

經營學碩士 學位論文

사찰음식에 대한 인식, 기호도 및
대중화 방안에 관한 연구

慶州大學校 産業經營大學院

호텔外食經營學科

趙 允 淑

2011年 6月

사찰음식에 대한 인식, 기호도 및 대중화 방안에 관한 연구

指導教授 李 蓮 正

이 論文을 碩士學位 論文으로 提出함

2011년 6월

慶州大學校 産業經營大學院

호 텔 外 食 經 營 學 科

趙 允 淑

趙允淑의 碩士學位論文을 認准함

審査委員長 (인)

審 查 委 員 (인)

審 查 委 員 (인)

慶州大學校 産業經營大學院

2011년 6월

목 차

I. 서 론	1
제 1 절 문제의 제기	1
제 2 절 연구의 목적	2
제 3 절 연구의 방법과 범위	3
1. 연구의 방법	3
2. 연구의 범위	4
3. 연구의 흐름도	5
II.이론적 배경	6
제 1 절 사찰음식의 정의 및 특징	6
1. 사찰음식의 정의	6
2. 사찰음식의 특징	7
3. 사찰음식의 유래	9
4. 사찰음식의 분류	12
5. 사찰음식 관련 선행연구 고찰	20
제 2 절 전국 유명 사찰의 대표음식	21
1. 총림 사찰의 음식	21
2. 수행 도량의 음식	23
3. 사찰음식 전문점의 실태	25
제 3 절 인식 및 기호도	28
1. 인식 및 기호도의 의미	29
2. 인식 및 기호도의 선행연구	29

제 4 절 대중화	31
1. 대중화의 의미	31
2. 대중화의 선행연구	34
 Ⅲ. 조사연구의 설계	 35
제 1 절 조사설계	35
1. 조사목적	35
2. 과제 설정	35
 제 2 절 변수의 조작적 정의	 36
1. 사찰음식	36
2. 인식	36
3. 메뉴 인지도	37
4. 메뉴 기호도	37
5. 대중화 방안	37
6. 인구통계학적 특성	37
 제 3 절 자료 수집 및 표본추출	 38
1. 표본 추출 및 방법	38
2. 설문지의 구성 및 내용	38
3. 자료수집	40
4. 자료 분석 절차 및 방법	41
 Ⅳ. 실증분석	 42
제 1 절 표본의 일반적 특성	42
1. 인구통계학적 특성	42
2. 표본의 식 행동 특성	43
 제 2 절 연구과제의 분석	 46

1. 사찰음식에 대한 인식	46
2. 사찰음식 메뉴 인지도	58
3. 사찰음식 메뉴 기호도	67
4. 사찰음식 대중화 방안	77
5. 사찰음식의 전망과 개선점	87
 V. 결 론	93
제 1 절 연구결과의 요약 및 논의	93
 제 2 절 연구의 시사점	99
 제 3 절 연구의 한계와 향후 연구과제	100
 참 고 문 헌	101
 설 문 지	104
 ABSTRACT	109

〈표 차례〉

〈표 2-1〉 사찰음식 주식의 종류	14
〈표 2-2〉 사찰음식 부식의 종류	17
〈표 2-3〉 사찰음식 관련 선행연구	20
〈표 2-4〉 전국 주요 수행 도량의 음식	23
〈표 2-5〉 산촌 메뉴	26
〈표 2-6〉 발우공양 메뉴	27
〈표 2-7〉 향기로운 마을 메뉴	28
〈표 3-1〉 설문지의 구성	39
〈표 4-1〉 인구통계학적 특성	43
〈표 4-2〉 표본의 식행동 특성	45
〈표 4-3〉 사찰음식에 대한 가치지각	47
〈표 4-4〉 성별에 따른 사찰음식 가치지각	48
〈표 4-5〉 연령에 따른 사찰음식 가치지각	49
〈표 4-6〉 교육정도에 따른 사찰음식 가치지각	51
〈표 4-7〉 직업에 따른 사찰음식 가치지각	53
〈표 4-8〉 소득에 따른 사찰음식 가치지각	55
〈표 4-9〉 종교에 따른 사찰음식 가치지각	57
〈표 4-10〉 사찰음식 메뉴 인지도	58
〈표 4-11〉 성별에 따른 사찰음식 메뉴 인지도	59
〈표 4-12〉 연령에 따른 사찰음식 메뉴 인지도	60
〈표 4-13〉 교육정도에 따른 사찰음식 메뉴 인지도	61
〈표 4-14〉 직업에 따른 사찰음식 메뉴 인지도	63
〈표 4-15〉 소득에 따른 사찰음식 메뉴 인지도	64
〈표 4-16〉 종교에 따른 사찰음식 메뉴 인지도	66
〈표 4-17〉 사찰음식 메뉴 기호도	67
〈표 4-18〉 성별에 따른 사찰음식 메뉴 기호도	69
〈표 4-19〉 연령에 따른 사찰음식 메뉴 기호도	70
〈표 4-20〉 교육정도에 따른 사찰음식 메뉴 기호도	71
〈표 4-21〉 직업에 따른 사찰음식 메뉴 기호도	73
〈표 4-22〉 소득에 따른 사찰음식 메뉴 기호도	74

<표 4-23> 종교에 따른 사찰음식 메뉴 기호도	76
<표 4-24> 사찰음식의 대중화 방안	77
<표 4-25> 연령에 따른 사찰음식 대중화 방안의 중요도	78
<표 4-26> 교육정도에 따른 사찰음식 대중화 방안의 중요도	80
<표 4-27> 직업에 따른 사찰음식 대중화 방안의 중요도	81
<표 4-28> 소득에 따른 사찰음식 대중화 방안의 중요도	83
<표 4-29> 종교에 따른 사찰음식 대중화 방안의 중요도	84
<표 4-30> 가족형태에 따른 사찰음식 대중화 방안의 중요도	86
<표 4-31> 연령에 따른 사찰음식 미래이용 빈도수	87
<표 4-32> 소득에 따른 사찰음식 미래이용 빈도수	88
<표 4-33> 종교에 따른 사찰음식 미래이용 빈도수	88
<표 4-34> 종교에 따른 사찰음식의 전망	89
<표 4-35> 연령에 따른 사찰음식의 전망	89
<표 4-36> 직업에 따른 사찰음식의 전망	90
<표 4-37> 성별에 따른 사찰음식 보급 시 역점사항	90
<표 4-38> 연령에 따른 사찰음식 보급 시 역점사항	91
<표 4-39> 직업에 따른 사찰음식 보급 시 역점사항	91

<그림 차례>

<그림 1-1> 연구의 흐름도	5
------------------------	---

I. 서론

제 1 절 문제의 제기

인류가 건강한 삶을 유지하기 위해서는 공기, 물, 햇빛, 음식, 주택, 의복 등 다양한 것들이 필요하지만 그 중에서도 일상생활과 긴밀한 관계를 맺고 있는 것이 바로 음식이다. 먹는다는 것은 인간의 가장 기본적인 행위이며, 이는 인간의 생명과 건강의 원천적인 수단인 것이다(오세영, 1993; 선재스님, 2004; 강경갑, 2010).

최근 경제 성장과 동서양의 빈번한 문화교류로 인해 우리의 생활양식에도 큰 변화를 가져오게 되었고 특히 식생활에 커다란 변화를 초래하게 되었으며, 이에 따라 우리나라도 패스트푸드, 가공식품, 인스턴트식품 등의 음식의 무분별한 수용으로 영양 부족 또는 영양 과잉이 사회적 문제로 대두되고 있다(서봉순, 1993; 강경갑, 2010). 최근 영양학자들이 건강을 위협하는 요인으로 영양부족이 아니라 경제적 풍요 속에서 오는 영양과잉으로 보고 있다. 비만, 심혈관 질환 및 암과 같은 소위 복지병(welfare disease)을 비롯해 대식증(Bulimia), 거식증(anorexia)과 같은 각종 식습관 이상 증후군을 인류의 가장 큰 위협이라고 경고하고 있다(정혜경·이정혜, 1996).

그러므로 식문화 및 식생활의 패턴이 변하고 음식과 건강에 대한 관심은 증가하고 있으며, 현 식생활 문제점의 대안은 우리 민족의 전통 음식을 통해 이를 해결해 보고자 하는 노력이 활발히 전개되고 있다. 음식의 내용도 육식위주에서 채식위주로 크게 바뀌고 있으며, 특히 채식 중심의 사찰 음식은 많은 일반인들에게 관심의 대상이 되고 있다(조민오, 2002).

한식은 건강식이라는 이미지로 세계인들에게 각인되고 있는데 그 중에서도 자연식으로 주목받고 있는 음식이 바로 한국의 사찰음식이다. 사찰음식은 한식의 원형이자 한 스타일의 대표브랜드이며, 동시에 대한민국이 지키고 알려야 할 소중한 문화유산이기도 하다. 우리나라 사찰 음식

식은 건강식일 뿐만 아니라, 불가의 철학과 문화가 녹아있는 정신적인 음식이다(정효림, 2010). 사찰음식은 불교의 기본정신을 바탕으로 가장 간소하고 겸허한 자세로 시작되었으나, 궁극적으로는 어떠한 첨가도 없는 그 자체만으로 맛의 독특한 경지를 이루었으며, 고유한 맛의 문화를 이루게 되었다(선재, 1994).

사찰음식은 그동안 사찰 내에서 스님이나 일부의 일반인들만 이용하는 특수한 종교음식으로 인식되어 왔으나 근래에 와서 급격한 국제화·세계화로 각 나라의 특징적이고 고유한 민족문화와 음식문화가 점차 희박해지고 있으며 음식문화도 그 예외는 아니다. 이에 따라 우리나라에서도 최근 우리 것, 우리의 전통문화를 찾자는 움직임이 활발히 전개되고 있으며, 우리나라 국민은 물론이거니와 외국인들도 건강음식으로서 우리의 전통사찰음식에 대하여 많은 관심을 보이고 있다(유영상·이윤희, 1996; 조민오, 2002)

그러나 사찰음식의 문화적인 가치와 우수성이 높은 것에 비해 이에 대한 연구가 매우 부족하며, 대중화되어있지 않은 실정이다.

이에 따라 사찰음식의 문화적인 가치와 우수성을 제대로 인식시키고, 구전으로만 내려온 조리법을 체계적으로 정리 하는 등의 노력과 더불어 선행연구, 각종 문헌 분석을 토대로 사찰음식에 대한 인식, 사찰음식의 기호도 및 인지도를 조사하고, 아울러 전망과 개선점에 대한 연구를 통해 현대사회의 식생활에 적합한 사찰음식의 정착과 발전을 도모하고 대중화에 앞장서는 것이 매우 필요하다고 사료된다.

제 2절 연구의 목적

사찰음식은 친환경음식으로서 물질적 가치와 동양사상의 정신적 가치가 결합된 문화관광상품으로 발전시킬 필요가 있다. 오늘날 친환경 식품인 발효식품, 유기농식품, 자연농식품 등 시장의 규모는 국·내외 적으로 증가하는 추세이며 건강에 좋은 자연식을 선호하는 식단으로 식사패턴을 바꾸어 가고 있는 사람들이 점차로 늘어나고 있다(정효림, 2010).

그러면서 건강하게 장수하며 수행을 하였던 부처님 당시 스님들의 식

생활과 또 과거 우리나라 스님들이 섭생했던 전통적인 사찰의 식생활 문화에 관심을 가질 필요가 있게 되었고, 다행스럽게도 우리나라에서는 사찰음식이 전통음식으로 전해오면서 우리의 기호와 식생활습관에 적합하도록 변형되고 개발되었기 때문에 일반대중에게는 보급하는데 별다른 문제가 없다고 본다(선재, 2004; 차용준, 2001).

최근 한국 전통음식의 세계화 운동에 사찰음식이 포함됨으로서 사찰음식이 세간의 주목을 받고 있다. 인공 조미료를 사용하지 않고 천연 조미료 및 신선한 재료를 이용해 요리한 건강식품인 사찰음식에 대한 관심은 당연하다 하겠다(강경갑, 2010).

따라서 본 연구는 사찰음식의 인식 및 대중화 방안에 관한 체계적인 조사를 위한 작업의 일환으로 선행연구, 각종 문헌 통계자료를 분석한 것을 토대로 하여 작성된 설문지를 통하여 일반인들의 사찰음식에 대한 인식, 사찰음식의 기호도 및 인지도를 조사하고, 전망과 개선점에 대해서도 연구하고자 한다.

이러한 연구의 목적을 달성하기 위한 세부적인 연구목적은 다음과 같다.

첫째, 인구통계학적 특성에 따른 사찰음식에 대한 인식, 메뉴 인지도, 메뉴 기호도, 대중화 방안을 알아본다.

둘째, 사찰음식의 전망과 개선점이 인구통계학적 특성에 따라 어떤 차이를 보이는지에 대해 알아본다.

본 연구의 목적을 달성함으로써 사찰음식의 대중화에 대한 방안을 제시하여 새로운 음식문화의 발전에 기여하고자 한다.

제 3 절 연구의 방법과 범위

1. 연구의 방법

본 연구의 목적을 달성하기 위하여 문헌연구와 실증연구를 병행하였다. 문헌 연구를 위해서 관련 서적과 논문, 기타 각종 학회지 및 간행물을 활용하였으며, 이러한 이론적 연구를 바탕으로 실증 분석에 사용될

측정 문항을 도출하고 측정 척도를 개발하였다.

실증조사 분석을 위한 조사대상은 일반인으로 제한을 두지 않았으며, 자료 수집 방법은 자기기입식 설문조사 방법으로 조사하였다.

모집단을 위한 표본 추출방법은 단순 무작위 추출법을 활용한 편의적 표본추출법을 이용하였다. 자료 분석 방법은 수집된 자료의 통계처리는 SPSS18.0 통계패키지 프로그램을 활용하여 분석하였고, 사용된 통계기법으로는 빈도분석, T-Test, ANOVA, 교차분석을 실시하였다.

2. 연구의 범위

본 연구의 목적을 달성하기 위해 문헌연구와 실증조사를 병행하여 시행하였다. 구체적인 범위는 다음과 같다.

시간적으로는 2010년 10월 4일부터 12월 22일까지 3개월에 한하였으며 조사대상자에 대한 제한은 두지 않았다.

본 연구의 내용적 범위는 사찰음식과 관련된 것으로 하였으며, 전체 내용은 서론을 포함하여 5개의 장으로 구성하였다.

제 1장은 서론으로 문제의 제기, 연구의 목적, 연구의 방법과 범위에 관하여 논하였다.

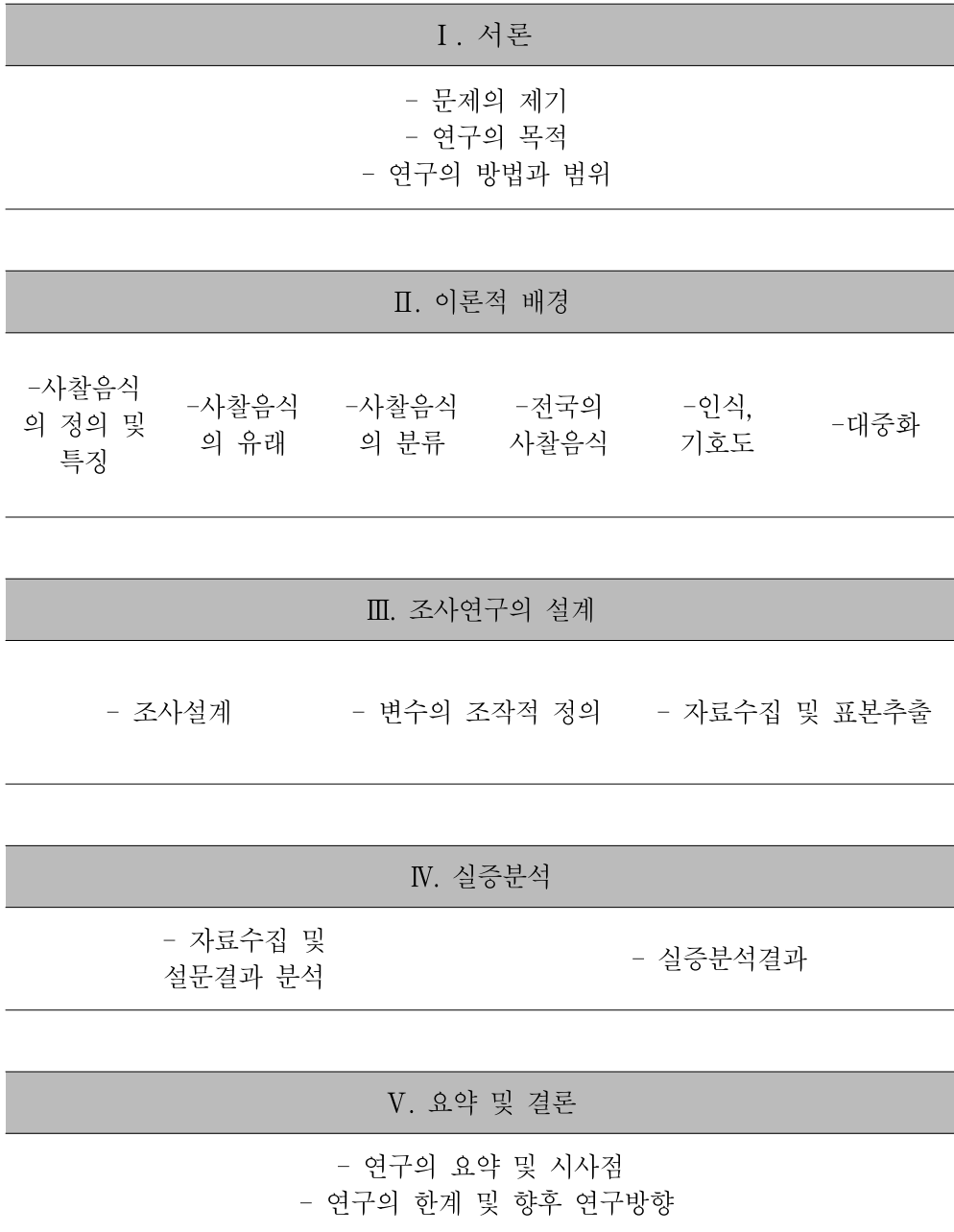
제 2장은 본 연구의 이론적 배경으로 사찰음식의 정의 및 특징, 사찰음식의 유래, 사찰음식의 분류, 전국의 사찰음식을 고찰하였으며, 인식, 기호도와 대중화의 개념을 다루었다.

제 3장은 본 연구의 조사 연구의 설계부분으로 이론적 고찰로 얻어진 내용에서 사찰음식의 구성개념 변수로 사용될 측정문항과 척도를 개발하였다. 그리고 연구의 조작적 정의를 다루었으며, 실증분석을 위한 자료수집 및 표본추출방법, 조사목적, 조사 시기 등을 포함한 조사방법의 체계를 기술하고, 마지막으로 자료 분석에 대한 구체적인 방법을 기술하였다.

제 4장은 실증분석 및 해석으로 조사한 설문결과를 토대로 연구 과제를 분석, 검증하였다.

제 5장은 결론으로 연구의 결과를 요약하고 연구의 한계와 시사점, 향후 연구방향을 제시하였다.

3. 연구의 흐름도



<그림 1-1> 연구의 흐름도

Ⅱ. 이론적 배경

제 1절. 사찰음식의 정의 및 특징

1. 사찰음식의 정의

사찰음식의 국어사전에서의 정의는 불교에서 허용하는 승려들의 음식이다.

사찰음식이란 파, 마늘, 달래, 부추, 홍거와 같은 오신채와 육식을 제외한 산채, 들채, 나무뿌리, 나무 열매, 나무껍질, 해조류, 곡류만으로 음식을 만들며 음식의 조리 방법이 간단해 주재료의 맛과 향을 살리도록 양념을 제한하고 인공적인 조미료를 넣지 않은 음식이다(조민오, 2002).

사찰음식이란 절에서 만들어 먹는 불교음식을 말한다. 그러나 동남아시아, 동북아시아에 걸친 모든 불교 권 국가에서 사찰음식이 발달된 것은 아니다. 우리나라에서는 신도들이 가지고 오는 공양미로 음식을 만들지만, 미얀마, 태국, 라오스, 캄보디아 등의 소승불교를 믿는 나라에서는 지금도 부처님이 살아 계실 때와 마찬가지로 탁발한 음식으로 공양하므로 절에서 음식을 만들 필요가 없다. 그래서 중국, 한국, 일본 등의 북방불교의 영향아래 있는 나라의 경우, 사찰마다 고유한 조리법이 형성되어 사찰음식문화가 존재하지만, 소승불교를 믿는 남방불교의 나라에서는 이러한 문화가 존재하지 않는다(서혜경, 1995).

서양에서는 보통 불교음식을 “젠 푸드(Zen Food)”라고 부른다. 선불교의 선(善)을 일본식으로 발음하였을 때 젠(Zen)이라고 하는데, 일본을 통하여 동양의 선(善)에 대한 관심이 충족됨으로써 불교음식을 젠 푸드(Zen Food)라고 공통적으로 부르고 있다. 현재 젠 푸드는 국가마다 다른 호칭으로 불리고 있는데, 중국, 베트남, 홍콩, 싱가포르, 타이완에서는 짜이차이(zhaicai), 일본에서는 쇼진요리(shojin ryori)라고 부르며 한국에서는 사찰음식(sachal eumsic)이라고 부른다(정효립, 2010).

사찰음식이 일반음식과 다른 점은 일반적인 음식이 생명을 유지시키

는 기능을 그 목적으로 한다면, 생명의 유지는 물론 건강을 더해주는 음식을 채식과 자연식이라고 할 수 있다. 그렇다면 사찰의 선식은 일반적인 음식과 채식, 자연식의 기능과 아울러 정신까지 건강하고 맑게 해주는 기능을 수행한다고 보는 것이 일반음식과 선식이 갖는 의미적 차이점이라고 할 수 있다. 다시 말해 선식은 수행자의 정신수양을 돕는 것이어야 한다는 의미에서 일반음식과 구별되어 갖고 있는 의미라고 볼 수 있다. 수행자들은 정적인 상태에서 마음을 닦는데 필요한 기를 음식을 통해 보충하고 종교적인 수행을 돕는 수단으로서 음식을 대하고 음식을 섭취하는 방법을 갖고 있는 것이다(선재, 2004). 즉, 사찰음식은 정신까지 건강하고 맑게 해주는 기능을 하며, 수행자의 정신수양을 돕는다고 본다(신도길·장병주 2004).

2. 사찰음식의 특징

소승불교를 신봉하는 동남아의 경우 부처님이 살아계실 때와 마찬가지로 지금도 탁발로 공양을 해결하므로 절에서 음식을 만들 필요가 없다. 그러나 중국, 우리나라, 일본에서 발달한 대승불교의 경우 사원의 발달과 함께 승려들의 건강을 우려하여 다양한 음식들이 개발되었고 지금도 구전으로나마 명맥이 유지되고 있다(강경갑, 2010).

불교 초기의 승가음식은 일반 세속인이 회사한 공양에 의지하여 수행의 일부로서 매일 탁발(걸식)하는 데에서 유래되었다. 그러나 중국의 스님들은 탁발에 의해서가 아니라 사찰에서 자급자족의 식생활을 원칙으로 하였다. 우리나라에는 삼국시대에 중국으로부터 불교가 전파되었고, 특히 참선을 위주로 하는 선종에서는 사찰에서 단체생활을 하게 되었다. 이처럼 우리나라와 중국의 사찰에서는 음식을 같은 장소에서 만들어 먹게 되어 사찰음식이라는 형태가 생겨나게 되었고, 이로 인하여 탁발(걸식)이라는 의미는 희박해지고 그 정신만이 남아서 사찰의 식생활을 이루게 되었다. 따라서 사찰음식이란 불교를 수행하는 스님들이 그들이 모여사는 곳인 사찰에서 만들어 먹는 음식이라 할 수 있고, 그 사회의 문화적 특성에 따라 다양하게 발전해 왔다(문양수, 2009).

사찰음식에 대한 특성은 여러 가지 측면으로 살펴볼 수 있으나 본 연구 논문에서는 한국 전통사찰음식 문화연구소에서 밝히고 있는 특성을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 채식문화의 발달과 산채류의 활용을 들 수 있다. 산이나 들에서 나는 제철의 나물들을 국, 무침, 찜 등으로 먹고, 그대로 말리거나 소금물에 데쳐서 말린 다음 가루를 내어 쓰기도 하였다. 대표적인 것으로 개미취, 수리취, 더덕, 잔대순, 다래순, 각종 버섯류 등이 있다.

둘째, 다양한 장류, 튀김류, 부각류 등이 개발되었다. 채소로 맛있는 음식을 만들기 위해 다양한 장류가 발달할 수 있었다. 대표적인 사례로 절메주라는 것이 생기면서 궁중에서는 절메주를 가지고 장을 담갔고, 육류 절제로 부족한 열량과 단백질을 채우기 위해서 다양한 튀김류와 부각류가 발달하였다.

셋째, 저장음식이 발달하였다. 겨울을 나기 위하여 제철이 지났어도 필요한 영양소를 다양한 방법으로 공급할 수 있도록 저장음식이 개발되었다. 대표적인 저장식품으로는 김치, 된장, 고추장, 간장 등의 장류, 장아찌류 등이 있다.

넷째, 다양한 약용식품을 섭생하는 방법이 강구되었다. 속가와는 달리 사찰음식에는 약용식품이 많다. 산초열매장아찌, 재피잎장아찌, 참죽장아찌, 자반, 씀바귀김치, 고수나물, 무침, 머위잎쌈, 머위잎볶음, 더덕구이, 버섯구이, 도라지나물, 고사리나물, 각종 찜, 쪽튀김, 도토리묵, 찹쌀, 팥, 두릅, 다래순, 영개나물 등 다양한 산나물 무침이나 전, 송차, 찹차, 마가목차, 녹차, 감잎차, 방아잎떡, 그 외에 다시마, 질경이, 명아주, 비름나물, 소리쟁이, 열레지, 양하, 신선초, 재치 등으로 만든 음식 등 그 종류가 매우 다양하다.

다섯째, 일반 조미료나 화학조미료를 대체할 수 있는 천연 조미료가 발달하였다. 천연 조미료도 사용되었던 식품에는 버섯가루, 다시마가루, 재피가루, 다시마물, 버섯물, 재피잎, 방아잎, 들깨가루, 들깨국물, 날콩가루, 참죽순 말린 것 등 여러 가지가 있다(<http://www.templefood.co.kr>). 사찰음식의 천연조미료는 간장은 거의 모든 간은 집간장과 소금으로 하고, 수행스님이 직접 재배한 콩으로 쏜 메주로 만들어 사용한다. 식초는

감이나 사과 등을 재료로 감초, 사과초 등을 만들어 사용한다. 사찰에서는 정제된 식탁염은 사용하지 않고 굵은 소금(천일염)을 오랫동안 볶은 다음 갈아서 조미료로 사용 한다. 날콩가루는 국이나 찌개를 만들 때 넣으면 맛이 좋고, 볶은 콩가루도 나물을 무칠 때 넣으면 맛이 좋다. 또한 들깨를 곱게 빻아서 만든 들깨 가루는 무침이나 국을 끓일 때 사용한다. 여러 종류의 버섯을 나물이나 찌개, 그리고 찜으로 직접 사용하기도 하고 산사에 가장 많이 자생하는 표고버섯을 말려서 곱게 빻아 가루로 만들어 조미료로 사용하는데 표고버섯은 잘 말린 것일수록 맛과 향기가 좋기 때문이다. 사찰음식의 가장 중요한 조미료인 다시마는 말려서 곱게 갈아 조림이나 국, 찌개를 만들 때 조미료로 사용한다. 산초가루는 살균 작용이 강하여 사찰음식에서 파, 마늘대신 사용하며, 산초 열매의 껍질을 잘 말려 곱게 갈아서 김치를 만들 때, 그리고 찌개나 된장국을 끓일 때 넣으면 별미이다. 방아잎은 잎을 말려서 국이나 찌개에 사용하고, 단맛을 내기 위해 설탕 대신 조청, 사과즙, 홍시 등을 이용한다. 음식의 고명으로 국물에서 건진 표고버섯, 다시마 등을 채 썰어 이용하며 그 외 김, 구운 두부, 볶은 당근, 호박, 시금치, 숙주, 감자, 고추 등을 넣어 영양적으로 보충한다(이심열, 2009).

3. 사찰음식의 유래

불교 초기에는 모든 출가 승려들은 와발, 혹은 철발을 들고 산 속의 나무 밑이나 동굴에서 나와 성안으로 가서 결식을 하였다. 부자나 가난한 집을 가리지 않고 그릇에 가득 차지 않더라도 적당한 양이면 돌아와서 오전 중에 식사를 마쳐야 한다. 1일 1식의 원칙을 반드시 지키며 정오에서 다음날 일출까지는 비시(非時)라 해서 음식물을 절대로 입에 대지 않았다. 부처님도 설산에서 6년간 고행하시면서 일마일맥(一麻一麥 : 깨 한 알과 쌀보리 한 알)을 의지 하셨 듯 출세간 모두 명은 식을 말미암아 존재한다. 처음의 출가자들에겐 거처가 따로 없었다. 그러다가 우기 3개월 동안 한 곳에 머무르는 생활이 허락되었는데 이것이 안거제도이다. 이때 승려들은 부처님을 모시고 한 곳에 모여 정진하기를 열망했다.

이런 안거(安居)제도가 차츰 발달하면서 왕족과 부호들이 집을 지어 기증하게 되었다. 이로 인해 최초의 사찰인 죽림정사가 생겨났고 주의에 회랑 또는 담장을 둘러서 원으로 발전하게 되었다. 주거공간의 변화로 승려들의 식생활도 변화되었다. 탁발을 하던 승려들은 이제 신도들이 만들어 주는 음식을 먹게 되었던 것이다. 어쨌든 부처님시대의 승려들은 수행을 하기 위한 많은 고행을 겪어야 했는데 당시의 음식을 대충 살펴보면 다음과 같다. 주식은 건반(말린 밥), 맥두반(콩과 보리를 섞어 지은 밥), 초(미숫가루), 육(고기), 병(떡) 등 다섯 가지였고 부식으로는 식물의 가지, 잎사귀, 꽃, 과일 및 우유나 기타 명제품, 꿀이나 석밀 등이었다. 특별히 음식에 대한 금기는 없었는데 고기는 아무 고기나 먹어도 상관없다는 것은 아니었다. 병든 비구에 한해서는 삼정육, 오정육, 구정육 등을 허락했는데 그 내용을 살펴보면 다음과 같다. 삼중정육은 자신을 위해서 죽이는 것을 직접보지 않은 짐승의 고기, 남으로부터 그런 사실을 전해 듣지 않은 것, 자신을 위해 살생했을 것이란 의심이 가지 않는 것이며, 오중정육은 자신을 위해서 죽이는 것을 직접보지 않은 짐승의 고기, 남으로부터 그런 사실을 전해 듣지 않은 것, 자신을 위해 살생했을 것이란 의심이 가지 않는 것, 수명이 다하여 자연히 죽은 오수의 고기, 맹수나 오수가 먹다 남은 고기이고, 구중정육은 자신을 위해서 죽이는 것을 직접보지 않은 짐승의 고기, 남으로부터 그런 사실을 전해 듣지 않은 것, 자신을 위해 살생했을 것이란 의심이 가지 않는 것, 수명이 다하여 자연히 죽은 오수의 고기, 맹수나 오수가 먹다 남은 고기, 자신을 위해서 죽이지 않은 고기, 자연히 죽은 지 여러 날이 되어 말라붙은 고기, 미리 약속함이 없이 우연히 먹게 된 고기, 당시 일부러 죽인 것이 아니라 이미 죽인 고기를 말한다. 이러한 유래를 거쳐 사찰의 식습관이 세속과 달리 독특한 소식습관을 형성한 시기는 기원 1세기 전후이다. 불교 전래 시초창기 중국에서는 술과 고기를 먹었지만 양무시대 이후 점차 소식으로 바뀌어 갔다. 중국 사원에서는 주식이 대부분 죽이었으며, 부식은 승려들이 직접 재배 생산한 채소나 두부, 버섯 등이었다. 또한 대승불교가 흥기한 시기에는 파, 마늘, 달래, 부추, 홍거의 오신채를 사용하지 않았다. 그 이유는 모든 중생이 삼매를 닦을 때에는 마땅히 세간의 다섯 가지 매운

채소를 끊어야 하니 이 다섯 가지 채소는 익혀서 먹으면 음란한 마음이 일어나게 되고 날 것으로 먹으면 성내는 마음이 더하기 때문이라고 능엄경에서 설파하고 있다(<http://www.templefood.co.kr>).

초기의 불교는 왕실의 보호 속에 궁중음식과 만나게 되었고 상류층을 중심으로 발전하면서 호국적, 귀족적이었으며 국민의 식생활을 크게 규제하였다(구천서, 1995). 불교가 식생활에 미친 가장 큰 영향은, 불교의 정신은 원래 자비를 근본 취지로 삼고 있는 생명이 있는 것을 죽이면 불벌을 받는다는 것이어서 고기를 먹지 말라는 계율이 국시가 되어 이로 인하여 채식 위주의 사찰음식이 발달하게 되었다. 다만 신라에서는 살생 유탕이라 하여 ‘육식엄금’은 아니어서 신라인들은 식물성 식품과 동물성 식품을 균형 있게 섭취하였다. 고려시대에는 불교가 더욱 융성해지고 왕실과 귀족들이 올리는 공양물을 스님들이 쓰면서 귀족불교가 되었으며, 한국음식이 중국에까지 알려졌다(서궁, 1983). 고려시대에는 숭불정책의 확산으로 인하여 사찰음식이 크게 발달되기 시작하였으며 숭불사상에 맞추어 왕실에서 올리는 불공음식으로 오신육주를 배제하였으며, 다류, 한과류의 조리법도 발달하였다(김연식, 1997). 이처럼 고려시대에 왕실불교, 호국불교이던 불교는 조선시대에 들어오면서 정치적 탄압으로 위축된 수난을 받으면서 민중불교로 바뀌었다. 이 시기에는 유교가 융성하면서 불교를 상징하고 공불음식의 하나였던 차 문화가 쇠퇴하고, 유밀과의 사용이 금지되는 등 사찰음식의 문화도 유교에 의해서 일부가 변화되었으나 조선시대의 식생활 문화가 불교와 크게 관련이 있음이 규합총서에 나와 있다. 조선시대에 이르러서는 숭유억불 정책으로 각종 불상과 문화재는 훼손되고 스님들은 핍박을 피해 산으로 들어가게 되었고, 이로 인하여 불교는 지역중심에서 산속의 기피문화가 되어버렸다. 1910년 한일합방이 되면서 불교의 수행승에 결혼을 강요하였으며, 스님들의 90% 이상이 대처화 되는 과정에서 이에 저항하는 스님들에 대하여는 갖은 압력을 가해서 거리의 유랑자로 만들어 버렸다. 그 결과, 점점 사찰의 구성원은 일반 가정과 같게 되었고, 음식도 세간의 음식과 섞여서 오신주육이 난무하게 되었다. 그러나 다행히 불교정화운동 이후 조계종단에 의해 사찰은 대처승들을 물리치고 출가승들로 재정비되었으며, 선원과 강원이 부활되었다.

