

사회변동에 따른 한국고유의 발효식품의
관리의 변화에 관한 연구
— 1960년대 이후의 문헌조사를 중심으로 —

한 경 선·윤 서 석

중앙대학교 가정대학

A Study on the Influence of Social Changes on the Management
of Indigenous Fermented Foods in Korean Families

Kyoung Sun Han and Seo Seock Yoon

Dept. of Food and Nutrition, Chungang University

Abstract

The purpose of this study is to investigate the management of Indigenous fermented foods during the period of economic development starting from 1960 until now, and to specify their correlation, while paying special concern to the variables of social change such as the increase of people's income, ceaseless migration of population, change in the family structure, heightening up of the educational level of women and the resulting increase of chances for getting employment, all of which may affect the management of Indigenous fermented foods in Korean families. The result is as follows.

Basic seasonings and dishes such as soy bean sauce, red pepper paste, pickled seafoods, and Kimchi, are inclined to be bought as readymade products or provided by relatives in case of many nuclear families rather than made at home, which is a traditional way of home life. However, Kimchi and basic sauces or redpepper paste still show high rate of being made at home. Social variables which affect such tendency are the number of family members, the age and educational level of housewife, and the type of residence.

I. 서 론

우리나라 전통가정에서는 장류, 젓갈, 김치와 같은 기본반찬과 기본 조미식품을 가정에 늘 비축해 놓고 있었으며 전적으로 가정가공으로 실시하였다. 우리나라의

장은 상고시대에서 부터 실시한 발효식품으로서 음식맛을 좌우하는 조미식품으로, 양질의 단백질급원으로 큰 효용성을 가지면서 오늘까지 이어져왔다. 또한 김치는 상고시대 소금절임, 소금과 술에 절인것, 장에 절인것, 소금과 식초에 절인것으로 시작하여 채소재배기술의 발달과 함께 계속 분화·발달되어 오면서 중요한 기본반찬

으로 사용되고 있으며 젓갈은 반찬뿐 아니라 김치의 부재료로서 널리 이용되고 고장에 따라서는 조미식품으로 사용되어 왔다. 이들 장류, 김치, 젓갈은 상용식사를 위한 상비식품으로 매우 중요하며 각가정에서 제시기에 좋은 재료를 정선하여 준비하는 것이 가정의 기본적인 식생활 관리양식이었다. 그러나 한국은 한국 경제발전의 일대 전기였던 1960년대 초를 시점으로 하여 큰 사회변동을 겪었다. 1962년 제 1차 경제개발 5개년계획을 실시한 이후로 1인당 국민소득이 90달러(1962년)에서 4,270달러(1989년)로 47배나 증가되는 고도성장을 이룩하였다. 이러한 고도성장과정에서 과학기술이 발달하고 산업구조가 급격하게 변화되면서 오랜 농업사회체제에서 산업사회로 전환하면서 도시화현상이 나타나고 직업의 분화, 여성 노동력수요의 증가, 교육수준의 증가, 가족규모의 축소 등 현저한 변화가 일어났다. 이러한 일련의 사회변화는 전통 발효식품의 관리양식에 변화를 주게 되었다. 따라서 본연구는 1960년대 초부터 현재까지 산업사회로 전환되면서 나타난 여러 사회변동요인에 따라 전적으로 가정가공으로 이루어지던 전통 발효식품의 관리 유형이 어떻게 변모하였는가를 조사된 문헌을 중심으로 살펴보고자 하였다. 이는 과거와의 비교는 물론 미래의 관리양상을 생각해 보는 기초연구가 될 것이다.

II. 한국 고유의 발효식품의 관리

한국 고유의 발효식품을 장류, 젓갈, 김치로 나누어 이들의 관리양식을 살펴보면 다음과 같다.

1. 장 류

장은 전통적으로 가정가공으로 이루어오던 것이나 1930년대 이후로 공장생산이 되었으며 장류의 총수요에 대한 공장공급량의 비율이 1987년 간장 22%, 된장, 고추장은 17%¹⁾로서 시판장류의 이용이 늘고 있다는 보고가 있다. 장류의 관리실태를 조사한 내용으로 그 변화를 살펴보면 <표 1>과 같다.

간장을 전래의 방법대로 집에서 직접 담그어 먹는 비율의 변화를 보면 1975년 임의 보고²⁾에서 74.8%, 1983년³⁾에는 63.0%, 1986년⁴⁾에는 78.0%, 1988년⁵⁾에는 63.6%, 1989년⁶⁾에는 68.3%로 점점 집에서 담그어 먹는 비율이 줄고 있는 것으로 나타나지만 여전히 대부분이 집에서 담가 먹고 있었다. 시판간장의 이용율은 1975년⁷⁾에는 2.4%,

1983년³⁾에는 5.3%, 1986년⁴⁾에는 12.5%로 증가되는 양상이다. 그러나 담그지 않는 비율중의 대부분은 친척이나 친지가 만든 것을 가져다 먹고 있었다. 시판간장에 대한 의견을 조사한 보고^{5,7)}를 보면 가격을 제외하고는 색, 맛, 포장성, 저장성, 위생성에 대하여 긍정적이었으나 간장을 집에서 담그는 이유는 대대로 내려오는 가풍이어서(28.9%), 집에서 담가야 맛이 있으므로(28.5%)였다. 시판간장의 질에 대한 평가가 긍정적인 데도 이용율이 낮은 것은 장을 집에서 직접 담가야 한다는 전통적인 생각과 시판품의 맛이 가정품보다 떨어지기 때문이다.

