

더덕의 소비자 이용실태와 개발필요성 조사

김 은 정* (사회복지법인 순애원)

이 진 실 (상명대학교 자연과학대학 외식영양학전공)

홍 완 수 (상명대학교 자연과학대학 외식영양학전공)

박 신 정 (연세대학교 생활과학대학 식품영양과학연구소)

더덕(*Codonopsis lanceolata*)은 그 독특한 향과 맛으로 인하여 예부터 식용으로 사용되어져 왔으며 구이나 무침, 누름적, 장아찌 등으로 이용되어 왔다. 더덕의 영양학적 우수성에도 불구하고 조리 시 표피에 파여 있는 가로줄을 일일이 벗겨내야 하는 번거로움과 물세척 만으로는 충분한 세척 효과가 나타나지 못하는 점 등으로 인하여 간편성, 편의성을 추구하는 소비자의 기대에는 부응하지 못하고 있는 실정이다. 더덕은 소비자의 요구를 충족시킬 최소가공 편의식품이나 가공제품이 개발되지 못할 경우, 소비위축이 우려되는 작물이다. 따라서 더덕의 소비를 확대하기 위해서는 곧바로 소비가 가능한 반가공제품(pre-cook product)까지 가공되는 것이 필요하다고 본다. 그러므로 본 연구에서는 더덕의 소비자의 이용실태와 기호도를 파악하여 편리하고 다양한 더덕 가공 제품을 연구 개발하는데 필요한 기초 자료를 제공하고자 한다. 본 연구에 사용된 설문지는 응답자의 일반사항과 더덕에 대한 소비현황, 인식조사, 더덕 가공식품에 대한 필요성에 관한 문항으로 구성하였다. 조사 대상자들은 더덕을 건강에 유익한 식품이라고 응답하였으며, 대부분 재래시장에서 더덕을 구입하며, 취업주부와 학력이 높은 주부가 손질된 더덕을 구입하며, 1-2회 정도 이용하는 것으로 조사되었다. 더덕 가공 식품에 대한 필요성을 일품요리류, 부찬류, 후식류, 주류, 건강식품류로 나누어 조사한 결과 부찬류에 대한 필요성이 3.60 ± 0.65 (1-전혀 필요하지 않다, 5-매우 필요하다)로 가장 높았으며, 주류, 일품요리류, 건강식품류, 후식류의 순으로 조사되었다.