

대구 · 경북지역의 전통발효식품 이용에 관한 실태조사

정 용 진 · 김 주 현
동국전문대학 전통발효식품과

A Survey on the Usage of Traditional Fermented Foods in Daegu City and Kyungbuk Province

Yong-Jin Jeong and Ju-Hyeon Kim

Dept. of Traditional Fermented Food, Tongkuk Junior College, Chilkok, 718-859, Korea

ABSTRACT

This survey was carried out to investigate the usage of traditional fermented foods. Questionnaires were answered by 283 female adults ranging from 20 to 60 ages in Daegu city and Kyungbuk province. 39.72% of total subjects answered that they made Meju and soybean paste by themselves. There were significant differences according to income, residential area, education level, and family size. In the results of the preference and consumption study on traditional soybean pastes, *Kimchi* and salted sea foods, preference of salted sea foods was the highest, whereas the consumption of salted sea foods was the lowest. The recognition of soybean pastes and traditional foods was remarkably low. However, the consumption frequency of traditional fermented foods and the recognition of soybean pastes and traditional foods were significantly increased with age.

Key words: Soybean paste, Survey.

I. 서 론

식생활 양식은 그 나라의 자연 환경과 사회적 환경 변화에 영향을 받아 이루어진다. 우리나라의 음식문화도 오랜세월에 걸쳐 조상들의 지혜와 슬기로 전승·발전되어 왔으며 각 지방의 기후 및 풍토에 따라 지역적인 특성을 띄게 되었다.^{1,2)} 일찍부터 농

경생활을 시작한 우리나라는 각종 곡류나 두류 그리고 채소류를 발효시키는 기술이 발달하여 통일신라 시대 이전에 이미 완성 단계에 접어 들었을 것으로 추정하고 있으며, 긴 세월동안 주로 주부들의 노력으로 많은 제조방법들이 시행착오를 거치면서 다양한 식품으로 개발되었다. 우리나라에서 발효식품이 등장하게 된 배경은 주식인 곡류 자체에 결여되어 있는 맛과 영양을 보완하기 위한 수단으로 자연스럽

게 탄생된 것으로 재배된 농작물을 이용하여 빛은 술과 콩의 가공식품인 장류가 일찍부터 이용되었다. 또 채소가 생산되지 않은 겨울철을 대비하여 염장채소가 이용되고 그 일부는 저장하는 동안에 젖산 발효가 일어나 김치류의 기원이 되었으며 그 밖에도 곡주인 막걸리가 시어져서 식초가 되고 해안지방에서 염장한 생선이 발효된 젓갈류가 되어 이용되었을 것이다. 이상과 같은 발효식품은 특별한 기술이 전래되지 않고 자연 환경에 적합한 제조방법이 경험적으로 전수되고 있어 가장 자연적인 식품으로 장류, 주류, 김치류, 식초류, 젓갈류 등이 다양하게 있다. ⁶⁾ 최근 급속한 경제성장과 산업화 영향으로 식품의 정보적 기능이 확대되고 식생활의 레저화 및 국제화 시대에 따라 맛의 교류가 빠르게 이루어지고 있으며 새로운 식품가공 기술의 발달, 그리고 가정 내 식생활과 가정의 식생활의 비율이 점차 증가되면서 외식 산업의 확대로 우리 고유의 전통식단이 매년 빠른 속도로 달라지고 있는 실정이다. 오늘날 새로운 식생활 구조와 조화를 이루는 식단 구성을 위해서는 전통 식품의 과학적이고 합리적인 우수성을 재인식하고 영양학적 측면에서 창조적인 한국형의 식단구성의 발전적 계승이 절실히 요구된다.

따라서 지역적인 특징이 강한 대구·경북지역의 전통발효식품 이용 현황을 조사하여 시대적 흐름에 대처하는 식단구성을 위한 기초 조사를 하였다.

