



저작자표시-비영리-동일조건변경허락 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.
- 이차적 저작물을 작성할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



동일조건변경허락. 귀하가 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공했을 경우에는, 이 저작물과 동일한 이용허락조건하에서만 배포할 수 있습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

碩士學位論文

제주지역 일부 중학생의
전통음식과 향토음식에 대한 인지도
및 기호도 분석



濟州大學校 教育大學院

營養教育專攻

愼 智 喜

2009 年 8 月

제주지역 일부 중학생의
전통음식과 향토음식에 대한 인지도
및 기호도 분석

指導教授 蔡仁淑

愼智喜

이 論文을 教育學 碩士學位 論文으로 提出함

2009年 8月

愼智喜의 教育學 碩士學位 論文을 認准함

審査委員長_____印

委 員_____印

委 員_____印

濟州大學校 教育大學院

2009年 8月

An Analysis of Students' Recognition and
Acceptance for Traditional Food and Local
Food at Middle School in Jeju

Ji-Hee Shin

(Supervised by professor In-Sook Chae)

A thesis submitted in partial fulfillment of the
requirement for the degree of Master of Education

2009. 8.

Department of Nutrition Education
GRADUATE SCHOOL OF EDUCATION
CHEJU NATIONAL UNIVERSITY

목 차

표목차	iii
국문요약	v
I. 서론	1
II. 이론적 배경	3
III. 연구내용 및 방법	8
1. 조사대상 및 기간	8
2. 조사내용 및 방법	8
3. 통계분석방법	12
IV. 연구결과 및 고찰	13
1. 조사대상자의 일반적 특성	13
2. 조사대상자의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도	15
1) 전통음식에 대한 인지도	15
2) 전통음식과 향토음식에 대한 관심도 및 이해도	21
3) 전통음식과 향토음식에 대한 자부심	27
3. 학교급식에서 실시하는 “전통 · 향토음식의 날”	33
1) 전통 · 향토음식의 날을 지정운영에 대한 선호도	33
2) 전통 · 향토음식의 날 운영주기	34
3) 전통 · 향토음식의 날 대한 전반적인 만족도	36
4) 학교급식에서 제공되는 전통 · 향토음식 섭취량	39
4. 학교급식에서 제공되는 전통음식과 향토음식에 대한 섭취경험, 인지도 및 기호도	42

1) 밥 · 죽류	42
2) 국 · 찌개류	48
3) 구이 · 적 · 찜 · 조림류	54
4) 나물 · 전류	60
5) 떡류, 김치 · 장아찌류	66
V. 결론 및 제언	72
VI. 참고문헌	79
부 록	79
Abstract	88



표 목 차

표 1. 학교별 전통음식 제공 빈도표	10
표 2. 조사대상자의 일반적 특성	14
표 3. 전통음식에 대한 인식도	17
표 4. 전통음식의 계승·발전에 대한 인식	20
표 5. 전통음식과 향토음식에 대한 관심도	22
표 6. 전통음식과 향토음식에 대한 관심을 갖게 된 동기	24
표 7. 전통음식과 향토음식에 대한 이해도	26
표 8. 전통음식과 향토음식에 대한 자부심	28
표 9. 전통음식과 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유	30
표 10. 전통음식을 자랑스럽게 생각하는 음식	32
표 11. 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 음식	32
표 12. 전통·향토음식의 날 지정운영에 대한 선호도	33
표 13. 전통·향토음식의 날 운영주기	35
표 14. 전통·향토음식의 날에 대한 전반적인 만족도	36
표 15. 전통·향토음식의 날에 대한 만족하지 않는 이유	38
표 16. 전통·향토음식의 날에 대한 만족하는 이유	38
표 17. 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식 섭취량	39
표 18. 주로 남기는 음식의 종류	41
표 19. 남기는 이유	41
표 20. 밥·죽류 섭취경험	42
표 21. 밥·죽류 인지도	44
표 22. 밥·죽류 기호도	46
표 23. 밥·죽류 상관관계	47
표 24. 국·찌개류 섭취경험	48
표 25. 국·찌개류 인지도	50

표 26. 국·찌개류 기호도	52
표 27. 국·찌개류 상관관계	53
표 28. 구이·적·찜·조림류 섭취경험	54
표 29. 구이·적·찜·조림류 인지도	56
표 30. 구이·적·찜·조림류 기호도	58
표 31. 구이·적·찜·조림류 상관관계	59
표 32. 나물·전류 섭취경험	60
표 33. 나물·전류 인지도	62
표 34. 나물·전류 기호도	64
표 35. 나물·전류 상관관계	65
표 36. 떡류, 김치·장아찌류 섭취경험	66
표 37. 떡류, 김치·장아찌류 인지도	68
표 38. 떡류, 김치·장아찌류 기호도	70
표 39. 떡류 상관관계	71
표 40. 김치·장아찌류 상관관계	71



제주지역 일부 중학생의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석

본 연구는 제주지역 학교급식의 “전통·향토음식의 날” 시행과 더불어 제주지역 중학생들의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 조사 분석함으로써 이를 토대로 향후 중학생들의 전통음식과 향토음식에 대한 관심을 고취시키고 전통음식과 향토음식을 학교급식에 적극 활용할 수 있는 방안을 모색하기 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다. 이를 위해 제주지역 일부 소재의 8곳의 남녀 중학생 총 800명을 대상으로 2008년 12월 10일부터 12월 24일까지 설문조사를 실시하였고, 배부된 총 800부의 설문지 중 752부(회수율 : 94%)가 회수되었으며, 회수된 설문지 중 불성실하게 응답한 설문지 26부를 제외하고 726부를 모두 통계자료로 이용하였다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조사대상자의 성별은 남자 50.6%, 여자 49.4%이며, 학년별로는 1학년 34.1%, 2학년 33.9%, 3학년 32.0%였고 거주지역에 있어서는 제주시지역 50.3%, 서부읍면지역 49.7%였으며, 가족의 구성형태는 핵가족 71.1%, 어머니의 연령은 40~45세가 53.5%, 어머니의 학력은 고졸 54.9%, 어머니의 직업은 전업주부가 29.9%, 월평균 소득은 100~200만원이 38.4%, 집에서 식사를 준비하는 사람은 어머니가 77.3%로 가장 높았다.

둘째, 전통음식에 대한 인식도는 총점 50점에 대해 평균 36.73점으로 나타나 조사대상자들의 인식도가 높음을 알 수 있었고 학년별로는 3학년(38.21점), 거주지역에 있어서는 서부읍면지역 학생들(35.80점)의 인식도가 높게 나타났다.

셋째, 전통음식과 향토음식에 대한 관심도는 각각 2.48점, 2.50점으로 나타나 학생들의 관심도가 낮은 것으로 나타났고, 관심을 갖게 된 동기는 “매스컴”이 각각 44.6%, 36.4%로 가장 높았으며, 자부심에 있어서는 전통음식과 향토음식이 각각 3.23점, 3.00점으로 나타났고 자랑스럽게 생각하고 있는 전통음식은 김치(35.4%), 자랑스럽게 생각하고 있는 향토음식은 전복죽(27.4%)의 비율이 가장 높았다.

넷째, 학교급식에서 시행하는 전통·향토음식의 날에 대한 선호도는 3.13점으로 나타났고, 운영주기에 대해서는 한 달에 1회(26.2%)가 가장 많았으며, 전통·향토음식의 날에 대한 만족도는 2.87점으로 나타나 학생들의 만족도가 낮음을 알 수 있었다.

다섯째, 학교급식에서 제공된 전통음식과 향토음식에 대한 섭취경험에 있어서는 밥·죽류의 팔죽과 전복죽, 국·찌개류 중 갈치호박국과 호박잎국, 구이·적·찜·조림류 중 고기산적, 옥돔구이, 조기구이, 돌배고기, 나물·전류 중 고사리나물, 탕평채, 빈대떡, 생선전, 버섯전, 애호박전, 우무냉채, 한치초회, 떡류 중 찹쌀떡과 인절미, 김치·장아찌류 중 열무김치, 알타리김치, 파김치, 부추김치, 깻잎장아찌, 양파장아찌 섭취경험의 경우 학교급식 외(가정, 음식점)에서 섭취한 경험이 높게 나타났다.

여섯째, 학교급식에서 제공된 전통음식과 향토음식에 대한 음식종류별 인지도는 대부분 남학생의 인지도가 높게 나타났고, 그 중 무생채($p<.001$), 톳나물($p<.01$), 알타리김치($p<.001$)는 여학생들의 인지도가 유의적으로 높게 나타났으며 거주지역에 있어서는 대부분 서부읍면지역 학생들의 인지도가 높게 나타났다.

일곱째, 학교급식에서 제공된 전통음식과 향토음식에 대한 음식종류별 기호도는 대부분 남학생들의 기호도가 높게 나타났고, 거주지역에 있어서는 대부분 서부읍면지역 학생들의 인지도가 높았으며, 쌀밥($p<.001$), 비빔밥($p<.001$), 떡국($p<.01$), 감자탕($p<.05$), 된장찌개($p<.05$), 고기산적($p<.001$)에 대해서는 제주지역 학생들의 인지도가 유의적으로 높게 나타났다.

여덟째, 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도간의 상관관계를 분석한 결과 밥·죽류, 김치·장아찌류의 인지도와 기호도는 약한 정(+)의 상관관계를, 떡류의 인지도와 기호도는 강한 정(+)의 상관관계를 보였다. 국·찌개류, 구

이·적·찜·조림류, 나물·전류 전통음식 인지도는 전통음식 기호도와 강한 정(+)의 상관관계를 보였고, 제주향토음식 인지도는 제주향토음식 기호도와는 강한 정(+)의 상관관계 갖는 것으로 나타나 전통음식과 제주향토음식 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

이상의 연구결과를 종합해 볼 때, 학교급식을 통해 전통음식과 향토음식의 다양한 맛을 경험할 수 있는 기회를 제공하고 이를 위해서는 전통음식의 다양한 조리방법을 적절히 활용하여 맛과 조리방법을 개선방안이 모색되어야 한다. 또한, 운영주기를 늘리는 등 학교급식에서의 전통향토음식에 대한 인지도를 높일수 있는 방안을 강구하고 영양(교)사를 통한 전통·향토음식의 메뉴와 유래에 대한 직접적인 교육과 지속적인 정보제공이 필요할 것으로 사료된다.



I. 서론

학교급식은 단지 한 끼의 식사를 제공해 줄 뿐만 아니라 학생의 성장 발육에 필요한 영양을 공급함으로써 심신의 건전한 발달을 도모하고 편식 교정 및 올바른 식습관형성에 기여하고자 시행되어 왔다.

학교급식을 제공하는데 있어서 중요한 것은 급식 대상자의 영양소요량과 기호를 고려한 식단의 작성이며, 또한 식품의 기호는 식품 자체가 가지고 있는 성질 뿐만 아니라 조리법에 따라서도 크게 차이가 나므로 학교급식에서는 영양적으로 우수하고 기호도가 높은 식품을 선택하여 다수의 학생들이 좋아하는 음식을 제공하는 면에 관심을 가져야 한다. 또한 기호도가 낮을 경우 잔식량 증가의 원인이 되어 영양적인 측면만이 아니라 경제적인 측면에서도 바람직하지 못하므로 식단 작성시 학생들의 메뉴에 대한 기호도를 충분히 반영하여 잔식량도 줄이면서 적절한 영양소를 공급할 수 있도록 해야 한다.¹⁾

최근 학생들이 가장 먼저 접하는 공동체 사회인 가족을 통한 영양공급도 매우 중요하나 현재 산업화의 발달과 더불어 부모들의 모두 경제활동에 참여하고, 가족의 형태도 대가족에서 핵가족으로 변화하게 되었다. 따라서 가정에서 섭취하는 음식도 대가족에서 가능했던 전통적인 음식 대신 생활의 편리를 우선하는 인스턴트 음식, 외식의 선호 등으로 인해 바뀌게 됨으로써 학교에서 급식을 접하는 학생들의 기호도가 자연스럽게 가정에서 먼저 접한 인스턴트식품 및 육가공 식품, 패스트푸드 등을 선호하는 기호로 바뀌게 되었다²⁾

특히 서구화에 따른 식생활의 변화로 동물성 식품이나 기호성 음료, 패스트푸드 음식을 선호하여 비만을 유발하는 등 자라나는 성장기 학생들에게 영양의 불균형이나 식생활문화의 측면에서 많은 우려를 낳고 있다.³⁾

청소년들의 서구화된 식생활로 인해 발생하는 여러 가지 영양적 문제들은 자연스럽게 우리 전통·향토음식의 우수성과 과학성을 재조명하는 계기를 만들었다. 따라서 청소년들에게 우리의 전통 식생활에 긍지와 자부심을 갖고 이를 계승하도록 하며 우리 고유의 전통 식습관의 중요성을 알고 전통음식 위주의 영양적으

로 균형 있는 식생활을 하도록 이끌어주는 것이 바람직할 것이다.⁴⁾

전통음식이 가지고 있는 장점과 학생들의 기호를 반영한 식단을 학교급식에 잘 적용한다면 영양적 불균형의 해소 및 우리식품의 우수성을 학생들에게 널리 알릴 수 있을 것이다.

제주특별자치도 제주시교육청에서 청소년들에게 전통음식에 대한 이해와 우수성을 알게 하고 우리의 전통식문화 계승발전을 위하여 전통 식단개발 및 전통·향토음식을 학교급식에 적극 활용토록 하는 “전통·향토음식의 날”을 한 달에 한 번 운영을 권장하고 있다, 이를 통하여 전통·향토음식을 개발 보급하고, 우리 음식의 다양성과 특이성을 학교급식에 적용시켜 급식의 질 향상을 유도할 목적으로 초, 중, 고등학교 급식에 ‘전통음식을 활용한 학교급식 영양관리’를 시행토록 한 바 있다.⁵⁾

최근 전통음식을 활용한 학교급식에서 제공되는 전통음식에 대한 인식과 기호도 조사(임길희)²⁾, 남녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식과 기호도(김민경)⁶⁾, 중학생과 학부모의 한국전통음식에 대한 인식(윤정현)⁴⁾, 전북지역 청소년의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구(임진강)⁷⁾에 대한 조사가 이루어지고 있으나 학교급식에서 전통음식을 제공하기 위한 프로그램 실시후 인식, 인지도, 기호도 조사를 실시한 연구는 거의 이루어지지 않았다.

따라서 본 연구는 학교급식의 “전통향토음식의 날” 시행과 더불어 제주지역 중학생들의 전통향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 조사 분석함으로써 이를 토대로 향후 중학생들의 전통향토음식에 대한 관심을 고취시키고 전통향토음식을 학교급식에 적극 활용할 수 있는 방안을 모색하기 위한 기초자료를 제공하는데 목적이 있다.

II. 이론적 배경

1. 전통음식

1) 전통음식의 특징

전통음식이란 옛날부터 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어 전통 문화와 함께 발전해 내려 온 한국인의 음식으로 지역의 특산물을 이용하여 그 지역의 독특한 조리법에 의하여 만든 지역 다수의 주민이 한 세기 이상 선호하여 오고 있는 음식이라고 정의되며 소중한 민족의 유산인 것이다.⁸⁾ 전통음식은 왕실, 반가의 화려했던 음식, 일반 서민의 소박한 음식, 향토 음식을 통틀어 일컬으며, 한국 전통음식에서 옛 전통이 그대로 전승된 것으로는 향토음식, 혼례음식, 절기음식, 제사음식 등이 있다.⁶⁾

한국전통음식은 대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활, 궁중의식, 통과례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특징을 지니면서 지역 특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존, 육성해오는 음식들의 총칭이다.⁹⁾

전통음식의 종류는 크게 일상식과 의례식으로 나눌 수 있다. 일상식은 주식과 부식으로 나눌 수 있는데, 주식으로는 밥, 죽, 미음, 만두, 국수, 떡국, 수제비 등이 있으며, 부식으로는 국, 찌개, 전골, 볶음, 찜, 조림, 초, 전, 구이, 편육, 나물, 생채, 회, 마른 찬, 찜, 젓갈, 장아찌, 김치 등이 있다.⁹⁾

의례식은 일상식과는 달리 관혼상제를 비롯한 의식에 예를 갖추는 음식으로 주식은 면류이고, 부식은 전류, 찜, 적류, 잡채, 편육, 김치류 등이 있으며, 그밖에 떡류, 과절류, 음청류, 과일류, 견과류 등을 차리게 되는 것이 특징이다.

2) 전통음식에 관한 선행 연구

전통음식에 관한 연구로는 인식, 인지도, 기호도 등에 관한 연구들이 있으며, 이러한 선행연구를 고찰해 보면 다음과 같다.

오미야¹⁰⁾의 한국전통음식에 대한 인식·지식·기호도 조사에 대한 연구에서 한국전통음식에 대해 대부분의 학생들이 관심을 갖고 있었고, 여학생의 관심정도가 남학생보다 더 높았다. 또한 대부분의 학생들이 입맛에 맞기 때문에 한국전통음식을 좋아하고 있었으며, 우리고유의 음식이기 때문에 한국전통음식을 자랑스러워하고 있었다. 자랑스럽게 생각하는 음식으로는 김치, 음청류, 불고기, 떡, 갈비찜의 순으로 나타났으며, 성별에 따라 차이가 있었다. 또한 학생들은 식생활 문화를 계승하기 위하여 한국전통음식을 계승·발전시킬 필요가 있다고 하였고, 계승·발전을 위해서는 가정이 역할을 담당해야 한다고 생각하고 있었으며, 성별에 따른 차이를 보여 남학생은 '대중홍보', 여학생은 '학교'라고 생각하고 있었다.

이하나¹¹⁾의 남·녀 중학생의 한국전통음식에 대한 지식·의식과 기호도 조사에 대한 연구에서 학생들이 가장 자랑스럽게 생각하고 있는 한국전통음식은 김치였으며, '불고기', 갈비찜, '떡류'의 순이었다. 전통음식이 가공 식품화 되었을 경우 이용하겠다고 응답한 학생이 가장 많았으며, 한국전통음식의 개선할 점은 남녀 학생 모두 조리방법이라고 응답하였다.

강명선¹²⁾은 인천지역 초등학생을 대상으로 한국전통음식에 대한 인식과 지식에 관해 연구하였는데 전통음식에 대한 인식에 있어 85% 정도의 학생들이 우리 전통음식에 대해 보통이상의 관심을 갖고 있었으며, 유의적 차이는 없었으나 여학생이 남학생보다 높은 관심을 보였다. 한국전통음식에 대한 기초 지식은 10점 만점에 5.78점으로 낮은 편이었다. 기초지식 점수에 따른 전통음식에 대한 관심정도는 유의적인 차이를 보여 기초지식이 낮을수록 전통음식에 대한 관심이 적은 것으로 조사되었다.

조희숙¹³⁾은 전남일부지역 대학생들의 식생활 행동 및 한국음식에 대한 의식조사에 대한 연구에서 대학생의 대부분이 맛 때문에 한국음식을 좋아하는 것으로 나타났다. 한국음식의 조리방법에 대해 복잡하다고 대답하였다. 한국음식을 우리 식생활에 맞게 개발하는 것에 대해서는 부분적으로 개발할 필요가 있다고 하였다. 대부분의 대학생들은 한국인의 기호에 맞기 때문에 한국음식의 계승·발전되어야 한다고 생각하고 있었으며, 한국음식이 계속적으로 소비 증가 되려면 젊

은 층의 기호에 맞는 맛으로 개선되어야 한다고 대답하였다. 한국음식이 개선되어야 할 사항으로는 조리방법의 개선, 위생적인 면, 저장성의 순으로 나타났다.

2. 제주지역 향토음식

1) 제주지역 향토음식의 특징

제주 향토음식이란 제주 지역에서 생산되는 재료를, 제주식의 조리법으로 조리하여, 과거로부터 제주 사람들이 먹어 온 음식이라 할 수 있다. 즉, 제주 지역에서만 생산되는 특산재료를 사용, 그것에 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식, 제주 지역에서 많이 생산되거나 타지방으로부터 많이 공급받을 수 있는 재료를 사용하여 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식, 각지 어디에서나 있는 흔한 재료를 사용하더라도 조상들이 생활형태, 역사적 배경, 기후풍토 등 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 타 지방과 차별적으로 발전한 가공기술을 이용하여 발전시킨 음식, 옛날부터 제주 지역 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해져 오는 음식을 말한다.

제주 식문화의 특징을 살펴보면,

첫째, 조리법이 단순하고 식품에 가능한 한 인간의 손질을 최소화한다는 점이다. 이는 조리 담당자인 제주여성이 생업과 가사일을 동시에 했어야만 하므로 오래 부엌에 머물러 있을 수 없었기 때문이다. 가볍게 끓이는 조리방법으로 조리시간이 짧고 냉국이나 물회 또는 찜 등의 생식이 많은 것은 이러한 이유에서이다. 식품 고유의 맛과 영양성분의 손실을 최소화하고 체내 이용성을 극대화 한 조리법이다. 육지부의 국류는 대부분 진한 탕류이나 제주는 냉국, 물회, 생선국, 맑은 된장국이 주류를 이루고 있다. 그래서 한식의 맛을 진한 양념 맛이라고 한다면, 제주의 맛은 재료의 싱싱한 자연의 맛이다.

둘째, 분식(가루음식)과 입식(잡곡밥)이 혼재된 통합식문화권이다. 쌀문화권인 본토는 입식의 쌀밥문화가 주를 이루나, 제주의 자연환경은 육지와 크게 달라 보리, 조, 메밀, 콩 등의 가루를 이용한 분식문화권의 성격이 강하다. 범법, 수제비,

개역, 칼국수, 발효전빵(상애펙), 메밀가루 국 등은 분식문화가 발달했음을 단적으로 보여주는 음식들이다.

셋째, 제철에 나는 해산물과 농산물을 다양하게 이용한다. 제주 사람들은 만들 요리를 생각해서 식재료를 미리 구입하거나 계획을 세워서 조리하는 경우가 매우 드물고 그때그때 얻을 수 있는 재료를 상황에 맞게 조리해서 먹는다. 이는 제주 지역이 타지역에 비해 연준 따뜻하므로 산과 들, 해변과 바다에 신선한 식재료가 산재해 있어 때와 철에 따라서 식재료를 십분 활용할 수 있기 때문이다.

넷째, 모두가 다 함께 만들어 나누어 먹는 나눔의 식문화이다. 국이나 반찬에 걸치레한 장식을 하지 않을뿐더러 재료의 선택이나 조리법에도 그다지 신경을 쓰지 않는 바와 같이 미관을 위주로 하는 식사를 하지 않는다. 밥은 큰그릇에 상 가운데 두고 국그릇은 제 각 각 따로 먹었다. 언제 누구나 식사에 와도 국 한 그릇만 준비하면 함께 바로 먹을 수 있는 공동식의 문화가 저변에 깔려있다.

다섯째, 구황음식과 민간요법용 음식이 발달하였다. 제주인의 식생활의 역사는 한마디로 먹거리를 확보하기 위해 거친 환경과의 투쟁이었다. 쌀밥과 고기는 주로 큰일이 있을 때나 먹을 수 있었고, 일상식의 주식은 거친 잡곡밥과 범벅 그리고 죽과 고구마였다. 범벅류와 죽류 그리고 국류가 발달한 것은 바로 이 기근을 이기기 위한 방편이다. 또한 제주에 각종 약술과 약재를 첨가한 엿류를 비롯한 각종 음식이 다양한 것은 제주의 아열대성 약용식물이 풍부하고, 힘든 노동으로 쇠약해진 신체를 보할 필요에서 비롯된 것이다.¹⁴⁾

제주의 향토음식은 따뜻한 아열대성 기후풍토에 맞게 소박하지만 단순 호쾌하다. 주식은 보리쌀과 좁쌀이고 부식은 된장과 채소류이다. 바닷고기를 말려 두었다가 먹고 돼지와 소말은 추렴하여 잡아서 나누어 먹었다. 밥은 평소에 잡곡밥을 먹고 명절이나 제삿날에는 곤밥을 먹는다. 1980년대 중반까지만 해도 보리밥에 함유된 쌀의 비율은 북제주를 비롯한 다른 지역에 비하여 다소 높았는데, 이는 제주의 하논, 강정, 예래, 중문 등의 논농사에 기인한 것이다. 돼지고기와 생선국과 자리물회를 좋아하며, 가능한 한 식품에 인간의 손질을 최소화하여 재료의 참맛이 살아있다. 진한 한식요리에 비해 식후 만족감이 다르다. 제주의 풍미와 미각은 담백한 일본요리와 맛이 진한 한식요리의 중간적인 존재라고 할 수 있다.¹⁵⁾

2) 제주향토음식에 관한 선행 연구

황춘선, 양일선¹⁶⁾는 제주도 향토음식에 대한 대학생의 인지도 및 기호도를 조사하였는데 향토음식에 대한 일반적인 사항에서 향토음식에 대해 좋게 생각한다(63.4%). 향토음식을 계승 발전 시켜야 된다(91.0%). 성별에 따라서는 여학생보다 남학생이 향토음식에 대한 인지도 및 기호도가 높았고 연령에 따라서는 연령이 많아질수록 인지도 및 기호도가 높았고 어머니의 학력에 따라서는 학력이 낮을수록 향토음식에 대해 많이 알고 있으며 기호도 또한 높게 나타났다.

