

재래식 조선 간장의 소비 실태 및 소비자 관능 검사

박찬경 · 황인경
서울대학교 식품영양학과

Consumption Pattern of Korean Traditional Soy Sauce and Consumer Sensory Evaluation

Chan Kyung Park and In Kyeong Hwang
Department of Food and Nutrition, Seoul National Univ.

Abstract

The survey on consumption pattern of consumer for Korean traditional soy sauce and sensory evaluation of seaweed soups cooked with soy sauce were summarized as follows:

1) 83.5% of the subjects used Korean traditional soy sauce to cook at home and the old subjects used it more than the young. 60.5% of soy sauce users made it at home and the old users showed the trend making it at home more than the young. 19.1% of the users were given it by relatives and 18.4% of the users bought it at the market and purchasing rate is higher in the young. 88.0% of the users consumed Korean traditional soysauce for the reason of umami taste and flavor. 27.5% and 27.5% of the users purchased it for the reasons of convenience and confidence respectively.

2) The most important characteristics of the Korean traditional soy sauce were responded to umami taste and flavor. The food having highest frequency to use Korean traditional soy sauce was seaweed soup (84.5%).

3) According to consumer sensory evaluation test of the seaweed soups cooked with soy sauce, preference was somewhat different with the age. It seemed that the old consumers preferred the seaweed soup cooked with Korean traditional soy sauce more than the young.

I. 서 론

콩을 발효시켜 만든 재래식 조선 간장은 삼국시대 부터 유래되어¹⁾ 오늘날까지 각 가정의 기본 조미식품으로 사용되고 있다. 과거에는 집안의 장맛이 좋아야 그 가정이 길하다고 여길 정도로 장 담그기와 장독대 간수하기에 극진히 마음을 썼었다²⁾. 우리 음식의 전통적인 맛의 하나는 재래식 조선 간장을 기본으로 하는 맛이라 할 수 있다. 그러나 현대에 이르러 간소화와 편의성의 추구 경향은 식생활 관리에도 영향을 미쳐서 재래식 조선 간장을 담그는 가정은 점차로 줄어들고 있는 실정이다^{3,7)}.

한편 인스턴트 식품이 범람하고 외래식품들이 무분별하게 도입되면서 식생활의 변화를 초래하기는 하였으나⁸⁾ 여전히 한국 가정의 일상식은 밥과 국 반찬을 중심으로 하는 식사구조를 기초로 하고 있다⁹⁾. 아직도 재래식 조선 간장이 일상식의 각종 음식에 간을 맞추고 전통적인 맛을 내기 위하여 없어서는 안되는 필수

불가결의 기본 조미식품이라는 것은 주지의 사실이다. 그래서 음식 맛에 신경을 쓰는 주부들은 손수 재래식 조선 간장을 담그어 각종 요리에 사용하고 있다.

현재 시판되고 있는 간장에는 여러가지 형태가 있지만 그중 대표적인 것 두가지는 진간장과 국간장이다. 한 조사¹⁰⁾에 의하면 가공식품으로서 매일 사용하는 품목은 장류가 가장 높은 비율로 나타났으며 이중 진간장은 44.2% 국간장 26.8%였으나 소비자의 만족도는 맛에서 부정적이었다. 이 두가지 간장은 재료면에서 또 제조법면에서의 차이로 인하여 재래식 조선 간장의 고유한 맛을 낼 수 없다.

요즈음 전통문화에 대한 관심이 한층 고조되어 이를 발굴 계승하려는 노력이 행해지고 있으나 문화의 중요한 한부분을 차지하고 있는 식문화에 관해서는 이러한 움직임이 다소 저조한 실정이다. 즉 맛 좋은 재래식 조선 간장을 분별하고 제조 공정을 표준화하여 주부들이 손쉽게 저렴하게 이용할 수 있게 된다면 우리나라 식문화의 전통을 이어갈 수 있을 뿐만 아니라 우리나라 장류

문화의 정통성을 계승하고 종주국으로서의 자존을 지키는데 공헌할 수 있으리라고 여겨진다.

