

## 연령에 따른 대전 지역 소비자들의 깻잎 소비 형태 및 기호도 조사

정혜정<sup>1</sup>·천희숙<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>우송대학교 외식조리유향과, <sup>2</sup>우송대학교 외식산업경영학과

### Consumption and Preference of Korean Perilla Leaves (*Perilla frutescens* var. *japonica* Hara) by Daejeon Area Consumers

Heajung Chung<sup>1</sup> and Heesook Cheon<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Dept. of Culinary Arts Study Abroad, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea

<sup>2</sup>Dept. of Food Service Management, Woosong University, Daejeon 300-719, Korea

#### Abstract

The study examined the preference and style of consumption of perilla leaves (*Perilla frutescens* var. *japonica* Hara), a popular food item in Korea, by consumers in the Daejeon area. Of the respondents 35.2% purchased perilla leaves in a large super-market limited to two to three bundles. Consumer preferences were to consume the leaves raw or pickled with salt or soy sauce, or use as a fish soup ingredient. The majority of consumers aged 20~29-years-of age preferred to wrap sashimi with perilla leaves. As a side dish, regardless of age, consumers preferred to pan-fried perilla leaves with mincedmeat and perilla leaves.

Key words : Perilla leaves, preference, age, style of consumption, cooking method.

#### 서론

들깨(*Perilla frutescens* Britton var. *japonica* Hara)는 중국에서 처음 재배되기 시작하여 인도, 중국, 일본 그 밖의 동남아 지역에서 재배되었으며, 최근에는 소련, 미국, 남아프리카, 이집트 등지에서도 재배되고 있는 꿀풀과의 일년생 초본으로 우리나라에서는 통일신라시대 때부터 재배되어 현재는 전국적으로 경작되고 있는 작물이다(Kim JH 1999). 종실, 잎과 함께 깻묵까지도 이용할 수 있는 다목적 자원으로 종실의 경우, 식용뿐 아니라 페인트, 니스, 인쇄용 잉크 등의 공업용 원료로서도 다양하게 쓰인다. 깻잎에는 페릴라 케톤(perilla ketone) 향기 물질(Kang HS 1987)이 함유되어 있어 육류의 특유한 향기를 없애주기 위해 돈육으로 만드는 소시지에 첨가하여 색과 기호성을 보완하기도 한다(Jung et al 2003).

Choi et al(2001)은 깻잎을 통으로 이용할 때와 썰어서 이용할 때, 가열 조리로 데치기와 찌기를 하였을 때와 식초와 레몬즙을 이용하여 절절이를 하였을 때 비타민 C의 양을 비교하여 깻잎을 통으로 생식으로 하는 경우가 무기질의 손실이 많지 않았으나 비타민 C의 손실은 크게 나타났으며, 조리를 할 경우 데치기보다는 찌기를 하는 것이 비타민과 무기질

의 손실이 적었다는 연구 결과를 도출하였다. 깻잎은 칼슘의 함량이 높아 칼슘 급원식품으로 기대되는데, 산을 처리하게 되면 칼슘 흡수에 방해가 되는 수산칼슘의 비율이 감소하고, 수용성 칼슘의 비율이 증가하는 것을 확인함으로써 식초나 레몬즙을 이용하는 절절이는 깻잎을 유용하게 이용할 수 있는 조리 방법 중의 하나이기도 하다. 그리고 깻잎은 수확하는 시기와 위치에 따라 영양 성분의 조성이 다른데, 엽령이 어릴수록 비타민 C가 많았고, 엽령이 많을수록 무기질의 함량이 많이 함유되어 있어 칼슘의 경우 가장 아래쪽의 첫번째 잎의 경우 엽령이 많을수록 많이 함유되어 있다(Choi YH 2003). 김갑영(2000)은 깻잎 메틸전병을 지방산 함량과 지방산 조성 비율을 알아본 결과에서 보여지는 바와 같이 P/M/S 지방산의 비율이 권장 비율인 1/1/1에 근접한 값을 나타내었고,  $\omega 6/\omega 3$ 계 지방산의 비율이 4~8/1에 근접한 값을 나타내는 것을 볼 수 있었는데, 이는 깻잎이  $\omega 3$ 계 지방산이 많이 함유된 깻잎을 이용함으로써 지방산 균형에 바람직하게 작용한 것으로 보인다.