II. 연구방법

1. 조사대상자 및 조사기간

본 연구의 조사대상은 대구·경북지역에 거주하는 성인 여성 283명을 대상으로 설문지를 이용해서 면접법으로 행해졌다. 조사기간은 1995년 12월 10일부터 1996년 1월 10일까지 행해졌으며, 배부한 300매중 불완전한 응답을 제외한 283매의 응답만을 통계 처리하였다.

2. 조사 내용

대구·경북지역의 전통발효식품의 이용에 관해 조사하기 위한 설문지의 내용은 아래와 같다.

1) 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 나이, 월평균 총 수입, 거주지역, 교육수준, 가족구성형태, 직업의 유무, 주거형태를 조사하였다.

2) 전통장류의 이용 실태 조사

일상적인 전통 국간장의 이용정도, 전통장류의 담그는 정도, 담그는 정도가 좋고 있는 이유에 관한 조사로 전통장류의 이용 실태를 조사하였다.

3) 전통발효식품의 기호도 및 섭취 빈도 조사

된장류, 김치류, 젓갈류의 기호도와 섭취빈도를 조사하였다.

4) 전통장류와 전통음식에 관한 인지도 조사

7종의 전통 장류에 관해 인지도를 조사하였고, 조리방법상 전통음식을 대표할 만한 10종의 음식을 선택하여 전반적인 전통음식의 인지도를 조사하였다. 10종의 전통음식에 관해 전혀 모르는 경우는 1점, 들어보지만 한 경우는 2점, 먹어보았지만 조리방법을 모르는 경우는 3점, 조리방법만 아는 경우는 4점, 조리방법을 알고 자주 해먹는 경우는 5점을 선택하도록 하여 인지도를 점수화 하였다.

3. 자료조사처리방법

설문지에 대한 자료처리는 SAS package를 사용하여 처리하였다. 각 항목에 대해 빈도와 백분율을 구하였고, χ^2 -test를 실시하여 변수간의 유의성을 검증하였으며, Pearson 상관계수로서 각 요인별 상관관계를 구하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자는 대구·경북지역에 거주하는 20~60세의 여성으로서, 30대가 전체의 49.52%를 차지하였다. 전체의 44.88%가 중소도시에 거주하는 것으로 나타났고, 전체의 42.59%가 월평균 200~100만원의 소득을 갖고 있는 것으로 나타났다. 가족 구성형태를 보면 부부와 자녀의 핵가족 형태가 전체의

65.48%를 차지했다. 그 외 교육 수준, 직업유무, 주거형태가 표 1에 나타나 있다.

표 1. 조사대상자의 일반사항

구분	문항	N	%
나이(세)	20대	51	18.02
	30대	130	49.12
	40대	75	26.50
	50대	15	5.30
	60대	3	1.06
	계	283	100
월평균소득 (만원)	300만원이상	14	5.19
	300~200	36	13.33
	200~150	115	42.59
	100~50	93	34.49
	50만원 이하	12	4.44
계	270	100	
거주지역	대도시	61	21.55
	중소도시	127	44.88
	농·어촌	93	32.86
	기타	2	0.71
	계	283	100
교육수준	대졸이상	81	28.72
	고졸	128	45.39
	중졸	57	20.21
	국졸	13	4.61
	무학	3	1.06
계	282	100	
가족구성 형 태	부부만	13	4.63
	부부와 자녀	184	65.48
	부부와 웃어른	15	5.34
	부부와 자녀와 웃어른	40	14.23
	기 타	29	10.32
	계	281	100
직업유무	있다.	127	45.68
	없다.	151	54.32
	계	278	100
주거형태	아파트	108	38.42
	양옥	82	29.18
	반양옥	29	10.32
	한옥	57	20.28
	기타	5	1.78
	계	281	100

2. 전통장류의 이용실태

표 2에는 전통 된장 간장류의 이용실태에 관한 결과 나타나 있다. 전체의 60.42%가 조선 국간장을 조리시에 자주 사용한다는 것으로 나타났으며, 간장이나 된장을 담그는 정도를 조사한 결과, 매주를 직접 띄워서 가정에서 담귀 먹는 경우는 전체의 39.72%로 나타났고, 친지를 통해 얻어먹는 경우는 전체의 32.62%로 나타났다. 한편 간장 된장의 보관방법은 장독에 보관하는 전통적인 방법이 우세하게 나타났다. 간장이나 된장을 직접 담그는 주부가 줄고 있는 이유로서는 만드는 방법을 모른다는 응답이 가장 높게 나타났다.

