

여대생의 김치에 대한 의식과 섭취실태 조사

김 은 희 · 김 성 로
동부산대학 식품영양과

A Survey on the Notion and Intake of Kimchi among College Women

Eun-Hee Kim and Sung-Ro Kim

Dept. of Food and Nutrition, Tongpusan College, Pusan 612-080, Korea

Abstract

A survey of the notion and intake on Kimchi among college women in Pusan was conducted to get some basic information on kimchi. Two hundred sixty seven students in Pusan participated in this survey. Seventy five percent of students answered that they like kimchi. They preferred well-fermented kimchi with anchovy extracts, refreshing taste and crispy texture to salty and sweet. Chinese cabbage kimchi(87.6%) was found to be the most favored kimchi and Kakdugi(seasoned pickles of cubed radish), Nabak kimchi and Chonggak kimchi(ponytail kimchi) were followed in the order. The most favorite food made from kimchi was stir fried kimchi with rice. They disliked traditional special kimchi, such as Puchu kimchi(leek kimchi), Pa kimchi(green onion kimchi), Kkennip kimchi(perilla leaf kimchi), Godulbaegi kimchi(Korean wild lettuce kimchi) and Gat kimchi(Leaf mustard kimchi). About 93 grams of kimchi was consumed daily and this amount was a little. Seventy percent of students did not have any experiences preparing kimchi. Experiences of kimchi preparation were given by mother through kimchi-making event for the winter(71.7%), cooking practice in middle or high school(14.1%) and college(10.9%) and general cooking education(33%). They preferred to buy kimchi at the Agricultural Cooperative Association(48.5%) or a large kimchi factory(32.7%). College students believe that kimchi is a healthy food and are willing to learn how to make kimchi.

Key words : kimchi, survey, notion, intake, college women.

서 론

김치는 우리 나라의 대표적인 전통 발효저장 식품으로 장류, 식초류와 함께 한국의 3대 발효식품 중의 하나이다. 삼국시대 이전부터 김치는 중요한 부식이었으며 조선시대에 이르러 반상차림의 기본으로 확립된 아래 담금법은 계절과 지역에 따라 다양하게 발달하여 문헌상 70여종을 찾아볼 수 있고 용어는 200여 종에 달한다^{1,2)}. 김치는 재료인 채소에 함유된 비타민, 무기질, 식이 섬유소 등의 영양소 뿐만 아니라 발효 과정 중 생산되는 유기산, 유산균 등의 생리활성 물질이 풍부하고 변비, 대장암, 고혈압, 동맥경화, 빈혈예방, 당뇨병, 체중조절, 항노화효과가 기대되어 현

Corresponding author : Eun-Hee Kim

대의 이상적인 영양 건강식품으로 평가되고 있으며^{3~5)}. 시대의 요구에 맞는 다양한 김치를 제조하려는 노력이 시도되고 있다. 그러나 근대 이후 서구문물이 널리 받아들여지게 됨에 따라 전통식사법보다는 서구식 식습관을 모방하는 경향이 커가고 있는 것이 현실이다. 따라서 1970년대 후반을 경계로 하여 동물성 식품과 설탕을 선호하는 서구식 식습관이 보편화되고 성인병의 발병률이 급증하고 있다^{6,7)}. 이같은 경향은 구세대에 비하여 신세대에서 더욱 급속히 확산되고 있다^{10,11)}. 대학생들의 경우 간편한 인스턴트 식품 및 외래음식을 선호함으로써 점차 전통음식을 접할 기회를 잃고 있다^{12,13)}. 이러한 경향은 개방화 시대를 맞이하여 가속화 될 전망이며 김치에 있어서도 마찬가지이다. 다행히 김치의 영양적 가치에 대한 인식이 커감

에 따라 김치에 대한 기호도도 조금씩 증가되고 있기는 하나 실제 김치 섭취량은 기호도의 증가수준에 미치지 못하고 있어⁹, 1974년도에는 1일 300g을 상회 하던 수준에서 1984년도 부터는 100g 이하의 수준으로 떨어지고 있다^{1,9)}.

본 조사는 부산지역의 여대생을 대상으로 이들이 김치에 대하여 가지는 의식과 섭취상황을 조사하여 이를 토대로 전통음식으로 중요한 김치가 앞으로 어떻게 계승되어 갈 것인가를 가늠해 보고자 한다. 여대생을 표본으로 선정한 이유는 미래의 식생활을 주도 해 나갈 위치에 있다고 판단되었기 때문이며 여대생들의 김치에 대한 식습관을 조사하여 문제를 제기하고 김치에 대한 의식수준과 섭취량을 증가시켜 옛날과 마찬가지로 미래에도 김치가 우리나라의 중요한 부식으로 자리 매김할 수 있도록 하고 아울러 WTO 체제하에서의 국내 농산물 수요증대에 기여하고자 한다. 조사를 부산지역으로 한정한 것은 먼저 농후한 김치맛을 선호하는 경상도 지역의 지역적 사정을 살펴 보고자 했기 때문이다.

