

## 주부의 토종닭에 대한 인식 및 이용실태에 관한 조사

한재숙 · 한경필 · 김정숙 · 김미향\*

영남대학교 가정관리학과

신일전문대학 조리과\*

### A Survey on Housewives' Awareness and Uses of Native Chickens

Jae-Sook Han, Gyeong-Phile Han, Jeong-Sook Kim and Mi-Hyang Kim\*

*Department of Home Management, Yeungnam University*

*Department of Food Preparation, Shin-Il Junior College\**

#### ABSTRACT

This survey was carried out as part of a basic works to improve the extension of native chicken uses. A sample of 282 housewives living in the downtown area of Taegu city were examined using an original questionnaire about their awareness and uses of a native chicken.

The results were as follows :

The awareness for a chicken dish is significantly different according to the housewives' ages and many respondents evaluated the nutritive value of a native chicken.

The housewives preferred chicken boiled plain, spice fried chicken and stewed chicken, in the order. But family members preferred chicken boiled plain, spice fried chicken and french fried chicken, in the order.

The frequencies of chicken cooking and buying chicken dishes of the housewives were once per month and they regarded a native chicken as one of traditional, health and natural foods. They appreciated the taste of a native chicken highly and recognized the price of a native chicken expensive. Also 52.5% of housewives could distinguish a native chicken from the others.

---

Key words: Awareness, Uses, Native chicken.

#### I. 서론

최근 우리나라의 급속한 경제성장은 사회구조와

생활양식뿐만 아니라 그에 따른 식생활의 양상에도 많은 변화를 가져왔다. 특히 가격이 싼 곡류나 채소류의 소비는 줄어들고 육류, 가공식품, 외식 등의 소비특성성이 큰 식품비의 소비가 증가하여 1인당 육

류 소비량이 1980년에 11.3kg이었던 것이 1990년에는 18.4kg으로 62.8%나 급증하였다<sup>13)</sup>.

닭은 저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백의 질이 좋은 단백질 급원 식품으로 조선시대의 가축 중 가장 많았고 예전부터 인간과 친숙한 가금류의 하나였다<sup>14)</sup>. 그러나 소독의 증대로 인한 축산물 수요의 급증과 외식 산업의 발달은 닭의 대량생산을 불가피하게 하였으며 이러한 닭의 대량생산은 전통적인 식품 만이 가질 수 있는 고유한 특성보다 경제성을 중요시 함으로써 가격이 저렴한 외국닭의 수입을 초래하게 되었다<sup>15)</sup>.

그러나 근년에 들어 양질의 축산물에 대한 선호 의식과 우리 입맛에 맞으면서도 우리의 고유한 자원에 대한 동경을 불러 일으키는 국민적 정서가 다시 형성되면서 재래닭에 대한 관심도 증가하고 있다<sup>16)</sup>.

닭에 대한 지금까지의 연구 결과를 보면 닭의 가열방법에 따른 이화학적 성질<sup>17)</sup>이나 영양 성분에 관한 연구<sup>18)</sup>가 주종을 이루며, 토종닭에 대한 연구는 유전적인 특징<sup>19)</sup>이나 사육현황<sup>20)</sup>에 관한 소수의 연구를 제외하고는 찾아보기 드문 실정이다.

따라서 본 연구는 가정의 식생활을 담당하고 있는 주부들의 토종닭에 대한 인식, 기호도 및 이용 실태 등을 조사함으로써 다가오는 농축산물의 개방시대에 대비한 토종닭의 이용과 보급에 대한 기초 자료를 제공하고자 한다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사대상 및 기간

조사는 대구광역시에 거주하는 주부들을 대상으로 설문지를 통하여 1995년 1월에 예비조사를 실시하였고 예비조사 결과에 따라 다소 문항을 수정 보완한 후 본조사를 실시하였다. 본 조사기간은 1995년 8월 8일에서 8월 15일까지로 총 배부된 설문지는 300부였고 유효설문지는 282부로서 회수율은 94%였다.

### 2. 조사내용 및 방법

조사내용은 주부의 일반적 사항, 닭요리에 대한 인식, 기호도 및 이용실태와 토종닭에 대한 인식, 기

호도, 이용실태 및 소비 전망 등으로 구성되었으며 미리 준비한 설문지를 통하여 응답자 기재식으로 조사하였다.

