

## 초등학생의 김치에 대한 의식과 선호 실태에 관한 연구

한재숙 · 김혜영 · 김정숙 · 서봉순 · 한준표\*

영남대학교 생활과학대학 가정관리학과, \*대구효성카톨릭대학교 자연과학대학 식품공학과

### A Survey on Elementary School Childrens' Awareness of and Preference for Kimchi

Jae-Sook Han, Hye-Yeung Kim, Jeong-Sook Kim, Bong-Soon Suh and Joon-Pyo Han

Department of Home Management, Yeungnam University

\*Department of Food Technology, Taegu Hyosung Catholic University

#### Abstract

The main purpose of this research is to provide a basic knowledge of Kimchi and to improve elementary school childrens' Kimchi intake. We researchers have done statistical analyses of 808 questionnaires completed by elementary school children and their mothers on their awareness of and preference for Kimchi. The results were as follows: About 80.2% of the children regarded Kimchi as one of our nutritious and traditional foods, and 83.8% of the subjects had an affirmative opinion of Kimchi intake. The most well known Kimchi is as follows: Baechu Kimchi, Kkaktugi, Nabak Kimchi, Chonggak Kimchi, Kkaennip Kimchi and Buchu Kimchi. The children preferred the peculiar and refreshing taste of Kimchi. Their preference of Kimchi is in the following order: Baechu Kimchi, Kkaktugi, Chonggak Kimchi, Nabak Kimchi and Oi Sobagi. And the children also preferred the stems of the cabbage. The children preferred properly fermented and freshly prepared Kimchi. Their favorite ingredients were red pepper powder, Korean radishes, pickled anchovies, sesame leaves, garlic and scallions. The children wanted Kimchi that is less hot and more sweet. The ingredients children wanted to add to Kimchi are pears, cuttlefish, oranges, apples and cucumbers.

Key words: awareness, preference, Kimchi

#### 1. 서 론

김치는 채소류의 젖산 발효식품으로 한국인의 식사에서 부족되기 쉬운 비타민 A, 엽산, 칼슘, 철분 및 식이섬유의 섭취량에 주요한 몫을 차지할 뿐 아니라<sup>1)</sup> 발효중 생성된 유기산의 신선미, 채소 특유의 조직감 및 각종 향신료 등이 다양한 부재료에 함유되어 있는 맛 성분들과 어울려 독특한 풍미를 가지는 영양·건강식품이기도 하다<sup>2)</sup>. 특히 최근들어 혈중 콜레스테롤 저하, 무기질 흡수 이용 증진, 소화촉진, 면역 강화, 항균성, 항돌연변이성, 상처치료성 및 항암성 등 김치의 기능성에 대한 연구가 활발해지면서 김치는 미래의 식품으로 각광을 받게 되었다<sup>1,3,4)</sup>.

그러나 소득수준의 향상과 교통수단의 발달에 따른 식생활 양식의 급격한 변화는 어린이들의 기호를 서구화, 인스턴트화 시켜 상대적으로 우리 고유의 음식인 김치에 대한 기호는 매우 낮아진 것으로 언론

등에 의해 보고된 바 있어 많은 우려를 낳고 있는 실정이다. 좋은 영양이란 올바른 영양지식에 의한 실천에서 이루어지며, 영양 실천 과정에서 가장 중요한 것은 개인의 올바른 식습관으로 식습관은 그 개인이 섭취하는 음식의 질이나 양을 결정하게 되어 개인의 건강상태에 큰 영향을 미치게 된다<sup>5)</sup>. 또한 일단 형성된 식습관은 쉽게 교정하기 힘들므로 어릴 때부터 영양교육 및 실천지도를 통하여 우리의 전통음식에 대한 올바른 식습관을 갖도록 하는 것은 매우 중요하다고 본다.