된장을 집에서 담그는 비율을 보면 1975년⁷⁾의 보고에는 95.3%, 1983년³⁾에는 90.5%, 1986년⁴⁾에는 1.1%, 1986년⁴⁾에는 7.6%, 1989년⁶⁾ 7.0%로 적은 수준이고 나머지 장을 담그지 않는 가정의 대부분은 친척이나 친지로 부터 가져다 먹고 있었다. 된장을 집에서 담그는 이유는 시판품이 된장 특유의 맛과 향이 없기 때문에 주부 자신이 직접 만들고 싶다는 생각때문이었다⁴⁾. 이러한 생각 이외에도 시판품의 의견을 조사한 보고⁷⁾에서 시판된장의 색, 맛, 가격, 저장성, 포장성에서 부정적으로 나타났으며 그보다 13년 뒤인 1988년의 보고⁵⁾에도 같은 결과였다. 따라서 된장시판품은 새로운 기술개발에 의한 발전이 없이는 계속적으로 시판품의 이용은 낮을 것이다.

고추장을 집에서 담그어 먹는 비율을 보면 1975년⁷⁾에는 92.3%, 1983년³⁾ 1.3%, 1986년⁴⁾ 8.6%, 1989년⁶⁾ 5.8%로 낮고 나머지의 집에서 담그지 않는 비율은 역시 친척이나 친지로 부터 가져다 먹고 있었다. 시판고추장을 이용하지 않고 직접 담그는 이유는 시판고추장이 맛이 없어서(38.3%)와 내용물을 믿을 수 없어서(23.4%)였다. 시판고추장의 의견조사 결과 1975년⁷⁾에는 색, 맛, 가격, 저장성, 포장성에 모두 부정적이었으나 1988년⁵⁾에는 색, 맛, 포장성, 저장성에 긍정적으로 바뀌어 시판고추장의 질이 많이 향상되었음을 알 수 있다.

메주는 된장이나 간장을 만드는데 기본이 되는 효소를 갖고 있으므로 메주의 질이 장류의 맛과 영양등에 직결된다. 메주의 제조방법을 보면 1975년²⁾에 서울지역 주부를 대상으로 조사한 것을 볼 때 집에서 제조하는 비율이 36.6%, 시장에서 산다가 12.5%였고 1988년⁵⁾은 서울, 경기도, 충청도, 경상도 거주 주부대상으로 한 것으로 집에서 제조하는 비율이 73.9%, 시장에서 산다가

<표 1> 장류의 이용실태

조사년도	조사대상	구분	집에서 담그는 비율	시판품 이용 비율	집에서 담그는 이유	시판품에 대한 의견
1975 ⁷⁾	서울지역 주부	간장	26.9%	2.4	대대로 내려오는 가풍이어서 (28.9%) 특유의 맛과 향 때문에 (48.6%) 위생면에서 안정되어 (23.4%)	가격외에는 긍정적 색외에는 부정적 모두 부정적
		된장	95.3%	3.6		
		고추장	92.3%	4.1		
1975 ²⁾	서울지역 아파트거 주주부	간장	63.0%	1.1		
		메주	36.6%	12.5		
		고추장	76.7%	0.6		
1983 ³⁾	서울 여러지역 주부	간장	63.0%	5.3	맛이 있어서 (28.5%) 특유의 맛 때문에 (39.8%) 맛 때문에 (38%)	용도에 따라 필요해서 (61.95%) 편해서 (14%)
		된장	90.5%	1.1		
		고추장	94.4%	1.3		
1986 ⁴⁾	전국주부	간장	78.0%	12.5		
		된장	82.0%	7.6		
		고추장	84.0%	8.6		
1988 ⁵⁾	서울 경기도 충청도 경상도 거주주부	간장	63.6%	31.4	맛이 있어서 (23.5%) 내손으로 만들고 싶어서 (35.6%) 내손으로 만들고 싶어서 (39.1%)	간편해서 (60%) 소량 필요해서 (15%)
		된장	86.9%	5.5		
		고추장	87.8%	7.7		
1989 ⁶⁾	서울시내 거주주부	간장	68.3%	7.1		
		된장	72.6%	7.0		
		고추장	73.9%	5.8		

5.4%였다. 앞의 두 조사에서 메주의 재료를 보면 간장·된장은 콩만으로 만든 것을 쓰는 비율이 각각 79.3%, 72.3%로 가장 많고 그 다음이 콩과 찹쌀이 11%였다. 고추장용 메주는 콩만으로 만드는 비율이 11.4%뿐이며 콩과 찹쌀이 56.9%로 가장 많고 콩과 멧쌀이 21.8%였다⁵⁾.

