주부들의 버섯 이용 실태 및 인식도 조사 연구

인성희*1, 오혜숙2
1세명대학교 한방식품영양학부, 2상지대학교 식품영양학과

A Survey on the Consumption and the Perception of Mushroom among Korean Housewives

Sung-Hee Min1, Hae-Sook Oh2
1Department of Oriental Medical Food and Nutrition, Semyung University, 2Department of Food and Nutrition, Sangji University

Abstract

This study was carried out to examine Korean housewives’ preference in mushrooms, their nutritional knowledge of mushrooms as a source of Vitamin D, and five characteristics of four mushroom dishes. The data were collected from 713 subjects in various age ranges. The housewives ate mushrooms because of their healthfulness. Frequency of eating mushroom was related to preference of mushrooms. Frequency of eating mushroom was also influenced by intake of balanced diet, healthfulness of current diet, and application of nutritional knowledge.

Mushroom dishes were considered nutritious (72.4%), easy to purchase (55.7%), easy to cook (63.7%) and expensive (36.3%). Mushroom was also considered superior to other vegetable in nutrition and taste but evaluated inferior to other vegetable in aspects of high price and limitation of variety. Intake of balanced diet, healthfulness of current diet and application of nutritional knowledge were influenced by the level of nutritional knowledge. Korean housewives liked mushroom but they didn’t recognized the value of mushroom as a source of Vitamin D well. Introducing various cooking methods and nutritional informations are suggested to use mushroom diversely.

Key Words : Mushroom, Vitamin D, preference, nutritional knowledge

1. 서 론


가장 내에서 주부들의 식생활에 대한 이해와 태도는 가족 전

* Corresponding author : Sung Hee Min, Department of Oriental Medical Food and Nutrition, Semyung University, 579 Shinwil-dong Jechun, Chungbuk 390-711, Korea Tel : 82-43-649-1432 Fax : 82-43-642-7896 E-mail : shmin@semyung.ac.kr

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 조사 방법

본 연구는 주부들의 바셋에 대한 인식 및 이용 실태를 조사하 기 위해 우리나라 각 지역(서울, 경기, 강원, 충북, 전라, 경상도) 주부들을 연구 대상으로 선정하였다. 이를 위해 각 지역의 주 주부를 각 지역의 주부를 조사 대상으로 선정하였다. 연구대상은 본 연구의 목적 및 연구 가설에 따라 조사내용이 포함된 질문지를 작성해 충청지역 21개의 주부를 대 상으로 예비조사를 실시한 후 수정, 보완하여 본 조사를 실시하 였다. 조사기간은 2004년 10월 1일부터 10월 10일까지 하였으며 서 울 17부, 경기 120부, 강원 126부, 충북 170부, 전라 170부, 경 상 130부 총 886부의 설문지를 학생 학생들에게 작성하도록 하여 설문지가 완료되었으며 설문지의 회수율은 80.5%였으며 이 중 불문제한 설문지를 제외하고 총 711부가 결과 분석에 사용되었다.

2. 설문내용

본 연구의 조사 도구인 자기 기입형 설문지는 조사 대상자의 특성, 바셋 및 바셋 음식에 대한 인식, 바셋 관련 영양지식에 대한 사항으로 구성되었다. 바셋에 대한 인식 조사에는 바셋의 선호도, 바셋의 식사 및 기피하는 이유, 섭취도 등이 포함되었으며 선호도는 5점 척도법을 사용하였고 선호 및 기피하는 이유는 각각 6개의 특성을 제시하고 중복 선택하도록 하였다. 식행동 및 건강관련 내용은 건강상태, 식사에 대한 인식구조, 근형 식 섭취실태, 영양지표 패턴 및 영양지식 적용 실태 등을 질문하였다. 바셋관련 영양 지식은 비타민 D급환자로서 영양학적 가치와 흡관간경과 관련성 4문항과 이들간 관계는 2문항을 포함해 총 6문항에 대하여 조사하였고 질문 내용에 대해 응답 그 름은 문장으로 표시하도록 하였다. 바셋음식에 대한 인식구조 조사에 사용한 음식은 바셋전골, 바셋볶음기, 바셋참배와 바셋볶음기였으며 음식의 특성은 성형기, 영양, 구매요소성, 조리법 경제성 등 5개 특성에 대해 조사하였다.

3. 자료의 통계처리

자료의 통계처리는 SPSS 통계프로그램(version 10.0)을 이용하였다. 변수 내용에 따라 빈도 및 백분율을 구하였고 t-test, χ2-test, 분산분석을 실시하였고 집단간의 차이는 Duncan's multiple comparison test를 이용하였다.