표 3에는 각 가정에서 간장이 된장을 담그는 정도를 요인별로 비교한 결과이다. 친지에게 얻거나 시판 제품을 사 먹는 경우보다, 직접 담귀먹는 정도가 나이의 증가에 따라 유의적으로 증가하였다. ($p < 0.001$). 월 평균 소득이 낮을수록 직접 담귀 먹는 경우가 유의적으로 높게 나타났고 ($p < 0.05$), 농촌지역에 거주할수록 직접 담그는 정도는 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.001$). 한편, 교육 수준과 가족 구성 형태에 따른 차이도 유의적으로 나타났으며($p < 0.001$), 교육 수준이 낮을수록, 대가족일수록 가정에서 직접 담귀어 먹는 정도가 높게 나타났다. 한편 직업의 유무와 주거형태에 따라 담그는 정도는 유의적인 차를 보이지 않았다.

이¹⁾는 식생활에 영향을 미칠 요인으로 인구 구성비의 변화, 주거 형태의 변화, 여성의 사회 활동, 국민소득의 향상 등의 여러 가지 변화 요인을 제시해주었다. 이러한 여러 가지 요인의 객관적인 분석은 전통장류 제조업의 전망을 예측하고 그 방향을 제시해 주기 위한 중요한 연구과제로 사료된다.

3. 전통발효식품의 기호도 및 섭취빈도에 관한 조사

한국 전통발효식품을 장류(된장, 청국장, 고추장 등), 김치류(배추김치, 깍두기 등)와 젓갈류(오징어젓, 명란젓 등)의 3부류로 나누어 각각의 기호도와 섭취빈도를 조사하였다.

대학생의 전통발효식품을 조사한 구²⁾의 연구에서

표 2. 조선국간장 이용 정도

구 분	분 항	N	%
조선국간장 이용 정도	조리시에 자주 이용한다.	171	60.42
	외간장과 적당히 섞어 사용한다.	83	29.23
	별로 사용하지 않는다.	29	10.24
	계	283	100
간장이나 된장을 담그는 정도	메주를 직접 띄워서 직접 담궈 먹는다.	112	39.72
	메주만 사서 간장·된장을 담궈 먹는다.	57	20.21
	모두 친지 등을 통해 얻어 먹는다.	92	32.62
	시중에 판매되는 제품을 구입해서 먹는다.	21	7.45
계	282	100	
간장이나 된장의 보관방법	전통적 방법으로 장단지에 담궈 보관한다.	195	69.64
	플라스틱 용기 등에 담아 보관한다.	32	11.43
	조금씩 다른 용기에 담아 냉장고에 보관한다.	49	17.50
	기타	4	1.43
계	280	100	
직접 담는 주부가 없고 있는 이유	시간이 많이 들기 때문	50	17.79
	메주 등을 만들 장소가 부적당하기 때문	96	34.16
	만드는 방법을 잘 모르기 때문	118	41.99
	식구들이 잘 먹지 않기 때문	17	6.05
계	281	100	

는 남학생의 경우 김치류, 식혜, 된장 이용 음식류, 고추장 이용한 음식의 순서로 좋아하는 것으로 나타났고, 남녀 학생 모두 싫어하는 전통발효식품은 젓갈류, 장아찌의 순으로 나타났다. 표 4의 결과를 보면 대학생의 경우와 달리 젓갈류의 기호도가 장류, 김치류 보다 더 높게 나타났다 이에 반해 표 5에 나타난 섭취빈도의 경우 젓갈류의 섭취빈도는 가장 낮게 나타났다. 한편 장류, 김치류, 젓갈류의 각각의 기호도를 합한 값을 개인별로 점수화하여, 이 점수를 개인의 전반적인 전통발효식품의 기호도로 보았으며, 섭취빈도 역시 같은 방법으로 전반적인 섭취빈도를 점수화 하였다. 5점 만점의 세 점수를 합한 점수로써, 전반적인 전통발효식품의 기호도와 섭취빈도의 평균값은 12.49와 11.57로 나타났다.