연구방법

1. 조사대상 및 조사기간

부산의 7개 대학에 재학중인 여대생 300명을 조사 대상으로 하여 1996년 4월 8일부터 4월 20일까지 설문지를 이용하여 조사하였다.

2. 조사내용 및 방법

여대생들의 김치의식과 섭취실태를 조사하기 위하여 다음과 같은 내용을 조사하였다.

1) 일반적인 사항으로 조사대상자의 연령, 가족 구성 형태, 거주형태, 가정의 월수입과 조사대상자 어머니의 직업, 학력, 연령 등을 조사하였다.

2) 대학생들의 김치에 대한 선호도를 조사하기 위하여 김치 선호도, 김치의 맛에 대한 선호도, 김치 종류별 선호도, 김치 이용 음식별 선호도를 조사하였다.

3) 가정 및 상업적으로 제조한 김치에 대한 의식을 알아보기 위해 가정의 김치제조자, 가정의 김치맛, 상업적으로 제조되는 김치에 대한 의식을 조사하였다.

4) 김치담금에 대한 경험을 알아보기 위해 김치 담금 경험 유무, 김치 담금법에 대한 관심도, 장래의 김치의 조달 방법 등을 조사하였다.

5) 김치 이용실태를 알아보기 위하여 김치 섭취빈도 및 섭취량, 가정에서 주로 이용하는 김치 및 김치 이용음식의 종류를 조사하였다.

3. 통계처리

본 연구 결과의 분석은 SAS program¹⁴⁾을 이용하였다. 각 문항에 대하여 빈도와 백분율을 구하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 연령은 18~21세였으며 대부분 19세와 20세(74.2%)였다. 이들의 가사 참여도는 대부분 식사준비를 돋겨나(42.1%) 청소를 돋는(44.4%) 정도였다.

가족 구성형태는 핵가족이 대부분(90.4%)이었고, 주거형태는 단독주택이 많았다(63.3%). 가정의 월 수입은 100만원 이상~200만원 이하가 61%를 차지하였다.

어머니의 직업은 70.4%가 전업주부였고, 학력은 고졸(51.5%), 중졸(29.0%)이 많았다. 어머니의 연령은 45세 이하(36.4%), 46~50세(47.3%)였고, 주성장지는 농촌(36.2%), 중소도시(29.2%), 대도시(34.8%)로 비교적 골고루 분포되어 있었다(표 1).

2. 김치에 대한 선호도

1) 김치 선호도

여대생들의 김치 선호도를 조사한 결과(표 2) 김치를 매우 좋아한다, 약간 좋아한다는 항목에 각각 50.0%, 25.2%응답하여 75.2%가 김치를 좋아하는 것으로 나타났다.

김치를 선호하는 이유는 맛있기 때문(56.8%), 늘 먹는 것이기 때문(28.0%), 전통음식이기 때문(11.9%), 건강에 좋기 때문(3.3%)의 순서로 응답하였다(표 3).

김치 선호도를 일반사항에 따른 차이로 조사한 결과 가족 수, 가정의 월수입, 어머니의 직업, 어머니의 연령과 대학생의 김치 선호도 사이는 유의적인 상관관계가 있었다($p<0.01$). 즉 가정의 월수입이 높을수록, 어머니가 전업주부인 경우, 어머니의 연령이 많을수록 대학생들의 김치 선호도가 높았다.

또한 김치를 섭취하는 이유로 맛을 가장 중시(56.8%)하였다. 일반적으로 연령이 높을수록 전통음식에 대한 이용과 지식은 증가되고 음식 섭취의 경험은 기호도에 큰 영향을 미치며 식품에 대한 욕구는 기능적인 면에서 식품의 맛, 향기, 색, 조직감 등의 관능적인 면과 사회심리학적인 면을 중요시하는 단계로

표 1. 조사대상자의 일반 사항

| 항 목 | 집 단 | N(%) |
|-----------|--------------|-----------|
| 연령 | 18세 이하 | 13(4.9) |
| | 19세 | 80(30.0) |
| | 20세 | 118(45.2) |
| | 21세 이상 | 50(19.2) |
| 학 과 | 식품관련학과 | 127(47.7) |
| | 비식품관련학과 | 139(52.3) |
| 가족구성형태 | 핵가족 | 236(90.4) |
| | 확대가족 | 25(9.6) |
| 주거형태 | 집합주택 | 97(36.7) |
| | 단독주택 | 167(63.3) |
| 가정의 월수입 | 100만원 미만 | 22(9.3) |
| | 100~150만원 미만 | 73(30.9) |
| | 150~200만원 미만 | 71(30.1) |
| | 200만원 이상 | 70(29.7) |
| 가사 참여도 | 식사 담당 | 11(4.1) |
| | 식사준비 돕기 | 112(42.1) |
| | 청소 | 118(44.4) |
| | 전혀 돕지 않음 | 25(9.4) |
| 어머니의 직업 | 전업주부 | 188(70.4) |
| | 취업주부 | 79(29.6) |
| 어머니의 학력 | 중졸 이하 | 99(37.8) |
| | 고졸 | 135(51.5) |
| | 대학 이상 | 28(10.7) |
| 어머니의 연령 | 45세 이하 | 96(36.4) |
| | 46~50세 | 43(16.3) |
| | 51세 이상 | |
| 어머니의 주성장지 | 농촌 | 95(36.0) |
| | 중소도시 | 77(29.2) |
| | 대도시 | 92(34.8) |

