

대학생이 인식하는 전통음식과 약선음식에 관한 연구 -대구·경북지역 외식계열 전공자 중심으로-

백현영¹ · 곽은정¹ · 정현숙² · 정재홍³ · 조연숙^{1*}

¹영남대학교 식품학부, ²계명문화대학 식품영양학부, ³신안산대학교 호텔조리과

Study on University Student's Awareness of Traditional and *Yaksun* Foods - Focus on University Students majoring in Culinary Art and Foodservice *Daegu and Gyeongbuk Area* -

Hyun-Young Paek¹, Eun-Jung Kwak¹, Hyun-Sook Joung², Jae-Hong Jeong³ and Yeon-Sook Cho^{1*}

¹Dept. of Food Science & Technology, Yeungnam University, Gyongsan 38541, Korea

²Dept. of Food, Nutrition & Cookery, Keimyung College, Daegu 42601, Korea

³Dept. of Hotel Culinary Arts, ShinAnsan University, Ansan 15435, Korea

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the awareness and preference relating to traditional food and *yaksun* food by university students majoring in culinary art and foodservice in the *Daegu* and *Gyeongbuk* area. This research carried out an investigation on 492 (male 257 and female 235) students. 'Awareness of traditional food' was gained through school education in male students (37.4%) and female students (46.7%). For 'the most-favored traditional food', 260 (male 138 and female 122) students most often responded *galbijjim*, followed by *bibimbap*, *bulgogi*, and *kimchi*. For 'the part that requires the attention most in improving traditional food', variety of taste received the highest votes by 109 male students (42.4%) and 98 female students (41.7%). For 'awareness for *yaksun* food', the most popular paths were TV, newspaper and the Internet in 123 male students (47.9%) and 139 female students (59.1%), where as 97 students answered school education (19.7%). For 'the part that requires the attention most in developing *yaksun* food', variety of taste received the highest votes by 103 male students (43.8%) and 106 female students (41.2%), which was the same result for the development of traditional food. For 'awareness on the possibility of popularization of traditional and *yaksun* food', needs for food development received the highest score of 3.99 (male 3.99 and female 3.99) by 5-point Likert measurement. In conclusion, high awareness levels of health, traditional food, and *yaksun* food in university students in *Daegu* and *Gyeongbuk* majoring in food-service will contribute to a healthy food culture. Further, this research will have a large impact on development of various convenience foods in the food-service industry as well as home.

Key words : Traditional food, *yaksun* food, university students, *Daegu* and *Gyeongbuk* area

서론

식생활은 인간이 건강하고 행복한 삶을 영위하는데 있어 가장 중요한 기본적인 요소 중의 하나로 사회가 발달하고 소득의 증가로 인해 삶의 질을 추구하게 되면서, 맛이 있으며 편리하고 간편한 식품을 원하고 있다(Hong SK 2011). 이러한 식생활 양식의 변화는 식재료 소비 패턴의 변화와 식품안전에 대한 관심을 증대시키고 있다(Han AR 2014). 최근 들어 건강에 대한 관심이 높아지면서 몸에 좋은 음식을 선호하게 되었으며, 전통음식과 약선음식 등 건강을 위한 식단으로

식습관을 바꾸어 가고 있는 사람들이 점차로 늘어나는 추세이다(Park SH *et al* 2011).

전통음식이란 옛날부터 우리 민족의 생활여건에 가장 알맞게 창안되어 전통문화와 함께 발전해 온 음식이며, 특정지역의 특산물을 이용하거나, 그 지역에서 고유하게 계승되어 온 비법으로 조리하여 발달된 음식을 말한다(Kwun SY & Yoon SJ 2006). 웰빙 트렌드의 핵심인 전통음식은 독특한 맛의 조화와 풍미, 화려하고 아름다운 색 및 각 지방마다 특색 있는 조리법으로 다양한 전래음식이 발전되어 왔고, 현대인들에게는 고열량이 아닌 무기질이나 비타민 등의 미량 원소를 섭취할 수 있는 전통음식이 건강식으로 주목 받으면서 옛날 우리 선조들이 즐겨 먹었던 음식이 세계적으로 인정받기 시작하였다. 특히, 김치나 장류 등 발효식품의 기능적이면서

* Corresponding author : Yeon-Sook Cho, Tel: +82-53-810-3579, Fax: +82-53-810-4668, E-mail: yeonsookjo@yumail.ac.kr

도 칼로리가 낮은 우리 음식에 대한 우수성을 인정하고 있다 (Kim YA 2010; Bok HJ 2005). 전통음식의 우수성은 전통요리와 약선요리에 대한 새로운 메뉴 개발의 접근 방식으로 외식업체에서 호응을 얻으면서(Cho YS 2005; Kwun MK & Cha EJ 2004), 국내 외식산업에서도 건강관련 메뉴 개발이 보편화 되고 있다(Jang SO *et al* 2011).

약선(藥膳)이란 ‘약’이 되는 ‘음식’을 말한다. 사전적 의미로는 ‘약(藥)’은 질병이나 상처를 고치거나, 예방하기 위해 쓰이는 물질을 나타내고, ‘선(膳)’은 반찬, 선물(膳物)을 뜻하는 한자어이다(Kim JU 2012). 약선의 기원은 수천 년 전으로 거슬러 올라가 오랜 약선음식의 역사를 가지고 있으며, 조상들의 수많은 경험과 충분한 체험을 바탕으로(Yang S 2007; Cho SK 2010), 상고시대부터 약식동원(藥食同源) 또는 의식동원(醫食同源)이라 하여 약과 음식이 같다는 관념으로 동양의학과 약선은 구별 없이 같은 개념으로 발전하여 왔다(Park SH *et al* 2011).

약선음식은 건강기능식품과 달리 자연의 원리인 음양오행 이론을 바탕으로 만들어졌으며(Park HJ 2009; Kim SY 2009), 스트레스를 받으며 살아가는 현대인들로 하여금 건강의 균형을 유지하고 질병을 예방하는데 도움을 준다고 할 수 있다(Cho SH & Kim HK 2010). 또한, 건강에 관한 관심 증대로 음식궁합, 몸에 좋은 기능성 요리들을 연구하는 요리연구가와 대체의학 차원에서 연구하는 학자들의 활동도 활발해져 일부 대학에서는 약선 및 약재관련학과가 개설되어 약선음식에 대한 연구가 진행되고 있다(Lee SM 2006). Park KT & Kim DW(2003)은 건강에 좋은 약선음식으로 무공해 자연식, 요리 등 전통기능성음식 개발의 중요성을 강조하였다.

전통음식과 약선음식에 관련된 선행 연구를 살펴보면 한국 전통음식의 인식 및 기호도 조사(Lee BS 2009), 외식조리식품 관련 전공 대학생들의 전통음식 우수요인에 관한 인식조사(Kang JH & Kim JE 2009), 전통음식에 대한 남녀 대학생의 인식과 선호도 및 섭취실태 조사(Lee HS 2010), 초·중·고등학생의 한국 전통음식의 선호성 인식에 대한 연구(Oh HS 2005), 한국 전통음식의 연령별 인지도 및 기호도 조사(Kim JS 2008), 약선메뉴 인지도에 관한 연구(Cho YS 2005), 외식산업에서 약선음식의 인지도(Lee SM 2006), 약선음식의 지각된 가치와 위험지각이 고객만족 및 충성도에 미치는 영향에 관한 연구(Park HJ 2009), 약선음식 속성이 소비자의 지각된 가치와 태도 및 행동의도에 미치는 영향(Kim JU 2012) 등의 조사가 이루어졌다.