지금까지의 김치에 대한 연구는, 김치의 성분, 물리적 특성, 관련 미생물, 저장 및 부재료 등에 관한 것들이 다수 있으나<sup>6-13)</sup> 우리의 전통을 이어 갈 초등학생들을 대상으로 조사한 김치의 연구는 급식관련 연구 중 약간 언급된 정도이거나 일부지역을 대상으로 한 연구<sup>14,15)</sup>에 불과하다. 김치는 발효식품이므로 가공·숙성 중의 환경 조건이 크게 작용하는 까닭에 각 지역에

서 산출되는 배추, 무 및 젓갈의 특성과 기온에 따라 지역마다 선호하는 김치의 맛이 각기 다르므로<sup>16)</sup> 초등학교의 전면 급식 실시를 앞두고 있는 현 시점에서, 각 지역별로 초등학생에 대한 김치 관련 연구가 활발히 이루어져 어린이들의 기호에도 적합하고 또한 지역적 특성에도 알맞는 맛있는 김치를 공급함으로써 초등학생의 김치에 대한 선호도 및 김치섭취를 높이는 것은 여러 면에서 의의가 있는 것으로 사료된다.

따라서 본 연구는 대구·경북 지역의 초등학생과 초등학생의 기호에 영향을 미칠 것으로 생각되는 그들의 어머니를 대상으로 김치에 대한 의식, 인지도, 선호 및 섭취 실태 등을 조사하여 초등학생에 대한 김치 연구의 기초 자료를 제시하고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 대구시와 경북지역의 초등학교 각각 3개교의 학생들과 그들의 어머니를 대상으로 설문조사하였다. 예비조사는 1996년 9월 18일~10월 2일 사이에 실시하였고 문항의 미비한 점을 수정 보완하여 1996년 10월 10일~10월 30일 사이에 본 조사를 실시하였다. 설문지는 총 1,002부를 배부하여 897부를 회수하였고 그 중 내용기재가 부실한 것을 제외한 808부(유효 회수율

80.6%)를 최종 분석 자료로 사용하였다.

### 2. 조사 내용 및 방법

조사 내용은 조사 대상 아동과 어머니의 일반적 특성, 김치에 대한 의식, 김치 종류별 인지도, 선호 및 섭취 실태 등을 설문지를 이용하여 조사하였다.

### 3. 조사 자료의 처리

본 조사 자료의 통계처리는 SPSS PC\* Program을 이용하여 분석하였고, 분석 방법으로는 빈도, 백분율을 구하고, 각 변수에 따른 유의성은  $\chi^2$  검정을 이용하였다.

## III. 연구결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 조사 대상자들은 10~13세로 3~6학년이 재학중이며 여학생이 54.1%였고 남학생이 45.9%였다. 핵가족(78.4%)이 확대가족(21.6%)보다 많았으며 단독주택에서 사는 경우(60.6%)가 아파트에서 사는 경우(39.4%)보다 많았다. 조사 대상자의 어머니 연령은 36~40세가 60.0%, 학력은 고졸이 53.5%로 가장 많았으며 주성장지는 농·어촌이 46.0%, 중소도시 27.1%, 대도시 26.9%의 순

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N (%)	Variable	Group	N (%)
Age	10	82( 10.2)	The number of family member	~3	50( 6.2)
	11	194( 24.2)		4	443( 54.8)
	12	268( 33.4)		5	195( 24.1)
	13	258( 32.2)		6~	120( 14.9)
	Total	802(100.0)		Total	808(100.0)
Gender	Male	370( 45.9)	Age of the mother	~35	183( 22.7)
	Female	436( 54.1)		36~40	485( 60.0)
	Total	806(100.0)		41~45	140( 17.3)
		Total		808(100.0)	
Type of family	Nuclear	633( 78.4)	Mother's employment status	Employed	362( 45.1)
	Extended	174( 21.6)		Unemployed	440( 54.9)
	Total	807(100.0)		Total	802(100.0)
Type of house	Separate	488( 60.6)	Location of mother's formative	Big city	217( 26.9)
	Apartment	317( 39.4)		Small/medium city	218( 27.1)
	Total	805(100.0)		Farm/sea village	371( 46.0)
		Total		806(100.0)	
Education level of mother	Middle school	194( 24.1)	Household income (10,000 Won)	~100	126( 15.9)
	High school	430( 53.5)		101~200	407( 51.3)
	Junior college~	180( 22.4)		201~300	183( 23.0)
	Total	804(100.0)		301~	78( 9.8)
		Total		794(100.0)	

이었다. 또한 전업주부는 54.9%였다.

