

산 · 학 · 연 논문

아침식사용 죽 제품 개발을 위한 정성적 소비자 조사 연구

오현아* · 황지선* · 김미나†

전북대학교 식품영양학과

Qualitative Consumer Research for Development of Home-Meal Replacement Porridge Products for Breakfast

Hyun-Ah Oh*, Ji-sun Hwang*, and Mina K. Kim†

Department of Food Science and Human Nutrition, Jeonbuk National University, Jeonbuk, Korea

ABSTRACT Adolescence is a time of increased nutrient needs. The formation of healthy eating habits at the early stage of development is important because eating habits formed during adolescence lead to adults. The rate of breakfast fasting among teenagers is over 30 percent. Development of home-meal replacement products for breakfast targeted for teenager is a necessity. Therefore, the objective of this study was to determine the consumers' awareness and interests towards home-meal replacement products for breakfast. A Focus Group Interviews (FGI) were conducted on teenage students (n=25) and housewives having teenage students (n=22). Two groups of consumers were purposely recruited through cooperation with middle schools located in Jeonju: those who eat breakfast on a regular basis, and those who do not eat breakfast, as well as for housewives whose kid eat breakfast and no breakfast. The current breakfast consumption patterns, usage & attitude about porridge, awareness of porridge for breakfast, and preferred packaging container were investigated. Differences in breakfast menu were observed according to their employment status of housewives. Teenagers were strongly aware of porridge as typical foods eaten when sick. Regardless of breakfast consumption status, preferred porridges were chicken, beef and sea-food-based porridge, while disliked porridges was red bean porridge. As for the preference towards package, teenage students preferred the package designed to maximize the convenience and housewives preferred the pouch-type package that involves some degree of cooking.

Key words: home meal replacement, qualitative consumer studies, focus group interview, porridge

서 론

청소년기는 학령기(6~12세)에서 성인기로 이어지는 중간단계로 제2차 성징이 이루어지는 급성장기이기 때문에 영양소의 필요량이 증가되는 시기이다(Park과 You, 2017). 특히 청소년기에 형성된 식습관은 성인기까지 이어지기 때문에 이때의 건강한 식습관 형성은 국민 건강 차원에서 매우 중요하게 다루어야 할 문제이다. 요즘 청소년들의 식습관을 살펴보면 고열량의 간식 섭취, 불규칙한 식사 패턴, 야식 섭취 빈도 증가, 가공식품 섭취 빈도수 증가, 고열량 탄산음료 섭취량 증가 등, 건강에 악영향을 주는 식습관이 형성되고 있다(Park 등, 2010; Kim과 Kim, 2010; Chang과 Kim, 1999; Bae와 Yeon, 2015). 2016년 기준 청소년의 아침식사 결식률은 약 34.6% 수준으로 나타났으며, 결식 이유로는 “입맛이 없어서” 혹은

“늦잠을 자서” 그리고 “시간이 없어서”로 보고된 바 있다(You 등, 2009; Kim 등 2019). 우리나라 경제 성장과 더불어 1990년대 이후 여성의 경제활동 및 사회 참여 증가(Oh와 Choi, 2004)로 학령기(청소년) 자녀를 둔 여성의 취업률이 지속적으로 증가하고 있는 추세이다(Jung, 2004). 여성의 사회 참여로 인한 청소년 아침식사 결식률 증가로 이어지고, 청소년들의 간편식 섭취 빈도수가 증가하는 경향을 보이고 있다(Kim 등, 2019). 어머니의 취업 여부에 따른 청소년의 식행동을 비교한 연구에서는 취업 주부의 자녀들이 전업주부의 자녀에 비해 아침식사 결식률 및 외식 빈도수가 높게 나타났으며, 이러한 경향은 고등학생보다는 중학생 자녀들에게서 더욱 뚜렷하게 나타난 연구 결과가 있었다(Jung, 2004).

Home Meal Replacement(HMR)로 대표되는 가정용 간편식 시장은 2014년 1조 3,000억 규모에서 2016년 2조 3,000억 규모로 약 1조 원의 성장을 이루었으며(Park 등, 2016), 국내 식품기업에서도 가정 간편식 특화 브랜드 육성을 통하여 HMR 제품의 다양화를 통한 시장 확대

*Corresponding author

E-mail: minakim@jbnu.ac.kr, Phone: 063-270-3879

*These authors equally contributed to this work.

에 집중 투자하고 있는 추세이다. 가정 간편식인 HMR은 소비자가 음식의 재료 손질, 조리 단계를 미리 거친 제품을 구매하여, 간단하고 단순한 조리 과정만을 거쳐 음식을 섭취할 수 있도록 한 제품을 총칭한다(Costa 등, 2001). 10년 전만 하더라도, 즉석밥이 가정용 간편식의 대표적인 제품으로 알려졌으나, 2017년 현재 농림수산식품부의 간편식 품목에 대한 보고서에는 즉석조리 식품군은 탕류(28.2%), 카레류(25.7%), 짜장 혹은 고기류(12%), 국류(8.8%), 소스를 포함한 기타 상품(12.9%) 등의 다양한 제품군으로 구성되어 시중에 판매되고 있다. 2017년 이후 국내외 식품업체의 키워드는 간편 편의식으로 요약할 수 있으며 국내외 식품 업체에서는 1인 가구 등을 타깃으로 한 간편 편의식 개발에 집중하고 있으나 현재까지 아침식사용 HMR 제품은 부재한 상황이다. 아침식사용 HMR로 분류될 수 있는 제품으로는 소화가 잘되어 가볍게 먹을 수 있는 죽 제품을 꼽을 수 있다. 실제로도 즉석죽은 즉석조리 식품 카테고리 내의 시장 점유율이 가공밥(51.6%), 국탕찌개류(13.9%) 다음으로 높은 비율(9.8%)을 차지하고 있다. 2019년 가공식품 세분시장 현황에서는 즉석조리식품 중 죽류의 시장 규모가 2017년 706억 원 규모에서 2018년 885억 원 규모로 시장규모가 성장한 것으로 보고된 바 있으며(Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation, 2019), 아침식사 대용식 외에도 고령친화식품으로 각광받으며 시장 성장 가능성이 커지고 있다. 최근 들어 가정 간편식 시장에 참여하고 있는 기업들이 파우치와 플라스틱 용기 형식의 간편죽을 출시하였고, 유통경로도 대형마트, 슈퍼마켓, 편의점 등 일반 소매유통 및 온라인몰 판매 등으로 공격적인 판로개척이 이루어지면서 간편죽의 시장의 규모가 꾸준히 증가하는 추세이다.

