



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

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

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 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 청소년들의
향토음식에 대한 인지도 및
기호도 연구



濟州大學校 教育大學院

營養教育專攻

姜 受 廷

2015年 2月

제주지역 일부 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 연구

指導教授 高良淑

姜受廷

이 論文을 教育學 碩士學位 論文으로 提出함.



姜受廷의 教育學 碩士學位 論文으로 認准함.

審査委員長 _____ ①

委 員 _____ ①

委 員 _____ ①

濟州大學校 教育大學院

2015年 2月

A Study on Recognition and Preference for
Jeju Local Foods of Some Adolescents in
Jeju

Su-Jung Kang

(Supervised by professor Yang-Sook Ko)

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF
MASTER OF EDUCATION



2015. 2.

DEPARTMENT OF NUTRITION EDUCATION
GRADUATE SCHOOL OF EDUCATION
JEJU NATIONAL UNIVERSITY

목 차

논문개요	V
I. 서론	1
II. 문헌고찰	4
1. 향토음식의 정의	4
2. 제주 향토음식의 특징과 종류	6
1) 제주 향토음식의 특징	6
2) 제주 향토음식의 종류	8
3. 향토음식 관련 선행연구	12
III. 연구 내용 및 방법	14
1. 조사 대상 및 기간	14
2. 조사방법 및 내용	14
3. 자료처리 및 분석방법	15
IV. 연구결과 및 고찰	16
1. 조사대상자의 일반적 사항	16
1) 조사대상자의 일반적 특성	16
2) 조사대상자 부모의 일반적 특성	17
2. 제주 향토음식에 대한 인식조사	19
1) 제주 향토음식을 좋아하는지의 여부	19
2) 제주 향토음식을 좋아하는 이유	20
3) 제주 향토음식을 싫어하는 이유	22



4) 제주 향토음식에 대한 관심정도	23
5) 제주 향토음식에 관심을 갖게 된 계기	24
6) 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지의 여부	25
7) 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유	26
8) 자랑스럽게 생각하는 제주 향토음식	27
9) 가정에서의 제주 향토음식의 이용빈도	30
10) 제주 향토음식의 계승·발전에 대한 생각	31
11) 제주 향토음식을 계승·발전시켜야 한다고 생각하는 이유	32
3. 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식의 인식조사	33
1) 학교급식에서 제주 향토음식의 제공 정도	33
2) 학교급식에서 월 1회 ‘제주 향토음식의 날’ 운영에 대한 생각	34
3) 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대한 전반적인 만족도	35
4) 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하는 이유	36
5) 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하지 않는 이유	37
6) 학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에서 개선해야 할 점	38
7) 제주 향토음식에 대한 교육의 필요성 여부	39
8) 학교에서 제주 향토음식의 교육 시 효과적인 주제와 방법	40
9) 제주 향토음식을 알릴 수 있는 가장 효과적인 방법	41
4. 제주 향토음식의 인지도 및 기호도, 섭취빈도	42
1) 성별에 따른 제주 향토음식의 인지도	42
2) 성별에 따른 제주 향토음식의 기호도	46
3) 성별에 따른 제주 향토음식의 섭취빈도	50
V. 요약 및 결론	55
VI. 참고문헌	57
부 록	60

Abstract 68



표 목 차

<표 1> 조사대상자의 일반적인 특성	16
<표 2> 조사대상자 부모의 일반적 특성	18
<표 3> 제주 향토음식을 좋아하는지의 여부	19
<표 4> 제주 향토음식을 좋아하는 이유	21
<표 5> 제주 향토음식을 싫어하는 이유	22
<표 6> 제주 향토음식에 대한 관심 정도	23
<표 7> 제주 향토음식에 대해 관심을 갖게 된 계기	24
<표 8> 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지의 여부	25
<표 9> 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유	26
<표 10> 자랑스럽게 생각하는 제주 향토음식	29
<표 11> 가정에서의 제주 향토음식의 이용 빈도	30
<표 12> 제주 향토음식의 계승·발전에 대한 생각	31
<표 13> 제주 향토음식을 계승·발전 시켜야 한다고 생각하는 이유	32
<표 14> 학교급식에서 제주 향토음식의 제공 정도	33
<표 15> 학교급식에서 월1회 ‘제주 향토음식의 날’ 운영에 대한 생각	34
<표 16> 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대한 만족도	35
<표 17> 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하는 이유	36
<표 18> 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하지 않는 이유	37
<표 19> 학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에서 개선해야할 점	38
<표 20> 제주 향토음식에 대한 교육의 필요성 여부	39
<표 21> 학교에서 제주 향토음식에 대한 교육 시 효과적인 주제와 방법	40
<표 22> 제주 향토음식을 알릴 수 있는 효과적인 방법	41
<표 23> 성별에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도	44
<표 24> 성별에 따른 제주 향토음식에 대한 기호도	48
<표 25> 성별에 따른 제주 향토음식에 대한 섭취빈도	52

논문개요

제주지역 일부 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 연구

본 연구는 제주 지역에 거주하는 일부 남녀 고등학생을 대상으로 1,000명을 임의 선정하여 2013년 12월 16일부터 2013년 12월 27일까지 설문지를 통하여 조사하였다. 최종 분석대상자는 505명(남학생 268명, 여학생 237명)으로 제주 향토음식에 대한 인식과 인지도, 기호도를 알아보기 위해 실시하였으며, 그 연구 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자의 성별은 남학생 53.1%, 여학생 46.9%이고, 가족 형태는 핵가족이 86.5%로 대부분이었으며, 부모님의 연령은 아버지인 경우 40대가 49.1%, 어머니도 40대가 74.5%로 가장 높게 나타났다. 그리고 부모님의 교육 정도는 아버지는 대졸이 53.2%, 어머니는 대졸 46.8%와 고졸 45.1% 이었다.

2. 제주 향토음식에 대한 인식 조사에서 제주 향토음식을 48.1%가 좋아하였고, 좋아하는 이유로는 '우리 입맛에 잘 맞으므로'가 61.5%로 가장 높게 나타났다. 제주 향토음식에 대한 관심 정도는 보통이었고, 관심을 갖게 된 계기로는 '집에서 먹어봐서' 53.7%, '학교급식을 통해서' 24.8%, '메스컴을 통해서' 10.4% 순으로 나타났다.

제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지에 대해서는 '그렇다'가 52.0%이었고, 여학생(63.7%)이 남학생(41.8%)보다 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.001$).

제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유로는 '우리 지역 음식이므로'가 60.1%로 가장 높았고, 몸국 14.5%, 한치물회 및 자리물회 13.1%, 죽류 12.2% 순으로 가장 자랑스럽게 생각하는 것으로 나타났다. 남학생은 한치물회 및 자리물회가 7.5%, 돔베고기 6.9%, 돼지고기육개장 6.7% 순이었고, 여학생은 몸국 7.8%, 죽류 6.9%, 한치물회 및 자리물회 5.5% 순으로 나타났다.

제주 향토음식의 계승·발전에 대한 인식에서는 70.9%가 제주 향토음식을 계승·발전시켜야 할 필요가 있는 것으로 인식하고 있었으며, 계승·발전의 이유로는

‘제주 고유의 식생활 발전을 위해’가 65.5%로 나타났다.

3. 학교급식에서 제주 향토음식이 제공되는 빈도를 알아 본 결과 ‘보통이다’ 65.0%, ‘자주 나온다’ 25.9%, ‘거의 자주 나오지 않는다’ 7.7%, ‘매우 자주 나온다’ 1.4% 순으로 나타났다.

학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에 대한 만족은 ‘그렇다’가 31.7%이었고, 여학생(43.0%)이 남학생(21.7%)에 비해서 만족도가 유의적으로 높았다($p < .001$). 만족하는 이유는 ‘우리 향토음식이라는 생각 때문에’ 30.6%, ‘맛이 좋기 때문에’ 29.8%, ‘자주 먹어본 음식이기 때문에’ 23.3% 순이었고, 만족하지 않는 가장 큰 이유는 74.4%가 ‘맛이 없기 때문’으로 나타났다.

제주 향토음식과 관련한 학교급식의 개선점은 ‘맛과 영양의 개선’이 68.1%로 가장 높게 나타났고, ‘조리방법의 다양화’ 21.2%, ‘모양과 색의 다양화’ 8.7% 순이었고, ‘모양과 색의 다양화’ 항목에서는 여학생이 남학생보다 유의적으로 높게 나타났다($p < .01$).

제주 향토음식 교육의 필요성은 남·녀 모두 ‘필요하다’는 48.7%, ‘필요 없다’는 26.3%, ‘관심없다’ 25.0% 순으로 나타났다. 학교에서의 제주 향토음식에 대한 효과적인 교육 주제와 방법은 남·녀 모두 ‘직접 실습을 통한 교육’이 69.3%이었고, 남학생(59.0%)보다 여학생 (81.0%)이 직접 실습을 통한 교육을 더 선호하였고, 남학생은 여학생에 비해 ‘영상매체를 이용한 교육’이나 ‘가정통신문 및 학교 홈페이지를 통한 교육’을 더 선호하는 것으로 나타났다($p < .001$).

4. 제주 향토음식의 인지도, 기호도 및 섭취빈도 조사 결과를 보면

제주 향토음식 76가지 중에서 가장 인지도가 높은 음식은 몸국, 옥돔구이, 꿩국수, 빙떡, 갈치구이, 한치물회, 전복죽, 돔배고기, 고등어구이, 지름떡, 고등어조림, 자리물회, 구살국 순이었고, 인지도가 가장 낮은 음식은 초기죽, 보리순다리, 돼지고기엿, 보리개역, 양하무침, 양에간지, 패마농무침, 콩지, 접착뽕국, 닭엿 순으로 나타났다.

기호도가 가장 높은 음식은 꿩국수, 돔배고기, 닭죽, 갈치구이, 전복죽, 돼지고기고사리육개장, 고등어구이, 지름떡, 돼지고기적갈, 쇠고기적갈, 고등어조림,

몸국, 옥돔구이, 한치물회 순으로 나타났고, 기호도가 가장 낮은 음식으로는 양하무침, 양에간지, 호박탕쉬, 패마농무침, 게웃젓, 콩죽, 톳무침, 자리젓, 초기죽 순으로 나타났다.

섭취빈도가 가장 높은 음식으로는 잡곡밥, 보리밥, 좁쌀밥, 고등어구이, 꿩국수, 고등어조림, 갈치구이, 돔베고기, 닭죽, 몸국, 옥돔구이, 돼지고기고사리육개장 순으로 나타났고, 섭취빈도가 가장 낮은 음식으로는 돼지고기엿, 닭엿, 보리선다리, 보리개역, 초기죽, 양에간지, 옥돔죽, 평엿, 게웃젓, 메밀죽, 양하무침, 깡이죽, 패마농무침, 깡이볶음으로 나타났다.

대부분의 청소년들은 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하고 있었으며, 제주 향토음식을 계승·발전 시켜야 한다고 생각하고 있었다. 그러기 위해서는 제주 향토음식의 우수성과 그 가치를 올바르게 인식시켜 주고, 관심을 갖도록 해주는 일이 무엇보다 중요하다고 생각되어지며, 그 방안으로 대중매체를 통한 홍보, 학교에서의 직접실습 등을 통한 교육 등의 활용으로 제주향토음식에 대해 관심을 가질 수 있도록 노력하는 것이 필요하다고 보여진다.

그리고 청소년들이 인지도가 있는 음식은 기호도 및 섭취빈도가 높게 나타난 것으로 볼 때, 가정에서나 학교급식을 통해 제주 향토음식을 접할 수 있는 기회를 자주 제공하여 제주 향토음식에 익숙해지도록 하는 것도 매우 중요하다고 보여진다.

마지막으로 본 연구에서 향토음식을 싫어하는 이유 및 급식으로 제공되는 향토음식의 선호도가 낮은 이유가 모두 ‘맛이 없어서’ 라는 응답을 볼 때 제주 향토음식의 고유한 특성은 그대로 보존하되, 젊은 세대들의 기호에 맞는 맛과 조리 방법으로 개선한다면, 제주지역 향토음식에 대한 가치와 우수성을 인식하게 되고, 전통적인 식습관을 정립할 수 있는 계기가 마련될 것이라 생각한다.

I. 서론

인간 생활에서 가장 기본적인 요소는 의(依), 식(食), 주(住)라고 할 수 있는데, 이 세 가지 요소는 인간에게 매우 중요한 요소들이다. 이 중에서도 식(食)은 인간의 생존에 절대적인 영향을 미치는 요소로, 인간은 음식을 섭취함으로써 힘을 얻을 수 있고 이 힘을 원동력으로 삼아 일상생활을 영위해나가게 된다.³⁷⁾ 즉, 건강을 유지하려면 좋은 영양 상태를 잘 유지해야 하고 이것은 음식을 먹어야만 가능하다. 음식이란 좁은 의미로 ‘조리한 음식’을 말하는데, 식품을 다듬고, 씻고, 굽고, 혹은 데치거나 볶는 등의 방법으로 조리하여 먹을 수 있게 제공되는 것을 말한다. 이렇게 먹기 위해 차려지는 음식은 식재료와 양념, 조리방법 및 저장기술 등의 기술적인 요인 외에도 먹는 행위와 관련된 모든 관습까지 포함하여 음식 문화가 이루어진다고 볼 수 있다. 그러므로 사람들이 먹는 음식은 자연환경, 사회경제적 환경 그리고 신앙 등의 문화적 배경을 바탕으로 오랜 세월을 두고 형성된 것이라 말할 수 있다.²⁸⁾

한 민족의 문화는 시대가 바뀔에 따라 조금씩 변화, 발전되어 왔고, 각 지방의 문화도 독특하게 발전되어 왔다.²⁾ 음식도 자연적인 환경과 사회적인 환경 등을 반영하여 서로 밀접하게 연계되어서 각 지방마다 독특한 식생활 문화를 형성하였다. 그리고 그 지역에서만 생산되는 식재료와 그 지역 특유의 방법으로 조리되어 강한 지역적 특성을 가진 음식을 향토음식이라고 할 수 있는데²³⁾ 한 지역의 향토음식은 그 지역의 문화를 알 수 있고 인간의 생활과 환경 그리고 사회의 변화에 따라 음식의 맛 그리고 형태들이 조금씩 달라질 수는 있으나 그 지역의 특성 혹은 특징을 가지고 오랫동안 이어져 온 것으로 그 지역의 색깔과 특징을 잘 드러내 줄 수 있는 대표적인 성격을 지니게 된다고 볼 수 있다. 즉, 향토음식은 우리의 생활에 뿌리내려진 고귀한 음식이라고 할 수 있으며, 그 지역 사람들이 걸어온 발자취이자 삶의 흔적이라고 볼 수 있다.^{3,4)}

향토음식은 그 음식만이 가지는 몇 가지 특성이 있는데 첫 번째가 공간성 두 번째가 고유성 세 번째가 의례성이라 할 수 있다.^{3,4,38,39)}

공간성이란 그 지방에서만 생산되는 특산재료를 사용하여 그 지역이외에 다른 곳에서는 그와 같은 음식을 쉽게 찾아 볼 수 없는 것을 말한다.

고유성은 그 고장에서만 전수되어지는 고유한 비법으로 음식을 만드는 것을 말하는 것으로, 특히 고유성은 지리, 풍토 등 자연 배경이 기본 요인이 되어서 이루어진다고 말할 수 있다.

그리고 향토음식의 세 번째 성격인 의례성은 그 고장 사람들의 사고방식과 생활양식에 따른 문화적 행사를 바탕으로 오늘날까지 전해져오는 음식을 말한다.

우리가 먹는 음식은 하루아침에 이루어진 것이 아니라 오랫동안 전해져 내려오는 조리법으로 이루어진 것이므로 향토음식의 뜻은 지역에서 전승되어 온 고유한 음식이라는 뜻도 있고 현재 먹고 있는 음식도 포함될 수 있는 것이다.³⁸⁾

80년대에 이르러 우리나라의 고도의 경제성장과 급속한 산업의 발달은 사회구조를 크게 변화시켜 도시화, 산업화, 핵가족화 등의 변화를 가져왔다. 특히 제주도인 경우에는 관광지로 급부상하면서 제주의 음식 문화에도 적지 않은 변화를 초래하였다. 그리고 최근 수입 개방화와 국제화, 여성의 사회진출 증가, 식품공업의 발달, 외식산업의 확대는 우리의 전통적인 식생활문화에도 비교적 큰 영향을 끼쳤고, 이러한 식생활문화의 변화는 전통적인 방식으로 내려온 우리의 고유한 음식들을 접할 기회를 감소시켰다.^{3,5,6,7,8)}

또한 청소년들의 식생활에도 많은 변화를 가져왔는데 간단한 패스트푸드, 외래 음식들에 대한 선호도가 높아지면서 기호성 음료 및 동물성 식품에 대한 선호도가 높아지게 되었고 그로 인한 비만, 성인병 등을 유발하는 문제점들이 대두되고 이에 따라 변화된 식생활에 따른 문제점들은 자연스럽게 우리의 전통음식의 우수성을 제조명하는 계기를 만들게 되었다.^{5,9,24)}

따라서 청소년들에게 우리의 전통 식생활에 대한 긍지와 자부심을 갖고 이를 계승하도록 하며 우리 고유의 전통 식습관의 중요성을 알게 하고 전통음식 위주의 영양적으로 균형 있는 식생활을 하도록 이끌어주는 것이 바람직하다고 할 수 있다.¹⁹⁾

또한 제주특별자치도교육청에서는 청소년들에게 전통음식에 대한 이해와 우수성을 알게 하고 우리의 전통식문화 계승발전을 위하여 전통식단 개발 및 전통·향

토음식을 개발 보급하며, 우리 음식의 다양성과 우수성을 학교급식에 적용시켜 급식의 질 향상을 유도할 목적으로 초, 중, 고등학교 급식에 ‘전통음식을 활용한 학교급식 영양관리’를 실시하도록 하고 있다. 이를 통하여 학생들에게 전통 및 향토음식에 대한 관심을 갖도록 유도함으로써, 전통 및 향토음식에 대한 발전 방향을 모색하고 있다는 점은 정말 다행스러운 일이라 할 수 있다.^{3,21,29)}

지금까지 여러 연구에서 각 지역별 향토음식에 대한 인지도와 기호도 등 이에 관련된 연구가 진행되기는 하였으나^{1~6,10,11,15,17~19,21,22)} 제주지역의 청소년에 대한 향토음식에 대한 연구는 많지 않은 편으로 이에 본 연구자는 제주 지역에 거주하는 일부 남녀고등학생을 대상으로 제주 향토음식에 대한 전반적인 조사를 실시하였다.

본 연구에서는 청소년들이 제주향토음식에 대한 인지도 및 기호도, 섭취빈도를 조사하고, 향토음식에 대한 학생들의 인식을 알아봄으로써 우리 고유의 음식이 정립되어 계승 발전시키는데 기초 자료가 되고자 하며, 더 나아가 앞으로의 제주 향토음식의 발전방향을 제시하기 위한 기초자료로 활용하고자 한다.



II. 문헌고찰

1. 향토음식의 정의

향토음식이란 그 지방에서 생산되는 식품재료를 활용하여 그 지방의 특유한 조리법으로 조리하여, 과거로부터 그 지방 사람들이 먹어 온 음식이라고 할 수 있다.^{9,12,28)}

향토음식은 지역성을 강조하는데 여기서 향토는 지역을 뜻하는 용어와 음식이라는 용어가 그 중심 단어가 된다. 즉, 향토음식은 ‘내 고향에서 생산되는 식품재료를 이용하여 그 지방 특유의 조리법으로 만든 음식’ 이라고 말할 수 있다.²⁸⁾

향토음식은 다음과 같은 속성에서 그 의미를 찾아 볼 수 있다.^{1,3,4,9,12,13,18,20,23,25)}

첫째, 그 지방에서만 생산되는 특산 재료를 사용하여 그것에 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식으로 다른 지역에서는 그와 같은 음식을 쉽게 찾아볼 수 없어야 한다.

