

## 청소년의 음식선택동기가 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동에 미치는 영향

이정우\* · 김유경\*\*<sup>1)</sup>

고려대학교 교육대학원\* · 고려대학교 가정교육과\*\*

---

### The Effect of Food Choice Motives on the Attitude and Consumption Behavior for Traditional Fermented Food in Adolescents

Lee, Jung Woo\* · Kim, Yookyung\*\*<sup>1)</sup>

*The Graduate School of Education, Korea University\**

*Department of Home Economics Education, Korea University\*\**

#### Abstract

The aim of this study was to investigate the associations among the food choice motives, attitude to the traditional fermented food, and traditional fermented food consumption behavior in adolescents. Using a web-based self-completion questionnaire, food choice motives, attitude to the traditional fermented food, and frequency of traditional fermented food consumption were examined in 319 high school students in Seoul. As follows are the results of this study: first, food choice motives were emerged by seven factors, and labeled as good food, healing, convenience, weight control, familiarity, price, and health. Attitude to the traditional fermented food and consumption behavior of traditional fermented food were emerged as independent factor, respectively. Second, food choice motives had the significant effect on the attitude to the traditional fermented food( $p < .05$ ). Among them, price had the strongest effect( $\beta = .235$ ), followed by healing( $\beta = .190$ ), health( $\beta = .175$ ), and convenience( $\beta = .126$ ). Third, the consumption behavior of traditional fermented food was strongly influenced by the attitude to the traditional fermented food( $\beta = .549$ ). Finally, weight control was the only direct driver for traditional fermented food consumption. Price, healing, health, and convenience acted as indirect drivers for traditional fermented food through the positive attitude to the traditional fermented food. In conclusion, since the formation of the positive attitude to the traditional fermented food is important for the increase of traditional

---

1) 교신저자: Kim, Yookyung, Department of Home Economics Education, College of Education, Korea University, Anam-dong, Seongbuk-goo, Seoul, Republic of Korea

Tel: 02-3290-2328, Fax: 02-927-7934, E-mail: yookyung\_kim@korea.ac.kr

2) 이 연구는 2013학년도 고려대학교 사범대학 특별연구비 지원을 받아 수행되었음.

3) 본 논문은 2013년도 석사학위논문 의 일부임.

fermented food consumption, the analysis of underlying food choice motives and attitude to the traditional fermented would be essential.

**Key words:** 음식선택동기(food choice motive), 전통발효음식(traditional fermented food), 태도(attitude), 섭취행동(food consumption behavior)

## I. 서론

식생활문화는 각 나라의 고유한 자연환경과 사회환경이 조화롭게 어우러져 형성된 민족의 정서와 가치를 담고 있는 삶의 근간이 되는 문화이다(Jeon et al., 2011). 우리나라의 식생활문화는 지역특산물을 이용한 지역음식, 계절에 따라 생산되는 재료를 이용한 제철음식, 오랜 시간의 숙성을 통해 영양학적 가치와 저장성을 높인 발효음식 등의 발달을 특징으로 한다(Yoon, 1992; Kim, O, & Jung, 2007). 하지만, 급속한 산업화 시대를 겪으면서 식생활문화에 큰 변화들이 일어나고 있다(Sim & Lee, 2006). 즉, 값 싼 수입 농산물이 들어오면서 지역음식이 사라지고, 농업기술의 발달로 제철음식의 구분이 모호해지고 있다. 음식 조리에서 효율성, 경제성, 편의성 등이 강조되면서 오랜 시간 정성을 들여 조리하고 숙성시켜 맛을 내는 전통 발효음식들이 사라지고 있다(Song, Her, & Lee, 2000; Moon, Lee, & Na, 2011). 더욱이 우리의 문화·역사·생활방식을 반영하는 전통음식이 사라진다는 것은 단순히 음식만의 소멸을 의미하는 것이 아니라 음식의 조리법, 맛, 음식이 발달하게 된 유래나 음식과 관련된 이야기, 조리기술, 음식과 관련된 지식, 언어, 음식문화 등도 함께 사라짐으로써 우리 민족의 전통과 문화적 정체성의 상실로 이어질 수 있다(Kim, 2012).

사람들이 특정 음식을 구매하거나 섭취하는 행동은 맛이나 모양, 냄새 같은 음식이 주는 감각적인 자극에 대한 단순한 반응이 아니라 심리적·환경적·문화적 요인들이 함께 작용하는 복합적인 과정이다(Pieniak, Verbeke, Vanhonacker, Guerrero, & Hersleth, 2009). 음식의 구매와 섭취행동에는 특정 음식에 대해 일관되게 가지는 긍정적 혹은 부정적 반응을 의미하는 태도가 중요한 역할을 하며, 소비자가 음식을 선택하게 되는 음식선택동기는 음식에 대한 태도에 영향을 미친다. 따라서, 음식에 대한 태도와 섭취행동에 대한 근본적

인 이해를 위해서는 음식선택동기와 음식에 대한 태도와 섭취행동을 연관 지어 분석하는 것이 필요하다.

청소년기는 식생활 가치관을 정립할 수 있는 중요한 시기이다. 특히 가정교과교육의 식생활영역은 식품의 구매부터 소비에 이르는 전 과정에서 건강하고 지속가능한 한국형 식생활문화가 정착할 수 있도록 청소년들에게 환경, 건강, 배려의 식생활 가치관을 심어주는 것을 목표로 하고 있다(Ministry of Education, Science and Technology, 2011). 따라서 학교식생활교육에서의 가정교과는 청소년의 식생활 가치관 형성에 중요한 역할을 수행해오고 있으며, 가정교과교육을 통해 청소년들이 우리 전통 식생활의 우수성을 이해하고 건전한 식생활문화에 대한 올바른 가치관을 형성할 수 있는 기회를 지속적으로 제공해야 한다. 이를 위해서는 우리 전통음식의 기본이 되는 김치와 장류 같은 전통발효음식에 대한 청소년들의 태도와 섭취행동, 그리고 음식선택동기에 대한 이해가 우선적으로 필요하다. 그러나, 기존의 연구들은 청소년들의 전통음식 전반에 관한 인식이나 교육요구도(Oh, 2005; Sim & Lee, 2006; Yoon, 2007; Oh & Han, 2009; Lee, Park, & Jung, 2010), 전통발효음식에 대한 인식 및 기호도(Seo, 2008; Son, 2012), 김치와 같은 특정 발효음식에 대한 선호도나 섭취실태(Park & Lee, 2000; Moon et al., 2011) 조사 등에 국한 되었고, 전통발효음식에 대한 태도와 섭취행동을 음식선택동기와 관련하여 분석한 연구는 미미한 실정이다. 본 연구에서는 청소년들의 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동을 살펴보고 음식선택동기가 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동에 미치는 영향을 알아보고자 하였다.

