

경남지역 주민의 김치 섭취 실태조사(I)

- 김치에 대한 선호도 및 섭취량조사 -

김종현* · 박우포* · 김정석** · 박정희** · 류재두*** · 이한기**** · 송영옥*****
마산대학 식품영양과*, 마산대학 간호과**, 마산대학 임상병리과***
마산대학 물리치료과****, 부산대학교 식품영양과, 김치연구소*****
(2000년 4월 7일 접수)

A survey on the actual state in kimchi in Kyung-nam (I)

- The study of the preference of kimchi and actual amounts of kimchi intake -

Jong-hyen Kim*, **Woo-po Park***, **Jeng-suk Kim****, **Jeng-hee Park****
Jae-du Ryu***, **Han-gi Lee******, and **Yeong-ok Song*******
*Dept. of Food and Nutrition, Masan college**, *Dept. of Nursing Science, Masan college***
*Dept. of Clinical Pathology, Masan college****, *Dept. of Physical Therapy, Masan college*****
*Dept. of Food and Nutrition, Kimchi Reserch Institute, Pusan National University******
(Received April 7, 2000)

Abstract

A survey on the preference of kimchi and actual amounts of kimchi intake conducted from July to October 1999 to get basic information needed for the augmentation of kimchi intake. Total 1,241 of women and men aged 10~60 in Kyung-nam area participated in this survey. Except people aged 20~30, all of subjects, especially in people aged 60 and over, liked fresh prepared kimchi best, and then fermented kimchi. But all of subjects disliked over fermented kimchi. ($p < 0.001$) And women (4.3 ± 0.9) liked better fresh prepared kimchi than men (4.2 ± 1.0), men (4.0 ± 0.9) liked better fermented kimchi than women (3.9 ± 1.1). ($p < 0.05$) In subjects aged above 40, as age grew up, the preference of fermented kimchi and over fermented kimchi grew lower. All of subjects best liked Chinese cabbage kimchi, and then chonggak kimchi, kakkugi, yeulmu kimchi, dongchimi in order. And women liked better nabag kimchi, yeulmu kimchi, sesame leaf kimchi, bek kimchi, cucumber kimchi, godulppegi kimchi than men and men liked better Chinese cabbage kimchi, kakkugi, dongchimi than women. ($p < 0.05$) People aged 10~20 and above 60 disliked chonggak kimchi. The preference of kakkugi were high in people aged 10~20, but as age grew up, the preference of kakkugi became lower. ($p < 0.001$) The preference of nabag kimchi and dongchimi with juice were significantly high in people aged 60 and over but people aged 10~20 disliked. Also subjects aged 10~20 disliked significantly yeulmu kimchi, sesame leaf kimchi, green onion kimchi, bek kimchi, cucumber kimchi, mustard leaf kimchi and godulppegi kimchi and subjects aged 20~30 disliked significantly yeulmu kimchi, mustard leaf kimchi, godulppegi kimchi ($p < 0.001$). But subject aged 30 and older liked all kinds of kimchi. The amounts of kimchi intake in Kyung-nam area were same level of average amount (100g) of Korean intake but the amounts of kimchi intake of men (106.4 ± 74.0) were more than women (96.9 ± 69.5) ($p < 0.05$)

I. 서론

현대는 과학기술의 발달, 급속한 경제성장 및 산업화로 인하여 육체적 활동량이 감소하고 있는 반면, 식사형태는 점차 서구화 되어 에너지, 지방, 탄수화물의 섭취가 증가하는 추세이다. 그러나, 이들을 효과적으로 분해할 수 있는 효소를 조절하는 무기질과 비타민의 섭취는 상대적으로 부족하게 되어 그 결과 비만, 성인병 등의 발생률이 점차 증가하고 있다.¹⁾

김치는 주된 채소가 되는 배추 등에 파, 마늘, 고춧가루, 생강, 젓갈 등의 여러 양념을 넣고 버무려 발효시킨 우리나라 고유의 전통발효식품으로서, 저에너지 식품일뿐만 아니라, 비타민, 무기질 함량이 높아 한국인의 식사에서 부족되기 쉬운 Vit A, Vit B₁, 엽산, Ca, 철분, 섬유질의 섭취량을 좋게하므로 서구화 되어가는 우리나라 식단에서 그 중요성이 더욱 높아지고 있다. 또한, 지속적인 김치의 연구를 통해 김치가 가진 다양한 기능성들이 속속들이 밝혀지면서 외국으로의 수출량도 꾸준히 증가되고 있는 실정이다.

