

수도권 성인여성들의 떡의 이용실태 및 기호도조사

이진실

동덕여자대학교 자연과학부 식품영양학전공
(1999년 9월 5일 접수)

Assessment of Women's Consumption Pattern and Preference of Korean Rice Cake

Jinsil Lee

Dept. of Food and Nutrition, Dongduk Women's University
(Received September 5, 1999)

Abstract

The empirical research was conducted to investigate women's consumption pattern of Korean rice cakes and to analyze the preference of them by their demographic backgrounds. The results of this study provide useful informations for a systematic development of Korean rice cake. A self-completed questionnaire survey of 281 women in Seoul was undertaken and detailed information was collected from each. A questionnaire consisted of three parts including demographic backgrounds, consumption pattern and preference of Korean rice cakes, and the need assessment. Demographic variables of respondents included age, marital status, education, family style, monthly income etc. Most of them(82.6%) were married with the average age of 36.3 ± 8.4 year old. The results of eating frequency rate showed that about half of women(49.1%) had Korean rice cake once or twice a month followed by once a week(23.1%), once per two months(13.9%), once per six months(8.2%), and once per three months(3.9%). Average preference score of 14 Korean rice cakes was 3.08 ± 1.49 out of 5, indicating 'so-and-so'. Ingeolmi received the highest score of 4.02, whereas Duteopteok had the lowest score of 0.18. The preference score of Korean rice cake and the respondents' knowledge of them showed significantly strong positive correlation. The need-assessment score for improving the quality of Korean rice cake was 3.72 ± 1.35 out of 5, showing moderate willingness for improvement of Korean rice cake .

I. 서론

떡은 한반도에서 개발된 음식으로 보편성과 토착성을 함께 보유한 우리의 전통 음식 중의 하나이다. 우리나라의 떡은 상고시대부터 명절음식, 선물용, 제사음식으로 쓰였으며 오늘날엔 제사음식, 통과례음식, 산업의례음식, 무속의례음식, 명절음식, 절식, 선물용 등으로 쓰이고 있다¹⁾.

우리나라에 떡이 만들어진 것은 원시농경시대부터 시작한 것으로 보이며 시루떡, 절편, 인절미 등이 만

들어진 것으로 여겨지고 있다. 고려시대에는 불교의 육식 금지와 음청 풍습으로 떡이 더욱 발전하였고 원으로부터 후추와 사탕 등의 조미료 유입으로 특수 조리법이 발달되었다. 조선시대에는 외래 식품의 유입과 전문조리사의 저술로 떡의 종류가 190여종에 이른다고 알려졌다²⁾.

우리나라의 떡은 제조방법에 따라 찐것(증병류), 찐것을 다시 기계적인 힘을 가하여 쳐서 만든것(도병류), 모양을 만든후 찌거나 삶은 것(단자류), 기름에 지진

것(유점병류), 발효후 찐 것(이병류) 등이 있다.³⁾ 떡은 다양한 곡류, 두류, 견과류, 꽃잎, 식이성 채소류 등을 재료로 사용함으로써 기호적인 측면에서 뿐 아니라 영양적으로도 손색이 없는 훌륭한 전통 식품이다.

그러나 떡이 훌륭한 우리의 전통 식품임에도 불구하고 우리의 일상 생활에서 떡은 그 자리를 점점 잃어가고 있는 실정이다. 이러한 현상을 몇 가지 원인으로 분석해 볼 수 있는데, 첫째는 떡의 저장성이 너무 짧아 산업화하기 힘들다는 것이다. 떡은 주재료가 곡물로서 전분이 주성분이다. 전분은 쉽게 노화되는 경향이 있어 대량 생산시 그 상품성이 하루 이상을 가지 못한다. 떡의 노화를 억제하기 위한 연구들이 시도되기는 하였으나 획기적으로 노화를 지연 시킬 수 있는 방법이 없다. 둘째는 식생활의 변화이다. 현대사회는 사회 구조 뿐 아니라 식생활까지도 변화시켰다. 가정주부들의 사회 참여로 가사노동 시간이 점점 짧아지게 되면서 외식을 하는 횟수가 점점 늘어나고 있고 식사 준비 시간도 적어지는 경향이다. 그러므로 가정에서도 인스턴트 식품의 이용이 점점 증가하는 추세이므로 자연히 떡의 섭취가 줄어들 수 밖에 없다. 셋째는 교통과 통신의 발달로 식문화의 유입이 가속화 되었기 때문이다. 특히 많은 종류의 인스턴트 식품은 우리 식문화에 적지 않은 영향을 미치고 있어 떡과 같은 전통 식품의 이용이 점점 줄어들고 있다. 넷째는 현대인의 기호에 알맞는 떡의 개발이 미미하다는 것이다.

