



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](#)



석사학위논문

제주 향토음식에 대한 초등학생의
인지도 조사

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

제주대학교 교육대학원

초등실과교육전공

진 순 실

2012년 2월



석사학위논문

제주 향토음식에 대한 초등학생의
인지도 조사

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

제주대학교 교육대학원

초등실과교육전공

진 순 실

2012년 2월



제주 향토음식에 대한 초등학생의
인지도 조사

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

지도교수 김 효 심

이 논문을 교육학 석사학위 논문으로 제출함

제주대학교 교육대학원

초등실과교육전공

진 순 실

2011년 11월



진순실의
교육학 석사학위 논문을 인준함

심사위원장 인

심사위원 인

심사위원 인

제주대학교 교육대학원

2011년 12월



목 차

국문초록	i
I. 서론	1
1. 연구의 필요성 및 목적	1
2. 연구의 문제	2
3. 용어의 정의	3
4. 연구의 제한점	3
II. 이론적 배경	4
1. 향토음식의 개념	4
2. 제주 식생활 문화와 제주 향토음식	5
3. 향토음식에 대한 선행연구 고찰	11
III. 연구의 방법 및 절차	13
1. 조사대상 및 조사도구	13
2. 자료수집 및 분석방법	17
IV. 연구 결과 및 해석	18
1. 제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 수준	18
2. 제주 향토음식에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도 조사	22
3. 제주 향토음식에 대한 성별 초등학생의 인지도 조사	32



V. 결론 및 제언	41
1. 결론	41
2. 제언	45
참고 문헌	47
ABSTRACT	49
부록	52

표 목 차

<표 II-1> 제주 향토음식의 종류	10
<표 III-1> 조사 대상자의 일반적 성격	13
<표 III-2> 제주 향토음식에 대한 인지도조사 영역별 문항 구성 내용 및 본 검사 신뢰도	14
<표 IV-1> 밥, 죽, 한 그릇 음식에 대한 초등학생의 인지도 평균	18
<표 IV-2> 국, 찌개 종류에 대한 초등학생의 인지도 평균	19
<표 IV-3> 반찬류에 대한 초등학생의 인지도 평균	20
<표 IV-4> 저장식품 종류에 대한 초등학생의 인지도 평균	21
<표 IV-5> 후식, 간식류에 대한 초등학생의 인지도 평균	22
<표 IV-6> 거주 지역에 따른 밥 종류의 인지도 차이	23
<표 IV-7> 거주 지역에 따른 죽 종류의 인지도 차이	23
<표 IV-8> 거주 지역에 따른 한 그릇 음식 종류의 인지도 차이	24
<표 IV-9> 거주 지역에 따른 채소를 이용한 국 종류의 인지도 차이 ...	24
<표 IV-10> 거주 지역에 따른 해조류 및 어패류를 이용한 국 종류의 인지도 차이	25
<표 IV-11> 거주 지역에 따른 냉국 종류의 인지도 차이	25
<표 IV-12> 거주 지역에 따른 적 종류의 인지도 차이	26



<표 IV-13> 거주 지역에 따른 전의 인지도 차이	26
<표 IV-14> 거주 지역에 따른 무침 종류의 인지도 차이	27
<표 IV-15> 거주 지역에 따른 구이 종류의 인지도 차이	27
<표 IV-16> 거주 지역에 따른 찜갈류의 인지도 차이	28
<표 IV-17> 거주 지역에 따른 장아찌류의 인지도 차이	29
<표 IV-18> 거주 지역에 따른 김치 종류의 인지도 차이	29
<표 IV-19> 거주 지역에 따른 떡 종류의 인지도 차이	30
<표 IV-20> 거주 지역에 따른 엿 종류의 인지도 차이	30
<표 IV-21> 거주 지역에 따른 음료 종류의 인지도 차이	31
<표 IV-22> 성별에 따른 밥 종류의 인지도 차이	32
<표 IV-23> 성별에 따른 죽 종류의 인지도 차이	33
<표 IV-24> 성별에 따른 한 그릇 음식 종류의 인지도 차이	33
<표 IV-25> 성별에 따른 채소를 이용한 국 종류의 인지도 차이	34
<표 IV-26> 성별에 따른 해조류 및 어패류를 이용한 국 종류의 인 지도 차이	34
<표 IV-27> 성별에 따른 냉국 종류의 인지도 차이	35
<표 IV-28> 성별에 따른 적 종류의 인지도 차이	35
<표 IV-29> 성별에 따른 전의 인지도 차이	36
<표 IV-30> 성별에 따른 무침 종류의 인지도 차이	36



<표 IV-31> 성별에 따른 구이 종류의 인지도 차이	37
<표 IV-32> 성별에 따른 젓갈류의 인지도 차이	37
<표 IV-33> 성별에 따른 장아찌류의 인지도 차이	38
<표 IV-34> 성별에 따른 김치 종류의 인지도 차이	38
<표 IV-35> 성별에 따른 떡 종류의 인지도 차이	39
<표 IV-36> 성별에 따른 엇 종류의 인지도 차이	39
<표 IV-37> 성별에 따른 음료 종류의 인지도 차이	40



국문초록

제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 조사

진 순 실

제주대학교 교육대학원 초등실과교육전공

지도교수 김 효 심

본 연구는 제주지역 초등학생들을 대상으로 제주 향토음식에 대한 인지도 수준 및 성별, 거주 지역별 집단 간 인지도 차이를 조사하는 것이 목적이며, 이를 통하여 제주 향토음식에 대한 바른 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 나아가서는 제주 향토음식 발전방향을 제시하기 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

도시 지역 2개 학교와 농촌지역의 4개 학교의 5, 6학년 277명을 대상으로 설문 조사를 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 집단 간의 차이를 분석하였다.

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 보아서 김치 종류에 대해서는 대체로 높은 인지도 수준을 보이는 반면, 엿 종류와 음료종류에 대해서는 매우 낮은 인지도 수준을 보이고 있었다.

다음으로 제주 향토음식에 대한 거주 지역별 집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, 찌재, 밥, 죽, 한 그릇 음식에서 통계적으로 유의미한 차이를 나타낸 음식은

녹두죽($p < .001$), 전복죽($p < .01$), 보말죽($p < .01$)이었다. 이 음식들 중 녹두죽과 전복죽은 도시지역 학생집단에서 평균 순위가 높았으며, 보말죽은 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다. 둘째, 국, 찌개 종류에서는 호박잎국($p < .001$), 보말국($p < .05$), 툇냉국($p < .05$)에서 유의미한 차이를 보였으며, 이 음식들 모두 농촌지역 거주 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다. 셋째, 반찬 종류에서 도시와 농촌지역 간 유의미한 인지도 차이가 나타난 것은 양애무침($p < .01$)과 자리구이($p < .05$), 옥돔구이($p < .01$)였으며, 양애무침과 자리구이는 농촌지역 학생집단에서, 옥돔구이는 도시지역 학생집단에서 평균 순위가 높았다. 넷째, 저장식품류에서는 자리젓($p < .001$)과 장아찌류의 마농지($p < .001$), 반치지($p < .01$), 깻잎장아찌($p < .01$), 양애간지($p < .01$) 등 네 가지 음식 모두 통계적으로 유의미한 차이를 보였는데, 자리젓과 장아찌류 모두 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다. 다섯째, 후식, 간식 종류에서 두 집단 간 유의미한 차이를 보인 음식은 지름떡($p < .05$)과 호박엿($p < .05$)으로 나타났다. 지름떡은 도시지역에서, 그리고 호박엿은 농촌지역에서 평균 순위가 높게 나타났다. 하지만 음료 종류에 대해서는 지역별 유의미한 차이를 보이지 않았다.

마지막으로 제주 향토음식에 대한 성별 집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, 첫째, 밥, 죽, 한 그릇 음식에 대한 조사결과 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 감자밥($p < .05$)과 닭죽($p < .05$)으로 나타났으며, 감자밥은 남학생집단에서 평균 순위가 높았고, 닭죽은 여학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다. 둘째, 국, 찌개 종류에 대한 조사결과 소라물회($p < .05$)에서 유의미한 차이를 보였으며, 남학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다. 셋째, 반찬 종류에 대한 조사결과 남학생과 여학생 간에 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 오징어적($p < .05$), 고사리무침($p < .05$), 고등어구이($p < .05$), 장어구이($p < .05$)로 나타났다. 이 음식들 중 장어구이를 제외한 다른 음식들은 모두 여학생집단에서 평균 순위가 높았다. 넷째, 저장식품류에 대한 조사결과 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 자리젓($p < .05$)과 깻잎장아찌($p < .05$), 배추김치($p < .05$)로 나타났으며, 세 가지 음식들 모두 여학생집단에서 평균 순위가 높았다. 다섯째, 후식, 간식 종류의 음식에 대한 조사결과는 남, 녀학생 간 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않았다.

* 주요어: 실과교육, 인지도, 제주 향토음식, 초등학생

I. 서 론

1. 연구의 필요성 및 목적

의식주는 한 국가나 민족의 특성을 고스란히 담아낸 대표적인 문화양식이라 할 수 있다. 그 중에서도 음식문화는 그 지역의 자연환경과 민족성, 지역사회의 생활양식 등 여러 가지 변화요인들이 복합적으로 작용하며 형성되어 온 것으로서 쉽게 변하지 않는 특성을 지닌다(농촌진흥청 농업과학기술원 농촌지원개발연구소, 2008). 즉, 음식문화는 그 민족이 처한 지리, 기후, 풍토 등의 자연환경과 정치, 경제, 사회적 여건에 따라 많은 영향을 받으며 각 지역마다 서로 다르게 형성된다. 따라서 한 나라의 식문화는 바로 그 민족이 걸어온 발자취이며 삶의 흔적이기도 하다(임진강, 2008).

