

## 전통 밀반찬의 인지도와 이용실태에 관한 조사연구 (II)

— 마른반찬 및 자반류 —

윤계순 · 송요숙

우석대학교 식품영양학과

(1996년 9월 24일 접수)

## A Study on the Knowledge and Utilization of Korea Traditional Basic Side Dishes (II) — Dried Side Dishes and Jabans —

Gye-Soon Yoon and Yo-Sook Song

Department of Food and Nutrition Woo Suk University

(Received September 24, 1996)

### Abstract

This study was undertaken to investigate the knowledge and the use of Korean traditional basic side dishes, dried side dishes and Jabans, by housewives. Among the 59 kinds dried side dishes and Jabans, the most well-known food (above 90% of subjects) turned out to be squid Po (dried strip), kong Jaban (seasoned bean), pollack Po, dried yellow croacker, boild-dried anchovy Jaban and laver Boogag in the order. In cooking experience of dried side dish and Jaban, over 40% of subjects for boild-dried anchovy Jaban, squid Po, dried yellow croacker and kong Jaban have cooked frequently. The proportion of subjects who has bought the marketed dried side dishes and Jaban products was 61.5%. Major problem of that products was pointed out for a sanitary condition and high price. If marketed dried basic side dishes and Jabans were improved over the aspects, the proportion of subjects who would buy the products was 70.0%. Preparation ability of these basic side dishes was influenced by age and educational level. The working housewives had higher frequency in use than the non-job housewives. The interesting degree for basic side dishes was not significantly different from age, resident area and educational level.

### I. 서 론

한국의 전통음식중 밀반찬은 우리 기후 풍토의 여건을 극복할 수 있는 저장 기술이 집약된 음식들이라 볼 수 있다. 특히 고기, 생선 등으로 만든 각종포, 건어류, 뒤각 및 부각류 등의 마른 반찬과 자반류 등은 저장성이 있도록 만들어 일상식, 술안주, 의례음식 등에 널리 이용되어 왔다<sup>1)</sup>.

지난 반세기 동안 우리나라라는 식품산업의 발달과 각 가정마다 냉동, 냉장 저장 시설이 갖춰지고, 연중 신선한 식품들이 풍부히 공급됨으로써 전통적인 밀반찬의 필요성이 감소되어가고 있으며 편의성이 강조된 외래 식품의 도입으로 식생활이 크게 변화됨에 따라 전통적인 음식들의 이용빈도는 점차 줄어들고 있는 것으로 보고 되었다<sup>2,3)</sup>. 그러나 한편으로 영양과잉, 편중 등으로

성인병의 발병율이 높아져가고 있는 가운데 최근 들어 전통음식에 대한 새로운 인식과 관심이 되살아 나고 있으며, 전통음식에 대한 의식조사는 물론 전통음식의 개발과 우수성을 입증하려는 노력들이 활발히 이루어지고 있다<sup>4-6)</sup>. 마른 반찬류로 부각의 제조와 저장성향상을 위한 방법이 보고되었고<sup>7)</sup> 조리조건을 다양화한 콩자반의 특성<sup>8)</sup>, 남녀고교생들을 대상으로 여러 전통음식과 더불어 마른 반찬류의 기호도가 일부 조사되었다<sup>9)</sup>. 또한 야생에서 자생하고 있는 각종 산채류를 밀반찬으로 이용할 수 있는 조리개발에 관한 연구도 이루어졌다<sup>10)</sup>.

다양한 종류의 instant 식품과 외래식품의 유입으로 급속히 변화되어가고 있는 오늘날의 식생활에서 전통적으로 이용하여온 많은 종류의 밀반찬들에 대한 이용실태, 조리법 등을 고찰하고 개선해서 이들 식품을

계승 발전시켜야 하는 노력 또한 필요하다고 본다. 이에 대한 연구의 일환으로 밀반찬류를 장아찌류와 포류 부각 및 뒤각류, 자반류로 대별하여<sup>1)</sup> 먼저 장아찌류에 대한 이용과 기호성을 조사한 바 있다<sup>2)</sup>. 본 연구에서는 전보에 이어 각 가정의 식생활 관리자인 주부를 대상으로 전통적으로 이용되어온 마른반찬 및 자반류에 대한 인지도, 이용조리경험 및 기호도를 조사하여 이들 음식에 대한 현재성과 기호성을 파악함과 아울러 시판제품을 포함한 이들 전통식품의 이용실태를 조사하여 생산계획시 기본자료의 일부분으로 제공하고자 하였다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

전라북도 전주, 군산, 익산 및 전라남도 광주, 순천, 여천 지역과 그 주변 농어촌 지역의 주부를 대상으로 설문지를 사용하여 1994년 12월부터 1995년 5월까지 조사대상자가 직접 기록하는 방법으로 조사를 하였다. 배부한 650매의 설문지중 통계처리가 가능한 460부를 본 조사에 이용하였다.

### 2. 조사내용 및 자료처리

조사내용은 조사대상자의 일반사항, 마른 반찬 및 자반류의 이용 실태에 관한 문항 그리고 유통<sup>11)</sup>과 황<sup>12)</sup>의 자료를 바탕으로 재료가 같은 것은 한가지로 제시하여 (예: 육포, 편포, 대추포, 약포→육포) 부각 및 뒤각류 22종, 포류 15종, 자반류 22종에 대해 각각 인지도, 기호도, 조리경험, 이용경험에 대해 답하게 하였다.