## II. 이론적 배경

### 1. 음식선택동기의 정의

사람들이 음식을 선택하는 행동에 영향을 주는 인자들을 음식선택동기라고 한다(Eertmans, Victoir, Vansant, & Van den Bergh, 2005). 음식선택동기는 여러 가지 요인들에 의해 결정되는 복잡한 과정으로 크게 음식 내재적 자극(food-internal stimuli or food effect)과 음식 외재적 자극(food-external stimuli or non-food effect)으로 구분 할 수 있다(Eertmans et al., 2005). 음식 내재적 자극에는 맛, 질감, 냄새 등과 같은 음식의 감각적인 요소들이 포함되며, 음식 외재적 자극에는 건강에 대한 고려, 편의성, 가격, 친숙성, 종교, 기분 등의 심리적·환경적·문화적인 요소들이 포함된다(Stephoe, Pollard, & Wardle, 1995; Eertmans et al., 2005; Pieniak et al., 2009). 그 밖에 연령, 성별, 직업, 교육 정도, 거주지와 같은 인구통계학적 특성, 개인적 취향, 선호도, 음식에 대한 관심도, 심리적 성향, 물리적 성향 등도 음식 외재적 자극에 해당된다(Eertmans et al., 2005).

### 2. 음식에 대한 태도와 행동의 관계

태도는 한 개인이 특정 대상에 대하여 긍정적 혹은 부정적인 반응을 일관성 있게 나타내는 경향을 말한다(Ajzen & Fishbein, 1977). 태도와 행동이 항상 일치하는 것은 아니며, 태도 이외에도 기회나 자원(돈, 기술, 협력) 등도 개인의 행동에 중요한 영향을 미친다. 하지만, 태도는 행동을 결정짓는 중요한 요소로 실제 행동을 유발시킬 수 있는 준비태세라고 할 수 있다(Ajzen, 1991). 그러므로, 소비자의 행동을 알아보거나 예측하기 위해서는 태도에 대한 이해가 중요하다(Lee & Kim, 1998). 음식에 대한 태도와 행동과의 관련성에 대한 국내의 연구들을 살펴보면, Park과 You(2007)는 유기농식품에 대한 호의적인 태도가 유기농식품 구매빈도에 긍정적인 영향을 미친다고 하였다. Park과 Lee(2008)는 초등학생의 식

생활 관리태도가 식품 구매행동에 유의한 영향을 미치므로 식생활 교육을 통해 바람직한 식생활관리 태도를 가지게 하는 것이 아동들의 계획적인 식품 구매 습관형성과 소비자능력 향상에 기여할 것이라 하였다.

### 3. 음식선택동기, 태도, 행동과 관련된 선행연구

Ares와 Gambaro(2007)는 우르과이의 성인들을 대상으로 음식선택동기가 특정 음식들에 대한 태도에 유의한 영향을 미침을 보고하였다. 미국의 성인들을 대상으로 한 Glanz, Basil, Maibach, Goldberg와 Snyder(1998)의 연구, 우크라이나의 성인들을 대상으로 한 Biloukha와 Utermohlen(2000)의 연구, 벨기에의 대학생들을 대상으로 한 Eertmans 외(2005)의 연구, 대만의 대학생들을 대상으로 한 Sun(2008)의 연구 모두에서 음식선택동기가 섭취행동과 유의한 관련이 있음을 보고 하였다. Pieniak 외(2009)는 유럽 6개국에서 실시한 음식선택동기 및 전통음식에 대한 태도와 섭취행동과의 관련성 연구에서 친숙성과 천연성분함유가 태도와 섭취행동 모두에 영향을 미치며 전통음식에 대한 태도는 섭취행동에 유의한 영향을 미친다고 보고하였다.

한국에 거주하고 있는 외국인들을 대상으로 음식선택동기를 조사한 Kim, Cho와 Lee(2010)의 연구에서는 조사대상자들의 국적, 직업, 종교 등에 따라 음식선택동기가 다소 차이가 있었으나, 대부분 건강, 에스닉푸드(ethnic food), 자연성분함유, 위생 등을 음식선택 시 가장 많이 고려하는 것으로 나타났다. 한국인을 대상으로 음식선택동기와 태도 및 행동을 관련 지어 알아본 Kim, Kim과 Lee(2011)의 연구에서는 건강, 편의성, 가격, 친숙성, 자연보호가 음식선택동기의 주요 요인으로 나타났다. 특히, 건강과 자연보호 요인은 유기농식품에 대한 태도에 유의한 영향을 미치고, 유기농식품에 대한 태도는 유기농식품의 구매의도에 유의한 영향을 주는 것으로 나타났다. Kang과 Jeong(2008)은 음식선택동기와 음식 신공포증(food neophobia, 생소한 음식의 섭취를 기피하는 현상)이 채소섭취에 미치는 영향에 관한 연구에서 음식선택동기 중 건강에 대한 관심과 음식신공포증 무무가 채소섭취에 유의한 영향을 미친다고 보고하였다.