떡에 대한 연구로는 보존성 및 노화에 관한 연구⁴⁻⁶⁾, 이용실태 및 시판 제품에 대한 평가⁷⁾, 표준화에 관한 연구⁸⁻¹⁰⁾, 첨가재료에 따른 떡의 견고도 및 질감에 미치는 영향¹¹⁻¹⁵⁾, 학생들을 대상으로한 기호도 조사¹⁶⁻¹⁸⁾ 등이 있다. 이¹⁶⁻¹⁸⁾는 초등학생은 송편을 고등학생과 대학생들의 경우 인절미를 가장 좋아하는 것으로 조사되었으며 떡의 품질 개선과 짧은 층에 맞는 다양한 떡의 개발이 필요한 것으로 보고하였다.

본 연구는 성인여성을 대상으로 떡에 대한 기호도, 섭취 빈도, 떡의 개선 방안 등에 관해 조사함으로써 현대인들에게 외면당하는 문제점을 분석하여 떡의 소비를 증가시키고 떡을 계승 발전 시키기 위한 방법을 모색해 보기위하여 시행되었다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

서울과 수도권에 거주하는 성인여성들의 떡의 섭취 실태 및 떡에 대한 기호도를 조사하기 위해 서울과 인

근 수도권에 분포되어 있는 초등학교와 중학교 학생들의 학부모들 및 대학교의 사회교육원 수강생들을 조사 대상으로 선별하여 총 281명의 성인여성들을 표본으로 하였다. 질문지는 초등학교와 중학교의 경우에는 담당 교사의 협조를 얻었으며, 대학 사회교육원의 경우에는 담당과목 교수님의 협조를 얻어 1998년 10월 15일 부터 12월 11일 까지 해당 학교를 방문하여 해당 교사들에게 설문 실시 목적을 설명한 후 배포하여 회수하였다. 총 397부의 설문지를 배포하여 그중 312부가 회수되었는데 그 중에서 불완전하게 응답된 31부를 제외한 281부(70.8%)를 통계처리에 이용하였다.

2. 조사내용 및 설문지개발

본 연구 목적에 부합되는 설문지 개발을 위하여 기존의 문헌을 참고하였으며, 응답자의 응답률을 높이기 위해서 신속하고 간단하게 답할 수 있는 표준화된 질문지를 사용하였다. 설문지 문항은 일반사항, 떡에 관한 관련 문항, 품질향상을 위한 사항등 세부분으로 구성되었으며 총 18문항으로 구성하였다. 떡에 관한 기호도 측정을 위해 Likert의 5점 척도를 이용하여 '매우 좋아한다'는 5점, '좋아한다'는 4점, '보통이다'는 3점, '싫어한다'는 2점, '매우 싫어한다'는 1점으로 표기하였다. 떡의 품질 개선을 위한 개선방안에 대한 점수는 '매우 필요하다' 5점, '필요하다' 4점, '그저 그렇다' 3점, '필요하지 않다' 2점, '전혀 필요하지 않다'는 1점으로 하였다. 개발된 설문지를 대학생 성인여성 35명을 대상으로 예비조사를 실시한 후에 문제점을 수정 보완하여 설문지를 완성하였다.

3. 자료의 통계처리

자료의 통계분석은 SPSS PC(Statistical Package for the Social Science V. 6.0)를 이용하여 빈도, 평균, 표준편차 등의 기술통계량을 산출하였다. 조사대상자의 인적사항에 따른 떡의 이용 실태에 관한 차이를 알아보기 위해 χ^2 검정을 실시하였으며, 독립된 두 집단의 평균값을 비교할 때는 두 표본 t-검정(two sample t-test) 방법을 이용하여 집단간의 차이를 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

본 연구는 서울과 인근 수도권에 위치한 초등학교

〈표 1〉 조사대상 성인여성의 일반사항 명(%)

