

경기지역 김치 이용실태에 관한 연구

文爛珠 · 李承敎*

수원대학교 교육대학원 가정교육전공

*수원대학교 가정대학 식품영양학과

A Survey on Kimchi Utilization in Kyunggi province

Moon, Ran Joo · Rhie, Seung Gyo*

Graduate School of Education, The University of Suwon

*Dept. of Food and Nutrition, College of Home Economics, The University of Suwon

ABSTRACT : In order to survey on utilization of Kimchi, fermented vegetable food in Korean families, 439 households in Kyunggi province were investigated.

The results are as follows :

1. 99% of housewives served at least 1 or more kinds of Kimchi every meal.
2. 45% of wives answered Kimchi serving was always necessary but same answered children were only 34%.
3. The taste of Kimchi was decided according to husbands(47%) in family.
4. The Kimchi preparing method was learned from their mother(65%).
5. The main kind of Kimchi was Chinese cabbage Kimchi all the year round, and 88% of the subjects answered that the variety of Kimchi was different with season.
6. Almost all housewives(99%) prepared Kimchang Kimchi and 97% of subjects made 3 kinds.
7. In quantitative order, the main sorts of Kimchang Kimchi were Chinese cabbage Kimchi, Dong chimee, Chonggak Kimchi and baik Kimchi.
8. The period of Kimchang Kimchi use was from Nov. to next year March(36%), and only 11% of them prepared suitable. But the excess amount of Kimchi applied other dishes and 8% of them discarded the remaining.
9. The Kimchang Kimchi was kept underground(51%) and laying outdoor using Kimchang jar(32%). It was different with style of shelter.

I. 緒 論

우리나라 고유의 전통음식인 김치는 배추나 무우 등의 채소 원료를 적당한 농도의 소금으로 절인 후 마늘, 생강, 고추, 파, 젓갈 등의 양념을 첨가하여 발효시킨 음식으로서 발효로 생성된 유기산의 신선미, 채소 특유의 아삭한 조직감, 첨가된 각종 양념의 풍미와 조화를 이루는 독특한 맛을 가질 뿐

아니라 식이섬유소와 비타민, 무기질 등을 공급하여 주는 음식으로서 세계에서 유래없는 우수한 식품이다(이성우, 1975). 따라서 김치는 발효 채소식품으로 쌀을 주식으로 하는 식생활에서 중요성을 가진다.

김치의 영양학적 특성은 현대인의 식생활에서 중요하게 인식되고 있는 바, 저칼로리 식품인 동시에 식이섬유소를 많이 함유하고 있어 성인병의 예방과 치료의 가능성에 관심이 집중되고 있다. 또

김치는 카로틴과 비타민C, 펙틴의 공급원으로서 영양적 가치가 높고 김치의 발효와 숙성으로 생성된 유기산은 장내 유해균의 생육을 억제하는 정장 작용을 가진다(박완수, 1992). 그러므로 변화하는 우리의 식생활에서 김치의 필요성은 점차 커지고, 매 끼마다 섭취하지 않으면 안될 중요한 음식으로 인식되고 있다.

지금까지 김치는 대부분 가정에서 담궈지고 섭취되어 왔지만, 경제의 급속한 성장에 의한 국민소득의 증가, 산업구조의 변화에 따른 도시 인구의 급증, 주거환경의 변화, 가공식품산업의 발달 등에 의해 한국인의 식생활 및 문화생활이 급속히 변화되고 있어 김치의 기업적 생산에 대한 필요성이 점차 커지고 있으나(박완수, 1992), 아직까지 각 가정에서는 재래적인 방법에 의하여 다양한 김치를 담그는 실정이며, 사용하는 재료나 방법, 숙성온도에 따라 숙성기간이 달라지고, 또한 지역에 따라 독특한 맛을 내게 된다(이승교, 1984).

이에 본 연구에서는 김치를 우리 고유의 것이라고만 생각하고 있을 것이 아니라 자칫 서구화에 밀리기 쉬운 전통적 우리 식문화를 계승 발전시켜 나가기 위하여 경기지역의 김치이용실태를 조사하였으며 김치를 중심으로 하는 식생활문화의 발전, 계승시킬 수 있는 방안의 모색에 대한 인식의 토대가 되고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상자 및 조사기간

본 연구를 위한 조사대상은 경기도내에 소재하고 있는 수원시를 포함하여 24개 시군의 농가, 비농가를 사전 구분하여 주부 439명을 대상으로 하였다. 조사시기는 1993년 3월 25일에서 4월 10일까지 실시되었으며, 설문지 450부를 배부하여 그 중에서 응답이 불충분한 것을 제외한 439부를 본 조사에 사용하였다.