그러나 기존의 연구에서는 초·중·고등학생들과 성인을 대상으로 한 연구가 주류를 이루고 있으며, 전통음식과 약선음식의 개선점과 계승·발전을 위한 방안에 대한 조사 연구는 미비한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 음식문화의 미래를 선도할 외식계열 전공 남녀 대학생들이 향후 관련 분야 종사 시 건강한 식문화의 정착 및 외식산업의 발전에 미치는 영향이 클 것으로 예상되는 바, 대구·경북지역 대학교에 재학 중인 외식계열 전공 남녀 대학생들의 전통음식과 약선음식에 대한 인식 정도와 정확한 실태파악을 통해 개발방안과 발전방향을 제시하기 위한 기초자료를 얻고자 하였다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 시기

본 연구는 대구·경북지역 소재 6개 대학의 외식계열 전공자 남녀 520명을 대상으로 하였다. 설문지는 본 연구와 관련된 선행연구(Cho JO 2005; Cho YS 2005; Park HJ 2009)를 토대로 구성하였으며, 2013년 3월 27일 외식계열 전공 남녀 대학생 20명을 대상으로 예비조사를 실시한 후, 미비한 사항을 수정, 보완하여 최종적으로 완성하였다. 본 설문조사는 2013년 4월 1일부터 4월 20일까지 실시하였고, 설문지는 520부를 배부하여 509부(회수율 97.9%)를 회수하였으나, 불완전하거나 기재가 불충분한 17부를 제외한 492부를 최종 분석자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

1) 일반적 특성

조사 대상자의 일반적인 특성은 설문지를 통해 측정하였으며, 문항은 성별, 나이, 거주지역, 월 평균 용돈, 종교, 부모님의 직업 등으로 구성하였다. 부모님의 직업은 부모님이 안계시는 경우를 제외하고, 아버지 468명, 어머니 475명을 대상으로 조사하였다.

2) 식생활 유형에 따른 건강에 대한 인식

식생활 유형에 따른 건강에 대한 인식을 살펴보기 위해 조사한 문항으로는 아침식사의 섭취 여부, 건강식 위주의 식사 여부, 주식의 잡곡 섭취 여부, 고기와 생선류 및 채소류의 선호도, 건강보조식품의 복용 여부, 자연적인 식품 선호도, 외식 여부 등에 관하여 5점 Likert 척도(1=전혀 그렇지 않다, 2=그렇지 않다, 3=보통이다, 4=그렇다, 5=매우 그렇다)로 측정 조사하였다.

3) 전통음식에 대한 인식 조사

전통음식에 대한 인식을 살펴보기 위해 조사한 문항으로는 전통음식에 대해 알게 된 계기 5항목, 전통음식 개선 및 계승·발전을 위해 중점을 두어야 할 부분 10항목이며, 전통

음식 중 선호 음식에 관한 10항목은 다중응답형으로 조사하였고, 전통음식에 대한 인식 10항목은 5점 Likert 척도로 측정 조사하였다.

4) 약선음식에 대한 인식 조사

약선음식에 대한 인식 실태를 살펴보기 조사한 문항으로는 약선음식을 알게 된 경로 6항목, 약선음식 개발 부분 5항목이며, 약선음식 중 선호 음식에 관한 10항목은 다중응답형으로 조사하였다. 약선음식을 접해 본 경험 여부 및 만족도는 4항목, 약선음식에 대한 인식 10항목은 5점 Likert 척도로 측정 조사하였다.

3. 자료분석

본 연구의 수집된 자료는 SPSS Statistics program 19.0을 이용하여 분석하였으며, 조사대상자의 인구 통계학적 특성과 전통음식과 약선음식의 인식 실태를 살펴보기 위해 빈도 분석을 실시하였다. 식생활유형 및 전통음식과 약선음식의 인식에 대한 평균과 표준편차를 살펴보기 위해 기술통계분석과 남녀 대학생간의 차이를 비교 분석하기 위해 *t* 검증을 실시하였다. 또한, 연령에 따른 차이를 비교 분석하기 위하여 일원배치분산분석을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 사항

조사 대상자의 일반사항은 Table 1과 같다. 전체 조사대상자 492명 중 남학생은 257명(52.2%), 여학생은 235명(47.8%)이었다. 연령은 21~25세가 49.8%로 가장 많았고, 18~20세(44.7%), 26세 이상(5.5%)의 순으로 나타났다. 거주지역은 도시에 살고 있다고 답변한 경우가 78.7%, 농촌 19.5%로 대부분 도시에 거주함을 알 수 있었다. 월 평균 용돈은 25만 원 이상인 경우가 남학생 37.7%, 여학생 36.2%로 가장 높았고, 15~20만 원 17.7%, 20~25만 원 14.2%, 10~15만 원 11.2%의 순으로 남녀 학생이 유사하게 나타났으며, 10만 원 이하는 여학생(14.9%)이 남학생(24.5%)에 비해 낮게 나타났다. 종교는 무교가 56.3%로 가장 높았고, 불교(20.7%), 기독교(13.2%), 천주교(8.1%)의 순으로 나타났다. 부모의 직업은 아버지의 경우 생산직(31.6%)이 가장 많았고, 자영업 28.8%, 사무직 23.9%, 판매서비스직 10%, 전문직 5.3%의 순으로 나타났다. 어머니의 직업은 전업주부가 42.5%로 가장 많았고, 자영업 20.8%, 판매서비스직 13.5%, 사무직 10.1%, 생산직 7.8%, 전문직 5.3%의 순으로 나타났다.

2. 식생활 유형에 따른 건강에 대한 인식

Table 1. General characteristics

		N(%)		
Variable	Male (n=257)	Female (n=235)	Total (n=492)	
Age	18~20	109(42.4)	111(47.2)	220(44.7)
	21~25	132(51.4)	113(48.1)	245(49.8)
	26 and older	16(6.2)	11(4.7)	27(5.5)
	Total	(n=257)	(n=235)	(n=492)
Residential area	City	213(82.9)	174(74.0)	387(78.7)
	Rural area	40(15.6)	56(23.8)	96(19.5)
	Others	4(1.6)	5(2.1)	9(1.8)
	Total	(n=257)	(n=235)	(n=492)
Average monthly pocket money (10,000 won)	Below 10	63(24.5)	35(14.9)	98(19.9)
	10~15	30(11.7)	25(10.6)	55(11.2)
	15~20	37(14.4)	50(21.3)	87(17.7)
	20~25	30(11.7)	40(17.0)	70(14.2)
	Above 25	97(37.7)	85(36.2)	182(37.0)
Total	(n=257)	(n=235)	(n=492)	
Religion	None	152(59.1)	125(53.2)	277(56.3)
	Buddhism	51(19.8)	51(21.7)	102(20.7)
	Christianity	29(11.3)	36(15.3)	65(13.2)
	Catholic	19(7.4)	21(8.9)	40(8.1)
	Others	6(2.3)	2(0.9)	8(1.6)
	Total	(n=257)	(n=235)	(n=492)
Father's occupation ¹⁾	Production worker	76(31.1)	72(32.1)	148(31.6)
	Owner-operator	70(28.7)	65(29.0)	135(28.8)
	Office work	51(21.0)	61(27.2)	112(23.9)
	Professional	14(5.7)	11(4.9)	25(5.3)
	Sales and service	32(13.1)	15(6.8)	47(10.0)
	Others	1(0.4)	-	1(0.2)
	Total	(n=244)	(n=224)	(n=468)
Mother's occupation ²⁾	Production worker	20(8.0)	17(7.5)	37(7.8)
	Office work	20(8.0)	28(12.4)	48(10.1)
	Professional	12(4.8)	13(5.8)	25(5.3)
	Sales and service	35(14.1)	29(12.8)	64(13.5)
	Owner-operator	59(23.7)	40(17.7)	99(20.8)
	Housewife	103(41.4)	99(43.8)	202(42.5)
Total	(n=249)	(n=226)	(n=475)	

¹⁾ Father's occupation / male (N=244), female (N=224).

