

## 제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 조사

진순실 · 김효심

하귀초등학교 · 제주대학교

---

### <요 약>

---

본 연구에서는 제주지역 6개 초등학교 5, 6학년을 대상으로 제주 향토음식에 대한 인지도 수준 및 거주 지역과 성별에 따른 집단간 인지도 차이를 조사하였으며, 이를 통하여 제주 향토음식에 대한 바른 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 나아가 제주 향토음식 관련 교육 프로그램 개발에 필요한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

SPSS 18.0을 이용하여 각 문항별 빈도와 백분율 및 평균, 표준편차 등 기술통계와 맨 휘트니(Mann-Whitney) U-test를 이용하여 집단 간의 평균 순위 차이를 분석하였다.

본 연구 결과는 다음과 같다.

제주 향토음식 중 매우 높은 인지도 수준을 보인 음식은 배추김치, 고등어구이, 무김치, 보리밥 순이며, 인지도가 가장 낮은 음식은 후식·간식류의 쉼다리, 오메기술, 마늘엿, 감주 순으로 나타났다. 초등학생의 거주 지역에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도 차이를 검증한 결과 통계적으로 유의미한 차이를 나타낸 음식은 밥·죽·한 그릇 음식 중 녹두죽, 전복죽, 보말죽, 국·찌개 종류 중 호박잎국, 보말국, 톳냉국, 반찬 종류 중 양애무침, 자리구이, 옥돔구이, 저장식품류 중 자리젓과 장아찌류의 마농지, 반치지, 깻잎장아찌, 양애간지, 후식·간식 종류 중 지름떡과 호박엿이었다. 초등학생의 성별에 따른 제주 향토음식에 대한 인지도 차이를 검증한 결과 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 밥·죽·한 그릇 음식 중 감자밥과 닭죽, 국·찌개 종류 중 소라물회, 반찬 종류 중 오징어적, 고사리무침, 고등어구이, 장어구이, 저장식품류 중 자리젓과 깻잎장아찌, 배추김치이며 후식·간식 종류 중 유의미한 차이를 보이는 음식은 없었다.

제주 향토음식에 대한 초등학생들의 인지도 수준은 저장 식품과 후식·간식종류의 음식에서 특히 낮은 수준을 보였으며, 거주지역별 인지도는 농촌 학생 집단이 도시 학생 집단보다 전반적으로 높은 수준을 보였다. 그리고 남녀 학생 성별 간 인지도는 여학생 집단이 남학생 집단보다 다소 높은 수준을 보여 주었다.

주제어: 인지도, 제주 향토음식, 초등학생

---

교신저자: 김효심([hskim@jejunu.ac.kr](mailto:hskim@jejunu.ac.kr))

- 논문접수(2012.01.12.), 수정본 접수(2012.02.20.), 게재 승인(2012.02.21.)

## I. 서론

### 1. 연구의 필요성 및 목적

음식문화는 그 지역의 자연환경과 민족성, 지역사회의 생활양식 등 여러 가지 변화요인들이 복합적으로 작용하며 형성되어 온 것으로서 쉽게 변하지 않는 특성을 지니며(농업과학기술원 농촌지원개발연구소, 2008) 그 지역의 자연환경으로부터 생산되는 재료를 가지고 지역 환경에 알맞은 방법으로 조리함으로써 독특한 지역적 특성을 갖게 되었고 이게 바로 지역의 향토음식으로 자리매김했다. ‘음식을 보면 그 문화를 알 수 있다’는 말처럼 인간의 생활과 환경 그리고 사회의 변화에 따라 음식의 형태와 질이 다소 변질될 수 있으나 지역사회의 특성을 담고 오랜 세월 면면히 이어져 온 향토음식은 시대의 변화에도 불구하고 계승되어온 것으로 그 만큼 우리의 생활에 뿌리내려진 고귀한 음식이라 할 수 있다. 그러나 70년 대 이후 우리나라의 급격한 경제성장은 사회구조를 크게 변화시켜 도시화, 산업화, 핵가족화 등의 변화를 가져왔다. 뿐만 아니라 최근 수입 개방화와 국제화, 여성의 사회진출 증가, 식품공업의 발달, 외식산업의 확대는 우리의 전통적인 식생활문화에도 큰 영향을 끼쳤으며 이러한 식생활문화의 변화는 전통적인 방식으로 내려온 우리의 고유한 음식들을 접할 기회를 감소시켰다(김민경, 2006). 최근 경제성장과 함께 관광시장이 활성화 되면서 지방자치단체들이 관광상품의 일환으로 지역성과 전통성에 초점을 두어 향토음식에 대한 관심도 높아지고 있는 추세이다(김은영, 2010). 더불어 식생활의 서구화로 인해 여러 가지 문제가 야기되면서 슬로우푸드나 전통음식에 대한 관심이 증대되어 전통적 신도불이 상품의 생산이 늘어나고 향토음식에 대한 연구도 점차 증가하고 있다. 제주도의 경우도 예외는 아니어서 관광지로 급부상하면서 제주도의 고유 음식 문화에도 적지 않은 변화를 초래하고 있는 와중에 제주향토 음식의 계승과 보급, 발전을 위해 가정과 사회, 학교, 지자체 등 여러 방면에서 노력을 경주하고 있다(제주특별자치도, 2012).

한편, 다양한 그룹을 대상으로 전통, 향토음식에 대한 인식, 인지도, 기호도, 섭취실태 등을 조사한 선행 연구들의 결과를 보면(오영숙; 2003, 배한옥; 2006, 이미영·김영아, 2006; 곽연주·김현주, 2009), 전통, 향토음식에 대한 이해도가 대체로 낮게 나타나고 있고, 섭취 기회도 많지 않아 기호도가 낮으며, 패스트푸드나 외래음식에 대한 선호도가 높아지고 있는 점 등 우려되는 바가 많다. 특히 어릴 때부터의 전통 향토음식에 대한 교육의 중요성 인식과 실천이 매우 중요하고, 또 여러 상황과 변수를 고려한 맞춤형 교육이 절

실히 요구됨에도 불구하고 초등학생을 대상으로 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 연구는 많지 않은 데다, 특히 제주 지역 향토음식에 관해 성별, 거주 지역별 초등학생의 인지도 차이를 비교한 연구는 거의 찾아보기 힘들다(이주현, 2010; 이미영, 2002; 양향숙, 노정옥, 2005; 김민경, 2006; 신지희, 2009).

이에 본 연구에서는 제주지역 5, 6학년 초등학생들을 대상으로 제주 향토음식에 대한 인지도 수준을 조사하고 거주 지역 및 성별 집단간 인지도 차이를 분석해 봄으로써 제주 향토음식에 대한 바른 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고 나아가 제주 향토음식 관련 교육 프로그램 개발에 필요한 기초 자료를 제공하고자 한다.

## 2. 연구의 문제

본 연구를 수행하기 위하여 다음과 같은 연구문제를 설정하였다.

첫째, 제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 수준은 어떠한가?

둘째, 제주 향토음식에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도에 차이가 있는가?

셋째, 제주 향토음식에 대한 성별 초등학생의 인지도에 차이가 있는가?

## 3. 용어의 정의

### 가. 제주 향토음식

제주 사람들이 즐겨 먹어온 음식으로, 제주 향토음식은 타 지역에서는 쉽게 찾아 볼 수 없는 음식으로 제주 지역에서 생산되는 특산물 혹은 제주 지역에서 생산된 재료를 가지고 제주에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나 또는 제주 지역의 문화적 행사를 통해 발달한 음식을 말한다.

### 나. 인지도

본 연구에서는 향토음식에 대해 알고 있음은 물론 먹어본 경험까지 포함하는 개념으로 사용하였다.

#### 4. 연구의 제한점

본 연구는 제주지역 5, 6학년 초등학생을 대상으로 한정하여 조사를 실시하였기 때문에 연구결과를 일반화하기에는 한계가 있다.

## II. 이론적 배경

### 1. 제주 향토음식의 특징과 종류

#### 가. 제주 향토음식의 특징

제주 향토음식이란 제주라는 특정한 지역 환경에서 생산되는 재료를, 제주식의 조리법으로 조리하여, 제주 사람들이 먹어 온 역사적 전통을 지닌 음식이라 할 수 있다(진성기, 1986). 농사를 짓기에 척박한 환경에서 식량이 귀하다보니 음식에 대해서도 철저히 조냥(절약)정신이 드러났으며, 다양한 요리나 식품을 조리하는 일에는 소홀 했었다. 그래서 꼭 먹을 만큼씩만 만들어 먹었고, 일이 많다보니 시간이 부족하여 되도록 간단하고 빠르게 만들어 먹는 음식이 주를 이루며, 다른 지방과는 현저하게 다른 독특한 제주만의 음식과 식생활 문화를 만들어냈다(김지순, 1998).

