

## 서울·경기 일부 지역에 거주하는 주부들의 전통음식에 대한 인식과 식생활 행동에 관한 연구

복 혜 자<sup>†</sup>

고려대학교 가정학 식품학과

### A Study on Awareness of Traditional Food and Dietary Life Behaviors of Married Women in Parts of Seoul and Kyongki Area

Hye-Ja Bok<sup>†</sup>

Dept. of Home Economics Food Science, Korea University, Seoul 136-701, Korea

#### Abstract

This study was conducted to provide data on awareness and use of traditional foods, suggesting the desirable ways to succeed and develop traditional foods, and the possible direction of policies and applications for food industry. The study also aimed to figure out awareness of traditional food and dietary life behaviors of married women in order to offer or draw attention to new information for better healthy life styles. Five hundred and ten married women in parts of Seoul and Kyongki area were surveyed to figure out their awareness and use of traditional foods including some of fermented foods, such as Kimchi, Doenjang(soybean paste), and Gochujang(hot pepper paste). The results were summarized as follows. First the overall satisfaction degree with traditional foods reached as high as 74.4%. They preferred traditional foods because they are healthy(38.8%), seasonally celebrated(29.9%), and well known for a variety of fermented foods(28%). Second, Kimchi, Doenjang and Gochujang, home-made or factory manufactured in an old-fashioned way, were preferred. Third, the most frequently cooked traditional foods were Kimchi Chigae and Doenjang Chigae. The most preferred cooking methods using Gochujang were Jorim(stewing) and Bokkeum(roasting). These results showed that Kimchi, Doenjang, and Gochujang were still used in cooking by married women in parts of Seoul and kyongki area, which says those are still the traditional foods most of women think as important and essential. The producers of traditional foods have to consider the safety and improvement of taste and quality of ingredients in addition to the convenience in cooking. More researches should be conducted to enhance these aspects and to develop functional foods to satisfy various needs of consumers and to improve their health.

Key words : Married women, fermented foods, Kimchi, Doenjang, Gochujang.

#### 서 론

급속한 산업화와 핵가족화, 맞벌이 부부 증가, 주거 공간 변화는 현대인들로 하여금 빠르고, 간편하게 조리할 수 있는 서구식 육류 및 인스턴트 음식 섭취를 증가시키고 있으며, 상대적으로 전통음식의 섭취는 감소시키고 있는 실정이다. 이러한 식생활의 변화는 전통음식을 주로 섭취하던 과거보다 다양한 국민건강 상의 문제점을 야기시키고 있는데 그 예로 고혈압, 당뇨병, 심장질환 및 비만인구 증가 등을 들 수 있다.

이러한 점에서 건강한 식생활을 영위하기 위해 우리나라 전통음식은 많은 시사점을 제공한다. 현재까지 우리나라 전통음식은 다양한 연구를 통하여 그 우수성이 입증되고 있는데 김치는 열량이 적고 식이성 섬유, 비타민 및 리보플라빈, 나이아신 및 무기질(Oh & Hwang 1997)이 풍부하고, 소화작용의 증진, 변비와 대장암의 예방효과(Park et al 1998)가 있으며, 철분의 흡수(Oh 1997)를 촉진하는 것으로 밝혀졌다. 된장은 영양이 풍부한 단백질 공급원으로서 들연변이를 막아주고, 항암 및 혈전용해 효능, 면역증진, 혈압강하 및 항산화 효능 등을 가진 것으로(Park et al 2000), 고추장은 단백질, 지방, 비타민 B<sub>2</sub>, 비타민 C, 카로틴, 등 영양성분이 함유되어 있고, 전분 분해효소(amylase)와 단백질 분해효소(protease) 작용으

<sup>†</sup>Corresponding author : Hye-Ja Bok, Tel: +82-2-2645-6531,  
E-mail: jebk@unitel.co.kr

로 인한 소화촉진 및 생리활성 효과 물질이 풍부하게 함유되어 있는 것으로 보고되고 있다(Hong et al 2004).

하지만 이러한 전통음식의 우수성에도 불구하고, 현대인들은 바쁜 일상으로 인스턴트 음식을 찾게 되고, 입맛이 서구화됨에 따라 전통음식에 대한 관심과 소비가 감소하고 있는 바 이에 대한 대책이 세워져야 할 것이다. 이러한 대책을 수립하기 위해서는 소비자가 전통음식에 대해 어떻게 인식하는지, 식생활 행태가 어떠한지 우선적으로 파악되어야 한다. 현재까지 전통음식에 대한 인식 및 식생활 행동에 대해 Kang & Chyun(1998), Kim et al(1998), Kang & Chyun(1998), Hong et al(1999), Park SK(2000), Kang & Han(2002), Lee & Lee(2004), Noh JM(2004)등의 연구가 있었으나 종합적 대책을 수립하기 위해서는 연구가 미흡한 실정이다.