이와 같이 상품죽 시장이 커지고 있으나, 죽에 관련된 연구는 매우 제한적으로 진행되어 해당 분야의 시장 확장을 위해서는 관련 연구가 지속적으로 진행되며 과학적 근거를 기반으로 한 시장 성장이 동반되어야 한다. 상품죽의 다양한 메뉴 중 국내에서 가장 선호도가 높은 죽으로 꼽힌 닭을 원료로 한 삼계죽(June 등, 1998; Hong과 Lee, 2006)은 꾸준히 보고되고 있다. 이러한 대표적인 상품죽에 대한 이전 연구를 살펴보면, 삼계죽의 최적 가공조건 도출연구(Shin과 Ryu, 2008), 유통기한 설정 연구(Jang과 Lee, 2012), 배합비에 따른 소비자 선호도 및 구매의사 연구(Kim 등, 2013) 등의 매우 제한적인 연구만 진행된 바 있다. 삼계죽을 제외한 타 죽 메뉴의 경우도 해당 분야 연구가 매우 미진한 실정이다. 특히 최근 대두되고 있는 가정 간편식의 하나의 메뉴로서의 죽에 대한 연구는 전혀 진행된 바 없다. 가정 간편식 출시 후 성공과 실패를 좌우하는 것은 해당 제품의 타깃 소비자층의 인식 및 관심도이므로, 제품 개발 단계에서 타깃 소비자의 의견을 심층적으로 확인하며 개발을 진행하는 것이 필요하다. 본 연구의 목적은 청소년을 위한 아침식사용 가정대

용식 죽을 개발하기 위한 정성적 소비자 인식조사이며, 이를 위하여 초점그룹인터뷰(Focus Group Interview)의 방법을 사용하였다.

연구방법

본 연구는 정성적 소비자 조사 기법인 초점그룹인터뷰(Focus Group Interview: FGI)의 방법을 사용하여 수행하였다.

초점그룹인터뷰(FGI) 조사 대상의 모집 및 선정

본 연구의 모집 대상자는 아침식사 제품의 실 소비층인 청소년과 청소년 자녀를 둔 주부를 대상으로 진행하였다. 청소년 자녀를 둔 주부의 경우, 가정의 대부분의 음식 준비 및 식료품 구매를 담당하고 있어 청소년 아침식사의 유무 및 메뉴의 선정, 그리고 청소년들의 아침식사와 관련된 인사이트를 알 수 있다고 판단되었기 때문에 청소년 자녀를 둔 주부를 대상으로 조사를 진행하였다. 청소년의 경우 중학교 1, 2학년 학생을 중심으로 모집하였다. 중학교 1, 2학년 학생들은 사춘기에 접어드는 시기로 개인별로 성장 편차가 심하여 초등학교와 유사한 유아기적 성향을 가진 학생과 고등학생과 유사한 성숙도를 가진 학생이 공존하는 시기이기 때문에 이 시기에 해당하는 학생들을 대상으로 심층적인 면접을 진행하였다. 조사 대상자 모집의 경우 청소년 자녀를 둔 주부와 청소년의 모집을 독립적으로 진행하였다. 주부를 대상으로 한 초점그룹인터뷰 대상자 모집은 40~50대의 경제활동을 하지 않는 전업주부와 경제활동을 하는 취업주부의 두 그룹으로 나누어 실시하였다. 주부들은 전주지역에 거주하는 여성들을 중심으로 14~16세의 중학생 자녀를 둔 주부들을 대상으로 모집하였고, 대상자를 모집한 방법은 SNS 홍보활동과 전북대학교 감각과학연구실에서 보유하고 있는 전주/익산 지역 소비자 데이터베이스를 통하여 대상자를 모집하였다. 중학생의 모집은 전라북도 혁신도시 인근의 중학교를 중심으로 모집하되, 평소 아침식사를 하는 학생과 아침식사를 하지 않는 학생 두 그룹으로 나누어 진행하였다. 그룹별 모집 인원 등에 대한 정보는 Table 1에 요약되어 있다.

FGI 조사 내용 및 방법

FGI 조사의 경우 특화된 스튜디오에서 진행하는 것을 원칙으로 하나, 본 연구에서는 공간적 제약으로 인하여 주부 대상 FGI는 전북대학교 학내 회의실에서 진행하였고, 청소년 대상 FGI는 중학교 내 특별 학습실을 대관하여 진행하였다. 회의실은 FGI를 위한 전용 공간이 아니기 때문에 인터뷰 진행공간과 관찰공간을 분리하여 진행하였다. 조사 진행 시 대화의 내용은 연구원 2명이 현장에서 바로 기록하였고, 인터뷰 진행공간에는 녹음기를 설치하여 참석자들의 대화를 녹음하여 FGI 조사가 종료한 후에

Table 1. Consumer characteristics of participants in FGIs

Group		Characteristics
Guardian of teenagers (n=22)	Group 1 (n=5)	All female, married Living in Jeonju/Iksan area Full-time housewife
	Group 2 (n=5)	All female, married Living in Jeonju/Iksan area Full-time housewife
	Group 3 (n=5)	All female, married Living in Jeonju/Iksan area Employed housewife (Full-time working mom)
	Group 4 (n=4)	All female, married Living in Jeonju/Iksan area Employed housewife (Full-time working mom)
	Group 5 (n=3)	All female, married Living in Jeonju/Iksan area Employed housewife (Full-time working mom)
Teenagers (n=25)	Group 1 (n=8)	7 th grade (5 female, 3 male) Living in Jeonju area Eat breakfast everyday
	Group 2 (n=5)	8 th grade (4 female, 1 male) Living in Jeonju area Eat breakfast everyday
	Group 3 (n=4)	7 th grade (1 female, 3 male) Living in Jeonju area Do not eat breakfast
	Group 4 (n=6)	7 th grade (3 female, 3 male) Living in Jeonju area Do not eat breakfast
	Group 5 (n=2)	7 th grade (1 female, 1 male) Living in Jeonju area Do not eat breakfast