4. 전통장류와 전통음식에 관한 인지도 조사

7종의 전통장류에 관해 인지도를 조사하였고, 조리방법상 전통음식을 대표할 만한 10종의 전통음식에 관한 인지도를 조사하였다. 전통 장류와 전통음식에 관한 전반적인 인지도를 파악하여 전통음식의

이용방안을 모색하고자 하였다. 표 6에서와 같이 재래식 고추장, 된장, 간장이 비교적 인지도는 높게 나타났으며, 표 7에서 오곡밥, 녹두빈대떡, 동치미가 비교적 인지도가 높게 나타났다. 또한 주어진 음식 중 조리방법만을 알거나, 조리방법을 알고 직접 자주 해먹는 음식의 갯수 즉 4점이나 5점을 택한 음식의 갯수로써 전반적인 전통장류 및 전통음식의 인지도를 점수화 해보았을 때 인지도의 수준은 전반적으로 매우 저조한 수준이었다. 조⁹⁾의 연구에서 지적한 바와 같이 조리방법의 복잡성과 조리방법 자체를 모르는 점은 전통음식의 이용 감소의 주요인이라 사료되며, 과학적이고 표준화된 전통음식의 조리방법의 보급이 매우 절실하다고 사료된다. 우리의 전통음식은 고유한 자연 환경과 역사 속에서 배양되고 전승되었다는 점에서 그 독창성이 더욱 보존되어야 하며¹⁰⁾, 건강지향 기능성 식품으로서의 가치가 새롭게 재인식되는 시점에서 불 때 과학적이고 체계적인 연구가 매우 필요하다고 사료된다.¹¹⁾