과거에는 종실을 채취할 목적으로 들깨를 재배하는 동안 잎을 이용하였지만, 식생활 수준이 향상되고 외식 산업이 발달함에 따라 잎의 수요가 급격하게 늘어나면서 잎만을 생산하기 위한 잎 들깨용 품종이 개발되어 특히 겨울철 비닐하우스 재배를 통하여 깻잎을 연중 이용할 수 있게 되었다(Hyun

\* Corresponding author : Heesook Cheon, Tel : +82-42-630-9257, Fax : +82-42-629-6497, E-mail : chs0527@empal.com

et al 2004). 우리나라에서는 들깨잎 자체의 독특한 향미와 개운한 맛 때문에 한국의 많은 가정과 식당에서는 고기를 먹을 때 상치잎과 들깨잎도 함께 먹으며, 깻잎 절임 또는 튀김으로도 많이 이용되고 있다. 또한 장아찌 형태로 애용되어 왔으며, 특히 깻잎 장아찌는 인지도, 이용 및 조리 경험과 기호도 면에서 높은 인지도를 나타내고 있다(Choi et al 2000).

따라서 본 연구에서는 가정과 식당에서 많이 이용하고 있는 깻잎의 구입 및 소비 유형 그리고 조리법에 대한 선호도를 조사하여 좀 더 다양한 조리법을 활용한 깻잎 메뉴를 개발하는 기초 자료를 마련하고자 실시하였다.

## 재료 및 방법

### 1. 조사 대상자 및 연구 기간

본 연구는 대전에 거주하는 10~60세 이하를 대상으로 깻잎 음식에 대한 이용 유형 및 선호도를 2007년 8월에서 2007년 11월까지 실시하였다. 직접 기입법을 사용하여 150부를 회수하였으며, 회수되지 않거나 불성실한 답변이 있는 설문지는 제외하고 최종 125부를 SPSS 12.0 package를 활용하여 통계 처리하였다.

### 2. 설문지의 구성

설문지의 문항은 2002년 대한지역사회영양학회에서 발행한 식생활 관련 문항집과 관련 선행 연구를 토대로 작성하였다. 조사 대상자의 일반사항에 대한 명목 척도 3문항, 깻잎구매에 관한 명목 척도 3문항, 깻잎의 특성 인식에 관한 명목 척도 13문항, 깻잎의 조리 방식에 관한 명목 척도 21문항, 깻잎의 기호도에 관한 리커트 척도 17문항으로 구성되었다. 본 연구에서는 1점 전혀 그렇지 않다, 2점 거의 그렇지 않다, 3점 약간 그렇다, 4점 매우 그렇다의 4점 리커트 척도를 사용하였는데, 이는 보통이다라는 중심적인 응답 성향을 배제하고 그렇다와 그렇지 않다라는 명확한 응답자의 응답 성향을 측정하고자 사용하였다.

### 3. 자료 분석 및 통계 처리

본 연구는 데이터 코딩 및 데이터 크리닝을 한 후 SPSS 12.0 Package로 분석하였다. 조사 대상자의 일반적인 사항과 깻잎의 이용실태는 빈도 분석을 실시하였고, 깻잎 특성에 대한 인지 및 자주 사용하는 조리법, 깻잎 음식을 먹어 본 경험 그리고 선호도는 문항별 평균과 표준편차를 이용하여 분석하였다. 그리고 연령에 따른 깻잎 음식의 그룹별 기호도 차이는 일원분석분석(ANOVA)을 실시하였고, 유의수준 0.05에서 통계적으로 유의한 차이가 있는 항목에 대해서는 Duncan's test를 실시하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자들의 인구통계학적인 특징

본 연구의 조사 대상자들은 Table 1과 같이 남자 22.4%(28명)와 여자 77.6%(97명)이었고, 연령은 10~20세가 12%(15명), 21~30세 15.2%(19명), 31~40세가 16.8%(21명), 41~50세가 34.4% (43명), 51~60세가 21.6%(27명)이었다. 조사 대상자들의 직업군에서는 자영업자가 31.2%(39명)으로 가장 많았으며, 단순노무자와 사무직 종사자가 12.8%(16명), 그리고 경영직 종사자가 12%(15명)인 것으로 분석되었다.