2. 김치

김치는 우리나라에서 계절변화에 맞추어 개발한 고유한 전통 발효식품으로서 가공법이 채소의 영양을 보유하고 숙성중에 생기는 유기산이 정장작용과 향미를 증가시

키는 음식이므로 우리에게서 영양·기호 양면에서 필수적인 음식이 되고 있다⁶⁾. 특히 신선한 채소가 없는 겨울철을 위한 김장은 커다란 연중행사였다. 그러나 채소의 재배기술이 발달하여 계절에 관계없이 신선한 채소를 얻을 수 있게 되고, 주거가 아파트로 바뀌어지고 또한 시판김치의 품질이 신장되면서 김치에 관한 전래의 관리양상이 변화되었을 것으로 생각되는데 그 실태를 보면 다음과 같다.

김장김치를 직접 담그는 가정이 1971년의 보고⁹⁾에서는 96.7%, 1984년¹⁰⁾에는 97%, 1986년의 보고¹¹⁾에는 93%였다. 또한 직접 담그지 않는 가정이라도 많은 비율

이 어른이 담가주신 것을 가져다 먹고 있어서 실제 시판품의 이용은 더욱 낮다. 김장을 담글 때 배추의 포기수를 보면 1987년의 보고¹²⁾에는 1인당 5~6포기의 김장을 한 가구가 전체의 32%에 해당되어 가장 많고 전체 평균은 1인당 6.6포기였다. 이것은 74년¹³⁾의 1인당 12~20포기보다 적은 양으로 줄어들고 있다.

김장이외의 평소에 먹는 김치에 대해서 1974년¹³⁾의 보고에는 시판김치에 대한 소비자의 의견이 42.3%가 긍정적으로 나타났고 1977년의 보고¹⁴⁾에는 51.3%, 1984년¹⁰⁾에는 75.6%가 시판김치에 대해 긍정적이라고 보고되고 있어서 시판김치에 대한 소비자의 평가가 긍정적으로 인정되고 있다고 볼 수 있으나 실제 시판김치의 이용율을 조사한 1986년의 보고¹¹⁾는 2.4%만이 시판김치를 이용하는 것으로 나타났다. 시판김치의 구입동기는 편하기 때문에 49.0%, 시간이 부족하기 때문에 34.9%, 값이 저렴하기 때문에 4.4%, 맛이 좋아서 6.5%였고 시판김치의 개선점은 80.8%가 위생적인 면으로서 시판김치의 위생에 대해 깊은 불신감을 나타내고 있었다¹²⁾.

3. 젓 갈

젓갈은 우리나라에서 상고시대에서부터 실시한 전통 수산발효식품으로 수산동물을 소금에 절여 삭힌 발효성 가공식품이며 크게 젓과 식혜로 나뉜다⁸⁾. 젓갈은 우리나라에서 비교적 일찍부터 시판되어 온 식품으로 조선시대에는 각처의 명물이 있었으며 한편 술안주, 밥반찬으로 좋은 품목은 가정에서 가공하였으나 현재는 크게 감소하여 시판품의 이용이 높아지고 있다. 1986년의 보고¹¹⁾에서는 51%가 시판젓갈을 이용한다고 했고 1988년의 보고¹⁵⁾에는 68%로 시판젓갈의 이용이 점점 증가하고 있다.

평소의 김치를 담글 때 가장 많이 사용하는 젓갈은 새우젓, 멸치젓이었고 김장김치에는 연령이 많은 수록 황새기젓을, 연령이 적을수록 멸치젓, 새우젓을 많이 사용한다고 했다. 밀반찬용 젓갈은 새우젓이 가장 많고 다음은 명란젓이 많이 사용되었다. 집에서 담그는 젓갈의 종류는 새우젓, 멸치젓, 황새기젓, 어리굴젓, 오징어젓, 조기젓, 풀뚜기젓, 굴젓 등이 있고 가장 많이 담그는 젓갈은 새우젓, 황새기젓, 멸치젓의 순이고 가장 많이 구입하는 젓갈은 새우젓, 멸치젓, 명란젓의 순이었다¹⁵⁾. 시판품의 가장 개선해야 할 점은 위생성과 가격, 저장성

의 순으로 비교적 만족한 상태였다.