**2. 김치에 대한 의식**

**(1) 김치에 대한 인식**

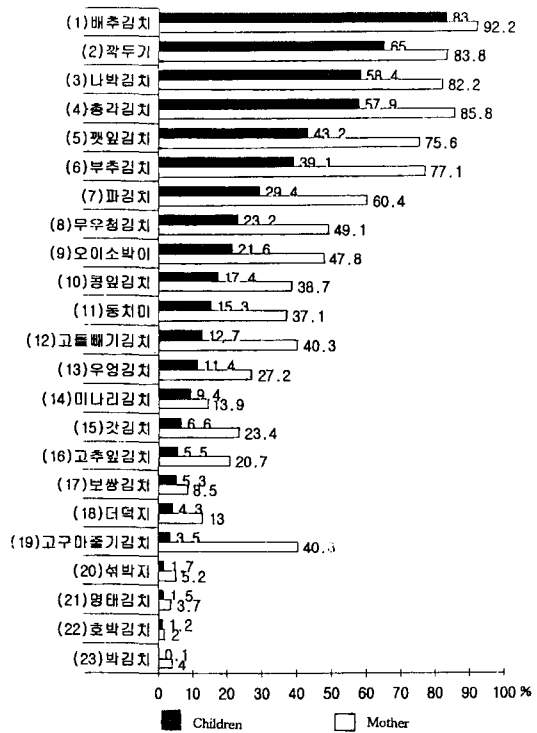
김치 섭취에 대한 인식을 보면(Table 2), 초등학생들의 57.7%는 가능하면 먹는 것이 좋다고 생각하였고 26.1%는 반드시 먹어야 한다고 응답하여 83.8%가 김치를 섭취해야 한다고 인식하고 있어 대구·경북지역 초등학생들의 김치 섭취에 대한 의식은 상당히 높은 편이었다. 그러나 원하지 않으면 먹지 않아도 된다고 생각하는 경우도 11.4%나 되므로 이들에게는 김치에 대한 홍보 및 지속적인 섭취지도가 필요한 것으로 생각된다. 또한 초등학생들은 57.3%가 김치를 영양식품으로 생각하고 있었으며 전통식품(22.9%), 맛있는 음식(6.8%), 습관적으로 먹는 음식(5.9%)의 순으로 응답하여 응답자의 80.2%가 김치를 영양 또는 전통식품으로 인식하고 있었다.

**(2) 김치의 종류별 인지도**

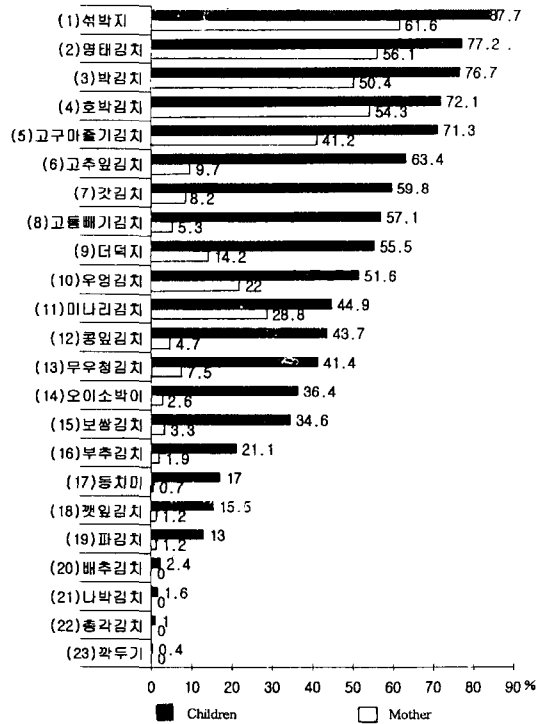
초등학생들과 그들의 어머니에 대한 김치의 종류별 인지도를 조사한 결과는 Fig. 1, 2와 같다. 즉 초등학생들은 배추김치(83.0%), 깍두기(65.0%), 나박김치(58.4%), 총각김치(57.9%), 깻잎김치(43.2%), 부추김치(39.1%)의 순으로 자주 먹어 잘 안다고 응답하였고 어머니들은 배추김치(92.2%), 총각김치(85.8%), 깍두기(83.8%), 나박김치(82.2%), 부추김치(77.1%), 깻잎김치(75.6%)의 순으로 인지도가 높았다(Fig. 1). 초등학생의 인지도를 어머니들의 인지도와 비교해 보았을 때 인지 정도는 어머니들에 비해 많이 떨어졌으나 그 경향은 비슷하였다. 이름도 모르고 먹어 본 적도 없다고 응답한 김치를 종류별로 보면(Fig. 2), 석박지(87.7%), 명태김치(77.2%), 박김치(76.7%), 호박김치(72.1%), 고구마줄기김치(71.3%), 고추잎김치(63.4%), 갓김치(59.8%), 고들빼기김치(57.1%), 더덕지(55.5%), 우엉김치(51.6%), 미나리김치(44.9%), 콩잎김치(43.7%), 무우청김치(41.4%), 오이소박이(36.4%), 보쌈김치(34.6%), 부추김치(21.1%), 등치미(17), 깻잎김치(15.5%), 파김치(13), 배추김치(12.4%), 나박김치(10.6%), 총각김치(10), 깍두기(8.4%)