윤은숙, 송태희¹⁷⁾는 우리나라 향토음식의 인지도에 관한 연구 조사하였는데 향토음식은 49.8%가 “거의 모른다”라고 답하였으며, “조금안다”, “보통이다”, “잘안다”가 각각 36.7%, 12.08%, 0.7%로 반 정도의 학생만이 향토음식에 관하여 안다고 생각하고 있었다. 향토음식을 먹는 시기는 주로 여행시에 25.6%, 평상시에 21.1%, 명절에 20.4% 등으로 나타났으며 1년에 3~4회 주로 가정에서 먹으며, 향토음식을 먹는 이유는 주로 “입맛에 맞기 때문”이라고 한다. 향토음식의 계승여부는 96.5%가 “계승하여야 한다”라고 나타났다.

3. 학교급식에서의 “전통·향토음식의 날”

학교급식법 제11조 시행규칙 제5조 2항의 ‘전통 식문화의 계승·발전의 고려’에 따라 제주특별자치도 제주도교육청에서 청소년들에게 전통음식에 대한 이해와 우수성을 알게 하고 우리의 전통식문화 계승발전을 위하여 전통 식단개발 및 전통·향토음식을 학교급식에 적극 활용토록 하는 “전통·향토음식의 날”을 한 달에 한번 운영을 권장하고 있다.¹⁸⁾ 이를 통하여 전통음식과 향토음식을 개발 보급하고, 우리 음식의 다양성과 특이성을 학교급식에 적용시켜 급식의 질 향상을 유도할 목적으로 초, 중, 고등학교 급식에 ‘전통음식을 활용한 학교급식 영양관리’를 시행토록 한 바 있다. 전통음식과 향토음식을 식단으로 작성하고 한 달에 한번 ‘전통·향토음식의 날’을 운영하여 음식을 제공하고 있다. 2007년도에 첫 실시하여 2009년까지 이어 시행하고 있다.

Ⅲ. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 전통·향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 파악하고자 제주지역 일부 소재의 8곳의 남녀 중학생 총 800명을 대상으로 2008년 12월 10일부터 12월 24일까지 설문조사를 실시하였다.

배부된 총 800부의 설문지 중 752부(회수율 : 94%)가 회수되었으며, 회수된 설문지 중 불성실하게 응답한 설문지 26부를 제외하고 726부를 본 연구의 분석자료로 이용하였다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구에서 사용된 설문지는 선행연구^{2),6),27),32),33)}를 토대로 수정, 보완하여 개발되었으며 조사내용의 구체적인 사항은 다음과 같다.

1) 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성을 파악하기 위하여 성별, 학년, 거주 지역, 가족 구성형태, 어머니의 연령, 어머니의 학력, 직업, 월 평균 소득, 집에서 식사를 준비하는 사람 등의 9문항으로 구성하였다.

2) 전통·향토 음식에 대한 인지도

전통음식과 향토음식에 대한 관심도, 이해도, 자부심을 알아보기 위해 ‘전혀 관심 없다’, ‘전혀 모른다’, ‘전혀 그렇지 않다’ 1점에서 ‘매우 많다’, ‘매우 잘 알고 있다’ 5점까지의 Likert Scale를 구성하였다. 전통음식과 향토음식에 관심을 갖게 된 동기, 전통·향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유, 전통음식과 향토음식 중 자랑스럽게 생각하는 음식에 대한 의견 등 12문항으로 구성하였다.

전통음식에 대한 인식도는 총 10문항으로 구성하였으며 문항들의 신뢰성 평가 결과 Cronbach' α 값은 0.939로 나타나 바람직한 수준이었다.

각 문항별로 5 Likert Scale를 적용하여 ‘전혀 그렇지 않다’에 1점을 ‘매우 그렇다’에 5점을 부여하도록 구성 하였다. 총 50점이 되도록 산정하여 점수가 높을 수록 전통음식에 대한 매우 긍정적으로 인식하는 것으로 평가하였다.

전통 향토음식의 계승·발전 방향에 대한 인식도를 조사하기 위해 전통음식을 개선한다면 어떤 면에 중점을 두어야 할 점, 계승·발전 인식, 계승·발전 발전 시켜야 하는 이유와 기관, 전통음식 개발 방법, 가공 식품화에 대한 의견 등 8문항으로 구성하였다.

3) 조사대상자들의 학교급식에서 실시되는 “전통·향토음식의 날”

학교급식에서 한 달에 한번 전통·향토음식의 날을 지정해서 운영여부, 전통·향토음식의 날에 대한 만족도를 알아보기 위해 ‘매우 싫다’, ‘전혀 그렇지 않다’ 1점에서 ‘매우 좋다’, ‘매우 그렇다’ 5점까지의 Likert Scale를 구성하였다. 전통·향토음식의 날을 지정 했을 때 운영주기, 전통·향토음식의 날에 대해 만족하지 않는 이유, 만족하는 이유, 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식을 얼마나 섭취하는가, 남기는 음식의 종류, 남기는 이유에 대한 의견 등 8문항으로 구성하였다.

4) 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 대한 섭취 경험, 인지도 및 기호도

학교급식에서 실제 제공되고 있는 것으로 조사된 전통·향토음식 중 조리법 차이에 따라 밥·죽류(8종), 국·찌개류(13종), 구이·적·찜·조림류(13종), 나

물·전류(15종), 떡류(3종), 김치·장아찌류(9종) 등 61종을 선정하여 <표. 2>, 이들 메뉴에 대한 섭취경험, 인지도, 기호도를 조사하였다.

전통·향토음식에 대한 인지도를 알아보기 위해 ‘모른다’ 1점에서 ‘잘 알고 있다’ 3점까지의 Likert Scale를 구성하였다. 섭취경험을 알아보기 위해 ‘없다’, ‘학교급식외(가정,음식점)’, ‘학교급식’, ‘학교급식과 학교급식외’ 중 선택하도록 하고 기호도를 알아보기 위해 ‘매우 싫어함’ 1점에서 ‘매우 좋아함’ 5점까지의 Likert Scale를 구성하였다.

표 1. 학교별 전통음식 제공 빈도표

항목	중학교								
	A	B	C	D	E	F	G	H	
밥 · 죽 류	쌀밥	6	6	18	11	22	21	14	18
	잡곡밥	1	7	17	4	3	2	1	0
	오곡밥	1	0	2	0	2	3	2	2
	보리밥	28	21	17	9	9	16	14	14
	비빔밥	2	6	6	4	8	4	5	1
	팔죽	0	1	1	0	1	0	1	0
	닭죽	1	2	2	0	3	3	2	1
국 · 찌 개 류	전복죽	1	0	0	0	0	1	1	1
	떡국	0	1	2	0	2	1	1	0
	된장국	31	36	28	51	42	37	12	28
	콩국	1	1	1	1	2	1	0	1
	보말미역국	0	1	3	0	1	1	2	1
	육개장	4	1	4	4	8	4	2	3
	몹국	4	4	4	3	3	4	2	2
구 이 ·	닭곰탕	1	2	2	0	1	3	2	0
	감자탕	1	2	2	0	2	3	3	5
	해물탕	3	7	4	4	1	4	2	4
	된장찌개	3	13	3	5	7	8	2	7
	김치찌개	6	5	2	3	6	2	5	5
	갈치호박국	0	1	1	0	1	1	4	1
	호박익국	1	1	2	0	1	0	1	0
구 이 ·	불고기	4	2	3	3	2	4	4	2
	김구이	1	3	2	1	2	2	3	2
	고기산적	0	2	1	1	3	3	0	0
	고등어구이	2	1	0	1	3	1	1	0
	옥돔구이	2	2	2	2	2	2	3	3

표 1. 학교별 전통음식 제공 빈도표 (계속)

		중학교							
		A	B	C	D	E	F	G	H
찜 · 조림류	조기구이	0	3	3	2	4	2	2	4
	갈비찜	6	5	4	2	3	3	2	2
	닭찜	9	6	7	10	9	6	4	5
	두부조림	4	2	2	0	2	1	3	0
	감자조림	0	2	4	2	0	0	3	0
	고등어조림	3	4	4	1	2	3	6	6
	삼치무조림	1	3	4	3	4	2	4	1
	뚝배고기	5	4	3	2	2	2	1	6
나물 · 전류	콩나물	4	5	6	4	7	4	4	4
	취나물	2	2	3	3	2	2	2	4
	무생채	2	3	4	4	4	3	3	3
	오이생채	5	2	5	10	9	5	5	9
	도라지생채	4	2	3	3	4	3	2	3
	톳나물	3	3	3	1	6	2	3	2
	고사리나물	1	1	1	0	2	1	1	1
	잡채	2	3	4	2	6	3	3	2
	탕평채	1	2	4	0	0	0	2	3
	빈대떡	1	2	3	0	2	0	1	1
	생선전	0	0	1	0	0	0	2	1
	버섯전	0	1	2	2	1	2	1	0
	애호박전	0	1	1	1	0	1	0	1
우무냉채	1	2	4	1	1	1	2	2	
한치초회	1	2	2	0	0	0	1	1	
떡류	꿀송편	2	2	3	3	1	2	1	2
	참쌀떡	1	1	1	1	1	1	1	0
	인절미	0	1	2	1	3	0	0	2
김치 · 장아찌류	배추김치	114	123	124	113	120	115	118	117
	깍두기	8	15	11	10	13	10	9	8
	열무김치	2	3	3	2	2	2	2	2
	알타리김치	1	2	2	1	2	1	1	1
	파김치	0	2	2	0	3	3	1	1
	부추김치	1	0	2	0	3	2	0	3
	갯잎장아찌	2	3	4	2	1	3	2	2
	양파장아찌	1	2	3	0	0	1	0	2

3. 통계 분석 방법

연구 자료의 통계처리는 SPSS WIN 12.0을 이용하여 분석하였으며 본 연구에 구성된 조사내용의 내적 일관성을 검증하기 위하여 Cronbach' α 값을 이용하여 신뢰도를 측정하였다. 연구내용에 따라 기술통계량 분석을 실시하였고 변수 간 유의성검정은 교차분석, t-test, 분산분석(ANOVA)을 이용하였으며, 사후검증으로 Duncan의 다중범위시험법(Duncan's multiple range test)을 실시하였다. 전통 음식에 대한 인지도, 기호도 간의 상관관계를 알아보기 위해 Pearson의 상관계수(Correlation Coefficient)를 이용하였다.



IV. 연구결과 및 고찰

1. 조사 대상의 일반적 특성

본 조사대상자의 일반사항에 대한 분석 결과를 <표 2>에 제시하였다. 조사대상 학생은 남학생과 여학생이 각각 50.6%, 49.4%였으며, 학년별로 1학년이 34.1%, 2학년이 33.9%, 3학년이 32.0%였다. 거주 지역은 제주시지역은 50.3%, 서부읍면지역은 49.7%였고, 가족의 구성형태는 핵가족 71.1%, 확대가족이 19.7%, 한 부모 가족이 6.7%로 핵가족이 확대가족, 한 부모 가족보다 현저히 많았다.

어머니의 연령은 40~45세가 53.5%, 46~49세가 22.8%의 순으로 나타났으며 어머니의 학력은 고졸이 54.9%, 대졸이 18.0%, 전문대졸이 12.5%순으로 나타났다. 연구대상자의 어머니의 직업은 전업주부가 29.9%, 서비스직 17.7%, 자영업자 17.3%, 사무직 11.0%, 단순근로자 9.1% 등 전체 어머니의 70% 정도가 직업을 가지고 있는 것으로 나타나 최근 어머니의 교육수준이 높아진 만큼 사회 진출률도 높아졌음을 알 수 있다..

월평균소득은 100~200만원이 38.4%, 200~300만원은 28.0%, 300~400만원은 11.4% 순으로 나타났고 집에서 식사를 준비하는 사람은 어머니 77.3%, 할머니 7.8%, 본인 6.6%, 형제·자매 3.3% 순으로 나타났다.

표 2. 조사대상자의 일반적 특성

N=726

	항목	빈도(명)	백분율(%)
성별	남자	367	50.6
	여자	359	49.4
학년	1학년	248	34.1
	2학년	246	33.9
	3학년	232	32.0
거주지역	제주시지역	365	50.3
	서부읍면지역	361	49.7
가족구성형태	핵가족	516	71.1
	확대가족	143	19.7
	한부모가족	49	6.7
	기타	18	2.5
어머니의 연령	39세이하	130	18.0
	40~45세	385	53.5
	46~49세	164	22.8
	50세 이상	41	5.7
어머니의 학력	중졸이하	50	7.0
	고졸	394	54.9
	전문대졸	90	12.5
	대졸	129	18.0
	기타	55	7.6
직업	전업주부	215	29.9
	단순근로자	65	9.1
	서비스직	127	17.7
	사무직	79	11.0
	전문·기술직	59	8.2
	자영업자	124	17.3
	기타	49	6.8
월평균소득	100만원 미만	75	10.8
	100~200만원	266	38.4
	200~300만원	194	28
	300~400만원	79	11.4
	400~500만원	30	4.3
	500만원 이상	48	6.9
집에서 식사를 준비하는 사람	어머니	558	77.3
	할머니	56	7.8
	아버지	20	2.8
	본인	48	6.6
	형제·자매	24	3.3
	가사도우미	6	0.8
	기타	10	1.4

2. 전통·향토음식에 대한 인지도

1) 전통음식에 대한 인지도

(1) 전통음식에 대한 인지도

전통음식에 대한 인식도는 10가지 문항으로 구성하여 알아보았다.

전통음식에 대한 인식도에 대한 분석 결과를 <표 3>에 제시하였다. 총점 50점 중에 전체 36.73점으로 나타나 전통음식에 대한 인식도가 높은 것으로 조사되었다. 성별에는 유의한 차이는 없었으나 남학생은 36.53점, 여학생은 36.92점으로 나타나 남학생과 여학생 모두 전통음식에 대한 인식도가 높은 것으로 조사되었다.

학년에 따른 차이를 보면, 1학년은 37.10점, 2학년은 34.96점, 3학년은 38.21점으로 나타났고 학년에 따라 유의한 차이는 보였다($p < .001$).

각 항목별로 살펴보았을 때 “전통음식은 색이 아름답고 모양이 좋다”, “전통음식은 신선하다”, “전통음식은 가격이 저렴하다”, “전통음식은 세계에 자랑할 만하다”, “우리 식생활에서 전통음식을 좀 더 먹어야 한다.”의 항목에 있어 1,3학년이 2학년에 비해 인식도 점수가 유의하게 높아 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 보인다($p < .001$). 또한 “전통음식은 우리 체질에 맞는 우수한 음식이다”, “전통음식은 맛이 다양하고 뛰어나다”, “전통음식은 영양성이 뛰어난 건강식품이다”, “전통음식은 다른 나라음식에 비하여 칼로리가 낮아 건강에 도움이 된다”, “전통음식은 안전하다”의 항목에 있어 1,3학년이 2학년에 비해 인식도 점수가 유의하게 높아 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 보인다($p < .01$).

거주 지역에 따른 차이를 보면, 서부읍면지역(35.80점)이 제주시지역(37.65점)보다 인식도가 높아 거주 지역에 따라 유의한 차이는 보였다($p < .001$)

각 항목별로 살펴보았을 때 “전통음식은 영양성이 뛰어난 건강식품이다”의 항목에 있어 서부읍면지역이 제주시지역에 비해 인식도 점수가 높았고 유의한 차이를 보였고($p < .001$), “전통음식은 우리 체질에 맞는 우수한 음식이다”, “전통음식

은 맛이 다양하고 뛰어나다”의 항목에 있어 서부읍면지역이 제주시지역에 비해 인식도 점수가 높았고 유의한 차이를 보였다($p<.01$). 또한 “전통음식은 색이 아름답고 모양이 좋다”, “전통음식은 다른 나라 음식에 비하여 칼로리가 낮아 건강에 도움이 된다.”, “전통음식은 세계에 자랑할 만하다”의 항목에 있어 서부읍면지역이 제주시지역에 비해 인식도 점수가 높았고 유의한 차이를 보였다($p<.05$). 전통음식의 긍정적 인식도 항목 중 “전통음식은 신선하다”, “전통음식은 안전하다”, “전통음식은 가격이 저렴하다”, “우리 식생활에서 전통음식을 좀 더 먹어야 한다.”에 있어서는 제주시지역과 서부읍면지역의 긍정적 인식도 점수의 유의한 차이는 없었지만 조사대상자 모두 긍정적 인식도 점수가 높게 나타나 매우 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 보인다.



표 3. 일반사항에 따른 전통음식에 대한 인식도

항목	전체	성 별		t-value	학 년			F-value	거주지역		t-value
		남자	여자		1학년	2학년	3학년		제주시지역	서부읍면지역	
우리 체질에 맞는 우수한 음식이다	3.73±0.92	3.73±0.99	3.73±0.84	0.006	3.73±0.94 ^a	3.58±0.94 ^a	3.90±0.84 ^b	7.360**	3.65±0.94	3.81±0.89	-2.311**
색이 아름답고 모양이 좋다	3.78±0.88	3.77±0.96	3.79±0.80	-0.178	3.81±0.86 ^b	3.59±0.93 ^a	3.95±0.82 ^b	10.360***	3.71±0.90	3.85±0.86	-2.071*
맛이 다양하고 뛰어나다	3.75±0.89	3.73±0.94	3.77±0.83	-0.710	3.82±0.88 ^b	3.59±0.92 ^a	3.85±0.84 ^b	6.600**	3.68±0.92	3.82±0.85	-2.095**
영양성이 뛰어난 건강식품이다.	3.91±0.87	3.91±0.94	3.90±0.80	0.118	3.99±0.87 ^b	3.74±0.90 ^a	3.99±0.83 ^b	6.979**	3.78±0.90	4.03±0.83	-3.845***
다른나라음식에 비하여 칼로리가 낮아 건강에 도움이 된다	3.70±0.82	3.68±1.00	3.72±0.84	-0.588	3.74±0.90 ^b	3.53±0.96 ^a	3.84±0.89 ^b	6.961**	3.58±0.96	3.83±0.88	-3.731*
신선하다	3.62±0.90	3.62±0.95	3.62±0.84	0.001	3.71±0.89 ^b	3.43±0.89 ^a	3.73±0.89 ^b	8.554***	3.52±0.92	3.72±0.87	-2.971
안전하다	3.63±0.94	3.60±1.00	3.66±0.87	-0.872	3.66±0.96 ^b	3.45±0.96 ^a	3.78±0.86 ^b	7.565**	3.53±0.97	3.73±0.90	-2.849
가격이 저렴하다	3.11±1.00	3.05±1.07	3.17±0.92	-1.561	3.08±0.98 ^b	2.91±0.99 ^a	3.35±0.98 ^c	12.250***	3.07±1.01	3.15±0.98	-1.022
세계에 자랑할 만하다	3.86±0.98	3.81±1.04	3.90±0.91	-1.175	3.89±1.01 ^b	3.67±0.97 ^a	4.01±0.91 ^b	7.960***	3.74±0.99	3.97±0.95	-3.120*
우리 식생활에서 전통음식을 좀더 먹어야 한다	3.64±0.96	3.62±1.03	3.66±0.89	-0.543	3.65±0.98 ^b	3.46±0.97 ^a	3.82±0.92 ^b	8.475***	3.53±0.99	3.76±0.93	-3.233
총 점	36.73	36.53	36.92	-0.71	37.10	34.94	38.21	12.350***	35.80	37.65	-3.375***

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

(2) 전통음식의 계승·발전에 대한 인식

전통음식의 계승·발전에 대한 인식에 대한 분석 결과를 <표 4>에 제시하였다. 전통음식을 개선한다면 어떤 면에 중점을 두어야 할 점은 “맛”이라는 응답이 55.8%로 가장 많은 비율을 차지하였으며, “영양적이면” 19.1%, “위생적이면” 14.7%, “조리방법” 5.2%, “저장성” 2.9% 순으로 나타났다. 전통음식의 개선사항에 대해 초등학생을 대상으로 조사한 강명선¹²⁾과 이미영¹⁹⁾, 고경희²⁰⁾의 연구에서도 “맛”과 “영양성”을 개선해야 한다고 나타나 본 연구결과와 유사하게 나타났다. 이는 최근 청소년들은 다양한 음식을 보다 쉽게 접하게 되어 음식을 선택하는 가장 중요한 기준이 “맛”이므로 치중되고 있어 “맛”을 개선해야 한다고 응답한 것으로 여겨지고, 건강을 고려해 “영양성”을 중요시하는 것으로 생각된다.

전통음식의 계승·발전에 대한 인식은 “보통이다”이라는 응답이 41.2%로 가장 많은 비율을 차지하였으며, “그렇다” 28.0%, “그렇지 않다” 14.6%, “매우 그렇다” 13.7%, “전혀 그렇지 않다” 2.5%순으로 나타났다. 학생 모두 우리나라 전통음식을 계승·발전시켜야 할 필요가 있는 것으로 인식하고 있었다.

전통음식의 계승·발전 이유는 “식생활 문화의 계승을 위해” 40.8%, “영양적으로 우수하므로” 24.0%, “미풍양속이므로” 19.7%, “맛있는 음식이기 때문” 12.4% 순으로 나타났다. 고등학생을 대상으로 조사된 연구 박미섭²¹⁾, 방순복²²⁾, 대학생으로 한 민성희²³⁾, 김성미²⁴⁾, 주부를 대상으로 한 한재숙²⁵⁾에서는 전통적인 식생활 문화의 전승을 위해서 전통음식을 계승·발전시켜야 한다고 조사되어 본 연구의 결과와 비슷하였다. 이로 보아 어느 연령층이나 우리의 미풍양속인 전통 식생활 문화를 계승 발전 시켜야 한다는 의식을 갖고 있음을 알 수 있다.

전통음식의 계승·발전 시켜야 할 기관은 “매스컴”이라는 31.5%로 가장 많은 비율을 차지하였으며, “가정” 25.8%, “학교급식” 20.8%, “정부” 20.2%순으로 나타났다. 이는 중학생을 대상으로 전통음식에 대한 인식과 기호도를 조사한 김민경⁶⁾, 오미야¹⁰⁾, 장은주²⁶⁾, 한재숙²⁵⁾ 연구에서 “매스컴” 31.5%, “가정” 26.9%, “학교교육” 19.6%, “정부” 16.2%순으로 나타나 본 연구와 유사한 결과를 나타냈다.

전통음식의 개발 방법은 “새로운 조리법 개발” 30.0%, “옛날 그대로 전수” 28.9%, “손쉽게 구입할 수 있게 개발” 26.0%, “다른 나라의 조리법 혼합하여 음

식을 개발” 9.9%, “즉석식품의 개발” 5.1% 순으로 나타났다.

가공 식품화는 “맛이 달라지므로 필요 없다” 65.6%, “가공 식품화 해야 한다” 34.4%순으로 나타나 대부분의 학생들이 가공식품화의 필요성을 느끼지 못하고 있는 것으로 나타났다. 이는 중학생을 대상으로 전통음식에 대한 인식과 기호도를 조사한 김민경⁶⁾연구에서 “맛이 달라지므로 필요 없다” 64.7%, “가공 식품화 해야 한다” 35.34%순으로 나타나 본 연구와 유사한 결과를 나타냈다.