따라서 연구의 일환으로 서울과 경기도 일부 지역에 거주하는 주부를 대상으로 전반적 전통음식에 대한 인식과 개별 음식으로 김치, 된장, 고추장에 대한 식생활 행동에 대해 알아보고 분석해 봄으로써 수도권 가정의 건강한 식생활을 형성하고, 전통음식의 홍보 및 개발에 필요한 기초 자료를 제공하고자 한다.

## 연구대상 및 방법

### 1. 조사대상

본 조사는 서울·경기 일부 지역에 거주하는 20대 이상 주부를 대상으로 2004년 7월 1일부터 7월 30일까지 설문조사를 실시하였다. 조사방법으로는 미리 작성된 설문지를 배포하여 가정주부가 직접 기록하도록 하는 자기기입식 방법을 사용하였다. 배포한 총 설문지 530부 중 회수된 총 510부(회수율 96.2%; 서울 241부, 경기 269부)를 자료 분석에 사용하였다(Table 1).

### 2. 조사내용

본 조사를 위한 설문지는 관련문헌(Park YS 2002, Lee JM 1996, Kim YS 1994, Kang & Chyun 1998, Cho YS 1986)의 자료를 기초로 연구에 필요한 항목들을 재구성하였다. 설문지 내용은 전통식품에 대한 일반적인 사항과 김치, 된장, 고추장의 식생활에서의 이용형태 등으로 구성되었다.

### 3. 자료처리

조사된 자료는 SPSS 통계프로그램을 이용하여 통계 처리

하였다. 지역별로 구분하여 각 문항에 대한 빈도수, 백분율을 구하였고, 변수간의 분포의 차이를 알아보기 위하여 교차분석( $\chi^2$ -test)으로 검증하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 전통음식에 대한 일반적 인식

서울·경기 일부 지역에 거주하는 주부들의 전통음식에 대한 일반적 인식은 Table 2와 같았다.

주부들은 전통음식의 만족도에 대해 74.4%가 만족하고 있는 것으로 나타나 전통음식에 대한 만족도가 높은 것으로 나타났다. 전통음식의 장점에 대해서는 '영양'이라고 응답한 비율이 38.8%로 다른 변인에 비해 높은 것으로 보아 조사 대상자들은 우리의 음식이 건강에 유익하다는 것을 인식하고 있는 것으로 사료된다.

전통음식을 간편식으로 개발할 경우, 이용 여부에 대해서는 상대적으로 많은 응답자들이 이용할 의향이 있는 것으로 조사되어 전통음식의 간편화에 대한 연구개발의 필요성이 제기되었다. 향후 전통음식의 이용 여부에 대해서는 '많이 이용할 것'이라는 응답이 65.5%로 높게 나타나 앞으로 소비 및 판매 가능성도 높은 것으로 사료된다. 또한 우리나라 전통음식 중 '된장찌개나 된장국'을 가장 선호하는 음식이라고 33.4%가 응답했고 다음으로 '김치류'(21.7%)를 선호하는 음식이라고 응답하였다.

### 2. 김치의 이용 및 인식

주부들의 김치 이용 및 인식에 대한 조사 결과는 Table 3과 같다. 집에서 만든 김치와 시판 김치의 이용실태를 비교한 결과 64.4%가 집에서 제조한 김치를 선호하는 것으로 나타났고 서울에 거주하는 응답자에 비해 경기도에 거주하는 응답자들이 집에서 '만든 김치'를 이용한다는 응답비율이 유의한 차이로 높았다. 이러한 결과는 No JM(2004)의 주부를 대상으로 한 김치 마련조사에서 '직접 담근다' 67.0%의 응답결과 유사한 결과이다. 또한 '집에서 만든 김치'를 이용하는 이유로 58.8%가 맛과 재료가 우수하기 때문으로 응답하였고, 시판 김치는 재료가 나쁘고, 위생면에서 믿을 수 없기에 집에서 담가 먹는다는 응답자는 29.7%로 조사되었다.

김치를 집에서 만들지 않는 이유에서 45.5%의 주부들이 시간이 없기 때문이라는 이유를 들었고, 이웃이나 친지에게 얻어 먹음은 36.8%로 나타났다.

시판 김치의 개선사항으로 66.9%의 응답자들이 '좋은 재료와 청결'을 원하였다. 김치의 숙성에 따른 선호도는 '안 익은 김치'보다는 '잘 익은 김치'를 더 선호하는 것으로, 선호하는 김치의 종류로는 '배추김치'와 '무로 만든 김치'를 좋아하는

Table 1. Distribution of the subject N(%)

Seoul	Kyongki	Total
241(47.3)	269(52.7)	510(100)

것으로 조사되었다. 선호하는 김치에 대한 결과는 Kang SY & Han MJ(2002)의 연구에서도 적당히 숙성된 것이 제일 맛있는 김치라고 하였으며 여러 김치 종류 중 배추김치를 제일 좋아하는 김치라고 한 결과와 본인의 연구가 일치하였다. 한편, Kim et al(2000)이 경남지역의 김치 선호도 및 섭취량을 조사한 결과 배추김치를 선호하는 것은 동일하였으나, 김치의 숙성 정도는 남녀 모두 갓 담은 발효되지 않은 김치를 좋아한다고 하여 본 조사 결과와 일치하지 않았다.

