

구 소련(독립국가연합) 거주 한인들의  
김치 이용 실태에 관한 조사 (Ⅱ)  
- 김치 담금과 저장에 관한 사항 -

신애숙 · 김영희 · 김영숙 · 이경임  
양산전문대학 전통조리과

**A Research on Kimchi Culture for the Koreans in CIS(Ⅱ)**  
**-The General Characteristics on Preparation and**  
**Preservation of Kimchi-**

**Ae-Sook Shin, Young-Hee Kim, Young-Sook Kim and Kyeoung-Im Lee**  
*Dept. of Traditional Food Preparation, Yangsan Junior College, Yangsan 626-800, Korea*

**ABSTRACT**

This research follows the previous reseach on Kimchi Culture for the Koreans in Commonwealth of Independent States(CIS) and the purpose of this research was to investigate the habits with Kimchi of the Koreans in CIS. The research was carried out with items of the preparation and the preservation of Kimchi. The results were summarized as follows : 1. About 95% of above 30 years old of the respondents prepared Kimchi for their family. But 51.9% of under 30 years old and the forth generation of the respondents got Kimchi without self preparation. 2. All the respondents answered that they learned the method to prepare Kimchi from their mother. And 62.8% of the respondents argued that the procedure of Kimchi preparation of the present in different from that of the past. 3. 40.2% of the respondents used to take Kimchi after 2~3 days from the preparation and 29.1% used to take after 1~2 days. 52.8% of the respondents would like to eat the well-matured Kimchi and 45.2% to eat Kimchi which was immediately prepared. 4. The most popular container for keeping was the enamel pot and the most popular places for keeping was the refrigerator. The popular keeping containers were a wooden box(61.2%), a earthen vessel(20.1%), a plastic vessel(14.7%) and the popular keeping places were a underfloor(37.9%), veranda (25.0%), underearth(22.9%) in order.

---

Key words: Preparation of Kimchi, Kimchi culture, Matured Kimchi, Container and place for keeping Kimchi.

## I. 서 론

우리의 전통음식인 김치는 18C 중엽, 고추를 사용<sup>1)</sup>하기 이전부터 沈菜 또는 菹<sup>2)</sup>로써 상용되어 오면서 한국인의 필수적인 기호식품으로 자리잡게 되었다. 또한 첨가되는 부재료, 절이는 방법, 담그는 시기나 저장기간, 담그는 과정의 정성, 지역 등에 따라 다양한 맛과 영양을 가진 우리 특유의 채소 저장 가공 식품<sup>3)</sup>이면서 기능성을 갖춘 건강 식품으로 김치의 과학화, 국제화, 세계화를 위한 노력이 각계에서 활발하게 진행되고 있다.

그런데 김치는 이미 식품학적 평가나 영양학적 우수성의 논의 이전에 우리 전통의 영양관과 문화의 한 요소가 되어 민족 음식으로서 그 고유성을 인정받아야 한다<sup>4)</sup>. 즉, 김치를 먹는다는 것은 각종 영양소를 섭취하는 동시에 민족의 식생활 전통에 참여하는 행위이기 때문에, 김치에 대한 연구는 김치의 식품영양학적 측면의 연구<sup>5) 6)</sup>에 못지 않게 김치의 문화적 측면에 대한 연구<sup>7) 8) 9)</sup>도 동시에 이루어져야 하는 것이다.

그리고 하나의 문화현상, 즉 식생활 양식으로서 김치의 제조와 소비를 연구함에 있어서 그 폭과 깊이를 더하기 위해서는 외국에 거주하고 있는 교민들의 김치 제조 및 소비 전반에 관한 연구도 필요하다고 할 것이다. 왜냐하면 김치를 주요 반찬으로서 거의 매일 소비하던 한국사회를 벗어나, 식습관 전통이 전혀 다른 외국에 장기간 거주한 한국인이 중요한 전통 식문화 속의 김치문화를 어떤 형태로 유지하고 있나 하는 것을 이해한다는 것은 김치의 문화적 측면을 해명하는 중요한 단서가 될 것이기 때문이다.