III. 사회변동과 고유의 발효식품관리의 변화

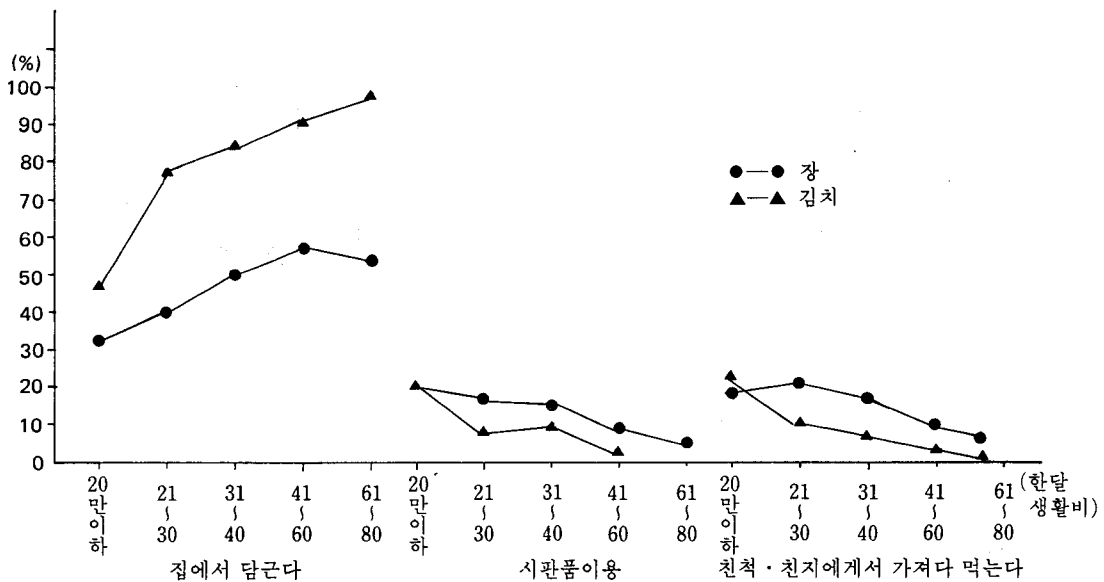
사회변동에 따라 장류, 김치, 젓갈의 관리양상이 변화되어 간장은 1989년 68.3%, 된장 72.6%, 고추장 73.9%, 김치는 1986년 93%, 젓갈 1988년 32%가 직접 만들어 먹는 것으로 보고되어 각비율은 다르나 이들의 관리양식이 각가정에서 직접 준비하는 것에서 일부나마 공장생산품을 이용하거나 친척, 친지에게서 가져다 먹는 것으로 변화되어 가고 있다. 이 변화양상을 사회변동 상황 즉 국민소득의 증대, 가족형태의 변화, 여성의 교육수준의 향상과 취업의 증대, 주택유형의 변화와 관련지어 고찰하면 다음과 같다.

먼저 장, 젓갈, 김치의 공장생산량과 가정내에서의 공장생산품의 이용비율을 비교하여 보면 다음과 같다. 간장의 공장생산량은 1975년 93,000 K1에서 1987년 109,000 K1로 증가되었고 가정의 시판장류 이용 실태조사 결과는 1975년 2.4%에서 83년 5.3%, 86년 12.5%로 증가되었다. 된장의 공장생산량은 1975년 62,000 M/T에서 1987년 46,000 M/T으로 감소되었고 시판된장 실태조사 결과는 75년 3.6%, 1983년 1.1%, 1989년 7.0%였다. 고추장의 공장생산량은 1975년 39,000 M/T이었고, 1987년 33,000 M/T으로 감소되었고 시판고추장 실태조사 결과는 1975년 0.6%, 1983년 1.3%, 1989년 5.8%였다. 공장생산량의 증감상황과 실제 가정내에서의 공장생산품 이용비율과의 다른점은 실태조사의 부정확한 면도 있겠으나 각 가정에서 장의 이용량이 적어짐에 따라 생산량은 줄었지만 이용하는 가정의 수는 늘었다고 생각할 수 있겠다. 젓갈의 생산량은 60년 8,157 M/T에서 90년 7,256 M/T으로 감소추세이며 시판젓갈의 이용비율은 86년 51%에서 88년 68%로 증가 추세이다. 이도 역시 젓갈의 이용량이 줄어들고 시판젓갈의 이용가정은 증가하고 있다고 생각할 수 있다. 김치는 시판김치에 관한 자료도 미비하고 1988년의 수도권 소비자를 대상으로 한 조사¹²⁾에서 구입경험이 없는 자가 75.7%, 비정기적 구입이 22.13%, 정기적 구입 1.9%로 나타나 대부분의 가정이 직접 집에서 만들어 먹고 있어 공장생산이 제대로 형성되지 않았음을 알 수 있다. 따라서 김치는 연대별 비교는 하지 못하고 대체적인 경향만을 살펴보았다.

<표 2> 장류·젓갈의 공장생산량

구 분	국민소득(달러)	간 장(천 KL)	고추장(천 M/LL)	된 장(천 M/T)	젓 갈(천 M/T)
1960	83	—	—	—	8
1965	101	96	19	49	—
1970	258	106	21	53	4.5
1975	765	93	39	62	—
1980	1,636	108	35	54	7
1985	3,098	110	33	46	—
1987	3,098	110	33	46	—