김치를 이용하여 만드는 음식은 주로 김치찌개 63.8%와 김치전이나 볶음밥 27.3%로 조사되었는데 Kang & Han(2002)의 연구 '서울지역의 김치섭취에 대한 조사'에서 김치이용음식 섭취빈도에서 김치찌개, 김치전, 김치볶음밥 등을 많이 섭

취한다는 결과와 관련이 있음을 보여준다. 현재 하루 김치의 섭취빈도에 대한 조사 결과 83.0%가 '매일 섭취한다'고 응답하였고 0.2%는 '안 먹는다'고 응답하였는데 경기도가 서울에 비해 김치의 섭취빈도는 유의하게 높았다.

### 3. 된장의 이용 및 인식

된장의 이용실태 및 인식에 대한 조사 결과는 Table 4와 같았다.

집에서 만든 '재래식 된장'과 '시판 된장'의 이용에 대해서 '둘 다 이용'한다는 응답이 48.6%로 많았고 '재래식 된장'만을 이용한다는 응답은 38.8%순으로, 재래식 된장을 직접 만들기 보다는 부모님과 친지, 이웃으로부터 마련하는 것으로 조사

Table 2. General awareness of traditional food

N(%)

Variable	Seoul	Kyongki	Total	Significance	
Satisfaction with traditional food	Very satisfied	29 (12.6)	24 ( 9.4)	53 (11.0)	$\chi^2=3.783$
	Satisfied	148 (64.3)	159 (62.6)	307 (63.4)	
	Not so much satisfied	53 (23.0)	69 (27.2)	122 (25.2)	
	Not satisfied	0	2 ( 0.8)	2 ( 0.4)	
	Total	230 (100.0)	254 (100.0)	484 (100.0)	
Advantage of traditional food	Nutrition	93 (40.4)	98 (37.4)	191 (38.8)	$\chi^2=5.537$
	Seasonally celebrated	71 (30.9)	76 (29.0)	147 (29.9)	
	Developed fermented food	63 (27.4)	75 (28.6)	138 (28.0)	
	Developed spices	3 ( 1.3)	13 ( 5.0)	16 ( 3.3)	
	Total	230 (100.0)	262 (100.0)	492 (100.0)	
Chances of taking traditional food afterwards	Take a lot	159 (67.1)	173 (64.1)	332 (65.5)	$\chi^2=2.853$
	Take as preference goes	55 (23.2)	78 (28.9)	133 (26.2)	
	Take a little	2 ( 0.8)	2 ( 0.7)	4 ( 0.8)	
	Recommend	21 ( 8.9)	17 ( 6.3)	38 ( 7.5)	
	Total	237 (100.0)	270 (100.0)	507 (100.0)	
Favorite Traditional food	Doenjangchigae, Doenjang soup	76 (32.1)	93 (34.6)	169 (33.4)	$\chi^2=10.389$
	Gochujang chigae	11 ( 4.6)	10 ( 3.7)	21 ( 4.2)	
	Kujulpan	20 ( 8.4)	14 ( 5.2)	34 ( 6.7)	
	Shinsunro	6 ( 2.5)	6 ( 2.2)	12 ( 2.4)	
	Kalbichim, roast	28 (11.8)	32 (11.9)	60 (11.9)	
	Bibimbap	22 ( 9.3)	18 ( 6.7)	40 ( 7.9)	
	Rice cakes	15 ( 6.3)	16 ( 5.9)	31 ( 6.1)	
	Confectionary	2 ( 0.8)	4 ( 1.5)	6 ( 1.2)	
	Beverages	1 ( 0.4)	2 ( 0.7)	3 ( 0.6)	
	Kimchi	43 (18.1)	67 (24.9)	110 (21.7)	
	Juk, rice	5 ( 2.1)	2 ( 0.7)	7 ( 1.4)	
	Jutgal	7 ( 3.0)	5 ( 1.9)	12 ( 2.4)	
	Other	1 ( 0.4)	0	1 ( 0.2)	
	Total	237 (100.0)	269 (100.0)	506 (100.0)	

Table 3. General use and awareness of Kimchi

N(%)