### 2. 깻잎의 이용 실태

대전 지역 거주자들의 깻잎의 구입 장소를 Table 2와 같이 깻잎의 주요 구입 장소로는 대형 할인마트(35.2%), 재래 시장(29.6%), 동네 슈퍼(20.8%)로 분석되었으며, 백화점(3.2%)이나 반찬가게(3.2%)에서의 구입은 빈도가 낮은 것으로 나타났다. 1회 구입량은 2~3묶음(38.4%), 4~5묶음(29.6%), 1묶음(16%)이었고, 계절별 구입 유형에서는 계절에 관계없이 깻

Table 1. Socio-demographic characteristics of the subjects

Variables		n	%
Gender	Male	28	22.4
	Female	97	77.6
Age	10~20	15	12.0
	21~30	19	15.2
	31~40	21	16.8
	41~50	43	34.4
	51~60	27	21.6
	Agriculture/forestry/fisheries/ livestock industry	5	4.0
	Professional worker	8	6.4
	Executive worker	15	12.0
	Administrative position	8	6.4
	Office worker	16	12.8
Job	Production/technical post	14	11.2
	Service	4	3.2
	Own business	39	31.2
	Simple labor worker	16	12.8
	Jobless	0	0
	Others	0	0

Table 2. The commercial condition of perilla leaves

	Variables	n	%
Buy	Market	37	29.6
	Discount chains	44	35.2
	Supermarket	26	20.8
	Department store	5	4.0
	Grocery store	4	3.2
	Others	9	7.2
Buying amount of the 1 time	1 bundle	20	16.0
	2~3 bundles	48	38.4
	4~5 bundles	37	29.6
	More than 6 bundles	16	12.8
	Others	4	3.2
The most buying season	Spring	3	2.4
	Summer	24	19.2
	Fall	6	4.8
	Winter	2	1.6
	No relation to season	90	72.0

잎을 구입하는 것(72%)으로 분석되었으며, 사계절 중에는 여름(19.2%)에 가장 많이 구입하는 것으로 분석되었다. 이는 주로 재래 시장에서 구입하고 한번 구입할 때 1~2 묶음으로 구입한다는 Choi *et al* (2000)의 연구와는 다른 결과였다.

### 3. 갯잎의 이용에 대한 인식 정도

대전에 거주하는 사람들을 대상으로 갯잎에 대해 인식하는 정도를 ‘매우 그렇다’, ‘약간 그렇다’, ‘거의 그렇지 않다’, ‘전혀 그렇지 않다’의 4점에서 1점까지 리커트 척도를 이용하여 Table 3에서와 같이 분석하였다. 조사 대상자들이 인지하는 갯잎의 특성은 ‘맛이 좋다(3.39)’, ‘색깔이 좋다(3.22)’, ‘향이 좋다(3.10)’였으며, 질감에 있어서는 좋지 않게 인지(2.87)하는 것으로 나타났다. 조리 관련 특성으로는 ‘음식의 잡냄새를 제거한다(3.56)’, ‘다른 재료와 섞을 때 맛을 좋게 한다(3.50)’, ‘조리하기 좋다(3.27)’의 긍정적인 성향을 보였으나, ‘보관하기 좋다(2.90)’으로 나타나 보관상에 어려움을 느끼고 있는 것으로 나타났다. 식재료로서의 인식에서는 ‘웰빙 식품이다(3.36)’, ‘영양이 우수하다(3.28)’로 영양과 건강에 있어서 우수한 식재료로서 인식하고 있었으나, ‘잔류 농약이 걱정된다(3.10)’으로 나타나 잔류 농약에 대한 걱정을 하고 있는 것으로 나타났다. Lee *et al*(2003)과 Seo *et al*(2007)은 채소류의 잔류 농약을 줄이기 위해서는 제품의 변성이 일어나지 않는

Table 3. Cooking related condition of perilla leaves

	Variables	Mean±Standard deviation
Prefer reason of perilla leaves	Tasty	3.39±0.694
	Delicious	3.10±0.542
	Good texture	2.87±0.916
	Good color	3.22±0.694
Cooking characteristics	Easy cook	3.27±0.734
	Easy keep	2.90±0.971
	Eating is easy to wash	3.07±0.960
	Remove another smell in food	3.56±0.586
Awareness as an ingredient	When mixed with other ingredients to taste good	3.50±0.655
	Cheap	3.26±0.782
	Well-being food	3.36±0.766
	Very nutritious	3.28±0.736
	Worry about pesticide residues	3.10±0.831

\* 1; very unlikely, 2; unlikely, 3; likely, 4; very likely.

범위에서 중성세제와 충분한 양의 물로 헹수를 많이, 그리고 시간을 길게 세척하는 것이 바람직하다고 하였다.

