

濟州島의 食生活 및 衛生實態 調查研究

<An Investigation on Food Life and
Sanitary Conditions in Jea-ju-do (濟州島)>

張 壽 慶 (제주 대학)

Soo Kyung Chang; Jea-ju College

研 究 目 的

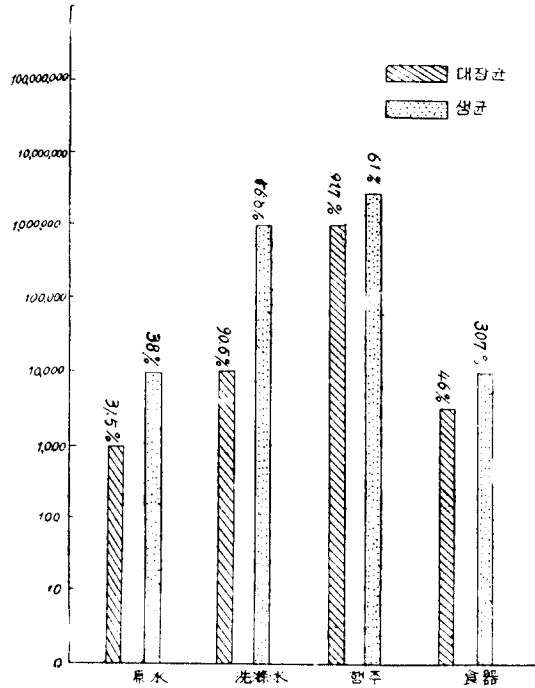
우리 나라에서는 先進國家의 文明을 받아들이고 많은 學者들이 食生活 科學을 研究하며 榮養素의 對한 學問을 많이 發展시켜 國民의 榮養實態를 실시 조사하며 健康狀態를 調節하고 있으나 우리 食生活 衛生은 아직 미약하여 研究에 着手하는 學者가 적으며 또한 食中毒을 集團의 혹은 個人的으로 旺旺 일으키고 있으나 一般 家庭의 主婦 또는 大衆食堂에서 料理하는 料理師等은 別로 衛生에 關係되는 點을 無關心하여 오던 中 1962년 6월 12일에 食品衛生法이 施行되기 始作하여 多少의 關心으로 注意를 하고 있으나 아직도 食物中毒을 發生하는 곳이 많다. 故로 本人은 이 研究를 通하여 細菌汚染度를 指摘하여서 一般 國民의 衛生活을 向上하도록 할 것이며, 地域에 따르는 偏食을 考察할 것이며, 島人과 陸地人의 生活에 別差가 없이 充分한 榮養을 取하도록 促求하여 人體의 健康을 維持할 수 있도록 한다. 이외에도 島人에게 充分한 食水를 供給하여 衛生活에 不足이 없도록 할 것이며 不潔한 環境으로부터 汚染되는 傳染病을 豫防할 것이며 食療法을 實施하여 疾病을 完快되도록 하고 榮養이 缺乏됨이 없도록 每日의 menu에 留意하도록 한다. 또한 榮養食事法을 研究하여 農漁村에 食生活 改善運動을 하여 全國民의 保健食事法을 絶對 준수하도록 하여 第二世 國民 養成에 조금도 缺함이 없도록 하기 爲한 目的이다.

平均 一般 生菌數로 每 cc當 原水는 390,000 食器類 1,000,000 食器類 洗滌用水는 6,000,000 행주 7,300,000이며 原水를 1로 보면 原水, 食器類, 食器類 洗滌水 : 行주 = 1 : 2.50 : 15.29 : 14.78이다.

平均 M. P. N 은 每 100 cc當 原水 24.672 食器類 19.482 食器類 洗滌用水 64.747 行주 84.976이며, 原水를 1로 假定하면 原水 : 食器類 : 食器類 洗滌用水 : 行주 = 1 : 0.97 : 2.61 : 3.76이다.

各菌體 個個의 生菌數에 對한 大腸菌群數의 百分率은 表示된 數値의 廣範圍로 一定치 않으나 이것을 各檢體의 平均値에 對해서 보면 原水는 0.4%, 食器類는 1.91%, 食器類 洗滌用水는 1.08%, 행주는 1.28% 있었다. 그림으로써 표시하면 오른 쪽과 같다.