본 조사의 자료 처리는 SAS program을 사용하여 통계처리 하였다. 조사대상자의 일반사항과 시판제품의 이용실태 및 부각 및 뒤각류, 포류, 자반류에 대한 인지도, 기호도, 조리경험, 이용경험은 백분율로 나타냈으며 나이, 직업유무, 거주지역 및 교육수준에 따른 마른 반찬 및 자반류의 이용 실태는  $\chi^2$ -test를 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

조사대상 주부의 일반사항은 표 1과 같다. 총 460명으로 연령분포는 30~40대가 전체의 68.1%로 나타났고, 도시거주자가 73.0%이었다. 교육수준은 고졸이 39.6%의 분포를 보였고 30.6%의 주부가 상업등의 자유업을 포함한 직업을 가지고 있었으며 가계 월평균 소득은 101~200만원이 55.9%를 나타냈다.

표 1. 조사대상자의 일반사항

		N (%)
연령(세)	20~29	66 (14.3)
	30~39	171 (37.2)
	40~49	142 (30.9)
	50세이상	81 (17.6)
거주지역	도시	336 (73.0)
	농촌	124 (27.0)
교육수준	중졸이하	148 (32.2)
	고졸	182 (39.6)
	대졸이상	130 (28.2)
직업유무	없다	319 (69.4)
	있다	141 (30.6)
월평균소득(만원)	100 미만	121 (26.3)
	101~200	257 (55.9)
	201 이상	82 (17.8)
주거형태	다세대주택	229 (49.8)
	단독주택	231 (50.2)
계		460 (100.0)

### 2. 마른반찬 및 자반류에 대한 인지도와 기호도

부각 및 뒤각 22종, 포류 15종, 자반류 22종에 대한 인지도 및 기호도 순위를 10위까지 각각 나타낸 결과는 표 2와 같다.

조사대상자의 90%(415명) 이상이 잘 있다고 응답한 부각 및 뒤각류는 김부각 뿐이었으며 50% 이상이 알고 있다고 응답한 것은 김부각을 포함해서 미역튀각, 깻잎부각, 다시마부각 및 뒤각, 끓고추, 돌김, 가죽잎부각 등 7종이었다. 조사대상자의 80% 이상이 모른다고 응답한 부각 및 뒤각류는 동백잎, 차조기보송이, 우엉잎, 참죽순, 국화잎부각, 묵, 호두튀각, 두릅부각 순으로 나타났고 이름만 들어본 상태의 약간 안다고 응답한 경우는 국화잎(28.5%), 메뚜기(21.7%), 두릅부각(20.7%), 파래튀각(20.2%) 등의 순으로 나타났다.

예로부터 각 가정에서 부각의 재료로 감자, 끓고추, 깻잎, 김, 가죽잎 등이 많이 이용되었는데 절에서 주로 이용 된 동백잎, 국화잎 등과 같은 재료가 특별한 부각류는 일반인들에게 생소한 것으로 보인다.

포류는 오징어, 복어포의 경우 조사대상자의 90% 이상이 잘한다고 응답했으며 이를 포함 육포, 대구포, 문어포, 뱃어포는 60% 이상이 아는 것으로 조사되었으나, 노루포, 주리포는 90% 이상이 모르는 것으로 나타났다. 전치어란, 전복포, 관목, 생치포, 암치포 등은 80% 이상이 모른다고 응답되었으며 이름만 들어본 것으로는 가오리포(34.8%), 상어포(29.6%), 전복포(29.6%), 암치포(28.9%), 관목(21.3%) 등의 순으로 나타났다.

