

육수제품 개발을 위한 육수 재료 이용의 현황 조사

이종미* · 신계숙** · 최성은*

이화여자대학교 가정과학대학 식품영양학과*, 배화여자대학 관광중국어통역과**
(1999년 2월 4일 접수)

A study on the present situation of utilization of broth materials for the development of broth product

Jong Mee Lee*, Kye Sook Shin** and Sung Eun Choi*

Department of Food and Nutrition, Ewha Womans University*

Department of Chinese tourist interpretation, Baewha Women's college**

(Received February 4, 1999)

Abstract

This study was examined the current situation of utilization of meat broth materials for the development of various broth products. The 500 housewives living in Seoul were asked. The results obtained as follows; Beef(93%) was used most frequently for making broth. In order to reduce rancid smell of broth, garlic(72%), ginger(68%), green onion(60%), onion(58%), black pepper(44%), radish(25%) were used. Most housewives used beef three or four times a month and hardly used chicken or pork for making broth. Commercial broth materials were used two or three times a month. For making broth the bricket of beef, a whole or half chicken and bones of pig were consumed most frequently. Before making broth, from flesh only blood was removed. Also housewives slightly boiled bone blood-removed in water. The older age is, the longer marriage duration is, the higher monthly income and education level is, the more beef was consumed. The higher the education level is, the more vegetables like garlic, ginger, green onion, onion, radish were used. It is suggested that in order to develop various broth products made of natural materials, the characteristics of preferred broth materials should be defined and it is necessary to accomplish the preference test of preferred broth products.

I. 서론

우리나라의 일상식은 밥, 국, 김치를 기본으로 하는 반상차림으로 예로부터 국물음식이 특징인 식생활을 영위해왔다. '조선무쌍신식요리제법¹⁾'에서는 "국은 밥 다음이요 반찬에 으뜸이라 국이 없으면 얼굴에 눈이 없는 것 같은고로 온갖 잔치에 국 없으면 못쓴다."라고 까지 하였다. 이처럼 우리나라에서는 밥을 먹을 때 "술가락 적심"이라 하여 반드시 국이 따라야 했으므로²⁾ 국물을 활용한 조리법이 발달하게 되었다.

국은 여러 가지 수조육류, 어패류, 채소류, 해조류

등으로 끓인 국물요리로서³⁾ 특히 이 가운데 수조육류를 이용한 국물음식들이 예로부터 문헌에 자주 등장하고 있는 것으로 보아⁴⁾ 우리민족의 이들에 대한 기호도가 상당히 높았음을 알 수 있다. 현대에 들어와서도 육류 섭취가 증가함으로 인해 수조육류를 이용한 육수의 이용은 여전히 높을 것으로 추측된다. 실제로 '한국인의 식생활 라이프 스타일⁵⁾'에서 보면 한국인은 외식때 탕류(설령탕, 갈비탕, 곰탕, 육개장, 삼계탕)를 자주 먹는 것으로 나타나고 있고 권⁶⁾ 등의 연구에서도 갈비탕, 육개장, 곰탕 등이 우리나라 사람들에게 많이 이용되고 있는 것으로 나타났다.

조리시 이용 분야가 다양하고 시간 절약과 편의성이 요구되는 현대인에게 수요가 큰 육수는 근래 종합 조미료와 소스류 등의 상품화된 제품으로 그 출시가 본격화되고 있다. 각종 동식물 원료와 향신료, 글루타민산나트륨, 식염 등을 혼합하여 제조되는 종합조미료는 90년 2만 6천톤 판매에 이어 92년 3만 2천톤, 93년 3만 5천톤, 96년 4만 5천톤 등의 판매량을 보여 꾸준한 성장세를 나타내고 있으며 천연, 고급화를 추구하는 개발 경향을 보여 쇠고기 함량을 30%까지 높인 제품이 개발되었다⁷⁾. 또한 96년 중반부터는 쇠고기, 멸치, 해초류 등의 추출물을 베이스로 하여 L사의 엑상조미료, D사의 J육수, C사의 J육수, 또다른 D사의 H육수 등 소스류에 속하는 육수제품들이 속속 출시되었다⁷⁾. 그러나 이들 제품들은 시장에 정착 중에 있는 제품들로서 우리나라의 높은 육수 이용율에 비해 육수제품의 종류와 형태는 아직까지 소비자를 만족시키기에 미흡한 것으로 생각된다. 그러므로 소비자에게 애용될 수 있는 새로운 육수제품들이 계속 개발되어야 할 것이며 이러한 육수제품의 개발은 소비자가 주로 이용하는 육수의 특성에 대한 연구를 기초로 이루어져야 할 것이다. 그러나 현재 육수제품에 대한 기초 조사들이 전혀 수행되고 있지 않은 실정이다.