이는 향토음식이 갖는 공간성의 특성을 알려주는 것으로 공간적 환경을 이루는 지리적 조건, 기후, 풍토가 타지방과 다르기 때문에 차별화된 음식이 생기게 되고, 고유한 향토음식이 외부의 영향을 받게 되고 또한 다른 곳으로 전파되기도 한다.

둘째, 해당지역에서 생산되는 식재료를 활용하지 않고 타 지역으로부터 생산되는 식재료를 사용하더라도 음식의 조리법에 있어서 그 지방에서만 전수되는 고유한 조리법으로 만들어 그 지역 사람들이 과거부터 현재까지 계속 먹고 있는 것으로, 그 음식에 그 지역의 정서가 반영되어 있어야 한다.

셋째, 옛날부터 그 지방 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해져 오는 음식으로 그 지방 사람들의 사고방식과 생활양식에 따른 여러 가지 문화적 행사를 바탕으로 오늘날까지 전해져오는 음식이어야 한다.

즉, 향토음식은 한 지역에서 독특한 방법으로 개발된 음식으로 그 지역의 자연 환경에 순응하면서 정치, 경제, 문화의 영향을 받으며 내려오는 음식이라고 할 수 있겠다.

또한 그 지역에서만 생산되는 특산물을 이용하여 그 지역민들 사이에서 전해 내려오는 음식의 맛과 특성을 지닌 서민음식이라고도 볼 수 있겠다.^{13,23)}

우리나라는 남북으로 길게 뻗어있고 삼면이 바다로 둘러싸여 있는 반도이다. 사계절 구분이 뚜렷하여 계절마다 기온, 강수량이 다르다. 즉 동서남북의 지세와 기후 여건이 매우 다르므로 그 지역의 산물이 각각 특색이 있고, 각 지역별로 다양하고 특색 있는 향토음식들이 잘 발달되어 왔다. 또한 이러한 지형과 기후로 인해 향토음식의 맛은 지방마다 각기 다른 특성을 가진다.³⁰⁾

북부지방은 여름은 짧고 겨울은 긴 영향으로 남쪽에 비하여 간이 싱겁고 덜 매우며, 음식의 크기도 크고 양도 푸짐하여 그 지방 사람들의 품성을 나타내주는 반면에, 남부지방은 여름이 길고 무더워 음식의 간이 세면서 매운 맛도 강하고 양념과 젓갈을 많이 쓴다.³⁸⁾

또한 북부지방은 지형적으로 산이 많아 밭농사를 주로 많이 하여 잡곡의 생산이 많았기에 남쪽에 비해 잡곡밥을 많이 먹었고, 중부와 남부지방은 쌀농사를 주로 하여 쌀밥과 보리밥을 먹게 되었다. 찬으로는 전국 어디에서나 좋은 반찬이라 하여 고기반찬을 꼽으나 평상시의 찬은 채소류가 중심 이었다. 그리고 저장하여 두고 먹을 수 있는 김치류, 장아찌류, 젓갈류, 장류가 많다.^{1,12,20,23)}

산간 지방에서는 육류와 신선한 생선을 구하기 어려워 소금에 절인 생선이나 말린 생선 혹은 해초 등을 많이 이용한 음식들이 많았고, 해안이나 도서지방은 바다에서 얻은 어패류와 해초류를 주로 이용한 음식들이 많았다.³¹⁾

향토음식은 음식 조리방법 중심으로 보면 공통적인 부분도 있지만 그 지방에서의 독창적으로 전해 내려오는 조리방법을 이용하여 그 지역을 대표하는 향토음식을 만들기도 하는데, 그 예로 안동식혜는 다른 지역에서는 거의 넣지 않는 고춧가루를 넣어서 만들어 독특한 맛을 낸 안동지역의 대표적인 향토음식의 하나라고 할 수 있겠다. 즉, 이처럼 향토음식은 각 지방의 독창성을 가지고 있다고 볼 수 있겠다. ^{12,13)}

2. 제주 향토음식의 특징과 종류

1) 제주 향토음식의 특징

제주 향토음식이란 제주라는 특정 지역 환경에서 생산되는 특산물을 사용하여 조상 때부터 전승되어 온 조리방법으로서, 예전부터 제주 사람들이 제주지역의례행사와 관련하여 만들어 먹어 온 역사적 전통을 지닌 음식이라고 할 수 있겠다.^{21,32)} 특히, 제주 향토음식은 섬이라는 지역적인 특성과 화산폭발에 의해 형성된 토양이라는 점 때문에 다른 지방의 향토음식과는 차별화된 맛과 조리법을 보인다. 대체적으로 제주도 음식의 간은 짠 편이고 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 그대로 살리는 특징을 가지고 있고 주민의 부지런하고 소박한 성품이 음식에도 그대로 나타나 소박하고 꾸밈이 없는 식생활을 하였다.^{27,39)}

제주 향토음식의 특성을 살펴보면 다음과 같다.^{3,16,21,25,28)}

첫째, 조리법이 단순하고 식품에 가능한 한 인간의 손질을 최소화한다는 점이다. 이는 일상생활이 바쁘고 일손이 부족해서 여자들도 밖으로 나가서 일을 해야 했기 때문에 간단하고 빠르게 먹을 수 있는 음식이 나오게 되었다. 이 영향으로 제주 향토 음식의 조리법은 신선한 식재료를 그대로 장에 찍어먹거나 가볍게 끓이는 단순한 조리방법으로 조리시간이 짧고 영양 손실을 최소화하였고, 양념을 많이 사용하지 않고 식품고유 자연의 맛을 살린 것이 특징이다.

둘째, 풍토적 특성으로 인해 오늘날까지도 벼의 경우는 '산디' 즉 밭벼가 약간 생산될 뿐이고 밭농사를 많이 했었기 때문에, 다른 지역보다 더 늦게까지 보리, 조, 메밀 등의 밭곡식을 주식으로 사용하였다. 두 가지 이상의 곡류, 잡곡과 채소, 잡곡과 해조류를 섞어 밥을 지었고, 잡곡과 육류, 생선, 어패류를 혼합하여 죽을 쑀었으며, 범벅은 메밀가루에 고구마나 해초를 넣었다. 이렇게 잡곡을 혼합함으로써 한 곡류만으로 섭취하기 힘든 무기질과 풍부한 비타민을 섭취하여 영양적으로 균형을 이룰 수 있었다.

셋째, 제철에 나는 해산물과 농산물을 다양하게 이용하여 음식을 만든다. 제주

의 음식들을 보면 생선을 날로 먹는 물회나 강회, 냉국 등의 자연을 그대로 느낄 수 있는 음식들이 많이 발달되어 있다. 이는 타지역에 비해 제주 지역이 연중 따뜻하므로 산과 들, 해변과 바다에 신선한 식재료가 산재해 있어 때와 철에 따라서 식재료를 십분 활용할 수 있기 때문이다.

넷째, 제주도는 사시사철 신선한 재료를 구하기 쉬운 환경으로 육지에 비해서는 저장식품이 발달하지는 않았으나, 바다로 둘러싸인 제주도에서 손쉽게 구할 수 있는 재료로 만든 제주 특유의 저장식품으로 자리젓, 멜젓(멸치젓), 게우젓(전복내장으로 만든 젓갈)등과 건미역, 톨말림(돛말림), 몸말림(모자반말림) 등으로 해산물을 주로 이용하였다.

다섯째, 제주도에서만 볼 수 있는 독특한 기호식품들이 있는데 개역, 선다리, 당유자차 등으로, 특히, 개역은 보리를 볶아서 가루로 만든 보리미숫가루인데 시원한 생수에 타서 묽은 음료처럼 마시기도 하고 보리밥에 비벼먹기도 하였는데 이는 향토색이 짙은 음식이며 식품의 낭비를 줄인 한 예로 볼 수 있다.

여섯째, 구황음식이 발달하였다. 이 음식은 가난하고 먹을 것이 없던 시절에 자연에서 채취한 풀, 열매, 해조류 등으로 만들어 먹었다. 쌀밥과 고기는 주로 큰 일이 있을 때나 먹을 수 있었고 일상식의 주식은 거친 잡곡밥과 범벅 그리고 죽과 고구마였다. 범벅류와 죽류 그리고 국류가 발달한 것은 바로 이 기근을 이기기 위한 방편 이었다. 특히 범벅은 건강식으로 손색이 없다.

제주의 향토음식은 매우 단순하고 소박하다. 그리고 제주도의 상차림인 경우에는 반찬수가 많지 않고 조리법도 간단하다.²⁸⁾ 주식은 보리쌀과 좁쌀이고 부식은 된장과 채소류이다. 바닷고기를 말려 두었다가 먹고 돼지와 소, 말은 추렴하여 다함께 잡아서 나누어 먹었으며, 밥은 평소에 잡곡밥을 먹고 명절이나 제삿날에만 곤밥을 먹는다. 또한 제주 향토음식의 주된 재료는 어류와 해초이며, 된장으로 맛을 내는 경우가 많고, 바닷고기로 국을 많이 끓이고 죽을 잘 쏜다. 제주도 사람의 부지런하고 꾸밈없는 소박한 성품은 음식에도 그대로 나타나 있다. 음식

을 많이 차리거나 양념을 많이 넣거나 여러 가지 재료를 만드는 것이 별로 없이, 간은 대체로 짠 편이며 회를 많이 먹는다. 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 그대로 살리는 것이 특색으로서 가능한 한 인간의 손질을 식품에 덜 가게 최소화하여 재료의 참맛을 그대로 살아나게 하였다.

제주의 지형, 기후 및 문화에 맞춰 만들어진 제주만의 독특한 음식들은 제주도 사람의 부지런하고 꾸밈없는 소박한 성품이 그대로 나타나 있으며, 환경에 맞춰 적응하고 대처하여 나아가려는 제주사람들의 노력의 결과라고 볼 수 있겠다.³⁰⁾

2) 제주 향토음식의 종류

제주 향토음식을 밥, 죽·미음, 한 그릇 음식 등의 주식류, 국, 찌개·전골류, 찜, 조림, 구이, 전등의 반찬류, 장아찌, 젓갈, 김치 등의 저장식품류, 음료와 떡 등의 후식류로 구분하여 살펴보면 다음과 같다.^{3,9,16,25,27,28,)}

(1) 주식류

제주 지역은 논농사 보다 밭농사 위주여서, 보리와 조가 주곡으로 상용되었고, 그 밖에 콩, 팥, 메밀 등의 잡곡과 고구마, 감자 등을 먹었다. 제주도의 농사는 1년을 나눠볼 때, 상반기인 초여름까지는 보리농사, 하반기인 늦가을까지는 조를 중심으로 하였으며, 콩, 밭벼, 메밀, 깨 등의 농사가 주작물이었다. 농사의 계절적 특성에 따라 보리 수확기가 끝나면 보리가 주곡이 되고, 조 수확기가 끝나면 조가 주곡이 되었다. 옛날에는 봄, 여름에는 주로 보리밥을 먹었고, 가을, 겨울철에는 보리 섞은 조밥을 자주 먹었다. 그리고 식량이 부족해지면 고구마를 넣은 감저밥도 먹었고, 가끔씩은 톳 혹은 파래를 넣은 톳밥, 파래밥도 먹었다. 그리고 제주도는 논이 극히 적어서 쌀이 아주 귀했기 때문에 명절이나 제사 등 대소사가 있을 때에만 맨쌀밥을 지어 먹었는데 이를 하얗고 곱다는 뜻으로 ‘곤밥’이라고 불렀다.

(2) 죽·미음류

죽은 밥 대신 허기를 채우기 위한 음식이었다. 이는 곡물에 여러 가지 부재료(두류, 채소류, 고기류, 또는 어패류)를 섞어 쉽게 만들어 먹을 수 있고 구황식품으로도 적합하여 다양한 종류의 죽이 발달하였는데, 대표적인 죽 음식으로 메밀

죽, 마농죽, 꿩죽, 고등어죽, 갱이죽, 옥돔죽, 콩죽 등이 있다. 그리고 제주 향토음식의 죽은 상대적으로 부족한 탄수화물에 다양한 재료를 섞어 영양을 보충하는 역할을 해 섬이라는 특수한 자연적 환경에서 어떻게 적응하였는지 잘 보여주는 대표적인 음식이라고 할 수 있다.

(3) 한 그릇 음식 종류

조배기는 수제비의 제주방언으로, 반죽한 후에 손으로 반죽을 떼거나 혹은 숟가락으로 떠서 넣는 음식이다. 제주도는 메밀이 많이 생산되었기 때문에 메밀가루를 이용한 음식들이 많았는데, 대표적인 음식들의 종류로는 메밀조배기, 메밀칼국수, 메밀미역국, 빙떡, 부침개 등으로 메밀가루를 활용한 다양한 종류의 음식들이 만들어졌다. 그리고 범벅은 옥수수, 호박, 감자 등의 주재료와 팥이나 콩을 함께 넣어 익혀서 먹거나 혹은 곡식가루를 넣어 쑨 음식을 말하는 것으로 대표적인 범벅 음식으로는 메밀 범벅이 있고, 그 외에 보리범벅, 톳범벅, 게범벅등이 있다. 범벅은 식량이 귀한 시절에는 식사대용으로 먹기도 하였다.



(4) 국 종류

제주에는 채소 외에도 생선이나 해산물을 이용하여 만든 국이 많았다. 육지와는 달리 열처리를 하지 않고 생된장을 많이 사용하며 오래 끓이는 찌개류와 탕류가 별로 없다는 것이 특징이라고 할 수 있다. 냉수에 된장을 풀어 톳·미역·오이·오이·배추 등의 다양한 식재료를 넣어 먹는 냉국과 양념한 생된장에 자리, 한치 등의 싱싱한 회를 버무린 후 갖은 채소를 넣어 냉수를 부어먹는 ‘물회’ 특히 ‘자리물회’는 제주인이 가장 좋아하는 음식으로 지역의 정체성을 가장 잘 나타내는 대표적인 음식이라고 할 수 있다.

채소류와 해조류의 경우에는 된장을 풀어 끓이는 경우가 많으며, 계절에 따라 봄에는 양하순에 된장을 넣고 끓인 ‘양애국(양하국)’을 많이 먹는데 양하는 아시아 열대지방이 원산지인 식물로 제주에서 많이 생산되며 특 쏘는 맛과 아삭한 식감으로 장아찌, 국, 무침으로 많이 먹는다. 여름에는 끓은 멸치국물에 손질한 호박잎과 보릿가루를 넣어 걸쭉하게 만든 국물에 간장으로 간을 한 ‘호박잎국’, 가을·겨울에는 날콩가루에 배추나 무를 넣고 끓인 ‘콩국’을 많이 먹는다. 콩은 육

지와 달리 생콩가루를 활용하는 것이 특징이며 가을과 겨울철에 중요한 단백질 공급원으로 활용되어졌다.

돼지고기를 이용한 국도 자주 이용했는데, 육개장은 돼지고기와 마른고사리로 끓이고, 몸국은 돼지고기와 몸(몸자반)을 넣어 끓이다가 가루를 풀어서 걸쭉하게 끓여낸다.

그리고 제주에서 생산되는 싱싱한 해산물을 활용한 국이 많았는데 생선의 종류에 따라 함께 넣는 채소·해조류가 달라지는데 옥돔에는 미역이나 무를 넣은 옥돔미역국, 고등어는 배추와 함께 사용하며, 갈치를 사용한 국은 호박이 반드시 들어가고 배추, 다진마늘, 풋고추로만 간을 해 담백하다는 것이 그 음식의 특징이라고 볼 수 있다.

이밖에도 각제기에 배추를 넣고 끓인 ‘각제기국’, 미역과 성게를 넣고 끓인 ‘성게미역국’ 등이 있다.

(5) 찬 종류

찬의 재료는 된장, 간장, 젓갈, 육류, 생선, 해조류, 나물 등 골고루 사용되었다.회는 내장을 제거하여 날된장에 무치거나, 초고추장에 찍어먹던 것을 ‘강회’라고 하고, 끓는 물에 살짝 데쳐서 먹는 ‘숙회’가 있다. 또 여름철에는 양념을 한 후 물을 부어 ‘물회’로 만들어 국으로도 많이 먹기도 했다.

구이는 옥돔, 갈치, 고등어, 각제기, 큰자리돔, 소라, 전복 등의 재료를 소금에 절였다가 구워서 찬으로 이용하였고, 그리고 제주 향토음식의 조림은 국물이 많고 양념이 적은 것이 특징이다.

나물의 재료는 동지나물(꽃동배추), 유채, 양애(양하), 마농(풋마늘), 호박, 무, 고추, 콩나물, 도라지, 부추, 고구마줄기, 고추잎, 가지 등 채소와 톨(툷), 미역, 몸(몸자반) 등의 해조류가 쓰였다.

(6) 저장식품류

장아찌에는 마농지(풋마늘장아찌), 반치지(파초지), 양애간지(양하장아찌), 놉배지(무말랭이), 깻잎장아찌 등이 있다.

젓갈 재료로는 벨(멸치), 자리(자리돔), 고도리(고등어새끼), 게웃(전복내장), 갱

이(게), 구살(성게), 오분자기, 구쟁기(소라), 오징어 등이 사용되었으며, 멸젓은 제주에서 김치 담글 때 가장 많이 쓰이는 양념이기도 하다.

제주의 김치는 그 종류가 다양하지 않으며 따뜻한 날씨 때문에 김치가 빨리 시어지므로 젓갈 등 다양한 양념을 쓰지 않는 것이 특징이다.

(7) 후식류

쌀을 기본으로 떡을 만드는 다른 지방과는 달리 제주도는 쌀이 귀하여 잡곡으로 떡을 만드는 경우가 많았는데, 떡의 종류로는 무와 메밀을 재료로 하여 만든 빙떡, 차조가루를 반죽하여 만든 오메기떡, 쌀가루를 반죽하여 기름에 지져내어 설탕을 입힌 지름떡 등이 있다.

엿은 간식이라기 보다는 보양식이나 약용효과를 얻기 위하여 주로 만들어졌는데 그 종류로는 닭엿, 꿩엿, 칩엿, 호박엿, 마늘엿 등이 있다.

음료로는 보리개역, 보리쑤다리, 감주, 오미자차, 시러미차 등이 있다.



3. 향토음식 관련 선행연구

향토음식에 대한 연구는 최근 관광시장의 변화와 함께 식생활의 서구화로 인한 여러 가지 연구 문제가 야기되면서 슬로우 푸드나 전통음식에 대한 관심이 증대되어 전통적·신토불이 상품의 생산이 늘어나 향토음식의 연구가 점차 증가하고 있다.³⁾

선행된 연구 자료들을 살펴보면,

정성희⁵⁾ 연구를 보면 부산·경남 향토음식에 대한 인지도·섭식상황·기호도와 이용실태를 고등학생 대상으로 조사하였는데 향토음식의 섭식상황 중 ‘먹어보지 못했다’에 응답자 50%이상 답한 경우에는 인지도 조사에서도 역시 ‘모른다’에 50% 이상 응답률을 보였다. 향토음식을 인지하고 있는 음식은 선호하고 인지하지 못한 음식에 대해서는 섭취상황과 기호도가 현저히 낮은 것으로 나타났다.

그리고 이경진¹⁾의 안동지역 남녀 중고등학생 대상으로 한 안동지역 향토음식에 대한 인식과 인지도 및 기호도 연구 결과를 보면 성별과 학년에 따른 인지도에서는 밥, 죽, 면류는 중학생들의 인지도가 높고, 탕, 국, 찌개류는 남자 중학생들의 인지도가 높았으며, 육류찬은 중학생들의 인지도가 높았다. 그리고 어육찬에서는 남학생들의 인지도가 높게 나타났고, 저장음식에서는 여학생들의 인지도가 높게 나타났다. 음료에서는 안동식혜가 높은 인지도를 보였다. 고장의 향토음식에 대한 관심 유무에서는 약 69.7%가 향토음식에 관심이 있었고, 특히 남중생 69.3%, 여중생 70.8%, 남고생 64.9%, 여고생 66.3%로 중학생들의 관심도가 고등학생들보다 많음을 알 수 있었다.