이상과 같이 초기 사찰음식은 왕실의 보호 속에서 궁중음식과 만나게 되었고 호국적이고 귀족적이었으며, 고려시대를 거쳐 조선시대에 오면서 정치적 탄압에 의해 수난을 맞게 되어 왕실불교에서 민중불교로 전개되었다. 이러한 과정에서 불교가 우리나라에 토착신앙으로 자리 잡으면서 사찰음식이 유래되었고, 불교가 다른 종교와는 다르게 토속 신앙을 배제하지 않고 감싸 안았듯이 사찰음식 또한 고유한 한국 토속음식과 섞이어 발전하였다(문양수, 2009).

4. 사찰음식의 분류

우리나라 사찰음식 가운데 일상식을 중심으로 분류에 보면 주식, 부식으로 분류할 수 있다(정세채, 2000)

일상식으로 주식에는 밥, 죽, 국수, 수제비, 떡국이 있고 부식에는 국, 조림, 찜, 생채, 나물, 볶음, 전, 구이, 튀김, 김치 등이 있다.

1) 주식

(1) 밥

주식으로 하고 있는 밥은 곡류 및 두류밥, 견과류밥, 야채류밥의 세가지로 크게 분류하였다. 주재료를 쌀 또는 찹쌀로 지은 밥과 흰쌀밥과 기름찰밥이 있고, 그 외에는 잡곡, 두류, 야채, 산채, 견과 등을 혼합하여 밥을 짓고 있다. 밥의 종류에는 쌀밥, 보리밥, 팥밥, 콩밥, 오곡밥, 잡곡밥(울무, 팥, 수수, 조, 보리 등), 연잎밥, 연근밥, 훗잎(나물)밥, 참(나물)밥, 쑥밥, 배추숙밥, 유채밥, 표고버섯밥, 느타리버섯밥, 송이버섯밥, 무밥, 고구마밥, 황률밥, 은행밥, 산마밥 등이 있다(임해옥, 1999).

(2) 죽

죽은 일단 안색을 좋게 하고 힘이 넘치고 수명을 연장한다. 안락이 있고 말숨씨가 시원하게 되고 음식물의 소화를 좋게 하고 감기에 잘 안 걸리는 이로움이 있다. 또한 공복감을 충족시키고 목의 갈증을 풀어주고 대소변을 잘 조절하게 한다 (<http://www.templefood.co.kr>). 죽은 주로 아침에 먹으며 주로 흰죽을 많이 먹고 쌀을 갈지 않고 쌀알 그 대로 끓이

기도 한다. 죽은 일단 안색을 좋게 하고 힘이 넘치고 수명을 연장한다. 안락이 있고 말썽씨가 시원하게 되고 음식물의 소화를 좋게 하고 감기에 안 걸리는 이로움이 있다. 또한 공복감을 충족시키고 목의 갈증을 풀어 주고 대소변을 잘 조절하게 한다(임해옥, 1999).

죽은 곡류 및 두류죽, 견과류죽, 야채류죽, 유(油)종실죽, 유(乳)죽 등으로 분류하는데 쌀을 주재료로 하여 끓인 흰죽을 가장 많이 먹으며 그 외에는 찹쌀, 율무가 주재료로 사용되는 죽을 많이 먹는다. 주재료인 쌀을 갈지 않고 쌀알 그대로 원죽상태로 끓이고 있고, 부재료인 팥, 콩, 잣, 밤등은 갈거나 삶아서 체에 거른 부드러운 상태로 끓여서 먹는 것이 특징이다. 대부분 소금으로 간을 하지만 죽의 종류에 따라 고추장, 간장, 참기름, 설탕, 후추, 산채 등을 사용하여 특이한 향을 부여하기도 한다(박진아 외, 1999).

(3) 국수

사찰에서는 국수를 승소 또는 낭화라고 하여 스님들이 주로 점심때 즐겨 먹는 음식이다. 국수는 불교의 전파와 함께 중국의 다른 식품이 같이 전래되어 승가의 음식이 되었던 것으로 보고 있다. 국수는 크게 손국수와 건국수로 분류한다. 손국수에는 칼국수, 콩국수, 수수국수, 메밀국수, 참깨국수, 들깨국수 등이 있고, 사용하는 주재료가 콩이면 콩국수, 메밀이면 메밀국수로서 주재료에 따라 이름이 붙여진다. 주로 사용하는 재료는 밀가루이고, 그 외에 찹쌀가루, 콩가루, 메밀가루, 수수가루를 섞어서 다양한 국수를 만들고 있다. 고명은 수제비 보다 국수에 더 다양하게 이용되며 계란을 쓰는 경우가 있어서 사찰음식의 재료사용에 있어서도 많은 변화가 있다. 국물의 맛을 내는데 사용되는 재료로서는 표고버섯, 다시마가 가장 많이 이용되었고 가죽나물을 우려낸 국물도 이용되었다. 또한 들깨를 갈아 만든 콩국이나 표고버섯 다시국을 시원하게 하여 사용하였다. 상기의 고문헌을 보면 간장국, 오미자국, 깻국, 꿩 삶은 고기장국 등을 국수 마는 국물로 사용하였다. 또한 「음식다미방」에는 참깨를 볶아 찼어 냉수에 걸러 만든 국물에 국수를 만 것을 녹두나화라고 하였다. 사찰에서는 국수를 승소 또는 낭화라 하여 스님들이 옛날부터 즐겨먹는 음식이라고 하였으나, 국수는 불교의 전파와 함께 중국의 다른 식품과

같이 전래되어 승가의 음식이 되었던 것이 아닌가 생각된다(이성우, 1985).

(4) 수제비

수제비는 흔히 밀가루 반죽을 질게 한 것을 국물에 넣고 끓이는 것이다. 절에서 수제비 국물은 국수국물과 마찬가지로, 다시마, 마른 표고버섯, 가축나무순을 넣고 끓여 맛을 낸다. 수제비를 만들 때는 밀가루 반죽만 넣기도 하지만 껌질 벗긴 감자를 크게 썰어 넣고 함께 끓이기도 한다. 그밖에 감자녹말로 만드는 감자 수제비도 해 먹는다(임해옥, 1999).

(5) 떡국

떡국은 주로 정월에 먹는 음식으로 가끔씩 운력을 할 때 새참으로 먹기도 했다. 표고버섯과 다시마로 국물을 낸 후 여기에 썰어 놓은 떡을 넣고 끓이다가 고명을 얹어 먹었다. 고명으로는 표고버섯이나 느타리버섯 볶은 것, 시금치, 미나리, 당근 볶은 것, 두부를 기름에 지진 것, 김 가루 등이 있다(강경갑, 2010).

사찰음식의 주식의 종류를 정리하면 <표 2-1>과 같다.

<표2-1> 사찰음식 주식의 종류

종류	음식명
밥	감밥, 감잎밥, 감자밥, 감자보리밥, 강낭콩밥, 고구마밥, 곤드레나물밥, 김밥, 김초밥, 김치밥, 느타리버섯밥, 두부김밥, 두부채소볶음밥, 두부취나물김밥, 무밥, 배추꽃밥, 배추숙밥, 버섯덮밥, 보리밥, 사나물비빔밥, 산마밥, 산채머위모듬밥, 산채모듬밥, 산초밥, 상수리잎쌈밥, 생채소비빔밥, 송이버섯밥, 송이버빔밥, 시레기밥 등
죽	감자당근죽, 감자죽, 개암죽, 건포도죽, 검은약콩죽, 겨울깽죽, 고구마범벅, 고구마죽, 고로쇠황정죽, 꽃감죽, 국화죽, 근대죽, 김치콩나물죽, 깨죽, 남매죽, 냉이죽, 녹두죽, 누룽지죽, 늪은호박죽, 다시마십곡죽, 대추죽, 더덕죽, 동지팔죽, 두부죽, 들깨죽, 땅콩죽, 마죽, 매화죽, 맥문동죽, 메밀죽, 무당근죽, 무죽, 미역죽, 밀랍죽, 밤죽, 방풍죽, 배죽, 백봉령죽, 버섯죽, 복숭아씨죽 등

국수	깨즙냉콩국수, 녹차칼국수, 느릅수제비, 단호박 된장국수, 동치미칼국수, 들깨국수, 들깨생콩가루칼국수, 들깨칼국수, 메밀국수, 밀국수, 백련칼국수, 복령칼국수, 뽕잎국수, 사찰냉면, 삼색밀전병 동치미국수, 삼색비빔국수 등
수제비	감자수제비, 냉이단호박수제비, 냉이수제비, 메밀수제비, 백련수제비, 복령수제비, 수수수제비, 아욱수제비, 차수제비, 참쌀수제비
떡국	밀떡국, 사찰떡국

(자료: 조민오, 2002 논자재 정리)

2) 부식

(1) 국, 찌개

부식 중에서 가장 필수적으로 쓰이는 국의 경우 서울지방에서는 간장으로 간을 맞추는 맑은 장국을 흔하게 끓이고 된장과 고추장을 함께 섞어 간을 맞추는 토장국을 끓인다. 그러나 호남지방이나 영남지방에서는 된장으로 간을 맞추는 된장국을 자주 끓여 먹으며 맑은 국도 끓이지만 국을 끓일 때 고추장만을 넣어 끓이는 일은 별로 없다. 이것은 중부지방에서 고추장을 담글 때 메주가루를 넣어 끓이면 구수한 맛이 나지만, 남부지방에서는 엇고추장이라 하여 고추장을 담글 때에 조청을 넣어 달게 담그므로 국이나 찌개에 넣기에는 부적합하기 때문으로 보인다. 국의 조미는 주로 간장과 된장으로 한다. 사계절이 흔히 먹는 것이 콩나물국, 미역국, 무국, 시래기국 등이다. 찌개의 경우는 서울에서는 된장으로 간을 맞추는 된장찌개, 고추장만으로 또는 고추장과 함께 간장이나 소금으로 간을 하는 고추장찌개도 끓이지만 된장과 고추장을 섞어서 간을 맞추는 토장찌개를 주로 끓인다. 서울 이외의 지방에서는 된장찌개를 주로 끓이고 된장과 고추장을 섞어서 간을 맞추기도 하지만 고추장찌개는 거의 끓이지 않는다(조민오, 2002).

(2) 김치

사찰김치는 일반 가정에서 담그는 김치의 종류와 거의 같다. 절에서

담그는 김치는 오신채에 속하는 파, 마늘, 부추 등을 넣지 않으므로 김치 양념으로는 소금, 고춧가루, 생강이 주로 쓰인다. 젓갈류 대신 간장, 된장을 사용하고 찹쌀풀, 밀가루풀, 보리밥, 감자, 호박 삶은 물, 잣죽, 배즙, 무즙도 넣는다. 건과류를 넣어 영양의 균형을 맞추고 알맹이를 뺀 채피 열매 껍질을 뺀 가루나 채피알을 넣기도 하고 총각김치에는 좁쌀을 이용하기도 한다. 가을과 이른 겨울에는 찹쌀풀을 사용하고, 겨울 김장 김치에는 늙은 호박죽을 고아서 쓰고, 정월 후에는 들깨물에 갓, 생강, 고추 가루만 넣어 버무려서 문었다가 먹는다. 호박즙을 넣으면 오래 보존하지 못하므로 오래 두고 먹을 것은 호박즙을 넣지 않고 담근다(조민오, 2002).

(3) 나물, 생채

나물과 생채는 절에서 먹는 중요한 음식이다. 나물과 생채의 재료는 매우 다양하여 밭에서 재배하는 것은 물론 산이나 들에서 야생하는 식물과 해초들도 나물의 재료로 쓰인다. 나물은 데쳐서 무치거나 말린 것을 불려서 볶는 것, 기름에 볶아 무치는 것 등을 말하며 생채는 날로 무치는 것이다(조민오, 2002).

나물의 재료는 무, 콩나물, 시금치, 토란줄기, 표고버섯, 가죽순, 유리대, 구기자잎, 두릅, 양하, 질경이, 다래순, 원추리, 녹차잎, 싸리버섯, 호박, 도라지, 고사리, 고비, 호박, 호박오가리, 가지, 말린가지, 시래기, 머위대, 쑥갓, 미나리, 박, 홀잎, 쑥부쟁이, 비름, 죽순, 고춧잎, 근대, 삼동초, 메밀잎, 숙주, 오이, 능이버섯, 파래, 토란대, 취, 고구마줄기, 조피잎, 참나물, 가죽순, 참죽순 등이 있다. 생채의 재료는 상치, 배추, 열무, 미나리, 돌미나리, 쑥갓, 머위잎, 무, 오이, 미역, 고소, 고들빼기, 돌나물, 민들레잎, 더덕, 가죽순, 도라지, 씀바귀, 조피잎, 소태순, 미역 등이다. 그 밖에 참나물, 송이, 가죽, 참죽 등이 있다(임해옥, 1999).

(4) 조림

조림에 이용되는 주재료로는 근채류가 가장 많이 사용된다. 조림은 기름에 튀기거나 끓는 물에 데쳐서 우려내는 등의 전처리를 한 후, 기름으로 튀기거나 볶아서 간장과 설탕 또는 물엿으로 마무리 하였다(임해옥, 1999).

(5) 전

전은 일반 가정과 달리 계란을 사용하지 않고 주재료에 밀가루를 묻혀 밀가루 반죽이나 들깨가루 반죽을 씌워 철판에 기름을 두르고 지저낸다. 전의 재료는 주로 산나물, 들나물, 방아잎, 재피잎, 가죽나무순, 근대잎, 애호박, 가지, 시금치, 풋고추는 날것으로 부치며 무는 표고버섯이나 다시마와 같이 삶아서 맛이 났 후에 썰어 밀가루를 묻힌 다음 밀가루 반죽을 묻혀서 부치며, 우엉은 삶아서 방망이로 가볍게 두들겨 양념장에 재웠다가 밀가루 반죽이나 녹두가루를 갠 것을 씌워 부친다(정효림, 2010)

(6) 구이와 튀김

구이에는 일반가정과 마찬가지로 예전에는 숯불 등의 직화에 구웠으나 요즘은 주로 번철 등 간접구이로 하는 것이 많다. 더덕구이는 일반 가정과 별로 다름이 없다. 사찰요리에서 튀김은 육식에서 채우지 못한 기름기를 보충해 주기 때문에 중요한 요리이다. 튀김에는 마른 식품을 그대로 튀기는 것과 튀김옷을 입혀서 튀기는 것이 있다(정효림, 2010)

사찰음식의 부식의 종류를 정리하면 <표 2-2>와 같다.

<표2-2>사찰음식 부식의 종류

종류	음식명
국	가지냉국, 각색냉국, 감자국, 감자깨국, 감자두부탕, 고사리두부탕, 고사리탕, 근대국, 김국, 김치국, 김치콩나물국, 꽃다지국, 나물국, 냉이국, 냉이콩나물국, 냉콩국, 느타리버섯탕, 늪은호박국, 능이국, 능이버섯국, 능이버섯콩나물국, 다시마냉국, 더덕냉국, 두부감자탕, 두부냉국, 두부탕, 들깨냉국, 뜸부기국, 망초잎국, 머위들깨탕, 모자반국, 무국, 무깨국, 무된장국, 미역국, 배춧국, 버섯만둣국, 버섯콩나물국, 별꽃된장국, 아욱국, 애쑥탕, 애호박국, 야채매운탕, 야채탕, 양배추국, 양송이국, 오이냉국, 우엉탕, 원추리토장국, 유부두부국, 은행완자탕, 죽순국, 찹국, 콩가루김치국, 햇고사리국, 호박잎국
찌개	곤드레나물된장찌개, 근대찌개, 김치비지찌개, 김치찌개, 나물찌개, 녹두적찌개, 녹두찌개, 느타리찌개, 두부된장찌개, 머위꽃된장찌개, 무뜸북장찌개, 미역찌개, 비지찌개, 순두부찌개, 시래기된장찌개, 시래기찌개, 싹된장찌개, 아욱찌개, 애호박된장찌개, 청국장찌개, 콩비지김치찌개

김치	열무오이소박이, 오이소박이, 오이소박이무청김치, 오이소박이물김치, 오이익선, 오이지, 우영김치, 원추리꽃김치, 율장김치, 장김치, 재피가루배추물김치, 좁쌀알타리김치, 죽순김치, 질경이김치, 참나물김치, 참나물물김치, 총각김치, 취나물김치, 콩잎김치, 통도라지김치, 파래김치, 표고버섯단감김치, 풋감김치, 풋고추소박이김치, 풋고추열무김치, 하루나김치, 한해물김치, 호박김치, 호박열무김치, 호박죽배추김치, 홍시배추김치
나물	가죽순나물, 가지나물, 개다파리나물, 개뚜갈나물, 개망초나물, 고구마순나물, 고구마줄기나물, 고들빼기나물, 고비나물, 고사리나물, 고수무침, 고춧잎나물, 곤드레나물, 곰취무침, 구기자잎나물, 근대나물, 꽃다지나물, 꿩발나물, 냉이나물, 냉이뿌리무침, 노각나물, 녹차잎나물, 느타리버섯나물, 능이버섯나물, 다래순나물, 닭의장풀나물, 담비나물, 더덕썩나물, 도라지나물, 돌나물, 두릅나물, 말린가지나물, 말린고구마순나물, 말린다래순나물, 말린취나물, 망초나물, 머위나물, 머위대나물, 메밀잎나물, 명아주나물, 명태나물, 모싯대나물, 모자반나물, 민들레나물, 박나물, 별꽃나물, 부지깽이나물, 비듬나물, 비비추나물, 산고춧잎나물, 산머위나물, 산취나물들깨무침, 상치풀데기나물, 삼베나물, 삿갓나물, 생미역나물, 석이버섯나물, 세발남물, 소리쟁이나물, 수영나물, 숙주나물, 시금치나물, 시래기나물, 신선초나물, 싸리버섯나물, 쑥갓나물, 쑥부쟁이나물, 씀바귀나물, 애호박나물, 약모밀나물, 얇은입제비꽃나물, 양지꽃나물, 양해나물,
생채	가죽생채, 개두릅생채, 겨울초생채, 고들빼기무침, 고소겉절이, 고소도라지겉절이, 고소무침, 곰취무침, 깨순겉절이, 냉이생겉절이, 더덕겉절이, 더덕생채, 더덕갯줍생채, 도라지생무침, 도라지오이생채, 돌나물생채, 돌미나리생채, 마된장참깨무침, 마겉절이, 마생채, 머위겉절이, 머위꽃무침, 모싯대겉절이, 무버섯생채, 무생채, 미나리겉절이, 민들레잎겉절이, 버섯채, 봄꽃무생채, 봄동겉절이, 봄배추겉절이, 산당귀잎겉절이, 상추겉절이, 생깻잎겉절이, 소태순생채, 송이무침, 쇠비름겉절이, 수박껍질무생채골담초무침, 수박껍질무침, 시금치생절이, 쑥갓겉절이, 쑥겉절이, 씀바귀겉절이, 양배추겉절이, 영개겉절이, 열무된장겉절이, 오이겉절이, 우영생채, 유리대무침, 장다리겉절이, 재피잎겉절이, 직지사무버섯생채, 찔레순겉절이, 참나물생절이, 참죽겉절이

조림	가지조림, 감자조림, 강낭콩조림, 고구마조림, 고구마줄기조림, 고추조림, 곤약조림, 김조림, 깻잎조림, 파리고추조림, 느타리고추조림, 늪은호박조림, 다시마조림, 더덕조림, 두릅뿌리조림, 두부간장조림, 두부깍두기조림, 두부대추완자조림, 두부쌈조림, 두부튀김조림, 대나무죽순조림, 대추완자꿀조림, 땅콩조림, 마른고춧잎튀김조림, 마른미역볶음조림, 무감자조림, 무당근조림, 무릇뿌리조림, 무조림, 미역조림, 바람든무조림, 밤감자조림, 밤장조림, 버섯꼬다리조림, 버섯무침조림, 산초열매조림, 송이버섯조림, 알감자조림, 애호박조림, 야채조림, 양송이간장조림, 양해갓조림, 언두부우거지조림, 연근조림, 연근튀김조림, 연자조림, 오이조림, 우엉잎조림, 우엉조림, 유부버섯조림, 재피잎간장조림, 죽순조림, 차잎조림, 참죽조림, 콩나물장조림, 콩조림, 토란조림, 토란줄기조림, 통도라지조림, 팽이버섯조림, 표고버섯조림, 풋고추조림, 풋콩조림, 호박조림, 흑임자연자조림
전	가죽순장떡, 가죽전, 가지지짐, 감가지짐, 감태전, 개두릅전, 고갱이상추전, 고구마전, 고수잎전, 고수장떡, 고추장떡, 고추전, 국화전, 근대잎전, 근대꽃전, 김전, 김치오색전병말이, 김치장떡, 김치전, 깨소밀쌈, 냉이에호박전, 녹두빈자병, 녹두전, 느타리버섯전, 늪은호박전, 다시마전, 당근전, 도라지전, 돌미나리삼동초전, 돌미나리전, 두릅전, 두부김전, 두부장떡, 두부전, 두부땅콩전, 들깻잎전, 마전, 마지짐, 메밀총떡, 무배추전, 무전, 묵두부전, 묵전, 미나리전, 밀부꾸미, 방아잎마지짐, 방아잎장떡, 배추속대전, 배추전, 삼색야채말이, 상추대무우부침, 상추불뚝전, 생버섯전, 소태나물전, 솔잎전병, 수수전, 시금치전, 쑥연근전, 애호박전, 양해산적, 양해잎전, 양해전, 엄나무순전, 연근빈대떡, 연근전, 연꽃전, 옥수수빈대떡, 옥수수전, 옥잠화꽃봉오리전, 옥잠화맨드라미전, 우엉지짐, 자소양념두부전, 원추리새송이산적, 작설차호박전병말이, 재피잎장떡, 재피잎전, 죽순전, 진달래전, 차조기옥수수전, 참죽전, 표고전, 풋고추전, 호박전
구이	가지구이, 가지양념구이, 김구이, 느타리버섯구이, 더덕구이, 도라지구이, 두부양념구이, 마구이, 무구이, 버섯구이, 새송이버섯구이, 생표고버섯구이, 송이버섯구이, 양하산적, 연무구이, 우엉양념구이, 우엉찜쌀구이, 죽순구이, 통도라지구이, 통두부구이, 표고버섯양념구이

튀김	가죽튀김, 감자튀김, 국화튀김, 냉이튀김, 누룽지튀김, 느타리버섯튀김, 단호박깻잎튀김, 더덕튀김, 도라지튀김, 두릅튀김, 두부소박이, 두부완자튀김, 마튀김, 메밀소박이튀김, 미역귀튀김, 미역튀김, 방풍튀김, 버섯튀김, 산나물모듬튀김(산채, 두릅, 고사리), 산채오색튀김(도라지, 고사리, 산취잎, 당근, 우엉), 산초튀김, 삼색은행튀김, 삼색튀김(무, 미나리, 당근), 생표고버섯튀김, 송이버섯튀김, 수삼튀김, 싸리버섯튀김, 쪽갓튀김, 쪽튀김, 아카시아꽃튀김, 애쭈튀김, 연근두부완자튀김, 연근야채모듬튀김, 연근야채삼색튀김, 연근튀김, 옥잠화튀김, 작약꽃튀김, 참나물튀김, 참죽순튀김, 청포묵튀김, 칠면조튀김, 토란단호박견과류튀김, 토란튀김, 표고버섯튀김, 흑임자두부튀김
----	---

(자료: 조민오, 2002 논자재 정리)

5. 사찰음식 관련 선행연구 고찰

사찰음식의 관련 선행연구를 정리하면 <표2-3>와 같다.

<표2-3> 사찰음식 관련 선행연구

저자 및 연도	제목	내용
서혜경 (1995)	사찰의 식생활	경전속에 나타나 있는 사찰음식의 철학적, 종교적 의미
김연식 (1995)	사찰음식의 외식상품화 방안에 관한 연구	사찰음식에 대한 현재의 인식을 조사하고 사찰음식의 대중화가 시급함을 알리고 대중화를 위한 자료를 제시
임해옥 (1999)	사찰음식에 대한 문헌적 고찰 및 대중화방안 연구	문헌을 통해 사찰음식에 대해 알아보고, 사찰음식의 인식을 조사한 후 사찰음식의 보급방법에 대해 연구
조민오 (2002)	한국 전통 사찰음식의 대중화 방안에 관한 연구	한국 전통 사찰음식의 대중화를 위한 효과적인 방안을 제시
선재 (2004)	약 아닌 약, 사찰음식	부처님 당시 식생활문화에 대해 살펴보고, 사찰의 음식물의 의미, 유형, 섭생법 및 발우공양의 의미 조사

홍금주 외 (2007)	사찰 음식 선호도 결정 요인	사찰 음식의 인식 조사와 사찰 음식을 선호하는 결정요인을 알아보고 그 요인들이 미치는 영향에 대해 연구
문양수 (2009)	한국과 일본 선종사찰의 식문화와 음식 비교 연구	한국과 일본의 선종사찰에서 식문화와 음식의 특징을 알아보고, 일본과 한국의 전통 사찰식문화 발전 과정을 비교 연구
강경갑 (2010)	한국 전통 사찰음식의 대중화방안에 관한 연구	사찰음식의 섭취 실태를 파악해 보고 대중화 방안을 연구
정효림 (2010)	사찰음식과 문화관광(문화콘텐츠 가치의 제고방안 연구)	한국의 사찰음식이 문화관광 상품으로 발전될 수 있는 가능성을 바탕으로 문화관광을 활성화하기 위한 구체적 전략 제시

(자료 : 논자정리)

제 2 절 전국 유명 사찰의 대표음식

1. 총림 사찰의 음식

승려들의 참선수행 전문도량인 선원과 경전 교육기관인 강원, 계율 전문교육기관인 울원 등을 모두 갖춘 사찰을 총림이라고 한다. 우리나라는 통도사, 해인사, 송광사, 수덕사, 백양사 등 5개의 사찰이 총림사찰이다. 그 가운데 음식의 차별화가 되고 있는 통도사, 해인사, 송광사의 주요 음식을 살펴보고자 한다(강경갑, 2010).

경상남도 양산시 하북면 영축산에 있는 사찰인 통도사는 부처의 진신 사리가 있어 불보사찰이다. 사찰의 기록에 따르면 통도사라 한 것은, 이 절이 위치한 산의 모습이 부처가 설법하던 인도 영취산의 모습과 통하므로 통도사라 불렀고, 또 승려가 되고자 하는 사람은 모두 이 계단을 통과해야 한다는 의미에서 통도라 했으며, 모든 진리를 회통하여 일체중생을 제도한다는 의미에서 통도라 이름을 지었다고 한다. 부처의 진신사리

를 안치하고 있어 불상을 모시지 않고 있는 대웅전이 국보 제290호로 지정되어 있다. 이 밖에 보물 제 334호인 은입사동제향로, 보물 제471호인 봉발탑이 있고, 보물전시관에는 병풍·경책·불구 및 고려대장경 등의 사보가 소장되어 있다. 소속 암자로선 선원인 극락암을 비롯하여 백운암, 비로암 등 13개의 암자가 있다. 이 같은 역사를 자랑하는 통도사는 살림을 잘살고 음식이 맛있기로 소문난 사찰이다. 가장 유명한 음식은 세편이라고 불리는 얇은 떡인데 떡이 얼마나 얇은지 그 뒷장이 비칠 정도이며 입안에서 살살 녹는 것이 특징이다. 또한 가축나물을 이용한 김치, 생채, 전, 튀각 등과 함께 밀가루 전병을 채썰어 살짝 데친 두릅을 고추장 양념에 무치는 두릅무침, 콩시루떡, 녹두찰편, 백설기, 인절미 등이 유명하다.

경상남도 합천군 가야면 가야산 남서쪽에 있는 사찰인 해인사는 신라 제40대 애장왕때의 순웅과 이정이가 당나라에서 돌아와 우두산에 초당을 지은 데서 비롯된다. 1398년에 강화도 선원사에 있던 고려팔만대장경판을 지천사로 옮겼다가 이듬해 이곳으로 옮겨와 호국신앙의 요람이 되었다. 그 후 세조가 장경각을 확장·개수하였으며, 그의 유지를 받든 왕대비들의 원력으로 금당벽우를 이룩하게 되었다. 제9대 성종 때 가람을 대대적으로 증축했고, 근세에 이르러서는 불교 항일운동의 근거지가 되기도 하였다.

해인사가 위치한 가야산에는 잣, 밤, 송이버섯이 풍성하다. 그러나 해인사는 송이국, 송이밥, 송이구이 등 송이버섯을 이용한 음식이 유명하며 고수, 머위로 만든 무침이나 탕, 상추의 줄기만을 이용한 상치불뚝김치, 상치불뚝전 등도 많이 먹으며 산동백튀각, 송차 등도 대중들에게 많이 알려진 음식이다.

전라남도 순천시 송광면 조계산 서쪽에 있는 사찰인 송광사는 한국의 삼보사찰 가운데 송보사찰로서 유서 깊은 절이다. 이 사찰을 안고 있는 조계산은 이때까지는 송광산이라고 했는데, 보조국사 이후 조계종의 중흥도량이 되면서부터 조계산이라고 고쳐 불렀다. 조계종은 신라 때부터 내려오던 구산선문의 총칭으로, 고려 숙종 2년(1097년) 대각국사 의천이 일으킨 천태종과 구별해 이렇게 부르기도 했다. 그 뒤 보조국사의 법맥

을 진각국사가 이어받아 중창한 때부터 조선 초기에 이르기까지, 약 180년 동안 16명의 국사를 배출하면서 승보사찰의 지위를 굳혔다. 조계종의 발상지로서 현재는 선수행의 도량이며, 조계총림이 있는 곳이다.

승보사찰인 순천 송광사는 전남 해안지방에서 재배되는 부드러운 갯을 이용한 갯김치, 연근을 밤, 대추, 고추 등과 함께 담가 먹는 연근물김치, 찹쌀풀에 고춧가루를 풀어 죽순을 넣어 담가먹는 죽순김치, 죽순볶음, 죽순장아찌, 엿강정 등이 유명하다(<http://www.100naver.com>).

2. 수행 도량의 음식

총림이외에도 우리나라에는 많은 사찰이 전국에 걸쳐 위치해 있다. 이들 사찰들은 절마다 전승되어 오는 음식이 다양하며 최근까지 사찰의 특성에 맞는 독창적인 음식을 개발하여 문화를 발전시켜왔다. 각 지방의 풍토에 따른 대표적인 음식은 강원도 봉덕사의 감자송편, 경남 하동 국사암의 부각, 전라도 사찰의 갯김치, 지리산 화엄사의 죽순요리, 여천 홍국사의 썩떡과 머위탕, 수원 용주사의 국화전과 두부소박이 등 다양하다. 이를 표로 정리하면 <표 2-4>와 같다(강경갑, 2010).

