

전남 여수·여천지역을 중심으로 한 농촌주부들의 전통 일상식의 기호도 조사

정복미·임상선·김은실*

여수수산대학교 식품영양학과, *한림전문대학 전통조리과

A Study on Korean Traditional Food for Housewives Living in the Rural Area of Chunnam, Yosu

Bok-Mi Jung, Sang-Sun Lim and Eun-Sil Kim*

Department of Food Science and Nutrition, Yosu National Fisheries University

*Department of Traditional Cuisine, Hallym Junior College

Abstract

The housewives living in the rural area of Chunnam, Yosu were asked by using the questionnaires about Korean traditional food habits. The results are obtained as follows: 43.1% of the respondents were 50 to 59 years old, 38.1% of them had primary school education and 57.5% of them lived with husbands and children. 40.6% of them had 3~4 family members. 30% of them earned 5 to 8 million won yearly; 99% of them liked boiled rice, especially plain boiled rice (63.1%) and mixed boiled rice (36.9%). The most liked food was Doenjangkuk (59.4%), Doenjangchigae (61.9%), Kingui (30.1%), Pugochim (15.6%), Hobakchon (26.2%), Kongjaban (25.6%), Kongnamul (50.6%), Raw fish (23.7%); and They enjoyed Shirudock (16.9%) and Sick-hae (60.6%) as dessert.

Key words: Chunnam Yosu area, Korean traditional food

I. 서 론

우리민족은 신석기시대부터 이미 농경문화를 이룩하고 토착문화를 발달시켰다. 쌀을 주식으로 하는 관습은 수천년의 역사를 가져왔으며 풍토와 자연환경에 밀착한 농경민적 생활태도는 우리민족의 식생활과 문화 전반의 특성을 나타내었다¹⁾. 지리적환경은 어디서나 그 나라의 문화나 생업 그리고 세시풍속들을 형성시키는 하나의 절대요인으로 작용한다. 우리나라는 온대에 속하며 사계절의 변화가 분명해서 그에 따르는 다양한 세시풍속을 형성시켜 왔다²⁾. 우리나라가 상고시대에는 삼국으로 분리되어 각기 특성이 있는 문화를 개발하였던 것이고 이것이 신라통일을 계기로하여 통합을 이루면서 오늘날까지 이어져 왔다³⁾. 양반과 평민의 계층이 완화된 후 가고 평민들의 의식주생활은 점점 양반의 것과 닮아가기 시작하였고 이렇게하여 궁중식과 양반식, 서민식이 뚜렷하던 조선전기시대와는 달리 조선후기에 들면서 궁중식이 양반식에 영향을 주고 양반식은 서민식에 영향을 주었다. 그러면서 양반과 서민의 식생

활의 관습이 점차 하나로 통일되면서 한식이 완성되어 갔다. 그리고 서양문물의 수입이 활발해짐에 따라 자기 것에 대한 의식이 고조되고 한식이 자리를 잡게 되었다⁴⁾. 그러면서 각 지역에 따른 향토음식이 한 고장에서 독특하게 개발되고 기후지세에 순응하면서 만들어 졌다⁵⁾. 그 중에서 전라도는 전주와 광주를 중심으로하여 음식이 발달하였고 기름진 호남평야를 안고 있어 농산물이 풍부하며 채소와 과일, 해산물이 고루 풍부하다. 기후가 온난하여 젓갈은 간이 매우 세고 김치는 고추가루를 많이 쓰고 간이 짜며 국물이 없는 김치를 담으며 대체로 음식은 푸짐한 편이다⁶⁾. 본 연구에서는 이러한 전라도의 특징을 가진 음식을 배경으로 여수·여천 지역의 농촌주부를 대상으로 이 지역의 농촌 사람들이 자주 이용하는 음식에 대하여 설문지를 이용하여 조사한 결과를 보고하고자 한다.