표 2. 마른반찬 및 자반류의 인지도와 기호도 순위

종류	순위	인 지 도				기 호 도			
		잘안다	%	모른다	%	좋아함	%	싫어함	%
부각 및 뒤각류	1	김부각	90.2	동백잎부각	93.9	김부각	68.3	다시마부각 및 뒤각	5.1
	2	미역튀각	81.7	차조기보송이	87.8	깻잎부각	49.6	메뚜기부각	4.6
	3	깻잎부각	79.3	우엉잎부각	86.9	미역튀각	47.2	풋고추부각	3.5
	4	다시마부각 및 뒤각	78.9	참죽순부각	85.6	풋고추부각	44.3	미역튀각	3.3
	5	풋고추부각	75.4	국화잎부각	84.8	다시마부각 및 뒤각	40.0	감자부각	2.6
	6	돌김부각	60.0	목튀각	84.3	돌김부각	36.7	돌김부각	2.6
	7	가죽잎부각	53.5	호두튀각	83.4	가죽잎부각	28.9	깻잎부각	2.4
	8	감자부각	46.1	두릅부각	81.5	감자부각	28.9	김부각	2.2
	9	들깨송이부각	45.0	메뚜기부각	77.6	들깨송이부각	25.7	가죽잎부각	2.2
	10	파래튀각	45.0	고구마잎부각	75.7	파래튀각	25.2	파래튀각	2.0
포류	1	오징어포	96.7	노루포	96.5	오징어포	82.4	뱅어포	4.8
	2	북어포	93.0	주리포	90.2	북어포	65.4	육포	3.9
	3	육포	73.9	건치어란	88.9	육포	42.4	상어포	3.7
	4	대구포	66.7	전복	87.8	문어포	35.2	관복	3.7
	5	문어포	64.8	관목	83.3	뱅어포	28.9	대구포	3.5
	6	뱅어포	62.4	생치포	83.0	대구포	28.0	문어포	3.3
	7	가오리포	35.6	암치포	80.9	가오리포	14.3	암치포	3.0
	8	상어포	26.5	상어포	71.7	생치포	8.3	전치어란	2.8
	9	생치포	15.7	가오리포	62.6	상어포	6.3	가오리포	2.6
	10	암치포	15.0	뱅어포	35.4	관복	6.3	북어포	2.6
자반류	1	콩자반	95.9	임자자반	94.6	굴비	81.9	콩자반	4.6
	2	굴비	91.3	천초자반	92.4	멸치자반	73.0	더덕자반	3.7
	3	멸치자반	91.3	방어자반	91.7	고등어자반	67.4	전어자반	3.5
	4	고등어자반	89.1	송어자반	89.3	갈치자반	66.3	밴댕이자반	3.3
	5	갈치자반	83.9	밀자반	89.3	콩자반	65.0	미역자반	3.3
	6	도라지자반	77.3	연어자반	88.5	도라지자반	53.7	준치자반	3.3
	7	미역자반	74.3	비웃자반	84.8	더덕자반	49.8	갈치자반	3.0
	8	더덕자반	71.1	민어자반	83.3	미역자반	44.6	고등어자반	3.0
	9	북어자반	66.5	청각자반	82.4	북어자반	40.4	도라지자반	2.8
	10	준치자반	35.4	전어자반	77.8	준치자반	15.9	북어자반	2.8

자반류는 콩자반, 굴비, 멸치자반 등이 조사대상자 90% 이상 알고 있었고 고등어, 갈치, 도라지, 미역, 더덕, 북어자반은 60% 이상이 알고 있는 것으로 조사되었다. 임자, 천초, 방어자반은 90% 이상이 모르는 것으로, 이름만 들어본 것으로는 밴댕이(29.8%), 연어(24.6%), 송어자반(22.2%) 등의 순으로 조사되었다.

부각 및 뒤각류의 기호도 조사에서 좋아한다고 응답한 조사대상자의 비율은 김부각 만이 60%를 넘었고 깻잎, 미역튀각, 풋고추, 다시마부각은 49.6%~40.0%의 비율을 보였다. 싫어한다는 비율은 다시마, 메뚜기, 풋고추부각, 미역튀각, 감자, 돌김부각 순으로 나왔으나

그 비율은 아주 낮았다. 포류에서는 오징어포, 북어포, 육포, 문어포, 뱅어포 등의 순위로 좋아한다고 응답되었으며 인지도 순위와 비슷하였다. 특히 오징어포는 조사대상자의 82.4%가 좋아한다고 함으로써 고등학생의 마른 반찬 기호도 조사에서 나타난 결과와 같았다<sup>9)</sup>. 싫어하는 순위는 뱅어포, 육포, 상어포, 관목, 대구포 등이었으며, 그저 그렇다고 응답한 비율은 대구포(36.5%), 뱅어포(30.9%), 육포(28.9%), 문어포(27.2%) 등으로 나타났다.

노루포, 주리포, 건치어란, 전복포, 관목 등의 기호도는 조사대상자 대부분이 인지도가 낮기 때문에 모든

표 3. 마른반찬 및 자반류의 먹어본 경험과 조리빈도 순위

종류	순위	많이먹어봄	%	조리빈도					
				자주	%	가끔	%	없음	
부각 및 튀각류	1	김부각	60.7	김부각	28.9	미역튀각	45.2	동백잎부각	99.3
	2	미역튀각	37.6	미역튀각	14.6	풋고추부각	41.1	메뚜기부각	95.7
	3	깻잎부각	35.7	깻잎부각	13.9	다시마부각 및 튀각	36.7	국화잎부각	95.2
	4	다시마부각 및 튀각	31.5	다시마부각 및 튀각	11.9	김부각	36.5	참죽순부각	95.2
	5	풋고추부각	29.6	돌김부각	10.7	깻잎부각	31.1	우엉잎부각	94.8
	6	돌김부각	25.4	풋고추부각	10.7	돌김부각	25.9	호두튀각	93.7
	7	감자부각	19.1	감자부각	8.9	가죽잎부각	20.2	북튀각	93.0
	8	가죽잎부각	18.0	파래튀각	7.4	파래튀각	20.0	두릅부각	91.3
	9	파래튀각	13.5	취나물부각	6.3	감자부각	19.1	차조기보송이	85.2
	10	들깨송이부각	12.6	가죽잎부각	5.6	들깨송이부각	16.7	고구마잎부각	79.3
포류	1	오징어포	75.0	오징어포	46.5	복어포	43.5	노루포	100.0
	2	복어포	63.3	복어포	28.9	오징어포	35.9	전치어판	98.5
	3	뱅어포	28.5	뱅어포	12.8	육포	28.7	주리포	97.4
	4	육포	26.9	육포	11.1	대구포	28.0	전복포	96.5
	5	문어포	21.7	문어포	6.5	뱅어포	27.6	암치포	95.2
	6	대구포	18.7	대구포	5.9	문어포	26.3	생치포	95.0
	7	가오리포	6.3	관목	2.6	가오리포	12.4	관목	92.8
	8	생치포	4.6	가오리포	1.3	상어포	10.4	상어포	92.2
	9	상어포	3.5	생치포	1.1	암치포	5.7	가오리포	86.3
	10	관목	3.5	민어포	0.7	생치포	5.4	문어포	68.7
자반류	1	콩자반	73.7	멸치자반	48.0	콩자반	42.6	천초자반	97.4
	2	멸치자반	68.5	굴비	41.3	굴비	39.6	임자자반	97.2
	3	굴비	64.1	콩자반	40.7	고등어자반	39.1	방어자반	96.5
	4	고등어자반	58.5	고등어자반	38.3	도라지자반	38.7	승어자반	96.3
	5	갈치자반	53.0	갈치자반	32.6	갈치자반	38.5	연어자반	96.3
	6	미역자반	38.9	미역자반	20.4	미역자반	35.7	밀자반	95.0
	7	도라지자반	38.7	도라지자반	20.0	더덕자반	35.4	비웃자반	93.2
	8	더덕자반	28.3	복어자반	13.9	멸치자반	35.4	청각자반	92.8
	9	복어자반	27.6	더덕자반	10.9	복어자반	32.6	전어자반	91.7
	10	우엉자반	9.1	우엉자반	4.3	준치자반	14.1	밴댕이자반	88.5

