±0.69	4.75±0.45
c13	3.23±0.87	3.50±1.00	3.67±1.05	3.33±0.90	3.57±1.02	3.29±0.83	3.00±1.04	3.54±0.78	3.46±1.13	4.09±0.70
	Duteoptteok	Jeungpyeon	Yakgwa	Yaksik	Maejakgwa	Sikhye	Kanghwa-insamsikhye	Saalyeot-kangjeong	Mogwacha	Solipcha
c1	4.72±0.45	4.25±0.97	4.39±1.04	4.07±1.16	4.31±0.7	4.47±0.52	4.08±0.76	4.15±0.69	4.73±0.47	4.22±0.83
c2	4.38±0.62	4.20±0.95	3.89±0.96	3.87±1.06	4.44±0.63	4.07±0.7	4.00±0.71	4.15±0.69	4.64±0.50	4.00±1.00
c3	4.41±0.63	4.20±0.89	3.94±1.00	3.87±1.06	4.31±0.70	4.13±0.83	4.08±0.86	3.77±0.6	4.18±0.60	4.11±0.78
c4	4.66±0.48	3.80±0.83	3.89±1.02	4.13±1.13	3.94±0.85	3.93±0.80	4.38±0.51	3.77±0.83	4.09±0.54	4.11±0.78
c5	4.38±0.62	3.95±0.94	3.94±0.94	3.67±1.23	3.94±0.93	4.07±0.70	4.23±0.60	3.92±0.86	4.09±0.54	4.33±0.71
c6	4.52±0.69	4.10±1.00	3.89±1.08	3.60±1.12	4.06±0.85	4.27±0.80	4.43±0.76	4.15±0.69	4.00±0.63	4.22±1.09
c7	4.66±0.61	4.33±0.91	4.22±0.94	4.07±1.10	4.19±0.66	4.53±0.74	4.36±0.74	4.69±0.48	4.00±0.45	4.44±0.73
c8	4.10±0.82	4.14±0.85	4.00±1.03	3.87±1.13	3.94±0.85	4.27±0.70	4.14±0.86	4.23±0.83	4.00±0.63	4.11±0.78
c9	4.62±0.49	4.29±0.96	4.28±1.02	4.07±1.16	4.19±0.66	4.47±0.74	4.50±0.52	4.38±0.65	3.82±0.6	4.22±0.97
c10	4.38±0.68	3.86±0.91	4.06±0.87	3.73±1.10	3.94±0.85	4.07±0.70	4.21±0.89	4.23±0.6	3.64±0.67	4.00±1.00
c11	2.93±0.98	2.71±0.90	3.06±0.64	2.53±0.92	3.56±0.89	3.40±1.24	3.62±0.65	3.15±1.28	3.91±0.70	4.22±0.67
c12	4.45±0.51	4.00±0.84	4.00±0.91	3.73±0.88	4.25±0.58	4.27±0.46	4.21±0.58	4.23±0.60	4.18±0.60	4.00±0.71
c13	3.10±0.80	3.67±0.73	3.56±0.70	3.00±0.76	3.94±0.93	3.60±0.91	3.07±0.62	3.42±0.79	3.91±0.70	3.78±0.67

C1: taste, C2: color, C3: texture, C4: nutrition, C5: material, C6: speciality, C7: tradition, C8: popularity, C9: developmental possibility, C10: fame, C11: convenience in cookery, C12: value of commodity, C13: cheapness of price

Table 5. (continued)