II. 조사대상 및 연구방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상은 전남 여수·여천지역을 중심으로 주위 농촌지역 주부를 대상으로 800가구를 무작위 추출하여 설문지를 돌려 조사를 한 후 640가구를 회수하였다. 조사기간은 1996년 9월부터 11월까지 약 3개월간 실시하였다.

2. 조사내용

본 연구에 조사된 설문은 이 지역사람들이 자주 이용하는 전통음식을 57 문항으로 나누어 조사하였다.

3. 통계처리

조사후 수거된 설문지는 통계분석 SPSS-PC Package Program을 사용하였고 자주 이용하는 식이빈도는 백분율과 χ^2 test로 통계처리를 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

대상자들의 일반적 특성은 연령, 학력, 가족구성, 가족수, 연간소득 등으로 표 1에 나타났다. 조사대상자의 연령은 50~59세가 43.1%로 가장 많았으며 39세이하는 26.9%로 농촌지역이기 때문에 주부들의 연령이 비교적 고령으로 나타났다. 학력은 38.1%가 국졸, 21.3%는 무학으로 나타났고 가족구성은 57.5%가 부부와 자녀로 구성된 가족형태를 이루고 있었다. 가족수는 3~4명이 40.6%로 가장 많았으며 연간소득은 500~800만원이 30%로 비교적 저소득층을 이루고 있었다.

2. 전통 일상식에 대한 기호도

조사된 일상식의 59종류를 죽류(6종류), 국류(5종류), 찌개류(4종류), 구이류(7종류), 찜류(4종류), 전류(4종류), 조림류(4종류), 나물류(10종류), 회류(3종류), 일품음식(4종류), 병과류(6종류), 음청류(2종류)로 나누어 조사를 하였다.

(1) 밥과 죽

조사결과 주식은 99%가 밥으로 나타났고 그 중에서 흰밥은 63.1%, 잡곡밥은 36.9%를 주식으로 이용하였다. 김⁹⁾의 강원지역 보고에 의하면 주식으로 밥을 84.1%가 먹는다고 하였고, 이¹⁰⁾의 보고에서도 쌀을 주식으로 한 경우가 81.3%로 나타났는데 이와 비교했을 때 여수·여천지역의 농촌에서는 주식으로 밥을 훨씬 많이 섭취하는 것을 알 수 있었다. 죽은 호박죽, 흰죽, 팥죽 순으로 많이 쓰여 먹는 것으로 나타났지만 전체적인 기호도는 많이 떨어지는 것으로 조사되었다. 특

표 1. 대상자들의 일반상황 N(%)

항 목	변 수	빈 도(%)
연 령	20~29세	60(9.4)
	30~39세	112(17.5)
	40~49세	184(28.8)
	50~59세	276(43.1)
	60세 이상	8(1.3)
학 령	무학	136(21.3)
	국졸	244(38.1)
	중졸	124(19.4)
	고졸	120(18.8)
	대졸	16(2.5)
가족구성	부부만	136(21.3)
	부부와 자녀	368(57.5)
	부부와 웃어른	48(7.5)
	부부, 웃어른과 자녀	88(13.8)
가족수	1명	24(3.8)
	2명	124(19.4)
	3~4명	260(40.6)
	5~7명	228(35.6)
	8명이상	4(0.6)
	직업유무	다닌다
매일은 아니지만 일주일에 몇번 나감		32(5.0)
다니지 않는다.		528(82.5)
직업종류	전문직	32(28.6)
	기술직	24(21.4)
	단순직	56(50.0)
연간소득	500만원미만	160(25.0)
	500~800만원	192(30.0)
	800~1100만원	148(23.1)
	1100~1400만원	88(13.8)
	1400만원이상	52(8.1)

히 호박죽은 계절식품으로 주로 겨울에 먹고 흰죽은 아플 때 치료식으로 먹었으며, 팥죽은 동지음식으로 먹었는데 본 대상자들은 평상시에는 죽을 쓰어 먹지 않았으며 죽은 단지 병인식 또는 특별한 날에 특별식으로 쓰어 먹는 경향이었으며 이것은 김⁹⁾과 이¹⁰⁾의 보고에서도 비슷하게 나타났다. 황 등¹¹⁾의 연구에서는 전남지역의 경우 피문어죽이 가장 싫어하는 음식으로 나타났다.

