

주부들의 수산식품 이용에 대한 식생활 실태

이기완 · 이영미

경원대학교 생활과학대학 식품영양학과
(2002년 1월 17일 접수)

Attitude and Behavior of Seafood Consumption Among Korean Housewives

Kiwan Lee and Youngmee Lee

Dept. of Food and Nutrition, College of Human Ecology, Kyungwon University

(Received January 17, 2002)

Abstract

The purpose of this study was to investigate attitude and behavior of eating and purchasing seafood in relation to eating pattern at the household level among Korean housewives. Analysis data from 676 housewives in Korea were collected with self-administered questionnaires. The results were as follows: Seventy-three % of the respondents answered that they liked seafood dishes for their taste, good nutrition and health benefit in order, but 3.2% disliked seafoods because of their bad smell, cooking difficulties and high prices. In comparison with the meat dishes, seafoods were considered superior to meat in nutritional value(49.9%), health aspect(46.4%) and taste(42.4%) but seafood stuffs were evaluated inferior to meat in the aspects of preparation process(43.9%), sanitational problems(40.4%) and higher price(35.2%). The favorite fish cooking methods of housewives turned out to be grilling, stewing, eating as raw fish, braising and frying in order. The 74.7% of respondents evaluated that their family preferred seafood dishes, but 37.2% of the subjects prepared seafood dishes 1-2 times a week followed by 3-4 times a week(24.0%), 2-3 times a month(19.6%), once a month(7.4%) and more than once a day(5.3%). The frequency rate of seafood preparation showed significant differences according to the monthly income of the household($p<0.05$), the higher the income, the higher the frequency rate. As for the difficulties in preparing seafood dishes, cumbersome processes before cooking(45.4%), high price(10.4%) and sanitational problems of distribution(9.9%) were indicated showing significant differences among the age groups of the subjects($p<0.01$). These findings revealed that younger generation housewife group is the major target in promoting seafood consumption at household level. We suggest to develop convenient sale packages and continuing education programs with information about easy handling and preparation of seafoods for the promotion of home cooking.

Key Words : seafood consumption, housewives, attitude, behavior

I. 서 론

수산식품은 삼면이 바다인 우리 나라에서는 식량자원면에서 매우 중요한 위치를 차지하고 있다. 특히 수산물의 영양학적 가치가 새롭게 인식됨에 따라 단순히 경제성 있는 동물성 단백질원으로 인식되는 시대는 지났으며 다양한 기호식품의 소재로서 건강식품과 기능성 식품으로서의 역할이 기대되고 있다^{1~4)}.

우리 국민의 1인당 연간 수산물 소비량은 1970년에 14.7kg에서 소득수준이 증가한 1990년에는 30.5kg으로, 1996년도에는 35.0kg으로 꾸준히 증가하였으나 가정의 식생활에도 큰 영향을 미친 IMF 여파로 인하여 1998년도 수산물 소비량은 25.9kg으로 감소하였다. 동물성 단백질 공급 측면에서 보면 1970년대에는 어패류가 전체의 63.9%를, 육류 및 축산가공품 소비율이 36.1%를 차지하였고 1990년도에는 어패류가 56.4%, 육류 및 가공품이 43.5%, 1998년도에는 어패류 42.7%, 육류 및 축산가공품이 57.3%로 조사되어 어패류 소비율이 점차 감소하고 있는 것으로 나타났다^{5,6)}. 특히 육류의 경우 가정 소비경제의 위축을 가져온 IMF 구제금융 이후 큰 폭의 감소없이 소비가 이루어지고 있으나 수산물은 소비의 급강하를 보여주어 우리나라 수산경제에 위기감을 초래하고 있는 실정이다. 한편 수산물의 소비 성향은 종래의 단순 선어, 부식 개념에서 탈피하여 즉석 편리, 고차 가공품으로 소비가 확대되고 있는 추세이다⁷⁾.

최근 일부 기호도 조사에서 어린이들과 일부 젊은 층에서 수산물에 대한 기호도가 낮게 나타났고^{8,9)} 급식소에서 제공되는 메뉴의 경우 기호도의 척도가 되고 있는 잔식량이 비교적 높은 음식으로 생선 조리 음식이 지적되고 있어^{10,11)} 수산식품이 현대인의 기호 성향과 기대치를 반영치 못하고 있는 것으로 나타나고 있다. 현재 연령별, 사회 인구학적 변인별로 수산식품의 기호도와 조리방법에 대한 조사 연구는 거의 안되어 있는 실정이므로 수산식품의 소비 촉진을 위해서는 섭취 기피와 조리 기피 요소 등에 대한 심도있는 연구가 요구되고 있다.

한 가정내에서 주부의 식생활에 대한 이해와 태도는 가족 전체의 식행동을 결정하는데 매우 중요한 변인으로 작용한다^{12,13)}. 특히 우리나라의 경우 식생활 문화가 개인적이기보다는 가족 중심적으로 구성된 식생활 문화이다. 어머니인 한 가정의 주부의 식생활에 대한 태도 및 행동은 자녀와 가족의 전반적인 식행동을 결정한다고 해도 과언이 아니다^{14,15,16)}. 따라서 주부의 수산식품에 대한 태도 및 기호도는 가족구성원 특히 어린이 및 학생들의 수산식품의 섭취에 가장 큰 영

향을 미치게 될것으로 사료된다.