본 연구에서는 소비자 조사를 통하여 현재 재래식 조선 간장의 소비 실태를 연령별, 음식 형태별로 조사하였으며, 품질좋은 재래식 조선 간장의 특성을 규명하기 위한 첫단계로서 여러 종류의 간장을 넣어 끓인 미역국에 대한 소비자 관능검사를 실시하였다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 서울에 거주하는 성인을 대상으로 하였고, 20대의 청년층, 30대부터 50대의 중년층, 61세 이상의 노년층으로 구분하였다. 대상자의 성별 연령별 분포는 표 1과 같다.

조사기간은 1994년 2월 4일부터 3월 16일에 걸쳐 실시하였다.

2. 설문 내용 및 조사 방법

설문지는 예비조사를 실시후 구성의 문제점이나 난해한 항목을 수정 보완하여 작성하였다. 설문 내용은 재래식 조선 간장의 사용실태에 관하여 이용도, 구입

표 1. 조사대상자의 성별 연령별 분포 (%)N

	성 별		전 체
	여 자	남 자	
20-30세	31.2(69)	11.3(25)	42.5(94)
31-60세	34.4(76)	4.5(10)	38.9(86)
61세 이상	15.8(35)	2.7(6)	18.6(41)
전 체	81.4(180)	18.6(41)	100(221)

N: 응답자 수.

표 2. 재래식 조선 간장의 수집 지역 및 제조 방법

번호	수집 지역	제 조 방 법
S1	전남 광주	메주를 2개월 띄운 후 소금물(염도: 달걀을 띄웠을 때 동전 크기로 보일 정도), 숯, 고추를 넣고 담그어 약 한달 후에 달임. 전체 간장의 약 1/3이 줄어들 때까지 달이며 삼십년 동안 계속 보충하면서 숙성시킨 오래된 간장임.
S2	강원 춘천	91년 11월에 전래의 방법으로 담근 후 2개월 숙성시킨 후 92년 1월에 달인 간장임.
S3	경북 대구	장독 살균을 위해 신문지를 태워서 화염 살균을 한후 직사 광선을 쬐이는 일조 살균함. 메주는 1일 이상 일광 소독 후 씻어서 사용. 메주 5.5 kg에 물 15되를 넣고 소금(천일 염으로 고봉 4.5되)를 넣음. 1993년 4월 3일에 담근 후 5월 11일에 분리한 후, 달이지 않은 간장임.
S4	전북 진안	전래의 방법으로 제조한 후 3년이 지난 간장임.
S5	경기 양평	경기도 양평 지체 농협에서 93년에 제조한 것으로 농협에서 구입함.
C2	양조 간장	시판 가공간장으로 50일 숙성 시킨 진간장임.

형태, 사용 이유, 구입시의 선택 이유, 사용하지 않는 이유, 사용하지 않을 때의 대체 조미료, 질 좋은 재래식 조선 간장의 특성을 질문하였고 일상식(국류, 찌개류, 무침류)에 대한 재래식 조선 간장 사용 실태를 조사하였다.

조사원은 식품영양전공 대학원생 10명으로 편성되었다. 조사 장소는 서울소재대학 학생 식당, 독산동 농협 슈퍼와 목동 아파트 노인정이었으며, 대상자들에게 설문 내용을 설명한 후 설문지를 배부 회수하였다. 60세 이상의 노년층은 면접법으로 설문조사를 실시하였다.

3. 소비자 관능 검사

설문지를 작성한 소비자들에게 7종의 미역국에 대하여 관능특성과 기호도를 5점법으로 평가하도록 하였다. 관능특성은 매우 약한 강도를 1점으로, 보통의 강도를 3점으로 매우 강한 강도를 5점으로 평가하게 했으며 기호도 척도는 매우 싫어하는 것을 1점으로 싫어하지도 좋아하지도 않는 것을 3점으로 매우 좋아하는 것을 5점으로 평가하도록 하였다. 평가 당일 날, 식염만을 0.6% 첨가한 미역국(C1으로 명명)과 여러지역에서 수집한 5종의 재래식 조선 간장(표 2)을 0.3% 염도에 해당하는 양과 0.3% 소금을 넣어 끓인 미역국(S1~S5로 명명)과 진한 색깔 때문에 양조 간장을 0.15% 염도에 해당하는 양과 0.45% 식염을 넣어 미역국(C2로 명명)을 끓여 국물만 보온병에 넣어 사용하였다. 미역국물 시료는 한번에 세개씩 제시하였으며, 시료에는 난수표를 이용하여 세자리 숫자를 부여하였다.