(2) 국

국의 섭취빈도는 표 2에 나타냈으며 된장국, 콩나물국, 미역국, 무국, 장어국순으로 많이 먹는 것으로 나타났다. 된장국은 46.9%가 가끔 먹는 편이라고 답하였고 콩나물국은 18.8%가 보통 먹는 편이다 미역국은 10%가 매우 자주 먹는 편이라고 답하였고 무국은 9.4%, 장어국은 9.4%가 매우 자주 먹는다고 하였다. 그의 설렁탕, 북어국, 곰탕, 호박국을 먹는다고 답한 주부도 있었

표 2. 국의 섭취 빈도

음식명	섭취빈도							N(%)
	1	2	3	4	5	6	7	
된장국	16(2.5)*	16(2.5)	44(6.9)	300(46.9)	4(0.6)		260(40.6)	χ^2 =456.5*
무국	60(9.4)	16(2.5)	40(6.3)	32(5.0)			492(76.9)	
콩나물국	20(3.1)	36(5.6)	120(18.8)	32(5.0)			432(67.5)	
미역국	64(10.0)	60(9.4)	16(2.5)	32(5.0)	12(1.9)	4(0.6)	452(70.6)	
장어국	60(9.4)	8(1.8)		16(2.5)		16(2.5)	540(84.4)	

1: 매우 자주 먹는 편이다(1~3일 기준). 2: 비교적 자주 먹는 편이다(4~7일 기준). 3: 보통 먹는 편이다(8~10일 기준). 4: 가끔 먹는 편이다(11~15일 기준). 5: 매우 드물게 먹는 편이다(16~30일 기준). 6: 기타(30일 이상). 7: 무응답(만들어 먹지 않는 경우). *p<0.01.

표 3. 찌개의 섭취 빈도

음식명	섭취빈도							N(%)
	1	2	3	4	5	6	7	
된장찌개	12(1.9)*	40(6.3)	32(5.0)	312(48.8)			244(38.1)	χ^2 =307.4*
고추장찌개	16(2.5)		28(4.4)	16(2.5)			580(90.6)	
김치찌개	16(2.5)	76(11.9)	32(5.0)	100(15.6)			412(64.4)	
순두부찌개	36(5.6)	24(3.8)	8(1.3)	4(0.6)	4(0.6)		568(88.8)	
생선찌개	8(1.25)	12(1.89)	20(3.13)				600(3.8)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

다. 국은 주식 다음으로 중요한 부식이므로 대부분의 가정에서 빠뜨리지 않고 만드는 조리법이며 자주 먹는 경우와 가끔 먹는 경우간의 유의성 검정결과 p<0.01 수준에서 유의한 차가 있는 것으로 나타났다. 김⁹⁾의 보고에서도 된장국, 콩나물국, 미역국에 대한 선호도가 본 연구와 비슷하게 높게 나타났으나 북어국에 대해서는 강원도지역에서는 높았으나 본 조사지역에서는 낮았다. 이¹¹⁾의 서울, 경기, 강원 도시인을 대상으로 한 연구에서는 설렁탕과 곰탕의 선호도가 높았으며 특히 본 조사지역에서는 강원도에서 볼 수 없었던 장어국을 선호하는 경향이었는데 이는 지역적인 특성과 대상에 따른 차이로 사료된다. 황 등¹⁰⁾의 연구에서는 전남지역에서 좋아하는 탕으로는 추어탕으로 나타났는데 이는 조사시 계절의 차이로 사료되며 이¹¹⁾의 보고에서는 서울 지역에서 남녀 모두 쇠고기국을 가장 좋아한다고 답하였다.