표 2. 김치 선호도

| 항 목 | N(%) |
|---------|------------|
| 싫어한다 | 7(2.7) |
| 보통이다 | 69(22.2) |
| 좋아한다 | 67(25.2) |
| 매우 좋아한다 | 133(50.0) |
| 계 | 266(100.0) |

표 3. 김치 선호 이유

| 항 목 | N(%) |
|-----------|------------|
| 늘 먹는 것인니까 | 85(28.0) |
| 전통음식이므로 | 36(11.9) |
| 건강에 좋으므로 | 10(3.3) |
| 맛있기 때문 | 172(56.8) |
| 계 | 303(100.0) |

* 중복된 결과임

그 비중이 옮아간다¹⁷⁾고 한다.

김치섭취를 증가시키기 위해서는 어릴 때부터 꾸준한 영양교육을 통하여 김치에 대한 관심을 유발시키고 각 연령별 기호를 고려한 김치를 개발하는 것이 중요할 것으로 생각된다.

2) 김치의 맛 선호도

김치의 숙성 정도, 젓갈 종류에 대한 선호도를 조사하였다. 표 4에서 보는 바와 같이 숙성 정도는 잘 익은 김치(54.0%), 새로 담근 김치(24.5%)를 선호하여 신맛에 예민한 대학생들은 18) 적당히 숙성되어 시지 않은 김치를 선호하였다. 오늘날 채소 재배기술 및 유통경로의 발달, 냉장고의 보급으로 인하여 배추가 사철 공급되므로 김치를 소량씩 담아 적당히 숙성되었을 때 전량 소비하는 것이 맛과 영양을 고려할 때 바람직하다.

젓갈은 멀치젓(42.1%)을 새우젓(26.4%)보다 선호하며, 멀치젓과 새우젓을 둘 다 좋아한다는 응답자도 28.1%나 되어 멀치젓에 비해 새우젓도 상당한 선호도를 나타내었다.

김치는 각 지역별로 자연 환경 적인 특성에 맞는 제조방법을 발전시켜 다양한 종류와 맛이 형성되었다. 사용하는 젓갈의 경우 새우젓만이 지역성과 상관이 없이 이용되고 지역마다 생산되는 어종의 종류에 따라 다양한 젓갈이 이용되고 있다¹⁸⁾. 경상도 지역은 멀치젓이 이용되고 있으며 부산지역의 여대생들은 멀치젓을 선호하였다. 그러나 중부이북 지역에서 사용하는 새우젓에 대한 선호도도 높게 나타나 전국이 일일 생활권으로 변하면서 자극적인 맛보다는 담백한 맛을 선호하는 식습관으로의 변화 현상으로 향토성 입맛의 회석화와 혼합화의 결과로 보인다²⁰⁾.

선호하는 김치맛은 시원한 맛(50.1%), 아삭한 맛

표 4. 김치 숙성 정도 및 젓갈 선호도

| 항 목 | 구 분 | N(%) |
|------|------------|-----------|
| 숙성정도 | 새로 담근 김치 | 65(24.3) |
| | 잘 익은 김치 | 143(54.0) |
| | 세콤한 김치 | 23(8.7) |
| | 모두 맛있다 | 34(12.8) |
| 계 | 265(100.0) | |
| 젓갈 | 새우젓 | 47(26.4) |
| | 멀치젓 | 75(42.1) |
| | 둘다 좋아한다 | 50(28.1) |
| | 젓갈을 싫어한다 | 6(3.4) |
| 계 | 178(100.0) | |

(47.6%), 적당한 짠맛(43.8%), 양념맛(38.2%), 감칠맛(37.8%), 신맛(33.7%), 매운맛(33.0%), 짠맛(9.4%), 단맛(6.4%)의 순으로 나타났으며, 싫어하는 김치맛은 짠맛(58.1%), 단맛 또는 것갈맛(55.8%), 신맛(33.7%), 매운맛(22.8%), 양념맛(21.0%)의 순서로 나타났다(표 5).

부산시내 초등학생들의 60.4%가 김치의 매운맛을 싫어한다고 응답한 반면 39.6%는 좋아한다고 응답하여 매운 맛에 대한 이중성을 나타내었다^{15,16)}. 대구지역 청소년들은 매운맛을 싫어하고²¹⁾, 경기지역의 주부들은 중간정도의 신맛, 단맛, 매운맛, 짠맛을 선호하고 매운맛은 약하거나(16.4%) 강한 것보다(25.5%) 중간정도(58.1%)가 좋다고 하였다²⁰⁾. 수도권 지역의 주부들은 덜 자극적인 즉, 시거나, 짜거나 달지 않은 김치를 선호하나 다소 매운 맛을 선호하고, 서울 지역 여대생들은 매운맛을 어머니보다 좋아하며 짠맛과 단맛을 가장 싫어하였다²²⁾.