4. 시료 간장의 특성 분석

미역국 조리에서 사용되었던 5종류의 재래식 조선 간장과 시판 양조간장에 대하여 일반성분으로 수분, 단

백질, 지방, 회분과 염도, 비중, pH(pH meter: DMS, model DP-2157)를 측정하였다^{11,12)}.

5. 자료의 통계처리

실험 및 조사시간을 통하여 얻어진 모든 자료들은 SAS package를 이용하여 분석하였다. 설문지의 결과는 빈도수와 백분율을 계산하였으며, 관능 평가의 결과는 모평균이 유의적으로 차이가 나는가를 알아보기위해 분산분석과 Duncan 다중범위 시험법을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 소비 실태

전체 대상자의 재래식 조선 간장의 이용률은 83.5%로 나타났다. 연령층별로는 청년층이 75%, 중년층이 87.2%, 노년층이 91.7%로 연령이 높을수록 높은 이용을 나타냈다(표 3). 청년층의 재래식 조선 간장 이용률은 본인이 음식을 할 경우 재래식 조선 간장을 직접 사

용하는 경우와, 음식을 하지 않을 경우는 집에서 재래식 조선 간장을 사용하는 경우 모두를 포함하였다.

간장을 사용하는 대상자중 간장을 전래의 방법대로 집에서 담그어 먹는 비율은 60.5%로, 역시 노년층으로 갈수록 87.5%로 높은 비율을 나타냈다. 친척등 다른 집에서 얻어다 먹는 비율은 19.1%였으며 연령층 별로는 중년층은 20.9%, 청년층은 28.9%이었다. 시중에서 구입하는 비율은 18.4%로서 연령층 별로는 젊은층일 수록 높게 나타났다(표 4). 집에서 재래식 조선 간장을 담그는 비율의 변화를 보면 1975년 임의 보고³⁾에서 74.8%, 1983년⁹⁾ 63.0%, 1986년⁹⁾에는 78.0%, 1988년⁹⁾에는 63.6%, 1989년⁹⁾에는 68.8%, 현재 60.5%로서 점차로 줄어드는 실정이다. 반대로 시중에서 구입하는 비율은 1975년³⁾의 1%, 1987년⁹⁾의 12.5%, 현재의 18.4%로 현저히 증가하는 추세이다. 재래식 조선 간장의 사용이유는 88.0%가 '구수한 맛과 향기를 내기 위해서'라고 하였으며 연령층 별로 차이를 보이지 않았다(표 5).

간장을 사용하지 않는다고 응답한 대상자의 수가 적었기 때문에, 다음 문항에 대한 응답자의 수가 적어 대표성은 없으나 그 경향을 보면, 시판 간장을 사용하는 이유는 '편리하다'와 '믿을 수 있는 상표이므로'라는 답이 각각 27.5%로 가장 많았으며, 재래식 조선 간장을 사용하지 않는 이유에 대해서는 52.9%가 '집에서 담그어 먹기가 어렵다'라고 응답했고, 다음으로는 17.7%가 '시중에서 구입할 수가 없다'라고 응답하였다. 재래식 조선 간장을 사용하지 않는 경우의 대체 조리법으로 48.6%가 '약간의 진간장으로 색과 맛을 내고 나머지는

표 3. 재래식 조선 간장의 이용도 % (N)

	이용도		계
	사용 한다	사용 안한다	
20-30세	75.0(51)	25.0(17)	100(68)
31-60세	87.2(68)	12.8(10)	100(78)
61세 이상	91.7(33)	8.3(3)	100(36)
계	83.5(152)	16.5(30)	100(182)

N: 응답자 수.

