

대전지역 주부들의 한국발효식품 소비실태

구 난 숙

대전대학교 식품영양학과

Housewives' Consumption Aspects of Korean Fermented Foods in Taejon

Nan-Sook Koo

Dept. of Food and Nutrition, Taejon University, Taejon 300-716, Korea

Abstract

The purpose of this study was to investigate pattern of consumption of Korean fermented foods. The questionnaires have been collected from 290 housewives in Taejon. Kimchi was the most frequently selected for meal preparation among Korean fermented foods. Ninety seven percentage of housewives used Kimchi over once a day and 87%, every meal. Chin-ganjang, Kuk-ganjang, Kochujang and Doenjang have been consumed over once a day by 47%, 46%, 31% and 27% of housewives respectively, which indicated that those jangs were still essential seasonings for preparation of Korean foods. The percentage of housewives, who did not use Chonggukjang, Jot-kal and Jangatchi, were 18%, 19% and 22% respectively. With the educational level increasing and age decreasing, the frequency of consumption Kimchi, Jangatchi, Doenjang, Kochujang, Jot-kal and Chonggukjang became lower. Extended family often used Doenjang more than nuclear family. Working housewives utilized more Jot-kal than full time housewives. Seventy four percentage of housewives replied that the consumption of Korean fermented foods came to reduce. The reasons were that the kinds of foods increased(54%), food preference of children was changed (27%), side dishes were increased(10%), and food preference of adults was changed(9%). Kimchi has been made by housewives themselves(86%) and by relatives(11%). It means that most housewives prefer home-made Kimchi. Half of housewives used jangs made by themselves. The younger and the higher in educational level use the less they have made of Kimchi and jangs.

Key words: consumption, Korean fermented foods

서 론

한국 음식은 주식과 부식의 구분이 확실하고, 부식은 발효된 저장성 식품인 김치류, 장아찌류, 젓갈류 및 장류를 기본으로 하여 준비된다(1,2). 식품산업이 발달되고 국제화가 이루어짐에 따라 가공식품을 많이 사용하고 외국음식의 소비가 증가되는 등 전통식품으로 구성된 식생활형태가 점차 서구식으로 바뀌고 있다(3). 전통 발효식품의 제조방법, 관여 미생물, 성분의 변화, 저장성 등에 관해서 많은 연구가 되어 있고(4), 김치류(5)와 장류(6)의 영양적 우수성도 널리 알려져 있다. 하지만 급변하는 시대를 살아가는 현대인들이 이미 외국 음식에 노출되어 있고, 편리함과 신속함을 추구해야 하는 일상속에서 식생활 형태의 변화는(7) 당연하리라 생각된다. 상당수의 한국인들이 우리의 전통음식은 계승, 발전되어야 한다는 의식을(8,9) 지니고 있긴 하나, 실제의 식생활에서 우리의 전통 발효식품을 어느 정도

소비하고 있는가에 대한 연구는 미흡하다. 각종 전통 발효식품의 전반에 걸친 소비실태에 대한 조사는 1988년 서울지역 주부들을 대상으로 실시된 것(10) 뿐이다.

이에 본 조사에서는 대전지역 주부들을 대상으로 김치류, 장아찌류, 젓갈류, 된장류, 고추장류, 청국장, 진간장 및 국간장의 소비현황, 전통 발효식품의 소비량 감소 이유와 김치류, 장류의 소비형태를 알아 보아 전통 발효식품의 소비가 더 이상 감소되지 않고 식사 준비시 꾸준히 활용되고, 전통 발효식품을 선호할 수 있는 방법을 강구하기 위한 자료를 얻고자 한다.

연구내용 및 방법

연구대상

본 조사는 대전광역시의 5개 지역구에 거주하고 있는 주부들을 대상으로 1994년 11월 14일부터 11월 18일까지 실시되었다. 각 구에서 60명씩 300명을 임의 추출

하기 위하여 각 구에 위치한 대형 슈퍼마켓을 찾아가서 조사원이 질문지를 주부들에게 배부한 뒤 그 자리에서 직접 기록하게 하였다.

전통식품 소비형태 조사

질문내용은 조사대상자의 일반사항, 전통 발효식품의 소비현황과 전통 발효식품의 가정내 제조현황을 알아 보기 위한 문항으로 구성되어졌다. 설문에 대한 답이 지나치게 불완전한 것만 제외하고 총 290부를 본 연구의 자료로 사용하였다.

통계처리

통계처리는 SAS(11) package program을 이용하였다. 전체 응답자수에 대한 각 문항의 응답자수의 백분율을 구하였고, 연령, 교육수준, 가족형태 및 직업유무에 따른 전통 발효식품의 소비와 생산현황을 파악하기 위해서는 각각의 빈도수와 백분율을 계산한 뒤 χ^2 -test로 유의성을 검증하였다.

결과 및 고찰

조사대상자의 일반사항

Table 1에 나타난 바와 같이 조사에 응한 주부는 20대가 37명(12.8%), 30대가 103명(35.5%), 40대가 95명(32.8%) 그리고 50대 이상이 55명(19.0%)으로 총 290명이었다. 고졸 이상의 학력을 가진 주부는 20대가 100%,

30대가 92%, 40대가 78%, 50대 이상은 41%로 조사대상자의 연령이 높아질수록 고학력자의 비율이 낮았다. 가족형태를 살펴보면 주부의 연령이 낮아질수록, 핵가족을 구성하고 있는 경우가 많았고 전체적으로 78%는 핵가족, 18%는 노인을 모시고 사는 대가족을 이루고 있었다. 조사에 참여한 전체 주부의 67%는 전업주부였으며, 시간제로나 종일제로 일을 하는 주부는 32% 정도이었다. 50대 이상의 주부는 22% 가량이 직업이 있었고, 20대, 30대, 그리고 40대 주부 중 일이 있는 주부는 각각 35%, 36% 및 34%로 비슷하였다.

전통 발효식품의 소비현황

가정에서 제조된 것이든 시판되는 것이든 상관없이 각 가정에서 소비하고 있는 김치류, 장아찌류, 된장류, 고추장류, 젓갈류, 청국장, 진간장 및 국간장에 대하여 조사를 하였다.

김치류

김치류의 소비 정도를 살펴보면 조사된 가정의 87% 가량은 매끼니마다, 7% 정도는 하루에 2번씩, 3%는 하루에 1번씩 식사 준비시 김치를 이용한다고 답하고 있다(Table 2). 이와 같은 결과는 97%의 주부가 김치를 하루에 한번 이상은 식사준비할 때 빠뜨리지 않고 이용하고 있음을 시사한다. 가족형태와 직업유무는 김치류의 소비빈도와 관련이 없었고, 연령과 교육수준에 따라서는 유의적 차이를($p < 0.05$) 보여서 연령이 낮아질수록 교육수준은 높아질수록 김치를 적게 섭취하는

Table 1. General characteristics of housewives N(%)