	Nokdujuk	Kimchi-mandu	Ssalbap	Mandu	Tteokguk	Kimchibap	Kongjuk	Kimchijuk	Naeng-myeon	Kongguksu
c1	4.33±0.71	4.44±0.73	4.25±0.46	4.13±0.83	4.50±0.53	4.20±0.84	3.83±0.41	4.00±1.55	4.33±0.82	3.83±1.60
c2	4.44±0.53	4.33±0.71	4.13±0.64	4.00±0.76	4.13±0.83	3.80±0.84	3.67±0.52	3.33±1.37	4.50±0.84	3.50±1.38
c3	3.78±0.44	4.22±0.83	4.13±0.35	4.25±0.71	4.38±0.74	3.80±0.81	3.83±0.41	3.50±1.38	4.50±0.84	3.50±1.20
c4	4.11±0.33	4.22±0.81	3.63±0.92	4.38±0.74	4.50±0.53	3.80±0.81	4.50±0.55	3.67±1.03	3.33±1.03	4.17±1.60
c5	3.67±0.50	4.11±0.93	3.63±0.52	4.00±0.76	4.25±0.71	4.80±0.45	3.83±0.75	4.00±1.10	3.67±1.03	3.83±1.47
c6	3.69±0.78	4.11±0.78	4.38±0.52	3.86±1.21	4.63±0.52	4.50±0.84	3.17±1.17	3.83±1.17	4.33±0.82	3.50±1.52
c7	4.33±0.71	4.33±0.71	4.13±0.35	3.75±1.04	4.63±0.52	4.50±0.55	3.17±1.10	3.83±1.47	4.50±0.84	3.17±1.33
c8	4.22±0.83	4.44±0.53	4.50±0.53	4.29±0.76	4.75±0.46	4.83±0.41	3.50±0.55	3.67±1.51	4.67±0.52	3.83±1.47
c9	4.22±0.67	4.33±0.71	4.00±0.53	4.00±0.76	4.75±0.46	4.67±0.82	3.50±0.84	4.00±1.55	4.67±0.52	3.67±1.51
c10	3.67±0.71	4.00±0.71	4.00±0.53	3.86±0.69	4.57±0.79	4.17±0.98	2.83±1.17	3.17±1.33	4.33±0.82	3.33±1.37
c11	3.44±0.53	3.22±0.97	3.75±0.89	2.75±1.04	4.25±0.89	4.00±1.26	3.83±0.41	3.33±1.51	3.00±0.89	3.67±0.82
c12	3.78±3.25	4.44±0.53	4.38±0.52	4.13±0.64	4.75±0.46	4.83±0.41	3.67±0.52	3.67±1.37	4.33±0.82	4.20±1.30
c13	3.25±0.46	3.67±1.00	3.75±1.04	3.13±0.35	3.88±0.83	4.00±0.89	3.50±0.55	3.83±1.47	3.67±0.82	3.67±1.21
	Suwong-albi	Maesil-jangajji	Bori-gochujang	Deulkaesongi-bugak	Doenjang-jjigae	Uijeongbutteok-galbi	Dotorimuk	Seolreong-tang	Yukgae-jang	Kimbugak
c1	4.77±0.44	4.45±0.69	4.50±0.71	3.88±0.64	4.56±0.73	4.50±0.53	3.29±1.38	3.86±1.35	4.14±0.38	4.29±0.49
c2	4.59±0.67	3.91±0.70	4.20±0.79	3.50±0.53	3.89±1.05	3.75±0.71	3.14±1.21	3.43±1.27	3.86±0.69	4.29±0.31
c3	4.62±0.51	4.18±0.60	4.00±0.82	4.00±0.10	4.00±0.87	4.50±0.53	3.43±1.40	3.71±0.95	4.17±0.41	4.29±0.39
c4	4.69±0.48	4.00±0.63	4.50±0.53	4.13±0.64	4.78±0.44	4.50±0.51	3.14±1.57	3.86±1.35	4.14±0.38	4.00±0.58
c5	4.54±0.52	4.09±0.70	4.30±0.67	3.75±0.89	4.56±0.73	4.38±0.74	3.29±1.60	3.86±1.20	4.17±0.41	3.86±0.69
c6	4.46±0.66	4.55±0.69	4.50±0.71	3.89±0.60	4.44±0.73	4.38±0.52	3.43±1.81	3.71±1.25	4.29±0.49	4.43±0.79
c7	4.54±0.78	4.36±0.67	4.30±0.67	3.78±0.83	4.78±0.67	4.38±0.21	3.14±1.57	3.71±1.25	4.43±0.53	3.86±0.90
c8	4.69±0.63	4.18±0.75	4.50±0.71	3.44±0.73	4.67±0.71	4.38±0.71	3.29±1.70	3.86±1.35	4.43±0.79	3.86±0.69
c9	4.54±0.66	4.45±0.52	4.20±0.63	4.11±0.60	4.78±0.67	4.50±0.53	3.14±1.57	3.71±1.25	4.43±0.53	4.14±0.69
c10	4.38±0.77	4.00±0.89	3.90±0.88	3.33±0.71	4.67±0.50	4.50±0.52	2.86±1.46	3.71±1.38	4.29±0.76	4.50±0.55
c11	3.62±1.04	3.73±1.01	2.70±0.95	3.44±1.24	4.33±0.71	3.75±1.04	3.57±0.79	3.00±0.58	3.43±0.53	2.86±0.90
c12	4.62±0.65	4.55±0.52	4.30±0.67	4.11±0.60	4.44±0.73	4.50±0.53	3.43±1.40	3.71±1.25	4.14±0.69	4.29±0.76
c13	2.85±1.21	3.27±0.90	3.10±0.99	3.67±0.71	4.78±0.44	3.13±0.99	3.29±1.25	3.00±0.58	3.57±0.53	3.29±1.11
	Song-pyeon	Gaesung-moyakgwa	Sujeonggwa	Osaekdasik	Baesuk	Idongssal-makgeolri	Seoktan-byeong	Susu-bukkumi	Ssukgae-tteok	Yeongeun-jeonggwa
c1	4.22±0.67	4.11±0.60	4.11±1.27	4.38±0.52	4.00±0.58	4.43±0.79	4.50±0.55	4.50±0.55	4.80±0.45	4.75±0.50
c2	4.44±0.53	3.89±0.67	4.22±1.30	4.50±0.53	4.00±0.82	4.00±0.58	4.33±0.82	4.17±0.75	4.20±1.10	4.50±0.58
c3	4.22±0.67	4.00±0.71	4.00±1.22	4.38±0.52	3.86±0.69	3.71±0.95	4.50±0.55	4.17±0.41	4.40±0.55	4.50±0.58
c4	4.67±0.50	3.56±0.73	3.78±1.30	4.32±0.51	3.71±0.76	3.43±0.98	4.50±0.55	4.00±0.63	4.60±0.55	4.50±0.58
c5	4.22±0.67	3.67±0.71	3.77±1.39	4.13±0.64	3.70±0.55	3.86±1.07	4.20±0.84	4.00±0.89	4.60±0.89	4.25±0.50
c6	4.22±0.66	4.22±0.67	4.11±1.27	4.25±0.71	4.43±0.79	4.57±0.53	3.83±1.17	4.33±0.52	4.80±0.45	4.60±0.55
c7	4.56±0.73	4.33±0.50	4.11±1.27	4.50±0.53	4.57±0.53	4.71±0.49	4.33±0.52	4.17±0.75	4.80±0.45	4.60±0.55
c8	4.33±0.71	3.78±0.67	4.10±1.27	3.88±0.99	4.29±0.76	4.71±0.49	3.67±0.82	4.17±0.75	4.80±0.45	4.20±0.45
c9	4.56±0.73	4.22±0.44	4.11±1.36	4.63±0.52	4.29±0.75	4.57±0.53	4.33±0.52	4.00±0.89	4.80±0.53	4.80±0.45
c10	4.00±0.87	3.89±0.78	3.56±1.33	4.13±0.83	4.29±0.71	4.71±0.49	3.83±1.17	4.17±0.75	4.60±0.89	4.60±0.89
c11	3.38±1.30	3.00±1.07	3.67±1.12	3.13±0.83	3.57±0.79	3.14±0.69	2.33±0.82	3.83±0.75	4.60±0.55	3.60±1.14
c12	4.25±0.71	4.00±0.50	4.00±1.32	4.63±0.52	4.14±0.69	4.29±0.76	4.17±0.41	4.00±1.10	4.60±0.55	4.80±0.45
c13	3.78±0.97	3.22±0.83	3.67±1.00	3.25±0.71	3.57±0.98	3.71±0.76	2.50±0.55	3.33±0.52	4.40±0.89	3.20±0.84

C1: taste, C2: color, C3: texture, C4: nutrition, C5: material, C6: speciality, C7: tradition, C8: popularity, C9: developmental possibility, C10: fame, C11: convenience in cookery, C12: value of commodity, C13: cheapness of price

4. 과학화·상품화하기에 필요한 선 순위음식에 대한 인자분석

경기지역 전통음식의 과학 및 상품화 선정에 관한 13가지 항목 중에서 높은 상관관계를 가져 비슷한 특성을 나타내는 변수들을 일차 결합으로 묶어서 변수를 축소하는 인자분석을 실시하였다.

예를 들어 ‘맛이 좋다’라는 항목과 ‘색이 좋다’, ‘질감이 좋다’, ‘영양적으로 우수하다’, ‘식재료로 좋다’라는 항목은 상관성분석(correlation analysis)을 시행한 결과 음식의 종류와 관계없이 상관관계가 높게 나타났으며 하나의 항목으로 묶일 수 있었다.

인자추출방법으로는 공분산행렬의 주성분을 이용하는 주성분분석(principal component analysis)을 사용하였으며 설명력이 강한 1이상인 인자만 추출하였고 음식분류별로 고유치(eigen value)가 큰 순서로 3개의 인자가 추출되었다. 한편 음식분류별 추출된 인자의 내적 일관성 신뢰도는 크론바흐의 알파계수(Cronbach's α)를 이용하여 알아보았다. 검정 결과 추출된 인자들은 모두 0.663~0.9139에 해당되어 사회과학에서 요구(채서일 2003)하는 α 계수 0.6 이상을 만족하였다.

본 연구에서 경기지역 전통음식 중 상품화 및 과학화 우선순위 음식에 대한 가치를 유형화하여 인자를 추출한 주된 목적은 이들 선정음식에 대한 가치변인이 어떤 영향을 주는가를 분석하기 위한 것이었으며 음식에 따라 과학화 및 상품화 발전에 있어 어떤 인자가 있는가를 알기위한 분석이었다.

‘맛이 좋다’, ‘색이 좋다’, ‘질감이 좋다’, ‘영양이 풍부하다’, ‘식 재료가 적합하다’의 항목을 음식의 질적 인자라고 하였으며 ‘특산물로 적합하다’, ‘전통적이다’, ‘대중적이다’, ‘전통음식으로 발전성이 있다’, ‘전통음식으로 지명도가 높다’, ‘상품화 가치성이 있다’의 항목은 음식의 외적 인자(사회관념적 인자)라 하고, ‘조리법이 간단하다’, ‘가격이 저렴하다’는 음식의 준비·경제 인자로 명명하였다. 그 외에도 3개 이상의 여러 인자들로 복잡하게 묶인 것은 복합인자로 하였다.