항목에서 응답비율이 그만큼 낮게 나타났다. 자반류에서는 굴비가 81.9%로 가장 기호도가 높았으며 멸치자반, 고등어, 갈치, 콩, 도라지자반 등의 순위를 보였다. 인지도 순위에서 가장 많이 알고 있는 콩자반은 65% 만이 좋아한다고 응답되었으며 ‘싫어한다’가 1위, ‘그 저렇다’도 1위로 나타났는데 청소년들 사이에서도 싫어하는 마른 반찬으로 조사되었다<sup>13)</sup>.

### 3. 먹어본 경험 및 조리경험

마른반찬 및 자반류의 먹어본 경험과 조리경험 순위를 나타낸 결과는 표 3과 같다. 많이 먹어본 부각 및 튀각류는 김부각이 전체 조사대상자의 60.7%로 가장

높게 나타났고 미역튀각, 깻잎, 다시마, 풋고추부각 등은 37.6%~29.6%의 비율을 보였다. 포류는 오징어포, 복어포, 뱅어포, 육포, 문어포의 순위로 특히 오징어포 및 복어포가 가장 많이 먹어본 종류인 것으로 조사되었다.

자반류에서는 콩, 멸치자반, 굴비, 고등어, 갈치, 미역자반 순으로 많이 먹어 봤다고 응답되었다. 이러한 결과는 이들 마른반찬 및 자반류의 재료가 비교적 흔하고 손쉽게 구할 수 있기 때문인 것으로 볼 수 있다.

각 가정에서 직접 이들 마른 반찬 및 자반류를 제조하거나 시판품을 구입하여 자주 조리하는(1주일에 1~2번) 조리경험을 조사한 결과 부각류는 김부각, 미역부각, 깻잎, 다시마부각 및 튀각 등의 순으로 나타

났다.

포류에서는 오징어포, 볶어포, 뱕어포, 육포 등의 순으로, 자반류에서는 멸치, 굴비, 콩, 고등어 등의 순으로 자주 조리한다고 하였는데 전체적으로는 멸치자반, 오징어포, 굴비, 콩자반, 고등어자반 등이 자주 조리되는 것으로 조사되었다.

부각류, 포류, 자반류 모두 가끔 조리한다(1달에 2~3번)는 비율이 전반적으로 많았으며 거의 만들지 않는다고 한 부각류는 동백잎, 메뚜기, 국화잎, 참죽순, 우엉잎부각, 호두, 묵튀각 등의 순으로 나타났다. 포류에서는 노루포가 조사대상자 100%가 거의 만들지 않는다고 했으며 건치어란, 주리포, 전복포, 암치포, 생치포, 관목, 상어포 등과 자반류에서 천초, 임자, 방어, 송어, 연어, 밀, 비웃, 청각, 전어자반 등의 경우 전체 조사 대상자의 90% 이상이 만들지 않는다고 응답하여 요즘의 식탁에 거의 올라오지 않는 것으로 나타났다.

이는 식품재료의 공급가능성, 경제성, 시간적인 여유, 제조의 복잡성 등에 기인된 것으로 보인다. 마른 반찬이 반상차림의 식사에서 꼭 필요하다고 생각되는 반찬품목에서 아주 낮은 순위를 나타냈다는 보고<sup>2)</sup>와 한식 식당의 판매 식단에서도 멸치조림, 콩조림, 굴비구이 이외의 부각류나 포류 등은 거의 제공하지 않는 것<sup>15)</sup>과 관련하여 마른반찬 및 자반류의 이용 종류나 조리 횟수는 아주 한정적이며 낮은 것을 알 수 있다.

#### 4. 마른반찬 및 자반류의 이용실태

##### 1) 시판제품의 이용실태

시판되고 있는 마른반찬 및 자반류의 이용실태 및 의견 조사 결과는 표 4와 같다. 부각 및 튀각, 포 및 자반류를 사먹은 경험이 있다고 응답한 비율은 61.5%로 장아찌와 같은 밀반찬의 경우(51.4%)보다<sup>3)</sup> 더 높았다.