도 참석자들의 답변을 확인할 수 있도록 하였다. 주부 대상 FGI 조사는 약 90분간 진행되었고, 중학생을 대상으로 한 조사는 45분 정도 진행되었다. 조사 시작 전, 참석자들의 자기소개 시간을 가졌고, 진행자와 연구원에 대한 소개, 연구의 비밀 보장 및 연구윤리 관련 사항을 공지한

후에 조사를 시작하였다. 조사의 흐름은 Table 2와 같이 진행하였다. 또한 편안한 분위기에서 개인의 생각을 자유롭게 표현하도록 독려하고, 참가자 전원이 토론에 참여할 수 있도록 하였다. 조사의 진행은 FGI를 포함한 정성적 소비자 조사 경험이 풍부한 전문 진행자가 진행(약 120시

Table 2. Core topics addressed in the FGIs

Current breakfast consumption patterns	<ul style="list-style-type: none"> • Breakfast consumption patterns • Typical consumption scenario (time, place, occasion) • Breakfast menu • Reason(s) for breakfast consumption
U&A (Usage & Attitude) about porridge	<ul style="list-style-type: none"> • Word association test on porridge (word, image, characteristic etc.) • Typical consumption scenario for porridge products (Time, Place, Occasion) and reason(s) for consumption • Preferred porridge menu and reason(s)
Awareness of porridge for breakfast	<ul style="list-style-type: none"> • Preferred porridge for breakfast • Ingredient(s) for breakfast porridge • Awareness of porridge for school feeding • Reasonable price of porridge • Function that would like to be added to porridge
Other idea for porridge	<ul style="list-style-type: none"> • Preferred packaging container (plastic or pouch type, etc.)

간 이상) 하였다.

아침식사 현황 및 취식 상황 분석

본 연구에서는 청소년을 위한 아침식사용 죽을 개발하기 위한 소비자 조사에 목적을 두고 있기 때문에 먼저 소비자들의 아침식사 관련 현황에 대한 의견 교환을 진행하였다. 중학생(청소년)을 대상으로 한 조사에서는 본인의 상황을 자유롭게 답변하도록 하였고, 주부의 경우 자신의 자녀들의 아침식사 현황에 대하여 답하게 하였다. 아침식사 현황과 관련하여서는 각 참석자들이 아침식사 빈도, 기상시간과 아침식사 시간, 아침 취식 현황(식사 장소, 식사 환경(동반 가족 유무)), 아침식사 메뉴 등에 대한 토론이 이루어졌다. 주부를 대상으로 한 FGI 조사 시에는 아침식사 준비를 위해 투자하는 시간 및 아침식사 준비 시의 어려운 점 등에 대한 주제도 다루었다. 아침식사를 결식하는 빈도수가 높은 소비자의 경우, 결식 시의 공복 해소를 위해 어떻게 하는지와 간식 섭취 빈도, 시간대, 형태(간식 조달방법, 주 소비 간식메뉴, 방법 등) 등에 대한 주제에 대해서 의견을 교환하였다.

죽 제품의 이용현황 및 아침식사용 죽에 대한 관심도 조사

아침식사 현황에 대한 분석 후, 죽에 대한 의견 교환을 유도하였다. 참석자들이 “죽”하면 떠오르는 이미지에 대하여 알아보기 위해 Free Word Association(자유단어연상기법)의 기법을 사용하여 의견 교환하였다. Free Word Association 방법은 참석자들에게 “죽”하면 떠오르는 단어 또는 이미지를 3개 이상 말하게 하고, 이후에 왜 그 이미지를 떠올렸는지에 대한 의견을 교환하는 인터뷰 기법이다. 이후에는 참석자들의 죽 취식 상황, 선호 죽 메뉴, 아침식사로 선호되는 죽, 아침식사용 죽 재료, 학교 급식용 죽의 인식에 대한 의견 교환을 하였다. 죽의 취식 상황에 대한 질문에는 죽을 주로 취식하는 장소(집, 식당 등), 상황(아플 때, 입맛이 없을 때, 생각날 때 등)에 대하여 심층적인 토론이 이루어졌다. 죽을 직접 조리하거나 구매하는 주부의 경우, 죽 제품의 소비 현황, 조리 빈도수 및 죽 조리 시의 불만족 요인 등에 대하여 심층적으로 다루었고, 죽을 조리해 본 경험이 없는 청소년의 경우 선호 죽 메뉴 및 선호의 이유에 대하여 주로 토론하였다.

죽 포장재에 대한 인식 조사

아침식사용 식사 대용식 개념의 죽을 개발하기 위해서는 편의성을 강조한 포장재의 개발도 중요하기 때문에 죽의 포장재에 대한 소비자들의 선호도 및 의견을 알아보기 위하여 포장재에 대한 의견 교환을 진행하였다. 이때에는 현재 시중에 판매 중인 죽 제품의 포장재를 폼보드 위에 붙여 제시한 후, 각 포장재에 대한 특성에 대하여 의견 교환을 진행하였다. 6가지 포장재는 1) 파우치 형, 2) 전자레인지 조리 가능한 등근 플라스틱 용기, 3) 전자레인지 조리 가능한 직사각형의 플라스틱 용기, 4) 캔 뚜껑

이 달린 플라스틱 용기, 5) 짜먹는 파우치, 6) 컵라면 용기 제품이다. 먼저 제품의 외관(제품의 색상, 인쇄된 사진, 포장지의 느낌, 용기의 모양)에 대하여 토론하였다. 각 포장재의 특성 및 각 포장재의 장/단점과 그렇게 생각하는 이유에 대하여 이야기하고 보완점에 대해서도 의견을 교환하였다. 각 포장재를 한 개씩 순서대로 함께 보며 각 포장재의 장점과 단점에 대하여 토론하였고 같은 조건일 때 포장에 따른 인식도 비교해 보았다. 각 포장재에 어울리는 상황에 대한 의견도 교환하고 각 포장재에 어울리는 죽의 종류에 대해서 토론하는 시간을 가졌다. 마지막으로 각 포장재별 제품이 출시될 경우, 구매할 의향이 있는 적정가격 범위에 대하여서도 의견을 교환하였다.