### III. 연구방법

#### 1. 조사대상

본 연구는 서울시에 거주하고 있는 남녀 고등학생들을 대상으로 인터넷을 통해 온라인 설문 조사를 실시하였다. 서울시 25개 구 전역에서 고등학생들을 고르게 표집 하여, 학생들이 각자 자신이 편한 시간에 온라인에 접속하여 설문에 참여할 수 있도록 하였다. 설문을 실시하는 동안 부실하게 기재를 하거나 설문에 적합한 대상자가 아닌 경우 중도에 설문이 종료되도록 하여 연구대상에서 제외하였다. 조사는 2012년 12월 3일부터 2012년 12월 19일까지 온라인을 통해 진행되었으며, 이 기간 동안 수집된 총 319부의 설문에 대하여 분석을 실시하였다.

#### 2. 조사내용 및 측정도구

##### 1) 음식선택동기

Stepoe 외(1995)가 개발한 음식선택질문지(Food Choice Questionnaire)를 한국의 고등학생이 이해하기 쉬운 용어로 번역하여 음식선택동기를 측정하였다. 음식선택동기 측정을 위한 음식선택질문지는 건강(health), 감정상태(mood), 편의성(convenience), 감각적 특성(sensory appeal), 천연식품(natural content), 가격(price), 체중조절(weight control), 친숙성(familiarity), 윤리성(ethical concern)의 총 9가지 요인 36개 문항으로 구성하고, 각 문항에 대한 응답을 5점 리커트 척도를 사용하여 측정하였다. 각 질문에 대하여 ‘전혀 그렇지 않다’(1점)에서부터 ‘매우 그렇다’(5점)까지의 범위에서 자신의 의견과 일치하는 곳에 표시하도록 하였다.

##### 2) 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동

전통발효음식에 대한 태도와 섭취행동은 Pieniak 외(2009)

의 연구에서 사용되었던 질문을 수정·보완하여 사용하였다. 전통발효음식에 대한 태도는 ‘전통발효음식을 먹는 것이 즐겁고 건강에 좋다고 생각하는지’ 등에 대해 총 8개의 문항을 사용하여 ‘전혀 그렇지 않다’(1점)에서부터 ‘매우 그렇다’(5점)까지 5점 리커트 척도로 측정하였다. 전통발효음식의 섭취행동은 ‘평소 전통발효음식을 어느 정도 섭취하고 있는지’에 대한 총 4개의 문항으로 ‘전혀 섭취하지 않는다’(1점)에서부터 ‘매우 많이 섭취한다’(5점)까지의 범위를 5점 리커트 척도를 사용하여 측정하였다. 본 연구에서는 전통발효음식의 범위를 ‘김치, 간장, 된장, 고추장 및 이들을 이용하여 만든 음식’으로 한정하였다.

#### 3. 자료처리 및 분석

수집된 자료는 SPSS 18.0을 이용하여 분석하였다. 조사대상의 인구통계학적 특성을 알아보기 위해 빈도, 백분율을 구하였다. 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동의 하위차원을 알아보기 위해 주성분분석과 Varimax 회전법에 의한 요인분석을 실시하였고, 신뢰도 검증은 Cronbach's  $\alpha$ 를 이용하였다. 전통발효음식 만들기 체험 유무에 따른 집단 간 차이는 *t*-test로 비교하였다. 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동의 변수들 간의 관련성을 알아보기 위해 Pearson 상관관계분석을 실시하였다. 음식선택동기가 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동에 미치는 직·간접적인 영향력을 알아보기 위해 경로분석을 실시하였다. 경로분석을 위해 음식선택동기가 전통발효음식에 대한 태도에 미치는 영향에 대한 다중회귀분석과 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도가 섭취행동에 미치는 영향에 대한 다중회귀분석을 실시하였다.

## IV. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 특성

조사대상자 319명의 일반적 특성은 <Table 1>과 같다. 남학생이 152명(47.6%), 여학생이 167명(52.4%)이었고, 학년별로 비교적 고르게 분포하였다. 가족형태는 핵가족이 271명(85.0%)으로 가장 많았고, 경제수준은 ‘상’ 6명(1.9%), ‘중’ 287명(90.0%), ‘하’ 26명(8.2%) 순이었다. 전체 조사자 중 247명(77.4%)이 가정교과를 이수하였으며, 212명(66.5%)이 전통발효음식을 직접 만들어 본 경험이 있는 것으로 나타났다.

### 2. 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 전통발효음식의 섭취행동 요인분석

#### 1) 음식선택동기의 요인분석

음식선택동기의 요인분석 결과 총 7개의 요인이 추출되었다(Table 2). 요인 1은 “첨가물이 없는 음식인가?”, “영양소를 풍부하게 함유하고 있는가?”, “환경친화적으로 포장된 음식인가?” 등의 문항들로 구성되어 ‘건강성(good food)’이라 명명하였다. 즉, ‘건강성’은 영양이 풍부하고, 환경 친화적이며, 윤리적인 특성을 의미한다. 요인 2는 “스트레스 해소에

도움이 되는가?”, “기운을 북돋아 주는 음식인가?” 등의 문항들로 구성되어 ‘힐링(healing)’으로 명명하였다. 요인 3은 “준비하는데 시간이 적게 걸리는 음식인가?”, “쉽게 준비해서 먹을 수 있는 음식인가?” 등의 문항들을 포함하고 있어 ‘편의성(convenience)’으로 명명하였다. 요인 4는 “체중조절에 도움이 되는가?”, “칼로리가 낮은 음식인가?” 등의 문항들로 구성되어 ‘체중조절(weight control)’이라 명명하였다. 요인 5는 “내가 평소 먹던 음식인가?”, “나에게 얼마나 친숙한 음식인가?” 등의 문항들로 구성되어 ‘친숙성(familiarity)’으로 명명하였다. 요인 6은 “너무 비싼 음식은 아닌가?”, “가격에 비해 괜찮은 음식인가?” 등의 문항들로 구성되어 ‘가격(price)’이라 명명하였다. 요인 7은 “건강유지에 도움이 되는가?”와 “이 음식이 나의 피부/치아/모발/손톱에 좋은가?”의 문항으로 구성되어 ‘건강(health)’이라 명명하였다. Steptoe 외(1995)와 Pieniak 외(2009)의 연구에서 음식선택동기를 구성하고 있는 요인으로 제시한 감각적 특성(sensory appeal)은 본 연구에서는 요인으로 도출되지 않았다. 이는 본 연구의 1차 요인분석에서 요인부하량이 0.5 이하이거나 문항 간 신뢰도를 저해하는 문항을 제거할 때 제거된 문항이 대부분 감각적 특성에 속하는 문항이기 때문인 것으로 사료된다.

