

여대생들의 전통음료 섭취 실태에 관한 연구

권 순 형[†]

한양여자대학교 식품영양과

Intake of Traditional Beverages in Female University Students

Soon-Hyung Kwon[†]

Department of Food and Nutrition, Han Yang Woman's University, Seoul 133-793, Korea

Abstract

This study was conducted to investigate the actual conditions of intake of Korean traditional beverages in 273 female university students in Seoul, Korea. The subjects of this study consisted of 128 food and nutrition majors and 145 non-majors. Questionnaires were administered to the subjects who had an average age of 20 years. Two-hundred and nineteen students (80.2%) lived with their parents. Regarding the type of beverages subjects often drink, coffee was the most preferred (51.3%) overall, and non-majors (4.1%) were shown to drink traditional beverages more often. Regarding preference for traditional beverages, most subjects (72.5%) responded that they liked their own traditional beverage. However, for frequency of intake of traditional beverages, 48.7% answered they do not drink any traditional beverages. The reasons why subjects like traditional beverages were taste (71.7%) and health (26.3%), and the type of traditional beverages they often drink were Yulmu tea (35.9%), Sik hae (30.8%), and Yuja tea (10.6%), in order. Regardless of major, ginseng tea, jujube tea, mulberry-leaf tea, Chinese matrimony vine tea, ssanghwa tea, ginger tea, and omija tea were found to be satisfactory traditional beverages. Therefore, due to the low intake frequency, preference, and satisfaction of traditional beverages, new traditional beverages that can meet the standards of female students should be immediately developed.

Key words : Traditional beverage, intake frequency, preference, female university students.

서 론

우리 민족은 산과 들에서 자생하는 식물을 이용하여 질병을 예방하고 치료해 왔을 뿐만 아니라, 이러한 약용식물을 이용해 전래된 방법에 따라 손쉽게 달여 마실 수 있는 차는 매우 많으며, 쌍화차, 결명자차, 생강차, 대추차, 쑥차, 울무차, 칩차, 감잎차, 유자차 등이 있다. 이들은 병의 여러 증상을 조절, 완화시키는 작용을 하며, 신체의 기능을 정상화하여 건강한 생활을 하는 데 도움을 준다(Kim *et al* 2001).

조선시대에는 일상 식생활의 과학적인 합리성이 고양되고 양생음식(養生飲食)이 발달하여 약식동의(藥食同意)의 식생활이 계몽, 보급되었다. 음식의 양생적 의미는 일상식에 내재하는 영양상 균형섭취의 원리로서 술, 죽, 떡, 음청류 등의 재료 쓰임새에서 강조되었다. 특히 조선시대에는 송유주의(崇儒主義)에 심취되어 억불정책을 써서 불교의 쇠퇴와 함께 차(茶)문화가 쇠퇴되고, 차 대신에 화채, 밀수, 식혜, 수정과 등의 음청류가 발달하게 되었다(이효지 2005, Kang IH 1984,

Lee SW 1984, Yoon SS 1987). 음청류는 종류, 형태, 조리법에 따라 차, 화채, 밀수, 식혜, 수정과, 탕, 장수, 갈수, 숙수, 즙, 우유 등으로 분류되어, 일상식, 절식, 제례, 연회식 등에 사용되어 왔다(이효지 2005, Kang IH 1984, Kim MR 2001, Lee YJ 2005).

음료는 인간이 마실 수 있는 모든 종류의 액체로 물을 비롯해서 기호 충족은 물론 갈증 해소를 하기 위하여 마시는 모든 것을 말한다(Shin & Chung 2007). 일반적으로 마실 거리와 먹거리는 그 나라의 기후와 자연환경, 그 민족의 사회·역사적 배경, 생활습관과 문화를 반영하며, 서민 생활의 지혜가 작용하여 형성, 발달되어 왔다(Cho WH 2001, Lee YJ 2005). 특히 음료는 대표적 기호식품으로 갈증 해소, 심리적 위안, 원활한 분위기 조성, 건강 보조 기능 등 매우 다양한 기능을 가지고 있다(Park MR 1999). 일상적인 음료 섭취에서도 소비자는 천연의 맛과 향을 원하며, 자신의 기호에 맞으면서 건강에도 좋은 음료를 선택하고 있으며, 자연 친화적인 삶을 추구하는 현대인의 well-being life는 건강 음료의 소비량 증가와 함께 음료시장에 많은 변화를 주고 있다(Han & Rho 2004, Lee HJ 2001).

[†] Corresponding author : Soon-Hyung Kwon, Tel : +82-2-2290-2180, Fax : +82-2-2290-2199, E-mail : shkwon@hywom.ac.kr

우리 식생활 중 음료가 차지하는 비율이 증가되고 있으며, 음료 소비의 증가는 주로 커피나 콜라, 사이다 같은 탄산음료 중심의 소비 형태에서 시작하여 다양한 음료 개발을 촉진하게 되었고, 이와 함께 기능성 음료와 우리 전통적인 음청류를 이용한 음료 등이 개발되었다(Kim *et al* 1998). 과일·채소음료, 식이성 섬유음료, 스포츠음료, 쌀음료 등 다양한 제품들이 선보였으며, 근래에는 식초음료, 보리·옥수수 등 혼합곡물 음료가 개발되어 시판되고 있다. 간편성과 기호성을 추구하는 젊은 세대들은 광범위하게 보급되어 이용되는 자판기로부터 손쉽게 다양한 음료를 얻을 수 있으며, 대학생들에게 바람직한 음료 선택은 그들의 영양에 상당한 영향을 줄 것으로 생각된다(Ha *et al* 1999).