경기지역 전통음식분류별 과학화 및 상품화 선정에 인자분석을 한 결과 Table 6에서와 같이 주식류에서 제1인자는 음식의 질적인자 30.957%, 제2 인자는 음식의 외적인자(사회관념적 인자) 29.024%, 제3인자는 음식의 준비·경제적인자 15.263%의 분산의 양을 나타내고 있는 반면 부식류와 기호식류에서는 제1인자로 음

Table 6. Factor analysis of the selecting foods suitable for the standardization and commercialization

	Main dishes				Side dishes				Favorite foods					
	1Factor		2Factor		1Factor		2Factor		1Factor		2Factor		Cronbach's Alpha	
	Qualitative factor	External factor	Preparatory & Economic factor	Cronbach's Alpha	External factor	Qualitative factor	Preparatory & Economic factor	Cronbach's Alpha	External factor	Qualitative factor	Preparatory & Economic factor			
Taste	0.796	0.34	0.24	0.9139	0.468	0.716	0.167	0.8930	0.465	0.734	0.051	0.8955		
Color	0.800	0.275	0.135		0.265	0.843	0.057		0.323	0.824	0.074			
Texture	0.744	0.319	0.253		0.346	0.814	0.117		0.35	0.811	0.144			
Nutrition	0.812	0.304	-0.043		0.381	0.751	0.142		0.265	0.782	0.151			
Material	0.752	0.412	0.129		0.419	0.685	0.222		0.429	0.681	0.249			
Speciality	0.413	0.735	0.102	0.9052	0.758	0.306	0.053	0.8923	0.725	0.41	0.113	0.8974		
Tradition	0.274	0.876	0.062		0.801	0.368	0.111		0.807	0.382	0.067			
Developmental possibility	0.422	0.778	0.214		0.77	0.444	0.145		0.807	0.383	0.041			
Fame	0.275	0.792	0.155		0.804	0.264	0.163		0.821	0.223	0.122			
Popularity	0.413	0.574	0.354		0.626	0.411	0.303		0.64	0.31	0.332			
Value of commodity	0.519	0.557	0.398	0.9326	0.654	0.489	0.278	0.9310	0.624	0.481	0.216			
Convenience in cookery	0.074	0.115	0.865		0.7196	0.1	0.115		0.852	0.663	0.134	0.83	0.88	0.7230
Cheapness of price	0.172	0.163	0.843			0.185	0.131		0.825		0.109	0.161	0.847	
Rotation Sums of Squared Loadings total	4.024	3.773	1.984		4.051	3.852	1.751		4.029	3.819	1.795			
% of Variance	30.957	29.024	15.263		31.158	29.63	13.472		30.994	29.381	13.807			
Cumulative %	30.957	59.981	75.245		31.158	60.788	74.26		30.994	60.375	74.182			

식의 외적인자(사회관념적 인자)를 제2인자는 음식의 질적인자를 제3인자는 음식의 준비·경제인자를 각각 갖는 것으로 나타났다(Table 6).

1) 음식분류별 인자분석

경기지역 전통음식에 대해 음식분류별 과학화 및 상품화에 필요하다고 선정된 다 빈도 선택 음식(주식류 20종류, 부식류 20종류, 기호식류 20종류)에 대해 관련 인자를 알아보려고 인자분석(Factor analysis)을 실시하였다.

그 결과 Table 7에서 Table 9까지 나타난 바와 같이 4가지의 인자가 추출되었다. 그 인자는 음식의 질적인자, 음식의 외적인자, 음식의 준비·경제인자, 복합인자로 분류되었다.

각각의 인자를 설명해 보면, 음식의 질적인자는 전통음식자체가 가지는 맛, 색, 질감, 영양, 식재료를 의미한다. 음식의 외적인자는 전통음식이 가지는 지역의 특징적 음식으로 평가되고 있는지, 전통성으로 평가되는지 대중음식으로 평가되는지 전통음식으로 발전성을 인정받고 있는지 그리고 전통음식으로 지명도가 높게 평가되는지 상품성을 인정받고 있는지를 알아보는 것이다.

음식의 준비·경제인자는 전통음식이 가지는 조리법의 편리성과 가격경쟁을 평가하는 것을 의미한다.

끝으로 복합인자는 3개 이상의 여러 인자들로 복잡하게 묶인 것으로 전통음식이 여러 가지 의미로 평가됨을 의미한다.

Table 7-9는 요인부하량(factor loading)이 0.7이상인 되는 가치 평가 항목을 중심으로 인자의 설명과 인자를 구성하는 주성분 항목, 인자의 설명력을 제시하였다.

(1) 주식류

선정된 주식류 20가지 음식에 대해 인자분석을 한 결과 모두 1~4가지 인자로 추출되었다. 인자 가지수별로 보면 1가지 인자로 묶인 음식은 이천영양밥, 2가지 인자로 묶인 음식은 호박범벅, 만두, 떡국, 김치죽, 콩국수가 해당되었다. 3가지 인자로 묶인 음식은 개성편수, 메밀막국수, 해물술밥, 잣죽, 콩나물밥, 김치만두, 김치밥이 있었다. 4가지 인자로 묶인 음식은 오크밥, 호박죽, 조랭이 떡국, 녹두죽, 쌀밥, 콩죽, 냉면인 것

로 나타났다. 한편 음식별 전체 분산의 설명력은 74.9%에서 100%이상을 설명하는 것으로 나타났다(Table 7).

음식별로 살펴보면 이천 영양밥은 1가지 인자만이 추출되었다. 이천 영양밥은 음식의 본질적인 항목인 맛, 색, 질감, 영양, 재료와 음식의 외적(사회관념적)인 특산물성, 전통성, 대중성, 발전성, 지명성, 가치성과 음식의 간편성 및 가격 등 복합적으로 묶여졌고 전체 분산은 81.4%이상을 설명하는 것으로 드러났다.

오크밥은 모두 4가지 인자로 추출되었다. 오크밥의 제1인자는 음식의 외적인자가 제2인자는 음식의 질적인자가, 제3인자는 음식의 준비인자와 음식의 외적인자가, 제4인자는 음식의 경제인자가 추출되었다. 각 인자는 12.3~28.3%의 설명력을 가졌으며 전체 분산의 76.8%이상을 설명하는 것으로 나타났다.

음식의 질적 인자와 외적인자가 동시에 제1인자로 추출된 음식으로는 호박범벅, 개성편수, 해물술밥, 잣죽, 콩나물밥, 녹두죽, 김치만두, 쌀밥, 떡국, 콩죽이 있었다. 음식의 외적인자만이 제1인자로 추출된 음식은 오크밥, 냉면이 해당되는 것으로 나타났다. 제1인자로 여러 복합적인 것으로 추출된 음식은 이천 영양밥, 조랭이떡국, 메밀막국수, 만두, 김치밥, 김치죽, 콩국수 등이 해당되었다.

제2인자가 복합인자로 추출된 음식은 모두 6가지가 해당되었다. 해당음식에는 잣죽, 콩나물밥, 떡국, 김치밥, 콩죽, 김치죽이었다. 질적 인자로 추출된 음식은 4가지가 해당되었는데 오크밥, 개성편수, 메밀막국수, 냉면인 것으로 나타났다. 한편 제2인자로 질적 인자와 외적인자가 동시에 추출된 음식은 4가지로 해당음식은 호박죽, 조랭이 떡국, 쌀밥, 만두가, 외적인자와 준비 및 가격인자가 동시에 추출된 음식은 김치만두, 콩국수 등 2가지가 제2인자로 외적인자만이 추출된 음식은 해물술밥, 녹두죽이, 준비 및 가격인자만으로 추출된 음식은 호박범벅인 것으로 나타났다(Table 7).