### 3. 자료의 분석

자료의 통계처리는 SPSS/PC+ 4.01 Program을 이용하여 빈도, 백분율 및 평균을 구하였고, 각 변수에 따른 유의성 검증은  $\chi^2$ 검증, One-way Anova, Duncan's multiple range test를 이용하였다. 닭에 대한 인식, 토종닭과 육계의 비교 인식에 관한 설문 문항은 5점 Likert 척도법을 사용하여 평가하였으며 문항의 신뢰도는 각각 Cronbach's  $\alpha = .8167, .8519$ 로 나타났다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항은 표 1과 같다. 평균 연령은 40.9세로 30대와 40대가 91.5%였다. 학력은 77% 이상이 고등학교 졸업 이상이었으며, 월평균 소득은 1,877,900원으로 도시근로자의 월평균 소득(1,911,100원)과 비슷하였다<sup>21)</sup> 가족구성 형태는 핵가족이 86.9%로 핵가족 형태가 훨씬 많았으며, 응답자 중 72.7%가 공동주택에서 거주하고 직업을 가진 주부는 39.0%였다.

### 2. 닭요리에 대한 인식, 기호도 및 이용실태

#### 1) 닭요리에 대한 인식

닭요리에 대한 인식을 5점 Likert 척도를 사용하여 점수화한 결과는 표 2와 같다. 닭요리에 대한 인식은 주부의 연령에 따라서는 대부분 유의한 차이를 보였으나 주부의 학력이나 월평균 소득에서는 유의한 차이를 나타내지 않았다. 주부의 연령에 있어서 가족원 기호도( $p < .01$ ), 조리 숙련도( $p < .001$ ), 주부 섭취빈도( $p < .05$ ), 가족 섭취빈도( $p < .01$ ) 등은 유의한 차이를 보였으며, 닭요리에 대한 기호도는 30대와 40대 주부의 가정이 높았다. 조리 숙련도는 50대 주부가 가장 높았고 나이가 적을수록 낮게 나타나 젊은 주부의 닭고기 조리에 대한 교육이 필요

표 1. 조사대상자의 일반적 사항

변 인	구 분	N(%)
연 령	~ 29	11 ( 3.9)
	30 ~ 39	129 ( 45.7)
	40 ~ 49	129 ( 45.8)
	50 ~	13 ( 4.6)
학 령	국졸	16 ( 5.7)
	중졸	48 ( 17.0)
	고졸	153 ( 54.3)
	전문대졸이상	65 ( 23.0)
월평균 소득 (만원)	~ 100미만	52 ( 18.5)
	100이상 ~ 150미만	97 ( 34.4)
	150이상 ~ 200미만	70 ( 24.8)
	200이상 ~ 250미만	19 ( 6.7)
가족형태	250이상 ~	44 ( 15.6)
	확대가족	37 ( 13.1)
주기 형태	핵가족	245 ( 86.9)
	주 택	77 ( 27.3)
직 업	아파트	205 ( 72.7)
	있다	110 ( 39.0)
계	없다	172 ( 61.0)
		282 (100.0)

한 것으로 생각된다. 주부와 그 가족원들의 닭고기 에 대한 기호도는 섭취빈도보다 상대적으로 높게 나타 나 기호도에 비해 닭고기를 덜 섭취하고 있음을 알 수 있었다. 주부의 닭요리에 대한 기호도는 평균 3.13으로 응답자 가족원의 평균 닭요리에 대한 기호 도 3.41보다는 낮게 나타났다. 닭고기의 영양성에 대한 평가는 3.44, 닭요리의 숙련도는 평균 3.11로 나타 나 조리숙련도면에 대한 평가는 영양성에 대한 평가보다 상대적으로 낮은 평가를 내리고 있었다. 주부의 섭취빈도는 평균 2.78, 가족원의 평균 섭취 빈도는 2.96으로 나타났다.