일반사항	전체(N=281)
연령	36.3±8.4
결혼여부	
기혼	232(82.6)
미혼	49(17.4)
교육수준	
중졸미만	9(3.2)
중졸	11(3.9)
고졸	111(39.8)
대졸이상	150(53.8)
가족형태	
핵가족	246(87.5)
대가족	35(12.5)
월평균 총수입	142.65±125.91
가족수	4.0±1.2
주거형태	
아파트	155(55.1)
연립주택 혹은 빌라	54(19.2)
양옥	46(16.4)
한옥	18(6.4)
기타	8(2.8)

와 중학교 자모들과 대학교의 사회교육원에 재학중인 성인여성 학생들 281명을 대상으로 조사하였으며 조사대상자의 인구통계학적 변수로는 연령, 결혼여부, 교육수준, 가족형태, 월평균 총수입, 가족수, 주거형태로 집계 결과는 〈표 1〉에 제시하였다. 조사대상자의 평균연령은 36.3±8.4세로 조사되었으며, 결혼여부로는 기혼이 82.6%, 미혼이 17.4%로 대부분이 기혼여성으로 조사되었으며, 교육수준은 대졸이상이 53.8% 가장 많은 분포를 보였다. 가족형태별로는 핵가족이 87.5%로 대부분이 핵가족의 형태로 조사되었으며, 월평균 총수입으로는 142.7±125.9 만원으로 조사되어 조사대상자들간에 편차가 큼을 알 수 있었다. 평균 가족수는 4.0±1.2명으

로 조사되었으며, 주거형태는 아파트가 55.1%로 과반수를 넘었으며 다음으로 연립주택 혹은 빌라, 양옥, 한옥의 순으로 조사되었다.

2. 성인여성들이 떡을 준비하는 방법 및 떡을 먹는 빈도

〈표 2〉는 조사대상 성인여성들이 떡을 준비하는 방법에 대한 조사 결과이다. 과반수정도(48.8%)의 여성들이 떡집에서 사온다고 답하였으며, 다음으로 떡을 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다(37.7%), 집에서 만든다(11.7%), 기타(1.8%)의 순으로 조사되었다. 임등기의 조사결과에 의하면 과반수 이상인 61.7%의 주부들이 가정에서 떡을 직접 만들었다고 보고하였는데 이는 벌써 10년전의 결과로 우리의 식품 소비 행태가 자가제조로 부터 외부로의 구매 형태로 바뀌고 있음을 알 수 있다. 따라서 앞으로 떡은 집에서 직접 만들어 먹기 보다는 구매해서 먹는 비율이 높아질 것으로 생각되므로, 이를 위해 과학적이며 위생적인 대량생산에 대한 제조 공정의 확립이 매우 시급할 것으로 사료된다. 떡을 준비하는 방법은 조사대상자의 결혼여부(기혼, 미혼)와 가족형태(핵가족, 확대가족)에 따라서는 유의적인 차이를 보이지 않았다.

떡을 먹는 빈도는 과반수정도(49.1%)의 응답자가 떡을 한 달에 한두번 정도 먹는다고 답하였으며, 다음으로는 일주일에 한번 이상(23.1%), 두달에 1회 정도(13.9%), 반년에 한번 정도(8.2%), 석달에 1회(3.9%), 1년에 한번 미만(0.4%)의 순으로 조사되어, 성인여성의 경우에도 떡을 먹는 횟수가 비교적 많지 않은 것으로 조사되었다. 조사대상자의 결혼여부 및 가족형태에 따라 떡을 먹는 횟수를 조사한 결과 유의적인 차이를 보이지 않았다(표 3).

3. 성인여성들의 떡에 대한 인지도 및 기호도

떡에 관한 기존의 문헌을 중심으로 우리나라의 떡

〈표 2〉 성인여성들이 가정에서 떡을 준비하는 방법

떡을 준비하는 방법	전체	결혼여부		가족형태	
		기혼	미혼	핵가족	대가족
집에서 만든다	33(11.7)	29(12.5)	4(8.2)	24(9.8)	9(25.7)
떡집에서 사온다	137(48.8)	118(50.9)	19(38.8)	113(45.9)	24(68.6)
집에서 만들거나 떡집에서 사온다	106(37.7)	93(40.1)	12(24.5)	87(35.4)	19(54.3)
기타	5(1.8)	3(1.3)	-	3(1.2)	-
합계	281(100)	$\chi^2=4.17308$		$\chi^2=10.76448$	