### 4. 갯잎 조리법의 선호도

대전 지역 거주자들이 갯잎을 이용할 때 자주 사용하는 조리법은 Table 4와 같이 갯잎을 조리하지 않고 생야채(3.52)로 가장 많이 이용하고 있었으며, 소금 또는 간장을 사용한 절임의 형태(3.10)로 이용하고 있었다. 그리고 익혀서 조리(2.71)하거나 갯잎가루 형태(1.40)로 이용하는 것을 꺼리는 것으로 분석되었다. 이는 계절에 상관없이 구입이 가능하고 갯잎가루를 이용한 조리법이 많지 않아서인 것으로 분석된다. Lee *et al*(2002)은 갯잎의 소금 농도와 삭히는 기간에 따른 관능검사를 통해 소금 농도 4%, 삭히는 기간 42시간이 최적의 맛을 유지할 수 있다는 연구 결과를 도출하여, 갯잎은 소금이나 간장에 절여 사용하는 것이 저장성도 지니고 선호하는 조리법으로 사료된다.

### 5. 갯잎 음식의 이용에 대한 기호도

갯잎을 첨가시키거나 함께 이용할 수 있는 음식을 주식, 탕류, 찜류, 장아찌류 그리고 반찬류로 분류하여 Table 5와 같이 이에 대한 기호도를 조사하였다. 주식류에 있어서는 갯잎이 들어 있는 김밥(3.27)을 먹었던 것이 가장 좋았고, 탕류에

서는 생선매운탕(3.48), 추어탕(3.30), 보신탕(3.10)에 넣은 것을 모두를 좋아하는 것으로 나타났는데, 이는 향이 강한 주 재료를 이용한 탕류에서 향을 조화시키는 재료로 이용된 것으로 보인다. 쌈류에 있어서는 돼지고기(3.66)나 생선회(3.27)와 함께 주로 이용하고 있었으며, 장아찌류에 있어서는 간장 양념(3.42)이나 된장 양념(2.80)을 사용한 장아찌류를 주로 이용하는 것으로 나타났다. 반찬류에서는 깻잎전(3.06)과 깻잎 나물(3.01)을 선호하고 있었으며, 깻잎찜(2.70)이나 깻잎김치(2.66)는 기호도가 낮은 것으로 나타났다. 이는 깻잎김치를 가

장 선호하고 깻잎쌈, 깻잎전의 순으로 결과를 나타낸 Choi *et al*(2000)의 연구 결과와 상이한 결과이다.

6. 연령에 따른 깻잎을 이용한 음식에 대한 기호도

깻잎을 이용한 음식을 주식 류, 탕 류, 쌈 류, 장아찌 류, 반찬 류로 구분하여 연령에 따른 기호도를 유의수준 0.05에서 일원분산분석(ANOVA)을 실시하여 다음과 같이 조사하였다.

1) 주식류

깻잎을 사용한 김밥과 캘리포니아롤에 대한 연령에 따른 기호도 차이는 Table 6에서와 같이 분석하였다. 김밥은 10대와 나머지 연령인 20대, 30대, 40대, 50대에서 기호도의 차이가 있었으며, 10대가 나머지 연령대보다 깻잎이 들어간 김밥을 덜 좋아하는 것으로 나타났다. 깻잎이 들어간 캘리포니아롤은 연령별로 다양한 기호도를 보였는데, 그 중 20대가 가장 선호하고, 그 다음으로는 10대인 것으로 나타났다. 깻잎이 들어간 캘리포니아롤을 가장 좋아하지 않는 연령대는 50대와 40대로 나타났다.

2) 탕류

깻잎을 사용한 탕류에 대한 기호도는 Table 7과 같이 생선매운탕, 추어탕, 보신탕 중 생선매운탕에 깻잎이 들어간 것을 가장 선호하였다. 연령에 따른 차이는 생선매운탕에서 통계적으로 유의한 기호도의 차이를 나타내고 있었고, 추어탕은 통계적으로 유의한 기호도의 차이를 보이지 않은 것으로

Table 4. Preference of perilla leaves cooking methods

Variables	Mean±Standard deviation
Fresh	3.52±0.714
Cook	2.71±0.753
Pickle in soy sauce or salt	3.10±0.982
Perilla leave powder	1.40±0.707

\* 1; very unlikely, 2; unlikely, 3; likely, 4; very likely.