마른반찬 및 자반류의 구매동기는 편하기때문(76.7%), 준비시간 부족(12%)이 대부분을 차지했는데 이는 마른반찬 및 자반류를 실제 각 가정마다 제조하는데 있어서 어려움이 크다는 것을 시사한다고 볼 수 있겠다.

시판 마른반찬 및 자반류의 가장 큰 문제점은 비위 생적이다%가격이 높다>맛이 없다>종류가 다양하지 못하다 등의 순으로 나타나 위생적인 측면에서 만족하지 못하고 있음을 알 수 있으며 장아찌의 경우에도<sup>3)</sup> 이와 같은 의견을 나타냈다.

시판 김치에 있어서는 위생적인 측면의 불만족도는 점차 낮아지고 있는 것으로 조사되었는데<sup>14)</sup> 마른반찬 및 자반류의 경우에는 제조 규모가 영세하고 소비가 적어 이의 개선에 어려움이 따를 것으로 보인다.

시판품의 문제점이 개선된다면 구입한다는 비율은 70.0%를 나타냄으로써 위생적, 가격, 맛의 향상이 이

표 4. 시판 마른반찬 및 자반류의 이용 실태와 의견

	내 용	N (%)
구입경험	있 다	283 (61.5)
	없 다	177 (39.5)
구매동기 (N=283)	준비시간 부족	34 (12.0)
	편하기때문	217 (76.7)
	맛이 좋다	21 ( 7.4)
	값이 저렴	7 ( 2.5)
	기 타	4 ( 1.4)
시판 제품의	맛이 없다	65 (14.2)
문제점	비위생적	265 (57.7)
	종류가 다양하지 못함	29 ( 6.3)
	가격 높다	90 (19.6)
	구입이 어렵다	10 ( 2.2)
시판 제품의	구입한다	322 (70.0)
문제점 개선후	안한다	111 (24.1)
구입여부?	모르겠다	27 ( 5.9)
시판 제품의	더욱 감소할 것이다	69 (15.0)
이용전망	증가할 것이다	233 (50.7)
	변화없을 것이다	113 (24.6)
	모르겠다	45 ( 9.8)
가족중 마른	부모	116 (25.2)
반찬을 가장	주부본인	115 (25.0)
선후하는 사람	남편	144 (31.3)
	아이들	52 (11.3)
	기 타	33 ( 7.2)

루어질 경우 시판제품의 이용율은 높아질 것으로 예상된다. 시판 마른반찬 및 자반류의 이용 전망은 '증가할 것이다'고 응답된 비율이 50.7%로 가장 높았다. 가족중 마른반찬 및 자반류를 가장 좋아하는 분은 남편>부모님>주부자신>아이들 순으로 나타났다.

##### 2) 연령에 따른 마른반찬 및 자반류의 이용실태

나이에 따른 마른반찬 및 자반류의 이용실태를 조사한 결과는 표 5와 같다. 부각 및 튀각, 포류, 자반류에 대한 관심이 '많다'고 응답한 비율은 50대이상, 40대, 20대, 30대 순으로 나타났고, '관심이 없다'는 20대에서 높게 나타났으나 유의성은 없었다.

마른반찬 및 자반류의 용도는 전체적으로 일상 반찬이나 도시락 반찬으로 이용하는 비율이 높게 나타났고 20대, 30대는 일상 반찬으로 40대는 도시락 반찬으로 이용하는 경우가 많았다( $p<0.01$ ).

식탁에 올리는 빈도는 '자주'가 20대와 50대에서 다소 높았고 '거의 먹지 않는다'는 40대에서 높게 나타났으나 유의성은 없었다.

제조 방법을 '종류별로 안다'고 응답한 비율이 전체적으로 가장 높았고 20대 보다 30대, 40대 이상의

표 5. 연령에 따른 마른반찬 및 자반류 이용실태

N(%)