그러나 김치의 원료인 무, 배추, 고추 등의 국내 소비량은 1980년대 이후 정체 내지 감소경향을 나타내고 있으며, 초등학교를 대상으로 한 기호도 조사에서는 가장 싫어하는 음식중 1위가 김치라는 조사²⁾까지 나와 지나치게 서구화되어 가는 식생활에 대한 염려 및 국제적으로도 인정받고 있는 김치가 오히려 우리 자신에게 외면당하는 것은 아닌가 하는 우려의 소리가 자꾸 나오고 있는 실정이다.

점차 줄어드는 김치섭취량을 증가시키기 위한 방안을 마련하기 위해서는 사람들이 선호하는 김치종류와 섭취량 등 기초적인 실태조사가 선행되어야 하지만, 김치섭취실태에 대한 연구는 어린이, 고등학생, 대학생 등 일부 계층을 대상으로 한 연구들⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾이 있을뿐 10대에서 60대이상 노인층에 이르기까지 고른 연령층의 남녀를 대상으로 체계적으로 연구된 바는 없다. 따라서, 본 연구는 경남지역주민들을 대상으로 성별 및 연령층에 따른 김치 선호도 및 김치섭취량을 조사하여, 김치섭취증대 방안을 마련하기 위한 기초자료로 쓰고자 실시하였다.

II. 실험방법

경남지역에 거주하는 10대로부터 60대 이상의 노인층 남·녀 1,241명을 대상으로 1999년 7월부터 10월까지 설문조사를 실시하였다. 설문지의 내용은 일반적 특성을 알아보기 위하여 연령, 성별, 한달수입, 가족수,

직업을 물어보았으며, 김치의 숙성정도 및 김치종류에 대한 선호도를 알아보았다. 또한, 권 등⁹⁾이 사용한 반정량적 빈도조사 및 면접을 통해 평균 김치섭취량을 조사하였다. 선호도는 아주 좋아한다(5점), 조금 좋아한다(4점), 보통이다(3점), 조금 싫어한다(2점), 아주 싫어한다(1점)로 하여 점수화하였다.

회수된 자료는 S.A.S(statistical analysis system)을 이용하여 분석하였다. 일반적인 특성은 빈도와 백분율(%)을 산출하여 나타내었으며, 김치의 숙성정도에 대한 선호도 및 김치의 종류에 대한 선호도 그리고 평균 김치섭취량은 평균±표준편차로 나타내었으며, t-test와 ANOVA로 유의성을 살펴보았다. ANOVA의 군간 유의성 분석은 $\alpha=0.05$ 수준에서 Duncan's multiple range test를 사용하였다.

III. 결과 및 고찰

조사대상자들의 일반적인 특성은 <Table 1>에 나타내었다. 조사대상자들의 수입은 50만원 이하가 가장 많았으나, 이것은 10대와 20대의 학생층이 자신의 용돈정도를 기록했기 때문으로 생각되며, 이를 제외하고 생각할 때에도 200만원 이상의 수입을 가진 사람은 15.2%에 불과하였고, 대다수의 사람이 200만원 이하의 수입을 지닌 것으로 나타났다.($p<0.05$)

직업은 학생과 주부를 제외하고서는 교원, 공무원, 일반회사원, 군인과 상인등의 자유기술직이 가장 많았으며 농업, 축산업, 어업, 광업 등의 1차 산업에 종사하는 사람도 9.3%로 나타났다.($p<0.05$)

가족수는 4명으로 구성된 경우가 42.4%로 가장 많았고, 3명이하가 26.4%로 나타났으며 6명이상의 경우는 9.3%에 불과해 대다수의 가정이 부모와 자녀만으로 구성된 핵가족임을 알 수 있었다.