자료 : 한국경제연감, 농림수산통계연보



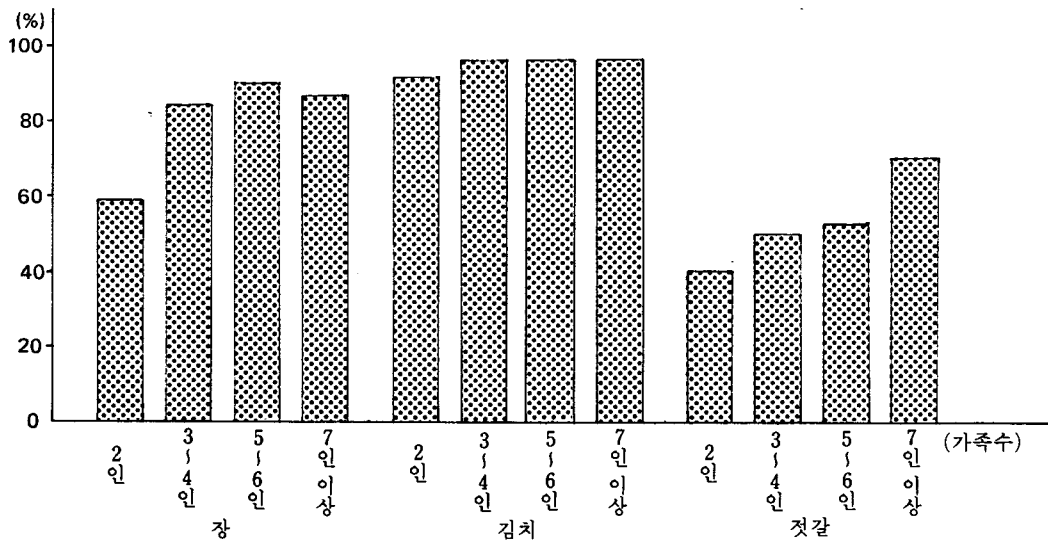
<그림 1> 한달생활비에 따른 장·김치의 준비방법.

먼저 국민소득의 증가에 따른 장류, 젓갈의 이용상황을 보면 <표 2>과 같다. 소득증가에 따른 장류, 젓갈의 공장생산량의 증가상황을 보면 소득이 1,000달러 이후부터는 생산증가가 없거나 오히려 감소되고 있다. 즉 소득이 증가됨에 따라 장류, 젓갈의 공장제품이용이 증가될 것이라고 생각하기는 어려울 것 같다. 1989년의 이의 연구¹⁶⁾에서 소득수준에 따른 장류의 이용방법을 보면 <그림 1>과 같이 한달생활비가 20만원이하인 군의 장류 준비방법은 34.2%가 직접 만들고 18.4%가 시판품을 이용하고 21.2%가 친척, 친지에게서 가져다 먹고 있는 반면 월생활비가 60~80만원인 군은 직접 만드는 것이 54.3%, 시판품 이용이 4.3%, 친척, 친지에게서 가져

다 먹는 것이 10.9%로 소득이 많을수록 직접 집에서 만들어 먹고, 소득이 적을수록 시판품을 이용하는 비율이 높은 경향으로 이것은 김치도 마찬가지 경향이었다. 이것은 소득이 적은 군은 장류나 김치 등 한 번에 돈이 많이 드는 것을 준비할 능력이 없기때문에 필요할 때마다 사서 먹는 것이 더 경제적이기 때문이라고 생각된다. 또한 소득이 많은 군은 편리성보다는 맛을 더 중요시하여 전래의 방법대로 집에서 직접 만들어 먹는 비율이 높다. 메주의 소득수준별 준비방법을 보면 <그림 2>와 같이 장, 김치와는 반대로 소득이 높을수록 직접 쬐는 비율은 17.5%로 떨어지고 친척, 친지에게서 가져다 먹거나 사서 쬐는 비율이 높고, 소득이 낮을수록 집에서 쬐는 비

	집에서 쓴다	친척·친지에게서 가져다 먹는다	사서쓴다
상	17.5%	63.2%	19.3%
중	34.6%	55.8%	9.8%
하	54.6%	36.4%	10.0%

<그림 2> 소득수준에 따른 메주의 마련방법.



<그림 3> 가족수에 따른 장류·김치·젓갈의 자가제조율.