‘음식을 보면 그 문화를 알 수 있다’는 말이 있다. 인간의 생활과 환경 그리고 사회의 변화에 따라 음식의 형태와 질이 다소 변질 될 수 있으나 지역사회의 특성을 담고 오랜 세월 면면히 이어져 온 향토음식은 시대의 변화에도 불구하고 계승되어온 것으로 그 만큼 우리의 생활에 뿌리내려진 고귀한 음식이라는 의미일 것이다. 이러한 우리의 전통음식은 과거의 전통적인 대가족 중심의 가족제도에서 주부들이 식생활에 대해 많은 관심을 갖고 있었고, 따라서 음식의 조리 방법도 부모세대에서 자녀세대로 자연스럽게 전수되면서 지금에 이르렀다 할 수 있겠다(김민경, 2006). 이렇게 오랜 세월동안 전승 되어온 음식문화는 그 지역의 자연환경으로부터 생산되는 재료를 가지고 지역 환경에 알맞은 방법으로 조리함으로써 독특한 지역적 특성을 갖게 되었고 이게 바로 지역의 향토음식으로 자리매김했다.

그러나 70년 대 이후 우리나라의 급격한 경제성장은 사회구조를 크게 변화시켜 도시화, 산업화, 핵가족화 등의 변화를 가져왔다. 더구나 제주도는 경제적으로 여유로워진 많은 사람들이 가장 많이 찾아오는 관광지로 급부상하면서 제주의 음식 문화에도 적지 않은 변화를 초래하였다. 뿐만 아니라 최근 수입 개방화와 국제화, 여성의 사회진출 증가, 식품공업의 발달, 외식산업의 확대는 우리의 전통적인 식생활문화에도 큰 영향을 끼쳤고, 이러한 식생활문화의 변화는 전통적인 방식으로 내려온 우리의 고유한 음식들을 접할 기회를 감소시켰다(김민경, 2006). 요즘 청

소년들은 간단한 패스트푸드나 외래음식에 선호도가 높아졌고(이미영, 2002), 따라서 향토음식에 대한 인지도 및 기호도가 낮고 또 향토음식을 접할 기회도 많지 않은 실정이다.

최근 제주특별자치도교육청에서는 학생들에게 전통음식에 대한 이해와 우수성을 알게 하고, 우리의 전통식문화 계승발전을 위하여 전통 식단개발 및 전통·향토음식을 학교 급식에 적극 활용하는 방안으로 ‘전통음식 및 절기음식 체험의 날’을 한 달에 한 번 운영하도록 권장하고 있다(제주특별자치도교육청 평생교육체육과, 2011). 이를 통하여 전통·향토음식을 개발 보급함은 물론 학생들에게 우리의 전통음식과 향토음식에 대한 관심을 고취 시키고 발전 방향을 모색하고 있는 점은 한편 다행스러운 일이라 할 수 있겠다.

지금까지 여러 연구에서 지역별 향토음식의 인지도와 기호도에 대한 연구가 진행되었으나 주로 중·고등학생과 성인을 대상으로 하는 연구(양향숙, 노정옥, 2005; 김민경, 2006; 임진강, 2008; 신지희, 2009; 이윤희, 2009; 김은영, 2010; 이주현, 2010)가 대부분이었고 미래의 식문화를 형성하고 발전시켜 나갈 초등학생을 대상으로 한 연구 자료는 미흡한 편이다. 어릴 때의 입맛이 커서도 이어진다는 사실을 감안해 볼 때 청소년들의 식습관이 앞으로 우리의 식생활과 전통 식문화에 큰 영향을 줄 것은 자명한 일이다. 따라서 초등학생시절에 다양한 음식을 섭취하며 맛을 경험하는 것은 향토음식에 대한 관심을 갖게 하고 올바른 식문화 의식을 정립해 나가는 의미 있는 일이라 하겠다.

이에 본 연구는 제주지역 5, 6학년 초등학생들을 대상으로 제주 향토음식에 대한 인지도 수준을 조사하고 나아가 성별, 거주 지역별 집단 간 인지도 차이를 분석해 보고자 한다. 이를 통하여 제주 향토음식에 대한 바른 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고 나아가서는 제주 향토음식 발전방향을 제시하기 위한 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 지역에서 생산되는 특산물 혹은 제주 지역에서 생산된 재료를 가지고 제주에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나 또는 제주 지역의 문화적 행사를 통해 발달한 음식을 말한다. 이러한 제주 향토음식은 타 지역에서는 쉽게 찾아 볼 수 없는 음식이기도 하다.

나. 인지도

본 연구에서의 ‘인지도’란 향토음식에 대한 인식 정도 및 먹어본 경험까지 포함하는 내용으로 사용하였다.

4. 연구의 제한점

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

Ⅱ. 이론적 배경

1. 향토음식의 개념

향토음식이란 정확히 학술적인 정의는 없지만 그 명칭에서도 알 수 있듯이 그 지방에서 생산되는 재료와 조리법을 이용하여 옛날부터 현재까지 그 지방 사람들이 먹고 생활하는 음식이라고 할 수 있고(이윤희, 2009), 일반적인 전통음식의 개념보다 협의의 개념으로 흔히 사용되고 있다(민계홍, 2003).

향토음식의 특성으로는 공간성, 고유성, 의례성에서 그 의의를 찾아볼 수 있는데(한 역, 1996), 향토음식이라는 개념은 보는 시각에 따라 다양하게 해석될 수 있어 정확하게 규정짓기가 어려운 부분이기도 하다(이윤희, 2009).

이러한 상황에도 불구하고 향토음식은 전승되고 있으며, 다양한 인식과 이해를 현대적인 견해에서 연구자들에 의해 다음과 같이 정의되고 있다.

첫째, 재료영역에 있어서 해당지방에서 주로 많이 생산되는 특산물의 성격을 가지고 있다. 즉, 그 지방에서만 생산되는 특산재료를 사용하여 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식이어야 한다. 성주의 참외, 제주의 감귤, 대구의 사과, 무등산의 수박처럼 다른 지역에서도 생산되지만 해당지역의 강한 이미지를 갖고 있기 때문이다.

둘째, 향토음식의 고유성이다. 각 지방 어디에나 있는 흔한 재료를 사용하더라도 향토음식의 조리법을 중심으로 볼 때 그 고장에서만 전수되어지는 고유한 비법이나 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 타지방과 차별적으로 발전한 가공기술을 이용하여 음식을 만든다면 향토음식의 특징을 나타내는 것이다. 안동의 간고등어, 개성의 보쌈김치, 제주의 쫄면밀칼국수 등이 그 좋은 예이다.

셋째, 세시풍속 및 통과례 시 조상들이 준비하였던 여러 가지 음식 중 지방에서 유명해진 음식도 향토음식의 범주에 들어갈 수 있다. 각 지역마다 세시풍속에는 시절음식이 있었고, 통과례가 있을 때에도 그 지역의 특색 있는 통과례 음식을 발전시켜 왔다.

넷째, 조상들이 오랫동안 즐겨 먹었던 불교음식이다. 사찰음식이라고도 불리는데 불교음식의 특수성인 살생을 금하고, 자극이 심한 오신채를 사용하지 않고 음

식을 조리하였다.

따라서 향토음식이란 그 지역의 특산물을 이용하거나 그 지역에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나 그 지역의 문화적 행사를 통해서 발달된 음식을 말하며, 지역 공간의 수평적 개념을 바탕으로 끊임없이 생성되고 소멸되는 과정을 거치면서 형성된 음식으로 보아야 할 것이며 주변지역의 음식과는 차별성을 지니고 있는 것으로 사료된다(김은영, 2010).

2. 제주 식생활 문화와 제주 향토음식

가. 제주의 지리적 특성과 식생활 환경

수려한 자연경관을 자랑하며 사면의 바다로 둘러싸인 제주도는 독특하고 색다른 멋을 지닌 아름다운 섬이라 할 수 있다. 하지만 화산섬이기 때문에 돌이 많고, 섬의 특성상 바람이 많아 과거 제주 사람들의 생활은 그리 풍요롭지만은 않았었다. 섬의 가운데 한라산을 중심으로 동서로 경사가 완만하여 내륙부에 일부 산촌 마을이 형성되었고, 대부분의 도민들은 해안가의 용천지점을 중심으로 마을을 이루어 생활하게 되었다. 제주도의 많은 하천들은 그 길이가 길지 않고 평상시에는 물이 없는 이른바 건천을 이루고 있어서 산간 지방에서는 건기에 많은 물 부족을 겪어야만 했다(제주도민속자연사박물관, 1995).

우리나라 농업형태의 특징이 주로 논에 의지한 벼농사인 반면, 제주도에서는 수리시설의 부족과 사면의 바다로 둘러싸여 있으며, 섬 전체가 화산회토로 덮여 있어 도민들은 주로 논농사보다 밭농사를 지으며 생활했다. 그리고 제주도의 밭농사의 특징을 보면 어업과 축산업을 겸하는 형태로 이루어졌으며, 척박한 토양과 잦은 바람, 귀한 물 등으로 인해 생산되는 농산물의 종류에 한계가 있을 뿐 아니라 생산량도 적었다. 삼무정신과 조냥정신은 이러한 지리적 특성으로 인해 형성된 제주사람들의 성격과 생활모습이라 할 수 있을 것이며, 이는 또 제주만의 색다른 전통 식생활 양식을 규정지어 놓았다(제주도 관광과, 1995). 특히 제주도는 전통적으로 자급자족식 식량작물이 농작물의 중심을 이루어 왔으며, 제주도의 겨울이 따뜻한 입지 조건은 월동채소 작물의 확보가 다른 지방보다도 유리한 조건을 갖추고 있다(제주도민속자연사박물관, 1995).