조사 결과 부산지역 여대생들은 매운맛을 좋아하지는 않았으나(33.0%) 싫어하는 정도(22.8%)도 낮아 이 결과들을 비교해 볼 때 나이와 지역에 예상관없이 대부분이 김치의 적당한 매운맛을 원하는 것으로 생각된다.

젓갈의 경우 감칠맛을 선호하기(37.8%)보다는 젓갈의 강한 맛을 싫어하는 대학생이 훨씬 많았다(55.8%).

이상을 종합해 볼 때 부산지역의 여대생들은 김치의 시원한 맛과 아삭한 조작감을 특히 선호하고, 단맛과 강한 것갈맛, 짠맛을 싫어하여 적당한 짠맛, 양념맛, 감칠맛, 신맛, 매운맛을 가진 담백한 김치를 원하여 다른 지역^{20~22)}과 비슷한 경향을 나타내었다. 전반

표 5. 대학생들이 선호 또는 혐오하는 김치 맛

| 항 목 | N(%) | |
|--------|------------|------------|
| | 선호맛 | 혐오맛 |
| 시원한맛 | 133 (50.1) | 0 (0.0) |
| 매운맛 | 88 (33.0) | 61 (22.8) |
| 신맛 | 90 (33.7) | 90 (33.7) |
| 적당한 짠맛 | 117(43.8) | 0 (0.0) |
| 양념맛 | 102 (38.2) | 56 (21.0) |
| 단맛 | 17 (6.4) | 149 (55.8) |
| 감칠맛 | 101 (37.8) | 0 (0.0) |
| 아삭한 맛 | 127 (47.6) | 0 (0.0) |
| 짠맛 것갈맛 | 25(9.4) | 155 (58.1) |
| | 1 (0.1) | 149 (55.8) |
| 계 | 801(100.0) | 660(100.0) |

* 충복된 결과임

적으로 종합해 볼 때 김치를 비롯한 매운 맛을 특징으로 갖는 음식은 적당한 매운맛을 내도록 하는 것이 바람직하다고 본다.

3) 김치 종류별 선호도

선호하는 김치의 종류 및 가정에서 주로 담는 김치의 종류에 대한 조사 결과는 다음과 같았다(표 6).

통배추김치(22.2%), 총각김치(17.5%), 깍두기(11.5%), 나박김치(9.9%), 오이소박이(8.5%), 곁절이(5.1%), 열무김치(4.9%), 동치미(4.4%)의 순이었고, 특히 별미김치의 선호도가 낮아 파김치(3.9%), 고들빼기김치(3.6%), 깻잎김치(3.5%), 부추김치(2.5%), 것김치(1.5%), 봄배추김치(0.9%) 순서로 선호도가 낮았다.

선호하는 김치의 종류는 대부분 가정에서 자주 담는 김치의 종류와 일치하나 깍두기, 나박김치, 파김치에 대해서는 가정에서 담는 빈도보다 선호도는 더 낮았으며, 총각김치와 오이소박이는 선호도에 비해 가정에서 담는 빈도가 더 낮았다. 이 현상은 주부가 식단을 작성할 때 자녀보다는 남편의 입맛을 우선 고려하기²³⁾ 때문으로 보인다.

김치의 대명사로 불리는 배추김치는 대학생들이 가장 좋아하는 김치²⁴⁾였으며, 부산시내, 전북지역의 도시, 서울·경기·강원지역, 대구지역에서 초등학생, 중등학생, 고등학생, 대학생 및 일반주부들의 경우 지역에 따라 차이를 보이나 통배추김치, 깍두기, 총각김치에 대하여 가장 기호도가 높았으며, 물김치류는 기

표 6. 김치 종류별 선호도 및 가정 제조 김치 빈도

| 항 목 | N(%) | |
|--------|-------------|-------------|
| | 선호도 | 가정 제조 빈도 |
| 통배추김치 | 234 (22.2) | 254 (24.1) |
| 깍두기 | 121 (11.5) | 166 (15.4) |
| 총각김치 | 185 (17.5) | 149 (14.2) |
| 나박김치 | 105 (9.9) | 157 (14.8) |
| 오이소박이 | 90 (8.5) | 38 (3.6) |
| 파김치 | 41 (3.9) | 67 (6.4) |
| 부추김치 | 26 (2.5) | 31 (2.9) |
| 열무김치 | 52 (4.9) | 53 (5.4) |
| 깻잎김치 | 37 (3.5) | 30 (2.8) |
| 고들빼기김치 | 38 (3.6) | 8 (0.8) |
| 동침 | 46 (4.4) | 35 (3.3) |
| 갓김치 | 17 (1.5) | 9 (0.9) |
| 봄배추김치 | 9 (0.9) | 16 (1.5) |
| 곁절이 | 56 (5.1) | 46 (4.5) |
| 계 | 1057(100.0) | 1059(100.0) |

* 충복된 결과임

호도가 낮았으나 물김치류종, 열무김치, 동치미를 선호하는 경향을 나타내었다^{15,16,21,25)}.