본 연구의 요인분석 결과는 유럽의 성인들을 대상으로 하였던 Steptoe 외(1995)의 연구와 Pieniak 외(2009)의 연구에서의 요인분석 결과와는 차이를 보였다. 두 연구에서 윤리성(ethical concern)과 천연식품(natural content) 요인에 각각

Table 1. Characteristics of the respondents

Variable	Frequency(%)	Variable	Frequency(%)		
Gender	male	152(47.6)	Household income		
	female	167(52.4)			
Grade	first	101(31.7)		high	6(1.9)
	second	107(33.5)	mid	287(90.0)	
	third	111(34.8)	low	26(8.1)	
Family structure	extended	44(13.8)	Home Economic curriculum	completed	247(77.4)
	nuclear	271(85.0)		not completed	72(22.6)
	other	4(1.2)	Firsthand experience for traditional fermented food	Yes	212(66.5)
				No	107(33.5)
Total				319(100)	

Table 2. The results of factor analysis and reliability of food choice motives

Factor	Question *	Factor loading	Eigen value	Variance explained %**	Cronbach's $\alpha$
Good food	Contains no additives?	.78	8.63	18.58 (18.58)	.90
	Contains natural ingredients?	.76			
	Contains no artificial ingredients?	.74			
	Is packaged in an environmentally friendly way?	.73			
	Is nutritious?	.71			
	Is high in fiber and roughage?	.69			
	Contains a lot of vitamins and minerals?	.67			
	Has the country of origin clearly marked?	.63			
	Is high in protein?	.56			
Comes from countries I approve of politically?	.54				
Healing	Helps me to cope with life?	.81	4.37	10.84 (29.42)	.84
	Makes me feel good?	.76			
	Helps me cope with stress?	.68			
	Helps me relax?	.67			
	Cheers me up?	.62			
	Keeps me awake/alert?	.56			
Convenience	Takes no time to prepare?	.81	2.25	8.84 (38.27)	.79
	Is easily available in shops and supermarkets?	.70			
	Can be cooked very simply?	.63			
	Is easy to prepare?	.60			
	Can be bought in shops close to where I live or work?	.57			
Weight Control	Helps me control my weight?	.84	1.72	7.77 (46.04)	.84
	Is low in calories?	.80			
	Is low in fat?	.67			
Familiarity	Is like the food I ate when I was a child?	.84	1.34	7.22 (53.26)	.77
	Is familiar?	.81			
	Is what I usually eat?	.68			
Price	Is not expensive?	.77	1.19	6.60 (59.89)	.72
	Is good value for money?	.70			
	Is cheap?	.67			
Health	Keep me healthy?	.55	1.02	4.33 (64.20)	.74
	Is good for my skin/teeth/hair/nails etc?	.51			

\*Each question starts with the phrase that "it is important to me that the food I eat on a typical day".

\*\*Cumulative variance % in parenthesis.

해당했던 문항들이 본 연구에서는 ‘건강성’ 요인에 함께 포함되어 나타났다. 이는 본 연구에 참여한 조사대상자들이 인식하고 있는 ‘음식의 윤리성’에 대한 개념과 인공첨가물을 첨가하지 않은 ‘천연식품’에 대한 개념 사이에 높은 연관성이 있음을 시사한다. 다시 말해, 본 연구의 조사대상자인 고등학생들은 인공첨가물이 없는 음식, 환경 친화적인 음식, 윤리적인 음식을 따로 구분하지 않고 ‘건강한 음식’으로 통합하여 인식하고 있다는 것을 알 수 있다. 기존 연구결과들과

구분되는 이러한 차이는 문화적·인구통계학적·환경적 특성의 차이에 기인한 것으로 사료된다. Kim 외(2011)는 서울에 거주하는 235명의 성인들을 대상으로 식품의 선택동기를 분석한 결과 건강, 편의성, 가격, 친숙성, 자연보호의 5개 요인을 제시하였다. 본 연구결과와는 자연보호를 제외한 4개의 요인이 일치하였다. 하지만, Kim 외(2011)의 연구는 Steptoe 외(1995)의 음식선택질문지의 일부 만을 측정도구로 사용하여 얻은 결과이므로 본 연구결과와 직접적인 비교를 하는 데

는 제한이 있다.

2) 전통발효음식에 대한 태도와 섭취행동의 요인분석

전통발효음식에 대한 태도와 섭취행동의 하위 차원을 알아 보기 위해 요인분석을 실시한 결과 태도와 섭취행동은 각각 하나의 요인으로 추출되었다. 태도는 8개 문항 모두 요인부하량이 0.6 이상이었고 신뢰도는 0.87이었다. 섭취행동은 4개 문항 모두 요인부하량이 0.6 이상이었고 신뢰도는 0.70이었다.

3) 성별, 가정교과 이수 여부, 전통발효음식 만들기 체험 유무에 따른 음식선택동기, 태도, 섭취행동의 차이

조사대상자들의 성별, 가정교과 이수 여부, 전통발효음식을 만들어 본 경험 유무에 따른 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 전통발효음식의 섭취행동의 차이는 <Table 3>과 같다. 성별에 따라서는 체중조절(p<.001), 가격(p<.05), 전통발효음식에 대한 태도(p<.05), 섭취행동(p<.01) 평균이 여학생에서 유의하게 높았다. 즉, 여학생이 남학생 보다 음식을 선택할 때 체중조절과 가격을 더 많이 고려하고, 전통발효음식에 대한 태도도 더 긍정적이며, 평소에 전통발효음식을 더