나. 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, pp. 351-359). 농사를 짓기에 척박한 환경에서 식량이 귀하다 보니 음식에 대해서도 철저히 조낭정신이 드러났으며, 다양한 요리나 식품을 조리하는 일에는 소홀 했었다. 그래서 꼭 먹을 만큼씩만 만들어 먹었고, 일이 많다 보니 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, pp. 43-67). 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 생선을 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, pp. 104-110). 국이나 반찬에 걸치레한 장식을 하지 않을뿐더러 재료의 선택이나 조리법에도 그다지 신경을 쓰지 않는 바와 같이 미관을 위주로 하는 식사를 하지 않았다. 밥은 큰 그릇(낭푼)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, 뽕젓(뽕치젓), 게웃젓(전복내장으로 만든 젓갈) 등과 건미역, 톨말림(툫말림), 몸말림(모자반말림), 무말랭이 등은 제주도 특유의 저장식품이다. 바다로 둘러싸인 제주도는 저장 식품의 재료도 손쉽게 구할 수 있는 해산물을 주로 이용하였다(김지순, 1998).

여섯째, 개역, 선다리, 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 선다리는 선보리밥을 버리지 않고 활용하였던 제주도 특유의 발효식품으로(양용진, 2008, pp. 104-110), 향토색이 짙은 음식이며 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.

다. 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 초기죽(마른 표고버섯죽) 등이 있다.

3)기타 한 그릇 음식 종류

제주도에서는 가루 반죽을 손으로 뜯어 넣느냐 숟가락으로 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, 멸(멸치)국, 강이(게)국, 구살(성게)국, 보말(고동)국, 바르국(해물국) 등이 있다.

돼지고기를 이용한 국도 자주 이용했었는데, 육개장은 돼지고기와 마른고사리로 끓이고, 뽕국은 돼지고기와 뽕(모자반)을 넣어 끓이다가 가루를 풀어서 걸쭙하게 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 동지느물(꽃동배추), 유채, 양애(양하), 풋마늘(풋마늘), 호박, 무, 고추, 콩나물, 도라지, 부추, 고구마줄기, 고추잎, 가지 등 채소와 톨(툇), 미역, 몸(모자반) 등의 해조류가 쓰였다.

6)저장식품류

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

젓갈재료는 뽕(멸치), 자리(자리돔), 고도리(고등어새끼), 게웃(전복내장), 갱이(게), 구살(성게), 오분자기, 구쟁기(소라), 오징어 등이 사용되었으며, 뽕젓은 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)기타

떡 종류로는 무와 메밀을 재료로 하여 만든 빙떡, 차조가루를 반죽해서 만든 오메기떡, 쌀가루를 반죽하여 기름에 지져내어 설탕을 입힌 지름떡 등이 있다.

엿은 보신이나 약용효과를 얻기 위하여 주로 만들었는데 닭엿, 꿩엿, 익모초엿, 칩엿, 호박엿, 하늘애기엿(하늘타리엿), 마늘엿 등이 있다.

음료로는 개역, 쇠다리, 감주, 흑오미자차, 오메기술, 당유자차 등이 있다.

위에서 살펴본 제주 향토음식들을 주식류, 국과 찌개류, 반찬류, 저장식품류, 후식 및 간식류로 구분하여 살펴보면 <표Ⅱ-1>와 같다.

<표 II-1> 제주 향토음식의 종류

종류	음식명
주 식 류	밥류 보리밥, 잡곡밥, 조팍(좁쌀밥), 감자밥, 감태밥, 반지기밥, 파래밥, 너패밥,
	죽류 콩죽, 팥죽, 닭죽, 녹두죽, 옥돔죽, 전복죽, 보말죽, 성게죽, 고등어 죽, 표고버섯죽, 쇠고기죽,
	범벅 고구마범벅, 툫범벅, 썩범벅, 보리범벅, 흐린 조범벅
	수제비 조배기(수제비), 보리수제비, 메밀수제비
	국수 평양메밀 칼국수, 생선국수, 표고버섯국수
	만두 곤떡국, 메밀만두, 평만두
국 찌 개 류	국류 콩국, 냉이국, 호박잎국, 두릅국, 호박국, 배추냉국, 양하국, 몹국, 툫냉국, 옥돔미역국, 갈치호박국, 보말국, 성게국, 바르국, 소라물회, 자리물회, 한치물회, 고등어배추국, 죽순국, 장태국, 돼지족발국, 육계장, 평무국, 북어국, 해물뚝배기, 고사리국
반 찬 류	산적 쇠고기산적, 돼지고기산적, 오징어산적, 상어산적, 양하산적
	전 표고버섯전, 메밀가루파전, 해물전, 몹전, 고사리전, 소허파전
	나물 고사리무침, 냉이무침, 호박무침, 양애무침, 동지나물, 유채나물, 풋 마늘무침, 파무침, 미역무침, 몹무침, 미나리무침, 부추무침
	구이 자리구이, 마른옥돔구이, 고등어구이, 갈치구이, 장어구이, 전복구 이, 소라구이, 돼지숯불구이, 평고기숯불구이, 오징어구이,
	찜 돼지가리찜, 닭찜, 고등어 된장 찜, 오분재기찜, 도미찜, 호박잎찜, 콩잎찜, 가지찜
	조림 우럭콩조림, 불락조림, 돼지고기 조림, 고등어조림, 무말랭이조림, 새우지짐, 상어지짐, 자리지짐, 호박지짐, 메밀묵지짐,
	회 자리회, 오징어회, 전복회, 소라회, 해삼토렴회, 물망회
	쌈 나물쌈, 메역쌈, 콩잎쌈, 호박잎쌈, 부르쌈

<표 II-1> 계속

종류	음식명	
저장식품류	젓갈	멜젓(벌치젓), 자리젓, 오분자기젓, 소라젓, 성게젓, 오징어젓, 게젓, 게웃젓, 가치젓, 조기젓, 각채기젓
	장아찌	마농지(뽕마늘장아찌), 반치지, 깻잎장아찌, 양애간지(양하장아찌), 통마늘장아찌, 쪽파뿌리장아찌, 군벗지,
	김치	배추김치, 무김치, 오이김치, 동지김치, 퍼데기김치, 당근김치, 전복김치
	장	간장, 고추장, 된장, 쇠고기장, 자굴장, 췌피장
후식및간식류	떡	빙떡, 오메기떡, 지름떡, 기증편, 입지떡, 감저주시떡, 췌기떡, 무당떡, 돌래떡, 썩떡, 손내성, 침떡, 송편, 달떡, 인절미, 명석떡, 절편, 상애떡, 송편
	엿	호박엿, 팽엿, 닭엿, 마늘엿, 익모초엿, 무릇엿, 돼지고기엿
	음청류	개역, 오메기술, 감주, 쉰다리, 칩차, 시로미차, 오미자차, 맹유지차

주. 출처 제주지역의 향토음식과 식생활용구에 관한 연구(pp. 11-13). 이상아. 1997. 세종대학교대학원 석사학위 논문을 기초로 편집하였음.

3. 향토음식에 대한 선행연구 고찰

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.

선행연구 자료들을 보면, 향토음식 또는 전통음식에 대한 인식, 인지도, 기호도, 섭취실태 등에 관한 조사연구가 많은 부분을 차지하고 있으며, 조사대상도 다양하나, 초등학생을 대상으로 성별, 거주 지역별 인지도 차이를 비교한 연구는 거의

없다(이주현, 2010; 이미영, 2002; 양향숙, 노정옥, 2005; 김민경, 2006; 신지희, 2009). 앞서 제시된 연구자들의 연구 결과에 의하면, 초등학생, 중고등학생, 대학생과 일반인들 모두 한국전통음식에 대한 이해도가 대체로 낮게 나타나고 있으며, 전통음식의 섭취 기회도 많지 않은 것으로 나타났다. 반면 계승·발전에 대한 의견은 대부분 매우 긍정적인데, 전통음식에 대한 올바른 정보를 제공하고 매스컴을 통한 홍보가 필요하다고 제언하고 있다(이주현, 2010; 이미영, 2002; 양향숙, 노정옥, 2005; 김민경, 2006; 신지희, 2009; 배한욱, 2005). 특히 학생들의 식습관에 관련된 연구를 보면 한국전통음식에 대한 인식이 다소 미흡한 반면, 패스트푸드에 대해서는 비교적 그 의미를 잘 이해하고 있다(이미영, 2002). 이러한 점에 비추어 볼 때, 한국전통음식의 올바른 이해와 계승·발전을 위한 방법으로 학교급식을 활용하여 전통음식의 장점을 소개하며, 다양한 맛을 경험하게 함으로써 전통음식에 대한 이해와 올바른 식습관을 기를 수 있도록 지속적으로 연구가 이루어져야 하겠다(오영숙, 2003; 신지희, 2009). 그리고 나아가 향토음식의 맛, 조리과정의 단순화, 표준화 작업 등을 통한 전통음식의 보급 등이 필요하다(이미영, 2002).