Table 5. Preference of foods containing perilla leaves

Variables	Mean±Standard deviation	
Staple	Gimbap	3.27±0.787
	California roll	2.39±0.932
Soup	Maeuntang	3.48±0.643
	Chueotang	3.30±0.880
	Dog soup	3.10±1.096
Ssam	Sashimi	3.27±0.987
	Pork	3.66±0.621
	Beef	2.62±1.046
	Chicken	1.96±0.987
Jangajji	Pickled perilla leave, use the soy sauce	3.42±0.806
	Pickled perilla leave, use the doenjang	2.80±1.070
	Pickled perilla leave, use the gochujang	2.42±1.142
Side dish	Steamed perilla leave	2.70±0.909
	Perilla leave pancake	3.06±0.801
	Deep fried perilla leave	2.82±0.827
	Perilla leave kimchi	2.66±0.099
	Perilla leave namul	3.01±0.837

\* 1; very unlikely, 2; unlikely, 3; likely, 4; very likely.

Table 6. The preference of staple food made with perilla leaves according to age

Staple	Age	Mean±Standard deviation	F	P
Gimbap	10	3.00±1.000 <sup>a</sup>	3.544	0.009
	20	3.68±0.582 <sup>b</sup>		
	30	3.67±0.483 <sup>b</sup>		
	40	3.58±0.545 <sup>b</sup>		
	50	3.63±0.565 <sup>b</sup>		
California roll	10	3.13±1.060 <sup>bc</sup>	7.310	0.000
	20	3.58±0.692 <sup>c</sup>		
	30	2.81±0.873 <sup>b</sup>		
	40	2.60±0.979 <sup>ab</sup>		
	50	2.19±0.921 <sup>a</sup>		

p<0.05.

분석되었다. 그러나 깻잎이 들어간 보신탕의 기호도는 30대, 40대, 50대가 10대나 20대보다 더 높은 것으로 나타났다. 따라서 본 연구 결과에서 깻잎이 들어간 탕류에 대한 기호도는 10대, 20대보다 30대, 40대, 50대가 더 높은 것으로 나타났다.

### 3) 쌈류

깻잎이 들어간 쌈류의 연령에 따른 기호도는 Table 8에서와 같이 분석하였다. 깻잎과 함께 생선회를 먹을 경우 20대가 가장 좋아하였으며(3.68), 연령에 따른 기호도의 차이는 20대와 40대가 30대나 50대보다 더 높았으며, 10대의 기호도가 가장 낮은 것으로 나타났다. 깻잎과 함께 돼지고기나 쇠고기를 먹는 경우 연령별 기호도의 차이는 통계적으로 유의하지 않았으나, 쇠고기보다 돼지고기와 함께 먹는 것을 더 선호하는 것으로 나타났다. 깻잎과 함께 먹는 닭고기에 대한 기호도는 전 연령대가 낮았으며, 특히 10대와 50대의 기호도가 통계적으로 낮은 유의성을 나타내는 것으로 분석되었다.

### 4) 장아찌류

깻잎 장아찌류에 대한 연령별 기호도는 Table 9에서와 같이 간장 양념과 고추장 양념으로 만든 깻잎장아찌가 통계적

**Table 7. The preference of soup made with perilla leaves according to age**

Soup	Age	Mean±Standard deviation	F	P
Maeuntang	10	3.00±1.000 <sup>a</sup>	3.544	0.009
	20	3.68±0.582 <sup>b</sup>		
	30	3.67±0.483 <sup>b</sup>		
	40	3.58±0.545 <sup>b</sup>		
	50	3.63±0.565 <sup>b</sup>		
Chueotang	10	2.53±1.060 <sup>a</sup>	4.933	0.001
	20	3.16±0.898 <sup>b</sup>		
	30	3.67±0.0658 <sup>b</sup>		
	40	3.35±0.897 <sup>b</sup>		
	50	3.59±0.747 <sup>b</sup>		
Dog soup	10	2.47±1.060 <sup>a</sup>	3.460	0.010
	20	2.53±1.219 <sup>ab</sup>		
	30	3.48±0.750 <sup>c</sup>		
	40	3.21±1.059 <sup>c</sup>		
	50	3.15±1.134 <sup>bc</sup>		

$p < 0.05$ .