신지희²⁾ 연구에서 제주지역 중학생을 대상으로 한 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석 결과를 살펴보면, 전통음식과 향토음식에 대한 관심도는 각각 2.48점, 2.50점으로 나타나 학생들의 관심도가 낮은 것으로 나타났고, 관심을 갖게 된 동기는 “메스컴”이 각각 44.6%, 36.4%로 가장 높았으며, 자부심에 있어서는 전통음식과 향토음식이 각각 3.23점, 3.00점으로 나타났다. 또 자랑스럽게 생각하고 있는 전통음식은 김치(35.4%), 자랑스럽게 생각하고 있는 향토음식은 전복죽(27.4%)이 가장 높게 나타났다.

홍경화²⁾ 연구에서는 울산지역 중학생을 대상으로 한 울산 향토음식에 대한 인

지도 및 기호도와 향토음식에 관한 의식을 조사하였는데, 울산지역 향토음식 20가지 중 인지도가 가장 높은 음식은 ‘울산배’ 였으며 기호도가 가장 높은 음식도 ‘울산배’로 인지도가 가장 높은 음식이 기호도도 가장 높게 나왔다. 그리고 향토음식에 관심을 가져 본 적이 있느냐의 질문에 ‘그렇지 않다’, 향토음식 조리방법은 ‘복잡하다’ 라고 가장 많이 나타났다. 향토음식을 알게 된 경로는 ‘대중매체’라고 답했고, 청소년에게 향토음식을 알리기 위한 가장 효과적인 방법으로 ‘대중매체를 통한 홍보’가 가장 많았다.

진순실³⁾의 제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 조사 결과를 살펴보면, 제주 향토음식 중 매우 높은 인지도 수준을 보인 음식은 배추김치(M=4.82), 고등어구이(M=4.36), 무김치(M=4.33), 보리밥(M=4.31)으로 나타났으며, 인지도가 가장 낮은 음식은 후식, 간식류의 쉰다리(M=1.54), 오메기술(M=1.58), 마늘엿(M=1.64), 감주(M=1.68)로 나타났다. 전체적으로 김치 종류에 대해서는 대체로 높은 인지도 수준을 보이는 반면, 엿 종류와 음료 종류에 대해서는 매우 낮은 인지도 수준을 보이고 있었다.



Ⅲ. 연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 제주 지역에 거주하는 일부 남녀 고등학생을 대상으로 조사하였으며, 제주시에 소재한 남·녀 고등학교 4개교를 임의로 선정하여 2학년에 재학 중인 학생들 1,000명을 대상으로 2013년 12월 16일부터 12월 27일까지 실시하였다. 배부한 설문지는 1,000부였고 그 중 회수된 999부 중 미비한 설문지를 제외한 505부를 본 연구 자료로 사용하였다.

2. 조사방법 및 내용

본 연구의 조사방법은 질문지를 작성하여 배부한 후 조사대상자가 직접 기재할 수 있도록 하였다.

조사대상자들의 향토음식에 대한 인지도, 기호도 및 섭취빈도를 조사하기 위하여 설문지는 선행 자료^{5,16,21,33)}를 참고로 하여 본 연구에 적합하도록 수정·보완하여 작성하였으며, 선정한 76가지의 음식을 6종류로 대별하였다.

국, 찌개류 12종, 저장식품류 6종, 밥·죽 한그릇 음식류 18종, 나물 및 전류·적류 20종, 구이·찜 및 조림·볶음류 11종, 떡 및 음료류 9종이었다.

질문지의 내용은 다음과 같이 4부분으로 나누었다.

1) 조사대상자의 일반사항으로 조사대상자의 연령, 성별, 가족형태, 부모의 연령 및 학력 그리고 직업을 조사하였다.

2) 제주 향토음식에 대한 인식에 관한 사항으로는 제주 향토음식을 좋아하는지 혹은 싫어하는지에 대한 여부와 그 이유, 제주 향토음식에 대한 관심도와 계기, 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지에 대한 여부와 이유, 그리고 가장 자랑스럽게 생각하는 제주 향토음식은 무엇인지, 가정에서의 제주 향토음식의 이용

빈도와 제주 향토음식의 계승·발전에 대한 인식을 알아보고 제주 향토음식의 계승·발전을 해야한다고 생각하는 이유에 대한 질문에 응답하게 하였다.

3) 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식의 인식과 관련하여 학교급식에서 제주 향토음식이 얼마나 자주 제공되고 있는지와 학교급식에서 한 달에 한 번 ‘제주 향토음식의 날’ 운영에 대해서 어떻게 생각하는지, 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대하여 전반적인 만족도와 만족하는 이유, 만족하지 않는 이유를 알아보았다. 그리고 학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에서 개선해야 할 점은 무엇인지와 제주 향토음식에 대한 교육의 필요성이 있다면 가장 효과적인 교육 주제와 방법은 무엇이라고 생각하는지에 대한 질문에 응답하게 하였다.

4) 제주 향토음식 총 76가지에 대한 인지도와 기호도, 섭취빈도 조사를 위하여 인지도인 경우 3점 척도를 주어서 (잘안다 3점, 들어는 보았다 2점, 모른다 1점), 기호도인 경우는 5점 척도를 주고 (매우 좋아한다 5점, 좋아한다 4점, 보통이다 3점, 싫어한다 2점, 매우 싫어한다 1점), 섭취빈도(횟수)인 경우 (1일 1회 이상 5점, 1주 1회 이상 4점, 1달 1회 이상 3점, 1년 1회 이상 2점, 먹어본 적 없다 1점)의 점수를 주어 응답자가 해당 항목의 질문지에 표시하도록 하였다.

3. 자료의 처리 및 분석방법

본 연구의 자료처리는 SAS 9.3(Statistical Analysis System 9.3) 통계 프로그램으로 분석하였다. 조사대상자의 일반적 사항과 제주 향토음식에 대한 인식조사, 학교급식에서 제공되는 향토음식에 대한 인식조사는 빈도와 백분율로 표시하였으며, 향토음식에 대한 인지도 및 기호도, 섭취빈도에 대한 횟수나 점수는 평균과 표준편차로 나타내었다. 유의성 검증은 빈도와 백분율은 chi-square(χ^2 검정)을 이용하였으며, 독립된 두 집단의 평균값은 t-test, 세 집단이상의 평균값은 일원배치분산분석(ANOVA)으로 비교하였다.

IV. 연구결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적인 사항

1) 조사대상자의 일반적 특성

본 연구 조사 대상자들의 일반적 사항은 <표1>과 같다.

조사 대상자들은 모두 고2년생이고, 성별은 남학생 268명(53.1%), 여학생 237명(46.9%)이었고, 조사 대상자들의 나이는 16세 57명(11.3%), 17세는 430명(85.2%), 18세는 18명(3.6%)이었다.

가족형태는 응답자 대부분이 핵가족으로 86.5%, 확대가족 9.3%, 한부모가족 3.8%, 기타 0.4% 순으로 나타났다.



<표1> 조사대상자의 일반적 특성

		N(%)	
변 인	구분	N (빈도)	% (백분율)
성별	남	268	53.1
	여	237	46.9
나이	16	57	11.3
	17	430	85.2
	18	18	3.6
가족형태	핵가족(부모+자녀)	437	86.5
	확대가족(조부모+부모+자녀)	47	9.3
	한부모가족(편부모+자녀)	19	3.8
	기타	2	0.4

2) 조사대상자 부모의 일반적 특성

조사 대상자들의 부모의 일반적 사항은 <표2>와 같다.

부모님 연령은 아버지인 경우 40~49세가 49.1%, 50~59세가 46.9%, 60세 이상인 1.2%, 40세 미만이 0.6%로 나왔고, 무응답 2.2%의 결과가 나타났다. 어머니인 경우 40~49세가 74.5%, 50세~59세가 21.4%, 40세 미만이 1.2%, 60세 이상이 0.4%로 순으로 나타났다.

부모님의 교육 정도는 아버지의 경우 대졸 53.2%, 고졸 34.5%, 대학원이상 9.7%, 중졸이하 2.2%로 나타났고, 어머니인 경우 대졸이 46.8%, 고졸이 45.1%로 큰 차이는 없었고 대학원이상 5.3%, 중졸이하는 2.8%로 나타났다.

부모님의 직업에서는 아버지는 사무직(회사원, 은행원, 공무원, 사업단체직원 등)이 31.6%로 나타났고 그 다음으로 자영업자(상업, 농수산업, 수리업 등) 22.7%, 전문기술직(의사, 간호사, 교수, 교사, 예술가, 건축가 등) 15.6%, 생산직, 기능직(생산직근로자, 기능공, 운전 등) 15.4%, 판매·서비스직(도·소매업, 미용업, 음식, 숙박업 등) 12.4%, 가정주부 또는 무직이 2.3% 순으로 나타났다. 어머니는 가정주부 또는 무직이 29.5%, 판매·서비스직(도·소매업, 미용업, 음식, 숙박업 등) 22.4%, 사무직(회사원, 은행원, 공무원, 사업단체직원 등) 19.3%, 전문기술직(회사, 간호사, 교수, 교사, 예술가, 건축가 등) 14.4%, 자영업자(상업, 농수산업, 수리업 등) 10.4%, 생산직, 기능직(생산직근로자·기능공, 운전 등)이 4.0% 순으로 나타났다.

<표2> 조사대상자 부모의 일반적 특성

변 인	구 분	N(%)	
		N (빈도)	% (백분율)
연령(부)	없음	11	2.2
	40세미만	3	0.6
	50세미만	248	49.1
	60세미만	237	46.9
	60세이상	6	1.2
연령(모)	없음	13	2.6
	40세미만	6	1.2
	50세미만	376	74.5
	60세미만	108	21.4
	60세이상	2	0.4
학력(부)	중졸이하	11	2.2
	고졸	172	34.8
	대졸	263	53.2
	대학원이상	48	9.7
학력(모)	중졸이하	14	2.9
	고졸	222	45.1
	대졸	230	46.8
	대학원이상	26	5.3
직업(부)	가정주부 또는 무직	12	2.4
	생산직, 기능직(생산직근로자,기능공,운전 등)	76	15.4
	판매, 서비스직(도·소매업,미용업,음식,숙박업 등)	61	12.3
	사무직(회사원,은행원,공무원,사업단체직원 등)	156	31.6
	전문기술직(의사,간호사,교수,교사,예술가,건축가 등)	77	15.6
	자영업자(상업,농수산업,수리업 등)	112	22.7
직업(모)	가정주부 또는 무직	145	29.5
	생산직, 기능직(생산직근로자,기능공,운전 등)	20	4.1
	판매, 서비스직(도·소매업,미용업,음식,숙박업 등)	110	22.4
	사무직(회사원,은행원,공무원,사업단체직원 등)	95	19.3
	전문기술직(의사,간호사,교수,교사,예술가,건축가 등)	71	14.4
	자영업자(상업,농수산업,수리업 등)	51	10.4

2. 제주 향토음식에 대한 인식조사

1) 제주 향토음식을 좋아하는지의 여부

제주 향토음식을 좋아하는지에 대한 결과는 <표3>과 같으며,

‘보통이다’ 38.8%, ‘약간 좋아한다’ 가 32.7%, ‘매우 좋아한다’ 15.4%, ‘거의 좋아하지 않는다’ 가 10.9%, ‘전혀 좋아하지 않는다’가 2.2%의 순으로 48.1%가 제주 향토음식을 좋아하는 것으로 나타났다.

성별에 따라 살펴보면, 남학생인 경우는 ‘보통이다’ 41.4%, ‘약간 좋아한다’ 31.3%, ‘거의 좋아하지 않는다’ 12.7%, ‘매우 좋아한다’ 11.6%, ‘전혀 좋아하지 않는다’ 3.0% 순으로 42.9%가 제주 향토음식을 좋아하는 것으로 나타났고, 여학생인 경우 ‘보통이다’ 35.8%, ‘약간 좋아한다’ 34.2%, ‘매우 좋아한다’ 19.8%, ‘거의 좋아하지 않는다’ 8.9%, ‘매우 좋아하지 않는다’ 1.3%순으로 54.0%가 향토 음식을 좋아하는 것으로 나타났으며, 성별에 따른 유의차를 보였다($p < .05$).

<표3> 제주향토음식을 좋아하는지의 여부

구분	전체	성별		N(%)	χ^2 value
		남	여		
매우 좋아한다	78(15.4)	31(11.6)	47(19.8)	10.266*	
약간 좋아한다	165(32.7)	84(31.3)	81(34.2)		
보통이다	196(38.8)	111(41.4)	85(35.8)		
거의 좋아하지 않는다	55(10.9)	34(12.7)	21(8.9)		
전혀 좋아하지 않는다	11(2.2)	8(3.0)	3(1.3)		
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)		

* $p < .05$

2) 제주 향토음식을 좋아하는 이유

제주 향토음식을 좋아하는 이유에 대한 결과는 <표4>와 같다.

‘우리 입맛에 잘 맞으므로’가 61.5%로 가장 많았고 ‘우리 고유의 음식이므로’가 24.2%, ‘영양이 풍부하므로’ 7.7%, ‘기타’ 4.8%, ‘조리방법이 독특해서’ 1.8% 순으로 나타났다.

성별로 보면 남학생인 경우 ‘우리 입맛에 잘 맞으므로’ 54.0%, ‘우리 고유의 음식이므로’ 29.2%, ‘영양이 풍부하므로’ 9.3%, ‘기타’ 6.2%, ‘조리방법이 독특해서’ 1.3% 순으로 나타났고, 여학생인 경우 ‘우리 입맛에 잘 맞으므로’ 69.5%로 가장 높게 나타났고, ‘우리 고유의 음식이므로’ 18.8%, ‘영양이 풍부하므로’ 6.1%, ‘기타’ 3.3%, ‘조리방법이 독특해서’ 2.3% 순으로 나타났다.

이¹⁾의 청소년들을 대상으로 한 향토음식 연구에서도 ‘우리 입맛에 잘 맞아서’ 좋아한다가 가장 많이 나타났고(46.4%), 그 다음으로 ‘우리 고유의 음식이므로’(19.7%), ‘영양이 풍부하므로’(10.6%)의 순으로 나타났다.

임⁴⁾의 청소년들을 대상으로 한 향토음식 연구에서는 ‘맛이 좋아서’가 가장 많이 나타났고(63.4%), 다음으로는 ‘우리 고유의 음식이라서 좋아한다’가(22.3%), ‘영양이 풍부해서’(13.4%), ‘조리방법이 독특해서’(0.9%) 순으로 나타났다.

본 연구에서도 남학생과 여학생 모두 제주 향토음식을 좋아하는 이유에 대해 우리 입맛에 잘 맞고, 우리 고유의 음식이기 때문이라고 응답한 것으로 보아 청소년들이 우리 입맛에 향토음식이 잘 맞는다고 생각하고 있으며, 우리 향토음식에 대한 자긍심 또한 갖고 있다는 것을 알 수 있다.

<표4> 제주 향토음식을 좋아하는 이유

구분	전체	성별		χ ² value	N(%)
		남	여		
우리 입맛에 잘 맞으므로	270(61.5)	122(54.0)	148(69.5)		
영양이 풍부하므로	34(7.7)	21(9.3)	13(6.1)		
우리 고유의 음식이므로	106(24.2)	66(29.2)	40(18.8)	13.223**	
조리방법이 독특해서	8(1.8)	3(1.3)	5(2.3)		
기타	21(4.8)	14(6.2)	7(3.3)		
전체	439(100.0)	226(100.0)	213(100.0)		

**p<.01



3) 제주 향토음식을 싫어하는 이유

제주 향토음식을 싫어하는 이유에 대한 결과는 <표5>과 같다.

성별에 따른 유의적 차이는 없었으며, 향토음식을 싫어하는 이유에 대해서는 ‘맛이 없어서’ 48.3%, ‘익숙한 맛이 아니라서’ 41.1%, ‘기타’ 7.0%, ‘강한 양념냄새 때문에’ 2.4%, ‘영양이 부족해서’ 1.2% 순으로 나타났다.

김¹⁸⁾의 성인 대상으로 한 향토음식 연구에서도 ‘맛이 없어서’ 향토음식을 싫어한다고 응답한 것이 25.6%, ‘조리법을 잘 몰라서’ 역시 25.6% 로 동일하게 나왔고, 이¹⁾와 임⁴⁾의 연구에서 조사 대상자 전체의 59.3%, 62.0%가 ‘익숙한 맛이 아니라서’ 라고 향토음식을 싫어한다고 대답하였다. 이는 본 연구 결과에서 나타난 ‘맛이 없어서’, ‘익숙한 맛이 아니라서’ 와 동일한 결과를 보여주었는데, 이는 향토 음식의 맛을 개선시키도록 노력하는 것도 필요하지만, 우리 청소년들이 향토 음식을 접할 수 있는 기회를 자주 제공함으로써 향토음식에 대해 익숙해지도록 하는 것이 필요하다고 생각되어진다.



<표5> 제주 향토음식을 싫어하는 이유

구분	전체	성별		χ ² value	N(%)
		남	여		
영양이 부족해서	1(1.2)	1(1.9)	0(0.0)		
익숙한 맛이 아니라서	35(41.1)	24(45.3)	11(34.4)		
강한 양념냄새 때문에	2(2.4)	2(3.8)	0(0.0)	3.461	
맛이 없어서	41(48.3)	23(43.4)	18(56.2)		
기 타	6(7.0)	3(5.6)	3(9.4)		
전체	85(100.0)	53(100.0)	32(100.0)		

N.S

4) 제주 향토음식에 대한 관심 정도

제주 향토음식의 관심 정도에 대한 결과는 <표6>과 같다.

제주 향토음식에 대해 관심이 있는지에 대한 질문에서는 ‘보통이다’가 43.0%로 가장 많았고, ‘거의 관심없다’ 21.7%, ‘약간 관심있다’ 21.6%, ‘전혀 관심없다’ 7.1%, ‘매우 관심있다’ 6.6% 순으로 28.2%가 향토음식에 관심이 있었다.

이를 성별로 살펴보면, 남학생인 경우 ‘보통이다’ 37.7%, ‘거의 관심없다’ 27.6%, ‘약간 관심있다’ 19.0%, ‘전혀 관심없다’ 10.8%, ‘매우 관심있다’ 4.9% 순으로 23.9%가 향토음식에 관심이 있는 것으로 나타났고, 학생인 경우 ‘보통이다’ 49.0%, ‘약간 관심있다’ 24.5%, ‘거의 관심없다’ 15.2%, ‘매우 관심있다’ 8.4%, ‘전혀 관심없다’ 2.9% 순으로 32.9%가 향토음식에 관심이 있는 것으로 나타났으며, 성별에 따른 유의적 차이를 보였다($p < .001$).

<표6> 제주 향토음식에 대한 관심 정도

구분	전체	성별		N(%)	χ^2 value
		남	여		
매우 관심있다	33(6.6)	13(4.9)	20(8.4)		
약간 관심있다	109(21.6)	51(19.0)	58(24.5)		
보통이다	217(43.0)	101(37.7)	116(49.0)	27.744***	
거의 관심없다	110(21.7)	74(27.6)	36(15.2)		
전혀 관심없다	36(7.1)	29(10.8)	7(2.9)		
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)		

*** $p < .001$

5) 제주 향토음식에 대한 관심을 갖게 된 계기

제주 향토음식에 관심을 갖게 된 계기에 대한 조사한 것으로서 결과는 <표7>과 같다.

관심을 가지게 된 계기는 ‘집에서 먹어봐서’ 53.7%로 가장 많았고, 다음으로는 ‘학교급식을 통해서’ 24.8%, ‘메스컴을 통해서’ 10.4%, ‘할머니께 들어서’ 5.3%, ‘기타’ 3.3%, ‘책에서 봐서’ 2.5% 순으로 나타났다.

이를 성별로 보면 남학생인 경우 ‘집에서 먹어봐서’ 44.3%, ‘학교급식을 통해서’ 32.1%, ‘메스컴을 통해서’ 12.7%, ‘할머니께 들어서’ 5.3%, 순으로 나타났고, 여학생인 경우 ‘집에서 먹어봐서’ 61.9%, ‘학교급식을 통해서’ 18.6%, ‘할머니께 들어서’ 6.7%, ‘메스컴을 통해서’ 6.2% 순으로 나타났다. 즉, 남녀 모두 집에서 혹은 학교급식에서 제주 향토음식을 접해 봤을 때 향토음식에 대한 관심을 갖게 되었다는 것을 알 수 있다.

