

구 소련거주(독립국가연합) 한인들의 김치 이용의 실태에 관한 조사

1. 김치와 식생활

김영희[†] · 김영숙 · 이경임 · 신애숙 · 박 훈*

양산전문대학 전통조리과

*한국인삼연초연구원

A Research on Kimchi Culture for the Koreans in CIS

1. Dining Habits in Relation to Kimchi

Young-Hee Kim[†], Young-Sook Kim, Kyeoung-Im Lee, Ae-Sook Shin and Hoon Park*

Dept. of Traditional Food Preparation, Yangsan Junior College, Yangsan 626-800, Korea

*Korea Ginseng & Tobacco Res. Institute, Taejeon 305-345, Korea

Abstract

To investigate the dining habits in relation to Kimchi for the Koreans in Commonwealth of Independent States(CIS), a survey was conducted to 199 Koreans living in Moscow, Sahalin, Uzbekistan, and Kazakstan. Most of the respondents answered that they keep the Korean food lifestyle, and especially the old age group and Koreans in Sahalin showed higher ratio for Korean food lifestyle. In the Kimchi preference and Kimchi consumption, 85.9% of the respondents like Kimchi because Kimchi is our traditional food and its taste is good, and 95% of them consumed Kimchi once or more everyday. In the kinds of Kimchi, 99% of the respondents had experiences in eating or seeing Chinese cabbage Kimchi, 91.5% cucumber Kimchi, 88.4% cabbage Kimchi, 82.4% white water Kimchi, 75.4% sikhuae, respectively, while the frequencies of kakkugi, chonggak Kimchi, and leek Kimchi were relatively low. In connection with the utilization of Kimchi, many respondents answered that Kimchi is sometimes used in cooking of Kimchi cchigae or Kimchi bokkum. Most of Russians like Kimchi in spite of the hot taste and it shows the possibility that Kimchi can be spread throughout foreign countries.

Key words: Kimchi, dining habits, food lifestyle

서 론

김치는 이제 우리나라 식품에서 세계 식품으로 자리 잡아가고 있다.

각종 야채류의 향미와 양념류, 젓갈 등이 만들어내는 단맛, 짠맛, 신맛, 매운맛, 감칠맛 등이 어우러져 독특한 맛을 내는 김치는 세계적으로 보기 드문 채소 발효식품이다. 또한 단순히 비타민과 무기질의 공급이라는 영양적 측면 뿐만 아니라, 각종 식이섭유에 의한 정상작용(1)과 김치에 함유된 젓산균, diallylsulfide, allicin, capsaicin, carotene 등에 의한 항암, 항균, 항산화, 항노화 등의 효과(2,3)도 증명되면서 기능성을 갖춘 건강식품으로도 주목받고 있다.

이렇게 김치의 우수성이 여러면에서 과학적으로 입증되면서 김치의 수출량도 해마다 증가하고 있다(4). 우리나라의 김치 수출은 월남전과 중동건설 경기 붐으로 파월장병과 중동근로자들을 위해서 해외로 나가기 시작하여, '86 아시안 게임과 '88 올림픽을 계기로 외국인들에게 보다 널리 알려지게 되었다(5).

김치의 수출면에서는 '88년에 수출량 6,124톤(\$12,231,000)이던 것이 '94년에는 11,090톤(\$44,191,000)으로, 양의 증가 뿐만 아니라 수출 단가도 많이 상승되었다. 수출대상국은 전체 수출량의 85%를 차지하는 일본을 비롯하여 미국, 스페인, 중동, 싱가포르, 태국, 홍콩 등이며(4), 최근 러시아로의 수출도 시작되고 있다(6). 아직은 일본에 대한 수출의존도가 높은 편이지만, 다른

[†]To whom all correspondence should be addressed

한편 생각해 보면 일본을 제외한 다른 나라들의 경우에는 주로 교포들을 그 대상으로 하는데 비해, 일본에서는 오히려 일본 국민들 사이에서 김치 기호도가 높아 대단한 김치붐이 일어나고 있다는 것을 여러 대중 매체들을 통해 알 수가 있었으며, 이것은 외국인들도 김치를 좋아할 수 있다는 가능성을 보여준 것이라 하겠다.

앨빈 토플러(7)가 지적 하였듯이, 맛에 대한 변화가 제1의 맛(소금맛)과 제2의 맛(소오스맛)을 거쳐서 지금은 제3의 맛인 발효맛 시대로 가고 있다. 따라서 한국의 대표적 발효식품인 김치는 그 전망이 매우 밝은 것으로 기대된다.