으로 유의한 차이를 보이지 않는 것으로 나타났다. 간장 깻잎 장아찌는 전 연령의 기호도는 높았으나 통계적으로는 유의적 차이를 나타내지 않았다. 고추장 깻잎 장아찌도 낮은 기호도와 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았으나, 간장 깻잎장아찌가 고추장 깻잎장아찌보다 높은 기호도를 나타내는 것으로 분석되었다. 된장 깻잎 장아찌는 10대와 20대, 30대, 40대 그리고 50대의 기호도는 통계적으로 유의적인 차이를 보였으며, 특히 30대(3.37)와 50대(3.15)가 높은 기호도를 보이는 것으로 분석되었다.

### 5) 반찬류

깻잎으로 만든 반찬류에 대한 기호도는 Table 10에서와 같이 깻잎전, 깻잎튀김, 깻잎김치에서 통계적으로 유의한 차이가 나타내지 않았으나, 깻잎전과 깻잎튀김은 모든 연령대

**Table 8. The preference of wrapped foods made with perilla leaves according to age**

Ssam	Age	Mean±Standard deviation	F	P
Sashimi	10	2.73±1.163 <sup>a</sup>	2.510	0.045
	20	3.68±0.582 <sup>b</sup>		
	30	3.14±0.910 <sup>ab</sup>		
	40	3.33±0.808 <sup>b</sup>		
	50	3.26±1.023 <sup>ab</sup>		
Pork	10	3.47±0.834	0.672	0.613
	20	3.68±0.582		
	30	3.52±0.814		
	40	3.72±0.454		
	50	3.56±0.751		
Beef	10	2.67±1.113	1.595	0.180
	20	3.21±0.855		
	30	2.81±1.030		
	40	2.67±1.040		
	50	2.48±0.935		
Chicken	10	1.87±0.834 <sup>a</sup>	2.558	0.042
	20	2.79±1.182 <sup>b</sup>		
	30	2.52±1.123 <sup>ab</sup>		
	40	2.37±1.092 <sup>ab</sup>		
	50	1.96±1.018 <sup>a</sup>		

$p < 0.05$ .

**Table 9. The preference of fermented foods made with perilla leaves according to age**

Jangajji	Age	Mean±Standard deviation	F	P
Use the soy sauce	10	3.47±0.915	0.808	0.523
	20	3.16±0.834		
	30	3.62±0.590		
	40	3.37±0.926		
	50	3.48±0.893		
Use the doenjang	10	2.47±0.915 <sup>a</sup>	2.615	0.039
	20	2.79±0.855 <sup>ab</sup>		
	30	3.33±0.730 <sup>b</sup>		
	40	3.12±0.905 <sup>b</sup>		
	50	3.15±1.027 <sup>b</sup>		
Use the gochujang	10	2.73±1.100	0.949	0.439
	20	2.58±0.769		
	30	2.86±0.854		
	40	2.53±0.984		
	50	2.33±1.144		

$p < 0.05$ .

에서 좋아하는 것으로 나타났고, 깻잎김치는 비교적 낮은 기호도를 나타내는 것으로 분석되었다. 깻잎찜과 깻잎나물의 연령별 기호도는 통계적으로 유의한 차이가 나타났는데, 깻잎찜은 30대(3.33)와 50대(3.22)가 가장 좋아했고, 10대(2.40)가 가장 좋아하지 않았으며, 깻잎나물은 40대가 가장 좋아했고, 10대와 20대는 비교적 좋아하지 않은 것으로 분석되었다.

## 요약 및 결론

본 연구에서는 가정과 식당에서 많이 이용하고 있는 깻잎의 구입 및 소비 유형 그리고 조리법에 대한 선호도를 조사하여 대중적이면서 다양한 조리법을 활용한 깻잎 메뉴를 개발하는 기초 자료를 마련하고자 실시하였다.

1. 본 연구의 조사 대상자들은 남자 22.4%(28명)와 여자 77.6%(97명)이었고, 연령은 41~50세가 34.4%(43명)와 51~60세가 21.6%(27명)가 가장 많았으며, 직업으로는 자영업자 31.2%(39명)와 단순노무자 또는 사무직 종사자 12.8%(16명)가 가장 많이 응답하였다.