2. 조사내용 및 조사도구

일반적 사항으로 조사대상자의 농가여부, 연령, 학력, 가족구성형태, 생활정도, 가옥형태, 자녀의 연

령 등 8문항과 김치이용형태에 있어서 김치의 이용가지수, 필요도, 맛의 기준이 되는 가족의 분포 등 26문항을 포함한 질문지를 사용하였다.

설문지의 내용은 연구자의 연구목적에 적합하도록 구성하여 생활개선 관련 부녀회원 30명을 대상으로 예비조사를 실시하여 그 내용을 보완하였다. 또 조사방법은 생활지도사가 설문지에 의한 직접 면접 조사를 실시하였다.

3. 자료처리방법

자료의 통계처리는 computer program package인 SPSS를 사용하여 분석하였다. 일반적 사항은 빈도 분포도로서 백분율로 처리하였고, 김치이용형태에 관해서는 영향을 미치는 여러 요인에 따라 살펴보고 X^2 -test로 유의성을 검증하였다. 신뢰도의 구간은 1%, 5% 수준을 이용하였고, 각 문항별 분석은 응답자 만으로 처리하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 지역별 분포는 도시, 도시근교, 해안, 평야, 산간지역 모두를 포함시켜 농가와 비농가로 사전 구분하였다. 조사대상자의 일반적 사항인 남편의 직업이 전업농업이면서 농촌에 거주할 경우 농가로, 그 이외에는 비농가로 규정되었으며 그 분포를 보면 농가가 227호로 52%이며 비농가가 212호로 48%였다. 또한 주부의 연령 분포는 30대가 56%로 가장 많았고, 30대와 40대를 합하면 전체의 83%를 차지하였으며 주부의 교육수준을 보면 고졸이 51%로 가장 많았고 다음이 중졸로 28%, 국졸이하가 13%, 초대졸이상인 8% 순이었으며 농가와 비농가 주부와의 학력차이는 크게 나타나지 않았다. 이 결과는 수원지역 식생활형태에 관한 연구(송병진, 1990)와 큰 차이가 없음을 보여주었다. 가족 구성 형태에서는 핵가족이 62%, 대가족이 38%였으며 가족수는 총 평균 4.81명이었고, 자녀수는 평균 2.8명으로 나타났다. 이는 수원 지역에 대한 위의 조사결과인 핵가족 74.4%보다 낮았다.

남편의 직업을 보면 전업영농이 52%이고 영농의

기술, 전문직, 행정 관리직, 사업, 자유업, 판매직, 생산직, 기타 순서로 비농가의 직업구성을 보였다. 주부 스스로 판단할 때 생활정도는 88%가 중간이상이라고 답하였다. 가족형태로 보면 양육이 36%, 한육이 33%, 아파트나 연립이 26%, 기타 5%였고, 농가여부와 가족형태의 상관관계는 농가는 한육(49%), 양육(40%), 기타(8%), 아파트나 연립(3%) 순이고, 비농가는 아파트나 연립(51%), 양육(31%), 한육(16%), 기타(2%)순이었다. 기타 가족형태는 조립식 건물이나 축사형 건축물이었다.

2. 김치 이용 실태

1) 김치의 일반적 이용실태

① 끼니당 김치 이용 가지수

한끼당 몇 종의 김치를 식탁에 올리는가에 대한 조사결과는 <표 1>에서 나타나는 바와같이 전체 응답자의 65%가 매끼 2종씩을 올리고 있었으며, 또 1가지만 있을 경우와 3가지 이상인 경우는 각각 17%로 식사시 필수음식으로 이용되고 있었다. 비농가보다 농가가, 핵가족보다 대가족이, 주부의 학력이 낮을수록 김치 종류 수가 많았다.

표 1. 조사대상자의 일반 현황과 끼니당 김치 이용가지수

일반현황	구 분	N(%)	없음	1가지	2가지	3가지이상	비 고
농가여부	농 가	227(52)	2	28	148	49	df=3, X ² =11.5
	비농가	212(48)	2	45	140	25	P<0.01
가족형태	대가족	165(38)	-	14	110	41	df=3, X ² =23.1
	핵가족	274(62)	4	59	178	33	P<0.01
주부연령	29세이하	26(6)	-	8	15	3	df=12, X ² =18.6
	30세-39세	246(56)	2	48	161	35	NS
	40세-49세	118(27)	2	13	75	28	
	50세-59세	40(9)	-	3	32	5	
	60세이상	9(2)	-	1	5	3	
주부학력	무 학	6(1)	-	-	4	2	df=12, X ² =11.5
	국 졸	53(12)	1	3	35	14	P<0.05
	중 졸	125(28)	-	14	88	23	
	고 졸	220(51)	2	48	138	32	
	초대졸이상	35(8)	1	8	23	3	
계		439(100)	4(1)	73(17)	288(66)	74(18)	