제주 식생활문화의 특징을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 조리법이 단순하고 식품에 가능한 한 손질을 최소화한다는 점이다(오영주, 2001). 이는 척박한 환경에서 얻을 수 있는 식품의 종류가 한정되어 있었고, 조리를 담당한 여성들은 가사노동 이외에도 밭일과 물질 등 직접 생산노동에도 투입되어 오랜 시간 부역에 머물러 있을 수 없었기 때문이다.

둘째, 제주 향토음식의 요리법은 간단할 뿐 아니라 여러 가지 양념을 한꺼번에 사용하지 않는다. 그 이유는 양념이 귀하기도 하였겠지만 바다에서 생산되는 해산물과 산채 등 언제든지 싱싱한 재료를 구할 수 있었기 때문에 양념을 넣지 않고도 식품 자체의 맛으로 충분한 맛을 낼 수 있었기 때문이다(농업과학기술원 농촌지원개발연구소, 2008). 그래서 한식의 맛을 진한 양념 맛이라고 한다면, 제주의 음식에서는 재료의 싱싱함이 살아있는 자연의 맛을 느낄 수 있다(신지희, 2009).

셋째, 제철에 나는 해산물과 농산물을 다양하게 이용한다. 제주의 음식들을 보면 생선

을 날로 먹는 물회나 강회, 냉국 등의 음식이 발달되어 있으며 자연을 그대로 느낄 수 있는데, 이는 제주 지역이 타지역에 비해 연중 따뜻하므로 산과 들, 해변과 바다에 신선한 식재료가 산재해 있어 때와 철에 따라서 식재료를 십분 활용할 수 있기 때문이다.

넷째, 모두가 다 함께 만들어 나누어 먹는 나눔과 공동체의 식문화이다(양용진, 2008). 국이나 반찬에 걸치레한 장식을 하지 않을뿐더러 재료의 선택이나 조리법에도 그다지 신경을 쓰지 않는 바와 같이 미관을 위주로 하는 식사를 하지 않았다. 밥은 큰 낭푼(양푼)에 상 가운데 두고 국그릇은 제각각 따로 먹었다. 언제 누구나 식사에 와도 국 한 그릇만 준비하면 함께 바로 먹을 수 있는 공동식의 문화가 저변에 깔려 있다. 특히 일상식이 아닌 의례식은 반드시 이웃과 나누어 먹었다. 일상식은 탄수화물 위주의 열량섭취를 위한 음식이었지만, 의례식은 특별한 음식으로 고기나 생선 마른두부 등과 같이 단백질 위주의 식품으로 공동 추렴이나 나눔을 통해 단백질섭취의 공동기회를 마련하였다.

다섯째, 제주도는 육지에 비해 저장식품이 발달하지 않았다. 보리, 조 등을 양곡으로 보관하는 것은 생활화되었지만 그 외의 다른 식품을 저장하는 기술이나 노력은 부족한 편이었다. 이는 사시사철 신선한 식재료를 구하기 쉬웠기 때문이다. 하지만 자리젓, 멸젓(멸치젓), 게웃젓(전복내장으로 만든 것갈) 등과 건미역, 툄말림(툄말린 것), 뭇말림(모자반 말린 것), 무말랭이 등은 제주도 특유의 저장식품이다. 바다로 둘러싸인 제주도는 저장 식품의 재료도 손쉽게 구할 수 있는 해산물을 주로 이용하였다(김지순, 1998).

여섯째, 개역, 쉰다리, 오미자차, 당유자차, 감주 등 제주도에서만 볼 수 있는 독특한 기호식품들이 있다. 개역은 보리를 볶아서 가루로 만든 보리미숫가루인데 시원한 생수에 타서 묽은 음료처럼 마시기도 하고 보리밥에 비벼먹기도 하였다. 특히 쉰다리는 쉰보리밥을 버리지 않고 활용하였던 향토색이 짙은 제주도 특유의 발효 음료 식품으로(양용진, 2008) 식품의 낭비를 줄인 한 예이기도 하다.

일곱째, 구황음식과 민간요법용 음식이 발달하였다. 제주인의 식생활의 역사는 한마디로 먹거리를 확보하기 위해 거친 환경과 맞서는 생활이었다. 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 방편이다. 또한 제주에 각종 약술과 약재를 첨가한 엿류를 비롯한 각종 음식이 다양한 것은 제주의 아열대성 약용식물이 풍부하고 힘든 노동으로 쇠약해진 신체를 보할 필요에서 비롯된 것이다(신지희, 2009).

앞서 살펴본 바와 같이 제주의 식생활문화는 따뜻한 아열대성 기후풍토와 척박한 자연환경에 적응하면서 소박하고 단순하며 알뜰한 식습관을 형성하였다. 제주만의 독특한 음식들의 활용은 그런 어려운 환경에 적응하고 대처하여 나가려는 제주사람들의 노력의 결과였음을 알 수 있다.

## 나. 제주 향토음식의 종류

제주 향토음식을 밥·죽·한 그릇 음식 등 주식류, 국·찌개류, 찜, 조림, 구이, 전 등 반찬류, 장아찌, 젓갈, 김치 등 저장식품 종류, 음료와 떡 등 후식·간식 종류로 구분하여 살펴보면 다음과 같다(제주도민속자연사박물관, 1995; 이상아, 1997; 김지순, 1998; 오영주, 2001; 신지희, 2009).

### 1) 주식류

주식은 주로 보리와 조였으며 그 밖에 콩, 팥, 메밀 등의 잡곡과 고구마, 감자 등을 먹었다. 그 중 보리는 밥의 주곡이었으며, 보리가 없으면 조와 고구마 감자 등을 섞어서 밥을 지어 먹었다. 요즘은 흰쌀밥을 주로 먹지만 과거에는 쌀로 지은 밥은 특별한 날에만 먹을 수 있었고 하얗고 곱다는 뜻으로 '곤밥'이라고 불렀다.

### 2) 죽류

죽은 밥 대신 허기를 채우기 위한 음식으로 죽의 재료는 잡곡이나 해산물을 많이 이용하였다. 그 밖에 육류를 이용한 죽으로 닭죽, 식물성인 콩죽, 버섯을 재료로 한 조기죽(마른 표고버섯죽) 등이 있다.

### 3) 한 그릇 음식 종류

제주도에서는 가루 반죽을 손으로 뜯어 넣느냐 손가락으로 넣느냐에 따라 '조배기' 또는 '수제비'로 구분한다. 국수 재료로 가장 많이 사용되는 것은 메밀가루인데, 메밀가루의 이용은 메밀조배기, 메밀칼국수, 메밀미역국, 빙떡, 부침개 등 다양하게 이용이 되었다. 범벅은 고구마를 큼직하게 썰어 냄비에 넣고 불에 익혀 어느 정도 익으면 메밀가루를 넣고 버무려서 소금으로 간하여 뜸을 들여 식사대용으로 먹었다.

### 4) 국 종류

제주에는 채소 외에도 생선이나 해산물을 이용한 국이 많았다. 국의 조리법도 간단하여 아무것도 섞지 않은 맹물을 끓이다가 생선과 채소류를 넣어 간장으로 간한다. 국의 재료에 따라 옥돔미역국, 갈치호박국, 고등어국, 멜(멸치)국, 강이(게)국, 구살(성게)국, 보말(고동)국, 바르쿱(해물국) 등이 있다. 돼지고기를 이용한 국도 자주 이용했었는데, 육개장은 돼지고기와 마른고사리로 끓이고, 몹국은 돼지고기와 몹(모자반)을 넣어 끓이다가 가루를 풀어서 걸쭉하게 끓여낸다. 여름에는 냉국을 많이 먹었는데 나물, 오이 등의 채소와 톨(툇), 우미(우무), 해삼, 소라, 한치, 자리 등 해산물 등을 이용한 냉국이 많았다.

### 5) 반찬 종류

반찬의 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, 각재기, 큰자리돔, 소라, 전복 등의 재료를 소금에 절였다가 구워서 찬으로 이용하였고, 제주 향토음식의 조림은 국물이 많고 양념이 적은 것이 특징이다. 나물의 재료는 동지늬물(꽃동배추), 유채, 양애(양하), 풋마늘(풋마늘), 호박, 무, 고추, 콩나물, 도라지, 부추, 고구마줄기, 고추잎, 가지 등 채소와 톨(툷), 미역, 몐(모자반) 등의 해조류가 쓰였다.

