

## 主婦들의 韓菓類 利用에 관한 實態調査

桂承希·尹錫仁·李 哲

韓國食品工業協會 食品研究所  
(1987년 6월 13일)

### A Study on the Utilization of Korean Traditional Cookies by Housewives

Kye Seung Hee, Yoon Suk In and Lee Chul

*Food Research Institute, Korea Foods Industry Association, Seoul Korea*

(Received June. 13, 1987)

#### Abstract

To investigate the utilization of Korean traditional cookies by housewives, a survey was conducted to 1,037 housewives residing in Seoul, from October 16 to 23, 1986.

Results are summarized as follows;

The frequency of intake of Korean traditional cookies was very low depending on the age and total income. Housewives didn't prepare Korean traditional cookies at home, but mainly purchased commercial products in the market. Older people preferred Korean traditional cookies than younger people. The Korean traditional cookies which preferred by the housewives were generally Yackwa, Sesame-Gangjung, Soybean-Gangjung, Sanja, Perilla-Yutgangjung, Maejagkwa, Seban-Gangjung, Soybean-Yutgangjung and Black sesame-Gangjung.

Improvement of taste in Korean traditional cookies was desired by 44.7% out of respondents. Additionally the respondents agreed that quality of Korean traditional cookies which is on the market have superior quality than western cookies, that the price of Korean traditional cookies is expensive and that Korean traditional cookies have various and abundant kind. The respondents preferred bamboo basket packing as packing materials of Korean traditional cookies. The main reason why Korean traditional cookies isn't wide spread use is the mass production of Korean traditional cookies does not accomplished.

#### 1. 緒 論

식생활 문화에는 식품의 產出, 조리가공, 상차림의 규범과 의례, 음식의 慣行, 용구와 식기, 식품의 금기풍습 등 여러요소가 포함되며 이러한 요

소에는 각 민족간의 특성이 내재되어 있다.<sup>1)</sup> 또한 어느나라 民族이나 1차적으로는 그 나라의 지리적 여건, 2차적으로는 사회, 문화, 역사적 여건의 영향을 받으며 고유한 食生活 傳統文化를 형성하는 것이다.

근래 경제발전과 더불어 급격한 생활양식의 변화는 식품에 대한 맛과 영양가의 고급화, 조리의 간편화 등을 요구하고 있으며 우리 전통음식에 대한 보편화가 이루어지기도 전에 서구문화의 급속한 流入과 함께 便宜性을 갖춘 외국의 식품과 음식들이 범람하고 있으며 外食産業圈에서 常用食品으로까지 변화되어 있는 실정이다.

전통음식중 기호식품인 韓菓類는 많은 변천을 가져온 경우인데 우리나라 최고급의 과자로서 본래 불교의 素饌으로부터 발달한 것이 불교전성시대인 고려에 와서는 곡물산출의 증가와 숭불사조에서 오는 육식의 기피사조 등으로 公私祭祀에 까지 魚肉을 피함에 따라서 거기에 대신하는 중요한 찬품이 되고 그것이 다시 범위가 넓어져서 일반 宴饗에 까지 오르게 되었다. 불교가 폐하고 유교가 성하면서 모든 범절은 朱子家禮에 의해서 행하여지고 불교행사는 없어졌으나 제사에 다시 어육이 쓰이게 되면서도 한과류를 첫째로 삼는 풍속은 여전히 그대로 남았고 오히려 점점 더 성행하여<sup>4)</sup> 별미식, 특별식, 행사식으로 위치를 차지하면서부터 귀한 음식으로 우대를 받게 되었는데 오늘날에도 행사식으로 한과류를 쓰기는 하지만 그 종류가 예전만큼 다양하지 못하다.<sup>45)</sup> 朝鮮時代부터 내려오는 한과는 주로 주악, 만두과, 송화다식, 울란, 앵두편, 백자편, 대추초, 약과, 모과정과, 강정, 밤초등인데 1900년도부터는 해외에서 설탕을 수입하여 양과자 및 각종 糖製品을 만들어 시판하므로써 우리 고유의 다과는 퇴화하였고, 1945년 이후에는 밀가루, 유제품, 설탕등을 주재료로 한 보다 다양하고 풍성한 과자종류의 판매로, 오랜 역사를 거쳐 발전 계승되어 온 餅菓類, 국수류 등의 전통음식 대신에 사탕, 과자 등의 양과와 식품들이 즐비하게 되었다. 또한 外來食品은 近代食品産業으로 발전을 계속해 왔으며 우리 고유의 한과류는 傳統食品産業으로서의 近代化를 가져오지도 못하고 각 가정에서 명맥을 유지하고 있으며<sup>4)</sup> 점차 대중의 기호에서 소외되어 그 이름마저 잊혀져 가고 있는 형편이다. 그러므로 무엇보다도 傳統食品의 産業化가 우선적으로 이루어져야 하겠으며 대량보급을 위한 방안의 모색이 시급한 실정이다. 따라서 전통적인 간식류의 개발과 한과를 산업화시키기 위한 기초자료 제공을 목적으로 본 연구에서는

서울에 거주하는 주부들을 대상으로 한과류의 이용실태를 조사하였다.

## II. 研究方法

### 1. 調查對象 및 調查期間

본 한과류 설문조사는 서울에 거주하는 주부들을 대상으로 17개구로 분류하여 각 구별 인구에 비례해서 무작위 추출한 주부 1,037명을 대상으로 실시하였다.

조사기간은 '86년 10월 16일부터 '86년 10월 23일까지 8일 동안 실시하였다.