(3) 찌개

찌개의 섭취빈도는 표 3과 같으며 전반적으로 된장찌개를 가장 많이 먹었으며 다음으로 김치찌개, 순두부찌개, 고추장찌개 순이었다. 된장찌개는 48.8%, 김치찌개는 15.6%가 가끔 먹는 편이라고 하였고, 순두부찌개는 5.6%가 매우 자주 먹는 편이다 고추장찌개는 4.4%가 보통 먹는 편이라고 답하였으며 자주 먹는 경우와 가끔 먹는 경우간의 유의성 검정결과 p<0.01 수준에서 유의한 차가 나타났다. 그외 생선을 이용한

찌개를 만들어 먹는다고 답하였는데 황과 손¹⁰⁾은 전남 지역의 연구에서 조기매운탕이 31.7%로 가장 좋아하는 음식이라고 연구되었으며 김⁹⁾과 이¹¹⁾의 보고는 본 연구와 비슷한 결과를 나타내었다. 이로 미루어 보아 한국인들은 된장찌개와 김치찌개를 가장 자주 만들어 먹으며 지역에 따라 생선찌개를 좋아하는 것으로 보아 우리 민족은 습성음식을 즐기는 편임을 알 수 있었다.

(4) 구이

표 4는 구이의 섭취빈도를 나타낸 것으로 김구이, 생선구이, 돼지고기구이, 불고기, 갈비구이, 오징어구이, 장어구이 순으로 많이 먹었으며 그 중 생선구이에는 금풍생이, 넙치, 갈치, 조기, 고등어, 삼치구이를 즐긴다고 답하였다. 김구이는 13.8%, 생선구이는 9.4%가 보통으로 먹는다고 하였고 돼지고기구이는 15.6%가 비교적 자주 먹는 편이라고 하였으며 불고기 10.6%, 갈비구이 3.8%, 장어구이 3.1%, 오징어구이 3.1%가 매우 자주 먹는다고 답하였고 자주 먹는 경우와 가끔 먹는 경우간에 유의적인 차이가 있었다. 김⁹⁾의 연구에서도 생선구이와 김구이를 즐기는 것으로 나타났는데 우리나라 사람들은 전반적으로 김구이를 상당히 즐겨먹는 음식으로 사료된다. 본 조사지역은 해안이 비교적 가까운 지역으로 타지역에 비해 다양한 생선을 즐기는 것으로 나타났으며 구이는 다른 음식에 비해 비교적 선호도가 높은 조리법으로 사료된다.

(5) 찜

표 4. 구이의 섭취빈도

음식명	섭취빈도							N(%)
	1	2	3	4	5	6	7	
돼지고기구이	28(4.4)*		20(3.1)	4(0.6)			488(76.3)	χ^2 =171.4*
김구이	28(4.4)	100(15.6)	88(13.8)	16(2.5)	24(3.8)		447(69.9)	
생선구이	32(5.0)	36(5.6)	60(9.4)	8(1.3)	8(1.3)		475(74.2)	
불고기	68(10.6)	56(9.4)	4(0.6)			20(3.1)	548(85.7)	
갈비구이	24(3.8)	4(0.6)				16(2.5)	596(93.1)	
장어구이	20(3.1)					8(1.3)	612(95.5)	
오징어구이	20(3.1)	8(1.3)	8(1.3)	4(0.6)		8(1.3)	600(93.7)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

표 5. 찜의 섭취빈도

음식명	섭취빈도							N(%)
	1	2	3	4	5	6	7	
홍어찜	4(0.6)*		5(0.8)			20(3.1)	611(95.5)	χ^2 =77.2*
도미찜			2(0.3)			20(3.1)	618(96.6)	
복어찜	20(3.1)	60(9.4)	30(4.7)			20(3.1)	540(84.4)	
갈비찜	43(6.7)	4(0.6)	10(1.6)			20(3.1)	563(89.6)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