²⁾ Mother's occupation / male (N=249), female (N=226).

³⁾ There are slight differences in the number of cases because no-response was processed as missing value.

대학생들의 식생활 유형에 따른 건강에 대한 인식 정도는

Table 2. Degree of everyday dietary life style

Variable	Male (n=257)		Female (n=235)		Total (n=492)		
	M	S.D.	M	S.D.	M	S.D.	t
Have breakfast everyday	2.85	1.41	2.97	1.33	2.91	1.37	- .99
Have health food-centered meals	2.62	.95	2.76	.97	2.69	.96	-1.56
Have mainly mixed grains, when eating staple food	2.98	1.17	3.00	1.10	2.99	1.14	- .27
Prefer vegetables and fish to meat	2.63	.99	2.69	.97	2.66	.98	- .71
Take supplementary health food	2.21	1.10	2.23	1.04	2.22	1.07	- .20
Prefer natural food	3.03	1.05	3.06	.92	3.04	.99	- .36
Dine out frequently	2.76	1.12	3.10	1.10	2.92	1.12	-3.35**

** $p < .01$.

Table 2와 같다. 「아침식사를 매일 한다」는 남학생 2.85, 여학생 2.97, 「건강식 위주의 식사를 하고 있다」 남학생 2.62, 여학생 2.76, 「주식을 섭취할 때 잡곡 위주로 먹는다」 남학생 2.98, 여학생 3.00, 「고기류보다 채소류, 생선류를 선호한다」 남학생 2.63, 여학생 2.69로 나타났다. 남녀 차이를 분석한 결과, 여학생이 남학생보다 약간 높은 평균값을 나타내었으나, 유의한 차이는 없었다. 남학생은 「자연적인 식품을 선호한다」는 항목만 3.03으로 여학생(3.06)과 함께 보통 이상의 수준을 나타내었으며, 「외식을 자주 하는 편이다」의 항목은 여학생(3.10)과 남학생(2.76)의 차이가 나타났다($p < .01$). 이는 여학생이 남학생보다 음식의 맛에 대한 관심도가 높아, 맛집을 찾아 블로그 하는 경우가 많고, 외식문화를 즐기는 소비경향으로 인해 외식 이용률이 높은 것으로 생각된다. Kim JJ (2009)의 연구에서는 아침식사가 오전 중의 활동 에너지를 공급하는 것으로 중요함을 대부분 인식하고 있으나, 시간이 없다는 이유로 아침식사를 불규칙하게 하는 경우가 많다고 하였고, Lee SG(2007)의 연구에서는 대학생들이 인터넷과 매스컴을 통해 영양지식과 접할 기회가 많아 알고 있음에도 불구하고, 실천 의지가 부족한 것으로 나타났다고 하였다.

이상과 같이 대학생들의 식생활 유형에 따른 건강에 대한 인식을 살펴보았을 때, 자연적인 식품을 선호하고, 건강의 중요성에 대해 인식은 하고 있으나, 아침식사를 하지 못하는 경우가 많은 것으로 나타났다. 전체 평균값이 가장 높게 나타난 항목은 「자연적인 식품을 선호한다」이므로 건강한 성인기를 준비하는 학생 시기에 바람직한 식습관 형성에는 관심이 많으나, 「아침식사를 매일 한다」는 항목은 평균값이 3.00 이하로 바쁜 아침시간에 보다 간편하게 먹을 수 있는 아침식사 메뉴를 많이 개발·보급하여 대학생들 스스로 건강을 지킬 수 있는 식습관이 형성되어야 될 것이라 사료된다.

3. 전통음식에 대한 인식실태

1) 전통음식에 대해 알게 된 계기

대학생들이 전통음식에 대해 알게 된 계기는 Table 3과 같다. 본 연구의 대상자는 외식계열 전공자로 「학교 교육을 통해서」가 가장 많았으며, 여학생이(46.7%)이 남학생(37.4%)보다 높게 나타났다. 다음으로 「TV나 신문 등의 매스컴을 통해서」 남학생 35.3%, 여학생 28.0%, 「전문서적을 통해」 남학생 15.3%, 여학생 10.5%, 「가정교육을 통해서」 남학생 9.4%, 여학생 10.5%, 「체험학습으로 인해서」 남학생 2.6%, 여학생 3.5%의 순으로 나타났다. 전공자들을 대상으로 한 설문에서 전통음식에 대해 알게 되는 경우가 학교교육이 50% 이하로 나타나, 학교교육에서 좀 더 전통음식에 대한 전공교육을 강화시킬 필요가 있을 것으로 사료된다. 그리고 대학생들은 전통음식에 대한 정보나 지식을 매스 미디어를 통해 접하는 경우도 많으므로, 대중매체를 통한 홍보와 지식이나 조리방법에 대한 교육의 기회가 좀 더 확대되어야 할 것으로 본다.

2) 전통음식 중 선호하는 음식

전통음식 중 선호하는 음식에 대해 분석한 결과는 Fig. 1과 같다. 가장 많은 응답율을 나타낸 갈비찜은 남학생(138명)

Table 3. Route to know about traditional food N(%)

Variable	Male (n=257)	Female (n=235)	Total (n=492)
school education	88(37.4)	120(46.7)	208(42.3)
TV/newspaper	83(35.3)	72(28.0)	155(31.5)
Specialized book	36(15.3)	27(10.5)	63(12.8)
Home education	22(9.4)	27(10.5)	49(10.0)
Experience learning	6(2.6)	9(3.5)	15(3.0)
Others	-	2(0.8)	2(0.4)

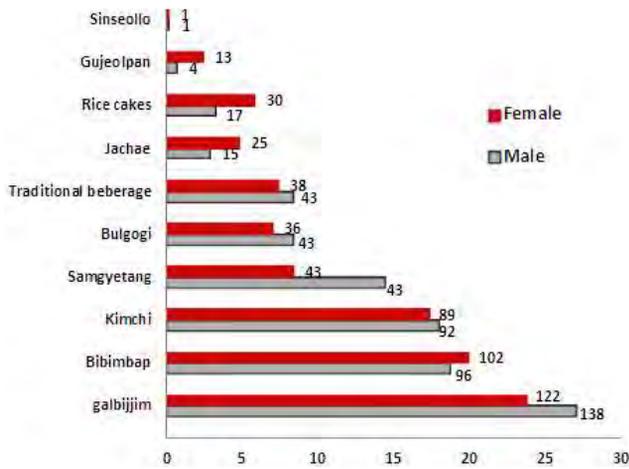


Fig. 1. Preferred food among traditional foods.
Multiple response (N=1,020).

이 여학생(122명)보다 많았다. 다음으로는 비빔밥(남 96명, 여 102명), 김치(남 92명, 여 89명), 삼계탕(남 74명, 여 43명), 불고기(남 43명, 여 36명), 식혜(남 74명, 여 38명), 잡채(남 15명, 여 25명), 떡류(남 17명, 여 30명) 등의 순으로 나타났으며, 그 외에 구절판, 신선로가 있었다. 남학생이 여학생보다 선호율이 높았던 음식은 갈비찜, 김치, 불고기, 삼계탕 등이고, 여학생은 비빔밥과 잡채, 떡류, 구절판 등이 남학생보다 선호율이 높게 나타났으며, 남녀 대학생들의 전통음식 메뉴 선호도가 서로 다를 수 있었다. Cho JO(2005)의 대학생의 전통음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구에서는 전통음식 중에서 가장 자랑스럽게 생각하는 음식으로 김치였으며, 떡류, 신선로, 구절판, 갈비찜, 불고기 등의 순으로 나타났다. 선호하는 음식으로는 구이, 음청류, 김치, 찌개 등으로 나타났다.