표 1은 응답자들의 지역별 분포를 나타낸 것이다.

### 2. 調查內容 및 方法

주부들을 대상으로 실시한 본 연구의 조사내용은 한과를 먹는 빈도수, 한과 구입경로, 한과 구입처에 관한 것이었으며 한과에 대한 기호도 조사로서 한과 선호도, 한과를 좋아하는 이유와 싫어

표 1. 응답자들의 지역별 분포

지 역 명	응답자수(명)
중 로 구	36
중 구	30
용 산 구	40
성 동 구	86
서 대 문 구	53
성 북 구	74
도 봉 구	94
은 평 구	47
동 대 문 구	107
마 포 구	53
강 서 구	62
구 로 구	70
영 등 포 구	53
동 작 구	49
관 악 구	61
강 남 구	58
강 동 구	64
합 계	1,037

하는 이유 및 한과에 대한 개선요구사항 등을 조사하였다. 시판되는 한과류에 대한 의견조사로서 시판 한과종류에 대한 연령별 섭취빈도수와 선호도, 양과와 비교한 시판 한과의 품질에 대한 평가, 한과의 가격, 종류에 대한 평가, 응답자들이 선호하는 한과포장재의 종류, 시판 한과가 보급되지 못한 이유에 대한 응답자들의 의견을 조사하였다. 또한 가정에서의 한과제조 및 이용실태를 알아보기 위해 연령별 가정에서의 한과제조능력과 그 중 선호하는 한과 종류 및 명절, 의례에 이용하는 한과류의 종류를 조사하였다.

조사방법은 본 연구소에서 조사원을 파견, 각 가정을 직접 방문 조사하도록 하였는데 미리 작성된 설문지를 사용하여 조사원이 응답자와 직접 면담을 통하거나 응답자로 하여금 직접 기록하게 하였다.

### III. 結果 및 考察

#### 1. 응답자들의 일반사항

응답자들의 연령분포는 표 2와 같이 30~39세의 연령층이 27.5%로 가장 많았으며 응답자들의 학

표 2. 응답자들의 연령분포

연 령	빈도수(명)
30세 미만	235
30~39 세	285
40~49 세	245
50~59 세	184
60~69 세	67
70세 이상	21
합 계	1,037

표 3. 응답자들의 학력분포

학 령	빈도수(명)
국 졸 이 하	178
중 졸	193
고 졸	457
대 졸 이 상	209
합 계	1,037

표 4. 응답자들의 가구당 소득분포

가구당 소득	빈도수(명)
20만원 이하	59
20~29 만원	99
30~39 만원	252
40~49 만원	186
50~59 만원	183
60만원 이상	258
합 계	1,037

표 5. 연령별 한과를 먹는 빈도수 <단위: 인>

연 령	월 3, 4 회	월 1, 2 회	매 우 드물게	경 험 없 음	합 계
30세미만	5	11	217	2	235
30~39세	8	21	254	2	285
40~49세	2	17	225	1	245
50~59세	6	13	165	-	184
60~69세	1	5	61	-	67
70세이상	1	3	16	1	21

력을 살펴보면 고졸이 44.1%로 가장 많고 대졸, 중졸, 국졸의 순이었다(표 3 참조).

표 4는 응답자들의 가구당 소득분포를 나타낸 것이다. 월수입이 60만원 이상인 사람들이 24.9%로 가장 많았다.

#### 2. 한과를 먹는 빈도수

표 5는 연령별로 한과를 먹는 빈도수를 나타낸 것이다.

표 5를 살펴볼 때 대체적으로 연령에 관계없이 매우 드물게 한과를 먹고 월 1, 2회 또는 월 3, 4회 한과를 먹는다는 사람들이 소수에 불과한 것으로 나타나 현재에도 여전히 한과는 대중화 되지 못한 실정이라 할 수 있다.

소득별 분포에서도 매우 드물게 한과를 먹는다는 응답자의 분포가 90% 이상으로 가장 많았으며 가구당 소득이 높을수록 한과를 먹는 사람의 빈도수가 높았는데 이는 시판 한과의 비싼 가격과 상관 이 있는 것으로 사료된다(표 6 참조).

표 6. 소득별 한과를 먹는 빈도수 <단위 : 인>

가구당소득	월 3. 4 회	월 1. 2 회	매 우 드물게	경 험 없 음	합 계
20만원이하	1	3	55	-	59
20~29만원	1	3	93	2	99
30~39만원	5	17	229	1	252
40~49만원	3	10	172	1	186
50~59만원	5	13	165	-	183
60만원이상	8	24	224	2	258

표 7. 연령별 한과 구입경로 <단위 : 인>

연 령	시중에서 산 다	집에서 만 들	경우에 따라모두	기타	합 계
30세미만	143	20	72	-	235
30~39세	170	28	85	2	285
40~49세	150	24	70	1	245
50~59세	118	19	47	-	184
60~69세	36	9	22	-	67
70세이상	13	3	5	-	21

표 8. 소득별 한과구입처 <단위 : 인>

가구당 소득	한과전문점	백화점	시 장	합 계
20만원 이하	3	5	40	48
20~29 만원	6	6	45	57
30~39 만원	28	15	141	184
40~49 만원	18	9	103	130
50~59 만원	18	28	79	125
60만원 이상	36	59	86	181

표 9. 연령별 한과 선호도 정도 <단위 : 인>

연 령	좋아한다	보통이다	싫어한다	합 계
30세미만	92	113	30	235
30~39세	116	109	60	285
40~49세	126	85	34	245
50~59세	109	53	22	184
60~69세	50	13	4	67
70세이상	17	3	1	21

3. 한과의 구입경로 및 구입처

한과를 구입하는 경로에 대해서는 '백화점, 한과 전문점, 시장등의 시중에서 산다'는 응답 분포가 가장 많았다.