## 2) 닭요리에 대한 기호도

닭요리에 대한 기호도는 표 3과 같다. 부모(주부 의) 집단이 선호하는 닭요리는 백숙이 46.7%, 닭찜 15.2%, 닭도리탕 9.5%로 백숙이 가장 높은 기호도 를 나타내었으며, 남편은 백숙 49.3%, 닭도리탕 9. 2%, 닭찜 8.5%의 순으로 선호하였다. 또한 주부는 백숙 36.9%, 양념통닭 12.4%, 야채찜닭 12.1% 순 으로 선호하여 일반적으로 성인 집단은 백숙을 가장

표 2. 일반적 사항에 따른 닭요리 인식 정도

변 인	구 분	주 부 기호도	가족원 기호도	영양성	조 리 숙련도	주 부 섭취빈도	가족원 섭취빈도
연 령	~ 29	3.09 <sup>D</sup>	2.82	3.45	1.64	2.00	2.18
	30 ~ 39	3.19	3.52	3.47	3.13	2.83	3.02
	40 ~ 49	3.11	3.39	3.43	3.15	2.82	3.01
	50 ~	2.77	3.00	3.31	3.69	2.54	2.62
	F value	1.05	4.26**	0.21	11.29***	3.70*	4.05**
학 령	국졸 이하	3.31	3.63	3.50	3.06	2.63	2.88
	중졸	3.13	3.38	3.42	3.35	2.81	2.98
	고졸	3.09	3.37	3.41	3.09	2.74	2.92
	전문대졸 이상	3.18	3.46	3.52	2.98	2.89	3.08
	F-value	0.50	0.63	0.35	1.44	0.68	0.58
월 평 균 소 득 (만원)	~ 99	3.19	3.46	3.44	2.94	2.71	2.88
	100 ~ 149	3.07	3.42	3.42	3.09	2.75	2.94
	150 ~ 199	3.14	3.40	3.53	3.23	2.90	2.97
	200 ~ 249	3.37	3.53	3.53	3.11	2.84	3.11
	250 ~	3.05	3.27	3.32	3.14	2.70	3.02
F value	0.70	0.50	0.54	0.67	0.55	0.30	
평 균		3.13	3.41	3.44	3.11	2.78	2.96

D : Mean

\* p&lt;.05 \*\* p&lt;.01 \*\*\* p&lt;.001

표 3. 닭요리에 대한 기호도

N(%)

요리명	부모	남편	주부	아들	딸	전가족원
닭찜	16( 15.2)**	24( 8.5)***	28( 9.9)	12( 5.4)	31( 7.6)	111( 8.6)
백숙	49( 46.7)*	139( 49.3)*	104( 36.9)*	13( 5.9)	37( 9.1)***	342( 26.4)*
야채찜닭	5( 4.8)	19( 6.7)	34( 12.1)***	13( 5.9)	27( 6.7)	98( 7.6)
닭도리탕	10( 9.5)***	26( 9.2)***	27( 9.6)	10( 4.5)	17( 4.2)	90( 6.9)
닭튀김	4( 3.8)	18( 6.4)	21( 7.4)	76( 34.2)*	87( 21.4)**	206( 15.9)***
양념통닭	5( 4.8)	16( 5.7)	35( 12.4)**	68( 30.6)**	152( 37.4)*	276( 21.3)**
닭전기구이	5( 4.8)	9( 3.2)	10( 3.5)	16( 7.2)***	20( 4.9)	60( 4.6)
닭바베큐	1( 1.0)	10( 3.5)	3( 1.1)	10( 4.5)	17( 4.2)	41( 3.2)
닭불고기	1( 1.0)	3( 1.1)	5( 1.8)	1( 0.5)	6( 1.5)	16( 1.2)
닭갈국수	1( 1.0)					1( 0.1)
닭고기냉채			3( 1.1)			3( 0.2)
기타	8( 7.6)	18( 6.4)	12( 4.3)	3( 1.4)	12( 3.0)	53( 4.1)
계	105(100.0)	282(100.0)	282(100.0)	222(100.0)	406(100.0)	1,297(100.0)

\* : 1순위    \*\* : 2순위    \*\*\* : 3순위

선호하였다.

