

재미 한인 주부들의 식생활에 관한 연구

심영자 · 김정선 · Jeffrey R. Backstrand

Department of Nutrition and Food Studies, New York University, New York, USA

Food Life of Korean American Housewives in the New York/New Jersey Area

Sim, Young Ja · Kim, Jeongseon · Jeffrey R. Backstrand

Department of Nutrition and Food Studies, New York University, New York, USA

ABSTRACT

This study investigated the food life of 271 Korean American housewives residing in the New York and New Jersey metropolitan area. The objectives of this survey were to describe the food life of Koreans and to identify any demographic factors related to the food life. Most of the respondents(80.4%) considered dinner as the most important meal of the day and 97.4% preferred Korean foods for their dinner. More than half percents(54%) preferred to go out to eat at Korean restaurants. While 14.4% of the respondents reported always buying Kimchee, 47.2% of the subjects reported making their own Kimchee regularly. Although several studies showed that the food life are likely to occur spontaneously and to change constantly, most of the Korean Americans in this study appeared conservative in their food life. This study is expected to provide a baseline for a culturally specific nutrition program that would recommend immigrants to practice positive food life and nutrition behaviors. A more study about the effects of immigration on dietary patterns and diseases as well as other nutritional status would be needed. (*Korean J Nutrition* 32(1) : 101~109, 1999)

KEY WORDS : Korean Americans · food life.

서론

식생활 양식은 그 민족의 문화적, 사회적, 경제적, 환경의 영향을 받으며 이어져 내려옴과 동시에 생활양식이 융화됨으로써 형성되어간다¹⁾²⁾. 식습관은 각 개인을 둘러싸고 있는 환경적 요인과 과거 그 개인의 식습관의 결과로써 지속적으로 변화되어간다³⁾. 식품선택과 행동은 어떤 패턴이나 규칙성을 나타내고 있고 음식에 관한 습관은 단순히 심리적 욕구충족의 수단이나 개개인의 기호문제라기 보다는 문화적인 행동이며 사회적으로 조직화된 패턴으로 형성되어진다⁴⁾. 식습관은 소속된 문화에 따라 다양함을 나타낸다. 각 개인과 집단의 식습관은 개개인의 문화의 테두리 안에서 선택적으로 변화되어가는 생태학적인 결과라고 볼 수 있다⁵⁾. 미국인의 식습관은 다양한 인종과 문화로 구성되어있는 사회적인 특징을 반영하므로 한 집단내에서도 이질적이고 다양할 수 밖에 없다. 최근 식습관 형성 및 변화라는 주제는 다양한 집단내에서 사회문화적, 인구학적, 경제학적 등의 여러요인과 관련하여 연구들⁶⁻⁷⁾을 해오고 있다. 특히

채택일 : 1998년 11월 2일

이민 또는 주거지 변경으로 인한 공간적 환경의 변화는 본래 지니고 있던 개인의 식습관을 변화시키기에 충분한 요인으로 작용할 수 있다⁸⁾.

1965년 미국의 이민 조항에 관한 법⁹⁾이 개정된 이후 미국으로 이민하는 한인들의 수가 꾸준히 증가하고 있다. 미국에 거주하는 한인인 약 80만 명이며 2000년까지는 약 130만 명으로 증가될것으로 추산하고 있다고 1990년 미국 정부의 센서스 자료¹⁰⁾에서 발표하고 있다. 1997년 한국 정부의 외무부가 펴낸 자료¹¹⁾에서는 1996년 12월까지 재미 한인 동포의 수는 약 221만 명으로 집계하고 있고 뉴욕과 뉴저지주는 한인들이 2번째와 3번째로 많이 살고 있는 곳으로 발표하고 있다.

국외에서 전통음식과 식생활에 대해 조사한 일부 연구¹²⁻¹⁴⁾들이 있고 재미한인을 위한 식이섭취빈도조사 설문지에 관한 연구¹⁵⁾, 뉴헤이븐에 거주하는 한국인의 식습관 변화⁵⁾, 미국에 거주하는 한국인의 식습관⁶⁾, 미국 거주 한국인의 식생활 적응에 영향을 미치는 요인 및 식습관 변화¹⁶⁾, 재미 한인 주부들의 한국명절음식에 대한 인식¹⁷⁾ 등이 발표되어있다.