표 4. 재래식 조선 간장의 보유 방법 % (N)

	보유 방법					계
	직접 담금	친척 등에게 얻음	시중에서 삼	기 타		
20-30세	32.7(17)	28.9(15)	34.6(18)	3.9(2)		100(52)
31-60세	68.7(46)	20.9(14)	10.5(7)	0(0)		100(67)
61세 이상	87.9(29)	0(0)	9.1(3)	3.0(1)		100(33)
계	60.5(92)	19.1(29)	18.4(28)	2.0(3)		100(152)

N: 응답자 수.

표 5. 재래식 조선 간장의 사용 이유 % (N)

	사용 이유				계
	구수한 맛과 향기를 내려고	색을 내려고	건강을 위해 소금 대용으로	기 타	
20-30세	89.6(43)	6.3(3)	4.2(2)	0 (0)	100(48)
31-60세	87.9(58)	3.0(2)	6.1(4)	3 (2)	100(66)
61세 이상	85.7(24)	0(0)	0(0)	14.3(4)	100(28)
계	88.0(125)	3.5(5)	4.23(6)	4.2(6)	100(142)

N: 응답자 수.

소금을 사용한다'라고 답하였고, 31.4%가 '진간장과 소금을 반씩 섞어서 사용한다'라고 답하여 전체의 80%가 진간장에 소금을 섞어 사용하고 있었다. 즉 시중에서 쉽게 구입할 수 있는 진간장을 구하기 어려운 재래식 조선 간장 대신 이용하고 있었다.

품질이 좋은 재래식 조선 간장의 특성은 81.8%가 '구수한 맛과 향기가 많아야 한다'고 답하였다(표 6). 소비자는 재래식 조선 간장의 고유한 특성으로 단맛, 짠맛, 색보다는 구수한 맛과 향기가 강할 것을 기대하고 있음을 알 수 있다.

2. 음식별 사용실태

각 음식에 대해 재래식 조선 간장으로 각 식품을 조리하는 비율은 표 7과 같았다. 미역국이 84.5%로 가장 높게 나타났으며, 그 중 52.9%가 '재래식 조선 간장'으로만 간을 한다고 답하였다. 고깃국의 경우는 74%가 재래식 조선 간장을 사용한다고 하였으며, 그 중 42.7%가 '재래식 조선 간장'으로만 간을 한다고 답하였다. 생선국의 경우는 41%가 재래식 조선 간장을 사용한다고 하였으며, 그중 38.6%가 '재래식 조선 간장'으로만 간을 한다고 답하였다. 맑은 국물이 특징인 콩나물

국의 경우 33.3%가 재래식 조선 간장을 사용한다고 하였으며 그중 26.7%가 '재래식 조선 간장'으로만 간을 한다고 답하였다. 즉 국류 중에서는 건더기 보다는 국물의 구수하고 그윽한 맛을 즐기는 음식일수록 재래식 조선 간장을 많이 사용하고 있는 것으로 보인다.

생선 찌개의 경우 34.5%가 재래식 조선 간장을 사용한다고 하였으며 35.1%가 '재래식 조선 간장'으로만 간을 한다고 답하였다. 김치 찌개의 경우 12.1%가 재래식 조선 간장을 이용한다고 하였으며, 그 중 35%가 '재래식 조선 간장'으로만 간을 한다고 답하였다. 된장 찌개의 경우 14.5%가 재래식 조선 간장을 사용한다고 하였으며 그중 20.8%가 '재래식 조선 간장'으로만 간을 한다고 답하였다. 찌개류의 경우 국류 보다는 짠맛이 많은 된장, 고추장을 사용하기 때문에 재래식 조선 간장의 이용률이 비교적 낮게 나타났다.

나물 무침의 경우 54.9%가 재래식 조선 간장을 사용한다고 하였으며 그중 43.2%가 '재래식 조선 간장'으로만 간을 한다고 답하였다.