가족구성원 중 아들이 선호하는 닭요리로는 닭튀김이 34.2%로 가장 높았으며 그 다음으로는 양념통닭(30.6%)을 선호하였고, 딸은 양념통닭 37.4%, 닭튀김 21.4%의 순으로 선호하여 성인 집안이 백숙을 가장 선호하는 것과는 달리 자녀세대는 양념통닭과 닭튀김을 선호하였는데 이는 1980년대 이후의 외식산업과 패스트 푸드점의 확산으로 인한 이용 확대가 자녀세대의 닭요리 기호도에 영향을 주었기 때문인 것으로 생각된다.

응답자의 전 가족원이 가장 좋아하는 닭요리는 백숙이 26.4%로 가장 높은 기호도를 나타내었으며, 다음으로는 양념통닭 21.3%, 닭튀김 15.9%의 순으로 나타났다.

이것으로 알 수 있는 바와 같이 백숙, 양념통닭, 닭튀김 외의 다른 요리는 매우 낮은 분포를 보여 닭의 조리방법이 극히 한정되어 있음을 알 수 있었다. 다른 육류에 비해 값이 저렴하면서 영양적 특성상 건강식, 미용식으로 각광받고 있는 닭고기는 외식문화의 발달과 함께 그 수요가 더욱 늘어날 전망이므로<sup>15)</sup> 닭요리에 대한 조리법을 다양하게 개발하여 가격이 싸고 질이 좋은 단백질 공급식품인 닭고기를 널리 보급시키는 것이 바람직하다고 생각한다.

가족원 중 닭고기를 가장 좋아하는 사람은 누구인가라는 질문에 대한 응답은 자녀들 81.2%, 남편 9.

9%, 주부 5.0%로 나타나 자녀들이 닭고기를 가장 좋아하는 것으로 밝혀졌다. 또한 가장 좋아하는 닭고기 부위를 묻는 질문에는 다리부분 65.2%, 날개부분 21.6%, 몸통부분 10.6%로 응답하여 주부들이 다리부분을 가장 선호하는 경향을 보였다. 따라서 닭고기의 판매시 기호에 맞도록 골발육(뼈를 발라낸 것) 및 부위별 포장 판매 방식으로 편리하게 소비자들이 이용할 수 있도록 하는 한편 제품의 다양화를 도모한다면<sup>16)</sup> 닭의 소비는 더욱 늘어날 것으로 생각된다.

### 3) 닭요리에 대한 이용 실태

닭요리에 대한 이용 실태를 보면 표 4에서 알 수 있는 바와 같이 각 가정에서 닭요리를 하는 횟수(한달기준)는 한번이 42.9%로 가장 많았으며 다음으로는 두번 (17.7%), 세번(11.7%), 네번 이상(3.9%)의 순이었고, 반면 닭요리를 구입해서 먹는 경우는 한번이 40.1%, 두번 26.6%, 세번 11.7%, 네번 이상이 5.0%로 나타나 가정에서 닭요리를 해서 먹는 경우보다는 구입해서 먹는 경우가 보다 많은 것을 볼 수 있었다. 닭요리를 구입해서 먹는 경우 식구들 간식으로 먹는 경우가 45.0%, 맛이 있고 좋아해서 먹는 경우가 31.2%로 높은 분포를 나타냈으며, 갑자기 손님이 오셨을 때 대접하기가 적당하여서 8.9%, 시켜서 먹는 다른 음식보다 값이 적당하여서라고 응

**표 4.** 닭요리에 대한 이용 실태

변 인	구 분	N(%)
닭조리 횟 수 (한달)	1번	121( 42.9)
	2번	50( 17.7)
	3번	33( 11.7)
	4번 이상	11( 3.9)
	기타	67( 23.8)
계		282(100.0)
닭요리 구 입 횟 수 (한달)	1번	113( 40.1)
	2번	75( 26.6)
	3번	33( 11.7)
	4번 이상	14( 5.0)
	기타	47( 16.6)
계		282(100.0)
닭요리 구 입 이 유	순남이 오셨을 때 대접하기에 적당	25( 8.9)
	사켜서 먹는 다른 음식보다 가격이 적당	14( 5.0)
	맛이 있고 좋아하기 때문에	88( 31.2)
	식구들 간식으로	127( 45.0)
계		28( 9.9)
계		282(100.0)
닭요리 섭 취 경 향 (삼복)	먹는다	93( 33.0)
	먹지 않는다	38( 13.5)
	먹을 때도 있고 안 먹을 때도 있다	151( 53.5)
계		282(100.0)
닭요리 섭 취 경 향 (외식)	자주 먹는다	8( 2.9)
	종종 먹는다	127( 45.0)
	먹지 않는다	147( 52.1)
계		282(100.0)
닭요리 사용경향 (제사)	사용한다	123( 79.9)
	사용하지 않는다	31( 20.1)
계		154(100.0)
사용닭의 종 류 (제사)	토종닭	26( 21.2)
	육계	62( 50.4)
	음식점에서 주문	25( 20.3)
	기타	10( 8.1)
계		123(100.0)