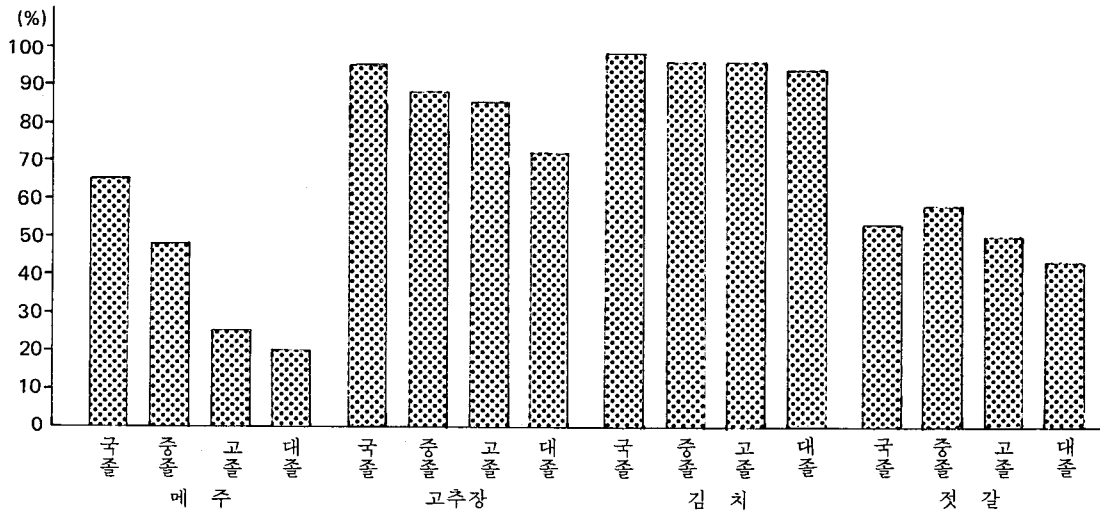
율이 높고(54.6%), 친척, 친지에게서 가져다 먹거나 사서 쓰는 비율이 낮다²⁾.

가족수에 따른 관리양식을 보면 우리나라는 1960년대에 가족수 2인 이하가 9.45%, 3~4인 26.5%, 5~6인 31.2%, 7인 이상 32.9%이던 것에서 1985년에는 2인 이하 19.4%, 3~4인 41.7%, 5~6인 31.5%, 7인 이상 7.4%로 2인과 3~4인의 가족원 수가 늘은 반면 7인 이상의 가족원수가 줄어들고 있다. 이러한 가족수가 줄어드는 상황에서 장류의 준비방법을 조사한 연구를 보면 <그림 3>과 같이 장류는 가족수가 2인일때 집에서 담그는 비율이 58.3%, 3~4인이 82.6%, 5~6인일때 90.8%, 7인 이상 89.7%로 가족수가 늘어날수록 집에서 담가먹는 경향이며 가족수가 적을수록 친척이나 친지로부터 가져다 먹거나 시판장을 이용하는 경향이었다. 김치도 2인일때는 91.9%가 직접 집에서 담그어 먹는 반면 7인 이상은 98.2%가 직접 집에서 담가먹는 경향이며 젓갈도 2인이하일때 41.5%, 7인 이상 66.7%가 직접

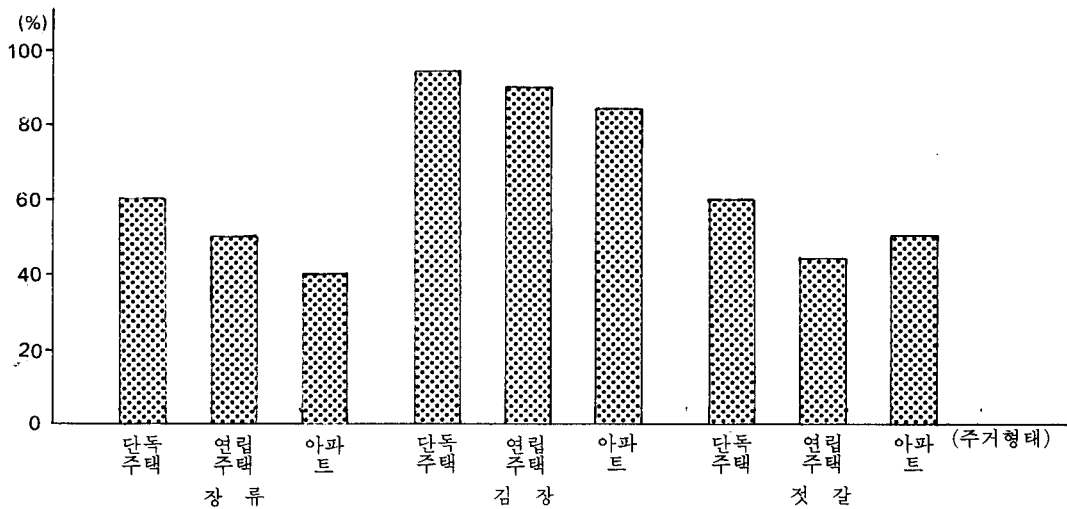
집에서 담가먹는 경향으로 같은 경향이다¹⁾. 이것은 점점 가족수가 줄어드는 사회변동상황에서 적으나마 집에서 직접 만들어 먹는 비율이 감소하고 시판품의 이용이 증가되는 실태조사들과 같은 결과이다.

주부의 교육수준에 따른 관리양상을 보면 <그림 4>와 같이 주부의 교육수준이 국민학교졸업에서 중학교, 고등학교, 대학교졸업으로 올라갈수록 집에서 직접 만들어 먹는 비율이 떨어지고 친척이나 친지에게서 가져다 먹거나 시판품을 이용하는 비율이 높아지고 있다. 그 차이가 가장 현저한 메주의 직접 집에서 담그는 비율을 보면 국민학교 졸업에서 대학졸업으로 갈수록 떨어져 국졸 65%, 중졸 46%, 고졸 24%, 대졸 19%이었다. 집에서 직접 담그는 비율이 가장 많은 김치도 국졸 98.7%, 대졸 이상 94.6%로 비슷한 경향이며 그림과 같이 장, 젓갈도 마찬가지이다¹⁾.