표 3. 각 요인별 전통장류의 담그는 정도

구분	문항	A ¹⁾	B ²⁾	C ³⁾	D ⁴⁾	계	P-value
나이	20대	12(4.26)	4(1.42)	25(8.87)	9(3.19)	50(17.73)	p<0.001
	30대	44(15.60)	26(9.22)	60(21.28)	9(3.19)	139(42.29)	
	40대	44(15.60)	22(7.80)	6(2.13)	3(1.06)	75(26.60)	
	50대	11(3.90)	4(1.42)	0(0.00)	0(0.00)	15(5.32)	
	60대	1(0.35)	1(0.35)	1(0.35)	0(0.00)	3(1.06)	
	계	112(39.72)	57(20.21)	92(32.62)	21(7.45)	282(100)	
수입	300만이상	10(3.72)	2(0.74)	1(0.37)	1(0.37)	14(5.20)	p<0.05
	300~200만	15(5.58)	8(2.97)	11(4.09)	2(0.74)	36(13.38)	
	200~100만	33(12.27)	31(11.52)	40(14.87)	11(4.09)	115(42.75)	
	100~ 50만	37(13.75)	13(4.83)	36(13.38)	6(2.23)	92(34.20)	
	50만원이하	8(2.97)	3(1.12)	1(0.37)	0(0.00)	12(4.46)	
	계	103(38.29)	57(21.19)	89(33.09)	20(7.43)	269(100.00)	
거주 지역	대도시	13(4.61)	21(7.45)	21(7.45)	6(2.13)	61(21.63)	p<0.001
	중소도시	36(12.77)	28(9.93)	52(18.44)	11(3.90)	127(45.04)	
	농·어촌지역	62(21.99)	7(2.48)	19(6.74)	4(1.42)	92(32.62)	
	기타	1(0.35)	1(0.35)	0(0.00)	0(0.00)	2(0.71)	
	계	112(39.72)	57(20.21)	92(32.62)	21(7.45)	282(100.00)	
교육 수준	고졸이상	19(6.76)	11(3.91)	42(14.95)	8(2.85)	80(24.47)	p<0.001
	고졸	43(15.30)	34(12.10)	43(15.30)	8(2.85)	128(45.55)	
	중졸	39(13.88)	8(2.85)	5(1.78)	5(2.78)	57(20.28)	
	국졸	10(3.56)	2(0.71)	1(0.36)	0(0.00)	13(4.63)	
	부학	1(0.36)	1(0.36)	1(0.36)	0(0.00)	3(1.07)	
	계	112(39.86)	56(19.93)	92(32.74)	21(7.47)	281(100.00)	
가족 구성 형태	부부만	3(1.07)	0(0.00)	8(2.86)	2(0.71)	13(4.64)	p<0.001
	부부와 자녀	54(19.29)	47(16.79)	70(25.00)	13(4.64)	184(65.71)	
	부부와 웃어른	10(3.57)	2(0.71)	3(1.07)	0(0.00)	15(5.36)	
	부부와 자녀와 웃어른	31(11.07)	5(1.79)	3(1.07)	0(0.00)	39(13.93)	
	기타	13(4.64)	2(0.71)	8(2.86)	6(2.14)	29(10.36)	
	계	111(39.66)	56(20.00)	92(32.86)	21(7.50)	280(100.00)	
직업 유무	유	47(16.97)	25(9.03)	41(14.80)	13(4.69)	126(45.49)	N·S
	무	62(22.38)	30(10.83)	51(18.41)	8(2.89)	151(54.51)	
	계	109(39.35)	55(19.86)	92(33.21)	21(7.58)	277(100.00)	
주거 형태	아파트	19(6.69)	25(8.93)	55(19.64)	9(3.21)	108(38.57)	N·S
	양옥	37(13.21)	20(7.14)	18(6.43)	6(2.14)	81(28.93)	
	반양옥	16(5.71)	4(1.43)	7(2.50)	2(0.71)	29(10.36)	
	한옥	38(13.57)	6(2.14)	10(3.57)	3(1.07)	57(20.36)	
	기타	1(0.36)	1(0.36)	2(0.71)	1(0.36)	5(1.79)	
	계	111(39.64)	56(20.00)	92(32.86)	21(7.50)	280(100.00)	

1): 직접피워 직접 담궈 먹는다. 2): 메주만 사서 간장, 된장을 담궈먹는다.

3): 모두 친지 등을 통해 얻어먹는다. 4): 시판되는 제품을 구입해서 먹는다.

표 4. 전통발효 식품의 기호도

구분	문항	N	%
장류	매우 싫어한다.	1	0.36
	싫어한다.	3	1.08
	그저 그렇다.	28	10.04
	좋아한다.	137	49.10
	매우 좋아한다.	110	4.26
	계	279	100
장류의 기호도		4.26±0.71 ¹⁾	
김치류	매우 싫어한다.	3	1.08
	싫어한다.	34	12.19
	그저 그렇다.	122	83.73
	좋아한다.	91	32.62
	매우 좋아한다.	29	10.39
	계	279	1.00
김치류의 기호도		3.39±0.65 ²⁾	
젓갈류	매우 싫어한다.	2	0.73
	싫어한다.	0	0.00
	그저 그렇다.	6	2.18
	좋아한다.	20	7.27
	매우 좋아한다.	247	89.82
	계	275	1.00
젓갈류의 기호도		4.85±1.04 ³⁾	
전반적인 기호도 ⁴⁾		12.49±1.39 ¹⁾	

1), 2), 3): 평균과 표준오차

4): 1), 2), 3)의 합인 평균과 표준오차

5. 전통발효 식품의 기호도와 전통 장류 및 전통 음식에 대한 인식도와의 상관관계

표 6. 전통적인 장류와 전통음식에 관한 이용도 조사 (Mean±S.D)