이에 본 조사에서는 주부를 대상으로 수산식품 이용에 대한 식행동, 수산물의 구매 및 관리, 수산식품의 섭취 빈도 및 이에 영향을 미치는 요인들과의 관련성을 조사하여 수산물 소비 촉진을 위한 기초 자료로 사용하고자 한다. 나아가서는 이와 같은 자료를 기초로 수산물 이용을 용이하게 하기 위한 제품의 판매 형태의 개선과 손쉬운 처리 및 조리법 등을 개발하여 식품의 고급화와 편리화, 다양화의 추세에 부응토록 하여 궁극적인 수산식품의 섭취증가를 유도하고 국민 건강에 기여하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상자 및 조사 기간

본 연구의 조사대상은 제외한 우리나라 전 지역의 도시에 거주하는 가정 주부 800명을 대상으로 하였다. 조사시기는 2000년 5월부터 6월에 걸쳐 1차 예비조사후 설문지를 부분적으로 보완하여, 동년도 7월에서 8월에 걸쳐 설문조사를 실시하였다. 회수된 설문지중 자료 응답이 불완전한 설문지를 제외하고 676부(회수율 84.5%)를 통계 분석에 이용하였다.

2. 조사 내용

연구 조사 도구는 문헌 고찰 및 협의를 통하여 연구자들에 의해 개발되었고 예비 조사를 실시한 후 수정 보완된 설문지를 이용하여 실시하였다.

설문지 내용은 조사 대상 주부의 일반적 사항과 수산물 이용과 관련된 식행동을 파악할수 있는 문항(20문항), 주부의 식생활 및 수산식품의 관리 및 구매에 대한 태도를 파악할 수 있는 문항(11문항), 그리고 수산물의 섭취 빈도 및 수산 식품에 대한 기호도 등을 파악할수 있는 문항으로 구성하였다.

3. 조사의 통계 처리

자료들은 SPSS Win 8.1을 이용하여 전산 처리 하였다. 각 항목에 대하여 빈도와 백분율, 평균과 표준편차를 산출하였다. 조사 분석시 주요한 독립변인을 중심으로 이원 교차표를 작성한후 집단간 차이성 여부를 판정하기 위하여 χ^2 -test를 실시하였다.

III. 연구 결과 및 고찰

1. 연령 분포 및 인적 사항

조사 대상 주부는 676명으로 연령 분포, 인적 정보 및 가족 상황은 <Table 1>에 나타나 있다. 조사 대상 주부의 연령은 40대인 40세~49세가 44.8%로 가장 많았고 조사 대상 주부의 26.2%만이 과거에 해안에 거주한 경험이 있었다.

교육 수준은 대학이상의 학력수준자가 48.8%였으며 직업별로는 전업주부가 57.8%였다.

경제 수준을 나타내는 가구 한달 총수입은 100만원 이상 200만원 미만이 28.0%로 가장 많았고 다음이 200만원 이상 300만원 미만이 27.0%였으며 400만원 이상의 소득가구는 17.4%였다.

<Table 1> General characteristics of subjects

	Variables	Frequency(N=676)	%
Age(years)	< 30	59	8.7
	30~39	193	28.6
	40~49	303	44.8
	≥ 50	114	16.9
	No answer	7	1.0
Experience in costal living	Yes	177	26.2
	No	489	72.3
	No answer	10	1.5
Education level	Elementary School	20	3.0
	Middle School	54	8.0
	High School	266	39.3
	College	285	42.2
	Graduate School	43	6.4
	No answer	8	1.2
Occupation	Specialist	127	18.8
	Public officer	6	0.9
	White collar worker	48	7.1
	Sales/service	61	9.0
	Agriculture/fishery	2	0.3
	Student	5	0.7
	Others	25	3.7
	House wife	391	57.8
	No answer	11	1.6
Monthly income (10,000 won)	< 100	63	9.6
	100~199	184	28.0
	200~299	177	27.0
	300~399	82	12.5
	≥ 400	114	17.4
	No answer	36	5.5

2. 수산물 이용에 관한 일반 사항

1) 수산물에 대한 일반적인 선호도

조사 대상 주부들의 수산물에 대한 일반적인 선호도는 좋아하는 편이다가 49.6%, 매우 좋아한다가 23.4%로 총 73.0%가 좋아하는 것으로 나타났으며 싫어하는 비율은 3.2%였다. 즉 <Figure 1>에서와 같이 주부들의 수산물에 대한 기호도는 비교적 높게 형성되어 있음을 알 수 있다.

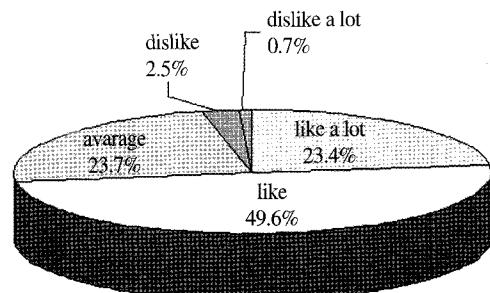
수산물을 이용한 음식을 좋아하는 이유에 대하여 각 항목별로 다중 응답하게 한 결과 맛이 좋다가 가장 많아(61.8%) 수산물의 독특한 맛이 기호도 형성에 큰 역할을 할을 알수있었으며 다음이 영양이 풍부하다(56.4%)와 건강에 좋다(55.5%)의 순서였다.