표 4. 전통음식의 계승·발전에 대한 인식

N=726

항목		빈도(명)	백분율(%)
개선 할점	조리방법	38	5.2
	영양적이면	139	19.1
	맛	405	55.8
	저장성	21	2.9
	위생적이면	107	14.7
	기타	16	2.2
계승·발전 인식	전혀그렇지 않다	18	2.5
	그렇지 않다	106	14.6
	보통이다	298	41.2
	그렇다	203	28.0
	매우 그렇다	99	13.7
계승·발전 이유	미풍양속이므로	119	19.7
	식생활 문화의 계승을 위해	247	40.8
	영양적으로 우수하므로	145	24.0
	맛있는 음식이기 때문	75	12.4
	기타	19	3.1
계승·발전 시켜야할 기관	학교급식	151	20.8
	가정	187	25.8
	매스컴	229	31.5
	정부	147	20.2
	기타	12	1.7
전통음식 개발방법	옛날 그대로 전수	210	28.9
	새로운 조리법 개발	218	30.0
	손쉽게 구입할 수 있게 개발	189	26.0
	즉석식품의 개발	37	5.1
	다른 나라의 조리법 혼합하여 음식을 개발	72	9.9
	가공식품화	가공 식품화 해야 한다	250
맛이 달라지므로 필요 없다		476	65.6

3) 전통음식과 향토음식에 대한 관심도 및 이해도

(1) 전통음식과 향토음식에 대한 관심도

전통음식에 대한 관심도에 대한 분석 결과를 <표 5>에 제시하였다. 전통음식에 대한 관심도에 대해 살펴본 결과는 5점 만점 중 전체 평균이 2.48점으로 나타나 학생들의 전통음식에 대한 관심도가 낮은 것으로 나타났다. 성별로는 남학생이 여학생보다 전통음식에 대해 관심이 많았으며, 성별에 따라 유의한 차이를 보였고($p < .05$), 학년으로는 1,3학년이 2학년보다 관심이 높았고, 학년에 따라서도 유의한 차이를 보였다.($p < .01$) 거주 지역으로는 서부읍면지역이 제주시지역보다 전통음식에 대해 관심이 높았고 거주 지역에 따라 유의한 차이를 보였다.($p < .001$)

이는 중학생을 대상으로 전통음식에 대한 인식과 기호도를 조사한 김민경⁶⁾, 이지성²⁷⁾ 연구에서 전체 3점 이상으로 본 연구결과보다 높게 나타났고 남학생이 여학생보다 전통음식에 대한 관심도가 낮게 나타나 본 연구결과와는 차이를 보이고 있다.

향토음식에 대한 관심도에 대해 살펴본 결과는 5점 만점 중 전체 평균이 2.50점으로 학생들의 향토음식에 대한 관심도가 낮은 것으로 나타났다. 성별로는 남학생이 여학생보다 전통음식에 대해 관심이 많았으며, 유의적인 차이는 없었고, 학년으로는 1,3학년이 2학년보다 관심이 높았고, 학년에 따라서도 유의한 차이를 보였다.($p < .001$) 거주 지역으로는 서부읍면지역이 제주시지역보다 전통음식에 대해 관심이 많았으나 유의적인 차이를 보이지 않았다.

이경진²⁸⁾의 안동지역 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사에서 지역의 향토음식에 대한 관심유무에 대해 ‘관심이 아주 있다’ 5.8%, ‘약간 있다’ 33.0%, ‘그런 편이다’ 29.1%로 약 67.9%가 관심이 있는 것으로 나타나 본 연구결과와는 차이를 보이고 있다.

표 5. 전통음식과 향토음식에 대한 관심도

항목		관심도	
		전통음식	향토음식
성별	남자	2.55±1.02	2.50±0.89
	여자	2.40±0.91	2.48±0.73
t-value		2.081*	0.367
학년	1학년	2.57±1.00 ^b	2.57±0.77 ^b
	2학년	2.31±0.89 ^a	2.33±0.73 ^a
	3학년	2.56±1.00 ^b	2.58±0.91 ^b
F-value		5.826**	7.323***
거주지역	제주시지역	2.36±0.98	2.46±0.83
	서부읍면지역	2.60±0.95	2.52±0.79
t-value		-3.312***	-1.003
전체		2.48±0.96	2.50±0.81

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 5점 척도: 전혀 관심 없다(1점), 매우 많다(5점)

(2) 전통음식과 향토음식에 대한 관심을 갖게 된 동기

전통음식에 대한 관심을 갖게 된 동기에 대한 분석 결과를 <표 6>에 제시하였다. 전통음식에 대한 관심을 갖게 된 동기는 “매스컴”가 44.6%로 가장 높았고, “학교급식” 24.1%, “가정” 18.0%, “전문서적” 9.4% 순으로 나타났으며, 기타의견으로는 맛있어서, 자주 먹어본 음식이므로 등으로 나타났다.

거주 지역을 살펴보면 제주시지역은 서부읍면지역에 비해 “가정”에 서부읍면지역은 제주시지역에 비해 “매스컴”에 더 많이 응답하여 유의적인 차이를 보였다.($P<.05$) 이는 초등학생의 전통음식에 대한 기호도를 조사한 강명선과 천종희¹²⁾, 김민경⁶⁾, 민영홍²⁹⁾, 윤정현⁴⁾ 연구결과에서도 매스미디어를 통해 전통음식에 관심을 갖게 되었다는 응답이 가장 많아 본 연구의 결과와 유사하였다.

향토음식에 대한 관심을 갖게 된 동기는 <표 6>와 같다. 향토음식에 대한 관심을 갖게 된 동기는 “매스컴”가 36.4%로 가장 높았고, “학교급식” 29.4%, “가정” 23.1%, “전문서적” 6.7% 순으로 나타났으며, 기타의견으로는 우리 입맛에 잘 맞아서, 친구를 통해서 등으로 나타났다. 성별, 학년, 거주 지역 간의 유의적인 차이는 없었으며 전통음식과 비슷한 결과를 보였다.

임진강⁷⁾ 연구결과에서도 향토음식에 대한 관심을 갖게 된 동기가 ‘매스컴을 통해서’ 54.%로 가장 높게 나타나 본 연구의 결과와 유사하였다.

전통음식과 향토음식에 대한 관심을 갖게 된 동기에 대해 매스컴을 통해 알게 되었다는 응답자의 비율이 높은 까닭은 다른 경로보다 매스컴을 통해 각종 정보를 제공 받은 경우가 많기 때문이라고 생각한다. 따라서 학생의 전통·향토음식에 대한 높은 관심도와 올바른 인식을 갖도록 하기 위해서는 정확한 내용으로 구성된 다양하고 체계적인 교육을 통한 학교교육이 반드시 필요하고 학교급식으로 제공되는 전통·향토음식에 대한 설명 등을 포스터로 작성하여 식당 또는 급식장소에 제시하여 학생들의 흥미를 유발시켜 관심을 갖게 하는 방법도 있다고 생각된다.

표 6. 전통음식과 향토음식에 대해 관심을 갖게 된 동기

항목		전체	학교급식	전문서적	매스컴	가정	기타	N(%)
								χ^2 -value
성별	남자	192(100)	50(26.0)	13(6.8)	80(41.7)	41(21.4)	8(4.2)	7.127
	여자	169(100)	37(21.9)	21(12.4)	81(47.9)	24(14.2)	6(3.6)	
전통음식	학년	1학년	136(100)	24(17.6)	13(9.6)	59(43.4)	35(25.7)	18.478*
	2학년	102(100)	23(22.5)	14(13.7)	50(49.0)	11(10.8)	4(3.9)	
	3학년	123(100)	40(32.5)	7(5.7)	52(42.3)	19(15.4)	5(4.1)	
지역	제주시지역	158(100)	38(24.1)	15(9.5)	66(41.8)	37(23.4)	2(1.3)	10.020*
	서부읍면지역	203(100)	49(24.1)	19(9.4)	95(46.8)	28(13.8)	12(5.9)	
전체		361(100)	87(24.1)	34(9.4)	161(44.6)	65(18.0)	14(3.9)	
성별	남자	184(100)	55(29.9)	13(7.1)	62(33.7)	47(25.5)	7(3.8)	2.223
	여자	176(100)	51(29.0)	11(6.3)	69(39.2)	36(20.5)	9(5.1)	
향토음식	학년	1학년	132(100)	32(24.2)	6(4.5)	50(37.9)	37(28.0)	11.313
	2학년	105(100)	32(39.5)	8(7.6)	43(41.0)	16(15.2)	6(5.7)	
	3학년	123(100)	42(34.1)	10(8.1)	38(30.9)	30(24.4)	3(2.4)	
지역	제주시지역	177(100)	50(28.2)	11(6.2)	62(35.0)	47(26.6)	7(4.0)	2.489
	서부읍면지역	183(100)	56(30.6)	13(7.1)	69(37.7)	36(19.7)	9(4.9)	
전체		360(100)	106(29.4)	24(6.7)	131(36.4)	83(23.1)	16(4.4)	

* p<.05

(3) 전통음식과 향토음식에 대한 이해도

전통음식에 대한 이해도에 대한 분석 결과를 <표 7>에 제시하였다. 전통음식에 대한 이해도에 대해 살펴본 결과는 5점 만점 중 전체 평균이 2.68점으로 낮게 나타나 대부분의 학생들이 전통음식에 대해 잘 알지 못하는 것으로 나타났다. 성별로는 여학생이 남학생보다 전통음식에 대한 이해도 점수가 더 낮음 것으로 나타났다으나 성별에 따른 유의한 차이는 없었다. 거주 지역으로는 서부읍면지역이 제주시지역보다 전통음식에 대한 이해도 점수가 높았고 거주 지역에 따라 유의한 차이를 보였다.($p < .01$)

이는 중학생을 대상으로 전통음식에 대한 인식과 기호도를 조사한 김민경⁶⁾연구에서 전체 평균이 2.50점으로 본 연구결과와 비슷하였으나, 남학생이 여학생보다 전통음식에 대한 이해도가 낮게 나타나 본 연구결과와는 차이를 보이고 있다.

향토음식에 대한 이해도에 대해 살펴본 결과는 5점 만점 중 전체 평균이 2.54점으로 낮게 나타나 대부분의 학생들이 향토음식에 대해 잘 이해하지 못한다고 생각하고 있었다. 성별로는 여학생이 남학생보다 전통음식에 대해 이해도 점수가 더 낮았으나 유의적인 차이는 없었고, 학년으로는 1,3학년이 2학년보다 이해도 점수가 높았고, 학년에 따라서도 유의한 차이를 보였다.($p < .01$), 거주 지역으로는 제주시지역이 서부읍면지역보다 전통음식에 대해 이해도점수가 높았고 유의적인 차이를 보이지 않았다.

표 7. 전통음식과 향토음식에 대한 이해도

항목		Mean±S.D	
		이해도	
		전통음식	향토음식
성별	남자	2.69±0.80	2.53±0.88
	여자	2.65±0.71	2.54±0.71
t-value		0.868	-0.291
학년	1학년	2.67±0.77 ^a	2.59±0.72 ^b
	2학년	2.61±0.71 ^a	2.41±0.78 ^a
	3학년	2.75±0.77 ^a	2.61±0.89 ^b
F-value		2.073	4.531 ^{**}
거주지역	제주시지역	2.60±0.78	2.54±0.80
	서부읍면지역	2.75±0.72	2.53±0.81
t-value		-2.654 ^{**}	0.179
전체		2.68±0.75	2.54±0.80

** p<.01

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 5점 척도: 전혀 모른다(1점), 매우 잘 알고 있다(5점)

3) 전통음식과 향토음식에 대한 자부심

전통음식과 향토음식에 대한 자부심에 대한 분석 결과를 <표 8>에 제시하였다. 전통음식에 대한 자부심에 대해 살펴본 결과는 5점 만점 중 전체 평균이 3.23점으로 나타났다. 성별로는 남학생이 여학생보다 전통음식에 대한 자부심이 높게 나타났으나 유의적인 차이는 없었고, 학년으로는 1,3학년이 2학년보다 자부심이 높게 나타나 학년에 따라서 유의한 차이를 보였다.($p<.001$) 거주 지역으로는 서부읍면지역이 제주시지역보다 전통음식에 대해 자부심이 높게 나타나 거주 지역에 따라 유의한 차이를 보였다.($p<.001$) 김민경⁶⁾를 조사한 연구에서는 전통음식에 대한 자부심이 남학생 4.22점, 여학생 4.35점으로 보고되어 본 연구결과보다 높게 나타나 차이를 보이고 있다.

향토음식에 대한 자부심에 대해 살펴본 결과는 5점 만점 중 전체 평균이 3.00점으로 나타났다. 성별로는 여학생이 남학생보다 전통음식에 대해 자부심이 높게 나타났으나 유의적인 차이는 없었고, 학년으로는 1,3학년이 2학년보다 자부심이 높았고, 거주 지역으로는 서부읍면지역이 제주시지역보다 전통음식에 대해 자부심이 높았고 유의적인 차이를 보이지 않았다.

표 8. 전통음식과 향토음식에 대한 자부심

		Mean±S.D	
항목		자부심	
		전통음식	향토음식
성별	남자	3.36±1.05	2.98±0.98
	여자	3.28±0.89	3.02±0.79
	t-value	1.158	-0.586
학년	1학년	3.42±1.00 ^b	3.06±0.87 ^b
	2학년	3.14±0.89 ^a	2.89±0.85 ^a
	3학년	3.41±1.01 ^b	3.06±0.94 ^b
	F-value	6.647 ^{***}	2.996
거주지역	제주시지역	3.18±1.00	2.95±0.86
	서부읍면지역	3.47±0.93	3.06±0.92
	t-value	-4.009 ^{***}	-1.587
	전체	3.23±0.96	3.00±0.89

*** p<.001

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 5점척도: 전혀 그렇지 않다(1점), 매우 잘 알고 있다(5점)

(1) 전통음식과 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유

전통음식과 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유에 대한 분석 결과를 <표 9>에 제시하였다. 전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 “우리고유의 음식이므로”가 48.3%로 가장 높았고, “맛이 좋으므로” 19.4%, “영양이 풍부하므로” 13.1%, “음식의 색과 모양의 아름다워서” 10.%, “조리방법이 과학적이므로” 7.6% 순으로 나타나 우리 고유의 음식이기 때문이라는 민족적 정서가 전통음식을 훌륭하게 여기는 주된 이유인 것으로 생각된다. 남학생은 “우리 고유의 음식이므로” 44.0%, “맛이 좋으므로” 22.8%, “영양이 풍부하므로” 16.6%의 순으로 나타났고 여학생은 “우리 고유의 음식이므로” 52.6%, “맛이 좋으므로” 16.0%, “음식의 색과 모양의 아름다워서” 11.5%의 순으로 나타나 성별에 따라 전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유에 약간의 차이가 있었다.($p < .05$) 고등학교를 대상으로 한 오미야¹⁰⁾의 연구에서와 같은 결과를 보여주었다.

향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 “우리지역의 음식이므로”가 56.2%로 가장 높았고, “맛이 좋으므로” 21.5%, “영양이 풍부하므로” 12.3%, “조리방법이 과학적이므로” 4.5%, “음식의 색과 모양의 아름다워서” 3.3% 순으로 나타났다. 임진강⁷⁾연구에서 전체 조사 대상자의 63.4%가 “맛이 좋아서”, 다음으로 “우리고유의 음식이므로” 22.3%라고 대답하여 본 연구의 결과와는 차이를 보이고 있다.

표 9. 전통음식과 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유

항목		전체	우리고유(지역)의 음식이므로	맛이 좋으므로	영양이 풍부하므로	음식의 색과 모양의 아름다워서	조리방법이 과학적 이므로	기타	N(%)	χ^2 -value
전 통 음 식	성별									
		남자	307(100)	135(44.0)	70(22.8)	51(16.6)	26(8.5)	20(6.5)	5(1.6)	14.206*
		여자	312(100)	164(52.6)	50(16.0)	30(9.6)	36(11.5)	27(8.7)	5(1.6)	
	학년	1학년	214(100)	95(44.4)	34(15.9)	34(15.9)	28(13.1)	19(8.9)	4(1.9)	20.387*
		2학년	205(100)	90(43.9)	54(26.3)	28(13.7)	16(7.8)	13(6.3)	4(2.0)	
		3학년	200(100)	114(57.0)	32(16.0)	19(9.5)	18(9.0)	15(7.5)	2(1.0)	
	거주 지역	제주시지역	293(100)	140(47.8)	53(18.1)	43(14.7)	25(8.5)	25(8.5)	7(2.4)	5.520
		서부읍면지역	326(100)	159(48.8)	67(20.6)	38(11.7)	37(11.3)	22(6.7)	3(0.9)	
		전체	619(100)	299(48.3)	120(19.4)	81(13.1)	62(10.0)	47(7.6)	10(1.6)	
	향 토 음 식	성별								
		남자	264(100)	141(53.4)	68(25.8)	37(14.0)	5(1.9)	8(3.0)	5(1.9)	11.685*
		여자	289(100)	170(58.8)	51(17.6)	31(10.7)	13(4.5)	17(5.9)	7(2.4)	
학년		1학년	194(100)	107(55.2)	37(19.1)	29(14.9)	8(4.1)	8(4.1)	5(2.6)	11.975
		2학년	178(100)	92(51.7)	46(25.8)	22(12.4)	4(2.2)	12(6.7)	2(1.1)	
		3학년	181(100)	112(61.9)	36(19.9)	17(9.4)	6(3.3)	5(2.8)	5(2.8)	
거주 지역		제주시지역	272(100)	147(54.0)	61(22.4)	33(12.1)	9(3.3)	18(6.6)	4(1.5)	7.092
	서부읍면지역	281(100)	164(58.4)	58(20.6)	35(12.5)	9(3.2)	7(2.5)	8(2.8)		
	전체	553(100)	311(56.2)	119(21.5)	68(12.3)	18(3.3)	25(4.5)	12(2.2)		

* p<.05

(2) 전통음식과 향토음식 중 가장 자랑스럽게 생각하는 음식

전통음식을 자랑스럽게 생각하고 있는 음식에 대한 분석 결과를 <표 10>에 제시하였다. 전통음식을 자랑스럽게 생각하고 있는 음식에 대해 살펴본 결과 김치를 자랑스럽게 생각하는 학생이 35.4%로 가장 많았으며, 다음으로 비빔밥, 불고기가 18.9%, 갈비찜 12.1%, 육개장 4.1%, 떡류 3.7%, 신선로, 구절판 각각 3.0% 순으로 나타났다. 성별, 학년에 따라 유의한 차이는 없었고, 거주 지역별 차이를 보면 불고기 갈비찜의 경우 제주시지역 학생들이 서부읍면지역 학생들 보다 많은 비율을 보인 반면, 김치와 육개장의 경우 서부읍면지역에서 비율이 높게 나타나 거주 지역에 따라 유의적인 차이를 보였다.($p < .001$) 이는 도시와 농어촌의 지역적 차이를 보여주는 결과라 사료된다. 다른 선행연구 민연홍²⁹⁾, 박미섭²¹⁾, 박보현³⁰⁾의 결과들로 미루어 볼 때, 학생들은 시대의 변함에 관계없이 전통음식 중 김치를 가장 자랑스럽게 생각하고 있음을 알 수 있었다. 이는 김치가 아직까지 거의 매일 한끼 이상 먹는 음식으로(이지성²⁷⁾ 우리입맛에 익숙할 뿐만 아니라 시중에서의 가공 판매로 인해 다양한 김치를 쉽게 접할 수 있으며, 또한 대중 매체를 통해 김치의 우수성에 대한 정보를 제공 받을 기회가 많아 김치를 유익한 음식으로 인지하고 있을 것으로 사료된다.

향토음식을 자랑스럽게 생각하고 있는 음식에 대한 분석 결과를 <표 11>에 제시하였다. 향토음식을 자랑스럽게 생각하고 있는 음식에 대해 살펴본 결과 전복죽을 자랑스럽게 생각하는 학생이 27.4%로 가장 많았으며, 다음으로 몸국 16.7%, 육개장 12.0%, 한치물회 10.1%, 빙떡 8.1%, 성계미역국, 갈치구이 6.6%, 고등어조림 4.4%, 툇무침 0.6% 순으로 나타났다. 성별에 차이를 보면 육개장, 갈치구이의 경우 남자들이 여자보다 많은 비율을 보인 반면, 몸국, 빙떡의 경우 여자들의 비율이 높게 나타나 성별에 따라 유의적인 차이를 보였다.($p < .001$) 학년, 거주 지역에 따라 유의한 차이는 없었다.

표 10. 전통음식 중 가장 자랑스럽게 생각하는 음식

항목		전체	비빔밥	육개장	불고기	갈비찜	신선로	구절판	김치	떡류	기타	N(%)	χ^2 -value
성별	남자	367(100)	71(19.3)	21(5.7)	72(19.6)	47(12.8)	12(3.3)	9(2.5)	121(33.0)	10(2.7)	4(1.1)	9.928	
	여자	359(100)	66(18.4)	9(2.5)	65(18.1)	41(11.4)	10(2.8)	13(3.6)	136(37.9)	17(4.7)	2(0.6)		
학년	1학년	248(100)	45(18.1)	11(4.4)	47(19.0)	27(10.9)	12(4.8)	8(3.2)	88(35.5)	7(2.8)	3(1.2)	25.723	
	2학년	246(100)	35(14.2)	8(3.3)	48(19.5)	44(17.9)	6(2.4)	6(2.4)	86(35.0)	11(4.5)	2(0.8)		
	3학년	232(100)	57(24.6)	11(4.7)	42(18.1)	17(7.3)	4(1.7)	8(3.4)	83(35.8)	9(3.9)	1(0.4)		
거주 지역	제주시지역	365(100)	70(19.2)	10(2.7)	74(20.3)	62(17.0)	11(3.0)	14(3.8)	106(29.0)	14(3.8)	4(1.1)	29.208***	
	서부읍면지역	361(100)	67(18.6)	20(5.5)	63(17.5)	26(7.2)	11(3.0)	8(2.2)	151(41.8)	13(3.6)	2(0.6)		
전체		726(100)	137(18.9)	30(4.1)	137(18.9)	88(12.1)	22(3.0)	22(3.0)	257(35.4)	27(3.7)	6(0.8)		

*** p<.001

표 11. 향토음식 중 가장 자랑스럽게 생각하는 음식

항목		전체	전복죽	육개장	몸국	성게미역국	갈치구이	고등어조림	한치물회	빙떡	툇무침	기타	N(%)	χ^2 -value
성별	남자	367(100)	89(24.3)	64(17.4)	55(15.0)	15(4.1)	54(14.7)	21(5.7)	39(10.6)	20(5.4)	1(0.3)	9(2.5)	45.314***	
	여자	359(100)	110(30.6)	23(6.4)	66(18.4)	33(9.2)	36(10.0)	11(3.1)	34(9.5)	39(10.9)	3(0.8)	4(1.1)		
학년	1학년	248(100)	65(26.2)	29(11.7)	39(15.7)	13(5.2)	34(13.7)	13(5.2)	22(8.9)	25(10.1)	2(0.8)	6(2.4)	28.314	
	2학년	246(100)	71(28.9)	37(15.0)	31(12.6)	17(6.9)	38(15.4)	10(4.1)	19(7.7)	19(7.7)	0	4(1.6)		
	3학년	232(100)	63(27.2)	21(9.1)	51(22.0)	18(7.8)	18(7.8)	9(3.9)	32(13.8)	15(6.5)	2(0.9)	3(1.3)		
거주 지역	제주시지역	365(100)	96(26.3)	40(11.0)	61(16.7)	19(5.2)	49(13.4)	15(4.1)	36(9.9)	38(10.4)	1(0.3)	10(2.7)	13.397	
지역	서부읍면지역	361(100)	103(28.5)	47(13.0)	60(16.6)	29(8.0)	41(11.4)	17(4.7)	37(10.2)	21(5.8)	3(0.8)	3(0.8)		
전체		726(100)	199(27.4)	87(12.0)	121(16.7)	48(6.6)	90(12.4)	32(4.4)	73(10.1)	59(8.1)	4(0.6)	13(1.8)		

*** p<.001

3. 학교급식에서 실시하는 “전통·향토음식의 날 ”

1) “전통·향토음식의 날”을 지정 운영에 대한 선호도

학교급식에서 한 달에 한번 “전통·향토음식의 날”을 지정 운영에 대한 선호도에 대한 분석 결과를 <표 12>에 제시하였다. 학교급식에서 한 달에 한번 “전통·향토음식의 날”을 지정 운영에 대해 살펴본 결과는 5점 만점 중 전체 평균이 3.13점으로 나타났다. 성별로는 남학생이 여학생보다 선호하고 있었고 성별에 따라 유의한 차이는 보였다.($p<.01$) 학년으로는 1,3학년이 2학년보다 선호하였으며 학년에 따라서 유의한 차이를 보였다.($p<.001$) 거주 지역에 따른 차이를 보면, 서부읍면지역이 제주시지역보다 학교급식에서 한 달에 한번 전통·향토음식의 날을 지정 운영에 대해 선호하고 있었고 거주 지역에 따라 유의한 차이를 보였다.($p<.01$) 이러한 결과는 농어촌지역과 도시지역의 지역적 차이로 나타난 결과라고 사료된다.