<표2-4>전국 주요 수행 도량의 음식

사찰	음식명	사찰	음식명
개심사(서산)	돌나무김치	국사암(하동)	부각류
북천암(보은)	들깨잎적	봉덕사(춘천)	감자송편
봉선사(광릉)	손두부	선암사(승주)	곶장아찌
운주사(화순)	조리간장	진관사(서울)	솔잎식혜
표훈사(금강)	석이버섯떡	대성암(부산)	소만두, 썩개떡
유점사(고성)	동치미, 백김치	대흥사(승주)	썩밥, 썩버무리, 원추리국

내원사(양산)	더덕구이, 도토리묵, 표고버섯탕	금산사(김제)	돌미나리김치, 돌미나리생채, 돌미나리전
무위사(강진)	고수겉절이	용문사(양평)	은행완자탕, 은행전골, 은행전과, 은행죽
쌍계사(하동)	가죽잎부각, 녹두적, 반야차, 진달래화채	의곡사(진주)	우엉김치, 우엉구이, 우엉찜
대흥사(해남)	냉이국, 냉이나물, 더덕구이, 더덕장아찌무침, 동치미, 두부장, 두부장아찌, 머위대된장무침, 머위두부무침, 민들레잎김치, 마구이, 마쥘, 별꽃된장국, 산머위나물, 쑥버무리, 쑥부쟁이나물, 원추리나물		
동화사(대구)	가지나물, 가지냉국, 가지우거지볶음, 가지익선, 가지찜, 감자부각, 돌배차, 무나물, 무뽕복장찌개, 무밥, 무익선, 무전, 보리등겨장, 산채오색튀김, 열무김치, 열무국수, 오이익선, 오이나물, 오이장아찌, 우엉구이, 한해김치, 한해김치쌈		
범어사(부산)	배추익선, 배추꽃밥, 속배추전, 썸바귀김치, 썸바귀생무침, 썸바귀무침, 옥잠화튀김, 은행전골		
법주사(보은)	고수김치, 돌나물김치, 머위김치, 머위대무침, 머위대두부김치, 머위생무침		
상원사(평창)	참나물김치, 참나물무침, 참나물튀김, 참나물쌈, 취나물김치, 취나물볶음, 취나물쌈, 들깨즙		
신륵사(여주)	국화송편, 느타리버섯구이, 느타리버섯밥, 느타리버섯쌈, 송이버섯밥, 송이버섯튀김, 송이버섯구이, 영개겉절이, 연근김치, 연근물김치, 연근튀김, 연잎밥, 우엉구이, 우엉볶음, 작약꽃튀김, 장다리겉절이, 표고버섯참쌀전병무침, 호박시루떡		
신흥사(속초)	들깨즙, 참나물김치, 참나물튀김, 참나물무침, 참나물쌈, 취나물김치, 취나물쌈, 취나물볶음		
용주사(수원)	국화송편, 국화전, 국화튀김, 두부소박이, 들깨국수, 들깨강정, 들깨송아리튀김, 들깨잎장아찌, 들깨즙, 명아주나물, 무릇뿌리조림, 인동초식혜, 인동초차, 토란튀김		

항일암(여수)	고구마순나물, 김부각, 뜸부기국, 미역부각, 밀나물숙회, 쇠뜨기숙회, 의아리나물, 춘란숙회, 톳나물, 파래나물
화엄사(구례)	가죽순부각, 감자부각, 감자송편, 고춧가루자반, 김부각, 다시마부각, 대통밥, 두릅전, 들깨찜, 메밀총떡, 모듬전과, 미역취무침, 상수리잎쌈밥, 상추대무침, 솔잎차, 아카시아꽃부각, 양념자반, 양해나물, 양해장아찌, 양해전, 죽순장아찌, 죽순채볶음, 죽순표고버섯볶음, 죽순회무침, 참나물무침, 참죽무침, 참죽밀전병무침, 참죽부각, 참죽전, 초잡채, 취나물쌈밥, 표고버섯탕수이
홍국사(여천)	고추잎장아찌, 구기자잎나물, 김부각, 둥글레쌈무침, 돌산갯김치, 머우탕, 민들레잎김치, 산초잎된장국, 산초잎장떡, 산초장아찌, 산초튀김, 쑥떡, 쑥밥, 썸바귀겉절이, 왕썸바귀무침, 양지꽃나물, 우산대나물, 원추리국, 재고물떡, 진달래전, 찔레순겉절이, 팔방망이떡

(자료: 강경갑, 2010 재인용)

3. 사찰음식 전문점의 실태

1) 산촌

현재 국내에서 사찰음식 대중화를 추진하고 있는 전문음식점은 1981년 산촌이 최초라고 할 수 있다. 산촌은 1980년 TBC(현 KBS2)와 중앙일보에서 주최하는 전통음식 발굴 경연대회에서 대상을 받은 김연식에 의해 1981년에 후암동에 개업한 우리나라 최초의 사찰음식점이다. 산촌은 이듬해인 1982년 인사동에 제 2호점을 개업하고, 그 이듬해인 1983년부터 승무공연을 곁들이면서 지금까지 사찰음식점의 맥을 이어오고 있다. 산촌은 사찰 이미지를 부각시키기 위해 목기를 사용하고 있으며 종업원들도 전통 사찰복장을 하고 있다. 현재 사용하고 있는 산촌 메뉴는 1985년도에 개발된 것으로 <표 2-5>와 같이 구성되어 있다(김연식, 1995).

<표2-5> 산촌 메뉴

주요구성 요리		재료
1	들깨죽	들깨즙에 쌀을 넣고 푹 끓인 죽
2	두부	바닷물로 만든 생두부
3	빙	무, 버섯, 고추 등을 메밀전병에 싼 것
4	산채모듬나물	일곱 가지 야생나물을 각각 다른 양념에 무친 것
5	김치	배추김치, 갯김치
6	상치겉절이	상치겉절이, 된장, 고추장, 막걸리를 넣어 무친 것
7	튀김	버섯, 산나물, 들깨잎 등 제철에 나오는 재료를 이용한 튀김
8	전	애호박, 연근, 옥수수 등 제철에 나오는 재료를 이용한 전
9	잡채	당면에 버섯, 우엉, 목이버섯 등을 넣어서 만든 잡채
10	감자조림	작은 감자를 간장과 물엿에 졸인 것
11	고소나물	한국 승려들이 무척 즐겨먹는 희기한 나물
12	더덕무침	야생 더덕을 갖은 양념으로 무친 것
13	밥	쌀밥, 잡곡밥
14	찌개	버섯, 무, 풋고추, 두부 등을 넣은 된장찌개
15	차	다섯 가지 한약재를 넣어 사찰에서 먹는 전통차
16	유과	참쌀에 쑥이나 콩을 버무려 만든 한국전통과자

(자료: 김연식, 1995 재인용)

2) 발우공양

‘발우공양’은 대한불교 조계종 산하 불교문화사업단에서 불교문화의 보급을 위하여 만든 사찰음식 체험관으로 사찰음식은 건강을 소중히 하는 현대인에게 가장 한국적이면서 건강 지향적인 채식을 주 식단으로 한다.

‘발우공양’이라는 이름은 사찰에서 행하여지는 식사법 ‘발우공양’에서 유래된 말로서 이는 식사하는 행위 또한 ‘수행’의 일환인 사찰에서 몸과 마음을 닦기 위해 음식을 먹는다는 뜻을 말한다. 그림과 여유를 바탕으로 한 우주의 밥상 ‘발우공양’은 먹는 시간만큼은 마음을 다해 음식을 살피고, 맛을 음미하고, 몸에 잘 녹아들도록 천천히 소화 시키면서 여유롭게 식사 하며 오감을 통해 음식이 자기 몸으로 가는 것을 느끼는 것이

중요하고 또한 남기지 않고 다 먹는 것을 중요히 여긴다
(<http://www.baru.or.kr>).

발우공양에서 제공하는 메뉴는 <표 2-6>과 같다.

<표2-6> 발우공양 메뉴

주요구성 요리		재료
1	옥수수죽	고구마가 씹히는 담백하고 구수한 옥수수죽
2	더덕샐러드	폐와 기관지의 보호에 좋은 더덕과 신선채소, 새순과 잣드레싱과 어우러짐
3	삼색전	버섯, 호박, 녹두, 연근, 우엉, 서리태, 매생이, 흑임자전, 고추장떡 중 셋
4	계정혜삼합	절집만두, 두부숙회, 버섯초밥에 고추 간장소스를 곁들임
5	산삼과 마구이	지리산 4년 근 삼과 마구이를 소스와 곁들여 먹는 요리
6	연과채와 연근삼색찜	연근을 초절임하여 밤채와 석이채, 연자를 얹은 연과채, 연근에 색을 물들인 찹쌀을 넣어 찐 연근삼색찜
7	곤드레밀전병	밀전병에 썬 곤드레에 구기자 간장 소스를 곁들임
8	콩불고기명이쌈	콩으로 만든 불고기를 명이 장아찌에 싸서 먹음
9	버섯강정	살짝 튀긴 생 표고를 고추장소스에 버무려 매콤하게 즐김
10	능이감자옹심이	진한 능이국물과 쫄깃한 감자옹심을 함께 즐김
11	연잎밥	유기농 연잎에 찹쌀과 은행, 대추, 밤, 검은깨를 넣어 두 번 찐 밥
12	국	표고와 다시마를 우린 물에 금수암 된장을 넣고 끓인 국
13	찬	금수암에서 담가온 무신채 김치, 도라지, 산취, 고사리등을 집간장과 죽염으로 무쳐낸 나물, 장아찌
14	발우공양특선	송이구이나 송이초회 등 발우공양 주방장 특선 요리
15	후식	과일칩과 고구마칩, 감자칩, 부각이 어우러진 주전부리, 식혜 혹은 수정과

(자료 : <http://www.baru.or.kr> 논자정리)

3) 향기로운 마을

‘향기로운 마을’에서는 사찰음식과 약선 요리를 통해 예부터 사찰에서 수행

을 하며 건강을 지켜나가기 위해 스님들이 즐겨 드시던 음식과 우리 조상들의 정서와 지혜가 담겨있는 훌륭한 음식을 현대인의 입맛에 맞추어 선보이고자 한다. 전통방식으로 스님께서 직접 담근 된장, 간장, 장아찌와 천연 재료로 조미하고 맛을 내어 건강이나 영양학적인 면에서도 훌륭한 음식이라 할 것이다(<http://godam.nehard.kr>).

향기로운 마을에서 제공하는 메뉴는 <표 2-7>과 같다.

<표2-7> 향기로운 마을 메뉴

주요구성 요리		재료
1	허기달래	단호박으로 맛을낸 영양죽
2	싱그럼	더덕, 비트, 파프리카, 연근 등과 매실드레싱으로 만들 샐러드
3	삼색전	호박, 녹두, 연근, 두부 등으로 지진 전
4	삼합	양배추 말이, 다시마 말이, 깨소밀 말이
5	버섯잡채	표고, 상황, 느타리, 능이 등 갖은 버섯으로 만든 잡채
6	산마찜	산마를 이용한 영양이 가득한 찜
7	연잎밥	연잎밥, 토장국, 찬(8가지)
8	후식	전통차, 제철과일
9	상황버섯칼국수	상황버섯을 우려 상황종균으로 반죽한 손칼국수
10	표고버섯 탕수이	표고버섯을 주원료로 하여 만든 탕수이
11	더덕 산마구이	자연산 더덕과 산마로 맛깔스럽게 구워낸 요리
12	연자죽	연근의 씨앗인 연자로 만든 최고급 영양죽
13	연삼튀각	연근과 산양삼의 만남
14	산사구이	자연산 송이, 산마, 산양삼등의 구이요리
15	송이밥	자연산 송이와 함께 지은 가마솥밥

(자료 : <http://godam.nehard.kr> 논자정리)

제 3 절 인식 및 기호도

1. 인식 및 기호도의 의미

인식의 사전적 의미는 사물을 인지·식별하고, 기억·사고하는 작용 및 그 결과이며 기호도의 사전적 의미는 즐기고 좋아하는 정도를 나타내는 것이다(<http://www.100naver.com>).

2. 인식 및 기호도의 선행연구

강업순 등(1998)의 연구에서는 도시와 농촌지역의 학생을 대상으로 전통 식생활에 관한 지식, 전통음식에 대한 인식 및 기호도를 조사하여 비교 분석한 결과 전통음식의 계승 발전에 대한 의견에서는 전통음식을 계승 발전시킬 필요성이 있다가 95.5%로 나타났으며 여학생이 남학생보다 필요성을 더 많이 느끼고 있었다. 기호도가 높은 음식은 불고기, 만두, 밥, 떡국, 잡채 순으로, 기호도가 낮은 음식은 토란탕, 묵은나물, 젓갈, 전유어 순으로 먹어본 경험이 없는 음식은 신선로, 구절판, 토란탕, 족편, 편육 순으로 나타났다.

주나미 등(2001)의 연구는 주한 미국인 95명을 대상으로 한국전통음식에 대한 인식을 파악함과 더불어 11종류의 한국전통음식에 대한 기호도를 조사하였다. 미국인들의 한국에 거주하는 동안 한국 음식 섭취 빈도수는 ‘여러 번 먹어보았다’가 가장 많았고, 한국 음식의 외관과 색에 대한 의견은 ‘매우 좋다’가 모두 23.2%였고, ‘좋다’가 각각 71.6%, 70.5%였다. 한국음식에 대한 일반적인 기호도는 ‘매우 좋다’가 가장 많았고, 한국음식을 선호하는 이유는 ‘맛이 좋아서’가 가장 높았다. 11종의 한국전통음식에 대한 미국인들의 기호도를 살펴보면, 미국인들은 비빔밥, 불고기, 갈비구이, 삼계탕, 잡채의 순으로 선호하였다.

이연정 등(2004)의 연구는 경주지역의 향토음식에 대한 대학생들의 인식과 기호도를 조사한 것으로, 연구결과를 보면 대부분의 응답자들은 향토음식에 대해 높은 인식도와 필요성을 가지고 있는 반면에 실제 섭취빈도는 매우 낮아 향토음식의 이용을 증대시키기 위한 조리법의 개발, 향토음식전문점의 확충, 전문가 육성, 산학연합동의 꾸준한 연구, 기관이나

다양한 매체를 통한 교육과 대중홍보 등이 절실하다고 사료된다.

윤현숙 등(2005)의 연구는 경남 창원시와 김해시에 거주하는 초등학교 남녀 학생을 대상으로 밥에 대한 인식, 쌀음식 기호도등을 설문 조사하였다. 초등학생들은 밥이 건강에 좋으며 밥중심 식생활이 영양적으로 우수하고 고유한 전통식 생활이므로 계승 발전시켜야 한다는 인식이 높았다. 떡볶이, 식혜, 김치볶음밥, 볶음밥을 좋아하고 있음을 알 수 있었고, 그 외에도 일품식과 송편, 인절미, 떡꼬치구이, 미숫가루, 쌀과자 등을 좋아하고 있었다.

강정희 등(2008)의 연구에서는 초등학생의 전통음식에 대한 인식, 기호도, 섭취실태를 조사하여 이를 성별, 조부모의 동거여부, 어머니의 직장 유무, 조모의 식사준비 참여여부에 따라 비교 분석하였으며 그 결과는 다음과 같다. 80% 정도의 아동들이 전통음식에 대하여 관심이 보통이거나 관심이 없는 것으로 나타났고, 전통음식에 대해 관심을 가지게 된 동기는 부모, 매스컴, 인터넷을 통해서인 경우가 대부분이었으며 학교수업이나 학교급식을 통해서인 경우는 아주 적어 학교수업이나 학교급식을 통해서 전통음식에 대한 관심을 가지게 하는 교육이 부족한 것으로 나타났다. 초등학생의 전통음식에 대한 인식, 기호도, 섭취실태에서 성별간 차이를 보인 항목은 알고 싶어하는 전통음식의 종류, 가장 자랑스럽게 여기는 전통음식의 종류, 오이소박이에 대한 기호도, 가래떡과 팔시루떡의 섭취빈도이었으며 어머니의 직장유무에 따라 차이를 보인 항목은 서양음식의 장점, 깍두기, 가래떡, 인절미, 율무차의 섭취빈도였고, 조모의 식사 참여여부에 따라 차이를 보인 항목은 생강차 기호도 뿐이었으며 조부모의 동거 여부에 따라 모든 항목에 차이가 없었다.

남혜원 등(2009)의 연구에서는 한국 전통음식인 죽의 보급화 및 가공식품화라는 시대적인 흐름에 알맞은 기초자료를 제공하고자 서울과 경기지역 주부들을 대상으로 죽에 대한 인식과 인지도 및 기호도에 대한 조사를 한 결과는 다음과 같다. 주부들이 생각하는 죽의 용도는 별미식이라는 의견이 제일 많았고, 30가지 죽류에 대한 인지도 및 기호도 조사에서 팔죽, 닭죽, 호박죽, 전복죽에 대한 인지도가 높았고, 기호도는 전복죽, 호박죽, 닭죽 순으로 높은 점수를 보였다. 사회인구학적 특성은 죽에

대한 인지도에 별다른 영향을 주지 않았으나, 주부의 직업여부와 월수입은 기호도에 영향을 주어 전업주부보다는 취업 여성들이, 또 월수입이 많을수록 죽에 대한 기호도도 높았다.

한재숙 등(2010)의 연구는 미국인의 김치에 대한 인식과 기호도 연구가 매우 필요하여 미국에 거주하고 있는 순수 미국인 대학생과 주민을 대상으로 김치에 대한 인식과 기호도를 조사하였으며, 그 결과는 다음과 같다. 김치는 ‘밥반찬이다’가 가장 높게 나타났으며 그 다음이 ‘영양적으로 우수한 건강식품이다’, ‘맛있는 식품이다’ 순으로 인식하였다. 김치종류에 따른 기호도에서 외관은 저장 4일째에 찹쌀풀김치, 그 다음이 저장 1일째 소금물첨가김치가 가장 높았으며, 맛에 있어서는 저장 2일째의 양파즙김치가 전체에서 가장 높게 나타났다. 김치이용음식에 대한 기호도에서 맛에 있어서는 김치피자, 김치만두, 김치치킨알라킹 순으로 좋아하였으며, 맛과 냄새는 기호도가 비슷하였다.

제 4 절 대중화

1. 대중화의 의미

대중화의 사전적인 의미는 어떤 사물이 일반 대중 사이에 널리 퍼지거나 퍼지게 하는 것으로 정의된다. 여기서 어떤 사물이라 함은 매매의 대상이 되는 유형·무형의 재화인 상품을 말하는 것이며 즉 상품을 널리 알리는 것을 말한다. 또한, 대중화란 근대 사회의 구조 변화와 사회 규모의 확대에 따라서 발생한 사회 형태의 조직 전환의 현상으로, 대중의 통장으로 인해서 발생하는 사회자체의 확산화를 말한다. 19세기 말부터 특히 선진국에서 생겨난 사회현상이며, 어떤 사물이나 사항이 일부 특권적 엘리트의 속에서부터 대중의 소유로 확대되어 가는 것을 가리키는 경우도 있다. 그러나 최근에는 개인에 초점을 두기 보다는 전체사회의 구조적 맥락에서 대중사회의 특성을 찾으려 하고 있다. 이러한 노력으로 인간을 무지하고 야만족이라고 보는 초기의 입장에서 벗어나 고립되고 소외된 인간, 수동적이고 무기력한 인간을 전체 사회 구조 속에서 대중의

특성으로 인식하게 되었다. 이와 같은 인간과의 변화로 인하여 대중화의 개념도 변화되어, 19세기말의 개화나 신문명의 도입이라는 개념에서, 최근에는 특정 현상 및 문제에 관한 동일한 시각의 확산이라는 개념으로 진화되었다. 이것은 19세기 말 또는 20세기 초부터 특히 선진국을 중심으로 발생한 사회현상이다. 이 상황이 진행하여 ‘대중’이라는 집단형태가 사회의 전면에 나섬으로써, 그때까지 ‘공중의 공동체’로만 의식되던 시민사회가 대중사회로 그 형태를 바꾸었다고 할 수 있다. 문화는 대중의 생활과 정서, 그리고 그 깊숙이 존재하는 무의식의 세계에 근거한다(홍영욱, 2008).

대중화란 어떤 사물이 일반 대중 사이에 널리 퍼져 친근하게, 또는 그렇게 되게 하는 것을 말한다. 대중을 다수라는 개념에 입각하여 대중화란 상대적인 의미로서 가능한 다수에 의해 향유되는 과정의 의미인 것이다. 즉 이는 모든 장르를 총괄하여 볼 때 가장 많은 다수들에 의해 보여지거나 참여되는 과정을 의미한다. 현대 자본주의 사회에 있어 대중화의 가장 뚜렷한 조건이 되었던 것은 근대사회에 들어오면서 중산층을 중심으로 한 경제적 보장이다. 즉 생존에 있어 필수적인 조건들이 갖추어졌을 때 대중화는 실현 가능성이 증가된다고 할 수 있다. 그 조건들을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 최소한의 경제적인 해결이다. 둘째, 여가시간의 보장이라 할 수 있다. 셋째, 대중들의 문화적 욕구가 충족해야 한 다는 점이다. 넷째, 과학화에 따른 기술 개발 및 발전을 들 수 있을 것이다(김아영, 2009).

대중화란 근대 사회의 구조 변화와 사회 규모의 확대에 따라서 발생한 대중의 행동 양식 등의 획일화 현상으로, 19 세기 말부터 특히 선진국에서 생겨난 사회현상이다. 대량 생산에 따른 대량 소비의 확대와 함께, 사람들은 생활양식의 동질화와 평준화가 촉진된다는 것을 의미한다. 대중화의 특성은 최근에 와서는 개인에 초점을 두기보다 전체 사회의 구조적 맥락에서 대중사회의 특성을 찾고 있는데 이는 무지하고 야만적이라고 보는 초기의 입장에서 고립되고 소외된 인간, 수동적이고 무기력한 인간 등을 전체 사회 구조와 관련하여 대중의 특성으로 보았다(나영호, 1996).

대중화는 근대 사회의 구조가 변화하고 사회 규모의 확대에 따라 발생하는 획일화된 현상이라 할 수 있는 것으로 대량 생산에 따라 대량 소비가 확대되어 생활양식이 동질화 평준화 되는 것을 의미한다. 대중화의 특성은 개인에게 초점을 두기보다는 사회 전체의 맥락에서 의미를 부여하는 것으로 사회적 위치, 직업, 지역의 차이를 넘어서 사람들의 생활양식에 공통성이 많아지는 것이다(정수진, 2006)

대중들 속으로 흡수되기 위해서는 무엇보다도 중요한 것은 얼마만큼 대중들의 접근이 용이한지, 얼마나 그들이 즐길 수 있는지 여부가 중요한 역할을 한다. 특히 대중화란 보편적인 다수의 사람들이 좋아하는, 즐기는 문화라 할 수 있는 것처럼 어렵기만 하고 차원이 높으면 대중들의 소비는 이뤄지지 않을 뿐 만 아니라 소비가 없으면 생산 또한 이뤄지지 않으므로 대중화를 꾀할 수 없을 것이다(이주희, 2009).

천정환(2008)에 따르면 대중화는 보편화, 일반화로 정의할 수 있으며, 사회 구성원들의 최소한의 보편적인 감각과 취향 그리고 지식이 원동력이 되는 공통감각의 구축이 대중화인 것으로 규정하였다. 홍영옥(2008)과 정세훈(2003)은 대중화를 어떠한 사물이 일반 대중 사이에 널리 퍼지거나 퍼지게 하는 것 즉, 매매의 대상인 상품을 널리 알리는 것으로 정의하였으며, 어떠한 사물이나 사항이 일부 특권적 엘리트의 속에서부터 대중의 소유로 확대되어 가는 것으로도 해석하였다. 특히 홍영옥(2008)은 대중화로 인해 대량생산에 따른 소비가 확대됨에 따라 생활양식의 동질화와 평준화가 촉진되는 것을 가리켜 특정 현상 및 문제에 관한 동일한 시각의 확산이라고 정의하였다.

김민규(2001)는 “대중화는 인간의 감성적 측면, 즉 정서적 관계를 경제적 관계로 전환시킨다. 이러한 전환의 과정에서 경제적 이윤을 확보하기 위해 감정에 대한 일정 정도의 조작화가 가해지게 되는데, 보다 많은 사람들에게 설득력을 갖기 위해서 가장 보편적이라고 생각되는, 가장 보통의 사람들이 경험하는 것이라고 생각되는, 가정 평균적인 감정을 조직화 한다. 이러한 평균화된 감정은 모두의 감정이기도 하고 한편으로는 모두의 감정이 아니기도 한데, 그것은 사회구성원들의 개인적 이야기 전체를 대변하는 것이 아니라 그러한 이야기 과정 속에서 만들어진 하나의

감정의 편린들이기 때문이다.”라고 했다

대중화의 다양한 개념들을 통하여 사찰음식의 대중화를 정리하면 사찰음식의 대중화란 누구나 쉽게 접할 수 있도록 적절한 숫자의 전문매장을 보유하고 있으며, 전통에 바탕을 둔 다양한 메뉴와 맛을 가지고 대중이 선택할 수 있는 기회를 제공하는 것이라고 말할 수 있다.

3. 대중화의 선행연구

최수근 등(2006)의 연구에서는 울산 향토음식의 대중화 및 관광상품화 방안에 대해 조사하였는데 중요도와 만족도를 분석한 결과 울산향토음식의 대중화를 위해서는 가정에서 어릴 때부터 향토음식을 자주 먹도록 하여 자연스레 보편화시키는 것이 가장 효과적이라고 여겨진다고 하였으며, 향토음식의 대중화 및 관광 상품화 방안에 대한 IPA분석을 실시한 결과, 집중적으로 관리 및 운영을 해야 하는 방안은 ‘전통적 조리법의 전수’로 나타나 향토음식의 대중화와 관광 상품화를 위해서는 향토음식의 품질에 대한 만족도를 높일 수 있는 다각적인 방안 연구가 요구된다고 하였다.

진양호 등(2007)의 연구에서는 전통음식의 대중화에 있어서 맛과 영양에 대한인지는 유의미한 영향을 주는 것으로 나타났다. 따라서 전통음식을 발전시키기 위해 가장 필요한 것은 다양한 상품을 개발하고 이에 대한 대중적인 소비가 가능하도록 적극 홍보하여 현대인의 기호를 충족시켜 전통음식이 보다 많은 이들에게 보급될 수 있도록 하는 방안이 필요한 것으로 나타났다.

권영미 등(2008)의 연구에서는 절기음식의 대중화를 위한 방안으로 관심을 갖고 추진해야 할 다섯 가지 사항에 대해 중요도를 리커트 5점 척도로 질문하였다. 본 연구의 결과로부터 절기음식의 대중화를 위해서는 절기음식의 상차림의 간편화 및 고급화가 필요하다고 하였으며 이와 더불어 공교육 및 사교육현장에서 활발한 절기음식과 전통음식문화에 대한 교육이 요망된다고 하였다.

Ⅲ. 조사연구의 설계

제 1 절. 조사설계

1. 조사목적

본 연구의 조사목적은 선행연구에서 제시되었던 사찰음식의 대중화 방안이 필요하다는 것을 토대로 사찰음식의 인지도를 파악할 때 일반인들의 인구통계학적 특성과 식행동 특성을 알아봄으로써 사찰음식에 대한 인식, 인지도, 기호도를 정확히 파악하여 사찰음식을 효과적으로 대중화하기 위한 기초 방향을 제시하고자 하는데 있다.

이와 같은 조사목적의 달성을 위해서 조사대상자의 일반적인 특성을 조사하고 인구통계학 특성에 따른 사찰음식에 대한 인식, 메뉴인지도, 기호도, 대중화 방안을 조사하고 사찰음식의 전망과 개선점에 대해 알아보하고자 한다.

2. 과제 설정

본 연구에서는 사찰음식에 대한 인식, 메뉴인지도, 메뉴기호도, 대중화 방안을 조사하고, 사찰음식의 전망과 개선점을 알아본 다음 사찰음식의 대중화 방안을 제시하고자 한다.

1) 인구통계학적 특성에 따른 사찰음식에 대한 인식, 메뉴 인지도, 메뉴 기호도, 대중화 방안의 차이분석

사찰음식의 인식, 메뉴 인지도, 메뉴 기호도, 대중화 방안에 대해 살펴봄으로써 사찰음식의 대중화를 위한 기초 자료로 활용할 수 있다.

연구과제 1 : 인구통계학적 특성에 따른 사찰음식에 대한 인식, 메뉴

인지도, 메뉴 기호도, 대중화 방안의 차이를 분석하고자 한다.

2) 사찰음식의 전망과 개선점의 교차분석

사찰음식의 미래이용 빈도수, 사찰음식의 전망, 보급시 역점사항 등이 인구통계학적특성에 따라 어떤 차이를 보이는지 알아봄으로써 사찰음식대중화를 위한 자료로 활용할 수 있다.

연구과제 2 : 사찰음식의 전망과 개선점에 대한 교차분석을 하고자 한다.

제 2 절. 변수의 조작적 정의

변수의 조작적 정의는 연구의 개념을 실제적인 현상에서 적용에 가능하며 관찰이 가능한 형태로 정의를 해놓은 것을 말하며, 측정을 위한 조작적 정의와 연구자가 어떻게 실험변수 규명을 하여주는가에 따라 실험적·조작적 정의로 구분 된다(채서일, 2000).

따라서 연구 변수를 검증하기 위해 주요 변수가 되는 사찰음식, 사찰음식에 대한 인식, 메뉴인지도, 메뉴기호도, 대중화방안 등에 대한 조작적 정의를 다음과 같이 정의하고 조사하였다.

1. 사찰음식

사찰음식에 대해 체계적으로 조사하기 위한 작업의 일환으로 선행연구, 각종 문헌 통계자료를 분석한 것을 토대로 하여 30종류의 사찰음식을 선정, 조사하였다.

2. 인식

사찰음식에 대한 인식을 주관적으로 생각하는 정도로 조작적 정의를 하였다. 이의 측정은 ‘전혀 그렇지 않다1~매우 그렇다5’로 점수를 부가하여 5점 리커트 척도 중 응답 가능한 1개의 문항에 답하도록 실시하였다.

3. 메뉴 인지도

사찰음식에 대한 메뉴 인지도를 지각 혹은 인지하여 주관적으로 생각하는 정도로 조작적 정의를 하였다. 이의 측정은 ‘전혀 모른다1~많이 알고 있다5’로 점수를 부가하여 5점 리커트 척도 중 응답 가능한 1개의 문항에 답하도록 실시하였다.

4. 메뉴 기호도

사찰음식에 대한 메뉴 기호도를 기호정도로 조작적 정의를 하여서, 측정은 ‘매우 싫어한다1~ 매우 좋아한다5’로 점수를 부가하여 5점 리커트 척도 중 응답 가능한 1개의 문항에 답하도록 실시하였다.

5. 대중화 방안

사찰음식의 대중화 방안에 대한 사항은 사찰음식을 대중화하기 위해 중요하다고 느끼는 방안에 대한 것으로 조작적 정의를 하여서, 측정은 ‘전혀 중요하지 않다1~ 매우 중요하다5’로 점수를 부가하여 5점 리커트 척도 중 응답 가능한 1개의 문항에 답하도록 실시하였다.

6. 인구통계학적 특성

사회과학에서 흔히 사용되는 인구통계학적 특성으로 본 연구에서는 성별, 연령, 교육 정도, 직업, 소득, 종교, 가족형태로 구분하여 측정하였다.

제 3 절 자료 수집 및 표본추출

1. 표본 추출 및 방법

본 연구논문의 목적을 수행하기 위해 조사대상을 일반인으로 하여 한정짓지 않았다. 조사기간은 2010년 10월 4일에서 12월 22일까지 설문지 조사를 하였다.

따라서 본 연구의 표본 선정은 다음과 같다. 먼저 설문 내용의 구성 타당성과 조사의 현실성을 판단하기 위해 자료수집 방법은 문헌 조사 분석을 통해, 관련 논문 및 문헌, 간행물 등을 참고하여 조사하였으며, 실증 조사 분석은 예비조사를 통해 도출된 요인과 결과를 바탕으로 설문지를 재조정하였다.

표본 추출방법은 비확률 표본추출방법(non-sampling error method)의 하나인 편의적 표본추출(convenience sampling method)을 실시하였으며 2010년 10월 4일부터 12월 22일까지 약 12주간 실시하여 총 350부의 설문지를 배포하여 분석에 사용된 설문지는 304부로 회수율은 86.9%였다.

2. 설문지의 구성 및 내용

본 연구의 자료수집 도구로 이용된 설문지는 기존의 선행연구 결과와 이론을 근거로 구성되었다. 본 연구의 설문지의 구성은 크게 5개의 부분으로 나누어져 있다.

첫째, 사찰음식에 대한 인식에 관한 설문항목으로 리커트 5점 척도로 답변할 수 있게 하였다.

둘째, 사찰음식 메뉴의 인지도와 기호도에 관한 설문항목으로는 리커트 5점 척도로 답변할 수 있게 하였다.

셋째, 사찰음식의 대중화방안에 관해 알아보기 위한 항목으로 리커트 5점 척도로 답변할 수 있게 하였다.

넷째, 사찰음식관련 식행동 및 전망을 알아보기 위한 항목으로 인지

도, 유익성, 정보원천 등을 답할 수 있게 하였다.

다섯째, 인구통계학적 특성으로 성별, 연령, 교육정도, 직업, 소득, 종교, 가족형태의 7개의 항목을 답변할 수 있게 하였다.

설문지의 구성 내용을 요약하면 <표 3-1>과 같다.

<표3-1> 설문지의 구성

조사항목	구체적인 내용
사찰음식에 대한 인식	1. 관심과 신뢰 2. 건강증진 3. 약리작용 4. 정신수양 5. 회소성가치
사찰음식메뉴의 인지도, 기호도	1. 주식류 2. 부식류
사찰음식의 대중화방안	1. 재료구입용이 2. 현대인의 입맛에 맞게 변형 3. 사찰음식전문점 육성 4. 표준화된 조리법 개발 5. 전통사찰음식원형을 계승, 발전 6. 사찰음식전문 교육기관 활성화 7. 사찰음식관련 문화행사 개최 8. 어릴적부터 맛에 익숙하게 유도 9. 사찰음식점 주제로한 명소개발 10. 독특한 대표반찬을 갖는 한정식으로 개선 11. 사찰음식제조기능 보유자 발굴 및 육성 12. 사찰음식의 홍보 및 마케팅 강화 13. 조리법을 단순화 14. 과학적우수함증거확보 15. 연구기관의 지속적창의적 연구개발 16. 현대적 레시피 개발 17. 사찰과의 연계프로그램 개발 운영 18. 전통의 맛유지와 현대감각음식개발 19. 사찰음식 축제의 연례적 개최 20. 사찰음식점의 전문화 및 대형화

사찰음식의 식행동 및 전망	1. 사찰음식인지도 2. 건강유익관련성 3. 알게된 경로 4. 사찰음식섭취빈도 5. 가정에서 사찰음식 조리빈도 6. 사찰음식 이용장소 7. 사찰음식조리방법 장점 8. 사찰음식관심도 9. 사찰음식의 장점 10. 사찰음식의 단점 11. 사찰음식의 대중화 가능성 12. 사찰음식의 전망 13. 사찰식 보급시 역점사항 14. 사찰음식 보급필요성 15. 사찰음식대중화위한 변형필요성 16. 사찰음식 미래이용빈도수
인구통계학적특성	1. 성별 2. 연령 3. 교육정도 4. 직업 5. 소득 6. 종교 7. 가족형태

3. 자료수집

연구수행을 위한 1차 자료의 수집은 예비조사와 본 조사로 나누어 실시하였다. 먼저 예비조사는 연구수행 중 필요에 따라 시행하였으며 수집된 자료는 설문지 작성의 참고자료로 활용하였다.

예비조사와 문헌연구에 기초하여 설문지를 완성한 후 실증조사를 실시하였다. 조사는 2010년 10월 4일부터 12월 22일까지 약 12주간에 걸쳐 경주시, 대전시, 서울시에서 시행하였다. 총 350부의 설문지를 배포하였

고, 회수된 설문지는 불성실하거나 누락된 항목이 많은 설문지를 제외한 유효한 표본만을 분석에 사용하였다.

4. 자료 분석 절차 및 방법

사찰음식에 대한 인식, 대중화방안, 식행동 및 전망을 알아보기 위해 수집된 데이터 통계처리는 SPSS 18.0 통계패키지를 활용하여 분석하였다. 또 연구문제 검증을 위한 빈도분석과 T-Test, ANOVA, 교차분석을 본 연구 분석 절차에 적용하였다.

본 연구는 3단계로 설계하였다.

첫째, 설문지 응답자에 대한 인구통계적 특성은 빈도분석을 통하여 산출하였다.