한편 수산물을 이용한 음식을 싫어하는 이유 중 가장 많은 것은 냄새가 원인인 것으로 조사되었고(19.7%) 조리의 번거러움(11.9%), 부적절한 가격(8.9%)도 싫어하는 원인으로 나타났다(<Figure 2>).

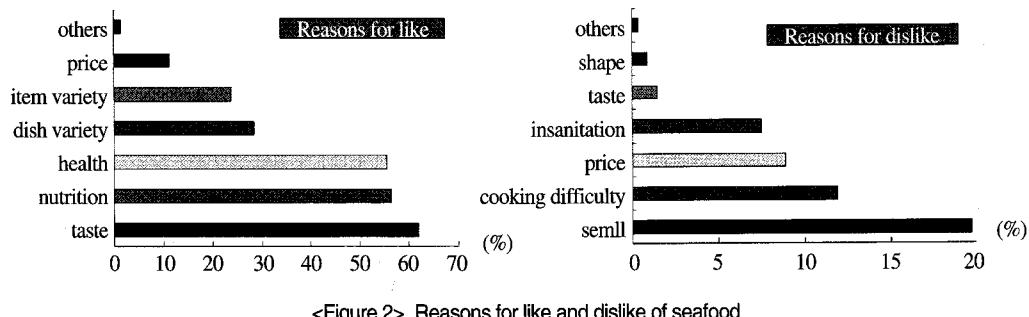
기피원인을 파악하여 이에 대한 구체적인 개선 방안을 마련하고 적극 홍보한다면 수산물에 대한 일반적 선호도 및 소비가 높아질 것으로 생각된다. 가장 큰 기피원인으로 지적된 냄새는 수산물이 가진 관능적 특성인 비린내를 주원인으로 볼수있으며 이는 식재료의 처리 과정과 유통에 따라 관리가 가능한 부분으로 생각된다. 두 번째로 지적된 조리의 번거로움은 식재료의 전처리 문제, 구입과 판매 단위, 쓰레기 처리 및 조리 방법등이 연관된 복합적인 문제로 이에 대한 연구가 절실히 필요한 부분으로 생각된다.

2) 수산물 선호 조리법

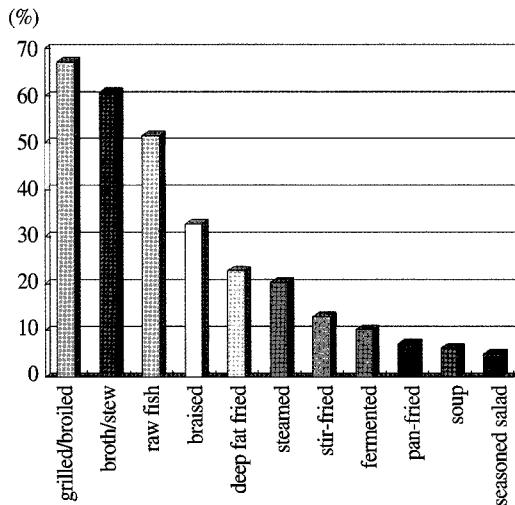
수산물을 조리 방법별로 11가지 유형을 제시하고 좋아하는 조리법 3가지를 조사하여 종합한 결과 주부계층에서는 수산물을 이용한 음식의 경우 구이류, 찌개



<Figure 1> Seafood preference among housewives



<Figure 2> Reasons for like and dislike of seafood



<Figure 3> Favorite seafood dishes of housewives

등 탕류, 회에 대한 기호도가 높은 것으로 조사되었다 (Figure 3).

즉 응답자의 67.2%가 구이의 방법으로 조리한 수산물 음식을 가장 좋아한다고 응답하였으며, 다음으로는 60.8%의 응답자가 찌개나 탕을 했습니다. 그리고 51.5%의 응답자가 회를, 32.7%가 조림을 좋아한다고 응답하였다. 생선이나 어패류를 튀겨서 먹는 튀김의 조리법은 청소년층에서 가장 선호되는 조리법으로 조사되었으나 주부의 경우 응답자의 22.8%가 좋아한다고 하여 연령에 따른 차이를 볼 수 있었다.

3) 수산물 음식 섭취 빈도 및 장소

조사 대상 주부들의 수산물 섭취 빈도는 일주일에 3-4회가 61.2%로 가장 많았고 매일 한끼 이상 먹는 주부들도 29.0%로 비교적 많은 편이었으며 주부들의 수산물 주 섭취 장소는 집이 대부분(76.5%)이었다 (Table 2).

<Table 2> Eating frequency and place of seafood among housewives

Items	Frequency	%
Eating frequency	almost every meal	71
	1~2/day	125
	3~4/week	414
	almost not eating	63
	No answer	3
	Total	676
Eating place	House	517
	Restaurant	129
	Dining room of work place	27
	Others	3
	Total	676