Characteristics	Age(years)	20~29	30~39	40~49	Above 50	Total
Education level						
Elementary		.	3(2.9)	3(3.2)	19(34.5)	25(8.6)
Middle school		.	5(4.9)	18(18.9)	13(23.6)	36(12.4)
High school		21(56.8)	49(47.6)	61(64.2)	14(25.5)	145(50.0)
College		16(43.2)	46(44.6)	11(11.6)	6(10.9)	79(27.3)
No answer		.	.	2(2.1)	3(5.5)	5(1.7)
Family type						
Nuclear		28(75.7)	87(84.5)	72(75.8)	40(72.8)	227(78.3)
Extended		4(10.8)	14(13.5)	20(21.1)	13(23.6)	51(17.6)
Single		2(5.4)	1(1.0)	1(1.0)	1(1.8)	5(1.7)
No answer		3(8.1)	1(1.0)	2(2.1)	1(1.8)	7(2.4)
Occupation						
No job		23(62.2)	66(64.1)	62(65.3)	43(78.2)	194(66.9)
Part time		2(5.4)	15(14.6)	8(8.4)	2(3.6)	27(9.3)
Full time		11(29.7)	22(21.3)	24(25.3)	10(18.2)	67(23.1)
No answer		1(2.7)	.	1(1.0)	.	2(0.7)
Total		37(12.8)	103(35.5)	95(32.8)	55(19.0)	290(100.0)

Table 2. Consumption of Kimchi

Variables	Every meal	Twice per day	Once per day	Two or three times per week	Once per month	None	Total
N(%)							
Age*							
20~29	29(78.38)	5(13.51)	3(8.11)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	37(100.0)
30~39	86(83.50)	11(10.68)	2(1.94)	3(2.91)	1(0.97)	0(0.00)	103(100.0)
40~49	78(90.70)	5(5.81)	1(1.16)	1(1.16)	0(0.00)	1(1.16)	86(100.0)
Above 50	52(94.55)	0(0.00)	2(3.64)	0(0.00)	0(0.00)	1(1.82)	55(100.0)
Total	245(87.19)	21(7.47)	8(2.85)	4(1.42)	1(0.36)	2(0.71)	281(100.0)
Education Level*							
Elementary	21(87.50)	1(4.17)	1(4.17)	0(0.00)	0(0.00)	1(4.17)	24(100.0)
Middle school	33(94.29)	0(0.00)	2(5.71)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	35(100.0)
High school	128(91.43)	8(5.71)	1(0.71)	2(1.43)	0(0.00)	1(0.71)	140(100.0)
College	60(75.95)	12(15.19)	4(5.06)	2(2.53)	1(1.27)	0(0.00)	79(100.0)
Total	242(87.05)	21(7.55)	8(2.88)	4(1.44)	1(0.36)	2(0.72)	278(100.0)
Family Type ^{N.S.}							
Nuclear	187(85.78)	18(8.26)	6(2.75)	4(1.83)	1(0.46)	2(0.92)	218(100.0)
Extended	48(94.12)	2(3.92)	1(1.96)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	51(100.0)
Single	3(60.00)	1(20.00)	1(20.00)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	5(100.0)
Total	238(86.86)	21(7.66)	8(2.92)	4(1.46)	1(0.36)	2(0.73)	274(100.0)
Occupation ^{N.S.}							
No job	168(88.89)	10(5.29)	7(3.70)	2(1.06)	1(0.53)	1(0.53)	189(100.0)
Part time	24(88.89)	2(7.41)	0(0.00)	1(3.70)	0(0.00)	0(0.00)	27(100.0)
Full time	51(80.95)	9(14.29)	1(1.59)	1(1.59)	0(0.00)	1(1.59)	63(100.0)
Total	243(87.10)	21(7.53)	8(2.87)	4(1.43)	1(0.36)	2(0.72)	279(100.0)

*p<0.05

^{N.S.}Not significantly different at p<0.05

것으로 나타났다. 75%의 가정이 김치를 매일 먹는다는 1988년 서울지역(10)에서의 조사결과와 비교해 볼 때 대전지역 가정에서의 김치 소비가 더 많다고 할 수 있겠다.

우리나라 주부들이 채소를 이용하여 가장 많이 준비하는 음식은 김치로 조사되었고(12), 대학생(9)이나 성인(13)들을 대상으로 실시한 조사에서 김치가 꼭 필요한 음식이고, 김치를 좋아하며 자주 섭취하고 있음이 확인되었다. 성인들의 입맛은 매우 서서히 변화되고 있어 성인층에 의한 김치 소비량 감소는 심각할 정도는 아니라고 하였다(13). 하지만 1994년에 부산지역 어린이들을 대상으로 실시된 조사(14)에서는 어린이들이 김치를 섭취해야 한다는 의식은(83.1%) 지니고 있으나 실제로는 전혀 먹지 않거나(33.4%), 식사시 1~2조각 정도만 섭취(31.3%)하는 것으로 나타나 어린이들에 의한 실제 김치 섭취량은 매우 적다는 지적을 하고 있다. 본 조사에서 식사 준비시에 김치를 하루에 1번이나 2번만 소비하는 주부가 50대 이상은 3.6%, 40대는 7.0%, 30대는 12.6%, 20대는 21.6%로 나타나 젊은 주부일수록 김치를 유의적으로 적게(p<0.05) 이용하고 있었다. 어린이가 있는 가정의 식생활을 책임지고 있을 젊은 주

부일수록 김치를 적게 이용하고 있고 또한 가정에서 식탁에 올려진 김치는 주로 성인들이 많이 섭취하고 어린이들은 매우 적게 섭취한다는 사실을(12) 생각해 볼 때 앞으로 김치 소비의 감소를 막고 더 나아가 소비 증가를 유도하기 위해서는 젊은층들이 김치를 좋아하고 많이 섭취할 수 있는 구체적인 방법이 시급히 강구되어야 할 것이다.

장아찌류

장아찌류의 소비에 대한 조사결과와 Table 3과 같다. 밀반찬으로 이용되는 저장음식인 장아찌는 특히 근래에 와서 이용빈도가 현저히 감소되고 있는데(2), 본 조사에서 주부의 연령, 교육수준, 학력 및 직업유무와 상관없이 전체적으로 볼 때 하루에 1번 이상 이용되는 경우는 15%, 일주일에 2~3번이 15%, 일주일에 1번이 20%, 1달에 1번이 28%이고, 이용 안한다는 답도 22%로 김치에 비해 식사 때 잘 이용되지 않는 발효식품임을 알 수 있었다. 윤(15)의 연구에서도 식탁에 오르는 빈도가 일주일에 1~2번(16.4%), 1달에 1~2번(50.9%), 3개월에 1~2번(29.4%)으로 낮게 나타났고, 대학생들