둘째, 사찰음식에 대한 인식, 메뉴인지도와 기호도, 대중화방안, 식행동에 대한 특성은 빈도분석과 차이분석을 통하여 산출하였다.

셋째, 사찰음식에 대한 전망과 개선점과 인구통계적 특성과의 관계를 알아보기 위해 교차분석을 이용하였다.

IV. 실증분석

제 1 절 표본의 일반적 특성

1. 인구통계학적 특성 분석

각 항목별 관계를 분석하기에 앞서 추출된 표본인 인구통계학적 특성에 따른 구성비는 성별, 연령별, 결혼여부, 학력, 직업, 월평균소득, 종교, 가족형태의 8개 항목으로 구성하였으며 분석 자료에 이용된 304부에 대한 응답자의 인구통계학적 특성은 <표4-1>에 나타난 바와 같다.

성별로는 여자가 169명(55.6%), 남자가 135명(44.4%)으로 여자가 남자보다 많았고, 연령층으로는 21-30세가 가장 많은 142명(46.7%)이었고, 그 다음으로 20세 이하가 77명(25.3%), 31-40세가 44명(14.5%), 41세 이상이 41명(13.5%)으로 나타났다.

학력별로는 대학재학이 164명(53.9%)으로 가장 많았으며, 고졸이하 63명(20.7%), 대학졸업 164명(53.9%), 전문대학졸업 34명(11.2%)으로 나타났다.

직업유형별로는 학생이 192명(63.2%)으로 가장 많았으며, 그 다음은 전업주부 51명(16.8%), 기타 36명(11.8%), 회사원 25명(8.2%)으로 나타났다.

월평균소득으로는 거의 없다 141명(46.4%), 100만원 미만 72명(23.7%), 100-199만원 35명(11.5%), 200-299만원 33명(10.9%), 300만원 이상이 23명(7.6%)으로 나타났다.

종교로는 불교가 121명(39.8%)으로 없음 및 기타가 121명(39.8%)으로 같은 수로 나타났고, 기독교 43명(14.1%), 천주교 19명(6.3%), 기타 3명(1.0%)으로 나타났다.

가족형태로는 핵가족이 278명(91.4%), 대가족이 26명(8.6%)로 나타났다.

<표4-1> 인구통계학적 특성

변수명	항목	빈도(%)
성별	남	135(44.4)
	여	169(55.6)
연령	20세이하	77(25.3)
	21-30세	142(46.7)
	31-40세	44(14.5)
	41세이상	41(13.5)
학력	고졸이하	63(20.7)
	전문대학졸업	34(11.2)
	대학재학	164(53.9)
	대학졸업	43(14.1)
직업	회사원	25(8.2)
	학생	192(63.2)
	전업주부	51(16.8)
	기타	36(11.8)
월평균소득	거의 없다	141(46.4)
	100만원 미만	72(23.7)
	100-199만원	35(11.5)
	200-299만원	33(10.9)
	300만원 이상	23(7.6)
종교	불교	121(39.8)
	천주교	19(6.3)
	기독교	43(14.1)
	없음 및 기타	121(39.8)
가족형태	핵가족	278(91.4)
	대가족	26(8.6)
전체		304(100)

2. 표본의 식 행동 특성

표본의 사찰음식관련 식 행동 특성을 살펴보면 다음과 같다.

사찰음식인지도는 표<4-2>에서 보는 바와 같이 ‘보통이다’가 154명 (50.7%)로 가장 많았고, 다음으로 ‘알고 있다’ 86명(28.3%), ‘모른다’ 64명

(21.0%)순으로 나타났다.

건강유익관련성을 묻는 질문에서는 ‘좋다’가 222명(73.0%)으로 가장 많았으며, ‘보통이다’ 77명(25.3%), ‘좋지 않다’ 5명(1.7%)순으로 나타났다.

알게 된 경로는 ‘매스컴(신문, TV등)’이 153명(50.3%)로 가장 많았으며, 그 다음으로 ‘기타’ 73명(24.4%), ‘주위의 권유’ 41명(13.5%), ‘인터넷’ 37명(12.2%) 순으로 나타났다.

사찰음식섭취빈도를 묻는 질문에는 ‘거의 안 먹는다’가 133명(43.8%)으로 가장 많았으며, ‘1년 1회이상’ 114명(37.5%), ‘월 1회이상’ 46명(15.1%), ‘1주 1회이상’ 11명(3.7%)순으로 나타났다.

가정에서 사찰음식 조리빈도를 묻는 질문에는 ‘거의 만들지 않는다’가 189명(62.2%)으로 가장 많았으며, ‘1년 1회이상’ 61명(20.1%), ‘월 1회이상’ 35명(11.5%), ‘1주 1회이상’ 19명(6.2%)순으로 나타났다.

사찰음식이용장소를 묻는 질문에는 ‘사찰’이 165명(54.3%)로 가장 많았으며, ‘가정’ 64명(21.1%), ‘기타’ 44명(14.5%) ‘사찰음식전문점’ 31명(10.2%)순으로 나타났다.

사찰음식조리방법 장점을 묻는 질문에는 ‘화학조미료사용하지않음’이 143명(47.0%)으로 가장 많았으며, ‘제철식품사용’ 103명(33.9%), ‘동물성지방사용하지않음’ 46명(15.1%), ‘영양소파괴가 적게 조리’ 12명(4.0%)순으로 조사 되었다.

사찰음식관심도를 묻는 질문에는 ‘보통이다’가 152명(50.0%)으로 가장 많았으며, ‘관심이 없다’ 82명(27.0%), ‘관심이 많다’ 70명(23.0%) 순으로 나타났다.

사찰음식대중화 가능성을 묻는 질문에는 ‘그렇다’가 133명(43.7%)으로 가장 많았으며, ‘보통이다’ 124명(40.8%), ‘그렇지 않다’ 47명(15.4%) 순으로 나타났다.

사찰음식보급 필요성을 묻는 질문에는 ‘그렇다’가 154명(50.7%)으로 가장 많았으며, ‘보통이다’ 114명(37.5%), ‘그렇지 않다’ 36명(11.8%) 순으로 조사되었다.

사찰음식대중화위한 변형 필요성을 묻는 질문에는 ‘필요하다’가 192명(63.1%)으로 가장 많았고, ‘보통이다’ 82명(27.0%), ‘필요 없다’ 30명

(9.9%) 순으로 나타났다.

사찰음식의 장점을 묻는 질문에는 ‘건강증진에 도움’이 233명(76.6%)으로 가장 많았으며, ‘약리작용’ 26명(8.6%), ‘맛이 좋다’ 19명(6.3%), ‘신앙적인 구도와 수행에 도움’ 17명(5.6%), ‘조리법이 독특’ 9명(3.0%) 순으로 나타났다.

사찰음식의 단점을 묻는 질문에는 ‘육류가 없다’가 111명(36.5%)으로 가장 많았으며, ‘종교의 의미가 강하다’ 63명(20.7%), ‘음식 종류가 다양하지 않다’ 59명(19.4%), ‘맛이 없다’ 49명(16.1%), ‘영양이 결핍될 것 같다’ 22명(7.2%) 순으로 나타났다.

<표4-2> 표본의 식행동 특성

변수명	항목	빈도(%)
사찰음식인지도	모른다	64(21.0)
	보통이다	154(50.7)
	알고 있다	86(28.3)
건강유익관련성	좋지 않다	5(1.7)
	보통이다	77(25.3)
	좋다	222(73.0)
알게 된 경로	매스컴(신문, TV등)	153(50.3)
	인터넷	37(12.2)
	주위의 권유	41(13.5)
	기타	73(24.4)
사찰음식섭취빈도	거의 안 먹는다	133(43.8)
	1년 1회이상	114(37.5)
	월 1회이상	46(15.1)
	1주 1회이상	11(3.7)
가정에서사찰음식조리빈도	거의 만들지 않는다	189(62.2)
	1년 1회이상	61(20.1)
	월 1회이상	35(11.5)
	1주 1회이상	19(6.2)
사찰음식이용장소	사찰	165(54.3)
	사찰음식전문점	31(10.2)
	가정	64(21.1)
	기타	44(14.5)

사찰음식조리방법장 점	화학조미료사용하지않음	143(47.0)
	동물성지방사용하지않음	46(15.1)
	제철식품사용	103(33.9)
	영양소파괴가 적게 조리	12(4.0)
사찰음식관심도	관심이 많다	70(23.0)
	보통이다	152(50.0)
	관심이 없다	82(27.0)
사찰음식대중화 가능성	그렇다	133(43.7)
	보통이다	124(40.8)
	그렇지 않다	47(15.4)
사찰음식보급필요성	그렇다	154(50.7)
	보통이다	114(37.5)
	그렇지 않다	36(11.8)
사찰음식대중화위한 변형필요성	필요하다	192(63.1)
	보통이다	82(27.0)
	필요없다	30(9.9)
사찰음식의 장점	맛이 좋다	19(6.3)
	건강증진에 도움	233(76.6)
	신앙적인 구도와 수행에 도움	17(5.6)
	약리작용	26(8.6)
	조리법이 독특	9(3.0)
사찰음식의 단점	맛이 없다	49(16.1)
	영양이 결핍될 것 같다	22(7.2)
	음식 종류가 다양하지 않다	59(19.4)
	육류가 없다	111(36.5)
	종교의 의미가 강하다	63(20.7)
전체		304(100)

제 2 절 연구과제의 분석

1. 사찰음식에 대한 인식

사찰음식에 대한 인식을 조사하기 위해 20개 항목을 5점척도로 측정하여 평균점수가 높은 순으로 정렬한 것이 다음 <표4-3>와 같다.

인식이 가장 높은 것으로는 ‘신선한 자연식품재료사용’이었으며, 그

다음은 ‘채식이다’, ‘건강증진효과’, ‘다이어트에 효과’, ‘식재료에 대한 신뢰’순으로 나타났다.

반면에 인식이 가장 낮은 것으로는 ‘사찰음식의 유익 적극홍보’였으며, ‘불교도만 먹는 음식’, ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘건강위해 자주섭취용이’순으로 나타났다.

<표4-3>사찰음식에 대한 인식

항목	평균±표준편차	순위
신선한자연식품재료사용	4.03±0.81	1
채식이다	3.95±0.93	2
건강증진효과	3.93±0.93	3
다이어트에 효과	3.76±0.96	4
식재료에 대해 신뢰	3.68±0.92	5
소박하고 친근함	3.60±0.99	6
장수에 도움	3.57±1.05	7
다음세대에 계승 필요	3.52±0.90	8
약리작용 효과	3.43±0.96	9
영양이 풍부한 건강식	3.41±0.98	10
희소성의 가치	3.40±1.03	11
심신을편안히함	3.36±1.00	12
정신을맑게하는 선식	3.34±1.04	13
가장 좋은 건강식	3.25±1.10	14
질병을 고치는 효과	3.14±1.05	15
건강위해자주섭취용의	3.11±1.12	16
신앙적구도와 수행에 효과	3.08±1.02	17
사찰음식에 대한 관심많음	2.89±1.08	18
불교도만 먹는 음식	2.30±1.20	19
사찰음식의유익 적극홍보	2.29±1.10	20

1) 성별에 따른 사찰음식 인식

성별에 따른 사찰음식에 대한 인식에 관한 차이분석(독립검정 T-테스트)을 실시한 결과 <표4-4>에서와 같이 $p<0.05$ 의 유의수준에서 ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘신앙적 구도와 수행에 효과’ 항목에서 여성이 남성에 비해 인식이 높게 나타났다.

<표4-4> 성별에 따른 사찰음식 인식

항목	남	여	T	P
사찰음식에 대한 관심많음	2.64±0.99	3.09±1.12	-3.734	.000 **
식재료에 대해 신뢰	3.67±0.90	3.70±0.94	-.297	.767
신선한자연식품 재료사용	4.04±0.78	4.01±0.84	.284	.777
건강증진효과	3.91±0.91	3.93±0.95	-.152	.879
신앙적구도와 수행에 효과	2.94±1.01	3.18±1.01	-2.078	.039*
약리작용 효과	3.42±0.96	3.44±0.96	-.142	.887
사찰음식의유익 적극홍보	2.17±1.07	2.38±1.11	-1.697	.091
건강위해자주접 취용의	3.07±1.11	3.15±1.13	-.626	.532
질병을 고치는 효과	3.16±1.05	3.12±1.06	.368	.713
장수에 도움	3.64±1.03	3.51±1.08	1.115	.266
심신을편안히함	3.31±0.99	3.39±1.02	-.684	.494
가장 좋은 건강식	3.28±1.11	3.23±1.10	.398	.691
다이어트에 효과	3.81±0.98	3.72±0.95	.836	.404
정신을맑게하는 선식	3.33±1.01	3.34±1.06	-.144	.886
채식이다	4.03±0.95	3.89±0.92	1.324	.186
소박하고 친근함	3.61±0.97	3.60±1.02	.098	.922
불교도만 먹는 음식	2.42±1.25	2.22±1.17	1.463	.145

영양이 풍부한 건강식	3.44±0.97	3.40±1.00	.357	.722
다음세대에 계승 필요	3.53±0.85	3.51±0.94	.107	.915
최소성의 가치	3.48±0.97	3.34±1.07	1.168	.244

*p<0.05 , ***p<0.001

2) 연령에 따른 사찰음식 인식

연령에 따른 사찰음식 인식을 분석(One-Way ANOVA 일원배치 분산분석)한 결과 <표4-5>와 같이 나타났다. ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘약리작용 효과’, ‘사찰음식의 유익 적극홍보’, ‘건강 위해 자주 섭취용의’ 항목에서는 41세이상 집단의 인식이 가장 높게 나타났다으며, ‘건강증진효과’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘장수에 도움’, ‘심신을 편안히 함’, ‘가장 좋은 건강식’, ‘정신을 맑게 하는 선식’, ‘다음 세대에 계승 필요’ 항목은 31~40세와 41세이상 집단의 인식이 높게 나타났다. ‘신선한 자연식품 재료사용’, ‘소박하고 친근함’ 항목에서는 21~30세, 31~40세, 41세이상의 인식이 높게 나타났으며, ‘불교도만 먹는 음식’항목에 대해서는 21~30세의 인식이 높게 나타났다.

<표4-5> 연령에 따른 사찰음식 인식

항목	20세이하	21~30세	31~40세	41세이상	F	P
사찰음식에 대한 관심많음	2.55±1.06	2.73±0.97 ^c	3.16±1.06 ^b	3.78±1.01 ^a	15.711	.000***
식재료에 대해 신뢰	3.36±1.13 ^c	3.68±0.83 ^{bc}	3.95±0.75 ^{ab}	4.02±0.72 ^a	6.623	.000***
신선한자연식 품재료사용	3.78±1.08 ^b	4.10±0.73 ^a	4.20±0.63 ^a	4.07±0.57 ^a	3.574	.014*
건강증진효과	3.64±1.17 ^b	3.96±0.83 ^{ab}	4.16±0.68 ^a	4.12±0.87 ^a	4.196	.006**

신앙적구도와 수행에 효과	2.87±1.00	2.90±0.96 ^b	3.41±1.00 ^a	3.71±0.96 ^a	10.130	.000***
약리작용 효과	3.17±1.15 ^c	3.42±0.89 ^{bc}	3.59±0.82 ^{ab}	3.80±0.78 ^a	4.608	.004**
사찰음식의유 익 적극홍보	2.05±0.99 ^b	2.15±1.05 ^b	2.36±1.01 ^b	3.12±1.17 ^a	10.813	.000***
건강위해자주 섭취용의	2.74±1.21 ^c	3.05±1.11 ^{bc}	3.43±0.95 ^{ab}	3.68±0.88 ^a	8.230	.000***
질병을 고치는 효과	2.97±1.19	3.13±1.04	3.20±0.93	3.39±0.89	1.481	.220
장수에 도움	3.26±1.30 ^b	3.58±1.01 ^{ab}	3.89±0.75 ^a	3.78±0.82 ^a	4.224	.006**
심신을편안히 함	3.03±1.19 ^b	3.30±0.93 ^b	3.66±0.86 ^a	3.85±0.73 ^a	8.175	.000***
가장 좋은 건강식	2.95±1.32 ^b	3.25±1.09 ^{ab}	3.48±0.79 ^a	3.61±0.80 ^a	4.137	.007**
다이어트에 효과	3.58±1.13	3.78±0.97	3.89±0.75	3.90±0.77	1.434	.233
정신을맑게하 는 선식	3.13±1.18 ^b	3.30±1.02 ^{ab}	3.52±0.79 ^a	3.66±0.94 ^a	2.939	.033*
채식이다	3.73±1.02	4.01±0.90	4.00±0.84	4.10±0.92	2.105	.100
소박하고 친근함	3.17±1.21 ^b	3.64±0.89 ^a	3.91±0.77 ^a	4.00±0.84 ^a	9.193	.000***
불교도만 먹는 음식	2.36±1.21 ^{ab}	2.47±1.24 ^a	1.98±1.02 ^b	2.00±1.16 ^b	2.978	.032*
영양이 풍부한 건강식	3.40±1.15	3.44±0.90	3.41±0.92	3.37±1.02	.061	.980
다음세대에 계승 필요	3.27±1.14 ^b	3.54±0.80 ^{ab}	3.68±0.67 ^a	3.73±0.84 ^a	3.262	.022*
희소성의 가치	3.22±1.22	3.39±0.96	3.61±0.92	3.59±0.92	1.885	.132

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

3) 교육정도에 따른 사찰음식 인식

교육에 따른 사찰음식 인식을 분석(One-Way ANOVA 일원배치 분산분석)한 결과 <표4-6>와 같이 나타났다. ‘신선한 자연식품 재료사용’, ‘신앙적 구도와 수행에 효과’, ‘질병을 고치는 효과’, ‘장수에 도움’, ‘심신을 편안히 함’등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중 ‘신선한 자연식품 재료사용’에서는 대학졸업(4.19점), 대학재학(4.10점), 전문대졸업(4.09점)의 인식이 높게 나타났으며, ‘신앙적 구도와 수행에 효과’에서는 전문대 졸업(3.35점), 대학 졸업(3.33점)의 인식이 높게 나타났다. ‘질병을 고치는 효과’에서는 전문대 졸업(3.29점), 대학재학(3.24점)의 인식이 높게 나타났으며, ‘장수에 도움’에서는 전문대 졸업(3.82점), 대학재학(3.64점), 대학졸업(3.63점)이 인식이 높게 나타났다. ‘심신을 편안히 함’은 전문대 졸업(3.76점), ‘채식이다’ 항목에서는 대학 졸업(4.26점), ‘소박하고 친근함’에서는 전문대 졸업(4.03점)의 인식이 가장 높았다.

<표4-6> 교육정도에 따른 사찰음식 인식

항목	고졸 이하	전문대 졸업	대학 재학	대학 졸업	F	P
사찰음식에 대한 관심많음	2.95±1.21	3.21±0.95	2.76±1.02	3.05±1.19	2.189	0.089
식재료에 대해 신뢰	3.56±1.10	3.74±0.79	3.65±0.91	3.98±0.67	2.013	0.112
신선한자연식 품재료사용	3.71±0.99	4.09±0.67 ^a	4.10±0.78 ^a	4.19±0.63 ^a	4.254	0.006 ^{**}
건강증진효과	3.75±1.08	4.00±0.85	3.95±0.90	4.07±0.86	1.225	0.301
신앙적구도와 수행에 효과	3.27±1.10 ^b	3.35±1.01 ^a	2.88±0.98 ^b	3.33±0.89 ^a	4.706	0.003 ^{**}
약리작용	3.24±1.01	3.74±0.71	3.42±0.99	3.51±0.86	2.138	0.095

효과						
사찰음식의유익 적극홍보	2.38±1.16	2.35±1.15	2.24±1.04	2.30±1.21	0.305	0.822
건강위해자유섭취용의	3.05±1.22	3.32±0.88	3.07±1.12	3.21±1.15	0.664	0.575
질병을고치는 효과	2.79±1.12	3.29±0.80 ^a	3.24±1.06 ^a	3.14±0.99 ^{ab}	3.063	0.028 [*]
장수에 도움	3.21±1.21 ^b	3.82±0.80 ^a	3.64±1.04 ^a	3.63±0.93 ^a	3.528	0.015 [*]
심신을편안히함	3.17±1.13 ^b	3.76±0.74 ^a	3.29±1.00 ^b	3.53±0.93 ^{ab}	3.308	0.021 [*]
가장 좋은건강식	3.00±1.16	3.32±0.81	3.29±1.15	3.42±0.98	1.558	0.200
다이어트에효과	3.57±0.98	3.82±0.72	3.80±1.01	3.86±0.91	1.099	0.350
정신을맑게하는 선식	3.17±1.19	3.44±0.86	3.32±1.05	3.56±0.85	1.305	0.273
채식이다	3.73±0.95 ^b	3.94±0.89 ^{ab}	3.96±0.94 ^{ab}	4.26±0.85 ^a	2.774	0.042 [*]
소박하고친근함	3.46±1.13 ^b	4.03±0.63 ^a	3.52±1.01 ^b	3.84±0.87 ^{ab}	3.797	0.011 [*]
불교도만먹는 음식	2.13±1.22	2.21±1.12	2.45±1.23	2.14±1.13	1.548	0.202
영양이풍부한건강식	3.32±1.12	3.32±1.01	3.52±0.94	3.23±0.92	1.403	0.242
다음세대에계승 필요	3.32±1.06	3.65±0.73	3.55±0.90	3.60±0.73	1.476	0.221
희소성의가치	3.30±1.20	3.38±0.95	3.43±1.00	3.47±0.91	0.306	0.821

*p<0.05 , **p<0.01, a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

4) 직업에 따른 사찰음식 인식

직업에 따라 사찰음식 인식에 차이가 있는지 분석(One-Way ANOVA 일원배치 분산분석)한 결과 <표4-7>와 같이 나타났다. ‘사찰음식에 대한 관심많음’, ‘건강증진효과’, ‘약리작용효과’, ‘사찰음식의 유익적 극홍보’, ‘건강위해 자주접취용의’, ‘장수에 도움’, ‘심신을 편안히 함’, ‘가장 좋은 건강식’, ‘다이어트에 효과’, ‘정신을 맑게하는 선식’ 항목에서는 전업주부의 인식이 타 집단에 비해 높게 나타났다. ‘불교도만 먹는 음식’에서는 학생(2.46점)의 인식이 높게 나타났으며, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘소박하고 친근함’ 항목에서는 전업주부와 회사원집단의 인식이 높게 나타났다.

<표4-7> 직업에 따른 사찰음식 인식

항목	회사원	학생	전업주부	기타	F	P
사찰음식에 대한 관심많음	2.80±0.96	2.68±1.02 ^b	3.55±1.06 ^a	3.14±1.13 ^{ab}	10.308	0.000***
식재료에 대해 신뢰	3.96±0.54 ^a	3.54±0.99 ^b	4.04±0.77 ^a	3.78±0.72 ^{ab}	5.285	0.001***
신선자연식 품재료사용	4.16±0.62	3.97±0.91	4.20±0.57	4.00±0.68	1.243	0.294
건강증진효 과	4.08±0.81 ^{ab}	3.81±1.01 ^b	4.25±0.63 ^a	3.97±0.84 ^{ab}	3.413	0.018*
신앙적구도 와 수행에 효과	3.36±0.70 ^a	2.88±0.97 ^b	3.76±0.91 ^a	2.94±1.17 ^b	12.251	0.000***
약리작용 효과	3.44±0.71 ^b	3.32±1.00 ^b	3.84±0.76 ^a	3.42±0.97 ^b	4.109	0.007**
사찰음식의 유익 적극홍보	1.76±0.72 ^c	2.15±1.02 ^{bc}	2.92±1.21 ^a	2.53±1.16 ^{ab}	10.084	0.000***
건강위해자	2.84±0.99 ^c	2.96±1.15 ^{bc}	3.63±0.89 ^a	3.39±1.10 ^{ab}	6.312	0.000***

주접취용의						
질병을 고치는 효과	3.04±0.84	3.08±1.11	3.45±0.92	3.06±0.98	1.845	0.139
장수에 도움	3.72±0.74 ^b	3.44±1.14 ^b	3.94±0.73 ^a	3.61±1.05 ^{ab}	3.303	0.021 [*]
심신을편안 히함	3.44±0.87 ^b	3.17±1.05 ^b	3.90±0.67 ^a	3.53±0.97 ^{ab}	8.261	0.000 ^{***}
가장 좋은 건강식	3.04±0.89 ^b	3.17±1.19 ^b	3.71±0.76 ^a	3.22±0.99 ^b	3.685	0.012 [*]
다이어트에 효과	3.88±0.88 ^{ab}	3.70±1.04 ^{ab}	4.12±0.68 ^a	3.50±0.77 ^b	3.666	0.013 [*]
정신을맑게 하는 선식	3.48±0.71 ^{ab}	3.20±1.10 ^b	3.76±0.79 ^a	3.33±1.01 ^{ab}	4.250	0.006 ^{**}
채식이다	4.04±1.02	3.90±0.95	4.14±0.78	3.92±0.97	0.999	0.394
소박하고 친근함	3.88±0.67 ^a	3.42±1.05 ^b	4.04±0.87 ^a	3.81±0.82 ^{ab}	6.899	0.000 ^{***}
불교도만 먹는 음식	2.08±1.04 ^{ab}	2.46±1.25 ^a	1.96±1.15 ^b	2.14±1.05 ^{ab}	3.067	0.028 [*]
영양이 풍부한 건강식	3.32±1.03	3.42±1.01	3.57±0.88	3.22±0.96	0.954	0.415
다음세대에 계승 필요	3.64±0.64	3.43±0.97	3.80±0.78	3.50±0.77	2.485	0.061
회소성의 가치	3.44±0.87	3.34±1.08	3.73±0.85	3.28±1.00	2.144	0.095

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

5) 소득에 따른 사찰음식 인식

소득에 따른 사찰음식 인식을 분석(One-Way ANOVA 일원배치 분산분석)한 결과 <표4-8>와 같이 나타났다. ‘사찰음식에 대한 관심많음’, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘사찰음식의 유익 적극

홍보’, ‘건강위해 자주 섭취용의’, ‘심신을 편안히함’, ‘정신을 맑게 하는 선택’, ‘소박하고 친근함’ 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중 ‘사찰음식에 대한 관심많음’, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘사찰음식의 유익 적극홍보’, ‘건강위해 자주 섭취용의’, ‘심신을 편안히함’, ‘정신을 맑게 하는 선택’에서는 소득이 300만원이상인 집단의 인식이 가장 높게 나타났으며, ‘소박하고 친근함’에서는 200~299만원(3.97점), 300만원이상(3.91점) 집단의 인식이 높게 나타났다.

<표4-8> 소득에 따른 사찰음식 인식

항목	거의 없다	100만원미만	100~199만원	200~299만원	300만원이상	F	P
사찰음식에 대한 관심많음	2.70±1.07	2.96±1.01 ^b	2.91±1.07 ^b	3.09±1.07 ^{ab}	3.52±1.20 ^a	3.568	0.007 ^{**}
식재료에 대해 신뢰	3.59±0.96 ^b	3.54±0.98 ^b	3.74±0.82 ^b	3.91±0.63 ^b	4.30±0.63 ^a	4.129	0.003 ^{**}
신선한자연식품재료사용	3.97±0.93	3.97±0.82	4.03±0.57	4.12±0.60	4.43±0.51	1.817	0.125
건강증진효과	3.85±1.05	3.88±0.90	3.94±0.64	4.09±0.84	4.30±0.63	1.505	0.201
신앙적구도와수행에 효과	3.02±1.02 ^{bc}	2.82±0.97 ^c	3.17±0.98 ^{abc}	3.39±0.86 ^{ab}	3.61±1.16 ^a	3.850	0.005 ^{**}
약리작용효과	3.37±1.00	3.33±1.06	3.63±0.81	3.42±0.66	3.83±0.83	1.712	0.147
사찰음식의유익 적극홍보	2.11±1.03 ^b	2.51±1.11 ^{ab}	2.29±1.15 ^{ab}	2.21±1.17 ^b	2.78±1.09 ^a	2.938	0.021 [*]
건강위해 자주섭취용의	2.96±1.16 ^b	3.10±1.15 ^b	3.14±1.03 ^b	3.33±1.11 ^{ab}	3.70±0.70 ^a	2.541	0.040 [*]
질병을고치는 효과	3.13±1.11	3.10±1.12	3.09±0.98	3.15±0.80	3.35±0.93	0.277	0.892
장수에도움	3.47±1.14	3.50±1.16	3.57±0.74	3.88±0.78	3.96±0.71	1.913	0.108

심신을편 안히함	3.21±1.06	3.31±1.02 ^b	3.46±0.89 ^b	3.55±0.87 ^{ab}	3.96±0.71 ^a	3.297	0.012 [*]
가장 좋은 건강식	3.19±1.24	3.24±1.03	3.06±1.00	3.33±0.85	3.87±0.69	2.275	0.061
다이어트 에 효과	3.73±1.05	3.78±0.94	3.66±0.87	3.79±0.86	4.04±0.77	0.640	0.634
정신을맑 게하는선 식	3.21±1.11 ^b	3.25±1.10 ^b	3.43±0.92 ^{ab}	3.61±0.70 ^{ab}	3.83±0.72 ^a	2.589	0.037 [*]
채식이다	3.89±1.00	3.93±0.86	3.94±0.84	4.15±0.97	4.09±0.79	0.646	0.630
소박하고 친근함	3.57±1.04 ^{ab}	3.40±1.00 ^b	3.66±0.87 ^{ab}	3.97±0.88 ^a	3.91±0.90 ^a	2.522	0.041 [*]
불교도만 먹는 음식	2.43±1.30	2.40±1.13	1.94±0.84	2.09±1.13	2.17±1.34	1.598	0.175
영양이 풍부한 건강식	3.44±1.04	3.49±0.92	3.20±0.90	3.36±1.03	3.43±0.95	0.555	0.696
다음세대 에 계승 필요	3.47±0.98	3.46±0.93	3.51±0.78	3.70±0.73	3.78±0.60	1.009	0.403
희소성의 가치	3.35±1.13	3.38±1.03	3.46±0.85	3.55±0.90	3.57±0.79	0.440	0.780

*p<0.05 , **p<0.01, a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

6) 종교에 따른 사찰음식 인식

종교에 따른 사찰음식 인식을 분석(One-Way ANOVA 일원배치 분산분석)한 결과 <표4-9>와 같이 나타났다. ‘사찰음식에 대한 관심많음’, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘신선한 자연식품 재료사용’, ‘건강증진효과’, ‘신앙적 구도와 수행에 효과’, ‘약리작용 효과’, ‘사찰음식의 유익적극홍보’, ‘건강위해 자주 섭취용의’, ‘질병을 고치는 효과’, ‘장수에 도움’, ‘심신을 편안히함’, ‘가장 좋은 건강식’, ‘다이어트에 효과’, ‘정신을 맑게하는 선식’, ‘영양이 풍부한 건강식’, ‘희소성의 가치’는 불교집단이 타집단보다 높은 인식을 보였고, ‘불교도만 먹는 음식’은 기독교가 높게 나타났으며, ‘다음세

대에 계승 필요' 항목은 불교와 천주교에서 인식이 높게 나타났다.

<표4-9> 종교에 따른 사찰음식 인식

항목	불교	천주교	기독교	없음 및 기타	F	P
사찰음식에 대한 관심많음	3.27±0.99	2.89±1.20 ^{ab}	2.72±1.10 ^b	2.56±1.04 ^b	9.861	0.000 ^{***}
식재료에 대해 신뢰	3.95±0.80 ^a	3.68±0.95 ^{ab}	3.30±1.06 ^b	3.55±0.90 ^{ab}	7.080	0.000 ^{***}
신선한자연식 품재료사용	4.26±0.66 ^a	4.11±0.74 ^{ab}	3.81±0.79 ^b	3.87±0.91 ^b	6.072	0.001 ^{**}
건강증진효과	4.20±0.79 ^a	3.95±0.85 ^{ab}	3.74±1.07 ^b	3.72±0.96 ^b	6.316	0.000 ^{***}
신앙적구도와 수행에 효과	3.33±0.99 ^a	3.00±0.82 ^{ab}	2.88±1.18 ^b	2.90±0.97 ^b	4.418	0.005 ^{**}
약리작용 효과	3.63±0.86 ^a	3.26±0.81 ^b	3.44±0.98 ^{ab}	3.26±1.03 ^b	3.340	0.020 [*]
사찰음식의유 익 적극홍보	2.55±1.15 ^a	2.11±1.05 ^b	2.23±1.23 ^{ab}	2.07±0.95 ^b	4.241	0.006 ^{**}
건강위해자주 섭취용의	3.44±1.06 ^a	3.00±1.15 ^{ab}	2.77±1.25 ^b	2.93±1.06 ^b	6.228	0.000 ^{***}
질병을 고치는 효과	3.40±1.01 ^a	2.84±1.12 ^b	2.88±1.12 ^b	3.01±1.00 ^{ab}	4.733	0.003 ^{**}
장수에 도움	3.87±0.89 ^a	3.42±1.02 ^b	3.37±1.25 ^b	3.36±1.07 ^b	5.646	0.001 ^{**}
심신을편안히 함	3.68±0.84 ^a	3.16±0.90 ^b	3.12±1.14 ^b	3.15±1.05 ^b	7.353	0.000 ^{***}
가장 좋은 건강식	3.55±0.98 ^a	3.21±1.03 ^{ab}	2.91±1.17 ^b	3.08±1.14 ^{ab}	5.645	0.001 ^{**}
다이어트에 효과	3.97±0.89 ^a	3.79±0.92 ^{ab}	3.70±1.01 ^{ab}	3.58±0.99 ^b	3.442	0.017 [*]
정신을맑게하 는 선식	3.56±0.98 ^a	3.11±1.10 ^b	3.14±1.21 ^b	3.21±0.98 ^{ab}	3.372	0.019 [*]
채식이다	3.98±0.97	4.00±1.05	4.00±0.95	3.90±0.87	0.200	0.896
소박하고 친근함	3.81±0.92	3.68±1.00	3.51±0.96	3.43±1.05	3.190	0.024
불교도만 먹는 음식	2.13±1.22 ^b	2.16±1.17 ^b	2.77±1.29 ^a	2.35±1.13 ^{ab}	3.141	0.026 [*]
영양이 풍부한 건강식	3.62±0.96 ^a	3.32±1.00 ^{ab}	3.37±1.07 ^{ab}	3.24±0.95 ^b	3.183	0.024 [*]
다음세대에 계승 필요	3.74±0.85 ^a	3.63±0.90 ^a	3.14±0.94 ^b	3.42±0.88 ^{ab}	5.699	0.001 ^{**}
희소성의 가치	3.69±0.96 ^a	3.16±1.07 ^b	3.14±1.06 ^b	3.25±1.02 ^b	5.729	0.001 ^{**}

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

2. 사찰음식 메뉴 인지도

사찰음식 30개의 메뉴 인지도를 5점 척도로 조사하여 나온 결과는 다음 표<4-10>와 같다.