한편, 지금까지의 전통음료와 관련된 연구들을 살펴보면, 전통음료의 성분, 제조, 가공에 관한 연구(Choi & Ghoi 2003, Geo & Lee 1985, Ko & Lee 1985)와 기능성 건강 음료 개발에 관한 연구(Han & Rho 2004, Cho WH 2001, Lee YJ 2005, Park *et al* 2004)는 많았으나, 여대생을 대상으로 한 전통음료의 선호도나 섭취 빈도 등을 조사한 연구(Hwang & Kim 2006, Lee & Byun 2006)는 드문 실정이다.

대체로 전통음료는 주로 기성세대에서 음용하는 것으로 인식되고 있으나, 요즘에는 젊은 계층에서도 선호할 수 있는 다양한 기능성 재료를 이용한 전통음료가 개발, 출시되면서 소비 성향이 많이 변화하고 있다(Hwang & Kim 2006). 그러나 현재 소비자들의 구매 태도, 의식, 라이프스타일 등이 변화하고 있으나, 젊은 층의 욕구와 기호에 맞는 우리 전통음료의 개발은 아직까지 미비한 실정이다.

이에 본 연구는 전통음료에 대한 식품영양전공과 비전공 여대생들 간의 선호도, 섭취 빈도 및 이용 실태 변화를 분석하여 어떤 요인들이 전통음료 섭취에 영향을 주는지 알아 소비자 선호하는 전통음료의 신제품 개발과 마케팅 전략에 활용할 수 있는 기초 자료를 제공하고자 한다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 방법

본 연구는 서울시에 소재한 H 대학에 재학 중인 식품영양전공 여학생 128명과 비전공 여학생 145명을 대상으로 실시하였다. 설문지 조사는 조사 대상자의 자기기입식 방식으로 하였으며, 설문자료는 2011년 4월 1일부터 4월 30일까지 총 회수 설문지 300부 가운데 부실 기재된 자료를 제외한 273부를 통계처리에 이용하였다.

2. 조사 내용

본 연구를 위한 설문지 내용은 조사 대상자의 일반사항,

전통음료 섭취 실태, 기호도, 만족도, 인식과 관련된 사항으로 구성하였다. 설문지 내용은 기존에 보고된 문헌(Shin *et al* 2007, Lee *et al* 2006, Hwang *et al* 2006)들을 기초로 수정, 보완하여 작성하였다. 일반사항으로는 연령, 전공, 거주 형태를 조사하였다. 전통음료에 대한 선호도를 조사하기 위해 평소에 자주 마시는 음료의 종류, 전통음료 섭취 횟수, 선호하는 전통음료 유무, 전통음료를 좋아하는 이유 및 싫어하는 이유를 조사하였다. 전통음료의 섭취 실태를 알아보기 위하여 전통음료 선택 시 고려사항, 전통음료를 주로 섭취하는 장소, 전통음료 섭취 방식, 전통음료를 마시지 않는 이유, 전통음료를 마실 때 중요하게 생각하는 점, 주로 섭취하는 전통음료의 종류를 조사하였다. 주로 섭취하는 전통음료의 종류별 만족도는 Likert 5점 척도(매우 만족한다, 만족한다, 보통이다, 만족하지 않는다, 매우 만족하지 않는다)를 사용하여 조사하였다. 전통음료에 대한 인식도 조사는 전체 7 문항으로 구성하여 Likert 5점 척도(매우 그렇다, 그렇다, 그저 그렇다, 그렇지 않다, 매우 그렇지 않다)를 사용하여 조사하였다.

3. 분석 방법

모든 자료의 통계처리는 SPSS 12.0을 이용하여 분석하였다. 모든 측정치의 통계량은 빈도와 백분율 또는 평균±표준오차로 나타내었다. 식품영양전공에 따른 전통음료 섭취 실태와 횟수와의 관련성에 대한 유의성 검정은 χ^2 -검정을 이용하여 분석하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자들의 일반적 특성은 Table 1에서 보는 바와 같이 연령은 20세를 대상으로 하였다. 학업 전공 형태는 식품

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	N(%)
Mean age	20.79±0.079 ¹⁾
Major form	
Major	128(46.9)
Non-major	145(53.1)
Type of residence	
Own house	219(80.2)
Boarding	16(5.9)
Self-cooking	33(12.1)
Others	5(1.8)

¹⁾ Mean±S.D.

영양 전공 128명(46.9%)과 기타 전공 145명(53.1%)이었다. 거주 형태별로는 조사 대상자의 219명(80.2%)이 자택에 거주하고 있었으며, 그 다음으로 자취가 33명(12.1%), 하숙이 16명(5.9%), 기타 5명(1.8%) 등의 순이었다.