表示되어 있는 結果를 量的인 出現頻度로 比較하여 보면 아래 表와 같고, 一般 生菌數에 있어서는 原水 $10^4 \sim 10^5$ (38%) 食器類 $10^4 \sim 10^5$ (30.7%) 洗滌水 $10^5 \sim 10^7$ (56.8%) 행주 $10^3 \sim 10^7$ 의 範圍內에서 48% 많았고 大腸菌群에 있어서는 原水 $10^3 \sim 10^4$ (31.5%) 食器類 $10^2 \sim 10^4$ (48%) 洗滌用水 $10^3 \sim 10^6$ (90.6%) 행주 $10^4 \sim 10^8$ (91.7%)의 範圍內에서 많았다. (別表 參照)



大腸菌群 陽性率

Species(種類)			0	2 3 10~10	3 4 10~10	4 5 10~10	5 6 10~10	6 7 10~10	7 8 10~10	total
原水	生菌數	%	2	5	13	19	2	3	—	50
	Colony	%	4	10	26	38	16	6	—	100
	大腸菌	No	10	11	17	9	6	1	—	54
洗滌用水	B. coli	%	18.5	20.3	31.5	16.7	11.2	1.8	—	100
	Colony	No	0	74	4	12	21	21	15	74
洗滌用水	Colony	%	0	1.3	5.4	16.2	28.4	28.4	20.3	100
		B. coli	No	5	1	22	22	22	1	—
	B. coli	%	0.8	1.3	30.2	30.2	30.2	1.3	—	100

Species(種類)			0	2 3 10~10	3 4 10~10	4 5 10~10	5 6 10~10	6 7 10~10	7 8 10~10	total
食器類	Colony	No	7	3	11	23	22	9	2	75
		%	9.3	4	14.7	30.7	29.4	9.3	2.6	100
	B. coli	No	23	18	18	11	5	—	—	75
		%	30.7	24	24	14.7	6.6	—	—	100
행주	Colony	No	0	79	6	14	24	24	15	82
		%	0	1.8	6.8	16.8	30.6	30.4	23.4	100
	B. coli	No	6	1	28	24	22	2	1	84
		%	7.9	1.2	33.3	32.2	26.2	1.5	1.3	100

에 있어 原水는 50例中 48個例(96%) 食器類 洗滌用水는 74個例中 74個例(100%) 食器는 75例中(90.7%) 행주는 82個例中 82例(100%)이며 大腸菌에 있어서는 原水 54例中 44例 (81.5%) 食器類 75例中 52例(69.3%) 食器類洗滌用水 73例中(93.2%) 행주 78例中 73例(92.1%)이었다.

各檢體의 生菌 및 大腸菌群 檢出陽性分

Species	原 水	洗 滌 用 水	食 器 類	행 주
Colony	96	100	90.7	100
B. Coli	81.5	93.2	69.3	92.4

飲食店, 種類別로 본 各檢體의 生菌 및 大腸菌群의 檢出陽性 百分率은 아래 表에 表示된 것과 같으며 其中 食器類에 對한 大腸菌群檢出 陽性率은 “그릴” 29% 茶房 50%, 料亭 63% 大衆食堂 74%, 中國料理店 91%로서 其 汚染度를 表示하고 있다. 그리고 自然的으로 본 結果에서는 別다른 差異를 認볼 수 없었다.

飲食店 種類別 生菌 및 大腸菌群 檢出百分率

Species	大衆食堂	料 亭	中國料理店	그 린	茶 房
原 水	Colony	100	90	80	100
	B. Coli	82	82	67	80
洗 滌 用 水	Colony	100	100	100	100
	B. Coli	100	93	100	57
食 器 類	Colony	97	75	100	71
	B. Coli	74	63	91	29
행 主	Colony	100	100	100	100
	B. Coli	100	98	100	69

【食生活】

가 정 학 회 지

原水의 一般的 疫學上 重要性에 鑑하여 이것을 다시 그 種類別로서 分析하였더니 아래表와 같다.

여기서 平均 生菌數는 cc當 펌프水 65,000 井戶水 60,000 貯藏水 62,000이고 大腸菌 群의 平均數는 100 cc當 펌프水 31,000 井戶水 2,000 貯藏水 18,000이다.

Species		0	2 2 10 10	3 4 10 10	4 5 10 10	5 6 10 10	6 7 10 10	7 8 10 10	Sample Number
		Colony	No	13		5	25	33	
	%	13		5	25	33	26	4	100
B. Coli	No	17	13	29	30	//			100
	%	17	13	29	30	//			