		20 대	30 대	40 대	50 대	계	N(%)
관심도	많다	22 (33.3)	50 (29.2)	60 (42.2)	37 (45.7)	169(36.8)	N.S
	보통	29 (43.9)	91 (53.2)	61 (43.0)	28 (34.5)	209(45.4)	
	없다	15 (22.7)	30 (17.5)	21 (14.8)	16 (19.8)	82(17.8)	
용 도	도시락반찬	19 (28.8)	43 (25.1)	68 (47.9)	31 (38.3)	161 (35.0)	$\chi^2=31.654$
	일상반찬	31 (47.0)	74 (43.3)	35 (24.7)	32 (39.5)	172 (37.4)	$p=0.002$
	의례음식 등 특별식	2 ( 3.0)	7 ( 4.1)	5 ( 3.5)	0 ( 0.0)	14 ( 3.0)	
	술안주	5 ( 7.6)	6 ( 3.5)	10 ( 7.0)	4 ( 4.9)	25 ( 5.4)	
	다양하게 이용	9 (13.6)	41 (24.0)	24 (16.9)	14 (17.3)	88 (19.2)	
식탁에 올리는 빈도	자주	34 (51.5)	66 (38.6)	60 (42.3)	43 (53.1)	203 (44.2)	N.S
	가끔	30 (45.5)	95 (55.6)	69 (48.6)	33 (40.7)	227 (49.3)	
	거의이용않음	2 ( 3.0)	10 ( 5.8)	13 ( 9.1)	5 ( 6.2)	30 ( 6.5)	
제조능력	잘안다	5 ( 7.6)	15 ( 8.8)	14 ( 9.9)	19 ( 2.4)	53 (11.5)	$\chi^2=38.582$
	대충안다	24 (36.4)	71 (41.5)	52 (36.6)	27 (33.4)	174 (37.8)	$p=0.000$
	종류별로안다	27 (40.9)	81 (47.4)	71 (50.0)	35 (43.2)	214 (46.5)	
	전혀모름	10 (15.1)	4 ( 2.3)	5 ( 3.5)	0 ( 0.0)	19 ( 4.2)	
제조여부	집에서만듬	26 (39.4)	91 (53.2)	70 (49.3)	55 (67.9)	242 (52.6)	$\chi^2=26.094$
	친지에게서얻음	5 ( 7.6)	18 (10.5)	4 ( 2.8)	3 ( 3.7)	30 ( 6.5)	$p=0.002$
	사서먹음	5 ( 7.6)	3 ( 1.8)	8 ( 5.6)	0 ( 0.0)	16 ( 3.5)	
	가끔 만들거나	30 (45.4)	59 (34.5)	60 (42.3)	23 (28.4)	172 (37.4)	
	사서 먹음						
계		66 (14.3)	171 (37.2)	142 (30.9)	81 (17.6)	460(100.0)	

N.S: not significant

경우에 더 높은 비율을 보였다. 또 제조 방법을 전혀 모른다고 응답한 비율은 20대에서 가장 많았다( $p<0.000$ ).

제조여부 조사에서 20대는 가끔 만들거나 사먹는다는 비율이 높았고 30대 40대, 50대 이상은 집에서 만든다는 비율이 높게 나타났다( $p<0.01$ ).

3) 직업의 유무와 마른반찬 및 자반류의 이용실태  
상업을 포함한 자유업 및 정규 직장을 가진 주부와 직업이 없는 주부의 마른 반찬 및 자반류 이용 실태를 조사한 결과는 표 6과 같다. 마른반찬 및 자반류에 대한 관심도는 직업이 있는 주부가 ‘많다’고 응답한 비율이 더 높았으나 유의적인 차이는 없었다.

마른반찬 및 자반류의 용도는 직업의 유무에 관계 없이 일상, 도시락 반찬으로 대부분 이용하고 있었으며 술안주로 이용하는 경우는 직업이 없는 주부에게서 더 높은 비율을 보였으나 유의적인 차이는 없었다. 식탁에 올리는 빈도는 직업이 있는 주부가 더 자주 먹는 것으로 나타났다( $p<0.01$ ).

또 직업이 없는 주부의 경우 제조 방법을 더 잘 아는 것으로 조사되었으며( $p=0.05$ ) 집에서 만들어 먹는 비율도 더 높게 나왔다( $p<0.05$ ).

4) 거주지역과 교육수준에 따른 마른반찬 및 자반류의 이용실태

거주지역과 교육수준에 따른 마른반찬 및 자반류 이용실태는 표 7과 같다. 도시와 농촌지역 거주 주부 사이의 마른반찬 및 자반류에 대한 관심도는 ‘보통’이

표 6. 직업 유무에 따른 마른반찬 및 자반류의 이용 실태

N(%)

		없 다	있 다
관심도	많다	106 (33.2)	63 (44.7)
	보통	155 (48.6)	54 (38.3)
	없다	58 (18.2)	24 (17.0)
용 도	도시락반찬	109 (34.1)	52 (36.9)
	일상반찬	121 (37.9)	51 (36.2)
	의례음식 등 특별식	10 ( 3.1)	4 ( 2.8)
	술안주	16 (24.2)	9 ( 6.4)
	다양하게 이용	63 (19.7)	25 (17.7)
식탁에 올리는 빈도	자주	135 (42.3)	68 (48.2)
	가끔	157 (49.2)	70 (49.7)
	빈도	27 ( 8.5)	3 ( 2.1)
		$\chi^2=5.995$	$p=0.050$
제조능력	잘안다	39 (12.2)	14 ( 9.9)
	대충안다	121 (37.9)	53 (37.6)
	종류별로 안다	153 (48.0)	61 (43.3)
	전혀모름	6 ( 1.9)	13 ( 9.2)
		$\chi^2=13.603$	$p=0.003$
제조여부	집에서 만듬	173 (54.2)	69 (48.9)
	친지에게서 얻음	19 ( 6.0)	11 ( 7.8)
	사서먹음	7 ( 2.2)	9 ( 6.4)
	가끔 만들거나	120 (37.6)	52 (36.9)
	사서 먹음		
		$\chi^2=5.865$	$p=0.049$
계		319 (69.4)	141 (30.6)

N.S: not significant

표 7. 거주지와 교육수준에 따른 마른반찬 및 자반류 이용실태

N(%)