2. 평소 자주 마시는 음료의 종류

여대생들의 평소 자주 마시는 음료의 종류를 조사한 결과는 Table 2에서 보는 바와 같이 전체적으로 커피 140명(51.3%), 탄산음료 71명(26.0%), 기타 42명(15.4%), 허브차 12명(4.4%), 전통음료 6명(2.2%) 순으로 응답하여 커피와 탄산음료를 자주 마시는 것으로 나타났다. 이는 Lee *et al.*(2006)과 Hwang *et al.*(2006)의 연구에서도 여자와 20대는 커피와 콜라, 사이다와 같은 청량음료를 많이 이용한다고 한 연구 결과와 일치한다. 전공자들은 커피(57.8%)가 가장 많았고, 그 다음으로 탄산음료(21.9%), 기타(17.2%), 허브차(2.2%), 전통음료(0%) 순으로 응답했고, 비전공자들도 커피(45.5%)가 가장 많았고, 그 다음으로 탄산음료(29.7%), 기타(13.8%), 허브차(5.5%), 전통음료(4.1%)의 순으로 응답해 전공과 비전공 간에 유의적인 차이를 보이지 않았다. 전통음료에 대한 기호도를 높일 수 있는 다방면의 연구와 홍보가 이루어져야 할 것으로 생각된다.

3. 전통음료 섭취 빈도

전통음료 섭취 빈도를 조사한 결과는 Table 3에서 보는 바와 같이 전체적으로 전혀 섭취하지 않음(48.7%)이 가장 높았으며, 그 다음으로 월 2~3회(20.1%), 월 1회(15%), 주 1회(9.5%), 주 2~3회(5.9%), 매일(0.7%) 순으로 응답하여 전통음료 섭취 횟수가 낮은 것으로 나타났다. 전공 형태에 따라서는 식품영양전공자가 비전공자보다 한 달에 한번 이상 섭취하는 비율이 유의하게 많았다($p < 0.01$). Shin & Chung(2007)의 연구에서도 커피와 생수보다 전통음료의 섭취 빈도가 가장 낮게 나타난 결과와 유사하게 나타났다.

Table 2. Beverages people often drink N(%)

Variable	Total	Major type		p-value
		Major	Non-major	
Traditional beverage	6(2.2)	0(0.0)	6(4.1)	
Coffee	140(51.3)	74(57.8)	66(45.5)	
Carbonate drinks	71(26.0)	28(21.9)	43(29.7)	0.061 ¹⁾
Herbs tea	12(4.4)	4(3.1)	8(5.5)	
Others	42(15.4)	22(17.2)	20(13.8)	

¹⁾ p-value by χ^2 test.

Table 3. The frequency of traditional beverage intake N(%)

Number of traditional drinking	Total	Major type		p-value
		Major	Non-major	
Never drink	133(48.7)	60(46.9)	73(50.3)	
1 time/month	41(15.0)	10(7.8)	31(21.4)	0.003 ¹⁾
2~3 times/month	55(20.1)	30(23.4)	25(17.2)	
1 time/week	26(9.5)	14(10.9)	12(8.3)	
2~3 times/week	16(5.9)	12(9.4)	4(2.8)	
Everyday	2(0.7)	2(1.6)	0(0.0)	

¹⁾ p-value by χ^2 test.

4. 전통음료 섭취 실태

전통음료 섭취 실태를 조사한 결과는 Table 4에서 보는 바와 같이 전통음료 선택 시의 고려 사항에서는 전체적으로 ‘맛 있어서(57.9%)’가 가장 높았고, 그 다음으로 ‘건강을 위해서(20.3%)’, ‘다른 사람의 권유(11.9%)’, ‘쉽게 접할 수 있어서(5.4%)’, ‘기타(4.6%)’ 순으로 나타났는데, Hwang & Kim(2006)의 연구에서도 맛과 건강 순으로 응답하여 본 연구 결과와 일치한다. 전공자들은 건강과 맛에 대한 응답(88.4%)이 비전공(69.5%) 보다 높게 응답하여 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.01$). 따라서 전통음료 개발 시 기호성과 건강성을 고려하여 음료 선택 시에 적합하게 할 수 있도록 하는 것이 필요하다고 사료된다.

전통음료를 주로 섭취하는 장소로는 전체적으로 자판기가 44.4%로 ‘손쉽게 접할 수 있어서’가 가장 높은 것으로 보이며, 그 다음으로 집(33.2%), 카페(13.1%), 학교(6.7%), 식당(2.2%), 마트(0.4%)의 순으로 응답했으며, 전공과 비전공 간의 응답에서도 유의한 분포의 차이를 보이지 않았다.

전통음료 섭취 방식은 전체적으로 인스턴트 차로 마신다(43.2%), 사 먹는다(39.5%), 직접 만든다(12.8%), 식당에서(4.1%), 기타(0.4%) 순으로 인스턴트 차로 마시는 경우가 가장 높았고, 전공과 비전공 간에도 같은 순으로 섭취하고 있지만, 전공자들은 직접 만들어서(17.7%) 마시는 사람이 비전공자들(8.5%)보다 높아서 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.01$).

전통음료를 마시지 않는 이유는 전체적으로 ‘맛이 없어서(45.3%)’가 가장 높았고, 그 다음으로 ‘접해본 적이 없어서(24.0%)’, ‘마실 수 있는 곳이 없어서(18.7%)’, ‘전통음료의 종류를 잘 알지 못해서(10.7%)’, ‘기타(1.3%)’ 순으로 나타났으며, 전공자들은 전통음료가 건강에 유익함을 알고 있어도 ‘맛이 없어서(61.5%)’, ‘마실 수 있는 곳이 없어서(0%)’ 전통음료를

Table 4. The actual conditions of traditional beverage intake

N(%)

