

여성 블로거의 한식 건강 이미지에 대한 인식

정혜정¹ · 천희숙^{2*}

¹우송대학교 외식조리유헌과, ²우송대학교 외식산업경영학과

Woman Blogger's Health Image Recognition of Korean Foods

Hea-jung Chung¹ and Hee-sook Cheon^{2*}

¹Dept. of Culinary Arts-Study Aboard, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea

²Dept. of Foodservice Management, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea

Abstract

Dietary life was formed as being influenced by the people's cultural, social and environmental situations. The people's food culture is unique that was adapted to their surroundings. It was developed and industrialized in the ethnic food. Now the ethnic food was contributed to tour industry or culture industry. Then, food life style was change from the meat diet to the vegetable diet in the diffusion of well-being trends. So, we analyzed Koreans' Korean food image and investigated the difference as a demographics. We made questionnaire and did a survey to 220 bloggers using cooking internet sites on 10 August, 2009. We analyzed 206 questionnaires by SPSS package 12.0 except 14 untrustworthy questionnaires. We measured credibility and validity 39 items related Korean food image: Chronbach's α was highly 0.855. We checked that KMO examination was 0.775 and χ^2 of Bartlett was 2482.342. After verymax rotation, we deducted 5 Koran food images-healthy, visuality, spicy, variety, low calorie. We analyzed ANOVA of 5 Korean food images according to demographics. We confirmed the differences by ages, monthly income and job except academic background ($p < 0.05$). Therefore, Korean food images were learned and recognized in everyday life. Especially, we found that visuality and variety were recognized the more stronger high-income earners and teachers than others. So, Korean learned Korean food images in real life and recognized Korean food quite differently by demographics.

Key words : Korean food, health, visuality, spicy, variety, low calorie.

서론

식생활 문화는 시대의 흐름에 따라서 그 시대의 정치, 경제, 사회의 변동에 의해 영향을 받으면서 변화해 왔으며(이효지 2004), 학습과 전통으로 이어지는 문화로써 인정되는 식문화는 유전적이지는 않으나 출생 후의 환경에 의하여 형성되는 제2의 유전적인 형질로써 변화하기 힘든 인간의 습성으로 인정되고 있는 것으로(Birch LL 1980), 특히 식습관과 특정 음식에 대한 기호는 자발적인 경험으로 변화될 수 있는 것으로 인정되고 있다(Skinner *et al* 2002). 이러한 음식 문화는 각 나라별 특이성을 반영하는 에스닉 푸드(ethnic food)로 발전하여 산업화되었으며, 오늘날 관광산업이나 문화 콘텐츠 산업에서 고부가가치를 형성하는데 많은 기여를 하고 있다. 그리고 최근 세계적으로 건강 추구 현상이 확산되면서 육식 중심의 식단을 지양하고, 채식 위주의 식사를 선호하는 등 건강식에 대한 관심이 고조되고 있다(Lee & Lee 2008). 2006년 미국 건강전문지에서 김치가 세계5대 건강식품으로

선정되는 등 전통음식의 우수성이 입증됨에 따라 한국 음식의 세계화 추세에 맞추어 그 중요성이 부각되고 있으며, 국내의 관광객을 위한 관광자원으로 인식되고 있다(Chang *et al* 2004). 따라서 한국 음식은 건강뿐만 아니라 비만으로 인한 사회적 시각이 반영되어 건강식의 개념이 변화한다고 볼 수 있으며, 한류 열풍과 웰빙(well-being), 슬로우 푸드(slow food)에 대한 관심으로 한국 음식의 위상이 높아지고 있어, 한국 음식의 세계 진출을 위한 본격적인 전략이 요구되는 시점이다(Kang DW 2003, Lee YJ 2006, Lee & Lee 2008). 그러나 자국 내에서의 외래 음식의 국내 토착화에 비하여 우리의 음식인 한식의 국제사회에서의 위상과 인지도는 미미하다고 할 수 있다. 이는 내국인들이 외래 식문화를 적극적으로 유입하여 활용하고 있는 것에 비하여 한국 음식을 해외로 전파하고 외국인들에게 알리려는 노력이 매우 미흡하였음을 나타내고 있다(Yoon HR 2005).