본 연구는 뉴욕 뉴저지 주에 살고 있는 재미한인 주부들을 대상으로 하여 그들의 식습관 및 식생활 문화를 조사하

고자 실시하였다.

연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구의 대상자는 미국 뉴욕 및 뉴저지주에 거주하고 있는 재미한인 주부 271명이다. 조사방법은 이 지역에 있는 한국학교와 한인교회, 주위에 거주하는 한인 주부들을 대상으로 1997년 10월 부터 1997년 12월 까지 설문조사 하였다.

2. 조사내용 및 분석방법

본 조사의 설문지는 관련문헌을 참조하여 개발하였고 연구대상자의 일반적인 사항, 식생활형태, 식품의 이용빈도와 준비방법으로 이루어졌다. 자료의 분석은 SPSS 8.0 package를 사용하였다. 각 항목에 대한 빈도와 백분율을 구하였고, 변수간의 유의성 검정은 χ^2 test 및 F-Test 를 이용하여 전산처리하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 Table 1과 같다.

연령분포는 30대가 40.6%, 40대 39.9%로 높게 구성되었고 50대가 10.7%, 60대가 6.6%였다. 학력은 대졸이상이 85.2%, 고졸이 12.2%를 차지하고 있었다. 조사대상자들은 지역적인 특성으로 인한 주계원 주부들로 구성되었으며, 또한 재미 이민자들도 학력수준이 높은 것으로 나타났다. 취업 주부는 39.1%, 전업주부는 60.9%로 나타났고, 가족의 연봉은 \$75,000 이상이 39.9%로 가장 많은 비율이었다. 1995년 미국인의 학력수준은 24세 이상 성인에서 4년제 대학졸업자는 여자가 21.4%, 남자가 26.0%로 되어있고, 한가구당 연봉은 \$34,706이라고 1997년 상공부 자료¹⁸⁾에서 발표하고 있다.

가족형태는 핵가족이 84.5%, 대가족이 15.5%로 핵가족이 현저하게 많았는데 이는 한국에서의 가족형태(핵가족 85.4%, 대가족 14.6%)¹⁹⁾, (핵가족 85.5%, 대가족 13.8%)²⁰⁾나 중국연변지역 조선족의 가족형태(핵가족 80.4% 대가족 19.6%)¹³⁾와 거의 비슷한 값을 보여 주었다. 미국거주연한은 3년 이하가 30.3%로 가장 많았고 10년 이하가 21.0%, 16년 이상이 19.9%, 5년이하가 15.1%, 15년 이하가 13.7%였다. 며느리순위는 첫째며느리가 48.4%, 둘째가 28.4%, 셋째 이하가 23.2%로 나타났는데 박의 연구¹⁴⁾에서 연변지역 조선족 주부들은 맏며느리가 48.2%, 기타가 51.

Table 1. General information on respondents' demographics

Variables	Categories	N	(%)
Age	20~29	6	2.2
	30~39	110	40.6
	40~49	108	39.9
	50~59	29	10.7
	Over 60	18	6.6
Education	Under middle school	7	2.6
	High school	33	12.2
	University or higher	231	85.2
Job	yes	106	39.1
	No	165	60.9
Annual household income over	\$ 25,000 or less	25	9.2
	\$ 50,000 or less	74	27.3
	\$ 75,000 or less	64	23.6
	\$ 75,000	108	39.9
Family type	Nuclear	229	84.5
	Extended	42	15.5
Length of residence in the US	3 years or under	82	30.3
	5 years or under	41	15.1
	10 years or under	57	21.0
	15 years or under	37	13.7
	16 years or over	54	19.9
Husband' place	The first son	131	48.4
	The second son	77	28.4
	The third son or above	63	23.2
	Total	271	100

8%로 비슷한 분포를 보이고 있음을 알 수 있었다.