Variable	Total	Major type		<i>p</i> -value
		Major	Non-major	
The factors people take into account when selecting traditional beverages				
For health	53(20.3)	32(26.7)	21(14.9)	0.003 ¹⁾
Taste	151(57.9)	74(61.7)	77(54.6)	
Other's recommendation	31(11.9)	6(5.0)	25(17.7)	
Easily accessible	14(5.4)	4(3.3)	10(7.1)	
Others	12(4.6)	4(3.3)	8(5.7)	
The place where people drink traditional beverages				
House	89(33.2)	46(37.1)	43(29.9)	0.577
Cafe	35(13.1)	14(11.3)	21(14.6)	
Vending machine	119(44.4)	52(41.9)	67(46.5)	
School	18(6.7)	8(6.5)	10(6.9)	
Restaurant	6(2.2)	4(3.2)	2(1.1)	
Mart	1(0.4)	0(0.0)	1(0.7)	
How people get to drink traditional beverages				
Make it in person	34(12.8)	22(17.7)	12(8.5)	0.045
Buy it	105(39.5)	44(35.5)	61(43.0)	
Drink as an instant tea	115(43.2)	50(40.3)	65(45.8)	
In cafeteria	11(4.1)	8(6.5)	3(2.1)	
Others	1(0.4)	0(0.0)	1(0.4)	
The reasons why people do not drink traditional beverages				
Not tasteful	34(45.3)	16(61.5)	18(36.7)	0.025
Not in contact yet	18(24.0)	6(23.1)	12(24.5)	
Not many place to drink	14(18.7)	0(0.0)	14(28.6)	
Do not know what kinds of traditional drinks there are	8(10.7)	4(15.4)	4(8.2)	
Others	1(1.3)	0(0.0)	1(1.3)	
The things people take into account when they drink traditional beverages				
Health	42(15.4)	18(14.1)	24(16.6)	0.114
Incense	13(4.8)	2(1.6)	11(7.6)	
Being well-known	3(1.1)	0(0.0)	3(2.1)	
Taste	190(69.6)	96(75.0)	94(64.8)	
Price	15(5.5)	8(6.3)	7(4.8)	
Freshness	9(3.3)	4(3.1)	5(3.4)	
Others	1(0.4)	0(0.0)	1(0.7)	

¹⁾ *p*-value by χ^2 test.

마시지 않는 것으로 전통음료의 맛과 쉽게 접근할 수 있도록 개선이 시급함을 나타냈다. 비전공자들은 맛이 없어서(36.7%)라고 응답하여 전공자들보다 낮게 나타나, 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.05$).

전통음료 마실 때 중요하게 생각하는 점은 전체적으로 맛(69.6%)을 가장 중시 여겼으며, 그 다음으로 건강(15.4%), 가격(5.5%), 향(4.8%), 신선도(3.3%), 유명도(1.1%), 기타(0.4%) 순으로 응답해 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보이지 않았다.

5. 전통음료 선호도 실태

전통음료 선호도 실태 조사 결과는 Table 5에서 보는 바와 같이 좋아하는 한국 전통음료 유무 항목에서는 전체적으로 '있다(72.5%)'로 나타나 대부분 좋아하는 전통음료가 있다고 하였고, 전공자들 79.7%, 비전공자들 66.2%로 나타나 전공자들이 비전공자들보다 대부분 좋아하는 음료가 있는 것으로 응답해 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.01$).

전통음료를 좋아하는 이유로는 전체적으로 대부분 '맛이 있어서(71.7%)'가 가장 많았고, 그 다음으로 '맛도 좋고 건강에도 좋기 때문(16.7%)', '건강에 좋기 때문(9.6%)', '향이 좋아서(2.0%)'순으로 나타났으며, 전공자들(78.4%)과 비전공자들(64.6%)도 대부분 맛을 중시하였고, 건강에 좋기 때문은 전

공자들(3.9%)인데 비해, 비전공자들(15.6%)로 비전공자들이 건강을 위한 음료 선택이 높음을 나타내어 두 그룹 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.005$). Choi *et al*(2002)의 선행 연구에서도 전통음료를 좋아하는 이유가 맛이 있으므로 나타나, 본 조사의 결과와 일치하였다. Lee & Byun(2006)의 연구에서는 20대는 향이 좋아서 전통음료를 마신다고 것으로 나타나, 본 조사의 결과와 차이가 있었다.

전통음료를 싫어하는 이유로는 전체적으로 '맛이 없어서 50.6%'로 가장 높았으며, 그 다음으로 '잘 몰라서'와 '접할 기회가 없어서 26.0%', '기타 1.3%' 순으로 전공과 비전공 간에 유의적인 차이를 보이지 않았다. Hwang & Kim(2006)의 연구에서도 전통음료를 선호하는 이유로 '맛이 있어서(61.0%)'라고 응답하여 본 조사의 결과와 일치하였으며, '맛이 없어서(11.6%) 싫어한다'고한 응답은 본 조사 결과보다 낮은 결과지만 비슷한 결과를 보여 주었다.