FGI 결과의 분석

FGI 조사 진행 시 진행자를 제외한 연구원 2인이 조사 장소 뒤편에 배석하여 참석자들의 대화를 기록하였고, 동시에 참석자들의 양해를 구한 후 대화를 녹음하였다. 각 회차별 조사 완료 직후 진행자와 연구원 2인이 그 회차의 주요 내용을 도출하는 정리 회의를 진행하였고, 모든 조사가 완료된 후, 녹음되어 있는 대화내용을 토대로 검수 작업을 마친 후 결과를 정리 및 분석하였다.

결과 및 고찰

아침식사 현황 및 취식 상황 분석

아침식사 현황 및 취식 상황 분석 결과는 Table 3에 요약되어 있다. 중학생들의 경우, 엄마가 챙겨주는 밥을 먹고, 엄마가 사준 간식을 먹는 패턴을 보이기 때문에, 그들의 식단을 책임지는 엄마들의 의견에 대해 좀 더 심층적으로 알아볼 필요가 있었다. 청소년 자녀를 가진 주부들을 모집하여 그들의 아침식사용 죽에 대한 인식에 대해 좀 더 조사를 하였다. 조사에 앞서, 아침식사 현황에 대해 알아보았으며 학생들의 기상시간과 엄마들이 생각하는 학생들의 기상시간에는 차이가 있었다. 전반적으로 엄마들이 생각하는 자녀들의 기상시간이 자녀들의 기상시간보다 조금 더 빠른 것으로 나타났다. 전업주부, 취업주부와 관계없이 모두 자녀들을 기상시키고, 아침식사 준비를 담당하는 것으로 나타났다. 기상시간의 경우, 자녀들의 기상시간은 6:00~7:30 사이로 답변하였고, 기상 후 7:40~8:10 사이에 아침식사를 하는 것으로 나타났으며, 가족끼리 모두 한 상에 앉아서 식사를 하기 보다는 각자 출근/등교 시간에 맞추어서 식사를 하거나, 출근/등교 준비를 하면서 아침식사를 하는 것으로 나타났다. 아침식사에 걸리는 시간은 평균적으로 약 10~15분으로 나타났다.

아침식사 식단은 크게 식사류, Finger food 류, 그리고 유동식으로 나눌 수 있었다. 식사류로는 일반적인 밥, 국/찌개, 반찬으로 구성된 식단으로, 주로 전업주부들의 경우 한식식단을 많이 제공하는 것으로 나타났다. 취업주부들의 경우, 한식식단 제공 시, 반조리 식품을 이용하여

Table 3. Breakfast consumption patterns of teenagers

	Teenagers eat breakfast on a regular basis (n=13)	Teenagers do not eat breakfast on a regular basis (n=12)
Wake-up time	6:00~8:10	7:00~8:20
Frequency of eating breakfast	At least 4 times a week	<ul style="list-style-type: none"> • Weekdays: no breakfast • Weekends: sometimes (less than once a month)
Breakfast pattern / reason(s) for not eating breakfast	<ul style="list-style-type: none"> • During the preparation for school • Eating with other family members who need to go out similar time • Cereal-bar, home-made breakfast, bread • Breakfast takes around 5 min in total 	<ul style="list-style-type: none"> • Wake up late • On a diet • Not used to having breakfast • No appetite in the morning
Consumption behavior if missed breakfast	<ul style="list-style-type: none"> • Purchase snacks from convenience store (ex. kimbap, jelly, dairy drinks) • Drink milk provided by school lunch 	<ul style="list-style-type: none"> • Purchase snacks from convenience store (ex. snacks and ramen noodles) • Drink milk provided by school lunch
Others		High frequency of having late-night snacks, instant foods, delivery foods

데워주는 형식으로 아침식사를 준비하는 것으로 나타났다. Finger food 류로는 유부초밥, 주먹밥, 찜밥, 김밥, 샌드위치, 만두 등의 한입에 넣어서 먹을 수 있는 식품을 포함하는데, 이런 종류의 제품의 경우, 아침에 식탁에 앉아서 먹는 경우도 있지만, 출근/등교 준비 중에 하나씩 집어 먹으면서 준비하기에 용이하고, 혹 늦었을 경우 도 시락으로 싸주면 등굣길에 먹을 수 있다는 장점을 가지고 있어 바쁜 아침에 간편하게 먹을 수 있어 엄마들이 주로 이용하는 것으로 나타났다. 유동식에 해당하는 제품들에는 미숫가루, 선식, 과채주스 등이 포함되는데, 이러한 제품은 씹지 않고 마시면서 한 끼를 때울 수 있다는 장점이 있다. 유동식들의 경우, 일반적인 식사를 먹고 디저트 개념으로 먹는 경우가 더 많이 나타났고, 이는 전업주부들의 아침식사 준비 현황에서 더 많이 나타났다. 학생들이 늦잠을 잔 경우나 시험기간 등 잠이 부족할 때에는 에너지 바, 과일, 미숫가루 등을 준비하여 되도록 아침식사를 할 수 있도록 독려하는 것으로 나타났다.

청소년들의 아침식사 현황을 조사한 결과, 아침식사를 하는 학생과 아침식사 결식 학생 간의 아침식사 현황의 큰 차이가 있었다. Table 3에서 보는 바와 같이, 기상시간의 경우, 아침식사를 하는 학생들이 아침식사 결식학생 대비 일찍 일어나는 것으로 나타났다. 특히 아침식사 결식 학생들은 등교 시간(8:30)에 거의 맞추어 기상 후 바로 등교하는 경향이 나타났다. 아침식사 결식 학생의 결식 이유로는 늦잠으로 인한 시간 부족, 귀찮음, 습관적으로 먹지 않는다는 답이 가장 많이 나타났다. 그 외에 다이어트의 이유로 결식을 한다는 답변이 여학생들을 중심으로 다수 있었다. 아침식사 결식 학생들은 아침식사를 하는 학생들 대비 야식 섭취 빈도가 높은 것으로 나타났다.