3) 전통음식의 개선점 및 계승·발전을 위한 중점 요인

전통음식의 개선점 및 계승·발전을 위한 중점 요인에 대한 결과는 Table 4와 같다. 전통음식을 개선한다면 가장 중점을 두어야 할 부분으로 「맛이 다양하여야 한다」라고 응답한 비율이 남학생 42.4%, 여학생 41.7%로 가장 많았고, 「조리법」 남학생 23.0%, 여학생 25.1%, 「영양적인 면」 남학생 17.1%, 여학생 13.6%, 「저장성」 남학생 6.6%, 여학생 7.7%, 「기능성(건강)」 남학생 6.6%, 여학생 6.0% 순으로 남녀별 차이는 없었으나, 전통음식의 다양한 맛을 중요시함을 알 수 있었다. 기타 답변으로는 「대중성, 편의성, 보편성이 있어야 한다」와 「음식의 모양과 전통음식의 보급 방법에 대한 연구」가 필요하다는 의견도 있었다. Kim DN(2008)의 퓨전음식과 전통음식의 외식행동에 관한 대학생들을 중심으로 한 연구에서 전통음식 개발에 대한 생각으로는 ‘조리법의 개발’이 33.6%로 나타나, 전통음식의 복잡하고 까다로운 조리방법에 대한 개선이 필요함을 시사하고 있다. 전통음식의 계승·발전을 위해 중점을 두어야 할 점에 대해 조사한 결과, 「대중매체를 통한 홍보 및 다양한 상품 개발」이 남학생 46.7%, 여학생 44.3%로 가장 많았고, 「양념 및 소스의 개발이 필요하다」 남학생 25.7%, 여학생 23.0%, 「가정에서의 활용도를 높인다」 남학생 14.8%, 여학생 19.6%, 「전문가 양성으로 전통을 전수한다」 남학생 12.8%, 여학생 13.2% 순으로 나타나, 남녀별 차이는 없었다. Jin YH & Cho JO(2007)의 전통음식에 대한 신세대의 인지도가 대중화에 미치는 영향의 연구에서도 빠르게 변화하는 생활패턴에 따라 조리법도 빠르게 변해야 하며, 변화하는 입맛에 따라서 다양한 상품의 개발이 필요한 것으로 나타나, 전통음식의 특징을 살려 외국인들도 선호하는 다양한 상품을 개발하고, 이에 대한 조리법의 간소화와 조리기술 개발 및 레시피를 표준화시켜 대중적인 소비가 가능하도록 유도하여야 한다. 나아가 우리 고유의 전통음식을 개발함으로써 외국에도 한국의 전통 식품이 보급될 수 있도록 꾸준한 홍보가 필요하다고 할 수 있다.

Table 4. Improvements for traditional food and priority factors for the succession and development N(%)

Variable		Male (n=257)	Female (n=235)	Total (n=492)
Improvement	A variety of tastes	109(42.4)	98(41.7)	207(42.1)
	Recipe	59(23.0)	59(25.1)	118(24.0)
	Nutrition	44(17.1)	32(13.6)	76(15.4)
	Storage	17(6.6)	18(7.7)	35(7.1)
	Functionality (health)	17(6.6)	14(6.0)	31(6.3)
	Others	11(4.3)	14(6.0)	25(5.1)
	Development	PR on mass media and various products development	120(46.7)	104(44.3)
Development of spices and sauces		66(25.7)	54(23.0)	120(24.4)
Enhancement of usability at home		38(14.8)	46(19.6)	84(17.1)
Handing down tradition through specialist cultivation		33(12.8)	31(13.2)	64(13.0)

4) 전통음식에 대한 인식 정도

대학생들의 전통음식에 대한 인식 정도의 결과는 Table 5와 같다. 각 항목별 정도를 살펴보면 「전통음식에 관심이 있다」 남학생 4.09, 여학생 4.06, 「전통음식은 영양이 우수하다」 남학생 4.01, 여학생 4.01로 나타났으며, 남녀 간 차이가 있었던 항목으로는 「전통음식은 훌륭하다」는 항목으로 남학생(3.93)보다 여학생(4.06)의 평균값이 높게 나타났다($p<.05$). 「전통음식은 칼로리가 낮다」는 항목에서도 남학생(3.57)과 여학생(3.77)의 차이가 나타났으며($p<.01$), 남녀 대학생들의 인식 정도는 보통 이상의 수준으로 전통음식에 대한 관심이 높고, 영양적인 면에서는 우수한 음식으로 인식한다는 것을 알 수 있었다. 반면에 「전통음식은 조리법이 복잡하다」는 항목의 평균값(남 4.02, 여 4.01)과, 「메뉴가 다양하다」의 항목의 평균값(남 2.98, 여 2.92)을 살펴볼 때 전통음식은 조리법이 복잡하고 메뉴가 다양하지 않다고 인식함을 알 수 있었다. Lee JS & Kim SJ(2010)의 한국전통음식에 대한 연령별 인식 및 선호도 조사에서 20~30대에서 전통음식의 조리방법은 ‘아주 복잡하다’에 응답율이 83.6%로 높게 응답하여 본 연구와 유사한 결과를 나타내었다. 전통음식에 대한 연령별 차이를 살펴본 결과, 「메뉴가 다양하다」를 제외한 항목들은 3.00 이상으로 나타났고, 유의한 차이가 나타난 항목으로는 「전통음식은 색이 아름답고 모양이 좋다」가 18~20세 3.23, 21~25

세 3.29, 26세 이상은 3.78로 나타나, 26세 이상의 학생들이 평균값이 가장 높게 나타났다($p<.01$). 전통음식은 맛과 영양은 좋지만 조리방법이 복잡하고 어려우므로 표준화, 체계화 및 간소화 하여 서구화된 식단으로 인한 전통음식을 접할 수 있는 기회가 적은 젊은 세대에게 쉽게 접할 수 있도록 전통적인 방법을 계승하면서도 보다 쉬운 조리방법을 새롭게 개발하고, 상품화하여 소비자에게 널리 보급해야 할 것으로 사료된다.

4. 약선음식에 대한 인식실태

1) 약선음식을 알게 된 경로

대학생들의 약선음식을 알게 된 경로를 조사 분석한 결과는 Table 6과 같다. 492명 중 262명(53.3%)이 「TV, 신문, 인터넷 등의 매스컴을 통해서」로 나타나 가장 많았으며, 여학생이(59.1%) 남학생(47.9%)보다 많았다. 다음으로 「학교 교육을 통해서」 남학생 22.2%, 여학생 17.0%, 「가정에서 부모님으로부터」 남학생 8.6%, 여학생 6.4%의 순으로 나타났으며, 「전문서적을 통해서」 5.9%, 「요리학원에서의 교육을 통해서」 5.0%, 「전단지에 의해 알게 된 경우」 4.3%로 나타났다. 기타 답변으로는 「주위의 권유」, 「요리에 대한 관심으로」 등으로 답한 경우도 있었다. Sim KH(2011)의 연구에서는 약선