#### 6) 저장식품류

장아찌에는 마늘지(풋마늘장아찌), 반치지(파초지), 양애간지(양하장아찌), 늬뻬지(무말랭이), 깻잎장아찌 등이 있다. 젓갈재료는 멜(멸치), 자리(자리돔), 고도리(고등어새끼), 게웃(전복내장), 갱이(게), 구살(성게), 오분자기, 구쟁기(소라), 오징어 등이 사용되었으며, 멜젓은 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) 떡과 옛, 음료

떡 종류로는 무와 메밀을 재료로 하여 만든 빙떡, 차조가루를 반죽해서 만든 오메기떡, 쌀가루를 반죽하여 기름에 지져내어 설탕을 입힌 지름떡 등이 있다. 옛은 보신이나 약용효과를 얻기 위하여 주로 만들었는데 닭옛, 꿩옛, 익모초옛, 칩옛, 호박옛, 하늘에기옛(하늘타리옛), 마늘옛 등이 있으며, 음료로는 개역, 쉼다리, 감주, 흑오미자차, 오메기술, 당유자차 등이 있다.

## 2. 향토음식에 대한 인지도 관련 선행연구 고찰

향토음식의 인지도와 관련된 대부분의 선행연구들은 주로 중·고등학생과 성인을 대상으로 한 것이며 초등학생을 대상으로 한 연구는 많지 않다(양향숙, 노정옥, 2005; 김민경, 2006; 임진강, 2008; 신지희, 2009; 이윤희, 2009; 김은영, 2010; 이주현, 2010). 대체로 전통음식, 향토음식의 계승·발전에 대한 인식의 방향은 매우 긍정적이나 인식의 수준은 아주 높은 편은 아니며, 이를 개선하기 위해 전통음식에 대한 올바른 정보를 제공하고 매스컴을 통한 홍보가 필요하다고 제언하고 있다(이주현, 2010; 이미영, 2002; 양향숙, 노정옥, 2005; 김민경, 2006; 신지희, 2009; 배한욱, 2005). 교육현장은 물론, 가정과 사회에서 향토음식을 쉽게 접하고 먹을 수 있는 기회를 자주 갖게 함과 아울러 대중매체 및 지역 행사 등을 통한 홍보, 레시피의 간소화를 통해 가정에서도 쉽게 만들어 먹을 수 있도록 해야 하며(이경진, 2002; 양향숙, 노정옥, 2005; 심순희, 2011), 가정과 학교에서의 교

육, 특히 교과 및 급식교육을 통해 학교급식을 활용하여 전통음식의 장점을 소개하며, 다양한 맛을 경험하게 하는 등 교육을 실시함은 물론 지속적인 정보 제공이 필요하다는 점도 강조하고 있다(김민경, 2006; 신지희, 2009; 이화자, 2007). 무엇보다 한국전통음식의 올바른 이해와 계승·발전을 위해 전통음식에 대한 이해와 올바른 식습관을 기를 수 있도록 지속적으로 연구가 이루어져야 함을 강조하고 있고(오영숙, 2003; 이승진, 2005; 신지희, 2009), 나아가 향토음식의 맛, 조리과정의 단순화, 표준화 작업 등을 통한 전통음식의 보급 등이 필요함을 역설하고 있다(강업순·천종희, 1998; 이미영, 2002; 민계홍, 2003).

제주 지역의 경우 학생들에게 전통음식에 대한 이해와 우수성을 알게 하고, 우리의 전통식문화 계승발전을 위하여 학교 급식에 '전통음식 및 절기음식 체험의 날' 을 한 달에 한 번 운영하도록 권장하고 있다(제주특별자치도교육청 평생교육체육과, 2011). 가정통신문 또는 학교 홈페이지 활용, 급식시간 및 창의적 체험활동 활용 등 실천적 측면에서 제주 향토음식의 우수성과 함께 조리 방법을 지속적으로 교육할 수 있는 방안에 관한 연구를 비롯하여, 녹색식생활 교육의 확산과 더불어 제주향토음식을 주제로 한 초등식생활교육을 강조하고 우리 고장의 식재료 사용 및 우리 음식의 우수성에 대한 교육을 통해 전통·향토음식의 인지도 확산 및 실천을 도모하고자 하는 점은 매우 긍정적이다(김효심, 2011; 전세경 외, 2011). 어릴 때의 입맛이 커서도 이어진다는 사실을 감안해 볼 때, 다양한 향토음식의 맛을 알고 경험하도록 하는 것은 좋은 식습관과 올바른 식문화의식의 형성 및 미래의 식생활과 전통 식문화의 보전과 계승을 위한 기반이 되는 의미 있는 일이라 할 수 있을 것이다.

### Ⅲ. 연구 방법 및 절차

#### 1. 조사 대상 및 조사도구

##### 가. 조사대상

본 연구는 제주지역 초등학생의 제주 향토음식에 대한 인지도를 알아보기 위하여 설문 실시하였으며, 제주시 지역의 초등학교 5, 6학년 학생들을 대상으로 표본을 선정하였다. 지역별 균형 있는 표본 추출을 위하여 도시지역 2개 학교와 농촌지역 4개 학교를 선정하였으며, 거주지의 구분은 학교 소재지의 지역 환경을 기준으로 제주시의 아파트밀



집지역에 위치한 50학급 이상 규모의 2개 학교를 '도시지역'으로, 읍면지역에 위치한 10학급 미만 규모의 4개 학교를 '농촌지역'으로 규정하여, 5, 6학년 277명을 대상으로 설문 조사를 실시하였으며, 최종적으로 271명의 설문지를 분석에 사용하였다. 조사대상자의 일반적 성격에 대한 응답빈도와 비율 등을 살펴보면 <표 1>과 같다.

<표 1> 조사 대상자의 일반적 성격

항목	구분	빈도	비율(%)
지역별	도시지역	126	46.49
	농촌지역	145	53.51
학년	5학년	132	48.71
	6학년	139	51.29
성별	남	135	49.28
	여	136	50.18
가족 수	2-3명	28	10.33
	4-5명	203	74.91
	6명 이상	36	13.28
	무응답	4	1.48
	그렇다	66	24.35
조부모 동거여부	아니다	202	74.54
	무응답	3	1.11
	넉넉한 편이다	66	24.35
가정형편	보통이다	189	69.75
	어려운 편이다	16	5.90
	합계	271	100.00

#### 나. 조사도구

본 연구에서는 제주 향토음식에 대한 인지도를 조사하기 위하여 선행 연구(양향숙, 노정옥, 2005; 신지희, 2009)를 참고로 설문지를 제작하였으며, 전문가와 현장 교사들의 자문을 거쳐 본 연구의 목적에 맞게 수정·보완하여 사용하였다. 조사 대상 초등학생의 사회 인구학적 사항(학교명과 지역, 학년, 성별, 가족 수, 부모님 연세, 조부모님 동거여부, 가정경제 형편)을 묻는 8문항과 제주 향토음식에 대한 인지도를 묻는 65문항 등 총 73문항으로 구성하였다.

제주 향토음식에 대한 인지도는밥·죽·한 그릇음식 종류(14종), 국·찌개 종류(12종), 반찬 종류(13종), 저장식품 종류(14종), 후식·간식종류(12종)등 5영역으로 나누어 조사하였으며, '알고 있으며 자주 먹어봄', '알고 있으며 가끔 먹어봄', '알고 있지만 먹어보지 못함', '들은 적은 있지만 먹어보지 못함', '들은 적도 없고 먹어보지도 못함' 등과 같이 5단계 Likert척도 방식에 의해 조사하였다.

평균 4점 이상이면, '매우 높음', 3.5점 이상~4점 미만까지 '높음', 2.5점 이상~3.5점 미만까지 '보통', 2점 이상~2.5점 미만까지 '낮음', 2점 미만을 '매우 낮음'의 단계로 나누어 해석하였다. 제주 향토음식에 대한 인지도 척도의 문항구성 신뢰도는 Cronbach의  $\alpha$  계수 .955이며, 문항별로 각각 .953부터 .956까지 매우 높은 분포를 보였다.

## 2. 자료수집 및 분석 방법

설문조사 기간은 2011년 5월 20일부터 5월27일까지 설문지를 배부하고 회수하였으며, 설문조사는 표집 대상학교 해당 학년 지도교사의 협조를 얻어 실시하였다. 설문지는 총 290부를 배포하고 이 중 277부를 회수하여 95.5%의 회수율을 보였고, 회수된 설문지 중 답변이 성실하지 못한 설문지 6부를 제외한 총 271부의 설문지를 분석 자료로 활용하였다. 수집된 자료는 SPSS 18.0을 이용하여 각 문항별 빈도와 백분율 및 평균, 표준편차 등 기술통계와 독립된 두 집단의 비모수적 검증을 위한 맨-휘트니(Mann-Whitney) U-test를 통하여 집단간의 평균 순위 차이를 분석하였다.