2. 식생활 형태

1) 식사형태

하루의 식사형태는 아침에는 양식이 51.3%, 한식이 32.5%로 응답하였다. 점심에는 55.7%, 저녁에는 97.4%가 한식을 이용하는 것으로 나타났다(Fig. 1). 노의보고²¹⁾에서는 11.7%, 이 등²²⁾의 보고에서는 9.2%가 대학생들이 빵류로 아침식사를 한다고 발표하였다. 미국 동남부 테네시주 녹스빌레시에 사는 한인에 대한 식사형태¹⁶⁾는 아침에 39.3%가 양식, 점심 49.4%, 저녁 78.2%가 한식으로 한다고 보고하였다. 미국에 거주하는 60세 이상 중국여자 노인의 아침식사는 양식 73%, 중국식 27%라고²³⁾ 보고하고 있다. 그러므로 재미한인주부들의 아침은 과반수 이상이 양식으로 준비하고 있고 저녁은 우리 고유의 음식을 이용하고 있는 것으로 나타났다. 재미주부가 아침을 시리얼, 우유, 쥬우스, 샐러드, 빵 등의 양식으로 준비하는 것은 간단하고, 영양적으로 좋고, 또한 남편이나 자녀들이 사회생활과 학교생활을 해야하므로 한식을 하면 입에서 강한 김치냄새와 마늘향이

남기 때문에 이를 꺼리는 경향이 있어서 양식으로 많이 준비하는 것으로 사료된다.

2) 중점두는 식사끼니에 관한 견해

중점두는 식사끼니에 관한 결과는 Table 2에 제시하였다. 아침에 중점을 두는 경우는 5.5%, 점심은 4.4%인 반면, 저녁은 80.4%로 월등이 높게 나타났다. 중점두는 식사끼니와 나이와의 관계에서 통계적인 유의성이 나타난 반면 ($p < 0.05$), 직업, 가족형태와는 통계적인 유의성이 없었다.

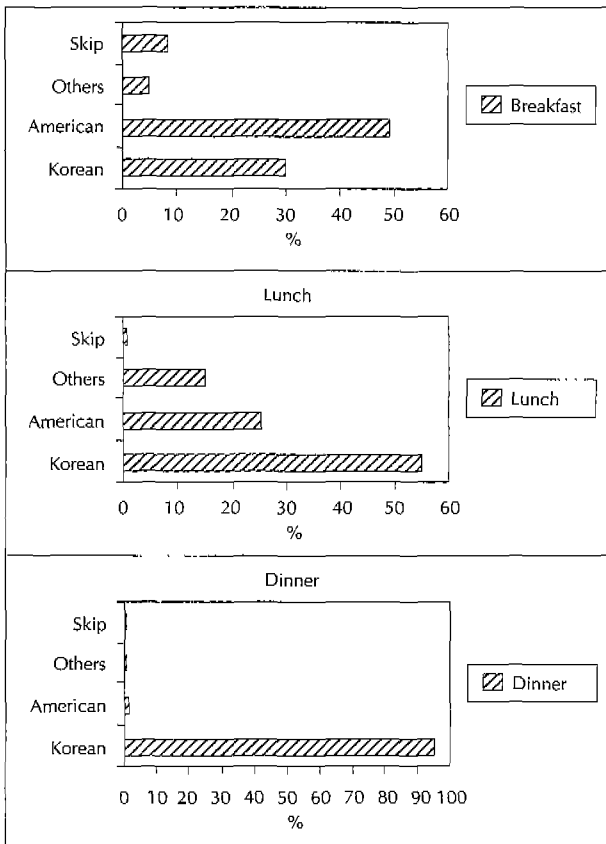


Fig. 1. Type of meals.