Table 3. Consumption of Jangatchi¹⁾

Variables	Every meal	Twice per day	Once per day	Two or three times per week	Once per week	Once per month	None	Total
N(%)								
Age								
20~29	1(2.86)	1(2.86)	3(8.57)	3(8.57)	4(11.43)	11(31.43)	12(34.29)	35(100.0)
30~39	0(0.00)	1(0.99)	9(8.91)	18(17.82)	23(22.77)	28(27.72)	22(21.78)	101(100.0)
40~49	1(1.10)	4(4.40)	9(9.89)	13(14.29)	20(21.98)	23(25.27)	21(23.08)	91(100.0)
Above 50	3(5.56)	1(1.85)	8(14.81)	9(16.67)	10(18.52)	16(29.63)	7(12.96)	54(100.0)
Total	5(1.78)	7(2.49)	29(10.32)	43(15.30)	57(20.28)	78(27.76)	62(22.06)	281(100.0)
Education level								
Elementary	1(4.17)	0(0.00)	1(4.17)	4(16.67)	7(29.17)	8(33.33)	3(12.50)	24(100.0)
Middle school	0(0.00)	1(2.94)	4(11.76)	4(11.76)	6(17.65)	11(32.35)	8(23.53)	34(100.0)
High school	4(2.86)	6(4.29)	17(12.14)	22(15.71)	29(20.71)	38(27.14)	24(17.14)	140(100.0)
College	0(0.00)	0(0.00)	7(8.97)	11(14.10)	14(17.95)	19(24.36)	27(34.62)	78(100.0)
Total	5(1.81)	7(2.54)	29(10.51)	41(14.86)	56(20.29)	76(27.54)	62(22.46)	276(100.0)
Family type								
Nuclear	3(1.37)	6(2.74)	21(9.59)	35(15.98)	47(21.46)	56(25.57)	51(23.29)	219(100.0)
Extended	2(4.00)	1(2.00)	8(16.00)	7(14.00)	9(18.00)	16(32.00)	7(14.00)	50(100.0)
Single	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	1(20.00)	1(20.00)	2(40.00)	1(20.00)	5(100.0)
Total	5(1.82)	7(2.55)	29(10.58)	43(15.69)	57(20.80)	74(27.01)	59(21.53)	274(100.0)
Occupation								
No job	3(1.60)	7(3.72)	20(10.64)	29(15.43)	35(18.62)	53(28.19)	41(21.81)	188(100.0)
Part time	0(0.00)	0(0.00)	3(11.54)	3(11.54)	8(30.77)	6(23.08)	6(23.08)	26(100.0)
Full time	2(3.03)	0(0.00)	6(9.09)	11(16.67)	13(19.70)	19(28.79)	15(22.73)	60(100.0)
Total	5(1.79)	7(2.50)	29(10.36)	43(15.36)	56(20.00)	78(27.86)	62(22.14)	280(100.0)

¹⁾Values are not significantly different at $p < 0.05$ in age, education level, family type and occupation of housewives

대상으로 한 조사(9)에서 장아찌는 짜고, 양념 냄새가 강하다는 이유 때문에 젓갈류 다음으로 아주 싫어하는 발효식품으로 밝혀졌다.

된장류

Table 4에 정리된 것처럼 된장류는 44% 정도의 가정에서 일주일에 2~3번, 25%는 일주일에 1번, 17%는 한달에 1번, 4%는 하루에 2번, 6%는 매끼마다 소비하고 있었다. 따라서 조사대상 주부의 절반가량은 일주일에 2~3번, 27%가량이 하루에 1번 이상은 식사 준비시 된장을 이용한다고 볼 수 있겠다. 한달에 1번(2%) 이용하거나 거의 먹지 않는(1%) 가정은 매우 적어서 자주 섭취하는 식품임을 알 수 있었다. 본 조사에서의 결과는 된장을 44.6%의 가정에서 일주일에 1~2번, 35.7%는 일주일에 3~4번 이용한다는 황(16)의 결과와 비슷하였다.

연령별로는 유의적($p < 0.0001$) 차이를 보여 하루에 1번 이상 된장류를 식사에 이용하는 주부가 20대는 24%, 30대는 16%, 40대는 30%, 50대 이상은 46%로 대체로 젊은 주부일수록 된장류를 적게 이용하고 있었고, 핵가족 보다는 대가족일 때 소비빈도가 높았다($p < 0.01$).

국졸과 증졸학력의 주부는 각각 52%와 34%가, 고졸과 대졸학력의 주부는 각각 24%와 20%가 하루에 1기 이상 된장류를 소비한다고 답하고 있어 교육수준이 높아질수록 유의적으로($p < 0.0001$) 적게 이용함을 알 수 있었다. 본 조사의 대상자 중 20대, 30대 주부의 학력은 앞의 Table 1에서와 같이 각각 100%, 92%가 고졸 이상이고, 40대와 50대 이상인 주부의 학력은 각각 22%, 59%가 중졸 이하이므로 교육수준이 높은 젊은 주부들일수록 된장류를 적게 이용한다고 할 수 있겠다. 된장류의 소비정도와 직업유무와는 유의적이지 않았다.

고추장류

Table 5에서와 같이 고추장류는 매끼마다 이용하는 가정이 11%이고, 하루에 1번 이상이 31%, 일주일에 2~3번 이용한다고 답한 주부가 43%로 Table 4의 된장류의 소비양상과 유사하였다. 고추장류를 매끼마다 이용하는 주부는 50대 이상에서 20%, 40대에서 14%, 30대에서 4%이었고, 하루에 1번 이용하는 주부는 50대 이상에서 22%, 40대에서 19%, 30대에서 9%로 나타나고 있어 고추장류를 매끼마다 또는 하루에 1번 이용하

Table 4. Consumption of Doenjang

N(%)

Variables	Every meal	Twice per day	Once per day	Two or three times per week	Once per week	Once per month	None	Total
Age***								
20~29	1(2.70)	1(2.70)	7(18.92)	17(45.95)	9(24.32)	2(5.41)	0(0.00)	37(100.0)
30~39	0(0.00)	4(3.88)	12(11.65)	41(39.81)	43(41.75)	3(2.91)	0(0.00)	103(100.0)
40~49	6(6.38)	3(3.19)	19(20.21)	46(48.94)	18(19.15)	0(0.00)	2(2.13)	94(100.0)
Above 50	9(16.67)	4(7.47)	12(22.22)	24(44.44)	3(5.56)	1(1.85)	1(1.85)	54(100.0)
Total	16(5.56)	12(4.17)	50(17.36)	128(44.44)	73(25.35)	6(2.08)	3(1.04)	288(100.0)
Family type**								
Nuclear	11(4.89)	8(3.56)	32(14.22)	105(46.67)	62(27.56)	4(1.78)	3(1.33)	225(100.0)
Extended	5(9.80)	4(7.84)	16(31.37)	19(37.25)	6(11.76)	1(1.96)	0(0.00)	51(100.0)
Single	0(0.00)	0(0.00)	1(20.00)	1(20.00)	2(40.00)	1(20.00)	0(0.00)	5(100.0)
Total	16(5.69)	12(4.27)	49(17.44)	125(44.48)	70(24.91)	6(2.14)	3(1.07)	281(100.0)
Education level***								
Elementary	7(28.00)	3(12.00)	3(12.00)	9(36.00)	1(4.00)	1(4.00)	1(4.00)	25(100.0)
Middle school	3(8.57)	3(8.57)	6(17.14)	16(45.71)	7(20.00)	0(0.00)	0(0.00)	35(100.0)
High school	3(2.07)	5(3.45)	27(18.62)	69(47.59)	37(25.52)	2(1.38)	2(1.38)	145(100.0)
College	3(3.80)	1(1.27)	13(16.46)	31(39.24)	28(35.44)	3(3.80)	0(0.00)	79(100.0)
Total	16(5.63)	12(4.23)	49(17.25)	125(44.01)	73(25.70)	6(2.11)	3(1.06)	284(100.0)
Occupation^{N.S.}								
No job	12(6.22)	9(4.66)	35(18.13)	89(46.11)	42(21.76)	4(2.07)	2(1.04)	193(100.0)
Part time	0(0.00)	2(7.41)	4(14.81)	11(40.74)	9(33.33)	1(3.70)	0(0.00)	27(100.0)
Full time	4(6.06)	1(1.52)	10(15.15)	28(42.42)	21(31.82)	1(1.52)	1(1.52)	66(100.0)
Total	16(5.59)	12(4.20)	49(17.13)	128(44.76)	72(25.17)	6(2.10)	3(1.05)	286(100.0)

p<0.01, *p<0.001

^{N.S.}Not significantly different at p<0.05

Table 5. Consumption of Kochujang

N(%)