인지도가 가장 높은 메뉴는 ‘더덕구이’였으며, ‘두부조림’, ‘표고버섯구이’, ‘우영조림’, ‘취나물’순으로 나타났다.

반면에 인지도가 가장 낮은 메뉴는 ‘연자죽’이었으며, ‘가족일부각’, ‘들깨송이부각’, ‘머위나물’, ‘더덕물김치’순으로 나타났다.

<표4-10> 사찰음식 메뉴 인지도

메뉴	평균±표준편차	순위
더덕구이	4.14±0.76	1
두부조림	4.07±0.78	2
표고버섯구이	3.96±0.79	3
우영조림	3.96±0.87	4
취나물	3.94±0.86	5
가지구이	3.74±0.94	6
산채모듬밥	3.71±1.01	7
들깨죽	3.67±0.83	8
연근전	3.57±1.03	9
죽순밥	3.41±1.04	10
죽순나물	3.35±1.10	11
두부김전	3.31±1.06	12
다시마부각	3.27±1.28	13
연잎밥	3.27±1.20	14
토란탕	3.18±1.14	15
표고버섯감자탕	3.07±1.10	16
두릅장아찌	2.96±1.22	17
죽순조림	2.95±1.09	18
죽순장아찌	2.84±1.17	19
더덕죽	2.81±1.05	20
배추속대전	2.81±1.17	21
곰취장아찌	2.77±1.22	22
산초잎된장국	2.74±1.15	23
고구마순김치	2.66±1.18	24
참나물김치	2.60±1.13	25
더덕물김치	2.51±1.12	26
머위나물	2.47±1.23	27

들깨송이부각	2.39±1.19	28
가죽잎부각	2.27±1.18	29
연자죽	2.26±1.05	30

1) 성별에 따른 사찰음식 메뉴 인지도

성별에 따른 메뉴 인지도에 관한 차이분석(독립검정 T-테스트)을 실시한 결과 <표4-11>에서와 같이 $p<0.05$ 의 유의수준에서 ‘연잎밥’, ‘머위나물’, ‘죽순나물’, ‘배추속대전’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘곰취장아찌’ 항목에서 여성이 남성에 비해 메뉴 인지도가 높게 나타났다.

<표4-11> 성별에 따른 사찰음식 메뉴 인지도

항목	남	여	T	P
연잎밥	3.08±1.29	3.41±1.10	-2.376	.018
죽순밥	3.41±1.13	3.41±0.97	.054	.957
산채모듬밥	3.61±1.21	3.79±0.82	-1.523	.129
들깨죽	3.67±0.88	3.68±0.78	-.145	.885
더덕죽	2.88±1.16	2.77±0.96	.922	.357
연자죽	2.21±1.07	2.29±1.04	-.619	.536
토란탕	3.07±1.24	3.27±1.05	-1.509	.132
표고버섯감자탕	3.11±1.20	3.04±1.02	.592	.554
산초잎된장국	2.81±1.19	2.69±1.11	.914	.361
머위나물	2.15±1.03	2.72±1.32	-4.254	.000***
죽순나물	3.16±1.13	3.50±1.06	-2.678	.008**
취나물	3.90±0.88	3.97±0.85	-.743	.458
가지구이	3.72±0.94	3.75±0.93	-.305	.761
표고버섯구이	3.99±0.82	3.94±0.77	.565	.573
더덕구이	4.12±0.78	4.15±0.74	-.403	.687
두부김치	3.40±1.02	3.24±1.09	1.290	.198
배추속대전	2.60±1.11	2.97±1.20	-2.789	.006**
연근전	3.52±1.04	3.61±1.03	-.761	.447
들깨송이부각	2.30±1.10	2.47±1.26	-1.191	.235
다시마부각	3.08±1.37	3.41±1.19	-2.231	.027*
가죽잎부각	2.06±1.02	2.44±1.27	-2.880	.004**

죽순조림	3.03±1.13	2.89±1.07	1.074	.284
두부조림	4.07±0.79	4.08±0.76	-.114	.909
우영조림	3.90±0.92	4.02±0.83	-1.207	.228
곰취장아찌	2.61±1.15	2.90±1.27	-2.053	.041
두릅장아찌	2.92±1.20	2.99±1.24	-.493	.622
죽순장아찌	2.81±1.16	2.86±1.19	-.373	.710
더덕물김치	2.46±1.10	2.56±1.13	-.752	.453
참나물김치	2.63±1.15	2.57±1.12	.471	.638
고구마순김치	2.54±1.10	2.76±1.24	-1.635	.103

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001

2) 연령에 따른 사찰음식 메뉴 인지도

연령에 따른 사찰음식메뉴 인지도를 분석한 결과 <표4-12>와 같이 나타났다. 사찰음식메뉴 중 ‘산채모듬밥’, ‘연자죽’, ‘토란탕’, ‘머위나물’, ‘죽순나물’, ‘배추속대전’, ‘연근전’, ‘들깨송이부각’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘죽순조림’, ‘곰취장아찌’, ‘두릅장아찌’, ‘죽순장아찌’, ‘더덕물김치’, ‘참나물김치’, ‘고구마순김치’은 41세이상 집단에서 인지도가 가장 높게 나타났다으며, ‘가지구이’는 31~40세(3.93점), ‘더덕구이’는 31~40세, 41세이상, ‘취나물’은 21~30세, 31~40세, 41세이상 집단에서 각각 인지도가 높게 나타났다.

<표4-12> 연령에 따른 사찰음식메뉴 인지도

항목	20세이하	21~30세	31~40세	41세이상	F	P
연잎밥	3.12±1.25	3.20±1.26	3.30±1.23	3.73±0.67	2.624	.051
죽순밥	3.34±1.03	3.44±1.11	3.32±1.03	3.56±0.81	.552	.647
산채모듬밥	3.48±1.14 ^b	3.71±1.04 ^{ab}	3.80±0.85 ^{ab}	4.07±0.72 ^a	3.235	.023 [*]
들깨죽	3.57±0.85	3.71±0.85	3.68±0.86	3.73±0.67	.558	.643
더덕죽	2.60±1.08	2.87±1.09	2.84±0.96	3.02±0.94	1.797	.148
연자죽	2.26±1.04 ^b	2.08±1.00 ^b	2.30±1.11 ^b	2.80±1.01 ^a	5.229	.002 ^{**}
토란탕	2.95±1.19 ^b	3.14±1.20 ^b	3.36±1.06 ^{ab}	3.59±0.74 ^a	3.300	.021 [*]
표고버섯감자탕	3.05±1.12	3.04±1.15	2.95±1.10	3.32±0.88	.880	.452
산초잎된장국	2.78±1.19	2.66±1.15	2.77±1.20	2.90±1.00	.533	.660
머위나물	2.08±1.02 ^c	2.28±1.16 ^{bc}	2.68±1.33 ^b	3.61±1.05 ^a	18.604	.000 ^{***}

죽순나물	3.04±1.09	3.36±1.14 ^{bc}	3.48±1.11 ^{ab}	3.78±0.82 ^a	4.461	.004 ^{**}
취나물	3.65±1.04 ^b	3.96±0.82 ^a	4.10±0.74 ^a	4.24±0.58 ^a	5.286	.001 [*]
가지구이	3.49±1.01 ^b	3.78±0.98 ^{ab}	3.93±0.66 ^a	3.83±0.83 ^{ab}	2.661	.048 [*]
표고버섯구이	3.84±0.83	4.04±0.80	3.93±0.66	3.95±0.84	1.075	.360
더덕구이	3.91±0.76 ^b	4.16±0.81 ^{ab}	4.27±0.59 ^a	4.34±0.62 ^a	3.946	.009 [*]
두부김치	3.29±1.02	3.28±1.08	3.18±1.13	3.61±0.95	1.363	.254
배추속대전	2.48±1.07 ^c	2.58±1.07 ^c	3.05±1.24 ^b	3.95±0.89 ^a	20.791	.000 ^{***}
연근전	3.43±1.08 ^b	3.50±1.06 ^b	3.57±0.97 ^b	4.07±0.79 ^a	4.045	.008 ^{**}
들깨송이부각	2.30±1.12 ^b	2.25±1.09 ^b	2.18±1.17 ^b	3.32±1.30 ^a	10.439	.000 ^{***}
다시마부각	2.91±1.25 ^b	3.22±1.33 ^b	3.36±1.26 ^b	4.00±0.87 ^a	7.023	.000 ^{***}
가죽잎부각	2.08±1.00 ^b	2.06±1.04 ^b	2.25±1.26 ^b	3.39±1.26 ^a	16.836	.000 ^{***}
죽순조림	2.75±1.08 ^b	2.92±1.10 ^b	2.98±1.11 ^b	3.41±1.02 ^a	3.386	.019 [*]
두부조림	3.92±0.85	4.13±0.77	4.09±0.71	4.15±0.69	1.333	.264
우영조림	3.82±0.94	3.96±0.94	4.02±0.63	4.20±0.64	1.758	.155
곰취장아찌	2.60±1.12 ^b	2.54±1.18 ^b	2.95±1.20 ^b	3.70±1.15 ^a	11.673	.000 ^{***}
두릅장아찌	2.71±1.21 ^b	2.82±1.20 ^b	3.09±1.14 ^b	3.73±1.10 ^a	7.725	.000 ^{***}
죽순장아찌	2.69±1.16 ^b	2.68±1.14 ^b	3.00±1.16 ^b	3.46±1.12 ^a	5.645	.001 ^{**}
더덕물김치	2.48±1.10 ^b	2.37±1.04 ^b	2.43±1.17 ^b	3.17±1.16 ^a	5.933	.001 ^{**}
참나물김치	2.61±1.11 ^b	2.46±1.11 ^b	2.57±1.15 ^b	3.05±1.14 ^a	2.896	.035 [*]
고구마순김치	2.65±1.21 ^b	2.44±1.08 ^b	2.75±1.20 ^b	3.37±1.22 ^a	6.921	.000 ^{***}

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

3) 교육정도에 따른 사찰음식 메뉴 인지도

교육에 따른 사찰음식메뉴 인지도를 분석한 결과 <표4-13>와 같이 나타났다. ‘들깨죽’, ‘배추속대전’, ‘가죽잎부각’, ‘죽순조림’ 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중 ‘들깨죽’과 ‘죽순조림’은 대학 졸업 응답자들의 인지도가 가장 높게 나타났으며, ‘배추속대전’은 전문대 졸업 응답자, ‘가죽잎부각’은 고졸 이하 응답자들에게 가장 높은 인지도가 나타났다.

<표4-13> 교육정도에 따른 사찰음식메뉴 인지도

항목	고졸 이하	전문대졸업	대학 재학	대학 졸업	F	P
----	-------	-------	-------	-------	---	---

연잎밥	3.19±1.19	3.21±1.12	3.29±1.21	3.33±1.27	0.172	0.915
죽순밥	3.27±1.02	3.24±1.10	3.54±1.02	3.28±1.10	1.741	0.159
산채모듬밥	3.54±1.12	3.68±0.73	3.74±1.02	3.88±1.03	1.084	0.356
들깨죽	3.54±0.88	3.41±0.86 ^b	3.71±0.83 ^{ab}	3.93±0.63 ^a	3.273	0.022 [*]
더덕죽	2.79±1.08	2.71±0.87	2.85±1.09	2.84±1.02	0.185	0.906
연자죽	2.37±1.13	2.38±0.92	2.24±1.01	2.07±1.18	0.857	0.464
토란탕	3.13±1.13	3.26±0.93	3.15±1.16	3.33±1.23	0.370	0.775
표고버섯감자탕	3.08±1.04	2.88±0.91	3.15±1.14	2.88±1.18	1.041	0.374
산초잎된장국	2.56±1.09	2.47±0.99	2.85±1.14	2.81±1.33	1.722	0.163
머위나물	2.71±1.33	2.59±1.18	2.30±1.08	2.63±1.59	2.173	0.091
죽순나물	3.25±1.11	3.29±1.12	3.30±1.10	3.72±1.05	1.914	0.127
취나물	3.87±0.94	3.97±0.67	3.91±0.83	4.12±0.98	0.809	0.490
가지구이	3.67±0.97	3.79±0.73	3.73±0.95	3.81±0.98	0.258	0.856
표고버섯구이	3.86±0.90	3.88±0.64	3.99±0.77	4.09±0.84	0.929	0.427
더덕구이	4.08±0.83	4.15±0.70	4.12±0.75	4.28±0.73	0.646	0.586
두부김전	3.43±1.13	3.12±1.12	3.30±1.01	3.35±1.09	0.661	0.577
배추속대전	3.08±1.30 ^{ab}	3.21±1.23 ^a	2.65±1.05 ^b	2.67±1.27 ^b	3.664	0.013 [*]
연근전	3.62±1.02	3.41±0.99	3.50±1.06	3.88±0.96	1.896	0.130
들깨송이부각	2.71±1.33	2.18±1.14	2.34±1.12	2.30±1.26	2.107	0.099
다시마부각	3.24±1.21	3.53±1.11	3.19±1.30	3.40±1.43	0.831	0.478
가죽잎부각	2.62±1.30 ^a	2.24±1.28 ^{ab}	2.08±0.98 ^b	2.51±1.47 ^{ab}	3.992	0.008 ^{**}
죽순조림	2.86±1.18 ^b	2.56±0.96 ^b	2.95±1.09 ^b	3.42±0.98 ^a	4.336	0.005 ^{**}
두부조림	3.94±0.90	3.91±0.71	4.10±0.75	4.28±0.70	2.264	0.081
우영조림	3.90±0.93	3.91±0.67	3.96±0.89	4.09±0.87	0.449	0.719
곰취장아찌	2.95±1.29	2.65±1.15	2.68±1.14	2.98±1.44	1.317	0.269
두릅장아찌	2.90±1.33	3.09±1.14	2.91±1.15	3.09±1.39	0.410	0.746
죽순장아찌	2.90±1.27	2.94±1.04	2.77±1.15	2.88±1.26	0.335	0.800
더덕물김치	2.75±1.19	2.56±1.05	2.46±1.06	2.33±1.25	1.451	0.228
참나물김치	2.71±1.14	2.71±1.12	2.58±1.08	2.40±1.31	0.799	0.495
고구마순김치	2.97±1.26	2.79±1.17	2.51±1.09	2.70±1.34	2.475	0.062

*p<0.05 , **p<0.01, a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

4) 직업에 따른 사찰음식 메뉴 인지도

직업에 따른 사찰음식메뉴 인지도를 분석한 결과 <표4-14>와 같이 나타났다. ‘연자죽’, ‘토란탕’, ‘머위나물’, ‘죽순나물’, ‘취나물’, ‘더덕구이’, ‘배추속대전’, ‘들깨송이부각’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘두릅장아찌’, ‘죽순장아찌’, ‘고구마순김치’ 메뉴의 인지도는 전업주부집단에서 가장 높게 나타났고, ‘곰취장아찌’와 ‘더덕물김치’의 인지도는 전업주부와 기타집단에서 타 집단에 비해 높게 나타났다.

<표4-14> 직업에 따른 사찰음식메뉴 인지도

항목	회사원	학생	전업주부	기타	F	P
연잎밥	3.00±1.32	3.17±1.25	3.59±0.94	3.50±1.08	2.516	0.058
죽순밥	3.08±1.15	3.42±1.07	3.47±0.95	3.53±0.97	1.048	0.372
산채모듬밥	3.44±1.08	3.63±1.08	4.04±0.66	3.92±0.91	3.403	0.018
들깨죽	3.64±0.76	3.66±0.84	3.71±0.78	3.75±0.87	0.169	0.917
더덕죽	2.68±0.95	2.76±1.09	2.90±0.98	3.11±1.04	1.373	0.251
연자죽	1.84±0.80	2.18±1.01 ^{bc}	2.65±1.15 ^a	2.39±1.10 ^{ab}	4.311	0.005 ^{**}
토란탕	3.40±1.35 ^{ab}	3.06±1.18 ^b	3.53±0.88 ^a	3.22±0.99 ^{ab}	2.710	0.045 [*]
표고버섯감자탕	2.68±0.95	3.09±1.15	3.27±0.94	2.94±1.12	1.810	0.145
산초잎된장국	2.24±1.09	2.76±1.15	2.84±1.12	2.83±1.16	1.837	0.141
머위나물	2.36±1.44 ^{bc}	2.20±1.07 ^c	3.31±1.30 ^a	2.75±1.25 ^b	13.061	0.000 ^{***}
죽순나물	3.64±1.08 ^{ab}	3.22±1.11 ^c	3.73±0.94 ^a	3.31±1.17 ^{bc}	3.478	0.016 [*]
취나물	4.16±1.03 ^{ab}	3.82±0.88 ^b	4.27±0.57 ^a	3.92±0.87 ^{ab}	4.424	0.005 ^{**}
가지구이	3.84±1.07	3.68±0.95	3.98±0.79	3.64±0.93	1.658	0.176
표고버섯구이	3.96±0.98	3.96±0.78	4.00±0.72	3.92±0.87	0.077	0.972
더덕구이	4.12±0.88 ^{ab}	4.05±0.79 ^b	4.39±0.57 ^a	4.25±0.65 ^{ab}	3.059	0.029 [*]
두부김전	3.04±1.17	3.32±1.02	3.47±1.10	3.25±1.13	0.975	0.405
배추속대전	2.40±1.08 ^c	2.61±1.06 ^{bc}	3.61±1.11 ^a	3.00±1.37 ^b	12.287	0.000 ^{***}
연근전	3.56±1.08	3.50±1.03	3.88±0.84	3.50±1.21	1.914	0.127
들깨송이부각	2.00±1.12 ^c	2.29±1.10 ^{bc}	2.88±1.34 ^a	2.53±1.32 ^{ab}	4.539	0.004 ^{**}

다시마부각	3.64±1.29 ^b	3.04±1.29 ^c	3.92±0.91 ^a	3.31±1.35 ^{bc}	7.706	0.000 ^{***}
가죽잎부각	2.12±1.45 ^b	2.05±0.98 ^b	3.04±1.34 ^a	2.47±1.28 ^b	10.989	0.000 ^{***}
죽순조림	3.08±1.04	2.86±1.10	3.12±1.14	3.14±1.05	1.307	0.272
두부조림	4.32±0.63	4.03±0.82	4.22±0.61	3.94±0.83	2.003	0.114
우영조림	4.08±0.91	3.89±0.94	4.22±0.58	3.94±0.75	2.111	0.099
곰취장아찌	2.48±1.29 ^b	2.57±1.13 ^b	3.47±1.17 ^a	3.08±1.30 ^a	9.332	0.000 ^{***}
두릅장아찌	2.72±1.21 ^b	2.77±1.20 ^b	3.61±1.06 ^a	3.19±1.24 ^{ab}	7.532	0.000 ^{***}
죽순장아찌	2.84±0.99 ^{ab}	2.67±1.15 ^b	3.24±1.12 ^a	3.14±1.31 ^{ab}	4.139	0.007 ^{**}
더덕물김치	2.00±0.96 ^b	2.45±1.05 ^{ab}	2.94±1.16 ^a	2.58±1.32 ^a	4.651	0.003 ^{**}
참나물김치	2.20±1.12	2.57±1.10	2.75±1.11	2.78±1.29	1.666	0.174
고구마순김치	2.48±1.05 ^b	2.55±1.12 ^b	3.16±1.24 ^a	2.72±1.37 ^{ab}	3.921	0.009 ^{**}

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

5) 소득에 따른 사찰음식메뉴 인지도

소득에 따른 사찰음식메뉴 인지도를 분석한 결과 <표4-15>와 같이 나타났다. 메뉴 항목 중 ‘연잎밥’, ‘죽순밥’, ‘산채모듬밥’, ‘더덕죽’, ‘머위나물’, ‘취나물’, ‘가죽잎부각’, ‘곰취장아찌’, ‘두릅장아찌’ 등에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 인지도 차이가 있는 메뉴 중 ‘연잎밥’, ‘산채모듬밥’, ‘머위나물’, ‘취나물’, ‘가죽잎부각’, ‘곰취장아찌’, ‘두릅장아찌’는 300만원이상 집단의 인지도가 가장 높게 나타났으며, ‘죽순밥’은 300만원 이상(3.70점), 100만원미만(3.92점), 100~199만원(3.49점) 집단에서 인지도가 높게 나타났다.

<표4-15> 소득에 따른 사찰음식메뉴 인지도

항목	거의 없다	100만원미만	100~199만원	200~299만원	300만원이상	F	P
연잎밥	3.10±1.25 ^{ab}	3.56±1.06 ^a	3.66±0.91 ^a	2.79±1.39 ^b	3.48±1.08 ^a	4.318	0.002 ^{**}
죽순밥	3.33±1.09 ^{ab}	3.63±0.91 ^a	3.49±0.95 ^a	3.00±1.25 ^b	3.70±0.70 ^a	2.771	0.027 [*]

산채모듬 밥	3.55±1.17	3.92±0.75 ^{ab}	3.80±0.83 ^{ab}	3.67±0.99 ^{ab}	4.04±0.88 ^a	2.413	0.049 [*]
들깨죽	3.61±0.85	3.79±0.84	3.74±0.78	3.55±0.83	3.78±0.67	0.936	0.443
더덕죽	2.65±1.10 ^a	3.08±0.96 ^a	3.00±0.94 ^a	2.76±1.00 ^a	2.87±1.14 ^a	2.430	0.048 [*]
연자죽	2.13±1.05	2.40±0.96	2.40±0.95	2.09±1.07	2.57±1.34	1.705	0.149
토란탕	3.02±1.16	3.31±1.15	3.17±1.10	3.30±1.19	3.65±0.88	2.011	0.093
표고버섯 감자탕	3.04±1.14	3.24±1.12	2.97±1.01	2.97±0.98	3.00±1.17	0.587	0.673
산초잎된 장국	2.65±1.13	3.00±1.07	2.69±1.05	2.48±1.25	2.91±1.35	1.705	0.149
머위나물	2.23±1.12 ^b	2.53±1.11 ^b	2.77±1.26 ^{ab}	2.45±1.44 ^b	3.26±1.51 ^a	4.420	0.002 ^{**}
죽순나물	3.16±1.13	3.46±0.96	3.51±1.07	3.45±1.25	3.78±1.09	2.376	0.052
취나물	3.77±0.91 ^b	4.06±0.77 ^{ab}	3.91±0.85 ^{ab}	4.15±0.94 ^{ab}	4.30±0.56 ^a	3.262	0.012 [*]
가지구이	3.63±0.98	3.82±0.88	3.71±0.93	3.94±0.93	3.87±0.81	1.100	0.357
표고버섯 구이	3.93±0.80	4.06±0.73	3.80±0.76	4.00±0.94	4.09±0.79	0.836	0.503
더덕구이	4.05±0.84	4.14±0.72	4.20±0.47	4.27±0.84	4.39±0.50	1.448	0.218
두부김전	3.38±0.98	3.29±1.11	3.20±1.11	3.03±1.21	3.52±1.04	1.075	0.369
배추숙대 전	2.65±1.10	2.88±1.20	2.91±1.27	2.88±1.27	3.26±1.18	1.649	0.162
연근전	3.58±0.96	3.44±1.17	3.49±1.15	3.70±0.95	3.83±0.94	0.801	0.525
들깨송이 부각	2.26±1.13	2.63±1.24	2.40±1.19	2.36±1.32	2.52±1.24	1.180	0.320
다시마부 각	3.09±1.30	3.28±1.31	3.54±1.07	3.45±1.37	3.65±1.15	1.834	0.122
가죽잎부 각	2.11±1.06 ^b	2.21±1.10 ^b	2.43±1.22 ^b	2.36±1.45 ^b	3.04±1.36 ^a	3.459	0.009 ^{**}
죽순조림	2.79±1.14	3.04±1.01	3.20±0.87	2.91±1.18	3.39±1.16	2.333	0.056
두부조림	4.03±0.80	4.03±0.89	3.97±0.45	4.33±0.60	4.26±0.81	1.606	0.173
우영조림	3.96±0.89	3.81±1.03	3.91±0.56	4.21±0.82	4.17±0.58	1.636	0.165
곰취장아 찌	2.60±1.20 ^b	2.74±1.13 ^b	2.94±1.33 ^b	2.79±1.29 ^b	3.65±1.03 ^a	4.009	0.003 ^{**}
두릅장아 찌	2.78±1.25 ^b	3.00±1.15 ^b	3.09±1.17 ^b	2.94±1.30 ^b	3.74±0.96 ^a	3.313	0.011 [*]
죽순장아 찌	2.69±1.19	2.92±1.14	2.89±1.08	2.82±1.21	3.43±1.16	2.192	0.070

더덕물김 치	2.46±1.07	2.54±1.09	2.51±1.09	2.45±1.25	2.83±1.34	0.559	0.692
참나물김 치	2.52±1.12	2.75±1.07	2.63±1.17	2.36±1.19	2.83±1.19	1.069	0.372
고구마순 김치	2.53±1.17	2.75±1.08	2.77±1.19	2.58±1.20	3.17±1.40	1.739	0.141

*p<0.05 , **p<0.01, a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

6) 종교에 따른 사찰음식메뉴 인지도

종교에 따른 사찰음식 사찰음식메뉴 인지도를 분석한 결과 <표 4-16>와 같이 나타났다. ‘죽순밥’, ‘산초잎된장국’, ‘두부김전’의 인지도는 종교가 불교인 집단에서 가장 높게 나타났고, ‘들깨죽’은 기독교, ‘배추속대전’과 ‘곰취장아찌’는 천주교 집단에서 인지도가 높게 나타났다. ‘더덕죽’과 ‘표고버섯감자탕’은 불교와 기독교에서 높게 나타났으며, ‘연자죽’의 인지도는 천주교와 기독교 집단에서 높게 나타났다.

<표4-16> 종교에 따른 사찰음식메뉴 인지도

항목	불교	천주교	기독교	없음 및 기타	F	P
연잎밥	3.47±1.13	3.32±1.00	2.93±1.24	3.17±1.26	2.584	0.053
죽순밥	3.68±0.89	3.37±0.90 ^{ab}	3.47±1.01 ^{ab}	3.13±1.15 ^b	5.834	0.001 ^{**}
산채모듬밥	3.87±0.88	3.68±1.11	3.86±0.94	3.51±1.12	2.874	0.037
들깨죽	3.78±0.76 ^{ab}	3.79±0.71 ^{ab}	3.84±0.57 ^a	3.50±0.95 ^b	3.255	0.022 [*]
더덕죽	3.02±1.00 ^a	2.84±1.17 ^{ab}	3.14±0.97 ^a	2.50±1.04 ^b	7.046	0.000 ^{***}
연자죽	2.38±1.07 ^{ab}	2.63±1.30 ^a	2.51±1.03 ^a	1.98±0.93 ^b	5.145	0.002 ^{**}
토란탕	3.32±1.10	3.32±0.82	3.16±1.04	3.03±1.24	1.396	0.244
표고버섯감자탕	3.27±1.05 ^a	2.63±0.96 ^b	3.26±1.16 ^a	2.87±1.12 ^{ab}	4.248	0.006 ^{**}
산초잎된장국	3.01±1.16 ^a	2.74±0.93 ^{ab}	2.86±1.19 ^{ab}	2.43±1.09 ^b	5.557	0.001 ^{**}
머위나물	2.62±1.25	2.89±1.33	2.42±1.16	2.26±1.20	2.536	0.057
죽순나물	3.52±1.03	3.42±1.07	3.42±1.03	3.15±1.19	2.418	0.066
취나물	3.98±0.85	4.11±0.88	4.00±0.49	3.85±0.97	0.792	0.499
가지구이	3.75±0.94	3.53±0.90	4.00±0.65	3.66±1.00	1.744	0.158
표고버섯구이	3.96±0.80	3.95±0.85	4.09±0.65	3.93±0.83	0.476	0.699
더덕구이	4.17±0.79	4.21±0.92	4.21±0.56	4.07±0.76	0.634	0.594

두부김치	3.59±0.95	3.32±1.11 ^{ab}	3.35±1.21 ^{ab}	3.02±1.03 ^b	5.990	0.001 ^{**}
배추속대김	3.08±1.22 ^{ab}	3.37±1.26 ^a	2.81±1.14 ^{bc}	2.44±1.02 ^c	8.204	0.000 ^{***}
연근김	3.76±0.95	3.68±1.00	3.51±1.12	3.38±1.07	2.897	0.035
들깨송이부각	2.55±1.30	2.63±1.50	2.42±1.20	2.20±0.99	2.015	0.112
다시마부각	3.41±1.22	3.11±1.56	3.35±1.23	3.12±1.31	1.250	0.292
가죽잎부각	2.40±1.26	2.53±1.31	2.33±1.23	2.07±1.04	1.986	0.116
죽순조림	3.04±1.04	3.21±1.13	2.98±1.16	2.82±1.12	1.227	0.300
두부조림	4.17±0.73	4.05±0.97	3.95±0.69	4.02±0.81	1.071	0.361
우영조림	4.06±0.81	4.05±0.97	3.79±0.91	3.92±0.90	1.216	0.304
곰취장아찌	2.92±1.29 ^{ab}	3.05±1.43 ^a	2.93±1.14 ^{ab}	2.53±1.10 ^b	2.797	0.040 [*]
두릅장아찌	3.07±1.23	3.21±1.27	3.09±1.25	2.75±1.18	1.976	0.118
죽순장아찌	2.99±1.19	2.84±1.38	2.98±1.12	2.63±1.12	2.206	0.087
더덕물김치	2.62±1.17	2.74±1.19	2.58±1.22	2.35±1.00	1.576	0.195
참나물김치	2.69±1.16	2.68±1.20	2.72±1.26	2.45±1.03	1.178	0.318
고구마순김치	2.83±1.17	2.79±1.36	2.77±1.25	2.44±1.12	2.532	0.057

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

3. 사찰음식 메뉴 기호도

사찰음식 30개의 메뉴 기호도를 5점 척도로 조사하여 나온 결과는 다음 표<4-17>와 같다.

기호도가 가장 높은 메뉴는 ‘두부조림’이었으며, ‘산채모듬밥’, ‘더덕구이’, ‘표고버섯구이’, ‘우영조림’순으로 나타났다.

반면에 기호도가 가장 낮은 메뉴는 ‘연자죽’이었으며, ‘가죽잎부각’, ‘더덕죽’, ‘죽순장아찌’, ‘머위나물’순으로 나타났다.

<표4-17> 사찰음식 메뉴 기호도

메뉴	평균±표준편차	순위
두부조림	3.82±0.93	1
산채모듬밥	3.67±0.89	2
더덕구이	3.67±1.04	3
표고버섯구이	3.62±0.94	4

우영조림	3.55±0.97	5
취나물	3.46±0.97	6
두부김전	3.41±0.86	7
연근전	3.27±0.87	8
가지구이	3.26±0.99	9
표고버섯감자탕	3.22±0.82	10
연잎밥	3.19±0.71	11
죽순밥	3.18±0.73	12
들깨죽	3.13±0.90	13
다시마부각	3.13±1.00	14
죽순나물	3.08±0.96	15
배추속대전	3.06±0.82	16
산초잎된장국	3.02±0.87	17
고구마순김치	3.02±0.92	18
참나물김치	2.99±0.85	19
토란탕	2.93±0.94	20
두릅장아찌	2.92±0.92	21
죽순조림	2.91±0.93	22
들깨송이부각	2.91±0.83	23
곰취장아찌	2.88±0.90	24
더덕물김치	2.86±0.85	25
머위나물	2.86±0.89	26
죽순장아찌	2.84±0.90	27
더덕죽	2.80±0.79	28
가죽잎부각	2.79±0.88	29
연자죽	2.75±0.76	30

1) 성별에 따른 사찰음식메뉴 기호도

성별에 따른 사찰음식메뉴 기호도에 관한 차이분석(독립검정 T-테스트)을 실시한 결과 <표4-18>에서와 같이 $p<0.05$ 의 유의수준에서 ‘산초잎된장국’ 항목에서 남성이 여성에 비해 메뉴 기호도가 높게 나타났다.

<표4-18> 성별에 따른 사찰음식메뉴 기호도

항목	남	여	T	P
연잎밥	3.19±0.71	3.20±0.70	-.196	.845
죽순밥	3.27±0.74	3.12±0.73	1.754	.080
산채모듬밥	3.66±0.87	3.69±0.91	-.263	.793
들깨죽	3.17±0.90	3.11±0.91	.612	.541
더덕죽	2.81±0.80	2.79±0.77	.307	.759
연자죽	2.80±0.75	2.70±0.77	1.092	.276
토란탕	2.96±0.92	2.92±0.96	.299	.765
표고버섯감자탕	3.31±0.81	3.15±0.81	1.664	.097
산초잎된장국	3.15±0.88	2.92±0.86	2.244	.026
머위나물	2.83±0.79	2.89±0.97	-.563	.574
죽순나물	3.09±0.87	3.08±1.02	.108	.914
취나물	3.38±0.89	3.53±1.03	-1.330	.185
가지구이	3.21±0.94	3.30±1.04	-.821	.413
표고버섯구이	3.69±0.88	3.56±0.99	1.169	.243
더덕구이	3.66±1.01	3.67±1.07	-.127	.899
두부김치	3.42±0.85	3.40±0.88	.199	.842
배추속대전	3.04±0.69	3.08±0.91	-.343	.732
연근전	3.24±0.79	3.30±0.93	-.643	.521
들깨송이부각	2.86±0.76	2.95±0.88	-.911	.363
다시마부각	3.03±0.99	3.20±1.00	-1.489	.138
가죽잎부각	2.73±0.80	2.85±0.94	-1.181	.239
죽순조림	3.01±0.91	2.83±0.93	1.681	.094
두부조림	3.91±0.93	3.74±0.91	1.609	.109
우엉조림	3.56±0.99	3.53±0.96	.271	.786
곰취장아찌	2.86±0.87	2.90±0.91	-.445	.657
두릅장아찌	2.95±0.88	2.89±0.95	.516	.607
죽순장아찌	2.89±0.86	2.80±0.93	.808	.420
더덕물김치	2.88±0.80	2.85±0.89	.358	.720
참나물김치	3.00±0.77	2.98±0.91	.181	.857
고구마순김치	3.03±0.86	3.01±0.96	.167	.867

*p<0.05

2) 연령에 따른 사찰음식메뉴 기호도

연령에 따른 사찰음식메뉴 기호도를 분석한 결과 <표4-19>와 같이 나타났다. 사찰음식메뉴 중 ‘산채모듬밥’, ‘들깨죽’, ‘더덕죽’, ‘연자죽’, ‘토란탕’, ‘머위나물’, ‘죽순나물’, ‘취나물’, ‘가지구이’, ‘배추속대전’, ‘연근전’, ‘들깨송이부각’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘곰취장아찌’, ‘두릅장아찌’, ‘죽순장아찌’, ‘더덕물김치’, ‘참나물김치’, ‘고구마순김치’는 41세이상 집단에서 기호도가 가장 높게 나타났고, ‘표고버섯구이’, ‘더덕구이’는 31~40세, 41세이상에서 기호도가 높게 나타났으며, ‘죽순조림’은 21~30세, 31~40세, 41세이상 집단에서 기호도가 높게 나타났다.

