

## 서울·경기지역 초·중·고등학생의 김치 섭취 실태 및 태도 조사

문혜진·이영미

경원대학교 생활과학대학 식품영양학과  
(1999년 1월 11일 접수)

### A Survey on Elementary, Middle and High School Students' Attitude and Eating Behaviors about Kimchi in Seoul and Kyunggido Area

Haejin Moon and Youngmee Lee

Department of Food & Nutrition, Kyungwon University

(Received January 11, 1999)

#### Abstract

This study was performed with 482 subjects(278 boys and 204 girls in Seoul and Kyunggido area) to find out the attitude and eating behaviors about Kimchi on Korean young generation. General characteristics about subject and attitude and eating behavior were surveyed by self-developed questionnaires. 85.9% of the subjects were nuclear family type and 49.9% of respondent's mother had full-time job and 96.1% of subjects were middle or upper economic status.

The preference for Kimchi, 60.4% of respondents answered that they liked Kimchi. According to grade, the rate of preference about Kimchi was significantly different, higher grade students were found higher preference on Kimchi : 64.4% of middle and 70.4% of high school students liked Kimchi. The eating patterns of Kimchi, up to 60% of respondents answered they ate Kimchi in every meal time, which suggested that it was still an important side dish in Korean meal among teenagers. The eating behaviors on Kimchi, 85~90% of respondents answered that they preferred Kimchi in meal time. Baechu Kimchi(chinese cabbage Kimchi) and Gakdugi(radish cube Kimchi) was highly preferred. And their preference of food which made from Kimchi (such as Kimchi fried rice, Kimchi stew, Kimchi pancake) was highly evaluated. 65.6% of respondents pointed out that 'Kimchi is very nutritious food'. The respondent's structure of value on Kimchi were not significantly difference between sex and age. But it was significantly difference( $p<0.01$ ) between the groups with preference and familiarity on Kimchi. The group had higher preference and familiarity on Kimchi agreed to the positive values about Kimchi. These result suggested that various kinds of Kimchi should be developed for young generation to meet their taste and also continuous nutrition education about traditional food especially Kimchi should be promoted at home and school.

#### I. 서론

한국인의 식생활 변화 가운데에서 최근 주목되고 있는 점은 편이성과 기호 위주의 식생활을 지향하고 있는 점이다. 음식의 준비와 조리에서 전통적인 방법으로 가정에서 조리하는 기회는 점차 감소되고 가공식품의 이용이 증가되어 이에 대한 요구가 점차 높아지고 있다. 한편으로 나이가 어린 학생들은 외식의

섭취 기회가 많아지면서 이들의 기호와 가치관에 적합한 인스턴트 식품이나 서구음식을 선호하며, 이에 비하여 어려서부터 다소 자극적인 맛을 가진 김치를 접하는 기회가 줄어들고 있다.

김치는 사계절 우리의 식생활에 부식으로 중요한 위치를 차지하고 있으며 채소가 나오지 않던 겨울철에도 섭취할 수 있는 저장성 식품인 동시에 식욕을 돋구게 하는 기호식품으로 널리 애용되어 왔다. 김치는 오

늘날 식품학적, 영양학적 측면에서 우리 민족 고유의 슬기를 발휘한 결과품이라 평가되고 있다<sup>1)2)</sup>. 김치는 발효에 의한 야채의 저장수단으로 세계적으로 주목되는 식품이며 세계 곳곳에서 한국김치에 대한 높은 관심은 이제 한국인뿐만 아니라 세계인의 입맛에 맞는 기호식품이 되어 가고 있다<sup>3)4)</sup>. 그러나 또한 가정에서 직접 조리하는 김치의 종류는 점차 감소되며, 시판 김치를 이용함에 따라 각 가정과 지방만이 가진 전통적 김치 맛을 잃어가고 있다<sup>5)</sup>. 김치는 대부분 가정단위로 제조하여 소비되어 왔으나 1960년대 이후 급속한 국민소득의 증대와 도시로의 인구집중, 아파트 등 주거생활의 변화, 핵가족화, 여성의 사회참여 기회 확대 등에 의해 식생활이 급속도로 변화되고 있어 김치의 기업적 생산에 대한 필요성이 강조되고 있다. 독특한 김치의 중요한 맛은 향미성분 외에 조직감이 대단히 중요하고<sup>6)</sup> 한국인이 김치를 선호하는 이유중에 아삭아삭한 조직감 특성과 씹힘성이 중요한 요소로 보고되고 있다<sup>7)</sup>.

오늘날까지 김치는 한국인의 식생활에서 중요한 음식으로 간주되고 있으며, 매끼마다 섭취되는 것으로 우리 나라 사람의 식탁에서 김치는 거의 필수 불가결한 것으로 나타나 좋아하는 반찬으로 김치가 50.4%로 우선적으로 선호하는 것으로 조사된 바 있다<sup>5)6)</sup>.

전국 주부를 대상으로 조사한 연구에서 조사대상 주부의 82.8%가 필수적인 반찬으로 김치를 꼽았다. 우리 나라에서 김치의 섭취량은 지역, 계절, 연령, 성별 그리고 식생활 양상에 따라 많은 차이가 있는 것으로 나타났다<sup>8)</sup>. 이 등<sup>9)10)</sup>의 연구에서 한국 성인의 1일 김치 소비량은 여름철 50~100g, 겨울철 150~200g으로 대체로 겨울에 높고 여름철에는 다소 낮은 것으로 나타났다. 그러나 이러한 경향은 시대에 따라 점차 감소되는 것으로 나타났다.

저소득층의 식생활 실태조사에서<sup>11)</sup> 식사에서 부식의 구성 중 김치가 차지하는 비율은 봄 24%, 여름 27%, 가을 31%, 겨울 41%로 나타났다. 계<sup>12)</sup>의 연구에서 보면 1일 김치 섭취량은 도시의 경우 배추김치가 62.7g, 깍두기 6.51g으로 나타났고, 농촌은 배추김치 70.7g, 깍두기 8.5g으로 도시에 비해 농촌의 김치 섭취량이 높은 것으로 보고한 바 있다.

김치의 소비율은 과거에 비하여 크게 떨어지지 않고 있으나 채소의 재배기술의 발달로 신선한 김치재료를 계절에 관계없이 얻을 수 있게 되고 많은 사람들의 주거지가 아파트로 바뀌어 감에 따라 한번에 담그는 김치의 양이 많이 줄어들고 있는 실정이며 또한 전문 가공업체에서 제조하여 시판하는 김치의 품질개선으로 인하여 시판 김치의 이용 비율은 점차 늘어나고 있다<sup>13)~16)</sup>.

경상도 일부지역 초등학생을 대상으로한 김치에 대

한 의식 및 선호도 연구에서<sup>17)</sup> 조사대상자의 약 50%가 김치를 꼭 필요한 음식으로 인식하며 김치의 우수성을 이해하나, 김치를 싫어하는 이유로는 매운맛과 자극적인 양념냄새 및 부재료로 첨가되는 향이 강한 야채로 인한 것임이 조사된 바 있다. 또한 김치자체는 싫어하더라도 김치를 재료로 한 음식에 대한 선호도는 비교적 높게 형성되어 있다고 보고하고 있다.

식습관은 사춘기 이전에 거의 형성되며 어릴 때 가정에서 섭취하던 식품이나 음식, 청소년기에 접해온 음식물과 식품에 대한 체험이 식습관 형성에 크게 영향을 미쳐 식품 선택에 기여한다<sup>18)</sup>. 외국인들이 우리 전통음식을 먹어 본 뒤 맛이 좋아서 즐긴다는 비율이 높다는 보고에 의하면<sup>19)</sup> 이미 외국음식에 노출되어 있어서 그 맛에 길들여져 있고 서구식 패스트푸드의 간편함과 맛, 친구들과 어울리는 즐거움을 우선으로 생각하는 우리 나라의 학생들에게 전통음식에 대해 쉽게 접근할 수 있는 방법을 모색해야 할 때가 되었다. 또한 김치를 대량 생산하여 상품화를 시키려는 연구와 함께 젊은 세대의 기호에 맞게 재료나 제조법을 달리해 보는 노력이 필요하다.