Variable		Seoul	Kyongki	Total	Significance
Use of home-made and commercial Kimchi	Home-made Kimchi	136 (56.7)	192 (71.4)	328 (64.4)	$\chi^2=18.473^{***}$
	Commercial Kimchi	13 ( 5.4)	4 ( 1.5)	17 ( 3.3)	
	Both	91 (37.9)	70 (26.0)	161 (31.6)	
	Neither	0	3 ( 1.1)	3 ( 0.6)	
	Total	240 (100.0)	269 (100.0)	509 (100.0)	
Reason for choosing home-made kimchi	for better taste and materials	118 (56.7)	143 (59.6)	261 (58.3)	$\chi^2=0.633$
	Family preference	21 (10.1)	21 ( 8.8)	42 ( 9.4)	
	Don't trust materials and sanitary condition of commercial kimchi	64 (30.8)	69 (28.8)	133 (29.7)	
	Commercial kimchi is too hot and salty	5 ( 2.4)	7 ( 2.9)	12 ( 2.7)	
	Total	208 (100.0)	240 (100.0)	448 (100.0)	
Reason for not making kimchi	Family don't like it	16 (12.8)	10 ( 9.4)	26 (11.3)	$\chi^2=1.407$
	From relatives or neighbors	48 (38.4)	37 (34.9)	85 (36.8)	
	Not knowing how to	7 ( 5.6)	8 ( 7.5)	15 ( 6.5)	
	Lack of time	54 (43.2)	51 (48.1)	105 (45.5)	
	Total	125 (100.0)	106 (100.0)	231 (100.0)	
Needed improvement of commercial kimchi	Materials and sanitation	152 (65.0)	182 (68.7)	334 (66.9)	$\chi^2=2.464$
	Proper degree of pickling	32 (13.7)	27 (10.2)	59 (11.8)	
	Proper mixture and saltiness	27 (11.5)	25 ( 9.4)	52 (10.4)	
	Proper fermentation and side materials	23 ( 9.8)	31 (11.7)	54 (10.8)	
	Total	234 (100.0)	265 (100.0)	499 (100.0)	
Kimchi which is considered to have good taste and saltiness	Well-matured one	214 (89.5)	239 (88.8)	453 (89.2)	$\chi^2=5.441$
	Not too salty one, but with strong flavor	3 ( 1.3)	1 ( 0.4)	4 ( 0.8)	
	Not too matured one	16 ( 6.7)	27 (10.0)	43 ( 8.5)	
	Not so hot and salty	6 ( 2.5)	2 ( 0.7)	8 ( 1.6)	
	Total	239 (100.0)	269 (100.0)	508 (100.0)	
Dishes using kimchi	Kinds of Kimchi Chigae	153 (64.0)	169 (63.5)	322 (63.8)	$\chi^2=2.382$
	Jeon or Bokkeumbap	65 (27.2)	73 (27.4)	138 (27.3)	
	Dishes with other materials	16 ( 6.7)	13 ( 4.9)	29 ( 5.7)	
	Using main materials	5 ( 2.1)	11 ( 4.1)	16 ( 3.2)	
	Total	239 (100.0)	266 (100.0)	505 (100.0)	
Desirable commercial kimchi	Baechu kimchi	152 (67.6)	167 (67.1)	319 (67.3)	$\chi^2=4.818$
	Chonggak kimchi	37 (16.4)	29 (11.6)	66 (13.9)	
	Kakdugi	3 ( 1.3)	8 ( 3.2)	11 ( 2.3)	
	Baek kimchi	18 ( 8.0)	27 (10.8)	45 ( 9.5)	
	Other	15 ( 6.7)	18 ( 7.2)	33 ( 7.0)	
	Total	225 (100.0)	249 (100.0)	474 (100.0)	
Kimchi intake per day	Every meal	190 (79.2)	229 (86.4)	419 (83.0)	$\chi^2=13.424^{**}$
	Twice a day	28 (11.7)	31 (11.7)	59 (11.7)	
	Once a day	21 ( 8.8)	5 ( 1.9)	26 ( 5.1)	
	None	1 ( 0.4)	0	1 ( 0.2)	
	Total	240 (100.0)	265 (100.0)	505 (100.0)	

\* $p<0.05$ , \*\* $p<0.01$ , \*\*\* $p<0.001$ .

Table 4. General use and awareness of Doenjang

N(%)