주부의 직업유무에 따른 관리양식을 보면 장은 직업이 있을 때 집에서 담그는 비율이 46.1%, 없을 때 57.1%



<그림 4> 교육수준에 따른 메주·장·김치·젓갈의 자가제조율.

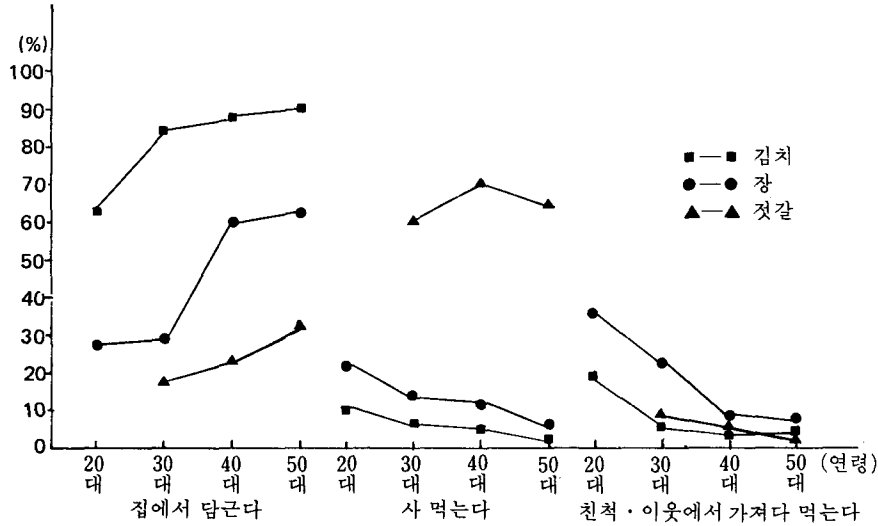


<그림 5> 주거형태별 장·김장·젓갈의 자가제조율.

로 직업이 없을 때 직접 담그는 비율이 높다^{11,16)}. 그러나 김치, 젓갈 등은 주부의 직업유무에 따라 차이가 없는 것으로 보고되었다^{11,16)}. 이것은 주부가 직장에 나가면 보조자를 두기 때문에, 장류, 김치, 젓갈 등 필수품목에 대한 준비에 주부의 직장유무는 크게 영향을 미치지 못하는 것 같다. 위에서 살펴본 사회변동요인 이외에 이들의 관리에 영향을 미쳐 앞으로 더욱 장류, 김치, 젓

갈을 직접 만들어 먹는 것 보다는 친척, 친지에게서 가져다 먹거나 공장생산품을 이용하는 비율이 늘어날 것이라는 예상을 가능하게 하는 요인으로 주택유형의 변화와 주부의 연령에 따른 다른 준비방법경향이다.

먼저 주택유형에 따른 관리면을 볼 때 산업화에 따라 가족규모가 축소되고 핵가족화 됨에 따라 주택유형이 아파트나 연립주택으로 편중 발달되어 이들을 담그고 보관



<그림 6> 주부의 연령에 따른 장·김치·젓갈의 준비방법.

할 장소가 없거나 작아지게 되었다. 특히 장은 메주를 발효시킬 장소, 저장공간의 문제를 갖고 있어서 집합주택에서는 집에서 직접 만드는 것에 문제를 줄 수 있다. 장의 주거형태별 준비방법을 보면 <그림 5>와 같이 집에서 직접 만드는 비율이 단독주택 58.9%, 연립주택 48.7%, 아파트 40%로 아파트나 연립주택이 단독주택보다 낮다²⁾. 김치는 주택형태에 별로 영향을 받지 않으나 김장은 차이를 보여 집에서 직접 만들어 먹는 비율이 단독주택 97.2%, 아파트 87.1%, 연립주택 91.4%로 아파트나 연립주택의 비율이 낮다. 젓갈도 마찬가지로 직접 집에서 만드는 비율이 단독주택 54.6%, 아파트 44%, 연립주택 40%로 연립주택과 아파트의 비율이 낮다¹¹⁾.

주부의 연령에 따른 장, 김치, 젓갈의 마련방법을 보면 <그림 6>과 같다. 장은 직접 집에서 만들어 먹는 비율이 50대 64.1%이고 20대는 28.1%로 낮고 공장제품을 쓰는 비율이 21.1%, 친척, 이웃에서 가져다 먹는 비율 36.8%로 연령이 낮을수록 직접 집에서 만드는 비율이 낮고 공장제품이나 남에게서 가져다 먹는 비율이 높다. 김치는 장류보다 집에서 직접 만드는 비율이 모든 연령군에서 높으나 장류와 같은 경향으로 50대는 직접 만드는 비율이 88.3%이고 시판품이용이 1.3%인 반면 20대는 집에서 담그는 비율이 63.2%이고 시판품 이용이 12.3%, 친척, 이웃에서 가져다 먹는 비율이 19.3%였

다¹³⁾. 젓갈은 전연령군에서 시판품의 이용이 제일 많으나 직접 집에서 만드는 비율이 50대 31.5%, 30대 18.3%로 연령이 낮을수록 시판품을 이용하거나 친척, 친지에게서 가져다 먹는 비율이 높은 경향으로, 다른 연구^{2,11,12)}에서도 같은 결과였다. 세월이 흐름에 따라 20대 주부들에게 장류, 김치, 젓갈을 제공해 주는 노세대를 상실하게 되고 시판품의 이용에 대한 낮은 저항감으로 시판품의 이용비율은 늘어날 것이라고 예상하게 한다.