<표4-19> 연령에 따른 사찰음식 메뉴 기호도

항목	20세이하	21~30세	31~40세	41세이상	F	P
연잎밥	3.16±0.74	3.13±0.71	3.23±0.68	3.44±0.63	2.114	.099
죽순밥	3.10±0.84	3.20±0.72	3.25±0.72	3.24±0.58	.515	.672
산채모듬밥	3.45±1.01	3.63±0.85 ^{bc}	3.89±0.84 ^{ab}	4.02±0.72 ^a	4.807	.003 ^{**}
들깨죽	2.95±0.96 ^b	3.13±0.90 ^{ab}	3.18±0.93 ^{ab}	3.46±0.71 ^a	3.005	.031 [*]
더덕죽	2.55±0.82 ^c	2.76±0.80 ^{bc}	2.98±0.63 ^{ab}	3.22±0.61 ^a	7.984	.000 ^{***}
연자죽	2.60±0.83 ^b	2.72±0.74 ^{ab}	2.86±0.59 ^{ab}	3.00±0.81 ^a	2.971	.032 [*]
토란탕	2.68±0.97 ^b	2.92±0.92 ^{ab}	3.11±0.84 ^{ab}	3.29±0.93 ^a	4.634	.003 ^{**}
표고버섯감자탕	3.08±0.92	3.26±0.76	3.23±0.86	3.37±0.73	1.315	.270
산초잎된장국	2.88±0.89	3.04±0.76	3.00±1.08	3.27±0.95	1.771	.153
머위나물	2.56±0.80 ^c	2.82±0.80 ^{bc}	2.95±0.94 ^b	3.49±1.00 ^a	11.007	.000 ^{***}
죽순나물	2.87±0.92 ^b	3.05±0.93 ^b	3.23±1.05 ^{ab}	3.44±0.92 ^a	3.654	.013 [*]
취나물	3.23±1.00 ^b	3.39±0.96 ^b	3.59±0.84 ^b	4.00±0.89 ^a	6.490	.000 ^{***}
가지구이	3.04±1.04 ^c	3.21±1.02 ^{bc}	3.48±0.93 ^{ab}	3.61±0.77 ^a	3.869	.010 [*]
표고버섯구이	3.34±1.11 ^b	3.64±0.91 ^{ab}	3.80±0.63 ^a	3.88±0.87 ^a	3.994	.008 ^{**}
더덕구이	3.32±1.08 ^b	3.58±1.05 ^b	4.14±0.82 ^a	4.12±0.81 ^a	9.412	.000 ^{***}
두부김치	3.27±1.06	3.42±0.78	3.43±0.73	3.61±0.83	1.407	.241
배추속대전	2.81±0.83 ^c	2.99±0.72 ^{bc}	3.18±0.84 ^b	3.66±0.82 ^a	11.473	.000 ^{***}

연근전	3.22±0.95	3.18±0.82 ^b	3.16±0.83 ^b	3.83±0.74 ^a	6.868	.000 ^{***}
들깨송이부각	2.78±0.88 ^b	2.83±0.75 ^b	2.93±0.82 ^b	3.39±0.86 ^a	5.906	.001 ^{**}
다시마부각	2.74±1.08 ^c	3.09±0.95 ^b	3.39±0.84 ^{ab}	3.68±0.85 ^a	9.903	.000 ^{***}
가죽잎부각	2.51±0.82 ^c	2.77±0.85 ^{bc}	2.89±0.81 ^{bc}	3.32±0.96 ^a	8.287	.000 ^{***}
죽순조림	2.60±0.99 ^b	2.94±0.91 ^a	3.09±0.86 ^a	3.20±0.78 ^a	5.018	.002 ^{**}
두부조림	3.65±1.10	3.90±0.87	3.80±0.88	3.83±0.80	1.318	.269
우엉조림	3.38±1.15	3.56±0.92	3.52±0.90	3.85±0.79	2.195	.089
곰취장아찌	2.69±0.99 ^b	2.82±0.82 ^b	2.91±0.86 ^b	3.44±0.81 ^a	7.105	.000 ^{***}
두릅장아찌	2.68±0.97 ^c	2.82±0.84 ^{bc}	3.05±0.83 ^b	3.56±0.87 ^a	10.133	.000 ^{***}
죽순장아찌	2.65±0.97 ^b	2.77±0.84 ^b	2.95±0.94 ^b	3.32±0.79 ^a	5.711	.001 ^{**}
더덕물김치	2.61±0.91 ^c	2.81±0.76 ^{bc}	3.00±0.89 ^b	3.37±0.80 ^a	8.104	.000 ^{***}
참나물김치	2.84±0.95 ^b	2.92±0.79 ^b	3.16±0.89 ^{ab}	3.34±0.73 ^a	4.162	.007 ^{**}
고구마순김치	2.86±0.97 ^b	2.99±0.92 ^b	3.09±0.86 ^{ab}	3.37±0.80 ^a	2.950	.033 [*]

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

3) 교육정도에 따른 사찰음식메뉴 기호도

교육정도에 따른 사찰음식메뉴 기호도를 분석한 결과 <표4-20>와 같이 나타났다. 사찰음식 메뉴 중 ‘토란탕’, ‘산초잎된장국’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘죽순조림’등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중 ‘토란탕’, ‘산초잎된장국’, ‘가죽잎부각’, ‘죽순조림’은 대학 졸업 응답자들의 인지도가 가장 높게 나타났으며, ‘다시마부각’은 전문대 졸업(3.50점), 대학졸업(3.42점)의 인지도가 가장 높은 인지도가 보였다.

<표4-20> 교육정도에 따른 사찰음식메뉴 기호도

항목	고졸 이하	전문대 졸업	대학 재학	대학 졸업	F	P
연잎밥	3.13±0.75	3.21±0.64	3.18±0.72	3.33±0.64	0.699	0.553
죽순밥	3.03±0.78	3.06±0.69	3.25±0.75	3.26±0.62	1.822	0.143
산채모듬밥	3.56±0.93	3.79±0.77	3.65±0.89	3.86±0.91	1.260	0.288
들깨죽	3.03±0.86	3.29±0.87	3.10±0.91	3.30±0.94	1.213	0.305

더덕죽	2.90±0.84	2.91±0.67	2.71±0.82	2.91±0.61	1.642	0.180
연자죽	2.75±0.84	2.74±0.57	2.70±0.78	2.95±0.69	1.316	0.269
토란탕	2.86±0.98	3.09±0.79 ^{ab}	2.85±0.94 ^b	3.28±0.93 ^a	2.890	0.036 [*]
표고버섯감자탕	3.11±0.94	3.06±0.78	3.28±0.78	3.33±0.78	1.316	0.269
산초잎된장국	2.92±0.97 ^b	2.82±0.83 ^b	3.02±0.80 ^{ab}	3.33±0.97 ^a	2.646	0.049 [*]
머위나물	2.94±1.08	2.74±0.96	2.80±0.75	3.09±1.00	1.627	0.183
죽순나물	3.11±1.00	3.03±1.06	3.02±0.89	3.30±1.06	1.014	0.387
취나물	3.46±1.01	3.74±0.83	3.39±0.93	3.51±1.14	1.237	0.296
가지구이	3.29±1.02	3.59±1.02	3.20±0.97	3.19±1.01	1.523	0.209
표고버섯구이	3.41±1.07	3.85±0.82	3.60±0.92	3.81±0.82	2.391	0.069
더덕구이	3.67±1.16	3.91±0.93	3.54±1.01	3.95±1.02	2.521	0.058
두부김전	3.38±0.97	3.41±0.86	3.39±0.85	3.53±0.77	0.350	0.789
배추속대전	3.13±0.98	3.21±0.91	2.99±0.78	3.14±0.64	1.057	0.368
연근전	3.33±0.92	3.26±0.83	3.20±0.86	3.47±0.88	1.170	0.321
들깨송이부각	3.00±0.90	2.91±0.90	2.85±0.82	3.00±0.72	0.720	0.541
다시마부각	3.13±1.05 ^{ab}	3.50±0.93 ^a	2.97±1.00 ^b	3.42±0.85 ^a	4.282	0.006 ^{**}
가죽잎부각	2.94±1.00 ^{ab}	2.82±0.97 ^{ab}	2.66±0.82 ^b	3.05±0.82 ^a	2.965	0.032 [*]
죽순조림	2.83±0.93 ^b	2.82±0.83 ^b	2.86±0.95 ^b	3.28±0.83 ^a	2.763	0.042 [*]
두부조림	3.67±1.02	3.59±0.86	3.87±0.91	4.02±0.86	2.133	0.096
우영조림	3.30±1.07	3.74±0.86	3.56±0.95	3.70±0.94	2.151	0.094
곰취장아찌	2.84±0.99	2.79±0.77	2.85±0.85	3.14±1.01	1.397	0.244
두릅장아찌	2.94±1.00	2.85±0.74	2.84±0.87	3.26±1.03	2.489	0.060
죽순장아찌	2.84±0.99	2.88±0.81	2.79±0.87	3.00±0.98	0.624	0.600
더덕물김치	2.97±0.92	2.91±0.90	2.75±0.83	3.09±0.75	2.394	0.069
참나물김치	3.03±0.86	3.00±0.89	2.91±0.86	3.21±0.74	1.442	0.231
고구마순김치	3.03±0.82	2.97±0.87	2.95±0.97	3.33±0.87	2.004	0.113

*p<0.05 , **p<0.01 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

4) 직업에 따른 사찰음식메뉴 기호도

직업에 따른 사찰음식메뉴 기호도를 분석한 결과 <표4-21>와 같이 나타났다. ‘취나물’, ‘가지구이’, ‘표고버섯구이’, ‘배추속대전’, ‘연근전’, ‘들깨송이부각’, ‘죽순조림’, ‘곰취장아찌’, ‘더덕물김치’, ‘참나물김치’ 메뉴의 기호도는 전업주부가 가장 높게 나타났고, ‘들깨죽’과 ‘연자죽’은 기타집단

의 기호도가 가장 높게 나타났으며, ‘토란탕’은 회사원과 전업주부의 기호도가 가장 높았다. ‘산채모듬밥’, ‘더덕죽’, ‘머위나물’, ‘더덕구이’, ‘가죽잎부각’, ‘두릅장아찌’, ‘죽순장아찌’ 메뉴의 기호도는 전업주부와 기타직업에서 높게 나타났고, ‘다시마부각’의 기호도는 전업주부, 회사원, 기타직업에서 높게 나타났다.

<표4-21> 직업에 따른 사찰음식메뉴 기호도

항목	회사원	학생	전업주부	기타	F	P
연잎밥	3.24±0.66	3.13±0.74	3.35±0.66	3.28±0.61	1.592	0.191
죽순밥	3.12±0.67	3.16±0.78	3.18±0.65	3.39±0.60	1.090	0.354
산채모듬밥	3.64±0.81 ^b	3.55±0.93 ^b	3.98±0.71 ^a	3.94±0.83 ^a	4.584	0.004 ^{**}
들깨죽	2.96±0.79 ^b	3.06±0.93 ^{ab}	3.29±0.83 ^{ab}	3.44±0.88 ^a	2.767	0.042 [*]
더덕죽	2.64±0.49 ^b	2.66±0.82 ^b	3.14±0.63 ^a	3.17±0.74 ^a	8.712	0.000 ^{***}
연자죽	2.76±0.44 ^{ab}	2.66±0.78 ^b	2.90±0.83 ^{ab}	3.00±0.68 ^a	3.002	0.031 [*]
토란탕	3.36±0.76 ^a	2.79±0.94 ^b	3.22±0.88 ^a	3.03±1.00 ^{ab}	5.014	0.002 ^{**}
표고버섯감자탕	3.28±0.79	3.21±0.84	3.24±0.84	3.25±0.65	0.074	0.974
산초잎된장국	2.96±0.84	2.99±0.84	3.16±1.05	3.06±0.83	0.551	0.648
머위나물	2.72±1.06 ^b	2.73±0.81 ^b	3.24±1.07 ^a	3.14±0.68 ^a	6.076	0.001 ^{**}
죽순나물	3.24±1.20	2.98±0.91	3.33±1.01	3.14±0.90	2.136	0.096
취나물	3.44±1.08 ^b	3.30±0.96 ^b	3.94±0.86 ^a	3.64±0.90 ^{ab}	6.632	0.000 ^{***}
가지구이	3.20±1.35 ^b	3.13±1.00 ^b	3.71±0.78 ^a	3.39±0.77 ^{ab}	5.007	0.002 ^{**}
표고버섯구이	3.72±0.84 ^{ab}	3.48±0.99 ^b	3.94±0.81 ^a	3.83±0.77 ^{ab}	4.267	0.006 ^{**}
더덕구이	3.76±1.13 ^b	3.41±1.04 ^b	4.22±0.76 ^a	4.19±0.82 ^a	13.086	0.000 ^{***}
두부김치	3.44±0.82	3.39±0.87	3.53±0.83	3.36±0.93	0.423	0.736
배추숙대전	3.24±0.60 ^{ab}	2.93±0.78 ^b	3.37±0.98 ^a	3.22±0.76 ^{ab}	5.230	0.002 ^{**}
연근전	3.16±0.94 ^b	3.19±0.86 ^b	3.59±0.80 ^a	3.33±0.93 ^{ab}	3.022	0.030 [*]
들깨송이부각	2.76±0.52 ^b	2.82±0.82 ^b	3.24±0.95 ^a	3.03±0.77 ^{ab}	4.020	0.008 ^{**}
다시마부각	3.44±0.92 ^a	2.90±1.00 ^b	3.63±0.80 ^a	3.42±0.97 ^a	10.374	0.000 ^{***}
가죽잎부각	2.96±0.93 ^{ab}	2.64±0.82 ^b	3.10±0.98 ^a	3.08±0.84 ^a	5.948	0.001 ^{**}
죽순조림	3.12±0.88 ^{ab}	2.78±0.95 ^b	3.16±0.86 ^a	3.08±0.84 ^{ab}	3.377	0.019 [*]
두부조림	4.00±0.91	3.80±0.97	3.88±0.79	3.67±0.89	0.741	0.528
우영조림	3.60±0.96	3.48±1.03	3.80±0.75	3.50±0.91	1.566	0.198
곰취장아찌	2.72±0.84 ^b	2.79±0.87 ^b	3.33±0.86 ^a	2.86±0.96 ^b	5.481	0.001 ^{**}
두릅장아찌	2.72±0.79 ^b	2.78±0.90 ^b	3.37±0.89 ^a	3.17±0.88 ^a	7.421	0.000 ^{***}

죽순장아찌	2.68±0.75	2.73±0.89 ^b	3.14±0.94 ^a	3.14±0.90 ^a	4.548	0.004 ^{**}
더덕물김치	2.88±0.67 ^b	2.73±0.84 ^b	3.25±0.91 ^a	3.00±0.76 ^{ab}	5.741	0.001 ^{**}
참나물김치	3.00±0.58 ^{ab}	2.90±0.87 ^b	3.29±0.81 ^a	3.06±0.89 ^{ab}	3.096	0.027 [*]
고구마순김치	2.96±0.54	2.95±0.95	3.24±0.86	3.14±0.99	1.572	0.196

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

5) 소득에 따른 사찰음식메뉴 기호도

소득에 따른 사찰음식메뉴 기호도를 분석한 결과 <표4-22>와 같이 나타났다. 메뉴 항목 중 ‘더덕죽’, ‘토란탕’, ‘산초잎된장국’, ‘머위나물’, ‘취나물’, ‘더덕구이’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘두릅장아찌’ 등에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 기호도 차이가 있는 메뉴 중 ‘더덕죽’은 300만원미만(3.04점), 100~199만원(3.03점), 100만원미만(2.97점), 200~299만원(2.97점)의 기호도가 높게 나타났고, ‘토란탕’은 200~299만원(3.42점)이 가장 높은 기호도를 보였다. ‘산초잎된장국’, ‘머위나물’, ‘취나물’, ‘두릅장아찌’는 300만원이상 집단에서 기호도가 높게 나타났고, ‘더덕구이’는 200~299만원(4.06점), 300만원이상(4.04점)의 기호도가 높게 나타났으며, ‘가죽잎부각’은 200~299만원(3.09점)의 기호도가 높게 나타났다. ‘다시마부각’은 100~199만원(3.43점), 300만원이상(3.43점), 200~299만원(3.36점)이 높은 기호도를 보였다.

<표4-22> 소득에 따른 사찰음식메뉴 기호도

항목	거의 없다	100만원미만	100~199만원	200~299만원	300만원이상	F	P
연잎밥	3.13±0.74	3.21±0.69	3.26±0.70	3.24±0.71	3.39±0.50	0.872	0.481
죽순밥	3.13±0.81	3.24±0.72	3.26±0.56	3.12±0.65	3.35±0.65	0.728	0.574
산채모듬밥	3.58±0.94	3.68±0.89	3.60±0.74	3.82±0.88	4.13±0.69	2.198	0.069
들깨죽	2.98±0.88	3.28±0.95	3.31±0.93	3.21±0.74	3.26±0.96	2.047	0.088
더덕죽	2.57±0.77 ^b	2.97±0.86 ^a	3.03±0.71 ^a	2.97±0.59 ^a	3.04±0.71 ^a	5.801	0.000 ^{***}
연자죽	2.63±0.82	2.83±0.75	2.86±0.69	2.82±0.46	2.91±0.79	1.589	0.177
토란탕	2.75±0.96 ^b	3.03±0.93 ^{ab}	3.03±0.79 ^{ab}	3.42±0.83 ^a	2.96±0.93 ^b	3.989	0.004 ^{**}
표고버섯 감자탕	3.15±0.84	3.42±0.83	3.17±0.57	3.15±0.76	3.26±0.96	1.415	0.229

산초잎 된장국	2.84±0.82	3.19±0.87 ^{ab}	3.23±0.81 ^{ab}	3.00±0.97 ^{ab}	3.30±0.97 ^a	3.368	0.010 ^{**}
머위나물	2.66±0.79 ^c	2.97±0.79 ^{abc}	3.09±0.95 ^{ab}	2.91±1.10 ^{bc}	3.35±1.07 ^a	4.593	0.001 ^{***}
죽순나물	2.99±0.90	3.06±0.84	3.31±1.16	3.12±1.11	3.35±1.03	1.352	0.251
취나물	3.28±0.96 ^b	3.50±0.93 ^b	3.49±1.07 ^b	3.73±0.91 ^{ab}	4.00±0.85 ^a	3.734	0.006 ^{**}
가지구이	3.11±0.97	3.29±1.04	3.49±0.98	3.42±1.17	3.52±0.59	1.952	0.102
표고버섯 구이	3.48±0.97	3.65±1.01	3.71±0.79	3.82±0.85	3.96±0.77	2.079	0.083
더덕구이	3.45±1.09 ^b	3.67±0.98 ^{ab}	3.91±0.92 ^{ab}	4.06±1.03 ^a	4.04±0.82 ^a	4.046	0.003 ^{**}
두부김전	3.37±0.91	3.54±0.84	3.46±0.82	3.21±0.89	3.48±0.59	0.995	0.410
배추속대전	2.91±0.77	3.22±0.89	3.20±0.83	3.18±0.85	3.09±0.73	2.288	0.060
연근전	3.24±0.89	3.32±0.84	3.14±0.94	3.36±0.93	3.39±0.72	0.485	0.747
들깨송이 부각	2.78±0.83	3.04±0.83	2.97±0.82	3.03±0.81	3.00±0.85	1.612	0.171
다시마부각	2.87±1.05 ^b	3.26±1.01 ^{ab}	3.43±0.85 ^a	3.36±0.96 ^a	3.43±0.51 ^a	4.634	0.001 ^{***}
가죽잎부각	2.62±0.85 ^b	2.83±0.86 ^{ab}	3.00±0.91 ^{ab}	3.09±1.01 ^a	2.96±0.77 ^{ab}	3.027	0.018 [*]
죽순조림	2.75±0.95	2.97±0.90	3.14±0.81	3.00±0.94	3.17±0.89	2.248	0.064
두부조림	3.70±0.97	4.06±0.90	3.69±0.80	3.88±0.89	3.87±0.87	1.995	0.095
우엉조림	3.45±1.00	3.64±1.01	3.40±0.88	3.79±0.96	3.74±0.69	1.481	0.208
곰취장아찌	2.79±0.86	2.90±0.91	2.86±0.85	2.91±0.98	3.39±0.94	2.258	0.063
두릅장아찌	2.76±0.91 ^b	2.99±0.90 ^{ab}	3.00±0.84 ^{ab}	3.03±0.95 ^{ab}	3.39±0.94 ^a	2.959	0.020 [*]
죽순장아찌	2.72±0.9	2.99±0.93	2.83±0.86	2.91±0.80	3.09±0.95	1.630	0.167
더덕물김치	2.72±0.85	2.97±0.82	2.91±0.70	3.03±0.92	3.09±1.00	2.116	0.079
참나물김치	2.89±0.85	3.06±0.87	3.00±0.80	3.12±0.89	3.17±0.78	1.027	0.393
고구마순 김치	2.97±0.89	2.96±1.01	3.11±0.87	3.06±0.93	3.30±0.88	0.836	0.503

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

6) 종교에 따른 사찰음식메뉴 기호도

종교에 따른 사찰음식 사찰음식메뉴 기호도를 분석한 결과 <표 4-23>와 같이 나타났다. 메뉴 항목 중 ‘더덕죽’, ‘토란탕’이 종교에 따라

기호도의 차이를 보였으며 천주교가 타 종교 집단에 비해 기호도가 기타 집단에 비해 높게 나타났다.

<표4-23> 종교에 따른 사찰음식메뉴 기호도

항목	불교	천주교	기독교	없음 및 기타	F	P
연잎밥	3.25±0.66	3.37±0.60	3.12±0.82	3.14±0.72	1.024	0.382
죽순밥	3.22±0.74	3.11±0.46	3.23±0.87	3.14±0.72	0.389	0.761
산채모듬밥	3.83±0.85	3.79±0.98	3.60±0.82	3.53±0.92	2.477	0.061
들깨죽	3.21±0.87	3.42±1.02	3.14±1.01	3.02±0.88	1.590	0.192
더덕죽	2.88±0.77	3.21±0.71 ^a	2.79±1.08 ^b	2.66±0.65 ^b	3.455	0.017 [*]
연자죽	2.74±0.75	3.16±0.90	2.77±0.87	2.68±0.70	2.218	0.086
토란탕	2.96±0.92 ^b	3.53±0.84 ^a	2.86±0.99 ^b	2.85±0.94 ^b	2.999	0.031 [*]
표고버섯감자탕	3.29±0.84	3.21±0.85	3.23±0.90	3.16±0.75	0.549	0.649
산초잎된장국	3.08±0.96	3.16±0.83	3.21±0.89	2.88±0.76	2.161	0.093
머위나물	2.85±1.01	3.21±0.79	2.88±0.91	2.81±0.76	1.124	0.339
죽순나물	3.18±1.03	3.16±0.96	3.02±1.01	2.99±0.85	0.892	0.445
취나물	3.51±0.98	3.74±0.73	3.49±1.05	3.36±0.96	1.115	0.343
가지구이	3.26±1.03	2.89±0.81	3.47±1.08	3.24±0.95	1.485	0.219
표고버섯구이	3.55±1.00	3.53±0.90	3.88±0.85	3.61±0.91	1.454	0.227
더덕구이	3.70±1.09	3.84±0.83	3.65±1.00	3.61±1.05	0.340	0.796
두부김치	3.52±0.88	3.63±0.83	3.28±0.88	3.31±0.84	1.927	0.125
배추속대전	3.18±0.85	3.21±0.71	2.88±1.00	2.98±0.72	2.139	0.095
연근전	3.32±0.97	3.37±0.83	3.40±0.85	3.17±0.78	1.104	0.348
들깨송이부각	3.02±0.85	2.79±0.79	2.86±1.04	2.83±0.73	1.178	0.318
다시마부각	3.28±1.00	2.89±0.88	3.14±1.01	3.00±1.00	1.968	0.119
가죽잎부각	2.87±0.97	2.79±0.85	2.84±0.87	2.70±0.80	0.748	0.524
죽순조림	2.94±0.96	2.89±0.88	2.98±1.08	2.85±0.84	0.285	0.836
두부조림	3.83±0.94	3.84±0.83	3.93±0.77	3.76±0.98	0.372	0.773
우영조림	3.50±0.99	3.74±0.87	3.60±0.93	3.55±0.98	0.403	0.751
곰취장아찌	2.98±0.94	3.11±0.99	2.86±0.80	2.77±0.85	1.492	0.217
두릅장아찌	2.96±0.93	3.37±1.01	2.91±0.92	2.81±0.88	2.194	0.089
죽순장아찌	2.91±0.93	3.00±1.00	2.93±0.96	2.72±0.83	1.309	0.272
더덕물김치	2.98±0.85	3.00±0.94	2.86±1.01	2.73±0.76	1.902	0.129

참나물김치	3.10±0.85	3.11±0.88	2.81±0.93	2.93±0.81	1.638	0.181
고구마순김치	3.09±0.89	3.26±1.05	3.05±1.07	2.90±0.87	1.379	0.249

*p<0.05 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

4. 사찰음식 대중화 방안

사찰음식의 대중화 방안을 조사하기 위해 20개 항목을 5점 척도로 측정하여 평균점수가 높은 순으로 정렬한 것이 다음 <표4-24>와 같다.

대중화 방안으로 ‘재료구입 용이하게 함’이 가장 높은 값을 나타냈으며, ‘과학적 우수함 증거확보’, ‘현대인의 입맛에 맞게 변형’, ‘전통의 맛 유지와 현대감각 음식개발’, ‘연구기관의 지속적 창의적 연구개발’순으로 나타났다.

반면 대중화 방안으로 가장 낮은 값을 나타낸 것은 ‘어릴적부터 맛에 익숙하게 유도’이며, ‘조리법을 단순화’, ‘사찰음식점의 전문화 및 대형화’, ‘사찰과의 연계프로그램 개발 운영’, ‘사찰음식 축제의 연례적 개최’순으로 나타났다.

<표4-24> 사찰음식의 대중화 방안

항목	평균±표준편차	순위
재료구입용이하게함	4.04±0.90	1
과학적우수함증거확보	4.01±0.99	2
현대인의입맛에맞게변형	3.95±1.02	3
전통의맛유지와 현대감각음식개발	3.91±0.97	4
연구기관의지속적창의적연구개발	3.88±0.95	5
표준화된 조리법 개발	3.88±0.92	6
사찰음식관련 문화행사 개최	3.84±1.01	7
전통사찰음식원형을 계승,발전	3.81±0.95	8
사찰음식의 홍보 및 마케팅강화	3.74±1.00	9
현대적 레시피 개발	3.71±1.04	10
독특한 대표반찬을갖는한정식으로개선	3.63±0.94	11
사찰음식전문점 육성	3.62±0.97	12
사찰음식점 주제로한 명소개발	3.61±0.97	13

사찰음식제조기능 보유자 발굴 및 육성	3.59±1.02	14
사찰음식전문 교육기관 활성화	3.53±0.94	15
사찰음식 축제의 연례적 개최	3.52±1.00	16
사찰과의 연계프로그램 개발 운영	3.52±0.97	17
사찰음식점의 전문화 및 대형화	3.47±1.00	18
조리법을 단순화	3.37±1.04	19
어릴적부터 맛에 익숙하게 유도	3.18±0.99	20

1) 연령에 따른 사찰음식대중화 방안

연령에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도를 분석한 결과 <표 4-25>와 같이 나타났다. 항목 중 ‘어릴적부터 맛에 익숙하게 유도’, ‘조리법을 단순화’는 41세이상에서 중요도가 가장 높게 나타났고, ‘사찰과의 연계프로그램’에서는 31~40세 집단에서 가장 높은 중요도를 보였다. ‘사찰음식의 홍보 및 마케팅 강화’, ‘사찰음식 축제의 연례적 개최’, ‘사찰음식점의 전문화 및 대형화’ 방안에서는 21~30세, 31~40세의 중요도가 높게 나타났다.

<표4-25> 연령에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도

항목	20세이하	21~30세	31~40세	41세이상	F	P
재료구입용이하계합	3.94±0.95	3.99±0.90	4.14±0.95	4.32±0.72	1.951	.121
현대인입맛에맞게변형	3.82±1.08	3.95±1.00	4.05±1.06	4.12±0.90	.949	.417
사찰음식전문점 육성	3.38±1.03	3.67±0.99	3.77±0.83	3.76±0.92	2.381	.070
표준화된 조리법 개발	3.92±0.93	3.86±0.91	3.89±1.02	3.90±0.89	.082	.970
전통사찰음식원형을 계승,발전	3.68±0.91	3.81±0.97	4.11±0.81	3.76±1.02	2.088	.102
사찰음식전문 교육기관 활성화	3.39±0.95	3.49±0.93	3.73±0.87	3.68±0.99	1.675	.172
사찰음식관련 문화행사 개최	3.68±1.08	3.89±1.00	3.95±0.96	3.83±0.97	.966	.409
어릴적부터 맛에 익숙하게 유도	2.97±1.03	3.13±0.98 ^b	3.32±0.93 ^{ab}	3.61±0.86 ^a	4.270	.006 ^{**}

사찰음식점 주제로 한 명소개발	3.42±1.02	3.70±0.91	3.80±1.11	3.54±0.92	2.022	.111
독특한대표반찬을갖는 한정식으로개선	3.60±1.04	3.62±0.87	3.70±0.95	3.61±0.97	.131	.941
사찰음식제조기능보유자 발굴 및 육성	3.42±1.07	3.65±1.00	3.77±1.01	3.54±1.03	1.407	.241
사찰음식의 홍보 및 마케팅강화	3.53±1.01	3.87±0.96 ^a	3.89±1.02 ^a	3.51±1.00 ^b	2.958	.033 [*]
조리법을 단순화	3.06±1.07 ^c	3.32±1.04 ^{bc}	3.84±0.86 ^{ab}	3.61±0.92 ^a	6.451	.000 ^{***}
과학적우수함증거확보	3.95±1.00	4.06±1.01	4.18±0.92	3.73±0.98	1.766	.154
연구기관의지속적창의적연구개발	3.78±1.03	3.98±0.87	4.02±0.88	3.61±1.09	2.251	.082
현대적 레시피 개발	3.61±1.16	3.80±0.98	3.84±1.14	3.44±0.90	1.771	.153
사찰과의연계프로그램 개발 운영	3.34±1.03 ^b	3.58±0.95 ^{ab}	3.82±0.90 ^a	3.34±0.94 ^b	2.971	.032 [*]
전통의맛유지와 현대감각음식개발	3.81±1.06	3.96±0.95	4.09±0.86	3.76±0.97	1.303	.273
사찰음식 축제의 연례적 개최	3.39±1.08 ^{ab}	3.64±0.94 ^a	3.66±0.99 ^a	3.22±1.01 ^b	2.681	.047 [*]
사찰음식점의 전문화 및 대형화	3.30±1.03 ^{ab}	3.60±0.95 ^a	3.59±1.04 ^a	3.20±1.03 ^b	2.826	.039 [*]

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

2) 교육정도에 따른 사찰음식대중화 방안

교육정도에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도를 분석한 결과 <표 4-26>와 같이 나타났다. 대중화방안 중 ‘사찰음식점 주제로 한 명소개발’, ‘사찰음식의 홍보 및 마케팅강화’, ‘과학적 우수함 증거확보’, ‘연구기관의 지속적/창의적 연구개발’, ‘현대적 레시피 개발’, ‘사찰과의 연계프로그램 개발 운영’, ‘사찰음식 축제의 연례적 개최’, ‘사찰음식점의 전문화 및 대형화’ 항목의 중요도에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 대중화방안 중 ‘사찰음식점 주제로 한 명소개발’, ‘사찰음식의 홍보 및 마케팅강화’의 중요도는 대학졸업 집단에서 높게 나타났으며, ‘과학적 우수함 증거확보’에서는 대학재학(4.14점), 대학졸업(4.05점)의 중

요도가 높게 나타났다. ‘연구기관의 지속적/창의적 연구개발’과 ‘사찰음식점의 전문화 및 대형화’는 대학재학 집단에서 높게 나타났고, ‘사찰과의 연계프로그램 개발운영’ 항목은 전문대졸업(3.68점), 대학재학(3.62점)이 높게 나타났으며, ‘사찰음식축제의 연례적 개최’는 대학재학(3.65점), 대학졸업(3.58점)에서 높게 나타났다.