	Variable	Seoul	Kyongki	Total	Significance
Use of old-fashioned and Commercial Doenjang	Old-fashioned Doenjang	99 (41.1)	99 (36.8)	198 (38.8)	$\chi^2=2.280$
	Commercial Doenjang	34 (14.1)	30 (11.2)	64 (12.5)	
	Both	108 (44.8)	140 (52.0)	248 (48.6)	
	Total	241 (100.0)	269 (100.0)	510 (100.0)	
How to get old-fashioned Doenjang	At home	34 (16.6)	35 (14.8)	69 (15.6)	$\chi^2=2.946$
	From Parents	114 (55.6)	120 (50.8)	234 (53.1)	
	From relatives of neighbors	46 (22.4)	55 (23.3)	101 (22.9)	
	From market places	11 ( 5.4)	26 (11.0)	37 ( 8.4)	
	Total	205 (100.0)	236 (100.0)	441 (100.0)	
Reason of choosing old-fashioned Doenjang	Taste and flavor	132 (66.3)	165 (72.4)	297 (69.6)	$\chi^2=3.477$
	Nutrition	35 (17.6)	26 (11.4)	61 (14.3)	
	Anticancer effect	32 (16.1)	37 (16.2)	69 (16.2)	
	Total	199 (100.0)	228 (100.0)	427 (100.0)	
Reason for choosing commercial Doenjang	Don't know how to make it, Lack of place to store	12 (37.5)	18 (62.1)	30 (49.2)	$\chi^2=3.677$
	Lack of time	4 (12.5)	5 (17.2)	9 (14.8)	
	Convenience	15 (46.9)	6 (20.7)	21 (34.4)	
	Various options	1 ( 3.1)	0	1 ( 1.6)	
	Total	32 (100.0)	29 (100.0)	61 (100.0)	
Frequency of using Doenjang	Everyday	24 (10.0)	18 ( 6.8)	42 ( 8.3)	$\chi^2=1.972$
	Once in 2~3 days	77 (32.0)	87 (32.7)	164 (32.3)	
	Once in a week	134 (55.6)	152 (57.1)	286 (56.4)	
	Rarely	6 ( 2.5)	9 ( 3.4)	15 ( 3.0)	
	Total	241 (100.0)	266 (100.0)	507 (100.0)	
Dishes using Doenjang	Doenjang soup, Doenjang chigae	214 (89.5)	245 (91.1)	459 (90.4)	$\chi^2=1.060$
	Doenjang sauce	10 ( 4.2)	12 ( 4.5)	22 ( 4.3)	
	When cooking meat	10 ( 4.2)	9 ( 3.3)	19 ( 3.7)	
	Seasoning vegetable	5 ( 2.1)	3 ( 1.1)	8 ( 1.6)	
	Total	239 (100.0)	269 (100.0)	508 (100.0)	
Needed improvements of old-fashioned Doenjang	Taste	51 (23.5)	49 (19.8)	100 (21.5)	$\chi^2=3.832$
	Scent	78 (35.9)	109 (44.0)	187 (40.2)	
	Color	29 (13.4)	35 (14.1)	64 (13.8)	
	Quality	59 (27.2)	55 (22.2)	114 (24.5)	
	Total	217 (100.0)	248 (100.0)	465 (100.0)	
Needed improvements of commercial Doenjang	Taste	94 (41.8)	139 (54.1)	233 (48.3)	$\chi^2=12.070^{**}$
	Scent	12 ( 5.3)	12 ( 4.7)	24 ( 5.0)	
	Color	10 ( 4.4)	2 ( 0.8)	12 ( 2.5)	
	Quality	109 (48.4)	104 (40.5)	213 (44.2)	
	Total	225 (100.0)	257 (100.0)	482 (100.0)	

\*\* $p<0.01$ .

되었다.

응답자들이 재래식 된장을 이용하는 큰 이유는 재래식 된

장의 '맛과 향' 때문이라는 응답자가 69.3%로 많았고 '항암성분' 16.6%, '영양' 14.1% 순이었다.

Table 5. General use and awareness of Gochujang

N(%)