답한 경우는 5.0%였다.

여름철 삼복 때 닭고기를 먹는다고 응답한 사람이 33.0%, 먹을 때도 있고 안 먹을 때도 있다고 한 응답자는 53.5%였으며 먹지 않는다고 응답한 사람은 13.5%로 나타나 절식 음식으로서의 닭요리의 섭취 경향도 비교적 높은 것으로 나타났다.

각 가정에서 제사를 지낼 때 닭요리를 올리는 경우가 응답자의 79.9%를 차지하여 제사시 닭요리를 올리는 가정이 많은 것으로 나타났다. 사용하는 닭으로는 토종닭 21.1%, 육계 50.4%를 사용하고 음식 집에서 주문하는 경우도 20.3%로 나타나 토종닭의 이용이 적음을 알 수 있었다.

### 3. 토종닭에 대한 인식 및 이용실태

#### 1) 토종닭에 대한 인식

5천년의 한민족사와 함께 유지되어 왔던 우리나라 고유의 재래계(토종닭)는 1900년 초부터 구미의 개량종에 비하여 경제적 가치가 열등하다는 이유로 거의 멸종의 위기를 맞아왔다. 그러나 1980년 이후 우리나라 소비자들의 입맛에 맞는 양질의 재래계에 대한 기호도가 높아지고, 1990년 들어 U.R에 의한 축산물 수입개방에 대한 필요성으로 우리 고유의 유전자원인 재래계에 대한 관심이 고조되면서 토종닭의 수요가 늘어나게 되었다. 그러나 소비자들의 토종닭 식별의 기준이 명확하지 못한 점을 이용하여 현재 수입되고 있는 개량품종 중에서 토종닭과 외모가 유사한 닭들을 값비싼 토종닭으로 위장하여 소비자들에게 공급함으로써 토종닭에 대한 불신을 초래하게 되어 다시금 토종닭의 존립을 위대롭게 하는 주요한 요인이 되고 있다<sup>2)</sup>.

이에 따라 주부들의 토종닭에 대한 평가를 조사한 결과는 표 5와 같다. 전통식품이라고 생각하는 응답자는 40.8%, 건강식품이라고 느끼는 응답자가 25.2%, 자연식품이라고 생각하는 응답자는 24.1%로

**표 5.** 토종닭에 대한 식품으로서의 평가

변 인	구 분	N(%)
토종닭에 대한 인식	자연식품이다	68( 24.1)
	전통식품이다	115( 40.8)
	건강식품이다	71( 25.2)
	다른 식품과 마찬가지로 기타	24( 8.5) 4( 1.4)
토종닭의 구별 유무	할 수 있다	148( 52.5)
	할 수 없다	134( 47.5)
계		282(100.0)

표 6. 토종닭에 대한 일반적 인식(육계와 비교)

변인	구분	맛	담백성	질감	영양성	경제적 가치
연령	~29	4.36	4.18	4.18	3.91	4.00
	30~40	4.10	4.05	4.10	3.83	3.79
	40~49	4.17	3.98	4.03	3.87	3.84
	50~	4.15	4.08	4.23	4.08	4.00
	F-value	0.61	0.40	0.59	0.51	0.62
학력	6	4.30	4.06	4.06	4.13	4.06
	9	4.13	4.02	4.15	3.81	3.77
	12	4.16	4.10	4.12	3.88	3.85
	14	0.98	3.86	3.94	3.78	3.77
	F-value	0.63	1.67	1.33	1.13	0.92
월 평균 소득 (만원)	~100미만	4.19	4.02	4.17	3.81	3.73
	100이상~150미만	40.7	4.07	3.99	3.78	3.80
	150이상~200미만	4.03	3.94	4.07	4.00	3.81
	200이상~250미만	4.32	4.00	4.26	3.95	3.95
	250이상~	4.20	4.02	4.04	3.84	3.98
F-value	0.50	0.54	1.09	1.13	0.94	
평균		4.12	4.03	4.08	3.86	3.83