없음 : 김치 섭취하지 않을 때가 많다는 의미

N.S : Not Significant

② 김치필요성

김치에 대한 우리 국민의 이용율을 보면 1970년경 서울시내 국민학교 학동의 도시락찬으로 김치를 가져오는 학생이 81.9%(김선명, 1969)로서 가장 많고, 저소득 중간소득자의 부식의 사용된 회수에서 김치가 가장 큰 비중을 나타내고 있었으며(임영희, 1969), 한국전통음식에 대한 외국운동선수들의 기호도 조사(계승희, 1988)에서 92.9%가 김치를 좋아하는 음식이라고 하였다. 그러나 지금에 이르러 김

치의 필요성은 점차 낮아지는 경향이 있어 이를 본 결과, 응답 주부의 45%가 『꼭 필요하다』고 하였으며 『주부식에 따라 다르다』고 한 주부가 47%이며, 8%는 『없어도 된다』고 하여 그 필요도가 낮아지고 있다. 자녀에게 있어서 김치가 『꼭 필요하다』가 34%이며 주부식에 따라 다르다고 표현한 경우는 50%이며 필요없는 경우도 16%로 나타났다(그림1). 이 결과를 자녀의 연령별로 분석하면, 자녀의 나이가 높을수록 김치가 꼭 필요하다고 하였고 나이가

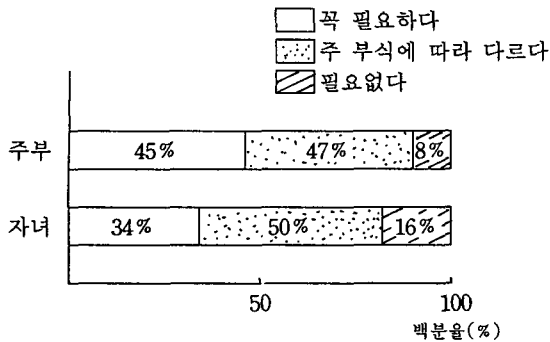


그림 1. 주부와 자녀가 김치를 필요로 하는 정도

낮을수록 필요없다는 경향이 있었다(그림2). 이런 결과는 주부의 연령과도 관련이 있어, 연령이 낮을수록 필요도가 낮았으며 이는 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구결과(이정주, 1985)와 유사한 현상을 보였다.

이러한 변화는 김치의 섭취량에도 나타나고 있다. 즉 1956년에는 하루에 한 사람이 259g을 섭취하였으며(Re Suk, Chai, 1956), 1974년에는 317g으로(이 등, 1974) 약간 증가하였으나 1984년에는 87g으로(이승교, 1984) 김치 섭취량이 급격히 감소하고 있는데, 시대가 변함에 따라 식생활 패턴이 달라지고 우리의 고유의 음식인 김치의 섭취량도 점차 적어

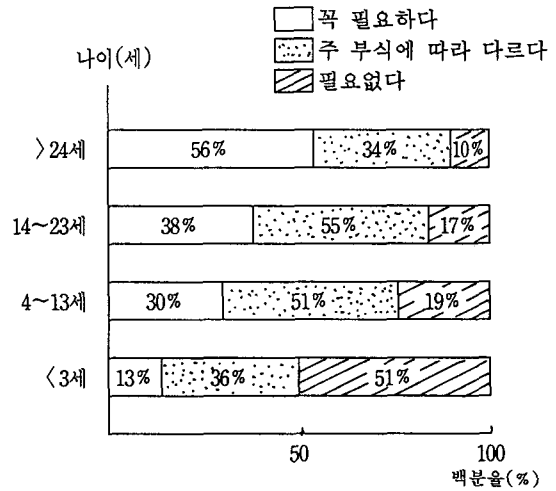


그림 2. 자녀의 연령별 김치 필요정도

지는 경향이다. 즉, 점차 사회구조가 핵가족화 되어가고 농가인구의 감소와 함께 오는 사회구조의 변화를 감안해 볼 때 김치의 필요에 대한 인식은 낮아질 것으로 보인다.

③ 김치의 주재료 조달

김치의 주재료 조달은 <표 2>에서와 같다. 모든 농가에서는 김치를 담그며 그 재료의 조달은 모두 자가생산이 25%, 일부 구입 일부생산이 67%였

표 2. 농가여부별 김치의 주재료 조달

	단위 : 빈도N(%)					계
	전부자가생산	일부생산, 구입	전부구입	얻거나사먹음	기타	
농 가	56(25)	153(67)	18(8)	-	-	227(100)
비농가	5(2)	45(20)	151(71)	5(2)	6(3)	212(100)
계	61(14)	198(45)	169(39)	5(1)	6(1)	439(100)

$X^2=215.92, df=4, P<0.01$

다. 비농가에서는 2%에 해당하는 주부가 김치를 얻어먹거나 사먹고 있으며 98%에 해당하는 주부는 재료를 전부구입 71%, 일부구입, 일부생산 20%로 담그고 있었다.