외국인들의 김치에 대한 반응은 과거 교포들이 주변의 이웃 때문에 마늘의 사용을 꺼려하던 때와는 달리 보다 긍정적이다. 즉 서구에서는 최근 주요 사망원인이 되고 있는 각종 성인병 발병이 동물성 식품 위주인 식생활과 무관하지 않다는 것을 알게 되면서 식물성 식품 섭취량이 많은 동양적 식생활지침(8)을 마련하고 있으며, 더우기 medical food, nutraceutical food 라는 용어가 나올 정도로 식품과 약품의 근원을 동일시하는 경향이 높아지고 있는데(9), 이는 우리 선조들의 약식동원(藥食同源)의 주장과 일치함을 알 수 있다. 김치에 쓰이는 마늘, 생강 등은 식재 뿐만 아니라 약재로도 우리가 사용하고 있는 식품인 것이다(1).

'86 아시안 게임 때 아시아 각국 선수들의 한국음식 27종에 대한 기호도를 조사한 결과(10), 481명의 응답자들 중 92.9%가 김치를 좋아한다고 응답하여 김치에 대한 높은 선호도를 보이고 있다. 그리고 김치를 선호한 나라별 순위를 보면 일본(34.9%)이 1위이고, 그 다음이 중국(25.3%)으로 두 나라를 합치면 60% 이상이 된다. 이 결과를 보면 역시 교포가 많이 살고 있는 나라에서 김치 보급이 많이 되었다는 것을 알 수가 있다. 실제로 연변 조선족을 대상으로 김치 담금 여부를 조사했을 때 98.6%가 담근다고 응답하였다(11).

따라서 김치를 세계에 널리 알리는데에는 파월장병, 중동근로자, '86 아시안게임, '88 올림픽, 관계당국의 홍보 등도 많은 역할을 하였지만, 그 무엇보다도 큰 힘이 된 것은 우리의 전통 음식문화를 간직, 계승시켜온 세계 여러 곳에 살고 있는 교포들의 '우리음식 사랑'이었다고 하겠다.

이러한 시점에서 우리 교포들의 김치 재료·담금법 등의 내용을 조사해 보고, 이들과 전통김치와의 차이를 살펴보는 것은 '세계식품 김치'를 만드는데 있어서 중요한 기초작업이라 생각된다. 따라서 해외 교포들의 김치재료 및 담금법의 변화과정 등을 살펴 보아 지리적 자연환경, 사회환경, 문화 등의 차이가 김치에 미친

영향을 파악하고, 이로써 김치의 세계화에 밑받침이 되게 할 필요가 있다고 하겠다.

그 일환으로, 본 연구는 그동안 교류가 활발하지 못했던 구 소련지역 중 비교적 한인이 많이 살고 있는 4곳(카자흐스탄, 우즈베크스탄, 사할린, 모스크바)을 중심으로 먼저 김치와 식생활에 관한 실태를 조사 분석하고자 한다.

조사대상 및 연구방법

조사대상 및 조사기간

조사대상지 선정 배경

현재 구 소련(독립국가연합)에 살고 있는 한인은 40만명이 넘는다. 그 중 중앙아시아의 카자흐공화국과 우즈베크공화국에는 각각 11만명, 19만명으로 한인이 가장 많은 곳이며, 각각의 수도인 알마타와 타시켄트는 재소 한인의 중심지 역할을 하고 있다. 사할린에는 4만여명의 한인이 살고 있으며(12,13), 모스크바에는 한인이 2~3천명 정도이지만, 러시아공화국의 수도이며 사실상 독립국가연합(CIS) 이전 소비에트 연방 때부터의 중심지였기 때문에 그 중요성이 인정된다.

따라서 본 연구는 비교적 한인이 많이 살고 있는 카자흐공화국, 우즈베크공화국과 러시아공화국의 모스크바와 사할린 등 4곳을 그 대상지역으로 정했다.

조사기간

본 조사에 앞서 1995년 5~6월 동안에 예비조사를 하였다. 이 '예비조사'는 국내의 연구기관, 기업체 등과 장기계약으로 한국에 체류하고 있는 소련 교포들과, 적십자사 주최로 모국을 방문한 사할린 교포 중 20세 이상의 여성들 30명을 대상으로 실시하여 본 조사 설문 내용을 수정 보완하였다.

그리고 '본 조사'는 1995년 8~10월 사이에, 상기 4지역의 한인 중 20세 이상 여성(우즈베크스탄은 49명, 나머지 3지역은 각 50명) 199명을 대상으로 설문 조사하였다.

조사내용 및 방법

본 조사의 설문 내용은 조사대상자의 일반적 특성(연령, 월소득, 이주세대 등), 식사형태, 김치 기호도 및 그 이유, 김치 섭취량, 먹어 보거나 본적이 있는 김치종류, 김치 이용 음식, 김치에 대한 러시아인의 반응 등 7부분으로 나누어 구성하였다.