3. 시료 간장의 특성 및 미역국의 소비자 관능 검사

미역국을 끓이기 위해 사용한 시료 간장의 일반성

표 6. 질 좋은 재래식 조선 간장의 특성

						% (N)	
	구수한 맛과 향기가 강해야 함	색이 너무 진하지 않아야 함	단맛이 강해야 함	짠맛이 강해야 함	기 타	계	
20-30세	89.8(53)	8.5(5)	0 (0)	1.7(1)	0 (0)	100(59)	
31-60세	80.3(61)	9.2(7)	9.2(7)	1.3(1)	0 (0)	100(76)	
61세 이상	71.4(25)	2.9(1)	11.4(4)	2.9(1)	11.4(4)	100(35)	
계	81.8(139)	7.7(13)	6.5(11)	1.8(3)	20 (4)	100(170)	

N: 응답자 수.

표 7. 재래식 조선 간장의 음식별 사용 실태

	이 용 도		조 리 방 법				기 타	계
	사용함	사용 안함	조선 간장으로만 간함	조선 간장과 소금을 반씩 간함	조선 간장 약간과 소금으로 간함			
미역국	84.5(153)	15.5(28)	52.9(81)	30.1(46)	11.1(17)	5.9(9)	100(153)	
고깃국	74.0(131)	26.0(46)	42.7(56)	38.9(51)	11.5(15)	6.9(9)	100(131)	
생선국	40.9(70)	59.1(101)	38.6(27)	32.8(23)	18.5(13)	10.0(7)	100(70)	
콩나물국	33.3(56)	66.7(112)	26.7(15)	41.1(23)	26.5(15)	5.4(3)	100(56)	
생선찌개	34.5(57)	65.5(108)	35.1(20)	42.1(24)	14 (8)	8.8(5)	100(57)	
김치찌개	12.1(20)	87.9(145)	35 (7)	45 (9)	0 (0)	20 (4)	100(20)	
된장찌개	14.5(24)	85.5(142)	20.8(5)	50 (12)	8.3(2)	20.8(5)	100(24)	
나물무침	54.9(95)	45.1(78)	43.2(41)	30.5(29)	12.6(12)	13.7(13)	100(95)	

N: 응답자 수.

분, 염도, 비중, pH는 표 8과 같다.

재래식 조선 간장의 수분함량은 68%~72%, 달이지 않은 간장은 77% 이상이었으며, 수분함량이 많을수록 단백질 함량은 작아지는 경향이었으나, 지방은 일정한 경향을 보이지 않았다. 회분은 20%~24% 내외였으나 역시 달이지 않은 간장은 17%로 낮았으며, 양조간장의 회분은 15% 정도이었다. 회분과 염도, 비중은 수분함량과 반대의 경향을 보이고 있으며, 양조간장의 염도와 회분은 재래식 조선 간장에 비하여 크게 낮았다. pH는 4.4~6사이로 염도와 회분함량과 어떠한 경향을 보이지는 않았다.

질문지를 작성한 소비자들에 대하여 여러 종류의 간장으로 조리한 미역국의 관능특성과 전반적인 기호도를 5점 척도로 실시한 결과는 표 9와 같다.

분산분석 결과 미역국의 구수한 맛에는 유의한 차이가 없었다. 미역맛에는 유의한 차이가($p < 0.05$) 나타나 양조 간장으로 조리한 미역국인 C2의 미역맛이 가장 강하게 나타났고 소금만으로 조리한 C1의 미역맛이 가장 약하게 나타났으며 재래식 조선 간장으로 조리한 미역국들의 미역맛의 강도는 모두 이들의 사이에 존재하는 것으로 나타났다. 미역국들간의 기호도 차이는 매우 유의하게 나타났으며($p < 0.001$) 재래식 조선 간장으로 만든 S5가 가장 좋게, 소금만으로 만든 C1이 가장 나쁘게 평가 되었다.