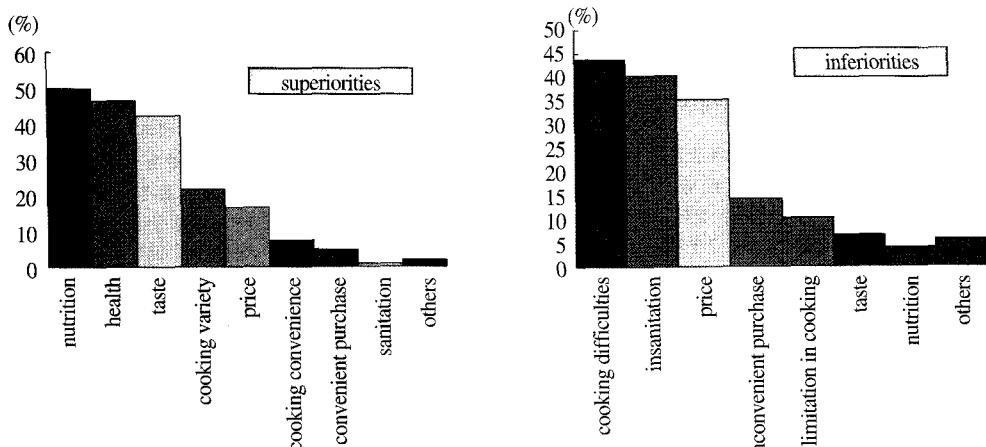
4) 동물성 수산물과 육류와의 우수성 비교

수산물 중 어패류, 연체류 등을 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등의 육류와 비교하였을 때 수산물이 우수하다고 생각한 점을 2가지 선택케 하여 조사한 결과 영양이 풍부하다(49.9%), 건강에 이롭다(46.4%), 맛이 좋다(42.4%) 등이 우수하다고 조사되어 수산물 식품의 영양, 건강 측면의 우수성을 인정하는 것으로 나타났다. 한편 육류와 비교하여 수산물의 단점을 조사한 결과에서는 조리하기 번거롭다(43.9%), 비위생적이다(40.4%), 가격이 비싸다(35.2%), 등이 지적되어 앞의 수산물 기피 이유와 같은 결과를 보여주었다(Figure 4).

3. 주부의 수산물 식품의 구매 및 관리에 대한 태도

1) 수산 식품의 구매 및 관리에 관한 태도

조사 대상 주부들이 생각하는 가족의 수산물 음식에 대한 선호도는 매우 좋아함과 좋아함을 합하여 좋아함이 74.7%로 비교적 높았으며 보통이 22.5%였고



<Figure 4> Comparison between meat and seafood dishes (superiorities and inferiorities of seafood)

싫어함은 18%로 비교적 좋아하는 편이었다(Table 3). 이는 앞에서 조사한 수산물에 대한 주부의 선호도 (Figure 1)와 비교시 좋아한다는 비율은 거의 일치하였으나 좋아하는 정도에서는 차이를 보여 주부층의 매우 좋아하는 비율이 10%가량 높아 주부의 식품에 대한 선호도가 가족의 식품에 대한 태도에 영향을 미칠 수

있음을 시사한다고 보겠다.

수산식품의 주 구매 장소는 슈퍼마켓이 30.2%로 가장 많았으나 일상적인 식료품 구매시 슈퍼마켓을 이용하는 비율(57.8%)에 비해서는 다소 낮은 편이었고¹⁶⁾ 수산물의 경우 다음이 재래시장(28.3%), 백화점(20.1%) 순서였으며 수산물 전문시장을 이용하는 경우도 16.0%에 달하여 일상 식재료와는 구매 장소에 있어서 다소의 차이가 관찰되었다.

주부들이 식품 구매시 수산물을 구매하는 빈도는 가끔 구매하는 경우가 54.9%로 가장 많았고 거의 매번 구매하는 경우가 41.9%로 비교적 많았으며 구매하지 않는 경우가 2.8%였다.

그러나 조사 대상 주부들이 생선이나 기타 해물 요리를 준비하는 빈도는 일주일에 1-2회가 37.2%, 일주일에 3-4회가 24.0%이며 매일 1회 이상 준비하는 경우는 5.4%정도였다. 반면 1달에 1번 정도나 거의 안하는 주부들도 10.0%에 달하였다(Table 4). 이는 수산물에 대한 가족들의 선호도가 74.7%정도로 비교적 높은데 비해서는 조리빈도수가 따라가지 못하는 현상을 보여 주는 것으로 주부들이 조리를 기피하는 원인에 대한 분석의 필요성을 보여주며 수산물의 소비를 촉진하려는 경우 이에대한 대처 방안을 심도깊게 강구하여야 하겠다.

2) 주부의 연령과 수산 식품 구매 및 관리 항목과의 관련성

주부의 연령에 따른 수산물 식품의 주 구매 형태 및 수산물 음식 준비 빈도, 해물 조리시에 어렵다고 인식하는 점에 대한 각 집단간의 차이를 조사한 결과는 <Table 4>와 같다.

<Table 3> Housewives' attitudes toward seafood purchase

Variables		Frequency	%
Seafood preference of family	Like a lot	107	15.8
	Like	398	58.9
	Average	152	22.5
	Dislike	10	1.5
	Dislike a lot	2	0.3
	No answer	7	1.0
	Total	676	100.0
Buying place of seafood	Supermarket	204	30.2
	Old food market	191	28.3
	Department store	136	20.1
	Convinient store	18	2.2
	Fish market	108	16.0
	Others	19	2.8
	Total	676	100.0
Buying frequency of seafood	Everytime	49	7.3
	Often	234	34.6
	Sometimes	371	54.9
	Rarely	13	1.9
	None	6	0.9
	No answer	3	0.4
	Total	676	100.0

<Table 4> Attitudes of seafood consumption by age groups of housewives

n(%)