**Table 2. Awareness of Kimchi**

Awareness	Group	N (%)
Awareness of Kimchi intake	Must eat necessarily	208( 26.1)
	May eat possibly	460( 57.7)
	May not eat if not desired	91( 11.4)
	Others	38( 4.8)
	Total	797(100.0)
Awareness of Kimchi	Nutritious food	458( 57.3)
	Traditional food	183( 22.9)
	Delicious food	54( 6.8)
	Habitual food	47( 5.9)
	Non essential food	42( 5.3)
	Others	5( 0.6)
	Total	799(100.0)



**Fig. 1. Awareness of various well known Kimchis.**



**Fig. 2. Awareness of various lesser known Kimchis.**

고구마줄기김치(71.3%), 고추잎김치(63.4%) 등의 순으로 인지도가 낮았고 고추잎김치, 갓김치, 고들빼기김치, 더덕지 등은 어머니들에 비해 40% 이상의 낮은 인지도를 나타내었다. 우리의 김치는 계절적 특성과 향토성을 갖고 있어 팔도의 김치가 각각의 특징을 가지고 있으며 종류가 다양하여 배추김치 만으로도 60~100여 종류의 김치가 있고 그 지방에서 나는 해산물과 계절에 나는 채소의 종류에 따라 다양한 맛을 내며 밥상의 변화를 가져왔었다<sup>17)</sup>. 그러나 이러한 김치의 다양한 담금방법에 대한 관심보다는 편리한 것을 추구하는 오늘날의 식사 특성이 우리의 다양한 김치들을 점차 식탁에서 멀어지게 하고 있음을 감지할 수 있다. 생활문화는 환경조건에 따라 변천과 창안을 거듭하는 것이므로 전통에만 머물면 문화가 정체될 것이나 전래의 지반을 외면한다면 문화구축에 취약성을 면치 못할 것이다<sup>16)</sup>. 따라서 초등학교의 김치에 대한 인지도를 높이기 위하여 어머니교실을 통한 어머니의 김치에 대한 교육이나 초등학교의 교과지도 내용에 우

리의 전통음식 특히 김치에 대한 내용이 반영될 수 있도록 해야 한다고 본다. 또한 아동의 기호에 맞출 수 있는 실제적인 김치 연구와 전통적으로 내려오는 맛을 서로 잘 조화시켜 우리의 전통김치에 대한 맥을 이어 나갈 수 있는 방법을 모색하는 것 역시 시급한 과제라 사료된다.

### 3. 김치 선호 실태

초등학생들의 김치 선호 실태는 Table 3과 같다.