신²¹⁾의 제주지역 중학생 대상으로 향토음식에 대한 연구에서 메스컴의 영향을 받았다는 응답이 44.6%로 가장 많았고, 다음으로 학교급식으로부터의 영향이 24.1%, 가정의 영향이 18.0% 순으로 나타났다. 즉, 메스컴의 홍보 및 활용, 학교급식과 가정에서의 향토음식의 제공이 청소년들의 향토음식에 대한 관심 정도에 영향을 미친다는 것을 알 수 있다.

<표7> 제주 향토음식에 대해 관심을 갖게 된 계기

구분	전체	성별		χ ² value	N(%)
		남	여		
메스컴을 통해서	37(10.4)	21(12.7)	16(6.2)	17.161**	
집에서 먹어봐서	193(53.7)	73(44.3)	120(61.9)		
책에서 봐서	9(2.5)	4(2.4)	5(2.6)		
학교급식을 통해서	89(24.8)	53(32.1)	36(18.6)		
할머니께 들어서	19(5.3)	6(3.6)	13(6.7)		
기 타	12(3.3)	8(4.9)	4(2.0)		
전체	359(100.0)	165(100.0)	194(100.0)		

** p<.01

6) 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지의 여부

제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지에 대한 결과는 <표8>과 같다.

제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지에 대한 결과로는 ‘보통이다’ 40.6%, ‘약간 그렇다’ 31.4%, ‘매우 그렇다’ 20.6%, ‘그렇지 않다’ 5.2%, ‘전혀 그렇지 않다’ 2.2% 순으로 전체의 52.0%가 자랑스럽게 생각하고 있는 것으로 나타났다.

그리고 성별로 살펴보면 남학생인 경우 ‘보통이다’ 45.5%, ‘약간 그렇다’ 29.5%, ‘매우 그렇다’ 12.3%, ‘그렇지 않다’ 8.6%, ‘전혀 그렇지 않다’ 4.1% 순으로 남학생의 41.8%가 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하고 있었고, 여학생인 경우 ‘보통이다’ 35.0%, ‘약간 그렇다’ 33.7%, ‘매우 그렇다’ 30.0%, ‘그렇지 않다’ 1.3%, ‘전혀 그렇지 않다’ 0.0% 순으로 여학생의 63.7%가 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하고 있는 것으로 나타났고, 성별에 따른 유의차를 보였다($p < .001$).

<표8> 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지의 여부

구분	성별			N(%)	χ^2 value
	전체	남	여		
매우 그렇다	104(20.6)	33(12.3)	71(30.0)		
약간 그렇다	159(31.4)	79(29.5)	80(33.7)		
보통이다	205(40.6)	122(45.5)	83(35.0)	45.965***	
그렇지 않다	26(5.2)	23(8.6)	3(1.3)		
전혀 그렇지 않다	11(2.2)	11(4.1)	0(0.0)		
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)		

*** $p < .001$

7) 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유

제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유에 대한 결과는 <표9>과 같다.

제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유에 대해서 ‘우리지역 음식이므로’ 60.1% 로 가장 높게 나왔고, ‘맛이 좋으므로’ 24.6%, ‘영양이 풍부하다고 생각되어서’ 10.9%, ‘음식과 색이 아름다워서’ 2.0%, ‘기타’1.4%, ‘조리방법이 과학적이므로’ 1.1% 순서로 나타났으며, 성별에 따른 유의적 차이는 없었다.

<표9> 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유

구분	전체	그룹		N(%)	χ^2 value
		남	여		
우리지역 음식이므로	281(60.1)	139(59.4)	142(60.7)	2.336	
맛이 좋으므로	115(24.6)	55(23.5)	60(25.6)		
영양이 풍부하다고 생각되어서	51(10.9)	28(12.0)	23(9.8)		
조리방법이 과학적이므로	5(1.0)	3(1.3)	2(0.9)		
음식의 색과 모양이 아름다워서	9(2.0)	4(1.7)	5(2.1)		
기 타	7(1.4)	5(2.1)	2(0.9)		
전체	468(100.0)	234(100.0)	234(100.0)		

N.S

8) 자랑스럽게 생각하는 제주 향토음식

자랑스럽게 생각하는 제주 향토음식에 대한 응답은 선행된 신지희(2009)²¹, 이상아(1997)¹⁶의 연구 자료와 제주특별자치도교육청:전통음식50선 추천음식50선²⁹에 수록된 제주 향토음식 음식을 토대로 선정하였다.

음식의 종류로는 죽류(전복죽, 보말죽), 돼지고기육개장, 몸국, 툫무침, 빙떡, 각계기조림, 고등어구이, 고등어조림, 돔베고기, 한치물회 및 자리물회, 쉼다리, 옥돔구이, 갈치호박국, 성게국 중 자랑스럽게 생각하는 향토음식을 선택하게 하였으며 결과는 <표10>과 같다.

자랑스럽게 생각하는 음식으로는 몸국 219(14.5%)명, 한치물회 및 자리물회 198(13.1%)명, 죽류 185(12.2%)명, 돼지고기육개장 172(11.4%)명, 돔베고기 172(11.4%)명, 옥돔구이 141(9.3%)명, 성게국 118(7.8%)명, 고등어구이 95(6.3%)명, 빙떡 77(5.1%)명, 고등어조림 61(4.0%)명, 갈치호박국 35(2.3%)명, 툫무침 26(1.7%)명, 각계기조림 9(0.6%)명, 쉼다리 7(0.5%)명 순으로 나타났다.

성별에서 보면 남자는 한치물회 및 자리물회가 114(7.5%)명, 돼지고기육개장 105(6.9%)명, 돔베고기 104(6.9%)명, 몸국 101(6.7%)명, 죽류 80(5.3%)명, 옥돔구이 68(4.5%)명, 고등어구이 64(4.2%)명, 성게국 60(4.0%)명, 고등어조림 38(2.5%)명, 빙떡 33(2.2%)명, 툫무침 15(1.0%)명, 갈치호박국 14(0.9%)명, 각계기조림 6(0.4%)명, 쉼다리 2(0.1%)명 순으로 나타났고, 여자는 몸국이 118(7.8%)명, 죽류 105(6.9%)명, 한치물회 및 자리물회 84(5.5%)명, 돔베고기 68(4.5%)명, 돼지고기육개장 67(4.4%)명, 옥돔구이 73(4.8%)명, 성게국 58(3.8%)명, 빙떡 44(2.9%)명, 고등어구이 31(2.1%)명, 고등어조림 23(1.5%)명, 갈치호박국 21(1.4%)명, 툫무침 11(0.7%)명, 쉼다리 5(0.3%)명, 각계기조림 3(0.2%)명 순으로 나타났다.

나이별로 살펴보면 16세인 경우 몸국 32(2.1%)명, 돼지고기육개장 24(1.6%)명, 죽류 21(1.4%)명, 한치물회 및 자리물회와 옥돔구이가 17(1.1%)명으로 동일하게 나타났고, 돔베고기 16(1.1%)명, 고등어구이 10(0.7%)명, 빙떡 7(0.5%)명, 툫무침 2(0.1%)명, 쉼다리와 갈치호박국 1(0.1%)명으로 동일한 비율을 보였고, 다음으로 각계기조림 0(0.0%)명 순으로 나타났으며, 17세인 경우 몸국 179(11.8%)명, 한치물회 및 자리물회 176(11.6%)명, 죽류 157(10.4%)명, 돔베고기 153(10.0%)명, 돼

지고기육개장 144(9.5%)명, 옥돔구이 116(7.7%)명, 성게국 104(6.9%)명, 고등어구이 78(5.2%)명, 빙떡 65(4.3%)명, 고등어조림 47(3.1%)명, 갈치호박국 33(2.2%)명, 툇무침 24(1.6%)명, 각제기조림 9(0.6%)명, 쉼다리 6(0.4%)명 순으로 나왔다. 18세는 옥돔구이 8(0.5%)명, 죽류 7(0.5%)명, 빙떡과 한치물회 및 자리물회가 5(0.3%)명으로 동일하게 나왔고, 돼지고기육개장과 고등어구이, 고등어조림, 돔베고기, 성게국의 응답율이 4(0.3%)명으로 동일하게 나왔으며, 그다음으로 갈치호박국 1(0.7%)명, 툇무침, 각제기조림, 쉼다리인 경우 0(0.0%)명 순으로 나타났다.

가족형태에서 보면 핵가족인 경우 몸국이 8(0.5%)명으로 가장 높게 나타났고, 각제기조림이 6(0.4%)명으로 가장 낮게 나타났으며, 확대가족에서는 몸국이 24(1.6%)명으로 핵가족과 동일하게 가장 높게 나타났으며, 쉼다리가 1(0.0%)명으로 가장 낮게 나타났다. 한부모가족은 죽류, 고등어구이, 옥돔구이가 동일하게 7(0.5%)명으로 가장 높게 나타났고, 툇무침, 쉼다리가 0(0.0%)명으로 가장 낮게 나타났으며, 기타에서는 죽류, 돼지고기육개장, 고등어구이, 돔베고기, 한치물회 및 자리물회, 갈치호박국이 동일하게 1(0.1%)명으로 동일하게 나타났으며, 유의한 차이는 없는 것으로 나타났다.



<표10> 자랑스럽게 생각하는 제주 향토음식

		N(%)															χ^2 value
항목	축류 (전복죽, 보말죽)	돼지 고기 육개장	몸국	툇무침	빙떡	각제기 조림	고등어 구이	고등어 조림	돔배 고기	한치물 회땃자 리물회	선다리	옥돔 구이	갈치 호박국	성개국	전체		
성별	남자	80 (5.3)	105 (6.9)	101 (6.7)	15 (1.0)	33 (2.2)	6 (0.4)	64 (4.2)	38 (2.5)	104 (6.9)	114 (7.5)	2 (0.1)	68 (4.5)	14 (0.9)	60 (3.7)	804 (53.1)	
	여자	105 (6.9)	67 (4.4)	118 (7.8)	11 (0.7)	44 (2.9)	3 (0.2)	31 (2.1)	23 (1.5)	68 (4.5)	84 (5.5)	5 (0.3)	73 (4.8)	21 (1.4)	58 (3.8)	711 (46.9)	
나이	16	21 (1.4)	24 (1.6)	32 (2.1)	2 (0.1)	7 (0.5)	0 (0.0)	13 (0.9)	10 (0.7)	16 (1.1)	17 (1.1)	1 (0.1)	17 (1.1)	1 (0.1)	10 (0.7)	171 (11.3)	
	17	157 (10.4)	144 (9.5)	179 (11.8)	24 (1.6)	65 (4.3)	9 (0.6)	78 (5.2)	47 (3.1)	152 (10.0)	176 (11.6)	6 (0.4)	116 (7.7)	33 (2.2)	104 (6.9)	1290 (85.2)	
	18	7 (0.5)	4 (0.3)	8 (0.5)	0 (0.0)	5 (0.3)	0 (0.0)	4 (0.3)	4 (0.3)	4 (0.3)	5 (0.3)	0 (0.0)	8 (0.5)	1 (0.1)	4 (0.3)	54 (3.6)	
가족 형태	핵가족	160 (10.6)	150 (9.9)	189 (12.5)	24 (1.6)	62 (4.1)	6 (0.4)	80 (5.3)	57 (3.8)	150 (9.9)	173 (11.4)	7 (0.5)	119 (7.9)	31 (2.1)	103 (6.8)	1311 (86.5)	
	확대가족	17 (1.1)	15 (1.0)	24 (1.6)	2 (0.1)	12 (0.8)	2 (0.1)	7 (0.5)	2 (0.1)	16 (1.1)	18 (1.2)	0 (0.0)	15 (1.0)	2 (0.1)	9 (0.6)	141 (9.3)	
	한부모 가족	7 (0.5)	6 (0.4)	6 (0.4)	0 (0.0)	3 (0.2)	1 (0.7)	7 (0.5)	2 (0.1)	5 (0.3)	6 (0.4)	0 (0.0)	7 (0.5)	1 (0.1)	6 (0.4)	57 (3.8)	
	기타	1 (0.1)	1 (0.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.1)	0 (0.0)	1 (0.1)	1 (0.1)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.1)	0 (0.0)	6 (0.4)	
	전체	185 (12.2)	172 (11.4)	219 (14.5)	26 (1.7)	77 (5.1)	9 (0.6)	95 (6.3)	61 (4.0)	172 (11.4)	198 (13.1)	7 (0.5)	141 (9.3)	35 (2.3)	118 (7.8)	1515 (100.0)	

***p<.001

9) 가정에서의 제주 향토음식의 이용빈도

가정에서 제주 향토음식의 이용 빈도는 <표11>과 같다.
 ‘명절 및 제사 때’ 이용하는 가정이 33.9%, ‘수시로’ 이용하는 가정이 27.5%, ‘거의 안해 먹는다’가 22.6%, ‘집안 행사 때’ 9.5%, ‘기타’ 6.5%순으로 응답하였으며, 남녀 유의차는 없었다.

<표11> 가정에서의 제주 향토음식의 이용빈도

구분	전체	성별		χ ² value	N(%)
		남	여		
수시로	139(27.5)	65(24.2)	74(31.3)	9.065	
집안행사때	48(9.5)	28(10.5)	25.50(8.5)		
명절및제사때	171(33.9)	85(31.6)	86(36.2)		
거의 안해 먹는다	114(22.6)	73(27.3)	41(17.2)		
기 타	33(6.5)	17(6.4)	16(6.8)		
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)		

N.S

10) 제주 향토음식의 계승·발전에 대한 생각

제주 향토음식을 계승, 발전시켜야 한다고 생각하는지에 대한 질문의 결과는 <표12>과 같다.

‘약간 그렇다’가 39.2%, ‘매우 그렇다’ 31.7%, ‘보통이다’ 22.2%, ‘별로 그렇지 않다’ 5.0%, ‘전혀 그렇지 않다’ 2.0% 순으로 응답하였으며, 향토음식의 계승, 발전에 대한 필요성에 대해서 70.9%가 ‘그렇다’라고 응답하였다.

성별로는 여학생인 경우 80.6%, 남학생인 경우 62.3%가 향토음식을 계승, 발전을 시켜야 한다고 생각하고 있는 것으로 나타났고, 성별에 따른 유의차를 보였다 ($p < .001$).

<표12> 제주 향토음식의 계승, 발전에 대한 생각

구분	전체	성별		N(%)	χ^2 value
		남	여		
매우 그렇다	160(31.7)	57(21.3)	103(43.5)	40.956***	
약간 그렇다	198(39.2)	110(41.0)	88(37.1)		
보통이다	112(22.2)	71(26.5)	41(17.3)		
별로 그렇지 않다	25(5.0)	20(7.5)	5(2.1)		
전혀 그렇지 않다	10(2.0)	10(3.7)	0(0.0)		
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)		

*** $p < .001$

11) 제주 향토음식을 계승, 발전시켜야 한다고 생각하는 이유

제주 향토음식을 계승, 발전시켜야 한다고 생각하는 이유에 대한 결과는 <표 13>과 같다.

전체 중 65.5%가 ‘제주 고유의 식생활문화를 보전하기 위해’ 향토음식을 계승·발전시켜야 한다고 응답하였고, 그 다음으로는 ‘우리 고유의 음식의 우수성을 알리기 위해’ 15.1%, ‘영양과 건강에 좋으므로’ 10.2%, ‘맛이 익숙해져서’ 7.7%, ‘기타’ 1.5% 순으로 응답하였다.

‘제주 고유의 식생활문화를 보전하기 위해’ 라고 응답한 학생 중 남학생이 63.5%, 여학생이 67.8%로 응답하였고, ‘우리 고유 음식의 우수성을 알리기 위해’ 라고 응답한 학생은 남학생이 13.0%, 여학생이 17.2%로 응답하였으며, 성별에 따른 유의적 차이는 없었다.

제주 향토음식을 계승, 발전 시켜야 한다고 생각하는 이유에 대해 ‘제주 고유의 식생활문화를 보전하기 위해’ 란 응답과 ‘우리 고유의 음식의 우수성을 알리기 위해’ 란 응답이 높은 것으로 보아 학생들이 우리의 향토음식을 소중하게 생각하고 있다는 것을 알 수 있다.



<표13> 제주 향토음식을 계승, 발전 시켜야 한다고 생각하는 이유

구분	전체	성별		χ ² value
		남	여	
영양과 건강에 좋으므로	48(10.2)	28(11.8)	20(8.6)	7.865
제주 고유의 식생활문화를 보전하기 위해	308(65.5)	151(63.5)	157(67.8)	
맛이 익숙해져서	36(7.7)	22(9.2)	14(6.0)	
우리 고유의 음식의 우수성을 알리기 위해	71(15.1)	31(13.0)	40(17.2)	
기 타	7(1.5)	6(2.5)	1(0.4)	
전체	470(100.0)	238(100.0)	232(100.0)	

N.S

3. 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대한 인식조사

1) 학교급식에서 제주 향토음식의 제공 정도

학교급식에서 제주 향토음식의 제공 정도에 대한 질문의 결과는 <표14> 와 같다.

‘보통이다’ 가 65.0%로 가장 높게 나타났고, ‘자주 나온다’ 가 25.9%, ‘거의 나오지 않는다’ 가 7.7%, ‘매우 자주 나온다’ 가 1.4% 순으로 나타났으며, 성별에 따른 유의차는 없었다.

<표14> 학교급식에서 제주 향토음식의 제공 정도

구분	전체	성별		χ^2 value
		남	여	
매우 자주 나온다	7(1.4)	4(1.5)	3(1.3)	4.255
자주 나온다	131(25.9)	63(23.5)	68(28.7)	
보통이다	328(65.0)	175(65.3)	153(64.5)	
거의 나오지 않는다	39(7.7)	26(9.7)	13(5.5)	
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)	

N.S

2) 학교급식에서 월1회 ‘제주 향토음식의 날’ 운영에 대한 생각

학교급식에서 월 1회 ‘제주 향토음식의 날’ 운영에 대한 질문의 분석에 대한 결과는 <표15>과 같다.

학교급식에서 월 1회 ‘제주 향토음식의 날’ 운영에 대해 살펴 본 결과 전체적으로는 ‘보통이다’ 47.1%, ‘약간 좋다’ 24.0%, ‘매우 좋다’ 12.3%, ‘싫다’ 10.7%, ‘매우 싫다’ 5.9% 순으로 나타나, 36.3%가 ‘제주 향토음식의 날’을 월 1회 운영하는 것에 대해서 긍정적인 생각을 갖고 있었다.

이를 성별로 살펴보면, 남학생인 경우 ‘보통이다’가 49.1%로 가장 높게 나타났고, 약간 좋다 20.0%, ‘싫다’ 15.6%, ‘매우 싫다’ 8.6%, ‘매우 좋다’ 6.7% 순으로 나타났다. 여학생인 경우는 ‘보통이다’ 44.8%, ‘약간 좋다’ 28.8%, ‘매우 좋다’ 18.9%, ‘싫다’ 5.1%, ‘매우 싫다’ 2.4% 순으로 나타나, 남학생 26.7%, 여학생 47.7%로 여학생이 남학생 보다 제주 향토음식의 날 운영에 대한 선호도가 더 높게 나타나 성별에 따른 유의차를 보였다($p<.001$).

신²¹⁾의 연구에서 전통·향토음식의 날을 지정하여 운영하는 것에 대한 선호도 조사에서 남학생이 여학생보다 더 선호한다고 했는데 본 연구 결과와는 다른 결과를 나타냈다.

<표15> 학교급식에서 월 1회 ‘제주 향토음식의 날’ 운영에 대한 생각

구분	전체	성별		N(%)	χ^2 value
		남	여		
매우 좋다	62(12.3)	18(6.7)	44(18.9)		
약간 좋다	121(24.0)	53(20.0)	68(28.8)		
보통이다	238(47.1)	132(49.1)	106(44.8)		39.047***
싫다	54(10.7)	42(15.6)	12(5.1)		
매우 싫다	30(5.9)	23(8.6)	7(2.4)		
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)		

*** $p<.001$

3) 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대한 전반적인 만족도

학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대한 만족도에 대한 결과는 <표16>과 같다.