죽 제품의 이용현황 및 아침식사용 죽에 대한 관심도 조사

죽 제품의 이용현황 및 아침식사용 죽에 대한 관심도 관련 결과는 Table 4에서 찾을 수 있다. 죽에 대한 주부들

의 인식에 대해 조사를 해본 결과 크게 1) 아플 때 먹는 음식, 2) 죽의 다양한 종류, 3) 조리과 관련된 인식으로 나눌 수 있었다(Fig. 1~3). 대부분의 주부들은 “죽”하면 떠오르는 이미지로 아플 때 먹는 음식이라고 생각하고 있고, 환자식, 장염, 소화불량, 건강검진 후 먹는 음식 등의 이미지를 가지고 있는 것으로 나타났다. 두 번째로, “죽”하면 떠오르는 이미지로는 다양한 죽의 종류들이 있는데, 청소년들이 떠올리는 죽보다는 좀 더 다양한 죽들을 연상하는 것으로 나타났다. 예로서 호박죽, 전복죽, 팔죽, 닭백숙의 후식으로 제공되는 죽(닭죽), 소고기죽, 야채죽, 소고기 버섯죽, 낙지죽 등의 다양한 죽들을 떠올리면서 그 제품을 먹었을 때의 기분 혹은 날씨(호린 날 등) 등을 떠올리는 것으로 나타났다. 마지막으로 “죽”하면 떠오르는 이미지로는 조리과 관련된 이미지가 있는데, 이는 샤브샤브를 먹은 후 먹는 죽, 혹은 닭백숙을 먹고 나면 먹는 죽, 평소에 조리하기에는 오래 걸리고 힘들다 등의 조리과 관련된 이미지를 연상하는 것으로 나타났다. 이러한 이미지들은 청소년들의 떠올리는 “죽”에 대한 이미지(아플 때 먹는 음식)보다 좀 더 깊이 있는 연상이라고 볼

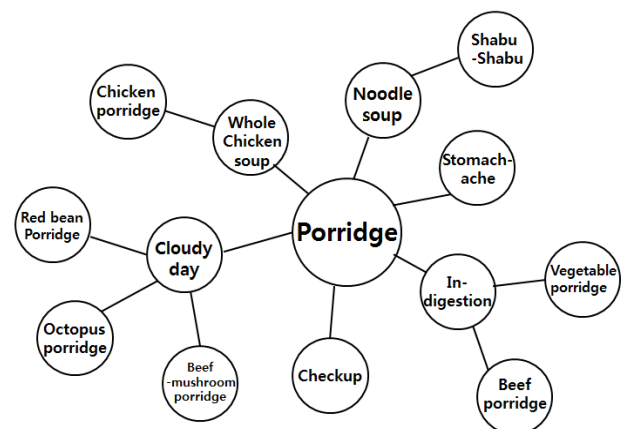


Fig. 1. Awareness of porridge among housewives.

Table 4. Porridge consumption patterns

	Guardians (mothers of teenagers) (n=22)	Teenagers from mothers' perspective	Teenagers eat breakfast on a regular basis (n=13)	Teenagers do not eat breakfast on a regular basis (n=12)
Consumption scenario	<ul style="list-style-type: none"> • When sick • Just because • No appetite • Not in a mood for regular meal 	<ul style="list-style-type: none"> • When sick • After dental treatment • As a snack 	<ul style="list-style-type: none"> • Stomachache (31%) • Sick (15%) • Fever (15%) • As a snack (8%) 	<ul style="list-style-type: none"> • When sick (42%) • Stomachache (8%) • After dental treatment (8%)
Preferred porridge ingredient	Pine nut, abalone, red bean, chicken, pumpkin, kimchi-octopus, beef-mushroom, kimchi, clam, vegetable, seafood	Chicken, beef, vegetable, abalone, octopus, beef-mushroom, cheese-crab, kimchi-octopus, pumpkin, shrimp	Abalone (31%), beef (15%), octopus (8%), chicken (8%), tuna-vegetable (8%)	Abalone (31%), pumpkin (8%), shrimp (8%), sweet red bean (8%), vegetable (8%)
Disliked porridge ingredient (reasons)	Red bean (bitter; 13%), seafoods (fishy smell; 10%)	Red bean (bitter; 12%), fish (10%), pumpkin, pine nuts (<10%)	Red bean (bitter, and taste bad; 31%), rice (bland taste; 15%), vegetable (bland taste; 8%)	Red bean (bitter; 58%), vegetable (8%), seafood (8%)

수 있다.

주부들이 생각하는 “죽”에 대한 인식과 주부들이 생각하는 학생들의 “죽”에 대한 인식의 차이에 대해 조사를 진행하였고, 그 결과는 Table 4에서 찾아볼 수 있다. 주부들이 죽을 섭취하는 상황은 대부분 아플 때, 입맛이 없을 때, 밥을 먹기에 부담이 있는 경우 등이 대다수를 이루었고, 가끔씩 특정 죽(팔죽, 호박죽 등)이 생각이 날 때에 죽을 섭취하는 것으로 나타났고, 주부들이 관찰한 청소년 학생들이 주로 죽을 섭취하는 상황으로는 아플 때, 교정할 때 그리고 아주 가끔 간식으로 섭취한다고 답변하였다. 주부들이 좋아하는 죽으로는 우리나라 전통 소재를 활용한 죽(예: 잣죽, 흑임자죽, 전복죽, 호박죽, 팔죽 등)들이 많이 나타났다. 또한 닭죽이나 쇠고기 야채죽, 해물죽(새우, 홍합, 조개 등)도 개인에 따라 선호하는 경향이 나타났다. 주부들이 볼 때에 자녀들이 좋아하는 죽으로는 닭죽, 쇠고기 야채죽, 전복죽, 쇠고기 버섯죽 등의 육고기가 들어간 죽으로 나타났으며, 이는 청소년을 대상으로 조사한 결과에서 청소년들이 답하였던 좋아하는 죽 종류와 일치하는 것으로 나타났다. 주부들이 관찰한 자녀들이 싫어하는 죽은 팔죽으로 나타났으며, 팔죽도 단팔죽의 경우에는 먹지만, 일반적인 팔죽, 팔칼국수 등의 팔이 들어간 식품은 자녀들이 먹지 않는다고 답하였다. 이는 청소년을 대상으로 조사한 결과에서 청소년들이 싫어하는 죽의 종류와 일치하는 것으로 나타났다(Kim 등, 2019). 기타로 죽을 다른 목적으로 섭취한다면 어떠한 기능성이 포함되었으면 좋을 것 같은지에 대해 물어 보았을 시, 주부들은 다이어트, 소화가 잘 되는 죽, 붓기 제거, 피부미용 등의 미용과 관련된 기능이 첨가되기를 원하는 것으로 나타났다. 주부가 생각할 때에 자녀들이 원하는 죽에 첨가되기를 원하는 기능성으로는 성장, 영양, 두뇌 발달에

도움이 되는 기능 등이라고 답변하여 주부가 생각하는 자녀들이 원하는 기능성과 자녀 본인들이 원하는 기능성 사이의 차이가 있음을 확인하였다.