Table 5. Degree of perception on traditional food

Variable	Male (n=257)		Female (n=235)		Total (n=492)		<i>t</i>	18~20 years old (n=220)		21~25 years old (n=245)		26 and older (n=96)		Total (n=492)		<i>F</i>
	M	S.D.	M	S.D.	M	S.D.		M	S.D.	M	S.D.	M	S.D.	M	S.D.	
Traditional food is beautiful in color and the shape is good.	3.24	.85	3.34	.74	3.29	.80	-1.38	3.23	.814	3.29	.752	3.78	.892	3.29	.796	.003**
Traditional food is suitable for our physical constitution.	3.70	.91	3.75	.74	3.73	.83	-.65	3.74	.835	3.70	.838	3.89	.801	3.73	.834	.532
Traditional food is splendid.	3.93	.84	4.06	.69	3.99	.77	-1.98*	3.96	.770	4.02	.781	3.96	.759	3.99	.774	.718
Traditional food's nutrition is excellent.	4.01	.84	4.01	.70	4.01	.78	.04	3.94	.731	4.06	.800	4.15	.864	4.01	.775	.141
I have interest in the traditional food.	4.09	.80	4.06	.73	4.08	.77	.37	4.03	.740	4.12	.785	4.07	.829	4.08	.767	.411
Traditional food is developed by season.	3.11	.88	3.15	.84	3.13	.86	-.57	3.10	.888	3.13	.849	3.33	.734	3.13	.861	.428
Traditional food has low calories.	3.57	.91	3.77	.78	3.66	.85	-2.58**	3.70	.862	3.65	.819	3.52	1.087	3.66	.854	.562
Traditional food is succeeded well.	3.83	.83	3.92	.79	3.88	.81	-1.24	3.93	.776	3.83	.840	3.81	.834	3.88	.812	.389
The recipes of traditional food are complicated.	4.02	.82	4.01	.73	4.01	.78	.16	4.05	.744	3.96	.809	4.19	.736	4.01	.778	.210
Traditional food has a variety of menus.	2.98	.96	2.92	.87	2.95	.92	.65	2.97	.933	2.95	.892	2.85	.989	2.95	.915	.819

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

Table 6. Route to know about medicinal food N(%)

Variable	Male (n=257)	Female (n=235)	Total (n=492)
TV/Internet	123(47.9)	139(59.1)	262(53.3)
School education	57(22.2)	40(17.0)	97(19.7)
Home education	22(8.6)	15(6.4)	37(7.5)
Specialized book	18(7.0)	11(4.7)	29(5.9)
Cooking school	16(6.2)	9(3.8)	25(5.0)
Flyer	15(5.8)	6(2.6)	21(4.3)
Others	6(2.3)	15(6.4)	21(4.3)

음식에 대한 인지도는 전체 응답자의 76.0%가 한국 약선음식에 대해 알고 있는 것으로 나타났으며, 약선음식에 대한 정보획득 경로는 TV나 라디오를 통해 정보를 얻은 응답자가 28.0%로 가장 많았고, 다음으로 학교교육 18.3%, 신문, 잡지 16.0%, 인터넷 10.9% 등으로 나타났다고 보고되었다.

약선음식은 학교 교육보다 쉽게 접할 수 있는 매스 미디어를 통해서 알게 되는 경우가 많은 편으로 나타나, 학교 교육에서 약선프로그램을 활성화하고 강화하는 것이 외식계열 전공자들에게 약선음식을 이해하고 활용할 수 있는 전문성 함양에 도움이 될 것이라 사료된다.

2) 약선음식의 메뉴 중 선호하는 음식

약선음식의 메뉴 중 가장 선호하는 음식은 Fig. 2와 같다. 가장 선호도가 높은 음식은 한방삼계탕으로 남학생(159명)이 여학생(128명)보다 선호도가 높은 것으로 나타났다. 다음으로 유황오리구이(남 92명, 여 73명), 녹차삼겹살구이(남 74명, 여 82명), 영양밥(남 50명, 여 75명), 인삼갈비찜(남 47명, 여 42명), 연잎밥(남 23명, 여 21명), 한방오골계탕(남 23명, 여 8명), 약초쌈밥(남 7명, 여 21명), 무해물밥, 한방차 등의 순으로 나타났다. 영양밥, 약초쌈밥, 무해물밥 등 밥 종류는 여학생의 선호도가 높았고, 한방삼계탕, 유황오리구이, 한방오골계탕 등은 남학생의 선호율이 높은 것으로 나타났다. 그리고 응답율이 가장 높았던 한방삼계탕은 가정이나 음식점에서 자주 접하여 먹어 본 약선음식이므로, 남녀학생들에게 선호도가 높았던 것으로 사료된다.

3) 약선음식에 대한 인식정도

대학생들의 약선음식에 대한 인식 정도를 측정한 결과는 Table 7과 같다. 각 항목별 인식 정도를 살펴보면 남녀 간의 유의한 차이는 없었다. 대부분의 항목이 3.00 이상으로 나타나 외식계열 전공 남녀 대학생들의 약선음식에 대한 인식정

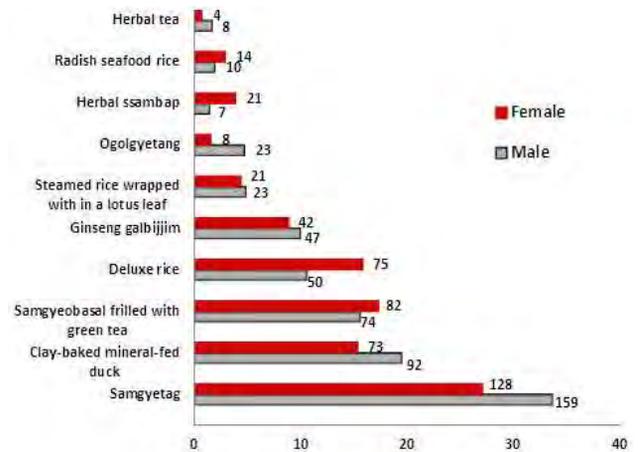


Fig. 2. Preferred food among medicinal foods. Multiple response (N=946).

도는 보통 이상의 수준을 나타내었다. 「약선음식은 질병을 예방한다」 남학생 3.78, 여학생 3.80, 「약선음식은 메뉴가 다양하다」 남학생 3.75, 여학생 3.82, 「약선음식에 대한 건강 효능 정보가 필요하다」 남학생 3.76, 여학생 3.78, 「약선음식은 건강에 도움이 된다」 남학생 3.45, 여학생 3.38, 「약선음식은 가정에서 조리해 먹는 것보다 전문음식점을 이용하는 것이 경제적이다」 남학생 3.35, 여학생 3.40의 순으로 나타났다. 한편, 「약선음식은 일반음식에 비해 영양적인 효능이 높다」는 항목은 남학생(2.79)과 여학생(2.73) 모두 가장 낮게 나타났다. 이는 일반음식에 비해 약선음식은 건강에 도움이 되고 효능과 영양가도 높아지는 부분에 대해서는 잘 알지 못하는 것이라고 생각된다.

약선음식에 대한 연령별 인식 차이를 살펴본 결과, 유의한 차이가 나타난 항목으로는 「약선음식은 일반음식에 비해 영양적인 효능이 높다」는 18~20세 2.63, 21~25세 2.84, 26세 이상 3.04로 나타났다($p < .05$). 「약선음식은 한약재를 이용한 음식이다」는 18~20세 2.95, 21~25세 3.05, 26세 이상은 3.48로 나타났고($p < .01$), 「약선음식은 가정에서 조리해 먹는 것보다 전문음식점을 이용하는 것이 경제적이다」는 18~20세 3.41, 21~25세 3.31, 26세 이상은 3.67로 나타났으며($p < .05$), 「약선음식은 맛이 좋다고 생각한다」는 18~20세 3.21, 21~25세 3.16, 26세 이상은 3.56으로 나타났고($p < .05$). 그러므로 약선음식에 대한 인식 정도는 26세 이상 학생들이 가장 높게 인식하고 있음을 알 수 있었다.