연령층으로 나누어 볼 때는 노년층에서는 재래식 조선 간장을 넣은 미역국(S4 제외)을 더 좋아하고 소금이나 진간장을 넣은 미역국을 싫어하는 경향이 뚜렷하였으나 더 젊은 층에서는 이런 경향의 강도가 약

표 8. 시료 간장의 일반성분, 염도, 비중, pH

	수분(%)	단백질(%)	지방(%)	회분(%)	염도(%w/v)	비 중	pH
S1	68.83	4.57	0.321	22.75	28.73	1.221	5.00
S2	68.47	3.65	0.595	23.94	29.16	1.233	4.56
S3	77.70	3.03	0.348	17.00	20.39	1.164	5.02
S4	71.76	3.01	0.564	22.27	30.25	1.212	5.97
S5	72.01	3.31	0.490	20.00	25.82	1.203	4.43
C2	68.96	5.88	1.207	14.96	17.85	1.200	4.43

S1~S5: 재래식 조선 간장.
C2: 양조 간장.

표 9. 소비자 관능 검사에 의한 미역국의 평균, F값 및 다중범위 시험결과

		S1	S2	S3	S4	S5	C1	C2	F-value
전 체	구수한 맛 ¹	3.11	3.18	3.06	2.77	3.07	2.98	2.90	1.68
	미역 맛 ¹	2.93 ^{ab}	3.11 ^a	2.95 ^{ab}	3.04 ^{ab}	2.98 ^{ab}	2.73 ^b	3.24 ^a	2.13*
	기호도 ²	3.31 ^{ab}	3.32 ^{ab}	3.28 ^{ab}	2.99 ^{bc}	3.46 ^a	2.75 ^c	3.15 ^b	5.41***
20세-30세	구수한 맛	2.92	3.00	2.91	2.70	2.98	3.13	2.66	1.00
	미역 맛	2.89	3.15	2.94	3.25	3.05	2.73	3.10	1.07
	기호도	3.31 ^a	3.08 ^{ab}	3.20 ^{ab}	2.81 ^b	3.46 ^a	2.74 ^b	3.12 ^{ab}	2.84**
31세-60세	구수한 맛	3.27	3.47	3.03	2.88	3.07	2.83	3.23	1.60
	미역 맛	2.97 ^b	3.22 ^{ab}	2.89 ^b	2.77 ^b	2.90 ^b	2.74 ^b	3.53 ^a	2.69**
	기호도	3.37 ^a	3.57 ^a	3.24 ^{ab}	3.31 ^a	3.41 ^a	2.79 ^b	3.41 ^a	2.10*
61세 이상	구수한 맛	3.25	2.93	3.44	2.53	3.31	2.95	2.86	1.49
	미역 맛	2.93	2.71	3.15	3.14	2.93	2.71	3.00	0.38
	기호도	3.19 ^{ab}	3.33 ^{ab}	3.56 ^a	2.67 ^b	3.56 ^a	2.68 ^b	2.64 ^b	2.79**

1) 1점: 매우 약함, 3점: 보통, 5점: 매우 강함.

2) 1점: 매우 싫어함, 3점: 보통, 5점: 매우 좋아함.

같은 행내에서 다른 영문자는 Duncan의 다중범위 시험법에 의해 평균값이 5%에서 유의하게 다름을 표시

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

S1~S5: 재래식 조선 간장과 소금을 넣은 미역국

C1: 소금만 넣은 미역국.

C2: 양조간장과 소금을 넣은 미역국.

해지는 것을 살펴볼 수 있었다.

재래식 조선 간장의 사용조사에서 재래식 조선 간장을 더 많이 사용하고 있는 노년층이 재래식 조선 간장으로 만든 미역국을 더 좋아하는 이런 경향은 입맛의 익숙화, 습관화에 따른 결과로 생각된다.

본 조사 결과, 재래식 조선 간장이라고 하더라도 그 맛에 차이를 나타내고 있었다. S1, S2, S3, S5는 대체적으로 선호하는 경향을 보였지만 S4 미역국은 좋지 않게 평가되고 있었다. 이 미역국에 넣은 재래식 조선 간장은 실험실 관능 검사결과¹³⁾ 다른 재래식 조선 간장에 비하여 고린내가 심한 간장이었다. 따라서 좋은 맛과 향을 지닌 재래식 조선 간장의 제조 방법이나 저장 방법의 표준화가 이루어져야 할 것으로 생각된다.