자료의 분석 방법

본 연구 결과의 분석은 SPSS PC⁺ program(14)을

이용하여 빈도와 백분율을 산출하였고, 지역, 연령, 이주세대 등이 식사형태, 김치 섭취량, 먹어 보거나 본적이 있는 김치종류 등에 미치는 영향을 살펴보기 위해 χ^2 -test로 유의성 검증을 하였다.

결과 및 고찰

조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 사항을 살펴 본 결과는 Table 1과 같다. 조사대상자 199명의 연령분포는 40대와 50대가 각각 23.6%, 23.1%로 많은 비율을 차지하였고, 30대가 17.6%, 60대가 15.1%, 20대가 13.6%, 70대가 7.0%를 차지하였다. 학력은 대졸 이상과 고졸 학력(10~11년 수학)이 각각 39.2%로 다수를 차지하였으며 중졸 학력(7년 수학), 국졸 학력(4년 수학), 무학의 경우가 각각 15.6%, 5.0%, 1.0%로 나타났다. 지역적으로 볼 때 모스크바에서는 94%가 고졸 이상의 학력으로 타지역 보다 고학력자가 많은 편이었다. 대졸 이상의 학력은 모스크바(58%) 다음으로 카자흐스탄(48%)이 많은데, 카자흐스탄은 박사학위 소지자가 400여명으로 유태인과

비슷한 정도(13)라고 하니 교육열이 높은 것을 알 수 있다.

직업의 유무 조사에서는 조사대상자들이 여자들임에도 불구하고 82.4%가 직업을 가지고 있었다. 가족단위의 월수입은 83.4%가 100불 이상으로 러시아에서는 중산층 이상에 속하였고 50~99불의 저소득층이 16.1%, 50불 미만의 극저소득층이 0.5%이었다. 한국에서 러시아로 이주한 후 현재 몇 세대에 속하는지를 조사한 결과 이주 1세대가 2.5%, 2세대가 40.2%, 3세대가 36.7%, 그 이상이 20.6%로 97.5%가 이주 후 한세대 이상을 거쳤음을 알 수 있다.

한편, 이주세대를 연령과 비교해 볼 때 40세 이상의 비율이 사할린은 68%, 중앙아시아 지역의 우즈베크스탄과 카자흐스탄은 각각 81.6%와 72%로 사할린이 조금 적은 반면, 이주세대에서 1, 2세대의 비율은 사할린이 72%로 나머지 두 지역의 42.9%와 36%에 비해 훨씬 높았다. 즉 중앙아시아 지역에 비해서 이주 1, 2세대의 비율이 높은 사할린 지역이 오히려 연령이 낮았다. 이는 중앙아시아의 한인들의 경우 1863년 부터 한반도에서 소련 연해주 지역으로 이주하여 1937년에 스탈린에

Table 1. General characteristics of subjects

Items	Variable	Frequency(%) ¹⁾				
		Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakistan	Total
Age	20~29	9(18.0)	9(18.0)	4(8.2)	5(10.0)	27(13.6)
	30~39	14(28.0)	7(14.0)	5(10.2)	9(18.0)	35(17.6)
	40~49	8(16.0)	11(22.0)	18(36.7)	10(20.0)	47(23.6)
	50~59	11(22.0)	16(32.0)	8(16.3)	11(22.0)	46(23.1)
	60~69	5(10.0)	6(12.0)	10(20.4)	9(18.0)	30(15.1)
	above 70	3(6.0)	1(2.0)	4(8.2)	6(12.0)	14(7.0)
Education level (years)	0	0	0	1(2.0)	1(2.0)	2(1.0)
	4	0	0	4(8.2)	6(12.0)	10(5.0)
	7	3(6.0)	11(22.0)	10(20.4)	7(14.0)	31(15.6)
	10~11	18(36.0)	30(60.0)	18(36.7)	12(24.0)	78(39.2)
	above 12	29(58.0)	9(18.0)	16(32.7)	24(48.0)	78(39.2)
Occupation	having	45(90.0)	40(80.0)	37(75.5)	42(84.0)	164(82.4)
	none	5(10.0)	10(20.0)	12(24.5)	8(16.0)	35(17.6)
Monthly family income (\$)	below 50	1(2.0)	0	0	0	1(0.5)
	50~99	6(12.0)	8(16.0)	8(16.3)	10(20.0)	32(16.1)
	100~199	12(24.0)	34(68.0)	30(61.2)	24(48.0)	100(50.3)
	200~499	31(62.0)	8(16.0)	11(22.5)	16(32.0)	66(33.1)
	above 500	0	0	0	0	0
Emigrant generation	1st	0	5(10.0)	0	0	5(2.5)
	2nd	10(20.0)	31(62.0)	21(42.9)	18(36.0)	80(40.2)
	3rd	22(44.0)	9(18.0)	20(40.8)	22(44.0)	73(36.7)
	above 4th	18(36.0)	5(10.0)	11(16.3)	10(20.0)	41(20.6)
	Total	50(100)	50(100)	49(100)	50(100)	199(100)