학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대한 전반적인 만족도는 ‘보통이다’ 44.8%, ‘그렇다’ 27.5%, ‘그렇지 않다’ 17.0%, ‘전혀 그렇지 않다’ 6.5%, ‘매우 그렇다’ 4.2% 순으로 나타났다.

남학생인 경우 보통이다 45.5%, 그렇지 않다 23.1%, 그렇다 19.4%, 전혀 그렇지 않다 9.7%, 매우 그렇다 2.3% 순으로 나타났고, 여학생인 경우 보통이다 43.9%, 그렇다 36.7%, 그렇지 않다 10.1%, 매우 그렇다 6.3%, 전혀 그렇지 않다 3.0% 순으로 나타남으로서, 남학생 21.7%, 여학생 40.0%가 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하고 있는 것으로 나타났으며, 성별에 따른 유의차가 나타났다($p < .001$).

<표16> 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대한 전반적인 만족도

구분	전체	성별		χ^2 value
		남	여	
매우 그렇다	21(4.2)	6(2.3)	15(6.3)	40.081***
그렇다	139(27.5)	52(19.4)	87(36.7)	
보통이다	226(44.8)	122(45.5)	104(43.9)	
그렇지 않다	86(17.0)	62(23.1)	24(10.1)	
전혀 그렇지 않다	33(6.5)	26(9.7)	7(3.0)	
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)	

*** $p < .001$

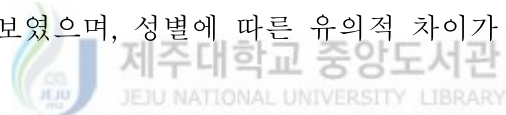
4) 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하는 이유

학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하는 이유에 대한 결과는 <표17> 과 같다.

제주 향토음식에 대하여 전반적으로 만족하는 이유는 ‘우리 향토음식이라는 생각 때문에’ 30.6%, ‘맛이 좋기 때문에’ 29.8%, ‘자주 먹어본 음식이기 때문에’ 23.3%, ‘건강에 도움이 되기 때문에’ 13.5%, ‘기타’ 2.9% 순으로 나타났다.

성별로는 남학생인 경우 ‘우리 향토음식이라는 생각 때문에’ 37.8%, ‘맛이 좋기 때문에’ 26.1%, ‘자주 먹어본 음식이기 때문에’ 18.3%, ‘건강에 도움이 되기 때문에’ 12.8%, ‘기타’ 5.0%순으로 나타났고, 여학생인 경우 ‘맛이 좋기 때문에’가 33.0%, ‘자주 먹어본 음식이기 때문에’ 27.7%, ‘우리 향토음식이라는 생각 때문에’ 24.3%, ‘건강에 도움이 되기 때문에’ 14.1%, ‘기타’ 0.9% 순으로 나타났다.

학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하는 이유에 대해 남학생인 경우 ‘우리 향토음식이라는 생각 때문에’, 여학생인 경우 ‘맛이 좋기 때문에’ 가 가장 높은 비율을 보였으며, 성별에 따른 유의적 차이가 나타났다($p<.01$).



<표17> 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하는 이유

구분	전체	성별		χ^2 value
		남	여	
맛이 좋기 때문에	115(29.8)	47(26.1)	68(33.0)	16.450**
자주 먹어본 음식이기 때문에	90(23.3)	33(18.3)	57(27.7)	
건강에 도움이 되기 때문에	52(13.5)	23(12.8)	29(14.1)	
우리 향토음식이라는 생각 때문에	118(30.6)	68(37.8)	50(24.3)	
기타	11(2.9)	9(5.0)	2(0.9)	
전체	386(100.0)	180(100.0)	206(100.0)	

** $p<.01$

5) 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하지 않는 이유

학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대하여 만족하지 않는 이유에 대한 결과는 <표18> 과 같다.

학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대하여 만족하지 않는 이유로 ‘맛이 없기 때문’ 이라고 응답한 비율이 74.4%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 ‘익숙하지 않은 음식이어서’ 14.4%, ‘평소에 너무 자주 먹던 음식이기 때문에’ 8.8%, ‘기타’ 1.9%, ‘영양가가 부족할거 같아서’ 0.6% 순으로 나타났으며, 남녀 유의차는 없었다.

<표18> 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대해 만족하지 않는 이유

구분	전체	성별		χ ² value
		남	여	
		N(%)		
맛이 없기 때문	119(74.4)	83(77.6)	36(67.9)	6.183
평소에 너무 자주 먹던 음식이기 때문에	14(8.8)	6(5.6)	8(15.1)	
익숙하지 않은 음식이어서	23(14.4)	16(15.0)	7(13.2)	
영양가가 부족할거 같아서	1(0.6)	1(0.9)	0(0.0)	
기타	3(1.9)	1(0.9)	2(3.8)	
전체	160(100.0)	107(100.0)	53(100.0)	

N.S

6) 학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에서 개선해야 할 점

학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에서 우선하여 개선해야 할 점에 대한 결과는 <표19> 과 같다.

전체적으로 ‘맛과 영양의 개선’ 이 68.1%로 가장 높게 나타났고, ‘조리방법의 다양화’ 21.2%, ‘모양과 색의 다양화’ 8.7%, ‘기타’ 2.0% 순으로 나왔다.

이를 성별로 보면 남학생인 경우 ‘맛과 영양의 개선’이 74.6%로 가장 높게 나타났고, 다음으로 ‘조리방법의 다양화’ 16.3%, ‘모양과 색의 다양화’ 4.9%, ‘기타’ 2.2% 순으로 나타났다. 여학생인 경우는 ‘맛과 영양의 개선’이 60.8%로 가장 높게 나타났고, ‘조리방법의 다양화’ 24.5%, ‘모양과 색의 다양화’ 13.1%, ‘기타’ 1.6% 순으로 나타났다. 한편, ‘모양과 색의 다양화’에서 남학생은 4.9%, 여학생은 16.3%로 여학생이 더 높게 나타난 것으로 보아 여학생이 남학생에 비해 음식의 모양과 색의 다양화에 더 관심을 갖고 있다는 것을 알 수 있었다. 그리고 제주 향토음식에서 개선해야 할 점에서 ‘맛과 영양의 개선’ 이라는 응답이 남녀 모두 가장 높게 나타난 것으로 보아, 이는 청소년들이 음식의 맛을 가장 중요하게 생각한다는 것을 알 수 있다.

이¹⁾ 와 박¹¹⁾ 연구에서도 향토음식 개선 방안으로 맛을 개선해야 할 필요가 있다는 응답이 36.0%, 30.6%로 가장 높게 나타났으며, 본 연구 결과와 일치했다.

<표19> 학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에서 개선해야 할 점

구분	전체	성별		N(%) χ^2 value
		남	여	
맛과 영양의 개선	344(68.1)	200(74.6)	144(60.8)	15.793**
모양과 색의 다양화	44(8.7)	13(4.9)	31(13.1)	
조리방법의 다양화	107(21.2)	49(16.3)	58(24.5)	
기 타	10(2.0)	6(2.2)	4(1.6)	
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)	

**p<.01

7) 제주 향토음식에 대한 교육의 필요성 여부

제주 향토음식에 대한 교육의 필요성에 대해 조사한 것으로 그 결과는 <표 20>과 같다.

교육이 '필요하다고 생각 한다' 가 48.7%로 가장 높게 나왔고, '필요 없다고 생각 한다' 26.3%, '관심 없다' 25.0%순으로 나타났다.

성별로 살펴보면, 남학생이 41.4%, 여학생 57.0%가 향토음식에 대한 교육이 필요하다고 생각하고 있었다. 그리고 남학생 31.7%, 여학생 20.2%가 교육이 필요 없다고 생각하고 있었으며, 남학생 26.9%, 여학생 22.8%가 교육의 필요성에 대해 관심이 없는 것으로 나타났고, 성별에 따른 유의차를 보였다($p < .01$).

<표 20> 제주 향토음식에 대한 교육의 필요성 여부

구분	성별			N(%)	χ^2 value
	전체	남	여		
필요하다고 생각 한다	246(48.7)	111(41.4)	135(57.0)		
필요 없다고 생각 한다	133(26.3)	85(31.7)	48(20.2)	13.353**	
관심 없다	126(25.0)	72(26.9)	54(22.8)		
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)		

** $p < .01$

8) 학교에서 제주 향토음식에 대한 교육 시 효과적인 주제와 방법

학교에서 제주 향토음식에 대한 교육 시 효과적인 주제와 방법에 대한 조사 결과로 <표21> 과 같다.

학교에서의 제주 향토음식에 대한 효과적인 교육 주제와 방법으로는 ‘직접 실습을 통한 교육’이 69.3%로 가장 높게 나타났고, 그 다음으로는 ‘영상매체를 이용한 교육’ 16.8%, ‘가정통신문 및 학교홈페이지를 통한 교육’ 9.5%, ‘기타’ 2.4%, ‘교과서를 통한 전문적인 교육’ 2.0% 순으로 나타났다.

이를 성별로 보면, 남학생(59.0%)보다 여학생 (81.0%)이 직접 실습을 통한 교육을 더 선호하였고, 남학생은 여학생에 비해 ‘영상매체를 이용한 교육’ 이나 ‘가정통신문 및 학교 홈페이지를 통한 교육’을 더 선호하는 것으로 나타났다 ($p<.001$).

<표21> 학교에서 제주 향토음식에 대한 교육 시 효과적인 주제와 방법

구분	전체	성별		N(%)
		남	여	
직접실습을 통한 교육	350(69.3)	158(59.0)	192(81.0)	
영상매체를 이용한 교육	85(16.8)	58(21.6)	27(11.4)	
교과서를 통한 전문적인 교육	10(2.0)	5(1.9)	5(2.1)	33.164***
가정통신문 및 학교홈페이지를 통한 교육	48(9.5)	36(13.4)	12(5.1)	
기 타	12(2.4)	11(4.1)	1(0.4)	
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)	

*** $p<.001$

9) 제주 향토음식을 알릴 수 있는 가장 효과적인 방법

제주 향토음식을 효과적으로 알릴 수 있는 방법에 대한 분석 결과는 <표22>과 같다.

제주 향토음식을 알릴 수 있는 가장 효과적인 방법으로 ‘대중매체를 활용하여 홍보를 한다’ 38.2%, ‘가정에서 만들어 먹는다’ 27.5%, ‘학교급식을 통하여 먹는다’ 26.1%, ‘외식을 통하여 먹는다’ 6.5%, ‘기타’ 1.6% 순으로 나타났으며, 성별에 따른 유의적 차이는 없었다.

<표22> 학교에서 제주 향토음식을 알릴 수 있는 가장 효과적인 방법

구분	전체	성별		N(%)
		남	여	
학교급식을 통하여 먹는다	132(26.1)	63(23.5)	69(29.2)	7.812
가정에서 만들어 먹는다	139(27.5)	69(25.8)	70(29.6)	
외식을 통하여 먹는다	33(6.5)	23(8.6)	10(4.3)	
대중매체를 활용하여 홍보를 한다	193(38.2)	107(39.9)	86(36.2)	
기 타	8(1.6)	6(2.2)	2(0.7)	
전체	505(100.0)	268(100.0)	237(100.0)	

N.S

4. 제주 향토음식의 인지도 및 기호도, 섭취빈도 조사

1) 성별에 따른 제주 향토음식의 인지도

본 연구에서는 제주 향토음식의 인지도에 대한 성별에 따른 차이를 보고자 하였으며 결과는 <표23>과 같다.

밥, 죽, 한 그릇 음식에서는 꿩국수(2.67) >전복죽(2.64) >보리밥(2.42) >잡곡밥(2.41)순으로 인지도가 높았고, 초기죽(1.39)의 인지도가 가장 낮게 나타났다. 콩죽($P<0.05$), 닭죽($P<0.01$), 강이죽($P<0.05$), 고동죽($P<0.01$), 꿩국수($P<0.05$), 감채범벅($P<0.05$)은 유의차가 있었는데 콩죽, 닭죽, 강이죽, 고동죽, 꿩국수 인지도는 여학생이 남학생보다 높았다.

국, 찌개류에서는 몸국(2.76) >한치물회(2.65) >자리물회(2.56) >구살국(2.41)순으로 인지도가 높고, 접착뼈국(1.58)의 인지도가 가장 낮았다.

콩국($P<0.05$), 접착뼈국($P<0.05$), 몸국($P<0.01$), 툇냉국($P<0.01$), 갈치호박국($P<0.05$), 고동국($P<0.05$), 자리물회($P<0.05$)로 유의차를 보였으며, 여학생이 남학생보다 인지도가 더 높게 나타났다.

저장식품류에서의 인지도는 마농지(2.30) >자리젓(2.22) >구갱이젓(1.83) >동지김치(1.68) >게웃젓(1.64) 순으로 나타났으며, 마농지($P<0.01$)는 유의차를 보였고, 저장식품에서도 여학생이 남학생보다 인지도가 더 높게 나타났다.

나물 및 전류, 적류에서는 고사리무침(2.40) >오징어적갈(2.34) >돼지고기적갈(2.33) >쇠고기적갈(2.33) 순으로 인지도가 높았고, 양하무침(1.55)의 인지도가 가장 낮음을 알 수 있었다.

고사리무침($P<0.05$), 툇무침($P<0.01$), 미역무침($P<0.05$), 유채나물무침($P<0.05$), 콩잎쌈($P<0.05$), 호박탕쉬($P<0.05$), 메밀묵무침($P<0.01$), 버섯전($P<0.05$)은 유의차가 있었으며, 여학생이 남학생보다 인지도가 높게 나타났다.

구이, 찜, 조림, 볶음류에서는 옥돔구이(2.70) >갈치구이(2.66) >돔배고기(2.62) >고등어구이(2.60)순으로 인지도가 높게 나타났고, 갯이볶음(1.63)의 인지도가 가장 낮게 나타났다.

옥돔구이($P<0.05$), 갈치구이($P<0.05$)로 유의차가 있었으며, 여학생의 인지도가 남학생보다 높게 나타났다.

떡 및 음료류에서는 빙떡(2.67) >지름떡(2.59) >오메기떡(2.42)순으로 나타났으며, 보리썬다리(1.48)로 가장 낮게 나타났다.

빙떡($P<0.01$), 오메기떡($P<0.01$), 지름떡($P<0.01$), 보리개역($P<0.01$), 오미자차($P<0.01$)인 경우 유의차가 있었으며, 여학생이 남학생보다 인지도가 더 높았다.

성별로 살펴보면 여학생인 경우 인지도가 가장 높은 향토음식으로는 몸국, 빙떡, 옥돔구이, 지름떡, 꿩국수, 갈치구이, 전복죽, 한치물회, 돔베고기, 고등어구이로 나타났고, 인지도가 가장 낮은 음식으로는 초기죽, 보리개역, 보리썬다리, 돼지고기엿, 양에간지, 양하무침, 닭엿, 콩지, 계웁것으로 나타났고, 남학생인 경우 인지도가 가장 높은 음식으로는 몸국, 옥돔구이, 한치물회, 꿩국수, 갈치구이, 전복죽, 돔베고기, 빙떡, 고등어구이, 고등어조림, 자리물회, 지름떡 순으로 나타났고, 인지도가 가장 낮은 음식으로는 초기죽, 패마농무침, 잡착뼈국, 보리썬다리, 양하무침, 돼지고기엿, 콩지, 감제범벅, 닭엿, 양에간지로 나타났다.

제주 향토음식의 인지도에 대해 전체적으로 살펴보면, 본 연구에서 제주 향토음식에 대해서는 여학생이 남학생보다 인지도가 전체적으로 높은 결과를 보여주었고 몸국, 옥돔구이, 꿩국수, 빙떡, 갈치구이, 한치물회, 전복죽, 돔베고기, 고등어구이, 지름떡, 고등어조림, 자리물회, 구살국에서 높은 인지도를 보여준 반면 초기죽, 보리썬다리, 돼지고기엿, 보리개역, 양하무침, 양에간지, 패마농무침, 콩지, 잡착뼈국, 닭엿에서는 낮은 인지도를 보여줬다.

<표23> 성별에 따른 제주 향토음식의 인지도 평균-표준편차

음식 구분	음식명	성별			M±SD
		남자	여자	합계	t-value
밥, 죽, 한그릇 음식	보리밥	2.37±0.84	2.48±0.81	2.42±0.82	-1.51
	잡곡밥	2.36±0.86	2.48±0.81	2.42±0.83	-1.60
	좁쌀밥(조팝)	2.26±0.84	2.35±0.84	2.30±0.84	-1.18
	감제밥(고구마밥)	2.25±0.83	2.30±0.85	2.27±0.84	-0.55
	콩죽	1.79±0.79	1.82±0.84	1.81±0.81	-0.38
	팥죽	2.31±0.84	2.46±0.80	2.38±0.83	-2.11*
	닭죽	2.33±0.85	2.46±0.83	2.39±0.84	-1.76
	녹두죽	2.09±1.99	2.33±2.23	2.21±0.86	-3.14**
	초기죽	1.38±0.65	1.41±0.69	1.39±0.66	-0.41
	메밀죽	1.72±0.76	1.75±0.79	1.73±0.77	-0.50
	옥돔죽	1.59±0.75	1.68±0.77	1.63±0.76	-1.27
	전복죽	2.59±0.71	2.70±0.6	2.64±0.68	-1.97
	강이죽(계죽)	1.67±0.78	1.83±0.84	1.74±0.81	-2.15*
	고동죽(보말죽)	2.04±0.83	2.25±0.05	2.14±0.83	-2.93*
	메밀조배기(메밀수제비)	2.00±0.84	2.04±0.89	2.02±0.86	-0.55
	평양메밀칼국수	1.92±0.82	1.94±0.84	1.93±0.83	-2.25
	웨이국수(고기국수)	2.60±0.69	2.75±0.59	2.67±0.64	-2.49*
감제범범(고구마밥)	1.56±0.73	1.71±1.82	1.63±0.78	-2.16*	
국, 찌개류	콩국	2.03±0.83	2.19±0.81	2.10±0.83	-2.12*
	접착뼈국	1.50±0.72	1.67±0.83	1.58±0.78	-2.47*
	호박잎국	1.75±0.79	1.87±0.84	1.80±0.82	-1.58
	몸국	2.67±0.61	2.86±0.40	2.76±0.53	-4.06***
	툇냉국	1.88±0.82	2.16±0.84	2.02±0.84	-3.79***
	옥돔미역국	2.10±0.82	2.13±0.84	2.12±0.83	-0.36
	갈치호박국	2.00±0.86	2.16±0.87	2.07±0.87	-2.07*
	고동국(보말국)	2.15±0.83	2.39±0.76	2.27±0.81	-3.36***
	구살국(성게국)	2.45±0.74	2.58±0.67	2.51±0.71	-2.00
	돼지고기고사리육개장	2.37±0.78	2.45±0.77	2.41±0.78	-1.07
	자리물회	2.49±0.67	2.65±0.60	2.56±0.64	-2.70**
	한치물회	2.62±0.60	2.68±0.59	2.65±0.59	-0.95
	저장 식품류	자리젓	2.18±0.839	2.25±0.83	2.22±0.83
계웃젓(전복내장젓)		1.63±0.789	1.64±0.82	1.64±0.80	-0.04
구쟁기젓(소라젓)		1.79±0.817	1.87±0.85	1.83±0.83	-1.05
마농지(마늘지)		2.18±0.848	2.44±0.77	2.30±0.82	-3.59***
양에간지(양하장아찌)		1.58±0.768	1.51±0.76	1.54±0.77	1.00
둥지김치	1.66±0.764	1.70±0.80	1.68±0.78	-0.58	