III. 연구 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반 사항 및 건강관련 사항

조사 대상자의 일반적 특성은 (Table 1)에 제시하였다. 조사 대상자는 평균연령이 39.92세(SD=6.19)였으며 30세 미만이
5.0%, 30-39세는 40.3%, 40-49세는 50.1%, 50-59세는 4.9%였으며 60세 이상은 0.6%의 분포를 보였다. 거주지역은 서울이 22.0%, 경기도 9.4%, 강원도 11.6%, 충청도 23.8%, 전라 18.2%, 경상도 15.0%로 나타났다. 가족 구성형태는 핵가족이 86.7%, 대가족이 6.3%로 조사되었으며 중산층이 78.9%로 나타났다. 건강 자각에 대한 조사에서는 건강하다고 응답한 사람이 전체의 52.9%였으며 보통이라고 응답한 사람은 37.1%, 불량하 다고 응답한 사람도 10.0%로 조사되었다. 신체체중지수(BMI)를 이용하여 분 연구의 조사대상자들을 분류해 보면 6.0%가 저체중이었고, 65.1%가 정상체중에 속하였으며 과체중은 19.8%, 비만은 9.1%에 해당하였다.

2. 버섯의 섭취도
주부들의 버섯에 대한 섭취도는 비교적 높은 편으로 조사대상 자의 85%가 좋아한다고 응답하였다.
5점 척도로 조사한 버섯의 섭취도는 (Table 2)에 나타내 있는 데 평균 4.13±0.72으로 조사되어 높은 편으로 보인다. 주부들 의 다양한 특성과 그들의 버섯에 대한 섭취도에는 유의적인 차이 가 없었으며 버섯의 섭취 비도 따라서 유의적인 차이를 보였다. 버섯의 섭취도가 높을수록 섭취빈도가 많은 것으로 나타났다. 주부들이 버섯을 정식적으로는 건강의 예방, 영양적 우수성, 맛, 질감의 순으로 주부들은 가정적인 섭취보다는 건강 및 영양의 측면을 중요하게 생각하고 있었으며 버섯을 선택하지 않 는 비율은 매우 낮았지만 그 이유로는 경제적인 이유인 가격, 판매 및 양의 기호적인 측면으로 나타났다(Fig. 2, 3). Oh & Yoon (1995)는 중·고등학생들에게는 건강이나 영양적 측면이 버섯의 선택에 영향을 주지 않으며 맛이나 질감 등의 판매특성의 특성 버섯을 선택하는 주요 요인으로 작용한 것으로 나타났는데 이점 자는 건강에 대한 관심도가 높아 더 다르기 때문이라고 여겨진다.

3. 버섯의 섭취빈도
버섯의 섭취변동은 (Table 3)에 나타내 있는데 조사대상자의 대부분은 버섯을 주 1회(43.9%) 혹은 매 1회(29.5%) 섭취하였다. 버섯에 대한 섭취도와 식사변도의 관련성을 조사한 결과 버섯 을 섭취하는 사람들은 1주에 1회 이상 섭취하였으며(47.8%), 그
<Table 4> Frequency of mushroom consumption by health-related habits

<table>
<thead>
<tr>
<th>Questions Variables</th>
<th>Mean ± S.D.</th>
<th>F-value</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Monthly eating frequency of the subjects</td>
<td>5.39 ± 6.64</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Intake of balanced diet within a day</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Every three meals</td>
<td>7.11 ± 8.84[1]</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Only two meals</td>
<td>5.13 ± 5.29[2]</td>
<td>9.64***</td>
</tr>
<tr>
<td>Less than one meal</td>
<td>4.26 ± 5.84[1]</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Healthfulness of current diet</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Good</td>
<td>6.44 ± 7.30[3]</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fair</td>
<td>4.64 ± 5.95[3]</td>
<td>7.13**</td>
</tr>
<tr>
<td>Poor</td>
<td>3.70 ± 5.40[2]</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Nutrient supplement intake</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Regularly</td>
<td>6.13 ± 5.18</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sometimes</td>
<td>5.16 ± 6.17</td>
<td>0.53NS</td>
</tr>
<tr>
<td>Not at all</td>
<td>5.41 ± 6.85</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Application of nutrition Knowledge</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Actively</td>
<td>9.36 ± 9.30[3]</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Moderately</td>
<td>5.35 ± 6.36[3]</td>
<td>17.08***</td>
</tr>
<tr>
<td>Never or almost never</td>
<td>3.75 ± 5.23[2]</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

[1] Mean value of eating frequency

ex) once a month → 1, once a week → 4, once a day → 30

Values are mean ± SD.