김민경(2006)과 신지희(2009)의 연구에서는 남녀 중학생들이 대부분 전통음식의 계승·발전의 필요성이 있는 것으로 인식하고 있었다. 이들의 연구 또한 전통음식을 개선할 때 맛에 중점을 두고 있었으며 한국전통음식의 계승·발전 전략을 모색하기 위해서는 가정과 학교교육, 특히 가정교과 및 급식교육을 통해 한국전통음식에 대한 교육을 통해 다양한 맛을 경험할 수 있는 기회를 제공하고, 전통·향토음식의 메뉴와 유래에 대한 교육과 지속적인 정보 제공이 필요하다는 점을 강조하고 있다. 그리고 향토음식 계승을 위하고 인지도 및 기호도를 높이기 위해서는 젊은 세대들이 향토음식을 쉽게 접하고 먹을 수 있는 기회를 자주 갖게 하는 것과 대중매체, 지역 행사 등을 통한 홍보 및 레시피의 간소화를 통해 가정에서도 쉽게 만들어 먹을 수 있도록 하여야 하겠다(양향숙, 노정옥, 2005; 심순희, 2011). 그리고 영양교사들을 상대로 연구한 결과에 따르면 학교 급식을 통한 전통음식의 활용은 주로 명절 때와 평상시에 활용해야 하며(정정아, 2004), 학교급식에서 식단에 활용하기 위해서는 전통음식에 대한 영양교사연수의 필요성을 강조하고 있다(정정아, 2004; 이화자, 2007).

Ⅲ. 연구 방법 및 절차

1. 조사 대상 및 조사도구

가. 조사대상

본 연구는 제주지역 초등학생의 제주 향토음식에 대한 인지도를 알아보기 위하여 설문을 실시하였으며, 제주도 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 아파트밀집지역에 위치한 50학급 이상 규모의 2개 학교를 ‘도시지역’으로, 읍면지역에 위치한 10학급 미만 규모의 4개 학교를 ‘농촌지역’으로 규정하여, 5, 6학년 277명을 대상으로 설문조사를 실시하였으며, 최종적으로 271명의 설문지를 분석에 사용하였다.

조사대상자의 지역별, 학년별, 성별, 가족 수, 조부모 동거여부, 가정형편 등 응답빈도와 비율 등을 살펴보면 <표 Ⅲ-1>과 같다.

<표 Ⅲ-1> 조사 대상자의 일반적 성격

변인	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
조부모 동거여부	그렇다	66	24.35
	아니다	202	74.54
	무응답	3	1.11
가정형편	넉넉한 편이다	66	24.35
	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.

본 설문지는 일반사항을 묻는 8문항, 제주 향토음식에 대한 인지도를 묻는 5가지 영역의 65문항 등 총 73문항으로 구성하였다.

일반 사항은 학교명(지역), 학년, 성별, 키와 몸무게, 가족 수, 부모님 연세, 조부모님 동거여부, 가정경제 형편을 묻는 문항으로 직접 기입하거나 보기에서 선택하도록 하였다.

제주 향토음식에 대한 인지도는 5영역으로 나누어 조사하였는데, 밥, 죽, 한 그릇음식 종류(14종), 국, 찌개 종류(12종), 반찬 종류(13종), 저장식품 종류(14종), 후식, 간식종류(12종)로 나누어 조사하였다. ‘알고 있으며 자주 먹어봄’, ‘알고 있으며 가끔 먹어봄’, ‘알고 있지만 먹어보지 못함’, ‘들은 적은 있지만 먹어보지 못함’, ‘들은 적도 없고 먹어보지도 못함’ 으로 Likert척도 방식에 의한 5단계 척도를 사용하였으며, 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 인지도를 조사하는 전체 65문항에 대하여 신뢰도를 본 결과, Cronbach의 α 신뢰도 계수 .955로 분석되어 문항신뢰도가 높게 나타났으며, .953부터 .956까지의 분포를 보이고 있다(<표 III-2>).

<표 III-2> 제주 향토음식에 대한 인지도 조사 영역별 문항 구성내용 및 본 검사 신뢰도

영역	음식명 / 설문내용	문항번호	해당문장 제거 시 Cronbach의 α
밥, 죽, 한 그릇음식	보리밥	1	.955
	잡곡밥	2	.955
	조팍(좁쌀밥)	3	.955
	감자밥	4	.955

<표 III-2> 계속

영역	음식명 / 설문내용	문항번호	해당문장 제거 시 Cronbach의 α	
밥, 죽, 한 그릇 음식	콩죽	5	.955	
	팥죽	6	.955	
	닭죽	7	.955	
	녹두죽	8	.955	
	옥돔죽	9	.954	
	전복죽	10	.955	
	보말죽	11	.954	
	조배기(수제비)	12	.955	
	기타	메밀칼국수	13	.955
		고구마범벅	14	.954
	채소 국	콩국	15	.954
냉이국		16	.954	
호박잎국		17	.954	
국, 찌개 종류	몹국(몹국)	18	.954	
	옥돔미역국	19	.954	
	갈치호박국	20	.954	
	보말국	21	.954	
	성게국	22	.954	
냉국	툇냉국	23	.954	
	소라물회	24	.954	
	자리물회	25	.954	
	한치물회	26	.954	
적	쇠고기적	27	.954	
	돼지고기적	28	.954	
	오징어적	29	.954	
반찬 종류	버섯전	30	.954	
	고사리무침	31	.954	
	무침	냉이무침	32	.954
		호박무침	33	.954
		양애무침	34	.954

<표 III-2> 계속

영역	음식명 / 설문내용	문항번호	해당문장 제거 시 Cronbach의 α
반찬 종류	구이	자리구이	.954
		옥돔구이	.954
		고등어구이	.955
		갈치구이	.955
		장어구이	.955
저장 식품 종류	젓갈 류	멜젓	.954
		자리젓	.954
		오분자기젓	.954
		소라젓	.953
		성계젓	.953
		오징어젓	.954
저장 식품 종류	장아 찌류	마농지	.954
		반치지	.954
		깻잎장아찌	.954
	김치 류	양애간지	.954
		배추김치	.955
		무김치	.955
		오이김치	.955
후식 간식 종류	떡	동지김치	.954
		빙떡	.954
		오메기떡	.954
	엿	기증편	.954
		지름떡	.954
		호박엿	.955
		평양엿	.954
	닭엿	.954	
	마늘엿	.954	

<표 III-2> 계속

영역	음식명 / 설문내용	문항번호	해당문장 제거 시 Cronbach의 α
후식 간식 종류	음료	개역	.955
		오메기 술	.954
		감주	.954
		선다리	.955

2. 자료수집 및 분석 방법

가. 자료수집

설문조사 기간은 2011년 5월 20일부터 5월27일까지 설문지를 배부하고 회수하였으며, 설문조사는 표집 대상학교 해당 학년 또는 담당교과 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.

나. 분석방법

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 집단 간의 평균 순위 차이를 분석하였다.

IV. 연구 결과 및 해석

1. 제주 향토음식에 대한 초등학생의 인지도 수준

가. 밥, 죽, 한 그릇 음식

밥, 죽, 한 그릇 음식 종류에서 보리밥($M = 4.31$), 잡곡밥($M = 4.27$), 닭죽($M = 4.25$), 전복죽($M = 4.11$), 조배기(수제비)($M = 4.12$)는 인지도가 매우 높게 나타났으며, 조팍(좁쌀밥)($M = 3.75$), 팔죽($M = 3.88$), 메밀칼국수($M = 3.77$)에 대해서는 높은 정도의 인지도 수준을 나타내었다. 감자밥($M = 2.71$), 콩죽($M = 2.91$), 녹두죽($M = 2.87$), 보말죽($M = 2.97$)에 대한 인지도는 보통 수준 이었다. 옥돔죽($M = 2.18$)과 고구마범벅($M = 2.40$)에 대한 인지도 수준은 낮게 나타났다.

<표 IV-1> 밥, 죽, 한 그릇 음식에 대한 초등학생의 인지도 평균

종 류	<i>n</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>	
밥 종류	보리밥	270	4.31	.63
	잡곡밥	270	4.27	.79
	조팍(좁쌀밥)	270	3.75	1.17
	감자밥	270	2.71	1.25
죽 종류	콩죽	268	2.91	1.25
	팔죽	268	3.88	.75
	닭죽	270	4.25	.67
	녹두죽	268	2.87	1.37
	옥돔죽	265	2.18	1.30
	전복죽	270	4.11	.83
	보말죽	267	2.97	1.41
	조배기(수제비)	267	4.12	.69
한 그릇 음식 종류	메밀칼국수	270	3.77	.99
	고구마범벅	268	2.40	1.39

나. 국, 찌개

국, 찌개 종류에서는 매우 높은 인지도 수준을 보인 음식은 없었지만 몹국(몹국)($M = 3.79$)과 성게국($M = 3.50$)에서 높은 인지 수준을 나타냈다. 보통 정도의 인지도를 나타낸 음식을 보면, 콩국($M = 3.24$), 냉이국($M = 3.29$), 호박잎국($M = 2.90$), 보말국($M = 2.88$), 옥돔미역국($M = 2.77$), 한치물회($M = 3.33$), 자리물회($M = 2.87$), 툇냉국($M = 2.62$), 소라물회($M = 2.60$) 등으로 나타났으며, 갈치호박국($M = 2.44$)은 낮은 인지도 수준을 보였다.

<표 IV-2> 국, 찌개 종류에 대한 초등학생의 인지도 평균

종 류		<i>n</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>
채소국	콩국	270	3.24	1.36
	냉이국	268	3.29	1.24
	호박잎국	270	2.90	1.36
해조 및 어패류국	몹국(몹국)	270	3.79	1.19
	옥돔미역국	269	2.77	1.50
	갈치호박국	270	2.44	1.47
	보말국	266	2.88	1.34
	성게국	270	3.50	1.27
냉국	툇냉국	268	2.62	1.50
	소라물회	271	2.60	1.33
	자리물회	271	2.87	1.43
	한치물회	271	3.33	1.36

다. 반찬류

반찬류에 대해서는 고등어구이($M = 4.36$)와 갈치구이($M = 4.24$)에 대한 인지도가 매우 높게 나타났으며, 쇠고기적($M = 3.86$), 돼지고기적($M = 3.85$), 버섯전($M = 3.51$), 고사리무침($M = 3.91$), 옥돔구이($M = 3.80$), 장어구이($M = 3.78$)에 대해서

는 높은 정도의 인지도 수준을 보였다. 오징어적($M = 3.10$), 냉이무침($M = 3.20$), 호박무침($M = 3.06$), 자리구이($M = 3.15$)에 대한 인지도 수준은 보통으로 나타났으며, 양애무침($M = 2.03$)에 대해서는 낮은 인지도 수준을 보였다.