표 12. “전통·향토음식의 날”을 지정 운영에 대한 선호도

		Mean±S.D
항목	전통·향토 음식의 날 운영에 대한 선호도 ¹⁾	
성별	남자	3.24±1.14
	여자	3.02±1.02
	t-value	2.775**
학년	1학년	3.32±1.08 ^b
	2학년	2.88±1.10 ^a
	3학년	3.19±1.03 ^b
	F-value	11.137***
거주지역	제주시지역	3.01±1.13
	서부읍면지역	3.25±1.03
	t-value	-2.898**
	전체	3.13±1.08

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 5점 척도: 매우 싫다(1점), 매우 좋다(5점)

2) “전통·향토음식의 날” 운영주기

“전통·향토음식의 날” 운영주기에 관한 의견에 대한 분석 결과를 <표 13>에 제시하였다. “전통·향토음식의 날”에 운영주기에 대해 살펴본 결과 한 달에 1회 26.2%로 가장 많았으며, 다음으로 매주 1회 24.8%, 한 달에 2회 19.1%, 한 학기당 1회 17.8%, 한 학기당 2회 6.5% 순으로 나타났고 기타의견으로는 매주 2회, 1년에 1회 등으로 나타났다. 성별로는 남학생의 경우 매주 1회 전통·향토음식의 날을 지정 하여 운영하는 것이 적합하다고 응답한 경우가 32.2%로 가장 높았고, 여학생은 한 달에 1회 전통·향토음식의 날을 지정하여 운영하는 것이 적합하다고 30.6%로 가장 높게 나타났으며 성별에 따라 유의한 차이를 보였다.($p<.001$)



표 13. “전통·향토음식의 날”에 운영주기

항목		전체	매주1회	한달에 2회	한달에 1회	한 학기당 1회	한 학기당 2회	기타	N(%)	χ^2 -value
성별	남자	367(100)	118(32.2)	73(19.9)	80(21.8)	51(13.9)	24(6.5)	21(5.7)	28.124***	
	여자	359(100)	62(17.3)	66(18.4)	110(30.6)	78(21.7)	23(6.4)	20(5.6)		
학년	1학년	248(100)	66(26.6)	55(22.2)	63(25.4)	37(14.9)	16(6.5)	11(4.4)	21.586*	
	2학년	246(100)	61(24.8)	36(14.6)	73(29.7)	40(16.3)	13(5.3)	23(9.3)		
	3학년	232(100)	53(22.8)	48(20.7)	54(23.3)	52(22.4)	18(7.8)	7(3.0)		
거주 지역	제주시지역	365(100)	86(23.6)	66(18.1)	95(26.0)	65(17.8)	31(8.5)	22(6.0)	5.701	
	서부읍면지역	361(100)	94(26.0)	73(20.2)	95(26.3)	64(17.7)	16(4.4)	19(5.3)		
전체		726(100)	180(24.8)	139(19.1)	190(26.2)	129(17.8)	47(6.5)	41(5.6)		

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

3) “전통·향토음식의 날”에 대한 전반적인 만족도

“전통·향토음식의 날”에 대한 전반적인 만족도에 대한 분석 결과를 <표 14>에 제시하였다. “전통·향토음식의 날”에 대한 전반적인 만족도에 대해 살펴본 결과는 5점 만점 중 전체 평균이 2.87점으로 나타나 학생들의 전통·향토음식의 날에 대한 만족도가 낮은 것으로 나타났다. 성별에 따른 만족도 차이는 보이지 않았으나, 학년에 따른 만족도에서는 1학년에서 가장 높은 점수를 보여 유의적인 결과가 나타났다($p<.001$). 또한 거주 지역에 따른 차이를 보면 제주지역보다 서부읍면지역에서 더 높은 점수를 보여($p<.001$) 농어촌 지역에서의 만족도가 더 큰 것으로 보여 진다. 운영여부에 대해서 보통이상 나온 것에 비해서 만족도는 2.87점으로 보통이하로 나타나 전통음식에 운영에 있어서 학생들에 만족도를 향상시킬 수 있도록 학교급식영양(교)사들이 노력이 필요 할 것으로 사료된다.

표 14. “전통·향토음식의 날”에 대한 전반적인 만족도

항목		Mean±S.D
		전통·향토음식의 날에 대한 만족도 ¹⁾
성별	남자	2.91±1.06
	여자	2.83±0.92
t-value		1.084
학년	1학년	3.02±0.94 ^b
	2학년	2.63±0.99 ^a
	3학년	2.97±1.01 ^b
F-value		11.507 ^{***}
거주지역	제주지역	2.73±1.02
	서부읍면지역	3.01±0.94
t-value		-3.920 ^{***}
전체		2.87±0.98

*** $p<.001$

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 5점 척도: 전혀 그렇지 않다(1점), 매우 그렇다(5점)

(1) “전통·향토음식의 날”에 대해 만족하지 않는 이유

학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 만족하지 않는 이유에 대한 분석 결과를 <표 15>에 제시하였다. 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 만족하지 않는 이유에 대해 살펴본 결과 “맛이 없기 때문” 51.6%로 가장 많았고, 다음으로 “자주 접해보지 못한 음식이어서” 23.9%, “양이 너무 많기 때문” 16.9% 순으로 나타났다.

이는 초등학교에서 급식되는 전통음식에 대한 학생의 인지도 및 기호도 연구를 조사한 오영숙³¹⁾ 연구결과에서도 “맛이 없기 때문이다”라고 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 만족하지 않는 이유라는 응답이 가장 많아 본 연구의 결과와 유사하였다. 이는 서구화 되어 가는 식생활로 인한 학생들의 입맛이 변화가 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 대하여 맛이 없다고 느끼게 되는 것으로 사료된다.

(2) “전통·향토음식의 날”에 대해 만족하는 이유

학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 만족하는 이유에 대한 분석 결과를 <표 16>에 제시하였다. 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 만족하는 이유에 대해 살펴본 결과 “우리 고유의 음식이므로” 37.6%로 가장 높았고, 다음으로 “맛이 좋으므로” 32.6%, “건강에 도움이 되기 때문” 15.8%, “자주 접해본 음식이어서” 12.0% 순으로 나타났다. 남학생은 “맛이 좋으므로” 40.1%로 가장 높게 나타났고 여학생은 “우리 고유의 음식이므로” 43.5%로 가장 높게 나타났으며 성별에 따라 유의한 차이를 보였다.($p < .01$)

표 15. 학교급식에서 한 달에 한번 제공하는 “전통·향토음식의 날”에 만족하지 않는 이유

항목		전체	맛이 없기 때문	양이 너무 많기때문	자주 접해보지 못한 음식이여서	영양이 없기 때문	기타	N(%)
								χ^2 -value
성별	남자	108(100)	42(38.9)	24(22.4)	31(28.7)	0	11(10.2)	19.051***
	여자	105(100)	68(64.8)	12(11.4)	20(19.0)	2(1.9)	3(2.9)	
학년	1학년	56(100)	34(60.7)	6(10.7)	13(23.2)	0	3(5.4)	16.193*
	2학년	93(100)	52(55.9)	10(10.8)	24(25.8)	1(1.1)	6(6.5)	
	3학년	64(100)	24(37.5)	20(31.3)	14(21.9)	1(1.6)	5(7.8)	
거주 지역	제주시지역	128(100)	75(58.6)	18(14.1)	24(18.8)	2(1.6)	9(7.0)	9.574*
	서부읍면지역	85(100)	35(41.2)	18(21.2)	27(31.8)	0	5(5.9)	
전체		213(100)	100(51.6)	36(16.9)	51(23.9)	2(0.9)	14(6.6)	

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

표 16. 학교급식에서 한 달에 한번 제공하는 “전통·향토음식의 날”에 만족하는 이유

항목		전체	우리 고유의 음식이므로	맛이 좋으므로	자주 접해본 음식이여서	건강에 도움이 되기 때문	기타	N(%)
								χ^2 -value
성별	남자	262(100)	83(31.7)	105(40.1)	27(10.3)	44(16.8)	3(1.1)	16.960**
	여자	262(100)	114(43.5)	66(25.2)	36(13.7)	39(14.9)	7(2.7)	
학년	1학년	198(100)	74(37.4)	66(33.3)	21(10.6)	31(15.7)	6(3.0)	5.385
	2학년	157(100)	57(36.3)	50(31.8)	24(15.3)	23(14.6)	3(1.9)	
	3학년	169(100)	66(39.1)	55(32.5)	18(10.7)	29(17.2)	1(0.6)	
거주 지역	제주시지역	242(100)	99(40.9)	83(34.3)	19(7.9)	35(14.5)	6(2.5)	9.510*
	서부읍면지역	282(100)	98(34.8)	88(31.2)	44(15.6)	48(17.0)	4(1.4)	
전체		524(100)	197(37.6)	171(32.6)	63(12.0)	83(15.8)	10(1.9)	

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

4.) 학교급식에서 제공되는 전통음식과 향토음식 섭취량

학교급식에서 제공되는 전통음식과 향토음식 섭취량에 대한 분석 결과를 <표 17>에 제시하였다. 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식 섭취량에 대해 살펴본 결과 “절반 먹었다” 32.0%로 가장 높았고, 다음으로는 “많이 먹었다” 29.9%, “조금 먹었다” 18.5%, “전부 먹었다” 16.6%, “먹지 않았다” 3.0% 순으로 나타났다. 남학생은 “많이 먹었다” 38.3%, “전부 먹었다” 23.8% 순으로 나타났고, 여학생은 “절반 먹었다” 43.2%, “조금 먹었다” 23.4% 순으로 나타나 남학생이 여학생보다 전통·향토음식을 더 많이 섭취하는 것으로 나타났고, 성별에 따라 유의한 차이를 보였다($p < .001$).

표 17. 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식 섭취량

항목		전체	먹지 않았다	조금 먹었다	절반 먹었다	많이 먹었다	전부 먹었다	N(%)	χ^2 -value
성별	남자	366(100)	12(3.3)	50(13.7)	77(21.0)	140(38.3)	87(23.8)	77.563***	
	여자	359(100)	10(2.8)	84(23.4)	155(43.2)	77(21.4)	33(9.2)		
학년	1학년	248(100)	6(2.4)	50(20.2)	79(31.9)	72(29.0)	41(16.5)	29.502***	
	2학년	246(100)	12(4.9)	55(22.4)	83(33.7)	74(30.1)	22(8.9)		
	3학년	231(100)	4(1.7)	29(12.6)	70(30.3)	71(30.7)	57(24.7)		
거주 지역	제주시지역	364(100)	15(4.1)	82(22.5)	106(29.1)	99(27.2)	62(17.0)	13.134*	
	서부읍면지역	361(100)	7(1.9)	52(14.4)	126(34.9)	118(32.7)	58(16.1)		
전체		725(100)	22(3.0)	134(18.5)	232(32.0)	217(29.9)	120(16.6)		

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

(1) 주로 남기는 음식의 종류

전통음식과 향토음식을 남긴다면 음식의 종류에 대한 분석 결과를 <표 18>에 제시하였다. 전통음식과 향토음식을 남긴다면 음식의 종류에 대해 살펴본 결과 “국·찌개류” 40.6%로 가장 높았고, 다음으로는 “나물류” 33.9%, “김치” 7.8%, “밥·죽류” 6.7%, “구이·전·조림류” 5.9%, “기타” 3.6%, “떡류” 1.6% 순으로 나타났다. 성별에 따라 유의한 차이는 없었고, 1,2학년은 “국, 찌개류”가 가장 많이 남기는 것으로 나타났고 3학년은 “나물류”가 가장 많이 남기는 것으로 나타났으며 학년에 따라 유의한 차이를 보였다.($p < .001$) 제주시지역은 “국, 찌개류” 49.0%로 가장 높게 나타났고 서부읍면지역은 “나물류” 39.3%로 가장 많이 남기는 것으로 나타났으며 거주 지역에 따라 유의한 차이를 보였다.($p < .05$)

(2) 남기는 이유

전통음식과 향토음식을 남기는 이유에 대한 분석 결과를 <표 19>에 제시하였다. 전통음식과 향토음식을 남기는 이유에 대해 살펴본 결과 “입맛에 안 맞아서” 48.8%로 가장 높았고, 다음으로는 “싫어하는 음식이어서” 23.8%, “음식량이 많아서” 13.4%, “낯선 음식이어서” 9.3% 순으로 나타났다. 성별, 학년, 거주 지역에 따라 유의한 차이는 없었다.

음식의 맛을 향상시키도록 급식 종사자의 노력이 요구되고 음식의 배식량을 적절히 조절할 뿐만 아니라 스스로 개인의 음식량을 조절해 갈 수 있는 음식 조절대를 활용하여 버려지는 음식이 없도록 하고 영양교육을 통한 음식의 소중함을 이해시킴으로써 잔반량을 줄일 수 있으리라 생각된다.

표 18. 전통음식과 향토음식을 주로 남기는 음식의 종류

항목		전체	밥, 죽류	국, 찌개류	구이, 전, 조림류	나물류	김치	떡류	기타	N(%)	χ^2 -value
성별	남자	137(100)	12(8.8)	43(31.4)	11(8.0)	49(35.8)	13(9.5)	2(1.5)	7(5.1)	9.646	
	여자	250(100)	14(5.6)	114(45.6)	12(4.8)	82(32.8)	17(6.8)	4(1.6)	7(2.8)		
학년	1학년	134(100)	5(3.7)	66(49.3)	7(5.2)	42(31.3)	8(6.0)	2(1.5)	4(3.0)	37.582***	
	2학년	150(100)	15(10.0)	68(45.3)	7(4.7)	35(23.3)	15(10.0)	2(1.3)	8(5.3)		
	3학년	103(100)	6(5.8)	23(22.3)	9(8.7)	54(52.4)	7(6.8)	2(1.9)	2(1.9)		
거주 지역	제주시지역	204(100)	10(4.9)	100(49.0)	11(5.4)	59(28.9)	14(6.9)	3(1.5)	7(3.4)	13.529*	
	서부읍면지역	183(100)	16(8.7)	57(31.1)	12(6.6)	72(39.3)	16(8.7)	3(1.6)	7(3.8)		
전체		387(100)	26(6.7)	157(40.6)	23(5.9)	131(33.9)	30(7.8)	6(1.6)	14(3.6)		

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

표 19. 전통음식과 향토음식을 남긴다면 그 이유

항목		전체	음식양이 많아서	입맛에 안 맞아서	낯선 음식이어서	싫어하는 음식이어서	기타	N(%)	χ^2 -value
성별	남자	137(100)	19(13.9)	64(46.7)	13(9.5)	32(23.4)	9(6.6)	1.926	
	여자	250(100)	33(13.2)	125(50.0)	23(9.2)	60(24.0)	9(3.6)		
학년	1학년	134(100)	21(15.7)	65(48.5)	13(9.7)	30(22.4)	5(3.7)	9.918	
	2학년	150(100)	19(12.7)	77(51.3)	9(6.0)	34(22.7)	11(7.3)		
	3학년	103(100)	12(11.7)	47(45.6)	14(13.6)	28(27.2)	2(1.9)		
거주 지역	제주시지역	204(100)	27(13.2)	107(52.5)	12(5.9)	49(24.0)	9(4.4)	6.655	
	서부읍면지역	183(100)	25(13.7)	82(44.8)	24(13.1)	43(23.5)	9(4.9)		
전체		387(100)	52(13.4)	189(48.8)	36(9.3)	92(23.8)	18(4.7)		

4. 전통음식과 향토음식에 대한 섭취경험, 인지도, 기호도

1) 밥·죽류

(1) 섭취경험

전통음식과 향토음식에서 밥·죽류에 대한 섭취경험 유무 분석결과를 <표 20>에 제시하였다. 쌀밥, 잡곡밥, 보리밥, 비빔밥, 닭죽 섭취경험은 학교급식에서 섭취한 경험이 가장 높았고, 팔죽, 전복죽인 경우 학교급식 외(가정, 음식점)에서 섭취한 경험이 높았다. 학교급식외(가정, 음식점)에서 섭취가 많은 팔죽, 전복죽인 경우 표. 2와 같이 학교급식에서 제공한 빈도가 낮은 음식이므로 학교급식외에서 섭취경험이 높게 나왔다. 팔죽인 경우 학생들의 기호도가 낮게 나타났고 학교급식에서 제공하는 날이 동짓날외에는 제공하지 않으므로 학교급식에서 섭취경험이 낮게 나타났다. 전복죽인 경우 기호도도 높고, 향토음식 중에서 가장 자랑스러워하는 음식임에도 불구하고 식품비 단가가 높은 메뉴 중 하나로 학교급식에서는 자주 제공되지 못하는 단체급식의 예산상의 한계가 있어, 학교급식에서 보다는 학교급식외에서의 섭취경험이 높게 나타난 것으로 보인다.

표 20. 밥·죽류에 대한 섭취경험

항목		섭취경험				N ¹⁾ (%)
		있다			없다	
		학교급식외 (집, 음식점등)	학교급식	학교급식과 학교급식외		
전통음식	쌀밥	214(29.5)	390(53.7)	116(16.0)	6(0.8)	
	잡곡밥	239(32.9)	380(52.3)	92(12.7)	15(2.1)	
	오곡밥	297(41.0)	300(41.4)	69(9.5)	59(8.1)	
	비빔밥	209(28.8)	402(55.4)	109(15.0)	6(0.8)	
	팔죽	353(48.6)	272(37.5)	66(9.1)	35(4.8)	
	닭죽	254(35.0)	363(50.1)	101(13.9)	7(1.0)	
향토음식	보리밥	255(35.1)	355(48.9)	85(11.7)	31(4.3)	
	전복죽	440(60.6)	185(25.5)	69(9.5)	31(4.3)	

N¹⁾ = 726

(2) 인지도

전통음식과 향토음식에서 밥·죽류에 대한 인지도 분석결과를 <표 21>에 제시하였다. 밥·죽류에 대한 인지도는 3점 만점 중 전체 평균이 2.79점으로 나타났다. 밥·죽류 중에는 비빔밥이 2.89점으로 가장 높았고, 다음으로 쌀밥 2.88점, 닭죽 2.85점, 전복죽 2.81점, 팔죽 2.78점, 보리밥 2.76점, 잡곡밥 2.76점, 오곡밥 2.61점, 순으로 나타났다. 성별로는 모두 남학생의 인지도가 높았고, 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 오곡밥($p<.001$), 비빔밥, 팔죽, 닭죽, 전복죽($p<.01$)이었다. 학년으로는 전반적으로 3학년이 밥·죽류 인지도가 높은 것으로 나타났고, 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 잡곡밥, 오곡밥, 보리밥, 팔죽($p<.001$), 쌀밥, 닭죽, 전복죽($p<.01$), 비빔밥 ($p<.05$)이었다.

거주 지역에 따른 차이를 보면, 모두 서부읍면지역이 인지도가 높았고, 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 비빔밥, 팔죽, 닭죽, 전복죽($p<.001$), 쌀밥($p<.01$), 잡곡밥($p<.05$)이었다.

표 21. 밥·죽류에 대한 인지도¹⁾

항목	전체	Mean±S.D										
		성별		t-value	학년			F-value	거주지역		t-value	
		남자	여자		1학년	2학년	3학년		제주시지역	서부읍면지역		
전통 음식	쌀밥	2.88±0.35	2.89±0.34	2.87±0.36	0.750	2.83±0.40 ^a	2.87±0.35 ^a	2.94±0.26 ^b	6.057 ^{**}	2.84±0.38	2.91±0.31	-2.968 ^{**}
	잡곡밥	2.76±0.46	2.77±0.47	2.75±0.45	0.401	2.68±0.48 ^a	2.73±0.49 ^a	2.87±0.36 ^b	11.293 ^{***}	2.72±0.48	2.80±0.43	-2.289 [*]
	오곡밥	2.61±0.56	2.67±0.53	2.54±0.58	3.101 ^{***}	2.56±0.54 ^a	2.54±0.61 ^a	2.72±0.49 ^b	8.095 ^{***}	2.58±0.55	2.63±0.56	-1.164
	비빔밥	2.89±0.32	2.91±0.30	2.87±0.33	1.622 ^{**}	2.85±0.35 ^a	2.90±0.32 ^{ab}	2.93±0.27 ^b	3.524 [*]	2.85±0.37	2.94±.25	-3.858 ^{***}
	팔죽	2.78±0.45	2.80±0.43	2.75±0.47	1.465 ^{**}	2.70±0.51 ^a	2.76±0.44 ^a	2.88±0.38 ^b	9.800 ^{***}	2.70±0.50	2.86±.38	-4.790 ^{***}
	닭죽	2.85±0.39	2.87±0.39	2.83±0.38	1.470 ^{**}	2.80±0.42 ^a	2.85±0.37 ^{ab}	2.91±0.35 ^b	5.142 ^{**}	2.78±0.45	2.93±0.28	-5.279 ^{***}
향토 음식	보리밥	2.76±0.46	2.77±0.46	2.74±0.46	0.806	2.69±0.50 ^a	2.72±0.49 ^a	2.86±0.36 ^b	8.988 ^{***}	2.72±0.48	2.79±0.44	-1.868
	전복죽	2.81±0.42	2.85±0.40	2.77±0.44	2.355 ^{**}	2.76±0.47 ^a	2.80±0.42 ^a	2.88±0.36 ^b	5.118 ^{**}	2.74±0.47	2.88±0.35	-4.483 ^{***}
전체	2.79±0.43	2.82±0.42	2.77±0.44	1.930	2.73±0.37	2.77±0.34	2.87±0.28	11.001^{***}	2.74±0.38	2.84±0.28	-3.990^{***}	

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 인지도: 모른다(1점), 잘 알고 있다(3점)

(3) 기호도

전통음식과 향토음식에서 밥·죽류에 대한 기호도 분석결과를 <표 22>에 제시하였다. 밥·죽류에 대한 기호도는 5점 만점 중 전체 평균이 3.61점으로 나타났다. 밥·죽류 중에는 비빔밥이 4.22점으로 가장 높았고, 다음으로 쌀밥 4.18점, 닭죽 3.79점, 전복죽 3.77점, 보리밥 3.44점, 잡곡밥 3.41점, 오곡밥 3.20점, 팔죽 2.83점 순으로 나타났다. 밥·죽류에서 모두 남학생의 기호도가 높았고, 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 오곡밥($p<.001$), 팔죽($p<.01$), 잡곡밥, 보리밥($p<.05$)이었다. 학년으로는 쌀밥, 비빔밥은 1학년이 인지도가 가장 높았고, 나머지 항목은 3학년이 인지도가 가장 높았다. 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 쌀밥, 보리밥, 비빔밥($p<.001$), 닭죽($p<.05$)이었다. 거주 지역에 따른 차이를 보면, 쌀밥, 비빔밥은 제주시지역이 기호도가 높았고, 나머지 항목은 서부읍면지역이 기호도가 높은 것으로 나타났다. 거주 지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 쌀밥, 비빔밥($p<.001$), 닭죽, 전복죽($p<.01$)이었다.