미국 성인을 대상으로 하여 1965년부터 1991년까지 26년동안 아침식사 소비실태를 조사한 연구²⁴⁾에서 보면 아침식사의 섭취는 86%에서 75%로 감소했지만 영양적질은 1965년 이래로 꾸준히 증가해왔다고 보고하고 있다. 또한 아침식사섭취 감소는 개인적인 문제와 인구학적 결정요소들이라고 설명하고 있다. 문의 보고²⁵⁾에서는 사회, 경제적 발전으로 인한 복잡한 현대사회에서 시간에 쫓겨서 또는 입맛이 없어서 아침을 결식하는 빈도가 증가하고 있어 중점두는 식사의 양상이 자연적으로 저녁에 치중되고 있다고 보고하고 있다. 한의 보고²⁶⁾에서는 50대 중년들이 중요시여기는 식사는 저녁이 43.6%로 가장 높운데 이는 바쁜 사회활동으로 인하여 아침식사는 시간의 부족으로, 점심식사는 일용요리와 같은 외식을 주로하기 때문으로 아침·점심식사의 모자란 부분을 저녁식사로 보충하려는 경향이 반영된 것으로 보고하고 있다.

3) 식사준비시 제일 고려하는 식구

주부가 식사준비를 할 때 식구중 누구를 가장 고려하여 음식을 준비하는가에 대한 결과는 Table 3이다. 남편이 56.8%로 가장 높았고, 아이들이 23.6%, 부모님이 7.0%순이었고 주부 본인 자신을 위해서는 5.2%만이 응답하였다. 핵가족일 경우에는 61.1%, 대가족일 경우에는 33.3%가 남편이 우선이었다. 대가족일 경우에도 남편(33.3%)이 부모(28.6%)보다 높은 값이었다. 연령이 증가할수록 자녀가 중점이 되는 식사준비를 하였다($p < 0.05$).

김의 보고²⁷⁾에 의하면 식사계획시 가장 고려하는 가족구성원에 대해 남편 62.1%, 자녀가 28.1%, 할머니 7.3%, 주부 자신 2.6%순으로 나타났고, 김의 연구²⁸⁾에서는 웃어른이 있는 경우는 웃어른과 남편을 비슷한 비율로 중시하는 경향이 있다고 보고하고 있다. 식사준비시 가장 고려하는 식구와 나이, 직업과는 $p < 0.05$ 수준에서, 가족형태와는 $p < 0.01$ 수준에서 유의성이 나타났다. 주부들은 본인보다는 가족구성원에 중점을 두는 식사형태를 하는 것으로 나타났다.

Table 2. The most important meal of the day

		N(%)					Significance	
		Breakfast	Lunch	Dinner	All 3 meals	Does not matter		Total
Age	20~29	0(0.0)	2(33.3)	4(66.7)	0(0.0)	0(0.0)	6(100)	$\chi^2 = 27.64^*$
	30~39	4(3.6)	2(1.8)	93(84.5)	5(4.5)	6(5.5)	110(100)	
	40~49	8(7.4)	2(1.9)	89(82.4)	3(2.8)	6(5.6)	108(100)	
	50~59	2(6.9)	4(13.8)	19(65.5)	1(3.4)	3(10.3)	29(100)	
	Over 60	1(5.6)	2(11.1)	13(72.2)	1(5.6)	1(5.6)	1(100)	
Job	Yes	8(7.5)	8(7.5)	76(71.7)	6(5.7)	8(7.5)	106(100)	$\chi^2 = 9.38$
	No	7(4.2)	4(2.4)	142(86.1)	4(2.4)	8(4.8)	165(100)	
Family nuclear Type	nuclear	14(6.1)	10(4.4)	185(80.8)	7(3.0)	13(5.7)	229(100)	$\chi^2 = 2.66$
	extended	1(2.4)	2(4.8)	33(78.6)	3(7.1)	3(7.1)	42(100)	
Total		15(5.5)	12(4.4)	218(80.4)	10(3.7)	16(5.9)	271(100)	

* $p < 0.05$ NS : not significance

4) 외 식

한달에 한 번 외식하는 하는 경우가 39.9%로 가장 높았고, 일주일에 한 번이 31.4%, 일주일에 1회 이상이 11.8%였으며 거의 외식을 하지않는 경우는 6.3%를 차지하였다 (Table 4). 외식의 횟수와 교육정도, 직업, 미국에 거주하는 기간에 따라 통계적인 유의성이 나타났다($p < 0.05$). 직