Variables	Every meal	Twice per day	Once per day	Two or three times per week	Once per week	Once per month	None	Total
Age**								
20~29	3(8.11)	2(5.41)	5(13.51)	18(48.65)	6(16.22)	3(8.11)	0(0.00)	37(100.0)
30~39	4(3.96)	2(1.98)	9(8.91)	46(45.54)	34(33.66)	5(4.95)	1(0.99)	101(100.0)
40~49	13(13.68)	6(6.32)	18(18.95)	39(41.05)	15(15.79)	3(3.16)	1(1.05)	95(100.0)
Above 50	11(20.37)	5(9.26)	12(22.22)	19(35.19)	4(7.41)	3(5.56)	0(0.00)	54(100.0)
Total	31(10.8)	15(5.23)	44(15.33)	122(42.51)	59(20.56)	14(4.88)	2(0.70)	287(100.0)
Education level**								
Elementary	5(20.00)	4(16.00)	4(16.00)	7(28.00)	2(8.00)	2(8.00)	1(4.00)	25(100.0)
Middle school	8(22.22)	1(2.78)	10(27.78)	11(30.56)	5(13.89)	1(2.78)	0(0.00)	36(100.0)
High school	13(9.03)	8(5.56)	21(14.58)	67(46.53)	26(18.06)	8(5.56)	1(0.69)	144(100.0)
College	5(6.49)	2(2.60)	9(11.69)	33(42.86)	25(32.47)	3(3.90)	0(0.00)	77(100.0)
Total	31(10.99)	15(5.32)	44(15.60)	118(41.84)	58(20.57)	14(4.96)	2(0.71)	282(100.0)
Family type^{N.S.}								
Nuclear	23(10.18)	12(5.31)	27(11.95)	97(42.92)	52(23.01)	13(5.75)	2(0.88)	226(100.0)
Extended	7(14.29)	2(4.08)	14(28.57)	20(40.82)	5(10.20)	1(2.04)	0(0.00)	49(100.0)
Single	1(20.00)	0(0.00)	2(40.00)	1(20.00)	1(20.00)	0(0.00)	0(0.00)	5(100.0)
Total	31(11.07)	14(5.00)	43(15.36)	118(42.14)	58(20.71)	14(5.00)	2(0.71)	280(100.0)
Occupation^{N.S.}								
No job	22(11.46)	11(5.73)	26(13.54)	90(46.88)	31(16.15)	11(5.73)	1(0.52)	192(100.0)
Part time	2(7.41)	2(7.41)	5(18.52)	7(25.93)	10(37.04)	0(0.00)	1(3.70)	27(100.0)
Full time	7(10.61)	2(3.03)	12(18.18)	25(37.88)	17(25.76)	3(4.55)	0(0.00)	66(100.0)
Total	31(10.88)	15(5.26)	43(15.09)	122(42.81)	58(20.35)	14(4.91)	2(0.70)	285(100.0)

**p<0.01

^{N.S.}Not significantly different at p<0.05

는 주부는 30대에서 50대 이상으로 연령이 많아질수록 유의적으로 많았다($p < 0.01$). 가족형태나 직업유무는 고추장류의 소비정도와 유의적 관계가 없었다.

젓갈류

젓갈류는 반찬으로는 잘 먹지 않고 김치를 담글 때 주로 이용되기 때문에 많이 섭취되지 않는다(10)는 지적처럼 Table 6에 나타난 결과를 살펴보면 가정에서 별로 이용하지 않고 있었다. 젓갈류의 소비 양상은 Table 3에서 이미 본 장아찌의 소비정도와 비슷하였는데 연령이나 가족형태와는 유의적 관계를 보이지 않았다. 교육수준은 높아질수록($p < 0.001$) 유의적으로 소비빈도가 낮았고, 하루에 한끼 이상 젓갈을 식사 준비시 이용하는 경우는 직업이 없는 주부 보다는(16%) 시간제나 종일제의 직업을 가지고 있는 주부(38%)에게서 유의적으로 많았다($p < 0.01$). 대학생은 조사(9)에서 짠맛이나 좋지 않은 냄새, 맛 또는 감촉 때문에 발효식품 중 젓갈류가 가장 싫다고 하였는데, 하루에 1번 젓갈류를 이

용하는 경우가 직업이 있는 주부는 15% 정도였고, 직업이 없는 주부는 10% 정도로 나타나 직업이 있는 주부는 시간이 없으므로 밑반찬으로 젓갈류를 좀 더 자주 이용하는 것 같았다.

청국장

청국장은 단기간에 발효가 끝나고 영양적으로도 우수한 콩 발효식품(6)이지만 강한 냄새 때문에 잘 이용되지 않는다. 본 조사가 청국장의 소비가 계절적으로 많은 11월 중순경에 실시되었음에도 불구하고 Table 7에 제시된 바와 같이 거의 이용되지 않거나(18%), 1달에 1번 정도(22%), 일주일에 1번 가량(31%) 소비되는 것으로 나타났다. 장아찌류, 젓갈류, 된장류, 고추장류처럼 청국장도 식사 준비할 때 사용하는 빈도가 주부의 나이가 많을수록($p < 0.05$), 교육수준은 낮을수록($p < 0.0001$) 높았다. 청국장의 소비정도와 가족형태나 주부의 직업유무는 무관하였다.

Table 6. Consumption of Jot-kal

Variables	Every meal	Twice per day	Once per day	Two or three times per week	Once per week	Once per month	None	Total
N(%)								
Age ^{N.S.}								
20~29	2(5.71)	1(2.86)	3(8.57)	5(14.29)	5(14.29)	9(25.71)	10(28.57)	35(100.0)
30~39	1(1.01)	2(2.02)	8(8.08)	15(15.15)	18(18.18)	28(28.28)	27(27.27)	99(100.0)
40~49	6(6.67)	0(0.00)	12(13.33)	13(14.44)	24(26.67)	23(25.56)	12(13.33)	90(100.0)
Above 50	5(9.09)	1(1.82)	7(12.73)	14(25.45)	8(14.55)	16(29.09)	4(7.27)	55(100.0)
Total	14(5.02)	4(1.43)	30(10.75)	47(16.85)	55(19.71)	76(27.24)	53(19.0)	279(100.0)
Education level ^{***}								
Elementary	4(16.67)	0(0.00)	2(8.33)	5(20.83)	3(12.50)	9(37.50)	1(4.17)	24(100.0)
Middle school	3(8.82)	2(5.88)	3(8.82)	6(17.65)	6(17.65)	11(32.35)	3(8.82)	34(100.0)
High school	6(4.29)	1(0.71)	14(10.00)	27(19.29)	36(25.71)	33(23.57)	23(16.43)	140(100.0)
College	1(1.32)	1(1.32)	10(13.16)	7(9.21)	8(10.53)	23(30.26)	26(34.21)	76(100.0)
Total	14(5.11)	4(1.46)	29(10.58)	45(16.42)	53(19.34)	76(27.74)	53(19.34)	274(100.0)
Family type ^{N.S.}								
Nuclear	10(4.61)	4(1.84)	20(9.22)	35(16.13)	42(19.35)	63(29.03)	43(19.82)	217(100.0)
Extended	4(8.00)	0(0.00)	10(20.00)	10(20.00)	12(24.00)	8(16.00)	6(12.00)	50(100.0)
Single	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	1(20.00)	0(0.00)	3(60.00)	1(20.00)	5(100.0)
Total	14(5.15)	4(1.47)	30(11.03)	46(16.91)	54(19.85)	74(27.21)	50(18.38)	272(100.0)
Occupation ^{**}								
No job	8(4.28)	3(1.60)	18(9.63)	36(19.25)	43(22.99)	49(26.20)	30(16.04)	187(100.0)
Part time	2(7.69)	0(0.00)	2(7.69)	2(7.69)	3(11.54)	4(15.38)	13(50.00)	26(100.0)
Full time	4(6.15)	1(1.54)	10(15.38)	9(13.85)	8(12.31)	23(35.38)	10(15.38)	65(100.0)
Total	14(5.04)	4(1.44)	30(10.79)	47(16.91)	54(19.42)	76(27.34)	53(19.06)	278(100.0)

** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$

N.S: Not significantly different at $p < 0.05$

Table 7. Consumption of Chonggukjang

N(%)

Variables	Every meal	Twice per day	Once per day	Two or three times per week	Once per week	Once per month	None	Total
Age*								
20~29	0(0.00)	2(5.56)	0(0.00)	8(22.22)	11(30.56)	7(19.44)	8(22.22)	36(100.0)
30~39	0(0.00)	2(2.02)	1(1.01)	20(20.20)	32(32.32)	22(22.22)	22(22.22)	99(100.0)
40~49	3(3.37)	0(0.00)	3(3.37)	16(17.98)	28(31.46)	23(25.84)	16(17.98)	89(100.0)
Above 50	4(7.27)	2(3.64)	5(9.09)	14(25.45)	16(29.09)	10(18.18)	4(7.27)	55(100.0)
Total	7(2.51)	6(2.15)	9(3.23)	58(20.79)	87(31.18)	62(22.22)	50(17.92)	279(100.0)
Education level***								
Elementary	4(16.67)	2(8.33)	2(8.33)	6(25.00)	3(12.50)	6(25.00)	1(4.17)	24(100.0)
Middle school	1(3.12)	0(0.00)	2(6.25)	9(28.12)	9(28.12)	8(25.00)	3(9.38)	32(100.0)
High school	2(1.43)	3(2.14)	4(2.86)	33(23.57)	45(32.14)	30(21.43)	23(16.43)	140(100.0)
College	0(0.00)	1(1.28)	1(1.28)	9(11.54)	27(34.62)	18(23.08)	22(28.21)	78(100.0)
Total	7(2.55)	6(2.19)	9(3.28)	57(20.80)	84(30.66)	62(22.63)	49(17.88)	274(100.0)
Family type^{N.S.}								
Nuclear	4(1.84)	3(1.38)	7(3.23)	43(19.82)	72(33.18)	48(22.12)	40(18.43)	217(100.0)
Extended	3(6.00)	3(6.00)	0(0.00)	13(26.00)	15(30.00)	9(18.00)	7(14.00)	50(100.0)
Single	0(0.00)	0(0.00)	1(20.00)	0(0.00)	0(0.00)	2(40.00)	2(40.00)	5(100.0)
Total	7(2.57)	6(2.21)	8(2.94)	56(20.59)	87(31.99)	59(21.69)	49(18.01)	272(100.0)
Occupation^{N.S.}								
No job	5(2.66)	4(2.13)	7(3.72)	42(22.34)	56(29.79)	43(22.87)	31(16.49)	188(100.0)
Part time	1(4.17)	0(0.00)	0(0.00)	5(20.83)	7(29.17)	7(29.17)	4(16.67)	24(100.0)
Full time	1(1.52)	2(3.03)	1(1.52)	11(16.67)	24(36.36)	12(18.18)	15(22.73)	66(100.0)
Total	7(2.52)	6(2.16)	8(2.88)	58(20.86)	87(31.29)	62(22.30)	50(17.99)	278(100.0)

*p<0.05, ***p<0.001

^{N.S.}Not significantly different at p<0.05

진간장

진간장(Table 8)은 매끼마다(15%), 하루에 2번(13%), 하루에 1번(19%), 일주일에 2~3회(33%), 그리고 일주일에 1회(10%)를 소비한다고 하였다. 앞서 제시된 Table 2~7을 살펴보면 하루에 1번 이상 이용한다고 대답한 발효식품은 김치류 97%, 장아찌류 13%, 된장류 27%, 고추장류 31%, 젓갈류 17%, 청국장 8%로 나타나 있다. 진간장의 경우 하루에 1번 이상 이용하는 주부는 47%로 김치류를 제외한 다른 발효식품에 비해 진간장은 자주 이용되고 있음을 알 수 있었다. 주부의 연령, 가족형태 및 직업유무와 진간장의 소비는 유의적 관계가 없었고, 교육수준은 유의적(p<0.05) 차이를 나타냈다.

국간장

국간장의 소비빈도는 Table 9와 같다. 연령, 교육수준, 가족형태 및 직업유무에 따른 유의적 차이는 없었고, Table 8의 진간장 보다 소비빈도는 조금씩 낮게 나타났다. 즉, 하루에 1번 이상 이용하는 주부는 46%로 진간장의 경우와 비슷하였으나 적어도 일주일에 1회

이상 이용한다는 응답자는 진간장의 경우에는 89%인데 비해 국간장은 78%였다. 그리고 거의 이용하지 않는다는 비율은 진간장은 4%, 국간장은 13%로 진간장보다 국간장을 적게 이용하고 있었다. 국간장은 주로 나물무침이나 국의 간을 맞출 때 소량 이용되고, 진간장은 각종 부식 준비시에 다량 이용되기 때문일 것 같다. 요즘은 재래식 국간장이 이미, 이취가 있어서 나물무침이나 국을 준비할 때도 국간장대신 소금과 진간장을 이용하여 간을 맞춘다고 한다(17).

전통 발효식품의 감소현상에 대한 견해

전통 발효식품의 소비가 감소하는 추세이기 때문에 주부들의 견해를 물었고 그 결과를 Table 10에 제시하였다. 연령, 교육수준, 가족형태 및 직업유무와는 상관없이 74% 정도는 소비가 감소되고 있다고 대답하였다.