표 22. 밥·죽류에 대한 기호도¹⁾

항목	전체	Mean±S.D											
		성별		학년			거주지역			F-value	제주시지역	서부읍면지역	t-value
		남자	여자	t-value	1학년	2학년	3학년						
전통 음식	쌀밥	4.18±0.90	4.19±0.91	4.17±0.88	0.947	4.38±0.93 ^b	4.12±0.91 ^a	4.03±0.87 ^a	9.712 ^{***}	4.33±0.89	4.03±0.92	4.521 ^{***}	
	잡곡밥	3.41±0.95	3.48±1.05	3.33±0.85	2.070 [*]	3.37±0.97 ^a	3.37±0.92 ^a	3.48±0.99 ^a	1.068	3.34±0.99	3.47±0.93	-1.755	
	오곡밥	3.20±1.0	3.34±1.10	3.05±0.91	3.753 ^{***}	3.19±1.03 ^a	3.15±0.97 ^a	3.25±1.07 ^a	0.624	3.14±1.08	3.26±0.96	-1.593	
	비빔밥	4.22±0.98	4.27±0.98	4.17±0.98	1.782	4.40±0.94 ^c	4.04±1.07 ^a	4.22±0.88 ^b	8.549 ^{***}	4.38±0.93	4.06±1.01	4.366 ^{***}	
	팔죽	2.83±1.31	2.98±1.30	2.67±1.31	3.135 ^{**}	2.68±1.29 ^a	2.90±1.29 ^a	2.90±1.36 ^a	2.236	2.73±1.33	2.91±1.30	-1.817	
	닭죽	3.79±1.03	3.84±1.04	3.74±1.02	1.326	3.80±1.03 ^{ab}	3.67±1.12 ^a	3.90±0.93 ^b	3.203 [*]	3.68±1.10	3.90±1.06	-2.732 ^{**}	
향토 음식	보리밥	3.44±0.95	3.53±0.99	3.35±0.90	2.552 [*]	3.45±0.97 ^b	3.27±0.95 ^a	3.60±0.91 ^b	7.161 ^{***}	3.40±0.98	3.47±0.92	-1.032	
	전복죽	3.77±1.14	3.79±1.17	3.75±1.10	0.456	3.80±1.15 ^a	3.67±1.15 ^a	3.83±1.10 ^a	1.404	3.64±1.19	3.90±1.06	-3.093 ^{**}	
전체	3.61±1.03	3.68±1.07	3.53±0.99	2.840^{**}	3.63±0.69	3.52±0.69	3.65±0.68	2.416	3.58±0.72	3.62±0.66	-0.871		

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

^{abc}Duncan multiple comparison

¹⁾ 기호도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(4) 밥·죽류의 인지도 및 기호도와 의 상관관계

밥·죽류의 인지도 및 기호도와 의 상관관계를 분석한 결과를<표 23>에 제시하였다. 밥·죽류 인지도와 기호도도 약한 정(+)의 상관관계를 갖는 것으로 나타나 밥·죽류의 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

표 23. 밥·죽류에 대한 상관관계

항목	밥·죽류 인지도	밥·죽류 기호도
밥·죽류 인지도	1	0.399**
밥·죽류 기호도		1

**p<0.01

2) 국·찌개류

(1) 섭취경험

전통음식과 향토음식에서 국·찌개류에 대한 섭취경험 유무 분석결과를 <표 24>에 제시하였다. 갈치호박국, 호박잎국인 경우 학교급식 외(가정, 음식점)에서 섭취한 경험이 높았고 나머지 항목은 학교급식에서 섭취한 경험이 가장 높았다. 갈치호박국, 호박잎국은 제주 향토음식임에도 불구하고 대부분의 학생들이 섭취 경험이 없는 것으로 나타나 학교급식에서 보편적으로 제공되지 않고 있으며, 학교급식이 아닌, 집이나 음식점등에서도 자주 접하지 못하고 있음을 알 수 있다.

표 24. 국·찌개류에 대한 섭취경험

항목	섭취경험				N ¹⁾ (%)	
	있다			없다		
	학교급식외 (집,음식점등)	학교급식	학교급식과 학교급식외			
떡국	276(38.0)	338(46.6)	105(14.5)	7(1.0)		
된장국	246(33.9)	363(50.0)	112(15.4)	5(0.7)		
전통음식	육개장	226(31.1)	391(53.9)	101(13.9)	8(1.1)	
	닭곰탕	266(36.6)	274(37.7)	62(8.5)	124(17.1)	
	감자탕	282(39.0)	333(46.1)	92(12.7)	16(2.2)	
	해물탕	293(40.4)	304(41.9)	91(12.5)	38(5.2)	
	된장찌개	299(41.2)	321(44.2)	98(13.5)	8(1.1)	
	김치찌개	283(39.0)	331(45.6)	104(14.3)	8(1.1)	
	콩국	253(34.9)	303(41.8)	61(8.4)	108(14.9)	
	보말미역국	252(34.9)	286(39.6)	57(7.9)	127(17.6)	
	몹국	265(36.6)	328(45.2)	78(10.8)	54(7.4)	
향토음식	갈치호박국	260(35.9)	213(29.4)	59(8.1)	193(26.6)	
	호박잎국	229(31.6)	191(26.3)	48(6.6)	257(35.4)	

N¹⁾ =726

(2) 인지도

전통음식과 향토음식에서 국·찌개류에 대한 성별간 인지도 분석결과를 <표 25>에 제시하였다. 국·찌개류에 대한 인지도는 3점 만점 중 전체 평균이 2.68점으로 나타났다. 국·찌개류 중에는 떡국, 된장국이 2.88점으로 가장 높았고, 다음으로 김치찌개, 된장찌개 2.86점, 육개장 2.83점, 감자탕 2.82점, 해물탕 2.76점, 몸국 2.69점, 콩국 2.59점, 닭곰탕, 보말미역국 2.52점, 갈치호박국 2.42점, 호박잎국 2.25점 순으로 나타났다. 성별에서는 모두 남학생의 인지도가 높았고 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 된장국, 육개장, 감자탕, 해물탕, 된장찌개, 김치찌개($p<0.001$), 몸국, 닭곰탕($p<0.01$), 떡국, 콩국, 호박잎국($p<0.05$)이었다. 학년으로는 전반적으로 3학년이 국·찌개류 인지도가 높은 것으로 나타났고, 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 된장국, 콩국, 보말미역국, 육개장, 몸국, 닭곰탕, 해물탕, 김치찌개, 갈치호박국, 호박잎국($p<0.001$), 떡국, 감자탕, 된장찌개($p<0.01$)이었다. 거주 지역에 따른 차이를 보면, 모두 서부읍면지역이 인지도가 높았고, 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 떡국, 된장국, 콩국, 육개장, 몸국, 감자탕, 해물탕, 된장찌개, 김치찌개, 갈치호박국($p<0.001$), 닭곰탕, 호박잎국($p<0.01$), 보말미역국($p<0.05$)이었다.

표 25. 국·찌개류 인지도¹⁾

항목	전체	Mean±S.D										
		성별			학년			거주지역				
		남자	여자	t-value	1학년	2학년	3학년	F-value	제주시지역	서부읍면지역	t-value	
전통음식	떡국	2.88±0.35	2.89±0.35	2.86±0.35	1.264*	2.85±0.37 ^a	2.85±0.39 ^a	2.94±0.26 ^b	4.731**	2.83±0.40	2.92±0.29	-3.506***
	된장국	2.88±0.34	2.90±0.31	2.85±0.36	2.194***	2.84±0.38 ^a	2.85±0.37 ^a	2.95±0.22 ^b	7.702***	2.83±0.38	2.93±0.27	-3.862***
	육개장	2.83±0.40	2.87±0.37	2.78±0.42	3.009***	2.79±0.42 ^a	2.78±0.45 ^a	2.92±0.28 ^b	9.734***	2.76±0.45	2.90±0.33	-4.771***
	닭곰탕	2.52±0.67	2.61±0.65	2.42±0.69	3.901**	2.35±0.73 ^a	2.52±0.63 ^b	2.69±2.62 ^c	15.127***	2.45±0.69	2.58±0.66	-2.623**
	감자탕	2.82±0.42	2.86±0.39	2.77±0.44	2.899***	2.77±0.42 ^a	2.78±0.45 ^a	2.89±0.37 ^b	5.805**	2.75±0.45	2.87±0.37	-4.014***
	해물탕	2.76±0.47	2.80±0.45	2.72±0.48	2.541***	2.68±0.52 ^a	2.74±0.48 ^a	2.87±0.36 ^b	11.595***	2.70±0.49	2.82±0.43	-3.653***
	된장찌개	2.86±0.38	2.89±0.35	2.82±0.40	2.583***	2.83±0.41 ^a	2.82±0.41 ^a	2.92±0.28 ^b	5.477**	2.80±0.42	2.91±0.31	-4.271***
	김치찌개	2.86±0.37	2.89±0.34	2.82±0.39	2.533***	2.83±0.38 ^a	2.82±0.42 ^a	2.94±0.26 ^b	7.353***	2.81±0.41	2.91±0.31	-3.632***
향토음식	콩국	2.59±0.63	2.64±0.62	2.54±0.63	2.074*	2.50±0.66 ^a	2.50±0.66 ^a	2.79±0.51 ^b	17.434***	2.48±0.67	2.70±0.56	-4.751***
	보말미역국	2.52±0.68	2.55±0.70	2.48±0.66	1.389	2.46±0.71 ^a	2.40±0.71 ^a	2.72±0.56 ^b	15.487***	2.46±0.69	2.58±0.66	-2.552*
	몸국	2.69±0.56	2.73±0.56	2.64±0.56	2.086**	2.58±0.61 ^a	2.64±0.57 ^a	2.84±0.44 ^b	14.319***	2.59±0.58	2.78±0.51	-4.881***
	갈치호박국	2.42±0.76	2.45±0.77	2.39±0.74	0.984	2.34±0.78 ^a	2.24±0.80 ^a	2.69±0.59 ^b	24.826***	2.27±0.80	2.57±0.68	-5.511***
	호박잎국	2.25±0.81	2.29±0.83	2.21±0.79	1.252*	2.15±0.84 ^a	2.13±0.79 ^a	2.48±0.78 ^b	14.367***	2.16±0.82	2.34±0.79	-2.942**
전체	2.68±0.53	2.70±0.51	2.66±0.53	3.065**	2.61±0.38	2.62±0.38	2.82±0.28	25.798***	2.61±0.39	2.76±0.32	-5.659***	

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

^{abc}Duncan multiple comparison

¹⁾ 인지도: 모른다(1점), 잘 알고 있다(3점)

(3) 기호도

전통음식과 향토음식에서 국·찌개류에 대한 성별간 기호도 분석결과를 <표 26>에 제시하였다. 국·찌개류에 대한 기호도는 5점 만점 중 전체 평균이 3.49점으로 나타났다. 국·찌개류 중에는 김치찌개가 4.14점으로 가장 높았고, 다음으로 떡국 4.10점, 된장찌개 4.04점, 감자탕 4.00점, 된장국 3.71점, 육개장 3.64점, 해물탕 3.57점, 닭곰탕 3.49점, 몸국 3.36점, 보말미역국 3.03점, 갈치호박국 2.86점, 호박잎국 2.70점, 콩국 2.68점 순으로 나타났다. 성별에는 떡국은 여학생의 기호도가 높았고, 나머지 항목은 남학생의 기호도가 높은 것으로 나타났다. 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 육개장, 몸국, 닭곰탕, 갈치호박국($p<.001$), 된장찌개, 김치찌개, 호박잎국($p<.01$), 된장국, 콩국, 보말미역국, 해물탕($p<.05$)이었다. 학년으로는 떡국, 감자탕, 된장찌개는 1학년이 기호도가 가장 높았고, 나머지 항목은 3학년이 기호도가 가장 높았다. 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 육개장, 몸국, 닭곰탕, 감자탕($p<.001$), 된장찌개, 김치찌개, 호박잎국($p<.01$), 된장국, 콩국, 보말미역국, 해물탕($p<.05$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 떡국, 감자탕, 된장찌개, 김치찌개는 제주시지역이 기호도가 높았고, 나머지 항목은 서부읍면지역이 기호도가 높은 것으로 나타났다. 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 된장국, 육개장, 감자탕($p<.001$), 떡국, 닭곰탕($p<.01$), 보말미역국, 몸국, 된장찌개($p<.05$)이었다.

표 26. 국·찌개류 기호도¹⁾

항목	전체	Mean±S.D										
		성별		학년			거주지역					
		남자	여자	t-value	1학년	2학년	3학년	F-value	제주시지역	서부읍면지역	t-value	
전통음식	떡국	4.10±1.00	4.07±1.05	4.13±0.95	1.339	4.47±1.06 ^b	4.18±0.95 ^b	3.94±0.97 ^a	1.339	4.20±0.98	3.99±1.01	2.843 ^{**}
	된장국	3.71±0.99	3.79±0.99	3.63±0.98	2.182 [*]	3.73±1.04 ^a	3.63±1.00 ^a	3.77±0.91 ^a	2.182 [*]	3.57±1.04	3.85±0.92	-3.783 ^{***}
	육개장	3.64±1.07	3.84±1.05	3.43±1.09	5.079 ^{***}	3.63±1.07 ^a	3.47±1.16 ^a	3.83±1.00 ^b	5.079 ^{***}	3.48±1.14	3.80±1.02	-3.935 ^{***}
	닭곰탕	3.49±1.06	3.73±1.03	3.25±1.08	5.911 ^{***}	3.41±1.08 ^a	3.42±1.11 ^a	3.67±1.05 ^b	5.911 ^{***}	3.38±1.12	3.61±1.04	-2.712 ^{**}
	감자탕	4.00±1.04	4.15±0.98	3.84±1.09	4.070 ^{***}	4.04±1.12 ^a	3.99±1.09 ^a	3.95±0.90 ^a	4.070 ^{***}	4.08±1.11	3.91±0.97	2.228 [*]
	해물탕	3.57±1.11	3.68±1.11	3.46±1.11	2.548 [*]	3.51±1.15 ^a	3.44±1.16 ^a	3.78±0.98 ^b	2.548 [*]	3.42±1.13	3.72±1.07	-3.600 ^{***}
	된장찌개	4.04±1.03	4.18±1.01	3.89±1.04	2.913 ^{**}	4.09±1.09 ^a	3.96±1.09 ^a	4.06±0.92 ^a	2.913 ^{**}	4.13±1.10	3.94±0.96	2.487 [*]
	김치찌개	4.14±1.01	4.30±0.96	3.98±1.05	2.994 ^{**}	4.19±1.03 ^a	4.04±1.10 ^a	4.20±0.92 ^a	2.994 ^{**}	4.20±1.09	4.08±0.94	1.590
향토음식	콩국	2.68±1.25	2.79±1.25	2.57±1.25	2.347 [*]	2.68±1.25 ^a	2.61±1.16 ^a	2.75±1.35 ^a	2.347 [*]	2.65±1.27	2.71±1.24	-0.598
	보말미역국	3.03±1.21	3.15±1.25	2.91±1.16	2.492 [*]	3.03±1.16 ^{ab}	2.86±1.22 ^a	3.21±1.24 ^b	2.492 [*]	2.92±1.23	3.14±1.19	-2.361 [*]
	몸국	3.36±1.14	3.53±1.11	3.19±1.17	3.866 ^{***}	3.33±1.19 ^a	3.31±1.10 ^a	3.45±1.18 ^a	3.866 ^{***}	3.25±1.16	3.47±1.14	-2.527 [*]
	갈치호박국	2.86±1.27	3.02±1.25	2.69±1.28	3.284 ^{***}	2.76±1.27 ^a	2.71±1.25 ^a	3.08±1.26 ^b	3.284 ^{***}	2.78±1.31	2.93±1.22	-1.519
	호박잎국	2.70±1.27	2.83±1.29	2.56±1.24	2.592 ^{**}	2.62±1.29 ^a	2.52±1.20 ^a	2.93±1.29 ^b	2.592 ^{**}	2.64±1.32	2.75±1.22	-1.031
전체	3.49±1.11	3.62±1.10	3.35±1.15	4.736^{***}	3.52±0.77	3.43±0.78	3.60±0.71	2.919	3.47±0.81	3.56±0.70	-1.536	

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 기호도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(4) 국·찌개류의 인지도 및 기호도와와의 상관관계

국·찌개류의 전통음식과 향토음식 인지도 및 기호도와와의 상관관계를 분석한 결과를 <표 27>에 제시하였다. 국·찌개류 전통음식 인지도는 전통음식 기호도와 강한 정(+)의 상관관계를 보였고, 향토음식 인지도는 향토음식 기호도와는 강한 정(+)의 상관관계 갖는 것으로 나타나 국·찌개류의 전통음식과 향토음식 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

표 27. 국·찌개류 상관관계

항목	전통음식 인지도	향토음식 인지도	전통음식 기호도	향토음식 기호도
전통음식인지도	1	0.609**	0.488**	0.302**
향토음식 인지도		1	0.308**	0.611**
전통음식기호도			1	0.511**
향토음식 기호도				1

** p<.01

3) 구이·적·찜·조림류

(1) 섭취경험

전통음식과 향토음식에서 구이·적·찜·조림류에 대해 섭취경험 분석결과를 <표 28>에 제시하였다. 고기산적, 옥돔구이, 조기구이, 돔배고기 섭취경험은 학교급식외(가정, 음식점)에서 섭취한 경험이 가장 높았고, 나머지 항목은 학교급식에서 섭취한 경험이 높았다. 고기산적인 경우 기호도는 높은 음식이긴 하나 조리시간이 많이 소요되는 단점으로 인해 학교급식에서 자주 제공되지 않아 학교급식에서의 섭취경험이 낮게 나타난 것으로 보인다. 이를 보완하기 위해 조리시간을 단축 할 수 있는 조리기구(다기능오븐)를 활용하는 방안을 모색하여 학생들의 기호도가 높은 음식을 자주 제공 할 수 있는 학교급식의 여건을 만드는 것 또한 중요하다고 볼 수 있겠다.

표 28. 구이·적·찜·조림류 섭취경험

항목	섭취경험				N ¹⁾ (%)
	있다		없다		
	학교급식외 (집, 음식점등)	학교급식	학교급식과 학교급식외		
전통음식	불고기	281(38.7)	351(48.3)	88(12.1)	6(0.8)
	김구이	292(40.3)	320(44.1)	84(11.6)	29(4.0)
	고기산적	376(51.9)	217(29.9)	60(8.3)	72(9.9)
	조기구이	356(49.0)	276(38.0)	79(10.9)	15(2.1)
	갈비찜	298(41.0)	324(44.6)	95(13.1)	9(1.2)
	닭찜	297(40.9)	325(44.8)	95(13.1)	9(1.2)
	두부조림	290(39.9)	322(44.4)	97(13.4)	17(2.3)
	감자조림	281(38.7)	326(44.9)	106(14.6)	13(1.8)
향토음식	고등어구이	303(41.7)	318(43.8)	96(13.2)	9(1.2)
	옥돔구이	390(53.7)	241(33.2)	63(8.7)	32(4.4)
	고등어조림	270(37.2)	338(46.6)	103(14.2)	15(2.1)
	삼치무조림	245(33.7)	279(38.4)	72(9.9)	130(17.9)
	돔배고기	273(37.7)	207(28.6)	53(7.3)	192(26.5)

N¹⁾ =726

(2) 인지도

전통음식과 향토음식에서 구이·적·찜·조림류에 대한 성별 간 인지도 분석결과를 <표 29>에 제시하였다. 구이·적·찜·조림류에 대한 인지도는 3점 만점 중 전체 평균이 2.77점으로 나타났다. 구이·적·찜·조림류 중에는 불고기가 2.89점으로 가장 높았고, 다음으로 갈비찜 2.89점, 닭찜, 고등어구이 2.86점, 고등어조림 2.85점, 감자조림 2.84점, 조기구이 2.83점, 옥돔구이, 김구이, 두부조림 2.80점, 고기산적 2.69점, 삼치무조림 2.51점, 돔배고기 2.38점 순으로 나타났다. 성별에서는 모두 남학생의 인지도가 높았고, 성별 집단간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 고기산적, 고등어구이, 조기구이, 닭찜, 두부조림, 감자조림($p<.001$), 갈비찜, 고등어조림($p<.01$), 불고기, 옥돔구이($p<.05$)이었다. 학년으로는 전반적으로 3학년이 구이·적·찜·조림류 인지도가 높은 것으로 나타났고, 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 김구이, 고기산적, 옥돔구이, 조기구이, 두부조림, 감자조림, 삼치무조림($p<.001$), 고등어구이, 닭찜, 고등어조림($p<.01$), 갈비찜, 돔배고기($p<.05$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 돔배고기는 제주시지역이 인지도가 높았고, 나머지 항목은 서부읍면지역이 인지도가 높은 것으로 나타났다. 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 불고기, 김구이, 고기산적, 고등어구이, 옥돔구이, 조기구이, 갈비찜, 닭찜, 두부조림, 감자조림, 고등어조림($p<.001$), 삼치무조림($p<.01$)이었다.

표 29. 구이·적·찜·조림류 인지도¹⁾

항목	전체	Mean±S.D										
		성별			학년			거주지역				
		남자	여자	t-value	1학년	2학년	3학년	F-value	제주시지역	서부읍면지역	t-value	
전통음식	불고기	2.89±0.32	2.90±0.30	2.88±0.33	1.146*	2.85±0.35 ^a	2.90±0.32 ^a	2.92±0.27 ^b	2.840	2.85±0.37	2.94±0.25	63.542 ^{***}
	김구이	2.80±0.45	2.81±0.45	2.78±0.45	0.864	2.74±0.49 ^a	2.75±0.50 ^a	2.91±0.30 ^b	11.021 ^{***}	2.73±0.52	2.87±0.35	77.238 ^{***}
	고기산적	2.69±0.58	2.76±0.53	2.61±0.62	3.483 ^{***}	2.54±0.69 ^a	2.70±0.55 ^b	2.81±0.44 ^c	14.017 ^{***}	2.61±0.63	2.76±0.52	35.488 ^{***}
	조기구이	2.83±0.40	2.86±0.38	2.79±0.42	2.321 ^{***}	2.75±0.46 ^a	2.82±0.40 ^a	2.90±0.33 ^b	8.004 ^{***}	2.76±0.45	2.88±0.34	70.190 ^{***}
	갈비찜	2.87±0.36	2.89±0.35	2.85±0.36	1.680 ^{**}	2.83±0.38 ^a	2.87±0.36 ^a	2.91±0.32 ^b	3.314*	2.82±0.42	2.93±0.27	76.757 ^{***}
	닭찜	2.86±0.36	2.90±0.33	2.82±0.39	2.785 ^{***}	2.82±0.41 ^a	2.85±0.38 ^a	2.92±0.27 ^b	5.274 ^{**}	2.81±0.41	2.91±0.30	61.084 ^{***}
	두부조림	2.80±0.43	2.83±0.41	2.77±0.44	1.874 ^{***}	2.73±0.49 ^a	2.77±0.44 ^a	2.92±0.28 ^b	14.257 ^{***}	2.73±0.47	2.88±0.36	79.669 ^{***}
	감자조림	2.84±0.38	2.87±0.36	2.81±0.40	2.066 ^{***}	2.78±0.42 ^a	2.81±0.42 ^a	2.93±0.26 ^b	9.963 ^{***}	2.78±0.42	2.90±0.32	73.846 ^{***}
형태음식	고등어구이	2.86±0.37	2.89±0.35	2.83±0.38	2.259 ^{***}	2.81±0.40 ^a	2.85±0.37 ^a	2.92±0.30 ^b	5.585 ^{**}	2.80±0.42	2.92±0.28	81.605 ^{***}
	옥돔구이	2.80±0.42	2.82±0.42	2.78±0.42	1.371*	2.74±0.47 ^a	2.79±0.44 ^a	2.88±0.34 ^b	6.989 ^{***}	2.75±0.47	2.86±0.36	49.014 ^{***}
	고등어조림	2.85±0.39	2.87±0.38	2.82±0.39	1.561 ^{**}	2.81±0.41 ^a	2.83±0.40 ^a	2.91±0.33 ^b	4.820 ^{**}	2.79±0.44	2.91±0.31	77.348 ^{***}
	삼치무조림	2.51±0.70	2.57±0.69	2.45±0.70	2.202	2.27±0.77 ^a	2.54±0.65 ^b	2.74±0.59 ^c	28.460 ^{***}	2.44±0.72	2.59±0.68	6.753 ^{**}
돔베고기	2.38±0.77	2.49±0.75	2.26±0.78	3.991	2.28±0.78 ^a	2.38±0.75 ^a	2.48±0.78 ^b	4.043*	2.42±0.75	2.34±0.79	2.646	
전체	2.77±0.43	2.80±0.44	2.73±0.47	3.104^{**}	2.69±0.37	2.76±0.34	2.86±0.26	15.976^{***}	2.71±0.37	2.82±0.28	-4.373^{***}	

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

^{abc}Duncan multiple comparison

¹⁾ 인지도: 모른다(1점), 잘 알고 있다(3점)

(3) 기호도

전통음식과 향토음식에서 구이·적·찜·조림류에 대한 성별 간 기호도 분석결과를 <표 30>에 제시하였다. 구이·적·찜·조림류에 대한 기호도는 5점 만점 중 전체 평균이 3.72점으로 나타났다. 구이·적·찜·조림류 중에는 갈비찜이 4.11점으로 가장 높았고, 다음으로 불고기, 고기산적 4.09점, 닭찜 4.02점, 김구이 3.90점, 고등어구이 3.71점, 감자조림 3.63점, 조기구이 3.58점, 고등어조림, 두부조림 3.55점, 옥돔구이 3.52점, 돔배고기 3.38점, 삼치무조림 3.19점 순으로 나타났다. 성별에는 모두 남학생의 기호도가 높았고, 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 고기산적, 고등어구이, 옥돔구이, 조기구이, 두부조림, 감자조림, 고등어조림, 삼치무조림($p<.001$), 김구이, 갈비찜, 돔배고기($p<.01$)이었다. 학년으로는 고기산적은 1학년이 기호도가 가장 높았고, 나머지 항목은 3학년이 인지도가 가장 높았다. 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 삼치무조림, 돔배고기($p<.01$), 고기산적, 고등어구이, 닭찜($p<.05$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 불고기, 김구이, 고기산적, 갈비찜, 닭찜, 돔배고기는 제주시지역이 기호도가 높았고, 고등어구이, 옥돔구이, 조기구이, 두부조림, 감자조림, 고등어조림, 삼치무조림은 서부읍면지역이 기호도가 높은 것으로 나타났다. 거주 지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 고기산적($p<.001$), 두부조림, 고등어조림, 삼치무조림, 돔배고기($p<.05$)이었다.