조사 대상 대학생들은 통배추 김치를 가장 선호하고²¹⁾ 무김치류로서 깍두기보다 총각김치를 선호하였으며 경상도의 별미김치인 파김치, 부추김치에 대한 기호도는 아주 낮았다. 따라서 대학생들이 향토김치를 애용할 수 있게 다양한 향토 김치를 발굴하고 개발시켜 섭취 기회를 늘려야겠다.

가정에서 담는 김치는 통배추김치(24.1%), 깍두기(15.4%), 나박김치(14.8%), 총각김치(14.2%)였으며, 파김치(6.4%), 열무김치(5.4%), 겉절이(4.5%), 오이소박이(3.6%), 동치미(3.3%), 부추김치(2.9%), 깻잎김치(2.8%), 갓김치(0.9%), 고들빼기김치(0.8%)의 빈도는 낮았다.

선호하는 김치의 종류와 소득간에는 유의적인 차($p<0.05$)가 인정되었으나, 어머니의 학력, 성장지, 연령과는 유의한 차이는 나지 않았으나 빈도수의 차이는 있었다.

4) 김치 이용 음식별 선호도

김치 이용음식에 대한 선호도 및 가정에서 자주 요리하는 김치이용 음식에 대한 여대생들의 선호도를 조사하였다(표 7).

김치찌개(23.6%), 김치볶음밥(22.9%), 김치전(17.3%), 볶음김치(10.8%)에 대한 선호도는 높은 반면 김치라면(8.0%), 김치만두(4.3%), 김치국(4.1%), 김치김밥(3.3%), 김치국밥(3.2%), 김치콩나물밥(1.5%), 김치피자(0.9%) 등에 대하여 상대적

표 7. 김치 이용 음식 선호도 및 가정 제조 김치 이용 음식 빈도

| 항 목 | N(%) | |
|--------|-------------|-----------------|
| | 선호도 | 김치이용음식 제조 빈도 |
| 김찌찌개 | 248 (23.6) | 261 (25.0) |
| 김치볶음밥 | 241 (22.9) | 244 (23.2) |
| 김치국 | 43 (4.1) | 82 (7.9) |
| 김치국밥 | 36 (3.2) | 36 (3.5) |
| 김치김밥 | 36 (3.3) | 48 (4.6) |
| 김치전 | 182 (17.3) | 165 (15.7) |
| 김치만두 | 46 (4.3) | 17 (1.6) |
| 김치피자 | 9 (0.9) | 6 (0.6) |
| 볶음김치 | 114 (10.8) | 110 (10.4) |
| 김치라면 | 85 (8.0) | 72 (6.9) |
| 김치콩나물밥 | 17 (1.5) | 6 (0.6) |
| 계 | 1054(100.0) | 1047(100.0) |

* 중복된 결과임

으로 기호도가 낮았다.

가정에서 자주 요리하는 김치 이용 음식은 김치찌개(25.0%), 김치볶음밥(23.2%), 김치전(15.7%), 볶음김치(10.4%)이고, 김치국(7.9%), 김치라면(6.9%), 김치콩나물밥(0.6%), 김치피자(0.6%)는 낮은 빈도를 나타내었다.

김치찌개, 김치볶음밥, 김치전은 대학생들이 선호하는 음식으로 가정에서도 자주 이용하고 있었으나, 김치국은 가정에서는 자주 조리하나 대학생들의 기호도는 낮았다. 이러한 결과는 전보¹⁶⁾의 결과와 같이 어른들은 국과 찌개를 좋아하나^{25~27)} 신세대들은 국을 좋아하지 않기²⁶⁾ 때문으로 보인다. 김치의 보급을 늘리기 위해 기호도가 낮은 김치만두, 김치국을 비롯한 김치 이용음식들을 소비자들의 변해 가는 기호도를 파악하여 개선하고 개발시켜 단체급식이나 페스트푸드 등으로 이용해야 하겠다. 대학생들은 전통음식의 페스트푸드화를 긍정적으로 생각하므로²⁸⁾, 기존의 김치제품 외에 야채발효쥬스, 즉석김치 찌개 등 다양한 김치제품을 개발해야 한다.

3. 김치 섭취량

여대생들의 김치 섭취량은 표 8과 같다. 김치 섭취량은 62.6%의 대학생이 한끼에 5~6조각 이상 섭취하며, 34.6%가 한끼에 3~4조각 이하 섭취하였다. 김치의 크기 4×5cm를 약 10g으로 계산할 때 대학생의 하루 김치 섭취량은 약 93g으로 성인의 권장량 150g⁴⁾의 2/3에 불과할 뿐 아니라 김치의 높은 기호도에 비하여 섭취량은 상당히 낮아 김치 섭취량을 더 늘릴 수 있는 방법을 강구해야 할 것이다.

4. 가정에서 담은 김치

가정에서 김치를 담는 사람, 가정의 김치맛에 대한 의식을 조사한 결과는 표 9와 같다.