IV. 결 론

이와같이 장류, 김치, 젓갈 등 한국 고유의 발효식품은 직접 집에서 준비하는 것에서 사회변동에 따라 시판품을 이용하거나 친척, 친지에게서 가져다 먹는 타인의 존도가 높아지는 형태로 변화하고 있으나 간장은 1989년 68.3%, 된장 72.6%, 고추장 73.9%, 김치는 1986년 93%, 젓갈 1988년 32%가 집에서 직접 만들어 먹고 있어 장류, 김치는 여전히 전래의 방법대로 집에서 직접 만들어 먹는 비율이 높다. 이러한 변화를 유도하는 사회변동상황은 가족수, 주부의 연령과 교육수준, 주택유형으로 가족수가 적고, 주부의 연령이 낮고, 교육수준이 높고, 아파트나 연립주택에 살수록 이경향은 높다. 더욱 산업화가 진행됨에 따라 고등교육의 확대로 교육수준은 높아질 것이며, 주택유형도 토지이용의 효율성, 생활의

안정성 및 편이성 추구경향으로 인해 집합주택이 늘어날 것이다. 또한 시판장류, 젓갈, 김치 중 소비자의 만족도가 제일 높은 시판젓갈에 대한 이용율이 가장 높은 것으로 보아 장류, 김치도 위생성, 맛 등이 개선된 더 좋은 품질의 것이 생산되어진다면 공장생산품의 이용은 늘어날 것이다. 그러나 한편으로 소득이 높을수록 맛을 중요시해서 전래대로 집에서 만들어 먹는 경향이며 주부의 의식조사 결과 장류, 김치는 반드시 집에서 담가먹어야 한다는 주부들이 79%로 높고 장류, 김치는 주부 자신이 직접 담가야 독특한 맛을 낼 수 있다는 관념이 깊이 작용하고 있어 사회가 변화되어도 장류, 김치는 집에서 직접 담그어 먹는 비율이 많으리라고 생각되어진다.

참 고 문 헌

- 1) 전국경제인 연합회, 한국경제연감, 1987.
- 2) 임원명 : 한국재래장류의 마련방법과 보관방법에 관한 아파트주민의 실태조사, 대한가정학회지, 1975, p. 131.
- 3) 안숙자 : 한국장류공업화의 전망에 관한 일고찰, 중대사대논집, 1983, p. 114-129.
- 4) 한경선 외 1인 : 한국가정의 장류에 관한 연구, 한국조리과학회지 3권 1호, 1987, p. 1-13.
- 5) 한경선 : 장류의 관리실태에 관한 연구, 윤서석박사 정년퇴직기념 논집, 1988, p. 163-170.
- 6) 이기춘 외 5 : 산업사회의 소비자행태연구, 대한가정학회지 27권 2호, 1989, p. 121.
- 7) 홍성야 : 도시민에 있어서 장류이용에 관한 연구, 대한가정학회지, 1975, p. 33-43.
- 8) 윤서석 : 한국의 전래생활, 수학사, 1983, p. 72.
- 9) 장남수 외 1 : 김장김치의 실태조사, 이대 가정대 식생활 논집 1971.
- 10) 이숙진 외 1 : 시판김치의 실태조사, 중대 가정대 논집 2, 1984, p. 174.
- 11) 한경선 : 한국가정의 일상식의 구조와 그관리에 관한 연구, 중대 석사논문, 1987.
- 12) 윤석인 외 2 : 시판 김치의 수도권소비자에 대한 조사 연구, 한국식문화학회지, 3권 4호, 1988, p. 371.
- 13) 유태중 외 1 : 김치의 공업적생산을 위한 공업표준화에 대한 연구, 한국식품과학회지 6, 1974, p. 116-123.
- 14) 박성지 : 김치의 생활과학화를 위한검토, 연대 가정대 9, 1977, 0. 88-94.
- 15) 김미경 : 우리나라 일부지역의 젓갈관리에 관한 조사 연구, 윤서석박사 정년퇴직기념논집, 1988, p. 141-162.
- 16) 이서래 외 1 : 한국고유의 발효식품에 관한 연구, 한국식문화연구원 논총, 987, p. 137-156.
- 17) 장현숙 : 도시 및 농촌거주 주부의 식습관에 관한 연구, 대한가정학회지 26권 4호, 1988, p. 15-30.