업이 없는 주부가 있는주부 보다 외식의 빈도가 높았는데 이는 부엌살림에서 벗어나고픈 마음에서 외식선호율이 좋은 것으로 사료된다. 박 등의 보고²⁹⁾에서는 한달에 1~3번이 43.7%로 가장 많고 일년에 1~3번이 18.3%, 일주일에 1~3번이 5.6%, 거의하지않는다가 32.4%로 보고하고 있다. 김이 보고³⁰⁾한 국내의 외식빈도 조사에서는 2~3달에

Table 3. The most important person in family meals

							N(%)
	Grandparents	Husband	Children	Myself	No one in specific	Total	Significance
Age	20~29	3(50.0)	3(50.0)	0(0.0)	0(0.0)	6(100)	$\chi^2=36.56^*$
	30~39	7(6.4)	70(63.5)	21(19.1)	5(4.5)	110(100)	
	40~49	6(5.6)	63(58.3)	25(23.1)	5(4.6)	108(100)	
	50~59	1(3.4)	13(44.8)	9(31.0)	4(13.8)	29(100)	
	Over 60	2(11.1)	5(27.8)	9(50.0)	0(0.0)	18(100)	
Job	Yes	13(12.2)	50(47.2)	28(26.4)	6(5.7)	106(100)	$\chi^2=10.66^*$
	No	6(3.6)	104(63.0)	36(21.8)	6(4.8)	165(100)	
Family nuclear Type	nuclear	7(3.1)	140(61.1)	54(23.6)	13(5.7)	229(100)	$\chi^2=14.45^{**}$
	extended	12(28.6)	14(33.3)	10(23.8)	1(2.4)	42(100)	
Total	19(7.0)	154(56.8)	64(23.6)	14(5.2)	20(7.4)	271(100)	

* $p < 0.05$ ** $p < 0.01$

Table 4. Frequencies of eat-out

						N(%)	
	More than once a week	Once a week	Once a month	Once in 2-3 months	Hardly ever	Total	Significance
Education							
Under middle	1(14.3)	2(28.6)	1(14.3)	3(42.9)	0(0.0)	7(100)	$\chi^2=16.59^*$
High school	4(12.1)	4(12.1)	16(48.5)	6(18.2)	3(9.1)	33(100)	
University or	27(11.7)	79(34.2)	91(39.4)	20(8.6)	14(6.1)	141(100)	
Job							
Yes	15(14.2)	21(19.8)	47(44.3)	13(12.3)	10(9.4)	106(100)	$\chi^2=12.27^*$
No	17(10.3)	64(38.8)	61(37.0)	16(9.7)	7(4.2)	165(100)	
Length of residence in the US							
3 years or	7(8.5)	32(39.0)	34(41.5)	4(4.9)	5(6.1)	82(100)	$\chi^2=31.17^*$
5 years or	4(9.8)	15(36.6)	16(43.9)	4(9.8)	0(0.0)	41(100)	
10 years or	7(12.3)	16(28.1)	27(47.4)	5(8.8)	2(3.5)	57(100)	
15 years or	7(18.9)	9(24.3)	6(16.2)	9(24.3)	6(16.2)	37(100)	
16 years or	7(13.0)	13(24.0)	23(42.6)	7(13.0)	4(7.4)	54(100)	
Total	32(11.8)	85(31.4)	108(39.9)	29(10.7)	17(6.3)	271(100)	

* $p < 0.05$

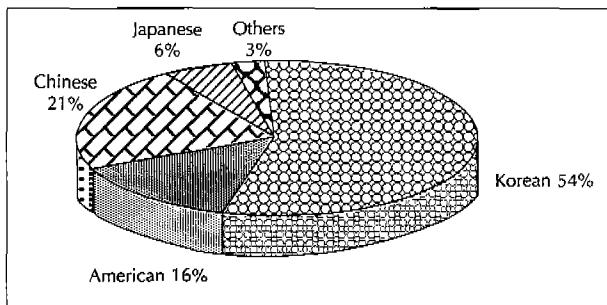


Fig. 2. Food style preference when eating out.