김치는 대상자의 94.7%가 어머니가 담는다고 하였다. 가족들의 김치 섭취경향은 매우 잘 먹는다와 조

표 8. 김치 섭취량

| 항 목 | 구 분 | N(%) |
|-----------|------------|------|
| | | 섭취량 |
| 전혀 먹지 않는다 | 3(1.2) | |
| 1~2조각* | 28(11.1) | |
| 3~4조각 | 57(22.2) | |
| 5~6조각 | 83(32.9) | |
| 7조각 이상 | 81(32.5) | |
| 계 | 252(100.0) | |

* 1조각의 크기는 4×5cm, 약 10g임.

표 9. 가정제조김치에 대한 의식

| 항 목 | 구 분 | N(%) |
|----------------|--------------|------------|
| 가정의 김치맛 평가 | 맛없다 | 13 (4.9) |
| | 보통이다 | 37 (14.1) |
| | 조금 맛있다 | 56 (20.9) |
| | 매우 맛있다 | 158 (60.1) |
| 계 | | 263(100.0) |
| 가족구성원이 잘 먹는 이유 | 김치가 맛이 있다 | 121 (65.1) |
| | 김치를 원래 좋아하므로 | 62 (33.3) |
| | 습관적으로 먹으므로 | 3 (1.6) |
| 계 | | 186(100.0) |
| 가정의 김치가 맛있는 여유 | 간이 맛다 | 33 (11.3) |
| | 시원한 맛 | 23 (9.3) |
| | 감칠맛 | 149 (60.6) |
| | 달콤한 맛 | 0 |
| | 아삭한 맛 | 27 (11.0) |
| | 외관이 먹음직스럽다 | 14 (5.7) |
| 계 | | 249(100.0) |

금 잘 먹는다는 항목에 각각 36.5%, 34.2% 응답하여 70.7%가 김치를 잘 먹는다고 하였다.

가족들이 김치를 잘 먹는 이유는 김치가 맛있으므로, 김치를 좋아하므로가 각각 65.1%, 33.3%였다.

가정에서 담은 김치의 맛은 81%가 맛있다고 하였으며, 맛있는 이유는 감칠맛(60.6%) 때문이라고 하였다. 가족의 김치 섭취 경향은 어머니의 연령이 높을수록 더 높은 경향을 보였는데, 김²¹⁾의 연구에서와 같이 연령이 높은 어머니들은 대부분 김치 제조 방법이 확립되어 어머니가 담근 김치에 대하여 가정식이라는 의식이 뿌리깊게 자리잡은 것 같다.

5. 상업적 제조 김치

시판김치에 대한 의식 조사 결과는 표 10과 같았다. 김치 구입처로 농협(48.5%), 대규모 김치공장(32.7%), 부식가게(11.2%), 백화점(7.7%)의 순서였다. 구매처는 위생적이고 공신력이 있는 대규모 김치 제조업체를 선택하였다. 또한 1988년도에 수도권 소비자를 대상으로 시판 김치에 관한 의식 조사²²⁾에 상업용 김치의 문제점으로는 정성, 맛, 조미료 침가, 위생, 가격 등의 불량이 지적되었으며 본 조사에도 여전히 문제점으로 남아 있었다. 어머니의 김치맛에 만족하는 여대생의 경우 김치는 가정의 맛이 전수되어야 하며, 결혼 후에는 자신이 김치를 담겠다는 수세적인 의식을 나타내어 김치의 까다로운 선택 구입이 예상되며 김치의 대량 생산에 있어서의 문제점 개선이 시급하다.

표 10. 가정제조김치에 대한 의식

| 항 목 | 구 분 | N(%) |
|--------|--------|------------|
| 김치 구입처 | 백화점 | 20 (7.7) |
| | 부식가게 | 29 (10.8) |
| | 농협 | 127 (48.8) |
| | 대규모판매점 | 85 (32.7) |
| 계 | | 260(100.0) |
| 시판김치평가 | 비위생적 | 101 (19.7) |
| | 조미료 침가 | 180 (35.1) |
| | 김치재료불신 | 70 (15.6) |
| | 비싸다 | 108 (21.1) |
| | 맛없다 | 54 (20.7) |
| 계 | | 513(100.0) |

* 중복된 결과임

6. 김치 담금 경험

김치를 담아 본 경험, 김치 담금법을 배우고 싶은지에 대한 의견, 결혼 후의 김치 조달 방법 등을 조사한 결과는 표 11과 같다.

70.3%는 담아 본 경험이 없고, 김치를 담아 본 나머지 29.7%는 김장(71.7%), 중, 고등학교 조리실습 시간(14.1%), 대학 조리실습시간(10.9%), 조리강습(3.3%)을 통해서 담아 보았다고 하였다.

특히 식품관련학과의 경우 조리실습 수업을 통해 김치 담는 방법을 배우길 원하였다. 배우고 싶은 이유는 일상적인 반찬이니까(65.8%), 전통음식이기 때문에(16.7%), 김치를 좋아하기 때문(15.8%)이었다.