김치숙성정도에 대한 선호도를 분석한 결과, 김치숙성정도는 남녀 모두 갓담은 김치를 가장 좋아했으며(4.2 ± 1.0), 그 다음으로 익은김치를 좋아하는 것(4.0 ± 1.0)으로 나타났다. 그러나 신김치는 평균점수가 2.8 ± 1.4 점으로 보통(3점)을 나타내는 점수이하로 나타나, 싫어하는 것으로 나타났다. 또한 갓담은 김치는 여성이, 익은 김치는 남성이 더 좋아하는 것으로 나타났다(<Table 2>)($p<0.05$)

김치숙성정도에 대한 연령별 선호도는 <Table 3>에 나타내었다. 20대의 연령층을 제외한 모든 연령층은 갓담은 김치를 가장 선호하였으며, 그 다음으로는 익은 김치를 좋아하는 것으로 나타났다. 그러나, 20대의 연령층은 익은김치, 갓담은 김치의 순으로 선호하는 것

<Table 1> General characteristics

frequency(%)

Item	Grouping	Men	Women	Total
Age groups	-19	115(19.8)	83(12.6)	198(16.0)
	20-29	90(15.5)	104(15.8)	194(15.6)
	30-39	83(14.3)	132(20.0)	215(17.3)
	40-49	102(17.5)	160(24.3)	262(21.1)
	50-59	103(17.7)	108(16.4)	211(17.0)
	60-	89(15.3)	72(10.9)	161(13.0)
	Total	582(100.0)	659(100.0)	1241(100.0)
Income	~₩ 500,000	165(32.0)	165(31.4)	330(31.7)
	₩ 500,000~1000,000	75(14.5)	114(21.7)	189(18.2)
	₩ 1,000,000~1,500,000	106(20.5)	98(18.7)	204(19.6)
	₩ 1,500,000~2,000,000	94(18.2)	67(12.8)	161(15.5)
	₩ 2,000,000~2,500,000	42(8.1)	42(8.0)	84(8.1)
	₩ 2,500,000~3,000,000	14(2.7)	24(4.6)	38(3.7)
	₩ 3,000,000~	20(3.9)	15(2.9)	35(3.4)
Total	516(100.0)	525(100.0)	1041(100.0)	
Family size	not exceeding 3 person	140(24.3)	184(28.3)	324(26.4)
	4 person	247(42.8)	273(42.0)	520(42.4)
	5 person	123(21.3)	146(22.5)	269(21.9)
	over 6 person	67(11.6)	47(7.2)	114(9.3)
	Total	577(100.0)	650(100.0)	1227(100.0)
Job	1. none(including students, house wives)	229(39.5)	444(67.6)	673(54.4)
	2. agriculture,stock breeding,fishing industry	66(11.4)	49(7.5)	115(9.3)
	3. a day laborer, cleaner, shop clerk ect.	9(1.6)	31(4.7)	40(3.2)
	4. salesman,mediator,merchant,driver,tailor,building industry etc.	91(15.7)	57(8.7)	148(12.0)
	5. instructor,public service personnel,military, company employee	148(25.5)	62(9.4)	210(17.0)
	6. a schoolmaster,enterpriser,bank clerk	8(1.4)	0(0.0)	8(0.7)
	7. professor,prosecutor,doctor,judge,lawyer,artist	8(1.4)	7(1.1)	15(1.2)
	8. ect	21(3.6)	7(1.1)	28(2.3)
	Total	580(100.0)	657(100.0)	1237(100.0)

으로 나타났다. 연령에 따라 김치의 숙성정도에 대한 선호도에 차이가 있었는데, 특히, 갓담은 김치는 10~20대의 연령층과 비교시 60대 이상의 노인층이 유의적으로 더 선호하였으며, 익은 김치는 10~30대, 40~50대, 60대이상의 순서로 연령대가 적을수록 선호도가 유의적으로 높은것으로 나타났다.(p<0,001) 한편, 김치숙