많이 섭취한다고 생각하고 있었다. 고등학교에서 가정교과를 이수한 학생들은 편의성(p<.01)과 섭취행동(p<.05)의 평균이 이수하지 않은 학생들보다 유의하게 높았다. 본 연구에서의 편의성은 주변에서 쉽게 구해서 먹을 수 있는 음식을 선택한다는 것을 의미하는 것이다. 집에 항상 준비되어 있는 김치나 장류는 편의성이 높은 음식이라 할 수 있다. 가정교과를 이수한 학생들의 섭취행동도 이수하지 않은 학생들의 섭취행동보다 유의하게 높게 나타났다. 이는 가정교과 수업을 통해 우리의 전통발효음식에 대한 우수성을 이해하고 실천할 수 있는 식생활교육을 받았기 때문인 것으로 사료된다. 전통발효음식을 적어도 한 가지 이상 만들어 본 경험이 있는 집단에서 경험이 없는 집단보다 건전성(p<.05), 체중조절(p<.001), 건강(p<.05)의 평균이 유의하게 높았다. 이는 전통발효음식을 만들어 본 경험이 음식을 선택할 때 건강에 좋고 바른 먹거리를 선택하고자 하는 동기와 밀접한 관련성이 있다는 것을 의미한다. 태도(p<.05)와 섭취행동(p<.001)의 평균도 전통발효음식을 적어도 한 가지 이상 만들어 본 경험이 있는 집단에서 유의적으로 높게 나타났다. 이는 전통발효음식에 대한 긍정적인 태도와 섭취행동이 전통발효음식을 만들어 본 경험과 관련이 있음을 보여주는 결과이다. 이는 전통발효음식을 직접 만들어 보는 경험을 통해 학생들의 전통발효음식에 대

Table 3. Food choice motives, attitude to the traditional fermented food, and traditional fermented food consumption behavior according to the gender, completedness of home economics curriculum, and firsthand experience for traditional fermented food

Variable	Gender			Home Economics curriculum			Firsthand experience for traditional fermented food			Total (n=319)
	Male (n=152)	Female (n=167)	t	Completed (n=247)	Not completed (n=72)	t	Yes (n=212)	No (n=107)	t	
	Good food	2.78 ± .69	2.65 ± .80	1.57	2.73 ± .76	2.68 ± .76	.55	2.78 ± .75	2.59 ± .74	
Healing	3.05 ± .70	2.99 ± .79	0.67	3.04 ± .75	3.00 ± .75	.45	3.07 ± .76	2.93 ± .72	1.63	3.02 ± .75
Convenience	3.44 ± .64	3.58 ± .74	-1.77	3.58 ± .68	3.31 ± .74	2.86**	3.57 ± .71	3.41 ± .68	1.92	3.51 ± .71
Weight Control	2.55 ± .95	3.06 ± .99	-4.67***	2.86 ± .99	2.70 ± 1.03	1.22	2.98 ± .99	2.51 ± .94	4.05***	2.82 ± 1.01
Familiarity	3.11 ± .78	3.24 ± .85	-1.40	3.22 ± .82	3.04 ± .84	1.40	3.20 ± .84	3.14 ± .78	.53	3.18 ± .82
Price	3.87 ± .70	4.06 ± .67	-2.47 <sup>†</sup>	3.97 ± .70	3.98 ± .68	-1.12	4.01 ± .69	3.88 ± .69	1.59	3.97 ± .70
Health	3.04 ± .86	2.95 ± .97	.90	3.02 ± .92	2.92 ± .95	.87	3.07 ± .91	2.85 ± .93	2.05 <sup>†</sup>	3.00 ± .92
Attitude	3.60 ± .70	3.80 ± .69	-2.48 <sup>†</sup>	3.74 ± .69	3.61 ± .74	1.34	3.76 ± .71	3.59 ± .65	2.11 <sup>†</sup>	3.71 ± .70
Behavior	3.43 ± .69	3.67 ± .66	-3.08**	3.60 ± .67	3.42 ± .73	2.05*	3.70 ± .65	3.28 ± .66	5.47***	3.56 ± .69

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

(Mean ± SD)

Table 4. Intercorrelations among food choice motives, attitude to the traditional fermented food, and traditional food consumption behavior

	Food choice motives							Attitude	Behavior
	Good food	Healing	Convenience	Weight control	Familiarity	Price	Health		
Food choice motives	Good food	1							
	Healing	.48***	1						
	Convenience	.14**	.34***	1					
	Weight control	.52***	.16**	.07	1				
	Familiarity	.11*	.31***	.41***	.11*	1			
	Price	.01	.17**	.50***	.04	.23***	1		
	Health	.65***	.39***	.18**	.44***	.11*	.09	1	
	Attitude	.21***	.32***	.32***	.16**	.14*	.34***	.29***	1
	Behavior	.13*	.13*	.13*	.18**	.01	.12*	.15**	.53***

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

한 태도와 섭취행동을 높일 수 있다는 점을 시사한다.

### 3. 음식선택동기, 전통발효음식에 대한 태도, 전통발효음식의 섭취행동 간의 상관관계 분석

음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 전통발효음식의 섭취행동은 대부분 유의한 정적 상관관계가 있는 것으로 나타났다(Table 4). 이는 음식선택동기 및 태도와 행동의 관계에 있어서 모든 변수들이 유의한 상관관계를 보인다는 Pieniak 외(2009)의 연구결과와 일치한다. 태도는 대부분의 음식선택동기 요인들과 유의한 상관관계를 보였다. 가격( $r=.34, p<.001$ )이 가장 높은 상관관계를 나타냈으며, 그 다음은 힐링( $r=.32, p<.001$ )과 편의성( $r=.32, p<.001$ ) 순으로 나

타났다. 섭취행동도 대부분의 음식선택동기 요인 및 태도와 유의한 상관관계를 보였다. 태도와 섭취행동 간에는 높은 상관관계가 있었다( $r=.53, p<.001$ ). 즉, 전통발효음식에 대한 태도가 긍정적일수록 전통발효음식의 섭취행동이 높아짐을 알 수 있다.