¹⁾The percentage is the ratio of the frequency to the total respondents in each region and the percentage of the total is the ratio of the frequency to the total 199 respondents

의해 지금의 중앙아시아 지역으로 강제 이주를 당한 사람들이지만, 1945년 이전에는 일본 영토였던 사할린의 경우는 일제 때 강제 징용을 당한 동포들이 남게 된 것으로서 중앙아시아에 비해 이주 역사가 훨씬 짧은 때문인 것으로 생각된다(15,16).

식사 형태

양식 문화권인 러시아에서 한인들의 식사 형태를 살펴 본 결과(Table 2), 한식으로 식사를 하는 경우가 56.3%, 한·양식을 병행하면서도 한식이 많은 경우가 34.2%, 한·양식을 병행하면서 양식이 많은 경우가 6.5%, 양식으로 식사를 하는 경우가 3.0%로, 아직도 한식 중심으로 식사를 하는 가정이 90.5%를 차지하고 있음을 알 수 있다.

조사대상자들의 거주지역, 연령, 이주세대에 따른 식사 형태의 차이가 유의성있게($p < 0.001$) 나타났다. 지역적으로는 모스크바의 경우 타지역에 비해 양식 형태의 전환율이 다소 높은 것으로 분석되었으며, 사할린은 86%가 순수 한식 형태였다.

한편, 연령과 러시아 이주 후 세대에 따른 식사 형태의 차이를 보면, 고연령으로 갈수록 한식 중심의 식사를 하고 있음을 알 수 있다. 즉, 연령이 낮거나 러시아 이주 후 세대를 거칠수록 양식의 빈도수가 높아지는 현상을 보이면서 양식으로의 전환율이 높아지는 것을 알 수 있다.

Table 2. Food lifestyle¹⁾

Items	Variable	Frequency(%) ²⁾				
		Korean	Korean superior to Russian	Russian superior to Korean	Russian	Total
Region	Moscow	22(44.0)	16(32.0)	8(16.0)	4(8.0)	50(100)
	Sahalin	43(86.0)	7(14.0)	0	0	50(100)
	Uzbekistan	23(46.9)	24(49.0)	2(4.1)	0	49(100)
	Kazakstan	24(48.0)	21(42.0)	3(6.0)	2(4.0)	50(100)
Age	20~29	8(29.6)	12(44.4)	4(14.9)	3(11.1)	27(100)
	30~39	14(40.0)	17(48.6)	4(11.4)	0	35(100)
	40~49	22(46.8)	21(44.6)	2(4.3)	2(4.3)	47(100)
	50~59	28(60.9)	15(32.6)	2(4.3)	1(2.2)	46(100)
	60~69	28(93.4)	1(3.3)	1(3.3)	0	30(100)
	above 70	12(85.7)	2(14.3)	0	0	14(100)
Emigrant generation	1st	5(100)	0	0	0	5(100)
	2nd	64(80)	16(20)	0	0	80(100)
	3rd	33(45.2)	31(42.4)	8(11.0)	1(1.4)	73(100)
	above 4th	10(24.4)	21(51.2)	5(12.2)	5(12.2)	41(100)
Total		112(56.3)	68(34.2)	13(6.5)	6(3.0)	199(100)

¹⁾All the values are significantly different($p < 0.001$) as determined by χ^2 -test

²⁾The percentage is the ratio of the frequency to the total respondents in each region and the percentage of the total is the ratio of the frequency to the total 199 respondents

김치에 대한 기호도

김치기호도를 조사한 결과(Table 3), 조사대상자의 85.9%가 '좋아한다'고 응답하였고, '보통이다'가 13.6%, '싫어한다'가 0.5%로, 러시아 거주 한인들의 대부분이 아직도 김치를 선호하고 있음을 알 수 있다. 이와 같이 김치를 좋아하는 이유로는 많은 응답자가 우리 고유의 전통음식이라는 자부심과 김치가 맛있기 때문이라고 밝혔으며, 항상 먹는 식습관에서 이유없이 좋아하거나, 영양가나 건강과 관련하여 과학적인 측면에서 김치를 선호한다는 응답자들도 있었다(Table 4). 한편, 김치를 싫어하는 응답자는 1명으로 그 이유를 마늘 냄새와 맵고 짠맛 때문이라고 하였다.