<표 IV-3> 반찬류에 대한 초등학생의 인지도 평균

종 류		<i>n</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>
적	최고기적	270	3.86	1.16
	돼지고기적	271	3.85	1.21
	오징어적	267	3.10	1.48
전	버섯전	270	3.51	1.22
	고사리무침	270	3.91	1.03
무침	냉이무침	268	3.20	1.30
	호박무침	267	3.06	1.34
	양애무침	267	2.03	1.30
	자리구이	268	3.15	1.38
구이	옥돔구이	268	3.80	1.19
	고등어구이	268	4.36	.73
	갈치구이	268	4.24	.77
	장어구이	268	3.78	.95

라. 저장식품

저장식품 중 매우 높은 인지도 수준을 보인 음식은 배추김치($M = 4.82$), 무김치($M = 4.33$), 오이김치($M = 4.14$)로 나타났으며, 높은 인지도 수준을 보인 음식은 깻잎장아찌($M = 3.54$)였다. 멜젓($M = 2.29$), 자리젓($M = 2.63$), 소라젓($M = 2.58$), 오징어젓($M = 3.41$), 마농지($M = 3.41$), 동지김치($M = 3.34$)의 인지도 수준은 보통 정도로 나타났고, 오분자기젓($M = 2.08$)과 성계젓($M = 2.47$)에 대해서는 낮은 수준의 인지도를 나타내고 있다. 그리고 장아찌 종류의 음식 중 반치지($M = 1.79$)와 양애간지

($M = 1.70$)에 대한 학생들의 인지도 수준은 매우 낮게 나타났다. 저장식품 종류 중 학생들은 김치 종류에 대해서는 전반적으로 매우 높은 인지도 수준을 나타내며, 장아찌 종류의 음식에 대한 인지도 수준은 매우 낮음을 알 수 있다.

<표 IV-4> 저장식품 종류에 대한 초등학생의 인지도 평균

종 류	<i>n</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>	
젓갈류	멜젓	270	2.29	1.38
	자리젓	270	2.63	1.30
	오분자기젓	271	2.08	1.21
	소라젓	271	2.58	1.33
	성게젓	271	2.47	1.30
	오징어젓	268	3.41	1.43
장아찌류	마농지	268	2.51	1.59
	반치지	268	1.79	1.23
	갯잎장아찌	271	3.54	1.35
	양애간지	267	1.70	1.16
김치 종류	배추김치	270	4.82	.50
	무김치	270	4.33	.88
	오이김치	271	4.14	1.02
	동지김치	269	3.34	1.36

마. 후식, 간식류

후식, 간식 종류의 음식 중에서 호박엿($M = 4.02$)에 대한 인지도 수준은 매우 높게 나타났고, 지름떡($M = 3.43$), 빙떡($M = 3.16$)에 대해서는 보통 정도의 인지도 수준을 보였다. 오메기떡($M = 2.36$), 기증편($M = 2.08$)의 인지도 수준은 낮은 정도를 보였으며, 엿 종류에서 핑엿($M = 1.90$), 닭엿($M = 1.70$), 마늘엿($M = 1.64$)과 음료 종류의 개역($M = 1.93$), 오메기술($M = 1.58$), 감주($M = 1.68$), 쉰다리($M = 1.54$) 네 가지 종류의 음식 모두에서 인지도 수준이 매우 낮게 나타나고 있다.

<표 IV-5> 후식, 간식류에 대한 초등학생의 인지도 평균

종 류		<i>n</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>
떡 종류	빙떡	270	3.16	1.36
	오메기떡	269	2.36	1.39
	기증편	269	2.08	1.33
	지름떡	268	3.43	1.44
엿 종류	호박엿	270	4.02	.94
	평양엿	270	1.90	1.29
	닭엿	269	1.70	1.18
	마늘엿	271	1.64	1.11
음료 종류	개역	269	1.93	1.42
	오메기술	270	1.58	1.01
	감주	269	1.68	1.14
	선다리	269	1.54	1.06

이상의 결과에서 보면, 제주 향토음식에 대해 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($M = 1.70$), 평양엿($M = 1.90$), 닭엿($M = 1.70$), 마늘엿($M = 1.64$), 개역($M = 1.93$), 오메기술($M = 1.58$), 감주($M = 1.68$), 선다리($M = 1.54$)였다. 제주도 지역 학생들은 제주 향토음식들 중 김치 종류의 음식에서 매우 높은 인지도 수준을 보이고 있으며, 장아찌 종류와 음료 종류의 음식에서 매우 낮은 인지도 수준을 나타내고 있다.

2. 제주 향토음식에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도 조사

가. 밥, 죽, 한 그릇 음식

1) 밥 종류

밥 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, <표 IV-6>에서 보여주는 바와 같이 통계적으로 유의미한 차이를 보이는 음식은 없었다.

<표 IV-6> 거주 지역에 따른 밥 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		
조밥 (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		

2) 죽 종류

죽 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, <표 IV-7>와 같이 녹두죽($p < .001$), 전복죽($p < .01$), 보말죽($p < .01$)에서만 통계적으로 유의미한 차이를 나타냈다. 녹두죽, 전복죽은 도시지역 학생집단이 농촌지역 학생집단에 비하여 그 평균 순위가 높게 나타나고 있으며, 반면 보말죽은 농촌지역 학생집단이 도시지역 학생집단보다 평균 순위가 높은 것으로 나타났다.

<표 IV-7> 거주 지역에 따른 죽 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

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

3) 한 그릇 음식 종류

한 그릇 음식 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, <표 IV-8>과 같이 도시지역 학생집단과 농촌지역 학생집단 간에 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

<표 IV-8> 거주 지역에 따른 한 그릇 음식 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
조배기 (수제비)	도시	136.45	16920.00	-.580	.562
	농촌	131.87	18858.00		
메밀 칼국수	도시	138.67	17472.50	-.697	.486
	농촌	132.73	19112.50		
고구마범벅	도시	136.16	16883.50	-.343	.732
	농촌	133.07	19162.50		

나. 국, 찌개

1) 채소를 이용한 국 종류

채소를 이용한 국 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, <표 IV-9>와 같이 호박잎국($p < .001$)에서 유의미한 차이가 나타났으며, 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 더 높았다.

<표 IV-9> 거주 지역에 따른 채소를 이용한 국 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

*** $p < .001$

2) 해조류 및 어패류를 이용한 국 종류

해조류 및 어패류를 이용한 국 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, <표 IV-10>와 같이 보말국($p < .05$)에서 유의미한 차이가 나타났으며, 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 높았다.

<표 IV-10> 거주 지역에 따른 해조류 및 어패류를 이용한 국 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	z	p
뽕국	도시	128.92	16243.50	-1.425	.154
(뽕국)	농촌	141.26	20341.50		
옥돔	도시	130.74	16342.00	-.868	.385
미역국	농촌	138.70	19973.00		
갈치	도시	132.28	16534.50	-.668	.504
호박국	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		

* $p < .05$

3) 냉국 종류

냉국 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, <표 IV-11>과 같이 툇냉국($p < .05$)에서 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 이 음식은 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 높았다.

<표 IV-11> 거주 지역에 따른 냉국 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	z	p
툇냉국	도시	123.59	15325.50	-2.223	.026*
	농촌	143.89	20720.50		
소라물회	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		

* $p < .05$

다. 반찬류

1) 적 종류

반찬류 중 적 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-12>와 같으며, 적 종류의 반찬 중 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

<표 IV-12> 거주 지역에 따른 적 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

2) 전

반찬류 중 버섯전에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, <표 IV-13>과 같이 통계적으로 유의미한 차이는 없었다.

<표 IV-13> 거주 지역에 따른 전의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
버섯전	도시	135.45	16931.50	-.010	.992
	농촌	135.54	19653.50		

3) 무침 종류

무침 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-14>와 같다. 네 가지 음식 중 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 양애 무침($p < .01$)으로 나타났으며, 농촌지역 학생집단이 도시지역 학생집단에 비하여 평균 순위가 높았다.

<표 IV-14> 거주 지역에 따른 무침 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

** $p < .01$

4) 구이 종류

반찬류 중 구이 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-15>과 같이 옥돔구이($p < .01$)와 자리구이($p < .05$)에서 유의미한 차이를 보이고 있다. 옥돔구이는 도시지역 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타나고 있으며, 자리구이는 농촌지역 학생집단이 도시지역 학생집단보다 평균 순위가 높은 것으로 나타나고 있다.

<표 IV-15> 거주 지역에 따른 구이 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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

1) 젓갈류

저장식품 중 젓갈류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-16>과 같으며, 통계적으로 유의미한 차이가 발견된 음식은 자리젓 ($p < .001$)으로 나타났다. 이 음식은 도시지역 학생집단보다 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 높았다.

<표 IV-16> 거주 지역에 따른 젓갈류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	z	p
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		
성게젓	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		

*** $p < .001$

2) 장아찌류

장아찌류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-17>와 같다. 장아찌류의 음식에서는 마농지($p < .001$), 반치지($p < .01$), 깻잎장아찌($p < .01$), 양애간지($p < .01$) 등 네 가지 음식 모두 통계적으로 유의미한 차이를 보이고 있으며, 이 음식들 모두 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타나고 있다.