소득별로 한과구입처를 분류한 결과는 표 8과 같다. 시장에서 한과를 구입한다는 응답자가 많았는데 20만원 이하가 83.3%, 40~49만원이 79.2%, 20~29만원이 77.0%의 순으로 나타나 저소득층의 시장이용도가 높다는 것을 알 수 있다.

4. 한과에 대한 기호도 조사

연령별로 한과의 선호도를 살펴보면 표 9와 같다. 30세 미만의 젊은 주부들만이 한과 선호도에 대해 '보통이다'라고 답한 사람들이 48.1%로 가장 높은 분포였으나, 30세 이상의 경우는 '좋아한다'라고 답한 사람들의 분포가 가장 높은 분포를 나타내었다. 또한 연령이 높을수록 한과에 대한 선호도 분포가 높아지는 것을 알 수 있다.

응답자들에게 한과를 좋아하는 이유를 물어본 질문에 대해서는 여러가지의 다양한 이유가 나왔는데 크게 6가지로 분류하여 분석한 결과는 표 10과 같다.

한편 한과를 싫어하는 이유를 9가지로 분류해서 알아본 결과는 표 11과 같다.

표 12는 응답자들이 요구하는 한과에 대한 개선점을 나타낸 것이다.

맛에 대한 개선점에서는 한과의 맛이 너무 달지 않도록 당분의 양을 감소시켰으면 하는 응답이 가장 많았다. 따라서 기존 한과의 지나친 단맛과 산뜻하게 미각을 자극하는 맛이 없는 점을 개선해야 하겠으며 아울러 다양한 맛의 한과의 개발 또한 요구되어 진다고 하겠다.

조직감에 대한 개선점에서는 유밀과의 끈적거리는 점을 보완하고 딱딱한 조직감을 부드럽게 해야 하며, 산자의 경우 눅진거리지 않고 잘 부스러지지도 않게 해야 한다고 답해 기름의 산패와 수분흡수가 문제시되었다.

재료 및 영양성에 대한 개선점으로는 질이 좋은 재료사용에 충실을 기하고 조리법과 배합법을 정확하게 사용해야 한다고 하였으며 한과를 튀기는 기름도 나쁜 기름을 사용하면 냄새가 나므로 좀 더 좋은 기름을 사용해야 하겠고, 인공색소와 방부제

표 10. 응답자들의 한과를 좋아하는 이유

좋아하는 이유	응답 빈도(명)	구체적 이유
입맛에 맞기 때문에	258	달고 기름진 맛이 좋다. 강정과 다식류가 고소하다. 약과는 감칠맛이 있다. 산자는 맛이 담백하다. 생강의 향긋함, 깨의 고소함이 좋다. 재료마다 자체의 독특한 맛이 있다. 먹기에 좋고 부담이 없다.
고유의 전통 음식이다.	152	정성을 들여 만든 고유음식이다. 어릴때 먹던 맛이 있어서. 고유의 전통과자이다. 양과에 비해 순수하고 고유한 맛.
좋은재료로 만든 음식이다.	54	자연식품이다. 사용되는 재료가 곡류라서 좋다. 생강, 꿀을 넣은 한과가 우유, 버터를 넣은 양과 보다 좋다. 재료가 고급이고 정성이 들어있다. 여러재료를 혼합한 고급 음식이다.
조식감이 좋다.	33	산자, 깨강정은 바삭하고 맛있다. 약과, 정과류는 달콤하고 쫄깃하다. 치감이 좋다.
모양과 색상이 보기좋다.	5	자연색상이 아름답다. 모양이 개성있고 특이하다.
기 타	10	순수 만들어 먹는 재미가 있다. 잔치분위기를 느낄 수 있다. 몇개만 먹어도 배가 든든하다. 오랫만에 먹으므로 귀하고 고급스러워서.

의 사용을 금해서 뒷맛이 깨끗하게 해야 할 것을 제시하였다.

한과가 상품화, 대중화되는 과정에서 가장 개선이 시급한 면이 보존성·포장·유통의 문제점이다. 특히 시장에서 판매하는 한과는 포장이 비위생적

표 11. 응답자들의 한과를 싫어하는 이유

싫어하는 이유	응답 빈도(명)	구체적 이유
입맛이 안맞아서	101	기름기가 많고 너무 달아서 싫다. 많이 먹으면 느끼하고 질린다. 획일적인 맛이다. 금방 싫증이 난다.
조식감이 싫어서	14	약과류는 눅진거리고 싫다. 강정류는 잘 부서지고 뻑뻑하다. 옛강정류는 너무 딱딱하다.
한과에 익숙치 않아서	8	사지 않게 되고 잘 먹지 않는다. 드물게 먹어서 습관이 되지 않음.
재료가 좋지 않아서	6	기름에 튀긴 종류는 기름 냄새가 난다. 한과의 재료를 원래 싫어한다. 유해물질 첨가가 걱정.
비위생적이다.	5	품질이 좋지 않다. 유효날짜가 제대로 표시되어 있지 않다. 판매제품의 보관이 비위생적이다.
영양소의 불균형	4	탄수화물에 너무 편중되어 있다. 양과처럼 영양소의 다양화됨.
가격이 비싸다.	4	양과에 비해 값이 너무 비싸다.
조리법이 복잡해서	4	손이 많이가서 많은 양을 만들 수 없다. 만드는 과정이 번거롭다.
기 타	6	제사때 올리는 음식이므로, 판매점이 적어 구입하기가 어렵다.