# IV. 연구 결과 및 해석

## 1. 제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 수준

제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 수준을 살펴본 결과, 매우 높은 인지도 수준을 보인 음식은, 밥·죽·한 그릇 음식종류에서 보리밥(M = 4.31), 잡곡밥(M = 4.27), 닭죽(M = 4.25), 전복죽(M = 4.11), 조배기(수제비)(M = 4.12), 반찬 종류에서 고등어구이(M = 4.36), 갈치구이(M = 4.24), 저장식품 종류에서 배추김치(M = 4.82), 무김치(M = 4.33), 오이김치(M = 4.14), 그리고 후식·간식류에서 호박엿(M = 4.02)으로 나타났다. 반면, 매우 낮은 인지도 수준을 보인 음식은 주로 저장식품 중 장아찌 종류의 음식과 엿 종류, 음료 종류로 나타났는데 반치지(M = 1.79), 양애간지(M = 1.70), 꿩엿(M = 1.90), 닭엿(M = 1.70), 마늘엿(M = 1.64), 개역(M = 1.93), 오메기술(M = 1.58), 감주(M = 1.682), 신다리(M = 1.54)였다. 도시 학생들은 제주 향토음식들 중 김치 종류의 음식에서 매우 높은 인지도 수준을, 장아찌 종류와 음료 종류의 음식에서 매우 낮은 인지도 수준을 보이고 있다.

## 2. 제주 향토음식에 대한 초등학생의 거주 지역별 인지도 차이

### 가. 밥·죽·한 그릇 음식

제주 향토음식 중 밥·죽·한 그릇 음식에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도를 본 결과 (표 2), 밥 종류에서는 통계적으로 유의미한 차이를 보이는 음식은 없었다. 죽 종류에서는 녹두죽( $p < .001$ ), 전복죽( $p < .01$ ), 보말죽( $p < .01$ )에서만 통계적으로 유의미한 차이를 나타냈다.

<표 2> 초등학생의 거주 지역별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(밥·죽·한그릇 음식)

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	z	p	
밥	보리밥	도시	138.50	19450.50	-.674	.500
		농촌	132.88	19134.50		
	잡곡밥	도시	135.87	17119.50	-.081	.936
		농촌	135.18	19465.50		
	(좁쌀밥)	도시	129.81	16356.50	-1.196	.232
		농촌	140.48	20228.50		
감자밥	도시	141.65	17848.00	-1.250	.211	
	농촌	130.12	18737.00			
죽	콩죽	도시	134.97	16871.50	-.096	.923
		농촌	134.09	19174.50		
	팥죽	도시	137.60	17337.00	-.763	.445
		농촌	131.75	18709.00		
	닭죽	도시	134.33	16925.50	-.272	.786
		농촌	136.52	19659.50		
	녹두죽	도시	154.56	19166.00	-4.083	.000***
		농촌	117.22	16880.00		
	옥돔죽	도시	130.60	16194.50	-.510	.610
		농촌	135.11	19050.50		
	전복죽	도시	146.96	18517.50	-2.610	.009**
		농촌	125.47	18067.50		
보말죽	도시	119.92	14869.50	-2.870	.004**	
	농촌	146.21	20908.50			
한 그릇 음식	조배기 (수제비)	도시	136.45	16920.00	-.580	.562
		농촌	131.87	18858.00		
칼국수	도시	138.67	17472.50	-.697	.486	
	농촌	132.73	19112.50			
고구마범	도시	136.16	16883.50	-.343	.732	
	농촌	133.07	19162.50			

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

녹두죽, 전복죽은 도시지역 학생 집단이 농촌지역 학생 집단에 비하여 그 평균 순위가 높게 나타나고 있으며, 반면 보말죽은 농촌지역 학생 집단이 도시지역 학생 집단보다 평균 순위가 높은 것으로 나타났다. 한 그릇 음식 종류에서는 도시지역 학생 집단과 농촌 지역 초등학생의 집단간에 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

**나. 국·찌개**

제주 향토음식 중 국·찌개류에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도 차이를 검증한 결과(표 3), 채소를 이용한 국에서는 호박잎국(p < .001)에서 유의미한 차이가 나타났으며, 농촌지역 학생 집단에서 평균 순위가 더 높았다. 해조류 및 어패류를 이용한 국에서는 보말국(p < .05)에서 유의미한 차이가 나타났으며, 농촌지역 학생 집단에서 평균 순위가 높았다. 냉국에서는 툇냉국(p < .05)에서만 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 농촌지역 학생 집단에서 평균 순위가 높았다.

<표 3> 초등학생의 거주 지역별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(국·찌개류)

종류	거주 지역	평균순위	순위 합	z	p	
채 소	콩국	도시	128.88	16110.00	-1.357	.175
		농촌	141.21	20475.00		
	냉이국	도시	130.85	16487.00	-.762	.446
		농촌	137.74	19559.00		
호박잎국	도시	113.33	14166.50	-4.481	.000***	
	농촌	154.61	22418.50			
해 조 류 및 어 패 류	몹국 (몹국)	도시	128.92	16243.50	-1.425	.154
		농촌	141.26	20341.50		
	옥돔	도시	130.74	16342.00	-.868	.385
		농촌	138.70	19973.00		
	갈치	도시	132.28	16534.50	-.668	.504
		농촌	138.28	20050.50		
	보말국	도시	123.26	15284.50	-2.096	.036*
		농촌	142.44	20226.50		
성계국	도시	139.20	17400.00	-.770	.441	
	농촌	132.31	19185.00			
냉 국	툇냉국	도시	123.59	15325.50	-2.223	.026*
		농촌	143.89	20720.50		
	소리물회	도시	135.43	17064.50	-.115	.908
		농촌	136.49	19791.50		
	자리물회	도시	131.29	16542.50	-.950	.342
		농촌	140.09	20313.50		
	한치물회	도시	136.50	17199.00	-.103	.918
		농촌	135.57	19657.00		

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

#### 다. 반찬류

제주 향토음식 중 반찬류에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도 차이를 검증한 결과(표 4), 적과 버섯 반찬에서는 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다. 무침 종류에서는 양애무침( $p < .01$ )에서 통계적으로 유의미한 차이를 보였으며, 농촌지역 학생 집단이 도시지역 학생 집단에 비하여 평균 순위가 높았다. 구이 종류에서는 옥돔구이( $p < .01$ )와 자리구이( $p < .05$ )에서 유의미한 차이를 보이고 있는데 옥돔구이는 도시지역 학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타나고 있으며, 자리구이는 농촌지역 학생 집단이 도시지역 학생 집단보다 평균 순위가 높은 것으로 나타나고 있다.

<표 4> 초등학생의 거주 지역별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(반찬류)

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	z	p	
적	쇠고기적	도시	138.50	17451.00	-.664	.507
		농촌	132.88	19134.00		
	돼지고기적	도시	138.42	17441.50	-.529	.597
		농촌	133.89	19414.50		
	오징어적	도시	128.74	15964.00	-1.083	.279
		농촌	138.56	19814.00		
전	버섯전	도시	135.45	16931.50	-.010	.992
		농촌	135.54	19653.50		
무침	고사리무침	도시	129.31	16293.00	-1.318	.188
		농촌	140.92	20292.00		
	냉이무침	도시	129.17	16275.50	-1.102	.270
		농촌	139.23	19770.50		
	호박무침	도시	124.64	15704.50	-1.934	.053
		농촌	142.37	20073.50		
양애무침	도시	118.90	14862.00	-3.302	.001**	
	농촌	147.30	20916.00			
구이	자리구이	도시	123.45	15431.00	-2.257	.024*
		농촌	144.16	20615.00		
	옥돔구이	도시	148.86	18608.00	-3.076	.002**
		농촌	121.94	17438.00		
	고등어구이	도시	140.21	17526.00	-1.276	.202
		농촌	129.51	18520.00		
	갈치구이	도시	137.90	17237.00	-.759	.448
		농촌	131.53	18809.00		
	장어구이	도시	140.13	17516.50	-1.265	.206
		농촌	129.58	18529.50		

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

라. 저장식품

제주 향토음식 중 저장식품에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도 차이를 본 결과(표 5), 젓갈류 중에서는 자리젓( $p < .001$ )에서 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 도시 지역 학생 집단보다 농촌지역 학생 집단에서 평균 순위가 높았다. 장아찌류에서는 마농지( $p < .001$ ), 반치지( $p < .01$ ), 깻잎장아찌( $p < .01$ ), 양애간지( $p < .01$ )에서 통계적으로 유의미한 차이를 보이고 있으며, 농촌지역 학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타나고 있다. 김치 종류에서는 통계적으로 유의미한 차이가 나타나지 않았다.