<표 IV-17> 거주 지역에 따른 장아찌류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
마농지	도시	107.06	13275.00	-5.715	.000***
	농촌	158.13	22771.00		
반치지	도시	120.45	15056.50	-3.273	.001**
	농촌	146.78	20989.50		
갯잎장아찌	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		

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

3) 김치 종류

김치 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-18>과 같으며 통계적으로 유의미한 차이가 발견된 음식은 없었다.

<표 IV-18> 거주 지역에 따른 김치 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

마. 후식, 간식류

1) 떡 종류

떡 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-19>와 같다. 떡 종류의 음식에서는 지름떡($p < .05$)에서 통계적으로 유의미한

차이가 있었으며, 도시지역 학생집단이 농촌지역 학생집단에 비하여 그 평균 순위가 높게 나타나고 있다.

<표 IV-19> 거주 지역에 따른 떡 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
빙떡	도시	137.97	17384.50	-.508	.612
	농촌	133.34	19200.50		
오메기떡	도시	141.41	17535.00	-1.316	.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	-2.313	.021*
	농촌	124.73	17712.00		

* $p < .05$

2) 엿 종류

엿에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-20>와 같이 호박엿($p < .05$)에서 유의미한 차이가 나타나고 있으며, 농촌지역 학생집단이 도시지역 학생집단에 비하여 높게 나타나고 있음을 알 수 있다.

<표 IV-20> 거주 지역에 따른 엿 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
호박엿	도시	126.19	15900.00	-2.048	.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	-1.375	.169
	농촌	139.94	20292.00		
마늘엿	도시	129.35	16298.00	-1.618	.106
	농촌	141.78	20558.00		

* $p < .05$

3) 음료 종류

음료 종류에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-21>과 같이 통계적으로 유의미한 차이가 발견된 음식은 없었다.

<표 IV-21> 거주 지역에 따른 음료 종류의 인지도 차이

종류	거주 지역	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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	-1.255	.210
	농촌	139.48	20224.00		
원다리	도시	132.39	16416.50	-.679	.497
	농촌	137.23	19898.50		

이상 제주 향토음식에 대한 거주 지역별 초등학생의 인지도 조사결과, 도시와 농촌 두 집단 간 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 총 16가지로 나타났다. 그 중 $p < .001$ 수준의 높은 인지도 차이를 보인 음식은 4가지로 나타났는데, 이 음식들의 평균 순위 차가 큰 순서부터 살펴보면, 마농지 ($p = .000$), 호박잎국 ($p = .000$), 녹두죽 ($p = .000$), 자리젓 ($p = .000$) 순이다. 녹두죽은 농촌 지역보다 도시 지역 학생들에게서 높은 평균 순위를 보이고 있는데, 나머지 마농지, 호박잎국, 자리젓에 대해서는 농촌 지역 학생집단에서 평균 순위가 높았다. 유의미한 차이를 보인 16가지 음식 중 도시 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타난 음식은 녹두죽, 전복죽, 옥돔구이, 지름떡 등 4가지 음식이었으며, 농촌 지역 학생집단에서 평균 순위가 높은 음식은 보말죽, 호박잎국, 보말국, 툇냉국, 양애무침, 자리구이, 자리젓, 마농지, 반치지, 깻잎장아찌, 양애간지, 호박엿 등 이었다. 조사결과 특이한 점은 장아찌 종류로 5가지 음식에 대해서 설문을 실시했었는데, 이 5가지 음식들 모두 유의미한 차이를 보였으며, 모두 농촌지역 학생집단에서 높은 평균 순위를 나타내었다. 따라서 전반적으로 농촌지역 학생집단에서 제주 향토음식에 대

한 인지도 평균 순위가 높게 나타나고 있음을 알 수 있으며, 이는 농촌 지역 학생들이 도시 지역 학생들보다 제주 향토음식을 접하는 기회가 많음을 보여주는 결과라 할 수 있다.

3. 제주 향토음식에 대한 성별 초등학생의 인지도 조사

가. 밥, 죽, 한 그릇 음식

1) 밥 종류

밥 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-22>와 같다. 이들 음식 중 감자밥($p < .05$)에서 통계적으로 유의미한 차이가 발견되었으며, 남학생집단이 여학생집단보다 평균 순위가 높게 나타났다.

<표 IV-22> 성별에 따른 밥 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	z	p
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		
조밥 (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		

* $p < .05$

2) 죽 종류

죽 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-23>과 같다. 분석결과 통계적으로 유의미한 차이를 나타낸 항목은 닭죽($p < .05$)으로 나타났다으며, 여학생집단이 남학생집단에 비해 평균 순위가 높게 나타났다.

<표 IV-23> 성별에 따른 죽 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

* $p < .05$

3) 한 그릇 음식 종류

한 그릇 음식 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-24>와 같으며 통계적으로 유의미한 차이가 발견된 음식은 없었다.

<표 IV-24> 성별에 따른 한 그릇 음식 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

나. 국, 찌개

1) 채소를 이용한 국 종류

채소를 이용한 국 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-25>와 같으며, 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

<표 IV-25> 성별에 따른 채소를 이용한 국 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
콩국	남	128.58	17229.50	-1.415	.157
	여	141.37	19085.50		
냉이국	남	128.98	17283.00	-1.118	.264
	여	139.06	18495.00		
호박잎국	남	129.56	17360.50	-1.183	.237
	여	140.40	18954.50		

2) 해조류 및 어패류를 이용한 국 종류

해조류 및 어패류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, <표 IV-26>과 같이 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

<표 IV-26> 성별에 따른 해조류 및 어패류를 이용한 국 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
몹국(몹국)	남	129.59	17365.00	-1.251	.211
	여	140.37	18950.00		
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		
성계국	남	129.76	17517.50	-1.181	.238
	여	140.28	18797.50		

3) 냉국 종류

냉국 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-27>과 같다. 이 음식들 중 소라물회($p < .05$)에서 통계적으로 유의미한 차이를 보였는데, 남학생집단에서 여학생집단보다 높은 평균 순위를 나타냈다.

<표 IV-27> 성별에 따른 냉국 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
툇냉국	남	129.24	17189.50	-1.043	.297
	여	138.72	18588.50		
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

1) 적 종류

반찬 종류 중 적 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-28>과 같다. 오징어적($p < .05$)에서 통계적으로 유의미한 차이가 나타났으며, 남학생집단보다 여학생집단의 평균 순위가 높았다.

<표 IV-28> 성별에 따른 적 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

* $p < .05$

2) 전

버섯전에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-29>와

같으며, 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않았다.

<표 IV-29> 성별에 따른 전의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
버섯전	남	126.97	17013.50	-1.793	.073
	여	142.97	19301.50		

3) 무침 종류

무침 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이 검증 결과는 <표 IV-30>와 같다. 고사리무침($p < .05$)에서 유의미한 차이를 보이고 있으며, 여학생의 평균 순위가 높게 나타나고 있다.

<표 IV-30> 성별에 따른 무침 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

* $p < .05$

4) 구이 종류

구이 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-31>과 같으며, 유의미한 차이를 보인 음식은 고등어구이($p < .05$)와 장어구이($p < .05$)로 나타났다. 고등어구이에 대한 평균 순위는 여학생집단에서 높게 나타나고 있으며, 장어구이는 남학생집단에서 평균 순위가 높았다.

<표 IV-31> 성별에 따른 구이 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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

1) 젓갈류

저장식품 중 젓갈류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-32>와 같이 자리젓($p < .05$)에서 통계적으로 유의미한 차이를 보였으며, 남학생집단 보다 여학생집단에서 평균 순위가 높게 나타나고 있음을 알 수 있다.

<표 IV-32> 성별에 따른 젓갈류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

* $p < .05$

2) 장아찌류

장아찌류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-33>과 같다. 통계적으로 유의미한 차이가 발견된 음식은 깻잎장아찌($p < .05$)였으며, 여학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다.

<표 IV-33> 성별에 따른 장아찌류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	z	p
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		

* $p < .05$

3) 김치 종류

김치 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-34>과 같고, 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 배추김치($p < .05$)로 여학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다.

<표 IV-34> 성별에 따른 김치 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	z	p
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

1) 떡 종류

떡 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-35>와 같고, 이들 중 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

<표 IV-35> 성별에 따른 떡 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		

2) 옛 종류

옛 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-36>과 같이 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

<표 IV-36> 성별에 따른 옛 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
호박엿	남	135.15	18245.50	-.036	.971
	여	134.85	18069.50		
핑엿	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		

3) 음료 종류

음료 종류에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과는 <표 IV-37>과 같다. 앞서 살펴본 바에 의하면 음료 종류에 대한 전체 학생들의 인지도 수준은 매우 낮게 나타나고 있으며, 제시된 네 가지 음식 모두 남학생집단에서 평균 순위가 다소 높게 나타났다. 그러나 남학생집단과 여학생집단 간 음식에 대한 인식의 수준 차이를 통계적으로 검증한 결과 유의미한 차이를 보인 음식은 없었다.

<표 IV-37> 성별에 따른 음료 종류의 인지도 차이

종류	성별	평균 순위	순위 합	<i>z</i>	<i>p</i>
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		
선다리	남	137.89	18477.00	-.959	.338
	여	131.11	17569.00		

이상 제주 향토음식에 대한 성별 초등학생의 인지도 조사결과, 남학생과 여학생집단 간 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 총 10가지로 나타났으며, 이 음식들은 모두 $p < .05$ 수준에서 인지도 차이를 보였다. 남학생과 여학생집단 간 평균 순위 차가 큰 음식들은 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 ($p = .013$)이다. 이 음식들 중 남학생집단에서 평균 순위가 높은 음식에는 감자밥, 소라물회, 장어구이로 나타났으며, 나머지 음식들은 모두 여학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다. 앞서 인지도 수준 차이를 비교해 보았을 때, 후식, 간식 종류에서는 매우 낮은 인지도 수준을 나타내었는데, 남,녀 학생집단 간 유의미한 차이를 보인 음식이 전혀 없었던 점도 주목할 부분이다.