이에 본 연구에서는 구소련에 거주하는 한인의 김치 기호도, 섭취량 등의 연구에 이어 구소련 한인들의 김치 담그는 방법, 저장법, 담그는 방법의 전수형태에 대하여 조사 분석하고자 한다. 일반적으로 음식의 조리법은 생산되는 작물과 기후, 지리적 특성 등에 따라 달라진다는 맥락에서 볼 때 구소련 한인들의 김치 담그는 법, 저장법 등에 대한 연구는 생산 작물, 기후, 지리적 조건이 달라졌을 때의 김치문화

변화 형태를 이해하는 데 좋은 단서가 될 것이며, 아울러 김치의 세계화를 이루어가는데 중요한 참고자료가 될 것이다.

## II. 조사대상 및 연구방법

### 1. 조사대상 및 조사기간

조사대상지 선정 배경 및 조사 기간은 전보<sup>12)</sup>에서와 같다. 즉, 1995년 8월에서 10월에 걸쳐 러시아의 4지역 (모스크바, 사할린, 우즈베크스탄, 카자흐스탄)에 거주하는 20세 이상의 여자 한인 199명을 대상으로 설문 조사하였다.

### 2. 조사내용 및 방법

본 조사의 설문 내용은 전보에 이어 지역별 김치 조달 방법, 연령별, 이주세대별 김치의 담금 여부, 담그지 않는 이유, 김치담금법의 전수, 과거와 현재의 김치담금법에 대한 의견, 지역별 저장기간 및 맛 있는 김치상태, 김치보관 용기 및 보관 장소 등이다.

### 3. 자료의 분석 방법

본 연구 결과의 분석은 SPSS PC+ program<sup>13)</sup>을 이용하여 빈도와 백분율을 산출하였고, 지역, 연령, 이주세대에 따른 유의성은  $\chi^2$ -test로 검증을 하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 사항을 살펴본 결과는 전보<sup>12)</sup>의 표를 인용하면 Table 1과 같다. 간략히 요약하면 조사대상자 199명의 연령분포는 40대와 50대가 가장 많은 비율을 차지하였고, 다음으로 30대, 60대, 20대, 70대 순으로 나타났으며 학력은 대졸 이상과 고졸 학력(10~11년 수학)이 다수를 차지하였으며 중졸 학력(7년 수학), 국졸 학력(4년 수학), 무학의 순으로 나타났다. 지역적으로 볼 때 모스크바에서는 고졸 이상의 고학력자가 많은 편이었고 직업의 유무 조사에서는 조사대상자들이 여자들임에도 불구하고 82.4%가 직업을 가지고 있었다. 가족단위의 월수입은 100\$ 이상으로 구소련에서는 중산층 이

**Table 1.** General characteristics of subjects

Items	Variable	Frequency (%)*				
		Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakstan	Total
Age (years old)	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)	8(16.3)	10(20.0)	41(20.6)
Total		50(100)	50(100)	49(100)	50(100)	199(100)

\* The percentage is the ratio of the frequency to the respondents in each region and the percentage of the total is the ratio of the frequency to the total 199 respondents.

상에 속하였고 한국에서 러시아로 이주한 후 현재 이주 후 한 세대 이상을 거쳤음을 알 수 있었다.

## 2. 김치담금에 관한 일반적 사항

구 소련 거주 한인들이 가정에서 직접 김치를 담고 있는지를 살펴본 결과는 Table 2와 같다.

응답자 199명 가운데 181명이 본인이 직접 김치를 담근다고 응답하여 91%가 직접 김치를 담귀 먹었고 여기에 '(시)어머니가 담근다'는 7.0%를 합치면 구 소련 거주 한인들의 대부분(98%)이 가정에서 김치를 담그는 것으로 나타났다.