<표 5> 초등학생의 거주 지역별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(저장식품류)

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	z	p	
젓갈	멜젓	도시	126.69	15836.50	-1.841	.066
		농촌	143.09	20748.50		
	자리젓	도시	116.34	14542.00	-3.868	.000***
		농촌	152.02	22043.00		
	오분자기젓	도시	133.34	16801.00	-.564	.573
		농촌	138.31	20055.00		
	소라젓	도시	136.21	17162.50	-.043	.966
		농촌	135.82	19693.50		
	성계젓	도시	133.90	16872.00	-.428	.668
		농촌	137.82	19984.00		
오징어젓	도시	136.25	17167.00	-.360	.719	
	농촌	132.95	18879.00			
마농지	도시	107.06	13275.00	-5.715	.000***	
	농촌	158.13	22771.00			
장아찌	반치지	도시	120.45	15056.50	-3.273	.001**
		농촌	146.78	20989.50		
	깻잎장아찌	도시	122.77	15469.50	-2.726	.006**
		농촌	147.49	21386.50		
양애간지	도시	122.34	15170.50	-2.785	.005**	
	농촌	144.11	20607.50			
김치	배추김치	도시	135.11	17024.00	-.127	.899
		농촌	135.84	19561.00		
	무김치	도시	142.15	17911.00	-1.449	.147
		농촌	129.68	18674.00		
	오이김치	도시	144.30	18182.00	-1.763	.078
		농촌	128.79	18674.00		
동지김치	도시	132.60	16442.50	-.486	.627	
	농촌	137.05	19872.50			

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

마. 후식·간식류

제주 향토음식 중 후식·간식류에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도 차이를 검증한 결과(표 6), 떡 종류에서는 지름떡( $p < .05$ )에서 통계적으로 유의미한 차이가 있었으며, 도시지역 학생 집단이 농촌지역 학생 집단에 비하여 그 평균 순위가 높게 나타났다. 엿 종류에서는 호박엿( $p < .05$ )에서 유의미한 차이가 나타났으며, 농촌지역 학생 집단이 도시지역 학생 집단에 비하여 높게 나타나고 있음을 알 수 있으나 음료에서는 통계적으로 유의미한 차이가 발견되지 않았다.

<표 6> 초등학생의 거주 지역별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(후식·간식류)

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	z	p	
떡	빙떡	도시	137.97	17384.50	-508	.612
		농촌	133.34	19200.50		
	오메기떡	도시	141.41	17535.00	-1.31	.188
		농촌	129.52	18780.00		
	기증편	도시	132.28	16403.00	-580	.562
		농촌	137.32	19912.00		
지름떡	도시	145.51	18334.00	-2.31	.021*	
	농촌	124.73	17712.00			
엿	호박엿	도시	126.19	15900.00	-2.04	.041*
		농촌	143.65	20685.00		
	평엿	도시	132.84	16604.50	-597	.550
		농촌	137.80	19980.50		
	닭엿	도시	129.22	16023.00	-1.37	.169
		농촌	139.94	20292.00		
마늘엿	도시	129.35	16298.00	-1.61	.106	
	농촌	141.78	20558.00			
음료	개역	도시	131.79	16473.50	-750	.453
		농촌	137.79	19841.50		
	오메기술	도시	135.59	16949.00	-.022	.982
		농촌	135.42	19636.00		
	감주	도시	129.77	16091.00	-1.25	.210
		농촌	139.48	20224.00		
선다리	도시	132.39	16416.50	-.679	.497	
	농촌	137.23	19898.50			

\* $p < .05$

이상을 통해 볼 때, 제주 향토음식에 대해 도시와 농촌 두 집단간 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 총 16가지로 평균 순위 차가 큰 순서부터 살펴보면, 마농지( $p = .000$ ), 호박엿국( $p = .000$ ), 녹두죽( $p = .000$ ), 자리젓( $p = .000$ ) 순이다. 녹두죽은 농촌 지역보다 도시 지역 학생들에게서 높은 평균 순위를 보이고 있으며, 마농지, 호박엿국, 자

리것에 대해서는 농촌 지역 학생 집단에서 평균 순위가 높았다. 도시 학생의 평균 순위가 높게 나타난 음식은 녹두죽, 전복죽, 옥돔구이, 지름떡 등 4가지 음식이었으며, 농촌 학생의 평균 순위가 높은 음식은 보말죽, 호박잎국, 보말국, 툇냉국, 양애무침, 자리구이, 자리젓, 마농지, 반치지, 깻잎장아찌, 양애간지, 호박엿 등 이었다. 전반적으로 농촌지역 학생 집단에서 제주 향토음식에 대한 인지도 평균 순위가 높게 나타났으며, 이는 농촌 지역 학생들이 도시 지역 학생들보다 제주 향토음식을 접하는 기회가 많음을 보여주는 결과라 할 수 있다.

### 3. 제주 향토음식에 대한 초등학생의 성별 인지도 차이

#### 가. 밥·죽·한 그릇 음식

제주 향토음식 중 밥·죽·한 그릇 음식에 대한 성별 초등학생의 인지도 차이를 검증한 결과(표 7), 밥 종류 중 감자밥( $p < .05$ )에서 통계적으로 유의미한 차이가 발견되었으며, 남학생 집단이 여학생 집단보다 평균 순위가 높게 나타났다. 죽 종류에서는 닭죽( $p < .05$ )으로 나타났으며, 여학생 집단이 남학생 집단에 비해 평균 순위가 높게 나타났다. 한 그릇 음식에서는 통계적으로 유의미한 차이가 발견된 음식은 없었다.



<표 7> 초등학생의 성별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(밥·죽·한그릇 음식)

	종류	성별	평균 순위	순위 합	z	p
밥	보리밥	남	135.91	18348.50	-.221	.825
		여	134.08	17966.50		
	잡곡밥	남	133.21	17983.00	-.421	.674
		여	136.81	18332.00		
	조팍(좁쌀밥)	남	132.30	17861.00	-.610	.542
		여	137.72	18454.00		
감자밥	남	144.03	19300.50	-1.958	.050*	
	여	126.03	17014.50			
죽	콩죽	남	136.64	18173.50	-.575	.565
		여	131.38	17604.50		
	팥죽	남	138.73	18589.50	-1.243	.214
		여	129.24	17188.50		
	닭죽	남	125.06	16883.00	-2.479	.013*
		여	145.01	19432.00		
	녹두죽	남	128.97	17153.00	-1.101	.271
		여	138.99	18625.00		
	옥돔죽	남	130.78	16871.00	-.381	.703
		여	134.14	18109.00		
	전복죽	남	133.37	18005.50	-.398	.690
		여	136.64	18309.50		
	보말죽	남	127.62	16973.50	-1.289	.197
		여	139.38	18537.50		
한 그 릇 음 식	조배기(수제비)	남	130.81	17529.00	-.691	.490
		여	136.23	17982.00		
	메밀칼국수	남	130.10	17433.00	-1.149	.251
		여	139.87	18882.00		
	고구마범벅	남	136.82	18196.50	-.627	.531
		여	131.21	17581.50		

\* $p < .05$

#### 나. 국·찌개

제주 향토음식 중 국·찌개에 대한 성별 초등학생의 인지도 차이를 검증한 결과(표 8), 채소를 이용한 국, 해조류 및 어패류를 이용한 국 종류에서는 통계적으로 유의미한 차이

를 보인 음식은 없었다. 냉국 종류 중 소라물회(p < .05)에서만 통계적으로 유의미한 차이를 보였는데, 남학생집단에서 여학생집단보다 높은 평균 순위를 나타냈다.

<표 8> 초등학생의 성별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(국·찌개류)

종류	성별	평균 순위	순위 합	z	p
채소	콩국	남 128.58 여 141.37	17229.50 19085.50	-1.415	.157
	냉이국	남 128.98 여 139.06	17283.00 18495.00	-1.118	.264
	호박잎국	남 129.56	17360.50	-1.183	.237
		여 140.40	18954.50		
해조류 및 어패류	몸국(몸국)	남 129.59 여 140.37	17365.00 18950.00	-1.251	.211
	옥돔미역국	남 127.17	16914.00	-1.593	.111
		여 141.72	19132.00		
	갈치호박국	남 126.91	17006.00	-1.802	.071
		여 143.03	19309.00		
	보말국	남 129.08	17039.00	-.856	.392
		여 136.89	18206.00		
성게국	남 129.76	17517.50	-1.181	.238	
	여 140.28	18797.50			
냉국	툇냉국	남 129.24 여 138.72	17189.50 18588.50	-1.043	.297
	소라물회	남 145.05	19582.00	-2.088	.037*
		여 125.95	17003.00		
	자리물회	남 139.33	18809.50	-.830	.406
		여 131.67	17775.50		
	한치물회	남 137.17	18518.50	-.369	.712
여 133.83		18066.50			

\*p < .05

#### 다. 반찬류

반찬 종류에 대한 성별 집단간 인지도 차이를 검증한 결과(표 9), 적 종류에서는 오징어적(p < .05)에서 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 남학생 집단보다 여학생 집

단의 평균 순위가 높았다. 버섯전에서는 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않았으며, 무침 종류 중 고사리무침( $p < .05$ )에서 유의미한 차이를 보이고 있으며, 여학생의 평균 순위가 높게 나타났다. 구이종류에서 유의미한 차이를 보인 음식은 고등어구이( $p < .05$ )와 장어구이( $p < .05$ )로 나타났으며, 고등어구이는 여학생 집단에서 장어구이는 남학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타났다.