〈표 3〉 성인여성들이 떡을 먹는 빈도

명(%)

떡을 먹는 빈도	전 체	결혼여부		가족형태	
		기혼	미혼	핵가족	대가족
일주일에 한번 이상	65(23.1)	53(22.9)	12(24.5)	48(19.5)	17(48.6)
한 달에 1~3회	138(49.1)	122(52.5)	16(32.7)	118(47.9)	20(57.1)
두달에 1회	39(13.9)	35(15.1)	4(8.2)	32(13.0)	7(20.0)
석달에 1회	11(3.9)	8(3.4)	3(6.1)	7(2.8)	4(11.4)
6개월에 1회	23(8.2)	22(9.5)	1(2.0)	22(8.9)	1(2.9)
1년에 1회 미만	1(0.4)	1(0.4)	1(2.0)	1(0.4)	-
기타	4(1.4)	2(0.8)	-	1(0.4)	1(2.9)
합 계	281(100)	$\chi^2=15.06496$		$\chi^2=17.83215$	

을 14가지로 분류하고, 이들 떡에 대한 성인여성들의 인지도와 기호도를 조사하였다. 성인여성들의 떡에 대한 인지도 결과는 〈표 4〉에 제시하였다. 제시된 14가지 떡 중 성인여성들이 알고 있다고 대답한 비율은 77.9%였으며, 조사대상의 90% 이상이 송편, 인절미, 가래떡, 백설기, 팔시루떡, 경단, 약식은 알고 있다고 답하였으며 조사대상의 결혼여부에 따른 차이를 살펴보면 부꾸미는 기혼여성이 미혼여성에 비해 알고 있다고 답한 경우가 유의적으로 높게 나타났다(p<0.01).

성인여성들의 인지도가 낮게 조사된 떡에는 두텁떡, 부꾸미 등으로 과반수 미만의 여성들만이 이들 떡을 알고 있다고 답하였다. 성인여성의 경우 우리의 떡에 대한 인지도는 이^{16~18)}의 연구에서 보고되었던 초등학교, 고등학교, 대학생들의 우리 떡에 대한 인지도 보다 높은 것으로 조사되었다. 이는 성인여성들의 경우 집에서 음식을 손수 준비하고, 명절음식 등을 장만하기 때문에 다른 집단보다 우리 떡을 접할 기회가 많고, 어려서부터 떡을 접할 기회가 많기 때문으로 생각된다. 하지만 두텁떡이나 부꾸미 등의 떡에 대해서는 성인여성의 경우에도 그 떡을 알고 있다고 답한 비율이 50% 미만으로 조사되었으므로 떡을 알리기 위한 홍보가 필요한 것으로 사료된다. 또한 제조 과정이 번거로운 떡일수록 낮은 인지도를 나타낸 것으로 보아 떡의 제조공정의 단순화에 관한 연구도 필요한 것으로 생각된다.

Likert의 5점 척도를 이용하여 성인여성들의 떡에 대한 기호도를 조사한 결과를 〈표 5〉에 제시하였다. 떡에 대한 기호도는 5점 만점에 평균 3.08±1.49점으로 '보통이다' 정도의 수치를 보였으며, 결혼여부에 따라 살펴보면 기혼여성의 경우 떡에 대한 기호도는 3.17점으로 미혼여성의 2.64점보다 더 높은 것으로 조사되었다. 이는 기혼여성의 경우 우리의 전통떡에 대한 인지도가

더 높은 것으로 조사되어 인지도가 높은 집단이 기호도가 더 높은 것으로 사료된다. 이를 검증하기 위해 떡에 대한 인지도와 기호도와와의 관계를 알아보기 위하여 대응표본 상관관계를 통하여 상관관계를 구하였다(표 6). 인지도와 기호도와와의 상관관계 값은 .678(p<0.001)로 둘 사이에는 통계적으로 유의한 양의 상관관계를 보였다. 이는 성인여성의 경우 떡에 대한 인지도가 높을수록 그 떡에 대한 기호도가 높음을 의미한다. 이는 대학생들을 대상으로 떡에 대한 기호도와 인지도를 조사한 이의 연구결과¹⁸⁾와 일치한다.