본 조사를 통해 초·중·고등학생의 일반환경에 따른 김치섭취와 김치 선호도에 따른 식생활의 특징을 알아보고, 김치 섭취 상태와 건강과의 관련성을 알아보고자 한다. 또한 김치에 대한 학생들의 인식정도와 수용도를 조사하여 김치에 대한 이들의 태도와 가치관의 형성 정도를 조사하였다. 본 연구를 통해 자칫 서구화에 밀리기 쉬운 전통적인 우리의 김치 식문화를 계승 발전시켜 나갈 수 있도록 학생들을 대상으로 김치뿐만 아니라 전통 음식에 대한 가치관 변화 교육의 기초 자료로 활용되기를 기대한다.

## II. 연구방법 및 내용

### 1. 조사대상 및 기간

본 연구는 김치에 대한 섭취실태와 가치관을 조사하기 위해서 서울과 인근지역에 거주하는 초·중·고등학생 520명을 대상으로 하였다. 설문지 520부를 배부한 후 배부 장소에서 응답하게 하여 100% 회수된 응답지중 응답이 불충분한 설문 38부를 제외한 482부(유효 회수율 92.7%)를 본 연구의 최종분석자료로 사용하였다. 조사기간은 1997년 2월에서 4월에 걸쳐 연구자에 의해서 구성된 설문지를 이용하였으며, 조사대상자의 자기기입식 방식으로 설문지에 응하도록 하였다.

2. 조사방법 및 내용

설문지의 내용은 연구자의 연구목적에 적합하도록 구성하여 동일 연령 집단 중 임의로 추출한 30명을 대상으로 예비조사를 실시하여 내용 타당도를 보완한 후 조사에 사용하였다.

설문지는 총 38문항으로 이루어져 있으며 그 내용은 일반적인 환경(생활환경형태)으로 개인적인 특성 및 배경에 관한 내용과 김치에 대한 전반적인 기호도 파악, 김치의 섭취습관, 및 김치에 대한 가치관 조사를 위한 문항으로 구성하였다. 김치에 대한 가치 척도의 평가는 평가 문항에 아주 동의할 경우 5점, 약간 동의할 경우 4점, 그저그렇다 3점, 별로 동의하지 않을 경우 2점, 전혀 동의하지 않을 경우 1점의 5단계 Likert 척도로 나누어 조사하였으며 기타의 문항은 선다형 형태의 문항으로 조사하였다.

3. 자료처리 방법

조사자료는 각 항목별 백분율과 평균, 중앙값 및 편차를 구하고 각 변인간의 통계수치의 유의성은 각 집단간 ANOVA TEST와  $\chi^2$ -TEST를 통하여 검증하였다. 조사된 항목의 통계처리는 SPSS/PC+ 전산프로그램을 이용하였다.

〈표 1〉 조사대상자의 일반 사항

조사항목	분류항목	빈도수(%)	계
성 별	남	278 (57.7)	482(100.0)
	여	204 (42.3)	
학 년	초등고학년	160 (33.2)	482(100.0)
	중학생	160 (33.2)	
	고등학생	162 (33.6)	
가족형태	대가족	68 (14.1)	482(100.0)
	핵가족	414 (85.9)	
어머니의 직업유무	유	236 (49.0)	482(100.0)
	무	246 (51.0)	
생활정도	상 류	6 ( 1.2)	482(100.0)
	중상류	95 (19.7)	
	중 류	362 (75.1)	
	중하류	18 ( 3.7)	
	하 류	1 ( 0.2)	

사하였으며 표 1과 같다.

조사대상자 총 482명 중 남학생이 278명으로 57.7%를 여학생이 204명으로 42.3%를 차지하였다. 학년별로 보면, 초등학생의 경우 고학년(4, 5, 6학년) 160명(33.2%), 중학생 160명(33.2%), 고등학생 162명(33.6%)으로 나누어 조사하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 성별 및 학년, 그들의 가족구성형태, 어머니의 직업유무, 생활정도로 나누어 조

2. 김치에 대한 기호도

1) 김치에 대한 전반적인 기호도

김치에 대한 선호도를 조사해본 결과 '좋아한다'가 60.4%, '보통이다'가 33.8%, '싫어한다'가 5.8%로 김치를 좋아한다고 응답한 비율이 높았다.

〈표 2〉 조사대상자의 김치에 대한 선호도

변 인	구 분	선호도			계	$\chi^2$ -TEST	
		좋아한다	보통이다	싫어한다			
성 별	남	172 (61.9)	94 (33.8)	12 ( 4.3)	278 ( 57.7)	$\chi^2=2.76$ N.S.	
	여	119 (58.3)	69 (33.8)	16 ( 7.8)			204 ( 42.3)
	합 계	291 (60.4)	163 (33.8)	28 ( 5.8)			
학 년	초	74 (46.3)	69 (43.1)	17 (10.6)	160 ( 33.2)	$\chi^2=24.9$ P<0.01	
	중	103 (64.4)	50 (31.3)	7 ( 4.4)	160 ( 33.2)		
	고	114 (70.4)	44 (27.2)	4 ( 2.5)	162 ( 33.6)		
	합 계	291 (60.4)	163 (33.8)	28 ( 5.8)	482 (100.0)		
어머니의 직업유무	유	146 (61.9)	79 (33.5)	11 ( 4.7)	236 ( 49.0)	$\chi^2=1.23$ N.S.	
	무	145 (58.9)	84 (34.1)	17 ( 6.9)			246 ( 51.0)
	합 계	291 (60.4)	163 (33.8)	28 ( 5.8)			

N.S. : 유의적인 차이 없음

조사대상자의 각 변인에 따른 김치에 대한 선호도는 표 2와 같으며 남·여, 어머니 직업유무에 따른 집단간 유의적인 차이를 보이지 않았다. 그러나 학년별로 보았을 때 김치를 좋아한다고 답한 경우가 초등학교가 46.3%, 중학생이 64.4%, 고등학생이 70.4%로 고학년으로 올라갈수록 김치를 좋아하는 것으로 나타나 학년간의 유의적인 차이를 보여주었다(p<0.01). 이는 문 20)의 연구에서 지적한 '자녀의 연령별로 나이가 높을수록 김치가 꼭 필요하다고 하였고 나이가 낮을수록 필요없다는 경향이 있었다'의 연구결과와 이 21)의 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화의 연구에서 김치의 필요성을 낮게 평가한 결과와 유사한 현상을 보여주었다.

2) 김치 섭취 빈도와 도시락 반찬으로 김치를 지참하는 횟수

김치 섭취 빈도는 표 3에서 보는 바와 같이 성별과 학년에 따른 유의적인 차이를 보이지 않았다. 과거 김치 섭취량조사에서 나타난 바와 많은 문헌에서 보고된 바와 같이 1970년대 이후 김치 섭취량이 급격히 감소해 시대가 변함에 따라 식생활 패턴이 달라지고 우리 고유의 음식인 김치 섭취량도 점차 적어지는 경향을

보여주는 것은 사실이나 조사시 응답자의 60% 이상이 '밥먹을 때에는 꼭 먹는다'라고 답하여 여전히 김치는 밥을 주식으로 하는 우리의 식생활에서 빼놓을 수 없는 반찬임을 나타냈다.

그리고 김치 선호도와 김치가 식탁에 필요한 정도에 따른 김치 섭취 빈도 사이에는 집단간 유의적인 차이를 보였는데(p<0.05) 김치를 좋아하고 김치가 식탁에 반드시 필요하다고 답한 학생들의 김치 섭취 빈도가 현저히 높았다.

도시락 반찬으로 김치를 지참하는 횟수는 표 4에서 보는 바와 같이 성별과 학년간의 집단별 유의적인 차이를 보이지 않았으며 '매일 싸운다'와 '일주일에 2~3회 정도'를 싸오는 비율이 초·중·고의 경우 60% 이상을 차지하고 있으며 이는 1960년대에 조사한 김 22)의 연구에서 나타난 김치를 도시락 반찬으로 지참하는 비율과 유사한 결과를 보여주고 있다.

또한 김치선호도와 김치의 식사시 필요도 정도에 따라 도시락 반찬으로 지참 비율이 집단간 유의적인 차이를 보여주었다(p<0.05).