### 4. 음식선택동기가 전통발효음식에 대한 태도 및 전통발효음식의 섭취행동에 미치는 영향

1) 음식선택동기가 전통발효음식에 대한 태도에 미치는 영향 회귀분석

음식선택동기가 전통발효음식에 대한 태도에 미치는 영향

Table 5. The effect of food choice motives on the attitude and food consumption behavior for traditional fermented food

	Attitude			Consumption behavior		
	$\beta$	t	P	$\beta$	t	P
Good food	-.039	-.520	.063	.005	.071	.994
Healing	.190	3.053	.002	-.027	-.453	.651
Convenience	.126	1.991	.047	.022	.365	.715
Weight control	.061	1.014	.311	.130	2.259	.025
Familiarity	-.048	-.846	.398	-.058	-1.084	.279
Price	.235	4.053	.000	-.056	-.990	.323
Health	.175	2.574	.011	-.054	-.831	.407
Attitude				.549	10.135	.000
F-value	13.064			16.414		
adjusted R <sup>2</sup>	.227			.279		

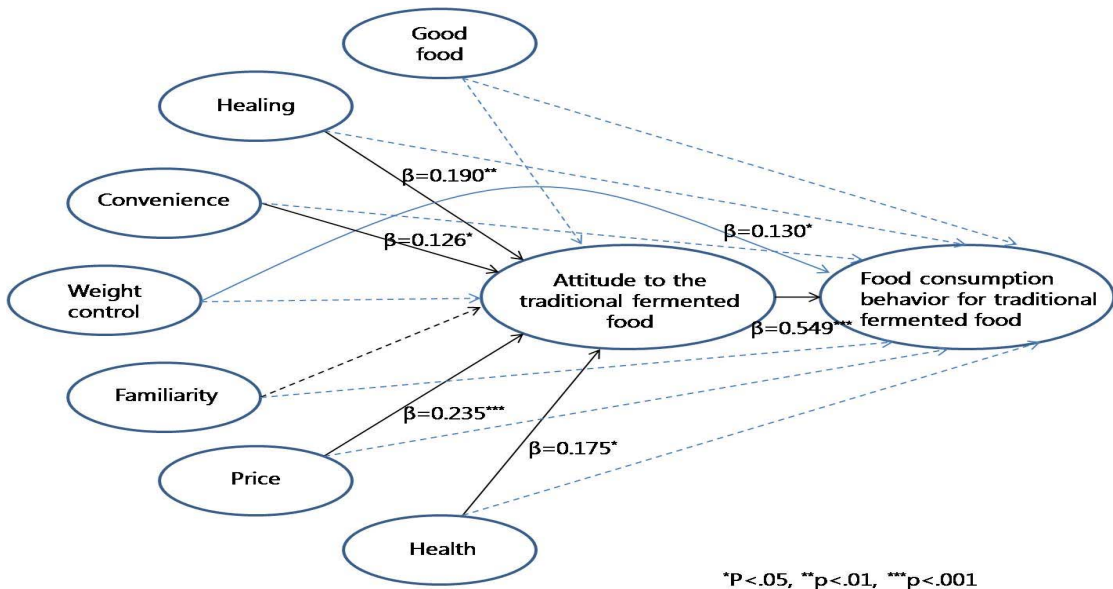


에 대한 회귀분석 결과는 <Table 5>와 같다. 음식선택동기는 전통발효음식에 대한 태도에 유의한 영향( $F=13.064, p<.001$ )을 미치는 것으로 나타났으며, 이들 변수의 설명력은 22.7%였다. 전통발효음식에 대한 태도에 유의한 영향을 미치는 변수들의 상대적 영향력은 가격( $\beta=.235, p<.001$ )이 가장 컸으며, 그 다음은 힐링( $\beta=.190, p<.01$ ), 건강( $\beta=.175, p<.05$ ), 편의성( $\beta=.126, p<.05$ ) 순이었다. 반면, ‘건전성’, ‘체중조절’, ‘친숙성’은 전통발효음식에 대한 태도에 유의한 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 변수들 중 ‘가격’이 전통발효음식의 태도에 미치는 영향력이 가장 컸다. 이는 음식을 선택함에 있어 가격을 고려할수록 전통발효음식에 대한 태도가 긍정적이라는 것을 의미한다. 즉, 김치나 장류 같은 전통발효음식은 대부분의 가정에 기본적으로 준비되어 있는 음식으로서 특별히 구매나 섭취를 위해 경제적 대가를 지불하는 경우가 드문 음식이기 때문인 것으로 사료된다. 변수들 중 ‘힐링’의 영향력이 두 번째로 크게 나타난 것은 음식을 선택할 때 삶의 활력을 주고, 스트레스해소에 도움이 되며, 기운을 북돋아 주는 음식인가를 고려할수록 전통발효음식에 대한 태도가 긍정적이라는 것을 의미한다. 또한, 음식을 선택할 때 건강과 편의성을 고려할수록 전통발효음식에 대한 태도가 긍정적이

라는 것은 조사대상자들이 전통발효음식을 건강에 도움이 되면서 일상에서 쉽게 구할 수 있는 음식으로 인식하고 있음을 의미한다.

2) 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도가 전통발효음식의 섭취행동에 미치는 영향 회귀분석

음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도가 전통발효음식의 섭취행동에 미치는 영향에 대한 회귀분석 결과는 <Table 5>와 같다. 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도는 전통발효음식의 섭취행동에 유의한 영향을 미치며( $F=16.414, p<.001$ ), 이들 변수의 설명력은 27.9%였다. 전통발효음식의 섭취행동에 영향을 미치는 변수들의 상대적인 영향력은 태도( $\beta=.549, p<.001$ )가 가장 컸으며, 음식선택동기의 요인들 중에서는 체중조절( $\beta=.130, p<.05$ )만이 유의한 영향을 미쳤다. 이는 조사대상자들이 전통발효음식을 체중조절에 도움이 되는 음식으로 인식하고 있다는 것을 보여주는 결과이다. 이는 유럽인들을 대상으로 전통음식에 대한 태도와 섭취행동을 알아 본 Pieniak 외(2009)의 연구와는 상반된 결과이다. Pieniak 외(2009)의 연구에서는 6개 유럽국가 중 2개국에서



\* $P<.05$ , \*\* $p<.01$ , \*\*\* $p<.001$

Figure 1. The path analysis of effect of food choice motives on the attitude and food consumption behavior for traditional fermented food

체중조절과 전통음식에 대한 태도가 유의한 부적 상관관계를 보였다. 저자들은 이러한 결과를 대부분의 사람들이 전통음식을 주로 명절이나 축제 때 푸짐하게 준비하여 즐기면서 먹는 음식으로 인식하여 체중조절에는 도움이 되지 않는다고 생각하기 때문인 것으로 해석하였다. 반면, 본 연구에서는 주로 반찬이나 양념으로 섭취하는 전통발효음식만을 대상으로 하였기에 이러한 차이가 나타난 것으로 판단된다.