표 6. 전의 섭취빈도

음식명	섭취빈도							N(%)
	1	2	3	4	5	6	7	
파전	68(10.6)*	20(3.1)	8(1.3)	8(1.3)	8(1.3)		528(82.4)	χ^2 =205.1*
호박전	44(6.9)	36(5.6)	88(13.8)				472(73.7)	
생선전	20(3.1)	64(10.0)	4(0.6)	8(1.3)	16(2.5)		528(82.5)	
완자전	32(5.0)				12(1.9)		596(93.1)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

찜의 섭취빈도는 표 5와 같다. 찜은 복어찜, 갈비찜, 홍어찜, 도미찜 순으로 많이 먹는다고 답하였으며 자주 먹는 경우와 가끔 먹는 경우 사이에 유의한 차이를 보였다. 찜은 조리법이 복잡하고 시간이 많이 소비되어 특별한 경우에만 조리하는 경향이 있으므로 평소에는 전체적인 선호도가 떨어진다. 김⁸⁾의 보고에서는 복어찜과 돼지갈비찜을 많이 먹는다고 하였는데 복어찜에 대한 기호도는 본 연구와 비슷하게 나타났다.

(6) 전

전은 호박전, 파전, 생선전, 완자전 순으로 많이 먹는 것으로 표 6에 나타났다. 호박전은 13.8%가 보통 먹는 편이고 파전 10.6%, 생선전 3.1%, 완자전 5%가 매우 자주 먹는 편으로 답하였으며 전도 구이와 비슷하게 기호도가 높은 음식으로 나타났다. 전 또한 자주 먹는 경우와 가끔 먹는 경우 사이에 유의적인 차이가 있었다. 김⁸⁾의 보고에서도 호박전(22.7%)과 파전(19.5%)에 대한 기호도가 상당히 높은 것으로 나타났으

며 특히 강원지역의 경우 전 부칠 때 밀가루대신 메밀을 이용하였다. 이⁹⁾의 보고에서는 전에 대한 기호도는 높지만 섭취 빈도는 낮았는데 이는 조리법이 번거롭고 특별식으로 만들어 먹는 음식인 것으로 나타났다.

(7) 조림

조림은 표 7과 같이 콩자반, 생선조림, 감자조림, 연근조림 순으로 많이 먹는 것으로 나타났다. 콩자반은 13.8%, 생선조림은 9.4%가 보통으로 먹는 편이었으며 감자조림은 8.8%가 매우 자주 먹는 편이고 연근조림은 2.5%가 1년에 몇번 만들어 먹는다고 하였다. 이로 보아 조림은 지역에 따라 차이가 나타났다. 김⁸⁾의 연구에서는 감자조림이 31.2%, 생선조림이 29.8%로 나타났다. 이⁹⁾의 연구에서는 연근조림을 많이 먹는 것으로 나타나 본 연구와 대조를 이루었다.

(8) 나물

본 조사에서 나물은 표 8에서와 같이 콩나물, 시금치나물, 깻잎나물, 호박나물, 미나리나물, 도라지나물,

표 7. 조림의 섭취빈도

N(%)

섭취빈도 음식명	1	2	3	4	5	6	7	χ^2 =143.4*
콩자반	32(5.0)*	32(5.0)	22(13.8)	4(0.6)	4(0.6)	4(0.6)	476(74.4)	
생선조림	20(3.1)	64(10.0)	60(9.4)				496(77.5)	
감자조림	56(8.8)	43(6.7)	12(1.9)	12(1.9)	16(2.5)		517(80.7)	
연근조림	12(1.9)		4(0.6)		12(1.9)	16(2.5)	608(95.0)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

표 8. 나물의 섭취빈도

N(%)