3) 김치의 필요도

김치가 우리 식탁에서 필요한 정도에 대한 평가는

〈표 3〉 조사대상자의 김치 섭취 빈도

(단위:명(%))

변 인	구 분	밥 먹을때 꼭먹는다	하루에 한끼정도	거의 먹지않는다	계	$\chi^2$ -TEST
성 별	남	176 (63.3)	74 (26.6)	28 (10.1)	278 (57.7)	$\chi^2=1.20$ N.S.
	여	123 (60.3)	54 (26.5)	27 (13.2)	204 (42.3)	
	합 계	299 (62.0)	128 (26.6)	55 (11.4)	482(100.0)	
학 년	초	89 (55.6)	41 (25.6)	30 (18.8)	160 (33.2)	$\chi^2=1.47$ P<0.05
	중	100 (62.5)	44 (27.5)	16 (10.0)	160 (33.2)	
	고	110 (67.9)	43 (26.5)	9 ( 5.6)	162 (33.6)	
어머니의 직업유무	합 계	296 (61.4)	128 (26.6)	55 (11.4)	482(100.0)	$\chi^2=0.30$ N.S.
	유	148 (62.7)	63 (26.7)	25 (10.6)	236 (49.0)	
	무	151 (61.4)	65 (26.4)	30 (12.2)	246 (51.0)	
김 치 선호도	합 계	296 (61.4)	128 (26.6)	55 (11.4)	482(100.0)	$\chi^2=289.9$ P<0.05
	좋아한다	245 (83.5)	48 (16.5)	-	293 (60.7)	
	보통이다	53 (33.7)	78 (47.9)	30 (18.4)	161 (33.3)	
식탁에 필요한 정 도	싫어한다	1 ( 3.6)	2 ( 7.1)	25 (89.3)	28 ( 6.0)	$\chi^2=112.2$ P<0.01
	합 계	299 (61.4)	128 (26.6)	55 (11.4)	482(100.0)	
	반드시필요	259 (76.6)	72 (20.7)	16 ( 4.6)	347 (72.1)	
	습관적임	39 (30.2)	55 (42.6)	35 (27.1)	129 (26.8)	
	필요없다	1 (20.0)	-	4 (80.0)	5 ( 1.0)	
	합 계	299 (61.4)	128 (26.4)	55 (11.4)	481(100.0)	

N.S. : 유의적인 차이 없음

〈표 4〉 조사대상자의 도시락 반찬으로 김치를 지참하는 횟수

(단위:명(%))

변인	구분	매일 싸온다	일주일에 2~3회	일주일에 1~2회	거의 안싸음	계	$\chi^2$ -TEST
성 별	남	108 (40.4)	78 (29.2)	32 (12.0)	49 (18.4)	267 (57.7)	$\chi^2=3.18$ N.S.
	여	68 (34.8)	55 (28.0)	33 (16.8)	40 (20.4)	196 (42.3)	
	합 계	176 (38.0)	133 (28.7)	65 (14.0)	89 (19.1)	463(100.0)	
학 년	초	68 (48.3)	31 (22.0)	16 (11.3)	26 (18.4)	141( 30.5)	$\chi^2=1.47$ N.S.
	중	55 (34.3)	44 (27.5)	30 (18.8)	31 (19.4)	160( 34.5)	
	고	53 (32.7)	58 (35.8)	19 (11.7)	32 (19.8)	162( 35.0)	
	합 계	176 (38.0)	133 (28.7)	65 (14.0)	89 (19.1)	463(100.0)	
어머니의 직업유무	유	82 (36.6)	72 (32.1)	30 (13.4)	40 (17.9)	224 (48.3)	$\chi^2=2.53$ N.S.
	무	94 (39.3)	61 (25.6)	35 (14.6)	49 (20.5)	239 (51.7)	
	합 계	176 (38.0)	133 (28.7)	65 (14.0)	89 (19.1)	463(100.0)	
김 치 선호도	좋아한다	131 (46.7)	93 (33.1)	33 (11.7)	24 ( 8.5)	281 (60.8)	$\chi^2=104.8$ P<0.05
	보통이다	41 (26.6)	39 (25.3)	31 (20.1)	43 (28.0)	154 (33.2)	
	싫어한다	4 (14.3)	1 ( 7.6)	1 ( 3.6)	22 (78.5)	28 ( 6.0)	
	합 계	176 (38.0)	133 (28.7)	65 (14.0)	89 (19.1)	463(100.0)	
식탁에 필요한 정 도	반드시필요	146 (44.0)	103 (31.0)	41 (12.3)	42 (12.7)	332 (71.8)	$\chi^2=48.8$ P<0.05
	습관적임	29 (23.2)	30 (24.0)	23 (18.4)	43 (34.4)	125 (27.1)	
	필요없다	1 (20.0)	-	-	4 (80.0)	5 ( 1.1)	
	합 계	176 (38.1)	133 (28.9)	64 (13.8)	89 (19.1)	462(100.0)	

N.S. : 유의적인 차이 없음

전체조사 집단에 있어서 '반드시 필요하다'가 72.2%, '습관적이다'가 26.8%, '필요없다'가 1.0%로 반드시 필요한 반찬이라고 인식하는 비율이 높음을 알 수 있다. 표 5에서보면 김치가 식탁에서 필요한 정도는 성별과 학년에 따른 집단간의 유의적인 차이를 나타내지 않았으나 나이에 따른 차이로 초·중학생의 경우 '반드시 필요하다'고 응답한 비율이 68.8%, 67.3%로 비슷했으나 고등학생의 경우 80.2%가 '반드시 필요하다'고 답해 연령이 높은 집단이 김치에 대한 필요도가 다소 높음을 알 수 있다. 김치선호도에 따라서는 집단간 유의적인 차이를 나타냈으며, 김치를 싫어하는 학생들의 경우는 식탁에서 김치의 필요성을 선호도가 높은 타집단에 비하여 낮게 평가하였다.

김치가 식탁에 필요없다고 답한 경우는 전체 응답자의 1%로 점차 우리 식생활이 서구화되고 가족구성원이 핵가족화 되면서 김치의 필요도가 낮아지는 경향이 있을 것이라는 예상과는 달리 김치가 여전히 우리 식탁에서 차지하는 비중이 크다는 것을 알 수 있다.

또한 일상 식생활에서 김치의 필요성에 대한 인식도를 조사한 결과 표 6과 같으며, 전체응답자의 56.1%가 '필요하다'고 응답하고, 조사 대상 전체의 7.5%만이 '필요없다'고 답해 높은 비율이 김치가 우리 식생

활에서 필요하다고 답한 것을 알 수 있다. 김치의 필요성에 대한 인식정도는 성별·학년·생활정도에 따라 분류된 각 집단간에 유의적인 차이가 없어 집단의 생태적 특성에 차이없이 김치는 우리의 일상생활에 필요한 것으로 인식하고 있는 것으로 조사되었다. 이것은 문<sup>20)</sup>의 연구에서 김치가 '꼭 필요하다'로 응답한 비율이 34.0%, '주·부식에 따라 다르다'고 응답한 비율이 50.0%이며 '필요없다'로 응답한 비율이 16.0%인 것에 비해 김치의 필요도가 다소 높게 평가되었다.

### 3. 김치의 섭취형태

#### 1) 김치를 이용한 음식의 선호도

첨가된 각종 향신료와 젓산발효 결과 독특하게 형성된 향미는 일정기간이 지나면서 변화를 일으키고, 발효가 진행되어 과도한 산이 생성되면 펙틴질이 분해되어 질감이 물러지게되며, 호기성 세균들의 번식으로 불쾌취가 생성되어 품질이 저하된다. 따라서 우리는 예전부터 썰어서 남은 김치나 혹은 저장기간이 적정기간보다 길어져 지나치게 시어지거나 맛이 변한 김치 등을 이용하여 다양한 음식을 개발하게 되었다. 김치를 이용한 주된 요리로는 주로 찌개나 국, 전, 볶음밥,

〈표 5〉 조사대상자의 김치가 식탁에 필요한 정도

(단위:명(%))