최근 정보통신(IT) 기술의 비약적인 발전에 힘입어 새롭게 등장한 온라인상의 외식 관련 커뮤니티가 식생활 및 구매 행동에 여러 가지 큰 변화를 가져왔는데, 전통적인 오프라인 상에서 진행되어 왔던 의사소통이 온라인이라는 새로운 형

* Corresponding author : Hee-sook Cheon, Tel : +82-42-630-9257, E-mail : chs0527@wsu.ac.kr

태의 매체를 통해 음식이나 외식 관련 정보를 찾고 공유하거나 커뮤니티 내 회원들과 친목도모를 통해 친밀한 관계를 형성하는 등의 다양한 가치를 추구할 수 있게 되었다(Kim SS 2010).

따라서 본 연구에서는 온라인 상 외식 관련 커뮤니티의 한 유형인 요리 블로거를 대상으로 한식의 건강 이미지 요인을 추출하여 인구통계학적 특성에 따라 인지하는 차이를 분석하고자 한다.

조사 설계

1. 조사 대상 및 기간

본 연구에서는 인터넷에서 요리 블로거를 이용하는 여성을 대상으로 한국 음식의 건강 이미지에 관한 설문을 2009년 8월 10일~20일까지 220명에게 실시하여 그 중 설문 응답이 불성실한 14명을 제외한 206명의 설문을 연구의 자료로 채택하여 분석하였다.

2. 조사 내용

본 연구는 한식이 가지고 있는 건강 관련 이미지를 도출하기 위하여 영양과 건강 메뉴에 관한 연구(Kim TH 2002), 한식당 평가 항목에 대한 연구(Seo & Shin 2006), 한식에 대한 인지 요소에 관한 연구(Seo & Ryu 2009), 소비자의 건강 메뉴의 인지에 관한 연구(Kwon *et al* 2006) 그리고 한식의 조리과학적 특성(이효지 2004)를 중심으로 수정 보완하여 39개 항목을 5점 리커트 척도(1: 매우 그렇지 않다, 3: 보통이다, 5: 매우 그렇다)로 구성하였으며, 나이, 월 소득, 직업, 최종 학력을 포함한 인구통계학적 특성에 관한 4개 항목으로 구성하였다.

3. 통계 방법

본 연구에서는 요리 블로거를 이용하는 여성들에게 직접 기입법으로 설문을 받아 코딩 후 data cleaning을 한 후 인구통계학적 특성은 빈도분석을 활용하여 분석하였고, 한식의 건강 이미지에 관한 39개 문항의 신뢰도와 타당성은 Cronbach's α 계수와 요인분석을 활용하여 도출하였다. 그리고 인구통계학적 특성에 따른 한식의 건강 이미지의 인식의 차이는 일원분산분석(ANOVA)을 활용하여 분석하였다.

연구 결과

1. 조사 대상자의 인구통계학적 특성

본 연구의 조사 대상자 206명의 인구통계학적 특성은 Table 1과 같이, 나이는 30대가 130명(63.1%), 20대가 59명(28.6%),

40대가 11명(5.3%)인 것으로 분석되었으며, 월 소득은 200만원 이하가 65명(31.6%), 300만원 이하가 55명(26.7%), 400만원 이하가 45명(21.8%)인 것으로 분석되었으며, 직업으로는 사무직이 39명(18.9%), 전문직이 37명(18.0%), 영업직이 11명(5.3%)인 것으로 분석되었으며, 최종 학력으로는 대학교 졸업자가 123명(59.7%), 전문대졸자가 45명(21.8%), 고졸자가 19명(9.2%)인 것으로 분석되었다.

2. 한식의 건강 이미지에 관한 신뢰도

한식의 건강성을 상징할 수 있는 39개 문항의 요인 분석을 실시하기 위하여 문항들간의 신뢰성을 측정된 결과, Table 2에서와 같이 전체 Chronbach's α 가 0.855로 매우 높게 측정되어 39개 항목을 한식의 건강 이미지를 도출하는데 사용하기로 하였다.