성정도에서 신김치는 모든 연령층에서 가장 선호도가 낮았다. 그중, 10~30대의 연령층은 신김치에 대한 선호도가 3점정도를 선호하여 보통 정도로 선호하는 것으로 나타났으나, 연령이 40대이상으로 증가함에 따라 선호도가 유의적으로 감소하여 싫어하는 것으로 나타났다.(p<0,001)

<Table 2> Differences of the preference of kimchi fermentation degree between male and female

Fermentation degree	Men (mean ± S · D)	Women (mean ± S · D)	Total (mean ± S · D)	Statistics (p value from t-test)
Fresh prepared kimchi	4.2 ± 1.0	4.3 ± 0.9	4.2 ± 1.0	0.0279
Fermented kimchi	4.0 ± 0.9	3.9 ± 1.1	4.0 ± 1.0	0.0124
Over fermented kimchi	2.8 ± 1.3	2.8 ± 1.4	2.8 ± 1.4	0.7847

<Table 3> Differences of the preference of kimchi fermentation degree among various age groups (mean ± S · D)

Age groups / Fermentation degree	10	20	30	40	50	over 60	Total	Statistics (p value from ANOVA)
Fresh prepared kimchi	4.1 ± 1.0 ^{bc}	4.0 ± 1.1 ^c	4.3 ± 0.9 ^{ab}	4.3 ± 0.9 ^{ab}	4.2 ± 1.0 ^{ab}	4.4 ± 0.9 ^a	4.2 ± 1.0	0.0010
Fermented kimchi	4.1 ± 0.9 ^a	4.3 ± 0.9 ^a	4.1 ± 1.0 ^a	3.8 ± 1.0 ^b	3.8 ± 1.1 ^b	3.4 ± 1.2 ^c	4.0 ± 1.0	0.0001
Over fermented kimchi	3.1 ± 1.3 ^a	3.3 ± 1.3 ^a	3.1 ± 1.4 ^a	2.7 ± 1.3 ^b	2.4 ± 1.3 ^c	2.0 ± 1.3 ^d	2.8 ± 1.4	0.0001

a, b, c, d : Means with the same letter are not significantly different in a line

<Table 4> Differences of the preference of kinds of kimchi between male and female

Kinds of kimchi	Men (mean ± S · D)	Women (mean ± S · D)	Total (mean ± S · D)	Statistics (p value from t-test)
chinese cabbage kimchi	4.6 ± 0.6	4.5 ± 0.8	4.5 ± 0.7	0.0002
ghonggag kimchi	4.0 ± 1.0	3.9 ± 1.0	4.0 ± 1.0	0.2707
kakdugi	4.0 ± 0.9	3.8 ± 1.0	3.9 ± 1.0	0.0001
nabag kimchi	3.4 ± 1.4	3.6 ± 1.1	3.5 ± 1.3	0.0326
yeulmu kimchi	3.8 ± 1.1	4.0 ± 1.0	3.9 ± 1.1	0.0076
sesame leaf kimchi	3.0 ± 1.5	3.4 ± 1.4	3.2 ± 1.5	0.0001
green onion kimchi	3.4 ± 1.4	3.3 ± 1.3	3.4 ± 1.3	0.9360
bek kimchi	3.3 ± 1.4	3.6 ± 1.2	3.5 ± 1.3	0.0014
dongchimi	3.9 ± 1.2	3.8 ± 1.1	3.9 ± 1.1	0.0267
cucumber kimchi	2.9 ± 1.4	3.2 ± 1.3	3.1 ± 1.4	0.0061
mustard leaf kimchi	3.2 ± 1.6	3.3 ± 1.4	3.2 ± 1.5	0.2
godulpegi kimchi	2.8 ± 1.8	3.1 ± 1.6	3.0 ± 1.7	0.0005