④ 김치맛 기준이 되는 가족 구성원의 분포 가족의 구조가 핵가족화 되면서도 가부장제의 의식구조가 남아있어 <표 3>와 같이 남편의 식성에 맞게 김치를 담그는 경우가 47%로 가장 많았으며 핵가족일 경우 남편중심이 58%로 더 높았다. 그러나 대가족일 경우 남편 중심이 27%, 부모중심이 27%,

주부중심이 33%로서 주부가 맛을 결정하는 기준이 우세함을 보였다. 이는 대가족일 경우 어느 누구의 식성에 맞추기 곤란하여 주부중심이 높은 것으로 여겨진다. 이는 송(송병진, 1990)의 식단내용을 결정할 때 남편 중심이 54%, 주부중심이 8.6%, 자녀 중심이 33.9%, 부모중심이 3.4%와 비교하면 김치 맛은 어린이가 아닌 어른 위주로 담고, 식단작성에는 어린이의 뜻을 반영하는 결과로 보며 이 결과는 자녀가 김치를 먹지 않는 이유에서 김치를 좋아하지 않는다는가 맵기 때문이거나, 다른 반찬이 더 맛있

표 3. 가족구성 형태별 김치담금시 맛의 기준이 되는 가족 구성원의 분포

단위 : 빈도 N(%)

	남편	주부	자녀	부모	기타	계	
대가족	45(27)	55(33)	9(6)	45(27)	11(7)	165(100)	df=4, X ² =85.74
핵가족	160(58)	73(28)	22(8)	4(1)	15(5)	274(100)	P<0.01
계	205(47)	128(29)	31(7)	49(11)	26(6)	439(100)	

기에 등으로 응답한 것을 미루어보아 자녀의 반찬은 다른 반찬류나, 가공식품, 다른 채소류 등을 생각하고 김치는 어른반찬으로 생각하는 주부로 인하여 자녀가 김치에 접근하지 못하는 것이라 생각된다.

⑤ 김치맛의 정도 분포

김치는 재료, 온도, 식염, 그리고 여러 양념류 등에 의해 그 맛과 품질에 큰 변화가 있으며, 숙성되는 과정에서 젖산발효를 비롯한 복잡한 발효과정을 통해 재료중의 탄수화물, 아미노산 등으로 부터 여러 저분자 물질들을 생성함으로써 김치 특유의 맛을 갖게 된다(이수성, 1988, 조 등, 1988). 따라서 각 가정마다 각양각색의 김치가 나올 수 있고 기본맛인 신맛, 짠맛, 매운맛, 단맛에서도 크게 변화를 받을 수 있으며 개개인이 선호하는 맛도 다르다.

주부가 가정에서 담는 김치 맛의 정도를 조사한 결과 농가가 비농가 보다 약간 더 자극성 있게 김치를 담고, 아파트나 연립이 자극성이 적으며, 주부들의 학력이 높을수록 자극성이 강한 것을 꺼리는 경향을 보였다.

전체적으로 김치를 담글때 적당히 숙성되어 시지 않고 짜지 않으며 약간 매운 맛과 달지 않은 편으로 담그고 있으며 이러한 맛을 맛있다고 평가 받는 것을 볼 때, 단맛, 매운맛, 신맛, 짠맛이 중간정도가 좋다고 보는 경향이 크다. 시판김치의 수도권 소비자에 대한 조사 연구결과와 비교해 보면(윤 등, 1988) 모든 맛에서 덜 자극성인, 특히 덜 맵고, 덜 짠것을 선호하는 경향과 매운 맛보다는 단맛을 더 기피하는 것으로 보였다.

표 4. 주부의 학력별 김치맛의 정도 분포

단위 : 빈도 N

	신 맛			짠 맛			매운맛			단 맛			계
	강	중	약	강	중	약	강	중	약	강	중	약	
무 학	-	-	6	1	2	3	3	2	1	-	2	4	6
국 졸	7	28	18	5	36	12	10	30	13	3	30	20	53
중 졸	26	73	26	8	85	32	36	68	21	4	52	69	125
고 졸	31	137	51	17	146	57	54	133	33	8	106	106	220
초대졸	5	21	9	-	29	6	9	22	4	-	15	20	35
계	69	259	111	31	298	110	112	255	72	15	205	219	439
비 고	df=8, X ² =23.98 P<0.01			df=8, X ² =8.75 NS			df=8, X ² =7.17 NS			df=8, X ² =7.60 NS			

⑥ 김치 담그는 법 전수

김치 담그는 방법을 누구로 부터 배웠는가에 대한 결과는 친정어머니로부터 배운 경우가 전체의 65%로(그림 3) 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사연구에서(조 등, 1981) 전통음식을 친정어머니로부터 알게된 55.9%보다 높음을 보였다.