약선음식의 인식에 대한 결과는 본 연구의 전통음식에 대한 인식 정도와 비교하여 보았을 때, 전통음식보다 약선음식에 대한 인식 정도가 조금 낮게 나타났다. 이는 외식계열 전공자들이지만 학교 교육이나 대중매체를 통해서 약선음식을 접해 볼 기회가 전통음식보다는 적고, 학교 교육에서도 약선

Table 7. Degree of perception on medicinal food

Variable	Male (n=257)		Female (n=235)		Total (n=492)		<i>t</i>	18~20 years old (n=220)		21~25 years old (n=245)		26 and older (n=96)		Total (n=492)		<i>F</i>
	M	S.D.	M	S.D.	M	S.D.		M	S.D.	M	S.D.	M	S.D.	M	S.D.	
Medicinal food has higher nutritional efficacy than general food.	2.79	.97	2.73	.86	2.76	.92	.65	2.63	.939	2.84	.859	3.04	1.091	2.76	.916	.011*
Medicinal food is helpful to health.	3.45	.81	3.38	.67	3.42	.74	1.02	3.42	.739	3.40	.744	3.52	.802	3.42	.744	.746
Medicinal food prevents diseases.	3.78	.74	3.80	.65	3.79	.70	-.22	3.79	.690	3.77	.695	3.96	.759	3.79	.696	.383
Health efficacy information on medicinal food is necessary.	3.76	.76	3.78	.65	3.77	.71	-.32	3.75	.695	3.79	.708	3.81	.879	3.77	.711	.744
Medicinal food is effective to beauty care.	3.25	.82	3.29	.75	3.27	.79	-.63	3.18	.767	3.33	.799	3.48	.802	3.27	.788	.051
Medicinal food uses medicinal herbs.	3.01	.90	3.05	.79	3.03	.85	-.46	2.95	.877	3.05	.803	3.48	.893	3.03	.849	.008**
It is more economical to use a restaurant than cooking at home in terms of medicinal food.	3.35	.83	3.40	.74	3.37	.79	-.81	3.41	.803	3.31	.768	3.67	.784	3.37	.788	.047*
I think medicinal food is tasty.	3.21	.82	3.20	.74	3.20	.78	.09	3.21	.760	3.16	.781	3.56	.847	3.20	.779	.042*
There are various menus of medicinal food.	3.75	.86	3.82	.77	3.79	.82	-.90	3.73	.821	3.83	.807	3.89	.847	3.79	.816	.327
I know about medicinal food.	3.17	.99	3.32	.90	3.24	.95	-1.78	3.34	.884	3.15	.985	3.37	1.079	3.24	.950	.077

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

음식과 관련된 전공 교육과정을 확대시켜야 할 것으로 사료된다.

4) 약선음식을 접해 본 경로에 따른 경험 유·무

대학생들의 약선음식을 접해 본 경로에 따른 경험 유·무에 대해 조사 분석한 결과는 Fig. 3과 같다. 가정에서 「부모님이 해 주신 약선음식을 먹어 본 경험이 있는 경우」 371명(75.4%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 「약선전문 음식점을 이용해 보았다」는 경험자가 319명(64.8%)으로 나타났다. 「대형마트의 식품 코너에서 완전조리 제품을 이용해 본 경우」는 245명(49.8%), 「약선재료를 구매하여 직접조리를 해 본 경우」는 153명(31.1%)으로 나타났다. 이는 외식계열 전공 대학생들이지만 재료를 직접 구매하여 조리하기까지 걸리는 시간과 재료 손질의 번거로움이 있어 경험율이 낮게 나타나는 것으로 생각되며, 약선음식을 접해 본 경험이 가장 높게 나타난 경우가 가정에서 부모님이 해 주신 음식을 먹어 본 경우로 이는 삼복더위에 가정에서 어머니가 직접 만들어 주시는 삼계탕이나 추어탕 등을 자주 먹어 본 경험이 많았을 것으로 사료된다.

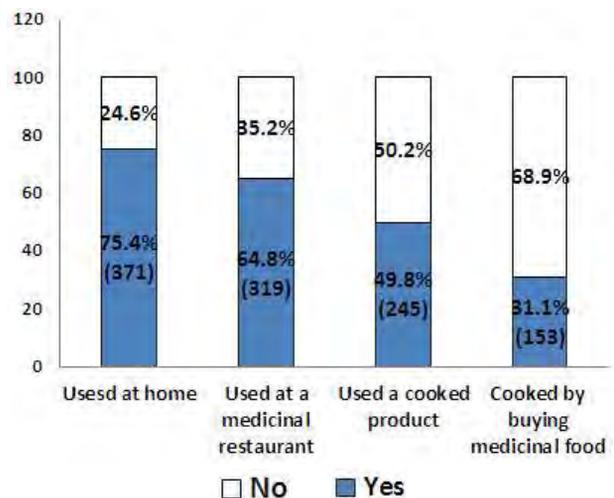


Fig. 3. Channel to experience of having medicinal food. Each item N(%)=492(100).

Lim MK & Kim MR(2012)의 연구에서는 대구·경북지역 성인들의 약선에 대한 이용실태 및 인식도 조사에서 약선 이용 방법을 살펴보면 약선전문음식점에서 약선음식을 먹은

경험이 가장 많았고, 그 다음으로는 약선 재료를 구매하여 조리한 경험, 백화점이나 마트 식품코너의 반조리 및 완전조리된 약선식품을 이용한 경험 순으로 나타났으며, 성인들은 약선음식을 약선전문음식점에서 먹는 비율이 높고 건강을 위해서 섭취하고 있는 것으로 나타나, 약선재료의 적절한 가격책정 등이 필요한 것으로 보인다고 보고하였다.

5) 약선음식을 접해본 경험 유형별 경험자 만족도

대학생들의 약선음식을 유형별로 접해 본 경험자를 대상으로 만족도를 분석한 결과는 Table 8과 같다. 만족도(3.84)가 가장 높았던 항목은 「가정에서 약선음식을 먹어 본 경우」로 나타났다. 다음으로 「약선음식 전문점을 이용(3.55)」, 「약선재료를 구매하여 직접 조리(3.30)」순으로 나타났다. 「완전조리 제품 이용(3.15)」은 약선음식 경험 유·무에서는 약선 재료를 구매하여 직접 조리한 경우보다 경험율이 높았지만, 만족도에서는 가장 낮은 만족도를 나타내었다. 재료를 직접 구매하고 조리하는 과정의 번거로움은 있지만, 직접 조리하였을 때의 만족도는 완전조리 제품을 이용해 본 경우보다 높게 나타난 것은 음식을 직접 조리해 보았을 때의 만드는 정성과 시간 투자, 맛과 경제성을 고려한 면에서 볼 때 만족도가 높았던 것으로 사료된다. Lee BR(2009)의 충북지역 학교 급식 영양사들의 약선에 대한 인식조사에서는 약선음식을 접해 본 경험이 있는 응답자들은 주변에서 쉽게 약선음식점을 접하였으나, 대중적인 음식은 아니었다고 조사되었다. 약선에 사용되는 한약재에 대해서는 31.9%가 신뢰한다고 하

Table 8. Satisfaction of medicinal food-experienced person

Type of experience	Satisfaction
I had medicinal food at home.	3.84 (n=371)
I used a medicinal food restaurant.	3.55 (n=319)
I used a cooked product at the food corner of a large scale mart.	3.15 (n=245)
I cooked medicinal food myself with the medicinal food materials that I bought.	3.30 (n=153)

였으며, 약선에 대한 인식은 섭취빈도가 높을수록 약선의 인지 정도가 높았다.