성인여성들의 기호도를 떡의 종류에 따라 조사한 결과 인절미(4.02점)는 기호도가 4점 이상으로 '좋아한다'로 가장 높은 점수를 받았으며, 다음으로 송편(3.92

〈표 4〉 성인여성들의 떡에 대한 인지도

명(%)

떡종류	알고 있다	기혼	미혼	χ^2 값
인절미	264(94.0)	215(92.7)	49(100)	3.54590
두텁떡	76(27.0)	69(29.7)	7(14.3)	5.94892
부꾸미	138(49.1)	124(53.4)	14(28.6)	12.09195**
화 전	212(75.4)	179(77.2)	33(67.3)	4.23766
개피떡	240(85.4)	198(85.3)	42(85.7)	.32945
경 단	255(90.7)	209(90.1)	46(93.8)	.67879
송 편	265(94.3)	216(93.1)	49(100)	3.29702
기주떡	228(81.1)	185(79.7)	43(87.8)	1.96606
깨 떡	167(59.4)	142(61.2)	25(51.0)	3.16059
백설기	259(92.2)	212(91.4)	47(95.9)	1.03678
팔시루떡	258(91.8)	210(90.5)	48(97.9)	2.78936
약 식	255(90.7)	210(90.5)	45(91.8)	.20860
쇠머리떡	187(66.5)	160(68.9)	27(55.1)	4.66875
가래떡	262(93.2)	213(91.8)	49(100)	4.04937

**P<0.01

〈표 5〉 성인여성들의 떡에 대한 기호도

떡종류	기호도 ¹⁾ (평균±표준편차)	기혼	미혼	T값
인절미	4.02±0.96	4.07±0.91	3.73±1.17	2.26**
두툼떡	1.02±1.74	1.17±1.83	0.33±0.99	4.51***
부꾸미	1.82±1.93	2.00±1.95	0.90±1.56	4.28***
화전	2.46±1.78	2.54±1.74	2.04±1.94	1.06
개피떡	3.10±1.53	3.25±1.46	2.43±1.71	3.13**
경단	3.46±1.38	3.51±1.32	3.24±1.65	1.23
송편	3.92±1.01	3.96±0.96	3.71±1.21	1.52
기주떡	3.05±1.63	3.11±1.61	2.80±1.74	1.20
깨편	2.29±1.98	2.48±1.94	1.37±1.89	3.65***
백설기	3.75±1.17	3.79±1.11	3.57±1.41	1.18
팔시루떡	3.76±1.17	3.83±1.09	3.41±1.46	1.93
약식	3.90±1.29	3.97±1.19	3.53±1.67	1.74
쇠머리떡	2.74±2.12	2.89±2.11	2.00±2.06	2.68*
가래떡	3.81±1.15	3.79±1.13	3.84±1.26	0.24

1) 1:매우 싫어한다 2:싫어한다
 3:보통이다 4:좋아한다 5:매우 좋아한다
 *P<0.05 **P<0.01 ***P<0.001

점), 약식(3.90), 가래떡(3.81), 팔시루떡(3.76점), 백설기(3.75점), 경단(3.46), 기주떡(3.05)이 3점에서 4점 사이로 조사되어 기호도가 '보통이다' 보다 조금 높게 조사되었다. 그의 쇠머리떡(2.74점), 화전(2.46), 깨편(2.29), 부꾸미(1.82), 두툼떡(1.02점) 순으로 성인여성들의 기

〈표 6〉 성인여성들의 떡에 대한 인지도와 기호도와의 대응표본 상관계수

	표본수	상관계수
성인여성들의 떡에 대한 인지도 및 기호도	281	.678***

***P<0.001

호도가 낮게 조사되었다. 이는 그 떡을 알고 있는 정도 또는 먹어본 경험과 기호도가 연관이 깊다고 보고한 이¹⁶⁻¹⁸⁾의 결과와 같은 양상으로 조사대상이 초등학교, 대학생, 성인여성에게 관계없이 기호도가 낮은 것으로 조사된 떡들은 단순히 그 떡에 대한 관능적인 수용도의 차이라기 보다 실제로 그 떡을 먹어보고 접할 수 있는 기회가 없었기 때문인 것으로 생각된다. 따라서 우리의 전통떡에 대한 기호도를 높이기 위해서는 떡에 대한 제조과정을 보다 단순화, 기계화시켜 일반인들이 다양한 떡과 접할 기회가 많아지도록 하여야 할 것으로 사료된다.