따라서 본보에서는 소비자의 요구에 부응하는 육수 제품 개발을 위한 기초 조사의 일환으로서 가정에서 이용되는 육수 재료의 종류와 이용 현황 및 전처리 방법을 조사하고자 하였다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 방법

본 연구는 서울 시내에 거주하는 기혼 주부를 대상으로 하였으며 설문지 내용의 답을 주부가 직접 기입하도록 하였다. 20명의 주부를 대상으로 한 예비조사의 결과에 따라 일부 질문사항을 수정, 보완하여 교회와 동창회 모임 등을 통해 참석하는 주부들을 대상으로 97년 2월 15일부터 3월 15일까지 한달동안 본조사를 실시하였다. 총 500부의 설문지가 작성되었으나 내용 기재가 불성실하고 신뢰도가 떨어지는 설문지를 제외한 488부가 분석되었다.

2. 조사내용

본 연구에서는 먼저 응답자의 인구통계학적 특성과 식생활에 관한 일반사항을 조사하였다. 즉, 나이, 결혼

지속년수, 가족수, 월평균 소득 및 월평균 식비와 외식비가 조사되었으며 음식 조리법의 지역성과 정보의 근원 등이 조사되었다.

다음으로는 수조육류로 만든 육수 제조시(멸치, 조개 등의 어패류로 만든 국물은 제외) 사용되는 재료의 사용 여부 및 빈도등급이 조사되었다. 빈도등급은 '매우 자주 사용한다'를 1등급으로 '전혀 사용하지 않는다'를 5등급으로 하여 자주 사용할수록 등급이 높게 나타나도록 하였다. 육류의 경우에는 사용부위와 전처리 방법 등이 조사되었다.

3. 자료 처리 및 통계 분석

모든 설문사항에 대해 빈도와 백분율을 구하였으며 대상자의 일반사항과 육수 제조의 빈도 및 사용재료와의 관계를 검증하기 위해 Chi-square test를 실시하였다. 또한 일반사항에 따른 조사 결과는 t-test와 One way ANOVA에 의하여 검증하였고 각 집단간의 유의성 검증은 SNK(Student-Newman-Keuls) test를 적용하였다. 이상의 자료통계 처리에는 SAS(Statistical Analysis System) program^{8, 9)}이 이용되었다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 사회경제적 특성 및 기타사항

조사대상자의 인구통계학적 특성은 표 1에 나타나 있다. 연령은 30-40대가 전체 인원의 70% 정도로 가장 많았고 그 다음으로는 50대(19.3%), 20대(5.7%), 60대(4.7%) 순서였다. 교육수준은 고졸이 46.3%로 가장 많았고 대졸 이상이 42.4%로서 고졸 이상이 전체의 90%를 차지하였다. 결혼지속년수는 11-20년이 전체의 42.2%로 가장 많았고 그 다음은 21-30년으로 31.6%였다. 따라서 결혼한지 10년 이상 된 주부가 전체 85%로서 이들은 가정생활속에서 충분한 조리의 경험을 가졌을 것으로 생각된다. 가족수는 68%가 5명 미만으로서 대부분이 핵가족인 것으로 보여진다. 월평균 가계 소득은 100만원에서 300만원 사이가 전체의 70%를 차지하고 있고 100만원 미만은 6%정도였다. 월평균 식료품비는 41-60만원을 지속하는 가정이 35%로 가장 많았고 다음이 21-40만원으로 33%를 차지했으며 61만원 이상은 20%, 20만원 이하는 12%로 비교적 고른 분포를 보였다. 월평균 외식비는 10만원 이하가 54%로 가장 많았고 11-20만원이 33%, 21-30만원이 9%, 31만원 이상이 5%였다.

가정에서 사용하는 조리법의 지역성을 알아본 결과

〈표 1〉 조사대상자의 사회경제적 특성

항 목	구 분	인원(명)	비율(%)
연 령	29세 이하	28	5.7
	30-39세	140	28.7
	40-49세	203	41.6
	50-59세	94	19.3
	60세 이상	23	4.7
교육수준	초졸이하	13	2.7
	중졸	42	8.6
	고졸	226	46.3
	대졸이상	207	42.4
결혼지속 년 수	1~10년	71	14.5
	11~20년	206	42.2
	21~30년	154	31.6
	31년 이상	57	11.7
가 족 수	5명 미만	333	68.2
	5명 이상	155	31.8
월 평 균 가계소득	100만원 이하	28	5.7
	101~200만원	166	34.0
	201~300만원	170	34.8
	301만원 이상	124	25.4
월 평 균 식료품비	20만원 이하	60	12.3
	21~40 만원	163	33.4
	41~60 만원	170	34.8
	61만원 이상	95	19.5
월 평 균 외 식 비	10만원 이하	262	53.7
	11~20 만원	160	32.8
	21~30 만원	44	9.0
	31만원 이상	22	4.5
계		488	100

(표 2) 응답자들은 서울, 경기도 지역의 조리법을 가장 많이 사용(41%)하고 있는 것으로 나타났고 다음은 전라도로 전체의 24%를 차지했다. 제주도의 조리법과 외국의 조리법을 가장 많이 사용하는 주부는 한명도 없었다. '잘모르겠다'는 응답은 전체의 5%로서 조리법에 있어서 대부분의 주부들이 지역성을 의식하고 있는 것으로 보인다. 조리법에 관한 정보를 얻는 가장 주된 급원은 가족, 친지, 이웃이었고(78%) 그외에 대중매체나 전문가(22%)로부터 정보를 얻고 있었다(표 2).