*: p<0.05, **: p<0.01, ***: p<0.001, NS: not significant

Values in the row with different superscripts are significantly different by ANOVA test.

4. 버섯과 버섯요리에 대한 인식

1) 버섯과 다른 채소에 대한 인식

다른 채소류와 비교하여 버섯에 대한 인식과 그 이유를 조사, 분석한 결과는 (Table 4)와 같다. 버섯이 우수하다고 응답한 경우 그 이유는 영양이 풍부하다(26.4%), 맛이 좋다(32.1%) 등이다. 건강에 도움이 된다(14.9%), 향이 좋다(14.1%), 조리방법이 다양하다(9.5%), 갯감이 좋다(9.0%) 등이었으며 다른 채소보다 못하다는 이유로는 값이 비싸다(34.4%), 종류가 다양하지 않다(14.9%), 조리방법이 다양하지 않다(14.5%), 향이 좋지 않다(10.7%), 구입이 불편하다(16.5%) 등의 조사결과 응답자들은 버섯이 다른 채소와 비교하여 영양적 축면이나 건강에 도움을 준다는 면에서 버섯의 우수성을 알았으나 가격은 다른 채소보다 비싼 것으로 인식하고 있었다. 또한 버섯의 향이 있어서는 다른 채소와 비교하여 우수한 점으로도 인식하고 있었으며 또는 좋지 않은 점으로도 인식이 되고 있음을 알 수 있었다.
<Fig 4> Comparison between mushroom and other vegetables (Superiorities and inferiorities of mushroom)

2) 버섯요리에 대한 인식

버섯전골, 버섯볶음기, 버섯참채, 버섯볶음에 대한 인식의 조사 결과는 (Fig 5~8)에 제시하였다. 버섯요리에 대한 인식은 기호도, 영양적 측면, 구입용이성, 조리용이성, 가격 측면에서 조사되었는데 버섯전골에 대한 기호도 측면에서는 조사 대상자의 90.9%가 기호도가 좋다고 응답하였으며 버섯볶기에 대하여는 84.6%가 좋다고 응답하였다. 버섯참채의 81.6%가, 버섯볶음은 85.0%가 좋아한다고 응답하여 버섯요리의 기호도에 대한 인식은 아주 높은 편으로 조사되었다. 대가지 버섯요리의 영양적인 측면에 대하여 버섯전골의 경우 조사대상자들의 76.6%, 버섯볶기에 대해서는 71.2%, 버섯참채 63.3%, 버섯볶음은 78.4%가 영양적으로 우수하다고 응답하였다. 버섯요리의 구입 용이성에 대한 조사에서 버섯전골의 경우 55.3% 버섯볶기에 대하여는 61.6%, 버섯참채 41.2%, 버섯볶음을 64.7%가 점차 증가하는 흐름이 라고 응답하였다. 버섯요리의 조리 용이성에 대하여는 버섯전골의 경우 57.1%, 버섯볶기 67.1%, 버섯참채 61.8%, 버섯볶을 67.7%가 조리하기 쉽다고 하였으며 가격 측면에서는 버섯전골 54.1%, 버섯볶기에 58.2%, 버섯참채 28.4%, 버섯볶음 43.9%가 비싼 편이라고 하여, 침체와 복용의 경우 전골과 불고기에 비하여 가격 면에서 부담이 없는 것으로 인식하고 있음을 알 수 있었다. 각 부분의 인식에 대하여 매우 그렇다 5점, 그렇다 4점, '보통' 3점, '그렇지 않다' 2점, '매우 그렇지 않다' 1점을 부여하여 각 항목의 평균을 계산하였다. 기호측면에서는 버섯전골이 평균 4.42, 버섯볶기 4.28, 버섯참채 4.11, 버섯볶음 4.33으로 균등적인 평균으로 나타났으며 영양적인 면에서는 버섯전골이 평균 4.08, 버섯볶기 3.80, 버섯참채 3.66, 버섯볶음 4.10으로 역시 균등적으로 나타났다. 구입용이성과 조리용이성에서는 각각 버섯전골이 평균 3.51, 3.59 버섯볶기 3.60, 3.73 버섯참채 3.10, 3.67, 버섯볶음 3.75, 3.86으로 구입이나 조리가 쉬운 것으로 인식하고 있었다. 가격면에서는 버섯전골이 평균 3.54, 버섯볶기 3.60, 버섯참채 3.06, 버섯볶음 3.37으로 나타났다 (Fig. 5, 6, 7, 8).
<table>
<thead>
<tr>
<th>Nutritional knowledge</th>
<th>Perceived nutritional knowledge of mushroom</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Good for bone health (1)</td>
<td>280(39.9%) 206(37.1%) 161(23.0%)</td>
</tr>
<tr>
<td>Source of Vitamin D (2)</td>
<td>434(61.6%) 180(25.6%) 90(12.8%)</td>
</tr>
<tr>
<td>Vitamin D absorption (3)</td>
<td>369(52.6%) 193(27.9%) 157(21.5%)</td>
</tr>
<tr>
<td>Sun light (4)</td>
<td>191(27.4%) 272(39.0%) 254(35.6%)</td>
</tr>
<tr>
<td>Fatty food (5)</td>
<td>660(92.8%) 38(5.5%) 13(1.8%)</td>
</tr>
<tr>
<td>Source of Vitamin C (6)</td>
<td>179(25.7%) 25(3.5%) 284(40.7%)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*N(%)  1) Mushroom is useful for bone health.  2) Vitamin D content of sun-dried mushroom differs from that of hot-air dried mushroom.  3) Cooking the mushroom with oil is useful for Vitamin D absorption.  4) Vitamin D is made in the body through getting plenty of sun light.  5) Mushroom is fatty food.  6) Mushroom is a Vitamin C rich food.