섭취빈도 음식명	1	2	3	4	5	6	7	χ^2 =233.8*
콩나물	28(4.4)*	84(13.1)	60(9.4)	152(23.8)			316(49.3)	
시금치나물	44(6.9)	40(6.3)	88(13.8)	12(1.9)	4(0.6)	4(0.6)	448(69.9)	
깻잎나물	32(5.0)	32(5.0)	48(7.5)	12(1.9)		4(0.6)	512(80.0)	
호박나물	20(3.1)	56(8.8)	24(3.8)	12(1.9)			528(82.5)	
미나리나물	36(5.6)	20(3.1)	4(0.6)	20(3.1)	4(0.6)	4(0.6)	556(86.9)	
고들빼기나물	12(1.9)	28(4.4)	8(1.3)	4(0.6)		16(2.5)	568(88.8)	
도라지나물	32(5.0)	20(3.1)	8(1.3)	12(1.9)		12(1.9)	556(86.9)	
산나물	12(1.9)	24(3.8)	16(2.5)	20(3.1)		12(1.9)	556(86.9)	
숙주나물	16(2.5)		24(3.8)	12(1.9)		4(0.6)	584(91.3)	
두릅	4(0.6)					16(2.5)	620(96.9)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

표 9. 회의 섭취빈도

N(%)

섭취빈도 음식명	1	2	3	4	5	6	7	χ^2 =32.3*
생선회	60(9.4)*	60(9.4)	12(1.9)	8(1.3)		12(1.9)	487(76.1)	
오징어회	62(10.0)	8(1.3)	8(1.3)	8(1.3)		16(2.5)	536(83.6)	
육회	8(1.3)			4(0.6)		16(2.5)	604(94.3)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

산나물, 고들빼기나물, 숙주나물, 두릅순으로 많이 먹는 것으로 나타났다. 콩나물은 23.8%가 가끔 먹는 편이었고 시금치나물 13.8%, 깻잎나물 7.5%, 숙주나물 3.8%가 보통 먹는 편으로 답하였다. 호박나물은 8.8%, 고들빼기나물은 4.4%, 산나물은 3.8%가 비교적 자주 먹는 편이었고 미나리나물 5.6%, 도라지 나물은 5.0%가 매우 자주 먹는 편이라고 하였다. 두릅은 2.5%가 년중 몇번 먹는다고 나타났다. 또한 자주 먹는편과 가끔 먹는편에서 유의적인 차이를 보였으며(p<0.01) 전체적으로 보아 나물에 대한 기호도는 비교적 높게 나타났다고 다양한 종류의 나물을 즐기는 것을 알 수 있었고 산나물은 주로 취나물을 섭취하는 것으로 나타났다. 이는 김²⁾의 연구에서도 콩나물 38.0%, 도라지나물 28.2%, 시금치나물 27.0%로 본 연구와 비슷한 결과를 나타내었다. 강원도지역에서는 산나물이 전라도지역에 비해 다양한 종류를 섭취하는 것이 본 조사지역과

는 다르게 나타났다. 이³⁾의 연구에서도 본 연구와 비슷한 결과를 나타내었으며 연령이 높을수록 나물의 필요성에 대한 기호도가 높게 나타났고 콩나물에 대한 기호도가 가장 높았다.

(9) 회

표 9는 생회를 조사한 결과이며 생선회, 오징어회, 육회순으로 많이 먹는 것으로 나타났다. 생선회는 9.4%가 매우 자주 먹거나 비교적 자주 먹는다고 답하였고 주로 이 지역에서는 서대회, 쭈꾸미회를 즐겨 먹는 것으로 나타났다. 오징어회는 10%가 매우 자주 먹는 편이고 육회는 2.5%가 년중 몇번 먹는 것으로 나타났다. 황 등⁴⁾의 연구에서는 전남지역은 홍어회, 육회, 병어회순으로 좋아한다고 하였다. 본 연구에서도 조사대상지역이 바다와 인접한 경우도 있었으므로 농촌주민들이 다른 지역에 비해 회를 즐겨 먹는 것으로 나타났다.