조사 대상자들의 연령, 이주세대, 거주지역에 따른 김치조달 방법의 차이가 유의성 있게( $p < 0.001$ ) 나타났다. 연령별로 볼 때 30세 이상은 95%이상 김

치를 직접 담근다고 응답하였으며, 20세 이상에서는 48.1%만이 김치를 직접 담근다고 응답하였다. 이것은 20대는 아직 미혼이 많거나 젊은 주부들이므로 직접 담그지 않고 (시)어머니가 담귀주는 것(44.4%)으로 나타났다.

또한 이주 1, 2세대는 100%, 3세대는 91.8%, 그 이후세대는 70.7%로 세대가 지날수록 직접 담그는 비율이 낮아졌는데 이는 연령의 경우와 같은 경향이 있었다. 이렇게 나이가 어리거나 이주 후 세대가 4세대 이상인 경우를 제외하고는 대부분이 직접 김치를 담귀는데 이는 우리나라 강원도 지역의 주부를 대상으로 김치 담금 여부를 조사했을 때 대부분(96.2%)이 직접 담근다<sup>15)</sup>는 경우와 같이 우리의 전통음식인 김치는 해외에서나 국내에서나 아직도 집에서 직접

**Table 2.** Ways to get Kimchi

Items	Variable	Frequency(%)					Total	
		Self-preparation	Mother or mother in law	Getting from a neighbor	Buying			
Age (years old)	20~29	13(48.1)	12(44.4)	1( 3.7)	1( 3.7)	27(100)	$\chi^2=77.09$ $p<0.001$	
	30~39	34(97.1)	0	0	1( 2.9)	35(100)		
	40~49	45(95.7)	1( 2.1)	1( 2.1)	0	47(100)		
	50~59	45(97.8)	1( 2.2)	0	0	46(100)		
	60~69	30(100.0)	0	0	0	30(100)		
	above 70	14(100.0)	0	0	0	14(100)		
Emigrant generation	1st	5(100)	0	0	0	5(100)	$\chi^2=31.06$ $p<0.001$	
	2nd	80(100)	0	0	0	80(100)		
	3rd	67(91.8)	5( 6.8)	0	1( 1.4)	73(100)		
	above 4th	29(70.7)	9(22.0)	2( 4.9)	1( 2.4)	41(100)		
Region	Moscow	43(86.0)	5(10.0)	1( 2.0)	1( 2.0)	50(100)	$\chi^2=5.60$ $p=0.78$	
	Sahalin	47(94.0)	3( 6.0)	0	0	50(100)		
	Uzbekistan	45(91.8)	4( 8.2)	0	0	49(100)		
	Kazakstan	46(92.0)	2( 4.0)	1( 2.0)	1( 2.0)	50(100)		
Total		181(91.0)	14( 7.0)	2( 1.0)	2( 1.0)	199(100)		

담귀 먹는 것이 보편적임을 알 수 있었다.

지역적으로 보면 사할린과 우즈베크스탄은 응답자 모두가 (어머니가 담그는 경우 포함), 모스크바와 카자흐스탄은 96%가 집에서 담귀 먹었다. 사 먹는 경우는 1%에 지나지 않았는데 이는 응답자의 대부분이 직업을 갖고 있어 (Table 1, 82.4%) 김치를 사 먹는 가정이 많을 것으로 짐작했던 것과는 다른 의외의 결과였다. 이렇게 사 먹는 가정이 거의 없는 이유는 구소련 지역의 김치 시장이 아직은 소규모이고 경제적인 사정도 좋지 않기 때문인 것으로 추측된다. 김치 판매는 한인들이 생계를 위해 가정에서 만든 것을 시장 한쪽에서 조금 팔고 있는 정도이고 가공김치로는 국내 생산 김치가 얼마전 부터 수출은 되고 있으나 아직은 일부지역에 국한되고 있다.

김치를 직접 담그지 않는다고 응답한 사람들을 대상으로 담그지 않는 이유를 살펴본 결과는 Table 3과 같다. 20대 주부 및 구소련 한인의 이주 4세대 이상인 본 문항의 응답자들은 김치를 담그지 않는 이유로서 담그는 방법을 몰라서(37.5%)와 얻어 먹거나 사 먹을 수 있기 때문(43.8%)이라고 하였다. 재료를 구하기 힘들다거나 가족이 싫어하여 김치를 직접 담그지 않는 응답자는 없었다.