성별에 따른 김치종류에 대한 선호도를 살펴본 결과<Table 4>, 모든 김치에 대해 보통이상의 선호도를 지닌 것으로 나타났으며, 김치종류로는 배추김치를 가장 선호하는 것으로 나타났다. 배추김치 다음으로는 총각김치, 깍두기와 열무 및 동치미의 순으로 선호하는 것으로 나타나, 평소에 많이 접해본 김치가 잘 접해보지 못한 김치보다 선호도가 높은것으로 나타났다. 이런 결과가 나온것은 음식에 대한 기호가 개인이 먹던 습관이나 맛에 대한 경험등을 바탕으로하여 형성되므로 개인이 자주 먹어본 것에 대해 좋은 점수가 나온 것으로 생각되며, 조¹⁰⁾도 대학생들의 한국음식에 대한 의식연구에서 대체로 먹어본 경험이 적은 음식일수록 싫어하는 경향이 뚜렷하다고 하여 본 결과와 같은 경향이였다. 김치는 한국인의 식사에서 부족되기 쉬운 비타민, 무기질의 공급에 중요한 역할을 하며, 동맥경화와 암의 예방, 빈혈예방, 항산화 효과등 다양한 기능성을 지니고 있는 식품으로 오 등¹¹⁾은 1일 150g이상의 섭취를 권장하고 있다. 김치섭취량을 늘리기 위해서는 여러종류의 김치를 자주 접할수 있도록 다양한 제품개

발 및 김치를 이용한 다양한 메뉴개발을 하는 것도 한 방법이라 생각된다.¹²⁾¹³⁾¹⁴⁾¹⁵⁾

한편, 성별에 따라 선호하는 김치의 종류가 달랐다. 여성의 경우는 나박김치, 열무김치, 깻잎김치, 백김치, 오이소박이, 고들빼기 김치를 남성보다 더 좋아하는 것으로 나타났으며, 남성의 경우는 배추김치, 깍두기, 동치미를 여성보다 더 선호하는것으로 나타났다.(p<0,05)

연령별 김치종류에 대한 선호도<Table 5>는 배추김치의 경우 모든 연령층에서 선호하였으며, 총각김치는 10대와 치아가 나쁜 60대이상의 연령층에서 선호도가 낮았다.(p<0,05) 그리고 깍두기는 연령이 증가함에 따라 그 선호도가 유의적으로 감소하였고, 10대, 20대의 연령층의 선호도가 가장 좋았다. 이것은 초등학교 5학년생을 대상으로 한 연구에서 제일 좋아하는 김치가 깍두기로 나타난 것과 같은 결과이다.¹⁶⁾ 한편 국물이 있는 나박김치와 동치미에 대한 선호도가 60대 이상의 노인층에서 유의적으로 높았으며, 반면 다른 연령층에 비해 10대 연령층에서 나박김치와 동치미를 포함하여

<Table 5> Differences of the preference of kinds of kimchi among various age groups

(mean ± S · D)