<표 9> 초등학생의 성별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(반찬류)

종류	성별	평균 순위	순위 합	z	p	
적	쇠고기적	남	136.77	18327.00	-.417	.676
		여	133.24	17988.00		
	돼지고기적	남	137.20	18522.00	-.398	.691
		여	133.80	18063.00		
	오징어적	남	124.00	16616.00	-2.221	.026*
		여	144.08	19162.00		
전	버섯전	남	126.97	17013.50	-1.793	.073
		여	142.97	19301.50		
무 침	고사리무침	남	125.60	16830.50	-2.133	.033*
		여	144.33	19484.50		
	냉이무침	남	131.39	17474.50	-.572	.567
		여	136.59	18303.50		
	호박무침	남	129.12	17173.00	-.959	.338
		여	137.88	18338.00		
양애무침	남	141.53	18681.50	-1.862	.063	
	여	125.59	16829.50			
구 이	자리구이	남	131.05	17430.00	-.643	.521
		여	136.93	18348.00		
	옥돔구이	남	130.98	17420.00	-.691	.490
		여	137.00	18358.00		
	고등어구이	남	125.56	16699.50	-2.014	.044*
		여	142.38	19078.50		
	갈치구이	남	127.25	16924.50	-1.609	.108
		여	140.70	18853.50		
	장어구이	남	142.39	18937.50	-2.010	.044*
		여	125.68	16840.50		

\* $p < .05$

라. 저장식품

제주 향토음식 중 저장식품에 대한 성별 초등학생의 인지도 차이를 본 결과(표 10), 젓갈류 중 자리젓( $p < .05$ )과 장아찌류에서 깻잎장아찌( $p < .05$ ), 김치 종류에서는 배추김치( $p < .05$ )에서 통계적으로 유의미한 차이를 보였으며, 모두 여학생 집단의 평균 순위가 높게 나타났다.

<표 10> 초등학생의 성별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(저장식품류)

종류	성별	평균 순위	순위 합	z	p	
젓 갈	멜젓	남	127.68	17109.50	-1.645	.100
		여	142.26	19205.50		
	자리젓	남	123.96	16735.00	-2.413	.016*
		여	146.12	19580.00		
	오분자기젓	남	133.36	18003.50	-.489	.625
		여	137.64	18581.50		
	소라젓	남	130.61	17633.00	-1.065	.287
		여	140.39	18952.00		
	성게젓	남	130.11	17565.00	-1.184	.236
		여	140.89	19020.00		
오징어젓	남	125.76	16977.00	-1.827	.068	
	여	142.43	18801.00			
장 아 찌	마농지	남	131.62	17506.00	-.533	.594
		여	136.36	18272.00		
	반치지	남	135.99	18222.50	-.500	.617
		여	132.00	17555.50		
	깻잎장아찌	남	124.88	16858.50	-2.355	.019*
		여	146.12	19726.50		
양애간지	남	135.06	18098.00	-.405	.686	
	여	131.92	17413.00			
김 치	배추김치	남	127.88	17136.00	-2.474	.013*
		여	142.07	19179.00		
	무김치	남	127.65	17233.00	-1.720	.085
		여	142.40	19082.00		
	오이김치	남	127.23	17175.50	-1.888	.059
		여	143.77	19409.50		
동지김치	남	138.72	18588.00	-.926	.355	
	여	130.28	17458.00			

\* $p < .05$

마. 후식·간식류

제주 향토음식 중 후식·간식류에 대한 성별 초등학생의 인지도 차이를 검증한 결과(표 11), 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

<표 11> 초등학생의 성별 제주 향토음식에 대한 인지도 차이(후식·간식류)

종류	성별	평균 순위	순위 합	z	p
빙떡	남	131.80	17661.00	-.702	.483
	여	138.18	18654.00		
오메기떡	남	130.53	17491.50	-.883	.377
	여	138.47	18554.50		
기증편	남	133.73	17920.00	-.178	.859
	여	135.27	18126.00		
지름떡	남	136.82	18333.50	-.632	.527
	여	131.16	17444.50		
호박엿	남	135.15	18245.50	-.036	.971
	여	134.85	18069.50		
평양엿	남	140.53	18830.50	-1.334	.182
	여	129.51	17484.50		
닭엿	남	138.99	18485.50	-1.151	.250
	여	130.08	17560.50		
마늘엿	남	137.69	18587.50	-.573	.567
	여	133.31	17997.50		
개역	남	135.21	17982.50	-.177	.860
	여	133.80	18063.50		
오메기술	남	137.32	18401.00	-.610	.542
	여	132.70	17914.00		
감주	남	138.43	18550.00	-1.025	.306
	여	130.57	17496.00		
원다리	남	137.89	18477.00	-.959	.338
	여	131.11	17569.00		

이상에서 볼 때, 남학생과 여학생 집단간 통계적으로 유의미한 차이를 보인 제주 향토음식은 총 10가지로 나타났다. 남학생과 여학생 집단간 평균 순위 차가 큰 음식들은 자리젓(p = .016), 깻잎장아찌(p = .019), 오징어젓(p = .026), 닭죽(p = .013), 소라물회(p = .037), 고사리무침(p = .033), 감자밥(p = .050), 고등어구이(p = .044), 장어구이(p = .044), 배추김치(p = .013)였으며, 남학생 집단에서 평균 순위가 높은 음식에는 감자밥, 소라물회, 장어구이이며, 나머지 음식들은 모두 여학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타났다.

## V. 결론 및 제언

### 1. 결 론

본 연구는 제주지역 초등학생들을 대상으로 제주 향토음식에 대한 인지도 수준 및 거주 지역과 성별에 따른 집단간 인지도 차이를 조사하는 것이 목적이며, 이를 통하여 제주 향토음식에 대한 바른 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고 나아가 제주 향토음식 관련 교육 프로그램 개발에 필요한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

도시 지역 2개 학교와 농촌지역의 4개 학교의 5, 6학년 277명을 대상으로 설문조사를 실시하였으며, 최종적으로 271명의 설문지를 분석에 사용하였다. 수집된 자료는 SPSS 18.0을 이용하여 각 문항별 빈도와 백분율 및 평균, 표준편차 등 기술통계와 독립된 두 집단의 비모수적 검증을 위한 맨-휘트니(Mann-Whitney) U-test를 통하여 집단간의 차이를 분석하였다.

그 결과, 제주 향토음식에 대한 인지도는 평균 4점 이상 매우 높은 인지도 수준을 보인 음식은 밥·죽·한 그릇 음식 종류에서 보리밥(M=4.31), 잡곡밥(M = 4.27), 닭죽(M = 4.25), 전복죽(M = 4.11), 조배기(수제비)(M = 4.12)로 나타났으며, 반찬 종류에서는 고등어구이(M = 4.36)와 갈치구이(M = 4.24)로 나타났다. 그리고 저장식품 종류에서 배추김치(M = 4.82), 무김치(M = 4.33), 오이김치(M = 4.14)가 매우 높은 인지도 수준을 보였고, 후식·간식 종류의 음식에서는 호박엿(M = 4.02)에 대한 인지도 수준이 매우 높았다. 둘째, 인지도 수준 평균 3.5점 이상 4점 미만의 높은 인지도 수준을 나타낸 음식을 보면, 밥, 죽, 한 그릇음식 종류에서 조팍(M = 4.27), 팔죽(M = 3.88), 메밀칼국수(M = 3.77)가 있었고, 국·찌개 종류에서 몹국(몹국)(M = 3.79)과 성계국(M = 3.50), 반찬 종류로는 쇠고기적(M = 3.86), 돼지고기적(M = 3.85), 고사리무침(M = 3.91), 옥돔구이(M = 3.80), 장어구이(M = 3.78), 버섯전(M = 3.51)이었고, 저장식품 중에서는 깻잎장아찌(M = 3.54)가 대체로 높은 인지도 수준을 나타내었다. 셋째, 인지도 수준이 보통 정도로 평균 2.5점 이상 3.5점 미만에 해당되는 제주 향토음식들을 보면, 밥·죽·한 그릇 음식에서는 감자밥(M = 2.71), 콩죽(M = 2.91), 녹두죽(M = 2.87), 보말죽(M = 2.97)으로 나타났으며, 국·찌개 음식 종류에서는 콩국(M = 3.24), 냉이국(M = 3.29), 호박잎국(M = 2.90), 옥돔미역국(M = 2.77), 보말국(M = 2.88), 툇냉국(M = 2.62), 소라물회(M = 2.60), 자리물회(M = 2.87), 한치물회(M = 3.33)가 있었다. 반찬 종류에서는 오징어적(M = 3.10), 냉이무침(M = 3.20), 호박무침(M = 3.06), 자리구이(M = 3.15)가 있었으며, 저장식품 종류에서는 동지김