김치섭취량

김치 섭취횟수를 조사한 결과(Table 5), 매끼마다 먹는 사람이 71.9%, 하루에 한끼 정도 먹는 사람이 23.1%로 대부분이 하루 한끼 이상은 김치를 섭취하고 있는 것으로 나타났다. 이는 '연변 조선족 자치주 주민들의

Table 3. Kimchi preference

Characteristics	Frequency	Percentage(%)
Good	171	85.9
Average	27	13.6
Bad	1	0.5
Total	199	100.0

Table 4. Reasons for Kimchi preference

Characteristics	Frequency ¹⁾	Percentage(%) ²⁾
Because of a Korean traditional food	100	50.3
Because of an ordinary eating food	36	18.1
Because of a rich nutritious and healthy food	17	8.5
Because of its good taste	75	37.7
Total respondents	199	100.0

¹⁾The frequency is the result of overlapped answer

²⁾The percentage is the ratio of the frequency to the total 199 respondents

Table 5. Level of Kimchi consumption¹⁾

Items	Variable	Frequency(%) ²⁾					Total
		Every meal	Once per day	Once or twice per week	Once or twice per month	None	
Region	Moscow	25(50.0)	22(44.0)	3(6.0)	0	0	50(100)
	Sahalin	44(88.0)	6(12.0)	0	0	0	50(100)
	Uzbekistan	38(77.6)	8(16.3)	1(2.0)	2(4.1)	0	49(100)
	Kazakstan	36(72.0)	10(20.0)	4(8.0)	0	0	50(100)
Age	20~29	10(37.0)	15(55.6)	2(7.4)	0	0	27(100)
	30~39	19(54.3)	14(40.0)	2(5.7)	0	0	35(100)
	40~49	34(72.3)	9(19.1)	2(4.3)	2(4.3)	0	47(100)
	50~59	37(80.4)	8(17.4)	1(2.2)	0	0	46(100)
	60~69	29(96.7)	0	1(3.3)	0	0	30(100)
	above 70	14(100)	0	0	0	0	14(100)
Emigrant generation	1st	5(100)	0	0	0	0	5(100)
	2nd	74(92.5)	5(6.3)	1(1.3)	0	0	80(100)
	3rd	45(61.1)	23(31.5)	3(4.1)	2(2.7)	0	73(100)
	above 4th	19(46.3)	18(43.9)	4(9.8)	0	0	41(100)
	Total	143(71.9)	46(23.1)	8(4.0)	2(1.0)	0	199(100)

¹⁾All the values are significantly different($p < 0.001$) as determined by χ^2 -test

²⁾The percentage is the ratio of the frequency to the total respondents in each region and the percentage of the total is the ratio of the frequency to the total 199 respondents

66.2%가 매끼마다 김치를 먹는다'는 장(11)의 조사·보고와 비슷한 결과로써 우리 민족이 어느 지역에 가서 살더라도 우리 고유의 음식 문화를 그 지역에서 계승시켜 나간다는 것을 알 수 있다.

또한 김치 섭취횟수의 차이가 지역, 연령, 이주세대와 유의성이 있었으며($p < 0.001$) 지역에 따른 섭취 횟수를 비교해 보면, '매끼마다 먹는다'라고 응답한 사람이 사할린 88%, 우즈베크스탄 77.6%, 카자흐스탄 72%, 모스크바 50% 순으로 사할린에 거주하는 한인이 매끼마다 섭취하는 비율이 높은 것으로 나타났으며, '하루에 한끼 정도 먹는다'라고 응답한 사람은 모스크바 44%, 카자흐스탄 20%, 우즈베크스탄 16.3%, 사할린 12% 순으로 나타났다.

연령별 섭취횟수를 보면, 매끼마다 먹는다라고 응답한 사람이 60대 이상이 가장 많고 연령이 낮을수록 그 비율이 낮았다. 이주 세대에 있어서는 매끼마다 먹는 비율이 이주 1, 2세대가 가장 많으며 세대를 거칠수록

비율이 낮게 나타났다. 이 결과는 나이가 어리고 세대를 거칠수록 김치 섭취횟수가 줄어드는 것을 보여주는데, 앞의 '식사 형태'의 조사에서, 나이가 어릴수록 또 이주 세대를 거칠수록 양식으로의 전환율이 높아지는 것과는 관계가 있겠다. 또한 국내의 젊은 세대나 어린이들이 김치를 적게 섭취하여 김치가 신세대의 기피 음식이 되어가고 있다고 우려하는 바와도 같은 경향이었다.

과거와 현재의 김치 섭취량의 차이를 조사한 결과(Table 6), 41.7%가 과거 보다 많이 섭취한다고 응답하였으며 36.7%가 과거 보다 적게 섭취한다고 하였고, 21.6%는 별차이 없다고 응답하여, 섭취량이 약간 증가하는 것으로 나타났다.