Items		Age	< 30	30~39	40~49	≥ 50	Total
Purchasing types of seafood **	Trimmed at shop	50(68.5)	16(71.1)	188(72.0)	76(76.8)	479(72.0)	
	Purchase raw material	14(19.2)	61(26.3)	65(24.9)	21(21.2)	161(24.2)	
	Trimmed and packaged	8(11.0)	4(1.7)	7(2.7)	1(1.0)	20(3.0)	
	Half-prepared packaged	0(0)	2(0.9)	1(0.4)	0(0)	3(0.5)	
	Ready made	1(1.4)	0(0)	0(0)	1(1.0)	2(0.3)	
	Total	73(100.0)	232(100.0)	261(100.0)	99(100.0)	665(100.0)	
	≥ 1/day	2(2.7)	6(2.6)	19(7.2)	9(9.0)	36(5.4)	
Frequency of home cooking ^{N.S.} (time)	5 ~ 6/week	5(6.8)	9(3.9)	7(2.7)	4(4.0)	25(3.8)	
	3 ~ 4/week	13(17.8)	55(23.7)	69(26.4)	23(23.0)	160(24.0)	
	1 ~ 2/week	36(49.3)	88(37.9)	87(33.3)	37(37.0)	248(37.2)	
	2 ~ 3/month	10(13.7)	48(20.7)	52(19.9)	21(21.0)	131(19.6)	
	1/month	6(8.2)	21(9.1)	21(8.0)	1(1.0)	49(7.4)	
	none	1(1.4)	5(2.2)	6(2.3)	5(5.0)	17(2.6)	
	Total	73(100.0)	232(100.0)	261(100.0)	100(100.0)	666(100.0)	
Difficulties of home cooking**	Preparation difficulties	44(60.3)	113(49.1)	105(40.1)	40(40.0)	302(45.4)	
	High price	4(5.5)	15(6.5)	33(12.6)	17(17.0)	69(10.4)	
	Sanitation problem	6(8.2)	30(13.0)	21(8.0)	9(9.0)	66(9.9)	
	Family preference	4(5.5)	9(3.9)	31(11.8)	6(6.0)	50(7.5)	
	Cooking difficulties	6(8.2)	13(5.7)	7(2.7)	2(2.0)	28(4.2)	
	Difficulties in purchase	2(2.7)	5(2.2)	6(2.3)	3(3.0)	16(2.4)	
	No problem	6(8.2)	43(18.7)	55(21.0)	22(22.0)	126(18.9)	
	Others	1(1.4)	2(0.9)	4(1.5)	1(1.0)	8(1.2)	
	Total	73(100.0)	230(100.0)	262(100.0)	100(100.0)	665(100.0)	

* P<0.05, ** P<0.01, N.S. Non Significant

주부들이 생선류를 구매하는 형태는 생선 구입처에서 일차 손질한 형태로 구매하는 경우가 72%로 가장 많았으며 그대로 사서 집에서 다듬는 경우는 24.2% 였고 전 처리되어 포장한 형태로 구매하는 경우가 3.0%였다. 또한 반조리 형태나 거의 조리된 형태로 구매하는 경우는 0.8%로 비교적 낮았다. 이는 전처리되어 포장된 수산물 혹은 반조리 가공된 식재료의 선택이 제한되어 있으며 또한 고가인데 기인한 것으로 판단된다.

그러나 주부들이 생선류를 구입하는 형태는 연령에 따라 유의적 차이를 보였는데 구입처에서 일차적으로 손질한 형태로 구입하는 비율이 30대 미만의 주부들이 30대 이상의 연령층에 비해 낮았으며 집에서 손질하는 경우는 30세 미만의 주부들의 비율이 다른 연령층에 비하여 유의적으로 낮았다. 반면에 수퍼마켓 등에서 전 처리하여 포장한 형태로 구입하는 비율은 30세 미만 주부가 가장 높음을 보여 젊은 연령층 주부들이 식재료의 전처리 포장형식으로 손쉽게 조리할수 있는 형태의 수산물에 대한 이용률이 높음을 보여주었다.

수산물 음식의 준비 빈도는 연령층간에 유의적 차

이는 보이지 않았으나 1일 1회 이상 자주 준비하는 비율이 40대 이상의 주부 연령층이 40대 미만에 비하여 높았으며 1일 1회 이상과 일주일에 5~6회와 3~4회를 합한 비교적 자주 준비하는 주부들 역시 연령층이 높은 경우가 비율이 높아서 젊은 주부들이 가정에서 수산물 음식의 조리를 기피하는 현상을 보여주었고 또한 가정에서의 식탁에 준비되는 음식의 종류가 변화하고 있음을 추측할수 있다.

가정에서 수산물 음식을 조리하려고 할 때 가장 힘든 점을 조사한 결과에서는 손질하기 어려움이 45.4%로 가장 많았고 가격이 비싼 점이 10.4%, 안정성에 대한 우려감이 9.9%로 나타났다. 이는 주부들이 수산물 음식을 육류와 비교하였을 때 육류보다 못하다는 이유에서 조사된 조리의 번거로움, 안전성에 대한 우려감, 가격이 비싼 점과 유사한 결과로 나타났을 뿐 아니라 주부들의 수산물에 대한 높은 선호도에도 불구하고 조리빈도가 비교적 낮은 원인으로 지적될 수 있어 수산물에 대한 소비 촉진 방안에서 이러한 문제에 대한 개선 방안을 우선적으로 해결토록 해야 할 것이다.