주식류 인자분석 결과, 대부분 선택된 주식류의 제1인자는 맛, 색, 질감, 영양, 재료와 같은 음식고유의 질적 인자로 묶여졌다. 식품별 가치평가에 관한 연구(Lee KA 등 1993, Kim SM 2000)와도 본 연구의 인자분석내용의 것과 비슷하였는데 본 조사대상자들은 선택한 대부분의 주식류를 음식자체의 영양, 맛, 모양, 색의 조화 등 음식의 본질적 항목에서 높이 평가하고

있는 것으로 나타났다.

(2) 부식류

부식류 20가지 음식에 대해 인자분석의 결과(Table 8) 1가지 인자로 묶인 음식은 손두부, 도토리묵, 설렁탕이 있었다. 2가지 인자로 묶인 음식은 버섯전골, 3가지 인자로 묶인 음식은 빈대떡, 삼계탕, 불고기, 수월

갈비, 보리고추장, 된장찌개, 의정부닭갈비, 육개장이 있었다. 또 4가지 인자로 묶인 음식은 보쌈김치, 백김치, 잡채, 찹쌀순대, 청국장찌개, 매실장아찌, 들깨송이부각, 김부각이 있는 것으로 나타났다.

음식별로 추출된 인자를 살펴보면 1가지 인자만으로 추출된 손두부는 음식의 질적 인자와 외적인자가 동시에 추출되었다. 도토리묵과 설렁탕은 복합인자가 추출

Table 7. Factors and percent of variance explained at the main dishes (%of variance explained)

Main dishes	Item	1Factor	Item	2Factor	Item	3Factor	Item	4Factor	Cronbach's Alpha
Ogok-bap	6-10,12	External (28.3)	1-5	Qualitative (23.9)	11,12	Preparatory External(12.3)	13	Economic(12.3)	0.8971
Icheonyeong-yangbap	1-13	Complex (81.4)							0.9807
Hobakbeombek	1-5 6-10,12	Qualitative External(63.1)	11,13	Preparatory Economic(14.9)					0.9519
Hobak-juk	1-5	Qualitative (32.2)	5 6,9-10	Qualitative External (18.3)	6-8, 12	External(18.2)	11,13	Preparatory Economic(12.6)	0.8719
Gaeseong-pyeonsu	4,5,7,9 10,12	Qualitative External(34.8)	1-4	Qualitative (21.3)	8, 11,13	External, Preparatory Economic((18.8)			0.9024
Joraengi-tteokguk	2-5 7-10,12,13	Complex (42.5)	1,8	Qualitative External(14.0)	11,12	Preparatory External(12.2)	6	External(11.7)	0.8531
Memilmakguksu	3 6-10,11	Complex (33.2)	1-5	Qualitative (22.4)	1,6 12,13	Complex(22.2)			0.9044
Haemolsotbap	1-5, 6,9,12	Qualitative External(49.0)	7,9-10	External(23.1)	13	Economic(13.3)			0.8492
Jatjuk	2,4-5 6,7,9,10,12	Qualitative External(37.9)	1-5 10,11	Complex(31.8)	8 13	External Economic(16.1)			0.9478
Kong namulbap	3 6-9,12	Qualitative External(34.4)	1,2,4,5 12,13	Complex(32.6)	10,11	External Preparatory(15.7)			0.8854
Nokdujuk	1-2, 8-10	Qualitative External(29.0)	6-9	External(24.5)	1,3,5 12	Qualitative External(23.6)	11,13	Preparatory Economic(15.7)	0.8594
Kimchimandu	3-5 7-9,12	Qualitative External(40.0)	6-7,10,11	External Preparatory (25.1)	1-4,13	Qualitative Economic(22.7)			0.9400
Ssalbap	4-5 6-7,10	Qualitative External(29.5)	1-3 6-8	Qualitative External(26.7)	11,13 13	Preparatory Economic(24.2)	12	External(14.5)	0.6939
Mandu	1-2,5 6-7,9,13	Complex(38.2)	1,3-4 8-10,12	Qualitative External(37.4)					0.9068
Tteokguk	1-5 6-10,12	Qualitative External(45.5)	3,6-13	Complex (43.7)					0.9674
Kimchibap	1,4-5 8-9,11-12	Complex(42.6)	2 6,10-11,13	Complex (36.0)	4	Qualitative(14.8)			0.9236
Kongjuk	1,5 6-10,12	Qualitative External(42.6)	5	Qualitative (21.3)	2,8	Qualitative External(18.1)	3,12,13	Complex (18.0)	0.8597
Kimchijuk	1-5 6-7,9,12,13	Complex(48.1)	1,5,7-13	Complex (42.2)					0.9752
Naengmyeon	6-10,12	External(36.3)	1-5	Qualitative (28.9)	5,7-9 13	Complex(21.7)	11	Preparatory (13.2)	0.9176
Kongguksu	1-10 12-13	Complex(71.2)	9,11,12	External Preparatory (20.7)					0.9830

Item : 1: taste, 2: color, 3: texture, 4: nutrition, 5: material, 6: speciality, 7: tradition, 8: popularity, 9: developmental possibility, 10: fame, 11: convenience in cookery, 12: value of commodity, 13: cheapness of price

되었으며 손두부는 83.7%의 설명력을 가졌고 도토리묵은 86.0%, 설렁탕은 86.7%의 설명력을 나타냈다.

음식의 질적 인자와 외적인자가 동시에 제1인자로 추출된 음식으로는 보쌈김치, 빈대떡, 손두부, 삼계탕, 버섯전골, 불고기, 잡채, 찹쌀순대, 청국장찌개, 수원갈비, 보리고추장, 의정부닭갈비, 김부각이 있었다. 제1인자로 여러 복합적인 것으로 묶인 음식은 된장찌개, 도토리묵, 설렁탕, 육개장 등이 해당되었다. 한편 음식의 질적 인자와 준비 및 경제인자가 동시에 제1인자로 추출된 음식은 매실장아찌가, 음식의 외적인자와 준비

및 경제인자가 동시에 제1인자로 추출된 음식은 백김치, 음식의 질적 인자만이 제1인자로 추출된 음식은 들깨송이부각이 각각 해당되는 것으로 나타났다.

부식류의 인자분석 결과에서 제1인자는 음식의 질적 인자와 외적인자가 동시에 추출되는 경우가 가장 많았다. 제 2인자는 음식의 질적 인자가 가장 많이 추출되었고(부식류 8가지 해당) 음식의 외적인자와 준비 및 경제인자가(부식류 3가지 해당)동시에 추출되는 경우가 뒤를 이었다. 이어서 질적 인자와 외적인자가 동시에 추출되는 경우(부식류 2가지 해당) 및 외적인자만

Table 8. Factors and percent of variance explained at the side dishes (%of variance explained)