나타나 전체 응답자중 90.1%가 토종닭은 우리 고유의 전통식품이면서 건강식품, 자연식품으로 인식하고 있어 토종닭에 대한 식품으로서의 기대가 높음을 분수 있었다.

주부들의 토종닭과 육계의 구별 유무를 조사한 결과 구별할 수 있다고 한 응답자가 52.5%, 구별할 수 없다고 한 응답자가 47.5%로 응답자의 약 절반이 구별할 수 없다고 하여 토종닭의 특징에 대한 홍보가 소비자단체나 사회단체를 통하여 많이 이루어져야 한다고 생각된다.

토종닭의 맛, 담백성, 질감, 영양성, 경제적인 가치가 육계에 비해 우수한가의 질문에 대해 응답한 결과는 표 6과 같다. 육계와의 비교에서 맛 4.12, 담백성 4.03, 질감 4.08, 영양성 3.86, 경제적인 가치 3.83으로 나타나, 육계에 비해 토종닭의 맛과 질감이 특히 우수하다고 평가하고 있으며 상대적으로 영양성이나 경제적 가치에는 낮은 평가를 내리고 있음을 알 수 있었다. 그러나 주부의 연령, 학력, 월평균 소득에 따른 유의미한 차이는 나타나지 않았다.

## 2) 토종닭에 대한 이용 실태

토종닭의 이용 실태를 파악하기 위하여 많이 먹는 토종닭 요리 9가지에 대해 먹어 본 토종닭요리, 토종닭요리에 대한 기호도, 조리해 본 토종닭요리에 대한 항목에 대하여 조사한 결과는 표 7과 같다.

주부들이 먹어 본 토종닭요리 중에서는 백숙이 67.9%로 가장 많았고 그 다음으로는 닭찜 20.2%, 닭도리탕 7.1%순이었으며, 토종닭 요리에 대한 기호도는 응답자 252명 중 백숙이 65.5%로 가장 많았

표 7. 토종닭요리에 대한 기호도 N(%)

요리명	N(%)		
	먹어 본 토종닭 요리	토종닭 요리선호도	조리해 본 토종닭요리
닭찜	51(20.2)**	25(9.9)***	32(13.5)**
백숙	171(67.9)*	165(65.5)*	158(69.0)*
야채찜닭	6(2.4)	12(4.8)	17(7.4)***
닭도리탕	18(7.1)***	32(12.7)**	18(7.9)
닭튀김	1(0.4)	2(0.8)	1(0.4)
양념동남	1(0.4)	5(2.0)	1(0.4)
닭진기국이	2(0.8)	3(1.2)	0(0.0)
닭파베큐	0(0.0)	1(0.4)	0(0.0)
닭불고기	2(0.8)	7(2.8)	3(1.3)
계	252(100.0)	252(100.0)	229(100.0)

\* : 1순위    \*\* : 2순위    \*\*\* : 3순위

으며 그 다음이 닭도리탕 12.7%, 닭찜 9.9%순으로 나타났으나 다른 요리에 대해서는 매우 낮은 분포를 나타내고 있어 일반적으로 백숙을 가장 대중적이고 보편화된 요리로 생각하고 있는 것으로 나타났다.