4. 성인여성들이 떡을 먹는 기회

〈표 7〉에는 성인여성들이 떡을 먹는 기회에 관한 조사 결과를 제시하였다. 성인여성의 경우 고등학생이나 대학생 집단과 마찬가지로 자신이 먹고 싶을 때라고 대답한 비율이 74.9%로 가장 높게 조사되었으며 다음

〈표 7〉 성인여성들이 떡을 먹는 기회

명(%)(중복허용)

떡을 먹는 횟수	전체	결혼여부		가족형태	
		기혼	미혼	핵가족	대가족
명절날	123(44.1)	107(46.1)	16(32.7)	99(40.3)	24(68.6)
		$\chi^2=2.07983$		$\chi^2=2.81100$	
생일날	37(13.3)	29(12.5)	8(16.3)	31(12.6)	6(17.2)
		$\chi^2=8.41869^*$		$\chi^2=6.73960$	
결혼식날	62(22.2)	53(22.8)	9(18.4)	50(20.3)	12(34.3)
		$\chi^2=3.80834$		$\chi^2=3.79845$	
제삿날	71(25.4)	58(25)	13(26.5)	58(23.6)	13(37.1)
		$\chi^2=4.99163$		$\chi^2=3.29465$	
먹고싶을때	209(74.9)	179(77.2)	30(61.2)	174(70.7)	35(100)
		$\chi^2=9.82058^{***}$		$\chi^2=3.60133$	
먹지 않음	3(1.1)	3(1.3)	-	3(1.2)	-
		$\chi^2=.77841$		$\chi^2=5.58961$	

*P<0.05 ***P<0.001

<표 8> 성인여성들이 떡을 식사대용으로 먹어본 경험

명(%) (중복허용)

떡을 먹는 횟수	전체	결혼여부		가족형태	
		기혼	미혼	핵가족	대가족
아침	37(13.3)	32(13.8)	5(10.2)	31(12.6)	6(17.1)
		$\chi^2=3.3801$		$\chi^2=7.11389$	
점심	75(26.9)	63(27.2)	12(24.5)	61(24.8)	14(40.0)
		$\chi^2=1.80012$		$\chi^2=.80835$	
저녁	24(8.6)	18(7.8)	6(12.2)	17(6.9)	7(20.0)
		$\chi^2=3.98182$		$\chi^2=7.42042$	
간식	175(62.7)	152(65.5)	23(46.9)	141(57.3)	34(97.1)
		$\chi^2=3.5000$		$\chi^2=1.40414$	

으로는 과반수 미만(44.1%)의 사람이 명절날 떡을 먹는다고 답하였다¹⁷⁻¹⁸⁾. 그 외의 경우는 제삿날, 결혼식날, 생일날의 순으로 조사되어 성인여성과 대학생등 조사대상자에 관계없이 떡을 먹는 경우가 거의 비슷한 양상인 것으로 조사되었다. 응답자의 결혼여부 및 가족형태에 따른 차이를 조사한 결과 미혼여성의 경우 생일날 떡을 먹는다고 답한 경우가 기혼여성에 비해 높게 나타났으며, 기혼여성의 경우 미혼여성에 비해 평상시 먹고 싶을 때 떡을 먹는다고 답한 경우가 유의적으로 높게 조사되었다(P<0.001).

한끼의 식사대신 떡을 먹어본 경험을 물어본 결과 성인여성의 과반수 이상(62.7%)이 간식으로 떡을 먹었다고 답하였으며, 다음으로는 점심, 아침, 저녁 대용으로 떡을 먹었다고 답한 자는 각각 26.9%, 13.3%, 8.6%로 조사되었다. 따라서 성인여성의 경우에도 초등학교, 고등학교, 대학생 집단과 마찬가지로 아침, 점심, 저녁의 식사 대용보다는 간식으로 떡을 먹는 경우가 훨씬 더 많았음을 알 수 있었다. 이는 조사대상자의 결혼여부 및 가족형태에 따라 유의적인 차이를 보이지 않았다(표 8).

본 조사 결과 떡을 간식으로 많이 이용하고 있으며 기호도가 높고 영양소가 골고루 배합된 떡을 개발하여 보급한다면 떡의 대중화와 함께 스낵류와 같은 인스턴트 식품보다 질이 좋은 떡의 이용이 더욱 늘어날 수 있으리라고 사료된다.