주부들이 생각하는 “아침식사로서의 죽”에 대한 인식을 조사하였다(Table 5). 아침식사로서의 “죽”에 대한 주부들의 의견은 소화가 잘 되어 좋을 것 같지만, 아침에 준비하기에는 번거롭고 조리 시간이 오래 걸려 아침으로 제공하기에 어려움이 있다는 의견이 많이 나타났다. 또한, 자녀들의 식성을 고려해 볼 때에, 아침에 죽을 선호하지 않을 것 같다는 의견이 있었다. 만약에 아침에 죽을 제공할 경우, 주부들이 선호하는 죽으로는 시금치나 브로콜리, 미역 등의 녹색채소가 많이 들어간 죽, 혹은 소화가 잘 되는 죽을 선호하는 것으로 나타났다. 학교에서 급식으로 죽이 제공되는 것에 대한 주부들의 의견을 물어보았을 시, 전반적으로 긍정적인 반응을 보였다. 아침을 준비해야 하는 엄마의 입장에서는 아침 준비의 번거로움을 덜어주어 선호하지만, 학교 급식에서 제공될 경우, 아이들이 섭취할지 여부에 대한 의문이 있다는 의견도 있었다. 특히, 일주일 아침 식단 중 하루 정도 죽이 제공되는 것은 좋으나, 매일매일 죽이 제공되는 것에 대해서는 부정적인 답변이 많이 나타났다. 학교 급식으로 아침식사가 제공되었을 때에 주부들이 선호하는 메뉴로는 쇠고기 야채죽, 닭죽 등의 육고기가 포함된 죽을 선호하는 것으로 나타났다.

중학생들이 아침에 섭취 가능한 간편식으로 죽을 개발하려고 하여 학생들이 생각하는 “죽”에 대한 인식에 대하여 면접을 진행하였다. 학생들이 생각하는 “죽”에 대한 인식에는 아침식사 학생과 아침식사 결식 학생들 간의 차이가 발견되었다. 아침식사를 하는 학생들의 경우, “죽”하면 떠오르는 이미지로 다양한 죽의 종류들(예: 전복죽,

Table 5. Consumer awareness on porridge as breakfast menu

	Guardians (mothers of teenagers) (n=22)	Teenagers eat breakfast on a regular basis (n=13)	Teenagers do not eat breakfast on a regular basis (n=12)
Consumer awareness on porridge as breakfast menu	<ul style="list-style-type: none"> • Positive because of digestibility of porridge • Negative: Teenagers do not like porridge in general 	<ul style="list-style-type: none"> • Overall positive 	<ul style="list-style-type: none"> • Positive only if they have time to eat breakfast • Overall negative
Preferred ingredient for porridge as a breakfast menu	<ul style="list-style-type: none"> • Green leafy vegetables (ex. spinach, broccoli), seaweed, tuna-vegetables, any ingredient good for digestion 	<ul style="list-style-type: none"> • Beef, chicken, vegetable and egg 	<ul style="list-style-type: none"> • Not interested in any ingredient
Awareness of breakfast porridge as part of school meal service program	<ul style="list-style-type: none"> • Positive as a mother who needs to prepare a meal everyday • Positive on porridge once a week, not positive if given everyday 	<ul style="list-style-type: none"> • Positive 	<ul style="list-style-type: none"> • Negative because this will result in earlier time to come to school

호박죽, 야채죽, 팔죽 등)을 먼저 떠올리는 경향이 보인 반면(Fig. 2), 아침식사 결식 학생들의 경우, 아플 때 먹는 죽이라는 인식이 강한 것으로 나타났다(Fig. 3). 아침식사 결식 학생들은 다양한 죽의 종류들에 대해 깊이 인지하고 있지 않는 것으로 나타났다. 죽에 대한 인식을 조금 더 깊이 알아보기 위해 청소년들이 죽을 섭취하는 상황(TPO: Time, Place, Occasion)과 좋아하는 죽, 싫어하는 죽 등에 대하여 자세히 토론했었다. 청소년들의 죽을 섭취하는 상황을 알아본 결과, 대부분 아플 때에 죽을 주로 섭취하는 것으로 나타났고, 특히 장염 등이 걸려 소화가 잘 안되고, 복통이 있을 때에 주로 죽을 섭취하는 것으로 나타났다. 발치를 한 경우에도 저작작용이 어려워 가꿈(8%) 죽을 섭취하는 것으로 나타났다.

아침식사 유무와 관계없이 학생들이 좋아하는 죽과 싫어하는 죽은 비슷한 경향이 나타났다. 전반적으로 청소년

들이 좋아하는 죽으로는 전복죽(31%), 쇠고기죽(15%), 참치야채죽(8%), 단호박죽(8%), 새우죽(8%), 닭죽(8%) 등이 지목되었다. 특히 단백질원으로 고기류가 포함된 죽을 더 선호하는 경향이 나타났다. 청소년들이 싫어하는 죽으로 팔죽이 공통적으로 지목되었다. 팔죽에 대한 낮은 선호도는 팔에서 나는 특유의 쫄쫄한 맛과 껌질 때문인 것으로 나타났다. 또한 토핑이 전혀 들어가지 않은 흰죽이나 고기가 포함되지 않은 죽(야채죽 등)에도 낮은 선호도가 나타났다. 죽을 먹는 상황은 대부분 아플 때에 섭취하나, 아프지 않은 경우에는 가족들과 함께 주말에 아침식사로 섭취하는 것으로 나타났다. 기타로 죽을 다른 목적으로 섭취한 다음 어떠한 기능성이 포함되었으면 좋을 것 같은지에 대해 물어 보았을 시, 공부, 미용 등의 기능이 첨가된 죽에 공통적으로 관심을 보였다. 아침식사를 평소에 하는 학생들의 경우, 소화가 안될 때에는 특별한 기능이 첨가된 죽(공부 잘하는 죽, 혹은 다이어트에 도움이 되는 죽 등)을 먹어볼 의향이 있다고 하였으나, 아침식사