또한 김치 섭취량의 차이가 지역, 연령, 이주세대와도 유의성이 있었는데($p < 0.001$), 지역에 따른 김치 섭취량의 차이를 살펴 보면 사할린은 김치 섭취량이 많아진 경우가 68%인데 비하여 모스크바는 김치 섭취량이

Table 6. Comparison of the Kimchi intake between the past and the present¹⁾

Items	Variable	Frequency(%) ²⁾			Total
		Increasing	Decreasing	Unchanged	
Region	Moscow	17(34.0)	32(64.0)	1(2.0)	50(100)
	Sahalin	34(68.0)	14(28.0)	2(4.0)	50(100)
	Uzbekistan	13(26.5)	11(22.5)	25(51.0)	49(100)
	Kazakstan	19(38.0)	16(32.0)	15(30.0)	50(100)
Age	20~29	4(14.8)	20(74.1)	3(11.1)	27(100)
	30~39	15(42.9)	18(51.4)	2(5.7)	35(100)
	40~49	21(44.7)	12(25.5)	14(29.8)	47(100)
	50~59	23(50.0)	12(26.1)	11(23.9)	46(100)
	60~69	15(50.0)	7(23.3)	8(26.7)	30(100)
	above 70	5(35.7)	4(28.6)	5(35.7)	14(100)
Emigrant generation	1st	4(80.0)	1(20.0)	0	5(100)
	2nd	40(50.0)	17(21.2)	23(28.8)	80(100)
	3rd	27(37.0)	29(39.7)	17(23.3)	73(100)
	above 4th	12(29.3)	26(63.4)	3(7.3)	41(100)
Total		83(41.7)	73(36.7)	43(21.6)	199(100)

¹⁾All the value are significantly different($p < 0.001$) as determined by χ^2 -test

²⁾The percentage is the ratio of the frequency to the total respondents in each region and the percentage of the total is the ratio of the frequency to the total 199 respondents

Table 7. Kinds of Kimchi eaten or seen by subjects

Kinds of Kimchi	Frequency(%) ¹⁾				
	Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakstan	Total
Chinese cabbage Kimchi	50(100)	50(100)	48(98)	49(98)	197(99.0)
Cucumber Kimchi	49(98)	50(100)	36(73.5)	47(94)	182(91.5)
Cabbage Kimchi	49(98)	50(100)	32(65.3)	46(92)	176(88.4)
White water Kimchi	33(66)	48(96)	42(85.7)	45(90)	164(82.4)
Sikhae	20(40)	49(98)	42(85.7)	40(80)	150(75.4)
Eggplant Kimchi	17(34)	34(68)	40(81.6)	34(68)	126(63.3)
Green onion Kimchi	19(38)	42(84)	27(55.1)	38(76)	123(61.8)
Diced radish Kimchi(kakdugi)	19(38)	47(94)	9(18.4)	24(48)	98(49.2)
Pony-Tail Kimchi(Chonggak Kimchi)	12(24)	38(76)	3(6.1)	18(36)	73(36.7)
White Kimchi	13(26)	37(74)	8(16.3)	12(24)	70(5.2)
Sesame leaf Kimchi	11(22)	43(86)	4(8.2)	10(20)	68(34.2)
Wrapped-up Kimchi	14(28)	33(66)	4(8.2)	14(28)	65(32.7)
Leek Kimchi	9(18)	38(76)	3(6.1)	5(10)	55(27.6)
Indian mustard Kimchi	6(12)	24(48)	5(30.6)	6(12)	51(25.6)
Whole radish Kimchi	1(2)	20(40)	8(16.3)	5(10)	40(20.1)
Cabbage Kimchi in Soy sauce	0(0)	11(22)	7(14.3)	2(4)	20(10.1)
Radish and Octopus Kimchi	1(2)	13(26)	2(4.1)	1(2)	17(8.5)
Wild lettuce Kimchi	0	7(14)	0	0	7(3.5)
Total respondants	50(100)	50(100)	49(100)	50(100)	199(100)

¹⁾The frequency is the result of overlapped answer and the percentage is the ratio of the frequency to the total 199 respondents

적어진 경우가 64%로 두 지역이 크게 다른 양상을 보였으며, 우즈베크스탄은 '섭취량에 별 차이가 없다'는 사람이 51%로 가장 많았다.

연령에 따른 김치 섭취량을 비교해 보면 40대 이상은 '김치 섭취량이 많아졌다'라고 답한 비율이 더 높은데, 40대 미만의 경우는 오히려 '김치 섭취량이 적어졌

다'라고 응답한 비율이 더 높았으며, 특히 이중 30대는 51.4%인데 20대는 74.1%나 되어 나이가 작을수록 김치 섭취량이 줄어들고 있다는 것을 알 수 있다. 이주세대에 따른 차이는, 김치 섭취량이 많아진 사람이 응답자의 50% 이상인 이주 1, 2세대 보다 오히려 3세대 이상은 김치 섭취량이 적어졌다고 응답한 사람이 더 많

아서 앞의 '연령'의 경우와 일치하는 결과로, 나이가 적고 이주세대를 거칠수록 현지의 음식에 적응하여 섭취하는 것으로 나타났다.