Side dishes	Item	1Factor	Item	2Factor	Item	3Factor	Item	4Factor	Cronbach's Alpha
Bossam-kimchi	5 7,9-10,12	Qualitative External(34.3)	1-4	Qualitative(22.5)	11,13	Preparatory Economic(15.0)	8	External(11.4)	0.8578
Bindaetteok	4-5 8-9,12	Qualitative External(30.6)	1-3	Qualitative(25.7)	6 10-11,13	Complex(22.6)			0.8921
Sondubu	1-5,6-10	Qualitative External(83.7)							0.9823
Samgyetang	1-5 7-9,12	Qualitative External(43.3)	8-10 11,13	External Preparatory Economic(23.1)	6-10	External(14.0)			0.9325
Baekkimchi	8-9 11,12	External Preparatory(23.0)	1-5	Qualitative(22.0)	3,10 11,13	Complex(20.3)	3 6-7	Qualitative External(15.5)	0.8593
Beoseot-jeongol	1-5 6-10,12	Qualitative External(72.3)	11,13	Preparatory Economic(18.7)					0.9780
Bulgogi	4-5 6,9-10,12	Qualitative External(33.8)	1-4,8	Qualitative External(30.1)	11,13	Preparatory Economic(13.2)			0.8711
Japchae	1,7,9,12	Qualitative External(23.4)	2-4	Qualitative(21.2)	4 6,8,10	Qualitative External(20.3)	5,10	External(15.5)	0.7130
Chapssal-sundae	1-5, 7,10	Qualitative External(36.2)	6,9-10,13	External Economic(19.1)	8 12	External Value(14.6)	11,13	Preparatory Economic(12.2)	0.8682
Cheonggukjang-jjigae	1,4,5 7-10,12	Qualitative External(46.6)	2-3	Qualitative(16.1)	9,13	External Economic(14.4)	6,11	External Preparatory(12.0)	0.9143
Suwongalbi	5,9,12	Qualitative External(38.3)	1-5	Qualitative(28.9)	13	Economic(16.5)			0.7972
Maesiljangajji	2-5,13	Qualitative Preparatory(25.4)	1,6,12	Qualitative External(22.5)	7-8	External(18.1)	10,11	External Preparatory(17.0)	0.7315
Borigochujang	1-5 6,8,12	Qualitative External(41.0)	7,9-10,12	External(23.2)	11,13	Preparatory Economic(14.8)			0.8860
Deulkkaesongi bugak	1-5	Qualitative(35.7)	6,7,9,12	External(25.1)	7,8,10	External(20.5)	11,13	Preparatory Economic(15.8)	0.7620
Doenjangjjigae	1,5 7-10,11,12	Complex(45.1)	4	Qualitative(27.4)	2-3	Qualitative (18.3)			0.9277
Uijeongbu-tgalbi	2-5,6	Qualitative External(35.2)	1 8,9,11,12	Complex(27.6)	7,10,13	External Economic(21.9)			0.8022
Dotorimuk	1-13	Complex(86.0)							0.9851
Seolreongtang	1-13	Complex(86.7)							0.9853
Yukgaejang	2 6-10,11,13	Complex(43.5)	1-5	Qualitative(37.5)	2,8,12	Qualitative External(21.9)			0.9296
Kimbugak	1,3-5,12	Qualitative External(29.9)	8,13	External Economic(27.2)	6,10	External(21.3)	2,7	Qualitative External(20.5)	0.6656

Item : 1: taste, 2: color, 3: texture, 4: nutrition, 5: material, 6: speciality, 7: tradition, 8: popularity, 9: developmental possibility, 10: fame, 11: convenience in cookery, 12: value of commodity, 13: cheapness of price

이 추출되는(부식류 2가지 해당)순으로 많았다. 부식류 인자분석결과와 유사한 연구에는 도시 대학생을 대상으로 한 음식에 대한 가치평가(Moon SJ와 Kim JY 1992)가 있었는데 음식에 대해 준비하는 인자와 사회

관념인자에 가치를 높게 평가한 점이 본 결과와 유사하였다.

(3) 기호식류

기호식류는 떡류, 한과류, 음청류, 주류 등을 포함하

Table 9. Factors and percent of variance explained at the favorite foods (%of variance explained)

Dessert	Item	1Factor	Item	2Factor	Item	3Factor	Item	4Factor	Cronbach's Alpha
Duteop-tteok	3,5,6,8	Qualitative External(22.8)	4,5,9,12	Qualitative External(55.1)	1-2,7	Qualitative External(15.5)	11,13	Preparatory Economic(12.0)	0.7302
Jeungpyeon	1-3,5 6-10,12	Qualitative External(55.1)	4 8,10,11,13	Complex (24.5)					0.9603
Yakgwa	1-5 6-10,12	Qualitative External(65.3)	13	Economic (14.4)					0.9406
Yaksik	2,3,6-10 11-13	Complex (60.4)	1-5,6-8 11-13	Complex (39.6)					0.9441
Maejagwa	1-3,6,7,9 11-13	Complex (31.5)	2-5,13	Qualitative Economic(28.7)	8-10	External (18.4)			0.9379
Sikhye	1-5 6,10,12,13	Complex (43.3)	7-9 11,13	External Preparatory Economic(33.1)					0.9442
Kanghwain-samsikhye	6-10	External (28.9)	1,3,5, 6,11,12	Complex (27.6)	2-5,9,13	Complex (27.5)			0.9269
Saalyeot-kangjeong	2-5,8	Qualitative External(27.6)	1,4 6,9,12,13	Complex (27.0)	7,9,10	External (15.0)	11	Preparatory (12.3)	0.8632
Mogwacha	3-5 8,12-13	Complex (27.5)	6,7,9,10,11	External Preparatory(26.0)	1-4	Qualitative (21.4)	10,13	External Economic(12.8)	0.8372
Solipcha	6,7,10,12	External (30.6)	2-4,11,12	Complex (30.3)	1,5,8,9 11	Complex (29.1)			0.9512
Songpyeon	5,7-9 11-13	Complex (37.3)	1-4,6,13	Complex (35.3)	6,7,10	External (17.0)			0.8812
Gaesung-moyakgwa	6-10,12	External (35.1)	1,3-5, 11,13	Qualitative Preparatory Economic(32.7)	5,13	Qualitative Economic (18.0)			0.8742
Sujeonggwa	1-5 6-10,12	Qualitative External(66.5)	5,11,13	Qualitative Preparatory Economic(22.0)					0.9565
Osaekdasik	1-3 7,9,10 12,13	Complex (37.3)	6-8,10	External (26.6)	2,4,5 11,12	Complex (23.5)			0.7932
Baesuk	2,4,5 6-10,12	Qualitative External(51.0)	1-5	Qualitative (22.3)	11,13	Preparatory Economic (16.5)			0.9479
Idong-ssalmakgeolri	1,2,5 6-9	Qualitative External(39.9)	3,4 11-13	Complex (28.7)	9,10	External(19.6)			0.8396
Seoktanbyeong	1-5 6,7,9,10	Qualitative External(52.6)	5,10,12,13	Complex (28.7)	11	Preparatory (12.5)			0.9324
Susubukkumi	2,5 6,7,9,10	Qualitative External(37.7)	1,2,6,12	Qualitative External(20.9)	3,4,8	Qualitative External(19.3)	2	Qualitative (19.0)	0.7781
Ssukgaetteok	1,5 6-10,12,13	Complex(55.9)	2-4 11,13	Qualitative Preparatory Economic(37.2)					0.9589
Yeongeun-jeonggwa	1 7,9,10 12-13	Complex(36.5)	2-4,6	Qualitative External(36.0)	5,7,8	Qualitative External(27.5)			0.8854

Item : 1: taste, 2: color, 3: texture, 4: nutrition, 5: material, 6: speciality, 7: tradition, 8: popularity, 9: developmental possibility, 10: fame, 11: convenience in cookery, 12: value of commodity, 13: cheapness of price

여 다 빈도 선택에 의해 선정된 20가지 음식에 대해 인자분석을 하였다(Table 9). 그 결과 기호식류는 모두 2~4가지 인자로 묶였다. 3가지 인자가 가장 많이 추출되었다. 이에 해당되는 음식은 매작과, 강화인삼식혜, 솔잎차, 송편, 개성모약과, 오색다식, 배숙, 일동 쌀 막걸리, 석탄병, 연근정과가 있었다. 이어 2가지인자가 있었다. 2인자로 묶인 음식은 증편, 약과, 약식, 식혜, 수정과, 썩개떡이 4가지 인자로 묶인 음식은 두텁떡, 쌀엿강정, 모과차, 수수부꾸미가 해당되는 것으로 나타났다.