이는 어릴 때부터 어머니의 음식솜씨와 주부의 역할이 중요함을 입증하며 주부의 연령, 학력, 생

활정도와 차이없이 친정 어머니께 배우는 경우가 가장 많았다. 대가족일 경우 핵가족보다 시어머니께 배웠다는 비율이 높았으며 혼자 터득하거나, 책이나 교육을 통해서 배우는 경우는 극소수에 불과해서 김치담그는 교육기회가 거의 없고, 주부의 김치 담그는 맛은 대부분 친정어머니로 부터 전래되고 있다. 또한 연령 가장 많이 해 먹는 김치는 응답자 100%가 배추김치라고 답하여 김치의 대명사는 배추

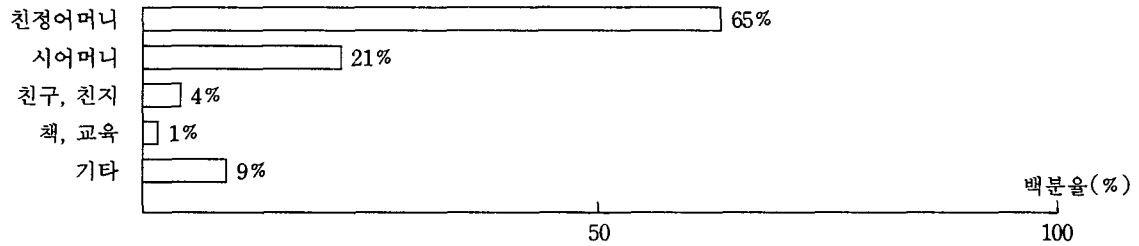


그림 3. 김치 담그는 솜씨전수

김치임이 확인되었으며 평상시 먹는 김치를 며칠 간격으로 담그는가 조사결과에 때에 따라 다르다가 88%였고, 15일 간격이 8%, 7일간격이 4%였다.

2) 김장김치의 이용형태

알맞게 익은 김장김치는 영양면에서 매우 합리적이고 과학적이다. 채소의 영양상 유효성분이 보유했을 물론 오히려 비타민 B종류가 증량한다는 보고가 있다(이 등, 1982). 또한 잘 익은 김치의 질감(texture)이나 맛은 날채소나 기타 채소요리에 비할바 아니다. 우리 선인들의 겨울이 긴 기후 속에서 김장김치 담금법을 생각하고 겨울나기 위하여 채소의 영양분이 손실되지 않는 방법을 개발하여 긴

겨울기간에 건강을 지켰으니 참으로 지혜로왔다고 하겠다.

① 김장김치의 종류 및 가지수

도표로서 결과를 제시하지는 않았으나 김장김치를 준비하는 가지수는 연령별, 학력별, 생활정도별에 상관없이 대부분 3종의 김치를 준비 하였으며, 각 가정마다 배추를 이용한 잔김치류 1종과 배추나 무우를 이용한 물김치류 1종과 특별김치 1종을 담는 것을 볼 수 있다. 경기지역의 김장김치 종류로는 19종이 조사되었으며 이는 그림 4와 같다. 배추김치 80%, 동치미 58%, 총각김치 42%, 백김치 40%순으로 빈도가 높게 나타났다.