표 12. 응답자들의 한과에 대한 개선요구사항

개선점	응답빈도(명)	한과의 개선요구사항
맛	463	너무 달지 않도록 당분의 양을 감소시켰으면. 한과의 다양한 맛의 개발 필요. 기름에 튀긴 제품의 기름에 절은맛 개선. 파는 장소에 관계없이 한과의 질의 균일화.
재료 및 영양성	145	좋은 재료를 이용하도록 조리법 및 배합법의 표준화. 탄수화물 위주의 영양소에서 벗어나 영양소의 균형을 이루도록. 비싼 재료를 이용하지 않고도 맛있는 한과의 개발필요
조직감	54	녹아내려 끈적거리지는 것 방지. 딱딱한 조직감을 좀 더 부드럽게.
보존성 · 유통 · 포장	53	포장이 투박하고 불안전. 산패방지용 포장지 개발. 시장 유통과정에도 개선 필요. 유효기간 표시 의무화.
색 상	25	재료 그대로의 자연색상 이용. 시장제품의 인공색소 사용 금지.
산업화	25	시판하는 한과제품 종류의 다양함 필요. 한과에 대한 홍보 및 보급. 가내수공업적 제조에서 대규모적인 산업화로.
가 격	23	파는 장소에 따라 가격차가 매우 크다. 대체로 소비자 가격이 너무 비싸다.
모 양	21	다양하고 새로운 모양의 개발 필요.
위 생	20	시장에서 판매하는 제품의 경우 품질이나 포장면에서 매우 비위생적.
조리법	9	조리법의 단순화. 대량생산 과정의 개발.
기 타	9	시장제품의 고급화. 현대감각에 맞는 한과제품의 개발.
무응답	190	

이고 불완전하며 시장에서의 보존·유통과정에서 개선해야 될 점이 많다. 이러한 비위생적인 품질은 시장에 한과를 공급하는 제조업체가 영세하고 무허가업소가 많다는 데에도 이유를 찾을 수 있는데, 한과를 제조하는 업체에 대한 규정과 규제도 마련해서 저질의 한과가 공급되지 않도록 해야 하겠다. 한과전문점이나 백화점에서 판매하는 한과의 경우 포장이 화려하다는 이유로 값이 현저하게 차이가 나며 대부분이 판매중량이 많은 단위포장이다. 따라서 낱개포장을 하여 소량판매가 이루어지도록 함과 동시에 너무 오래된 것은 판매하지 않도록 보존기간에 대한 법규상의 지시가 있어야 하겠다. 또한 한과에 대한 홍보가 더욱 필요하고 가격도 보편화되어야 하며 싸고 질 좋은 한과를 손쉽게 구입할 수 있도록 해야 한다. 따라서 한과를 널리 보급시키기 위해서는 가내수공업적인 한과제조 방법에서 탈피하여 대량 보급을 시키기 위한 산업화를 실시해야 하며 양과와 같이 기존제품을 응용하여 새로운 상품을 계속 만들어 소비자들의 기호를 충족시켜야 하겠고 현재에는 이용하지 않는 옛날 고유의 한과를 개발하여 보급시키는 방안도 큰 의의가 있다고 본다.

### 5. 시판되는 한과류에 대한 의견조사

표 13은 조사대상자들이 연령별로 시판되는 한과를 먹은 빈도수를 나타낸 것이고 표 14는 그 중 선호하는 한과의 종류를 나타낸 것이다.

표 13과 표 14에 표시되어 있는 백분율 수치는 각 연령별로 해당되는 빈도수를 전체 응답자에 대한 빈도수로 나누어 백분율로 환산하여 비교한 결과이며 조사대상자들이 먹었거나 선호하는 한과를 있는대로 선택하게끔 하여 모두 계산하였다.

표 13의 결과를 살펴보면 강정류 중에서 시판되고 있는 제품인 개강정과 산자를 먹은 경험이 있다고 응답한 사람의 분포수가 가장 많았으며 연령이 높을수록 들깨엿강정을 먹어 본 사람의 분포도가 높았다. 유밀과류 중에서는 약과의 빈도수가 가장 많았으며 다식류는 강정류와 유밀과류에 비해 낮은 수치를 보였다.

표 14에서 시판되는 한과중 선호도가 높은 종류는 표 13에서와 같이 응답자들이 먹어 본 경험이 있다고 답한 분포수가 높은 시판 한과의 종류와 일치하였다. 즉, 강정류에서는 30세미만에서 부터

59세까지는 깨강정, 60~69세는 산자, 70세 이상은 들깨엿강정을 선호하였으며 유밀과류에서는 역시 약과를 선호하였다.

표 15는 시판되는 한과의 질을 양과와 비교하여 응답자들이 평가한 결과를 나타낸 것이다. 응답자의 44.5%가 우리 고유의 한과가 양과보다 질이 높다고 평가하였다.

우리 전통 한과의 가격에 대한 응답자들의 평가에서는 '비싸다'라고 답한 사람이 65.4%, '적당하다'가 25.5%, '싸다'라고 응답한 사람이 3.5%로 나타나 반수 이상이 한과가 비싼 것으로 생각하고 있었다(표 16 참조).