특히 수산물 식품의 이용시의 어려운 점에 대하여서는 연령별로 유의적 차이를 나타내었는데 수산물 조리시 '손질하가 어렵다'는 점과 '조리가 어렵다'는 점에서 30세 미만 주부들이 나이든 주부층에 비하여 비율이 유의적으로 높았고 조리기피 원인으로 '값이 비싸다'는 이유는 50세 이상 주부층이 유의적으로 높게 지적하였다. 따라서 수산물 이용에 대한 소비촉진 방안에 대한 전략의 마련시에는 젊은 연령층의 주부를 대상으로 하여, 이들이 대체로 핵가족인 점을 감안하여 판매시에 손쉽게 조리할 수 있는 형태로 가공 판매하는 것이 바람직하다고 판단되었다. 즉 향후 연구에서 전처리하여 필요한 양만큼 포장되어 적정 분량을 판매하도록 하는 방법에 대한 보안 연구와 젊은 주부층이 선호하는 간편한 조리 방법을 개발하여 보급시키는 일에 무엇보다도 필요한 과제로 지적될수 있었다.

3) 주부의 가구당 총 수입과 수산물 식품 관리 항목과의 관련성

조사 대상 주부의 가구당 한 달 총 수입의 차이에

따른 각 집단간 수산물 식재료의 주 구매 형태, 수산물 음식의 준비 빈도 및 수산물 음식 조리시의 어려운 점에 대한 인식의 차이를 조사한 결과는 〈Table 5〉와 같다.

생선의 주 구매 형태는 주부의 한 달 가구 수입에 따라 집단간 유의적 차이를 보였는데 ($p<0.05$) 한 달 수입이 200만원 미만인 가구의 주부들이 구입처에서 일차 손질한 형태로 구매하는 비율이 낮았고 집에서 손질하는 비율이 한달 수입이 200만원 이상인 주부집 단에 비하여 유의적으로 많았다.

또한 수산물 음식의 준비 빈도에 있어서 비교적 자주 준비하는 비율이 가구 소득이 200만원 이상인 주부층이 200만원 미만 주부층에 비해 유의적으로 높았다 ($p<0.05$). 이는 수산물이 다른 식품에 비해 비교적 고가인 것이 원인으로 저소득층 주부들이 대체로 구매 빈도가 적고 저렴한 가격으로 구입하려는데 기인 한다고 보겠다.

그러나 수산물 조리시 어려운 점에 대한 인식의 차이에서는 한달 가구 총 수입에 따른 집단간 유의적인

〈Table 5〉 Attitudes of seafood consumption by monthly income of housewives

n(%)

Items		monthly income (10,000 won)	< 100	100~199	200~299	300~399	≥ 400	No answer	Total
Purchasing types of seafood *	Trimmed at shop	35(56.5)	118(64.1)	140(80.0)	60(73.2)	91(80.5)	26(72.2)	470(72.1)	
	Purchase raw material	23(37.1)	59(32.1)	30(17.1)	18(22.0)	18(15.9)	9(25.0)	157(24.1)	
	Trimmed and packaged	4(6.5)	4(2.2)	4(2.3)	4(4.9)	3(2.7)	1(2.8)	20(3.1)	
	Half-prepared packaged	0(0.0)	2(1.1)	1(0.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(0.5)	
	Ready made	0(0.0)	1(0.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.9)	0(0.0)	2(0.3)	
	Total	62(100.0)	184(100.0)	175(100.0)	82(100.0)	113(100.0)	36(100.0)	652(100.0)	
Frequency of home cooking* (time)	≥ 1/day	3(4.8)	5(2.7)	10(5.7)	6(7.3)	7(6.2)	5(13.9)	36(5.5)	
	5~6/week	1(1.6)	6(3.3)	4(2.3)	2(2.4)	10(8.8)	1(2.8)	24(3.7)	
	3~4/week	11(17.5)	30(16.3)	48(27.4)	21(25.6)	39(34.5)	10(27.8)	159(24.3)	
	1~2/day	24(38.1)	69(37.5)	64(36.6)	34(41.5)	37(32.7)	12(33.3)	240(36.8)	
	2~3/month	19(30.2)	44(23.9)	33(18.9)	12(14.6)	15(13.3)	4(11.1)	127(19.4)	
	1/month	3(4.8)	23(12.5)	12(6.9)	6(7.3)	3(2.7)	3(8.3)	50(7.7)	
	none	2(3.2)	7(3.8)	4(2.3)	1(1.2)	2(1.8)	1(2.8)	17(2.8)	
	Total	63(100.0)	184(100.0)	175(100.0)	82(100.0)	113(100.0)	36(100.0)	653(100.0)	
Difficulties of home cooking ^{N.S}	Preparation difficulties	23(36.5)	79(43.4)	89(50.3)	39(47.6)	51(45.5)	14(38.9)	295(45.2)	
	High price	9(14.3)	21(11.5)	12(6.8)	5(6.1)	19(17.0)	3(8.3)	69(10.6)	
	Sanitation problem	8(12.7)	14(7.7)	11(6.2)	9(11.0)	4(12.5)	8(22.2)	64(9.8)	
	Family preference	6(9.5)	14(7.7)	15(8.5)	3(3.7)	8(7.1)	2(5.8)	48(7.4)	
	Cooking difficulties	2(3.2)	12(6.6)	6(3.4)	4(4.9)	2(1.8)	14(38.9)	28(v4.3)	
	Difficulties in purchase	1(1.6)	3(1.6)	3(1.7)	3(3.7)	4(3.6)	1(2.8)	15(2.3)	
	No problem	12(19.0)	38(20.9)	39(22.0)	17(20.7)	13(11.6)	6(16.7)	125(19.2)	
	Others	2(3.2)	1(0.5)	2(1.1)	2(2.4)	1(0.9)		8(1.2)	
	Total	63(100.0)	182(100.0)	177(100.0)	82(100.0)	112(100.0)	36(100.0)	652(100.0)	