2. 깻잎의 주요 구입 장소는 대형 할인마트(35.2%), 재래시장(29.6%), 동네 슈퍼(20.8%)였으며, 1회 구입량은 2~3묶

**Table 10. The preference of side dishes made with perilla leaves according to age**

Side dish	Age	Mean±Standard deviation	F	P
Steamed perilla leave	10	2.40±0.986 <sup>a</sup>	2.884	0.025
	20	2.74±0.933 <sup>ab</sup>		
	30	3.33±0.796 <sup>b</sup>		
	40	2.88±1.028 <sup>ab</sup>		
	50	3.22±0.974 <sup>b</sup>		
Perilla leave pancake	10	2.93±0.961	1.198	0.315
	20	3.00±0.816		
	30	3.43±0.598		
	40	3.26±0.693		
	50	3.22±0.974		
Deep fried perilla leave	10	3.00±1.195	0.128	0.972
	20	3.05±0.848		
	30	3.10±0.889		
	40	3.12±0.931		
	50	2.96±0.980		
Perilla leave kimchi	10	2.47±1.356	1.843	0.125
	20	2.58±0.961		
	30	2.81±0.814		
	40	3.14±0.990		
	50	3.00±1.038		
Perilla leave namul	10	2.73±1.100 <sup>a</sup>	2.452	0.050
	20	2.74±0.872 <sup>a</sup>		
	30	3.14±0.793 <sup>ab</sup>		
	40	3.33±0.715 <sup>b</sup>		
	50	3.22±0.934 <sup>ab</sup>		

$p < 0.05$ .

음(38.4%)과 4~5묶음(29.6%)이 가장 많았고, 주로 계절에 상관없이 구매하지만 특히 사계절 중 여름(19.2%)에 가장 많이 구입하는 것으로 분석되었다.

3. 조사 대상자들이 인지하는 깻잎의 맛(3.39), 향(3.10), 색(3.22)에 대한 기호도는 높았으나, 질감(2.87)에 대한 기호도가 상대적으로 낮은 것으로 분석되었고, 조리과 관련된 깻잎의 특성으로 ‘음식의 잡냄새를 제거한다(3.56)’, ‘다른 재료와 섞을 때 맛을 좋게 한다(3.50)’, ‘조리하기 좋다(3.27)’의 긍정

적인 결과를 보였다. 그리고 ‘웰빙 식품이다(3.36)’와 ‘영양이 우수하다(3.28)’와 같이 건강한 식재료로 인식하고 있었으나, ‘잔류 농약이 걱정된다(3.10)’로 나타나 깻잎을 생식할 경우 Lee et al(2003)연구에서와 같이 제품의 물성이 변하지 않는 범위에서 중성세제를 이용하여 세척 회수와 시간을 늘려서 세척하는 것이 바람직하다고 사료되었다.

4. 깻잎의 조리법은 조리하지 않고 생야채(3.52)로 가장 많이 이용하고 있었으며, 소금 또는 간장에 절임의 형태(3.10)로 이용하고 있었다. Lee et al(2002)은 깻잎의 소금 농도와 삭히는 기간에 대한 관능검사를 통해 소금 농도 4%, 삭히는 기간 42시간으로 최적의 맛을 유지할 수 있다고 연구하였다.

5. 깻잎을 이용한 음식으로 주식류는 깻잎이 들어 있는 김밥(3.27)이, 탕류는 생선매운탕(3.48)과 추어탕(3.30)이, 찜류는 돼지고기(3.66)나 생선회(3.27), 장아찌류는 간장 양념(3.42)이나 된장양념(2.80)을 가장 많이 사용하고 있으며, 반찬류는 깻잎전(3.06)과 깻잎나물(3.01)로 가장 많이 사용하고 있는 것으로 분석되었다. 이는 깻잎김치, 깻잎쌈, 깻잎전의 순으로 기호도의 차이를 보인 Choi et al(2000)의 연구 결과와는 다른 결과였다.

6. 페릴라 케톤(perilla ketone)의 향기 물질이 고기나 상추와 함께 된장을 곁들여 쌈을 싸 먹는 채소로 알려져 있는 (Kang HS 1987) 깻잎을 사용한 주식류인 김밥과 캘리포니아 물에 대한 연령에 따른 기호도는 10대와 나머지 연령인 20대, 30대, 40대, 50대보다는 낮은 기호도를 나타냈으며, 깻잎이 들어간 캘리포니아물은 20대가 가장 선호하고, 그 다음에 10대가 선호하는 것으로 나타났다.

깻잎이 들어간 생선매운탕에 대한 연령별 기호도는 통계적으로 유의하였고, 추어탕은 유의하지 않은 것으로 분석되었다. 그러나 깻잎이 들어간 보신탕은 30대, 40대 그리고 50대가 10대나 20대보다 통계적으로 더 기호도가 높은 것으로 분석되었다.