<표4-26> 교육정도에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도

항목	고졸 이하	전문대 졸업	대학 재학	대학 졸업	F	P
재료구입용이하게 함	3.97±0.93	4.15±0.89	4.03±0.90	4.12±0.88	0.398	0.755
현대인의 입맛에 맞게 변형	3.86±1.08	4.03±0.90	3.95±1.03	4.05±0.97	0.370	0.775
사찰음식전문점 육성	3.46±0.98	3.59±0.96	3.67±0.99	3.70±0.94	0.814	0.487
표준화된 조리법 개발	3.86±0.82	3.68±0.94	3.93±0.91	3.91±1.09	0.749	0.524
전통사찰음식원형을 계승, 발전	3.71±1.02	3.79±1.04	3.87±0.90	3.77±0.95	0.433	0.730
사찰음식전문 교육기관 활성화	3.54±0.96	3.53±1.02	3.52±0.96	3.53±0.74	0.010	0.999
사찰음식관련 문화행사 개최	3.70±1.12	3.71±1.09	3.96±0.98	3.67±0.89	1.731	0.161
어릴적부터 맛에 익숙하게 유도	3.29±1.05	3.24±0.92	3.10±0.99	3.28±0.91	0.746	0.525
사찰음식점 주제로한 명소개발	3.33±1.03	3.53±1.02 ^{ab}	3.70±0.95 ^{ab}	3.79±0.89 ^a	2.783	0.041 [*]
독특한 대표반찬을 갖는 한 정식으로개선	3.44±1.00	3.50±0.86	3.73±0.95	3.60±0.85	1.621	0.185
사찰음식제조기능 보유자 발굴 및 육성	3.43±1.13	3.44±1.02	3.66±0.99	3.70±0.96	1.167	0.322
사찰음식의 홍보 및 마케팅강화	3.48±1.09 ^b	3.47±1.05 ^b	3.88±0.94 ^{ab}	3.79±0.91 ^a	3.467	0.017 [*]

조리법을 단순화	3.38±1.08	3.59±0.78	3.28±1.05	3.51±1.05	1.185	0.316
과학적우수함증거 확보	3.63±1.17	4.00±0.89 ^{ab}	4.14±0.95 ^a	4.05±0.84 ^a	4.088	0.007 ^{***}
연구기관의지속적 창의적연구개발	3.49±1.09 ^b	3.74±0.99 ^{ab}	4.08±0.87 ^a	3.84±0.84 ^{ab}	6.498	0.000 ^{***}
현대적 레시피 개발	3.25±1.05 ^b	3.53±1.02 ^{ab}	3.87±1.00 ^a	3.91±1.02 ^a	6.503	0.000 ^{***}
사찰과의 연계프로그램 개발 운영	3.17±0.99 ^b	3.68±0.73 ^a	3.62±0.99 ^a	3.53±0.96 ^{ab}	3.574	0.014 [*]
전통의맛유지와 현대감각음식개발	3.68±1.09	3.85±0.74	4.02±0.94	3.91±1.02	1.885	0.132
사찰음식 축제의 연례적 개최	3.17±1.04 ^b	3.47±0.96 ^{ab}	3.65±1.01 ^a	3.58±0.85 ^a	3.627	0.013 [*]
사찰음식점의 전문화 및 대형화	3.08±0.97 ^b	3.44±0.96 ^{ab}	3.63±0.98 ^a	3.44±1.03 ^{ab}	4.750	0.003 ^{**}

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

3) 직업에 따른 사찰음식대중화 방안

직업에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도를 분석한 결과 <표 4-27>와 같이 나타났다. 대중화방안 중 ‘재료구입 용이하게 함’의 중요도에서 직업에 따라 차이를 보였으며, 전업주부(4.37점)의 중요도가 타 직업에 비해 높게 나타났다.

<표4-27> 직업에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도

항목	회사원	학생	전업주부	기타	F	P
재료구입용이하게 함	4.20±0.82 ^{ab}	3.94±0.92 ^b	4.37±0.77 ^a	4.03±0.91 ^{ab}	3.485	0.016 [*]
현대인의입맛에맞 게변형	3.72±0.94	3.90±1.06	4.25±0.84	4.00±0.99	2.189	0.089
사찰음식전문점 육성	3.68±0.80	3.59±0.98	3.78±0.92	3.50±1.13	0.742	0.528

표준화된 조리법 개발	3.76±1.05	3.88±0.92	3.88±0.93	4.00±0.89	0.338	0.798
전통사찰음식원형을 계승, 발전	3.56±1.00	3.80±0.91	4.04±0.94	3.75±1.11	1.643	0.179
사찰음식전문 교육기관 활성화	3.24±0.88	3.50±0.93	3.78±0.97	3.50±0.94	2.153	0.094
사찰음식관련 문화행사 개최	3.64±0.81	3.87±1.00	3.92±1.00	3.67±1.22	0.836	0.475
어릴적부터 맛에 익숙하게 유도	3.08±1.04	3.09±0.98	3.43±0.92	3.39±1.02	2.306	0.077
사찰음식점 주제로한 명소개발	3.84±0.99	3.60±0.97	3.65±1.02	3.50±0.97	0.634	0.594
독특한 대표반찬을 갖는 한정식으로개선	3.56±0.77	3.63±0.95	3.59±0.98	3.72±0.94	0.193	0.901
사찰음식제조기능 보유자 발굴 및 육성	3.92±0.76	3.56±1.01	3.61±1.06	3.53±1.18	0.981	0.402
사찰음식의 홍보 및 마케팅강화	3.96±0.79	3.78±0.97	3.63±1.08	3.53±1.11	1.253	0.291
조리법을 단순화	3.40±0.87	3.26±1.05	3.61±0.90	3.61±1.18	2.374	0.070
과학적우수함증거 확보	4.04±0.84	4.05±0.96	4.00±0.98	3.75±1.25	0.948	0.418
연구기관의지속적 창의적연구개발	4.12±0.67	3.91±0.93	3.84±0.99	3.67±1.15	1.205	0.308
현대적 레시피 개발	3.72±1.31	3.74±1.04	3.76±0.84	3.47±1.13	0.719	0.541
사찰과의 연계프로그램 개발 운영	3.44±0.87	3.54±0.98	3.59±0.85	3.39±1.18	0.375	0.771
전통의맛유지와 현대감각음식개발	3.80±0.96	3.93±0.98	3.96±0.89	3.86±1.05	0.200	0.896
사찰음식 축제의 연례적 개최	3.52±0.82	3.57±1.02	3.45±0.97	3.39±1.10	0.428	0.733
사찰음식점의 전문화 및 대형화	3.48±0.92	3.52±0.98	3.31±0.99	3.42±1.18	0.579	0.629

*p<0.05 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

4) 소득에 따른 사찰음식대중화 방안

소득에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도를 분석한 결과 <표 4-28>와 같이 나타났다. 항목 중 ‘사찰음식점 주제로 한 명소개발’ 대중화 방안에서 200~299만원(4.06점) 집단의 중요도가 가장 높게 나타났고, 소득이 거의없다(3.59점), 100만원미만(3.57점), 100~199만원(3.34점) 순으로 중요도를 보이고 있다.

<표4-28> 소득에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도

항목	거의 없다	100만원 미만	100~199만원	200~299만원	300만원 이상	F	P
재료구입용이하게 함	4.04±0.93	3.99±0.85	3.83±0.98	4.42±0.71	4.04±0.93	2.072	0.084
현대인의입맛에 맞게변형	4.04±0.98	3.88±1.13	3.74±1.01	3.79±0.96	4.26±0.92	1.465	0.213
사찰음식전문점 육성	3.60±0.99	3.71±0.97	3.43±1.01	3.64±0.90	3.78±0.95	0.667	0.615
표준화된 조리법 개발	3.86±0.95	3.96±0.85	3.57±1.07	4.00±0.83	4.13±0.81	1.698	0.150
전통사찰음식원형을 계승,발전	3.78±0.90	3.71±1.05	3.91±0.98	3.88±0.99	4.09±0.79	0.880	0.476
사찰음식전문 교육기관 활성화	3.53±0.95	3.49±0.98	3.49±0.92	3.48±0.94	3.74±0.75	0.361	0.836
사찰음식관련 문화행사 개최	3.92±1.01	3.67±1.15	3.69±0.93	3.85±0.87	4.04±0.88	1.192	0.314
어릴적부터 맛에 익숙하게 유도	3.11±0.99	3.11±1.03	3.43±0.92	3.24±0.97	3.39±0.94	1.138	0.339
사찰음식점 주제로한 명소개발	3.59±0.99	3.57±0.92 ^b	3.34±1.06 ^b	4.06±0.86 ^a	3.74±0.96 ^{ab}	2.620	0.035 [*]
독특한 대표반찬을갖는한정식으로개선	3.60±0.94	3.69±0.96	3.46±0.95	3.73±0.76	3.65±1.11	0.497	0.738
사찰음식제조기능보유자 발굴 및 육성	3.52±1.06	3.53±1.01	3.69±0.99	3.88±0.96	3.70±0.97	1.037	0.388
사찰음식의 홍보 및 마케팅강화	3.74±1.03	3.69±1.00	3.74±0.98	3.88±0.89	3.65±1.03	0.239	0.916
조리법을 단순화	3.27±1.07	3.32±1.09	3.31±0.93	3.73±0.91	3.70±0.82	1.977	0.098

과학적우수함증거 확보	4.02±0.93	4.00±1.16	3.80±0.96	4.15±0.91	4.04±0.98	0.569	0.685
연구기관의지속적 창의적연구개발	3.96±0.92	3.78±1.04	3.83±1.01	4.03±0.81	3.61±0.94	1.183	0.318
현대적 레시피 개발	3.79±1.01	3.69±1.06	3.46±1.04	3.67±1.24	3.74±0.96	0.726	0.575
사찰과의 연계프로그램 개발 운영	3.56±0.98	3.44±1.03	3.43±0.88	3.58±0.97	3.57±0.90	0.284	0.888
전통의맛유지와 현대감각음식개발	3.96±0.97	3.83±1.01	4.00±1.00	3.85±0.91	3.83±0.98	0.370	0.830
사찰음식 축제의 연례적 개최	3.60±1.02	3.43±0.99	3.49±1.07	3.45±0.79	3.52±1.12	0.387	0.818
사찰음식점의 전문화 및 대형화	3.50±0.99	3.42±1.03	3.34±1.11	3.61±0.90	3.43±0.99	0.373	0.828

*p<0.05 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

5) 종교에 따른 사찰음식대중화 방안

종교에 따라서 사찰음식 대중화방안의 중요도가 차이를 보이는지 분석한 결과 <표4-29>와 같이 나타났다. 그 결과 ‘어릴적 부터 맛에 익숙하게 유도’, ‘독특한 대표반찬을 갖는 한정식으로 개선’, ‘사찰음식의 홍보 및 마케팅강화’, ‘과학적 우수함 증거확보’, ‘사찰과의 연계프로그램 개발운영’에서 불교집단의 중요도가 다른 종교집단에 비해 높게 나타났다.

<표4-29> 종교에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도

항목	불교	천주교	기독교	없음	F	P
재료구입용이하게함	4.07±0.88	3.95±1.03	3.95±0.92	4.06±0.91	0.270	0.847
현대인의입맛에맞게 변형	3.93±1.02	4.00±1.11	4.26±0.98	3.86±1.00	1.650	0.178
사찰음식전문점 육성	3.77±0.90	3.37±1.12	3.51±0.98	3.55±1.01	1.738	0.159
표준화된 조리법 개발	3.93±0.86	3.84±1.21	4.07±0.80	3.79±0.98	1.136	0.335

전통사찰음식원형을 계승,발전	3.93±0.89	3.79±1.03	3.63±0.98	3.76±0.97	1.335	0.263
사찰음식전문 교육기관 활성화	3.66±0.93	3.53±0.96	3.49±0.98	3.40±0.92	1.545	0.203
사찰음식관련 문화행사 개최	3.93±0.90	3.74±0.99	3.77±1.09	3.79±1.10	0.540	0.655
어릴적부터 맛에 익숙하게 유도	3.47±0.93	3.16±0.83 ^{ab}	2.95±1.11 ^b	2.98±0.95 ^b	6.321	0.000 ^{***}
사찰음식점 주제로한 명소개발	3.80±0.85	3.47±1.07	3.51±1.10	3.50±1.01	2.409	0.067
독특한 대표반찬을갖는한정식으로개선	3.83±0.81 ^a	3.37±1.34 ^b	3.77±0.95 ^{ab}	3.41±0.94 ^b	4.890	0.002 ^{**}
사찰음식제조기능보유자 발굴 및 육성	3.75±0.99	3.32±1.16	3.56±1.05	3.49±1.01	1.900	0.130
사찰음식의 홍보 및 마케팅강화	3.92±0.96 ^a	3.26±1.05 ^b	3.60±1.03 ^{ab}	3.68±0.99 ^{ab}	3.217	0.023 [*]
조리법을 단순화	3.50±1.02	3.26±1.19	3.28±1.01	3.28±1.03	1.155	0.327
과학적우수함증거확보	4.19±0.89 ^a	3.53±1.02 ^b	3.93±1.12 ^{ab}	3.93±1.01 ^{ab}	3.293	0.021 [*]
연구기관의지속적창의적연구개발	3.99±0.91	3.47±1.02	3.72±1.05	3.90±0.93	2.147	0.094
현대적 레시피 개발	3.78±1.06	3.53±1.07	3.77±1.09	3.65±1.01	0.523	0.667
사찰과의 연계프로그램 개발 운영	3.69±0.96 ^a	3.11±0.99 ^b	3.28±1.01 ^{ab}	3.50±0.93 ^{ab}	3.440	0.017 [*]
전통의맛유지와 현대감각음식개발	3.93±0.95	3.84±1.12	4.07±0.88	3.85±1.01	0.586	0.624
사찰음식 축제의 연례적 개최	3.60±0.89	3.21±1.27	3.40±1.03	3.54±1.05	1.118	0.342
사찰음식점의 전문화 및 대형화	3.55±0.94	3.42±1.07	3.35±1.02	3.43±1.05	0.569	0.636

*p<0.05 , **p<0.01 , ***p<0.001 , a>b>c : Duncan's multiple range test 결과

6) 가족형태에 따른 사찰음식대중화 방안

가족형태에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도에 관한 차이분석(독립검정 T-테스트)을 실시한 결과 $p<0.05$ 의 유의수준에서 ‘사찰음식 제조기능 보유자 발굴 및 육성’ 항목에서 핵가족(3.63점)이 대가족(3.15점)에 비해 중요도가 높게 나타났다.

<표4-30> 가족형태에 따른 사찰음식 대중화방안의 중요도

항목	핵가족	대가족	T	P
재료구입용이하계합	4.05±0.90	3.92±0.93	0.707	0.480
현대인의입맛에맞게변형	3.95±1.03	4.00±0.89	-0.241	0.810
사찰음식전문점 육성	3.62±0.97	3.65±1.06	-0.176	0.861
표준화된 조리법 개발	3.90±0.93	3.73±0.87	0.888	0.375
전통사찰음식원형을 계승,발전	3.81±0.96	3.85±0.88	-0.189	0.850
사찰음식전문 교육기관 활성화	3.54±0.95	3.42±0.81	0.587	0.558
사찰음식관련 문화행사 개최	3.83±1.01	3.88±1.03	-0.258	0.797
어릴적부터 맛에 익숙하게 유도	3.15±0.98	3.50±1.03	-1.730	0.085
사찰음식점 주제로한 명소개발	3.62±0.98	3.62±0.94	0.017	0.987
독특한 대표반찬을갖는한정식으로개선	3.63±0.96	3.58±0.64	0.379	0.707
사찰음식제조기능보유자 발굴 및 육성	3.63±1.02	3.15±0.92	2.503	0.018
사찰음식의 홍보 및 마케팅강화	3.75±1.01	3.62±0.85	0.649	0.517
조리법을 단순화	3.37±1.04	3.35±1.02	0.115	0.909
과학적우수함증거확보	4.02±0.98	3.88±1.11	0.655	0.513
연구기관의지속적창의적연구개발	3.91±0.95	3.65±1.02	1.295	0.196
현대적 레시피 개발	3.74±1.03	3.42±1.21	1.470	0.143
사찰과의 연계프로그램 개발 운영	3.54±0.97	3.35±0.94	0.953	0.341
전통의맛유지와 현대감각음식개발	3.91±0.98	3.92±0.84	-0.047	0.962
사찰음식 축제의 연례적 개최	3.55±1.00	3.27±0.96	1.353	0.177
사찰음식점의 전문화 및 대형화	3.49±0.99	3.23±1.07	1.260	0.209

* $p<0.05$

5. 사찰음식의 전망과 개선점

1) 사찰음식 미래이용빈도수

사찰음식의 미래 이용 빈도에 대해 조사한 결과, <표 4-31>에서 보는 바와 같이 가끔 이용할 것이라는 응답이 53.6%로 가장 많이 나타났으며, 다음으로 자주 이용할 것이다 21.4%, 잘 모르겠다 20.1% 순이었으며, 이용하지 않을 것이라는 응답은 4.9%에 불과해 사찰 음식의 미래 이용 빈도는 낙관적으로 나타났다. 연령에 따라서는 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이를 보여 자주 이용할 것이라는 응답과 가끔 이용할 것이라는 응답은 연령이 높을수록 높은 비율을 보인 반면에 잘 모르겠다와 이용하지 않겠다는 응답은 연령이 낮을수록 높은 비율을 보여 대조적이었다. 따라서 연령이 높은 41세이상 집단이 사찰 음식을 자주 이용하겠다는 응답이 높았고, 그 다음은 31-40세, 21-30세, 20세이하의 순으로 미래 이용 빈도를 나타냈다.

<표4-31> 연령에 따른 사찰음식 미래이용빈도수

변수명	항목	연령				합계	자유도	
		20세이하	21~30세	31~40세	41세이상			
사찰음 식미래 이용빈 도수	자주이용	14(18.2)	27(19.0)	13(29.5)	11(26.8)	65(21.4)	5	=18.43 p=0.030
	가끔이용	38(49.4)	72(50.7)	25(56.8)	28(68.3)	163(53.6)		
	잘모르겠다	19(24.7)	34(23.9)	6(13.6)	2(4.9)	61(20.1)		
	이용하지않음	6(7.8)	9(6.3)	0(0.0)	0(0.0)	15(4.9)		
	합계	77(100.0)	142(100.0)	44(100.0)	41(100.0)	304(100.0)		

소득에 따른 사찰음식 미래 이용 빈도에 대한 분석결과에서 χ^2 값은 30.86이고 자유도가 12일 때 접근 유의확률이 $p=0.002$ 로 유의한 차이가 나타났다. 소득별로는 300만원이상 집단이 자주 이용하겠다는 응답율이 56.5%로 가장 높게 나타난 반면에 잘 모르겠다는 소득이 거의 없는 집단 (24.1%)에서 가장 높게 나타나 대조를 이루었다. 대체적으로 소득이 높은

집단이 소득이 낮은 집단에 비해 사찰 음식을 향후 이용하겠다는 응답율이 높게 나타났다.

<표4-32> 소득에 따른 사찰음식 미래이용빈도수

변수명	항목	소득					합계	자유도
		거의 없다	100만원 미만	100~ 199만원	200~ 299만원	300만원 이상		
사찰음 식미래 이용빈 도수	자주이용	21 (14.9)	16 (22.2)	9 (25.7)	6 (18.2)	13 (56.5)	65 (21.4)	12 =30.86 p=0.002
	가끔이용	78 (55.3)	37 (51.4)	18 (51.4)	22 (66.7)	8 (34.8)	163 (53.6)	
	잘모르겠다	34 (24.1)	12 (16.7)	8(22.9)	5(15.2)	2(8.7)	61 (20.1)	
	이용하지않음	8(5.7)	7(9.7)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	15 (4.9)	
	합계	141 (100.0)	72 (100.0)	35 (100.0)	33 (100.0)	23 (100.0)	304 (100.0)	

종교에 따른 사찰음식 미래 이용 빈도에 대한 분석결과에서 χ^2 값은 19.67이고 자유도가 9일 때 점근 유의확률이 p=0.020으로 유의한 차이가 나타났다. 종교별로 불교도가 자주 이용하겠다고와 가끔 이용하겠다고는 응답율이 24.8%, 60.3%로 가장 높게 나타난 반면에 잘 모르겠다는 천주교(31.6%)와 기타 혹은 무교 집단(25.6%)이 높게 나타났고 이용하지 않겠다는 기독교가 14.0%로 가장 높게 나타나 불교도가 역시나 사찰 음식을 미래에도 계속 이용하겠다고는 응답이 높은 것을 알 수 있었다.

<표4-33> 종교에 따른 사찰음식 미래이용빈도수

변수명	항목	종교				합계	자유도	χ^2
		불교	천주교	기독교	없음 및 기타			
사찰음식 미래이용 빈도수	자주이용	30(24.8)	4(21.1)	8(18.6)	23(19.0)	65(21.4)	9	$\chi^2=19.67$ p=0.020
	가끔이용	73(60.3)	9(47.4)	21(48.8)	60(49.6)	163(53.6)		
	잘모르겠다	16(13.2)	6(31.6)	8(18.6)	31(25.6)	61(20.1)		
	이용하지않음	2(1.7)	0(0.0)	6(14.0)	7(5.8)	15(4.9)		
	합계	121 (100.0)	19 (100.0)	43 (100.0)	121 (100.0)	304 (100.0)		

2) 사찰음식의 전망

사찰음식의 전망에 대한 분석결과, <표 4-34>에서 보는 바와 같이 보통이다가 46.1%로 가장 높았고, 그 다음은 전망이 좋다 43.3%이었으며, 전망이 없다는 10.5%에 불과 했다. 종교별로는 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이를 보였고, 전망이 좋다는 불교도가 가장 높은 응답율(52.9%)을 보인 반면에 전망이 없다는 기독교(15.7%)가 가장 높은 응답을 보여 대조적이었다. 보통이라는 전망은 천주교도가 73.7%로 가장 높은 응답율을 보였다.

<표4-34> 종교에 따른 사찰음식의 전망

변수명	항목	종교				합계	자유도
		불교	천주교	기독교	없음 및 기타		
사찰음식의 전망	전망이좋다	64(52.9)	5(26.3)	19(44.2)	44(36.4)	132(43.3)	6 =19.21 p=0.004
	보통이다	51(42.1)	14(73.7)	17(39.5)	58(47.9)	140(46.1)	
	전망이없다	6(5.0)	0(0.0)	7(16.3)	19(15.7)	32(10.5)	
	합계	121 (100.0)	19 (100.0)	43 (100.0)	121 (100.0)	304 (100.0)	

연령에 따른 사찰음식의 전망에 대한 분석결과에서 χ^2 값은 23.56이고 자유도가 6일 때 접근 유의확률이 $p=0.004$ 로 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이를 보였고 전망이 좋다는 31-40세가 63.6%로 가장 높은 응답율을 보였고, 전망이 없다는 20세이하가 가장 높은 응답율(19.5%)을 보였으며, 그 다음으로 21-30세(11.3%), 31-40세 순으로 나타나 연령이 어릴수록 전망이 없다는 응답율이 높았다. 반면에 대체적으로 연령이 높은 집단이 낮은 집단에 비해 전망이 좋다는 응답율이 높게 나타났다.

<표4-35> 연령에 따른 사찰음식의 전망

변수명	항목	연령				합계	자유도	χ^2
		20세이하	21~30세	31~40세	41세이상			
사찰음식의 전망	전망이좋다	24(31.2)	57(40.1)	28(63.6)	23(56.1)	132(43.4)	6 $\chi^2=23.56$ p=0.001	
	보통이다	38(49.4)	69(48.6)	15(34.1)	18(43.9)	140(46.1)		
	전망이없다	15(19.5)	16(11.3)	1(2.3)	0(0.0)	32(10.5)		
	합계	77(100.0)	142 (100.0)	44(100.0)	41(100.0)	304 (100.0)		

직업에 따른 사찰음식의 전망에 대한 분석결과에서 χ^2 값은 21.20이고 자유도가 6일 때 점근 유의확률이 $p=0.020$ 으로 $p<0.05$ 수준에서 유의한 차이가 나타났다. 직업별로는 전망이 좋다는 전업주부가 64.7%로 가장 높은 응답율을 보였고, 그 다음으로 기타 50.0%, 회사원 48.0% 순이었다. 반면에 전망이 없다는 학생이 14.6%로 가장 많았다.

<표4-36> 직업에 따른 사찰음식의 전망

변수명	항목	직업				합계	자유도	χ^2
		회사원	학생	전업주부	기타			
사찰음식의 전망	전망이좋다	12(48.0)	69(35.9)	33(64.7)	18(50.0)	132(43.4)	6	$\chi^2=21.20$ $p=0.020$
	보통이다	11(44.0)	95(49.5)	18(35.3)	16(44.4)	140(46.1)		
	전망이없다	2(8.0)	28(14.6)	0(0.0)	2(5.6)	32(10.5)		
	합계	25 (100.0)	192 (100.0)	51 (100.0)	36 (100.0)	304 (100.0)		

3) 사찰음식 보급 시 역점사항

사찰음식 보급 시 역점사항에 대한 분석결과는 <표 4-37>에서 보는 바와 같이 맛이 37.5%로 가장 높았고, 그 다음은 영양적인 면 31.9%, 조리방법 10.9%, 가격 7.2% 순이었다. 성별에 따라서는 χ^2 값은 15.29이고 자유도가 5일 때 점근 유의확률이 $p=0.009$ 로 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이가 나타났으며, 남자는 여자보다 맛에 역점을 두어야한다는 응답율이 높은 반면에 여자는 남자보다 조리방법, 영양적인 면, 가격, 위생적인 면에 역점을 두어야한다는 응답율이 높게 나타났다.

<표4-37> 성별에 따른 사찰음식 보급 시 역점사항

변수명	항목	성별		합계	자유도	
		남자	여자			
사찰음식보급시 역점사항	조리방법	8(5.9)	25(14.8)	33(10.9)	5	$=15.29$ $p=0.009$
	맛	65(48.1)	49(29.0)	114(37.5)		
	영양적인면	38(28.1)	59(34.9)	97(31.9)		
	가격	8(5.9)	14(8.3)	22(7.2)		
	위생적인면	5(3.7)	10(5.9)	15(4.9)		
	기타	11(8.1)	12(7.1)	23(7.6)		

합계	135(100.0)	169(100.0)	304(100.0)
----	------------	------------	------------

연령에 따른 사찰음식 보급시 역점사항에 대한 분석결과에서 χ^2 값은 32.89이고 자유도가 15일 때 점근 유의확률이 $p=0.005$ 로 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이가 나타났으며, 조리방법은 31세-40세(15.90%)가, 맛은 20세 이하(45.5%)가, 영양적인 면은 41세이상(53.7%)이, 가격은 41세이상(9.8%)이, 위생적인 면은 20세이하(7.8%)가 사찰음식 보급시 역점을 두어야 할 사항이라는 응답율이 가장 높게 나타났다.

<표4-38> 연령에 따른 사찰음식 보급시 역점사항

변수명	항목	연령				합계	자유도	
		20세이하	21~30세	31~40세	41세이상			
사찰음식 보급시 역점사항	조리방법	10(13.0)	10(7.0)	7(15.9)	6(14.6)	33(10.9)	15	=32.89 p=0.005
	맛	35(45.5)	62(43.7)	12(27.3)	5(12.2)	114(37.5)		
	영양적인면	18(23.4)	43(30.3)	14(31.8)	22(53.7)	97(31.9)		
	가격	4(5.2)	12(8.5)	2(4.5)	4(9.8)	22(7.2)		
	위생적인면	6(7.8)	3(2.1)	3(6.8)	3(7.3)	15(4.9)		
	기타	4(5.2)	12(8.5)	6(13.6)	1(2.4)	23(7.6)		
	합계	77 (100.0)	142 (100.0)	44 (100.0)	41 (100.0)	304 (100.0)		

직업에 따른 사찰음식 보급시 역점사항에 대한 분석결과에서 χ^2 값은 31.06이고 자유도가 15일 때 점근 유의확률이 $p=0.009$ 로 $p<0.01$ 수준에서 유의한 차이가 나타났으며, 조리방법은 전업주부(23.5%)가, 맛은 학생(44.3%)이, 영양적인 면은 회사원(48.0%)이, 가격은 전업주부(9.8%)가, 위생적인 면은 전업주부(7.8%)가 사찰음식 보급시 역점을 두어야 하는 사항이라는 응답이 높게 나타났다.

<표4-39> 직업에 따른 사찰음식 보급시 역점사항

변수명	항목	직업				합계	자유도	χ^2
		회사원	학생	전업주부	기타			

사찰음식 보급시 역점사항	조리방법	2(8.0)	18(9.4)	12(23.5)	1(2.8)	33(10.9)	15	=31.06 p=0.009
	맛	9(36.0)	85(44.3)	7(13.7)	13(36.1)	114(37.5)		
	영양적인면	12(48.0)	52(27.1)	20(39.2)	13(36.1)	97(31.9)		
	가격	1(4.0)	13(6.8)	5(9.8)	3(8.3)	22(7.2)		
	위생적인면	1(4.0)	9(4.7)	4(7.8)	1(2.8)	15(4.9)		
	기타	0(0.0)	15(7.8)	3(5.9)	5(13.9)	23(7.6)		
	합계	25 (100.0)	192 (100.0)	51 (100.0)	36 (100.0)	304 (100.0)		

V. 결 론

제 1 절 연구결과의 요약 및 논의

본 연구는 사찰음식에 대한 기초자료를 얻기 위하여 사찰음식의 인식 및 기호도를 조사연구 함으로써 사찰음식에 대한 이해와 관심을 가지는 계기를 마련하고, 사찰음식의 대중화 방안 모색과 앞으로의 효과적인 발전방향을 제시하기 위한 기초 자료로 제공하고자 한다.

본 연구의 조사 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조사대상자의 인구통계학적 특성을 보면, 전체응답자 304명중 여자가 169명(55.6%), 남자가 135명(44.4%)으로 여자가 남자보다 많았으며, 연령층으로는 21-30세가 가장 많은 142명(46.7%)이었다. 학력별로는 대학재학이 164명(53.9%)으로 가장 많았으며, 직업유형별로는 학생이 192명(63.2%)으로 가장 많았다. 월평균소득으로는 거의 없다가 141명(46.4%)으로 가장 많았고, 종교로는 불교가 121명(39.8%)으로 가장 많았으며, 가족형태로는 핵가족이 278명(91.4%)으로 가장 많았다.

둘째, 표본대상자들의 식 행동 특성을 살펴보면, 사찰음식인지도는 ‘보통이다’가 154명(50.7%)로 나타난 것으로 보아 인식이 잘 되어 있지 않음을 알 수 있다. 건강유익관련성을 묻는 질문에서는 ‘좋다’가 222명(73.0%)으로 나타난 것으로 보아 사찰음식이 건강에 유익하다는 것은 잘 인식되어져 있는 것을 알 수 있다. 사찰음식섭취빈도를 묻는 질문에는 ‘거의 안 먹는다’가 133명(43.8%)으로 사찰음식이 우리 식생활에 접해 있지 않음을 알 수 있다. 가정에서 사찰음식 조리빈도를 묻는 질문에는 ‘거의 만들지 않는다’가 189명(62.2%)으로 가장 높은 것으로 보아 사찰음식을 가까이 하지 않는다는 것을 알 수 있다. 사찰음식 이용장소를 묻는 질문에는 ‘사찰’이 165명(54.3%)로 나타난 것으로 보아 특정한 날에만 사찰에 가서 사찰음식을 먹는 것을 알 수 있다. 사찰음식조리방법 장점을 묻는 질문에는 ‘화학조미료 사용하지 않음’이 143명(47.0%)으로 가장 높은 것으로 보

아 건강식이 화학조미료를 사용하지 않는 것으로 인식하는 것을 알 수 있다. 사찰음식관심도를 묻는 질문에는 ‘보통이다’가 152명(50.0%)으로 나타난 것으로 보아 사찰음식에 대한 관심이 잘 나타나지 않음을 알 수 있다. 사찰음식대중화 가능성을 묻는 질문에는 ‘그렇다’가 133명(43.7%)으로 나타난 것으로 보아 사찰음식에 대한 가능성에 대해 긍정적인 인식이 있음을 알 수 있다. 사찰음식보급 필요성을 묻는 질문에는 ‘그렇다’가 154명(50.7%)으로 나타난 것으로 보아 사찰음식에 대한 보급이 필요한 것을 알 수 있다. 사찰음식대중화위한 변형 필요성을 묻는 질문에는 ‘필요하다’가 192명(63.1%)으로 나타난 것으로 보아 보급 시 적절한 변형을 해야 한다는 것을 알 수 있다. 사찰음식의 장점을 묻는 질문에는 ‘건강증진에 도움’이 233명(76.6%)으로 나타난 것으로 보아 사찰음식에 대해 가장 잘 알릴 수 있는 인식이 건강에 도움이 되는 것이라는 것을 알 수 있다. 사찰음식의 단점을 묻는 질문에는 ‘육류가 없다’가 111명(36.5%)으로 나타난 것으로 보아 사찰음식의 계승 시 변형을 할 때 이 점을 보완해야 한다는 것을 알 수 있다.