**Table 3.** Reasons not to prepare Kimchi

Items	Frequency	Percentage(%)*
Do not know how to prepare	6	37.5
Prefer to buy or beg	7	43.8
Troublesome and hard	3	18.8
Family don't like to eat	0	0
Not easy to get materials	0	0
Total	16	100

\* The percentage is the ratio of 16 respondent to not prepare Kimchi.

**Table 4.** Whom teach you the preparation of Kimchi

Items	Frequency	Percentage(%)
Mother	187	100.0
Mother in law	0	0
Relatives	0	0
Neighbor	0	0
Books or T.V.	0	0
Total	187	100.0

김치 담그는 방법을 누구에게 전수받았는가에 대한

**Table 5.** Opinions about the differences in the method of Kimchi preparation in the past and at present

Items	Frequency (%)					
	Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakstan	Total	
Difference	27(56.3)	46(92.0)	23(46.9)	27(55.1)	123(62.8)	$\chi^2=37.79$
Indifference	6(12.5)	3( 6.0)	19(38.8)	13(26.5)	41(20.9)	p<0.001
No idea	15(31.3)	1( 2.0)	7(26.5)	9(18.4)	32(16.3)	
Total	48(100.1)	50(100.0)	49(100.2)	49(100.0)	196(100.0)	

응답의 결과는 Table 4와 같다. 조사 대상자 모두는 김치 담그는 방법을 친정어머니로부터 배웠다고 응답하였다. 이 결과를 문<sup>14)</sup>의 연구와 비교해 볼 때 경기도 지역 주부의 65%가 친정 어머니로부터 김치 담그는 방법을 배웠고 21%는 시어머니, 4%가 친구·친지, 1%가 책·교육으로부터 김치 담그는 방법을 배웠다고 나타나 구소련 한인 여성들과는 상당한 차이가 있었다. 그리고 김<sup>15)</sup>의 강원도 지역 주부들의 연구결과에서 전통음식에 대해 알게 된 동기는 어른이나 친구로부터가 73.5%로 가장 높게 나타나 국내에서나 국외에서나 모두 전통음식에 대하여는 책이나 TV 등의 매체는 큰 역할을 못하고 있는 것으로 사료된다.

과거와 비교한 현재의 김치 담금법의 변화에 대한 질문의 결과는 Table 5이다. 현재의 김치 담그는 법이 과거의 김치 담그는 법과 차이가 있다고 응답한 사람은 62.8%이었다. 특히 타지역에 비해 이주역사가 짧아서 한국에서의 김치에 대한 기억이 많이 남아 있는 사할린 거주 한인의 경우 92%가 김치 담그는 법이 달라졌다고 응답하였으며, 반면 우즈베크스탄 한인들의 경우 38.8%가 달라지지 않았다고 응답하여 상대적 차이를 보였다. 식생활은 그 지역의 문화와 지리적 조건의 차이에 따라서 점차 변화된다. 따라서 한인들은 김치를 담귀 먹고 있으나 구소련 이주 후 많은 세월이 흘렀고 그동안 남한과의 왕래는 쉽지 않았으므로 김치의 담금방법은 과거 선조들의 방법이나 혹은 현재 한국에서 먹고 있는 김치의 담금 방법에는 차이가 있을 것으로 생각된다.