계속

음식구분	성 별		남자	여자	합계	t-value
	음식명					
나물 및 전류,적류	고사리무침		2.34±0.78	2.48±0.74	2.40±0.77	-2.13*
	꽃마늘무침		1.79±0.76	1.89±0.81	1.84±0.79	-1.36
	툇무침		2.10±0.82	2.43±0.76	2.26±0.81	-4.66***
	소라초무침		1.78±0.78	1.89±0.83	1.83±0.81	-1.65
	미역무침		2.13±0.80	2.32±0.82	2.22±0.81	-2.63*
	유채나물무침		2.01±0.83	2.23±0.84	2.11±0.84	-2.96*
	몸무침		1.81±0.79	1.96±0.87	1.88±0.83	-1.95
	한치무침		2.26±0.78	2.35±0.79	2.31±0.79	-1.27
	우미냉채		1.81±0.81	1.96±0.89	1.88±0.85	-1.96
	콩지		1.54±0.73	1.62±0.77	1.58±0.75	-1.25
	콩잎쌈		1.78±0.79	1.99±0.84	1.88±0.82	-2.82**
	호박탕쉬(호박나물)		1.65±0.77	1.79±0.82	1.71±0.78	-2.03*
	메밀묵무침		1.93±0.82	2.22±0.83	2.07±0.84	-4.00***
	무말랭이무침		2.12±0.83	2.32±0.83	2.20±0.83	-2.82
	패마농무침		1.45±0.66	1.74±0.83	1.58±0.74	-4.39
	양하무침(양에무침)		1.51±0.75	1.59±0.78	1.54±0.75	-1.11
	버섯전(표고버섯전)		2.04±0.83	2.23±0.82	2.13±0.83	-2.54*
	쇠고기적갈		2.29±0.84	2.37±0.84	2.32±0.83	-1.02
	돼지고기적갈		2.29±0.83	2.38±0.83	2.33±0.83	-1.19
	오징어적갈		2.29±0.83	2.41±0.82	2.34±0.83	-1.66
구이, 찜, 조림, 볶음류	자리구이		2.32±0.74	2.41±0.76	2.37±0.75	-1.33
	옥돔구이		2.63±0.62	2.78±0.50	2.70±0.58	-2.95**
	고등어구이		2.54±0.70	2.65±0.66	2.60±0.69	-1.79
	갈치구이		2.60±0.66	2.73±0.58	2.66±0.63	-2.39*
	불락조림		1.96±0.82	1.86±0.84	1.91±0.83	1.37
	자리조림		2.11±0.83	2.23±0.83	2.16±0.83	-1.61
	고등어조림		2.52±0.72	2.62±0.69	2.57±0.71	-1.62
	돔베고기(돼지고기편육)		2.59±0.66	2.65±0.68	2.62±0.67	-1.01
	돼지고기고사리볶음		2.14±0.83	2.08±0.89	2.11±0.86	0.81
	표고버섯볶음		2.16±0.81	2.15±0.84	2.16±0.82	0.12
갱이볶음		1.62±0.77	1.64±0.83	1.63±0.80	-0.36	
떡 및 음료류	빙떡		2.57±0.66	2.78±0.53	2.67±0.61	-4.01***
	오메기떡		2.23±0.78	2.64±0.65	2.42±0.75	-6.32***
	지름떡(기름떡)		2.46±0.74	2.75±0.65	2.59±0.68	-4.82***
	보리개역		1.60±0.75	1.42±0.70	1.52±0.73	2.77**
	보리썬다리		1.51±0.72	1.45±0.72	1.48±0.72	1.00
	오미자차		2.13±0.81	2.38±0.77	2.25±0.80	-3.41***
	닭엿		1.58±0.74	1.60±0.82	1.59±0.77	-0.30
	꿩엿		1.65±0.78	1.79±0.88	1.72±0.83	-1.90
돼지고기엿		1.52±0.72	1.46±0.76	1.49±0.74	0.83	

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

2) 성별에 따른 제주 향토음식의 기호도

식생활에 있어서 ‘기호’라 함은 식품에 대해 ‘좋다’ 혹은 ‘싫다’의 표현으로 식행동을 일으키는 동기가 되는 심리현상이라고 말한다. Martin은 개개인의 식품 기호성은 식사에서의 영양섭취량 결정에 중요한 요인이 된다고 보고한 바 있으며, 식품의 기호와 선택이란 식료제품에 귀속되는 요인 중 맛, 조직성, 온도와 관련되며 소비자에 귀속되는 요소 중 지역성, 민속성, 연령, 성별, 종교 및 사회, 경제적 정도, 심리적 동기, 생리적 동기와 깊은 관련이 있고, 기호도로서 식품의 수용성을 예견할 수 있다.³⁶⁾

<표24>는 성별에 따른 기호도를 나타낸 것으로 전체적으로 여학생이 남학생보다 기호도가 더 높게 나타났다.

밥, 죽, 한 그릇 음식에서는 꿩국수(4.33) > 닭죽(4.16) > 전복죽(3.97) > 보리밥(3.70) > 잡곡밥(3.67) 순으로 기호도가 높았고, 콩죽(2.74) < 초기죽(2.81)의 기호도가 가장 낮게 나타났다.

잡곡밥(P<0.05), 좁쌀밥(P<0.05), 감제밥(P<0.001), 전복죽(P<0.01), 고동죽(P<0.01), 감제범벅(P<0.01)은 유의차가 있었는데 잡곡밥, 좁쌀밥, 감제밥, 전복죽, 고동죽, 감제범벅의 기호도는 여학생이 남학생보다 높게 나타났다.

국, 찌개류에서는 돼지고기고사리육개장(3.94) > 몸국(3.79) > 한치물회(3.76) > 구살국(3.49) 순으로 기호도가 높고, 호박잎국(2.83)의 기호도가 가장 낮게 나타났다.

접착뼈국(P<0.01), 호박잎국(P<0.05), 몸국(P<0.01), 툇냉국(P<0.01), 옥돔미역국(P<0.05), 갈치호박국(P<0.05), 고동국(P<0.05), 한치물회(P<0.05)로 유의차를 보였으며, 여학생이 남학생보다 기호도가 더 높게 나타났다.

저장식품류에서의 기호도는 마농지(3.30) > 동지김치(3.01) > 구갱이젓(2.91) > 자리젓(2.78) > 계웁젓(2.73) > 양예간지(2.68) 순으로 나타났으며, 구갱이젓(p<0.05), 마농지(P<0.05)는 유의차를 보였고, 저장식품에서도 여학생이 남학생보다 기호도가 더 높게 나타났다.

나물 및 전류, 적류에서는 돼지고기적갈(3.88) > 쇠고기적갈(3.86) > 오징어적갈(3.70) > 한치무침(3.54) > 메밀묵무침(3.15) 순으로 기호도가 높았고, 양하무침

(2.64)의 기호도가 가장 낮게 나타났음을 알 수 있었다.

고사리무침($P<0.001$), 툇무침($P<0.001$), 소라초무침($P<0.01$), 미역무침($P<0.001$), 유채나물무침($P<0.001$), 몸무침($P<0.001$), 한치무침($P<0.01$), 우미냉채($P<0.01$), 콩잎쌈($P<0.01$), 메밀묵무침($P<0.01$), 무말랭이무침($P<0.05$), 패마농무침($P<0.05$), 오징어적갈($P<0.05$)은 유의차가 있었으며, 나물 및 전류, 적류에서도 여학생이 남학생보다 기호도가 높게 나타났다.

구이, 찜, 조림, 볶음류에서는 돔베고기(4.17) >갈치구이(4.05) >고등어구이(3.93) >고등어조림(3.84) >옥돔구이(3.77)순으로 기호도가 높게 나타났고, 갯이볶음(2.90)의 기호도가 가장 낮게 나타났다. 갈치구이($P<0.01$)가 유의차를 보였으며, 여학생의 기호도가 남학생보다 높게 나타났다.

떡 및 음료류에서는 지름떡(3.88) >오미자차(3.42) >오메기떡(3.39) >빙떡(3.23)순으로 나타났으며, 보리썬다리(2.8)로 가장 낮게 나타났다.

오메기떡($P<0.001$), 지름떡($P<0.001$)인 경우 유의차가 있었으며, 여학생이 남학생보다 기호도가 더 높았다.

제주향토음식의 기호도에 대해서도 여학생이 남학생보다 기호도가 전체적으로 높은 결과를 보여주었는데 여학생이 경우 몸국, 빙떡, 옥돔구이, 지름떡, 꿩국수, 갈치구이, 전복죽, 한치물회, 돔베고기, 고등어구이, 자리물회에서 가장 높은 기호도를 보였고, 초기죽, 보리개역, 보리썬다리, 돼지고기엿, 양에간지, 양하무침, 닭엿, 콩지, 게웃젓, 갯이볶음, 접착뼈국에서 가장 낮은 기호도를 보였다.

그리고 남학생인 경우 기호도가 가장 높게 나타난 제주 향토음식은 몸국, 옥돔구이, 한치물회, 꿩국수, 갈치구이, 전복죽, 돔베고기, 빙떡, 고등어구이, 고등어조림, 자리물회로 나타났고, 기호도가 가장 낮게 나타난 음식은 초기죽, 패마농무침, 접착뼈국, 보리썬다리, 양하무침, 돼지고기엿, 콩지, 감제범법, 닭엿, 양에간지, 옥돔죽으로 나타났다.

그리고 전체적으로 살펴보면 기호도가 높은 음식으로는 꿩국수, 돔베고기, 닭죽, 갈치구이, 전복죽, 돼지고기고사리육개장, 고등어구이, 지름떡, 돼지고기적갈, 쇠고기적갈, 고등어조림, 몸국, 옥돔구이, 한치물회로 나타났고, 기호도가 가장 낮은 음식으로는 양하무침, 양에간지, 호박탕쉬, 패마농무침, 게웃젓, 콩죽, 콩지, 툇무침, 자리젓, 초기죽, 풋마늘무침으로 나타났다.

<표24> 성별에 따른 제주 향토음식의 기호도 평균-표준편차

음식구분	음식명	성별			M±SD
		남자	여자	합계	t-value
밥, 죽, 한그릇 음식	보리밥	3.63±0.83	3.78±0.91	3.70±0.87	-1.89
	잡곡밥	3.58±0.84	3.78±0.91	3.67±0.88	-2.54*
	좁쌀밥(조팝)	3.42±0.87	3.62±0.89	3.51±0.88	-2.53*
	감제밥(고구마밥)	3.25±0.99	3.63±0.99	3.43±1.01	-4.34***
	콩죽	2.75±1.02	2.72±1.04	2.74±1.03	0.30
	팥죽	3.19±1.80	3.07±1.23	3.13±1.15	1.20**
	닭죽	4.04±0.95	4.28±0.85	4.16±0.91	-2.96
	녹두죽	3.21±1.04	3.38±1.13	3.29±1.09	-1.69
	초기죽	2.79±0.83	2.83±0.82	2.81±0.82	-0.49
	메밀죽	2.88±0.85	2.94±0.93	2.90±0.89	-0.76
	옥돔죽	2.76±0.95	2.88±0.99	2.82±0.97	-1.31
	전복죽	3.78±1.11	4.19±0.99	3.97±1.08	-4.40***
	강이죽(계죽)	2.97±1.03	3.18±1.08	3.07±1.06	-2.21*
	고동죽(보말죽)	3.05±1.08	3.35±1.15	3.19±1.12	-3.04**
	메밀조배기(메밀수제비)	3.27±1.01	3.44±1.05	3.35±1.03	-1.86
	평메밀칼국수	3.53±1.04	3.48±1.11	3.50±1.07	0.52
	케기국수(고기국수)	4.28±0.94	4.39±0.84	4.33±0.90	-1.36
감제범벅(고구마밥)	3.02±0.94	3.28±0.97	3.14±0.96	-3.05**	
국, 찌개류	콩국	2.87±1.05	2.81±1.01	2.84±1.04	0.69
	집착뼈국	3.07±0.96	3.29±0.78	3.17±0.89	-2.80**
	호박잎국	2.74±0.91	2.92±0.93	2.83±0.92	-2.16*
	몸국	3.68±1.01	3.91±1.03	3.79±1.03	-2.59**
	툇냉국	2.76±0.95	3.14±1.03	2.94±1.00	-4.30***
	옥돔미역국	3.04±0.99	3.23±1.03	3.13±1.01	-2.13*
	갈치호박국	2.92±1.06	3.15±1.12	3.03±1.09	-2.33*
	고동국(보말국)	3.01±1.05	3.22±1.10	3.10±1.08	-2.17*
	구살국(성계국)	3.40±1.13	3.59±1.20	3.49±1.16	-1.85
	돼지고기고사리육개장	3.89±0.99	3.99±0.95	3.94±0.97	-1.10
	자리물회	3.35±1.13	3.43±1.15	3.39±1.14	-0.74
	한치물회	3.67±1.11	3.87±1.07	3.76±1.10	-2.03*
	자리젓	2.76±1.01	2.81±1.07	2.78±1.04	-0.48
	계웃젓(전복내장젓)	2.69±1.03	2.77±0.95	2.73±1.00	-0.87
	구쟁기젓(소라젓)	2.81±1.01	3.02±1.13	2.91±1.07	-2.18*
	마농지(마늘지)	3.18±1.08	3.43±1.19	3.30±1.14	-2.41*
	양에간지(양하장아찌)	2.65±0.87	2.71±0.88	2.68±0.87	-0.77
동지김치	2.97±0.94	3.05±0.89	3.01±0.92	-1.04	

계속

음식구분	성 별		남자	여자	합계	t-value
	음식명					
나물 및 전류, 적류	고사리무침		2.98±1.01	3.30±1.13	3.13±1.08	-3.42 ^{***}
	꽃마늘무침		2.77±0.87	2.87±0.89	2.81±0.88	-1.23
	툃무침		2.82±1.00	3.15±1.11	2.77±1.06	-3.57 ^{***}
	소라초무침		2.78±0.95	3.03±1.02	2.90±0.99	-2.89 ^{**}
	미역무침		2.87±0.96	3.34±0.99	3.09±1.00	-5.43 ^{***}
	유채나물무침		2.85±0.97	3.14±1.03	2.99±1.01	-3.33 ^{***}
	몸무침		2.75±0.92	3.03±0.94	2.88±0.94	-3.27 ^{***}
	한치무침		3.40±1.06	3.70±1.11	3.54±1.09	-3.08 ^{**}
	우미냉채		2.88±0.99	3.15±1.04	3.01±1.02	-3.00 ^{**}
	콩지		2.68±0.92	2.87±0.87	2.75±0.90	-1.85
	콩잎쌈		2.76±1.01	3.02±1.04	2.89±1.03	-2.80 ^{**}
	호박탕쉬(호박나물)		2.66±0.91	2.78±0.87	2.71±0.89	-1.46
	메밀묵무침		2.97±0.99	3.34±1.05	3.15±1.02	-4.12 ^{***}
	무말랭이무침		3.03±1.07	3.26±1.13	3.13±1.10	-2.36 [*]
	패마농무침		2.62±0.87	3.86±0.89	2.73±0.89	-3.07 [*]
	양하무침(양애무침)		2.62±0.95	2.66±0.86	2.64±0.91	-0.53
	버섯전(표고버섯전)		2.90±1.08	3.02±1.21	2.95±1.14	-1.15
	쇠고기적갈		3.38±1.06	3.94±0.99	3.86±1.03	-1.71
	돼지고기적갈		3.82±1.05	3.95±0.99	3.88±1.02	-1.46
	오징어적갈		3.60±1.10	3.81±1.07	3.70±1.09	-2.21 [*]
구이, 찜, 조림, 볶음류	자리구이		3.43±0.98	3.43±1.10	3.43±1.04	-0.01
	옥돔구이		3.74±0.92	3.81±1.08	3.77±1.00	-0.71
	고등어구이		3.90±0.87	3.96±0.95	3.93±0.91	-0.72
	갈치구이		3.94±0.91	4.17±0.93	4.05±0.93	-2.78 ^{**}
	불락조림		3.23±0.98	3.18±0.99	3.21±0.99	0.61
	자리조림		3.25±1.03	3.23±1.11	3.24±1.07	0.19
	고등어조림		3.83±0.97	3.85±1.04	3.84±1.00	-0.22
	돔베고기(돼지고기편육)		4.42±0.94	4.20±0.93	4.17±0.93	-0.64
	돼지고기고사리볶음		3.53±1.06	3.55±1.03	3.54±1.04	-0.20
	표고버섯볶음		3.08±1.05	3.00±1.16	3.04±1.10	0.75
갱이볶음		2.84±0.92	2.96±0.99	2.90±0.96	-1.34	
떡 및 음료류	빙떡		3.22±1.13	3.24±1.14	3.23±1.13	-0.16
	오메기떡		3.25±0.96	3.54±1.06	3.39±1.02	-3.18 ^{***}
	지름떡(기름떡)		3.67±1.08	4.12±0.95	3.88±1.04	-4.95 ^{***}
	보리개역		2.92±0.89	2.92±0.69	2.92±0.81	0.03
	보리썬다리		2.76±0.80	2.90±0.69	2.83±0.76	-1.99
	오미자차		3.22±0.98	3.64±0.91	3.42±0.97	-4.94
	닭엿		2.84±0.85	2.93±0.79	2.88±0.82	-1.16
	평양엿		2.87±0.89	3.00±0.88	2.93±0.89	-1.66
돼지고기엿		2.82±0.86	2.86±0.76	2.84±0.81	-0.44	

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

3) 성별에 따른 제주 향토음식의 섭취빈도

제주 향토음식의 섭취빈도를 성별에 따른 차이를 나타낸 것으로 <표25> 와 같다.

밥, 죽, 한 그릇 음식에서는 잡곡밥(3.34) >보리밥(3.15) >좁쌀밥(2.83) >례기국수(2.64) >닭죽(5.54)순으로 섭취빈도가 높았고, 초기죽(1.50)의 섭취빈도가 가장 낮게 나타났다.

콩죽(P<0.05), 팥죽(P<0.05), 메밀죽(P<0.05), 메밀조배기(P<0.01), 팥메밀칼국수(P<0.001)은 유의차가 있었는데 남학생이 여학생보다 섭취빈도가 높게 나타났다.

국, 찌개류에서는 몸국(2.48) >돼지고기고사리육개장(2.39) >구살국(2.20) >한치물회(2.14) >자리물회(1.99)순으로 섭취빈도가 높고, 접착뼈국(1.76) 섭취빈도가 가장 낮게 나타났다.

그리고 국, 찌개류에서는 자리물회(P<0.001), 한치물회(P<0.001)에서만 유의차를 보였는데 남학생이 여학생보다 섭취빈도가 높게 나타났다.

저장식품류에서의 기호도는 마농지(2.28) >동지김치(1.83) >자리젓(1.81) >구쟁이젓(1.70) >게웃젓(1.54) >양에간지(1.53) 순으로 나타났으며, 양에간지(p<0.05)가 유의차를 보였고, 남학생이 여학생보다 섭취빈도가 더 높게 나타났다.

나물 및 전류, 적류에서는 고사리무침(2.32) >오징어적갈(2.29) >쇠고기적갈(2.27) >돼지고기적갈(2.27) >한치무침(2.14) 순으로 섭취빈도가 높았고, 양하무침(1.62)의 섭취빈도가 가장 낮게 나타났다.

나물 및 전류, 적류에서는 툇무침(P<0.05)이 유의차를 보였는데 무침류에서는 여학생이 남학생보다 섭취빈도가 더 높게 나타났다.

구이, 찜, 조림, 볶음류에서는 고등어구이(2.72) >고등어조림(2.64) >갈치구이(2.57) >돔베고기(2.56) >옥돔구이(2.46)순으로 섭취빈도가 높게 나타났고, 갯이볶음(1.69)의 기호도가 가장 낮게 나타났다.

자리구이(P<0.001), 옥돔구이(P<0.001), 볼락조림(P<0.001), 자리조림(P<0.01), 돔베고기(P<0.01), 돼지고기고사리볶음(P<0.001), 표고버섯볶음(P<0.05), 갯이볶음(P<0.01)이 유의차를 보였으며, 남학생이 여학생보다 섭취빈도가 높게 나타났다.

떡 및 음료류에서는 지름떡(2.18) >빙떡(2.10) >오미자차(2.01) >오메기떡(1.98)

순으로 나타났으며, 돼지고기엿(1.41)로 가장 낮게 나타났다.

보리개역($P<0.001$), 돼지고기엿($P<0.05$)인 경우 유의차가 있었으며, 남학생이 여학생보다 섭취빈도가 더 높았다.