		거주지역		교육 수준		
		도 시	농촌	중졸이하	고 졸	대졸이상
관심도	많다	131 (39.0)	38 (30.6)	48 (32.4)	70 (38.5)	51 (39.2)
	보통	147 (43.8)	62 (50.0)	73 (49.3)	82 (45.0)	54 (41.5)
	없다	58 (17.2)	24 (19.4)	27 (18.3)	30 (16.5)	25 (19.3)
		N.S		N.S		
용도	도시락반찬	108 (32.2)	53 (42.7)	60 (40.5)	58 (31.9)	43 (33.1)
	일상반찬	132 (39.3)	40 (32.3)	47 (31.8)	67 (36.8)	58 (44.6)
	의례음식 등 특별식	10 ( 2.9)	4 ( 3.2)	4 ( 2.7)	6 ( 3.3)	4 ( 3.1)
	술안주	15 ( 4.5)	10 ( 8.1)	9 ( 6.1)	10 ( 5.5)	6 ( 4.6)
	다양하게 이용	72 (21.1)	17 (13.7)	28 (18.9)	41 (22.5)	19 (14.6)
		$\chi^2 = 10.354$		N.S		
식탁에 올리는 빈도	자주	164 (48.8)	39 (31.5)	55 (37.2)	81 (44.5)	67 (51.5)
	가끔	151 (44.9)	76 (61.3)	82 (55.4)	89 (48.9)	56 (43.1)
	거의 이용 않음	21 ( 6.3)	9 ( 7.2)	11 ( 7.4)	12 ( 6.6)	7 ( 5.4)
		$\chi^2 = 11.151$		N.S		
제조능력	잘안다	37 (11.0)	16 (12.9)	16 (10.8)	27 (14.8)	10 ( 7.7)
	대충안다	137 (40.8)	37 (29.8)	50 (33.8)	74 (40.7)	50 (38.4)
	종류별로 안다	147 (43.8)	67 (54.0)	79 (53.4)	78 (42.9)	57 (43.9)
	전혀모름	15 ( 4.5)	4 ( 3.3)	3 ( 2.0)	3 ( 1.6)	13 (10.0)
		N.S		$\chi^2 = 21.958$		
제조여부	집에서 만듬	67 (49.7)	75 (60.5)	84 (56.5)	110 (60.2)	48 (37.5)
	친지에게서 얻음	27 ( 8.0)	3 ( 2.4)	4 ( 2.7)	8 ( 4.4)	18 (12.5)
	사서먹음	12 ( 3.6)	4 ( 3.2)	2 ( 1.3)	7 ( 3.9)	7 ( 5.5)
	가끔 만들거나	130 (38.7)	42 (33.9)	58 (39.5)	57 (31.5)	57 (44.5)
	사서먹음	N.S		$\chi^2 = 27.016$		
				p=0.000		

N.S: not significant

각각 43.8%, 50.0%로 가장 많은 비율을 나타냈고 '많다'는 도시 거주자에게서 더 높은 비율을 보였으나 유의적인 차이는 없었다.

교육수준과의 관계에서는 '많다'고 응답한 비율이 중졸 이하의 주부보다 고졸 및 대졸 이상의 주부에게서 더 높았으나 유의적인 차이는 없었다. 마른반찬 및 자반류의 용도는 농촌 거주 주부가 도시락 반찬으로 더 이용을 많이 하고 있는 것으로 나타났다( $p=0.05$ ).

중졸 이하 주부의 경우 도시락 반찬으로 많이 이용하는 반면 교육수준이 높아질 수록 일상반찬으로 이용하는 비율이 높았으나 유의성은 없었다. 마른반찬 및 자반류를 의례음식 등의 특별식으로 이용하는 비율은 전체적으로 낮았다.

식탁에 올리는 빈도는 도시거주 주부가 더 '자주' 이용하고 있는 것으로 나타났고( $p<0.01$ ) 교육수준이 높아질수록 이용 빈도가 높은 것으로 조사되었으나

유의적인 차이는 보이지 않았다.

제조방법을 '대충안다'고 응답한 비율은 도시거주 주부에게서 더 많았고 '종류별로 안다'는 농촌 거주 주부에게서 더 높게 나타났으나 유의적인 차이는 없었다. 고졸 주부들의 경우 '잘안다', '대충안다'고 응답한 비율이 높았으며 '전혀모른다'고 응답된 비율은 대졸 이상의 주부에게서 가장 높았다( $p=0.001$ ).

마른반찬 및 자반류의 제조는 농촌 거주 주부가 도시 거주 주부보다 집에서 만드는 비율이 높았으나 유의성은 없었고 대졸 이상의 주부의 경우 집에서 만드는 비율이 가장 낮았으며 '친지에게서 얻어 먹는다', '사서 먹는다'의 비율은 가장 높았다( $p=0.000$ ).

#### IV. 결론 및 요약

460명의 주부를 대상으로 부각 및 뒤각류 22종, 포류

15종, 자반류 22종에 대한 인지도, 기호도 및 이용 실태를 설문 조사하고 시판 제품에 대한 의견을 살펴 본 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 90% 이상이 잘 안다고 응답한 마른반찬 및 자반류는 김부각, 오징어포, 볶어포, 콩자반, 굴비, 멸치자반 등이었고 응답자의 90% 이상이 모른다고 응답한 종류는 동백잎부각, 노루포, 주리포, 임자, 천초, 방어자반으로 나타났다.

기호도는 오징어포, 굴비, 멸치자반, 김부각, 고등어자반, 갈치자반, 볶어포 등의 순으로 높았다.