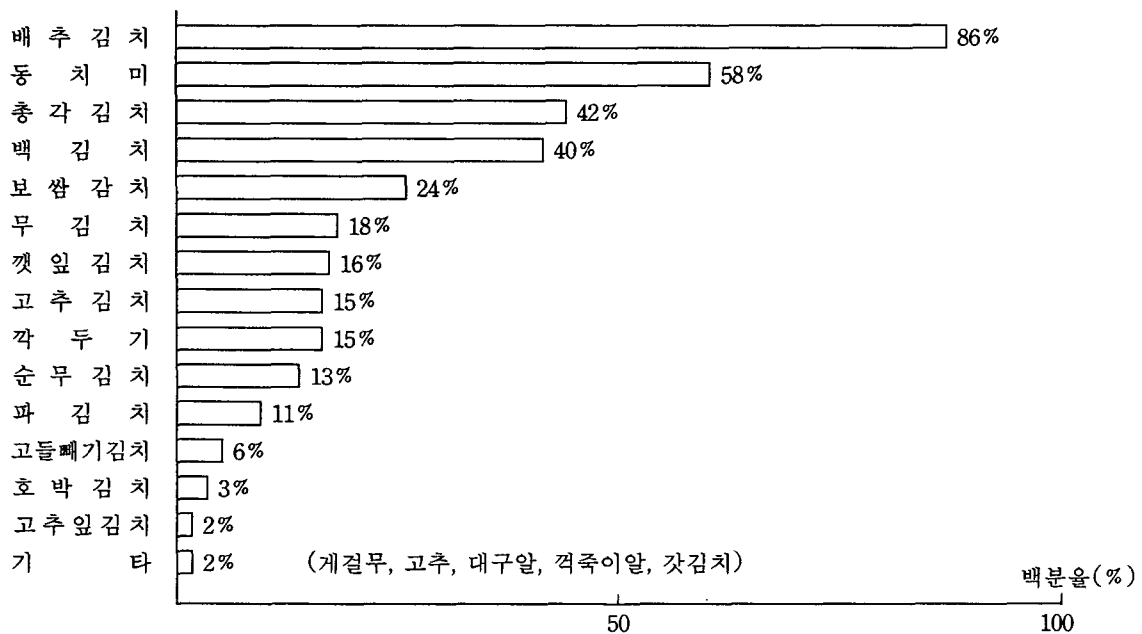


그림 4. 김장김치의 종류

③ 섭취기간

우리에게 김장은 겨울을 대비하는 큰 행사로 지역별 차이는 있으나 보통 4°C 내외일 때를 적기로 하였기 때문에 북쪽지방은 11월 중순 이후부터 시작하여 남쪽지방에서는 12월 중순경까지 실시하며 이듬해 봄까지의 김치를 준비하는 일이다. 즉, 장기 비축용 채소염장 행사라고 할 수 있으며 어느 나라든 우리의 김장 김치에 비할 만한 채소 저장법이 없어 한국고유의 행사로 규정할 수 있다. 그러나

아파트 등 주택구조 변화에 따라 주거공간은 집약적인 기능으로 변화했고 겨울 온상채배 등으로 채소의 연중공급이 가능해지면서 김장김치의 섭취기간도 짧아지고 있는 것으로 보인다.

경기지역의 김장김치의 섭취기간은 <표 5>와 같이 11월에서 다음해 3월까지 섭취기간이 36%를 차지하였고, 전체적으로 이듬해 2월까지 섭취기간이 52%로 가장 많았다. 가구특성으로는 비농가, 아파트 거주 및 잘 살수록 섭취기간은 더 짧아졌다.

표 5. 김장김치의 섭취기간

단위 : 빈도N(%)

일반현황	구입,연음	11월~1월	11월~2월	11월~3월	12월~2월	11월~4월	12월~4월	12월~3월	계	비 고
농가 농 가	1(0)	18(8)	64(28)	92(41)	41(19)	7(3)	2(1)	1(0)	226	X ² =21.93 df=7 P<0.01
여부 비 농	4(2)	15(8)	49(23)	66(31)	72(34)	2(1)	-	3(1)	211	
가옥 한 옥	2(1)	12(8)	51(35)	53(36)	24(17)	5(3)	-	-	147	X ² =46.57 df=21
구성 양 옥	2(1)	10(6)	39(25)	62(40)	35(23)	3(2)	2(1)	3(2)	155	
형태 아 파트	2(2)	10(9)	20(17)	33(29)	48(42)	1(1)	-	-	114	P<0.01
기 타	-	1(5)	3(14)	10(48)	6(29)	-	-	1(4)	21	
생활 매우부유	-	-	-	-	1(100)	-	-	-	1	X ² =40.80 df=28
정도 부 유	-	1(2)	20(36)	15(27)	13(24)	5(9)	-	1(2)	55	
중 간	4(1)	29(9)	82(25)	123(37)	82(25)	4(1)	2(1)	3(1)	329	P<0.05
부 족	1(2)	2(4)	10(21)	18(38)	17(35)	-	-	-	48	
궁 핏	-	1(25)	1(25)	2(50)	-	-	-	-	4	
계	5(1)	33(8)	113(26)	158(36)	113(26)	9(2)	2(0.5)	4(1)	437	

③ 남은 김장김치 이용

김치숙성 중의 성분변화에서 보면 배추와 무우에 각종 부재료를 넣은 김치류가 숙성하는 동안에 채소류에 함유되어 있는 당류가 젖산균에 의해서 젖산 및 기타 유기산으로 변하여 신선한 맛을 주고 여기에 첨가한 각종 양념이 가미되어 독특한 향미를 부여하게 된다. 그러나 일정기간이 지나게 되면 과도한 산이 생성되고 펙틴질이 분해되고 호기성 세균들의 번식으로 불쾌취가 생성되어 품질이 손상된다(이성우, 1988)고 하였다.