치(M = 3.34), 자리젓(M = 2.63), 소라젓(M = 2.58), 오징어젓(M = 3.41), 마농지(M = 2.51)로 나타났다. 후식 및 간식류의 음식에서는 빙떡(M = 3.16), 지름떡(M = 3.43)에서 보통 정도의 인지도 수준을 보였다. 넷째, 평균 2점 이상 2.5점 미만의 낮은 인지도 수준을 보인 음식들이다. 밥·죽·한 그릇 음식에서는 옥돔죽(M = 1.93), 고구마범벅(M = 1.93)으로 나타났으며, 국·찌개종류에서는 갈치호박국(M = 1.93), 저장식품 종류에 대해서는 멜젓(M = 1.93), 오분자기젓(M = 1.93), 성게젓(M = 1.93)이 있었고, 후식 및 간식 종류에 대해서는 오메기떡(M = 1.93), 기증편(M = 1.93)으로 나타났다. 마지막으로, 평균 2점 미만의 매우 낮은 인지도 수준을 보인 음식은 모두 저장식품 종류와 후식·간식 종류의 음식에 해당된 음식들이었는데, 저장식품 중에는 반치지(M = 1.79), 양애간지(M = 1.70), 후식·간식 종류에서는 꿩엿(M = 1.90), 닭엿(M = 1.70), 마늘엿(M = 1.64), 개역(M = 1.93), 오메기술(M = 1.58), 감주(M = 1.68), 원다리(M = 1.54)로 나타났다. 결론적으로 가장 높은 인지도 수준을 보인 음식은 저장식품 중 배추김치(M = 4.82), 인지도가 가장 낮은 음식은 후식·간식류의 원다리(M = 1.54)로 나타났다. 전체적으로 보아서 김치 종류에 대해서는 대체로 높은 인지도 수준을 보이는 반면, 엿 종류와 음료종류에 대해서는 매우 낮은 인지도 수준을 보이고 있다. 특히 가장 높은 인지도를 보인 김치는 세계적으로도 우수성을 인정받는 발효식품으로 앞으로도 우리나라의 전통성을 살리며 우리 음식의 우수성을 세계로 알릴 수 있도록 계속적인 연구개발이 이루어져야 하겠다. 반면, 가장 낮은 인지도 수준을 보인 보리밥과 누룩을 이용하여 만든 발효 식품인 원다리는 요즘의 유산균 발효 식품과 비슷하며, 제주지방에서만 맛볼 수 있었던 여름철 대표적인 음료였다. 마늘엿, 꿩엿, 닭엿 역시 제주 사람들의 생활 속에서 별식으로 만들어 먹던 음식인데, 꿩엿은 요즘 제주의 관광 향토식품으로 개발되어 시중에서 어렵지 않게 구할 수 있는 식품이기도 하다. 이처럼 우리 지방의 특성을 살리면서도 영양면에서 떨어지지 않은 사라져 가는 음식을 다시 발굴해내어 맛의 개선과 조리방법을 개선함으로써, 지방의 특색을 살린 향토음식으로 개발하는데 많은 노력을 기울여야 하겠다.

다음으로 제주 향토음식에 대한 거주 지역별 학생 집단간 인지도 차이를 검증한 결과, 첫째, 밥·죽·한 그릇 음식 종류에서 도시지역과 농촌지역 집단간 인식의 차이를 통계적으로 검증한 결과 유의미한 차이를 나타낸 음식은 녹두죽, 전복죽, 보말죽이었다. 이 음식들 중 녹두죽과 전복죽은 도시지역 학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타났고 보말죽은 농촌지역 학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타났다. 둘째, 국·찌개 종류의 인지도에 대해 조사한 결과 도시지역 학생 집단과 농촌지역 학생 집단간 유의미한 차이를 나타낸 음식은 채소류를 이용한 국에서 호박알국, 해조류 및 어패류를 이용한 국에서는 보말국, 냉국류의 툇냉국에서 유의미한 차이가 나타났으며, 이 음식들의 평균 순위는 모두 농촌지역 거주 학생 집단에서 높게 나타났다. 셋째, 반찬 종류에 대한 조사는 적, 전, 무침,

구이로 나누어 조사하였는데 도시지역 학생 집단과 농촌지역 학생 집단간 음식에 대한 인식의 순위 차이를 통계적으로 검증한 결과 양애무침과 자리구이, 옥돔구이에서 유의미한 차이가 나타났다. 양애무침과 자리구이는 농촌지역 학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타났으며, 옥돔구이는 도시지역 학생 집단에서 평균 순위가 높았다. 넷째, 저장식품류에 대한 조사는 젓갈류, 장아찌류, 김치 종류로 구분하여 조사하였다. 젓갈류와 장아찌류는 도시지역 학생 집단과 농촌지역 학생 집단간 음식에 대한 인식의 순위 차이를 통계적으로 검증한 결과 유의미한 차이가 발견된 음식이 여러 가지 나타나고 있지만 김치 종류는 도시지역과 농촌지역 간 유의미한 차이가 없었다. 젓갈류 중 자리젓, 장아찌류에서는 제시된 마농지, 반치지, 깻잎장아찌, 양애간지, 이 네 가지 음식 모두가 유의미한 차이를 나타내고 있었으며 모두 농촌지역 학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타났다. 다섯째, 후식·간식 종류에 대한 조사결과 지름떡과 호박엿에서 유의미한 차이를 보였고 지름떡은 도시지역에서, 호박엿은 농촌지역에서 평균 순위가 높게 나타났다. 제주 향토음식에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도 조사결과, 도시와 농촌 두 집단간 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 총 16가지였는데, 평균 순위차가 큰 음식은 마농지( $p = .000$ ), 호박엿국( $p = .000$ ), 녹두죽( $p = .000$ ), 자리젓( $p = .000$ ) 순이다. 도시 학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타난 음식은 녹두죽, 전복죽, 옥돔구이, 지름떡 4가지 음식이었으며, 농촌 지역 학생 집단에서 평균 순위가 높은 음식은 보말죽, 호박엿국, 보말국, 툷냉국, 양애무침, 자리구이, 자리젓, 마농지, 반치지, 깻잎장아찌, 양애간지, 호박엿 등이었다. 전반적으로 농촌지역 학생 집단에서 제주 향토음식에 대한 인지도 평균 순위가 높게 나타나고 있음을 알 수 있으며, 이는 농촌 지역 학생들이 도시 지역 학생들보다 제주 향토음식을 접하는 기회가 많음을 보여주는 결과이다.

마지막으로 제주 향토음식에 대한 성별 학생 집단간 인지도 차이를 검증한 결과, 첫째, 밥·죽·한 그릇 음식 종류에 대한 조사결과 남학생 집단과 여학생 집단간 인식의 차이를 통계적으로 검증한 결과 유의미한 차이를 나타낸 음식은 감자밥과 닭죽으로 나타났다. 그 외 다른 음식 종류에 대해서는 남학생과 여학생 집단간 차이는 보이지 않았다. 유의미한 차이를 낸 음식들의 평균 순위를 보면, 감자밥은 남학생 집단에서, 닭죽은 여학생 집단에서 높게 나타났다. 둘째, 국·찌개 종류에 대한 조사결과 채소류를 이용한 국과 해조류 및 어패류를 이용한 국에서는 남학생과 여학생 간에 유의미한 차이를 보이는 음식은 없었으나 냉국 중 소라물회에서 유의미한 차이가 나타났으며, 남학생 집단의 평균 순위가 높았다. 셋째, 반찬 종류에 대한 조사결과 적, 전, 무침, 구이 음식들 중 남학생과 여학생 간에 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 오징어적, 고사리무침, 고등어구이, 장어구이로 나타났다. 집단간 평균 순위 조사결과, 오징어적, 고사리무침, 고등어구이는 여학생 집단에서 높게 나타난 반면, 장어구이는 남학생 집단에서 높았다. 넷째,



저장식품류에 대한 조사결과 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 자리젓과 깻잎장아찌, 배추김치에서 나타났으며, 세 가지 음식들 모두 여학생집단에서 평균 순위가 높았다. 다섯째, 후식·간식 종류의 음식에 대한 조사결과는 남학생 집단과 여학생 집단간에 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않았다. 제주 향토음식에 대한 성별 초등학생의 인지도 조사결과, 남학생과 여학생 집단간에 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 총 10가지로 남학생과 여학생 집단간 평균 순위 차가 큰 음식은 자리젓( $p = .016$ ), 깻잎장아찌( $p = .019$ ), 오징어적( $p = .026$ ), 닭죽( $p = .013$ ), 소라물회( $p = .037$ ), 고사리무침( $p = .033$ ), 감자밥( $p = .050$ ), 고등어구이( $p = .044$ ), 장어구이( $p = .044$ ), 배추김치( $p = .013$ ) 순이다. 이 음식들 중 남학생 집단에서 평균 순위가 높은 음식에는 감자밥, 소라물회, 장어구이로 나타났으며, 나머지 음식들은 모두 여학생 집단에서 평균 순위가 높게 나타나서 전반적으로 여학생 집단에서 제주 향토음식에 대한 인지도 수준이 다소 높게 나타나고 있음을 알 수 있다.