표 10. 일품음식의 섭취빈도

음식명	섭취빈도							N(%)
	1	2	3	4	5	6	7	
비빔밥	20(3.1)*	136(21.3)	4(0.6)			4(0.6)	476(74.4)	χ^2 =114.5*
칼국수	92(14.4)	68(10.6)	4(0.6)			16(2.5)	460(71.9)	
수제비	72(11.3)	68(10.6)	4(0.6)				496(77.5)	
냉면	12(1.9)	8(1.3)	2(0.3)			20(3.1)	598(93.4)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

표 11. 병과류의 섭취빈도

음식명	섭취빈도							N(%)
	1	2	3	4	5	6	7	
시루떡	68(10.6)*		16(2.5)	4(0.6)		20(3.1)	532(83.2)	χ^2 =76.6*
인절미	8(1.3)		5(0.8)	4(0.6)		20(3.1)	603(94.2)	
송편	8(1.3)		3(0.5)			20(3.1)	609(95.1)	
절편		5(0.8)	2(0.3)			20(3.1)	613(95.8)	
약과	1(0.2)		2(0.3)			20(3.1)	617(96.4)	
강정	1(0.2)		1(0.2)			20(3.1)	618(96.5)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

표 12. 음청류의 섭취빈도

음식명	섭취빈도							N(%)
	1	2	3	4	5	6	7	
수정과	32(5.0)*					20(3.1)	588(91.9)	χ^2 =86.8*
식혜	176(27.5)	20(3.1)	52(8.1)			4(0.6)	388(60.7)	

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7: 표 2와 동일함.

(10) 일품음식

일품음식은 표 10에 나타난 바와 같이 칼국수, 비빔밥, 수제비, 냉면순으로 많이 먹는 것으로 나타났다. 칼국수는 14.4%, 수제비는 11.3%가 매우 자주 먹는 편으로 답하였고 비빔밥은 21.3%가 비교적 자주 먹는다고 하였으며 냉면은 3.1%가 연중 몇번 먹는다고 하였다. 김⁹⁾의 연구에서도 칼국수는 32.6%가 매우 자주 먹는다고 하였는데 이는 본연구와 일치하였고 강원도 지역과는 달리 본 조사지역에서는 면류를 별로 즐기지 않는 것으로 나타났다. 일품음식 또한 자주 먹는다고와 가끔 먹는다고와의 비교에서 유의적인 차이를 보였다($p < 0.01$).

(11) 병과류

병과류의 섭취빈도는 표 11과 같다. 본 조사대상자들은 시루떡, 인절미, 송편, 절편, 약과, 강정을 주로 만들어 먹었으며 시루떡은 10.6%가 매우 자주 먹는 편으로 나타났다. 인절미는 3.1%, 송편 3.1%, 절편 3.1%, 약과 3.1%, 강정 3.1%가 연중 명절이나 특별 행사때에 섭취하는 것으로 나타났다. 김⁹⁾의 연구에서는 송편을 9.5%로 자주 만들어 먹었고 다음으로 팔시루떡,

인절미, 절편을 즐긴 것으로 나타났는데 강원도 지역에 비해 본 조사지역이 병과류를 즐기지 않는 것으로 나타났다. 병과류 역시 자주 먹는 편과 가끔 먹는 편을 비교했을 때 $p < 0.01$ 수준에서 유의성을 나타냈다.

(12) 음청류

음청류는 식혜, 수정과 순으로 많이 먹는 것으로 표 12에 나타났다. 식혜는 27.5%, 수정과 5%가 매우 자주 먹는 것으로 답하였고 식혜의 선호도가 수정과에 비해 높았는데 이는 최근 전통식품의 상품화로 인하여 구입이 용이하여 과거보다 많이 증가된 것으로 사료된다. 자주 먹는 경우와 가끔 먹는 경우와의 비교에서 유의적인 차이를 나타냈다($p < 0.01$). 김⁹⁾의 보고에서도 식혜를 10.5%가 매우 자주 먹는다고 답하였다. 조¹²⁾의 연구에서 자주 이용하는 전통음료로 식혜, 수정과 순이었다.

IV. 요약 및 결론

전남 여수·여천지역의 농촌 주부들을 대상으로 한 농촌사람들의 식습관조사를 한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자들의 연령은 50~59세가 43.1%, 학력은 국졸이 38.1%, 가족구성은 부부와 자녀가 57.5%, 가족수는 3~4명이 40.6%, 연간소득은 500~800만원이 30%를 나타내었다.