Age groups	10	20	30	40	50	over 60	Total	Statistics (p value from ANOVA)
chinese cabbage kimchi	4.6±0.6	4.6±0.7	4.6±0.7	4.5±0.7	4.5±0.8	4.4±0.9	4.5±0.7	0.3122
ghonggag kimchi	3.8±1.2 ^{bc}	4.0±1.0 ^{ab}	4.2±0.9 ^a	4.0±0.9 ^{abc}	4.0±1.0 ^a	3.8±1.1 ^c	4.0±1.0	0.0013
kakdugi	4.3±0.8 ^a	4.1±0.9 ^b	3.9±0.9 ^c	3.6±0.8 ^d	3.8±1.0 ^c	3.5±1.2 ^d	3.9±1.0	0.0001
nabag kimchi	3.4±1.7 ^b	3.5±1.2 ^b	3.5±1.2 ^b	3.3±1.1 ^b	3.5±1.1 ^b	4.0±1.2 ^a	3.5±1.3	0.0001
yelumu kimchi	3.6±1.3 ^c	3.8±1.1 ^b	4.0±1.0 ^{ab}	3.9±1.0 ^{ab}	4.1±0.9 ^a	4.1±1.1 ^a	3.9±1.1	0.0001
sesame kimchi	2.4±2.0 ^b	3.3±1.5 ^a	3.4±1.3 ^a	3.4±1.1 ^a	3.3±1.2 ^a	3.3±1.3 ^a	3.2±1.5	0.0001
green onion kimchi	2.8±1.6 ^b	3.3±1.4 ^a	3.6±1.1 ^a	3.5±1.2 ^a	3.5±1.2 ^a	3.3±1.5 ^a	3.4±1.3	0.0001
bek kimchi	3.0±1.7 ^b	3.5±1.2 ^a	3.6±1.2 ^a	3.6±1.1 ^a	3.5±1.1 ^a	3.4±1.5 ^a	3.5±1.3	0.0001
dongchimi	3.6±1.4 ^c	3.9±1.0 ^b	3.8±1.1 ^b	3.8±1.1 ^b	3.9±1.0 ^b	4.2±1.1 ^a	3.9±1.1	0.0001
cucumber kimchi	2.6±1.7 ^c	3.4±1.4 ^a	3.1±1.3 ^b	3.2±1.1 ^b	3.1±1.2 ^b	3.0±1.4 ^b	3.1±1.4	0.0001
mustard leaf kimchi	2.4±1.7 ^d	3.0±1.6 ^c	3.4±1.3 ^{ab}	3.6±1.2 ^a	3.6±1.2 ^a	3.2±1.5 ^{bc}	3.2±1.5	0.0001
godulpegi kimchi	1.8±1.8 ^c	2.9±1.7 ^b	3.2±1.5 ^{ab}	3.3±1.4 ^a	3.4±1.4 ^a	3.1±1.7 ^{ab}	3.0±1.7	0.0001

a, b, c, d : Means with the same letter are not significantly different in a line.

<Table 6> Differences of the amounts of kimchi intake among various age groups

(mean ± S · D)

Age groups	10	20	30	40	50	over 60	Total	Statistics (p value from ANOVA)
Amounts of kimchi intake(g)	84.7±64.8	103.8±76.7	110.9±79.9	99.6±68.7	102.1±65.4	108.3±72.8	101.4±71.8	0.0058

열무김치, 깻잎김치, 파김치, 백김치, 오이소박이, 갓김치 그리고 고들빼기 김치에 대한 선호도가 유의적으로 낮은것으로 나타났으며, 20대 연령층에서도 열무김치, 갓김치, 고들빼기 김치에 대한 선호도가 유의적으로 낮았다.(p<0.001) 그러나 30대 이상의 연령층에서는 모든 김치종류에 대한 선호도가 보통이상의 점수로 나타나 다양한 김치종류를 선호하는 것으로 나타났다.

성별에 따른 김치섭취량을 조사한 결과 남성은 106.4±74.0, 여성은 96.9±69.5로 나타나 남녀 모두 한국인 1일 섭취량인 100g정도로 조사되었으며, 남성이 여성에 비해 김치섭취량이 유의적으로 많은것으로 나타났다.(p<0.05) 이것은 권¹⁷⁾이 조사한 바와 같은 결과로서, 남성의 김치섭취량이 여성보다 많은 것은 음주시 안주로 이용되는 측면이 있기 때문이라고 하였다.

연령별 김치섭취량을 조사한 결과는 <Table 6>에 나타나있다. 20대에서 60대에 이르기까지 1일 약 100g 정도의 김치를 섭취하는 것으로 나타났으나, 다른 연령층에 비해 10대의 연령층에서 유의적으로 김치섭취량이 적은 것으로 조사되었다.(p<0.05) 이와 같이 김치섭취량이 낮은것은 김치에 대한 선호도가 동물성 가공식

품에 비해 대단히 낮아, 여러 반찬류 중에서 김치가 높게 선호되는 것은 아니기 때문인 것으로 보인다. 하지만, 김치에 대한 선호도가 취학전 보다 학교급식을 받는 취학후 아동에게서 더 높게 나타난다고 하므로, 10대의 김치섭취량을 증가시키기 위해서는 단체급식을 통해 다양한 김치를 자주 접해볼수 있는 기회를 부여하는 것도 한 방법이라 생각된다.