Table 1. Characteristics of subjects

	Contents	Frequency	%
Ages	10's	2	1.0
	20's	59	28.6
	30's	130	63.1
	40's	11	5.3
	50's	4	1.9
Monthly income	≤ 1,000,000 won	20	9.7
	≤ 2,000,000 won	65	31.6
	≤ 3,000,000 won	55	26.7
	≤ 4,000,000 won	45	21.8
	≥ 4,000,000 won	21	10.2
Job	Student	5	2.4
	Worker	2	1.0
	Office worker	39	18.9
	Expert	37	18.0
	Salesman	11	5.3
	Teacher	4	1.9
	House wife	108	52.4
Academic background	Middle school	1	0.5
	High school	19	9.2
	College	45	21.8
	University	123	59.7
	Graduate school	18	8.7

Table 2. Reliability of Korean foods concerning health image

Items	If delete, Chronbach's α	Chronbach's α
1. Korean food is slow food.	0.852	
2. Korean food uses fresh vegetables and meats.	0.851	
3. Korean food uses many vegetables.	0.852	
4. Korean food is hygienic.	0.849	
5. Korean food is a balanced nutrition.	0.850	
6. Korean food is good to prevent obesity.	0.849	
7. Korean food is safe in sanitation.	0.849	
8. Korean food is good to prevent adult diseases.	0.850	
9. Korean food has low calorie.	0.851	
10. Korean food is contained various food.	0.848	
11. Korean food is good for flavor.	0.848	
12. Korean food is good for styling.	0.850	
13. Korean food is very sweet.	0.858	
14. Korean food has strong garlic flavor.	0.859	
15. Korean food is very hot or cold.	0.851	
16. Korean food is good for diet therapy.	0.848	
17. Korean food uses seasonal foods.	0.849	
18. Korean food is minimized to lose nutrition.	0.850	
19. Korean food is harmonious with nutritional factors.	0.849	
20. Korean food has much carbohydrate intake.	0.859	0.855
21. Korean food is good for therapy.	0.852	
22. Korean food is very salty.	0.859	
23. Korean food is very hot.	0.857	
24. Korean food uses a simple recipe.	0.859	
25. Korean food has various cooking methods.	0.849	
26. Korean food uses scientific cooking methods.	0.847	
27. Korean food cooking takes time very much.	0.853	
28. Korean food is good for health.	0.849	
29. Korean food is helpful for business meeting.	0.849	
30. Korean food is expensive in eating out.	0.858	
31. Korean food has various eating way.	0.846	
32. Korean food has various desserts.	0.852	
33. Korean food has difficult eating way.	0.857	
34. Korean food uses little oil.	0.857	
35. Korean food has high unsaturated fatty acids.	0.854	
36. Korean food uses fermented methods very much.	0.849	
37. Korean food is traditional.	0.850	
38. Korean food is suitable in 1 portion size.	0.855	
39. Korean food is good for diet.	0.851	

3. 한식의 건강 이미지에 관한 타당성

한식의 건강 이미지에 관한 39개 문항의 KMO 검정 결과, 0.758, Bartlett 검정 후 카이제곱값은 2662.459, 유의 확률 0.000 이 도출되었고, 배리맥스 회전 후 요인 분석을 한 결과는 Table 3과 같다.

첫 번째 요인은 요인 적재치가 0.5 이하인 2, 17, 3, 18번 문항이 제거된 8, 6, 7, 5, 16, 9, 4번의 7개 문항으로 구성되었으며, 아이겐값 7.813, 누적분산 12.415로 '건강성'으로 명명하였다. 두 번째 요인은 요인적재치가 0.5 이하인 30번 문항을 제거한 26, 32, 25, 31의 4개 문항으로 구성되었으며, 아이겐값 3.534, 누적분산 21.876으로 '다양성'으로 명명하였다. 세 번째 요인은 요인적재치가 0.5 이하인 27, 15, 38번 문항을 제거한 23, 22, 14, 36번의 4개 문항으로 구성되었으며, 아이겐값 2.373, 누적분산 30.715로 '자극성'으로 명명하였다. 네 번째 요인은 요인적재치가 0.5 이하인 11, 19, 10, 33, 1번 문항을 제거한 28, 37, 12, 24, 29번의 5개 문항으로 구성되었고, 아이겐값 1.979, 누적분산 38.606로 '시각성'으로 명명하였다. 다섯 번째 요인은 요인적재치가 0.5 이하인 21, 13번 문항을 제거한 39, 35, 34번의 3개 문항으로 구성되었고, 아이겐값 1.544, 누적분산 44.209로 '저칼로리'로 명명하였다.