응답자들의 시판 한과의 종류에 대한 평가결과는 표 17과 같다.

한과의 종류가 '다양하고 풍부하다'라고 답한 응답자들의 분포도가 37.2%로 나타났으나 실제 시판되고 있는 한과의 종류는 그리 다양한 편은 아니다. 백화점이나 한과전문점에서 판매되고 있는 한과류는 강정류로는 세반강정, 깨강정, 흑임자강정, 산자, 엿강정류, 유밀과류로는 약과, 매작과, 만두과이였으며 다식류로는 흑임자다식, 송화다식, 콩다식 등으로 거의 한정되어 있고 대부분은 엿강정류가 가장 많이 판매되어지고 있다.

응답자들에게 응답자들이 요구하는 한과의 포장

표 13. 시판되는 한과종류에 대한 연령별 섭취 빈도수

분류	한 과 명	연 령						합계
		30세미만	30~39세	40~49세	50~59세	60~69세	70세이상	
강 정 류	계 피 강 정	23	21	24	16	5	2	91
	깨 강 정	134	161	162	122	39	9	627
	콩 강 정	104	127	127	96	33	9	496
	세 반 강 정	38	51	50	46	16	6	207
	흑임자강정	25	40	42	32	11	3	153
	산 자	128	95	153	101	37	13	527
	빙 사 과	12	10	23	23	2	1	71
	연 사 과	8	8	19	8	4	-	47
	들깨엿강정	102	130	115	87	33	11	478
	잣엿강정	48	89	47	36	12	3	235
	콩엿강정	80	96	81	61	34	8	360
	참깨엿강정	62	78	70	62	30	7	309
	호도엿강정	27	38	35	27	8	3	138
호콩엿강정	30	46	43	49	23	2	193	
유 밀 과 류	약 과	180	213	200	151	52	18	814
만 두 과	5	6	6	7	-	-	34	
모 과	1	1	2	2	3	1	10	
매 작 과	49	46	54	39	7	-	195	
다 식 류	흑임자다식	16	32	31	24	17	1	121
	콩 다 식	31	37	47	26	12	1	154
	송 화 다 식	19	26	37	20	13	1	116
	밤 다 식	27	26	23	24	14	2	126
	녹 말 다 식	2	8	5	4	9	1	29
쌀 다 식	29	29	43	27	9	2	139	
기타	꽃 감 싹	26	20	17	15	11	3	92

표 14. 시판되는 한과종류에 대한 연령별 선호도

분류	한 과 명	연 령					합계	
		30세미만	30~39세	40~49세	50~59세	60~69세		70세이상
강 정 류	계 피 강 정	2	7	4	5	1	1	20
	개 강 정	44	58	72	66	15	4	299
	콩 강 정	23	46	49	42	8	2	170
	세 반 강 정	9	14	25	25	2	2	87
	흑임자강정	1	7	12	6	3	-	29
	산 자	38	55	56	40	16	3	203
	빙 사 과	1	3	12	9	-	-	25
	연 사 과	2	-	-	-	-	-	2
	жат yet 강 정	8	16	12	9	3	2	50
	들 깨 yet 강 정	20	39	37	32	9	7	144
	콩 yet 강 정	14	23	17	6	6	-	66
	참 깨 yet 강 정	7	17	16	14	3	-	57
	호도 yet 강 정	1	6	3	5	-	1	16
	호콩 yet 강 정	2	12	8	13	3	-	38
유 밀 과	75	95	85	80	28	7	370	
과 모 과	1	-	-	4	-	-	5	
류 매 작 과	-	-	-	-	-	1	1	
다 식 류	15	21	24	11	-	1	72	
다 식 류	흑임자다식	2	9	7	7	7	-	32
	콩 다 식	3	11	8	-	5	1	28
	송 화 다 식	7	11	11	8	7	1	45
	밤 다 식	8	7	11	10	-	1	37
	녹 말 다 식	-	-	-	-	1	-	1
기타	9	7	7	9	1	1	34	
기타	15	5	6	-	6	1	33	

표 15. 양과와 비교한 한과의 질에 대한 평가

한 과 의 질	응답빈도 (명)
양과보다 질이 높다.	462
양과와 비슷하다.	263
양과보다 질이 낮다.	247
무 응 답	65
합 계	1,037

표 16. 한과의 가격에 대한 평가

한 과 의 가격	응답빈도 (명)
비 싸 다	678
적 당 하 다	265
싸 다	36
무 응 답	58
합 계	1,037

재에 대해 물어 본 결과, 바구니포장을 가장 선호 하는 것으로 나타났다(표 18 참조). 그러나 현재 시중에서 판매되고 있는 한과의 포장으로는 종이

상자포장이 가장 많았으며 바구니포장인 경우 똑 같은 내용의 한과가 포장되어 있으면서도 가격이 현저하게 비싼 것으로 나타났다. 따라서 가격에



표 17. 한과의 종류에 대한 평가

한과의 종류	응답빈도(명)
다양하고 풍부하다.	386
보통이다.	302
적고 한정되어 있다.	283
무응답	66
합계	1,037

표 18. 응답자들이 선호하는 한과포장재의 종류

한과 포장재의 종류	응답빈도(명)
바구니	379
종이상자	250
나무상자	158
스치로폴	103
비닐	46
은박지	25
유니랩	3
투명한 그릇	2
캔	1
플라스틱	1
무응답	69
합계	1,037

영향을 주지 않으면서, 또한 보존성을 높이면서 한과의 전통적인 멋과 외관미를 높일 수 있는 포장재 및 디자인으로 개선되어야 할 것이다.