이상의 연구 결과를 종합해 보면, 제주 향토음식에 대한 초등학생들의 인지도 수준은 저장 식품과 후식·간식종류의 음식에서 특히 낮은 수준을 보이고 있으며, 도시와 농촌 지역 간 인지도 수준 비교에서는 농촌 학생 집단에서 전반적으로 높은 인지도 수준을 보이고 있다. 그리고 남녀 학생 성별 간 비교 결과는 여학생 집단이 남학생 집단보다 다소 높은 인지도 수준을 보이고 있다.

## 2. 제언

이상의 연구 결과를 토대로 몇 가지 제언을 하면 다음과 같다.

첫째, 제주 향토음식에 대한 초등학생들의 인지도를 높이기 위한 교육적 접근 방안과 내용에 대한 후속연구가 계속 되어야 하겠다. 특히 향토음식의 교재화는 물론, 거주 지역별로 차별화된 교육 프로그램의 개발과 실시를 통해 초등 식생활 교육의 목표 달성을 위한 다각도의 노력이 필요하다.

둘째, 향토음식을 실제로 자주 접할 수 있는 여건을 구축하는 것이 중요하며, 이를 위해 지자체 및 학교와 가정, 사회 등 모든 차원의 실천을 이끌어 낼 수 있는 방안이 필요하다. 다양한 방법으로 향토음식에 대한 인지도를 높임은 물론 이를 통해 자긍심 고취 및 전승 방안을 모색하여야 할 것이다.

셋째, 각 지방의 고유한 특색을 담고 전해내려 오는 전통 향토음식의 발굴과 개발 보급 및 레시피 표준화를 위한 후속 연구와 더불어 현대인의 입맛과 나아가 세계인의 입맛에 맞는 조리법 의 개발과 보급이 시급하다.

## 참고 문헌

- 강업순·천종희(1998). 도시·농촌 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 비교 연구. **한국식생활문화학회지**, 13(2), 97-105.
- 곽연주·김현주(2009). 세계화를 위한 초등학교 5,6학년 학생들의 한국 전통음식에 대한 인지도 조사. **실과교육연구**, 15(1), 149-174.
- 김민경(2006). 경기도지역 남녀 중학생의 한국 전통음식에 대한 인식과 기호도. 고려대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 김은영(2010). 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구-충청북도 지역을 중심으로-. 경기대학교 대학원 석사학위논문.
- 김지순(1998). 제주도 음식. 대원사
- 김효심(2011). 창의적 체험활동을 위한 초등학교 조리실습 프로그램 개발에 관한 연구 - 제주지역 오색 컬러푸드 농산물 이용을 중심으로-, **한국실과교육학회지**, 24(4), 205~223.
- 농업과학기술원 농촌자원개발연구소(2008). 한국의 전통향토음식 10 제주도. 교문사.
- 민계홍(2003). 향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구. **한국조리연구회**, 9(2), 127-147.
- 배한욱(2005). 초등학교 학생의 식습관과 전통음식 선호도 실태에 관한 연구. 대구교육대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 신지희(2009). 제주지역 일부 중학생의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석. 제주대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 심순희(2011). 강원도 향토음식에 대한 인지도와 기호도에 관한 연구. 관동대학교 대학원 석사학위논문.
- 양용진(2008). 현대식 웰빙식탁-냉판밥상. **교육제주**, 139, 104-110.
- 양향숙·노정옥(2005). 전북지역 향토음식에 대한 대학생의 인지도 및 기호도에 관한 연구. **대한가정학회지**, 43(11), 49-58.
- 오영숙(2003). 초등학교에서 급식되는 전통음식에 대한 학생의 인지도 및 기호도 조사 연구. 순천대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 오영주(2001). 제주 향토음식의 현황과 전망. **동아시아식생활학회 학술발표대회논문집**, 43-67.
- 이경진(2002). 안동지역 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문.

- 이미영(2002). **한국전통음식과 패스트푸드에 대한 초등학생의 의식 및 기호도 조사**. 인하대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 이미영·김영아(2006). 한국전통음식과 패스트푸드에 대한 안산지역 초등 고학년 학생의 인식 및 이용 실태. **대한가정학회지**, 44(10), 109-120.
- 이상아(1997). **제주지역의 향토음식과 식생활용구에 관한 연구**. 세종대학교대학원 석사학위논문.
- 이승진(2005). **향토음식의 인지도 및 기호도**. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문.
- 이윤희(2009). **강원지역 향토음식의 인지도 조사연구**. 경희대학교대학원 석사학위논문.
- 이주현(2010). **대구지역 전통 향토음식에 대한 선호도와 인식 분석**. 계명대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 이화자(2007). 전통음식과 절식음식에 대한 인식 및 활용도 조사 : 전남지역 초등학교 영양사를 중심으로-. 전남대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 임진강(2008). 전북지역 청소년의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구. 원광대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 전세경 외(2011). 건강·환경·배려의 녹색식생활교육. 양서원.
- 제주도민속자연사박물관(1995). **제주도의 식생활-식생활조사 보고서**-.
- 제주특별자치도(2012). **제주특별자치도식생활교육계획(안)**.
- 제주특별자치도교육청 평생교육체육과(2011). **학교급식 기본 방향**. 81.
- 진성기(1986). 제주도 향토음식. **한국식문화학회지**, 1(4), 351-359.

## ABSTRACT

### A Study on Recognition of Elementary School Students about Native Local Foods in Jeju

Jin, Soon Sil (Hagwi Elementary School)  
Kim, Hyo Shim (Jeju National University)

The purpose of this study was to investigate recognition level about native local foods in Jeju and to analyze differences of elementary school students between groups by their residential area and sex. The questionnaire was developed for surveying the 5th and 6th graders in Jeju, and 271 questionnaires were incoded from 277. Descriptive statistics including frequency, percentage, mean and standard deviation and Mann-Whitney U-test as inferential statistics were performed to analyze data by SPSS 18.0 statistics package program.

The major findings were as follows;

1. In regard of recognition level of elementary school students about native local foods in Jeju, it was very high in Baechu-Kimchi(M=4.82), Kodeunguh-Gui(M=4.36), Mu-Kimchi(M=4.33), Bori-Bap(M=4.31) between the main dishes, and very low in Syindari(M=1.54), Omegi-Sul(M=1.58), Maneul-Yeot(M=1.64), Gamju(M=1.68) between the deserts and snack.

2. There were significant differences between urban and rural students in Nokdu-Juk(p=.000), Jeonbok-Juk(p=.009), and Bomal-Juk(p=.004) among types of rice, gruel and one-dish meals, Hobakip-Guk(p=.000), Bomal-Guk(p=.036), and Totnaeng-Guk(p=.026) among types of soup and stew, Yangae-Muchim(p=.001), Jari-Gui(p=.024), and Okdom-Gui(p=.002) among types of side dishes, Jari-Jeot(p=.000), Manongji(p=.000), Banchiji(p=.001), Ggaeip-Jangaji(p=.006), and Yangaeji(p=.005) among types of preserved food, Jireum-Ddeok(p=.021) and Hobak-Yeot(p=.041) among types of preserved food.

3. There were significant differences between male and female students in Gamja-Bap(p=.050) and Dak-Juk(p=.013) among types of rice, gruel and one-dish meals, Sora-Mulwhoe(p=.037) among types of soup and stew, Ojingeo-Jeok(p=.026), Kosari-Muchim(p=.033), Kodeunguh-Gui(p=.044) and Jangeo-Gui(p=.044) among types of side dishes, Jari-Jeot(p=.016), Ggaeipjangaji(p=.006) and Baechu-Kimchi(p=.013) among types of reserved food, while no differences between groups was observed among types of desserts and snacks.

---

*Key Words: Elementary School Students, Native Local Foods in Jeju, Recognition*