2. 육수 재료의 사용 현황

육수 제조에 이용하는 재료의 사용 현황은 표 3에 나타나 있다. 육수 제조에 가장 많이 사용되는 고기는

〈표 2〉 사용하는 조리법의 지역성 및 음식 정보 급원

항 목	구 분	인원(명)	%
지 역	서울, 경기도	198	40.6
	전라도	115	23.6
	경상도	68	13.9
	충청도	58	11.9
	잘 모르겠다.	23	4.7
	이 북	14	2.9
	강원도	12	2.5
	제주도	0	0
	외 국	0	0
계		488	100
음식정보 급 원	가족, 친지, 이웃	380	77.9
	대중매체	68	13.9
	전문요리서적, 요리전문가	40	8.2
계		488	100

〈표 3〉 육류로 제조하는 육수 재료의 사용 현황

항 목	구 분	인원(명)	비율(%) ¹⁾
가장 많이 사용하는 육 류	쇠 고 기	456	93.4
	닭 고 기	12	2.5
	돼지고기	11	2.3
	기 타	9	1.8
계		488	100
누린내 제거를 ²⁾ 위해 사용하는 재 료	마늘	351	71.9
	생강	333	68.2
	파	294	60.2
	양파	284	58.2
	후추	214	43.9
무	120	24.6	

1) 총응답수(488명)에 대한 비율
2) 해당되는 번호 모두를 선택하는 문항

쇠고기로서 전체의 93%나 되었다. 그 다음은 닭고기(2.5%), 돼지고기(2.3%)였는데 이들의 이용율은 매우 낮았다. 1670년에서 1943년동안 간행된 *식생활종합서(가정백과전서)*¹⁰⁾, *조리 및 식품가공서와 세시서(歲時書)* 등^{1), 11-32)}을 조사해 보면 쇠고기국이 닭국이나 돼지고기국에 비해 많이 나타나고 있기는 하나 본 연구의 결과에 비해 육수에 사용되는 육류의 종류가 다양한 것을 볼 수 있다. 또한 김³³⁾의 연구에서 보면 궁중 연회식에 사용된 각종 탕이나 찜, 면류에 연계(헛탕)나 진계(묵은탕)가 많이 사용된 것으로 보아 쇠고기의 소

〈표 4〉 육수재료 사용 빈도

	쇠 고 기		닭 고 기		돼지고기		상품화된 육수재료	
	인원(명)	비율(%)	인원(명)	비율(%)	인원(명)	비율(%)	인원(명)	비율(%)
1. 매우 자주 사용한다(일주일에 2-3번이상).	101	20.7	6	1.2	6	1.2	133	27.3
2. 자주 사용한다(한달에 3-4번).	158	32.4	17	3.5	22	4.5	99	20.3
3. 가끔 사용한다(석달에 2-3번).	156	32.0	76	15.6	35	7.2	91	18.6
4. 아주 가끔 사용한다(1년에 3-4번).	63	12.9	107	21.9	37	7.6	58	11.9
5. 전혀 사용하지 않는다.	10	2.0	282	57.8	388	79.5	107	21.9
계	488	100	488	100	488	100	488	100

비가 급증한 조선후기 이후에 육수에 닭이 사용되는 경우가 급격히 감소한 것으로 보인다. 이러한 역사적인 배경과 맞이나 영양 등을 고려할 때 쇠고기에 품질이 뒤지지 않는 닭을 육수에 활용하는 시도가 앞으로 이루어져야 할 것으로 생각된다. 누린내 제거를 위해 사용하는 재료로는 마늘(72%), 생강(68%)이 가장 많이 사용되고 있었고 그 다음으로는 파(60%), 양파(58%), 후추(44%), 무(25%)의 순서로 사용되었다. 한국음식에서 가장 기본적으로 쓰이는 부재료인 파, 마늘을 제외하고 생강이 누린내 제거를 위해 육수에 가장 많이 사용되고 있는 것으로 나타났는데 이는 생강의 강한 탈취 효과때문인 것으로 생각된다. 또한 주부들 중 많은수가 조리시 생강의 필요성은 인정하나 손질하기가 힘들어서 사용하지 않는다는 보고³⁴⁾도 있어 육수제품 개발시 생강을 적절히 첨가해 준다면 주부들의 번거로움도 덜어주고 소비자의 입맛에도 부응할 수 있어 바람직할 것으로 보인다.