응답자들에게 상업화되어 있는 한과가 보급되지 못한 이유를 물어 본 결과는 표 19와 같다. 가장 많은 빈도수를 나타낸 응답은 현재 가내수공업적인 한과의 제조상태에서 벗어나 양과처럼 대량생산이 가능하게 하여 보다 대중성있게 해야 한다는 응답이었으며 가격이 비싼점, 질과 맛이 떨어지는 점 등을 지적하였다.

6. 가정에서의 한과제조 및 이용실태조사

가정에서의 한과류 제조의 빈도수를 알아보고자 직접 만들어 먹은 경험이 있는 사람들을 연령별로 조사한 결과는 표 20과 같으며 대상주부의 연령별

표 19. 시판한과가 보급되지 못한 이유에 대한 응답자들의 의견

시판한과가 보급되지 못한 이유	응답빈도(명)
한과가 대량생산화 되어있지 않다.	381
가격이 비싸다.	219
한과의 질과 맛이 좋지 않다.	202
한과를 파는 상점이 적다.	180
한과종류가 한정되어 있다.	55
합계	1,037

표 20. 가정에서 제조하는 한과종류에 대한 연령별 빈도수

<단위: 인>

분류	한과명	30세미만	30~39세	40~49세	50~59세	60~69세	70세이상	합계
강정류	계피강정	2	4	9	2	1	-	18
	깨강정	30	58	70	55	20	5	238
	콩강정	27	53	64	50	16	3	213
	세반강정	7	16	25	19	2	2	71
	흑임자강정	6	17	25	19	6	3	76
	산자	35	49	58	45	1	2	190
	빙사과	1	6	9	12	-	1	29
	연사과	1	2	2	5	-	-	10
	갓엿강정	2	7	10	5	4	3	31
	들깨엿강정	-	53	61	45	15	4	203
	대추엿강정	1	2	2	-	1	-	6
	콩엿강정	25	25	34	23	12	2	121
	참깨엿강정	10	21	38	23	9	1	102
호도엿강정	3	1	4	5	-	-	13	

	호콩엿강정	5	13	8	6	3	1	36
유밀	약 과	33	71	80	63	26	10	283
과류	매 작 과	3	19	32	24	4	1	83
다 식 류	흑임자다식	6	17	18	26	9	4	80
	콩 다 식	14	23	26	22	11	3	99
	송 화 다 식	7	20	24	28	15	4	98
	밤 다 식	1	15	10	12	4	2	44
	녹말다식	1	1	1	1	-	1	5
	승검초다식	-	-	-	1	-	1	2
	쌀 다 식	10	25	29	26	8	-	98
	진 말 다 식	-	1	-	-	-	-	1
	갈분 다 식	1	1	-	-	1	-	3
	강분 다 식	-	-	2	2	1	2	7
정 과 류	모과거른정과	-	-	-	1	-	3	4
	모과쪽정과	-	1	2	4	1	3	11
	연근정과	-	7	12	13	2	1	35
	전동과정과	-	-	-	3	-	-	3
	왜감자정과	-	1	1	1	-	-	3
	생강정과	5	8	20	18	4	3	58
	무우정과	2	1	5	9	3	1	21
	굴 정 과	2	1	4	2	1	-	10
	당근정과	1	5	15	14	1	-	36
	모과정과	-	-	3	3	-	1	7
	유자정과	1	-	3	2	-	1	7
	사과정과	-	-	-	2	1	1	4
	죽순정과	-	-	1	1	1	1	4
	도라지정과	-	1	9	5	-	1	16
달래정과	-	1	-	3	1	1	6	
	다시마정과	-	-	3	4	1	-	8
숙 실 과 류	밤 초	5	10	17	13	5	2	52
	대추 초	2	2	8	8	-	-	20
	울란	7	8	10	7	4	-	36
	조란	-	1	5	6	1	-	13
	계강과	-	-	2	1	-	-	3
	생란	3	3	4	3	1	1	15
과 편 류	산사편	1	-	-	2	-	1	4
	녹말편	-	-	-	1	-	1	2
	모과편	-	-	-	1	1	-	2
	앵두편	-	-	-	1	-	-	1
	생강편	-	1	3	5	-	2	11
기타	꽃 감 쌈	5	12	-	17	5	2	41

표 21. 가정에서 제조하는 한과 종류에 대한 연령별 선호도

&lt;단위: 인&gt;