변인	구분	반드시 필요하다	습관적이다	필요없다	계	$\chi^2$ -TEST
성별	남	206(74.4)	68(24.5)	3( 1.1)	278( 57.7)	$\chi^2=1.71$ N.S.
	여	141(69.0)	61(29.9)	2( 1.1)	204( 42.3)	
	합계	347(72.2)	129(26.8)	5( 1.0)	482(100.0)	
학년	초	110(68.8)	49(30.6)	1( 0.6)	160( 33.2)	$\chi^2=8.94$ N.S.
	중	107(67.3)	50(31.4)	2( 1.3)	160( 33.2)	
	고	130(80.2)	30(18.5)	2( 1.2)	162( 33.6)	
	합계	347(72.2)	129(26.8)	5( 1.0)	482(100.0)	
김치 선호도	좋아한다	255(87.6)	35(12.0)	1( 0.3)	281( 60.7)	$\chi^2=137.4$ P<0.01
	보통이다	84(51.9)	78(48.1)	-	154( 33.3)	
	싫어한다	8(28.6)	16(57.1)	4(14.3)	28( 6.0)	
	합계	347(72.2)	129(26.8)	5( 1.0)	482(100.0)	

N.S. : 유의적인 차이 없음

〈표 6〉 조사대상자에 따른 일상 생활에서 김치의 필요성 인식 정도

(단위:명(%))

변인	구분	필요하다	보통이다	필요없다	계	$\chi^2$ -TEST
성별	남	156 (56.1)	102 (36.7)	19 ( 6.8)	278 (57.7)	$\chi^2=1.12$ N.S.
	여	114 (55.9)	73 (35.8)	17 ( 8.3)	204 (42.3)	
	합계	270 (56.1)	175 (36.4)	36 ( 7.5)	482(100.0)	
학년	초	82 (51.3)	63 (39.4)	15 ( 9.4)	160 (33.2)	$\chi^2=10.6$ N.S.
	중	83 (52.0)	62 (38.9)	14 ( 9.1)	159 (33.2)	
	고	105 (64.8)	50 (30.9)	7 ( 4.3)	162 (33.6)	
	합계	270 (56.1)	175 (36.4)	36 ( 7.5)	481(100.0)	
생활 정도	상류	58 (61.1)	27 (28.4)	10 (10.5)	95 (19.7)	$\chi^2=9.28$ N.S.
	중류	200 (55.4)	137 (37.9)	24 ( 6.7)	362 (75.1)	
	하류	7 (38.8)	10 (55.6)	1 ( 5.6)	18 ( 3.7)	
	합계	265 (55.9)	174 (36.7)	35 ( 7.4)	475(100.0)	

N.S. : 유의적인 차이 없음

만두, 김밥속, 밀전병, 국수, 찜, 무침, 김치적 등을 들 수 있다.

조사대상자의 각 변인에 따른 김치를 이용한 음식의 선호도는 표 7과 같은데 김치를 이용한 음식을 '좋아한다' 라고 응답한 비율이 85~90%로 높게 나타났으며, 각 집단간 유의적인 차이가 없었다. 이 결과는 단일 음식인 김치 자체에 대한 기호도 보다 김치를 활용한 음식에 대한 기호도가 매우 높다는 것을 나타낸 것이다. 우리 식생활에서 김치는 그 자체로서만이 아니라 김치를 이용한 음식의 개발 및 그 활용도에 대한 연구가 필요하며, 나아가 김치를 이용한 새로운 음식의 개발 가능성을 추측할 수 있게 된다.

## 2) 각종 김치류에 대한 기호도

성별에 따라 각종 김치류에 대한 기호도를 조사한 결과는 그림 1과 같다.

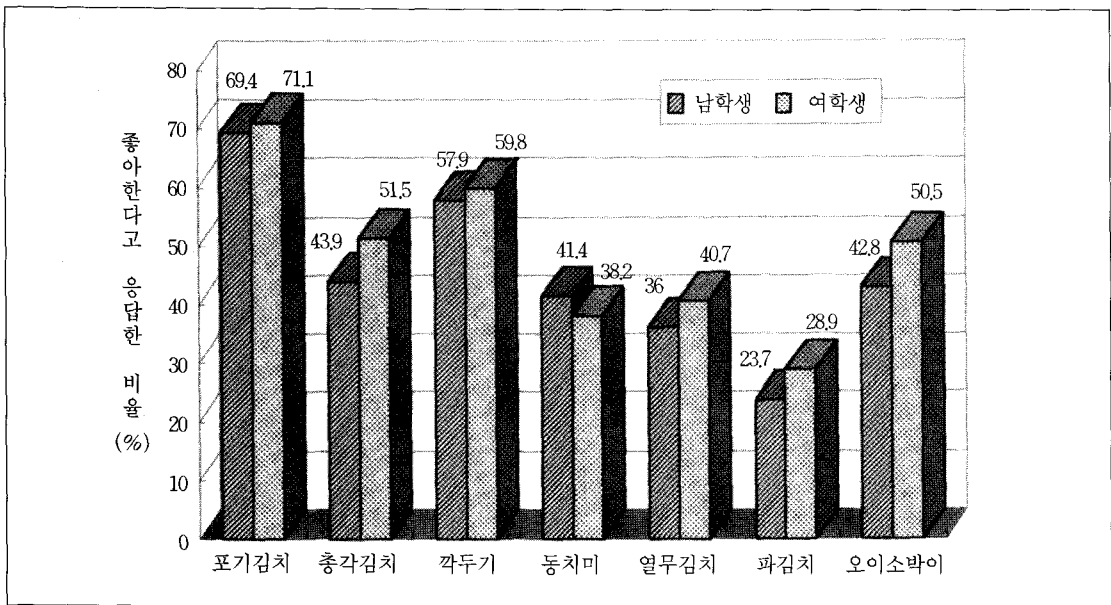
성별에 따라서는 남·녀 모두 가장 선호하는 김치는 배추김치와 깍두기였으며, 선호도가 낮은 김치는 파김치, 열무김치로 나타났다. 이것은 각 가정에서 준비하는 일상적인 김치가 배추김치와 무를 이용한 김치이며, 이를 어려서부터 먹어왔다는 맛의 적응 현상이라 사료되며, 한의 연구<sup>16)</sup>에서도 인지도가 높은 배추김치와 깍두기에 대한 초등학교의 기호가 높게 조사된 바 있다. 김치 맛에 대한 노출정도와 인지도, 기호 형성에 대하여서는 보다 심도 있는 연구가 요구된다.

〈표 7〉 조사대상자에 따른 김치 이용 음식의 선호도

(단위:명(%))

변 인	구 분	좋아한다	보통이다	싫어한다	계	$\chi^2$ -TEST
성 별	남	247 (88.8)	28 (10.1)	3 ( 1.1)	278 (57.7)	$\chi^2=0.77$ N.S.
	여	175 (86.2)	25 (12.3)	3 ( 1.5)	203 (42.2)	
	합 계	422 (87.8)	53 (11.0)	6 ( 1.2)	481(100.0)	
학 년	초	132 (83.1)	24 (15.1)	3 ( 1.8)	159 (33.1)	$\chi^2=7.26$ N.S.
	중	143 (89.5)	14 ( 8.9)	3 ( 1.6)	160 (33.3)	
	고	147 (90.7)	15 ( 9.3)	-	162 (33.7)	
어머니의 직업유무	유	212 (90.2)	19 ( 8.1)	4 ( 1.7)	235 (48.9)	$\chi^2=4.67$ N.S.
	무	210 (85.4)	34 (13.8)	2 ( 0.8)	246 (51.1)	
	합 계	422 (87.8)	53 (11.0)	6 ( 1.2)	481(100.0)	