### 3) 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동의 경로분석

음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동의 경로분석 결과를 <Figure 1>에 제시하였다. 힐링, 편의성, 가격, 건강은 전통발효음식의 섭취행동에 태도를 통해 간접적으로는 영향을 미쳤지만 직접적으로는 영향을 미치지 않았다. 체중조절은 전통발효음식의 섭취행동에 직접적으로 유의한 영향을 미쳤으나 태도를 통해 간접적으로는 영향을 미치지 않았다. 그러므로, 체중조절은 태도와 관련 없이 독립적으로 섭취행동에 영향을 미치는 유일한 변수임을 알 수 있다.

섭취행동에 미치는 영향력의 총 효과는 태도가 가장 컸고 (.549), 그 다음이 체중조절(.130)이었으며, 이 두 변수는 섭취행동에 직접적으로 영향을 미친 변수로 나타났다. 태도를 통해 섭취행동에 간접적으로 영향을 미친 변수들의 총 효과는 가격이 .129(.235x.549)로 가장 컸으며, 그 다음은 힐링 .104(.109x.549), 건강 .096(.175x.549), 편의성 .069(.129x.549) 순이었다. 즉, 음식을 선택할 때 가격, 힐링, 건강, 편의성에 대한 고려가 전통발효음식에 대한 긍정적인 태도 형성에 영향을 미치며, 이렇게 형성된 긍정적 태도는 전통발효음식의 섭취행동을 높인다는 것을 알 수 있다.

## V. 결론 및 제언

결론적으로, 고등학생들의 음식선택동기는 전통발효음식의 섭취행동에 직접적으로 영향을 미치기도 하며, 태도를 통해

간접적으로 영향을 미치기도 한다. 따라서, 음식선택동기에 대한 이해와 교육은 전통발효음식에 대한 긍정적인 태도를 형성 하는데 도움을 주며, 이렇게 형성된 긍정적 태도는 궁극적으로 전통발효음식의 섭취행동을 높인다고 할 수 있다. 전통발효음식 만들기 체험 유무에 따라라도 음식선택동기, 태도, 섭취행동은 유의한 차이를 보였다. 그러므로, 학생들이 전통발효음식을 직접 만들어보는 경험은 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 긍정적인 태도 형성 및 섭취행동 향상에 도움을 준다고 할 수 있다. 본 연구의 결론을 바탕으로 몇 가지 제언을 하면 다음과 같다. 첫째, 청소년들이 전통발효음식에 대한 바람직한 태도를 형성하고 섭취행동을 높일 수 있도록 하기 위해서는 음식선택동기에 대한 이해가 필요하며, 음식선택동기를 형성하게 된 근본적인 배경에 대한 연구가 필요하다. 둘째, 가정교과의 이수를 통해 학교에서 전통발효음식과 관련된 식생활교육을 경험할 수 있도록 하기 위해 교육관련 종사자들의 적극적인 노력이 요구된다. 셋째, 청소년들이 가정에서 뿐만 아니라 학교나 지역사회의 행사를 통해 전통발효음식을 직접 만들어 볼 수 있는 기회를 제공하는 적극적인 지원이 필요하다. 끝으로 본 연구는 서울시에 거주하는 고등학생들만을 조사대상으로 하였다는 제한점이 있으므로, 조사대상자의 지역별, 연령별 범위를 확대하여 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동을 비교하는 후속연구가 필요하다.

## 참고문헌

- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50, 179-211.
- Ajzen, I., & Fishbein, M. (1977). Attitude-behavior relations: a theoretical analysis and review of empirical research. *Psychological Bulletin*, 84(5), 888-918.
- Ares, G., & Gambaro, A. (2007). Influence of gender, age and motives underlying food choice on perceived healthiness and willingness to try functional food. *Appetite*, 49, 148-158.