많이 먹어본 경험이 있는 마른반찬 및 자반류는 오징어포, 콩자반, 굴비, 볶어포, 고등어, 갈치자반 순이었으며 자주 조리하는 것도 멸치자반, 오징어포, 굴비, 콩자반, 고등어자반, 갈치자반, 볶어포 등의 순으로 부각 및 뒤각류의 경우는 아주 낮은 비율(28.9% 이하)을 보였다.

2. 시판 제품을 사먹은 경험이 있는 비율은 61.5% 이었고 시판 제품의 문제점 중 비위생적이라고 응답한 비율이 높았다. 구매 동기는 편하기 때문이 가장 많았으며 시판 제품의 문제점이 개선되면 구입한다는 비율은 70.0%이었다. 시판 제품의 이용이 앞으로 증가할 것이라고 전망한 비율은 50.7%이었다.

3. 마른반찬 및 자반류에 대한 관심은 보통이 45.4%, 많다가 36.8%를 나타냈고 연령, 직업유무, 거주지역, 교육 수준 등에 따른 유의적인 차이는 없었다. 용도는 주로 일상 반찬, 도시락 반찬으로 이용하고 있으며 20대, 30대 주부는 일상 반찬으로 40대는 도시락 반찬으로 이용하는 비율이 높았다. 식탁에 올리는 빈도는 도시 거주자 및 직업을 가진 주부가 더 많은 것으로 나타났으나 교육수준이나 연령에 따른 차이는 없었다. 제조 능력은 30대, 40대, 저학력, 직업이 없는 주부가 더 높은 것으로 나타났으며 고졸 주부, 연령이 높을수록, 직업이 없는 경우 주로 집에서 제조한다는 비율이 높았다.

이상의 결과를 살펴볼 때 오늘날 마른반찬 및 자반류에 대해 높은 기호도를 보이며 자주 이용하는 것들은 몇 종류로 한정되어 있을 뿐만 아니라 각 가정에서의 조리빈도도 상당히 낮음을 알 수 있다.

급변하는 현대 사회에서 어느 식품이 지속적으로 계승 발전되기 위해서는 그 시대 소비자의 욕구에 맞는 관능품질이나 조리여건으로 개선될 필요가 있다. 오늘 날 편의 지향적인 식생활의 변화에 맞춰 부각이나 포와 같은 마른 반찬류는 스낵이나 간편한 편의식으로 개발 이용할 수 있는 가능성이<sup>7)</sup> 어느 식품보다 많다고 생각된다. 본 조사에서 이들 식품에 대한 주부들의 관심

도는 결코 적지 않은 것으로 나타났지만 제조여건, 시판품의 문제점 등으로 이용빈도가 현저히 낮음을 고려해볼 때 손쉽고 편리하게 구입 이용할 수 있도록 유통을 확대하고 위생적, 경제적 맛 등의 질적인 측면에서 만족을 줄 수 있는 제품생산이 이루어져야 할 것이다. 이로써 이들 식품의 소비를 증가시킬 수 있고 전통식품의 발전을 가져온은 물론 우리의 식생활을 좀더 다양화 시킬 수 있는 계기가 될 것이다.

## 참고문헌

- 윤서석. 한국음식 -역사와 조리법-. 수학사, 1996.
- 한경선, 윤서석. 한국가정의 일상식의 구조에 관한 연구. 대한가정학회지 25(2): 69, 1987.
- 윤계순. 전통 밀반찬의 인지도와 이용 실태에 관한 조사연구 I -장아찌류-. 한국식생활문화학회지 10(5): 457, 1995.
- 조연숙, 홍상숙, 한재숙. 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구 -대구 지역을 중심으로-. 한국식문화학회지 3(3): 281, 1988.
- 이영남, 신민자, 김복남. 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지 6(1): 71, 1991.
- 인제대학교 식품과학연구소. 전통 음청류의 우수성과 산업화의 과제. 제 4회 인제식품과학 FORUM논총, 1996. 4.
- 박재익, 정계환, 김봉섭, 허종화. 전통적 방법에 의한 부각의 제조 및 저장성 향상에 관한 연구. 한국영양식량학회지 23(6): 986, 1994.
- 정수정, 윤재영, 이서래. 조리조건을 달리한 콩자반의 물리적 및 관능적 특성. 한국식품과학회지 23(4): 490, 1991.
- 이효지, 오미야. 한국 전통음식에 대한 의식, 지식, 기호도조사 -서울시내 일부 남·녀 고등학생을 중심으로-. 대한가정학회지 33(4): 65, 1995.
- 임숙자. 전통채소 및 밀반찬의 레시피 개발 및 저장 성에 관한 연구. 미원연구 보고서 3편, 1992.
- 윤서석. 한국음식용어. 민음사, p.224-236, 1991.
- 황혜성. 한국민속종합조사 보고서, 문화공보부 문화재 관리국 15권, p.192, 1984.
- 하점순. 식행동이 건강상태와 학업성취도에 미치는 영향. 한양대 교육대학원 석사논문, 1994.
- 송주은, 한재숙. 시판 김치에 대한 인식 및 구입실태에 관한 조사연구 -대구 지역을 중심으로-. 대한가정학회지 33(4): 121, 1995.
- 문현경, 계승희, 정해랑, 김영찬, 송인상, 송태희. 한국식당의 판매 식단 실태에 관한 연구. 대한가정학회지 32(1): 151, 1994.