수조육류를 종류별로 나누어 육수에 사용하는 정도를 살펴본 결과는 표 4에 나타나 있다. 육수 제조시 쇠고기는 일주일에 한 번 이상 사용한 사람은 53%였고 쇠고기를 전혀 사용하지 않는 사람은 전체 응답자의 2%에 불과했다. 닭고기의 경우 58%가 전혀 사용하지 않았고 응답자의 42%만이 닭고기를 사용하였는데 닭고기를 사용하더라도 일주일에 1번 이상 사용하는 경우가 약 5%로 사용빈도가 낮은 것으로 나타났다. 돼지고기는 응답자의 80%가 육수에 전혀 이용하지 않았고 이용하더라도 아주 가끔 사용하고 있었다. 상품화된 육수 재료의 경우에는 전체 응답자의 78%가 이를 사용하고 있고 사용 빈도도 일주일에 한 번 이상 사용하는 경우가 48%였다. 주부들중 상당수가 쇠고기 다음으로 상품화된 육수재료를 매우 높은 빈도로 사용하고 있는 것을 알 수 있었다.

육류별로 육수에 가장 많이 사용되는 부위를 조사한 결과는 표 5에 나타나 있다. 소의 부위별로는 사용자의 50%가 양지머리를 육수에 이용하고 있어 양지가

가장 이용율이 높았고 그 다음은 사골이나 잡뼈 등의 뼈가 많이 이용되었으며(25.4%) 그 다음으로는 사태

〈표 5〉 육수제조시 육류의 사용 부위

	부 위	인원(명) 비율(%)	
		인원(명)	비율(%)
쇠고기	양지	240	49.3
	뼈(사골, 잡뼈)	121	24.8
	사태	74	15.2
	안심, 등심	20	4.1
	갈비	7	1.4
	족	4	0.8
	장정육	3	0.6
	업진육	2	0.4
	채끝살	2	0.4
	쇠머리	1	0.2
	기타	4	0.8
	사용하지 않는다	10	2.0
	계	488	100
닭고기	닭 한마리나 반마리를 통째로	174	35.7
	뼈	14	2.9
	닭다리	10	2.0
	살코기	8	1.6
	사용하지 않는다	282	57.8
계	488	100	
돼지고기	뼈	29	5.9
	등심	23	4.7
	갈비	15	3.1
	삼겹살	13	2.7
	어깨살	8	1.6
	족	6	1.2
	뒷다리	3	0.6
	방아살	2	0.4
	머리	1	0.2
	사용하지 않는다	388	79.6
계	488	100	

(15.5%)였다. 닭고기 사용자(36%) 중 85%가 닭 한 마리나 만마리를 통째로 사용하고 있었고 돼지고기의 경우는 사용자(20%) 중 29%가 뼈를 가장 많이 사용하고 있었다.

3. 육류의 전처리 방법

육수 제조시 육류의 전처리 방법은 표 6, 7에 나와 있다. 전처리 과정에서 살코기 이용시는 핏물만을 제거하는 전처리 과정을 가장 많이 이용하였고(51.2%) 뼈나 살코기와 뼈를 함께 사용하는 경우에는 핏물을 빼고 데치는 두가지 전처리법을 가장 많이 이용하고 있었다(54%, 64%). 살코기 이용시는 뼈 이용시와는 달리 '아무 처리도 하지 않는다'는 경우도 18%나 되었다. 핏물 빼는 시간은 살코기의 경우 30분 이하(51%), 뼈는 31~60분(34%)이 가장 많았고 뼈의 경우 120분 이상 빼는 경우(15%)도 있었다. 살코기나 뼈를 데칠 경우 그 주된 이유는 더러운 물질의 제거(55%)와 좋지 않은 냄새를 없애기 위해서(31%)였다(표 8).

4. 육수 재료 사용에 영향을 주는 요인

표 9에서 보면 쇠고기의 사용 빈도 등급은 사용하는

조리법의 지역성을 제외하고 조사된 모든 사항들에 대해서 유의적인 차이를 보이고 있다. 즉, 연령이 높아질수록 쇠고기의 사용 빈도 등급이 높았고 특히 60세 이상의 주부인 경우 다른 집단보다 유의적으로 쇠고기를 자주 사용하였다. 또한 교육수준이 높을수록, 결혼지속년수가 길수록 그리고 가계소득이 101만원 이상인 가구에서 쇠고기의 사용 빈도 등급이 높았다. 쇠고기의 경우 가계소득, 식비, 외식비 등과 특히 유의적인 관계를 나타내는 것으로 보아(표 9) 쇠고기는 다른 육류에 비해 고가의 식품이므로 경제적 환경의 영향을 많이 받는 것으로 보인다.