5. 전통음식과 약선음식의 대중화

1) 전통음식과 약선음식의 대중화에 대한 인식

Table 9는 전통음식과 약선음식의 대중화에 대한 인식을 알아보기 위하여 조사 분석한 결과이다. 각 항목간의 평균값을 남녀별로 분석한 결과는 전통음식과 약선음식의 대중화를 위해서 「전통·약선음식의 장점을 살린 음식의 개발이 필요하다」가 남학생 3.99, 여학생 3.99로 가장 높게 나타났다. 그 다음으로 「전통·약선음식은 대중화가 필요하다」가 남학생 3.88, 여학생 3.97, 「전통·약선음식의 지속적 이용」은 남학생 3.78, 여학생 3.84, 「전통·약선음식 편의식품화」는 남학생 3.56, 여학생 3.66의 순으로 나타나, 모든 항목이 3.00 이상으로 보통 이상의 수준으로 나타났다. 따라서 전통음식과 약선음식의 대중화에 대한 인식은 여학생이 남학생보다 다소 높은 것으로 나타났다. 「전통·약선음식의 장점을 살린 음식의 개발이 필요하다」는 남녀 모두 가장 높게 나타났으므로, 이를 토대로 전통음식과 약선음식의 장점을 살린 다양한 음식의 상품화, 편의식품화 및 대중화를 통한 지속적인 이용과 개발이 대중화를 위한 발전 방안이라 사료된다.

2) 전통음식의 장점을 살린 약선음식의 개발 중점

전통음식의 장점을 살려서 약선음식을 개발한다면 가장 중점을 두어야 할 부분에 대하여 분석한 결과는 Table 10과 같다. 「다양한 맛의 구성」이 남학생 103명(43.8%), 여학생 106명(41.2%)으로 가장 높게 나타났으며, 본 연구의 전통음식의 개선 시 가장 중점을 두어야 할 부분의 「맛이 다양하여야 한다」로 나타난 결과와 같다. 그 다음으로 「영양적인 면」 남학생 26.4%, 여학생 25.3%, 「조리방법」 남학생 17.0%, 여학생 19.5%, 「외형적인 면」 남학생 5.5%, 여학생 8.2%, 「저장성」 남학생 4.3%, 여학생 3.9%의 순으로 나타났다. 음식은 맛과 영양적인 면이 중요한 부분을 차지하므로 전통음식의 다양한 맛을 살리고, 영양적인 면을 보완하여 장점을 살린 약선음

Table 9. Perception on the popularization of traditional and medicinal foods according to gender

Variable	Male (n=257)		Female (n=235)		Total (n=492)		
	M	SD	M	SD	M	SD	t
Popularization of traditional and medicinal foods	3.88	.87	3.97	.71	3.92	.80	-1.21
Making traditional and medicinal foods convenience foods	3.56	.92	3.66	.78	3.60	.86	-1.27
Food development using the merits of traditional and medicinal foods	3.99	.77	3.99	.70	3.99	.73	-.01
Continuous use of traditional and medicinal foods	3.78	.84	3.84	.76	3.75	.80	-1.82

Table 10. Area to focus in developing medicinal food by using the merits of traditional food N(%)

Variable	Male (n=257)	Female (n=235)	Total (n=492)
Various tastes	103(43.8)	106(41.2)	209(42.5)
Nutrition aspect	62(26.4)	65(25.3)	127(25.8)
Recipe	41(17.4)	50(19.5)	91(18.5)
Aspect of appearance	13(5.5)	21(8.2)	34(6.9)
Storage	10(4.3)	10(3.9)	20(4.1)
Others	6(2.6)	5(1.9)	11(2.2)

식의 개발은 다양한 맛을 선호하는 젊은 세대들에게도 많은 호응을 얻을 수 있을 것으로 사료된다.

요약 및 결론

본 연구는 대구·경북지역 대학교에 재학 중인 외식계열 전공 남녀 대학생들의 전통음식과 약선음식에 대한 인식 실태를 조사하였다. 우리나라 고유의 전통음식과 약선음식을 외식산업이나 가공식품으로 계승·발전시키고, 대중화를 위한 바람직한 방향을 모색하고자 하였으며, 그 결과는 다음과 같다.

1. 성별은 남학생이 257명(52.2%), 여학생이 235명(47.8%)이며, 연령대는 21~25세가 남학생은 51.4%, 여학생은 48.1%로 가장 많았으며, 거주지역은 대부분 도시(78.7%)에 거주하는 것으로 나타났다. 월 평균 용돈은 25만 원 이상이 남학생은 37.7%, 여학생은 36.2%로 가장 많이 나타났으며, 아버지의 직업은 생산직(31.6%)이, 어머니의 직업은 전업주부(42.5%)가 남녀 학생 모두 가장 많은 것으로 조사되었다.
2. 식생활 유형에 따른 건강에 대한 인식은 대부분 항목이 보통 이하의 수준으로 나타났으나, 「자연적인 식품을 선호한다」는 항목은 남학생(3.03), 여학생(3.06)의 평균값이 3.00 이상으로 나타났다. 남녀 차이를 분석한 결과, 항목 간 남녀의 차이가 나타난 것은 「외식을 자주 하는 편이다」는 항목으로 남학생(2.76)에 비해 여학생(3.10)이 높게 나타났다.
3. 전통음식에 대해 알게 된 계기는 「학교 교육을 통해서」가 남학생 37.4, 여학생 46.7%로 가장 높게 나타났고, 가장 선호하는 음식은 「갈비찜」이었으며, 전통음식의 개선부분으로는 「맛이 다양하여야 한다」가 가장 응답율이 높았다. 전통음식의 계승 발전과 대중화를 위한 중점은 「대중매체홍보 및 상품개발」이 남학생 46.7%, 여학생 44.3%가 응답하였다. 전통음식에 대한 인식 정도는 「전통음식에 관심이 있

다」 남학생 4.09, 여학생 4.06, 「전통음식은 영양이 우수하다」 남학생 4.01, 여학생 4.01로 가장 평균값이 높게 나타났으며, 남녀 간 차이가 있었던 항목으로는 「전통음식은 훌륭하다」는 항목으로 남학생(3.93)보다 여학생(4.06)의 평균값이 높게 나타났다. 「전통음식은 칼로리가 낮다」는 항목에서도 남학생(3.57)과 여학생(3.77)의 차이가 나타났으며, 남녀 대학생들의 인식 정도는 보통 이상의 수준으로 전통음식에 대한 관심이 높고, 영양적인 면에서는 우수한 음식으로 인식한다는 것을 알 수 있었다. 연령대로 전통음식에 대한 인식 차이를 살펴본 결과, 유의한 차이가 나타난 항목으로는 「전통 음식은 색이 아름답고, 모양이 좋다」 26세 이상(3.78)이 18~20세(3.23), 21~25세(3.29)보다 평균값이 높게 나타났다.

4. 약선음식을 알게 된 경로는 TV, 인터넷 등의 매스컴을 통해서라고 남학생 47.9%, 여학생 59.1%였으며, 가장 선호하는 약선음식은 한방삼계탕이었다. 약선음식의 개발중점으로는 남학생 43.8%, 여학생 41.2%로 응답율이 가장 높았던 부분은 「다양한 맛」으로 나타났다. 약선음식을 접해 본 경로에 따른 경험율은 75.4%가 가정에서 경험한 경우가 가장 많았으며, 약선음식을 접해 본 경험자를 대상으로 만족도를 살펴 본 결과에서도 가정에서 약선음식을 접해 본 경험자의 만족도가 3.84로 가장 높게 나타났다. 약선음식에 대한 인식 정도는 남녀 간의 유의한 차이는 없었으나, 연령대별로 조사한 결과, 유의한 차이가 나타났다. 항목으로는 「약선음식은 일반음식에 비해 영양적인 효능이 높다」, 「약선음식은 한약재를 이용한 음식이다」, 「약선음식은 가정에서 조리해 먹는 것보다 전문음식점을 이용하는 것이 경제적이다」, 「약선음식은 맛이 좋다고 생각한다」이며, 26세 이상의 학생들이 다른 연령보다 약선음식에 대한 인식정도가 높은 것을 알 수 있었다.
5. 전통음식과 약선음식의 대중화에 대한 인식은 「전통·약선음식의 장점을 살린 음식의 개발이 필요하다」가 남녀(3.99) 모두 높게 나타났으며, 전통음식의 장점을 살린 개발한다면 가장 중점을 두어야 할 부분 남녀 모두 「다양한 맛」이라고 응답하였다.