* P<0.05, N.S. Non Siginificant

차이는 관찰되지 않았다.

4) 수산물 편의 식품의 구매

최근 가공 식품의 발달과 식생활의 편의화 추구의 추세로 인해 수산물에서도 편의 식품의 공급이 증가하는 추세이다. 이에 따라 수산물 편의 식품의 구매 빈도를 조사한 결과, 조사 대상 주부들은 구은 김과 반찬용 젓갈 등의 구매빈도가 높은 것으로 조사되었다(Table 6).

구은 김의 경우 47.8%가 자주 구매한다고 응답하였으며 가끔 구매한다고 응답한 39.2%를 합하면 전체의 약 87%가 구운 김의 형태로 구매하는 것으로 조사되었는데 이는 가정에서 김을 구어먹는 전통의 조리법이 점차 사라져가는 것으로 보여진다.

기타 양념젓갈, 생선회, 밀반찬류 등의 조리식품과 생선매운탕 같은 반조리 식품의 구매빈도도 타식품에 비해 높게 조사되어 향후 이를 반가공 조리식품의 다양화가 이루어질 경우 소비가 증가될수 있을 것으로 판단되었다.

IV. 요약 및 제언

주부를 대상으로 수산물 이용에 대한 태도 및 식행동, 수산식품의 구매 및 관리에 대한 태도를 조사한 결과는 다음과 같다.

수산물 이용에 관한 태도 및 식행동에서 수산물을 대한 선호도는 좋아하는 편이 73.0%이었으며 좋아하는 이유는 맛이 좋음, 영양 풍부, 건강에 도움됨의 순서였고 싫어하는 이유는 냄새, 조리의 번거로움, 부적절한 가격 등의 순서로 나타났다. 주부들은 구이류, 찌개 등

탕류, 회, 조림, 튀김 등으로 조리한 수산 식품을 선호하는 것으로 조사되었고 주부들이 수산물을 주로 섭취하는 장소는 집이었으며 수산물의 섭취 빈도는 일주일에 3~4번이 가장 많았다. 한편 수산물을 육류와 비교하였을 때 우수한 점은 영양 풍부, 건강에 도움, 맛이 좋음의 순서였으며 수산물이 육류보다 못한 점은 조리의 번거로움, 비위생적, 가격이 비쌈 등이었다.

주부의 수산식품 구매 및 관리에 대한 태도에 대한 조사 결과 주부의 수산물 구매 장소는 슈퍼마켓이 가장 많고 다음이 재래시장, 백화점 수산물 전문 시장의 순서였다. 가족들의 수산물 음식에 대한 선호도는 좋아하는 편이 74.7%로 나타났고 주부가 생선이나 해물 요리를 준비하는 빈도는 일주일에 1~2회가 가장 많았으며 수산물 음식의 준비빈도는 연령과는 유의적 차이가 없었으나 소득수준에 따라 차이를 보여 한 달 가구 수입이 높은 주부들의 수산물 음식 준비 빈도가 유의적으로 많았다. 주부들이 생선류를 구매하는 형태는 구입처에서 일차 손질한 형태로 구매하는 경우가 가장 많았고 주부의 연령 및 가구 한 달 수입에 따라 유의적 차이를 보였으며 30세 미만의 주부들은 구입처에서 손질한 형태로 구매하거나 전처리되어 포장 판매 형태로 구입하는 비율이 높았다. 수산물 조리시에 어려운 점에 대한 인식은 연령에 따라 유의적 차이를 보였는데 손질의 어려움, 조리의 어려움은 젊은 층 주부의 비율이 유의적으로 많았고 가격이 비싸다고 인식하는 비율은 50세 이상 주부층이 유의적으로 많았다. 주부들이 수산물 편의 식품을 구매하는 빈도는 구은 김이 가장 많고 다음이 양념젓갈류, 생선회 순서이고 죽이나 전류, 냉동식품류 같은 편의 식품은 거의 구매하지 않는 비율이 높았다.