5. 떡의 품질 향상을 위한 개선 방안

성인여성들이 응답한 떡의 품질 개선 필요성에 대한 결과를 <표 9>에 제시하였다. 떡의 품질 개선 방안에 대한 필요성은 5점 만점에서 평균 3.72±1.35로 성인여성들은 '필요하다'고 응답하였다. 각 개선 방안별로 볼 때 4점 이상의 높은 필요성을 제시한 항목은 하나도 없었으며, 3점이상을 차지한 항목은 건강에 좋은 떡의 개발(3.99), 굳지 않는 떡 개발(3.94), 여러 종류의 다양한 떡 개발(3.89), 다이어트용의 저열량 떡 개발(3.84), 대량생산하여 싼 가격으로 판매(3.83), 떡 제조법의 간편화(3.72)등으로 품질 개선의 필요성에 대해서 개선이 필요하다고 지적되었다. 반면에 떡의 인스턴트화에 대해서는 필요성이 가장 낮게 조사되었다. 응답

<표 9> 성인여성의 성별에 따른 떡의 품질 개선방안

품질 개선 사항	전체평균 (평균±표준편차)	기혼 (평균±표준편차)	미혼 (평균±표준편차)	T값
떡 제조법의 간편화	3.72±1.36	3.72±1.43	3.65±1.03	.33
대량 생산하여 싼 가격으로 판매	3.83±1.38	3.89±1.35	3.53±1.50	1.66
여러종류의 다양한 떡 개발	3.89±1.32	3.83±1.34	4.16±1.25	-1.59
건강에 좋은 떡의 개발	3.99±1.27	4.02±1.24	3.88±1.44	.70
굳지 않는 떡 개발(저장성을 향상)	3.94±1.34	3.96±1.31	3.80±1.51	.80
떡의 인스턴트화	2.81±1.53	2.83±1.50	2.76±1.64	.31
저열량 떡 개발(다이어트용)	3.84±1.26	3.78±1.27	4.08±1.20	-1.52
평균	3.72±1.35	3.72±1.35	3.69±1.37	.69

자의 결혼여부에 따른 차이를 조사한 결과 유의적인 차이를 보이지는 않았지만 미혼여성의 경우 여러 종류의 다양한 떡 개발과 다이어트용인 저열량 떡 개발을 기혼여성에 비해 더 많이 요구하는 것으로 나타났다. 이는 젊은층인 경우 음식의 다양성을 추구하고 또한 체중조절에 신경을 많이 쓰기 때문으로 생각된다. 따라서 떡의 품질을 개선할 때에도 다양한 소비자의 요구를 수렴하여야 할 것이다. 즉 떡의 다양성을 확보하고 저열량식의 건강 지향적인 떡의 개발로 많은 이들이 떡을 선호할 수 있도록 노력을 경주하여야 하며 또한 범람하고 있는 수입 가공식품들과 품질면에서 겨룰 수 있는 떡의 제조와 보급이 필요하다고 생각한다.

IV. 요약 및 제언

본 연구는 우리의 전통식품인 떡에 대한 개발 방안을 모색하고 대중화에 필요한 자료를 얻기 위하여 식문화를 담당해 나가는 성인 여성들을 대상으로 떡의 이용실태, 떡에 대한 인지도 및 기호도, 떡의 품질개선의 필요성등을 평가하고 분석하고자 행하였다.

조사대상자의 인구통계학적 변수로는 연령, 결혼여부, 교육수준, 가족형태, 월평균 총수입 등의 변수를 조사하였다. 조사대상자의 평균연령은 36.3±8.4세로 조사되었으며, 결혼여부로는 기혼이 82.6%로 조사대상자 대부분이 기혼여성으로 조사되었으며, 교육수준은 대졸이상이 53.8%, 가족형태별로는 핵가족이 87.5%, 월평균 총수입으로는 1427±125.9 만원으로 조사되었다.

조사대상 성인여성들의 과반수정도(48.8%)가 떡을 떡집에서 사온다고 답하였으며, 다음으로 떡을 집에서 직접 만들거나 또는 떡집에서 사온다, 집에서 만든다, 기타의 순으로 조사되었다. 응답자의 과반수정도(49.1%)가 떡을 한 달에 한두번 정도 먹는다고 답하였으며, 조사대상자의 결혼여부 및 가족형태에 따라 떡을 먹는 횟수를 조사한 결과 유의적인 차이를 보이지 않았다.