분류	한 과 명	30세미만	30~39세	40~49세	50~59세	60~69세	70세이상	합계
강 류	계 피 강 정	-	1	-	-	-	-	1
	깨 강 정	15	28	40	28	8	2	121
	콩 강 정	10	23	32	22	6	-	93
	세 반 강 정	3	10	16	12	1	-	42
	흑임자강정	2	4	4	5	2	-	17
	산 자	20	27	27	13	5	1	93
	빙 사 과	-	2	2	-	-	-	4
	연 사 과	-	1	-	-	-	-	1
	жат yet 강 정	1	2	1	-	-	-	4
	들깨yet강정	13	25	24	17	9	2	90
	콩 yet 강 정	6	8	5	5	1	-	25
	참깨yet강정	3	6	4	6	-	-	19
	호도yet강정	-	1	2	1	1	-	5
호콩yet강정	4	9	2	3	-	-	18	
유밀 과 류	약 과	27	50	50	42	17	5	191
매 작 과	12	11	9	9	3	1	45	
다 식 류	흑임자다식	-	3	3	2	4	-	12
	콩 다 식	1	8	4	2	1	1	17
	송 화 다 식	-	2	2	3	2	1	10
	밤 다 식	1	6	1	4	1	-	13
	녹말 다 식	-	-	-	-	-	1	1
	쌀 다 식	-	6	5	4	-	1	16
	강분 다 식	-	-	-	1	-	1	2
정 과 류	모과거른정과	-	-	-	-	-	1	1
	모과쪽정과	-	1	-	-	1	1	3
	연근정과	-	2	2	2	-	-	6
	사과정과	-	1	-	-	-	-	1
	인삼정과	-	-	-	1	-	1	2
	생강정과	1	1	4	2	2	2	12
	무우정과	-	-	-	1	-	-	1
	굴정과	-	1	2	1	-	-	4
	당근정과	1	1	1	1	-	-	4
	모과정과	-	-	1	2	-	-	3
토란정과	-	-	-	1	-	-	1	
숙 과 류	밤 초	-	2	2	-	-	-	4
	대추 초	-	1	3	1	-	-	5
	울란	4	2	1	1	2	-	10
	조란	-	-	1	-	-	-	1
생란	-	1	-	1	-	-	2	

분류	한 과 명	설 날	추 석	백 일	돋	회 감	혼례식	제 사
과	모 과 편	-	-	-	1	-	-	1
편	생 강 편	-	-	-	1	-	-	1
기타	꽃 감 씹	4	9	4	7	1	-	25

표 22. 명절, 의례에 이용하는 한과류의 종류

&lt;단위 : 인&gt;

분류	한 과 명	설 날	추 석	백 일	돋	회 감	혼례식	제 사
강 정 류	계 피 강 정	72	13	1	3	9	7	13
	깨 강 정	410	265	20	29	273	117	124
	콩 강 정	318	200	15	24	215	158	145
	새 반 강 정	153	107	13	15	96	47	91
	흑임자강정	152	55	6	7	49	52	31
	산 자	524	296	37	50	263	361	148
	빙 사 과	32	19	3	3	27	20	8
	연 사 과	12	9	5	2	6	6	4
	잣엿강정	94	68	12	19	97	23	87
	들깨엿강정	295	165	22	26	206	112	180
	대추엿강정	2	6	-	3	7	4	2
	콩엿강정	173	66	12	13	138	70	100
	참깨엿강정	160	91	11	16	144	69	121
	호콩엿강정	99	-	4	5	94	53	62
호도엿강정	63	44	4	1	61	10	61	
유 밀 과 류	약 과	671	491	73	105	371	574	8
	만 두 과	10	7	-	1	-	-	4
	매 작 과	99	-	5	12	69	-	65
다 식 류	흑임자다식	124	55	16	18	87	63	45
	콩 다 식	64	41	8	9	97	57	55
	송 화 다 식	38	46	13	16	71	44	58
	밤 다 식	20	14	3	3	42	23	35
	녹 말 다 식	2	-	12	9	10	9	5
	승검초다식	-	-	2	2	1	-	3
	쌀 다 식	77	57	13	13	79	63	34
	진 말 다 식	-	1	-	-	-	-	1
	갈 분 다 식	3	1	1	-	-	2	-
강 분 다 식	-	4	1	1	-	1	1	
정 과 류	산 사 정 과	-	-	-	-	-	2	2
	모과쪽정과	6	2	-	-	-	-	1
	연 근 정 과	15	6	3	3	20	10	2
	전동과정과	2	-	-	-	-	3	1
	생 강 정 과	15	1	4	-	37	11	36

정 과 류	무우정과	3	-	-	-	3	3	4
	꿀정과	3	-	-	-	1	1	1
	당근정과	-	-	2	-	39	13	32
	모과정과	1	-	-	-	3	-	1
	유자정과	2	1	-	-	-	-	2
	사과정과	-	1	-	1	-	-	-
	도라지정과	-	1	-	1	15	5	8
	인삼정과	3	1	-	-	2	-	6
	토란정과	2	2	-	-	-	-	-
	다시마정과	-	1	-	-	1	1	-
숙 실 과 류	밤 초	28	27	10	4	18	21	19
	대추 초	15	18	3	3	7	8	6
	울란	8	17	13	10	20	10	8
	초란	3	6	4	8	5	3	3
	계강과	2	1	-	1	5	-	2
	생란	6	5	1	1	-	3	6
과 편 류	산사편	2	-	-	-	-	-	-
	녹말편	-	-	1	-	1	2	-
	모과편	-	2	-	-	-	-	-
기타	생강편	-	-	2	-	-	3	1
	꽃감쌈	47	13	6	9	36	20	48

로 해당되는 빈도수를 전체 응답자에 대한 빈도수로 나누어 백분율로 환산하여 비교하였다.

표 20에 나타난 결과를 살펴보면 약과 27.3%, 깨강정 23.0%, 콩강정 20.5%, 들깨엿강정 19.6%, 산자 18.3%, 콩엿강정 11.7%, 참깨엿강정 9.8%, 콩다식 9.5%, 송화다식 9.5%, 쌀다식 9.5%의 순으로 제조 빈도수가 높았으며, 이는 시판되고 있는 한과를 먹어 본 경험이 있는가의 물음에 대해 응답분포가 높았던 한과의 종류와 일치하였다. 즉 시판되고 있는 한과중 선택하는 종류와 가정에서 직접 해먹는 한과의 종류와는 별 차이가 없는 것으로 나타났다.