셋째, 사찰음식에 대한 인식에서 인식이 가장 높은 것으로는 ‘신선한 자연식품재료사용’으로 나타났으며, 반면에 인식이 가장 낮은 것으로는 ‘사찰음식의 유익 적극홍보’로 나타났다. 성별에 따른 사찰음식에 대한 인식에서 ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘신앙적 구도와 수행에 효과’ 항목에서 여성이 남성에게 비해 인식이 높게 나타났다. 연령에 따른 사찰음식 인식에서는 ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘약리작용 효과’, ‘사찰음식의 유익 적극홍보’, ‘건강위해 자주 섭취용의’ 항목에서는 41세이상 집단의 인식이 가장 높게 나타났으며, ‘건강증진효과’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘장수에 도움’, ‘심신을 편안히 함’, ‘가장 좋은 건강식’, ‘정신을 맑게 하는 전식’, ‘다음 세대에 계승 필요’ 항목은 31~40세와 41세이상 집단의 인식이 높게 나타났다. ‘신선한 자연식품 재료사용’, ‘소박하고 친근함’ 항목에서는 21~30세, 31~40세, 41세이상의 인식이 높게 나타났으며, ‘불교도만 먹는 음식’항목에 대해서는 21~30세의 인식이 높게 나타났다. 교육에 따른 사찰음식 인식에서는 ‘신선한 자연식품 재료사용’, ‘신앙적 구도와 수행에 효과’, ‘질병을 고치는 효과’, ‘장수에 도움’, ‘심신

을 편안히 함’등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중 ‘신선한 자연식품 재료사용’에서는 대학졸업(4.19점), 대학재학(4.10점), 전문대졸업(4.09점)의 인식이 높게 나타났으며, ‘신앙적 구도와 수행에 효과’에서는 전문대 졸업(3.35점), 대학 졸업(3.33점)의 인식이 높게 나타났다. ‘질병을 고치는 효과’에서는 전문대 졸업(3.29점), 대학재학(3.24점)의 인식이 높게 나타났으며, ‘장수에 도움’에서는 전문대 졸업(3.82점), 대학재학(3.64점), 대학졸업(3.63점)이 인식이 높게 나타났다. ‘심신을 편안히 함’은 전문대 졸업(3.76점), ‘채식이다’ 항목에서는 대학 졸업(4.26점), ‘소박하고 친근함’에서는 전문대 졸업(4.03점)의 인식이 가장 높았다. 직업에 따른 사찰음식 인식에서는 ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘건강증진효과’, ‘약리작용 효과’, ‘사찰음식의 유익적극홍보’, ‘건강위해 자주섭취용의’, ‘장수에 도움’, ‘심신을 편안히 함’, ‘가장 좋은 건강식’, ‘다이어트에 효과’, ‘정신을 맑게 하는 선식’ 항목에서는 전업주부의 인식이 타 집단에 비해 높게 나타났다. ‘불교도만 먹는 음식’에서는 학생(2.46점)의 인식이 높게 나타났으며, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘소박하고 친근함’ 항목에서는 전업주부와 회사원집단의 인식이 높게 나타났다. 소득에 따른 사찰음식 인식에서는 ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘사찰음식의 유익적극홍보’, ‘건강위해 자주 섭취용의’, ‘심신을 편안히함’, ‘정신을 맑게 하는 선식’, ‘소박하고 친근함’ 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중 ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘신앙적구도와 수행에 효과’, ‘사찰음식의 유익적극홍보’, ‘건강위해 자주 섭취용의’, ‘심신을 편안히함’, ‘정신을 맑게 하는 선식’에서는 소득이 300만원이상인 집단의 인식이 가장 높게 나타났으며, ‘소박하고 친근함’에서는 200~299만원(3.97점), 300만원이상(3.91점) 집단의 인식이 높게 나타났다. 종교에 따른 사찰음식 인식에서는 ‘사찰음식에 대한 관심 많음’, ‘식재료에 대해 신뢰’, ‘신선한 자연식품 재료사용’, ‘건강증진효과’, ‘신앙적 구도와 수행에 효과’, ‘약리작용 효과’, ‘사찰음식의 유익적극홍보’, ‘건강위해 자주 섭취용의’, ‘질병을 고치는 효과’, ‘장수에 도움’, ‘심신을 편안히함’, ‘가장 좋은 건강식’, ‘다이어트에 효과’, ‘정신을 맑게하는 선식’,

‘영양이 풍부한 건강식’, ‘희소성의 가치’는 불교집단이 타집단보다 높은 인식을 보였고, ‘불교도만 먹는 음식’은 기독교가 높게 나타났으며, ‘다음 세대에 계승 필요’ 항목은 불교와 천주교에서 인식이 높게 나타났다.

넷째, 사찰음식 메뉴 인지도에서 인지도가 가장 높은 메뉴는 ‘더덕구이’였으며, 반면에 인지도가 가장 낮은 메뉴는 ‘연자죽’으로 나타났다. 성별에 따른 사찰음식 메뉴 인지도에서는 ‘연잎밥’, ‘머위나물’, ‘죽순나물’, ‘배추속대전’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘곰취장아찌’ 항목에서 여성이 남성에게 비해 메뉴 인지도가 높게 나타났다. 연령에 따른 사찰음식 메뉴 인지도에서는 ‘산채모듬밥’, ‘연자죽’, ‘토란탕’, ‘머위나물’, ‘죽순나물’, ‘배추속대전’, ‘연근전’, ‘들깨송이부각’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘죽순조림’, ‘곰취장아찌’, ‘두릅장아찌’, ‘죽순장아찌’, ‘더덕물김치’, ‘참나물김치’, ‘고구마순김치’는 41세이상 집단에서 인지도가 가장 높게 나타났으며, ‘가지구이’는 31~40세(3.93점), ‘더덕구이’는 31~40세, 41세이상, ‘취나물’은 21~30세, 31~40세, 41세이상 집단에서 각각 인지도가 높게 나타났다. 교육정도에 따른 사찰음식 메뉴 인지도에서는 ‘들깨죽’, ‘배추속대전’, ‘가죽잎부각’, ‘죽순조림’ 등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중 ‘들깨죽’과 ‘죽순조림’은 대학 졸업 응답자들의 인지도가 가장 높게 나타났으며, ‘배추속대전’은 전문대 졸업 응답자, ‘가죽잎부각’은 고졸 이하 응답자들에게 가장 높은 인지도가 나타났다. 직업에 따른 사찰음식 메뉴 인지도에서는 ‘연자죽’, ‘토란탕’, ‘머위나물’, ‘죽순나물’, ‘취나물’, ‘더덕구이’, ‘배추속대전’, ‘들깨송이부각’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘두릅장아찌’, ‘죽순장아찌’, ‘고구마순김치’ 메뉴의 인지도는 전업주부집단에서 가장 높게 나타났고, ‘곰취장아찌’와 ‘더덕물김치’의 인지도는 전업주부와 기타집단에서 타 집단에 비해 높게 나타났다. 소득에 따른 사찰음식메뉴 인지도에서는 ‘연잎밥’, ‘죽순밥’, ‘산채모듬밥’, ‘더덕죽’, ‘머위나물’, ‘취나물’, ‘가죽잎부각’, ‘곰취장아찌’, ‘두릅장아찌’ 등에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 인지도 차이가 있는 메뉴 중 ‘연잎밥’, ‘산채모듬밥’, ‘머위나물’, ‘취나물’, ‘가죽잎부각’, ‘곰취장아찌’, ‘두릅장아찌’는 300만원이상 집단의 인지도가 가장 높게 나타났으며, ‘죽순밥’은 300만원이상(3.70점), 100만원미만(3.92점), 100~199만원(3.49점) 집단에서 인지도가 높

게 나타났다. 종교에 따른 사찰음식메뉴 인지도에서는 ‘죽순밥’, ‘산초잎된장국’, ‘두부김전’의 인지도는 종교가 불교인 집단에서 가장 높게 나타났고, ‘들깨죽’은 기독교, ‘배추속대전’과 ‘곰취장아찌’는 천주교 집단에서 인지도가 높게 나타났다. ‘더덕죽’과 ‘표고버섯감자탕’은 불교와 기독교에서 높게 나타났으며, ‘연자죽’의 인지도는 천주교와 기독교 집단에서 높게 나타났다.

다섯째, 사찰음식 메뉴 기호도에서는 기호도가 가장 높은 메뉴는 ‘두부조림’이었으며, 반면에 기호도가 가장 낮은 메뉴는 ‘연자죽’으로 나타났다. 성별에 따른 사찰음식메뉴 기호도에서는 ‘산초잎된장국’ 항목에서 남성이 여성에 비해 메뉴 기호도가 높게 나타났다. 연령에 따른 사찰음식메뉴 기호도에서는 ‘산채모듬밥’, ‘들깨죽’, ‘더덕죽’, ‘연자죽’, ‘토란탕’, ‘머위나물’, ‘죽순나물’, ‘취나물’, ‘가지구이’, ‘배추속대전’, ‘연근전’, ‘들깨송이부각’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘곰취장아찌’, ‘두릅장아찌’, ‘죽순장아찌’, ‘더덕물김치’, ‘참나물김치’, ‘고구마순김치’는 41세이상 집단에서 기호도가 가장 높게 나타났고, ‘표고버섯구이’, ‘더덕구이’는 31~40세, 41세이상에서 기호도가 높게 나타났으며, ‘죽순조림’은 21~30세, 31~40세, 41세이상 집단에서 기호도가 높게 나타났다. 교육정도에 따른 사찰음식메뉴 기호도에서는 ‘토란탕’, ‘산초잎된장국’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘죽순조림’등의 항목에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 항목 중 ‘토란탕’, ‘산초잎된장국’, ‘가죽잎부각’, ‘죽순조림’은 대학 졸업 응답자들의 인지도가 가장 높게 나타났으며, ‘다시마부각’은 전문대 졸업(3.50점), 대학졸업(3.42점)의 인지도가 가장 높은 인지도가 보였다. 직업에 따른 사찰음식메뉴 기호도에서는 ‘취나물’, ‘가지구이’, ‘표고버섯구이’, ‘배추속대전’, ‘연근전’, ‘들깨송이부각’, ‘죽순조림’, ‘곰취장아찌’, ‘더덕물김치’, ‘참나물김치’ 메뉴의 기호도는 전업주부가 가장 높게 나타났고, ‘들깨죽’과 ‘연자죽’은 기타집단의 기호도가 가장 높게 나타났으며, ‘토란탕’은 회사원과 전업주부의 기호도가 가장 높았다. ‘산채모듬밥’, ‘더덕죽’, ‘머위나물’, ‘더덕구이’, ‘가죽잎부각’, ‘두릅장아찌’, ‘죽순장아찌’ 메뉴의 기호도는 전업주부와 기타직업에서 높게 나타났고, ‘다시마부각’의 기호도는 전업주부, 회사원, 기타직업에서 높게 나타났다. 소득에 따른 사찰음식메뉴 기호도에

서는 ‘더덕죽’, ‘토란탕’, ‘산초잎된장국’, ‘머위나물’, ‘취나물’, ‘더덕구이’, ‘다시마부각’, ‘가죽잎부각’, ‘두릅장아찌’ 등에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 기호도 차이가 있는 메뉴 중 ‘더덕죽’은 300만원미만(3.04점), 100~199만원(3.03점), 100만원미만(2.97점), 200~299만원(2.97점)의 기호도가 높게 나타났고, ‘토란탕’은 200~299만원(3.42점)이 가장 높은 기호도를 보였다. ‘산초잎된장국’, ‘머위나물’, ‘취나물’, ‘두릅장아찌’는 300만원 이상 집단에서 기호도가 높게 나타났고, ‘더덕구이’는 200~299만원(4.06점), 300만원이상(4.04점)의 기호도가 높게 나타났으며, ‘가죽잎부각’은 200~299만원(3.09점)의 기호도가 높게 나타났다. ‘다시마부각’은 100~199만원(3.43점), 300만원이상(3.43점), 200~299만원(3.36점)이 높은 기호도를 보였다. 종교에 따른 사찰음식메뉴 기호도에서는 ‘더덕죽’, ‘토란탕’이 종교에 따라 기호도의 차이를 보였으며 천주교가 타 종교 집단에 비해 기호도가 기타집단에 비해 높게 나타났다.

여섯째, 사찰음식의 대중화 방안에서는 ‘재료구입 용이하게 함’이 가장 높은 값을 나타냈으며, 반면 가장 낮은 값을 나타낸 것은 ‘어릴적부터 맛에 익숙하게 유도’로 나타났다. 연령에 따른 사찰음식대중화 방안에서는 ‘어릴적부터 맛에 익숙하게 유도’, ‘조리법을 단순화’는 41세이상에서 중요도가 가장 높게 나타났고, ‘사찰과의 연계프로그램’에서는 31~40세 집단에서 가장 높은 중요도를 보였다. ‘사찰음식의 홍보 및 마케팅 강화’, ‘사찰음식 축제의 연례적 개최’, ‘사찰음식점의 전문화 및 대형화’ 방안에서는 21~30세, 31~40세의 중요도가 높게 나타났다. 교육정도에 따른 사찰음식대중화 방안에서는 ‘사찰음식점 주제로 한 명소개발’, ‘사찰음식의 홍보 및 마케팅강화’, ‘과학적 우수함 증거확보’, ‘연구기관의 지속적/창의적 연구개발’, ‘현대적 레시피 개발’, ‘사찰과의 연계프로그램 개발 운영’, ‘사찰음식 축제의 연례적 개최’, ‘사찰음식점의 전문화 및 대형화’ 항목의 중요도에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이가 있는 대중화방안 중 ‘사찰음식점 주제로 한 명소개발’, ‘사찰음식의 홍보 및 마케팅강화’의 중요도는 대학졸업 집단에서 높게 나타났으며, ‘과학적 우수함 증거확보’에서는 대학재학(4.14점), 대학졸업(4.05점)의 중요도가 높게 나타났다. ‘연구기관의 지속적/창의적 연구개발’과 ‘사찰음식점의 전문화 및 대형화’

는 대학재학 집단에서 높게 나타났고, ‘사찰과의 연계프로그램 개발운영’ 항목은 전문대졸업(3.68점), 대학재학(3.62점)이 높게 나타났으며, ‘사찰음식축제의 연례적 개최’는 대학재학(3.65점), 대학졸업(3.58점)에서 높게 나타났다. 직업에 따른 사찰음식대중화 방안에서는 ‘재료구입 용이하게 함’의 중요도에서 직업에 따라 차이를 보였으며, 전업주부(4.37점)의 중요도가 타 직업에 비해 높게 나타났다. 소득에 따른 사찰음식대중화 방안에서는 ‘사찰음식점 주제로 한 명소개발’ 대중화 방안에서 200~299만원(4.06점) 집단의 중요도가 가장 높게 나타났고, 소득이 거의없다(3.59점), 100만원미만(3.57점), 100~199만원(3.34점) 순으로 중요도를 보이고 있다. 종교에 따른 사찰음식대중화 방안에서는 ‘어릴적 부터 맛에 익숙하게 유도’, ‘독특한 대표반찬을 갖는 한정식으로 개선’, ‘사찰음식의 홍보 및 마케팅강화’, ‘과학적 우수함 증거확보’, ‘사찰과의 연계프로그램 개발운영’에서 불교집단의 중요도가 다른 종교집단에 비해 높게 나타났다. 가족형태에 따른 사찰음식대중화 방안에서는 ‘사찰음식 제조기능 보유자 발굴 및 육성’ 항목에서 핵가족(3.63점)이 대가족(3.15점)에 비해 중요도가 높게 나타났다.

제 2 절 연구의 시사점

사찰음식에 대한 인식에서 사찰음식의 대중화가능성을 묻는 질문과 사찰음식 보급 필요성을 묻는 질문에서 과반 수 이상이 긍정적인 의견이었으므로 사찰음식의 대중화 가능성이 있다고 할 수 있다. 사찰음식 섭취빈도와 조리빈도를 묻는 질문에는 아주 낮은 의견을 보여 쉽게 자주 접할 수 있는 기회를 제공하여 친숙해 지도록 유도하는 것이 우선적임을 시사한다. 사찰음식의 대중화 위한 변형 필요성을 묻는 질문에는 과반 수 이상이 긍정적인 의견이었으므로 대중화를 위하여 재료구입을 용이하게 하고 과학적으로 우수한 증거를 확보하여 알리고 현대인의 입맛에 맞게 변형하며, 전통의 맛을 유지하며 현대감각에 맞는 음식을 개발에 중점을 두어야 한다.

전망과 개선점에 대해 나타난 연구 결과를 토대로 보면 다음과 같다.

첫째, 사찰음식의 미래 이용 빈도에 대해 조사한 결과에서는 가끔 이용할 것이라는 응답이 53.6%로 가장 많이 나타났으며, 다음으로 자주 이용할 것이다 21.4%, 잘 모르겠다 20.1% 순이었으며, 이용하지 않을 것이라는 응답은 4.9%에 불과해 사찰 음식의 미래 이용 빈도는 낙관적으로 나타났다.

둘째, 사찰음식의 전망에 대한 분석결과에서는 보통이다가 46.1%로 가장 높았고, 그 다음은 전망이 좋다 43.3%이었으며, 전망이 없다는 10.5%에 불과 했다. 이로 보아 사찰음식의 전망은 긍정적인 것으로 나타났다.

셋째, 사찰음식 보급 시 역점사항에 대한 분석결과는 맛이 37.5%로 가장 높았고, 그 다음은 영양적인 면 31.9%, 조리방법 10.9%, 가격 7.2% 순이었다. 이에 따라 전통적인 맛을 유지하면서 새로운 맛을 개발하는 노력이 필요 할 것이다.

제 3 절 연구의 한계와 향후 연구과제

본 연구의 결과는 다음과 같은 한계를 가지고 있다.

첫째, 연구결과의 적용범위와 관련하여 본 연구에서는 연령계층에 있어서 31세이상의 표본수가 적었고 직업의 분포를 고르게 선정하지 못하였으므로 연구 결과의 일반화에 주의가 요구된다.

둘째, 사찰음식 선행연구의 부족으로 사찰음식에 대한 체계적인 조사연구가 필요하며, 홍보강화와 대중화 방안에 대한 추가적인 연구가 시급하다.

참 고 문 헌

국내문헌

- 강경갑(2010), 한국전통 사찰음식의 대중화 방안에 관한 연구. 초당대학교 산업대학원 석사학위논문.
- 강업순, 천종희,(1998), 도시·농촌 중학생의 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 비교 연구. 「한국식생활문화학회」 13(2): 97-105
- 강정희, 이경애(2008), 초등학생의 전통음식에 대한 인식, 기호도 및 섭취 실태-김치류, 떡류, 음료류를 중심으로-. 「한국식생활문화학회」 23(5): 543-555
- 김민규(2001), 한국인디문화에 대한 사회학적 연구. 고려대학교 대학원 박사학위논문.
- 김아영(2009), 현대무용 대중화를 위한 일반인의 인식 조사. 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문.
- 권영미, 전병길(2008), 우리나라 절기음식의 대중화 및 세계화 방안. 「한국외식산업학회지」 4(1): 117-138
- 구천서(1995), 불교가 우리나라 식생활문화에 미친 영향. 단국대학교 대학원 석사학위논문.
- 김연식(1992), 사찰음식의 외식 상품화 방안에 관한 연구. 제6회 외식산업경영학술연구 발표회, 중앙대학교 산업교육원 석사학위논문.
- 김연식(1997), 한국사찰음식, 우리출판사.
- 나영호(1996), 골프 대중화를 위한 사회학적 측면의 조사연구. 수원대학교대학원 석사학위논문.
- 남혜원, 변진원, 현영희(2009), 중년 주부들의 죽에 대한 인식 및 기호도 조사. 「한국식품영양학회」 22(3): 463-369
- 문양수(2009), 한국과 일본 선종사찰의 식문화와 음식 비교 연구. 동국대학교대학원 석사학위논문.
- 박진아, 김미경(1999), 한국고유 산채류 첨가 식이가 흰쥐의 지방대사 및 항산화 기능과 Cadmium 제독에 미치는 영향. 「한국영향학회지」 32(4): 353-368
- 서궁(1983), 고려도경, 민족문화추진회.
- 서봉순 외 3인(1993), 한국조리. 「지구문화사」 16
- 서혜경(1995), 사찰의 식생활. 「한국식생활문화학회지」 10(5): 499
- 선재(1994), 불교 복지증진을 위한 사찰음식 문화연구. 33-35

- 선재스님(2004), 약 아닌 약, 사찰음식. 85-87
- 신도길, 장병주(2004), 전통사찰음식의 관광상품화 방안에 관한 연구. 「한국관광산업학회지」, 473
- 오세영(1993), 생물학적, 문화적 측면에서 본 한국인의 식생활 행동 : 지난 50여년을 중심으로. 「한국식생활문화학회지」 8(4): 373-380
- 유영상, 이윤희(1996), 우리나라 스님들의 식생활과 영양실태 조사연구. 「동아시아식생활학회지」 6(3): 426-431
- 윤현숙, 이미자, 이경혜(2005), 창원, 김해지역 초등학교의 쌀음식에 대한 인식 및 기호도 조사. 「대한영양사협회」 11(3): 341-352
- 이성우(1985), 한국요리문화사, 교문사.
- 이심열(2009), 사찰음식의 단체급식 활용, 「대한지역사회영양학회지」 2009(1): 16-30
- 이연정, 최수근(2004), 경주지역 향토음식에 대한 대학생의 인식과 기호도 조사 연구. 「한국외식경영학회」 7(1): 157-174
- 이주희(2009), 현대발레 작품성향을 통한 창작발레 대중화 방안연구, 한양대학교 대학원 석사학위논문.
- 임해옥(1999), 사찰음식에 대한 문헌적 고찰 및 대중화방안 연구, 동국대학교 대학원 석사학위논문.
- 정수진(2005), 부르디외의 발생론적 구조주의 이론에 근거한 한국의 무용 대중화 연구, 단국대학교대학원 박사학위논문.
- 정세채(2000), 산사에 가면 특별한 식단이 있다, 도서출판 모색.
- 정세훈(2003), 무용 예술의 대중화를 위한 사회 환경적 인식변화에 관한 연구, 세종대 대학원 석사학위논문.
- 정혜경, 이정혜(1996), 음식문화 연구의 다양한 이론적 시각과 연구주제들, 이화여대 출판부. 「식품영양정보」 7
- 정효림(2010), 사찰음식과 문화관광, 한국외국어대학교 일반대학원 석사학위논문.
- 조민오(2002), 한국전통 사찰음식의 대중화 방안에 관한 연구, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문.
- 주나미, 심영자, 이경아, 정희선, 박선정, 전희정(2001), 한국전통음식에 대한 주한 미국인의 인식 및 기호도 조사. 「대한 가정학회」 39(6): 15-23
- 진양호, 조정옥(2007), 전통음식에 대한 신세대의 인지도가 대중화에 미치는 영향. 「한국조리학회」 13(3): 1-11
- 차용준(2001), 전통문화의 이해. 「전주대학교 출판부」 7
- 채서일(2000), 사회과학조사방법론. 「학현사」 3: 198

천정환(2008), 대중지성의 시대(새로운 지식문화사를 위하여), 도서출판 푸른역사.
최수근, 하미옥, 이연정, 변광인(2006), 울산향토음식의 대중화 및 관광상품화를 위한 중
요도와 만족도 연구 -울산시민을 대상으로-. 「한국조리학회」 22(3): 346-354
한재숙, 한경필, 이진식, 한갑조, 김영진(2010), 미국인의 김치와 김치이용음식에 대한 인
식과 기호도-Illinois 주와 California주-. 「한국식생활문화학회」 25(5): 499-507
홍영옥(2008), 일반인의 무용경험 및 대중화 인식도가 무용참여 의사에 미치는 영향, 단
국대학교 대학원 석사학위논문.

<http://www.templefood.co.kr>

<http://www.100naver.com>

<http://www.baru.or.kr>

<http://godam.nehard.kr>

국외문헌

Engel, J. F., & Blackwell, R. D. (1982), *Consumer behavior*(4th ed.). New York: The Dryden Press.

Patterson, P. G., & Spreng, R. A. (1997). Modeling the relationship between perceived value, satisfaction and repurchase intentions in a B to B, services context: Empirical examination. *International Journal of Service Industry Management*, 8(5): 414-434.

Sheth, J. N., Newman, B. I. & Gross, B. L. (1991), Why we buy what we buy: A theory of consumption values. *Journal of Business Research*, 22(March): 159-170.

설 문 지

안녕하십니까? 저는 경주대학교 산업경영대학원 외식경영학과 석사과정에 있는 원생으로 “사찰음식에 대한 인식, 기호도 및 대중화 방안에 관한 연구”라는 주제로 논문을 준비하고 있습니다.

본 조사의 결과는 익명으로 처리되오며, 귀하께서 응답하신 내용은 학술적 연구 이외에는 사용되지 않습니다. 다소 바쁘시더라도 귀하의 의견이 건강한 식생활 연구에 도움이 된다는 점을 이해하시고 설문에 많은 협조를 부탁드립니다.

2010. 10월

지도교수 : 경주대학교 산업경영대학원 연구자 : 경주대학교 산업경영대학원
호텔외식경영학과 이연정 호텔외식경영학과 석사과정 조윤숙

I. 다음은 사찰음식에 대한 가치지각에 관한 사항입니다. 해당하는 부분에 √로 표시해 주십시오.

문 항	설문내용	전 혀 그 렇 지 않 다	그 렇 지 않 은 이 다	그 저 렇 다	그 런 이 다	매 우 그 렇 다
1	나는 사찰음식에 대해 관심이 많다.					
2	나는 사찰음식의 식재료에 대해 신뢰한다.					
3	사찰음식은 신선한 자연식품의 재료가 많다고 생각한다.					
4	나는 사찰음식이 건강증진에 효과가 있다고 생각한다.					
5	나는 사찰음식이 신앙적인 구도와 수행에 효과가 있다고 생각한다.					
6	나는 사찰음식에 약리 작용이 있다고 생각한다.					
7	나는 주변에 사찰음식의 유익을 적극 홍보 한다.					
8	건강을 위해 사찰음식을 자주 먹을 용의가 있다.					
9	나는 사찰음식메뉴가 질병을 고칠 수 있다고 생각한다.					
10	사찰음식은 장수에 도움이 된다고 생각한다.					
11	사찰음식메뉴는 심신을 편안하게 한다고 생각한다.					
12	사찰음식은 가장 좋은 건강식이라고 생각한다.					

13	사찰음식은 다이어트에 좋다고 생각한다.					
14	사찰음식은 정신을 맑게 해주는 선식이다.					
15	사찰음식은 채식이라고 생각한다.					
16	사찰음식은 소박하고 친근감이 있다.					
17	사찰음식은 불교도만 먹는 음식이다.					
18	사찰음식은 영양이 풍부한 건강식이다.					
19	사찰음식은 다음세대에 계승되어야 한다고 생각한다.					
20	사찰음식은 회소성의 가치가 있다고 생각한다.					

II. 다음은 사찰음식 메뉴에 대한 인지도와 기호도에 관한 사항입니다. 해당하는 부분에 √로 표시해 주십시오.

문항	메뉴명	인지도					기호도				
		전혀 모른다	모른 다	보통	알고 있다	많이 알고 있다	매우 싫어 한다	싫어 한다	보통	좋아 한다	매우 좋아 한다
1	연잎밥										
2	죽순밥										
3	산채모듬밥										
4	들깨죽										
5	더덕죽										
6	연자죽										
7	토란탕										
8	표고버섯감자탕										
9	산초잎된장국										
10	머위나물										
11	죽순나물										
12	취나물										
13	가지구이										
14	표고버섯구이										
15	더덕구이										
16	두부김전										
17	배추속대전										
18	연근전										
19	들깨송이부각										
20	다시마부각										
21	가죽잎부각										

22	죽순조림										
23	두부조림										
24	우영조림										
25	곰취장아찌										
26	두릅장아찌										
27	죽순장아찌										
28	더덕물김치										
29	참나물김치										
30	고구마순김치										

Ⅲ. 다음은 사찰음식의 대중화방안에 관한 사항입니다. 해당하는 부분에 √로 표시해 주십시오.

문항	설문내용	전혀 중요 하지 않다	중 요 하 지 않 다	보 통 이 다	약 간 중 요 하 다	매 우 중 요 하 다
1	재료구입을 용이하게 하여야 한다.					
2	현대인의 입맛에 맞게 변형시켜야 한다.					
3	사찰음식전문점을 육성해야 한다.					
4	표준화된 조리법을 개발하여야 한다.					
5	발굴조사를 통해 다양한 전통사찰음식의 원형을 계승·발전시켜야 한다.					
6	사찰음식전문 교육기관을 활성화시켜야 한다.					
7	사찰음식과 관련된 다양한 문화행사를 개최하여야 한다.					
8	어릴 때부터 사찰음식의 맛에 익숙해지도록 유도해야 한다.					
9	사찰음식점을 주제로 한 명소를 개발한다.					
10	사찰음식을 독특한 대표반찬을 갖는 한정식으로 개선하여야 한다.					
11	사찰음식의 제조기능 보유자를 발굴 및 육성하여야 한다.					
12	사찰음식의 홍보 및 마케팅을 강화시켜야 한다.					
13	조리법을 단순화 하여야 한다.					
14	과학적으로 맛과 영양이 우수하다는 증거를 확보하여야 한다.					

15	연구기관의 지속적이고 창의적인 연구 개발이 요구된다.					
16	새로운 재료를 첨가한 현대적 레시피를 개발한다.					
17	사찰과의 연계프로그램을 개발 운영한다.					
18	전통의 맛을 유지하면서 현대 감각에 맞는 음식을 개발한다.					
19	사찰음식 축제의 연례적 개최가 요구된다.					
20	사찰음식점의 전문화 및 대형화가 요구된다.					

IV. 다음은 사찰음식 관련 식행동 및 전망에 관한 사항입니다. 해당하는 부분에 √로 표시해 주십시오.

- 귀하께서는 사찰음식에 대하여 어느 정도 알고 계십니까?
① 모른다 ② 보통이다 ③ 알고 있다
- 귀하께서는 사찰음식이 건강에 유익하다고 생각 하십니까?
① 좋지 않다 ② 보통이다 ③ 좋다
- 귀하께서는 사찰음식에 관한 정보를 어디서 얻으십니까?
① 매스컴(신문, TV등) ② 인터넷 ③ 주위의 권유 ④ 기타
- 귀하께서는 사찰음식을 얼마나 자주 드십니까?
① 거의 안 먹는다 ② 1년 1회이상 ③ 월 1회 이상 ④ 1주 1회이상
- 가정에서는 얼마나 자주 사찰음식을 만들어 먹습니까?
① 거의 만들지 않는다 ② 1년 1회이상 ③ 월 1회이상 ④ 1주 1회이상
- 귀하는 사찰음식을 주로 어디에서 이용하십니까?
① 사찰 ② 사찰음식전문점 ③ 가정 ④ 기타
- 귀하는 일반음식에 비해 사찰음식의 조리방법이 갖는 장점은 무엇이라고 생각하십니까?
① 화학조미료를 사용하지 않는다 ② 동물성 지방을 사용하지 않는다 ③ 제철식품으로 재료자체의 맛을 살려 조리한다 ④ 영양소과과가 적게 조리한다
- 귀하는 사찰음식에 대해 어느 정도 관심을 가지고 계십니까?
① 관심이 많다 ② 보통이다 ③ 관심이 없다
- 귀하는 사찰음식의 장점이 무엇이라고 생각하십니까?
① 맛이 좋다 ② 건강증진에 도움이 된다 ③ 신앙적인 구도와 수행에 도움이 된다 ④ 약리 작용이 있다 ⑤ 조리법이 독특하다
- 귀하는 사찰음식의 단점은 무엇이라고 생각하십니까?

① 맛이 없다 ② 영양이 결핍될 것 같다 ③ 음식 종류가 다양하지 않다 ④ 육류가 없다 ⑤ 종교의 의미가 너무 강하다

11. 귀하는 사찰음식의 대중화가 가능하다고 생각하십니까?

① 그렇다 ② 보통이다 ③ 그렇지 않다

12. 귀하는 사찰음식의 전망이 어떻다고 보십니까?

① 전망이 좋다 ② 보통이다 ③ 전망이 없다

13. 사찰음식을 보급하기 위해 역점을 두어야 할 점은?

① 조리방법 ② 맛 ③ 영양적인 면 ④ 가격 ⑤ 위생적인 면 ⑥ 기타

14. 사찰음식을 일반대중에게 보급할 필요가 있다고 생각하십니까?

① 그렇다 ② 보통이다 ③ 그렇지 않다

15. 사찰음식을 대중화시키기 위한 변형이 필요하다고 생각하십니까?

① 필요하다 ② 보통이다 ③ 필요없다

16. 사찰음식을 쉽게 접할 기회가 된다면 어느 정도 이용하시겠습니까?

① 자주 이용하겠다 ② 가끔 이용하겠다 ③ 잘 모르겠다 ④ 이용하지 않겠다

V. 귀하의 인적사항에 대한 질문입니다. 해당하는 곳에 √표를 해주십시오

1. 귀하의 성별은?

① 남 ② 여

2. 귀하의 연령은?

① 20세 이하 ② 21~30세 ③ 31~40세 ④ 41세 이상

3. 귀하의 교육 정도는?

① 고졸 이하 ② 전문대학 졸업 ③ 대학 재학 ④ 대학 졸업

4. 귀하의 종사하는 직업은?

① 회사원 ② 학생 ③ 전업주부 ④ 기타

5. 귀하의 월 평균 소득은?

① 거의 없다 ② 100만원 미만 ③ 100~199만원 ④ 200~299만원 ⑤ 300만원 이상

6. 귀하의 종교는?

① 불교 ② 천주교 ③ 기독교 ④ 없음 및 기타

7. 귀하의 가족의 형태는?

① 핵가족 ② 대가족 ③ 기타()

* 성실한 답변 대단히 감사합니다.

A Study on Recognition, Preference and Popularization of Temple Food

Cho Yun-suk

The Department of Hotel Food service Management
Graduate School of Industrial Management
Gyeongju University

Advised by Professor Lee, Yeon-Jung

(Abstract)

This study has carried out literature research and empirical research simultaneously to systematically examine the plan for recognition and popularity of temple food. For literature research, related books, theses and memoirs and periodicals have been utilized and measure items for empirical analysis have been derived and measure criterion have been developed based on theoretical research.

To judge construct validity of questionnaire and reality of research, literature research analysis is performed to collect data with reference to related dissertations, literature and periodicals. In addition, regarding empirical research analysis, questionnaire has been readjusted based on derived factors and result through the preliminary research. Total 350 sheets of questionnaire have been distributed and 304 sheet have been collected - its collect rate was 86.9%.

The subjects of empirical research analysis have not limited to general people and data has been collected through the method of self-fill-in survey.

When it comes to sampling for universe, convenience sampling utilizing simple random sampling has been used. Collected data have been analyzed applying SPSS18.0 statistical package program and statistical tests such as frequency analysis, t-test, ANOVA and crosstabulation have been performed.

The result on prospect and improvement is as follows.

First, regarding the frequency of consuming temple food in the future, 'sometimes' has been responded the most, which means that future consumption of temple food is optimistic.

Second, as a result of temple food prospect, the average has shown the highest one and being prospective is the second highest: it suggests that the prospect of temple food is positive.

Third, concerning the analyzed result of emphasis when spreading temple food, the taste is highest; thus, it is necessary to maintain traditional taste and develop new taste.

The research result is summarized as follows.

Regarding the recognition of temple food, in the survey on the popularity possibility and supply necessity of temple food, more than half of the respondents have shown positive opinion; the popularity of temple food is potential. Intake frequency and cooking frequency of temple food have shown the very low case; it suggests that the priority is to lead to being familiar with temple food by providing the chances of tasting easily and frequently. In the question about variation necessity, more than majority was positive opinion. Therefore, it should be emphasized that purchase of ingredients is accessible and evidence

scientifically proven to be excellent is introduced and the taste is varied to our contemporaries' taste and temple food is developed in a modern manner maintaining traditional taste.