결혼한 후에는 김치를 직접 담아 먹겠다(45.1%), 처음엔 담지 않더라도 차차 담아 먹겠다(45.1%)고 하여 90.2%가 결혼한 후에는 김치를 직접 담겠다고 하였다. 김치를 담지 않는다면 그 이유는 맛있게 담을 자신이 없어서(55.8%), 번거롭고 힘들어서(36.3%)였다. 이상의 결과를 종합할 때 대학생들은 김치를 맛있게 담아 먹고 싶어하는 의욕을 가진데 비해 이를 충족할만한 김치 담금에 대한 교육의 기회는 부족한 실정이다. 이런 시절부터 다양한 김치에 대한 교육과 김치 담금법을 배울 수 있는 기회를 마련하여 신세대들의 김치에 대한 관심도를 높여야겠다. 따라서 학교 교과과정에서도 김치담기기를 삽입하는 등 교육 현장에서 김치담금법 등의 교육을 강화시켜야겠다. 현행 한식 조리사 실기시험 문제²³⁾의 경우 오이소박이와 나박김치만이 채택되고 있으나, 널리 애용되는 배추김치, 깍두기, 총각김치 등에 대해서도 적합한 시험 방법을 연구하여 시험문제로 채택할 것을 제안하는 바이다.

표 11. 김치 담금 경험

| 항 목 | 구 분 | N(%) |
|----------------|--------------------|------------------------|
| 김치 담금 경험 | 없다 | 185 (70.3) |
| | 있다 | 78 (29.7) |
| | 계 | 263(100.0) |
| 김치를 담궈 본 때 | 중.고등학교 조리실습 시 간 | 13 (14.1) 10 (10.9) |
| | 대학 조리실습 시간 | 66 (71.7) |
| | 김장 때 | 3 (3.3) |
| | 조리강습 | |
| | 계 | 92(100.0) |
| 김치 담금법 배움 | 원하지 않음 | 13 (4.9) |
| | 원함 | 250 (95.1) |
| | 계 | 263(100.0) |
| 김치 담금 교육 희망 이유 | 김치를 좋아하므로 | 37 (15.8) |
| | 우리의 전통음식이니까 | 38 (16.7) |
| | 재미있을 테니까 | 4 (1.7) |
| | 일상적인 반찬이니까 | 154 (65.8) |
| | 계 | 234(100.0) |
| 결혼 후 김치조달처 | 직접 담아 먹는다 | 11(45.1) |
| | 사 먹는다 | 6 (2.3) |
| | 친정에서 갖다 먹는다 | 17 (6.7) |
| | 시댁에서 갖다 먹는다 | 2 (0.8) |
| | 차차 담아 먹는다 | 116 (45.1) |
| | 계 | 257(100.0) |
| 김치를 담아먹지 않는 이유 | 맛있게 담을 자신이 없다 | 57 (55.8) |
| | 번거롭고 힘들어서 | 37 (36.3) |
| | 비경제적 | 6 (5.9) |
| | 김치를 안먹어도 되니까 | 2 (2.0) |
| | 계 | 102(100.0) |

요 약

부산시내 7개 대학에 재학중인 여대생 267명을 대상으로 김치 선호도 및 섭취 실태 등을 조사한 결과는 다음과 같다.

75.2%가 김치를 선호하고, 적당히 숙성된 김치 (54.0%)와 젓갈류중 멸치젓(42.1%)을 선호하였다.

김치의 맛은 시원한 맛(50.2%), 아삭한 맛(47.6%), 적당한 짠맛(43.8%)을 선호하며 껍질한 맛(58.1%), 단맛 또는 젓갈맛(55.8%)을 가장 싫어하였다.

선호하는 김치는 통배추김치(22.2%), 총각김치(17.5%), 깍두기(11.5%), 물김치(9.9%), 오이소박이(8.5%), 걸절이(5.1%), 열무김치(4.9%), 동치미(4.4%)였고 파김치(3.9%), 고들빼기김치(3

.6%), 깻잎김치(3.5%), 부추김치(2.5%), 갓김치(1.5%), 봄배추김치(0.9%)는 선호도가 낮았다.

가정에서 담는 김치는 통배추김치(24.1%), 깍두기(15.4%), 물김치(14.8%), 총각김치(14.2%), 파김치(6.4%), 열무김치(5.4%), 걸절이(4.5%), 오이소박이(3.6%), 동치미(3.3%), 부추김치(2.9%), 깻잎김치(2.8%), 갓김치(0.9%), 고들빼기김치(0.8%)였다.

김치이용 음식은 김치찌개(92.9%), 김치볶음밥(90.3%), 김치전(68.2%), 김치볶음김치(42.7%), 김치라면(31.8%)이었다.

62.6%의 대학생이 한 끼에 김치를 5~6조각 이상 섭취하여 약 93g의 낮은 섭취량을 보였다.

가정에서 김치는 대부분이 어머니가 담으며(94.7%), 가정 김치 맛에 만족하였다.