조리법의 지역성과 육류별 사용 빈도 등급과의 상관관계는 전혀 유의적이지 않았으나 이북과 강원도 지역의 조리법을 가장 많이 사용한다고 대답한 주부들의 쇠고기 사용 빈도가 비교적 높은 것으로 나타났다(표 9). 음식 정보의 급원을 보면 전문요리서적이거나 전문가에게 조리법의 정보를 가장 많이 얻는 주부들이 쇠고기를 가장 많이 사용하고 있는 것으로 나타났고 이는 다른 집단과 유의적인 차이를 보였다. 가족수에 있어서는 쇠고기의 경우 가족수가 5명 이상인 집단이 그 미만인 집단보다 유의적으로 쇠고기를 많이 사용하는 것으로 나타났다. 조사특성과 닭고기 및 상풍화된 육수제품의 사용 빈도 등급 사이에는 상관관계를 보이지

<표 6> 육수 재료의 전처리

	살 코 기		뼈		살코기+뼈	
	인원(명)	비율(%)	인원(명)	비율(%)	인원(명)	비율(%)
아무처리도 하지 않는다.	86	17.6	16	3.3	11	2.3
핏물만 제거한다.	250	51.2	154	31.6	125	25.6
끓는 물에 데쳐내기만 한다.	46	9.4	57	11.7	41	8.4
핏물 제거한 뒤 끓는물에 데쳐낸다.	106	21.8	261	53.5	311	63.7
계	488	100	488	100	488	100

<표 7> 핏물 빼는 시간

	살 코 기		뼈	
	인원(명)	비율(%)	인원(명)	비율(%)
30분 이하	248	50.8	69	14.1
31~60분	106	21.7	164	33.6
61~90분	36	7.4	80	16.4
91~120분	7	1.4	54	11.1
120분 이상	12	2.5	73	15.0
핏물을 빼지 않는다.	79	16.2	48	9.8
계	488	100	488	100

<표 8> 살코기나 뼈를 데치는 이유¹⁾

	인원(명)	비율(%) ²⁾
더러운 물질 제거	268	54.9
좋지 않은 냄새를 없애기 위해	151	30.9
맛을 좋게 하려고	40	8.2
기 타	29	6.0

1) 해당되는 번호 모두를 선택하는 문항.

2) 총응답수(488명)에 대한 비율

〈표 9〉 인구통계학적 특성에 따른 육수재료 사용 빈도 등급)

		쇠 고 기	닭 고 기	돼지고기	상품화된 재료
연 령	29세 이하	27±1.1 ^{2) a3)}	47±0.5 ^{NS4)}	47±0.8 ^{NS}	28±1.5 ^{NS}
	30 - 39세	25±1.0 ^a	44±0.9	45±1.0	28±1.4
	40 - 49세	25±1.0 ^a	42±1.0	46±0.9	27±1.5
	50 - 59세	22±0.9 ^a	43±1.0	47±0.8	30±1.6
	60세 이상	17±1.0 ^b	43±1.0	47±0.8	30±1.6
	F-value	46 ^{**}	1.6	1.6	0.9
결혼지속 년 수	1 - 10년	25±1.0 ^a	45±0.7 ^{NS}	47±0.8 ^{NS}	28±1.5 ^{NS}
	11 - 20년	25±1.1 ^a	43±0.9	45±1.0	27±1.5
	21 - 30년	24±0.9 ^{ab}	43±1.0	47±0.8	30±1.5
	31년 이상	21±1.1 ^b	43±1.1	47±0.9	30±1.6
	F-value	2.8 [*]	1.1	2.4	1.4
가족 수	5명 미만	25±1.0 ^a	44±0.9 ^{NS}	46±0.9 ^{NS}	29±1.5 ^{NS}
	5명 이상	23±1.0 ^b	42±1.0	46±0.9	27±1.4
	t-value	2.0 [*]	1.3	0.7	1.6
교육수준	초졸 이하	24±1.3 ^b	49±0.3 ^{NS}	50±0.0 ^a	27±1.6 ^{NS}
	중졸	32±1.0 ^a	43±1.0	43±1.2 ^b	28±1.5
	고졸	25±1.0 ^b	43±0.9	45±0.9 ^{ab}	27±1.5
	대졸이상	22±0.9 ^b	43±1.0	47±0.8 ^{ab}	30±1.5
	F-value	13.7 ^{***}	1.9	2.9 [*]	1.7
가계소득	100만원 이하	31±1.3 ^a	45±0.9 ^{NS}	45±0.9 ^{ab}	28±1.6 ^{NS}
	101 - 200만원	26±1.0 ^b	42±1.1	44±1.0 ^b	27±1.5
	201 - 300만원	23±1.0 ^b	43±0.9	48±0.7 ^a	28±1.5
	301만원 이상	23±0.9 ^b	44±0.8	47±0.9 ^{ab}	29±1.5
	F-value	7.9 ^{***}	2.3	4.5 ^{**}	0.6
식 비	20만원 이하	30±1.2 ^a	44±0.9 ^{NS}	44±1.0 ^{NS}	28±1.5 ^{NS}
	21 - 40만원	27±0.9 ^b	44±0.9	46±0.9	27±1.5
	41 - 60만원	22±0.9 ^c	43±1.0	47±0.9	28±1.5
	61만원 이상	21±1.0 ^c	41±1.0	46±0.9	31±1.5
	F-value	15.6 ^{***}	1.7	1.1	1.6
의 식 비	10만원 이하	26±1.1 ^a	43±1.0 ^{NS}	46±0.9 ^{NS}	27±1.5 ^{NS}
	11 - 20만원	23±0.9 ^{ab}	43±0.9	46±0.9	28±1.5
	21 - 30만원	20±0.9 ^b	44±0.9	47±0.9	30±1.6
	31만원 이상	24±2.0 ^{ab}	47±0.6	46±1.0	32±1.5
	F-value	5.5 ^{**}	1.7	0.2	1.0
조리법의 지역 성	이북	19±1.0 ^{NS}	44±0.8 ^{NS}	46±0.9 ^{NS}	32±1.5 ^{NS}
	서울, 경기도	24±0.9	43±0.9	46±0.9	27±1.5
	강원도	19±0.8	43±1.2	40±1.1	21±1.3
	충청도	25±1.1	44±0.9	46±0.8	3.1±1.5
	전라도	25±1.1	42±1.1	46±0.9	28±1.6
	경상도	24±1.0	43±0.9	46±1.0	29±1.5
	잘모르겠다.	25±1.2	46±0.5	48±0.7	27±1.5
	F-value	1.4	1.0	1.2	1.1
음식정보 급 원	대중매체	23±0.9 ^a	43±1.0 ^{NS}	45±1.0 ^{NS}	26±1.4 ^{NS}
	가족, 친지, 이웃	25±1.0 ^a	43±0.9	46±0.9	28±1.5
	전문가	20±0.8 ^b	43±0.9	44±1.1	29±1.5
	F-value	5.9 ^{**}	0.2	2.1	0.9