V. 결론 및 제언

1. 결론

본 연구는 제주지역 초등학생들을 대상으로 제주 향토음식에 대한 인지도 수준 및 성별, 거주 지역별 집단 간 인지도 차이를 조사하는 것이 목적이며, 이를 통하여 제주 향토음식에 대한 바른 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 나아가서는 제주 향토음식 발전방향을 제시하기 위한 기초 자료를 제공하고자 하였다.

도시 지역 2개 학교와 농촌지역의 4개 학교의 5, 6학년 277명을 대상으로 설문 조사를 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 집단 간의 차이를 분석하였다.

제주 향토음식에 대한 인지도 수준을 살펴본 결과 먼저, 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 동지김치($M = 3.34$), 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, 한그릇 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($M = 1.68$), 쉼다리($M = 1.54$)로 나타났다. 위의 제주 향토음식 중 가장 높은 인지도 수준을 보인 음식은 배추김치($M = 4.82$)로 나타났으며, 인지도가 가장 낮은 음식은 후식, 간식류의 쉼다리($M = 1.54$)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 쉼다리 역시 보리밥과 누룩을 이용하여 만든 발효 식품으로, 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 살리며, 영양 면에서도 떨어지지 않은 사라져 가는 음식을 발굴해내어

맛의 개선과 조리방법을 개선함으로써, 지방의 특색을 살린 향토음식으로 개발하는데 많은 노력을 기울여야 하겠다.

다음으로 제주 향토음식에 대한 거주 지역별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, 첫째, 밥, 죽, 한 그릇 음식 종류에서 도시지역과 농촌지역 집단 간 인식의 차이를 통계적으로 검증한 결과 유의미한 차이를 나타낸 음식은 녹두죽, 전복죽, 보말죽이었다. 이 음식들 중 녹두죽과 전복죽은 도시지역 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났고 보말죽은 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났다.

둘째, 국, 찌개 종류의 인지도에 대해 조사한 결과 도시지역 학생집단과 농촌지역 학생집단 간 유의미한 차이를 나타낸 음식은 채소류를 이용한 국에서 호박잎국, 해조류 및 어패류를 이용한 국에서는 보말국, 냉국류의 툇냉국에서 유의미한 차이가 나타났으며, 이 음식들의 평균 순위는 모두 농촌지역 거주 학생집단에서 높게 나타났다.

셋째, 반찬 종류에 대한 조사는 적, 전, 무침, 구이로 나누어 조사하였는데 도시지역 학생집단과 농촌지역 학생집단 간 음식에 대한 인식의 순위 차이를 통계적으로 검증한 결과 양애무침과 자리구이, 옥돔구이에서 유의미한 차이가 나타났다. 양애무침과 자리구이는 농촌지역 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타났으며, 옥돔구이는 도시지역 학생집단에서 평균 순위가 높았다.

넷째, 저장식품류에 대한 조사는 젓갈류, 장아찌류, 김치 종류로 구분하여 조사하였다. 젓갈류와 장아찌류는 도시지역 학생집단과 농촌지역 학생집단 간 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 학생집단에서 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 집단 간 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 총 16가지였다. 그 중

$p < .001$ 수준의 높은 차이를 보인 음식은 4가지로 나타났는데, 이 음식들의 평균 순위차가 큰 순서부터 살펴보면, 마농지($p = .000$), 호박익국($p = .000$), 녹두죽($p = .000$), 자리젓($p = .000$) 순이다. 유의미한 차이를 보인 16가지 음식 중 도시 학생집단에서 평균 순위가 높게 나타난 음식은 녹두죽, 전복죽, 옥돔구이, 지름떡 4가지 음식이었으며, 농촌 지역 학생집단에서 평균 순위가 높은 음식은 보말죽, 호박익국, 보말국, 툇냉국, 양애무침, 자리구이, 자리젓, 마농지, 반치지, 깻잎장아찌, 양애간지, 호박엿 등 이었다. 조사결과 특이한 점은 장아찌 종류로 5가지 음식에 대해서 설문을 실시했는데, 이 5가지 음식들 모두 유의미한 차이를 보였으며, 모두 농촌지역 학생집단에서 높은 평균 순위를 나타내었다. 따라서 전반적으로 농촌지역 학생집단에서 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 결과라고 할 수 있다.

마지막으로 제주 향토음식에 대한 성별 학생집단 간 인지도 차이를 검증한 결과, 첫째, 밥, 죽, 한 그릇 음식 종류에 대한 조사결과 남학생집단과 여학생집단 간 인식의 차이를 통계적으로 검증한 결과 유의미한 차이를 나타낸 음식은 감자밥과 닭죽으로 나타났으며, 그 외 다른 음식 종류에 대해서는 남학생과 여학생집단 간 차이는 보이지 않았다. 유의미한 차이를 낸 음식들의 평균 순위를 보면, 감자밥은 남학생집단에서, 닭죽은 여학생집단에서 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, 남학생집단의 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. 집단 간 평균 순위 조사결과, 오징어적, 고사리무침, 고등어구이는 여학생집단에서 높게 나타난 반면, 장어구이는 남학생집단에서 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 남학생집단과 여학생집단 간 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않았다.

제주 향토음식에 대한 성별 초등학생의 인지도 조사결과, 남학생과 여학생집단 간 통계적으로 유의미한 차이를 보인 음식은 총 10가지로 나타났으며 이 음식들은 모두 $p < .05$ 수준에서 인지도 차이를 보였다. 남학생과 여학생집단 간 평균 순위 차이가 큰 음식을 들어보면, 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($p = .013$) 이다. 이 음식들 중 남학생집단에서 평균 순위가 높은 음식에는 감자밥, 소라물회, 장어구이로 나타났으며, 나머지 음식들은 모두 여학생집단에서 평균 순위가 높게 나타나서 전반적으로 여학생집단에서 제주 향토음식에 대한 인지도 수준이 다소 높게 나타나고 있음을 알 수 있다. 그리고 앞서 인지도 수준을 살펴보았을 때 후식, 간식 종류에서는 전체적으로 매우 낮은 정도를 나타내었는데, 남,녀 학생집단 간 유의미한 차이를 보인 음식이 전혀 없었던 점도 주목할 부분이다.

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 학생집단에서 전반적으로 높은 인지도 수준을 보이고 있다. 그리고 남,녀 학생 성별 간 비교 결과는 여학생집단이 남학생집단보다 다소 높은 인지도 수준을 보이고 있다.

2. 제언

이상의 연구 결과를 토대로 제주 향토음식에 대한 초등학생들의 인지도를 높이기 위해 몇 가지 제언을 하면 다음과 같다.

첫째, 학교와 가정, 사회에서 향토음식을 자주 접할 수 있도록 하는 것이 중요하다. 학교급식에서 시행되고 있는 ‘전통음식 및 절기음식 체험의 날’ 운영은 매우 바람직한 일이라 생각되며, 이를 확대 실시함과 아울러 가정 통신문 또는 학교 홈페이지 등을 통해 제주 향토음식의 우수성과 함께 조리 방법을 지속적으로 알린다면 제주 향토음식에 대한 인지도를 높일 수 있을 것이라 여겨진다.

둘째, 전통 향토음식의 발굴과 레시피 표준화를 위한 지속적인 연구를 통하여, 아동의 입맛에 맞는 조리법을 개발하고 홍보한다면 향토음식을 접할 수 있는 기회 제공은 물론 우리 고장의 식재료 사용, 및 우리 음식의 우수성에 대한 교육적 효과 등 녹색식생활 교육의 목표 달성도 가능하리라 생각된다.

셋째, 김치와 같이 세계적으로도 그 우수성을 인정받은 우리의 음식에 대해 전통성을 살리며 세계인의 입맛에도 맞게 개선하여 널리 보급될 수 있도록 지속적인 연구개발이 이루어져야 하겠다. 더불어 각 지방의 고유한 특색을 담고 전해내려 오는 향토음식을 계속적으로 발굴하여, 개발 보급하는데도 많은 노력을 기울여야 하겠다.

참 고 문 헌

- 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. 석사학위논문, 고려대학교 교육대학원.
- 김은영. (2010). 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구-충청북도 지역을 중심으로-. 석사학위논문, 경기대학교 대학원.
- 김지순. (1998). **제주도 음식**. 대원사
- 농업과학기술원 농촌자원개발연구소. (2008). **한국의 전통향토음식 10 제주도**. 교문사.
- 민계홍. (2003). 향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구. **한국조리연구회**, 9(2). 127-147.
- 배한옥. (2005). 초등학생의 식습관과 전통음식 선호도 실태에 관한 연구. 석사학위논문, 대구교육대학교 교육대학원.
- 손은숙. (2009). 광주지역 일부 초등학생의 전통음식에 대한 인식 및 기호도. 석사학위논문, 동신대학교 교육대학원.
- 신지희. (2009). 제주지역 일부 중학생의 전통음식과 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 분석. 석사학위논문, 제주대학교 교육대학원.
- 심순희. (2011). 강원도 향토음식에 대한 인지도와 기호도에 관한 연구. 석사학위논문, 관동대학교 대학원.
- 양용진. (2008). 현대식 웰빙식탁-낭푼밥상. **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 조사연구. 석사학위논문, 순천대학교 교육대학원.
- 오영주. (2001). **제주 향토음식의 현황과 전망**. 동아시아식생활학회 학술발표