표 30. 구이·적·찜·조림류 기호도¹⁾

항목	전체	성별			학년			거주지역			Mean±S.D	
		남자	여자	t-value	1학년	2학년	3학년	F-value	제주시지역	서부읍면지역	t-value	
전통음식	불고기	4.09±0.94	4.15±0.99	4.03±0.89	1.673	4.11±0.95 ^a	3.99±0.99 ^a	4.17±0.88 ^b	2.276	4.14±0.91	4.04±0.98	1.443
	김구이	3.90±0.89	3.98±0.93	3.81±0.85	2.584 ^{**}	3.90±0.90 ^{ab}	3.80±0.92 ^a	3.98±0.84 ^b	2.389	3.91±0.88	3.88±0.90	0.520
	고기산적	4.09±0.93	4.29±0.91	3.89±0.94	4.977 ^{***}	4.20±0.90 ^b	3.99±1.02 ^a	4.11±0.91 ^{ab}	3.035 [*]	4.36±0.87	3.84±0.95	7.368 ^{***}
	조기구이	3.58±1.03	3.80±1.01	3.35±1.05	5.899 ^{***}	3.61±1.10 ^a	3.50±1.07 ^a	3.62±0.99 ^a	0.857	3.52±1.07	3.63±1.04	-1.405
	갈비찜	4.11±0.90	4.20±0.90	4.02±0.89	2.774 ^{**}	4.07±0.93 ^a	4.09±0.90 ^a	4.17±0.86 ^a	0.879	4.14±0.88	4.08±0.92	0.773
	닭찜	4.02±0.95	4.08±1.00	3.95±0.90	1.911	3.98±0.94 ^a	3.92±1.01 ^a	4.15±0.90 ^b	3.515 [*]	4.03±0.94	4.00±0.97	0.425
	두부조림	3.55±1.04	3.72±1.07	3.37±1.00	4.492 ^{***}	3.58±1.07 ^{ab}	3.42±1.09 ^a	3.64±0.97 ^b	2.799	3.46±1.10	3.63±0.99	-2.174 [*]
	감자조림	3.63±1.00	3.79±1.03	3.47±0.97	4.354 ^{***}	3.67±1.05 ^a	3.55±1.05 ^a	3.69±0.93 ^a	1.324	3.60±1.06	3.66±0.97	-0.763
향토음식	고등어구이	3.71±0.99	3.95±0.95	3.46±1.02	6.671 ^{***}	3.71±1.08 ^a	3.57±1.05 ^a	3.83±0.89 ^b	3.817 [*]	3.64±1.07	3.77±0.96	-1.654
	옥돔구이	3.52±1.05	3.78±1.05	3.25±1.04	6.720 ^{***}	3.52±1.11 ^a	3.45±1.09 ^a	3.58±1.02 ^a	0.805	3.53±1.08	3.50±1.08	0.381
	고등어조림	3.55±1.11	3.75±1.10	3.35±1.11	4.763 ^{***}	3.60±1.16 ^a	3.44±1.16 ^a	3.62±1.04 ^a	1.991	3.45±1.21	3.66±1.03	-2.489 [*]
	삼치무조림	3.19±1.15	3.35±1.18	3.02±1.11	3.697 ^{***}	3.12±1.23 ^a	3.05±1.16 ^a	3.38±1.04 ^b	5.117 ^{**}	3.07±1.22	3.30±1.07	-2.551 [*]
	돔베고기	3.38±1.17	3.52±1.23	3.23±1.11	3.171 ^{**}	3.34±1.16 ^a	3.22±1.17 ^a	3.60±1.13 ^b	5.774 ^{**}	3.47±1.15	3.28±1.17	2.024 [*]
전체	3.72±0.75	3.87±0.78	3.56±0.72	5.472^{***}	3.74±0.79	3.61±0.80	3.81±0.69	4.274[*]	3.72±0.77	3.72±0.76	-0.006	

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 기호도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(4) 구이·적·찜·조림류의 인지도 및 기호도와와의 상관관계

구이·적·찜·조림류의 인지도 및 기호도와와의 상관관계를 분석한 결과를 <표 31>에 제시하였다. 구이·적·찜·조림류 전통음식 인지도는 전통음식 기호도와 강한 정(+)의 상관관계를 보였고, 향토음식 인지도는 향토음식 기호도와는 강한 정(+)의 상관관계 갖는 것으로 나타나 구이·적·찜·조림류의 전통음식과 향토음식 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

표 31. 구이·적·찜·조림류 상관관계

항목	전통음식 인지도	향토음식 인지도	전통음식 기호도	향토음식 기호도
전통음식인지도	1	0.785**	0.419**	0.360**
향토음식 인지도		1	0.337**	0.493**
전통음식기호도			1	0.732**
향토음식 기호도				1

** p<.01

4) 나물·전류

(1) 섭취경험

전통음식과 향토음식에서 나물·전류에 대한 섭취경험 분석결과를 <표 32>에 제시하였다. 콩나물, 취나물, 무생채, 오이생채, 도라지생채, 톳나물, 잡채 섭취경험은 학교급식에서 섭취한 경험이 가장 높았고, 고사리나물, 탕평채, 빈대떡, 생선전, 버섯전, 애호박전, 우무냉채, 한치초회인 경우 학교급식외(가정, 음식점)에서 섭취한 경험이 높았다. 탕평채는 전통음식임에도 불구하고 대부분의 학생들이 섭취경험이 없는 것으로 나타나 학교급식에서 보편적으로 제공되지 않고 있으며, 학교급식이 아닌, 집이나 음식점등에서도 자주 접하지 못하고 있음을 알 수 있다. 학교급식외(가정, 음식점)에서 섭취가 많은 전류인 경우 표. 2와 같이 학교급식에서 제공한 빈도가 낮은 음식이므로 학교급식외에서 섭취경험이 높게 나왔다. 전류인 경우 학생들에 기호도가 낮게 나타나 학교급식에서 제공빈도가 낮게 나타났다.

표 32. 나물·전류 섭취경험

항목	섭취경험				
	있다			없다	
	학교급식외 (집, 음식점등)	학교급식	학교급식과 학교급식외		
전통음식	콩나물	250(34.4)	363(50.0)	110(15.2)	3(0.4)
	취나물	242(33.3)	288(39.7)	75(10.3)	121(16.7)
	무생채	256(35.3)	317(43.7)	99(13.6)	54(7.4)
	오이생채	251(34.6)	351(48.3)	100(13.8)	24(3.3)
	도라지생채	244(33.6)	324(44.6)	88(12.1)	70(9.6)
	잡채	278(38.3)	330(45.5)	107(14.7)	11(1.5)
	탕평채	190(26.3)	180(24.9)	47(6.5)	306(42.3)
	빈대떡	370(51.0)	217(29.9)	68(9.4)	71(9.8)
	생선전	351(48.3)	262(36.1)	76(10.5)	37(5.1)
	버섯전	369(50.8)	239(32.9)	69(9.5)	49(6.7)
애호박전	338(46.6)	261(36.0)	78(10.7)	49(6.7)	
향토음식	톳나물	246(33.9)	284(39.1)	81(11.2)	115(15.8)
	고사리나물	305(42.0)	285(39.3)	87(12.0)	49(6.7)
	우무냉채	249(34.3)	219(30.2)	66(9.1)	191(26.3)
	한치초회	334(46.0)	206(28.4)	63(8.7)	123(16.9)

N¹⁾ =726

(2) 인지도

전통음식과 향토음식에서 나물·전류에 대한 성별간 인지도 분석결과를 <표 33>에 제시하였다. 나물·전류에 대한 인지도는 3점 만점 중 전체 평균이 2.60점으로 나타났다. 나물·전류 중에는 콩나물이 2.85점으로 가장 높았고, 다음으로 잡채 2.84점, 오이생채 2.77점, 고사리나물 2.72점, 생선전, 버섯전, 애호박전 2.71점, 빈대떡 2.69점, 무생채 2.66점, 도라지생채 2.63점, 톳나물 2.50점, 한치초회 2.49점, 취나물 2.45점, 우무냉채 2.27점, 탕평채 1.55점 순으로 나타났다. 무생채, 도라지나물, 톳나물은 여학생의 인지도가 높았고, 나머지 항목은 남학생의 인지도가 높은 것으로 나타났다. 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 무생채, 잡채, 빈대떡($p<.001$), 콩나물, 톳나물, 탕평채($p<.01$), 생선전($p<.05$)였다. 학년으로는 잡채가 1학년이 인지도가 가장 높았고, 콩나물, 오이생채, 고사리나물, 탕평채가 3학년이 인지도가 높았고, 나머지 항목은 2학년이 인지도가 가장 높았다. 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 한치초회($p<.001$), 취나물, 고사리나물, 생선전($p<.01$), 애호박전($p<.05$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 모두 서부읍면지역이 인지도가 높았고, 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 콩나물, 취나물, 무생채, 오이생채, 도라지생채, 톳나물, 고사리나물, 잡채, 빈대떡, 생선전, 버섯전, 애호박전, 한치초회($p<.001$), 탕평채, 우무냉채($p<.05$)이었다.

표 33. 나물· 전류 인지도¹⁾

항목	전체	Mean±S.D										
		성별			학년			거주지역				
		남자	여자	t-value	1학년	2학년	3학년	F-value	제주시지역	서부읍면지역	t-value	
전통음식	콩나물	2.85±0.37	2.87±0.35	2.83±0.38	1.557**	3.43±1.07 ^a	3.44±1.14 ^a	3.42±0.99 ^b	0.258	2.79±0.42	2.91±0.30	-4.659***
	취나물	2.45±0.68	2.48±0.69	2.42±0.66	1.176	2.93±1.04 ^a	3.04±1.08 ^a	2.82±1.00 ^b	2.711**	2.30±0.72	2.60±0.60	-6.244***
	무생채	2.66±0.57	2.62±0.62	2.69±0.51	-1.723***	3.08±1.07 ^a	3.11±1.11 ^a	3.05±1.03 ^b	0.732	2.54±0.62	2.77±0.49	-5.588***
	오이생채	2.77±0.46	2.77±0.49	2.77±0.43	-0.254	3.28±1.06 ^a	3.26±1.12 ^a	3.30±0.99 ^b	-0.450	2.68±0.55	2.86±0.37	-5.253***
	도라지생채	2.63±0.60	2.62±0.63	2.63±0.56	-0.125	3.03±1.52 ^a	3.05±1.12 ^a	3.00±1.92 ^b	0.440	2.51±0.64	2.74±0.52	-5.299***
	잡채	2.84±0.38	2.86±0.36	2.81±0.39	1.800***	3.54±1.10 ^a	3.53±1.16 ^a	3.54±1.04 ^b	-0.074	2.76±0.43	2.91±0.30	-5.245***
	탕평채	1.55±0.82	2.11±0.84	1.99±0.80	1.889**	2.95±1.08 ^a	3.03±1.12 ^a	2.86±1.04 ^b	1.850	1.99±0.81	2.11±0.82	-2.008*
	빈대떡	2.69±0.50	2.73±0.45	2.64±0.54	3.338***	3.13±1.11 ^a	3.18±1.13 ^a	3.08±1.08 ^b	1.224	2.61±0.54	2.79±0.43	-4.772***
	생선전	2.71±0.52	2.74±0.53	2.67±0.50	1.738*	3.05±1.13 ^a	3.16±1.15 ^a	2.93±1.10 ^b	2.670**	2.61±0.57	2.81±0.43	-5.380***
	버섯전	2.71±0.51	2.72±0.53	2.70±0.48	0.514	2.93±1.16 ^a	2.99±1.17 ^a	2.86±1.15 ^b	1.420	2.64±0.54	2.78±0.47	-3.950***
	애호박전	2.71±0.52	2.72±0.55	2.70±0.49	0.378	2.96±1.18 ^a	3.05±1.19 ^a	2.86±1.17 ^b	2.107*	2.61±0.58	2.81±0.43	-5.217***
향토음식	툃나물	2.50±0.70	2.46±0.74	2.53±0.66	-1.299**	2.96±1.14 ^a	2.96±1.18 ^a	2.95±1.09 ^b	0.118	2.35±0.73	2.64±0.64	-2.603***
	고사리나물	2.72±0.51	2.73±0.53	2.71±0.49	0.530	3.04±1.12 ^a	3.15±1.16 ^a	2.92±1.08 ^b	2.790**	2.62±0.57	2.82±0.42	-5.358***
	우무냉채	2.29±0.79	2.31±0.80	2.26±0.77	0.834	2.91±1.14 ^a	2.97±1.17 ^a	2.85±1.10 ^b	1.271	2.22±0.79	2.36±0.78	-2.420*
	한치초회	2.49±0.70	2.52±0.71	2.45±0.68	1.338	3.31±1.59 ^a	3.49±1.22 ^a	3.13±1.96 ^b	3.838***	2.37±0.73	2.61±0.64	-4.817***
전체	2.60±0.58	2.61±0.59	2.59±0.56	1.038	2.52±0.42	2.54±0.42	2.76±0.35	26.196***	2.51±0.44	2.70±0.35	-6.595***	

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 인지도: 모른다(1점), 잘 알고 있다(3점)

(3) 기호도

전통음식과 향토음식에서 나물·전류에 대한 성별간 기호도 분석결과를 <표 34>에 제시하였다. 나물·전류에 대한 기호도는 5점 만점 중 전체 평균이 3.10점으로 나타났다. 나물·전류 중에는 잡채가 3.54점으로 가장 높았고, 다음으로 콩나물 3.43점, 한치초회 3.31점, 오이생채 3.28점, 빈대떡 3.13점, 무생채 3.08점, 생선전 3.05점, 고사리나물 3.04점, 도라지생채 3.03점, 애호박전, 툇나물 2.96점, 탕평채 2.95점, 취나물, 버섯전 2.93점, 우무냉채 2.91점 순으로 나타났다. 오이생채, 잡채는 여학생의 기호도가 높았고, 나머지 항목은 남학생의 기호도가 높은 것으로 나타났다. 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 한치물회($p<.001$), 고사리나물, 생선전($p<.01$), 애호박전($p<.05$)였다. 학년으로는 잡채, 빈대떡은 1학년이 기호도가 가장 높았고, 나머지 항목은 3학년이 기호도가 가장 높았다. 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 무생채, 탕평채, 애호박전, 우무냉채, 한치초회($p<.001$), 오이새채, 고사리나물, 생선전, 버섯전($p<.01$), 콩나물, 취나물, 툇나물($p<.05$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 모두 서부읍면지역이 기호도가 높았고, 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 무생채, 생선전($p<.001$), 콩나물, 툇나물, 잡채, 탕평채, 버섯전, 우무냉채, 한치초회($p<.01$), 취나물, 오이생채, 도라지생채, 빈대떡, 애호박전($p<.05$)이었다.

표 34. 나물· 전류 기호도¹⁾

항목	전체	성별		t-value	학년			F-value	Mean±S.D			
		남자	여자		1학년	2학년	3학년		거주지역		t-value	
									제주시지역	서부읍면지역		
전통음식	콩나물	3.43±1.07	3.44±1.14	3.42±0.99	0.258	3.43±1.09 ^{ab}	3.31±1.05 ^a	3.56±1.06 ^b	3.083*	3.33±1.11	3.53±1.17	-2.582**
	취나물	2.93±1.04	3.04±1.08	2.82±1.00	2.711**	2.97±1.05 ^{ab}	2.77±1.01 ^a	3.05±1.07 ^b	4.073*	2.83±1.05	3.02±1.04	-2.246*
	무생채	3.08±1.07	3.11±1.11	3.05±1.03	0.732	3.02±1.04 ^a	2.91±1.05 ^a	3.34±1.08 ^b	10.110***	2.94±1.08	3.22±1.05	-3.486***
	오이생채	3.28±1.06	3.26±1.12	3.30±0.99	-0.450	3.29±1.03 ^{ab}	3.12±1.09 ^a	3.43±1.04 ^b	5.112**	3.19±1.06	3.37±1.05	-2.349*
	도라지생채	3.03±1.52	3.05±1.12	3.00±1.92	0.440	3.01±1.11 ^a	3.00±2.23 ^a	3.07±1.09 ^a	0.133	2.90±1.10	3.15±1.92	-2.101*
	잡채	3.54±1.10	3.53±1.16	3.54±1.04	-0.074	3.60±1.11 ^a	3.41±1.08 ^a	3.59±1.11 ^a	2.178	3.43±1.12	3.64±1.08	-2.579**
	탕평채	2.95±1.08	3.03±1.12	2.86±1.04	1.850	2.95±1.05 ^b	2.71±1.05 ^a	3.16±1.11 ^b	8.083***	2.81±1.15	3.08±1.01	-2.837**
	빈대떡	3.13±1.11	3.18±1.13	3.08±1.08	1.224	3.21±1.09 ^b	3.00±1.12 ^a	3.18±1.10 ^{ab}	2.543	3.04±1.13	3.22±1.08	-2.231*
	생선전	3.05±1.13	3.16±1.15	2.93±1.10	2.670**	3.10±1.16 ^b	2.87±1.10 ^a	3.17±1.11 ^b	4.599**	2.89±1.16	3.20±1.09	-3.612***
	버섯전	2.93±1.16	2.99±1.17	2.86±1.15	1.420	2.94±1.19 ^{ab}	2.76±1.13 ^a	3.10±1.15 ^b	5.112**	2.80±1.20	3.05±1.12	-2.840**
애호박전	2.96±1.18	3.05±1.19	2.86±1.17	2.107*	2.95±1.19 ^a	2.76±1.16 ^a	3.17±1.17 ^b	7.283***	2.86±1.26	3.05±1.09	-2.113*	
향토음식	툇나물	2.96±1.14	2.96±1.18	2.95±1.09	0.118	3.02±1.16 ^b	2.79±1.09 ^a	3.04±1.14 ^b	3.214*	2.83±1.14	3.07±1.12	-2.671**
	고사리나물	3.04±1.12	3.15±1.16	2.92±1.08	2.790**	3.08±1.11 ^b	2.84±1.09 ^a	3.19±1.15 ^b	5.834**	2.97±1.15	3.09±1.10	-1.432
	우무냉채	2.91±1.14	2.97±1.17	2.85±1.10	1.271	2.99±1.11 ^b	2.60±1.15 ^a	3.15±1.09 ^b	12.895***	2.78±1.21	3.04±1.05	-2.711**
	한치초회	3.31±1.59	3.49±1.22	3.13±1.96	3.838***	3.40±1.19 ^b	2.97±1.27 ^a	3.58±1.13 ^b	14.763***	3.18±1.27	3.43±1.16	-2.581**
전체	3.10±0.86	3.16±0.86	3.04±0.86	1.818	3.14±0.85	2.93±0.83	3.24±0.89	8.270***	2.99±0.90	3.21±0.81	-3.386***	

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 기호도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(4) 나물·전류의 인지도 및 기호도와와의 상관관계

나물·전류의 인지도 및 기호도와와의 상관관계를 분석한 결과를 <표 35>에 제시하였다. 나물·전류 전통음식 인지도는 전통음식 기호도와 강한 정(+)의 상관관계를 보였고, 향토음식 인지도는 향토음식 기호도와는 강한 정(+)의 상관관계 갖는 것으로 나타나 나물·전류의 전통음식과 향토음식 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

표 35. 나물·전류 상관관계

항목	전통음식 인지도	향토음식 인지도	전통음식 기호도	향토음식 기호도
전통음식인지도	1	0.777**	0.442**	0.379**
향토음식 인지도		1	0.406**	0.605**
전통음식기호도			1	0.795**
향토음식 기호도				1

** p<.01

5) 떡류, 김치·장아찌류

(1) 섭취경험

전통음식과 향토음식에서 떡류, 김치·장아찌류에 대한 섭취경험 분석결과를 <표 36>에 제시하였다. 꿀송편인 경우 학교급식에서 섭취한 경험이 높았고 찹쌀떡, 인절미 섭취경험은 학교급식외(가정, 음식점)에서 섭취한 경험이 가장 높았다. 배추김치, 깍두기 섭취경험은 학교급식에서 섭취한 경험이 가장 높았고, 열무김치, 알타리김치, 파김치, 부추김치, 깻잎장아찌, 양파장아찌 섭취경험은 학교급식외(가정, 음식점)에서 섭취한 경험이 가장 높았다. 이러한 결과는 학교급식에서 다양한 종류의 김치가 제공되지 않고 있음을 보여주는 결과이며, 따라서 앞으로 우리고유의 음식인 김치의 종류와 우수성을 학생들에게 알리기 위해서 여러 종류의 김치를 학교급식에서 제공해야할 필요성이 있다고 사료된다.

표 36. 떡류, 김치·장아찌 섭취경험

		섭취경험			
		있다			없다
항목		학교급식외	학교급식	학교급식과	
		(집, 음식점등)		학교급식외	
	꿀송편	292(40.2)	325(44.8)	100(13.8)	9(1.2)
	찹쌀떡	350(48.2)	274(37.7)	95(13.1)	7(1.0)
	인절미	374(51.5)	256(35.3)	88(12.1)	8(1.1)
전	배추김치	239(32.9)	362(49.9)	119(16.4)	6(0.8)
토	깍두기	244(33.6)	357(49.2)	117(16.1)	8(1.1)
음	열무김치	363(50.0)	258(35.5)	85(11.7)	20(2.8)
식	알타리김치	337(46.5)	189(26.1)	66(9.1)	133(18.3)
	파김치	369(50.8)	239(32.9)	85(11.7)	33(4.5)
	부추김치	347(47.8)	229(31.5)	76(10.5)	74(10.2)
	깻잎장아찌	327(45.1)	233(32.1)	84(11.6)	81(11.2)
향토	양파장아찌	338(46.6)	186(25.7)	68(9.4)	133(18.3)
음식	마늘장아찌	374(51.5)	172(23.7)	66(9.1)	114(15.7)

N^D =726

(2) 인지도

전통음식과 향토음식에서 떡류, 김치·장아찌류에 대한 성별간 인지도 분석결과를 <표 37>에 제시하였다. 떡류에 대한 인지도는 3점 만점 중 전체 평균이 2.86점으로 나타났다. 떡류 중에는 꿀송편, 인절미 2.86점, 찹쌀떡 2.85점순으로 나타났다. 성별에는 모두 남학생의 인지도가 높았고, 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 꿀송편, 찹쌀떡, 인절미($p<.001$)였다. 학년으로는 전반적으로 3학년이 떡류 인지도가 높은 것으로 나타났고, 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 꿀송편, 찹쌀떡, 인절미($p<.001$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 모두 구, 북제주군이 인지도가 높았고, 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 꿀송편, 찹쌀떡, 인절미($p<.001$)이었다.

김치·장아찌류에 대한 인지도는 3점 만점 중 전체 평균이 2.71점으로 나타났다. 김치·장아찌류 중에는 배추김치가 2.89점으로 가장 높았고, 다음으로 깍두기 2.88점, 열무김치 2.82점, 파김치 2.81점, 부추김치 2.68점, 깻잎장아찌 2.66점, 마늘장아찌 2.64점, 양파장아찌 2.56점, 알타리김치 2.46점 순으로 나타났다. 성별에는 알타리김치는 여학생의 인지도가 높았고, 나머지 항목은 남학생의 인지도가 높았고, 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 알타리김치($p<.001$), 열무김치($p<.01$), 배추김치, 파김치($p<.05$)였다. 학년으로는 전반적으로 3학년이 김치·장아찌 인지도가 높은 것으로 나타났고, 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 알타리김치, 마늘장아찌($p<.001$), 파김치, 양파장아찌($p<.01$), 부추김치, 깻잎장아찌($p<.05$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 모두 서부읍면지역이 인지도가 높았고, 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 배추김치, 깍두기, 열무김치, 알타리김치, 파김치, 부추김치, 깻잎장아찌, 양파장아찌, 마늘장아찌($p<.001$)이었다.