구분	문항	이용도
장류	재 리 식 간 장	3.76±1.14
	재 래 식 된 장	3.82±1.14
	재 래 식 고 추 장	3.83±1.13
	청 국 장	3.12±1.07
	즙 장(집 장)	2.53±1.21
	달 북 장	2.38±1.12
	박 장	2.67±1.11
전통장류의 인식도 ¹⁾		2.54±2.40

1): 제시된 음식 중 4점, 5점을 선택한 음식의 갯수

표 5. 전통발효 식품의 섭취빈도

구분	문항	N	%
장류	거의 먹지 않는다.	2	0.72
	1년에 2~3회 이상	3	1.08
	1달 1회 이상	28	10.04
	1주 1회 이상	40	50.18
	1일 1회 이상	106	37.90
	계	279	100
장류의 섭취도		4.23±0.87 ¹⁾	
김치류	거의 먹지 않는다.	3	1.09
	1년에 2~3회 이상	0	5.82
	1달 1회 이상	16	61.82
	1주 1회 이상	170	31.27
	1일 1회 이상	86	1.00
	계	279	9.82
김치류의 섭취도		4.22±0.51 ²⁾	
젓갈류	거의 먹지 않는다.	27	13.45
	1년에 2~3회 이상	37	36.64
	1달 1회 이상	109	30.91
	1주 1회 이상	85	6.18
	1일 1회 이상	17	1.00
	계	279	4.23±0.87 ³⁾
전반적인 섭취빈도		11.57±1.53 ¹⁾	

1), 2), 3): 평균과 표준오차

4): 1), 2), 3)의 합인 평균과 표준오차

앞의 표 4~7에서 잠수화한 전반적인 전통발효 식품의 기호도와 섭취빈도, 전통장류 및 전통음식에

표 7. 전통음식에 관한 인지도 조사 (Mean±S.D)

구분	문항	이용도	
전통음식	오 국 밥	3.83±1.00	
	토 란 탕	2.86±1.21	
	도 비 밀	1.77±1.03	
	구 설 관	2.45±1.24	
	홍 함 초	2.06±1.14	
	녹 두 면 대 떡	3.32±1.10	
	육 포	2.52±1.19	
	증 권	2.70±1.19	
	약 과	3.19±1.01	
	봉 치 미	3.92±1.01	
	전반적인 인지도 ¹⁾		2.54±2.40

1): 제시된 음식 중 4점, 5점을 선택한 음식의 갯수

표 8. 나이, 교육수준, 전통발효식품의 기호도 및 섭취빈도, 장류 및 전통음식 인지도와의 상관관계

	나이	교육수준	전통발효음식의 기호도	전통발효식품의 섭취빈도	장류의 인지도	전통음식의 인지도
나이	1.0000	0.62189***	0.10719	0.14815**	0.51772***	0.13970**
교육수준		1.0000	0.06163	0.08726	0.40090***	0.01355
전통발효식품의 기호도			1.0000	0.67951***	0.19836***	0.09788
전통발효식품 의 섭취빈도				1.0000	0.25499***	0.13799**
장류의 인지도					1.0000	0.48340
전통음식의 인지도						1.0000