주부들이 제시한 소비 감소의 이유는 Table 11에 나타나 있는 것처럼 음식종류의 증가(54%)를 가장 많이 지적하였고, 자녀들의 식성변화(27%), 반찬수의 증가(10%), 어른들의 식성변화(9%)의 순이었다. 소득증대,

Table 8. Consumption of Chin-ganjang

N(%)

Variables	Every meal	Twice per day	Once per day	Two or three times per week	Once per week	Once per month	None	Total
Age ^{N.S.}								
20~29	4(10.81)	5(13.51)	7(18.92)	15(40.54)	3(8.11)	1(2.70)	2(5.41)	37(100.0)
30~39	9(8.91)	11(10.89)	18(17.82)	41(40.59)	13(12.87)	7(6.93)	2(1.98)	101(100.0)
40~49	18(19.15)	11(11.70)	21(22.34)	25(26.60)	9(9.57)	7(7.45)	3(3.19)	94(100.0)
Above 50	11(20.37)	11(20.37)	8(14.81)	12(22.22)	4(7.41)	4(7.41)	4(7.41)	54(100.0)
Total	42(14.69)	38(13.29)	54(18.88)	93(32.52)	29(10.14)	19(6.64)	11(3.85)	286(100.0)
Education level*								
Elementary	4(16.00)	2(8.00)	7(28.00)	8(32.00)	0(0.00)	2(8.00)	2(8.00)	25(100.0)
Middle school	9(25.71)	11(31.43)	3(8.57)	7(20.00)	2(5.71)	1(2.86)	2(5.71)	35(100.0)
High school	22(15.38)	12(8.39)	29(20.28)	48(33.57)	20(13.99)	9(6.29)	3(2.10)	143(100.0)
College	7(8.97)	13(16.67)	14(17.95)	29(37.18)	7(8.97)	5(6.41)	3(3.85)	78(100.0)
Total	42(14.95)	38(13.52)	53(18.86)	92(32.74)	29(10.32)	17(6.05)	10(3.56)	281(100.0)
Family type ^{N.S.}								
Nuclear	31(13.78)	25(11.11)	40(17.78)	76(33.78)	25(11.11)	17(7.56)	11(4.89)	225(100.0)
Extended	10(20.41)	8(16.33)	11(22.45)	15(30.61)	3(6.12)	2(4.08)	0(0.00)	49(100.0)
Single	1(20.00)	2(40.00)	0(0.00)	1(20.00)	1(20.00)	0(0.00)	0(0.00)	5(100.0)
Total	42(15.05)	35(12.54)	51(18.28)	92(32.97)	29(10.39)	19(6.81)	11(3.94)	279(100.0)
Occupation ^{N.S.}								
No job	25(13.09)	27(14.14)	31(16.23)	66(34.55)	21(10.99)	15(7.85)	6(3.14)	191(100.0)
Part time	6(23.08)	3(11.54)	6(23.08)	7(26.92)	3(11.54)	1(3.85)	0(0.00)	26(100.0)
Full time	10(14.93)	8(11.94)	16(23.88)	20(29.85)	5(7.46)	3(4.48)	5(7.46)	67(100.0)
Total	41(14.44)	38(13.38)	53(18.66)	93(32.75)	29(10.21)	19(6.69)	11(3.87)	284(100.0)

*p<0.05

^{N.S.}Not significantly different at p<0.05Table 9. Consumption of Kuk-ganjang¹⁾

N(%)

Variables	Every meal	Twice per day	Once per day	Two or three times per week	Once per week	Once per month	None	Total
Age								
20~29	7(2.48)	3(8.33)	7(19.44)	8(22.22)	2(5.56)	3(8.33)	6(16.67)	36(100.0)
30~39	14(14.00)	6(6.00)	13(13.00)	23(23.00)	16(16.00)	11(11.00)	17(17.00)	100(100.0)
40~49	21(23.08)	12(13.19)	12(13.19)	20(21.98)	7(7.69)	7(7.69)	12(13.19)	91(100.0)
Above 50	20(36.36)	9(16.36)	8(14.55)	9(16.86)	5(9.09)	1(1.82)	3(5.45)	55(100.0)
Total	62(21.99)	30(10.64)	40(14.18)	60(21.28)	30(10.64)	22(7.80)	38(13.48)	282(100.0)
Education level								
Elementary	7(29.17)	2(8.33)	6(25.00)	4(16.67)	2(8.33)	1(4.17)	2(8.33)	24(100.0)
Middle school	9(26.47)	7(20.59)	3(8.82)	7(20.59)	2(5.88)	2(5.88)	4(11.76)	34(100.0)
High school	26(18.44)	13(9.22)	16(11.35)	31(21.99)	20(14.18)	12(8.51)	23(16.31)	141(100.0)
College	18(23.08)	8(10.26)	14(17.95)	16(20.51)	6(7.69)	7(8.97)	9(11.54)	78(100.0)
Total	60(21.66)	30(10.83)	39(14.08)	58(20.94)	30(10.83)	22(7.94)	38(13.72)	277(100.0)
Family type								
Nuclear	44(20.09)	20(9.13)	33(15.07)	50(22.83)	22(10.05)	17(7.76)	33(15.07)	219(100.0)
Extended	14(27.45)	9(17.65)	5(9.80)	10(19.61)	8(15.69)	3(5.88)	2(3.92)	51(100.0)
Single	2(40.00)	1(20.00)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	1(20.00)	1(20.00)	5(100.0)
Total	60(21.82)	30(10.91)	38(13.82)	60(21.82)	30(10.91)	21(7.64)	36(13.09)	275(100.0)
Occupation								
No job	48(25.26)	17(8.95)	22(11.58)	37(19.47)	24(12.63)	17(8.95)	25(13.16)	190(100.0)
Part time	6(22.22)	3(11.11)	5(18.52)	5(18.52)	2(7.41)	3(11.11)	3(11.11)	27(100.0)
Full time	8(12.50)	10(15.63)	12(18.75)	18(28.12)	4(6.25)	2(3.12)	10(15.63)	64(100.0)
Total	62(22.06)	30(10.68)	39(13.88)	60(21.35)	30(10.68)	22(7.83)	38(13.52)	281(100.0)

¹⁾Values are not significantly different at p<0.05 in age, education level, family type and occupation of housewives

Table 10. Response to the reduced utilization of Korean fermented foods¹⁾

Variables	Decreasing	Not decreasing	Total
Age			
20~29	23(62.16)	14(37.84)	37(100.0)
30~39	77(75.49)	25(24.51)	102(100.0)
40~49	75(78.95)	20(21.05)	95(100.0)
Above 50	39(70.91)	16(29.09)	55(100.0)
Total	214(74.05)	75(25.95)	289(100.0)
Education level			
Elementary	15(60.00)	10(40.00)	25(100.0)
Middle school	27(75.00)	9(25.00)	36(100.0)
High school	112(77.78)	32(22.22)	144(100.0)
College	56(70.89)	23(29.11)	79(100.0)
Total	210(73.94)	74(26.06)	284(100.0)
Family Type			
Nuclear	165(73.01)	61(26.99)	226(100.0)
Extended	39(76.47)	12(23.53)	51(100.0)
Single	4(80.00)	1(20.00)	5(100.0)
Total	208(73.76)	74(26.24)	282(100.0)
Occupation			
No job	143(74.09)	50(25.91)	193(100.0)
Part time	20(74.07)	7(25.93)	27(100.0)
Full time	49(73.13)	18(26.87)	67(100.0)
Total	212(73.87)	75(26.13)	287(100.0)

¹⁾Values are not significantly different at $p < 0.05$ in age, education level, family type and occupation of housewives

가족제도의 핵가족화, 주거형태의 아파트로의 변화, 여성의 취업 및 사회활동 증가로 인하여 외식이 증가되고(18), 편의식품이나 가공식품의 수요가 증가되고 있으나(10), 전통식품의 제조법 전수율은 감소하고 젊은 세대들은 더욱더 서구식품을 선호하므로 발효식품은 상대적으로 소비가 감소되고 있다는 지적도 있다(8,15). 더구나 식생활의 국제화로 토마토케찹, 마요네즈, 각종 소오스 등 서양 조미료를 많이 쓰게 되면서 된장, 고추장, 간장 등 우리 고유의 기본 조미료까지도 소비량이 감소되고 있는(7) 우리의 현실속에서 발효식품을 이용하는 우리의 전통 식생활을 지켜나가기 위한 실질적 노력이 필요하겠다.