이상의 연구 결과, 대구·경북지역 외식계열 전공 대학생들은 자연적인 식품을 선호하는 건강에 대한 인식이 높았으며, 전통음식과 약선음식에 대한 이들의 높은 인식 수준도 앞으로 건강한 식문화 정착에 기여할 수 있는 계기를 마련할 것으로 본다. 그리고 가정에서 뿐만 아니라, 향후 관련된 분야 종사 시 외식산업의 발전과 대중화를 위한 다양한 편의식품 및 건강을 고려한 음식의 개발과 정착에 많은 영향을 미칠 것으로 여겨진다. 또한, 전통음식과 약선음식의 계승·발전과 대중화를 위해서는 전통음식의 다양한 맛을 살리고, 영

양적인 면을 보완하여 장점을 살린 약선음식의 개발은 다양한 맛을 선호하는 젊은 신세대들에게도 많은 관심과 호응을 얻을 수 있을 것이며, 젊은 한식조리사들의 국내 일자리 창출을 통하여 조리법의 간소화, 조리기술의 개발 및 현대인의 기호를 충족시키는 대중화 방안을 마련하는 등의 지속적인 관심과 연구가 필요할 것으로 사료된다.

REFERENCES

- Bok HJ (2005) A study on awareness of traditional food and dietary life behaviors of married women in parts of Seoul and Kyongki area. *J East Asian Soc Dietary Life* 15: 11-19.
- Cho SH, Kim HK (2010) The influence of according to healthy tendency on propensity of the eating out customer's herbal food satisfaction and repurchase intention. *Journal of Foodservice Management Society of Korea* 13: 115-135.
- Cho SK (2010) Recognition of Korean *yaksun* cuisine and further education according to lifestyle. *MS Thesis Sookmyung women's University*. Seoul p 7.
- Cho JO (2005) A study on traditional food recognition and preference of university students: With some University students in Seoul city and Gyeonggi province. *MS Thesis Kyunghee University*, Seoul. pp 64-82.
- Cho YS (2005) The study on the customer's and cook's perception of Han-Bang menu. *MS Thesis Kyunghee University*, Seoul. pp 1-3.
- Han AR (2014) A study on how the university student's patterns in food purchase according to their food life style affects their purchasing behavior of convenience and processed foods. *Ph D Dissertation Nambu University*, Gwangju. pp 3-6.
- Hong SK (2011) A Study on processed food purchasing behavior and satisfaction according to the urban housewives' food-related lifestyle. *MS Thesis Kyonggi University*, Suwon. pp 1-4.
- Jang SO, Kim M, Lee YJ (2011) Research articles: A study of the relationship between internet word-of-mouth communication and *yaksun* foods value, trust and use intention. *Journal of Foodservice Management Society of Korea* 14: 359-382.
- Jin YH, Cho JO (2007) The effect of the next generation's recognition of traditional food on the popularization of foodservice industry. *The Korean Journal of Culinary Research* 13: 1-11.
- Kim DN (2008) A study on behavior of eating out fusion food and traditional food. *MS Thesis Kyonggi University*, Suwon. pp 43-45.
- Kim JJ (2009) Survey on breakfast of workers and college students in Gyeongnam area : Masan, Jinhae, Changwon. *MS Thesis Kyungnam University*, Changwon. pp 71-73.
- Kim JS (2008) The study of recognition and preference investigation by age of Korean traditional food. *MS Thesis Kosin University*, Busan. pp 26-29.
- Kim JU (2012) The effect of attributes of *yaksun* food on perceived value, attitude and buying intention of customer. *MS Thesis Uiduk University*, Gyeongju. pp 9-11.
- Kim YA (2010) Research on dietary life and recognition of undergraduate students in Gwangju city for globalization of Namdo traditional food. *MS Thesis Chosun University*, Gwangju. pp 1-3.
- Kim SY (2009) Mechanical properties and functionality from a concoction of ingredients for food and nutrition. *The Korean Society of Community Living Science* 5: 13-27.
- Kwon MK, Cha EJ (2004) A study of Korean medicinal cuisine in its efficiency. *Korean J Medicinal Cuisine* 1: 54-64.
- Kwon SY, Yoon SJ (2006) Recognition and preference to Korean traditional food of Chinese at Seoul residence. *Korean J Food Culture* 21: 17-30.
- Kang JH, Kim JE (2009) A survey of the perception of the superior factors to of Korean traditional foods by college students with food related majors. *Korean J Food Culture* 24: 155-163.
- Lee BR (2009) Survey on the perception of *yaksun*(medicated diet) among school foodservice dietitians in the Chungbuk area. *J East Asian Soc Dietary Life* 19: 882-890.
- Lee BS (2009) Perception and preference on Korean traditional foods: Comparison by generation, focusing on the Busan region. *MS Thesis Youngsan University*, Busan. pp 81-82.
- Lee HS (2010) A study on the actual intake condition, preference, and recognition for the traditional food of male · female university students : Focused on the university students in Daegu, Kyungbuk. *MS Thesis Yeungnam University*, Kyungsan. pp 1-3.
- Lee JS, Kim SJ (2010) A comparative study on cognition and preference of Korean traditional food classified by age in Busan. *Korean J Community Nutrition* 15: 351-360.

- Lee SG (2007) A study on the food habits and nutrient intakes according to breakfast frequency for male and female college students in Daegu area. *MS Thesis* Keimyung University, Deagu. pp 51-55.
- Lee SM (2006) Acknowledgement of herbal foods in food-service industry. *The Korea Contents Society* 6: 65-73.
- Lim MK, Kim MR (2012) Utilization status and swaerness of adults regarding *yaksun* in Daegu and Gyeongbuk region. *J East Asian Soc Dietary Life* 22: 208-218.
- Oh HS (2005) A survey on perception of the four characteristics of some Korean dishes among Korean children and adolescents. *Korean J Community Liveing Science* 16: 3-15.
- Park HJ (2009) A study on the effects of perceived value and risk perception on satisfaction and loyalty in *yaksun* food & beverage. *Ph D Dissertation* Gangneung-Wonju National University, Gangneung. pp 8-11.
- Park KT, Kim Dw (2003) Studies development of functional herbal food based on *yaksun*. *The Korean Journal of Culinary Research* 9: 191-202.
- Park SH, Choi ME, Kim ML, Park SJ, Jung JJ, Kim NY, Kang MS, Kim SO, Choi SW, Kim TS, KOH DH (2011) Health Food Based on Oriental Medicinal Theory. Jigu publishing, Korea. pp 12-24.
- Sim KH (2011) A survey on the recognition and satisfaction of Korean herbal foods according to dietary behavior in lifestyle. *The Korean Journal of Culinary Research* 17: 39-58.
- Yang S (2007) Doho Medicinal Culinary Arts. Baeksan, Korea. pp 17-20.

Date Received	Jul. 1, 2015
Date Revised	Oct. 16, 2015
Date Accepted	Oct. 20, 2015