김치 종류 및 김치 이용 음식

재소 한인들이 먹어 보거나 본적이 있는 김치 종류는 Table 7과 같다. 가장 많이 접한 김치로는 예상한 대로 배추김치(99%)가 단연 으뜸이었으며 그 다음으로는 오이김치(91.5%), 양배추김치(88.4%), 물김치(82.4%), 가자미식혜(75.4%), 가지김치(63.3%), 파김치(61.8%) 등의 순으로 나타났다. 우리나라에서 일상적으로 사용하는 깍두기, 총각김치, 부추김치 등의 비율이 낮고 양배추김치, 가자미식혜 등의 비율이 높게 나타나는 특징을 보였다.

특히 사할린은 위에 나열된 모든 김치에서 평균 빈도를 훨씬 웃돌았는데, 이것은 사할린의 한인들이 다른 지역의 한인에 비해서 김치 경험이 다양하다는 것을 보여준다. 더 나아가 사할린이 다른 지역에 비해서 이주 역사가 짧아서 한국에서의 김치 문화가 많이 남아 있음을 짐작할 수 있다.

김치를 이용하여 조리하는 음식에 대해서 조사한 결과(Fig. 1), 가장 많이 해 먹는 음식이 김치찌개(56.3%)이며 그 다음으로는 김치볶음(54.3%), 김치볶음밥(38.2%), 김치국(33.2%), 김치전(31.7%) 등의 순으로, 주로 김치찌개와 김치볶음을 많이 이용해 먹는 편이었

다. 그러나 이것도 이용율이 50%대에 머물고 있고, 나머지는 그 보다 훨씬 낮았다. 따라서 김치를 이용하여 다른 음식까지 만들어 먹을 수 있는 만큼의 양적인 여유가 없다는 것을 짐작할 수가 있다.

김치에 대한 러시아인들의 반응

러시아인의 김치에 대한 반응을 알아본 결과는 Table 8 같이, 먼저 응답자 모두가 러시아인과 김치를 나눠 먹어본 경험이 있었으며, 또한 김치를 먹은 러시아인의 반응은 99.5%가 잘 먹었다고 하고 못먹었다는 사람은 한사람도 없었다. '아시아 운동선수들의 92.9%가 김치를 좋아한다고 응답했다'는 계와 윤(10)의 조사 보고는 우리와 같은 아시아인들의 김치에 대한 반응이었으나, 본 결과를 보면 양식 위주의 서양인에게도 김치가 어색하지 않게 잘 받아들여질 수가 있다는 것을 알 수가 있고 김치 이용 확대 가능성을 분명하게 보여 주는 것이라 하겠다.

현지 교포의 말에 의하면 러시아인 친구를 식사에 초대했을 때 김치가 빠져 있으면 아주 섭섭해 한다고 할 정도이고 예비조사 때 응답한 사할린 교포 모국방문단원 대부분도 러시아인들이 김치를 잘먹었다고 대답했다.

요 약

구 소련(독립국가연합) 중 비교적 한인이 많이 살고

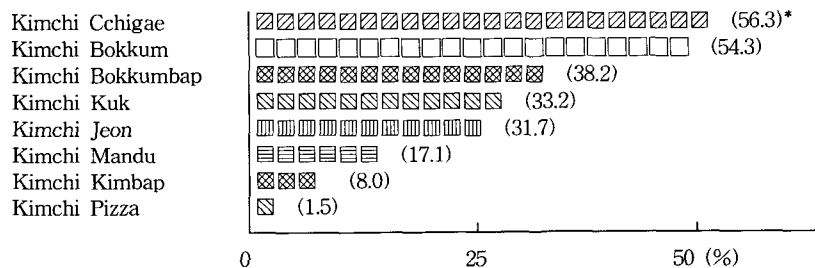


Fig. 1. Utilization of Kimchi in other foods.

*The frequency is the result of overlapped answer and the percentage is the ratio of the frequency to the total 199 respondents.