1) 빈도 등급 1 : 매우 자주 사용한다. (일주일에 2~3번 이상)

2 : 자주 사용한다. (한달에 3~4번),

3 : 가끔 사용한다. (석달에 2~3번)

4 : 아주 가끔 사용한다. (1년에 3~4번),

5 : 전혀 사용하지 않는다.

2) Mean±SD

3) 동일한 알파벳을 갖지 않은 각 빈도 평균은 SNK test에 의해 유의적인 차이가 있다.

4) NS: 각 빈도 평균은 SNK test에 의해 유의적인 차이가 없다.

*p < 0.05, **p < 0.01, ***p < 0.001

〈표 10〉 인구통계학적 특성에 따른 부재료¹⁾ 사용 여부

		과		마 늘		양 과		무		생 강		후 추	
		사용함	사용안함	사용함	사용안함	사용함	사용안함	사용함	사용안함	사용함	사용안함	사용함	사용안함
연 령	29세 이하	16	12	19	9	12	16	8	20	18	10	14	14
	30 - 39세	81	59	94	46	68	72	39	101	103	37	65	75
	40 - 49세	117	86	142	61	116	87	47	156	144	59	84	119
	50 - 59세	67	27	77	17	72	22	20	74	50	44	37	57
	60세 이상	13	10	19	4	16	7	6	17	18	5	14	9
	χ^2 value	5.9		8.2		22.4***		1.9		13.6**		4.8	
결 지 년	혼	46	25	51	20	32	39	25	46	46	25	37	34
	속	114	92	138	68	105	101	48	158	152	54	94	112
	수	96	58	115	39	102	52	34	120	99	55	56	98
	31년 이상	38	19	47	10	45	12	13	44	36	21	27	30
	χ^2 value	4.0		6.2		23.6***		5.1		5.1		6.0	
가족수	4명 이하	191	142	236	97	194	139	87	246	229	104	135	198
	5명 이상	103	52	115	40	90	65	33	122	104	51	79	76
	χ^2 value	3.7	0.6	0.002	1.3	0.1	4.7*						
교 육 준	초졸이하	9	4	11	2	9	4	3	10	11	2	8	5
	중졸	19	23	21	21	17	25	9	33	35	7	14	28
	고졸	120	106	161	65	117	109	44	182	174	52	104	122
	대졸이상	146	61	158	49	141	66	64	143	113	94	88	119
	χ^2 value	18.4***		13.1**		18.3***		8.0*		31.8***		4.1	
가 계 소	100만원 이하	13	15	16	12	13	15	6	22	23	5	11	17
	101 - 200만원	92	74	120	46	91	75	31	135	136	30	75	91
	201 - 300만원	110	60	122	48	103	67	49	121	104	66	72	98
	301만원 이상	79	45	93	31	77	47	34	90	70	54	56	68
	χ^2 value	5.9		3.6		3.6		5.5		28.7***		0.6	
식 비	계	294	194	351	137	284	204	120	368	333	155	214	274
	20만원 이하	36	24	38	22	32	28	11	49	49	11	29	31
	21 - 40만원	82	81	110	53	78	85	41	122	112	51	70	93
	41 - 60만원	113	57	128	42	106	64	42	128	114	56	68	102
	61만원 이상	63	32	75	20	68	27	26	69	58	37	47	48
	χ^2 value	10.9		7.1		16.0**		1.7		7.4		2.8	
외식비	10만원 이하	154	108	175	87	147	115	47	215	205	57	104	158
	11 - 20만원	100	60	125	35	95	65	52	108	93	67	85	75
	21 - 30만원	27	17	35	9	27	17	13	31	24	20	15	29
	31만원 이상	13	9	16	6	15	7	8	14	11	11	10	12