N.S. : 유의적인 차이 없음



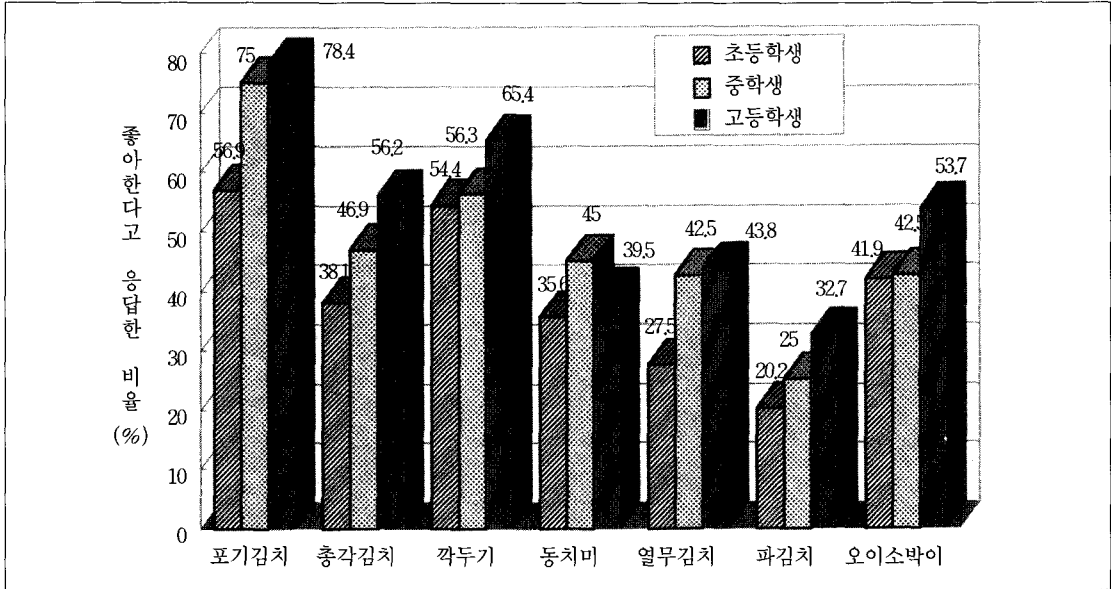
〈그림 1〉 조사대상자의 성별에 따른 각종 김치류에 대한 기호도

학년에 따른 각종 김치류에 대한 기호도를 조사한 결과는 그림 2와 같다. 학년에 따라서는 중·고등학생의 경우 배추김치를 좋아한다고 응답한 비율이 가장 많아 배추김치를 가장 선호하는 것으로 나타났으며, 초등학생들은 배추김치와 깍두기의 선호도가 유사하게 나타났다. 파김치는 학년에 따라 모두 낮은 선호도를 보여주나 고학년일수록 '좋아한다'고 응답한 비율이 다소 높았다. 전반적으로 보았을 때 각각의 김치종류에서 학년이 높아질수록 선호하는 비율이 높아지는 것

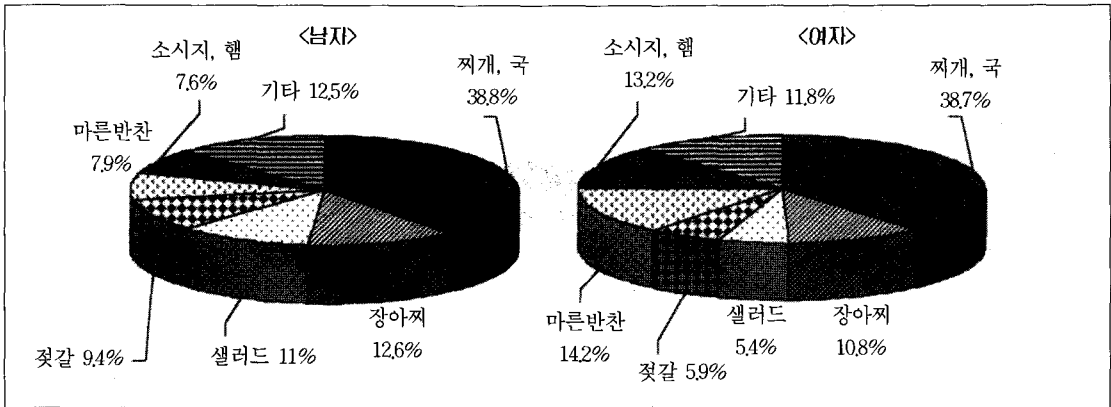
으로 보아 연령이 높아질수록 김치를 다양하게 좋아하는 것을 알 수 있다.

### 3) 김치대용의 선호식품

상에 김치가 없을 때 주로 선호하는 음식으로는 성별과 학년에 따라 그림 3, 그림 4와 같다. 성별과 학년에 상관없이 김치 대용으로 가장 자주 먹게 되는 음식으로는 찌개·국이 가장 높은 비율을 차지하고 있으며, 남자의 경우 장아찌(12.6%), 야채샐러드(11%) 순



〈그림 2〉 조사대상자의 학년에 따른 각종 김치류에 대한 기호도



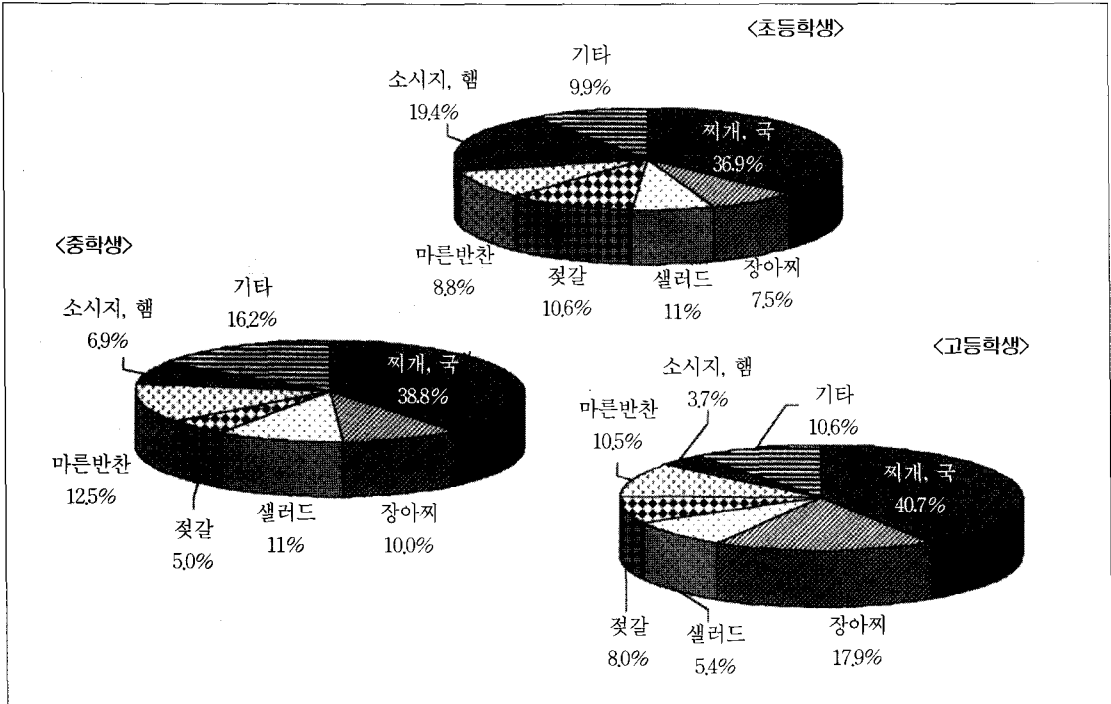
〈그림 3〉 조사대상자의 성별에 따른 김치의 대용식품

이고 여자의 경우는 마른반찬(14.2%), 소시지·햄 (19.4%) 순으로 나타났다. 연령별 집단간 차이로 초등학생의 경우 김치가 없을 경우 대용반찬으로 소시지·햄을 선택되는 비율이 높았으며 이에 비하여 중학생 집단은 마른 반찬(12.5%)을 고등학생 집단은 장아찌 (17.9%)를 선택하는 비율이 높아 집단간 선호하는 대용식품간에 차이가 있는 것으로 조사되었다. 초등학생 집단에서 소세지와 햄의 선택 빈도가 높은 것은 나이가 어릴수록 식습관이 서구화됨을 우려하는 일부의 지적과 일치하나 연령이 높아질수록 다른 형태의 야채

저장식품인 장아찌류의 선택비율이 높아지는 것으로 조사되었다.

식습관은 이유 직후부터 형성되기 시작하여 사춘기 동안에 접하게 되는 식품에 대한 인식과 식품의 다양성에 따라서 두드러지게 결정된다. 어린이를 대상으로 조사한 결과<sup>23)</sup>와 고등학생을 대상으로 한 조사<sup>24)</sup>에서 먹어본 경험이 적은 식품은 싫어하는 비율이 높다고 보고한 결과와 비교해 볼 때 어릴때의 올바른 식생활 태도는 매우 중요하며 어려서부터 김치먹는 습관화가 김치에 대한 기호성을 높일 수 있는 것으로 인식된다.