#### (1) 김치 선호도

매우 좋아한다(22.8%)와 김치를 좋아한다(32.7%)의 비율이 55.5%로 나타나 초등학생들이 가장 싫어하는 음식 1위(조선일보 1993. 6. 3일자)라는 보고와는 많은 차이를 보였으나 송 등<sup>19)</sup>의 부산지방을 대상으로 한 보고(68%)보다는 낮았다. 또한 김치를 먹는 것이 좋다(83.8%)고 생각하는 것과 실제로 먹는 것(55.5%)과는 상당한 차이가 있으므로 학교급식이나 교과시간 등을 통하여 김치가 우리나라 반상구성의 기본음식임을 교

Table 3. Preference for Kimchi

Preference	Group	N (%)	Preference	Group	N(%)
Degree of preference	Very favorable	181( 22.8)	Favorite part of Baechu Kimchi	Stem	379( 47.6)
	Favorable	260( 32.7)		Whole leaves	232( 29.1)
	Common	300( 37.7)		Green leaves	166( 20.9)
	Unfavorable	42( 5.3)		Others	19( 2.4)
	Very unfavorable	12( 1.5)		Total	796(100.0)
	Total	795(100.0)		Degree of favorite fermentation	Properly fermented
Favorite characteristics	Peculiar taste of Kimchi	217( 32.1)	Freshly prepared		334( 41.9)
	Taste of fresh Kimchi	176( 26.0)	Sour Kimchi		97( 12.2)
	Refreshing taste	87( 12.9)	Others		16( 2.0)
	Sour taste	84( 12.4)	Total		797(100.0)
	Hot taste	50( 7.4)	Favorite ingredients*	Red pepper powder	467( 59.4)
	Texture of chewing	46( 6.8)		Radishes	409( 51.1)
	Salty taste	7( 1.0)		Pickled anchovies	387( 48.3)
	Others	10( 1.5)		Sesame leaves	279( 34.8)
Total	677(100.0)	Garlic		267( 33.3)	
Least favorite characteristics	Hot taste	170( 49.1)		Scallion	265( 33.1)
	Smell	88( 25.4)	Total	801(100.0)	
	Texture of chewing	35( 10.1)	Least favorite ingredients*	Ginger	556( 69.4)
	Appearance	11( 3.2)		Sponge seaweed	414( 51.7)
	Others	42( 12.2)		Garlic	398( 49.7)
Total	346(100.0)	Watercress		340( 42.4)	
Kinds of favorite Kimchi*	Baechu Kimchi	592( 74.0)		Green onions	329( 41.1)
	Kkaktugi Kimchi	453( 56.6)		Oyster	312( 39.0)
	Chonggak Kimchi	392( 49.0)	Total	801(100.0)	
	Nabak Kimchi	375( 46.9)	*Subjects were free to select multiple items.		
	Oi Sobagi	140( 17.5)			
	Others	37( 4.6)			
	Total	800(100.0)			

육하고 지도할 필요가 있다고 본다.

(2) 선호하는 특징과 싫어하는 이유

김치를 선호하는 이유는 양념과 젓갈이 복합되어 적당히 숙성된 김치 특유의 맛이 좋다는 응답이 32.1%로 가장 많았고 다음으로는 갓담은 김치의 맛(26.0%), 김치의 시원한 맛(12.9%), 신맛(12.4%), 매운 맛(7.4%), 씹히는 질감(6.8%), 짠맛(1.0%)의 순이었다. 김치를 싫어하는 이유는 매운 맛이 49.1%로 가장 많았고, 다음으로는 양념 등의 냄새(25.4%), 씹히는 질감(10.1%), 외관(3.2%) 등이었다.

(3) 선호하는 김치의 종류, 부위 및 숙성정도

초등학생들이 좋아하는 김치는 배추김치(74.0%), 깍두기(56.6%), 총각김치(49.0%), 나박김치(46.9%), 오이소박이(17.5%) 등으로 인지도가 높았던 김치의 선호도가 대체로 높았고 배추김치는 즐기부분을 가장 좋아하여(47.6%) 송 등<sup>19)</sup>의 푸른 잎 부분을 가장 좋아한다는 보고와는 다른 결과를 보였다. 적당히 익은 김치와 갓 담은 김치의 선호도는 각각 43.9%, 41.9%였으나 신김치에 대한 선호도는 12.2%였다.

(4) 부재료

초등학생들이 좋아하는 부재료는 고추가루(59.4%), 무(51.1%), 젓갈(48.3%), 깻잎(34.8), 마늘(33.3%), 부추(33.1%) 등이었고 싫어하는 부재료는 생강(69.4%),

청각(51.7%), 마늘(49.7%), 미나리(42.4%), 파(41.1%) 등을 지적하여 냄새가 강한 채소를 싫어하였다.