5. 버섯의 비타민 D 공급식품으로서의 지식수준

버섯에 대한 영양지식은 지식에 대하여 점주율과 오답을 조사한 결과 버섯이 기름진 식품이 아니라고 응답한 사람이 전체의 92.8%로 정답률이 가장 높았다. 또한 버섯이 비타민 D의 공급식품이라는 질문에 대한 정답률이 61.6%로 나타났으며 비타민 D의 흡수에 도움을 준다는 질문에 대하여 52.6%의 정답률을 보였다. 평균 건강에 도움을 준다는 질문에 39.9%, 일명에 의한 합성성은 27.4%, 비타민 C의 공급년은 25.7%의 정답율을 보였다 (Table 5).

정답을 표시한 경우 1점, 오답과 모른다에는 0점을 주고 조사 대상자의 버섯 식연성, 균형식 식취 정도, 건강식 식취상태, 영양에 섭취, 영양지식성질 정도에 따라 비타민 D가 공급관련 영양지식 수준을 비교하였다. 버섯에 대한 식연도와 영양지 식취정도에 따라서는 너가 기분에 대한 지식 수준에 비해 유의적인 차이가 없었다. 버섯에 해당되는 문항은 균형식 식취 정도에 따라 매일 균형취한 식사를 하는 주부들이 2/3이기 때문 금식을 섭취한다는 사람들보다도 잘 인식하고 있었고, 현재 건강식 섭취 상태에 따라서도 건강식을 섭취한다는 경우가 그렇지 않은 경우보다 더 비타민 D의 정답률을 높고 있었다. 또한 영양지식을 적극적으로 실천하는 사람들이 그렇지 않은 사람보다도 버섯에 해당되는 문향에 대한 정답률이 높았다. 뒷가지 맨면 비타민 D의 영양지도 조사보다 비타민 D가 많은 문항에 대하여는 균형식 섭취와 영양지식실천을 할 사람의 비율이 더 높고 있었다. 비타민 D의 흡수가 기분을 활용하려고 균형식 식취, 건강식 식취, 영양지식 실천정도가 양호한가록 정답률이 높게 나타났다. 저작권에 의한 비판합성에 대한 지식수준은 현재 건강식 섭취정도가 낮은 경우에, 또 영양지식을 적극적으로 활용하지 않는 경우에 정답률이 낮은 것으로 나타났다.

Park 등 (2000)의 조명학습을 대상으로 한 조사에서는 학습의 경우 가능과 균형 식품에 대해서 비교적 인지도가 높았으며, 김 & Lee (2000)의 조사에서는 비타민과 고급식품에 대한 정답률이 97% 이상으로 매우 높다고 하였다. 그러나 본 조사에서는 주두 GPIO가 대상으로 하였으며 특정 식품을 중심으로 한 조사기 위한 이름의 다른 연구들과 비교하여에는 무리가 있으나, 다르 조사연구에 비해 영양과 영양지식이 낮은 부분에 나타나 가족의 식 행동을 책임지는 주두를 대상으로 식품이나 영양교육에 관련한 정보교육 또한 필요할 것으로 사료된다 (Table 6).