〈그림 4〉 조사대상자의 학년에 따른 김치의 대용식품

#### 4. 김치와 건강과의 관련성 인지도

알맞게 익은 김치는 영양면에서나 기호면에서 매우 합리적이고 과학적이다. 저칼로리식품인 동시에 식이섬유가 많이 함유되어 있어 성인병의 예방과 치료에 도움을 주고, 채소의 영양상 유효성분이 보유됨은 물론 비타민, 무기질의 공급원으로 가치가 크다고 지적된 바 있다. 최근 들어 혈중 콜레스테롤의 저하와 무기질의 흡수이용 증진효과 및 면역 기능과 항암성 등 김치의 약리적 기능성에 대한 연구가 활발해지면서 김치는 미래의 기능성 식품으로써 역할도 강조되고 있다<sup>24)25)</sup>.

표 8에서 보면 조사대상자의 변인에 따라 김치와 건강의 관련성을 나타내고 있는데 성별, 학년, 김치선호도에 따른 집단간 유의적인 차이는 없으며 65.2%의 학생들이 '김치와 건강과는 관련성이 있다'고 답하고 있다. 김치를 싫어하는 학생들일지라도 60.7%가 '김치와 건강을 관련성이 있다'고 응답하고 있어 김치와 건강과의 관련성에 대하여 비교적 높게 인지도를 형성하고 있는 것으로 관찰되었다.

김치의 영양에 관한 응답자의 인지수준으로 표 9에 정리된 바와 같이 '김치가 영양적으로 우수하다'로 응답한 비율이 65.6%, '보통이다'로 응답한 비율이

31.3%, '우수하지 않다'로 응답한 비율이 3.1%였다. 각 변인별로 보았을 때 성별, 학년간 집단에 있어서 유의적 차이가 없고, 김치 선호도에 따라 집단간 유의적 차이는 관찰되지 않았으나, 김치를 좋아하는 학생들은 전체 집단의 70.1%가 '김치가 영양적으로 우수하다'고 답해주었으며 '김치가 영양적으로 우수하지 않다'고 평가하는 학생들은 극히 적은 비율로 조사되어 김치의 영양적 가치에 대해서는 긍정적인 인식이 형성되어 있었다.

#### 5. 김치에 대한 가치관 조사

학생들의 김치에 대한 가치관을 파악해 전통음식인 김치에 대한 인식과 기호도를 알아보고 이것을 통해 학생들이 전통음식에 대한 가치관을 변화시킬 수 있는 기초자료로 활용하고 더 나아가 국제사회를 살아가는 학생들이 후대에까지 전통음식이 계승되고 소비가 증가될 수 있는 방법을 모색해 보고자 실시하였다. 조사 대상자의 변인에 따른 김치에 대한 가치관은 평가문항에 이주 동의할 경우 5점, 약간 동의할 경우 4점, 그저 그렇다 3점, 별로 동의하지 않을 경우 2점, 전혀 동의하지 않을 경우 1점의 5단계로 나누어 조사하였으며

〈표 8〉 조사대상자에 따른 김치와 건강의 관련 인지도

(단위:명(%))

변 인	구 분	관련있다	보통이다	관련없다	계	$\chi^2$ -TEST
성 별	남	183 (65.8)	78 (28.1)	17 ( 6.1)	278 (57.7)	$\chi^2=0.19$ N.S.
	여	131 (64.2)	61 (29.9)	12 ( 5.9)	204 (42.3)	
	합 계	314 (65.2)	139 (28.8)	29 ( 6.0)	482(100.0)	
학 년	초	108 (67.5)	41 (25.6)	11 ( 6.9)	160 (33.2)	$\chi^2=3.11$ N.S.
	중	97 (60.0)	54 (33.8)	9 ( 5.6)	160 (33.2)	
	고	109 (67.3)	44 (27.2)	9 ( 5.6)	162 (33.6)	
	합 계	314 (65.2)	139 (28.8)	29 ( 6.0)	482(100.0)	
김 치 선호도	좋아한다	200 (68.7)	80 (27.5)	11 ( 3.8)	291 (60.4)	$\chi^2=12.04$ P<0.05
	보통이다	97 (59.5)	53 (32.5)	13 ( 8.0)	163 (33.8)	
	싫어한다	17 (60.7)	69 (21.4)	5 (17.9)	28 ( 6.0)	
	합 계	314 (65.2)	139 (28.8)	29 ( 6.0)	482(100.0)	

N.S. : 유의적인 차이 없음

〈표 9〉 조사대상자에 따른 김치의 영양성에 대한 인지도

(단위:명(%))

변 인	구 분	관련있다	보통이다	관련없다	계	$\chi^2$ -TEST
성 별	남	193 (69.4)	79 (28.4)	6 ( 2.2)	278 (57.7)	$\chi^2=5.19$ N.S.
	여	123 (60.3)	72 (35.3)	9 ( 4.4)	204 (42.3)	
	합 계	316 (65.6)	151 (31.3)	15 ( 3.1)	482(100.0)	
학 년	초	108 (67.5)	49 (30.6)	3 ( 1.9)	160 (33.2)	$\chi^2=6.44$ N.S.
	중	106 (66.3)	45 (28.1)	9 ( 5.6)	160 (33.2)	
	고	102 (63.0)	57 (35.2)	3 ( 1.9)	162 (33.6)	
	합 계	316 (65.6)	151 (31.3)	15 ( 3.1)	482(100.0)	
김 치 선호도	좋아한다	204 (70.1)	84 (28.9)	3 ( 1.0)	291 (60.4)	$\chi^2=14.0$ N.S.
	보통이다	96 (58.9)	57 (35.0)	10 ( 6.1)	163 (33.8)	
	싫어한다	16 (57.1)	10 (35.7)	2 ( 7.1)	28 ( 6.0)	
	합 계	316 (65.6)	151 (31.3)	15 ( 3.1)	482(100.0)	

N.S. : 유의적인 차이 없음

이들의 평균값을 방사형 도표로 나타내었으며 그림 5와 같다.

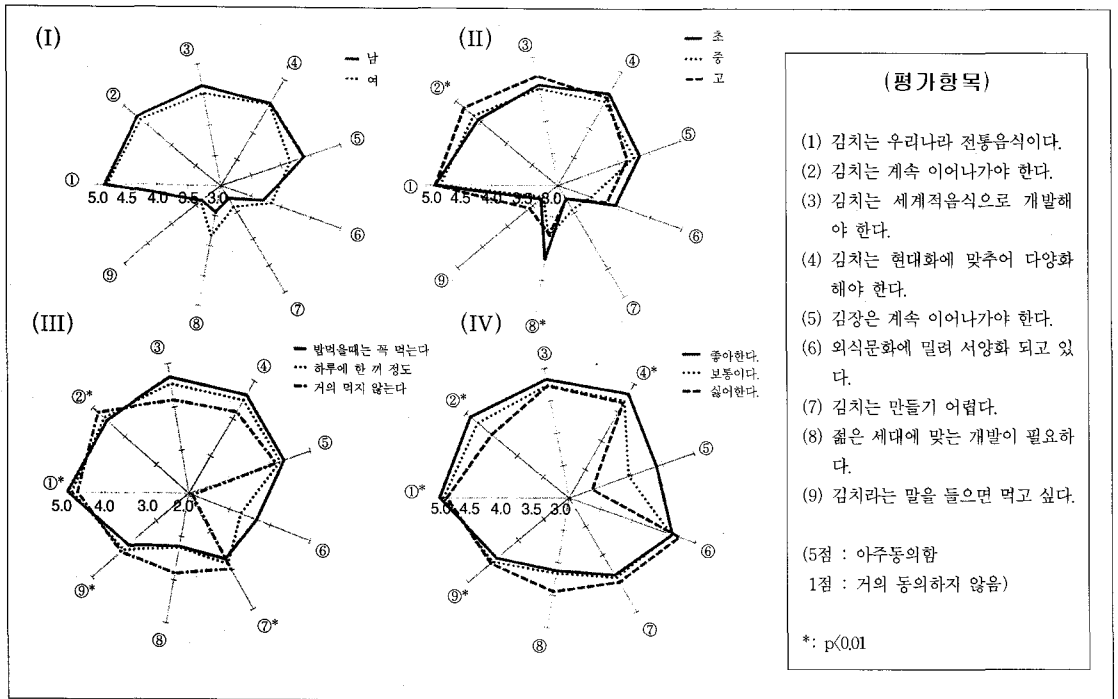
1) 성별에 따른 김치에 대한 가치관

남녀에 따른 김치에 대한 가치관의 차이를 비교한 결과는 그림 5-I과 같다. 김치에 대한 가치관에 있어서 남녀간 유의적 차이를 나타내진 않았으며 김치에 대한 긍정적인 가치관(전통성에 대한 인정 정도, 유지 보존 의식, 세계적 음식으로 개발 가능성, 김장에 대한 전통 고수 의식, 현대화에 따른 새로운 개발 가능성 인식)측면에서는 남녀 모두 '아주 동의한다'에 가까운

점수를 보여주었으며, 김치에 대한 부정적인 가치관(김치의 사양화, 김치제조의 난이성, 신세대에 맞는 형태의 변형 필요성)에서는 비교적 낮은 동의도를 보였다. 또한 '김치'라는 말을 들으면 '먹고싶다'라는 식행동과 직접적으로 연결되는 문항에 있어서는 남녀 모두 긍정적인 동의정도가 낮게 평가되었다.