따라서 본 연구에서는 한식의 건강 이미지에 관한 39개 문항에서 일부 문항을 제거한 후 건강성, 시각성, 자극성, 다양성, 저칼로리의 다섯 개의 요인이 추출되었다. Kim SH(2004)는 한국에 주재하는 일본인을 대상으로 한식 메뉴의 선택 속성을 메뉴 구성, 메뉴 다양성, 음식 품질, 음식 모양의 4가지로 분류하였는데, 이는 본 연구의 다양성 및 시각성의 요인과 일치하는 결과를 보였고, 2000년 미국 레스토랑협회의 민족음식보고서II에서 태국 음식과 함께 한국 음식은 독특하며 매운 맛의 adventures & spicy로 분류되어 준비가 어렵고 독특한 매운맛을 지닌 음식으로 분류되어, 본 연구 결과의 매운맛 요인과 일치하는 결과를 고찰할 수 있었다. 또한 Kwon et al(2006)은 웰빙 추구의 관점에서 건강 메뉴를 매력성, 조리법, 다이어트성의 3가지 요인으로 구분하여, 본 연구 결과의 저칼로리 요인과 일치하는 결과를 확인할 수 있었다. 그리고 Cho MS(2005)는 외식소비자의 증가로 인해 보다 건강 지향적인 외식의 필요성을 주장하였고, 건강지향의 외식 아이템으로서 한식의 적합성을 확인하였다.

4. 인구통계학적 특성에 따른 한식의 건강 이미지 인식의 차이

1) 연령에 따른 한식의 건강 이미지 인식의 차이

연령에 따른 한식의 건강 이미지에 대한 인지의 차이는 Table 4와 같다. 한식의 건강 이미지 중 건강성, 다양성, 저칼

Table 3. Validity of Korean foods concerning health image

Factor	Question	Factor loading	Eigen value	Accumulated valiance
Health	8. Korean food is good to prevent adult diseases.	0.718	7.813	12.415
	6. Korean food is good to prevent obesity.	0.716		
	7. Korean food is hygienic.	0.691		
	5. Korean food is well balanced nutrients.	0.631		
	16. Korean food is good for diet therapy.	0.587		
	9. Korean food has low in calories.	0.566		
	4. Korean food is hygienic.	0.541		
Variety	26. Korean food uses scientific cooking methods.	0.723	3.534	21.876
	32. Korean food has diverse desserts.	0.685		
	25. Korean food has various cooking methods.	0.681		
	31. Korean food has various eating way.	0.628		
Spicy	23. Korean food is very hot.	0.797	2.373	30.715
	22. Korean food is very salty.	0.678		
	14. Korean food has strong garlic flavor.	0.621		
	36. Korean food uses fermented foods.	0.557		
Visuality	28. Korean food is good for health.	0.601	1.979	38.606
	37. Korean food is traditional.	0.586		
	12. Korean food is good for styling.	0.537		
	24. Korean food makes a food simply.	-0.510		
	29. Korean food is good for business.	0.501		
Low calory	39. Korean food is good for diet.	0.655	1.544	44.209
	35. Korean food has high unsaturated fatty acids.	0.625		
	34. Korean food uses little oil.	0.490		
Kaiser-Mayer-Oklin			0.758	
χ^2			2662.459	
Barttlet	Degree of freedom		741	
p			0.000	