### 3. 김치저장과 맛있는 김치상태

일반적으로 담귀 먹는 김치의 저장기간 및 맛있게 느껴지는 김치상태를 묻는 물음의 응답 결과는

Table 6이다. 김치의 종류에 따라 먹는 시기가 달라질 수 있지만 대체로 러시아 한인들이 주로 담귀먹는 배추김치를 통상적으로 보면(김치의 종류 및 주재료, 부재료에 관한 사항은 후편에서 상세히 언급하고자 한다.) 김치를 '담근지 3~4일 후에 먹는다'는 비율이 40.2%, '1~2일후에 먹는다' 29.1%, '담귀 바로 먹는다' 22.6%로 3~4일 후에 먹는 경우가 많았다. 이는 송 등<sup>16)</sup>의 연구에서 실온에서 김치를 저장할 경우 저장 4일째에 가장 맛이 있는 김치가 된다는 결과와 일치하는 것으로 구소련 한인들도 알맞은 시기에 김치를 섭취하고 있는 것으로 판단된다. 지역별로 살펴보면 모스크바 한인들은 3~4일 후에 먹다가 54%로 가장 많았고, 사할린 지역은 1~2일후에 먹는다, 기타 등이며, 우즈베크스탄, 카자흐스탄 지역은 3~4일후에 먹는 경우가 가장 많아 대체로 1~2일후 또는 3~4일후에 먹는 것이 보편적임을 알 수 있었다.

가장 맛있다고 느끼는 김치상태는 대상지역 모두 새로 담근 김치 및 적당히 익은 김치를 좋아하는 것으로 나타났는데, 특히, 사할린 한인들은 새로 담근 김치를 선호하는 비율이 60%로 가장 높았고 우즈베크스탄과 카자흐스탄 한인들은 적당히 익은 김치를 선호하는 비율이 각각 67.4%, 50%로 높게 나타나 사할린 한인들이 갓 담은 김치를 좋아하는 이유에 대한 조사연구가 필요한 것으로 판단된다. 강 등<sup>11)</sup>의 연구에서 일반가정에서 담귀 맛이 좋다고 느끼는 배추김치의 신맛의 범위는 pH 4.2~4.5, 총산도 0.5~0.8%로 약간 신맛이 있는 적당히 숙성된 김치를 사람들이 일반적으로 선호하는 것으로 나타나 맛있는 김치에 대한 기호는 어느 지역에서나 별 차이가 없는 것으로 생각된다.

김치의 보관용기 및 보관장소에 대한 조사결과는

**Table 6.** Period of the preservation of Kimchi (except for winter) and preference for the degree of maturity of Kimchi

Items	Variable	Frequency (%)*				
		Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakstan	Total
Period of the preservation (days)	0	4( 8.0)	14(28.0)	11(22.5)	16(32.0)	45(22.6)**
	1~2	18(36.0)	28(56.0)	4( 8.2)	8(16.0)	58(29.1)
	3~4	27(54.0)	10(20.0)	24(49.0)	19(38.0)	80(40.2)
	5~6	6(12.0)	3( 6.0)	9(18.4)	11(22.0)	29(14.6)
	Others	9(18.0)	30(60.0)	11(22.5)	10(20.0)	60(30.2)
Preference for the degree of maturity	Fresh	23(46.0)	30(60.0)	15(30.6)	22(44.0)	90(45.2)
	Well mature	23(46.0)	24(48.0)	33(67.4)	25(50.0)	105(52.8)
	Over mature	3( 6.0)	10(20.0)	3( 6.1)	6(12.0)	22(11.1)
	Anything	7(14.0)	8(16.0)	3( 6.1)	7(14.0)	25(12.6)

\* The frequency is the result of overlapped answer and the percentage is the ratio of the total respondents in each region.

\*\* Total percentage is the ratio of the frequency to the total 199 respondents.