이상의 연구 결과를 종합해 볼 때 주부 자신 및 가

<Table 6> Purchase frequency of ready-made seafood

n(%)

Items	Purchase frequency (%)				
	Often	Sometimes	Rare-None	No answer	Total
Juk(Abalone)	12(1.8)	87(12.9)	532(78.7)	45(6.7)	
Jeon(pan fried fish or squid)	27(4.0)	141(20.9)	473(70.0)	35(5.2)	
Mitbanchan(seasoned dried squid)	46(6.8)	203(30.0)	394(58.3)	33(4.9)	
Jorim(stewed dried alask pollak)	25(3.7)	124(18.4)	491(72.6)	36(5.3)	
Yangneum jutgal (salt-fermented spiced oyster)	79(11.7)	404(59.8)	170(25.1)	23(3.4)	
Maewoontang(hot alaska pollak stew)	26(3.8)	171(25.3)	444(65.7)	35(5.2)	676(100.0)
Miyukgook(instant sea weed soup)	37(5.5)	99(14.6)	507(75.0)	33(4.9)	
naengdong tuigim (deep -fried squid or fish)	30(4.4)	184(27.2)	427(63.2)	35(5.2)	
hoe (frozen or raw tuna)	48(7.1)	29(42.9)	307(45.4)	31(4.6)	
Gimgui(grilled leaver)	323(47.8)	265(39.2)	70(10.4)	18(2.7)	

족들의 수산 식품에 대한 높은 선호도와 영양과 건강 측면에서의 수산식품의 우수성에 대한 인정 등에서 수산 식품에 대한 가치관과 태도는 양호한 상태로 볼 수 있다. 그러나 조리전 손질의 어려움, 조리의 번거로움, 안정성에 대한 우려감, 비싼 가격 등이 수산물 이용시에 어려운 점으로 지적되었고, 본 조사 결과 주부가 실제 수산 식품을 조리하는 빈도와 섭취 빈도는 선호도에 비해 높지 않은 것으로 나타났다. 특히 이러한 문제는 젊은 세대에의 주부층에서 두드러진 현상으로 나타나고 있어 좋은 단백질원이며 무기질 공급원인 수산식품의 소비 촉진 방안은 이를 계층을 대상으로 섭취 및 조리 기피 원인에 대한 보다 심도있는 조사 연구를 통하여 방안을 강구해야 하겠다.

즉 수산물 손질의 어려움과 비위생성에 대한 우려감, 가격 문제의 개선을 고려한 판매 제도의 개선이 요구되며 이에 부응하는 포장 판매 형태의 개발이 이루어져야겠다. 즉 냉장 또는 냉동 형태의 전처리 식재료의 개발, 반조리 또는 완전 조리된 형태의 제품의 개발, 다양한 수산식품 조리 양념류의 개발과 함께 소비자가 가족수에 따라 선택할수 있는 적정 용량 단위로 포장 판매토록 하는 연구가 요구된다. 이는 조리상 편의성과 식재료의 고급화와 다양화를 함께 개선하는 방안이 될 수 있을 것이다.

또한 수산식품에 대한 섭취실태 및 기호도를 주기적으로 조사하여 조리식품의 개발 방향에 반영하고 단체급식처에서의 식단 작성과 개발에 적용함으로써 소비 촉진 방향을 모색 할수 있을 것으로 판단된다.

감사의 글

본 연구는 2000년 해양수산부 정책과제(연령별 수산물의 기호도 조사 및 소비촉진 방안 연구)의 일부로 수행되었음을 감사드립니다.

■ 참고문헌

- 1) 김영명. 수산가공식품의 생산 및 이용. *The Journal of Korean Society of Food & Cookery Sciences* 13(2): 530-544, 1997.
- 2) Lee YC. Nutritional and Biochemical roles of ω -3 series fatty acids. *Korean Journal Nutrition* 27(6): 600-615, 1994.
- 3) Jung EK, Paik HY. Fatty acid contents in foods of major fat sources in Korean diet. *Korean Journal Nutrition* 26(3): 254-267, 1993.
- 4) 김세권. 기능성 천연식품 소재로서의 키틴, 기토산. *Nutrition and Dietetics* 9: 13-25, 1997.
- 5) 해양수산부. 해양수산 통계 연보. 2000.
- 6) 농축산신문사. 2000 한국식품연감통계·편람. 2000.
- 7) Lee YM, Lee KW. 해양수산부 보고서. Seafood consumption pattern and promotion programs in Korea. 해양수산부, 2001.
- 8) Lee WM, Pang HA. A study on the preference and food behavior of the children in primary school foodservice II. *Journal of the Korean Dietetic Association*. 2(1): 69-80, 1996.
- 9) Koo NS, Park CI. Food preference of elementary school children under meal service in Taejon. *Korea Journal community Nutrition* 3(3): 440-453, 1998.
- 10) Kim EK, Kang MH, Kim EM, Hong WS. The assessment of foodservice management practices in elementary school foodservices. *Journal of Korean Dietetic Association* 3(1): 74-89, 1997.
- 11) Yim KS, Lee TY. Meny analysis of the national school lunch program : The comparison of the frequency of meny with the student's food preferences. *Journal of Korean dietetic association* 4(2): 188-199, 1998.
- 12) Oh HS, Yoon KH. Health-related dietary attitudes and behaviors among mealmanage in seoul area. *J of the Korean society of food culture* 10(3): 185-200, 1995.
- 13) Borah-Giddens, J., Falciglia, G.A., A meta-analysis of the relationship in food preferences between parent and children. *J. of Nutr. education*, 25: 102-107.
- 14) Kim JH. Analysis of Factors affecting Korean eating Behavior, M.S. thesis, Yonsei Univ, 1990.
- 15) Lee KW. Relationship of eating behaviors between mother and their college-attending children. *J of Human Ecology Development Center, Kyungwon University* vol 4, 1998.
- 16) Koh KH. Relationship between dietary consciousness of housewives and their attitude of Households. *J of the Korean society of food culture* 14(3): 211-224, 1999.