IV. 결 론

본 연구는 경남지역에 거주하는 10대로부터 60대 이상의 노인층 남·녀 1,241명을 대상으로 성별 및 연령층에 따른 김치숙성정도 및 종류에 대한 선호도와 김치섭취량을 파악하여, 김치섭취증대 방안을 마련하기 위한 기초연구로서 실시되었다.

조사대상자들의 수입은 대다수의 사람이 200만원 이하의 수입을 지닌 것으로 나타났으며,(p<0.05) 직업은 학생과 주부를 제외하고서는 교원, 공무원, 일반회사원, 군인과 상인 등의 자유기술직이 가장 많았다.(p<0.05)

가족은 대다수 3~4명으로 구성된 핵가족 형태이었다.

김치숙성정도는 남녀 모두 갓담은 김치를 가장 좋아했으며, 그 다음으로 익은 김치를 좋아하는 것으로 나타났으나 신김치는 평균점수가 3점(보통)이하로 나타나 싫어하는 것으로 나타났다. 또한 갓담은 김치는 여성이, 익은 김치는 남성이 더 좋아하는 것으로 나타났다.($p<0.05$) 한편, 연령층에 따라 숙성정도에 대한 선호도가 달랐다. 갓담은 김치는 모든 연령에서 좋아했지만, 노년층이 더 선호하는 것으로 나타났으며, ($p<0.001$) 반면, 익은김치와 신김치는 연령이 40대 이상으로 증가함에 따라 선호도가 유의적으로 감소하였다. ($p<0.001$)

김치종류에 대한 선호도를 살펴본 결과 배추김치를 가장 선호했으며 그 다음으로는 총각김치, 깍두기와 열무 및 동치미의 순으로 나타나 평상시 자주 접해보는 김치종류를 선호하는 것으로 나타났다. 여성의 경우는 나박김치, 열무김치, 깻잎김치, 백김치, 오이소박이, 고들빼기 김치를 남성보다 더 좋아하는 것으로 나타났으며, 남성의 경우는 배추김치, 깍두기, 동치미를 여성보다 더 선호하는 것으로 나타났다. ($p<0.05$) 연령별 김치종류에 대한 선호도는 배추김치의 경우 모든 연령층에서 선호하였으며, 총각김치는 10대와 치아가 나쁜 60대 이상의 연령층에서 선호도가 낮았다. 그리고 깍두기는 연령이 증가함에 따라 그 선호도가 유의적으로 감소하였고, 10대, 20대의 연령층의 선호도가 가장 좋았다. 한편 국물이 있는 나박김치와 동치미에 대한 선호도가 60대 이상의 노인층에서 유의적으로 높았으며, 반면 10대 연령층에서 나박김치와 동치미를 포함하여 열무김치, 깻잎김치, 파김치, 백김치, 오이소박이, 갓김치 그리고 고들빼기 김치에 대한 선호도가 유의적으로 낮은 것으로 나타났으며, 20대 연령층에서도 열무김치, 갓김치, 고들빼기 김치에 대한 선호도가 유의적으로 낮았다. ($p<0.001$) 그러나 30대 이상의 연령층에서는 모든 김치종류에 대한 선호도가 보통이상의 점수로 나타나 다양한 김치종류를 선호하는 것으로 나타났다.

성별에 따른 김치섭취량을 조사한 결과 남성은 106.4 ± 74.0 , 여성은 96.9 ± 69.5 로 나타나 남·녀 모두 한국인 1일 섭취량인 100g정도로 조사되었으나, 남성이 여성에 비해 김치섭취량이 유의적으로 많은 것으로 나타났으며, ($p<0.05$) 연령별로는 10대의 김치섭취량이 84.7 ± 64.8 로 나타나 유의적으로 적은 것으로 나타났다.