	Variable	Seoul	Kyongki	Total	Significance
Use of old-fashioned and commercial Gochujang	Old-fashioned Gochujang	75 (31.1)	70 (26.3)	145 (28.6)	$\chi^2=3.905$
	Commercial Gochujang	50 (20.7)	56 (21.1)	106 (20.9)	
	Both	114 (47.3)	140 (52.6)	254 (50.1)	
	Neither	2 ( 0.8)	0	2 ( 0.4)	
	Total	241 (100.0)	266 (100.0)	507 (100.0)	
How to get old-fashioned Gochujang	At home	36 (16.9)	52 (21.8)	88 (19.5)	$\chi^2=3.325$
	From relatives	159 (74.6)	172 (72.3)	331 (73.4)	
	From market places	13 ( 6.1)	8 ( 3.4)	21 ( 4.7)	
	Other	5 ( 2.3)	6 ( 2.5)	11 ( 2.4)	
	Total	213 (100.0)	238 (100.0)	451 (100.0)	
Frequency of using Gochujang	Everyday	26 (10.8)	20 ( 7.5)	46 ( 9.1)	$\chi^2=2.068$
	Once in 2~3 days	106 (44.0)	119 (44.9)	225 (44.5)	
	Once in a week	102 (42.3)	115 (43.4)	217 (42.9)	
	Rarely	7 ( 2.9)	11 ( 4.2)	18 ( 3.6)	
	Total	241 (100.0)	265 (100.0)	506 (100.0)	
Reason of not making Gochujang	Not eating it	10 ( 4.8)	2 ( 0.9)	12 ( 2.9)	$\chi^2=7.549$
	Not knowing how to make, lack of time	108 (51.7)	106 (50.2)	214 (51.0)	
	Given from others	45 (21.5)	42 (19.9)	87 (20.7)	
	Inconvenient to store	46 (22.0)	61 (28.9)	107 (25.5)	
	Total	209 (100.0)	211 (100.0)	420 (100.0)	
Reason for choosing commercial Gochujang	Good quality, fits in preference	21 (11.1)	25 (11.6)	46 (11.4)	$\chi^2=2.140$
	Convenience	127 (67.2)	146 (67.9)	273 (67.6)	
	Trustworthy	6 ( 3.2)	12 ( 5.6)	18 ( 4.5)	
	Difficult to answer	35 (18.5)	32 (14.9)	67 (16.6)	
	Total	189 (100.0)	215 (100.0)	404 (100.0)	
Needed improvements of commercial Gochujang	Naturally fermented	82 (35.0)	71 (28.0)	153 (31.4)	$\chi^2=5.485$
	Using good materials	44 (18.8)	50 (19.7)	94 (19.3)	
	No chemical ingredients	104 (44.4)	132 (52.0)	236 (48.4)	
	Color	4 ( 1.7)	1 ( 0.4)	5 ( 1.0)	
	Total	234 (100.0)	254 (100.0)	488 (100.0)	
Dishes using Gochujang	Chigae, Guk	80 (33.5)	75 (28.4)	155 (30.8)	$\chi^2=2.806$
	Jorim, Bokkem	103 (43.1)	115 (43.6)	218 (43.3)	
	Seasoning or cooking vegetable	30 (12.6)	34 (12.9)	64 (12.7)	
	Cooking meat	26 (10.9)	40 (15.2)	66 (13.1)	
	Total	239 (100.0)	264 (100.0)	503 (100.0)	
Cases of using Gochujang when given improved commercial Gochujang	Buy from market places	133 (55.6)	136 (51.7)	269 (53.6)	$\chi^2=10.816^*$
	Make at home	16 ( 6.7)	23 ( 8.7)	39 ( 7.8)	
	Buy occasionally	76 (31.8)	101 (38.4)	177 (35.3)	
	Not buying	14 ( 5.9)	3 ( 1.1)	17 ( 3.4)	
	Total	239 (100.0)	263 (100.0)	502 (100.0)	

\* $p<0.05$ .

시판 된장만을 이용하는 주요한 원인으로는 '된장을 담글 줄 모르고 저장 공간이 부족'하다는 점과 '간편'하다는 점, 그리고 '시간 부족'이라고 응답하였다.

#### 4. 고추장 이용 및 인식

본 연구에서 이루어진 일반적 고추장 이용 및 인식에 대한 조사 결과는 Table 5와 같다.

재래식 고추장과 시판 고추장을 모두 이용이 50.1%로 응답자들이 많은 것으로 조사되었는데 이는 Kim et al(1998)의 조사에서 주부들 51.4%가 재래식 고추장과 시판 고추장을 함께 상용하고 있다는 결과와 동일하다.

응답자의 73.4%는 재래식 고추장을 부모님이나 친지를 통해 마련하는 것으로 나타났고, 자가 제조는 19.5%로 나타났다. 고추장의 이용 빈도는 '2~3일에 한번'이 44.5%, '일주일에 한두 번'이 42.9%로 나타났다 고추장을 담그지 않는 이유로 '고추장을 담그는 방법을 모르거나 시간이 없다'가 51.0%로 조사되었고 보관이 불편해서라는 응답은 25.5%로 나타났다. 이러한 이유에서 시판 고추장을 이용하는 주요한 원인을 '편리해서'라는 응답이 67.6%로 조사되었다. 시판 고추장의 요구사항으로는 화학성분이 섞이지 않고 자연발효된 시판 고추장이 유통되길 바라는 것으로 조사되었다. 시판 고추장의 품질 개선이 이루어졌을 경우 53.6%가 사서 먹겠다고 응답하여 앞으로 품질 개선 시 소비 증가 가능성을 보였다.

### 요약 및 결론

본 연구는 한국의 전통음식 이용 및 인식을 알아보기 위해 서울과 경기 일부 지역에 거주하는 주부들을 대상으로 김치류와 된장 그리고 고추장의 이용도 및 인식실태를 조사하였다. 조사 결과는 다음과 같다.

첫째, 조사대상자들의 전통음식에 대한 일반적인 인식 조사결과 전통음식에 대한 만족도는 높은 것으로 나타났으며 선호하는 전통음식은 된장찌개나 된장국, 김치류인 것으로 나타났다. 전통음식을 간편식으로 개발할 경우 이용할 것이라는 응답이 높아 향후 전통음식의 수요가 늘어날 것으로 전망되며 이용 여부에 대해서는 상대적으로 많은 응답자들이 이용할 의향이 있는 것으로 조사되었다.