6. 주로 섭취하는 전통음료의 종류

주로 섭취하는 전통음료의 종류는 전통음료를 한 달에 한번 이상 섭취하는 조사 대상자 140명 중(Table 3) 무응답자 2명을 제외한 138명을 대상으로 분석하였다. 조사 결과는 Table 6에서 보는 바와 같이 전체적으로 울무차(35.9%)를 섭취하는 여대생이 가장 높았고, 그 다음으로 식혜(30.8%), 유자차(10.6%), 기타(10.4%), 녹차(7.1%), 수정과(5.6%) 순으로 나타났으며,

Table 5. The actual conditions of traditional beverages preference

N(%)

Variable	Total	Major type		p-value
		Major	Non-Major	
Whether you have any traditional drink you like or not				
Yes	198(72.5)	102(79.7)	96(66.2)	0.009 ¹⁾
No	75(27.5)	26(20.3)	49(33.8)	
The reasons why you like traditional beverages				
Tasteful	142(71.7)	80(78.4)	62(64.6)	0.005
Good for health	19(9.6)	4(3.9)	15(15.6)	
Tasteful and good for health	33(16.7)	18(17.6)	15(15.6)	
Good smell	4(2.0)	0(0.0)	4(4.2)	
The reasons why you do not like traditional beverages				
Not tasteful	39(50.6)	8(30.8)	31(60.8)	0.08
Not aware of the drink	16(26.0)	8(30.8)	8(15.7)	
Not accessible	20(26.0)	10(38.5)	10(19.6)	
Others	1(1.3)	0(0.0)	1(2.0)	

¹⁾ p-value by χ^2 test.

Table 6. The kinds of traditional beverages that people mostly drink
N(%)

Variable	Total	Major type		p-value
		Major	Non-major	
Yulmu tea	71(35.9)	40(39.2)	31(32.3)	0.003 ¹⁾
Sik hae	61(30.8)	38(37.3)	23(24.0)	
Yuja tea	21(10.6)	8(7.8)	13(13.5)	
Green tea	14(7.1)	4(3.9)	10(10.4)	
Sujeonggwa	11(5.6)	8(7.8)	3(3.1)	
Others	20(10.1)	4(3.9)	16(16.7)	

¹⁾ p-value by χ^2 test.

전공자들은 울무차(39.2%), 식혜(37.3%) 기타(3.9%)로 응답했고, 비전공자들은 울무차(32.3%), 식혜(24.0%), 기타(16.7%) 순으로 응답하여 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.01$). 기타에 해당하는 음료로는 대추차, 오미자차, 매실차, 등글레차, 쌍화차, 옥수수수염 차 등이다. Lee *et al* (1991)과 Koo NS(1997), Park YS(1997), 승정자(1997)의 선행 연구에서도 식혜, 유자차를 주로 섭취하는 것으로 나타나, 본 조사의 결과와 비슷하였다.

7. 전통음료 종류별 만족도

전통음료 종류별 만족도는 Table 7에서 보는 바와 같이 전체적으로 울무차는 ‘전혀 만족하지 않음(46.0%)’이라고 응답한 사람이 가장 많았고, 그 다음으로 ‘만족하지 않음(31.8%)’, ‘보통(10.6%)’, ‘만족(9.1%)’, ‘매우 만족(2.5%)’ 순으로 응답하여, 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보이지 않았다.

식혜는 전체적으로 ‘전혀 만족하지 않음(58.5%)’이 가장 많았고, 그 다음으로 ‘만족하지 않음(24.2%)’, ‘보통(9.6%)’, ‘매우 만족(5.6%)’, ‘만족(2.0%)’ 순으로 나타났으며, 전공자들은 ‘전혀 만족하지 않음(66.7%)’이 비전공자들 ‘전혀 만족하지 않음(50.0%)’보다 많았으며, ‘매우 만족한다’는 응답은 전공자들(7.8%)이 비전공자들(3.1%)보다 높아서 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.01$).

유자차는 전체적으로 ‘전혀 만족하지 않음(52.5%)’이 가장 많았고, 그 다음으로 ‘만족하지 않음(21.7%)’, ‘보통(16.2%)’, ‘만족(5.6%)’, ‘매우 만족(4.0%)’ 순으로 나타났으며, 전공자들은 ‘전혀 만족하지 않음(58.8%)’이 비전공자들 ‘전혀 만족하지 않음(45.8%)’보다 많았으며, ‘매우 만족한다’는 응답은 전공자들(0%)이 비전공자들(8.3%)보다 낮아서 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.05$).

녹차는 전체적으로 ‘만족하지 않음(42.4%)’이 가장 많았고, 그 다음으로 ‘전혀 만족하지 않음(29.8%)’, ‘보통(17.2%)’,

Table 7. The degree of satisfaction of kinds of traditional beverages

Variable	Total	Major type		p-value
		Major	Non-major	
Yulmu tea				
Much satisfied	5(2.5)	2(2.0)	3(3.1)	0.219 ¹⁾
Satisfied	18(9.1)	14(13.7)	4(4.2)	
Average	21(10.6)	10(9.8)	11(11.5)	
Not satisfied	63(31.8)	32(31.4)	31(32.3)	
Never satisfied	91(46.0)	44(43.1)	47(49.0)	
Sik hae				
Much satisfied	11(5.6)	8(7.8)	3(3.1)	0.003
Satisfied	4(2.0)	0(0.0)	4(4.2)	
Average	19(9.6)	4(3.9)	15(15.6)	
Not satisfied	48(24.2)	22(21.6)	26(27.1)	
Never satisfied	116(58.6)	68(66.7)	48(50.0)	
Yuja tea				
Much satisfied	8(4.0)	0(0.0)	8(8.3)	0.032
Satisfied	11(5.6)	6(5.9)	5(5.2)	
Average	32(16.2)	16(15.7)	16(16.7)	
Not satisfied	43(21.7)	20(19.6)	23(24.0)	
Never satisfied	104(52.5)	60(58.8)	44(45.8)	
Green tea				
Much satisfied	4(2.0)	0(0.0)	4(4.2)	0.000
Satisfied	17(8.6)	10(9.8)	7(7.3)	
Average	34(17.2)	10(9.8)	24(25.0)	
Not satisfied	84(42.4)	56(54.9)	28(29.2)	
Never satisfied	59(29.8)	26(25.5)	33(34.4)	
Sujeonggwa				
Much satisfied	24(12.1)	16(15.7)	8(8.3)	0.014
Satisfied	30(15.2)	8(7.8)	22(22.9)	
Average	44(22.2)	22(21.6)	22(22.9)	
Not satisfied	42(21.2)	20(19.6)	22(22.9)	
Never satisfied	58(29.3)	36(35.3)	22(22.9)	

¹⁾ p-value by χ^2 test.