남은 김장김치 이용에 관한 조사결과, 남지 않았다가 11%이고 89%는 남았으며 남은 가구중 8%는 김치를 버렸고 나머지는 다른 요리로 이용했다. 남은 김치 이용요리는 주로 찌거나 국을 이용하였고

전, 볶음밥, 만두, 밀전병, 김밥속, 국수, 찜, 무침, 피자 등 다양하였다.

별미로 이른봄에 먹던 김치맛을 즐기기 위한 것이 아니라면 구태여 김장을 넉넉히 하여 버리거나 영양상 손실이 많은 신김치를 이용해야 하는 부담을 줄이고 온실재배된 채소나 봄배추로 김치를 담가서 봄철에 무기질과 비타민을 공급한다면 영양상태 향상에 좋은 영향을 준다고 본다.

④ 김장김치 저장보관방법

중부 이북은 심한 추위로 김치류를 지상에 노출하면 김치가 -15°C이하에서 얼게 되므로 맛이 떨어져 감칠맛이 없어지므로 오래 전부터 김장 김치는 항아리에 담아 땅속에 묻혀서 보관해 왔다. 이렇게 김장독을 땅속에 묻을 경우 온도변화가 적고 김치는

5°C 정도의 알맞은 온도를 유지하기 때문에 김치의 저장방법으로 적당하다.

김장 김치 저장장소를 조사한 결과 <표 6>과 같이 땅에 묻는다가 전체의 51%, 항아리나 김장독이 32%, 지하실이나 서늘한 곳에 둔다가 8%였다. 가옥 형태별로 볼 때 땅속에 묻는다가 한옥, 양옥, 아파트나 연립 순이었고 아파트나 연립에서는 김장독에

보관한다가 48%로 가옥구조의 변화로 시판용 김장독을 사용하는 주부가 많았으며 가옥형태에 따라 김장김치 보관에 큰 차이를 나타냈으며 섭취기간에도 영향을 주어 한옥이나 양옥은 아직도 땅에 묻는 방법을 많이 사용했고 김장 먹는 기간도 11월~3월로 긴 편이지만 아파트에서는 시판용 김장독의 이용이 많았고 기간도 12월~2월로 짧았다.

표 6. 김장김치 보관

단위 : 빈도 N(%)

	냉장고	땅에 묻음	가마니, 짚에 싸	항아리, 김장독보관	스티로폴 용기사용	지하실, 서늘한곳	기타	계
한 옥	1(1)	86(62)	2(1)	42(29)	4(3)	6(4)	-	143(100)
양 옥	4(3)	87(56)	3(2)	37(24)	7(5)	16(10)	1(0)	155(100)
아파트	8(7)	28(25)	-	54(48)	8(7)	13(12)	2(1)	113(100)
기 타	-	14(67)	-	7(33)	-	-	-	21(100)
계	13(3)	217(51)	5(1)	140(32)	19(4)	35(8)	3(1)	432(100)

$\chi^2=58.07, df=18, P<0.01$

IV. 要約 및 結論

본 연구는 한국의 전통발효식품인 김치를 계승 발전시켜 나가기 위한 경기지역의 김치에 대한 기초자료를 얻고자 경기지역 거주 주부 439명을 대상으로 김치의 이용에 대하여 설문지를 통하여 조사하였다.

조사결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 김치에 관한 일반적 조사결과 : 한끼니당 김치 이용 가지수는 99%가 1가지 이상의 김치를 식탁에 올리며, 김치가 『꼭 필요하다』고 하는 주부는 45%, 자녀는 34%에 불과하였다. 주재료는 98%가 직접 재료를 준비하였고, 비농가에서 2%는 얻거나 사먹었다. 김치 맛의 기준이 되는 가족 구성원은 남편이 47%로 가장 높았고 더우기 핵가족일 경우 더 높았다(58%). 김치 담그는 법은 친정어머니께(65%) 주로 배웠으며, 연중 가장 많이 해먹는 김치는 모두 배추김치였으며 평상시 김치 담그는 기간은 88%가 때에 따라 다르다고 하였다.

2) 김장김치에 관한 결과 : 98%의 주부가 김장을 준비하며, 97%가 3종의 김치를 담그고, 그 종류는 배추김치, 동치미, 총각김치, 백김치 순이었다.

섭취기간은 11월에서 다음해 3월까지가 36%, 11월에서 다음해 2월까지가 26%, 12월에서 다음해 2월까지가 26%였다. 11%의 주부만 김장김치를 알맞게 준비하고 89%는 남게 하였으며, 그 중 8%는 버리고 나머지는 다른 요리를 이용하였다. 김장김치 보관은 땅에 묻는다가 51%, 항아리나 김장독 사용이 32%였다.