표 21은 가정에서 제조해서 이용하는 한과중 연령별로 선호하는 한과종류에 대한 빈도수를 나타낸 것이다. 가정에서 만들어 먹는 한과중 일반적으로 선호하는 한과는 약과 18.4%, 깨강정 11.7%, 콩강정 9.0%, 산자 9.0%, 들깨엿강정 8.7%, 매작과 4.3%, 세반강정 4.1%, 콩엿강정 2.4%, 꽃감쌈 2.4%, 흑임자강정 1.6%의 순으

로 나타났으며 시판 한과중 선호하는 종류와 별다른 차이는 없었다.

명절, 생일, 호상제 등 각종 행사시 이용하는 한과류를 조사한 결과는 표 22와 같으며 역시 대 상주부의 전체 응답자에 대한 백분율로 환산하여 비교하였다.

설날에 이용하는 한과류는 약과가 64.7%로 가장 높은 이용률을 보였고 다음은 강정류로 산자 50.5%, 깨강정 39.5%, 콩강정 30.7%, 들깨엿강정과 콩엿강정이 28.4%로 나타났다. 이와는 대조적으로 다식류와 정과류, 숙실과 및 과편류는 매우 낮은 이용률을 보였다.

추석과 회갑 역시 수치상으로는 다소 차이가 있으나 가정에서 이용하는 한과의 종류는 설날때 이용하는 한과의 종류와 별다른 차이를 보이지 않았다.

백일과 들 때는 다른 명절때와는 달리 한과류의 이용률이 매우 낮았는데 그중 약과의 이용률은 각각 7.0%, 10.1%로 다른 한과류에 비해 다소 높

은 수치를 나타내었다.

혼례식에 이용하는 한과류는 산자가 34.8%, 약과가 55.4%로 높은 이용률을 보였으며, 다식류, 정과류, 숙실과류 및 과편류 역시 다른 때와 마찬가지로 낮은 이용률을 보였다.

제사 때 이용하는 한과류는 콩강정 14.0%, 산자 14.3%, 들깨엿강정 17.4%로 나타났다.

#### IV. 結 論

본 연구에서는 주부들의 韓菓類의 이용실태를 조사하고자 서울에 거주하는 주부 1,037명을 대상으로 설문조사를 실시하였다.

본 조사결과 한과를 먹는 빈도수는 연령별 또는 소득별로 매우 드물게 먹는다는 응답자가 대부분을 차지하였고 집에서 만드는 경우보다 시장에서 주로 구입하여 이용하는 것으로 나타났으며 연령이 높을수록 한과를 선호하였다.

응답자들의 44.7%가 한과에 대한 개선요구사항으로 맛에 대한 개선점을 들었으며 그 구체적 사항으로는 단맛의 감소와 기름의 변패로 인한 맛의 개선, 다양한 맛의 개발 필요 및 한과 질의 균일화를 제시하였다.

가정에서 한과를 제조하거나 시장에서 구입하여 이용하는 경우에 선호하는 한과의 종류로는 일반적으로 약과, 깨강정, 콩강정, 산자, 들깨엿강정, 매작과, 세반강정, 콩엿강정, 흑임자강정 등으로 나타났다. 또한 조사대상자들은 시판 한과가 양과보다 질이 높고 시중가격이 싸며 한과의 종류가 다양하고 풍부하다고 평가하였으며 한과포장재의 종류로는 바구니포장을 선호하였다. 그리고 시판 한과가 널리 보급되지 못한 이유로는 한과의 대량생산이 이루어 지지 않았기 때문임을 주 이유로 제

시하였다.

현재 한과류의 이용실태는 과거보다 점차 대중화 되어가고 있다고 할 수 있으나 양과와 비교할 때는 아직도 미개발 상태라 하겠다. 따라서 한과류의 시장화를 위해서 고래해야 할 사항들은 다음과 같은 것으로 생각된다.

첫째, 한과를 만드는 전문기술자의 양성이 필요하며 전통적 한과제조법을 보호해야 한다.

둘째, 한과류에 대한 과학적인 연구, 제조과정에 있어서 제품의 품질에 영향을 미치는 요인들에 대한 조사 및 품질의 향상이 요구된다.

셋째, 한과류가 단기저장품임을 감안하여 포장 및 저장관리에 효과적이고 특수한 방법을 연구, 개발해야 한다.

네째, 전통의 맛을 유지하면서 현대의 감각에 맞는 다양하고 새로운 한과의 개발이 요구된다.

다섯째, 한과류의 대량보급화를 위해서 적극적으로도 실질적인 산업화방안의 모색이 필요하다.

#### 參考文獻

1. 尹瑞石：增補 韓國食品史研究. pp.8, 新光出版社, 서울, 1985.
2. 尹瑞石：韓國飲食. pp.402, 修學社, 서울, 1986.
3. 鄭純子：우리나라 餅菓類에 대한 小考, 檀國大學 論文集 第7輯, pp.539-565, 1973.
4. 李孝枝, 尹瑞石：朝鮮時代 宮中宴會飲食中 菓釘類의 分析의 研究, 韓國食文化學會誌 1(3)：197-210, 1986.
5. 李孝枝：傳統餅菓類세미나, 韓國의 菓釘類에 關한 研究, 韓國文化財保護協會 pp.55, 1985.
6. 정국례：한국 전래 간식류 산업을 위한 식품사적 연구. 이화여자대학교 대학원 석사학위논문 pp. 3, 1985.