김치류와 장류의 마련방법

우리의 식생활에서 빼놓을 수 없는 전통 발효식품은 김치이다(8). 가정에서 어떤 방법으로 김치를 준비하는가를 알아보기 위하여 조사를 한 결과(Table 12) 86%는 집에서 담근다고 하였고, 11%가 친척(시댁, 친정, 친지)에게서 가져다 먹는다고 대답하였다. 1991년 실시된 이 등(13)의 조사에서 집에서 담근다는 답이 97%, 친지에게서 가져온다가 3%로 나타났었으므로 주부 자신이 김치를 직접 만들어 이용하는 비율이 차츰 감소

Table 11. Reasons for the reduced utilization of Korean fermented foods¹⁾

Variables	Increased kinds of foods	Increased numbers of side dish	Changed food preference of adults	Changed food preference of children	Total
Age					
20~29	22(68.75)	3(9.38)	2(6.25)	5(15.63)	32(100.0)
30~39	49(52.69)	12(12.90)	9(9.68)	23(24.73)	93(100.0)
40~49	42(48.28)	7(8.05)	6(6.90)	32(36.78)	87(100.0)
Above 50	30(58.82)	5(9.80)	6(11.76)	10(19.61)	51(100.0)
Total	143(54.37)	27(10.27)	23(8.75)	70(26.62)	263(100.0)
Education level					
Elementary	10(50.00)	0(0.00)	2(10.00)	8(40.00)	20(100.0)
Middle school	20(60.61)	6(18.18)	1(3.03)	6(18.18)	33(100.0)
High school	67(48.91)	13(9.49)	13(9.49)	44(32.12)	137(100.0)
College	45(64.29)	8(11.43)	6(8.57)	11(15.71)	70(100.0)
Total	142(54.62)	27(10.38)	22(8.46)	69(26.54)	260(100.0)
Family type					
Nuclear	108(52.68)	20(9.76)	21(10.24)	56(27.32)	205(100.0)
Extended	28(59.57)	4(8.91)	2(4.26)	13(27.66)	47(100.0)
Single	3(75.00)	1(25.00)	0(0.00)	0(0.00)	4(100.0)
Total	139(54.30)	25(9.77)	23(8.98)	69(26.95)	256(100.0)
Occupation					
No job	95(53.07)	18(10.06)	16(8.94)	50(27.93)	179(100.0)
Part time	13(56.52)	2(8.70)	2(8.70)	6(26.09)	23(100.0)
Full time	33(55.93)	7(11.86)	5(8.47)	14(23.73)	59(100.0)
Total	141(54.02)	27(10.34)	23(8.81)	70(26.82)	261(100.0)

¹⁾Values are not significantly different at $p < 0.05$ in age, education level, family type and occupation of housewives

Table 12. The preparing methods of Kimchi

Variables	Home made	Purchased	Obtained from relatives	Depended on circumstances	Total
N(%)					
Age***					
20~29	25(67.57)	0(0.00)	12(32.43)	0(0.00)	37(100.0)
30~39	81(79.41)	1(0.98)	13(12.75)	7(6.86)	102(100.0)
40~49	88(92.63)	0(0.00)	6(6.32)	1(1.05)	95(100.0)
Above 50	54(98.18)	0(0.00)	1(1.82)	0(0.00)	55(100.0)
Total	248(85.81)	1(0.35)	32(11.07)	8(2.77)	289(100.0)
Education level***					
Elementary	24(96.00)	0(0.00)	0(0.00)	1(4.00)	25(100.0)
Middle school	35(97.22)	0(0.00)	1(2.78)	0(0.00)	36(100.0)
High school	131(90.97)	0(0.00)	10(6.94)	3(2.08)	144(100.0)
College	54(68.35)	1(1.27)	20(25.32)	4(5.06)	79(100.0)
Total	244(85.92)	1(0.35)	31(10.92)	8(2.82)	284(100.0)
Family type***					
Nuclear	193(85.40)	1(0.44)	24(10.62)	8(3.54)	226(100.0)
Extended	49(96.08)	0(0.00)	2(3.92)	0(0.00)	51(100.0)
Single	1(20.00)	0(0.00)	4(80.00)	0(0.00)	5(100.0)
Total	243(86.17)	1(0.35)	30(10.64)	8(2.84)	282(100.0)
Occupation***					
No job	173(89.64)	0(0.00)	16(8.29)	4(2.07)	193(100.0)
Part time	19(70.37)	0(0.00)	4(14.81)	4(14.81)	27(100.0)
Full time	54(80.60)	1(1.49)	12(17.91)	0(0.00)	67(100.0)
Total	246(85.71)	1(0.35)	32(11.15)	8(2.79)	287(100.0)

***p<0.001

되고 있다고 볼 수 있겠다. 본 조사 결과 97%가 가정식(본인이나 친척이 제조한) 김치를 소비하고 있었으며 강과 정(12)도 식탁에 자주 올리는 김치는 아직도 가정마다의 고유한 맛을 중요시하고, 사서 먹을 수 없다는 강한 보수적 가치관이 지배적이라고 하였다. 하지만 친척에게서 가져다 먹는다는 답은 교육수준이 높을수록, 연령이 낮을수록, 핵가족일수록, 그리고 직업이 있는 주부일수록 유의적으로 많았다($p < 0.0001$). 주부의 교육수준이 높아지는 추세이고, 가족형태도 점차 핵가족화되어 가고 있으며, 여성의 취업률이 증가하고 있으므로 앞으로는 점점 가정에서 제조한 김치를 이용하기가 어려워리라 생각된다. 장류(된장, 고추장, 국간장)의 마련방법은 Table 13과 같다. 집에서 제조한 장류를 이용하는 주부는 49%이었고, 친척에게서 가져오는 주부는 20%, 시판용을 구입하는 주부가 12%, 경우에 따라 다르다는 주부가 20%로 1988년 서울지역 주부를 대상으로 얻은 이와 전(10)의 연구 결과와 거의 일치하고 있다. 1990년 서울, 경기, 강원지역 주부대상 조사에서는(13) 매년 담근다 66%, 가끔 담근다 20%, 친척에게서 가져온다 10%, 시중에서 산다가 4%로 직접 제조하는 주부가 많았다. 김치와 달리 제조방법이 복잡하고 장기간 발효를 요하는 장류(6)는 상품화된 제품의 소비가 점차 증가하고 있다고 한다(19).

연령에 따라 장류의 마련방법이 유의적으로($p < 0.0001$) 차이가 있어서 집에서 제조하는 주부는 50대 이상에서 82%, 40대가 58%, 30대가 35%, 20대가 16%로 젊은 주부일수록 친척에게서 가져오거나 시판용을 구입하는 경향이 두드러졌다. 교육수준도 높아질수록($p < 0.0001$) 집에서 제조하지를 않아 대졸학력주부는 27%만이 고졸학력주부는 51%, 중졸 이하의 주부는 72%가 직접 제조한 장류를 사용하고 있었다. 핵가족 보다는 노인을 모시고 사는 대가족인 경우 가정에서 제조한 장류를 더 많이 사용하고 있었다($p < 0.001$). 직업이 있고 없는 것은 장류의 마련방법과 무관하였는데, 신(19)도 1994년 실시한 조사에서 고추장의 경우 시판용을 구입하는 정도가 주부의 직업유무와 관계없이 비슷하다고 하였다. 장류는 김치류 보다 장기간 보관이 가능하고 소량 소비되는 발효식품이므로 시판용이나 친척집의 것을 망설임없이 이용하기 때문일 것이다.