추출된 인자를 살펴보면 제1인자로 음식의 질적 인자와 음식의 외적인자가 동시에 추출되는 경우가 가장 많았다. 해당음식으로는 두텁떡, 증편, 약과, 쌀엿강정, 수정과, 배숙, 일동막걸리, 석탄병, 수수부꾸미가 있었다(기호식류 9가지 해당). 이어서 복합인자(기호식류 8가지 해당)가 있었으며 복합인자로 묶인 음식에는 약식, 매작과, 식혜, 모과차, 송편, 오색다식, 썩개떡, 연근정과가 있었다. 마지막으로 음식의 외적인자(기호식류 3가지 해당)가 있었다. 해당음식에는 강화인삼식혜, 솔잎차, 개성모약과가 있는 것으로 나타났다.

제2인자는 음식의 복합인자의 추출이 가장 많았으며, 기호식류 8가지가 해당되었다. 또 음식의 질적 인자와 음식의 준비 및 경제인자가 동시에 추출되는 경우와 음식의 질적 인자와 음식의 외적인자가 동시에 추출되는 수가 같았다. 기호식류 3가지가 해당되었다. 이외에도 제2인자로 음식의 외적인자와 음식의 준비 및 경제 인자가 동시에 추출되는 경우가 있었다.

기호식류 인자분석 결과를 종합해 보면 제1인자는 음식의 질적 인자와 외적인자가 동시에 추출되는 경우

가 많았다. 또 제 2인자는 복합인자나 음식의 준비 및 경제인자가 추출되는 경우인 것으로 나타났다. 음식별로는 떡류는 음식의 질적 인자와 외적인자가 동시에 묶여졌다. 음청류, 한과, 떡류는 복합인자나 음식의 준비 및 경제인자에 의해 묶여진 것으로 나타났다. 이상의 결과에서 조사대상자들은 기호식류를 음식의 본질적인 면에서 높이 평가하면서도 떡류, 한과류, 음청류, 주류 등을 포함한 전반적인 기호류에 대해 가치평가 기준을 다양하게 하고 있어 일괄되게 묶여지기 어려운 복합적 평가를 하고 있음을 시사했다.

5. 항목별 가치총점과 일반사항의 상관성

경기지역 전통음식을 음식분류별로 항목별 가치평가 총점과 일반사항 변수 중 나이, 교육정도, 수입정도와 의 상관성을 알아보았다(Table 10).

수입정도와 주식류의 항목별 차기평가 총점 간에만 ($r=0.221$) 상관관계를 가지는 것으로 나타났다($p<0.05$). Han KS와 Song BC(2003)의 보고에 의하면 일반시민을 대상으로 한 50세 이상의 연령에서 향토음식에 대해 거의 전 음식에 대해 높은 인지도를 보였고 반면 연령이 낮아질수록 전 음식에 대해 낮은 인지도를 나타냈다 하였다. 그러나 본 조사결과에서는 전통음식분류별 가치평가와 나이는 상관성이 없는 것으로 나타났다.

이는 조사대상자들이 전문가 집단으로 일반시민보다 전통음식에 대해 관심 및 인지가 높아 경기지역 전통음식에 대한 가치평가와 연령별간 상관관계가 유의하게 나타나지 않은 것으로 생각된다.

한편 본 연구대상자를 직업에 따라 교수 및 연구자, 생활직 공무원, 전통음식전수자로 분류하여 음식분류별 가치평가 총점 간에 차이를 검증한바 유의성이 없

Table 10. Correlation of item total score and general variable

Variable	Age	Education	Income	v-m	v-s	v-d
Age	1	0.202*	0.149	0.014	0.023	-0.023
Education		1	0.366*	-0.075	-0.059	-0.128
Income			1	0.221*	0.188	0.150
v-m				1	0.730**	0.743**
v-s					1	0.774**
v-d						1

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, each item: 1: taste, 2: color, 3: texture, 4: nutrition, 5: material, 6: speciality, 7: tradition, 8: popularity, 9: developmental possibility, 10: fame, 11: convenience in cookery, 12: value of commodity, 13: cheapness of price

v-m: total score of value evaluation for each variable on main dishes

v-s: total score of value evaluation for each variable on side dishes

v-d: total score of value evaluation for each variable on favorite foods

는 것으로 나타났다. 일부 대학생들의 떡류에 대한 선호도 연구(Jung HS 등 2004)에서 대가족생활을 하는 학생들이 떡을 상대적으로 접할 기회가 많아 더 좋아하는 것으로 보고한 연구가 있다. 그러나 본 연구에서는 가족 형태에 따라 독거, 핵가족, 확대가족, 기타로 구분하여 음식분류별 전통음식의 항목별 총점 간에 차이를 아노바 분석한 결과 통계적으로 유의한 차이를 나타내지 않았다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 경기지역 거주민을 대상으로 경기지역 전통음식 419종 음식분류별 과학화, 표준화, 상품화에 적합하다고 사료되는 다 빈도 선택 음식을 조사하였다. 또 맛, 색, 질감, 영양, 식 재료, 특산물성, 전통성, 대중성, 발전가능성, 조리의 간편성, 상품화 가치성, 가격 등 13개 항목별 조사로 음식의 가치를 평가하였다. 다 빈도 선택음식조사와 항목별 평가를 토대로 경기지역 농가의 소득향상과 고 부가 가치를 위해 우선적으로 상품개발이 요구되는 음식과 음식선정과 관련한 인자를 알고자 하였다.

1. 경기지역 전통 주식류 50종 중 상품화 및 과학화가 우선적으로 필요하다고 생각되어 선택된 다 빈도 선택음식에는 다음과 같다. 오곡밥(28명, 26.9%), 이천영양밥(23명, 22.1%), 호박범벅(23명, 22.1%), 호박죽(20명, 19.2%), 개성편수(20명, 19.2%), 조랭이 떡국(14명, 13.5%), 메밀막국수(14명, 13.5%), 해물술밥(11명, 10.6%), 잣죽(11명, 10.6%) 등 순으로 나타났다. 상위순위 음식은 대부분 밥류인 것으로 조사되었다. 부식류 295종 중에서는 보쌈김치(22명, 21.2%)가 가장 많이 선정되었고 빈대떡(19.2%), 손두부(14.4%), 삼계탕(14.4%), 백김치(14.4%), 버섯전골(14.4%), 불고기(14.4%), 잡채(12.5%), 찹쌀순대(12.5%), 청국장찌개(12.5%), 수원갈비(12.5%), 매실장아찌(10.6%), 보리고추장(9.6%), 들깨송이부각(8.7%), 된장찌개(8.7%) 등 순으로 선정되었다. 조사대상자들은 부식류 김치를 포함한 발효음식이 세계시장에서 우리의 고유기술, 맛, 경쟁력을 가지고 대처할 수 있는 음식으로 일관되게 생각하는 것으로 나타났다.