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 지역별 주두들의 버섯 식연도와 섭취빈도 등 이용실태에 대해 알아보고 보고서의식에 대한 주두들의 인식 및 버섯의 영양적 가치에 대한 지식수준과 일부 식생활개념의 관련성 등을 조사하여 버섯의 소비 증대 방안을 마련하기 위한 기초자료를 참고할 수 있었다. 조사 대상생은 평균 연령이 39.9세였으며 거주 지역은 서울이 22.0%, 경기지 9.4%, 강원지 11.6%, 충청지 23.8%, 전라도 18.2%, 경상지 15.0%로 나타났다. 조사 대상자들의 85%는 버섯을 좋아한다고 하였으며 버섯을 섭취하는 이유로는 경상의 우수성, 영양적인 측면, 맛, 질감을 들었다. 조사 대상자의 43.9%는 버섯을 주 1회 섭취하였으며 29.5%는 월 1회 섭취하였다. 버섯에 대한 선호도와 섭취빈도의 관계성을 조사한 결과 버섯을 섭취하는 사람들은 1주에 1회 이상 섭취하는 비율이 높았었다 (47.8%), 본 연구에서 월령군별 버섯의 섭취빈도는 균형식을 하는 경우, 건강식을 하는 경우 비율이 높았으며 영양지식을 적극적으로 실천하는 경우가 그렇지 않은 경우보다 버섯의 섭취빈도가 높은 것으로 나타나 버섯의 섭취빈도는 건강과 식생활관련성에 있는 것으로 보였다. 다른 채소류와 마찬가지로 버섯에 대한 인식과 그 이유를 조사, 분석한 결과 버섯이 우수하다고 응답한 경우가 이는 영양, 맛, 건강에 도움 등의 이유를 들었고, 다른 채소보다 못하다는 이유로도 비슷, 종류가 다양하지 않음, 조리방법이 다양하지 못함의 이유로 나타났다. 버섯요리에 대한 인식은 기호도, 영양적 측면, 구입의용어, 조리용어, 가격 측면에서 조사되었는데, 버섯요리, 버섯물고기, 버섯채집, 버섯볶음 각각 내 가지 요리에 대하여 조사대상자의 평균 85.5%가 좋아한다고 응답하여 버섯요리의 기호도에 대한 인식은 매우 높은 것으로 조사되었다. 누가 버섯요리의 영양학적 측면에 대하여는 평균 72.4%가 영양적으로 우수하다고 응답하였다. 버섯요리의 구입용어에 대한 조사에는 평균 55.7%가 적절하다고 응답하였다. 비딩요리의 조리용어에 대하여는 평균 63.7%가 조리하기 쉽다고 하였으며 가격 측면에서는 26.1%가 비싼 편이라고 하였다. 버섯 관련 영양지식에서는 '기름진 음식이라는 문항에서 92.8%가 정답률을 가장 높게 조사되었으며 일명에 의하여 비타민 D가 합성된다 문항에 대하여는 정답률이
### Table 6: Associations of mushroom preference and health related habits of subjects with average score of nutritional knowledge of mushrooms