4. 김치 섭취 실태

초등학생들의 김치 섭취 실태는 Table 4와 같다. 식사시 먹는 양은 식사 때마다 5조각 이상이 48.1%, 3~4조각이 26.3%, 1~2조각이 21.8%였고 김치를 전혀 먹

Table 4. Kimchi intake

Kimchi intake	Group	N (%)
Kimchi intake per meal	More than 5 pieces	384( 48.1)
	3~4 pieces	210( 26.3)
	1~2 pieces	174( 21.8)
	Do not eat	30( 3.8)
	Total	801(100.0)
Kimchi variations*	Kimchi Pokkumpap	694( 86.6)
	Kimchi Tchigae	688( 85.9)
	Kimchi Jun	437( 54.6)
	Kimchi Pibimpap	350( 43.7)
	Kimchi Kimbap	341( 42.6)
	Kimchi Mandu	320( 40.0)
	Kimchi Kuk	295( 36.8)
	Kimchi Pizza	271( 33.8)
	Kimchi Hamburger	240( 30.0)
	Total	801(100.0)

\*Subjects were free to select multiple items.

Table 5. The effect of a mother's guidance on Kimchi intake

Children's	Group	Type of mother's guidance				Total	$\chi^2$
		Often persuade	Change of cooking	Sure to eat	No meddle		
Awareness of Kimchi intake	Must eat	68( 9.5)	51( 7.1)	38( 5.3)	11( 1.5)	168(23.4)	$\chi^2=54.58^{***}$ df=9
	May eat	177(24.8)	133(18.6)	69( 9.6)	47( 6.6)	426(59.6)	
	May not eat	30( 4.2)	16( 2.2)	14( 2.0)	27( 3.8)	87(12.2)	
	Others	10( 1.4)	17( 2.4)	4( 0.6)	3( 0.4)	34( 4.8)	
Awareness of Kimchi	Nutritious	165(23.1)	126(17.6)	82(11.5)	47( 6.6)	420(58.8)	$\chi^2=58.48^{***}$ df=15
	Traditional	71( 9.9)	45( 6.3)	28( 3.9)	17( 2.4)	161(22.5)	
	Delicious	21( 2.9)	21( 2.9)	2( 0.3)	2( 0.3)	46( 6.4)	
	Habitual	7( 1.0)	12( 1.7)	5( 0.7)	8( 1.1)	32( 4.5)	
	Not essential	9( 1.3)	2( 0.3)	3( 0.4)	5( 0.7)	19( 2.7)	
Degree of preference	Very favorable	50( 7.0)	46( 6.4)	40( 5.6)	13( 1.8)	149(20.8)	$\chi^2=63.46^{***}$ df=12
	Favorable	88(12.3)	84(11.7)	29( 4.1)	27( 3.8)	228(31.9)	
	Common	129(18.0)	79(11.1)	41( 5.7)	36( 5.0)	285(39.9)	
	Unfavorable	16( 2.2)	8( 1.1)	9( 1.4)	7( 1.0)	40( 5.7)	
	Very unfavorable	2( 0.3)	0( 0.0)	5( 0.7)	5( 0.7)	12( 1.7)	
Kimchi intake	More than 5pieces	122(17.1)	110(15.4)	60( 8.4)	34( 4.7)	326(45.6)	$\chi^2=17.10^{n.s}$ df=9
	3~4 pieces	79(11.0)	61( 8.5)	35( 4.9)	21( 3.0)	196(27.4)	
	1~2 pieces	75(10.5)	40( 5.6)	24( 3.4)	26( 3.6)	165(23.1)	
	Do not eat	9( 1.3)	6( 0.8)	6( 0.8)	7( 1.0)	28( 3.9)	
Total		285(39.9)	217(30.3)	125(17.5)	88(12.3)	715(100.0)	

\*\*\*: p < .001.

지 않는다는 응답도 3.8%였다. 김치를 이용한 음식에 대해서는 김치볶음밥(86.6%), 김치찌개(85.9%), 김치전(54.6%), 김치비빔밥(43.7%), 김치김밥(42.6%), 김치만두(40.0%)의 순으로 좋아하였다. 신김치에 대한 선호도는 12.4%로 낮았으므로 학교급식에서 제공하는 김치의 경우, 김치의 저장방법과 담그는 양을 조정하여 시지 않은 김치를 시식하게 하거나 이미 시어진 김치에 대해서는 이들이 선호하는 김치 이용음식으로 조리하여 제공하는 것도 초등학교생들에게 있어 전반적인 김치 선호도를 높일 수 있는 방법의 하나라고 생각된다.