**Table 7.** Kinds of the container and the place for keeping Kimchi

Items	Frequency (%)*									
	Moscow		Sahalin		Uzbekistan		Kazakstan		Total	
	Except winter	Winter	Except winter	Winter	Except winter	Winter	Except winter	Winter	Except winter	Winter
<u>Container</u>										
Earthen vessel	0	2( 8.0)	1( 2.0)	24(50.0)	0	0	0	0	1( 0.7)	26(20.2)
Plastic vessel	1( 3.2)	6(24.0)	7(14.3)	10(20.4)	3(13.0)	3(10.7)	3( 8.3)	0	14(10.1)	19(14.7)
Glass vessel	2( 6.5)	2( 8.0)	7(14.3)	0	1( 4.3)	2(7.1)	5(13.9)	1( 3.1)	15(10.8)	5( 3.9)
Stainless steel Vessel	1( 3.2)	0	0	0	0	0	0	0	1( 0.7)	0
Enamel pot	27(87.1)	0	34(69.4)	0	19(82.6)	4(15.3)	28(77.8)	1( 3.1)	108(77.7)	5( 3.9)
Wooden box	0	15(60.0)	0	15(30.6)	0	19(67.9)	0	30(93.8)	0	79(61.2)
Total	31(100)	25(100)	49(100)	49(100)	23(100)	28(100)	36(100)	32(100)	139(100)	134(103.9)
<u>Place</u>										
Refrigerator	37(100)	0	44(91.7)	0	24(100)	0	39(100)	1( 2.8)	144(97.3)	1( 0.7)
Under earth	0	2( 6.9)	1(2.1)	28(58.3)	0	1( 3.7)	0	1( 2.8)	1(0.07)	32(22.9)
Veranda	0	22(75.9)	0	5(10.4)	0	3(11.1)	0	5(13.9)	0	35(25.0)
Underground	0	5(17.2)	3(6.3)	15(31.3)	0	15(55.6)	0	18(50.0)	3(2.0)	53(37.9)
Others	0	0	0	0	0	8(29.6)	0	11(30.6)	0	19(13.6)
Total	37(100)	29(100)	48(100)	48(100)	24(100)	27(100)	39(100)	36(100)	148(100)	140(100)

\* The frequency is the result of overlapped answer.

The percentage is the ratio of the frequency to the total 199 respondents.

Table 7이다. 이 표에 의하면 구소련 한인들은 일상 김치(겨울 제외)의 경우 김치 보관용기로 범랑냄비를 가장 많이 사용하였으며 유리그릇이나 플라스틱

용기도 많이 사용하였다. 이것은 일상김치의 경우 냉장고에 주로 보관하는 결과와 관련하여 볼 때 냉장고에 넣어 보관하기 적합하며 또한 보관용기 뿐

**Table 8.** General items of Kimchi during the winter

Items	Variable	Frequency (%)				
		Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakstan	Total
Production or not	Prepare	41(85.4)	49(98.0)	48(98.0)	46(95.8)	184(94.4)
	Not	7(14.6)	1( 2.0)	1( 2.0)	2( 4.2)	11( 5.6)
	Total	48(100)	50(100)	49(100)	48(100)	195(100)
Season of production	September	1( 2.4)	0	2( 4.1)	2( 4.3)	5( 2.7)
	October	36(85.7)	50(100)	6(12.2)	6(12.8)	98(52.1)
	November	5(11.9)	0	38(77.6)	38(80.9)	81(43.1)
	December	0	0	3( 6.1)	1( 2.1)	4( 2.1)
	Total	42(100)	50(100)	49(100)	47(100)	188(100)
Period to supply the Kimchi (months)	During 1~2	5(11.4)	0	2( 4.1)	3( 6.4)	10( 5.3)
	" 3~4	36(81.8)	4( 8.0)	42(85.7)	26(55.3)	108(56.8)
	" 5~6	3( 6.8)	16(32.0)	5(10.2)	18(38.3)	42(22.1)
	Above 6	0	30(60.0)	0	0	30(15.8)
	Total	44(100)	50(100)	49(100)	47(100)	190(100)
Kind of the Kimchi to prepare (Kimchi)	Chinese cabbage	34(68.0)*	50(100)*	48(98.0)*	45(90.0)*	177(88.9)**
	Radish	11(22.0)*	43(86.0)*	20(40.8)*	12(24.0)*	86(43.2)**
	Cabbage	40(80.0)*	46(92.0)*	30(61.2)*	32(64.0)*	148(74.4)**
	White	0	0	0	2( 4.0)*	2( 1.0)**
	Total	85(100)	139(100)	98(100)	91(100)	453(100)

\* The frequency and percentage is the result of overlapped answer in each region.

\*\* The percentage is the ratio of the frequency to the 199 respondents.