Table 8. Response of Russian about Kimchi

Items	Variable	Frequency	Percentage(%)
Experience shared kimchi with Russian	Yes	199	100
	No	0	0
Response of taste	Good	198	99.5
	Average	1	0.5
	Poor	0	0
	Total	199	100

있는 모스크바, 사할린, 우즈베크스탄, 카자흐스탄 지역의 한인 199명을 대상으로 김치와 식생활에 관한 조사를 실시한 결과, 식사형태는 조사대상자의 90.5%가 한식 중심의 식사를 하고 있었으며, 지역적으로 볼 때 모스크바가 양식으로의 전환율이 높은 반면 사할린은 거의 대부분이 한식 형태였다. 또한 고연령으로 갈수록 한식 중심의 식사를 하고 있었고 연령이 낮거나 이주 후 세대를 거칠수록 양식으로의 전환율이 높았다. 김치에 대한 기호도는, 응답자의 85.9%가 김치를 좋아하였으며 좋아하는 이유는 대부분이 우리 고유의 전통 음식이라는 자부심과 김치가 맛있기 때문이라고 하였다. 김치 섭취횟수는 응답자의 95%가 하루 한끼 이상은 김치를 섭취하고 있었으며 특히 사할린은 매끼마다 섭취하는 사람이 많았다(88%). 또 연령과 이주세대에 따른 섭취횟수의 차이는 나이가 어리고 이주세대를 거칠수록 김치 섭취횟수가 줄어들었다. 과거와 현재의 김치 섭취량의 차이는, 41.7%가 과거 보다 많이 섭취하였고 21.6%는 별 차이가 없었으며, 지역별로는 사할린은 섭취량이 많아진 경우가 많았고 모스크바는 섭취량이 적어진 경우가 더 많아 두 지역이 다른 양상을 보였다. 또 나이가 적고 이주세대를 거칠수록 과거 보다 섭취량이 줄어들어 나이가 적을수록 현지의 음식에 적응하여 섭취하는 것으로 나타났다. 먹어보거나 본 적이 있는 김치로는 배추김치(99%)가 가장 많았고 그 다음이 오이김치(91.5%), 양배추김치(88.4%), 물김치(82.4%), 가자미식혜(75.4%) 등의 순으로 우리나라에서 상용하는 깍두기, 총각김치, 부추김치 등의 비율이 낮고 양배추김치, 가자미식혜 등의 비율이 높은 특징을 보였다. 특히 사할린은 다른 지역에 비하여 김치 경험이 다양한 결과를 보여 한국에서의 김치 문화가 많이 남아 있음을 짐작할 수 있었다. 또 김치를 이용해 많이 해먹는 음식으로는 주로 김치찌개와 김치볶음 등이었으나 이

것도 50%대에 머물고 있어 김치로 다른 음식까지 만들어 먹을 수 있는 만큼의 양적인 여유가 없다는 것을 짐작할 수가 있었다. 김치에 대한 러시아인들의 반응은, '김치를 잘 먹었다'는 응답이 99.5%이고 '전혀 못 먹었다'는 사람은 한명도 없었는데 이로써 양식 위주의 서양인에게도 김치가 잘 받아들여질 수 있다는 것을 알 수가 있었고 또한 김치 이용 확대 가능성을 보여 주었다.

문헌

1. 김상순 : 한국전통식품의 과학적 고찰. 숙명여자대학교 출판부, p.113(1985)
2. 박건영, 최홍식 : 김치의 항돌연변이원성 및 항암성. 한국식품과학회 심포지움발표논문집, p.205(1994)
3. 오영주, 황인주, Claus Leitzmann : 김치의 영양생리학적 평가. 한국식품과학회 심포지움발표논문집, p.226(1994)
4. 식품연감 : 김치 절임식품. 농수축산신문, p.572(1995)
5. 조재선 : 김치연구의 어제와 오늘. 한국식품과학회 심포지움발표논문집, p.26(1994)
6. 경향신문 : 안동 풍산김치 러시아 첫 수출. 1996. 1. 18
7. 이규태 : 신바람의 한국학. 기린원, p.23(1988)
8. Food guide pyramid replace the basic 4 circle. *Food Technology*, 46, 64(1992)
9. 최홍식 : 한국인의 생명. 김치. 밀알, p.45(1995)
10. 계승희, 윤석인 : 한국 전통음식에 대한 외국운동선수들의 기호도 조사. 한국식문화학회지, 3, 79(1988)
11. 장정옥 : 연변 조선족 자치주 지역 식문화 양상에 관한 연구. 한국식문화학회지, 8, 315(1993)
12. 서정식 : 러시아 리포트. 청향, p.235(1992)
13. 고승철 : 유럽의 푸른 신호등. 고려원, p.20(1994)
14. 이승옥 : 통계학의 이해. 자유아카데미, p.369(1992)
15. 정태수 : 소련 한족사. 대한교과서주식회사, p.2(1989)
16. 리 블라지미르 표도로비치, 김 예브게니 예브게니예비치 : 스탈린체제의 한인 강제이주. 건국대학교출판부, p.97(1994)

(1996년 4월 1일 접수)