기호식 및 기타류 74종에서는 두툽떡 29명(27.9%)이 가장 많이 선택되었고 이어 증편 21명(20.2%), 약과 19명(18.3%), 약식 16명(15.4%), 매작과 16명(15.4%), 식혜 15명(14.4%), 강화인삼식혜 14명(13.5%), 쌀엿강정 13명(12.5%), 모과차 11명(10.6%), 솔잎차 10명(9.6%), 송편 9명(8.7%), 개성모약과 9명(8.7%), 수정과 9명(8.7%), 오색다식 8명(7.7%), 배숙 7명(6.7%), 이동 쌀 막걸리 7명(6.7%), 석탄병 6명(5.8%), 수수부꾸미 6명(5.8%), 쭈개떡 5명(4.8%), 연근정과 5명(4.8%) 순으로 선택되었다. 떡류와 병과류는 다른 기호식류에 비해 상대적으로 가정에서 만들어 보거나 먹어본 경험이 상위 순위 선정에 영향을 준 것으로 사료된다. 특히 상위순위 선정에 있는 두툽떡은 조사대상자들이 전문가이며 평균연령이 40대 이상이라는 사항이 음식 선정에도 영향을 준 것으로 생각된다.

2. 음식분류별 다 빈도 선택음식 20가지에 대해 항목별 총점으로 다 빈도 선택음식의 가치를 평가할 수 있었다. 음식분류별로 보면 주식류는 떡국이 항목총점이 가장 높아 1순위 가치 있는 음식으로 평가되었고, 이어 호박죽, 김치밥, 김치만두, 쌀밥, 냉면, 해물술밥, 잣죽, 콩나물밥, 호박범벅, 오곡밥, 조랭이 떡국, 녹두죽, 메밀막국수, 만두, 개성편수, 이천영양밥, 콩국수, 김치죽, 콩죽 순으로 가치가 있는 음식으로 평가되었다. 주로 한 그릇 한 그릇 음식류가 주식류에서 가치평가총점이 높은 것으로 나타났다. 부식류에서는 된장찌개의 항목총점이 가장 높았고 이어 수원갈비, 잡채, 빈대떡, 청국장찌개, 백김치, 보쌈김치, 불고기, 의정부갈비, 육개장, 매실장아찌, 손두부, 보리고추장, 삼계탕, 김부각, 찹쌀순대, 버섯전골, 들깨송이부각, 설렁탕, 도토리묵 순으로 평가되었다. 기호식류에서는 쭈개떡의 항목총점이 가장 높았고, 다음으로 연근정과, 두툽떡, 송편, 오색다식, 이동쌀막걸리, 솔잎차, 강화인삼식혜, 식혜, 모과차, 매작과, 수수부꾸미, 배숙, 쌀엿강정, 석탄병, 증편, 수정과, 약과, 개성모약과, 약식 순으로 가치가 있는 음식으로 평가되었다.
3. 음식분류별 항목별 평가 결과를 보면 주식류에서 영양가에 가장 높은 점수를 준 음식은 오곡밥, 호박죽, 잣죽, 개성편수이었고 맛에 가치가 높은 점수를 준 음식은 호박죽, 개성편수, 콩나물밥이었다. 질감

에 있어서는 호박죽, 잣죽, 해물술밥 순이었으며 색 갈에서는 호박죽, 개성편수, 해물술밥 및 잣죽 순으로 식품의 가치를 평가하였고 조사대상자들은 주식류 음식에 있어 전반적으로 맛 평가를 비롯하여 음식의 본질적인 부분에 대하여 가장 중요하게 평가하는 것으로 나타났다.

부식류는 잡채, 빈대떡, 청국장찌개, 불고기가 영양가가 높다고 평가되었으며 맛 항목에 높은 점수를 준 음식은 백김치, 잡채, 빈대떡 순으로 나타났다. 특히 잡채는 음식의 본질적인 맛, 색, 영양, 재료에서 뿐만 아니라 특산물적인 면, 전통적인 면, 대중성, 전통음식으로 발전 가능 면에서도 높은 점수를 나타냈으나 간편성에서는 가장 낮은 점수를 나타냈다. 반면 청국장찌개는 가장 간편성 있는 음식으로 평가되었다.

기호식류에서 영양가에 가장 높은 점수를 준 음식은 두텁떡, 강화인삼식혜였으며 맛 항목에 높은 점수를 준 음식은 모과차, 두텁떡이었고 색 항목에 높은 점수를 준 음식은 모과차, 매작과인 것으로 나타났다. 조사대상자들은 기호식류의 항목별 가치 평가에서 음식의 본질적인 면과 더불어 외적인 항목에서도 높게 평가한 것으로 나타났다.

4. 경기지역 전통음식 분류별 과학화 및 상품화 음식 선정의 인자분석 결과

주식류에서 제1인자는 음식의 질적 인자 30.957%, 제2 인자는 음식의 외적 인자(사회관념적 인자) 29.024%, 제3인자는 음식의 준비·경제 인자 15.263%의 분산의 양을 나타냈다. 반면 부식류와 기호식류에서는 제1인자로 음식의 외적 인자(사회관념적 인자)를 제2인자는 음식의 질적 인자를 제3인자는 음식의 준비·경제 인자를 각각 갖는 것으로 나타났다.

음식별로 보면 주식류에서 음식의 질적 인자와 외적인자가 동시에 제1인자로 추출된 음식으로는 호박범벅, 개성편수, 해물술밥, 잣죽, 콩나물밥, 녹두죽, 김치만두, 쌀밥, 떡국, 콩죽이 있었고 음식의 외적인자만이 제1인자로 추출된 음식은 오곡밥, 냉면이 해당되는 것으로 나타났다. 제1인자로 여러 복합적인 것으로 추출된 음식은 이천 영양밥, 조랭이 떡국, 메밀막국수, 만두, 김치밥, 김치죽, 콩국수 등이 있었다.

부식류에서 음식별로 살펴보면 음식의 질적 인자와 외적인자가 동시에 제1인자로 추출된 음식으로는 보쌈김치, 빈대떡, 손두부, 삼계탕, 버섯전골, 불고기, 잡채, 찹쌀순대, 청국장찌개, 수원갈비, 보리고추장, 의정부닭갈비, 김부각이 있었다. 또 제1인자로 여러 복합적인 것으로 묶인 음식은 된장찌개, 도토리묵, 설렁탕, 육개장 등이 해당되었다.

기호식류에서 추출된 인자를 살펴보면 제1인자로 음식의 질적 인자와 음식의 외적인자가 동시에 추출되는 경우가 가장 많았고 해당음식으로는 두텁떡, 증편, 약과, 쌀엿강정, 수정과, 배숙, 일동막걸리, 석탄병, 수수부꾸미가 있었다. 또 약식, 매작과, 식혜, 모과차, 송편, 오색다식, 썩개떡, 연근정과는 제1인자로 복합인자가 있었다.

종합적으로 기호식류 중 떡류는 음식의 질적인자와 외적인자가 동시에 묶여졌고 음청류, 한과, 떡류는 복합인자나 음식의 준비 및 경제 인자에 의해 묶여졌다.

이상의 결과로 조사대상자 대부분은 기호식류를 음식본질적인 면에서 높이 평가하면서도 한편으로는 다양한 기준으로 평가하고 있음을 나타냈다.

5. 음식분류에 대한 13개 항목 평가 총점과 일반사항 변수 중 나이, 교육정도, 수입정도 간의 상관성을 분석한 결과 수입과 주식류($r=0.221$)의 가치평가 총점만이 약한 상관관계를 가지는 것으로 나타났다 ($p<0.05$).