로리에 대한 인지의 평균은 3.987±0.575, 3.465±0.753, 3.292±0.882로 연령에 따라 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았으나, 자극성과 시각성에 대한 인지의 평균은 3.659±0.589, 3.595±0.485로 연령에 따라 통계적으로 유의한 차이를 보이는 것으로 분석되었다($p<0.05$). 한식의 건강 이미지 중 자극성을 가장 많이 인지한 연령층은 20대, 30대, 40대이었으며, 그 다음으로는 10대이었고 50대는 자극적이지 않다고 인지하는 것으로 분석되었다. 그리고 한식의 건강 이미지 중 시각성을 가장 많이 인지한 연령층은 10대이었으며, 그 다음으

로는 30대와 40대이었고, 20대와 50대가 시각성을 가장 낮게 인지하고 있는 것으로 분석되었다.

2) 학력에 따른 한국 음식의 건강 이미지 인식의 차이
학력에 따른 한식의 건강 이미지에 대한 인지의 차이는 Table 5와 같다. 한식의 건강 이미지 중 건강성, 다양성, 다양성, 저칼로리에 대한 인지의 평균은 3.987±0.575, 3.465±0.753, 3.595±0.484, 3.292±0.882로 통계적으로 유의한 차이가 없었으나, 자극성에 대한 인지의 평균은 3.659±0.589로 통계적

로 유의한 차이를 보이는 것으로 분석되었다($p < 0.05$). 한식의 건강 이미지 중 자극성을 가장 많이 인지하는 경우는 대학

원 졸업자이였으며, 그 다음으로는 전문대졸업자와 대학교 졸업자, 그 다음으로는 고등학생인 것으로 분석되었으며, 중

Table 4. Difference of Korean foods concerning health image according to ages

Factor	Ages	Mean±S.D. ¹⁾	F(p)
Health	10's	4.285±0.404	0.323 (0.862)
	20's	3.938±0.562	
	30's	4.010±0.586	
	40's	3.935±0.064	
	50's	3.905±0.297	
	Total	3.987±0.575	
Variety	10's	4.250±0.534	1.117 (0.350)
	20's	3.343±0.865	
	30's	3.492±0.728	
	40's	3.636±0.359	
	50's	3.500±0.250	
	Total	3.465±0.753	
Spicy	10's	3.400±0.283 ^{ab}	3.034* (0.019)
	20's	3.583±0.545 ^b	
	30's	3.728±0.585 ^b	
	40's	3.620±0.520 ^b	
	50's	2.800±0.979 ^a	
	Total	3.659±0.589	
Visuality	10's	4.000±0.283 ^b	5.070* (0.001)
	20's	3.396±0.485 ^a	
	30's	3.681±0.452 ^{ab}	
	40's	3.700±0.483 ^{ab}	
	50's	3.150±0.619 ^a	
	Total	3.595±0.485	
Low in calories	10's	3.333±0.000	0.225 (0.924)
	20's	3.207±0.598	
	30's	3.328±1.016	
	40's	3.367±0.618	
	50's	3.167±0.333	
	Total	3.292±0.882	

¹⁾ Mean±Standard deviation.

* Significantly different among the subjects by ANOVA at $p < 0.05$.

Table 5. Difference of Korean foods concerning health image according to academic background

Factor	Academic background	Mean±S.D. ¹⁾	F(p)
Health	Middle school	4.143±0.000	0.101 (0.982)
	High school	4.023±0.611	
	College	4.013±0.556	
	University	3.971±0.597	
	Graduate school	3.984±0.487	
	Total	3.987±0.575	
Variety	Middle school	3.250±0.000	0.789 (0.533)
	High school	3.667±0.542	
	College	3.450±0.772	
	University	3.476±0.808	
	Graduate school	3.236±0.441	
	Total	3.465±0.753	
Spicy	Middle school	2.000±0.000 ^a	7.640* (0.000)
	High school	3.378±0.573 ^b	
	College	3.582±0.559 ^{bc}	
	University	3.690±0.569 ^{bc}	
	Graduate school	4.035±0.544 ^c	
	Total	3.659±0.589	
Visuality	Middle school	3.200±0.000	0.740 (0.566)
	High school	3.667±0.574	
	College	3.645±0.470	
	University	3.583±0.481	
	Graduate school	3.500±0.456	
	Total	3.595±0.484	
Low calorie	Middle school	3.333±0.000	0.286 (0.887)
	High school	3.373±0.763	
	College	3.267±0.506	
	University	3.262±1.033	
	Graduate school	3.482±0.618	
	Total	3.292±0.882	

¹⁾ Mean±Standard deviation.