둘째, 김치 인식에 대한 조사결과 대부분 집에서 만든 김치를 이용하고 잘 익은 김치를 더 선호하며 김치 종류로는 배추김치를 좋아하는 것으로 나타났다. 김치를 이용해서 주로 김치찌개와 전이나 볶음밥을 조리하는 것으로 나타났다.

셋째, 된장인식에 대한 조사 결과 집에서 만든 '재래식 된장'과 '시판 된장'을 둘 다 이용하는 가정이 많았고 된장은 직접 만들기보다 부모님과 친지, 이웃으로부터 마련하는 것

로 조사되었다. 된장의 이용은 일주일에 한두 번' 이용한다는 응답자가 많았으며 된장을 이용해 많이 조리하는 음식은 '된장국과 된장찌개'인 것으로 조사되었다. 그리고 재래식 된장의 품질 개선 사항에 대해서는 '냄새'라는 응답이 40.2%로 많았고 시판 된장의 품질 개선 사항으로 '맛'이라는 응답이 높았다.

마지막으로 고추장 인식에 대한 조사 결과 '재래식 고추장'과 '시판 고추장' 둘 다 이용하는 가정이 많았고 고추장을 이용하여 조리하는 음식으로는 '조림이나 볶음'이 가장 많았다. 재래식 고추장의 구입은 부모님이나 친지를 통해 마련하는 것으로 조사되었으며, 재래식 고추장을 이용하는 이유로 청결하고 몸에 좋다는 이유를 들었다. 고추장의 이용 빈도로 2~3일에 한번 먹는다는 응답자가 많았고, 시판 고추장을 이용하는 주요한 원인으로 편리성을 들었다. 또한 시판되는 고추장의 개선점으로 화학성분을 섞지 말아야 한다는 응답자가 높았다.

본 조사 결과 서울과 경기 일부 지역에 거주하는 주부들은 전통음식인 김치, 된장, 고추장을 아직까지도 대부분의 가정에서 중요하고 필수적인 식품으로 이용하고 있으며 고유한 전통음식으로 인식하고 있어 재래식으로 만든 식품들이 더 선호되고 있음이 나타났다. 따라서 전통음식의 개발에 있어 편리함뿐만 아니라 위생적인 면, 맛과 재료의 품질 향상도 함께 이루어질 수 있도록 생산자는 최선을 다해야 하며 각 가정에서는 가족의 건강을 위하여 전통음식의 소비를 증가시키고 보다 다양한 형태로 전통음식을 우리의 식생활에 이용할 수 있도록 식생활 관리자는 노력을 기울여야 할 것이다.

### 문헌

- Chang CH (1988) The future prospect of traditional Korean fermented food. *Korean J Dietary Culture* 3: 341-345.
- Han BJ (2002) Using the red pepper in Korean traditional cuisine. *J East Asia Soc Dietary Life* 12: 173-186.
- Han JS, Kim MS, Song JE (1996) A study for taste and strong of kimchi. *Korean J Dietary Culture* 11: 207-215.
- Hong KS, Baik SJ, Kim HS (1999) The difference between generations in utilization and preference for commercial Korean traditional food. *Journal of Korea Life Science Association* 8: 368-372.
- Hong SP, Kim EM, Jo GH (2004) Preparation of gochujang sauce and its characteristics. *Korean J Food Culture* 19: 239-249.
- Hwang CS, Park MR, Yang LS (1991) Effect of middle-aged food habit and preference on health status. *Korea J Dietary*