- Biloukha, O.O., & Utermohlen, V. (2000). Correlates of food consumption and perceptions of foods in an educated urban population in Ukraine. *Food Quality and Preference, 11*, 475-485.
- Eertmans, A., Victoir, A., Vansant, G., & Van den Bergh, O. (2005). Food-related personality traits, food choice motives and food intake: mediator and moderator relationships. *Food Quality and Preference, 16*(8), 714-726.
- Glanz, K., Basil, A., Maibach, E., Goldberg, J., & Snyder, D. (1998). Why Americans eat what they do: taste, nutrition, cost, convenience, and weight control concerns and influences on food consumption. *Journal of The American Dietetic Association, 98*(10), 1118-1126.
- Jeon, S. K., Kim, H. J., Kim, Y. J., Jeong, K. A., Lee, S. S., Yoon, J. H., Ji, O. H., Kim, J. W., Kim, Y. H., Choi, K. E., Ru, S. H., Lee, K. A., & Kim, H. S. (2011). *Green dietary life education of health, environment, and solicitude*. Gyeonggi: Yangsuwon.
- Kang, J. H., & Jeong, H. J. (2008). The effect of food neophobia on food choice motives and vegetable consumption. *Journal of the East Asian Society of Dietary Life, 18*(3), 294-301.
- Kim, D. K., Kim, S. J., & Lee, K. H. (2011). The effect of food choice motive on attitude and intention of purchasing organic food. *Korean Journal of Food Culture, 26*(5), 506-512.
- Kim, J. D. (2012). The preservation of local agriculture and traditional fermented food by slow food movement. *Proceedings of the 2012 Korea, China, Japan slow food international conference*.(pp.13-20)
- Kim, S. J., Cho, M. H., & Lee, K. H. (2010). A study on motives behind food choices of foreigners living in Korea. *Korean Journal of Food Culture, 25*(2), 141-149.
- Kim, Y. J., O, S. J., & Jung, I. K. (2007). A study of the perception and needs of the education of Korean traditional food & culture in middle school students. *Journal of Korean Home Economics Education Association, 19*(2), 153-170.
- Lee, B. S., Park, H. J., & Jung, J. W. (2010). A study on the difference of perception about traditional food by generations in Busan area. *The Korean Journal of Culinary Research, 16*(4), 1-14.
- Lee, H. S., & Kim, Y. (1998). Attitude-behavior relations and moderating variables in the context of president election. *Journal of Consumer Studies, 9*(2), 37-64.
- Ministry of Education, Science and Technology (2011). *Curriculum of Technology and Home Economics*. Supplement 10(2011-361).
- Moon, S. W., Lee, M. K., & Na, T. K. (2011). Kimchi intake patterns and preferences among elementary school, middle school, and high school students in rural area. *The Korean Journal of Culinary Research, 17*(1), 142-154.
- Oh, H. S. (2005). A survey on the perception of the four characteristics of sum Korean dishes among Korean children and adolescents. *Korean Journal of Community Living Science, 16*(3), 3-15.
- Oh, N. Y., & Han, M. J. (2009). A study on the perception of Korean traditional food by middle school students in Seoul. *Korean Journal of Food Culture, 24*(4), 359-365.
- Park, E. S., & Lee, K. H. (2000). The intake, preference, and utilization of Kimchi in female high school students. *Korean Journal of Community Nutrition, 5*(4), 598-607.
- Park, O. H., & Lee, K. (2008). The comparisons of elementary school children's food purchasing and consumer competency for a healthier diet by their attitude toward the meal management. *Korean Journal of Nutrition, 41*(4), 353-364.
- Park, S. J., & You, S. Y. (2007). A study of the effect of health motivation and environmental concern on choosing organic food. *Consumption Culture Study, 10*(4), 107-126.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., &

- Hersleth, M. (2009). Association between traditional food consumption and motives for food choice in six european countries. *Appetite*, 53(1), 101-108.
- Seo, K. J. (2008). *A study on the preference for korean traditional fermented foods of elementary school students: focused on Jeollabukdo*. Unpublished master's thesis, Jeonju National University of Education, Jeonju, Korea.
- Sim, J. Y., & Lee, G. C. (2006). A study on the recognition and educational needs for korean traditional food culture among high school students. *Journal of Korean Home Economics Education Association*, 18(4), 157-172.
- Son, Y. M. (2012). *A study on the recognition and preference for korean traditional fermented food of elementary school students in Incheon*. Unpublished master's thesis, Gongju National University of Education, Gongju, Korea.
- Song, Y. S., Her, E. S., & Lee, K. H. (2000). The study on food preference and nutritional knowledge for traditional fermented food of elementary school senior students in Changwon. *Journal of Human Ecology*, 4, 77-89.
- Stephoe, A., Pollard, T. M., & Wardle, J. (1995). Development of a measure of the motives underlying the selection of food: the Food Choice Questionnaire. *Appetite*, 25(3), 267-284.
- Sun, Y.-H.C. (2008). Health concern, food choice motive and attitudes toward healthy eating: The mediation role of food choice motives. *Appetite*, 51, 42-49.
- Yoon, J. H. (2007). *The perception on korean traditional foods in junior high school students and their parents in Gyeonggi province*. Unpublished master's thesis, Chungang University of Education, Seoul, Korea.
- Yoon, S. S. (1992). *Korean food: history and culinary*. Seoul: Hakjisa.

### <국문요약>

본 연구에서는 청소년의 음식선택동기와 전통발효음식에 대한 태도 및 섭취행동과의 관련성을 분석하여 섭취행동에 영향을 미치는 요인들을 알아보았다. 서울시에 거주하는 고등학생 319명을 대상으로 음식선택동기, 전통발효음식에 대한 태도, 섭취행동에 관한 설문을 실시하여 분석하였으며 그 결과는 다음과 같다. 첫째, 음식선택동기는 건전성, 힐링, 편의성, 체중조절, 친숙성, 가격, 건강의 7개 요인으로 추출되었으며, 전통발효음식에 대한 태도와 섭취행동은 각각 하나의 요인으로 추출되었다. 둘째, 전통발효음식 만들기 체험을 하였던 집단의 건전성, 체중조절, 건강, 태도, 섭취행동 평균이 유의하게 높았다. 셋째, 음식선택동기는 전통발효음식에 대한 태도에 유의한 영향을 미쳤다. 전통발효음식에 대한 태도에 영향을 미치는 변수들의 상대적인 영향력은 가격( $\beta = .235$ )이 가장 컸으며, 그 다음은 힐링( $\beta = .190$ ), 건강( $\beta = .175$ ), 편의성( $\beta = .126$ )의 순이었다. 넷째, 전통발효음식에 대한 태도는 전통발효음식의 섭취행동에 유의한 영향을 미쳤다( $\beta = .549$ ). 다섯째, 체중조절은 섭취행동에 직접적으로 영향을 미쳤다. 가격, 힐링, 건강, 편의성은 섭취행동에 직접적으로 영향을 미치지 않았지만 태도를 통해 간접적으로 영향을 미쳤다. 결론적으로, 전통발효음식의 섭취행동을 높이기 위해서는 전통발효음식에 대한 긍정적인 태도의 형성이 중요하며 태도 형성에 영향을 미치는 음식선택동기에 대한 관심과 분석이 요구된다.

■ 논문접수일자: 2013년 7월 22일, 논문심사일자: 2013년 7월 30일, 게재확정일자: 2013년 9월 13일