* Significantly different among the subjects by ANOVA at $p < 0.05$.

학생은 자극적이지 않다고 인지하는 것으로 분석되었다.

3) 월 소득에 따른 한국 음식의 건강 이미지 인식의 차이

월 소득에 따른 한식의 건강 이미지에 대한 인지의 차이는 Table 6과 같다. 한식의 건강 이미지 중 건강성, 자극성, 시각성에 대한 인지의 평균은 3.987 ± 0.575 , 3.659 ± 0.589 , 3.595 ± 0.484 로 통계적으로 유의한 차이가 없었으나, 다양성과 저칼로리에 대한 인지의 평균은 3.465 ± 0.753 , 3.292 ± 0.882 로 통계적으로 유의한 차이를 보이는 것으로 분석되었다($p < 0.05$). 한식의 건강 이미지 중 다양성은 400만원 미만의 월 소득자가 가장 많이 인지하고 있었으며, 그 다음으로는 300만원 미만과 100만원 미만의 월급자가 인지하고 있었고, 200만원 미만과 400만원 이상의 월급자가 다양성을 가장 낮게 인지하고 있었다. 그리고 한식의 건강 이미지 중 저칼로리 요인은 400만원 이상의 월급자가 가장 많이 인지하고 있었고, 그 다음으로는 100만원 미만의 월급자가 인지하고 있었고, 200만원·300만원·400만원 미만의 월급자가 가장 낮게 인지하고 있는 것으로 분석되었다.

4) 직업에 따른 한국 음식의 건강 이미지 인식의 차이

직업에 따른 한식의 건강 이미지에 대한 인지의 차이는 Table 7과 같이 분석하였다. 한식의 건강 이미지 중 건강성, 다양성, 자극성, 시각성, 저칼로리에 대한 인지의 평균은 3.987 ± 0.575 , 3.465 ± 0.753 , 3.659 ± 0.589 , 3.595 ± 0.484 , 3.292 ± 0.882 로 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않는 것으로 분석되었다($p < 0.05$).

결론

인터넷에서 요리 블로거 사용자를 대상으로 설문한 결과, 한식의 건강 이미지에 관한 39개 문항에서 요인을 추출하여 인구통계학적 특성에 따른 한식의 건강 이미지의 인지 차이를 분석하여 다음의 결과를 도출하였다.

1. 한식의 건강 이미지에 관한 39개 문항의 전체 신뢰도 Chronbach's α 가 0.855로 매우 높게 나타났으며, 타당성을 검증하기 위해 배리맥스 회전 후 요인 분석을 통해 요인적재치가 0.5 이하인 문항을 제거한 8, 6, 7, 5, 16, 9, 4번의 7개 문항으로 구성된 '건강성', 26, 32, 25, 31번의 4개 문항으로 구성된 '다양성', 23, 22, 14, 36번의 4개 문항으로 구성된 '자극성', 28, 37, 12, 24, 29번의 5개 문항으로 구성된 '시각성', 39, 35, 34번의 3개 문항으로 구성된 '저칼로리' 요인이 도출되었다.

2. 연령에 따른 한식의 건강 이미지 중 건강성, 다양성, 저칼로리에 대한 인지의 차이는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았으나, 자극성과 시각성에 대한 인지의 차이는 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 한식의 건강 이미지 중 자극성을 가장 많이 인지한 연령층은 20대, 30대, 40대이었으며,

50대는 자극적이지 않다고 인지하는 것으로 분석되었다. 그리고 한식의 건강 이미지 중 시각성을 가장 많이 인지한 연

Table 6. Difference of Korean foods concerning health image according to monthly income