70.3%가 김치를 담아 본 경험이 없고, 김치를 담아본 29.7%의 학생들은 부모님의 김장때(71.7%), 중.고등학교조리실습시간(14.1%), 대학조리실습시간(10.9%), 조리강습(3.3%)때 담아보았다고 하였다.

95.1%가 김치 담는 방법을 배우길 원했으며, 그 이유로는 일상적인 반찬이니까(66.1%), 전통음식이기 때문에(16.3%), 김치를 좋아하니까(15.9%)였다.

결혼한 후는 88.8%가 김치를 직접 담겠다고 하였다.

김치 구입처는 농협(48.5%), 대규모 김치공장(32.7%), 부식가게(11.2%), 백화점(7.7%)의 순서로 선택하였으며, 삼업용 김치의 문제점으로는 정성, 맛, 조미료 첨가, 위생, 가격 등의 불량을 들었다.

참고문헌

- 윤서석 : 한국 김치의 역사적 고찰, *한국식문화학회지*, 6, 467(1991).
- 이서래 : 김치의 맛과 영양, *식품과 영양*, 8, 20(1980).
- 유태종, 정동효 : 김치의 공업적 생산을 위한 공업표준화에 관한 연구 제1보, 공업적 생산을 위한 조사, *한국식품과학회지*, 6, 117(1897).
- 오영주, 황인주, Claus Leitzmann : 김치의 영양생리학적 평가, *한국식품과학회 심포지움발표 논문집*, 226 (1974).
- 박전영 : 김치의 영양학적 평가와 항돌연변이 및 항암효과, *한국영양식량학회지*, 24, 169(1995).
- 이철호, 주용재, 안기옥, 류시생 : 지난 일세기 동안의 한국인 식습관의 변화와 보건영양상태의 추이 분석, *한국식문화학회지*, 3, 397(1988).

7. 이일하 : 한국인의 식생활 양상의 변화가 건강 및 질병 상태에 미친 영향, *한국식문화학회지*, 8, 339(1993).
8. 이원모, 방형애 : 아동의 기호도와 식습관에 대한 조사 연구(Ⅱ), *대한영양사회학술지*, 2, 69(1996).
9. 한국식품개발연구원 : 김치 증장기 연구개발 계획수립을 위한 산업 및 연구 개발 현황 조사 : E1197-0347 과제보고서, (1993).
10. 안숙자 : 서울 지역 대학생들의 외식행동에 관한 연구, *한국식문화학회지* 4, 383(1989).
11. 이현옥 : 한국인 성인 여자의 식품 기호와 식품섭취량에 관한 연구(2) -식품기호와 식품섭취량에 관한 연구-, *대한가정학회지* 22, 59(1884).
12. 현진숙, 신미경 : 조리식품의 기호에 대한 연구, 제1보 조리식품 기호에 대한 분석적 연구 -전북지방 3도시를 중심으로-, *한국식문화학회지* 3, 57(1988).
13. 최경숙, 모수미 : 호텔 뷔페 음식에 관한 실태조사 제2 보, 여성들의 뷔페 식당에서의 쾌식행동에 관한 연구, *한국식문화학회지* 6, 185(1991).
14. AS /STAT Guide for personal computer, SAS Institute Inc., Cary, North Carolina, p. 519(1991).
15. 송영옥, 김은희, 김명, 문정원 : 어린이의 김치의식에 관한 실태조사(Ⅰ) -김치 선호도에 관한 조사-, *한국영양 식량학회지* 24, 758(1995).
16. 송영옥, 김은희, 김명, 문정원 : 어린이의 김치의식에 관한 실태조사(Ⅱ) -김치섭취에 대한 의식 및 섭취실태-, *한국영양식량학회지* 24, 765(1995).
17. 이종미 : 우리나라 상용 김치의 지역적 고찰, *이화여자 대학교 가정대학 100주년 기념 논총*, 325(1990).
18. 윤서석 : 한국의 자연과 식생활, *한국식문화학회지* 10, 203(1995).
19. 최신양 : 김치 산업의 현황, *한국식문화학회지* 6, 527 (1991).
20. 문난주, 이승교 : 경기지역 김치 이용 실태에 관한 연구, *한국농촌생활과학회지* 5, 9(1994).
21. 김명선 : 통배추 김치에 대한 연구, *한국식문화학회지* 11, 13(1995).
22. 윤석인 : 시판김치의 수도권 소비자에 대한 조사 연구, *한국식문화학회지* 3, 369(1988).
23. 문수재, 김정연 : 도시 대학생들의 식품에 대한 가치 평가 분석, *한국식문화학회지* 7, 25(1992).
24. 이현옥 : 한국인 성인 여자의 식품기호와 식품섭취량에 관한 연구 22, 59(1984).
25. 구난숙 : 대전지역 대학생들의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 조사, *한국식문화학회지* 10, 357(1995).
26. 강근옥, 이정근 : 한국인의 맛에 대한 감도와 식습관에 대한 연구, *한국영양식량학회지* 13, 87(1984).
27. 김소미, 김은희:한식조리기능사, 창지사(1998).

(1998년 9월 17일 접수)