만 아니라 조리 용기로도 사용할 수 있고 구하기가 쉽기 때문에 범람냄비가 널리 이용되고 있는 것으로 판단된다. 겨울의 경우 조사 대상자의 61.2%가 국내에서는 보기 드문 나무통을 보관용기로 사용하는 반면 장독을 보관용기로 사용하는 응답자는 20.2%이었다. 특히 카자흐스탄의 경우는 응답자의 대부분(93.8%)이 나무통에 보관한다는 특이성을 보였다. 겨울 김치의 보관장소로는 37.9%가 지하실에 보관한다고 응답하였으며 배란다가 25.0%, 땅에 묻는다가 22.9%로 나타났다. 그러나 겨울철 김치의 보관장소는 지역별로 큰 차이를 보였는데 모스크바에서는 배란다가 보관한다고 응답한 대상자가 75.9%이었으며 사할린의 경우에는 땅에 묻는다고 응답한 자가 58.3%이었다. 이는 지역에 따라 겨울철 온도가 다르며 주거공간의 활용에 있어 차이가 있는 것으로 판단된다.

#### 4. 김장김치에 관한 사항

김장김치에 관한 일반적인 사항을 조사한 결과 (Table 8), 응답자의 94.4%가 김장을 담그고 있었고 담그지 않는 사람은 5.6%에 불과했다. 이로써 우리 고유의 김장 문화가 구소련에서 이어지고 있음을 알 수 있었다. 담그는 시기는 지역에 따라 다소 차이를 보이고 있는데 모스크바와 사할린의 경우 10월경에, 우즈베크스탄과 카자흐스탄에서는 11월경에 주로 담그는 것으로 나타났다. 이것은 모스크바나 사할린이 여타의 지역보다 겨울 추위가 빨리 오기 때문인 것으로 판단된다. 담그는 김장김치를 저장하면서 먹는 기간은 3~4개월이 56.8%로 가장 많았으며 그 다음으로는 5~6개월이 22.1%이었고 사할린의 경우 6개월 이상까지 저장하여 먹고 있었다. 김장용으로 담그는 김치의 종류로는 배추김치(88.9%)와 양배추김치(74.4%)가 주류를 이루고 있으며 무우김치도 어느 정도 이용되고 있는데, 특히 사할린에서는 타지역에 비해 무우김치의 담금도가 높았다. 양배추가 김치재료로 많이 이용되는 이유

는 러시아와 같은 양식형태의 문화권에서는 양배추가 동양의 배추 대용으로 많이 이용되고 있으므로 구소련 거주 한인들이 이를 김치의 재료로 쉽게 이용한 결과로 본다. 한편, 백김치는 전보의 Table 7<sup>12)</sup>에서 나타났듯이 먹어보거나 들어본 적이 있는 경우가 35.2%였음에도 불구하고 김장용으로 담그는 경우는 거의 없었다. 이는 연변 조선족들이 주로 담궈 먹는 김치 종류가 배추김치, 깍두기, 열무김치, 무우채, 총각김치 등이었다는 장<sup>17)</sup>의 보고나 우리나라 경기지역에서 주로 먹는 김치가 배추김치, 동치미, 총각김치, 백김치 등이며<sup>14)</sup>, 또 서울, 충청지역에서 주로 배추김치, 깍두기, 총각김치, 열무김치, 나박김치, 동치미, 백김치를 담그는 것<sup>15)</sup>과는 차이를 보였다. 이는 재배환경의 차이에서 오는 생산품종의 한계인 것으로 추측된다.

#### IV. 요약

본 연구는 전보에 이은 구소련(독립국가연합) 거주 한인들의 김치 이용실태에 관한 조사연구이다. 전보가 김치 기호도, 섭취량 등을 다루었다면 본 연구는 김치 담그는 법, 저장 등을 중심으로 다루었다. 조사연구 결과는 다음과 같다.