Factor	Monthly income	Mean±S.D. ¹⁾	F(p)
Health	≤ 1,000,000 won	3.936±0.459	0.856 (0.492)
	≤ 2,000,000 won	3.943±0.513	
	≤ 3,000,000 won	4.000±0.699	
	≤ 4,000,000 won	4.110±0.590	
	≥ 4,000,000 won	3.871±0.447	
	Total	3.987±0.575	
Variety	≤ 1,000,000 won	3.526±0.716 ^{ab}	2.584* (0.038)
	≤ 2,000,000 won	3.339±0.685 ^a	
	≤ 3,000,000 won	3.405±0.819 ^{ab}	
	≤ 4,000,000 won	3.761±0.757 ^b	
	≥ 4,000,000 won	3.321±0.685 ^a	
	Total	3.465±0.753	
Spicy	≤ 1,000,000 won	3.570±0.694	1.433 (0.224)
	≤ 2,000,000 won	3.541±0.646	
	≤ 3,000,000 won	3.702±0.596	
	≤ 4,000,000 won	3.787±0.466	
	≥ 4,000,000 won	3.724±0.488	
	Total	3.659±0.589	
Visuality	≤ 1,000,000 won	3.590±0.423	0.405 (0.805)
	≤ 2,000,000 won	3.567±0.529	
	≤ 3,000,000 won	3.656±0.515	
	≤ 4,000,000 won	3.600±0.416	
	≥ 4,000,000 won	3.514±0.476	
	Total	3.595±0.484	
Low calorie	≤ 1,000,000 won	3.350±0.607 ^{ab}	2.080* (0.085)
	≤ 2,000,000 won	3.228±0.504 ^a	
	≤ 3,000,000 won	3.309±0.607 ^a	
	≤ 4,000,000 won	3.119±0.095 ^a	
	≥ 4,000,000 won	3.762±1.127 ^b	
	Total	3.292±0.882	

¹⁾ Mean±Standard deviation

* Significantly different among the subjects by ANOVA at $p < 0.05$

Table 7. Difference of Korean foods concerning health image according to Job

Factor	Job	mean±S.D. ¹⁾	F(p)
Health	Student	4.143±0.429	0.331 (0.920)
	Worker	3.786±0.707	
	Office worker	3.959±0.585	
	Expert	3.899±0.466	
	Salesman	4.071±0.458	
	Teacher	4.036±0.410	
	House wife	4.013±0.629	
	Total	3.987±0.575	
Variety	Student	3.600±0.945	2.958 (0.009)
	Worker	3.000±0.354	
	Office worker	3.289±0.643	
	Expert	3.128±0.701	
	Salesman	3.455±0.568	
	Teacher	3.813±0.473	
	House wife	3.636±0.785	
	Total	3.465±0.753	
Spicy	Student	3.750±0.379	0.735 (0.622)
	Worker	3.600±0.566	
	Office worker	3.663±0.558	
	Expert	3.694±0.594	
	Salesman	3.309±0.817	
	Teacher	3.550±0.473	
	House wife	3.683±0.585	
	Total	3.659±0.589	
Visuality	Student	3.760±0.518	2.337 (0.033)
	Worker	3.300±0.141	
	Office worker	3.533±0.518	
	Expert	3.378±0.489	
	Salesman	3.556±0.546	
	Teacher	3.650±0.443	
	House wife	3.691±0.447	
	Total	3.595±0.484	
Low calorie	Student	3.000±0.236	0.975 (0.443)
	Worker	3.667±0.471	
	Office worker	3.306±0.609	
	Expert	3.568±1.618	
	Salesman	3.273±0.443	
	Teacher	3.417±0.319	
House wife	3.198±0.632		
Total	3.292±0.882		

¹⁾ Mean±Standard deviation.

* Significantly different among the subjects by ANOVA at $p < 0.05$.

령층은 10대이었으며, 20대와 50대가 시각성을 가장 낮게 인지하고 있는 것으로 분석되었다.

3. 학력에 따른 한식의 건강 이미지 중 건강성, 다양성, 다양성, 저칼로리에 대한 인지는 통계적으로 유의한 차이가 없었으나, 자극성에 대한 인지의 차이는 통계적으로 유의한 차이를 보이는 것으로 분석되었다. 한식의 건강 이미지 중 자극성을 가장 많이 인지하는 경우는 대학원 졸업자이었다.