V. 參考文獻

- 강인희, (1990) 한국식생활사, 삼영사
- 경기도농촌진흥원, (1992). 경기도농산물 가공저장모음, 경기도농촌진흥원, 57~64.
- 경기도농촌진흥원, (1991) 경기향토요리, 54~55.
- 김명희, (1983) 고등학생의 식품기호와 인성에 관한 조사 연구, 이화여자대학교석사학위논문.
- 김선명, (1969) 서울시내 국민학교 학동의 기호 및 식품배합 실태조사, 중앙대학교석사학위논문.
- 김숙희, (1991) 현대식탁에서의 김치의 의미, 한국식문화학회지, 6(4), 521~526.
- 계승희, 윤석인, (1988) 한국전통음식에 대한 외국 운동선수들의 기호도 조사, 한국식문화학회지, 3(1), 79~87.

경기지역 김치 이용실태에 관한 연구

- 문화재연구소 예능민속연구실, (1984) 한국민속종합보고서(향토음식편), 문화공보부
- 박미섭, (1991) 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구(광주, 전남지역을 중심으로), 석사학위논문, 전남대학교.
- 박완수, (1992) 김치 및 발효식품 가공 기술교육, 한국식품 개발연구원, 117~149.
- 손경희, (1991) 김치의 종류와 이용, 한국식문화학회지, 6(4), 503~520.
- 송병진, (1990) 수원지역 식생활 형태에 관한 연구, 석사학위논문, 인하대학교.
- 신동화·구영조, (1988) 김치산업의 현황과 전망, 식품과학, 2(1), 4~11.
- 신선영, (1987) 계절별 김치담그기와 저장방법, 식품과 영양 8(2) : 26~29.
- 안숙자, (1972) 김치에 당근을 섞었을 때의 Vitamin C의 변화, 대한가정학회지, 793~806.
- 오은숙, (1989) 서울시내 여자고등학생의 식생활 행동에 관한 연구, 숙명여자대학교석사학위논문.
- 유태중·정동효, (1974) 김치의 공업적 생산을 위한 공업표준화에 관한 연구, 한국식품과학회지, 6(2).
- 윤서석, (1991) 한국김치의 역사적 고찰, 한국식문화학회지, 6(4), 467~477.
- 윤서석, (1983) 한국의 전래생활, 수학사 서울.
- 윤석인의, (1988) 시판 김치의 수도권 소비자에 대한 조사 연구, 한국식문화학회지, 3(4), 369~376.
- 임영희, (1969) 중간소득 가정의 식생활 실태 및 저소득 가정과의 비교 대한가정학회지 7권 : 92~107
- 이기열·김숙희, (1974) 한국식생활향상을 위한 종합연구, 이화여자 대학교 출판부, 서울.
- 이성우, (1975) 중·한·일에서 김치류의 변천과 교류에 관한 연구, 한국영양식량학회지, 4(1) : 71~95.
- 이성우, (1988) 한국식품문화사, 교문사. 88~132.
- 이수성, (1988) 김치재료의 종류와 특성, 식품과학, 21(1)
- 이승교, (1984) 한국농촌지역에서 제조되는 침채류의 종류와 섭취실태조사, 대한가정학회지, 22(3) : 45~54.
- 이승교·김화자, (1982) 절임조건별 배추에 의한 김치숙성중 Riboflavin과 Ascorbic acid의 함량변화. 한국영양식량학회지 13(2) 131~135.
- 이정주, (1985) 서울지역을 대상으로 한 식습관 변화에 관한 연구, 중앙대학교석사학위논문.
- 이진희·이혜수, (1992) 양파가 김치 발효에 미치는 영향(1), 한국조리과학회지, 8(1), 27~30.
- 이혜수, (1972) 김치에 대한 조리과학적 연구, 대한가정학회지, 10(1), 617~625.
- 전세열외, (1980) 한국인의 식품영양조사, 인간과학, 5(3).
- 조연숙외, (1981) 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식 조사 연구(대구지역을 중심으로), 한국식문화학회지, 3(3), 281~291.
- 조재선, (1980) 한국발효식품연구, 기전연구소, 90~112.
- 조재선·황성연, (1988) 김치류 및 절임류의 표준화에 관한 조사 연구(2) 한국식문화학회지, 3(3), 301~307.
- 최신양의, (1990) 김치제조시 온도 및 염도농도에 따른 저장효과, 한국식품과학회지, 22(6).
- 한국식품개발원, (1989) 김치제조기술 및 품질관리, 한국식품개발원.
- Re Suk Chai, (1956) Food composition of Korean Individuals, 국위화학연구보고 5.
- Young, C.M. and Lafortune, T.P., (1957) Effect of food preferences on Nutrient. J, Am. Diet. Asso, 33, 87~98.