본 연구결과 경기지역 거주민이 음식분류별 다 빈도로 선택한 음식과 이들 선정음식에 대한 항목별 가치 총점 평가를 모두 고려하여 다 빈도 선택음식 1순위에서 5순위까지의 음식과 다 빈도 선택음식의 항목총점에서 상위1순위에서 5순위까지의 음식을 경기지역 전통음식의 과학화 및 상품화 우선 음식으로 하였다. 음식분류별 과학화 및 상품화 우선 음식으로 주식류에서는 오곡밥, 이천영양밥, 호박범벅, 호박죽, 개성편수, 떡국, 김치밥, 김치만두, 쌀밥을 부식류에서는 보쌈김치, 빈대떡, 손두부, 삼계탕, 백김치, 된장찌개, 수원갈비, 잡채, 빈대떡, 청국장찌개를 기호식류에서는 두텁떡, 증편, 약과, 약식, 매작과, 썩개떡, 연근정과, 송편, 오색다식을 경기지역 전통음식 중 과학화 및 상품화에 우선적 개발이 필요한 음식이라고 제안한다.

참고문헌

- 김재수. 2002. 한국농업의 미래 식품산업에서 희망을 찾는다. 농민신문사. 서울. pp 25-35
- 윤서석. 1999. 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광출판사. 서울. pp 170-383
- 이효지. 2002. 한국의 음식문화. 신광출판사. 서울. pp 67-77
- 정우섭. 1996. 김치산업의 문제점과 발전방향. Food Industry and Nutrition. 1(1): 15-21
- 채서일. 2003. 사회과학조사 방법론. 학연사. 서울. pp181-182
- 최성자. 1996. 한국전통음식의 맛과 멋. Korean J Dietary Culture 11(4): 561-568
- 한복려. 2002. 떡의 상품화 방안. Korean J Food Cookery SCI 18(5): 582-585
- 허명희, 양경숙. 2004. SPSS 다변량자료분석. (주)데이터솔루션. 서울. pp19-68
- 황혜성, 한복려, 한복진, 서혜경. 1997. 한국음식대관. 예맥출판사. 한국문화보호재단 (6) pp 316-317
- 野邊收. 1971. 消費者 行動調査 解説編. 日經廣告研究所. 所報. No.6
- Chang HJ, Yang IS, Chung LN, Shin SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. Korean J. Dietary Culture 19(4): 392-398
- Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional foods foreign visitors in Korea. Korean J Dietary Culture 15(3): 215-223
- Cho HY. 1998. The historical background and characteristics of Korean food. Korean J Dietary Culture 13(1): 1-8
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS. 2002. Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chung-buk province. Korean J. Dietary Culture 17(4): 399-410
- Choi SK, Ha MO, Byun GI. 2006. A comparison of the importance and satisfaction for the popularization and merchandising of local foods in the Ulsan area. Korean J Food Cookery Sci 22(3): 346-354
- Chung CE. 1992. A study on connotative meaning of foods to elderly Korean. Korean J Dietary Culture 7(3): 281-289
- Cosper BA, Wakefield LM. 1975. Personal, attitudinal, and motivational factors-food choices of women. Journal of American Dietetic Association 66(2): 152-155
- Han GW, Lim YS, Kim HR. 2007. Resident survey evaluating the degree of value placed on traditional Korean foods in the Kyunggi and Kangwon areas of Korea. Korean J Food Cookery Sci 23(1): 124-139
- Han KS, Song BC. 2003. A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region. Korean J Dietary Culture 18(4): 365-378
- Jang DJ, Kim SN, Kim SH, Lee KK, Lee HJ. 2005. Survey of consumer perception for derivation of superior factors in various Korean traditional foods. Korean J Food Cookery Sci 21(6): 780-812
- Jang EJ, Lee YK, Lee HG. 1996. The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean traditional food. Korean J Dietary Culture 11(2): 179-206
- Jung BM, Lim SS, Kim ES. 1997. A study on Korean traditional food for housewives living in the rural area of Chunnam, Yosu. Korean J Food Cookery Sci 13(2): 99-105
- Jung HS, Seo KH, Shin MJ. 2004. A study on the consumption of Korean traditional rice cakes by college students. Korean J Food Cookery Sci 20(1): 26-33
- Jung HS, Shin MJ. 2002. A study on the recognition and preference of Korean traditional rice cake among college students. Korean J Dietary Culture 17(5): 594-604
- Kim AJ. 2003. Industrialization of Korean traditional foods by nutrition evaluation. Food Industry and Nutrition 8(1): 57-63
- Kim ES. 1996. A study of Korean traditional food, fermented food and Korean traditional holidays of housewives living in the rural Area of Kangwondo. Korean J Food Cookery Sci 12(1): 82-91
- Kim JH. 1995. A study on Korean traditional foods preference and consumption of female high school students. Korean J Food & Nutrition 8(4): 293-300
- Kim JS. 2005. Universalizing Korean Food. Korean J Dietary Culture 20(5): 499-507
- Kim KH, Cho MS. 2002. A study on determination factors for traditional food development in Jeju. Korean J Culture Tourism 4(1) : 115-136
- Kim SA, Kwon SJ. 2004. Recipe standardization and nutrient analysis of native local foods in Gyeongsangnamdo region. Korean J Food Cookery Sci 33(2): 405-411
- Kim SM. 2000. Attitude of the university students in the Kyung-book area on the traditional food(I)-The evaluation, the utilization and the life style-. Korean J Food Cookery Sci 16(1): 27-35
- Kim YZ, Sohn KH. 1988. The study on eating behaviour and value evaluation of food with concern for weight control in high school girls. Korean J Home Economics 26(4) : 31-43
- Lee HG, Choi YJ. 1998. Dietary survey in Kyunggido area. Korean J Dietary Culture 13(5): 393-403
- Lee JS. 1997. A Study on the children's consumption pattern and preference of Korean rice cake. Korean J Dietary Culture 12(3): 323-329
- Lee JS. 1998. A study on high school student's consumption pattern and preference of Korean rice cake. Korean J Dietary Culture 13(2): 83-89
- Lee KA, Jang YA, Kim WK. 1993. A study on university student' knowledge and opinion of the Korean traditional foods -I. The knowledge and consumption of the Korean traditional foods-. Korean J Home Economics 31(4) : 187-195
- Lee WD. 2001. Recent development of jeotagal (traditional Korean fermented seafood) and its future. Food Industry and

- Nutrition 6(3): 23-27
- Lee YM. 1986. The Study of eating behaviour and value evaluation of food in Urban adolescents. Yonsei University. Doctor Theory. pp 1-203
- Lee YN, Shin MJ, Kim BN. 1991. A study on the present state of traditional food. Korean J Dietary Culture 6(1): 71-81
- Min KH. 2006. Menu evaluation for native foods in Jeonju area. Korean J Food Cookery Sci 22(1): 96-104
- Moon SJ, Lee YM. 1986. The study of evaluation of foods in Urban adolescents. Korean J Dietary Culture 1(2): 142-156
- Moon SJ, Kim JY. 1992. A study of value evaluation for foods among college students. Korean J Dietary Culture.7(1): 25-34
- Moon SJ, Yoon HJ, Kim JY, Lee YJ. 1999. A factor analysis on the value system of convenience foods by Korean college students. Korean J Food Cookery Sci 15(4): 327-337
- Schafer RB. 1978. Factors affecting food behavior and the quality of husbands' and wives' diets. Journal of American Dietetic Association 72(2): 138-143
- Sim YJ, Jung BM, Kim ES. 2000. A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S.. Korean J Food Cookery Sci 16(3): 210-215

(2006년 8월 30일 접수, 2007년 7월 16일 채택)