‘만족(8.6%)’, ‘매우 만족(2.0%)’ 순으로 나타났으며, 전공자들은 ‘만족하지 않음(54.9%)’이 비전공자들 ‘전혀 만족하지

않음(29.2%)'보다 많았으며, '매우 만족한다'는 응답은 전공자들(0%)이 비전공자들(4.2%)보다 낮게 나타나, 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.001$).

수정과는 전체적으로 '전혀 만족하지 않음(29.3%)', '보통(22.2%)', '만족하지 않음(21.2%)', '만족(15.2%)', '매우 만족(12.1%)' 순으로 나타났으며, 전공자들은 '전혀 만족하지 않음(35.3%)'이 비전공자들 '전혀 만족하지 않음(22.9%)'보다 많았으며, '매우 만족한다'는 응답은 전공자들(15.7%)이 비전공자들(8.3%)보다 높아서 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.01$). 이상의 결과로 앞으로 전통음료의 만족도를 향상시킬 연구가 필요함을 알 수 있다.

8. 전통음료에 대한 인식도

전통음료에 대한 인식도는 Table 8에서 보는 바와 같이 '영양소가 풍부하다'에는 전체적으로 '그렇지 않다(50.5%)', '매우 그렇지 않다(27.1%)', '보통(19.0%)', '그렇다(2.6%)', '매우 그렇다(0.7%)' 순으로 나타났으며, 전공자들보다 비전공자들이 '영양소가 풍부하다'고 응답해 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였고($p < 0.001$), 두 군 모두 영양소가 풍부하다고는 생각하지 않는 것으로 나타났다.

건강에 좋다는 질문에 전체적으로 '그렇지 않다(46.5%)', '매우 그렇지 않다(29.3%)', '보통(20.9%)', '그렇다(2.6%)', '매우 그렇다(0.7%)' 순으로 나타났으며, 전공자들보다 비전공자들이 전통음료를 '건강에 좋다'고 응답해 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.001$). 두 그룹 다 전통음료를 건강에 좋다고는 생각하지 않고 있다고 나타났다.

맛이 있다에 대한 질문에서 전체적으로 '그렇지 않다(35.2%)', '매우 그렇지 않다(31.9%)', '보통(24.5%)', '그렇다(7.0%)', '매우 그렇다(1.5%)' 순으로 나타났으며, 전공자들이 '매우 그렇지 않다(39.1%)'가 비전공자들(25.5%)보다 더 높게 맛이 없다고 응답했으나, 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보이지는 않았다. 이는 20세의 여대생들이 전통음료를 많이 접하지 않아서 그렇다고 생각된다.

가격에 대한 만족도가 크다는 항목을 살펴보면 전체적으로 '보통(47.3%)'이라고 응답한 사람이 가장 많았고, 그 다음으로 '그렇지 않다(31.5%)', '그렇다(10.6%)', '매우 그렇지 않다(8.8%)', '매우 그렇다(1.8%)' 순으로 나타났으며, 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보이지 않았다.

갈증 해소에 도움이 된다는 생각에서는 전체적으로 '그렇다(40.3%)'가 가장 많았고, 그 다음으로 '보통(29.7%)', '매우 그렇다(12.1%)', '그렇지 않다(9.5%)', '매우 그렇지 않다(8.4%)'의 순으로 나타났으며, 전공자들(78.1%)보다 비전공자들(85.65)이 더 높게 전통음료가 갈증 해소에 도움이 된다고 응답하여 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였

Table 8. The recognition of traditional beverages

Variable	Total	Major type		p-value
		Major	Non-major	
Various nutritions				
Very well	2(0.7)	0(0.0)	2(1.4)	0.001 ¹⁾
Yes	7(2.6)	4(3.1)	3(2.1)	
Average	52(19.0)	22(17.2)	30(20.7)	
No	138(50.5)	80(62.5)	58(40.0)	
Not at all	74(27.1)	22(17.2)	52(35.9)	
Good for health				
Very well	2(0.7)	0	2(1.4)	0.000
Yes	7(2.6)	4(3.1)	3(2.1)	
Average	57(20.9)	24(18.8)	33(22.8)	
No	127(46.5)	76(59.4)	51(35.2)	
Not at all	80(29.3)	24(18.8)	56(38.6)	
Tasteful				
Very well	4(1.5)	2(1.4)	2(1.5)	0.182
Yes	19(7.0)	8(6.3)	11(7.6)	
Average	67(24.5)	26(20.3)	41(28.3)	
No	96(35.2)	42(32.8)	54(37.2)	
Not at all	87(31.9)	50(39.1)	37(25.5)	
Very satisfactory price				
Very well	5(1.8)	2(1.6)	3(2.1)	0.252
Yes	29(10.6)	10(7.8)	19(13.1)	
Average	129(47.3)	56(43.8)	73(50.3)	
No	86(31.5)	48(37.5)	38(26.2)	
Not at all	24(8.8)	12(9.4)	12(8.3)	
Help to reduce thirst				
Very well	33(12.1)	12(9.4)	21(14.5)	0.028
Yes	110(40.3)	58(45.3)	52(35.9)	
Average	81(29.7)	30(23.4)	51(35.2)	
No	26(9.5)	12(9.4)	14(9.7)	
Not at all	23(8.4)	16(12.5)	7(4.8)	
Easy to buy				
Very well	18(6.6)	6(4.7)	12(8.4)	0.001
Yes	72(26.6)	34(26.6)	38(26.6)	
Average	99(36.5)	36(28.1)	63(44.1)	
No	70(25.8)	48(37.5)	22(15.4)	
Not at all	12(4.4)	4(3.1)	8(5.6)	
How safe it is to drink				
Very well	3(1.1)	0(0.0)	3(2.1)	0.275
Yes	28(10.3)	14(10.9)	14(9.7)	
Average	121(44.3)	58(45.3)	63(43.4)	
No	87(31.9)	44(34.4)	43(29.7)	
Not at all	34(12.5)	12(9.4)	22(15.2)	