표 37. 떡류, 김치·장아찌류 인지도¹⁾

		Mean±S.D										
항목	전체	성별			학년			거주지역			t-value	
		남자	여자	t-value	전체	남자	여자	F-value	제주시지역	서부읍면지역		
전통음식	꿀송편	2.86±0.38	2.90±0.36	2.82±0.40	2.839***	2.83±0.40 ^a	2.83±0.38 ^a	2.90±0.35 ^a	3.487***	2.78±0.44	2.93±0.29	-5.536***
	참쌀떡	2.85±0.36	2.91±0.31	2.79±0.41	4.417***	2.82±0.38 ^a	2.81±0.41 ^a	2.92±0.28 ^b	3.798***	2.77±0.44	2.94±0.26	-6.374***
	인절미	2.86±0.33	2.91±0.32	2.80±0.41	3.883***	2.84±0.37 ^a	2.81±0.41 ^a	2.92±0.31 ^b	4.528***	2.78±0.44	2.94±0.26	-6.062***
전체		2.86±0.37	2.91±0.33	2.80±0.41	3.997***	2.83±0.36	2.82±0.37	2.91±0.26	5.487**	2.77±0.41	2.94±0.24	-6.485***
전통음식	배추김치	2.89±0.33	2.90±0.33	2.88±0.33	1.114*	2.89±0.33 ^a	2.87±0.35 ^a	2.91±0.31 ^a	0.904	2.84±0.38	2.94±0.26	-3.948***
	깍두기	2.88±0.35	2.88±0.35	2.87±0.34	0.434	2.88±0.33 ^a	2.86±0.36 ^a	2.90±0.33 ^a	0.780	2.83±0.38	2.93±0.28	-3.801***
	열무김치	2.82±0.41	2.84±0.41	2.79±0.41	1.850**	2.79±0.43 ^a	2.79±0.42 ^a	2.87±0.38 ^b	2.944	2.73±0.48	2.91±0.31	-5.948***
	알타리김치	2.46±0.71	2.44±0.76	2.48±0.66	-0.927***	2.32±0.76 ^a	2.44±0.68 ^a	2.63±0.65 ^b	11.976***	2.36±0.71	2.57±0.69	-4.012***
	파김치	2.81±0.43	2.83±0.44	2.78±0.42	1.512*	2.76±0.47 ^a	2.78±0.45 ^a	2.88±0.37 ^b	5.077**	2.70±0.50	2.90±0.31	-6.476***
	부추김치	2.68±0.58	2.69±0.60	2.66±0.56	0.807	2.61±0.62 ^a	2.66±0.58 ^a	2.76±0.53 ^b	4.195*	2.58±0.62	2.78±0.52	-4.604***
	갯잎장아찌	2.66±0.59	2.67±0.62	2.65±0.56	0.359	2.60±0.63 ^a	2.63±0.58 ^a	2.75±0.56 ^b	4.211*	2.56±0.64	2.76±0.52	-4.830***
향토음식	양파장아찌	2.56±0.66	2.58±0.67	2.53±0.65	0.991	2.51±0.69 ^a	2.50±0.67 ^a	2.67±0.60 ^b	5.010**	2.48±0.67	2.64±0.64	-3.311***
	마늘장아찌	2.64±0.60	2.67±0.60	2.60±0.60	1.415	2.59±0.64 ^a	2.56±0.63 ^a	2.76±0.51 ^b	7.876***	2.55±0.63	2.72±0.56	-3.901***
전체		2.71±0.52	2.72±0.53	2.69±0.50	0.975	2.66±0.41	2.68±0.39	2.79±0.37	7.955***	2.63±0.43	2.79±0.34	-5.905***

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 인지도: 모른다(1점), 잘 알고 있다(3점)

(3) 기호도

전통음식과 향토음식에서 떡류, 김치·장아찌류에 대한 성별간 기호도 분석결과를 <표 38>에 제시하였다. 떡류에 대한 기호도는 5점 만점 중 전체 평균이 4.30점으로 나타났다. 떡류 중에는 꿀송편이 4.43점으로 가장 높았고, 다음으로 인절미 4.25점, 찹쌀떡 4.23점순으로 나타났다. 성별에는 모두 남학생의 기호도가 높았고, 성별 집단간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 꿀송편, 찹쌀떡, 인절미($p<.001$)였다. 학년으로는 꿀송편, 인절미가 1학년이 기호도가 가장 높았고, 찹쌀떡은 3학년이 기호도가 높았다. 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 꿀송편, 찹쌀떡, 인절미($p<.001$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 모두 구, 북제주군이 인지도가 높았고, 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 찹쌀떡($p<.01$), 꿀송편, 인절미($p<.05$)이었다.

김치·장아찌류에 대한 기호도는 5점 만점 중 전체 평균이 3.31점으로 나타났다. 김치·장아찌류 중에는 배추김치가 3.64점으로 가장 높았고, 다음으로 깍두기 3.55점, 열무김치 3.43점, 파김치 3.41점, 부추김치 3.33점, 깻잎장아찌 3.25점, 알타리김치 3.21점, 양파장아찌, 마늘장아찌 2.97점순으로 나타났다.

성별에는 모두 남학생의 기호도가 높았고, 성별 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 파김치($p<.01$), 열무김치, 부추김치($p<.05$)였다. 학년으로는 배추김치, 깍두기, 열무김치는 1학년이 기호도가 가장 높았고, 나머지 항목은 3학년이 기호도가 가장 높았다. 학년 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 열무김치, 부추김치($p<.01$), 파김치($p<.05$)이었다. 거주지역에 따른 차이를 보면, 모두 서부읍면지역이 기호도가 높았고, 거주지역 집단 간에 유의한 차이를 나타낸 항목은 부추김치, 깻잎장아찌($p<.001$), 열무김치, 파김치($p<.01$), 배추김치, 알타리김치, 양파장아찌, 마늘장아찌($p<.05$)이었다.

표 38. 떡류, 김치·장아찌류 기호도¹⁾

항목	전체	성별		t-value	학년			F-value	거주지역			
		남자	여자		1학년	2학년	3학년		제주지역	서부읍면지역	t-value	
전통음식	꿀송편	4.43±0.94	4.37±0.95	4.13±0.93	3.487***	4.27±0.92 ^a	4.22±0.92 ^a	4.26±1.01 ^a	3.487***	4.17±0.99	4.33±0.90	-2.172*
	참쌀떡	4.23±0.94	4.36±0.94	4.09±0.93	3.798***	4.26±0.86 ^a	4.16±0.93 ^a	4.26±1.03 ^a	3.798***	4.12±0.98	4.3±0.90	-2.921**
	인절미	4.25±0.93	4.40±0.92	4.09±0.93	4.528***	4.31±0.84 ^a	4.15±0.97 ^a	4.28±1.01 ^a	4.528***	4.16±0.98	4.33±0.89	-2.395*
전체	4.30±0.84	4.38±0.90	4.10±0.87	4.085***	4.28±0.82	4.17±0.90	4.26±0.97	1.009	4.15±0.84	4.33±0.84	-2.618**	
전통음식	배추김치	3.64±1.09	3.67±1.19	3.61±0.99	0.661	3.80±1.07 ^b	3.58±1.09 ^a	3.53±1.11 ^a	0.661	3.54±1.14	3.74±1.04	-2.410*
	깍두기	3.55±1.07	3.55±1.17	3.55±0.96	0.077	3.68±1.09 ^b	3.49±1.07 ^{ab}	3.47±1.08 ^a	0.077	3.48±1.10	3.62±1.06	-1.782
	열무김치	3.43±1.11	3.52±1.17	3.34±1.05	2.226*	3.48±1.12 ^a	3.39±1.08 ^a	3.42±1.09 ^a	2.226*	3.30±1.10	3.56±1.07	-3.127**
	알타리김치	3.21±1.08	3.25±1.14	3.17±1.01	0.895	3.23±1.05 ^a	3.12±1.08 ^a	3.28±1.09 ^a	0.895	3.11±1.08	3.31±1.06	-2.398*
	파김치	3.41±1.54	3.53±1.16	3.28±1.92	2.970**	3.41±1.15 ^a	3.32±1.14 ^a	3.48±1.11 ^a	2.970**	3.28±1.16	3.53±1.10	-2.958**
	부추김치	3.33±1.10	3.41±1.14	3.24±1.06	2.094*	3.39±1.11 ^a	3.19±1.09 ^a	3.40±1.13 ^a	2.094*	3.19±1.14	3.46±1.06	-3.282***
	갯잎장아찌	3.25±1.22	3.32±1.24	3.18±1.20	1.526	3.31±1.26 ^b	3.02±1.21 ^a	3.44±1.17 ^b	1.526	3.07±1.27	3.43±1.15	-3.814***
향토음식	양파장아찌	2.97±1.22	3.12±1.25	2.81±1.18	3.226	2.99±1.23 ^{ab}	2.78±1.20 ^a	3.13±1.22 ^b	3.226	2.87±1.27	3.07±1.17	-2.120*
	마늘장아찌	2.97±1.28	3.09±1.30	2.84±1.25	2.611	3.01±1.32 ^{ab}	2.81±1.24 ^a	3.07±1.27 ^b	2.611	2.84±1.33	3.08±1.22	-2.485*
전체	3.31±1.19	3.38±1.20	3.22±1.18	2.492*	3.27±0.93	3.20±0.95	3.36±1.00	2.327	3.19±1.00	3.43±0.90	-3.398***	

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

^{ab}Duncan multiple comparison

¹⁾ 기호도: 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점)

(4) 떡류의 섭취경험유무, 인지도 및 기호도와 의 상관관계

떡류의 섭취경험유무, 인지도 및 기호도와 의 상관관계를 분석한 결과를 <표 39>에 제시하였다. 떡류의 섭취경험유무는 인지도와 약한 정(+)의 상관관계를 보였고 떡류 인지도와 기호도도 강한 정(+)의 상관관계를 갖는 것으로 나타나 떡류의 섭취경험유무와 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

표 39. 떡류 상관관계

항목	떡류 인지도	떡류 기호도
떡류 인지도	1	0.457**
떡류 기호도		1

** p<.01

(5) 김치·장아찌류의 섭취경험유무, 인지도 및 기호도와 의 상관관계

김치·장아찌류의 섭취경험유무, 인지도 및 기호도와 의 상관관계를 분석한 결과를 <표 40>에 제시하였다. 김치·장아찌류의 섭취경험유무는 인지도와 강한 정(+)의 상관관계를 보였고 김치·장아찌류 인지도와 기호도도 약한 정(+)의 상관관계를 갖는 것으로 나타나 김치·장아찌류의 섭취경험유무와 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

표 40. 김치·장아찌류 상관관계

항목	김치·장아찌류 인지도	김치·장아찌류 기호도
김치·장아찌류 인지도	1	0.397**
김치·장아찌류기호도		1

** p<.01

V. 결론 및 제언

본 연구는 학교급식의 “전통·향토음식의 날” 시행과 더불어 제주지역 중학생들의 전통향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 조사 분석함으로써 이를 토대로 향후 중학생들의 전통향토음식에 대한 관심을 고취시키고 전통향토음식을 학교급식에 적극 활용할 수 있는 방안을 모색하기 위한 기초 자료를 제공하고자한다.

본 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상자의 성별은 남자 50.6%, 여자 49.4%였으며, 학년별로 1학년 34.1%, 2학년 33.9%, 3학년 32.0%였고 거주지역에 있어서는 제주시지역 50.3%, 서부읍면지역 49.7%였으며, 가족의 구성형태는 핵가족 71.1%, 확대가족 19.7%, 한부모가족 6.7% 순으로 나타났다. 어머니의 연령은 40~45세가 53.5%, 46~49세 22.8%의 순으로, 어머니의 학력은 고졸 54.9%, 대졸 18.0%, 전문대졸 12.5%순으로 나타났으며 어머니의 직업은 전업주부가 29.9%, 월평균 소득은 100~200만원이 38.4%, 집에서 식사를 준비하는 사람은 어머니가 77.3%로 가장 높은 비율을 보였다.

2. 전통음식에 대한 인식도는 총점 50점 중에 전체 36.73점으로 나타나 조사대상 학생들의 인식도가 높은 것으로 나타났으며. 성별에 있어서는 유의한 차이는 없었으나 남학생 36.53점, 여학생 36.92점으로 나타나 남학생과 여학생 모두 전통음식에 대한 인식도가 높음을 알 수 있었다. 학년별로는 1학년 37.10점, 2학년 34.96점, 3학년 38.21점으로 나타나 유의한 차이를 보였으며($p<.001$), 거주지역에 있어서는 서부읍면지역(35.80점)이 제주시지역(37.65점)보다 인식도가 유의적으로 높게 나타났다($p<.001$)

3. 전통음식을 개선할 때 중점을 두어야 할 사항에 있어서는 맛(55.8%), 전통음

식의 계승· 발전에 대한 인식은 보통이다(41.2%)의 비율이 가장 높았으며 대부분의 학생이 우리나라 전통음식을 계승· 발전시켜야 할 필요가 있는 것으로 인식하고 있었다. 전통음식의 계승· 발전 이유는 식생활 문화의 계승을 위해(40.8%)가, 전통음식의 계승· 발전시켜야 할 기관에 있어서는 매스컴(31.5%)이 가장 높은 비율을 나타냈고, 전통음식의 개발 방법은 새로운 조리법 개발(30.0%), 옛날 그대로 전수(28.9%), 손쉽게 구입할 수 있게 개발(26.0%) 등의 순으로 나타났다. 가공식품화는 “맛이 달라지므로 필요 없다” 65.6%, “가공 식품화 해야 한다” 34.4% 순으로 나타나 대부분의 학생들이 가공식품화의 필요성을 느끼지 못하고 있는 것으로 나타났다.

4. 전통음식과 향토음식에 대한 관심도는 각각 2.48점, 2.50점으로 나타나 학생들의 전통음식에 대한 관심도가 낮은 것으로 나타났다. 관심을 갖게 된 동기는 “매스컴”이 각각 44.6%, 36.4%로 가장 높았고, 전통음식과 향토음식에 대한 이해도에 대해서는 각각 2.68점, 2.54점으로 낮게 나타나 대부분의 학생들이 전통음식에 대해 잘 알지 못하는 것으로 나타났다. 전통음식과 향토음식에 대한 관심도와 이해도가 낮으므로 정부와 학교, 각 가정에서 전통음식과 향토음식에 관한 교육이 현재보다 더 많이 이루어져야 할 것으로 사료된다. 전통음식과 향토음식에 대한 자부심에 대해 살펴본 결과 각각 3.23점, 3.00점으로 나타났으며 전통음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 “우리고유의 음식이므로”가 48.3%, 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 “우리지역의 음식이므로”가 56.2%로 가장 높게 나타났다, 자랑스럽게 생각하는 전통음식으로는 김치(35.4%)의 비율이 가장 높았고, 자랑스럽게 생각하는 향토음식에 대해서는 전복죽을 자랑스럽게 생각하는 학생이 27.4%로 가장 많았다.

5. 학교급식에서 한 달에 한번 시행하는 전통·향토음식의 날에 대한 선호도는 3.13점으로 나타났고 운영주기에 대한 의견은 한 달에 1회 26.2%로 가장 많았으며, 전통·향토음식의 날에 대한 만족도는 2.87점으로 나타났다. 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 만족하지 않는 이유에 대해 살펴본 결과 “맛이 없기 때문”이 51.6%, 학교급식에서 제공되는 전통음식과 향토음식에 대해 만족하는 이

유에 있어서는 “우리 고유의 음식이므로”가 37.6%, 전통음식과 향토음식을 섭취 정도에 대해서는 “절반 먹었다”가 32.0%로 가장 높게 나타났다. 남기는 음식의 종류에 대해 살펴본 결과 “국·찌개류”가 40.6%, 전통음식과 향토음식을 남기는 이유에 있어서는 “입맛에 안 맞아서”가 48.8%로 가장 높은 비율을 보였다.

6. 학교급식에서 제공된 전통음식과 향토음식에 대한 섭취경험에 있어서는 밥·죽류 중 쌀밥, 잡곡밥, 보리밥, 비빔밥, 닭죽, 국·찌개류 중 떡국, 된장국, 육개장, 감자탕, 구이·적·찜·조림류 중 불고기, 김구이, 갈비찜, 감자조림, 고등어조림, 나물·전류 중 콩나물, 취나물, 무생채, 오이생채, 도라지생채, 톳나물, 잡채, 떡류 중 꿀송편, 김치·장아찌류 중 배추김치, 깍두기인 경우 학교급식에서 섭취한 경험이 높았다. 반면에 밥·죽류의 팔죽과 전복죽, 국·찌개류 중 갈치호박국과 호박알국, 구이·적·찜·조림류 중 고기산적, 옥돔구이, 조기구이, 돔배고기, 나물·전류 중 고사리나물, 탕평채, 빈대떡, 생선전, 버섯전, 애호박전, 우무냉채, 한치초회, 떡류 중 찹쌀떡과 인절미, 김치·장아찌류 중 열무김치, 알타리김치, 파김치, 부추김치, 깻잎장아찌, 양파장아찌 섭취경험의 경우 학교급식 외(가정, 음식점)에서 섭취한 경험이 높게 나타났다.

7. 일반사항에 따른 전통·향토음식에 대한 밥·죽류 인지도는 3점 만점 중 전체 평균이 2.79점으로 나타났으며 비빔밥 2.89점이 가장 높았다. 국·찌개류에 대한 인지도는 전체 평균이 2.68점으로 나타났으며 떡국 2.88점, 된장국 2.88점으로 가장 높았다. 구이·적·찜·조림류에 대한 인지도는 2.77점으로 나타났으며 불고기 2.89점으로 가장 높았다. 나물·전류에 대한 인지도는 2.60점으로 나타났으며 콩나물 2.85점으로 가장 높았다. 떡류에 대한 인지도는 2.86점으로 나타났으며 꿀송편 2.86점, 인절미 2.86점, 찹쌀떡 2.85점순으로 나타났다. 김치·장아찌류에 대한 인지도는 2.71점으로 나타났으며 배추김치 2.89점으로 가장 높았다.

8. 일반사항에 따른 전통·향토음식에 대한 밥·죽류 기호도는 5점 만점 중 전체 평균이 3.61점으로 나타났고 비빔밥 4.22점으로 가장 높았으며 국·찌개류에 대한 기호도는 3.49점으로 나타났고 김치찌개 4.14점으로 가장 높았다. 구이·

적·찜·조림류에 대한 기호도는 3.72점으로 나타났으며 갈비찜 4.11점으로 가장 높았고, 나물·전류에 대한 기호도는 3.10점으로 나타났으며 잡채 3.54점으로 가장 높았다. 떡류에 대한 기호도는 4.30점으로 나타났고 꿀송편 4.43점으로 가장 높았으며 김치·장아찌류에 대한 기호도는 3.31점으로 나타났으며 배추김치 3.64점으로 가장 높았다.

9. 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도간의 상관관계를 분석한 결과 밥·죽류, 김치·장아찌류의 인지도와 기호도는 약한 정(+)의 상관관계를, 떡류의 인지도와 기호도는 강한 정(+)의 상관관계를 보였다. 국·찌개류, 구이·적·찜·조림류, 나물·전류 전통음식 인지도는 전통음식 기호도와 강한 정(+)의 상관관계를 보였고, 제주향토음식 인지도는 제주향토음식 기호도와는 강한 정(+)의 상관관계 갖는 것으로 나타나 전통음식과 제주향토음식 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치고 있음을 알 수 있었다.

이상의 연구 결과를 바탕으로 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 학교급식을 통해 전통음식과 향토음식의 다양한 맛을 경험할 수 있는 기회를 제공하고 이를 위해서는 전통음식의 다양한 조리방법을 적절히 활용하여 맛과 조리방법을 개선방안이 모색되어야 한다.

둘째, 본 연구결과에서 조사대상 학생들의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도가 기호도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났으므로 운영주기를 늘리는 등 학교급식에서의 전통향토음식에 대한 인지도를 높일 수 있는 방안을 강구하여야 한다.

셋째, 제주지역 학교급식에서 시행되고 있는 ‘전통·향토음식의 날’에 제공되는 전통음식과 향토음식에 대한 정보를 가정통신문이나 학교홈페이지에 게시하는 등 일시적이고 단편적인 정보 제공 외에 영양(교)사를 통한 전통·향토음식의 메뉴와 유래에 대한 직접적인 교육과 지속적인 정보 제공이 필요할 것이다.

VI. 참고문헌

- 1) 홍숙현. 중학교 위탁급식의 메뉴 선호도 연구. *경기대학교 서비스경영 전문대학원 석사학위논문*. 2000
- 2) 임길희. 학교급식에서 제공되는 전통음식에 대한 인식과 기호도 조사. *공주대학교 교육대학원 석사학위논문*. 2008
- 3) 강엽순, 천종희. 도시·농촌 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 비교 연구. *한국식생활문화학회지*. 1998; 13(2): 97~105
- 4) 윤정현. 경기 일부지역 중학생과 학부모의 한국전통음식에 대한 인식. *중앙대학교 교육대학원 석사학위논문*. 2007
- 5) 이소현, 중학생의 전통·절기음식에 대한 인식 및 인지도 조사. *충북대학교 교육대학원 석사학위논문*. 2009
- 6) 김민경. 경기도 지역 남녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식과 기호도. *고려대학교 교육대학원 석사학위논문*. 2006.
- 7) 임진강. 전북지역 청소년의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구. *원광대학교 교육대학원 영양교육전공*. 2008.
- 8) 김경애. 한국전통음식. *전남대학교 출판부*. 2004.
- 9) 한역. 향토음식의 개발과 보급. *한국식품과학회*. 1994; 27(2): 15~37

- 10) 오미야. 한국전통음식에 대한 의식, 지식, 기호도 조사. *한양대학교 교육대학원 석사학위논문*. 1995
- 11) 이하나. 남·여 중학생의 한국전통음식에 대한 지식, 의식과 기호도 조사연구. *고려대학교 교육대학원 석사학위논문*. 2000
- 12) 강명선, 천종희. 인천지역 초등학생의 한국 전통음식에 대한 인식과 지식에 관한 연구. *한국식생활문화학회지*. 2006; 21(2): 107~115
- 13) 조희숙. 전남 일부지역 대학생들의 식생활 행동 및 한국음식에 대한 의식 조사. *한국식생활문화학회지*. 1997; 12(3): 301~308
- 14) 오영주. 제주향토음식- 현황과 전망. 제주한라대학 호텔조리과 및 제주 향토음식연구소.
- 15) 오혁수. 제주향토음식 메뉴특성에 관한 연구. 제주 한라대학 호텔조리과 교수. 1999
- 16) 황춘선, 양일선. 제주도 향토음식에 대한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연구. *한국식생활문화학회지*. 1990; 5(3): 317~330
- 17) 윤은숙, 송태희. 우리나라 향토음식의 인지도에 관한 연구. *한국조리과학회지*. 1995; 11(2): 145~152
- 18) 제주특별자치도교육청. 2008 학교급식 기본방향
- 19) 이미영. 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 초등학생의 의식 및 기호도 조사. *인하대학교 교육대학원 석사학위논문*. 2002

- 20) 고경희. 한국과 일본여성의 식문화 의식과 전통식품 소비 실태 비교 연구. *한국식생활문화학회지*. 2003; 18(4): 333~345
- 21) 박미섭. 한국음식에 대한 의식과 기호에 관한 조사 연구. *전남대학교 교육대학원 석사학위논문*. 1991
- 22) 방순복. 남·여 청소년을 대상으로 한 전통음식의 인식에 대한 조사 분석. *연세대학교 교육대학원 석사학위논문*. 1996
- 23) 민성희, 박옥진. 강원지역 일부 대학생들의 한국음식섭취와 영양지식 조사. *한국식생활문화학회지*. 2004; 19(1): 43~51
- 24) 김성미. 경북지역 대학생의 전통음식에 대한 태도. *한국조리과학회지*. 2000; 16(1): 27~35
- 25) 한재숙, 한경필, 성선향, 조연숙, 박경순, 김현옥, 정종기. 전통음식에 대한 경북지역 주부들의 의식 및 실태조사. *동아시아식생활학회지* 2000; 10(6): 480~494
- 26) 장은주. 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동에 관한 조사 연구. *한양대학교 교육대학원 석사학위논문*. 1996
- 27) 이지성. 광주광역시 일부 고등학생의 전통음식에 대한 인식 및 기호도 연구. *동신대학교 교육대학원 석사학위논문*. 2008
- 28) 이경진. 안동지역 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사. *숙명여자대학교 전통문화예술대학원 전통식생활문화전공*. 2002.
- 29) 민연홍. 한국음식에 대한 의식 · 기호도 조사연구. *인천대학교 교육대학원 석*

사학위논문. 1999

- 30) 박보현. 남·여 학생들의 한국 음식에 대한 의식 및 기호도 조사. 전남대학교 교육대학원 석사학위논문. 2004
- 31) 오영숙. 초등학교에서 급식되는 전통음식에 대한 학생의 인지도 및 기호도 조사연구. 순천대학교 교육대학원 석사학위논문. 2003
- 32) 장진영. 학교급식에서 한국전통음식이 차지하는 빈도와 기호도 조사. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원. 2002
- 33) 배수준. 충남 일부지역 중학생의 학교 급식 만족도와 음식 기호도 조사. 공주대학교 교육대학원 석사학위논문. 2008

--	--	--

제주 일부지역 중학생의 전통 · 향토음식에 대한
인지도 및 기호도 분석

안녕하십니까?
바쁘신 중에도 설문에 응해 주셔서 감사합니다.