깻잎과 함께 생선회를 먹을 경우, 20대와 40대가 30대나 50대보다 통계적으로 더 좋아하는 것으로 나타났고, 10대는 가장 낮은 것으로 나타났다. 깻잎과 함께 돼지고기나 쇠고기를 먹는 것을 좋아하는 것은 연령별로 통계적으로 유의한 차이를 보이지 있지 않았다. 닭고기는 다른 육류와는 달리 깻잎과 함께 먹는 것을 모든 연령대가 좋아하지 않았으며, 특히 10대와 50대의 선호도가 유의적으로 낮은 것으로 나타났다.

깻잎 장아찌류에서 간장 양념과 고추장 양념으로 만든 깻잎장아찌의 기호도는 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않는 것으로 나타났다. 된장 양념으로 만든 깻잎 장아찌의 기호도는 10대와 20대, 30대, 40대 그리고 50대가 통계적으로 유의적인 차이를 보이고 있었으며, 특히 30대와 50대(3.15)가 높은 것으로 나타났다.

깻잎을 이용한 반찬류의 기호도는 깻잎전, 깻잎튀김, 깻잎

김치에서는 통계적으로 유의한 차이가 나타나지 않았으나, 깻잎전과 깻잎튀김은 모든 연령이 선호하는 경향을 나타냈고 반면에 깻잎김치는 낮은 선호도를 나타내었다. 통계적으로 유의한 차이를 보인 깻잎전은 30대와 50대가 가장 좋아하였고, 깻잎나물은 40대가 가장 좋아하는 것으로 분석되었다.

본 연구는 대전 소비자라는 연구 대상의 한계는 있으나, 일상생활에서 다양한 조리법으로 소비가 이루어지고 있는 깻잎의 기호도가 연령에 따라 통계적으로 유의한 차이를 나타내는 것으로 분석되어, 주식, 탕류, 찜류, 반찬류, 장아찌류의 조리시 연령별 좋아하는 조리법을 고려하여 메뉴 개발이 되어야 함을 알 수 있었다.

## 문헌

- 김갑영 (2000) 전산프로그램을 이용한 한국형 기본 편의식의 영양균형성 평가 및 편의식 균형식단 개발. 연세대학교 박사학위논문. 서울. p 51.
- 대한지역사회영양학회 (2002) 식생활관련 설문 문항집. 서울. p 76-81.
- Choi YH (2003) Changes in vitamin C and minerals content of perilla leaves by different cooking methods. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19: 174-180.
- Choi YH, Han JS (2000) A survey on perilla leaves uses. *J East Asian Soc Dietary Life* 10: 445-454.
- Choi YH, Han JS (2001) Vitamin C and mineral contents in perilla leaves by age and storage conditions. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 17: 6-12.
- Hyun KW, Koo KC, Jang JH, Lee JG, Kim MR, Lee JS (2004) Quality characteristic and flavor compounds of Geumsan perilla leaves cultivated in greenhouse and field. *Korean Journal of Food Preservation* 11: 28-33.
- Jung IC, Kang SJ, Hyon JS, Kim MS, Moon UH (2003) Effects of addition of perilla leaf powder and carcass grade on the quality and palatability of pork sausage. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 32: 350-355.
- Kang HS (1987) Studies on the volatile components in perilla leaves. *Ms Thesis* Graduate school Dongduk Woman's University. Seoul. p 67-69.
- Kim JH, Kim MK (1999) Effect of dried leaf powder and ethanol extracts of *Perilla frutescens*, *Artemisia rineceps* var. *orientalis* and *Aster scaber* on lipid metabolism and antioxidative capacity in rats. *J Korean Soc Nutr* 32: 540-551.
- Lee Jm, Lee HR, Nam SM (2002) Optimization for pretreatment condition according to salt concentration and soaking time in the preparation of perilla jangachi. *Korean J Die-*

*tary Culture* 17: 70-77.

Lee JM, Lee HR, Nam SM (2003) Removal rate of residual pesticides in perilla leaves with various washing methods.

*Korean J Food Sci Techno* 35: 586-590.

Seo JM, Kim JP, Yang YS, Oh MS, Chung JK, Shin HW,

Kim SJ, Kim ES (2007) The degradation patterns of three pesticides in perilla leaf by cultivation, storage and washing. *J Fd Hyg Safty* 22: 199-208.

(2010년 2월 2일 접수, 2010년 4월 7일 채택)