1. 구소련 지역 한인들은 30세 이상 여성들의 95% 이상이 직접 김치를 담아서 먹고 있었다. 김치 담는 방법을 모른다거나 김치 담그는 일이 귀찮고 번거롭다는 이유로 김치를 직접 담그지 않는 29세 이하의 여성은 51.9%나 되었으며 이주 4세대 이하 여성에게서 29.3%가 나타났다.
2. 김치담금법은 조사 대상자의 100%가 친정 어머니에게서 배웠다고 응답하였다.
3. 조사 대상자의 62.8%가 현재의 김치 담그는 방법과 과거의 김치 담그는 방법이 다르다고 응답하였다.
4. 조사 대상자의 41.2%가 김장김치를 제외한 일상 김치를 담근지 3~4일 후에 먹는다고 응답하였고, 1~2일 후에 먹는다가 26.1%, 담근 즉시 먹는다가 22.6%로 응답하였다.
5. 김치 숙성상태에 대한 선호도는 조사 대상자의

52.8%가 적당히 익은 김치를 좋아한다고 응답한 반면 45.2%는 새로 담은 김치를 좋아한다고 응답하였다.

6. 김치 보관 용기 및 보관장소에 대하여는 일상 김치(겨울 김장김치 제외)의 경우 조사 대상자들은 범랑냄비나 플라스틱, 유리그릇에 넣어 냉장고에 주로 보관한다고 응답하였다. 겨울 김장 김치의 경우 61.2%가 나무통을 보관 용기로 사용하였고 20.2%가 장독을 사용하였으며, 보관장소로는 지하실(37.9%), 베란다(25%), 땅속(22.9%)을 이용하였다.

#### V. 참고문헌

1. 이성우: 한국식품문화사, 교문사, 서울, 제8장, 1994.
2. 김상순: 한국전통식품의 과학적 고찰, 숙명여자대학교출판부, 114, 1992.
3. 강인희: 한국의 맛, 대한교과서주식회사, 270, 1993.
4. 주영하: 김치, 도서출판 공간, 25, 1994.
5. 이진희, 조영, 황인경: 김치 부재료가 젖산균 생육에 미치는 영향, 한국조리과학회지, 11(5): 511, 1995.
6. 이종미, 김희정: 전통적 통배추 김치제조시 최적 절임조건 및 저장기간 설정에 관한 연구, 한국식생활문화학회지, 9(1): 93, 1994.
7. 조영, 이혜수: 젖산균과 온도가 김치발효에 미치는 영향, 한국조리과학회지, 7(1): 15, 1991.
8. 이승교: 지역별 김치의 특색과 섭취실태, 식품과 영양, 8(2): 23, 1987.
9. 윤석인, 김영찬, 이철: 시판 김치의 수도권 소비자에 대한 조사 연구, 한국식문화학회지, 3(4): 369, 1988.
10. 김명선, 한재숙: 통배추 김치에 관한 연구, 한국조리과학회지, 11(1): 13, 1995.
11. 강근옥, 이성희, 차보숙: 서울 및 충청지역의 김치담금 재료비 및 숙성 김치의 화학적 성질 조사, 한국조리과학회지, 11(5): 487, 1995.
12. 김영희, 김영숙, 이경임, 신애숙, 박훈: 구소련

- 거주(독립국가연합) 한인들의 김치이용의 실태에 관한 조사(1), 한국식품영양과학회지, 25(4): 593, 1996.
13. 김범종: SPSS PC<sup>+</sup> 사용법과 통계분석기법 해설, 학현사, 1994.
  14. 문난주, 이승교: 경기지역 김치 이용실태에 관한 연구, 한국농촌생활과학회지, 5, 13, 1994.
  15. 김은실: 강원지역 농촌 주부들의 전통식생활 관리현황에 관한 실태조사(I), 한국조리과학회지, 11(4): 347, 1995.
  16. 송주은, 김명선, 한재숙: 저장용기 및 저장온도에 따른 김치의 품질 변화, 동아시아식생활학회지, 5(2): 39, 1995.
  17. 상정옥: 연변 조선족 자치주 지역 식문화 양상에 관한 연구, 한국식문화학회지, 8(4): 316, 1993.