### 5. 어머니의 지도가 초등학교생들의 김치 섭취에 미치는 영향

어머니의 김치 섭취에 대한 지도가 초등학교생의 김치에 대한 인식, 선호 및 섭취에 미치는 영향을 살펴본 결과(Table 5), 어머니의 지도형태와 초등학교생의 김치 섭취 및 김치에 대한 인식과 김치 선호도는 유의한 차이를 나타내었다( $p < .001$ ). 어머니가 김치를 먹도록 자주 권하는 경우가 김치에 대한 인식이나 선호도에 있어서 가장 바람직한 결과를 보였으며 조리에 변화를 주는 것이 먹도록 강요하는 것보다 좋은 결과를 가져왔다. 그러나 아무 간섭없이 그대로 두는 태도는 김치에 대한 의식이나 선호도에 그다지 좋은 영향을 주지 않았다.

어린이의 선호 식품선택에 가장 결정적인 경로가 어머니라는 이 등<sup>19)</sup>의 보고를 고려해 볼 때 김치 섭취에 있어서도 초등학교생에게는 어머니의 올바른 지도가 무엇보다 중요한 것으로 생각된다.

Table 6. Kimchi wanted by children

Kimchi variables	Group	N (%)
The taste of Kimchi	Less hot taste	287( 36.2)
	Sweeter taste	246( 31.0)
	Less salty taste	69( 8.7)
	Less fishlike smell	36( 4.5)
	Others	155( 19.6)
	Total	793(100.0)
Ingredients of Kimchi*	Pear	375( 46.8)
	Cuttlefish	307( 38.3)
	Orange	263( 32.8)
	Apple	248( 31.0)
	Cucumber	228( 28.5)
	Pineapple	205( 25.6)
	Flesh of a razor clam	201( 25.1)
	Chestnut	175( 21.8)
	Total	801(100.0)

\*Subjects were free to select multiple items.

### 6. 김치에 대한 초등학교생들의 바람

초등학교생들이 요구하는 김치의 맛과 첨가해 주기를 바라는 부재료는 Table 6과 같다. 김치를 덜 맵게 만들어 달라는 요구가 36.2%로 가장 높았고 약간 달콤하게 해 주기를 바라는 요구도 31.0%나 되었다. 김치에 첨가해 주기를 바라는 부재료로는 배(46.8%)가 가장 많았고 그 다음으로는 오징어(38.3%), 굴(32.8%), 사과(31.0%), 오이(28.5%)였다. 그 외에도 첨가해 주기를 원하는 부재료는 파인애플, 맛살, 밤, 땅콩, 아몬드, 콩나물, 고구마, 당근, 감자, 치즈, 감 등으로 다양하였다.

## IV. 요약

대구·경북 지역 초등학교생들의 김치에 대한 의식 및 선호도를 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상의 57.7%는 김치를 가능하면 먹는 것이 좋다고 생각하였고 26.1%는 반드시 먹어야 한다고 응답하여 83.8%가 김치를 섭취해야 한다고 인식하고 있었다. 또한 김치를 영양식품(57.3%), 전통식품(22.9%)으로 인식하는 비율도 높아 김치의 우수성을 이해하고 있었다.

2. 김치종류별 인지도는 배추김치(83.0%), 깍두기(65.0%), 나박김치(82.2%), 총각김치(58.4%), 깻잎김치(43.2%), 부추김치(39.1%)의 순으로 높았고 어머니들도 배추김치(92.2%), 총각김치(85.8%), 깍두기(83.8%), 나박김치(82.2%), 부추김치(77.1%), 깻잎김치(75.6%)의 순으로 인지도가 높아 초등학교생과 비슷한 경향이었다.