2) 학년에 따른 김치에 대한 가치관

학년에 따른 김치에 대한 가치관의 차이는 그림 5-II에서 나타내 보았다. 학년에 따른 김치에 대한 가치관에서는 성별에서와 마찬가지로 긍정적인 가치관에서



〈그림 5〉 성별(I), 학년(II), 김치 섭취빈도(III), 김치 선호도(IV)에 따른 김치에 대한 가치관 비교

는 '아주 동의한다'에 가까운 점수를 보여주었고, 부정적인 가치관에서는 동의 정도가 낮게 조사되었다.

'김치는 앞으로 우리나라 식생활에서 계속 이어 나가야 한다'의 문항에서는 고등학생 집단이 다른 집단에 비해 더 높은 점수를 보여 주어 학년간 유의적인 차이(p<0.01)를 나타냈으며 김치 계승에 대한 생각이 학년이 높아질수록 더 강해짐을 보여주고 있다.

'김치는 세계적인 음식으로 개발되어야 한다'와 '현대화 추세에 맞추어 김치는 다양하게 시판되어야 한다'에서는 학년간 유의적인 차이를 나타내진 않았으나 고등학생들이 점수가 더 높음을 알 수 있다. 또한 '젊은 세대에 맞는 김치를 개발할 필요를 느낀다'에서는 초등학생들의 점수가 다른 집단에 비해 더 높아 학년간 유의적인 차이(p<0.01)를 나타냈으며 나이가 어릴수록 지금의 김치와는 다소 변형된 형태의 더 다양하고 입맛에 맞는 새로운 김치에 대한 필요성을 느끼고 있음을 알 수 있다.

### 3) 김치의 섭취 빈도에 따른 김치에 대한 가치관

김치 섭취 빈도에 따른 가치관의 차이는 그림 5-III과 같다. 그림 5-III에서 보여지듯이 김치의 섭취 빈도

에 대한 가치관에는 여러 항목에서 유의적인 차이(p<0.01)를 보여주었다.

김치에 대한 긍정적인 가치관인 '김치는 전통음식이다'는 항목과 '김장의 준비성'에 대한 질문에서는 김치 섭취 빈도가 잦은 학생들일수록 동의정도가 높게 나타나 유의적인 차이(p<0.01)를 보여주었고, '김치를 세계적인 음식으로 개발해야 한다'와 '김치의 다양한 개발 시판'의 질문에는 유의적 차이를 보이진 않았으나 역시 김치 섭취 빈도가 잦은 학생들이 더 높은 동의도를 나타냈다. 김치에 대한 부정적인 가치관에서는 전체적으로 동의도가 낮았으며, '김치가 점점 설 자리를 잃고 있다'와 '젊은 세대 입맛에 맞는 김치 개발'의 항목에는 김치 섭취가 적은 학생들일수록 더 동의하는 것으로 나타났으나 집단간 유의적 차이를 보이진 않았다.

'김치는 만들기 어렵다'라는 항목에 대하여 김치 섭취 빈도에 따라 유의적 차이(p<0.01)를 보여 주어 김치를 거의 먹지 않는 학생에게서 동의하는 정도가 현저히 높아짐을 알 수 있다. 그리고 '김치라는 말을 들으면 먹고 싶다'라는 식행동과 연결되는 항목에 있어서는 긍정적인 동의도가 낮게 평가되었으며 섭취 빈도가 적을수록 거의 동의하지 않는 것으로 나타나 집단간

유의적인 차이( $p<0.01$ )를 보여주었다.

#### 4) 김치의 선호도에 따른 김치에 대한 가치관

김치 선호도에 따른 김치에 대한 가치관의 차이는 그림 5-IV와 같으며, 김치 섭취 빈도에 따른 가치관의 차이에서와 마찬가지로 몇 가지 항목에서 각 집단간 유의적인 차이를 보여주었다. 긍정적인 가치관인 '김치는 전통음식'과 '김치의 계승성', '김장의 계승성'의 항목에서는 각 집단간 유의적인 차이( $p<0.01$ )를 나타내 김치를 좋아하는 학생들일수록 동의하는 정도가 높게 나타났다. '김치의 세계적인 음식으로의 개발성'의 질문에는 유의적인 차이를 나타내진 않았으나 김치의 선호도가 높은 학생에게서 더 높은 동의도를 보였다. '김치의 다양한 시판'의 문항은 김치에 대한 긍정적인 가치관이긴 하지만 이 질문에는 김치를 싫어하는 학생들일수록 동의정도가 높게 나타나 김치를 싫어하는 학생들이 더 다양하고 새로운 김치가 시판되길 바라고 있음을 알 수 있다. 부정적인 가치관에서는 전체적으로 긍정적인 동의도가 낮게 나타나 '젊은 세대 입맛에 맞는 김치 개발'의 질문에는 집단간 유의적인 차이를 나타내진 않았으나 김치를 싫어하는 학생들일수록 긍정적인 동의도가 더 높게 나타났다. 그리고 '김치라는 말을 들으면 먹고 싶다'라는 식행동과 연결된 문항에서는 동의하는 정도가 매우 낮았으며, 특히 김치를 싫어하는 학생들일수록 그 동의정도가 매우 낮아 집단간 유의적인 차이( $p<0.01$ )를 나타냈다.

이상에서 보는 바와 같이 김치에 대한 가치관 조사에서는 성별이나 학년상으로는 집단간 유의적인 차이를 보이지 않아 성별과 학년상의 차이는 김치의 가치관에 별다른 영향을 끼치지 않는 것으로 나타났다. 그러나 김치 섭취빈도와 선호도에는 각 집단간 유의적인 차이를 보여주었다. 송<sup>25)</sup>의 연구에서 보면 김치섭취에 대한 부모의 권유도가 초등학생의 김치 선호도와 섭취실태에 미치는 영향을 분석한 결과 부모의 김치 권유도가 어린이의 김치에 대한 의식뿐만 아니라 실제 섭취상황에도 밀접한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 어려서부터 김치에 대한 긍정적인 가치관을 심어주기 위해서는 김치섭취를 증대시키고 선호도를 높일 수 있도록 적극적으로 섭취를 유도하는 행위가 필요하다. 그러므로 실제의 식생활에서 김치섭취율을 높이기 위해서는 학생들의 기호에 적합한 김치에 대한 관능적인 요구도를 파악하고 이에 대응되는 개발과 아울러 학교와 가정에서의 적극적인 영양교육이 중요하다고 보여진다.

## IV. 결론 및 제언

서울과 경기지역에 거주하는 초·중·고등학교 남녀 학생 482명을 대상으로 김치에 대한 태도 및 섭취실태에 관하여 설문지를 사용하여 조사 연구한 결과는 다음과 같다.

조사대상자는 초등학교 고학년(4, 5, 6학년) 160명, 중학생 160명, 고등학생 162명으로 나누었으며 남학생 278명, 여학생 204명을 대상으로 실시하였다. 조사대상자는 핵가족이 전체 85.9%를 차지했으며, 어머니가 직업을 가진 경우가 49.0%로 나타났다. 생활수준을 중간 이상이라고 평가한 학생이 전체의 96.1%로 대부분의 학생들이 자신의 생활수준을 남과 비교해 중간 이상이라고 생각한 것으로 나타났다.