* P<0.05, ** P<0.01, *** P<0.001

관한 인지도와 나이, 교육수준에 대한 상관관계를 표 8에 나타내었다. 나이가 증가함에 따라, 전통음식의 섭취빈도와 전통 장류 및 전통음식에 대한 인지도는 유의적으로 증가하였다. 조²⁾와 김³⁾의 연구에서 나이가 많을수록 전통음식에 대한 이용이 많고 잘 인지하고 있다고 보고하고 있으며, 이는 본 연구의 결과와도 일치되었다. 한편 전통발효 식품의 기호도는 전통 발효식품의 섭취빈도, 장류의 인지도와 유의적인 상관관계를 보여주었다. 김⁴⁾은 식품의 기호도에 영향을 주는 요인으로는 문화, 사회, 경제, 교육정도, 종교, 식습관, 나이, 직업, 가족구성, 영양상태, 식품에 대한 정보 등이 영향을 미친다고 한다. 한편 전통발효식품의 섭취빈도는 장류 및 전통음식 인지도와 유의적인 상관관계를 보여주었는데 이는 이⁵⁾의 연구에서 섭취빈도를 높이는 것이 인지도와 관심을 증가시키고 전통발효식품의 이용과 확산을 위해 매우 중요하다는 결과와 일치하였다.

IV. 요약

대구·경북 지역에 거주하는 20대와 60대 사이의 성인 여성 283명을 대상으로 전통발효식품의 이용 실태를 조사하였다. 조사 대상자의 39.72%가 매주를 직접 띄워서 직접 담그는 것으로 나타났으며, 이

는 나이, 수입, 거주지역, 교육수준, 가족구성형태에 따라 유의적인 차이를 보였다. 전통 장류, 김치류, 젓갈류의 기호도와 섭취 빈도를 조사한 결과, 젓갈류의 기호도가 가장 높게 나타났으나, 섭취빈도에서는 오히려 가장 낮게 나타났다. 7종의 전통 장류와 10종의 전통음식에 관한 인지도는 대체적으로 매우 저조하게 나타났다. 한편, 나이가 증가함에 따라 전통 발효식품의 섭취빈도, 전통장류 및 전통음식의 인지도는 유의적으로 증가하는 것으로 나타났다. 전통발효식품은 간편화와 실용화의 추세로 인해 그 이용정도와 조리 양상이 빠른 속도로 변모되고 있으며, 이러한 변화에 대응하는 전통발효식품 산업의 바람직한 발전과 체계적이고 표준화된 조리 방법의 보급이 절실하다고 사료된다.

V. 참고문헌

1. 이철호 : 한국인의 식습관 변천에 대한 식량 영양 경제적 평가와 앞으로의 대책, 식량 영양 경제 학술 논집 2:1, 1990
2. 이춘녕, 조재선 : 김치제조 및 연구사, 한국음식문화연구논총 1:37, 미원문화재단, 1988.
3. 임빈삼 : 우리나라 전통발효식품의 연구개발동향, 한국식문화학회지 4(3):256, 1989.

4. 조재선 : 한국의 전통발효식품 연구동향에 관한 분석고찰. 한국식문화학회지 4(4):375, 1989.
5. 윤서식 : 한국김치의 역사적 고찰. 한국식문화학회지 6:467, 1991.
6. 윤서식 : 한국식생활의 통사적 고찰. 한국식문화학회지 8:201, 1993.
7. 한경선, 윤서식 : 사회변동에 따른 한국고유의 발효식품의 관리에 관한 연구. 한국조리과학회지 7:1, 1991.
8. 구난숙 : 대전지역 대학생들의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 조사. 한국식생활문화학회지 10(4):375, 1995.
9. 조연숙, 홍상욱, 한재숙 : 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사연구 -대구지역을 중심으로-. 한국식문화학회지 3(3):281, 1988.
10. 윤서식 : 한국의 자연과 식생활. 한국식생활문화학회지 10(3):203, 1995.
11. 조재선 : 우리나라 식생활 문화연구의 어제와 오늘. 한국식생활문화학회지 10(3):213, 1995.
12. 김우경 : 주부들의 식생활에 대한 관심도와 조리원리 및 조리방법 지식에 관한 연구. 한국식문화학회지 7(2): 157, 1992.
13. 김혜경 : 산업체 근로자의 식습관과 영양상태에 관한 연구. 한국식문화학회지 10(2):119, 1995.
14. 이경애, 장혜경, 김우경 : 남녀 대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 - I. 지식 및 섭취 실태를 중심으로-. 한국식문화학회지 31(3): 187, 1993.