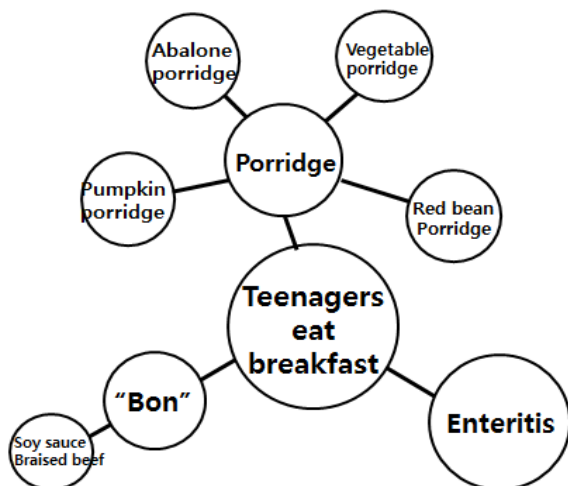


Fig. 2. Awareness of porridge among teenage students eating breakfast on a regular basis.

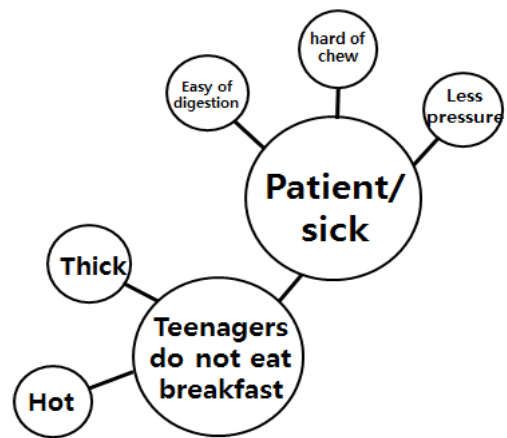


Fig. 3. Awareness of porridge among teenage students who do not eat breakfast.

결식 학생들의 경우, 맛이 없거나, 누가 챙겨주지 않는 경우, 아무리 좋은 기능이 들어가도 먹지 않을 것이라는 의견이 다수 나타났다(60%).

청소년들의 “아침식사용 죽”에 대한 인식을 알아보기 위해 좀 더 자세하게 면접을 진행하였다. 아침식사를 주로 하는 학생들의 경우, 아침식사로 죽을 제공하는 것에 대해 전반적으로 긍정적인 반응을 보였으나, 아침식사 결식 학생들의 경우, 아침식사용 죽에 대해 부정적인 반응을 보였다. 아침식사 결식 학생들의 부정적인 반응은 메뉴 때문이 아니라, 아침식사를 하는 것에 대한 부담감이 더 큰 것으로 보였다. 아침식사를 하는 학생들이 아침식사로 제공되면 좋을 것 같은 죽으로 선정한 메뉴는 쇠고기죽이나 닭죽 같은 고기가 들어가는 죽으로 나타났으며, 그 이유는 고기 등의 단백질이 들어갈 경우 좀 더 든든할 것 같고, 영양가가 있어서 좋을 것 같다는 의견이 많이 나타났다. 매콤한 맛을 가진 매운죽에 대해서도 긍정적인 반응을 보였다. 아침식사를 하는 학생들의 경우, 만약 학교에서 급식으로 아침식사용 죽을 제공할 경우, 매우 긍정적으로 받아들이는 것으로 나타났고, 급식으로 아침 제공 시 먹을 의향이 있는 것으로 나타났다. 이와 반대로, 아침식사 결식 학생들의 경우, 전반적으로 아침식사로 죽을 제공하는 것에 대해 전반적으로 부정적으로 답하였고, 아침식사로 선호하는 죽, 혹은 아침식사로 제공되면 좋을 것 같은 죽도 딱히 없다는 의견이 많이 나타났다. 위에서 언급한 것처럼, 아침식사를 결식하는 학생들의 경우, 메뉴로서의 죽에 대한 부정적인 인식보다는 아침식사 자체에 대해 부정적인 성향이 많이 관찰되었다.

마지막으로 주부와 청소년 모두에게 아침식사용 죽이 출시될 경우, 편의점에서 구매한다는 가정하에 적절한 가격 수준에 대하여 알아보았다. 주부들이 아침식사용 죽으로 지불할 수 있는 가격대는 평균 2,000~3,000원 사이로 나타났다. 편의점에서 간식 섭취 빈도가 높은 아침식사 결식 학생들이 아침식사용 죽으로 지불할 수 있는 가격대는 2,500~3,000원으로 아침식사를 하는 학생(1,300~1,800원) 대비 조금 높게 나타났다.

죽 포장재에 대한 인식 조사

아침식사 대용식 개념의 죽을 개발하기 위해서는 편의성을 강조한 포장재가 중요하기 때문에 현재 시판중인 죽 제품의 포장재를 제시하고, 주부님들의 반응에 대하여 조사 진행하였다. 주부들이 선호하는 제품은 파우치 형식의 반조리 제품으로, 냄비에 데워서 그릇에 담아서 제시해야 하는 형태의 죽을 선호하는 것으로 나타났다. 그 이유는 주부들의 입장에서는 전자레인지를 사용하는 것에 대한 부정적인 인식이 있고, 냄비에 데워서 주는 과정을 통해 직접 조리하여 건강한 제품을 제공하였다는 만족감을 줄 수 있는 제품이기 때문에 해당 제품을 선호하는 것으로 나타났다. 전자레인지로 조리해야 하는 제품 중에서는 전자레인지 조리 가능한 등근 플라스틱 용기에 대한

선호도가 높게 나타났으며, 특히 패키지 디자인에 대한 긍정적인 반응이 나타났다. 전자레인지 조리 가능한 직사각형의 플라스틱 용기의 경우, 포장재를 뜯는 과정에서 죽이 튀거나 먹을 때에 흘릴 수 있는 디자인이라 좋지 않다는 부정적인 의견이 주를 이루었고, 캔 뚜껑이 달린 플라스틱 용기의 경우에는 캔을 열 때의 위험성에 대한 우려로 전반적으로 비호감을 나타냈다. 짜 먹을 수 있는 파우치형 포장재의 경우, 죽 메뉴에 따라 선호도가 달라질 것 같으나, 끼니용보다는 간식용으로 적합하다는 의견이 많이 나타났고, 덩어리가 있는 죽의 포장으로는 적합하지 않다는 의견이 많이 나타났다. 컵라면 용기의 경우, 컵라면 용기와 비슷하여 익숙한 제품이라 집에 구비해두고, 급할 때에 한 번씩 먹일 의향은 있는 것으로 나타났으나, 전자레인지 조리 제품이라 건강해 보이지 않는다는 의견이 있었다.