¹⁾ p-value by χ^2 test.

다($p < 0.05$). Lee *et al*(2006)의 연구에서도 20대는 갈증 해소를 위해 전통음료를 많이 이용하는 것으로 나타나, 본 조사의 결과와 일치하였다.

구입이 용이하다는 항목에서는 전체적으로 '보통(36.5%)'이 가장 많았고, 그 다음으로 '그렇다(26.6%)', '그렇지 않다(25.8%)', '매우 그렇다(6.6%)', '매우 그렇지 않다(4.4%)' 순으로 나타났으며, 전공자들(59.4%)보다 비전공자들(79.4%)이 전통음료 구입이 더 쉽다고 응답하여 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이를 보였다($p < 0.001$).

안심하고 마실 수 있는지의 안전성에 대한 항목에서는 전체적으로 '보통(44.3%)'이 가장 많았고, 그 다음으로 '그렇지 않다(31.9%)', '매우 그렇지 않다(12.5%)', '그렇다(10.3%)', '매우 그렇다(1.1%)' 순으로 나타났으며, 전공자들은 '매우 그렇다(0%)'의 응답이 없었고, 비전공자들(2.1%)은 응답한 반면 '매우 그렇지 않다'에서는 전공자들(9.4%)보다 비전공자들(15.2%)이 더 높게 응답하였으나, 전공과 비전공 간에 유의한 분포의 차이는 보이지 않았다.

전통음료에 대한 인식도의 항목 중 '갈증 해소에 도움이 된다' 항목과 '구입이 용이하다' 항목 외에는 영양소, 건강, 맛, 가격, 안심 등 모든 항목에서 '매우 그렇지 않다'와 '그렇지 않다'라고 응답(40.3~77.6%)하였다. 이는 Hwang *et al*(2006)의 연구에서 전통음료를 선호하지 않는 이유 중 '무조건 싫다'는 응답(34.9%)이 다소 높게 나타난 결과와 본 조사의 결과와 비슷하였다. 따라서 대학생들의 전통음료에 대한 인지도를 높이고, 다양한 개발로 전통음료에 대한 선호도를 높여야 할 것이다.

요약 및 결론

본 연구는 H 대학에 재학 중인 여대생들의 전통음료 섭취 실태를 전공형태에 따라 비교분석하였으며, 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사 대상자들의 일반적 사항은 연령은 20~21세였으며, 전공자 46.9%와 비전공자 53.1%였다. 거주형태는 주로 자택(80.2%)이 가장 많았고, 그 다음으로 자취(12.1%), 하숙(5.9%) 순으로 나타났다.

2. 평소 자주 마시는 음료의 종류에 대해 전체적으로 커피(51.3%)가 가장 많았고, 전공자들(57.8%)이 비전공자들(45.5%)보다 더 많았으며, 전통음료도 비전공자들(4.1%)이 더 자주 마시는 것으로 나타났으나 유의한 차이는 없었다.

3. 전통음료 섭취 빈도는 전체적으로 전혀 섭취하지 않음(48.7%)이 가장 많아서 전통음료 섭취 횟수가 낮은 것으로 나타났다.

4. 전통음료 섭취 실태에서는 전통음료 선택 시의 고려에서는 전체적으로 맛있어서(57.9%), 건강을 위해서(20.3%) 순

으로, 전통음료 마실 때 중요하게 생각하는 점에서도 맛(69.6%), 건강(15.4%)의 순으로 맛과 건강이 전통음료 섭취에서 중요한 요소임을 알 수 있으나, 유의한 차이는 보이지 않았다. 전통음료를 주로 섭취하는 장소로는 전체적으로 자판기(44.4%)였고, 전통음료 섭취 방식은 전체적으로 대부분이 인스턴트 차로 마신다(43.2%)와 사 먹는다(39.5%)였으며, 전통음료를 마시지 않는 이유는 전체적으로 맛이 없어서(45.3%)가 가장 많아 앞으로 전통음료의 맛 개선이 우선되어야 함을 알 수 있다.

5. 전통음료 선호도 실태 조사 결과는 대부분이 좋아하는 전통음료가 있다(72.5%)고 응답하였고, 전공자들(79.6%)이 비전공자들(66.2%)보다 더 높은 것으로 나타나, 전공형태 간에 유의한 분포의 차이를 보였다. 전통음료를 좋아하는 이유로는 전체적으로 맛이 있어서(71.7%)와 건강(26.3%) 때문에 좋아하는 것으로 나타났다. 전통음료를 싫어하는 이유로는 전체적으로 맛이 없어서(50.6%), 잘 몰라서와 접할 기회가 없어서(26.0%)로 나타났다.