주부들이 조리해 본 토종닭요리로는 백숙 69.0%, 닭찜 13.5%, 닭도리탕 7.9%로 먹어 본 경험이 있는 닭요리와 기호도가 거의 비슷한 분포를 보이고 있는데, 주부들이 외식을 한 후 맛있게 생각했던 요리를 가정에서 하는가의 질문에 그렇다고 대답한 경우가 60.6%로 나타난 것으로 보아 토종닭요리를 다양하게 개발하여 보급시켜야 할 필요가 있다고 본다. 또한 토종닭요리를 하는 곳도 일반화되어 있지 않고 시골이나 유원지에 나가야 접할 수 있으므로 토종닭요리를 일반화하기 위해서는 토종닭요리의 외식 산업화 할 필요가 있는 것으로 생각된다. 토종닭 구입 장소는 농가가 31.2%, 시장이 30.9%인 반면 슈퍼마켓은 7.1%에 불과해 토종닭을 가까운 곳에서 쉽게 구입할 수 없다는 것을 알 수 있다. 토종닭을 선호하는 사람은 전가족이 34.0%, 주부가 24.5%, 남편이 22.0%로 나타나 전가족원이 선호하는 것으로 나타

나 주부가 토종닭을 손쉽게 가까운 곳에서 구입할 수 있도록 유통 구조를 개선한다면 토종닭의 소비는 보다 증가하리라고 생각한다.

### 3) 토종닭 가격에 대한 인식과 소비 전망

토종닭 가격에 대한 인식과 소비전망에 대해 응답한 결과는 표 8과 같다. 토종닭 가격이 너무 비싸다고 한 응답자가 54.3%로 가장 많으며, 지금의 가격이 적당하다고 생각하는 경우는 23.0%. 구입해 보지 않아 가격을 잘 모른다고 한 응답자가 18.4%로 토종닭의 가격이 비싸다고 생각하는 경향이 높아 토종닭의 육종과 생산에 대한 기술을 더욱 개발, 보급해야 한다고 생각된다.

토종닭에 대한 소비가 증가할 것이라고 응답한 주부는 49.0%, 현상태로 유지될 것이라고 응답한 주부는 31.2%, 감소할 것이라고 한 주부는 19.1%로 나타나 앞으로의 소비전망에 대해서는 긍정적인 경향을 보였다.

토종닭의 소비가 증가할 것이다에 대한 이유로는 일반 육계보다 품질(영양)이 좋기 때문에 라고 한

표 8. 토종닭 가격에 대한 인식과 소비 전망

N=282

변 인	구 분	N(%)	
토종닭 가격에 대한 인식	너무 비싸다	153( 54.3)	
	지금의 가격이 적당하다	56( 23.0)	
	너무 싸다	12( 4.3)	
	구입해 보지 않아 가격을 잘 모른다	52( 18.4)	
	계	282(100.0)	
토종닭에 대한 소비 전망	증가할 것이다	140( 49.6)	
	이유	우리의 기호에 맞기 때문에	12( 8.6)
		육계보다 품질(영양)이 좋기 때문에	90( 64.3)
		신도봉이의 영향 때문에	36( 25.7)
	기타	2( 1.4)	
계	140(100.0)		
토종닭에 대한 소비 전망	감소할 것이다.	54( 19.1)	
	이유	가격이 비싸 대중성이 없기 때문에	21( 38.9)
		쉽게 구할 수 없기 때문에	11( 20.4)
		조종닭인지의 여부가 의심스럽기 때문에	15( 27.8)
	기타	4( 7.4)	
계	54(100.0)		
	현상태로 유지될 것이다	88( 31.2)	

응답자가 64.3%로 가장 많았으며, 신토불이의 영향 때문이라고 한 응답자는 25.7%, 우리의 기호에 맞기 때문이라고 한 응답자는 8.6%로 나타났다.

반면, 토종닭에 대한 소비 감소의 이유로는 가격이 너무 비싸 대중성이 없기 때문이라고 한 응답자가 38.9%, 진짜 토종닭인지의 여부가 의심스럽기 때문이라고 한 응답자가 27.8%, 쉽게 구할 수 없기 때문이라고 한 응답자가 20.4%로서 비싼 가격과 토종닭 식별이 어려운 점, 쉽게 구입할 수 없는 것 등이 토종닭 소비를 저해하는 요인으로 나타났다. 또한 토종닭을 경제적인 가격으로 구입이 용이하다면 토종닭을 구입하겠느냐는 질문에는 95%가 구입한다고 응답을 하였다.