<table>
<thead>
<tr>
<th>Questions Variables</th>
<th>Good for bone health</th>
<th>Source of Vitamin D</th>
<th>Vitamin D absorption</th>
<th>Sun light</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Mushroom preference</td>
<td>0.40 ± 0.49</td>
<td>0.63 ± 0.48</td>
<td>0.52 ± 0.49</td>
<td>0.27 ± 0.44</td>
</tr>
<tr>
<td>Like</td>
<td>0.34 ± 0.47</td>
<td>0.52 ± 0.50</td>
<td>0.50 ± 0.50</td>
<td>0.26 ± 0.44</td>
</tr>
<tr>
<td>Moderate</td>
<td>0.60 ± 0.51</td>
<td>0.50 ± 0.52</td>
<td>0.60 ± 0.51</td>
<td>0.33 ± 0.49</td>
</tr>
<tr>
<td>Dislike</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>F-value</strong></td>
<td><strong>1.55</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>2.29</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>0.18</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>0.13</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Intake of balanced diet within a day</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Every three meals</td>
<td>0.48 ± 0.50&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.65 ± 0.48&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.59 ± 0.49&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.20 ± 0.45&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Only two meals</td>
<td>0.39 ± 0.49&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.64 ± 0.47&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.52 ± 0.50&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.30 ± 0.46&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Less than one meal</td>
<td>0.33 ± 0.47&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.54 ± 0.46&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.48 ± 0.50&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.22 ± 0.41&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>F-value</strong></td>
<td><strong>4.74</strong>&lt;sup&gt;**&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>3.39</strong>&lt;sup&gt;*&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>2.36</strong>&lt;sup&gt;*&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>2.09</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Healthfulness of current diet</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Good</td>
<td>0.47 ± 0.50&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.63 ± 0.48</td>
<td>0.55 ± 0.49&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.32 ± 0.46&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Fair</td>
<td>0.34 ± 0.47&lt;sup&gt;ab&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.61 ± 0.48</td>
<td>0.51 ± 0.50&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.25 ± 0.43&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Poor</td>
<td>0.27 ± 0.45&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.50 ± 0.50</td>
<td>0.35 ± 0.48&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.08 ± 0.28&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>F-value</strong></td>
<td><strong>0.82</strong>&lt;sup&gt;**&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>1.35</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>2.63</strong>&lt;sup&gt;*&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>5.50</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Nutrient supplement intake</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Regularly</td>
<td>0.31 ± 0.46</td>
<td>0.60 ± 0.49</td>
<td>0.55 ± 0.50</td>
<td>0.25 ± 0.43</td>
</tr>
<tr>
<td>Sometimes</td>
<td>0.37 ± 0.48</td>
<td>0.37 ± 0.48</td>
<td>0.53 ± 0.50</td>
<td>0.31 ± 0.46</td>
</tr>
<tr>
<td>Not at all</td>
<td>0.43 ± 0.49</td>
<td>0.63 ± 0.48</td>
<td>0.52 ± 0.50</td>
<td>0.25 ± 0.45</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>F-test</strong></td>
<td><strong>2.13</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>1.03</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>0.12</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>1.27</strong>&lt;sup&gt;NS&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Application of nutrition Knowledge</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Actively</td>
<td>0.64 ± 0.48&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.52 ± 0.50&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.64 ± 0.48&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.34 ± 0.47&lt;sup&gt;a&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Moderately</td>
<td>0.40 ± 0.49&lt;sup&gt;ab&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.63 ± 0.48&lt;sup&gt;ab&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.53 ± 0.49&lt;sup&gt;ab&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.28 ± 0.45&lt;sup&gt;ab&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>Never or almost never</td>
<td>0.28 ± 0.45&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.68 ± 0.46&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.44 ± 0.49&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>0.22 ± 0.41&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>F-test</strong></td>
<td><strong>12.09</strong>&lt;sup&gt;***&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>4.14</strong>&lt;sup&gt;*&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>3.88</strong>&lt;sup&gt;*&lt;/sup&gt;</td>
<td><strong>1.81</strong>&lt;sup&gt;*&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1) Mushroom is useful for bone health.
2) Vitamin D content of sun-dried mushroom differs from that of hot-air dried mushroom.
3) Cooking the mushroom with oil is useful for Vitamin D absorption.
4) Vitamin D is made in the body through getting plenty of sun light.

Values are mean ± SD. ****: p<0.001, *****: p<0.01, *: p<0.05

NS : not significant

Values in the row with different superscripts are significantly different by ANOVA test.

27.4%로 가장 낮게 나타났다. 영양에 관한 문화의 정량은 균형식과 건강식을 함축할, 영양식을 적극적으로 신경써서 알고 평균의 나름이 낮게 나타났다. 본 연구 결과 주부들은 버섯을 좋아하는 편이었으며 전반적으로 버섯에 대하여 건강적인 태도를 보였으나 비타민 D 균형식으로서 버섯의 가치를 정확히 인식하지 않고 있었다. 앞으로 비섯의 균형적인 면을 부각하고 다양하게 활용하기 위해서는 영양학적 가능성이 대한 교육 및 홍보가 필요하며 비섯의 조리 방법을 다양화하게 변화하여 기호도를 높이는 방안도 필요할 것으로 생각된다.

### 인용문헌

- 강창용, 민정학, 2006. 농업진흥-버섯산업의 동향과 과제, 한국 농촌경제연구원.
- Cho YS, Hong SO, Han JS. 1988. The study of the housewives' consciousness on the Korean traditional food in Daegu area, Korean J. Dietary Culture 3(3): 281-292

(2006년 2월 28일 접수, 2006년 4월 12일 제목 변)