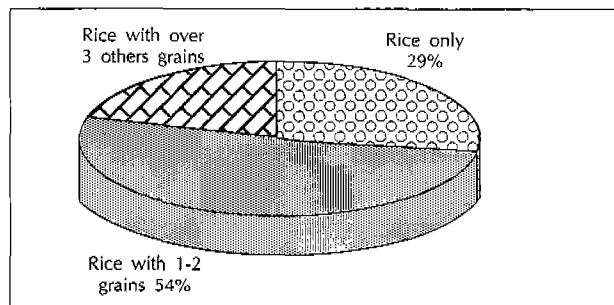


Fig. 3. Types of rices used.

1번이 31.5%로 가장 높았고, 1달에 1회가 23.1%, 1달에 2~3회가 17.1%로 나타났다고 보고하고 있다. 중국연변지역 조선족 주부들은 1달에 1회가 22.1%, 1달에 2~3회가 20.8%, 2~3달에 1회가 15.4%로 나타났다¹³⁾. 미국 커네티컷주에 사는 한인들을 대상으로 한 정의 연구⁵⁾에서는 한달에 한 번 이하로 외식하는 경우는 35.6%, 한달에 한 번이 30.4%, 한달에 두세번이 18.2%, 일주일에 한 번이 10.9%, 일주일에 두 번이상이 5.0%로 나타났다. 미국 뉴욕, 뉴저지와 하와이주의 한인에 관한 이의 연구⁶⁾에서는 응답자의 3분의 1 정도가 일주일에 한 번 또는 그 이상 외식한다고 하였다.

미국에 사는 한인이 한국과 중국에 사는 한인보다 외식횟수가 많은 것으로 나타났는데 이는 미국음식문화의 풍부함과 경제적 여유, 직업에 의한 조리시간의 부족 등이라고 사료된다.

외식시 가장 많이 선택하는 음식은 Fig. 2에 나타났다.

응답자 중 54%가 한식을 선호했고, 중식 21%, 양식 16%, 일식 6%순이었다. 재미한인들은 외식시 한식으로 많이 하고 있음을 볼 수 있었다. 정의연구⁵⁾에서는 미국 커네티컷주의 한인들은 31%가 한식, 63% 양식, 26%가 아시아식으로 외식하고 있다고 보고하고 있다. 이³¹⁾는 서울지역에 거주하는 성인들이 외식할때 일반적으로 선호도가 높은 음식은 냉면, 비빔밥, 짜장면 등이었고 다음으로 피자, 갈비구이, 돈까스정식, 백반류 등이라고 보고하고 있다.

5) 혼식을 하는 정도

재미 주부들이 밥을 지을 때 쌀에다가 어느정도의 혼식을 하는지를 알아보았다(Fig. 3).

쌀밥만 먹는 가정이 28.8%, 쌀에다 잡곡 1~2가지를 섞는 가정이 53.9%, 쌀에다 잡곡 3종류 이상을 섞는 경우가 17.3%였다. 71%이상의 가정이 혼식을 하고 있는 것으로 나타나 바람직한 일이라 사료된다.

3. 식품의 이용빈도와 준비방법

1) 화학조미료의 이용빈도

화학조미료의 이용빈도는 Table 5에 나타났다.

시판화학조미료는 54.6%가 사용을 안한다고 응답하였고 38.7%가 가끔 사용한다고 하였고, 6.6%가 자주 사용한다고 응답하였다. 교육수준이 낮을수록(p<0.05) 화학조미료의 이용빈도가 높아졌는데 이는 교육수준이 낮으면 영양적 지식의 부족으로 화학조미료의 이용빈도가 높을것으로 사료된다. 강원도 주부들의 68%가 화학조미료를 사용한다고 보고³⁰⁾한 것으로 보아 재미 주부들은 국내의 주부들 보다 화학조미료를 아주 적게(6.6%) 이용하고 있었다. 미국은 다양한 식품과 향신료들의 이용이 국내보다 많기 때문에 화학조미료의 이용도가 적게 나타난 것으로 사료된다.