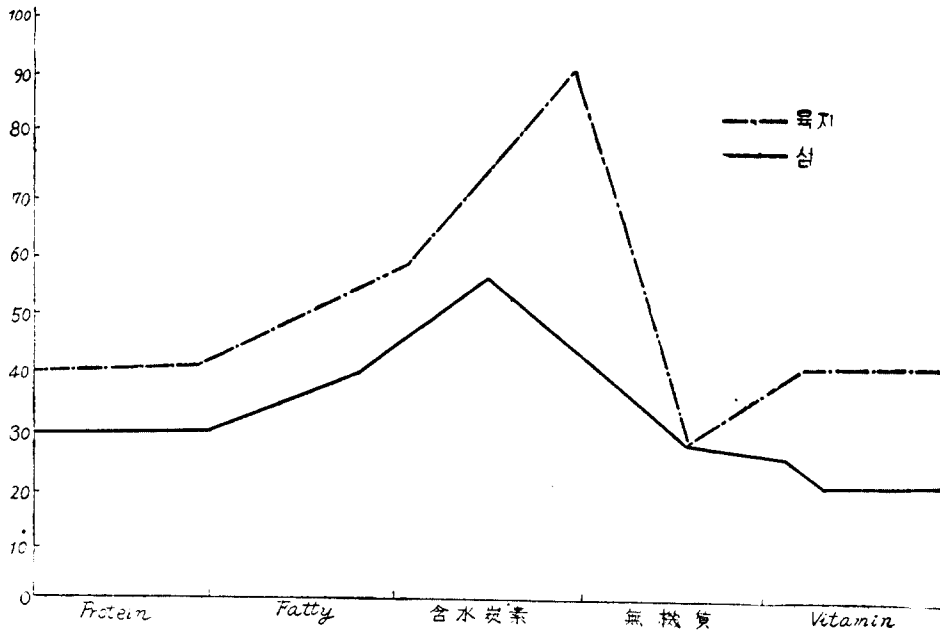
종류 성적 번호	A 群	B 群	C 群	D 群	E 群	F 群	1	2	3	4
	73							A. S	E nana ce sinas	
74										
75		.	A. S							
76		E nana		E coli			A.S.HW wip	A. S wip	A. S HW. wip	
77										
78										
79										
80										
Total	7	7	49	12	2	3	45			
%	8.75%	8.75%	60.1%	16.2%	2.5%	37.5%	95.5%			

- A 群……料理人の “손”을 1% “NaOH” 水溶液으로 洗滌한 것.
- B 群……料理場에서 使用되는 “행주”를 水道水 或은 原水로서 씻은 것.
- C 群……料理에서 使用된 生野菜類를 原水로 씻은 것.
- D 群……食器, 洗滌, 下水(구정물)
- E 群……김치, 다구왕, 씻은 물.
- F 群……原水(保有水), 水道水, 井戶水
- 1, 2, 3, 4……料理人の 大便檢査

島人과 陸地人の 營養狀態 比較

一般에서 생각하는 바 島人하면 魚食이 主食이 되고, 陸地人하면 菜食이 主가 된다고

생각하는데 이것은 事實이라고 하는 것보다 事實이 아니라고 볼 수 있다. 왜냐하면 島人이라 取扱을 받은 이곳 濟州 사람들은 약간의 魚食이고 大部分 野菜食이라고 볼 수 있다. 이 곳 生活은 不充分한 野菜食을 하고 있다. 이와 같은 島人들의 榮養과 陸地人들의 榮養攝取狀態를 比較하여 보면 다음 아래 表에 表示한대로 되어 있다. 島는 濟州島를 대상으로 하였고 陸地는 京畿道 利川郡 戶法面 西山三里를 대상으로 하였다.



食器類는 洗滌後에 반드시 一旦 煮沸消毒하든지 또는 “오븐”이나 高反熱氣로 消毒하여 使用할 것이며 절대 행주로 물기를 닦는 方法을 고취하도록 勵行할 것이며 부득이 行주를 使用하고자 할 때는 煮沸消毒하여 日光消毒을 해 가지고 完全히 乾燥시킨 다음에 清潔한 場所에 두고 使用할 것이며 可及의 삼가서 使用하지 않는 點이 安全하다고 본다. 우리가 外觀上으로 볼 때에 食器類 또는 食器洗滌用水, 行주, 飲食店에 消毒箸 등을 가장 清潔한 것이라고 생각하여 왔으나 今般의 試驗이 證明하여 주었으며 大腸菌群 寄生虫卵 其他 雜菌이 想像外로 많았음을 알 수 있었다.

여기에 또한 榮養實態는 너무도 결핍 상태인 고로 不潔한 環境 속에서 榮養不足으로 虛弱者가 食中毒을 發하며 또는 身體에 異常症을 일으켜 疾患 또는 結核病 以外에도 많은 病을 초래하여 不具者 또는 死亡者數가 增加되는 것을 볼 수 있다. 이곳 島人들의 生活에서는 白米밥이라고 하는 것은 正月 1日에나 한번 먹어보고 집에 큰 大事가 있다

고 하여도 보리에 좁쌀 팥 등을 混合하여 使用하고 있으며 보통 平時에는 糠보리 밥에 된장국으로서 生活을 維持하매 肉食은 一年一回 程度이고 魚類는 一箇月에 2回 程度이며 菜食은 新鮮한 野菜대로 調理하여 먹는 것이 아니고 普通 삶아서 된장국으로 하여 먹으며 때로는 미역국을 먹는 例가 많다. 이와같이 調理時 營養素를 損失시키며 不規則的인 食事로 凶하여 營養 失調가 되는 것을 볼 수 있다. 그런 고로 至急히 食生活 改善으로 第一條項을 營養調理科學을 強調하여 보다 나은 價値있는 生活을 向上시킬 수 있도록 하여야 한다.

安
保
火
災
海
上
保
險
株
式
會
社

代
表
取
締
役
權
奇
東

【祝】

대한 가정학회지 第三號 發刊

法
社
人
團
大
韓
蠶
糸
協
會

理
事
長
權
奇
東