음식에 대한 기호는 개인이 먹던 습관, 맛에 대한 경험등을 바탕으로 하여 형성되고, 따라서 평소에 접해본 음식을 맛있게 느끼게 되며, 이것은 곧 섭취량의 증가로 이어진다. 따라서 김치섭취량을 증가시키기 위해서는 다양한 제품개발을 통해 여러종류의 김치를 자

주 접할수 있도록 기회를 부여하는 것이 필요하며, 특히 김치섭취량이 적은 10대를 위해서는 단체급식을 통해 이런 기회를 부여할 수 있을 것이라 사료된다. 또한, 경제적 수준의 증가로 과거에 비해 다양한 반찬류를 섭취할 수 있게 되었고, 이때 여러 반찬류 중에서 김치가 높게 선호되는 것은 아니기 때문에 과거에 비해 김치섭취량이 점차 줄어들고 있는 추세인 점과, 특히, 10대 연령층에서 김치에 대한 선호도가 동물성 가공식품에 비해 대단히 낮은 점을 생각할 때 김치자체로서의 이용 뿐아니라 김치를 이용한 다양한 형태의 메뉴개발을 통해 김치섭취량을 증가시키는 것이 필요하리라 생각된다.

감사의 글

본 연구는 1999년도 교육부의 향토산업기반 거점 전문대학 육성 연구비의 일부로 수행되었으며, 지원에 감사드립니다.

■참고문헌

- 1) Jung HK. Patterns in the outbreaks of senile disease of industrial workers in Kwang-ju and Chou-nam area. Korean J. Food & Nutrition 5(2): 99-103,1992
- 2) Food yearbook in Korea, p165, 1997
- 3) Chosun daily newspaper, The worst menu in elementary school students - kimchi, 1993, 6, 3
- 4) Song YO, Kim EH, Kim M, Moon JW. A survey on the children notion in kimchi(I) -Children's preferences for kimchi-. J. Korean Soc. Food Nutr. 24(5): 758-764, 1995
- 5) Song YO, Kim EH, Kim M, Moon JW. A survey on the children notion in kimchi(II) -Children's opinions for kimchi and their actual consuming behavior-. J. Korean Soc. Food Nutr. 24(5): 765-770, 1995
- 6) Lee KH, Park ES. Intake and evaluation of commercial kimchi and perception of learning method making kimchi among female high school students. Korean Journal of Human Ecology 2(1): 89-99, 1999
- 7) Gu NS, Kim JH. Kimchi preference and intake pattern of college students in Taejon. J. Korean Living Science Association, 7(2):139-149, 1998
- 8) Han JS, Kim JS, Cho ES. Study of actual amounts and perception of kimchi of high school students in

- Taegu, 36(4): 261, 1998
- 9) Kwon MJ, Chun JH, Song YS, Song YO. Daily kimchi consumption and its hypolipidemic effects in middle-aged men. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr. 28(5): 1144-1150, 1999
 - 10) Cho HS. A study on college students' dietary behavior and consciousness of korean traditional food in Junlanamdo. Korean J. Dietary Culture 12(3): 301-308, 1997
 - 12) Kim JH, Lee MJ, Park MY, Moon SJ. A study for eating patterns of korean men. Korean J. Dietary culture 11(5): 621-634, 1996
 - 13) Cho EJ, Rhee SH, Kang KS, Park KY. In vitro anticancer effect of chinese cabbage kimchi fractions. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr. 28(6): 1326-1331, 1999
 - 14) Lee YO, Cheigh HS. Antioxidant activity of various solvent extracts from freeze dried kimchi. Korean J. Life Science 6(1): 66-71, 1996
 - 15) Oh EJ, Hwang IJ. Effects of kimchi consumption on iron status in adult male volunteers. Korean J Nutr. 30(10): 1188-1194, 1997
 - 16) Bak GB, Kim JS, Han JS, Huh SM, Suh BS. A comparative study on dietary habits of children in elementary school by school lunch program. Korean J. Dietary Culture 11(1): 23-36, 1996
 - 17) Kwon MJ. Antiatherogenic effect of Baechu kimchi. Pusan national university doctor's degree thesis.