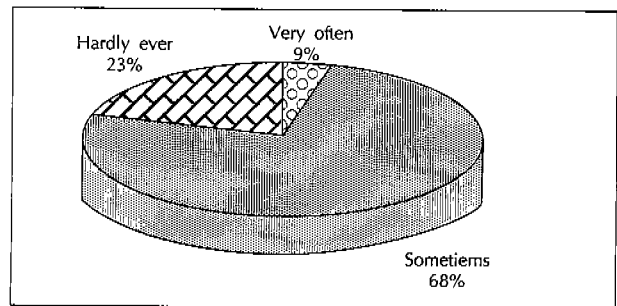


Fig. 4. Frequency of processed foods.

Table 5. Frequencies of MSG use

	Often	Sometimes	Hardly ever	Total	Significance	N(%)
Age						
20~29	0(0.0)	2(33.3)	4(66.7)	6(100)	$\chi^2=7.93$	
30~39	5(4.5)	48(48.1)	57(51.8)	110(100)		
40~49	7(6.5)	42(45.4)	59(54.6)	108(100)		
50~59	3(10.3)	7(34.4)	19(65.5)	29(100)		
Over 60	3(16.7)	6(50.0)	9(50.0)	18(100)		
Education						
Under middle school	3(42.9)	4(57.1)	0(0.0)	7(100)	$\chi^2=19.56^{**}$	
High school	3(9.1)	13(39.4)	17(51.5)	33(100)		
University or higher	12(5.2)	88(38.1)	131(56.7)	231(100)		
Husband's place						
The first son	11(8.4)	42(32.1)	78(59.5)	131(100)	$\chi^2=10.70^*$	
The second son	5(6.5)	28(36.4)	44(57.1)	77(100)		
The third son or above	2(3.2)	35(55.6)	26(41.3)	63(100)		
Total	18(6.6)	105(38.7)	148(54.6)	271(100)		

*p<0.05 **p<0.01

Table 6. Frequencies of instant foods use N(%)