본 조사 결과, 현재는 집에서 담그지 않는 경우 시판 장류를 이용하는 경우가 친지로부터 얻는 경우보다 낮게 나타났지만 가공식품에 대한 인식과 이용률이 점차 높아지는 경향과 간장을 담그어 주실 어른들이 안 계실 미래에는 시판 장류의 이용률이 크게 늘어날 것으로 생각된다. 따라서 재래식 조선 간장의 이용률을 높이고 품질을 보존하기 위해서는 제조법의 표준화와 함께 공장가공품의 연구와 개발이 많이 이루어져야 할 것이다.

IV. 요 약

재래식 조선 간장의 이용률은 83.5%로 나타났으며 노년층의 이용률은 91.7%로 높은 비율을 나타냈다. 재래식 조선 간장 사용의 경우 간장을 집에서 담그어 먹는 비율은 60.5%로 나타났으며 역시 노년층으로 갈수록 87.5%로 높은 비율을 나타냈다. 친척 등 다른 집에서 얻어다 먹는 비율은 19.1%, 시중에서 구입하는 비율은 18.4%로서 연령층 별로는 젊은층일수록 높게 나타났다. 재래식 조선 간장의 사용이유는 88%가 '구수한 맛과 향기를 내기위해서'라고 하였다.

재래식 조선 간장으로 조리하는 비율은 미역국이 84.5%로 가장 높게 나타났으며, 고깃국의 경우는

74%, 생선국의 경우는 40.9%, 콩나물국의 경우 33.3%, 생선찌개의 경우 34.5%, 된장 찌개의 경우 14.5%, 김치 찌개의 경우 12.1%가 재래식 조선 간장을 이용한다고 하였다.

소비자 관능검사 결과 여러 시료 간장으로 조리한 미역국의 구수한 맛은 유의적인 차이가 없었으나 미역맛과 기호도에서는 유의적인 차이를 보였다.

미역국의 기호도 경향은 노년층에서 소금을 넣은 미역국보다 재래식 조선 간장으로 끓인 미역국을 선호하는 경향이 더 뚜렷하였다.

참고문헌

1. 장지현: 우리나라 장류문화. 한국식문화학회지, 7(4): 365 (1992).
2. 윤서석: 한국의 전래생활. 수확사, (1983).
3. 임원명: 한국재래장류의 마련 방법과 보관방법에 관한 아파트 주민의 실태조사. 대한가정학회지, 13: 131 (1975).
4. 안숙자: 한국장류공업화의 전망에 관한 일고찰. 중대사대논집, p.114 (1983).
5. 한경선, 윤서석: 한국가정의 장류의 관리에 관한 연구. 한국조리과학회지, 3(1): 1 (1987).
6. 한경선: 장류의 관리 실태에 관한 연구. 윤서석박사 정년퇴직기념 논집, p.163 (1988).
7. 이기춘: 산업 사회의 소비자행태연구. 대한가정학회지, 27(2): 121 (1989).
8. 모수미: 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향. 한국영양학회지, 19(2): 120 (1986).
9. 한경선, 윤서석: 한국가정의 일상식의 구조에 관한 연구. 대한가정학회지, 25(2): 69 (1987).
10. 안숙자: 한국 주부의 가공식품에 대한 인식 및 이용실태에 관한 연구. 한국조리과학회지, 5(2): 75 (1989).
11. AOAC, Official Method on Analysis of Association of Official Analytical Chemistry, 14th ed. The Association of Official Analytical Chemists, Inc., Virginia, U.S.A., 1984.
12. 정동효, 장현기: 식품분석. 진로연구사 (1990).
13. 서성희: 재래식 조선 간장의 향기 성분 및 관능 특성에 관한 연구. 서울대학교 가정학석사학위논문, (1995).