본 조사는 제주 일부지역 중학생의 전통 · 향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 파악하여, 중학생들의 식생활 개선 및 전통 · 향토음식의 학교 급식에 반영할 수 있는 방안을 모색하기 위한 기초 자료를 제시하고자 합니다.

모든 응답은 통계 처리되어 학문적인 목적 이외에는 일체 사용하지 않을 것이며, 응답자의 개인적인 내용이 별도로 평가되지는 않습니다. 귀하께서 성의 있게 기입해 주신 내용들은 귀중한 연구 자료로 활용되어질 것입니다.

각 문항을 읽으시고, 솔직하게 응답해 주시기를 부탁드립니다.
감사드립니다.

2008년 12월

제주대학교 교육대학원 영양교육 전공

- ☎ 지도교수 : 채 인 숙
- ☎ 연구원 : 신 지 희
- ☎ 연락처 : (690-756)

제주특별자치도 제주시 제주대학로 66 제주대학교
☎ 064) 754-3557

Ⅰ. 일반사항에 관한 질문입니다.(해당하는 번호 앞□에 v표시를 해주세요.)

1. 학생의 성별은? ① 남 ② 여
2. 학생의 학년은? ① 1학년 ② 2학년 ③ 3학년
3. 학생의 거주 지역은? ① 제주시(구. 제주시) ② 제주시(구. 북제주군)
4. 가족 구성 형태는?
① 핵가족(부모님, 형제) ② 확대 가족(할아버지, 할머니, 부모님, 형제 등)
③ 한부모 가족(부자가정, 모자가정) ④ 기타()
5. 어머니의 연령은? ① 39세이하 ② 40~45세 ③ 46~49세 ④ 50세이상
6. 어머니의 학력은? ① 중졸이하 ② 고졸 ③ 전문대졸 ④ 대졸이상
⑤ 기타()
7. 어머니의 직업은?
① 전업주부 ② 단순 근로자(마트, 청소원 등)
③ 서비스직(음식업 및 숙박업 등) ④ 사무직(은행원, 회사원, 공무원 등)
⑤ 전문·기술직(의사, 교사, 약사, 변호사, 건축기술자, 예술가 등)
⑥ 자영업자(상업, 농수산업, 가내 수공업, 수리업, 운전기사 등)
⑦ 기타()
8. 월평균 소득은?
① 100만원 미만 ② 100만원~200만원이하 ③ 200만원~300만원이하
④ 300만원~400만원이하 ⑤ 400만원~500만원이하 ⑥ 500만원 이상
9. 집에서 식사를 주로 준비하는 사람은 누구입니까?
① 어머니 ② 할머니 ③ 아버지 ④ 본인 ⑤ 형제, 자매
⑥ 가사도우미 ⑦ 기타()

Ⅱ. 전통음식·향토음식에 대한 인지도에 관한 질문입니다.

* 다음은 인지도에 관한 질문입니다. (해당항목 □에 v 표기를 해주세요.)

(1) 전통음식

10. 전통음식에 대한 관심이 있습니까?
① 전혀 관심 없다 ② 관심 없다 ③ 보통이다 ④ 많다 ⑤ 매우 많다

③,④,⑤번이라고 응답한 학생만 10-1)번에 답해주세요.



10-1. 관심이 있으시다면 전통음식에 대한 관심을 갖게 된 계기는 무엇입니까?
(한 가지만 고르세요)
① 학교급식 ② 전문서적(요리책) ③ 매스컴(TV, 라디오, 인터넷)
④ 가정 ⑤ 기타()

11. 우리나라의 전통음식에 대하여 어느 정도 알고 있습니까?

- ① 전혀 모르다 ② 모르다 ③ 보통이다 ④ 잘 알고 있다
⑤ 매우 잘 알고 있다

12. 전통음식에 대해 자랑스럽게 생각하십니까?

- ① 전혀 그렇지 않다 ② 그렇지 않다 ③ 보통이다 ④ 그렇다
⑤ 매우 그렇다

③,④,⑤번이라고 응답한 학생만 12-1)번에 답해주세요.



12-1. 전통음식을 자랑스럽게 생각하신다면 그 이유는 무엇입니까?
(한 가지만 고르세요)
① 우리 고유의 음식이므로 ② 맛이 좋으므로 ③ 영양이 풍부하므로
④ 음식의 색과 모양이 아름다워서 ⑤ 조리 방법이 과학적이므로
⑥ 기타()

13. 전통음식 중 가장 자랑스럽게 생각하고 있는 음식은 무엇입니까?

(한 가지만 고르세요)

- ① 비빔밥 ② 육개장 ③ 불고기 ④ 갈비찜 ⑤ 신선로
⑥ 구절판 ⑦ 김치 ⑧ 떡류 ⑨ 기타()

14. 전통음식에 대한 설명 중 자신에 생각에 해당되는 부분에 v표기를 해주세요.

내용	전혀 그렇지 않다	그렇지 않다	보통이다	그렇다	매우 그렇다
①전통음식은 우리 체질에 맞는 우수한 음식이다.					
②전통음식은 색이 아름답고 모양이 좋다.					
③전통음식은 맛이 다양하고 뛰어나다.					
④전통음식은 영양성이 뛰어난 건강식품이다.					
⑤전통음식은 다른 나라 음식에 비하여 칼로리가 낮아 건강에 도움이 된다.					
⑥전통음식은 신선하다					
⑦전통음식은 안전하다					
⑧전통음식은 가격이 저렴하다					
⑨전통음식은 세계에 자랑 할 만하다.					
⑩우리 식생활에서 전통음식을 좀 더 먹어야 한다.					

(2) 제주지역 향토음식

15. 제주지역 향토음식에 대한 관심이 있습니까?

- ① 전혀 관심 없다 ② 관심 없다 ③ 보통이다 ④ 많다 ⑤ 매우 많다

③,④,⑤번이라고 응답한 학생만 15-1)번에 답해주세요.



15-1. 관심이 있으시다면 향토음식에 대한 관심을 갖게 된 계기는 무엇입니까?

(한 가지만 고르세요)

- ① 학교급식 ② 전문서적(요리책) ③ 매스컴(TV, 라디오, 인터넷)
④ 가정 ⑤ 기타()

16. 제주지역 향토음식에 대하여 어느 정도 알고 있습니까?

- ① 전혀 모른다 ② 모른다 ③ 보통이다 ④ 잘 알고 있다
⑤ 매우 잘 알고 있다

17. 제주지역 향토음식에 대해 자랑스럽게 생각하십니까?

- ① 전혀 그렇지 않다 ② 그렇지 않다 ③ 보통이다 ④ 그렇다
⑤ 매우 그렇다

③,④,⑤번이라고 응답한 학생만 17-1)번에 답해주세요.



17-1. 향토음식을 자랑스럽게 생각하신다면 그 이유는 무엇입니까? (한 가지만 고르세요)

- ① 우리 지역의 음식이므로 ② 맛이 좋으므로 ③ 영양이 풍부하므로
④ 음식의 색과 모양이 아름다워서 ⑤ 조리 방법이 과학적이므로
⑥ 기타()

18. 제주지역 향토음식 중 가장 자랑스럽게 생각하고 있는 음식은 무엇입니까?

(한 가지만 고르세요)

- ① 전복죽 ② 육개장 ③ 몸국 ④ 성계미역국 ⑤ 갈치구이
⑥ 고등어조림 ⑦ 한치물회 ⑧ 빙떡 ⑨ 툇무침 ⑩ 기타()

(3). 학교급식에서 실시하는 “전통·향토음식의 날”

19. 학교급식에서 한 달에 한번 “전통·향토음식의 날”을 지정해서 운영하는 것에 대해 어떻게 생각하십니까?

- ① 매우 싫다 ② 싫다 ③ 보통이다 ④ 좋다 ⑤ 매우 좋다

20. 전통·향토음식의 날을 지정했을 때 운영 주기에 대해 다음 보기 중 가장 적합하다고 생각하는 것을 선택하여 주십시오.

- ① 매주 1회 ② 한 달에 2회 ③ 한 달에 1회 ④ 한 학기당 1회
⑤ 한 학기당 2회 ⑥ 기타()

21. 학교급식에서 한 달에 한번 제공되는 전통·향토음식에 대하여 전반적으로 만족스럽게 생각하십니까?

- ① 전혀 그렇지 않다 ② 그렇지 않다 ③ 보통이다 ④ 그렇다
⑤ 매우 그렇다

21번 문항에서 ①,②번이라고 응답한 학생만 21-1)번에 답해주세요.



21-1. 전통·향토음식에 대해 만족하지 않는 이유는? (한 가지만 고르세요) <input type="checkbox"/> ① 맛이 없기 때문 <input type="checkbox"/> ② 양이 너무 많기 때문 <input type="checkbox"/> ③ 자주 접해보지 못한 음식이어서 <input type="checkbox"/> ④ 영양이 없기 때문 <input type="checkbox"/> ⑤ 기타()
--

21번 문항에서 ③,④,⑤번이라고 응답한 학생만 21-2)번에 답해주세요.



21-2. 전통·향토음식에 대해 만족하는 가장 큰 이유는? (한 가지만 고르세요) <input type="checkbox"/> ① 우리 고유의 음식이므로 <input type="checkbox"/> ② 맛이 좋으므로 <input type="checkbox"/> ③ 자주 접해본 음식이어서 <input type="checkbox"/> ④ 건강에 도움이 되기 때문 <input type="checkbox"/> ⑤ 기타()

22. 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식을 얼마나 섭취 하셨습니까?

(해당 항목에 v 표기를 해주십시오.)

① 먹지 않았다	② 조금 먹었다	③ 절반 먹었다	④ 많이 먹었다	⑤ 전부 먹었다
●	◐	◑	◒	○

①,②,③번이라고 응답한 학생만 22-1,2)번에 답해주세요.



22-1. 전통·향토음식을 남긴다면 주로 어떤 음식의 종류를 남기십니까? (한 가지만 고르세요) <input type="checkbox"/> ① 밥, 죽류(비빔밥등) <input type="checkbox"/> ② 국, 찌개류(육개장 등) <input type="checkbox"/> ③ 구이, 전, 조림류 <input type="checkbox"/> ④ 나물류 <input type="checkbox"/> ⑤ 김치 <input type="checkbox"/> ⑥ 떡류 <input type="checkbox"/> ⑦기타()
22-2. 전통·향토음식을 남긴다면 그 이유는 무엇입니까? (한 가지만 고르세요) <input type="checkbox"/> ① 음식양이 많아서 <input type="checkbox"/> ② 입맛에 안 맞아서 <input type="checkbox"/> ③ 낯선 음식이어서 <input type="checkbox"/> ④ 싫어하는 음식이어서 <input type="checkbox"/> ⑤ 기타()

(4). 전통·향토음식의 미래에 대한 방향

23. 전통·향토음식을 개선한다면 어떤 면에 중점을 두어야 한다고 생각하십니까?

(한 가지만 고르세요)

- ① 조리방법 ② 영양적이면 ③ 맛 ④ 저장성 ⑤ 위생적이면
⑥ 기타()

24. 전통·향토음식을 계승 발전시켜야 한다고 생각하십니까?

- ① 전혀 그렇지 않다 ② 그렇지 않다 ③ 보통이다 ④ 그렇다
⑤ 매우 그렇다

③,④,⑤번이라고 응답한 학생만 24-1)번에 답해주세요.



24-1. 전통·향토음식을 계승 발전시켜야 하는 이유는 무엇이라고 생각하십니까?
(한 가지만 고르세요)

① 미풍 양속이므로 ② 식생활 문화의 계승을 위해 ③ 영양적으로 우수하므로
④ 맛있는 음식이기 때문 ⑤ 기타()

25. 전통·향토음식을 계승 발전시키기 위해 앞장서야 할 곳은 어디라고 생각하십니까?
(한 가지만 고르세요)

① 학교급식 ② 가정 ③ 매스컴(TV, 라디오, 인터넷) ④ 정부
⑤기타()

26. 전통·향토음식을 우리 식생활에 어떻게 개발하는 것이 좋다고 생각하십니까?
(한 가지만 고르세요)

① 옛날 그대로 전수 ② 새로운 조리법 개발 ③ 손쉽게 구입 할 수 있게 개발
④ 즉석식품의 개발 ⑤ 다른 나라의 조리법을 혼합하여 음식을 개발

27. 전통·향토음식의 조리법의 간소화가 필요하다고 생각하십니까?

① 전혀 그렇지 않다 ② 그렇지 않다 ③ 보통이다 ④ 그렇다 ⑤ 매우 그렇다

28. 전통·향토음식의 가공 식품화에 대한 생각은 어떠합니까?

① 가공식품화해야 한다 ② 맛이 달라지므로 필요 없다

29. 전통·향토음식이 간편한 가공식품으로 다양하게 개발 된다면 이용하실 생각이 있습니까?

① 전혀 그렇지 않다 ② 그렇지 않다 ③ 보통이다 ④ 그렇다 ⑤ 매우 그렇다

III. 학교급식에서 제공되는 전통·향토음식에 대한 기호도에 관한 질문입니다.

*다음은 기호도에 관한 질문입니다.(해당 항목에 v 표기를 해주십시오.)

보 기	음식명	인지도			먹어본 경험			기호도				
		잘알고 있다	들어 보았다	모른다	있다		없다	매우 싫어함	싫어함	그저 그렇다	좋아함	매우 좋아함
					학교급식	학교급식 외 (음식점, 가정등)						
①	쌀밥	V			V							V

30. 밥 · 죽류에 대한 기호도를 조사하고자 하오니 해당하는 곳에 v 표기를 해주십시오.

음식명	인지도			먹어본 경험			기호도				
	잘알고 있다	들어 보았다	모른다	있다		없다	매 우 싫어함	싫어 함	그 저 그렇다	좋아 함	매 우 좋아함
				학교 급식	학교 급식 외						
① 쌀밥											
② 잡곡밥											
③ 오곡밥											
④ 보리밥											
⑤ 비빔밥											
⑥ 팔죽											
⑦ 닭죽											
⑧ 전복죽											

31. 국 · 찌개류에 대한 기호도를 조사하고자 하오니 해당하는 곳에 v 표기를 해주십시오.

음식명	인지도			먹어본 경험			기호도				
	잘알고 있다	들어 보았다	모른다	있다		없다	매 우 싫어함	싫어 함	그 저 그렇다	좋아 함	매 우 좋아함
				학교 급식	학교 급식 외						
① 떡국											
② 된장국											
③ 콩국											
④ 보말미역국											
⑤ 육개장											
⑥ 몸국											
⑦ 닭곰탕											
⑧ 감자탕											
⑨ 해물탕											
⑩ 된장찌개											
⑪ 김치찌개											
⑫ 갈치호박국											
⑬ 호박알국											

32. 구이 · 적 · 찜 · 조림류에 대한 기호도를 조사하고자 하오니 해당하는 곳에 v 표기를 해주십시오.

음식명	인지도			먹어본 경험			기호도				
	잘알고 있다	들어 보았다	모른 다	있다		없다	매 우 싫어 함	싫어 함	그 저 그렇 다	좋아 함	매 우 좋아 함
				학교 급식	학교 급식 외						
① 불고기											
② 김구이											
③ 고기산적											
④ 고등어구이											
⑤ 옥돔구이											
⑥ 조기구이											
⑦ 갈비찜											
⑧ 닭찜											
⑨ 두부조림											
⑩ 감자조림											
⑪ 고등어조림											
⑫ 삼치무조림											
⑬ 돔베고기											

33. 나물 · 전류에 대한 기호도를 조사하고자 하오니 해당하는 곳에 v 표기를 해주십시오.

음식명	인지도			먹어본 경험			기호도				
	잘알고 있다	들어 보았다	모른 다	있다		없다	매 우 싫어 함	싫어 함	그 저 그렇 다	좋아 함	매 우 좋아 함
				학교 급식	학교 급식 외						
① 콩나물											
② 취나물											
③ 무생채											
④ 오이생채											
⑤ 도라지생채											
⑥ 톳나물											
⑦ 고사리나물											
⑧ 잡채											
⑨ 탕평채											
⑩ 빈대떡											
⑪ 생선전											
⑫ 버섯전											
⑬ 애호박전											
⑭ 우무냉채											
⑮ 한치초회											

34. 떡류에 대한 기호도를 조사하고자 하오니 해당하는 곳에 v 표기를 해주십시오.

음식명	인지도			먹어본 경험			기호도				
	잘알고 있다	들어 보았다	모른다	있다		없다	매 싫어함	싫어 함	그 저 그렇다	좋아 함	매 우 좋아함
				학교 급식	학교 급식 외						
① 꿀송편											
② 찹쌀떡											
③ 인절미											

35. 김치 · 장아찌류에 대한 기호도를 조사하고자 하오니 해당하는 곳에 v 표기를 해주십시오.

음식명	인지도			먹어본 경험			기호도				
	잘알고 있다	들어 보았다	모르 다	있다		없다	매 우 싫어함	싫어 함	그 저 그렇다	좋아 함	매 우 좋아함
				학교 급식	학교 급식 외						
① 배추김치											
② 깍두기											
③ 열무김치											
④ 알타리김치											
⑤ 파김치											
⑥ 부추김치											
⑦ 깻잎장아찌											
⑧ 양파장아찌											
⑨ 마늘장아찌											

※ 수고하셨습니다. 대단히 감사합니다. ※

Abstract

An Analysis of Students' Recognition and Acceptance for Traditional Food and Local Food at Middle School in Jeju

Ji-Hee Shin

Department of Nutrition Education, Graduate School of Education
Cheju National University, Jeju, Korea

The purpose of this study was to investigate and analyze the middle school students' recognition and acceptance for traditional food and local food in order to offer basic data to find out the way to put into practical use the traditional food and local food to school food services at middle school in Jeju. So this study performed a questionnaire survey from December 10, 2008 to December 24, targeting at 200 middle school students, girl students and boy students, living in eight regions in Jeju province in part, collected 752 questionnaires of 800 ones(collection ratio: 94%), and used 726 questionnaires for statistic materials except 26 unfaithful ones.

The summarized result is as followings.

First, investigation objects were men 50.6%, women 49.4% in sex, grade1 34.1%, grade2 33.9%, and grade3 32% in grade, Jeju-si region 50.3%, west area eup and myun 49.7% in living region, nuclear family 71.1% in family composition, 40~45 years old 53.5% in mothers' age, high school graduation 54.9% in mothers' academic history, full time mother 29.9% in mothers' job, 1

million ~ 2 million 38.4% in monthly income, and mother 77.3% in food servers at home, highest.

Second, recognition on traditional food was average 36.73 points versus total 50 points, high recognition. Grade3(38.21 points) in grade, and west area eup and myun students(35.80 points) in living regions had high recognition.

Third, concernments on traditional food and local food were respectively 2.48 points and 2.50 points, out of 5 scale. “Mass communication” was 44.6%, 36.4% in the motivation of concernments, highest. Pride of the subjects on traditional food and local food was 3.23 points, 3.00 points respectively. Traditional food which the subjects thought to be proud was kimchi(35.4%), and native food to be proud was abalone porridge(27.4%).

Fourth, acceptance of the subjects for the day of traditional and local food was 3.13 points in school foodservices. The most favorite operation cycle was one time a month(26.2%). Satisfaction of the subjects with the day of traditional and local food was 2.87 points out of 5 scale.

Fifth, experience in taking in local food and traditional food offered in school food services was out of the school(house, eating house) in the case of pajjuk and jeonbokjuk in the kind of bap and juk, galchihobakkuk and hobakpiguk in the kind of guk and chigae, gogisanjeok, okdomgui, jogigui, dombaegogi, in the kind of gui, jeok, zzim and jorim, gosarinamul, tangpyeongchae, bindaeddeok, saengseonjeon, beoseotjeon, aehobakjeon, umunaengchae in the kind of namul and jeon, chapsaldeok and injeolmi in the kind of ddeok, yeolmujangachi, altarikimchi, pakimchi, buchukimchi, ggaepjangachi, and yangpajangachi in the kind of kimchi and jangachi.

Sixth, mostly, boy students' recognition in food kinds of the traditional food and local food offered in school food services was higher than girls'. Girl students' recognition was significantly high in musaengchae($p < .001$), totnamul($p < .01$), and altarikimchi($p < .001$). Recognition in the students living in

west are as was high in living region.

Seventh, mostly, boy students had high acceptance of traditional food and local food, classified with the kind, offered in school food services. Mostly, students living in west eup and myun areas had high recognition in traditional food and local food in living areas. Students living in Jeju province had significantly high recognition of ssalpap($p < .001$), bibimpap($p < .001$), ddeokguk($p < .01$), gamjatang($p < .05$), doenjangjjigae($p < .05$), and gogisanjeok ($p < .001$).

Eighth, this study analyzed the correlation between recognition and acceptance of traditional food and local food. Recognition and acceptance of the kind of bap and juk and the kind of kimchi and jangachi had a weak positive(+) correlation, and recognition and acceptance of the kind of ddeok had a strong positive(+) correlation. Recognition of traditional foods such as the kind of guk and jjigae, the kind of namul and jeon had a strong positive(+) correlation with acceptance of traditional food. Recognition in Jeju local food had a strong positive(+) correlation with acceptance of Jeju local food. It means that traditional food and Jeju local food had a strong significant influence on acceptance.

The summarized results suggest as followings. School foodservices have to offer students the chances to experience various tastes of traditional food and local food and have to search for improvement methods of tastes and cooking methods by using various cooking methods of traditional food. In addition, school foodservice dietitians have to search for the way to enhance recognition in traditional food and local food such as increasing operation cycle and have to offer direct education on menu and origin of traditional food and local food and offer information continuously.

감사의 글

새로운 것을 시작한다는 기쁨과 셀레임의 시간들이 지나고 어느덧 아쉬움이 느껴지는 시간입니다. 부족함이 많은 제가 논문 완성의 기쁨을 느낄 수 있도록 도움을 주신 많은 분들께 글로나마 깊은 감사의 마음을 전합니다.

먼저 많은 관심과 격려로 늘 변함없이 따뜻하게 지도해주신 채인숙 교수님께 진심으로 감사드립니다. 또한 바쁘신 가운데 세심한 도움말로 검토와 조언을 주신 이소정 교수님, 고양숙 교수님, 그리고 신동범 교수님, 강정숙 교수님, 윤창훈 교수님, 양양한 교수님께도 깊은 감사를 드립니다.

지치고 힘이 들 때마다 위로와 격려를 해주었던 고마운 도희언니- 언니 나한테 있어서 정신적인 지주야 ~ 내 논문 시작과 끝을 함께한 지연언니- 언니가 없었으면 내 논문 완성 못했을꺼야 고마워요~ 대학원 생활을 하면서 많은 도움을 준 현정언니, 두영언니, 숙이언니, 임숙쌤에게도 감사의 마음을 전합니다.

함께여서 즐겁게 대학원 생활 할 수 있었던 고마운 민화, 수미언니, 은혜, 소희, 지영언니, 정희쌤 등 고마움을 전합니다.

마지막으로, 가장 든든한 후원자이자 따뜻한 사랑과 배려로 대학원을 마칠수 있게 뒷바라지 해준 아빠, 엄마, 지애언니, 그리고 언니 논문쓰다고 자기 노트북까지 빌려준 지은이, 발표자료 만들어준 지선이, 안나, 원재에게도 감사와 사랑의 마음을 담아 이 논문을 바칩니다.

마지막이 아닌 새로운 시작의 발판임을 마음속에 깊이 간직하여 머리 숙여 다시 한번 감사드립니다.

2009년 여름

신 지 희