제주향토음식의 섭취빈도에 대해서는 남학생이 여학생보다 전체적으로 높은 결과를 보여주었는데 나물 및 전류, 적류에서는 여학생이 남학생보다 섭취빈도가 높게 나타났다.

남학생인 경우 섭취빈도가 높은 음식으로는 잡곡밥, 보리밥, 좁쌀밥, 고등어구이, 꿩국수, 고등어조림, 돔베고기로 나타났고, 섭취빈도가 낮은 음식으로는 구살국, 게웃젓, 돼지고기엿, 닭엿, 보리썬다리, 초기죽, 옥돔죽, 팽엿, 양에간지, 보리개역으로 나타났다.

그리고 여학생인 경우 섭취빈도가 가장 높게 나타난 제주 향토음식은 잡곡밥, 보리밥, 좁쌀밥, 고등어구이, 꿩국수, 고등어조림, 갈치구이, 닭죽, 몸국, 돔베고기로 나타났고, 섭취빈도가 가장 낮게 나타난 음식은 돼지고기엿, 닭엿, 보리개역, 보리썬다리, 초기죽, 양에간지, 게웃젓, 팽엿, 메밀죽, 옥돔죽, 양하무침, 갱이볶음으로 나타났다.

그리고 전체적으로 살펴보면 섭취빈도가 높은 음식으로는 잡곡밥, 보리밥, 좁쌀밥, 고등어구이, 꿩국수, 고등어조림, 갈치구이, 돔베고기, 닭죽, 몸국, 옥돔구이, 돼지고기고사리육개장, 고사리무침, 전복죽으로 나타났고, 섭취빈도가 가장 낮은 음식으로는 돼지고기엿, 닭엿, 보리썬다리, 보리개역, 초기죽, 양에간지, 옥돔죽, 팽엿, 게웃젓, 메밀죽, 양하무침, 갱이죽, 감제범벅, 패마농무침, 콩지, 갱이볶음으로 나타났다.

<표25> 성별에 따른 제주 향토음식의 섭취빈도 평균-표준편차

음식구분	음식명	성별			M±SD	t-value
		남자	여자	합계		
밥, 죽, 한그릇 음식	보리밥	3.18±0.90	3.11±1.01	3.15±0.95	0.77	
	잡곡밥	3.34±0.99	3.33±1.02	3.34±1.00	0.11	
	좁쌀밥(조팍)	2.87±0.93	2.78±1.05	2.83±0.99	1.00	
	감제밥(고구마밥)	2.31±0.73	2.22±0.81	2.27±0.76	1.21	
	콩죽	1.82±0.78	1.66±0.72	1.75±0.76	2.41*	
	팥죽	2.17±0.60	2.05±0.56	2.11±0.58	2.34*	
	닭죽	2.55±0.68	2.52±0.65	2.54±0.67	0.48	
	녹두죽	2.06±0.78	1.95±0.66	2.01±0.73	1.65	
	초기죽	1.55±0.81	1.43±0.65	1.50±0.74	1.72	
	메밀죽	1.68±0.84	1.51±0.66	1.60±0.76	2.43*	
	옥돔죽	1.57±0.78	1.51±0.69	1.54±0.74	0.86	
	전복죽	2.37±0.69	2.27±0.64	2.32±0.67	1.73	
	강이죽(계죽)	1.65±0.81	1.60±0.68	1.63±0.75	0.69	
	고동죽(보말죽)	1.85±0.81	1.80±0.72	1.83±0.77	0.72	
	메밀조배기(메밀수제비)	1.98±0.79	1.79±0.74	1.89±0.77	2.76**	
	평메밀칼국수	1.96±0.84	1.68±0.72	1.83±0.80	4.14***	
웨이국수(고기국수)	2.68±0.75	2.59±0.69	2.64±0.72	1.25		
감제범범(고구마밥)	1.67±0.80	1.60±0.73	1.64±0.77	1.00		
국, 찌개류	콩국	1.99±0.76	1.88±0.67	1.94±0.72	1.60	
	접착빼국	1.72±0.87	1.81±0.81	1.76±0.84	-1.25	
	호박잎국	1.81±0.84	1.84±0.77	1.82±0.81	-0.36	
	몸국	2.45±0.74	2.51±0.61	2.48±0.68	-0.96	
	툇냉국	1.81±0.80	1.76±0.73	1.79±0.77	0.67	
	옥돔미역국	1.98±0.82	1.87±0.76	1.92±0.80	1.59	
	갈치호박국	1.87±0.79	1.85±0.74	1.86±0.77	0.37	
	고동국(보말국)	1.98±0.80	1.90±0.72	1.94±0.76	1.15	
	구살국(성계국)	0.79±0.75	2.15±0.75	2.20±0.77	1.43	
	돼지고기고사리육개장	2.42±0.79	2.36±0.73	2.39±0.76	0.81	
	자리물회	2.10±0.72	1.87±0.68	1.99±0.71	3.59***	
	한치물회	2.23±0.68	2.04±0.58	2.14±0.65	3.33***	
저장 식품류	자리젓	1.88±0.89	1.73±0.87	1.81±0.88	1.82	
	게웃젓(전복내장젓)	1.01±0.81	1.46±0.69	1.54±0.76	2.20	
	구쟁기젓(소라젓)	1.71±0.82	1.70±0.83	1.70±0.83	0.17	
	마농지(마늘지)	2.22±1.08	2.35±1.09	2.28±1.09	-1.30	
	양에간지(양하장아찌)	1.59±0.81	1.45±0.73	1.53±0.78	2.05*	
동지김치	1.90±1.05	1.75±0.94	1.83±1.00	1.62		

계속

음식구분	성 별		남자	여자	합계	t-value
	음식명					
나물 및 전류,적류	고사리무침		2.30±0.89	2.35±0.81	2.32±0.85	-0.68
	꽃마늘무침		1.91±0.91	1.88±0.88	1.90±0.90	0.31
	톳무침		1.97±0.85	2.16±0.84	2.06±0.85	-2.42*
	소라초무침		1.79±0.83	1.74±0.75	1.77±0.79	0.63
	미역무침		2.06±0.81	2.16±0.74	2.10±0.78	-1.39
	유채나물무침		2.03±0.91	2.16±0.91	2.09±0.91	-1.56
	몸무침		1.79±0.87	1.80±0.77	1.79±0.83	-0.19
	한치무침		2.18±0.83	2.08±0.68	2.14±0.77	1.44
	우미냉채		1.88±0.89	1.85±0.77	1.87±0.84	0.33
	콩지		1.68±0.83	1.64±0.75	1.66±0.79	0.54
	콩잎쌈		1.79±0.84	1.77±0.73	1.78±0.79	0.38
	호박탕쉬(호박나물)		1.76±0.85	1.69±0.74	1.73±0.80	1.03
	메밀묵무침		1.98±0.85	2.08±0.69	2.03±0.78	-1.42
	무말랭이무침		2.16±0.92	2.15±0.85	2.16±0.88	1.17
	패마농무침		1.63±0.81	1.68±0.78	1.65±0.79	-0.80
	양하무침(양에 무침)		1.68±0.85	1.56±0.70	1.62±0.79	1.69
	버섯전(표고버섯전)		2.05±0.85	2.01±0.75	2.03±0.80	0.56
	쇠고기적갈		2.33±0.90	2.19±0.70	2.27±0.81	1.91
	돼지고기적갈		2.34±0.90	2.20±0.68	2.27±0.81	1.92
	오징어적갈		2.33±0.86	2.25±0.75	2.29±0.81	1.04
구이, 찜, 조림, 볶음류	자리구이		2.31±0.84	2.05±0.75	2.19±0.81	3.65***
	옥돔구이		2.54±0.69	2.38±0.66	2.46±0.68	2.74***
	고등어구이		2.76±0.72	2.68±0.66	2.72±0.69	1.33
	갈치구이		2.61±0.73	2.52±0.67	2.57±0.71	1.41
	불락조림		1.98±0.83	1.69±0.78	1.84±0.82	3.96***
	자리조림		2.14±0.86	1.93±0.75	2.04±0.82	2.91**
	고등어조림		2.68±0.75	2.59±0.69	2.64±0.72	1.43
	돔베고기(돼지고기편육)		2.65±0.77	2.46±0.72	2.56±0.75	2.85**
	돼지고기고사리볶음		2.19±0.87	1.93±0.81	2.07±0.85	3.49***
	표고버섯볶음		2.12±0.83	1.94±0.81	2.04±0.83	2.55*
갱이볶음		1.79±0.91	1.58±0.76	1.69±0.85	2.73**	
떡 및 음료류	빙떡		2.14±0.75	2.05±0.60	2.10±0.68	1.43
	오메기떡		1.94±0.81	2.02±0.65	1.98±0.74	-1.17
	지름떡(기름떡)		2.13±0.69	2.23±0.54	2.18±0.63	-1.82
	보리개역		1.60±0.76	1.39±0.63	1.50±0.71	3.34***
	보리쥬다리		1.52±0.76	1.40±0.65	1.46±0.71	1.93
	오미자차		1.98±0.84	2.04±0.66	2.01±0.76	-0.89
	닭엿		1.51±0.75	1.39±0.63	1.46±0.70	1.97
	평양엿		1.57±0.80	1.49±0.69	1.54±0.75	1.21
돼지고기엿		1.48±0.76	1.34±0.59	1.41±0.69	2.36*	

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

V. 요약 및 결론

본 연구는 제주 지역에 거주하는 일부 남녀 고등학생을 대상으로 1,000명을 임의 선정하여 2013년 12월 16일부터 2013년 12월 27일까지 설문지를 통하여 조사하였다. 최종 분석대상자는 505명(남학생 268명, 여학생 237명)으로 제주 향토음식에 대한 인식과 인지도, 기호도를 알아보기 위해 실시하였으며, 그 연구 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자의 성별은 남학생 53.1%, 여학생 46.9%이고, 가족 형태는 핵가족이 86.5%로 대부분이었으며, 부모님의 연령은 아버지인 경우 40대가 49.1%, 어머니도 40대가 74.5%로 가장 높게 나타났다. 그리고 부모님의 교육 정도는 아버지는 대졸이 53.2%, 어머니는 대졸 46.8%와 고졸 45.1% 이었다.

2. 제주 향토음식에 대한 인식 조사에서 제주 향토음식을 48.1%가 좋아하였고, 좋아하는 이유로는 '우리 입맛에 잘 맞으므로'가 61.5%로 가장 높게 나타났다. 제주 향토음식에 대한 관심 정도는 보통이었고, 관심을 갖게 된 계기로는 '집에서 먹어봐서' 53.7%, '학교급식을 통해서' 24.8%, '메스컴을 통해서' 10.4% 순으로 나타났다.

제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는지에 대해서는 '그렇다'가 52.0%이었고, 여학생(63.7%)이 남학생(41.8%)보다 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.001$).

제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하는 이유로는 '우리 지역 음식이므로'가 60.1%로 가장 높았고, 몸국 14.5%, 한치물회 및 자리물회 13.1%, 죽류 12.2% 순으로 가장 자랑스럽게 생각하는 것으로 나타났다. 남학생은 한치물회 및 자리물회가 7.5%, 돼지고기육개장 6.7%, 돔베고기 6.9% 순이었고, 여학생은 몸국 7.8%, 죽류 6.9%, 한치물회 및 자리물회 5.5% 순으로 나타났다.

제주 향토음식의 계승·발전에 대한 인식에서는 70.9%가 제주 향토음식을 계승·발전시켜야 할 필요가 있는 것으로 인식하고 있었으며, 계승·발전의 이유로는 '제주 고유의 식생활 발전을 위해'가 65.5%로 나타났다.

3. 학교급식에서 제주 향토음식이 제공되는 빈도를 알아 본 결과 ‘보통이다’ 65.0%, ‘자주 나온다’ 25.9%, ‘거의 자주 나오지 않는다’ 7.7%, ‘매우 자주 나온다’ 1.4% 순으로 나타났다.

학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에 대한 만족은 ‘그렇다’가 31.7%이었고, 여학생(43.0%)이 남학생(21.7%)에 비해서 만족도가 유의적으로 높았다($p < .001$). 만족하는 이유는 ‘우리 향토음식이라는 생각 때문에’ 30.6%, ‘맛이 좋기 때문에’ 29.8%, ‘자주 먹어본 음식이기 때문에’ 23.3% 순이었고, 만족하지 않는 가장 큰 이유는 74.4%가 ‘맛이 없기 때문’으로 나타났다.

제주 향토음식과 관련한 학교급식의 개선점은 ‘맛과 영양의 개선’이 68.1%로 가장 높게 나타났고, ‘조리방법의 다양화’ 21.2%, ‘모양과 색의 다양화’ 8.7% 순이었고, ‘모양과 색의 다양화’ 항목에서는 여학생이 남학생 보다 유의적으로 높게 나타났다고($p < .01$).

제주 향토음식 교육의 필요성은 남·녀 모두 ‘필요하다’는 48.7%, ‘필요 없다’는 26.3%, ‘관심 없다’ 25.0% 순으로 나타났다. 학교에서의 제주 향토음식에 대한 효과적인 교육 주제와 방법은 남·녀 모두 ‘직접 실습을 통한 교육’이 69.3%이었고, 남학생(59.0%)보다 여학생 (81.0%)이 직접 실습을 통한 교육을 더 선호하였고, 남학생은 여학생에 비해 ‘영상매체를 이용한 교육’이나 ‘가정통신문 및 학교 홈페이지를 통한 교육’을 더 선호하는 것으로 나타났다($p < .001$).

4. 제주 향토음식의 인지도. 기호도 및 섭취빈도 조사 결과를 보면

제주 향토음식 76가지 중에서 가장 인지도가 높은 음식은 몸국, 옥돔구이, 꿩국수, 빙떡, 갈치구이, 한치물회, 전복죽, 돔베고기, 고등어구이, 지름떡, 고등어조림, 자리물회, 구살국 순이었고, 인지도가 가장 낮은 음식은 초기죽, 보리쉼다리, 돼지고기엿, 보리개역, 양하무침, 양에간지, 패마농무침, 콩지, 접착뽕국, 닭엿 순으로 나타났다.

기호도가 가장 높은 음식은 꿩국수, 돔베고기, 닭죽, 갈치구이, 전복죽, 돼지고기고사리육개장, 고등어구이, 지름떡, 돼지고기적갈, 쇠고기적갈, 고등어조림, 몸국, 옥돔구이, 한치물회 순으로 나타났고, 기호도가 가장 낮은 음식으로는 양하무침, 양에간지, 호박탕쉬, 패마농무침, 게웃젓, 콩죽, 툇무침, 자리젓, 초기죽 순

으로 나타났다.

섭취빈도가 가장 높은 음식으로는 잡곡밥, 보리밥, 좁쌀밥, 고등어구이, 꿩국수, 고등어조림, 갈치구이, 돔베고기, 닭죽, 몸곡, 옥돔구이, 돼지고기고사리육개장 순으로 나타났고, 섭취빈도가 가장 낮은 음식으로는 돼지고기엿, 닭엿, 보리쥬리, 보리개역, 초기죽, 양에간지, 옥돔죽, 꿩엿, 게웃젓, 메밀죽, 양하무침, 강이죽, 꿩마농무침, 갱이볶음으로 나타났다.

대부분의 청소년들은 제주 향토음식을 자랑스럽게 생각하고 있었으며, 제주 향토음식을 계승·발전 시켜야 한다고 생각하고 있었다. 그러기 위해서는 제주 향토음식의 우수성과 그 가치를 올바르게 인식시켜 주고, 관심을 갖도록 해주는 일이 무엇보다 중요하다고 생각되어지며, 그 방안으로 대중매체를 통한 홍보, 학교에서의 직접실습 등을 통한 교육 등의 활용으로 제주향토음식에 대해 관심을 가질 수 있도록 노력하는 것이 필요하다고 보여진다.

그리고 청소년들이 인지도가 있는 음식은 기호도 및 섭취빈도가 높게 나타난 것으로 볼 때, 가정에서나 학교급식을 통해 제주 향토음식을 접할 수 있는 기회를 자주 제공하여 제주 향토음식에 익숙해지도록 하는 것도 매우 중요하다고 보여진다.

마지막으로 본 연구에서 향토음식을 싫어하는 이유 및 급식으로 제공되는 향토음식의 선호도가 낮은 이유가 모두 '맛이 없어서' 라는 응답을 볼 때 제주 향토음식의 고유한 특성은 그대로 보존하되, 젊은 세대들의 기호에 맞는 맛과 조리 방법으로 개선한다면, 제주지역 향토음식에 대한 가치와 우수성을 인식하게 되고, 전통적인 식습관을 정립할 수 있는 계기가 마련될 것이라 생각한다.

Ⅶ. 참 고 문 헌

- 1) 이경진. 안동지역 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문; 2002.
- 2) 홍경화. 울산지역 중학생의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 연구. 울산대학교 교육대학원 석사학위논문; 2002.
- 3) 진순실. 제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 조사. 제주대학교 교육대학원 석사학위논문; 2012.
- 4) 임진강. 전북지역 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구. 원광대학교 교육대학원 석사학위논문; 2008.
- 5) 정성희. 일부 학교급식 고등학생의 부산·경남·향토음식에 대한 인지도·섭식상황·기호도와 이용 실태 조사연구. 신라대학교 교육대학원 석사학위논문; 2009.
- 6) 엄아영. 경기 일부지역 중학생들의 학교급식으로 제공되는 한국전통음식에 대한 인식 및 기호도. 공주대학교 교육대학원 석사학위논문; 2010.
- 7) 김민경. 경기도 지역 남녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식과 기호도. 고려대학교 교육대학원 석사학위논문; 2006.
- 8) 이하나. 남녀 중학생의 한국전통음식에 대한 지식, 의식과 기호도 조사연구. 고려대학교 교육대학원 석사학위논문; 2000.
- 9) 이정희. 제주도 향토음식에 관한 연구. 세종대학교 대학원, 석사학위논문; 1994.
- 10) 이지성. 광주광역시 일부 고등학생의 전통음식에 대한 인식 및 기호도 연구. 동신대학교 교육대학원 석사학위논문; 2008.
- 11) 박신영. 전남지역 고등학생의 한국 전통음식과 패스트푸드에 대한 인식 및 선호도. 목포대학교 교육대학원 석사학위논문; 2010.
- 12) 이윤희. 강원지역 향토음식의 인지도 조사연구. 경희대학교 일반대학원 석사학위논문; 2009.
- 13) 최미경. 대구지역 전통 향토음식에 대한 선호도와 인식 분석. 계명대학교 교육대학원 석사학위논문; 2010.

- 14) 하미옥. 울산향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사연구. 영남대학교 외식산업학 석사학위논문; 2005.
- 15) 서윤. 군산지역 고등학생들의 향토음식에 대한 이용 및 의식에 관한 연구. 군산대학교 교육대학원 석사학위논문; 2007.
- 16) 이상아. 제주지역의 향토음식과 식생활용구에 관한 연구. 세종대학교 대학원 석사학위논문; 1997.
- 17) 심순희. 강원도 향토음식에 대한 인지도와 기호도에 관한 연구. 관동대학교 대학원 석사학위논문; 2011.
- 18) 김은영. 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구 : 충청북도 지역을 중심으로. 경기대학교 대학원 석사학위논문; 2010.
- 19) 윤정현. 경기 일부지역 중학생의 학부모의 한국전통음식에 대한 인식. 중앙대학교 교육대학원 석사학위논문; 2007.
- 20) 이승진. 향토음식의 인지도 및 기호도. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문; 2005.
- 21) 신지희. 제주지역 일부 중학생의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석. 제주대학교 교육대학원 석사학위논문; 2009.
- 22) 손은숙. 광주지역 일부 초등학생의 전통음식에 대한 인식 및 기호도. 동신대학교 교육대학원 석사학위논문; 2009.
- 23) 김은향. 안동지역 향토음식에 대한 문헌 고찰과 활성화 방안 연구. 대구한의대학교 교육대학원 석사학위논문; 2008.
- 24) 오영숙. 초등학교에서 급식되는 전통음식에 대한 학생의 인지도 및 기호도 조사 연구. 순천대학교 교육대학원 석사학위논문; 2003.
- 25) 안소정. 제주 향토음식을 활용한 음식관광상품 개발 및 CVM을 활용한 경제적 가치 평가. 숙명여자대학교 대학원 외식경영학 석사학위논문; 2014.
- 26) 정요택. 제주향토음식브랜드인지도 강화를 위한 품질인증마크 디자인 연구. 한양대학교 대학원 산업디자인학 석사학위논문; 2006.
- 27) 제주특별자치도농업기술원. 제주전통음식. 크리에어아트디자인인쇄사; 2008.
- 28) 제주특별자치도. 제주인의 지혜와 맛 전통향토음식. 성민출판사; 2012.
- 29) 제주특별자치도교육청. 영양(교)사가 제안하는 전통음식50선 추천음식50선:

2010.