2. 주식은 99%가 밥으로 답하였고 그 중에서 흰밥은 63.1%, 잡곡밥은 36.9%를 차지하였다. 죽은 호박죽, 흰죽, 팥죽순으로 많이 만들어 먹는다고 답하였으나 전체적인 기호도는 떨어졌으며 주로 병인식이나 특별식, 절식 등으로 이용되었다.

3. 부식으로 국은 된장국(59.4%), 콩나물국(32.5%), 무국(23.1%), 장어국(15.6%) 순으로 많이 먹는다고 하였으며, 찌개는 된장찌개(61.9%), 김치찌개(35.6%), 순두부찌개(11.2%), 고추장찌개(9.4%)순으로 많이 먹는다고 답하였다.

4. 구이는 김구이(30.1%), 생선구이(25.8%), 돼지고기구이(23.7%), 불고기(11.8%), 갈비구이(7.5%), 오징어구이(6.2%), 장어구이(5.6%)순으로 많이 먹는다고 답하였다.

5. 찜은 북어찜(15.6%), 갈비찜(9.4%), 홍어찜(3.7%), 도미찜(3.1%) 순으로 많이 먹는다고 하였다.

6. 전은 호박전(26.2%), 파전(17.5%), 생선전(17.5%), 완자전(6.9%) 순으로 많이 먹는다고 답하였다.

7. 조림은 콩자반(25.6%), 생선조림(22.5%), 감자조림(19.4%), 연근조림(5%) 순으로 나타났다.

8. 나물은 콩나물(50.6%), 시금치나물(30.0%), 깻잎나물(20.0%), 호박나물(17.5%), 미나리나물(13.1%), 도라지나물(13.1%), 산나물(13.1%), 고들빼기나물(11.2%), 숙주나물(8.7%), 두릅(3.1%) 순으로 많이 먹는다고 답하였다.

9. 회는 생선회(23.7%), 오징어회(16.2%), 육회(5.6%) 순으로 많이 먹는다고 답하였다.

10. 병과류는 시루떡(16.9%), 인절미(5.0%), 송편(4.4%), 절편(3.1%), 약과(3.1%), 강정(3.1%)순으로 나타났으며 주로 명절이나 특별행사때 섭취하는 것으로 나타났다.

11. 음청류는 식혜(60.6%), 수정과(8.1%) 순으로 많이 먹는다고 답하였다.

이와같이 본 조사대상지역인 전남 여수·여천지역은 바다와 평야를 끼고 있어 다양한 종류의 음식을 섭취하는 것으로 사료되며 특히 생선회 등 해산물을 많이 즐기는 것이 다른지역과 차이가 있다.

참고문헌

1. 강인희: 한국의 맛. 대한교과서 주식회사, (1993).
2. 장수근: 한국의 농경문화. 경기대학출판부.
3. 강인희: 한국식생활사. 삼영사, (1978).
4. 이영순: 한국 전통음식의 현장조사연구(1). 한국음식문화연구논문집, (1995).
5. 문화재관리국: 한국민속종합조사보고서 (1988).
6. 임양순: 의례음식에 대한 주부의 의식조사연구. 생활과학연구, 20: 247 (1984).
7. 최옥자: 한국향토음식. 한국전통음식연구소 (1981).
8. 김은실: 강원지역 농촌주부들의 전통 식생활 습관에 관한 실태조사. 한국조리학회지, 12: 82-91 (1996).
9. 이영남, 신민자, 김복남: 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지, 6: 71 (1991).
10. 황혜선, 손경희: 지역·연령·성별에 따른 식품선호도에 관한 연구. 한국식문화학회지, 3: 177 (1988).
11. 이정주: 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구. 중앙대학교 대학원 석사학위논문, (1985).
12. 조연숙, 홍상옥, 한재숙: 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사연구. 한국식문화학회지, 3: 281 (1988).

(1997년 3월 26일 접수)