	χ^2 value	0.6		7.7		1.7		13.9**		26.8***		9.2*	
조 리 지역명	이북	12	2	8	6	8	6	5	9	9	5	7	7
	서울, 경기도	119	79	150	48	118	80	51	147	131	67	88	110
	강원도	8	4	5	7	8	4	1	11	9	3	4	8
	충청도	36	22	43	15	31	27	17	41	43	15	28	30
	전라도	65	50	82	33	64	51	24	91	82	33	52	63
	경상도	42	26	44	24	40	28	16	52	46	22	24	44
잘모르겠다.	12	11	19	4	15	8	6	17	13	10	11	12	
	χ^2 value	5.4		11.6		1.8		4.4		3.7		3.5	
음 식 정 급	대중매체	44	24	49	19	47	21	21	47	42	26	39	29
	가족, 친지, 이웃	219	161	270	110	209	171	82	298	268	112	157	223
	전문가	31	9	32	8	28	12	17	23	23	17	18	22
	χ^2 value	6.6*		1.4		7.2*		10.2**		4.4		6.1*	
	계	294	194	351	137	284	204	120	368	333	155	214	274

1) 해당되는 번호 모두를 선택하는 문항

2) 인원수(명)

*p < 0.05, **p < 0.01, ***p < 0.001

않았다. 돼지고기의 사용빈도는 교육수준과 가계소득을 제외하고는 유의성을 보이지 않았다.

표 10에서와 같이 육수 제조시 부재료의 사용여부에 대한 상관관계는 교육 수준에 따라 유의성을 보여 교육수준이 높을수록 육수제조시 파, 마늘, 양파, 무, 생강 등의 방향채소의 사용율이 높은 것으로 나타났다. 이는 교육수준이 높을수록 이들 채소의 탈취 효과를 인지하고 있기 때문인 것으로 보인다. 특히 양파의 사용은 연령, 결혼지속년수, 교육수준, 식비, 음식 정보 급원에 있어서 유의성을 나타내었다. 연령이 많아지고 결혼지속년수가 길며 교육수준이 높아질수록 양파를 사용하는 주부의 비율이 대체로 높아짐을 볼 수 있다.

IV. 요약 및 결론

본 연구에서 수조육류 및 상품화된 육수재료의 이용 현황 및 소비자 의견을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자인 기혼 여성의 연령은 30-40대가 가장 많았고(70%) 결혼한지 10년 이상된 주부가 전체의 85%였다. 월평균 가계소득은 100만원에서 300만원 사이가 전체의 70%를 차지하였고 서울, 경기 지역의 조리법을 주로 사용하는 주부가 가장 많았다(41%). 조리법에 관한 정보의 가장 주된 급원은 가족, 친지, 이웃인 것으로 나타났다(78%).
2. 육수 제조를 위해 가장 많이 사용되는 육류는 쇠고기였으며(93%) 닭고기나 돼지고기는 상대적으로 육수 제조에 낮은 빈도로 사용되는 것으로 나타났다. 누린내 제거를 위해서는 마늘(72%), 생강(68%), 파(60%), 양파(58%), 후추(44%), 무(25%) 등의 재료가 사용되고 있었다.
3. 육수 제조시 이용되는 육류의 사용정도를 조사한 결과 쇠고기는 한달에 3-4번 이상 사용되는 경우가 가장 많았고 닭고기나 돼지고기는 거의 사용하지 않았으며 상품화된 육수 재료는 일주일에 2-3번 이상으로 매우 자주 사용하고 있었다.
4. 육수 제조를 위해 쇠고기는 양지머리가 가장 많이 이용되고 있었고 닭고기를 사용하는 경우는 한 마리나 반마리를 통째로 사용하는 경우가, 돼지고기는 뼈를 이용해 육수를 제조하는 경우가 가장 많았다.
5. 육수 제조시 육류의 전처리 방법은 살코기의 경우 핏물만을 제거하는 과정을 가장 많이 사용하였고 뼈 이용시는 핏물을 빼고 데치는 두 과정을 병행하고 있었다.
6. 육수 재료 사용에 영향을 주는 요인을 조사한 결과 쇠고기는 연령이 높고 결혼지속년수가 길수록 또

가계소득이 높고 가족수가 많으며 교육수준이 높을수록 사용 빈도 등급이 높았다. 누린내 제거를 위해 육수에 사용하는 파, 마늘, 양파, 무, 생강은 대체적으로 교육수준이 높을수록 많이 사용되는 것으로 나타났다.