3. 김치에 대한 선호 실태는 매우 좋아한다가 22.8%였고 좋아한다가 32.7%로서 55.5%의 초등학교생들이 김치를 좋아하고 있었다. 초등학교생들이 선호하는 김치는 배추김치(74.0%), 깍두기(56.6%), 총각김치(49.0%), 나박김치(46.9%), 오이소박이(17.5%) 등이었고 배추김치 중 배추의 줄기부분(47.6%)을 가장 좋아하였다. 숙성 정도는 적당히 잘 익은 김치(43.9%)와 갓 담은 김치(41.9%)를 선호하였다.

4. 김치를 재료로 하여 만든 음식으로는 김치볶음밥, 김치찌개, 김치전, 김치비빔밥, 김치김밥, 김치만두 등의 순으로 좋아하였다.

5. 어머니의 지도형태와 초등학교생의 김치에 대한 의식 및 선호도는 유의한 차이를 보였으며( $p < .001$ ) 자주 먹도록 권유하거나 조리 방법을 바꾸어 주는 것이 먹이려고 강요하거나 전혀 간섭하지 않는 것보다 좋은 영향을 미쳤다.

6. 김치를 싫어하는 이유는 매운 맛, 양념 냄새를 지적하였고 생강, 청각, 마늘, 미나리, 파 등의 부재료는

싫어하였다.

7. 김치에 대한 바람은 김치 맛을 되도록 덜 맵고 달콤하게 해 달라는 요구가 많았고 배, 오징어, 꿀, 사과, 오이 등의 부재료를 김치에 첨가해 주기를 바라고 있었다.

### 참고문헌

- 오영주, 황인주, Claus Leitzmann: 김치의 영양생리학적 평가. 한국식품과학회 심포지움발표논문집, 226 (1994).
- 이성우: 중·한·일에서 김치류의 변천과 교류에 관한 연구. 한국영양식량학회지, 4(1): 71 (1975).
- Fujiwara M.: Antihypercholesterolemic effect of sulfur containing amino acid, S-methyl-L-cysteinsulfoxide, isolated from cabbage. *Am. J. Clin. Nutr.* 27: 1456 (1974).
- 조재선: 김치연구의 어제와 오늘. 김치의 과학, 한국식품과학회 심포지움발표논문집, 26 (1994).
- 박경복, 김정숙, 한재숙, 허성미, 서봉순: 급식교와 비급식교 아동의 식생활 습관에 관한 비교 연구. 한국식생활문화학회지, 11(1): 23 (1996).
- 김현옥, 이혜수: 숙성온도에 따른 김치의 비휘발성 유기산에 관한 연구. 한국식품과학회지, 7(2): 74 (1975).
- 윤진숙, 이혜수: 김치의 휘발성 향미성분에 관한 연구. 한국식품과학회지, 9(2): 116 (1977).
- 조영: 김치의 맛 성분에 관한 고찰. 한국조리과학회지, 3(2): 107 (1988).
- 이철호, 황인주, 김정교: 김치 제조용 배추의 구조와 조직감 측정에 관한 연구. 한국식품과학회지, 20(6): 742 (1988).
- 구경형, 강근옥, 김우정: 김치의 발효과정 중 품질변화. 한국식품과학회지, 20(4): 476 (1988).
- 박인숙: 김치 유산균의 생리적 특성과 기능. 중앙대학교 대학원 석사학위논문 (1992).
- 김중만, 김인숙, 양희천: 김치의 간절임 배추의 저장에 관한 연구. 한국영양식량학회지, 16(2): 75 (1987).
- 이신호, 김순동: 김치의 부재료가 김치 숙성에 미치는 영향. 한국영양식량학회지, 17(3): 249 (1988).
- 송영옥, 김은희, 김 명, 문정원: 어린이의 김치의식에 관한 실태조사(I). 한국영양식량학회지, 24(5): 758 (1995).
- 송영옥, 김은희, 김 명, 문정원: 어린이의 김치의식에 관한 실태조사(II). 한국영양식량학회지, 24(5): 765 (1995).
- 윤서석: 한국 김치의 역사적 고찰. 한국식문화학회지, 6(4): 467 (1991).
- 이성우: 김치의 문화. 식품과학, 21(1): 40 (1988).
- 이미숙, 모수미: 어린이 식습관이 체위에 미치는 영향에 관한 연구. 한국영양학회지, 9(1): 7 (1976).

(1997년 5월 8일 접수)