6. 주로 섭취하는 전통음료의 종류는 전체적으로 울무차(35.9%), 식혜(30.8%), 유자차(10.6%)의 순으로 나타났다.

7. 전통음료 종류별 만족도에서는 전체적으로 전혀 만족하지 않음의 응답이 울무차(46.0%), 식혜(58.5%), 유자차(52.5%), 녹차(42.4%)로 나타나, 전통음료의 기호도가 낮음을 나타냈다.

8. 전통음료에 대한 인식도는 전체적으로 대부분이 그렇지 않다 이상이 영양소가 풍부하다 항목에서 77.6%, 건강에 좋다 항목에서 75.8%, 맛이 있다 항목에서 67.1%로 나타났으며, 가격에 대한 만족도가 크다 항목에서는 보통 47.3%였고, 갈증해소에 도움이 된다 항목은 보통 이상이 82.1%, 구입이 용이하다 항목은 보통 이상이 69.7%, 안심하고 마실 수 있는지의 안전성 항목은 55.7%로 나타났다.

본 연구에서 전통음료의 섭취 빈도와 기호도, 만족도가 낮게 나타난 전통음료에 대해 여대생들의 기호도에 맞는 전통음료 개발이 시급히 이루어져야 할 것이며, 전통음료의 섭취 빈도를 높일 수 있는 다방면의 마케팅 전략과 홍보가 이루어져야 할 것이다. 특히, 전통음료 판매회사들은 맛, 영양, 가격, 접근성 등의 개선을 위한 교육과 판매 촉진과 신제품 개발이 이루어져야 할 것으로 생각한다.

감사의 글

본 논문은 2010년 1학기 한양여자대학교 교내연구비에 의해 연구되었습니다.

문헌

김기숙, 김미정, 안숙자, 이숙영, 한경선 (2001) 식품과 음식

- 문화. 교문사, 서울. p 105.
- 이효지 (2005) 한국음식의 맛과 멋. 신광출판사, 서울. p 217.
- 승정자 (1997) 현대인과 한국전통음식. 집문당, 서울. pp 118-123.
- Choi MS, Jung EH, Hyun TS (2002) Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. *Korean J Dietary Culture* 17: 399-410.
- Cho WH (2001) Trend and product development of traditional beverages. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 17: 651-656.
- Choi OJ, Ghoi KH (2003) The physicochemical properties of Korean wild teas (green tea, semi-fermented tea, and black tea) according to degree of fermentation. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32: 356-362.
- Geo YS, Lee IS (1985) Quantitative analysis of free amino acids and free sugars in steamed and roasted green tea by HPLC. *Korean Soc Food Sci Nutr* 14: 301-304.
- Han ES, Rho SN (2004) An analysis of consumption and preferences of the Korean traditional drinks by women in different age groups. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 397-406.
- Han ES, Rho SN (2004) An analysis of consumption and preferences of the Korean traditional drinks by women in different age group. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 397-406.
- Hwang SJ, Kim YS (2006) Research on drinking traditional beverages among college students in Seoul. *The Korean J of Culinary Research* 12: 213-224.
- Kang IH (1984) A customs of Korean dietary life. Samyoungsa, Seoul. pp 163-164.
- Kim MR (2001) Korean traditional convenience beverage and cookery science. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 17: 657-700.
- Koo NS (1997) Housewives' consumption aspects of Korean fermented foods in Taejon. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 26: 714-725.
- Ko YS, Lee IS (1985) Quantitative analysis of free amino acids and free sugars in steamed and roasted green tea by HPLC. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 14: 301-304.
- Lee YJ (2005) Comparison of the importance and performance(IPA) of the quality of Korean traditional commercial beverages. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 21: 693-702.
- Lee YJ, Byun GI (2006) A study on the preference and intake frequency of Korean traditional beverages. *Korean J Food Culture* 21: 8-16.
- Lee HJ (2001) A socio-cultural investigation of beverages and analysis of the factors that influence beverage consumption. *MS Thesis* Yonsei University, Seoul. p 1.
- Lee YJ (2005) Comparison of the importance and performance (IPA) of the quality of Korean traditional commercial beverages. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 21: 693-702.
- Lee YN, Sin MJ, Kim BN (1991) A study on the present state of traditional food. *Korean J Dietary Culture* 6: 71-81.
- Lee SW (1984) Korean food culture history. Kyomunsa, Paju, pp 238-268.
- Park MR (1999) A study on beverage consumption pattern and image of college students. *J East Asian Soc Dietary Life* 9: 501-513.
- Park SH, Baeg SH, Han JH (2004) Effects in blood pressure and cerebral blood flow with green ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) and development of health drink by using it. *Korean J Food Culture* 19: 150-157.
- Park YS (1997) Perception of traditional and prohibitive foods in Yanbian area. *Korean J Dietary Culture* 12: 301-308.
- Shin SY, Chung LN (2007) The preference and frequency of beverages related to health factor in university students. *Korean J Food Culture* 22: 420-433.
- Yoon SS (1987) A study on the history of Korean food. Sin-Koang Publishing Company, Seoul. pp 273-276.

접 수: 2012년 7월 31일
 최종수정: 2012년 10월 25일
 채 택: 2012년 10월 30일