예로부터 우리 민족은 영양, 가격, 맛, 기호면에서 쇠고기와 동등한 품질을 지닌 닭고기를 육수 제조에 많이 이용해왔으나 근래에는 쇠고기에 비해 닭고기의 이용율이 매우 저조한 실정이다. 본 조사 결과에서도 수조육류를 이용한 육수 제조시 대부분이 쇠고기를 사용하고 있었다.

따라서 앞으로는 다양한 천연재료, 특히 닭으로 제조된 육수 제품이 개발되어져야 할 것으로 생각되며 이러한 개발에 앞서 육수 제조에 선호되는 재료의 선택 이유, 가격, 맛 등의 원인규명과 소비자 의식 및 기호도 조사가 이루어져야 할 것으로 보인다.

■참고문헌

- 1) 이용기. 조선무쌍신식요리제법, 영창서관, 1943
- 2) 이윤경, 전희정, 이효지. 고음극의 문헌적 분석 고찰, 한국 식문화학회지, 7(4), 339-364, 1992
- 3) 정순자. 한국조리, 신광출판사, p27, 45, 1990
- 4) 류경림, 김태홍. 우육 조리법의 역사적 고찰, I. 우육을 사용한 국류의 조리법을 중심으로, 한국 식문화학회지, 7(3), 223-236, 1992
- 5) 한국갤럽조사연구소. 한국인의 식생활 라이프 스타일, 전국민의 식생활 실태와 life style을 밝힌 전국 조사보고서, 1990
- 6) 권순자, 足立己幸, 모수미, 최경숙, 김미혜, 고희정. 식생태학적 관점에서 본 곰탕류 섭취에 관한 예비적 연구, 한국식문화학회지, 6(4), 421, 1991
- 7) 농수축산 신문. 한국식품연감, 1998
- 8) SAS introductory guide for personal computers, version 6 edition
- 9) SAS language guide for personal computers, version 6 edition
- 10) 이성우. 한국식경대전, 향문사, p7, 1981
- 11) 저자미상. 음식디미방, p13-14, 1670경
- 12) 저자미상. 주방문, 16C말, (황해성 역, 한국요리백과사전, 삼중당, p540, 1976)
- 13) 홍만선. 산림경제, 1715경, 卷二, 治膳, 魚肉, 민문고, p80-84, 1989
- 14) 유중임. 증보산림경제, 治膳上, 魚肉治法, 牛肉膳, 1766
- 15) 서명응. 고사십이집, 獸肉法, 1787

- 16) 유득공. 경도잡지, 17C말, 이석호역, 을유문화사, p296, 1969
- 17) 빙허각 이씨저, 정양완역. 규합총서, 보진제, p71-73, p124, 1975
- 18) 서유구. 임원십육지, 1827년경, 鼎俎志, 割烹之類, 민속원, p296-317, 1991
- 19) 홍석모. 동국세시기, 1849, 이석호역, 을유문화사, p272, 1969
- 20) 저자미상. 역주방문, 18C중엽
- 21) 이규경. 오주연문장전산고, 卷 28, p813, 1850경
- 22) 저자미상. 군학회등, 18C중엽
- 23) 빙허각 이씨원저, 이경선역. 간본규합총서, 신구문화사, p32, 34, 1974
- 24) 저자미상. 술만드는법 p6, 17C말엽
- 25) 저자미상. 시의전서, 상권, 湯部 p27, 18C말엽
- 26) 저자미상. 술빛는법, 18C말엽
- 27) 저자미상. 이씨음식법, 18C말엽
- 28) 저자미상. 부인필지, 1915
- 29) 이석만. 간편조선요리제법, 삼문사서점, p1-18, 1934
- 30) 조자호. 조선요리법, 광한서림, p153, p186-199, 1938
- 31) 저자미상. 가정요리, 1940
- 32) 방신영. 조선요리제법, 광학서관, p381-417, 1942
- 33) 김상보. 조선왕조궁중연회식 의례음식의 실제, 수학사, p99, 1995
- 34) 신동화. 생강에 대한 소비자 인식 및 편의제품 선호도 조사 연구, 한국식문화학회지, 9(3), 323-327, 1994