- Culture* 6: 351-367.
- Hyeon KJ, Seon YH, Jin PH, Byeon MU (2001) Biogenic amines content in commercial Korean traditional fermented soybean paste. *Korean J Soc Food Sci Technol* 33: 682-685.
- Kim BG, Yoon-SH, Choi-JW, Huh-YJ, Choe-EK (1998) A study on kochujang(fermented red peppers soy paste) consumption and preference of housewives in Incheon. *Korean J Food Culture* 13: 183-189.
- Kim HL, Lee TS, Noh BS, Park JS (1999) Characteristics of the stored samjangs with different doenjangs. *Korean J Soc Food Sci Technol* 31: 36-44.
- Kim-JH, Park-WP, Kim-JS, Park-JH, Ryu-JD, Lee-HG, Song-YO (2000) A survey on the actual state in kimchi in Kyung-nam(II). *Korean J Food Culture* 15: 147-357.
- Kang SY, Han MJ (2002) Consumption pattern of kimchi in Seoul area. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 18: 684-691.
- Kang US, Chyun JH (1998) A study on Korean traditional food use patterns in household of middle aged women living in Kyunggido and Incheon area. *Korean J Dietary Culture* 13: 461-474.
- Kim BY, Yoon SH, Choi JW, Huh YJ, Choe EO (1998) A study on kochujang(fermented red pepper-soy paste) consumption and preference of housewives in Incheon. *Korean J Dietary Culture* 13: 183-189.
- Kim JH, Park WP, Kim JS, Park JH, Ryu JD, Lee HG, Song YO (2000) A survey on the actual state in kimchi in Kyung-nam. *Korean J Dietary Culture* 15: 139-145.
- Kim SM, Lee YS (2004) The effect of socioeconomic status on eating-out behavior of married females in Youngnam area. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 103-112.
- Kim SY, Kim JY (2002) A study on the patterns and preference of eating out of workers in Jinju. *Korean J Dietary Culture* 17: 171-184.
- Kim-YS, Yeum-DM (1999) Consumption aspects of fermented food in Busan, Yangsan and Ulsan-II. traditional fermented soybean products-. *Korean J Food & Nutr* 12: 350-357.
- Lee JM, Oh SY (1996) Traditional and modern food use in Korean adults in Seoul. *Korean J Dietary Culture* 11: 147-154.
- Lee SW (1988) The historical review of traditional Korean fermented food. *Korean J Dietary Culture* 3: 331-339.
- Lee SW et al (2003) Decreasing effect of kochujang on body weight and lipid levels of adipose tissues and serum in rats fed a high-fat diet. *Korean J Society of Food Science and Nutrition* 32: 882-886.
- Lee KJ, Lee YH (2004) A study of awareness and participations in meal management of married men in Gyeonggi area. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 217-231.
- Lee KJ, Lee YH (2004) A study on the dietary life of housewife and their usage practices of food-nutrition labelling. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 161-174.
- Lee JS, Lee HJ (2000) Effects of chitosan and organic acid salts on the shelf-life and pectin fraction of kimchi during fermentation. *Korean J Food & Nutr* 13: 319-327.
- Lee YN, Rho SY (2003) Effect of Korean soup(tang) upon customers royalty in the food services industry in Korea. *J East Asian Soc Dietary Life* 13: 482-493.
- Min SH, Park OJ (2004) A survey on the Korean food preference, frequency and nutritional knowledge of college students in Kangwondo area. *Korean J Food Culture* 19: 43-51.
- Moon-HJ, Lee-YM (1999) A survey on elementary, middle and high school students' attitude and eating behaviors about kimchi Seoul and Kyunggido area. *Korean J Food Culture* 14: 29-42.
- Moon YJ, Baek KA, Sung CK (2001) Characterization of biological chemistry from over ripened kimchi. *Korean J Food & Nutr* 14: 512-520.
- Moon SH (1990) Antimutagenic effect of doenjang(Korean fermented soy paste toward aflatoxin. *Korean J Society of Food Science and Nutrition* 19: 156-162.
- Noh JM (2004) A study on the dietary life for kimchi of housewives in Wonju area. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 319-337.
- Oh YJ, Hwang IJ (1997) Effect of kimchi consumption on iron status in adult male volunteers. *The Korean Nutrition Society* 3: 1188-1194.
- OH-JY, Kim-YS, Shin-DH (2002) Changes in physicochemical characteristics of low-salted kochujang with natural preservatives during fermentation? *Technol* 34: 835-841.
- Park HJ, Kim-SI, Lee YK, Han YS (1994) Effect of green tea on kimchi quality and sensory characteristics. *Korean J Soc Food Sci* 10: 315-321.
- Park MJ, Jeon YS, Han JS (2001) Antioxidative activity of mustard leaf kimchi added green tea and pumpkin powder. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 30: 1053-1059.
- Park SK, Seo KI, Shon MY, Moon JS, Lee YH (2000) Quality characteristics of home-made doenjang, a traditional Korean



- soybean paste. *Korean J Soc Food Sci* 16: 121-127.
- Park SW (2004) The research of utilization and awareness on the traditional food of university students in Daejeon. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 309-318.
- Park YS, Chung YS (2004) Determinants of food away from home and consumption patterns. *Korean J Food Culture* 19: 118-127.
- Park YS, Chung YS (2002) Characteristic and pattern of food and culture background. *Korean J Dietary Culture* 17: 435-445.
- Rhee HS, Lee CH, GJ Lee (1987) Changes in the chemical-composition and textural properties of Korean cabbage during salting. *Korean J Soc Food Sci* 3: 64-74.
- Shin DH (1995) Survey on consumer response of kochujang fermented hot pepper-soybean paste in market. *Korean J Food Culture* 10: 419-425.
- Woo KJ, Koh KH (1989) A study on texture and taste of kimchi in various saltings. *Korean J Soc Food Sci* 5: 31-41.
- Yu EJ, Shin MS, Jhon DY, Hong YH, Lim HS (1988) The change of pectic substances of kimchis with different garlic contents during the fermentation periods. *Korean J Soc Food Sci* 4: 59-63.
- (2004년 12월 30일 접수, 2005년 2월 18일 채택)