청소년의 경우 아침식사 유무에 따른 죽 포장 용기 선호도의 차이는 나타나지 않았고, 전반적으로 익숙한 포장 용기를 선호하는 것으로 나타났다. 특히 컵라면 용기와 비슷한 포장용기의 경우 익숙하고 편리해 보여서 대부분의 참가자들에게 긍정적인 반응을 얻었다. 짜 먹는 파우치형 포장재의 경우, 죽 메뉴에 따라 선호도가 달라지는 것으로 나타났다. 편리성이 강조된다는 점에서는 좋으나, 쌀을 원료로 한 죽보다는 호박죽, 팔죽 혹은 미숫가루 같이 물처럼 마실 수 있는 선식 혹은 유동식을 담은 파우치로 적합하다는 의견이 다수 나타났다. 특히 전자레인지 조리를 한 후, 파우치를 들 경우 손이 데일 수 있어 편리하지 않다는 의견이 나타났다.

요 약

본 연구에서는 청소년을 위한 아침식사용 가정대용식 죽을 개발하기 위하여 타겟 소비자인 청소년과 청소년 자녀를 가진 주부를 대상으로 정성적 소비자 인식 조사를 진행하였다. 전반적으로 주부들은 전업/취업 여부와 관계없이 죽에 대한 인식, 아침식사 관련 인식 및 준비 성향이 비슷하게 나타났으나, 청소년의 경우 아침식사 결식 여부에 따라 아침식사 및 식생활 패턴 및 죽에 대한 인식이 상이하게 나타났다. 가정대용식 죽을 개발할 때 중요한 포장재의 경우 주부들이 선호하는 포장재와 청소년이 선호하는 포장재에 큰 차이가 나타났다. 본 연구를 통하여 가정대용식으로 개발될 아침식사 대용 죽의 시장성을 검증하여 향후 제품개발의 방향성 설정 시에 유용하게 활용할 수 있을 것으로 기대한다.

감사의 글

본 연구는 농촌진흥청 국립농업과학원 농업과학기술 연구개발사업(과제번호: PJ013372042019)의 지원에 의해 이루어졌으며 이에 감사드립니다.

참고문헌

- Bae YJ, Yeon JY. A study on nutritional status and dietary quality according to carbonated drink consumption in male adolescents: Based on 2007~2009 Korean National Health and Nutrition Examination Survey. *J Nutr Health*. 2015. 48: 488-495.
- Chang HS, Kim MR. The change on food habits of girls students living in Jeonbuk region. *Korean J Community Nutr*. 1999. 4:366-374.
- Costa AIA, Dekker M, Beumer RR, Rombouts FM, Jongen WMF. A consumer-oriented classification system for home meal replacements. *Food Qual Prefer*. 2001. 12:229-242.
- Hong H, Lee JS. Survey on Korean food preference of college students in Seoul—Focused on the staple food and snack—. *Korean J Nutr*. 2006. 39:699-706.
- Jang DH, Lee KT. Quality changes of ready-to-eat ginseng chicken porridge during storage at 25°C. *Meat Sci*. 2012. 92:469-473.
- June JH, Yoon JY, Kim HS. A study on the preference of Korean traditional ‘Jook’. *Korean J Diet Cult*. 1998. 13: 497-507.
- Jung EH. The effect of working mothers’ on the dietary behavior of middle and high school students. *Korean J Community Living Sci*. 2004. 15(4):79-88.
- Kim BR, Kim YS. Dietary behaviors, body satisfaction and factors affecting the weight control interest according to gender of middle school students in Wonju area. *J Korean Soc Food Sci Nutr*. 2010. 39:1295-1304.
- Kim HS, Lee US, Kim SH, Cha YS. Evaluation of dietary habits according to breakfast consumption in Korean adolescents: based on the 6th Korea National Health and Nutrition Examination Survey, 2013-2015. *J Nutr Health*. 2019. 52:217-226.
- Kim KY, Baik MY, Park CS, Choi SW, Kim CN, Kim BY. Development of herbal chicken porridge and the establishment of optimizing the mixing ratio. *Korean J Food Nutr*. 2013. 26:22-28.
- Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation. 2019 processed food segment market status report. 2019 [cited 2021 Oct 3]. Available from: <https://www.atfis.or.kr/article/M001050000/view.do?articleId=3260&page=&searchKey=&searchString=&searchCategory=>
- Oh SY, Choi JM. A study on the working mother’s parental attitude and the psychological well-being of children. *Korean J Community Living Sci*. 2004. 15(2):109-121.
- Park HK, Hong H, Lee JS, Kim JY. A study on the dietary habits and health consciousness of high school students in Seoul. *Korean J Nutr*. 2010. 43:395-403.
- Park J, You S. Study on skipping breakfast in adolescents classified by household type. *Korean J Community Living Sci*. 2017. 28:329-340.
- Park SB, Lee HJ, Kim HY, Hwang HS, Park DS, Hong WS. A study on domestic consumers’ needs and Importance-Performance Analysis of selective attributes for developing Home Meal Replacement (HMR) products. *Korean J Food Cook Sci*. 2016. 32:342-352.
- Shin ES, Ryu HS. Effect of ingredients on *in vitro* digestibility and physical properties of ginseng-chicken meat porridge. *Korean J Food Cook Sci*. 2008. 24:273-281.
- You JS, Kim SM, Chang KJ. Nutritional knowledge and dietary behavior of the 6th grade elementary school students in Daejeon area by gender and skipping breakfast. *Korean J Nutr*. 2009. 42:256-267.