30) 황혜성·한복려·한복진. 한국의 전통음식. 교문사: 2005.

31) 이효지. 한국의 음식문화. 신광출판사: 1998.

32) 오혁수. 제주향토음식 메뉴특성에 관한 연구. 한국조리학회지 1999; 5(1): 131-148.

33) 제주특별자치도교육청. 전통음식 52선, 추천음식 50선: 2010.

34) 황혜인. 향토음식의 학교급식 적용을 위한 초등학생의 섭취 실태 및 인식 조사. 경남대학교 대학원 석사학위논문: 2013

35) 박혜란. 서울지역 남녀 중학생의 한국전통음식에 대한 인식. 동국대학교 교육대학원 석사학위논문: 2009.

36) 양이선. 제주도 향토음식에 대한 대학생의 인지도 및 기호도 조사 연구. 한국식생활문화학회 1990: 5(3): 317-330.

37) 한영애. 밀양 향토음식 인지도 분석 및 개발방안. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문: 2008.

38) 전효진. 서산 향토음식의 인지도 조사. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문: 2008.

39) 장정옥. 한국의 향토 음식 문화에 대한 연구. 아시아문화연구 1997; 2(2): 549~571.

부 록

<부록 1> 설문지

제주지역 일부 청소년들의 향토음식에 대한

인지도 및 기호도 연구

안녕하십니까?

본 설문지는 제주지역 일부 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도를 파악하여, 학생들의 제주 향토 음식의 발전 방향에 대해 방안 모색을 위한 기초 자료를 제시하고자 합니다.

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

각 문항을 읽으시고 솔직하게 응답해 주시기를 부탁드립니다.
감사합니다.

2013년 12월

제주대학교 교육대학원 영양교육전공 강수정

I. 다음은 일반사항에 관한 질문입니다.

1. 학교: _____고등학교 _____학년 만 ____세 남 (), 여 ()

2. 학생의 가족 형태는?

- ③ 강한 양념냄새 때문에 ④ 맛이 없어서 ⑤기타()

7. 제주 향토음식에 대한 관심이 있습니까?

- ① 매우 관심있다 ② 약간 관심있다 ③ 보통이다
④ 거의 관심없다 ⑤ 전혀 관심없다

7번 문항에서 ①,②,③번이라고 응답한 학생만 7-1)번에 답해주세요.

7-1). 제주 향토음식에 대해 관심을 갖게 된 계기는 무엇인가요?

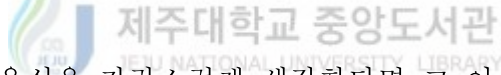
(한 가지만 고르세요)

- ① 매스컴을 통해서 ② 집에서 먹어봐서
③ 책에서 봐서 ④ 학교급식을 통해서
⑤ 할머니께 들어서 ⑥ 기타 ()

8. 제주 향토음식에 대해 자랑스럽게 생각하십니까?

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

8번 문항에서 ①,②,③번이라고 응답한 학생만 8-1)번에 답해주세요.



8-1). 제주도 향토음식을 자랑스럽게 생각한다면 그 이유는 무엇입니까?

(한 가지만 고르세요)

- ① 우리 지역의 음식이므로 ② 맛이 좋으므로
③ 영양이 풍부하다고 생각되어서 ④ 조리방법이 과학적이므로
⑤ 음식의 색과 모양이 아름다워서
⑥ 기타 ()

9. 자랑스럽게 생각하는 제주 향토음식은 무엇입니까?

(음식 세 가지만 순서대로 번호로 쓰세요) _____ , _____ , _____

- ① 죽류 (전복죽, 보말죽) ② 돼지고기육개장 ③ 몸국 ④ 툇무침
⑤ 빙떡 ⑥각제기조림 ⑦ 고등어구이 ⑧ 고등어조림 ⑨ 돔베고기
⑩ 한치물회 및 자리물회 ⑪ 쉼다리 ⑫ 옥돔구이 ⑬갈치호박국 ⑭ 성계국

10. 가정에서의 향토음식은 주로 언제 먹습니까?

- ① 수시로 ② 집안 행사 때 ③ 명절 및 제사때
④ 거의 안 해 먹는다 ⑤ 기타 ()

11. 제주 향토음식을 더욱 계승, 발전 시켜야 한다고 생각하나요?

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

①,②,③번이라고 응답한 학생만 11-1)번에 답해주세요.

11-1). 제주 향토음식을 더욱 계승, 발전시켜야 하는 이유는 무엇이라고 생각하나요?

- ① 영양과 건강에 좋으므로
② 제주 고유의 식생활문화를 보전하기 위해서
③ 맛이 익숙해져서
④ 우리 고유의 음식의 우수성을 알리기 위해
⑤ 기타()

★ 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식의 인지도 ★

12. 학교급식에서 제주 향토음식이 얼마나 자주 제공되고 있습니까?

- ① 매우 자주 나온다 ② 자주 나온다 ③ 보통이다 ④ 거의 나오지 않는다.

13. 학교급식에서 한 달에 한 번 “ 제주 향토음식의 날 ” 운영하는거에 대해서 어떻게 생각하나요?

- ① 매우 좋다 ② 약간 좋다 ③ 보통이다 ④ 싫다 ⑤ 매우 싫다

14. 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대하여 전반적으로 만족하시나요?

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

14번 문항에서 ①,②,③번이라고 응답한 학생만 14-1)번에 답해주세요.

14-1). 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대하여 만족하는 이유는?

- ① 맛이 좋기 때문에 ② 자주 먹어본 음식이기 때문에
③ 건강에 도움이 되기 때문에 ④ 우리 향토음식이라는 생각 때문에
⑤ 기타()

14번 문항에서 ④,⑤,⑥번이라고 응답한 학생만 14-2)번에 답해주세요.

14-2). 학교급식에서 제공되는 제주 향토음식에 대하여 만족하지 않는 이유는?

- ① 맛이 없기 때문 ② 평소에 너무 자주 먹던 음식이기 때문에
- ③ 익숙하지 않은 음식이어서 ④ 영양가가 부족할거 같아서
- ⑤ 기타()

15. 학교급식으로 제공되는 제주 향토음식에서 우선하여 개선해야 할 점은 무엇이라고 생각합니까?

- ① 맛과 영양의 개선 ② 모양과 색의 다양화
- ③ 조리방법의 다양화 ④ 기타 ()

16. 제주 향토음식에 대한 교육의 필요성을 느끼십니까?

- ① 필요하다고 생각한다. ② 필요없다고 생각한다. ③ 관심 없다.

17. 학교에서 제주 향토음식에 관해 교육을 실시한다면 어떠한 주제와 방법이 효과적이라고 생각하나요?

- ① 직접 실습(전통음식 만들기 등)을 통한 교육
- ② 영상매체를 이용한 교육
- ③ 교과서를 통한 전문적인 교육
- ④ 가정통신문 및 학교홈페이지를 통한 교육
- ⑤ 기타 ()

18. 제주 향토음식을 알릴 수 있는 가장 효과적인 방법은 무엇이라고 생각합니까?

- ① 학교급식을 통하여 먹는다. ② 가정에서 만들어 먹는다.
- ③ 외식을 통하여 먹는다. ④ 대중매체를 활용하여 홍보를 한다.
- ⑤ 기타 ()

Ⅲ. 제주 향토음식에 인지도, 기호도, 섭취빈도에 관한 질문입니다.

★ 제주 향토음식에 대한 조사 문항 (해당란에 각각 V표 해주세요)

음식명		인지도			기호도					섭취빈도(횟수)				
		제주향토음식인지 알고 있습니까?			① 매우 좋아한다	② 좋아한다	③ 보통이다	④ 싫어한다	⑤ 매우 싫어한다	① 1회 이상	② 1주 1회 이상	③ 1달 1회 이상	④ 1년 1회 이상	⑤ 매일 먹었다
		① 잘 안다	② 들어는 보았다	③ 모른다										
국, 찌개류	1	콩국												
	2	난시국(냉이국)												
	3	호박익국												
	4	몸국												
	5	툇냉국												
	6	옥돔미역국												
	7	갈치호박국												
	8	고동국(보말국)												
	9	구살국(성계국)												
	10	소라물회												
	11	자리물회												
	12	한치물회												
음식명		인지도			기호도					섭취빈도(횟수)				
		제주향토음식인지 알고 있습니까?			① 매우 좋아한다	② 좋아한다	③ 보통이다	④ 싫어한다	⑤ 매우 싫어한다	① 1회 이상	② 1주 1회 이상	③ 1달 1회 이상	④ 1년 1회 이상	⑤ 매일 먹었다
		① 잘 안다	② 들어는 보았다	③ 모른다										
저장식품류	13	멜젓												
	14	자리젓												
	15	계웃젓 (전복내장젓)												
	16	구쟁기젓 (소라젓)												
	17	구살젓(성계젓)												
	18	오징어젓												
	19	마농지(마늘지)												
	20	갯잎지												
	21	양애간지(양하장야찌)												
	22	동지김치												

음식명		인지도			기호도					섭취빈도(횟수)				
		제주향토음식인지 알고 있습니까?			① 매우 좋다	② 좋다	③ 보통 이다	④ 싫 어다	⑤ 매우 싫 어다	① 1회 이상	② 1주 1회 이상	③ 1달 1회 이상	④ 1년 1회 이상	⑤ 면 분 없 다
		① 잘 안 다	② 들 어 는 보 았 다	③ 모 르 다										
밭 작 물 류 식 재료	23	보리밥												
	24	잡곡밥												
	25	좁쌀밥 (기장밥)												
	26	감제밥 (고구마밥)												
	27	콩죽												
	28	팥죽												
	29	닭죽												
	30	녹두죽												
	31	옥돔죽												
	32	전복죽												
	33	깁이죽(게죽)												
	34	고동죽(보말죽)												
	35	메밀조배기 (메밀수제비)												
	36	평메밀칼국수												
37	괘기국수 (고기국수)													
38	감제범벅 (고구마범벅)													
음식명		인지도			기호도					섭취빈도(횟수)				
		제주향토음식인지 알고 있습니까?			① 매우 좋다	② 좋다	③ 보통 이다	④ 싫 어다	⑤ 매우 싫 어다	① 1회 이상	② 1주 1회 이상	③ 1달 1회 이상	④ 1년 1회 이상	⑤ 면 분 없 다
		① 잘 안 다	② 들 어 는 보 았 다	③ 모 르 다										
밭 작 물 류 식 재료	39	고사리무침												
	40	풋마늘무침												
	41	툇무침												
	42	쇠우리무침 (부추무침)												
	43	미역무침												
	44	유채나물무침												
	45	몸무침												
	46	한치무침												
	47	우미냉채												
	48	난시무침 (냉이무침)												
	49	호박탕십 (호박나물)												
	50	양하무침 (양애무침)												
	51	버섯전 (표고버섯전)												
	52	쇠고기적												
	53	돼지고기적												
	54	메밀묵적												
	55	오징어적												

음식명		인지도			기호도					섭취빈도(횟수)				
		제주향토음식인지 알고 있습니까			① 매우 안다	② 좋다	③ 보통이다	④ 싫어한다	⑤ 매우 싫어한다	① 1회 이상	② 1주 1회 이상	③ 1달 1회 이상	④ 1년 1회 이상	⑤ 먹어적다
		① 잘 안다	② 들어는 보았다	③ 모른다										
구 침 류	56	자리구이												
	57	옥돔구이												
	58	고등어구이												
	59	갈치구이												
	60	장어구이												
	61	우럭콩조림												
	62	각제기조림												
	63	불락조림												
	64	고등어조림												
65	돔베고기 (돼지고기편육)													
음식명		인지도			기호도					섭취빈도(횟수)				
		제주향토음식인지 알고 있습니까			① 매우 안다	② 좋다	③ 보통이다	④ 싫어한다	⑤ 매우 싫어한다	① 1회 이상	② 1주 1회 이상	③ 1달 1회 이상	④ 1년 1회 이상	⑤ 먹어적다
		① 잘 안다	② 들어는 보았다	③ 모른다										
편 육 류	66	빙떡												
	67	오메기떡												
	68	기증편												
	69	지름떡(기름떡)												
	70	개역												
	71	보리쑈다리												
	72	오미자차												
	73	호박엿												
	74	콩엿												
	75	돼지고기엿												

Abstract

A Study on Recognition and Preference for Jeju Local Foods of Some Adolescents in Jeju

Jung-Su Kang

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

This study carried out a survey through the questionnaire from December 6, 2013 to December 27, 2013 by randomly selecting 1,000 people targeting some of the male and female high school students who dwell in Jeju area. The finally analytical subjects were 505 people(268 boys, 237 girls). It was conducted for examining recognition, perception, and preference for native local foods in Jeju. The research results are as follows.

1. The gender of the survey subjects was occupied by boy students with 53.1% and girl students with 46.9%. A family type was mostly captured by nuclear family with 86.5%. Parents' age was shown to be the highest with 49.1% in the 40s as for father and 74.5% in the 40s even as for mother. And parents' education level was formed by university graduate with 53.2% as for father and by university graduate with 46.8% and high school graduate with 45.1% as for mother.

2. In a survey of the recognition on the Jeju native local foods, the Jeju native local foods were liked by 48.1%. A reason of liking was indicated to be the highest with 61.5% in 'because of well suiting our taste.' The interest

level in the Jeju native local foods was moderate. An opportunity of having come to have an interest was indicated to be in order of 'due to having ever eaten at home' with 53.7%, 'through school meal service' with 24.8%, and 'through mass media' with 10.4%. As for the appearance of being proud of the Jeju native local foods, 'so' accounted for 52.0%. The girl students(63.7%) were shown to be significantly higher($p<0.001$) than the boy students(41.8%).

A reason for being proud of the Jeju native local foods was the highest in 'because of being our local food' with 60.1%. It was indicated to be felt most proud in order of Gulfweed Soup with 14.5%, Cold Raw Cuttlefish Soup & Cold Raw Damsel fish Soup with 13.1%, and porridges with 12.2%. The boy students were in order of Cold Raw Cuttlefish Soup & Cold Raw Damsel fish Soup with 7.5%, hot spicy meat stew of pork with 6.7%, and Dombegogi(sliced boiled pork) with 6.9%. The girl students were shown to be in order of Gulfweed Soup with 7.8%, porridges with 6.9%, and Cold Raw Cuttlefish Soup & Cold Raw Damsel fish Soup with 5.5%.

In the recognition on succession and development in the Jeju native local foods, 70.9% of the students were recognizing that the Jeju native local foods need to be succeeded and developed. A reason of the succession and the development was shown to be 'for the development in dietary life peculiar to Jeju' with 65.5%.

3. As a result of examining the frequency of being offered the Jeju native local foods to school food service, it was indicated to be in order of 'moderate' with 65.0%, 'appear often' with 25.9%, 'not appear almost often' with 7.7%, and 'appear very often' with 1.4%.

The satisfaction with the Jeju native local foods of being provided as school food service was occupied by 31.7% in 'so.' The girl students(43.0%) had the significantly higher satisfaction($p<.001$) compared to the boy students(21.7%). A reason of being satisfied was in order of 'because of

being thought to be our native local foods' with 30.6%, 'because of being tasty' with 29.8%, and 'due to being food of having ever been eaten often' with 23.3%. The biggest reason of being dissatisfied was shown to be 74.4% in 'because of being not tasty.'

The improvement in school food service related to the Jeju native local foods was shown to be the highest with 68.1% in 'improvement in taste and nutrition,' and then was in order of 'diversification in a cooking method' with 21.2% and 'diversification in shape and color' with 8.7%. In the item on 'diversification in shape and color,' the girl students were shown to be significantly higher than the boy students($p < .01$).

As for the necessity of the education for the Jeju native local foods, both boys and girls were shown to be in order of 'necessary' with 48.7%, 'not necessary' with 26.3%, and 'indifferent' with 25.0%. As for the effective educational topic and method on the Jeju native local foods at a school, both boys and girls gave the response as saying of 'education through direct practice' with 69.3%. The girl students(81.0%) preferred the education through direct practice more than the boy students(59.0%). The boy students were shown to prefer 'education of using image media' or 'education through home correspondence and school homepage' more than the girl students($p < .001$).

4. Seeing the results of a survey on the recognition, preference, and intake frequency of the Jeju native local foods, the food with the highest awareness among 76 Jeju native local foods was in order of Gulfweed Soup, Grilled Sea Bream, meat noodle, Jeju-style Buckwheat Pancake, Grilled Cutlassfish, Cold Raw Cuttlefish Soup, Abalone Rice Porridge, Dombegogi(sliced boiled pork), Grilled Mackerel, oily rice cake, Braised Mackerel, Cold Raw Damsel fish Soup, and Sea Urchin Soup. The food with the lowest recognition was shown to be in order of fragrant mushroom soup, fermented barley drink, pork taffy, parched barley flour, vegetables seasoned with Japanese ginger, Yangeganji,

green onion spiced, seasoned beans, Jeopchakppyeoguk soup, chicken taffy.

The food with the highest preference was indicated to be in order of meat noodle, Dombegogi(sliced boiled pork), Chicken Rice Porridge, Grilled Cutlassfish, Abalone Rice Porridge, hot spicy pork-bracken stew, Grilled Mackerel, oily rice cake, pork kebab, beef kebab, Braised Mackerel, Gulfweed Soup, Grilled Sea Bream, and Cold Raw Cuttlefish Soup. The food with the lowest preference was shown to be in order of vegetables seasoned with Japanese ginger, Yangeganji, Pumpkin vegetables, Small green onion spiced, Geotjeot, mixed gruel of rice and beans, Totmuchim, salted damselfish, and fragrant mushroom soup.

The food with the highest intake frequency was shown to be in order of Multi-grain Rice, boiled barley, boiled rice and millet, Grilled Mackerel, meat noodle, Braised Mackerel, Grilled Cutlassfish, Dombegogi(sliced boiled pork), Chicken Rice Porridge, Gulfweed Soup, Grilled Sea Bream, and hot spicy pork-bracken stew. The food with the lowest intake frequency was indicated to be in order of pork taffy, chicken taffy, fermented barley drink, parched barley flour, fragrant mushroom soup, Yangeganji, Sea Bream Rice Porridge, pheasant taffy, Geotjeot, buckwheat porridge, vegetables seasoned with Japanese ginger, Gingijuk, Small green onion spiced, and Gaengibokeum.

Most of the adolescents were indicated to be proud of the Jeju native local foods and to have high recognition as saying of needing to be succeeded and developed. For the succession and the development in the Jeju native local foods, it is thought to be very important to increase an interest by allowing adolescents to rightly recognize excellence and value of the Jeju native local foods. To do so, a positive effort seems to be needed so that an interest in the Jeju native local foods can be possessed and developed rightly with the publicity through mass-media application and the education with the use of direct practice at a school.

And the foods of being perceived by adolescents were shown to have high preference and intake frequency. In that respect, it seems to be very important even allow them to be accustomed to the Jeju native local foods by often offering an opportunity available for facing the Jeju native local foods at home or through school food service.

Finally, both the reason of disliking the native local food and the reason of low preference for native local food of being provided as school food service were given the response as saying of 'because of being not tasty.' In that regard, it is thought that the improvement in a cooking method along with the taste of suiting young generations' preference with literally preserving a peculiar characteristic to the Jeju native local foods will lead to being arranged an opportunity that the value and excellence in the Jeju native local foods come to be recognized and that the traditional eating habit can be established.