따라서 믿을 수 있는 토종닭을 시골이나 농장에 직접 가서 구입해야 하는 번거로움을 없애고, 편리한 장소에서, 원하는 시기에 경제적인 가격으로, 또한 위생적으로 선별·포장된 신선한 토종닭을 판매한다면 토종닭에 대한 수요는 증가할 것이라고 생각되어진다. 또한 토종닭에 대한 특징과 가격에 대한 홍보를 늘리고 토종닭을 고급화·품격화·대중화한다면 우리 고유의 토종닭의 수요는 더욱 늘어날 것으로 생각된다. 게다가 토종닭의 장점인 좋은 질감을 살리고, 닭고기를 선호하는 젊은 연령층이 선호할 수 있는 다양한 조리법을 개발한다면 농산물 수입의 개방에도 불구하고 토종닭이 우리의 식탁에서 전통 식품, 건강 식품으로 자리 매김할 수 있을 것으로 사료된다.

#### IV. 요약

토종닭의 보급 확대를 위한 기초 작업의 일환으로 대구시내에 거주하는 주부 282명을 대상으로 닭요리 및 토종닭에 대한 인식, 기호도 및 이용 실태에 대해 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 주부들은 닭요리에 대해 영양적인 가치를 가장 높게 평가하고 있었으며 닭요리에 대한 인식 정도는 주부의 연령에 따라 유의한 차이를 나타내었다. 30~40대 주부의 가정이 닭요리를 가장 선호하였으며 조리 숙련도는 연령이 높을수록 높았다.

2. 주부가 좋아하는 닭요리는 백숙(36.9%), 양념통닭(12.4%), 야채찜닭(12.1%)의 순이었고 가족원 전체가 좋아하는 닭요리는 백숙, 양념통닭, 닭튀김 순이었다.
3. 닭요리를 하는 횟수는 한달에 한번이 42.9%로 가장 많았으며 닭요리 구입 횟수도 한달에 한번이 40.1%로 가장 많았다.
4. 주부들은 토종닭을 전통식품(40.8%), 건강식품(25.2%), 자연식품(24.1%)으로 인식하고 있었고 특히 토종닭의 맛과 질감에 대한 인식이 높았다. 토종닭을 구별할 수 있는 주부는 52.5%였다.

#### V. 참고문헌

1. 권태완, 강수기 : 식품공업의 발달과 우리의 식생활. 한국식생활문화학회지, 8(4), 351~358, 1993.
2. 최옥윤 : 가열 방법에 따른 닭고기의 이화학적 성질에 관한 연구. 경상대학교 석사학위논문, 1991.
3. 축협 중앙회 조사부 : 육류 수급 추정과 가격 안정화 방안에 관한 연구. 1981.
4. 이성우 : 한국요리문화사, 교문사, 216~220, 1985.
5. 오봉국외 8인 : 재래닭의 사육현황과 유통조사. 대한양계협회, 1994.
6. 여정수 : 한국재래계의 유전적 특징에 관한 연구. 영남대학교 자원문제연구소 자원문제연구논문집 11(1), 23~27, 1992.
7. 여정수, 정태완, 한재용, 최창본, 김재우, 정선부 : 한국재래계의 유전자 지분에 관한 연구. 가금지, 20(4), 209~216, 1993.
8. 박창일 : 계육의 가열처리 방법에 따른 감량 및 연도 변화에 관한 연구. 건국대학교 석사학위논문, 1979.
9. 장영수 : 조리조건이 연계백숙의 성분과 관능적 품질에 미치는 영향. 서울여자대학교 석사학위논문, 1988.
10. 홍종만 : 냉장계육의 가열처리시 아미노산 조성



- 의 영향에 관한 연구. 건국대학교 박사학위논문, 1979.
11. 박선희 : 닭 용출액 중의 일부 영양성분에 관한 연구. 숙명여자대학교 석사학위 논문, 1988.
  12. 한은혜 : 냉장 계육의 조리시 메치오닌 함량의 변화에 대한 연구. 대한가정학회지, 19(1), 47~52, 1981.
  13. 이영순, 허채옥 : 처리 방법에 따른 닭뼈 용출액 중 칼슘과 인의 함량변화에 관한 연구. 한양여자전문대학 논문집, 11, 285~300, 1988.
  14. 통계청 : 도시기계연보, 1995.
  15. 박형기, 오홍복, 신현길, 김천제, 강종욱외 11명 : 식육의 과학과 이용. 선진문화사, 1991.