조사된 14가지 떡에 대한 인지도와 기호도를 조사한 결과 성인여성이 알고 있다고 답한 경우는 평균 77.9%였으며, 떡에 대한 기호도는 평균 3.08±1.49점으로 '보통이다' 정도의 수치를 보였다. 두텁떡, 부꾸미 등은 과반수 미만의 여성들만이 이들 떡을 알고 있다고 답하여 낮은 인지도도를 보였다. 기호도 조사 결과 인절미(4.02점)는 가장 높은 점수를 받았으며, 반면 쇠머리떡(2.74점), 화전(2.46), 깨편(2.29), 부꾸미(1.82), 두텁떡(1.02점) 등은 2점 미만의 낮은 기호도를 보였다. 인지도도와 기호도간에는 통계적으로 유의한 양의 상관관계

를 보여주었다. 조사대상의 대부분이(74.9%) 떡을 먹고 싶을 때 먹는다고 답했으며, 떡을 먹는 기회는 62.7% 응답자가 간식으로 먹어본 적이 있다고 답하였다. 떡의 품질 향상을 위한 개선방안의 필요성에 대해 응답자들은 평균 3.72±1.35로 '필요하다'고 응답하였으며, 가장 필요성이 높게 조사된 항목에는 건강에 좋은 떡의 개발, 굳지 않는 떡의 개발등이었다.

본 연구와 같은 자료 등을 바탕으로 하여 우리의 음식문화 가운데 하나인 고유 떡을 미래세대의 식문화에 부합되도록 품질의 개선과 함께 일반대중에게 널리 보급화 시킬 수 있는 다양한 방안들이 지속적으로 모색되어야 할 것으로 사료된다.

■참고문헌

- 1) 윤서석. 한국음식, -역사와 조리법-. 331-343, 수확사, 1986.
- 2) 김춘영. 우리나라 떡의 문화사. J. of the East Asian Society of Dietary Life. 1. 75, 1991
- 3) 이철호, 맹영선. 한국 떡에 관한 문헌적 고찰. 식문화학회지 2(2):117, 1987
- 4) 김종근. 한국 고유 떡류의 보존성에 관한 연구. 대한가정학회지 14(1):225, 1976
- 5) 안채경, 염초애. 콩떡의 저장성에 관한 연구. 한국조리과학회지 8(3):225, 1992
- 6) 이미경, 김성수, 이상효, 오상룡, 이성우. 차생업을 첨가한 인절미의 저장중 노화에 미치는 영향. 한국농화학회지 33(4):277, 1990
- 7) 임국이, 김선호. 떡의 이용 실태 및 시판제품에 대한 평가. 한국식문화학회지 3(2):163, 1988
- 8) 최성은, 이종미. 전통적 증편 제조의 표준화. 한국식품과학회지 25(6):655, 1993
- 9) 김기숙. 경단 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구. 한국조리과학회지 3(1):20, 1987
- 10) 김기숙. 백설기 조리법의 표준화를 위한 조리과학적 연구(I). 대한가정학회지 25(2), 1987
- 11) 이지영, 구성자. 식이섬유 첨가가 절편의 특성에 미치는 영향. 한국조리과학회지 10(3):267, 1994
- 12) 최인자, 김영아. 식이 섬유 첨가에 의한 백설기의 특성 변화에 관한 연구. 한국조리과학회지 8(3):281, 1992
- 13) 최영선, 김영아. 감자껍질, Guar Gum 및 Poly-dextrose 첨가에 의한 백설기의 품질 특성 변화. 한국조리과학회지 8(3):333, 1992
- 14) 심영자, 백재은, 전희정. 썩 첨가량에 대한 썩설기 텍스처에 관한 연구. 한국조리과학회지 7(1):35,

1991

- 15) 이진실. 레시틴 가수분해물 첨가가 백설기의 노화에 미치는 영향. 동덕여대생활과학연구집 1(1):37, 1996
- 16) 이진실. 초등학교 학생의 떡의 섭취실태 및 기호도에 관한 연구. 한국식생활문화학회지 12(3):323,

1997

- 17) 이진실. 고등학생의 떡의 이용 실태 및 기호도 조사. 한국식생활문화학회지 13(2):73, 1998
- 18) 이진실. 수도권 대학생들의 떡의 이용 실태 및 기호도조사. 한국조리과학회지 14(2):133, 1998