조사대상자의 김치에 대한 선호도 및 섭취실태를 보면, 김치 선호도에서 김치를 '좋아한다'가 전체 60.4%를 차지하였다. 김치 선호도에서는 성별과 어머니 직업유무에 따라 각 집단간 유의적인 차이를 보이지 않았으나 고학년으로 올라갈수록 김치를 좋아하는 것으로 나타나 학년별로는 유의적인 차이를 나타냈다. 김치 섭취 빈도는 성별과 학년에 따라 각 집단간 유의적인 차이를 보이지 않았고 전체 60% 이상이 김치를 '밥 먹을때 꼭 먹는다'라고 답하여 여전히 김치는 밥을 주식으로 하는 우리 식생활에서 빼놓을 수 없는 반찬임을 나타냈다.

또한 도시락에 김치를 지참하는 횟수는 성별과 학년상으로 각 집단간 유의적인 차이를 보이지 않았으며 초·중·고등학생의 60% 이상이 '일주일에 2~3회 정도' 이상의 김치를 지참하는 것으로 조사되었다. 조사대상자의 김치 필요도는 전반적으로 '반드시 필요하다'가 72.1%, '습관적이다' 26.7%로 많은 학생들이 김치를 반드시 필요한 반찬으로 인식하고 있음을 알 수 있었다. 김치 필요도는 성별과 학년에 따라 각 집단간 유의적인 차이를 보이진 않았으나 연령이 높아질수록 김치 필요도를 높이 평가하는 것으로 나타났다.

조사대상자의 김치 섭취 형태를 보면 전체 85~90%가 김치를 이용한 음식을 '좋아한다'고 응답해 김치는 그 자체로서만이 아니라 우리의 여러 음식에서 빼놓을 수 없는 자리를 차지하고 있다.

선호하는 김치 종류로는 성별과 학년에 상관없이 배추김치와 깍두기를 가장 좋아하고 파김치, 열무김치 등은 별로 좋아하지 않는 것으로 나타났다. 김치가 없을 때 주로 선호하는 음식으로는 찌개·국이 가장 높은 비율을 차지했으며, 다음으로는 남자의 경우 장아찌, 야채샐러드 순으로 여자의 경우는 마른반찬, 소세지·햄 순으로 나타났다.

조사대상자의 김치와 건강과의 관련성 인지도를 조사해 본 결과 성별, 학년상으로 각 집단간 유의적인 차이는 없었으며, 전체 65.1%의 학생들이 '김치와 건강과는 관련성이 있다'고 답하고 있다. 김치의 영양성에 관한 인지도 조사에서 '김치가 영양적으로 우수하다'가 65.6%, '보통이다' 31.3%, '우수하지 않다'가 3.1%를 나타내 많은 비율의 학생들이 김치가 영양적인 가치가 있다고 생각하고 있음을 알 수 있었다.

조사대상자의 김치에 대한 가치관 조사에서는 성별과 학년상으로는 각 집단간 유의적인 차이를 보여주지 않았고 김치 섭취빈도와 선호도에 따라서 각 집단간 유의적인 차이(p<0.01)를 보여주었다. 김치 섭취 빈도가 잦고, 김치 선호도가 높은 학생들일수록 김치에 대한 긍정적인 가치관인 '김치는 우리나라 전통음식이다', '김치의 계승성', '김장의 준비성'에 대한 항목에서는 동의 정도가 높게 나타나 집단간 유의적 차이(p<0.01)를 보여 주었고, '김치의 세계적 음식으로의 개발성'의 질문에는 유의적 차이를 나타내진 않았으나 김치 섭취 빈도가 잦고, 선호도가 높은 학생들에게서 동의하는 정도가 역시 높게 나타났다. '김치의 다양한 개발 시판'의 문항은 긍정적인 가치관이긴 하나 전반적으로 동의하는 정도가 높지 않았으며, 김치를 싫어하는 학생들일수록 이 문항에 더 동의해 김치를 싫어하는 학생들이 더 다양하고 새로운 김치가 개발 시판되길 바라고 있음을 알 수 있었다. 김치에 대한 부정적인 가치관인 '김치가 설 자리를 잃고 있다', '젊은 세대에 맞는 김치 개발', '김치는 만들기 어렵다'라는 질문에는 김치 섭취 빈도가 적고, 선호도가 낮은 학생들일수록 더 동의하는 것으로 나타나 각 집단간 유의적 차이(p<0.01)를 보여주었다.

또한 '김치라는 말을 들으면 먹고 싶다'는 식행동과 연결되는 문항에 있어서는 긍정적인 동의도가 낮았으며, 김치 섭취 빈도가 적고 김치를 싫어하는 학생들에게서 동의 정도가 매우 낮아 집단간 유의적 차이(p<0.01)를 보여 주었다.

위의 연구 결과를 종합해 볼 때, 김치 선호도는 전체 조사대상자의 60.4%가 '좋아한다'고 응답해 여전히 김치가 우리의 전통음식으로서 많은 학생들이 선호하고 있다고 본다. 그러나 연령에 따라 학년이 낮아질수록 김치 선호도가 낮아지는 경향을 보여주어 초등학교들의 경우에 우리의 전통적인 맛 보다는 서구음식과 가공식품에 익숙해져 있어 김치를 먹지 않는 경향이 더욱 강해지고 있다. 따라서 어린이들의 입맛에 맞는 다소 달콤하고, 덜 맵고, 강한 냄새가 나지 않는 새로운 김치의 개발이 요구되며, 김치 섭취를 증대시키기 위해 다각적인 김치 이용 식품의 요리법이 개발되어져

야 할 것이다. 그리고 어려서부터 부모나 학교에서의 지속적인 영양교육을 통해 보다 많은 학생들의 김치섭취를 증대시키고 선호도를 높여줌으로 김치에 대한 긍정적인 가치관을 심어주어 김치를 계승 발전시키고 김치 뿐만 아니라 우리 전통음식에 대한 가치관을 올바른 방향으로 변화시켜야 할 것이다.

#### ■참고문헌

- 1) 이성우. 한국영양식량학회지 4(1):71, 1975
- 2) 이서래. 발효식품의 소비현황과 전망. 한국음식문화 연구논총. 1988.
- 3) 조재선. 한국발효식품연구. 기전연구소. p.90, 1990.
- 4) 신선영. 식품과 영양. 8(2):26, 1987.
- 5) 문란주. 수원대학교 교육대학원 석사학위 논문. 1993
- 6) 이철호, 안보선. 한국식문화학회지 10(4):311, 1995.
- 7) 손경희. 한국식문화학회지 6(4):503, 1991.
- 8) 한경선. 중앙대학교 박사학위논문. 1990.
- 9) 이승교, 안홍석, 오혜숙. 대한가정학회지 23(3):47, 1984.
- 10) 이서래. 한국의 발효식품. 이화여자대학교 출판부. 1986.
- 11) 현기순. 대한가정학회지 67, 1968.
- 12) 계승희, 이행신, 박미아, 문현경. 한국식문화학회지 11(5):588, 1996.
- 13) 윤석아. 한국식품과학회지 3(4):371, 1988.
- 14) 이서래. 발효식품의 소비현황과 전망. 한국음식문화 연구논총. 1988.
- 15) 신동화, 구영조. 식품과학 21(1):4, 1988.
- 16) 윤석인, 김영찬, 이철. 한국식문화학회지 3(4):369, 1988.
- 17) 한재숙, 김혜영, 김정숙, 서정숙, 서봉순, 한준담. 한국식생활문화학회지 13(3):259, 1997.
- 18) Ann R. Stasch, Mae Martha Johnson, and Glennell J. Spangler. J. Am. Diet. Assoc 57:523, 1970
- 19) 계승희, 윤석인. 한국식문화학회지 3(1):79, 1988.
- 20) 문란주. 수원대학교 교육대학원 석사학위논문. 1993.
- 21) 이정주. 중앙대학교 교육대학원 석사학위논문. 1985.
- 22) 김선명. 서울시내 국민학교 학생의 기호 및 식품배합 실태조사. 중앙대학교 교육대학원 석사학위논문. 1969.
- 23) 오은숙. 숙명여자대학교 교육대학원 석사학위 논문. 1989.
- 24) 오영주, 황인주, Claus Leitmann. 한국식품과학회지 심포지움 발표논문집. 226. 1994.

- 25) 조재선. 김치과학. 한국식품과학회지 심포지움 발표  
논문집. 26. 1994.
- 26) 송영욱, 김은희, 김명, 문정원. 한국영양식량학회지

- 24(5):758, 1995
- 27) 송영욱, 김은희, 김명, 문정원. 한국영양식량학회지  
24(5):765, 1995