요 약

전통 발효식품의 소비정도와 마련방법을 알아보기 위해 대전지역 주부 290명을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 김치류는 하루에 1번 이상 이용하는 주부가 97%, 매끼마다 이용하는 주부는 87%로 가장 빈번하게

Table 13. The preparing methods of jangs(Kochujang, Doenjang, Kukganjang)

N(%)

Variables	Home made	Purchased	Obtained from relatives	Depended on circumstances	Total
Age***					
20~29	6(16.22)	6(16.22)	18(48.65)	7(18.92)	37(12.80)
30~39	36(35.29)	15(14.71)	27(26.47)	24(25.53)	102(35.29)
40~49	55(57.89)	9(9.47)	11(11.58)	20(21.05)	95(32.87)
Above 50	45(81.82)	4(7.27)	1(1.82)	5(9.09)	55(19.03)
Total	142(49.13)	34(11.76)	57(19.72)	56(19.38)	289(100.00)
Education level***					
Elementary	18(72.00)	2(8.00)	0(0.00)	5(20.00)	25(8.80)
Middle school	26(72.22)	2(5.56)	4(11.11)	4(11.11)	36(12.68)
High school	74(51.39)	19(13.19)	26(18.06)	25(17.36)	144(50.70)
College	21(26.58)	11(13.92)	26(32.91)	21(26.58)	79(27.82)
Total	139(48.94)	34(11.97)	56(19.72)	55(19.37)	284(100.00)
Family type***					
Nuclear	102(45.13)	29(12.83)	49(21.68)	46(20.35)	226(80.14)
Extended	37(72.55)	2(3.92)	3(5.88)	9(17.65)	51(18.09)
Single	0(0.00)	1(20.00)	3(60.00)	1(20.00)	5(1.77)
Total	139(49.29)	32(11.35)	55(19.50)	56(19.86)	282(100.00)
Occupation^{N.S.}					
No job	98(50.78)	22(11.40)	36(18.65)	37(19.17)	193(67.25)
Part time	9(33.33)	3(11.11)	7(25.93)	8(29.63)	27(9.41)
Full time	33(49.25)	9(13.43)	14(20.90)	11(16.42)	67(23.34)
Total	140(48.78)	34(11.85)	57(19.86)	56(19.51)	287(100.00)

***p<0.001

^{N.S.}Not significantly different at p<0.05

식탁에 오르는 발효식품이었다. 그 다음은 진간장, 국간장, 고추장 및 된장의 순으로 하루에 1번 이상 이용한다는 답은 각각 47%, 46%, 31% 및 27% 이어서 장류는 우리 음식 준비시 매일 요구되는 발효식품임을 알 수 있었다. 식사 준비시 매우 낮은 빈도로 이용되는 발효식품은 청국장, 젓갈류 및 장아찌류로 거의 이용하지 않는다는 주부도 각각 18%, 19% 및 22%나 되었다. 특히 김치류, 장아찌류, 된장류, 고추장류, 젓갈류 및 청국장 등은 교육수준이 높고 젊은 주부일수록 소비빈도가 유의적으로 낮았다. 가족형태와 유의적 관계가 있는 발효식품은 된장류 뿐으로 대가족 보다는 핵가족인 경우 소비빈도가 낮았고, 주부의 직업유무와는 젓갈류만 유의적 관련성이 있어서 일을 하는 주부들이 젓갈류를 자주 이용하고 있었다. 74%의 주부가 전통 발효식품의 소비가 감소하고 있다고 하였고, 감소이유는 음식 종류의 증가(54%), 자녀들의 식성변화(27%), 반찬수의 증가(10%), 어른들의 식성변화(9%)를 지적하였다. 김치류의 마련방법은 86%가 직접 제조한 것, 11%가 친척 집 것을 이용하는 것으로 나타났고, 장류는 직접 제조하는 주부가 49% 뿐이었다. 교육수준이 높은 젊은 주부일수록 직접 제조하지 않는 경향을 나타냈다(p<0.0001). 본 조사에서 얻어진 결과를 보면 교육수준이 높은 젊은 주부일수록 발효식품을 식사 준비시 적게 이용하는

경향을 나타내고 있다. 따라서 식생활의 변화를 인정하되 전통 발효식품이 젊은 세대에 의해 지속적으로 소비되기 위한 프로그램을 개발하여 가정과 사회에서 실질적 교육이 이루어지도록 애써야 한다고 생각한다.

문 헌

1. 한역 : 향토음식의 개발과 보급. 식품과학과 산업, 27, 15 (1994)
2. 장지현 : 한국발효식품의 현주소. 한국식문화학회지, 3, 341(1988)
3. 조정순 : 전통식품의 식단 구성과 그 시대적 조화. 국민영양, 9, 14(1993)
4. 조재선 : 한국의 전통발효식품 연구동향에 관한 분석고찰. 한국식문화학회지, 4, 375(1989)
5. 박건영 : 김치의 영양학적 평가와 항돌연변이 및 항암효과. 한국영양식량학회지, 24, 169(1995)
6. 이한창 : 발효식품. 신광출판사, p.105(1991)
7. 모수미 : 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향. 한국영양학회지, 19, 120(1986)
8. 조연숙, 홍상숙, 한재숙 : 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구 -대구지역을 중심으로-. 한국식문화학회지, 3, 281(1988)
9. 구난숙 : 대전지역 대학생들의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 조사. 한국식생활문화학회지, 10, 357(1995)
10. 이서래, 전향숙 : 한국고유의 발효식품에 관한 연구 - 발효식품의 소비실태 및 미래예측-. 한국음식문화연구

- 원논총 1집, p.137(1988)
11. 장지인, 박상규, 이경주 : SAS/PC를 이용한 통계자료분석. 법문사(1993)
 12. 강금지, 정미숙 : 주부의 채소 소비형태 및 영양 지식에 대한 연구. 한국식생활문화학회지, **10**, 377(1995)
 13. 이영남, 신민자, 김복남 : 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지, **6**, 71(1991)
 14. 송영옥, 김은희, 김명, 문정원 : 어린이의 김치의식에 관한 실태 조사(Ⅱ) -김치섭취에 대한 의식 및 섭취실태-. 한국영양식량학회지, **24**, 765(1995)
 15. 윤계순 : 전통 밀반찬의 인지도와 이용실태에 관한 조사 연구 I -장아찌류-. 한국식생활문화학회지, **10**, 457(1995)
 16. 황수진 : 장, 집에서 얼마나 담가 드십니까? 식품위생, **4**, 32(1991)
 17. 이영춘, 송주호, 이승엽 : 국과 숙주나물에 사용된 간장의 기호도 조사. 한국영양식량학회지, **26**, 507(1994)
 18. 통계청 : 1995년 12월 한국 통계월보. 통계청(1995)
 19. 신동화 : 시판 고추장에 대한 소비자 반응에 관한 조사 연구. 한국식생활문화학회지, **10**, 419(1995)

(1997년 2월 24일 접수)