4. 월 소득에 따른 한식의 건강 이미지 중 건강성, 자극성, 시각성에 대한 인지는 통계적으로 유의한 차이가 없었으나, 다양성과 저칼로리에 대한 인지의 차이는 통계적으로 유의한 차이를 보이는 것으로 분석되었다. 한식의 건강 이미지 중 다양성은 400만원 미만의 월 소득자가 가장 많이 인지하고 있었으며, 한식의 건강 이미지 중 저칼로리 요인은 400만원 이상의 월급자가 가장 많이 인지하고 있는 것으로 분석되었다.

5. 직업에 따른 한식의 건강 이미지 중 건강성, 다양성, 자극성, 시각성, 저칼로리에 대한 인지의 차이는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않는 것으로 분석되었다.

이상을 종합할 때 한식의 건강 이미지는 건강성, 시각성, 자극성, 다양성, 저칼로리의 5가지 요인으로 요약할 수 있었으며, 한식의 건강 이미지는 통계적으로 유의한 차이를 보이는 요인들이 연령, 학력, 월 소득, 직업에 따라 각기 다르다는 것을 알 수 있었다. 이는 개개인이 경험하게 되는 식생활의 영향이 많은 영향을 미치는 것으로 판단되며, 이에 대한 구체적인 연구가 진행되어야 할 것으로 생각된다.

감사의 글

이 논문은 2009년 농촌진흥청 공동연구사업(PJ007631201002)의 지원에 의해 이루어졌으며 이에 감사드립니다.

문헌

- 이효지 (2004) 한국의 음식문화. 신광출판사, 서울. p 13.
- Birch LL (1980) Effects of peer model's food choices and eating behaviors on preschooler's food preferences. *Child Dev* 51: 489-496.
- Chang HJ, Tang IS, Chung RN, Shin SY (2004) The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. *Korean J Food Culture* 19: 392-398.
- Cho MS (2005) Health and nutrition implications of food away from home -Current trends for marketing restaurants-. *Korean J Food Culture* 20: 767-776.
- Kang DW (2003) A study for advancing into European market

- of Korean cuisine and European cuisine culture. *Korean Journal of Culinary Research* 9: 88-101.
- Kim SH (2004) Korean menu preference and buying behaviors on the Japanese residences in Korea. *Journal of Food-service Management* 7: 129-148.
- Kim SS (2010) A study of relationship of transactional performance with online community characteristics, benefits and relationship reinforcement in food service brand. *Ph D Dissertation* Kyonggi University. Suwon pp 123-125.
- Kim TH(2002) Family restaurant patrons' attitudes toward nutrition & healthy menus. *Korean J Food Culture* 17: 629-637.
- Lee YJ (2006) Analysis of current use of local food of adults in Gyeongju classified by age. *Korean J Food Culture* 21: 577-588.
- Lee YJ, Lee SB (2008) Influences of globalization strategy factors of Korean food on country image, attitudes toward Korea and product buying intention of Chinese and Japanese consumers. *Journal of Hotel Administration* 17: 117-135.
- Seo KW, Shin MJ (2006) Importance and SATISFaction with the service of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. *J East Asian Soc Dietary Life* 16: 753-762.
- Seo SH, Ryu KM (2009) Chinese customers' perception of Korean foods and satisfaction and revisit intentions to Korean cuisine restaurants -A focus on visiting experience and frequency of visits-. *Korean J Food Culture* 24: 126-136.
- Skinner JD, Carruth BR, Bounds W, Ziegler PJ (2002) Children's food preferences: Longitudinal analysis. *J Am Diet Assoc* 102: 1638-1647.
- Stephoe A, Pollard TM, Wardle J (1995) Development of measure of the motives underlying the selection of food: The food choice questionnaire. *Appetite* 25: 267-284.
- Yoom HR (2005) A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *Korean J Food Culture* 20:367-373.

접 수: 2010년 7월 6일
 최종수정: 2010년 11월 23일
 채 택: 2010년 12월 9일