- 대회논문집. 43-67.
- 이경진. (2002). **안동지역 청소년들의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도 조사**. 석사학위논문, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원.
- 이미영. (2002). **한국전통음식과 패스트푸드에 대한 초등학생의 의식 및 기호도 조사**. 석사학위논문, 인하대학교 교육대학원.
- 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**. 석사학위논문, 세종대학교대학원.
- 이승진. (2005). **향토음식의 인지도 및 기호도**. 석사학위논문, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원.
- 이윤희. (2009). **강원지역 향토음식의 인지도 조사연구**. 석사학위논문, 경희대학교 일반대학원.
- 이주현. (2010). **대구지역 전통 향토음식에 대한 선호도와 인식 분석**. 석사학위 논문, 계명대학교 교육대학원.
- 이화자. (2007). **전통음식과 절식음식에 대한 인식 및 활용도 조사 : 전남지역 초등학교 영양사를 중심으로-**. 석사학위논문, 전남대학교 교육대학원.
- 임진강. (2008). **전북지역 청소년의 향토음식에 대한 인지도 및 기호도에 관한 연구**. 석사학위논문, 원광대학교 교육대학원.
- 정정아. (2004). **한국전통음식 활용에 대한 학교급식 영양사의 의식 조사 : 광주·전남지역을 중심으로-**. 석사학위논문, 전남대학교 교육대학원.
- 제주도. (1995). **꿈과 환상의 섬 제주 관광 매뉴얼**. 제주도.
- 제주도민속자연사박물관. (1995). **제주도의 식생활-식생활조사 보고서-**. 대영인쇄사.
- 제주특별자치도교육청 평생교육체육과. (2011). **학교급식 기본 방향**. 81.
- 진성기. (1986). 제주도 향토음식. **한국식문화학회지**, 1(4). 351-359.
- 한 역. (1996). **전통음식의 현재적 인식과 재창조**. 서울대학교대학원, 석사학위 논문.



ABSTRACT

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

Jin, Soon Sil

Major in Elementary Practical Arts Education
Graduate School of Education
Jeju National University
Jeju, KOREA

Supervised by Professor Kim, Hyo Shim

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 sex and region. The questionnaire was developed for surveying the 5th and 6th graders in Jeju, and 271 questionnaires were and analyzed from 277 collected.

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.

* A thesis submitted to the committee of Graduate School of Education, Jeju National University in partial fulfillment of the requirements for the degree of Master of Education conferred in February, 2012.

The major findings were as follows:

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

2. In regard to differences between urban and rural students,

1) Among types of rice, gruel and one-dish meals, there was a significant difference between urban and rural students for Nokdu-Juk($p=.000$), Jeonbok-Juk($p=.009$), and Bomal-Juk($p=.004$). Urban students' recognized higher than rural students in Nokdu-Juk and Jeonbok-Juk, while rural students showed higher recognition than urban students in Bomal-Juk.

2) Among types of soup and stew, there was a significant difference between Hobakip-Guk($p=.000$), Bomal-Guk($p=.036$), and Totnaeng-Guk($p=.026$). Rural students recognized higher than urban students in all of three.

3) Among types of side dishes, there was a significant difference between Yangae-Muchim($p=.001$), Jari-Gui($p=.024$), and Okdom-Gui($p=.002$). Rural students recognition was higher than urban students for Yangae-Muchim and Jari-Gui, while urban students showed higher recognition than rural students in Okdom-Gui.

4) Among types of preserved food, there was a significant difference between groups for Jari-Jeot($p=.000$), Manongji($p=.000$), Banchiji($p=.001$), Ggaeip-Jangaji($p=.006$), and Yangaeji($p=.005$). Rural students recognition was higher than urban students for all of five.

5) Among types of preserved food, and there was a significant difference only for Jireum-Ddeok($p=.021$) and Hobak-Yeot($p=.041$). Urban students recognition was higher than rural students for Jireum-Ddeok, while rural students had higher recognition than urban students for Hobak-Yeot.

3. In regard to differences between male and female students,

1) Among types of rice, gruel and one-dish meals, there was a significant difference between Gamja-Bap($p=.050$) and Dak-Juk($p=.013$). Male students' recognition was higher than female students for Gamja-Bap, while female students showed higher recognition than male students for Dak-Juk.

2) Among types of soup and stew, there wasn't any significant differences except for Sora-Mulwhoe($p=.037$) for which male students recognition was higher than female students.

3) Among types of side dishes, there was a significant difference between Ojingeo-Jeok($p=.026$), Kosari-Muchim($p=.033$), Kodeunguh-Gui($p=.044$) and Jangeo-Gui($p=.044$). Female students recognition was higher than male students for Ojingeo-Jeok, Kosari-Muchim and Kodeunuh-Gui, while male students showed higher recognition than female students for Jangeo-Gui.

4) Among types of preserved food, there was a significant difference between Jari-Jeot($p=.016$), Ggaeipjangaji($p=.006$) and Baechu-Kimchi($p=.013$). Female students recognition was higher than male students for all of three.

5) Among types of desserts and snacks, no differences between groups were observed.

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

[부 록]

설문지

어린이 여러분 안녕하십니까?

이 설문지는 여러분이 평소 제주 지역의 향토음식에 대해 알고 있는지, 먹어본 경험이 있는지를 조사하고자 제작된 것입니다. 단지 실태를 알기 위해 조사하는 것이므로 정답이 없습니다. 또 조사된 내용은 절대로 연구 이외의 목적에는 사용하지 않을 것입니다. 그러므로 각 질문에 대하여 솔직하고 정확하게 기록하여 주시기 바랍니다.

학교공부는 물론 방과 후 활동 등 여러 가지로 바쁠 것임에도 불구하고 협조해 주시는 여러분께 깊이 감사드립니다.

2011년 5월

제주대학교 교육대학원 석사과정(초등실과교육전공) 진순실

◆ 다음 질문을 읽고 직접 답을 쓰거나, 해당하는 항목에 V표를 하여 주십시오.

1. 내가 다니는 학교는? (_____)초등학교
2. 몇 학년인가요? (____)학년
3. 학생의 성별은? 남 (____), 여 (____)
4. 학생의 키와 몸무게는?
키 (_____)cm, 몸무게 (_____)kg
5. 우리 집에는 나를 포함하여 모두 몇 명의 식구가 살고 있나요?
① 2-3명 () ② 4-5명 () ③ 6명이상 ()
6. 부모님의 연세는?
① 어머니 (____)세 ② 아버지 (____)세
7. 조부모님과 함께 살고 있나요?
① 그렇다 () ② 아니다 ()
8. 우리 집 경제 형편은 어느 정도라고 생각하나요?
① 넉넉한 편이다 () ② 보통이다 () ③ 어려운 편이다 ()

◆ 아래의 음식들은 예로부터 제주지역에서 많이 먹던 음식들 중에서 지금도 가끔 특별행사장이나 가정에서 또는 음식점에서 맛볼 수 있는 음식을 몇 가지 나열한 것입니다. 자신의 생각과 일치하는 부분에 V표를 해주세요.

1. 밥, 죽, 한 그릇 음식 종류

음식명		알고 있으며 자주 먹어봄	알고 있으며 가끔 먹어봄	알고 있지만 먹어보지 못함	들은 적은 있지만 먹어보지 못함	들은 적도 없고 먹어보지도 못함
밥	보리밥					
	잡곡밥					
	조팝(좁쌀밥)					
	감자밥					
죽	콩죽					
	팥죽					
	닭죽					
	녹두죽					
	옥돔죽					
	전복죽					
기타	보말죽					
	조배기 (수제비)					
	메밀칼국수					
	고구마범벅					

2. 국, 찌개종류

음식명		알고 있으며 자주 먹어봄	알고 있으며 가끔 먹어봄	알고 있지만 먹어보지 못함	들은 적은 있지만 먹어보지 못함	들은 적도 없고 먹어보지도 못함
채소류	콩국					
	냉이국					
	호박잎 국					
해조 및 어패류	뽕국(뽕국)					
	옥돔미역국					
	갈치호박국					
	보말국					
냉국	성계국					
	툇냉국					
	소라물회					
	자리물회					
	한치물회					

3. 반찬 종류

음식명		알고 있으며 자주 먹어봄	알고 있으며 가끔 먹어봄	알고 있지만 먹어보지 못함	들은 적은 있지만 먹어보지 못함	들은 적도 없고 먹어보지도 못함
적	쇠고기적					
	돼지고기적					
	오징어적					
전	버섯전					
	고사리무침					
무침	냉이무침					
	호박무침					
	양애무침					
구이	자리구이					
	육뚝구이					
	고등어구이					
	갈치구이					
	장어구이					

4. 저장식품 종류

음식명		알고 있으며 자주 먹어봄	알고 있으며 가끔 먹어봄	알고 있지만 먹어보지 못함	들은 적은 있지만 먹어보지 못함	들은 적도 없고 먹어보지도 못함
젓갈류	멜젓					
	자리젓					
	오분자기젓					
	소라젓					
	성게젓					
	오징어젓					
장아찌류	마농지					
	반치지					
	깻잎장아찌					
	양애간지*					
김치류	배추김치					
	무김치					
	오이김치					
	동지김치					

(*양애간지: 양하꽃대를 간장에 담가줬다가 반찬으로 이용함)

5. 후식, 간식 종류

음식명		알고 있으며 자주 먹어봄	알고 있으며 가끔 먹어봄	알고 있지만 먹어보지 못함	들은 적은 있지만 먹어보지 못함	들은 적도 없고 먹어보지도 못함
떡	빙떡					
	오메기떡					
	기증편					
	지름떡*					
엿	호박엿					
	쨍엿					
	닭엿					
	마늘엿					
음료	개역					
	오메기술					
	감주					
	천다리					

(*지름떡: 쌀가루를 둥글게 빚어서 기름에 지져내어 설탕을 입힌 떡)

** 성실히 답변해 주셔서 감사합니다.