	Age					Education			Family type		Total
	20~29	30~39	40~49	50~59	over 60	1	2	3	Nuclear	Extended	
Instant noodle											
(1)	0(0.0)	3(2.7)	2(1.9)	1(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.0)	5(2.2)	5(2.2)	1(2.4)	6(2.2)
(2)	0(0.0)	7(6.4)	7(6.4)	2(6.9)	1(5.6)	1(14.3)	4(12.1)	12(5.2)	13(5.7)	4(9.5)	17(6.3)
(3)	3(50.0)	42(38.2)	27(25.0)	6(20.7)	2(11.1)	0(0.0)	7(21.2)	73(31.6)	69(30.1)	11(26.2)	80(29.5)
(4)	2(33.3)	46(41.8)	47(43.5)	10(34.5)	5(27.8)	1(14.3)	12(36.4)	97(42.0)	96(41.9)	14(33.3)	110(40.6)
(5)	1(16.7)	12(10.9)	25(23.1)	10(34.5)	10(55.5)	5(71.4)	9(27.3)	44(19.0)	46(20.1)	12(28.6)	58(21.4)
	$\chi^2=27.92^*$					$\chi^2=17.14^*$			$\chi^2=2.87$		
Ham, Sausage, fried fish cake											
(1)	0(0.0)	4(3.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(1.7)	4(1.7)	0(0.0)	4(1.5)
(2)	0(0.0)	11(10.0)	5(4.6)	1(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.0)	16(6.9)	15(6.6)	2(4.8)	17(6.3)
(3)	2(33.3)	43(39.1)	23(21.3)	6(20.7)	4(22.2)	2(28.6)	4(12.1)	72(31.2)	66(28.8)	12(28.6)	78(28.8)
(4)	2(33.3)	38(34.5)	47(43.5)	13(44.8)	6(33.3)	0(0.0)	19(57.6)	87(37.7)	94(41.0)	12(28.6)	106(39.1)
(5)	2(33.3)	14(12.7)	33(30.6)	9(31.0)	8(44.5)	5(71.4)	9(27.3)	52(22.5)	50(21.8)	16(38.0)	66(24.4)
	$\chi^2=30.86^*$					$\chi^2=18.03^*$			$\chi^2=6.18$		
Retort products											
(1)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
(2)	0(0.0)	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.4)	1(0.4)	0(0.0)	1(0.4)
(3)	0(0.0)	4(3.6)	3(2.8)	2(6.9)	3(16.7)	1(14.3)	1(3.0)	10(4.3)	10(4.4)	2(4.8)	12(4.4)
(4)	1(16.7)	32(29.1)	26(24.1)	7(24.1)	5(27.8)	2(28.6)	4(12.1)	65(28.2)	60(26.2)	11(26.2)	71(26.2)
(5)	5(83.3)	73(66.4)	79(73.1)	20(69.0)	10(55.5)	4(57.1)	28(84.8)	155(67.1)	58(69.0)	29(69.0)	187(69.0)
	$\chi^2=10.88$					$\chi^2=6.17$			$\chi^2=0.20$		
Instant pot stew											
(1)	0(0.0)	1(0.9)	2(1.9)	1(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.0)	3(1.3)	2(0.9)	2(4.8)	4(1.5)
(2)	1(16.7)	2(1.8)	3(2.8)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.0)	5(2.2)	5(2.2)	1(2.48)	15(5.5)
(4)	0(0.0)	9(8.2)	10(9.3)	5(17.2)	2(11.1)	0(0.0)	2(6.0)	24(10.4)	22(9.6)	4(9.5)	26(9.6)
(5)	5(83.3)	93(84.5)	88(81.5)	21(72.4)	13(72.2)	7(100.0)	25(75.8)	188(81.3)	187(81.7)	33(78.6)	220(81.2)
	$\chi^2=16.45$					$\chi^2=5.85$			$\chi^2=3.74$		
Frozen foods											
(1)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)
(2)	0(0.0)	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.4)	1(0.4)	0(0.0)	1(0.4)
(3)	1(16.7)	10(9.1)	7(6.5)	1(3.4)	4(22.2)	2(28.6)	5(15.2)	16(6.9)	17(7.4)	6(14.3)	23(8.5)
(4)	1(16.7)	34(30.9)	31(28.7)	6(20.7)	0(0.0)	0(0.0)	5(15.2)	67(29.0)	66(28.8)	6(14.3)	72(26.6)
(5)	4(66.6)	65(59.1)	70(64.8)	22(75.9)	14(77.8)	5(71.4)	23(69.6)	147(63.7)	145(63.3)	30(71.4)	175(64.6)
	$\chi^2=15.29$					$\chi^2=10.10$			$\chi^2=5.34$		
Instant soups											
(1)	0(0.0)	2(1.8)	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(1.3)	3(1.3)	0(0.0)	3(1.1)
(2)	0(0.0)	4(3.6)	1(0.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.0)	4(1.7)	5(2.2)	0(0.0)	5(1.8)
(3)	0(0.0)	5(4.5)	3(2.8)	3(10.3)	3(16.7)	0(0.0)	3(9.0)	11(4.8)	11(4.8)	3(7.1)	14(5.2)
(4)	2(33.3)	23(20.9)	28(25.9)	4(13.8)	3(16.7)	0(0.0)	4(12.1)	56(24.2)	55(24.0)	5(11.9)	60(22.1)
(5)	4(66.7)	76(69.1)	75(69.5)	22(75.9)	12(66.6)	7(100)	25(75.8)	157(68.0)	155(67.7)	34(80.9)	189(69.7)
	$\chi^2=14.67$					$\chi^2=7.04$			$\chi^2=5.09$		
Dumpling											
(1)	0(0.0)	4(3.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(1.7)	4(1.7)	0(0.0)	4(1.5)
(2)	0(0.0)	2(1.8)	2(1.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.0)	3(1.3)	4(1.7)	0(0.0)	4(1.5)
(3)	1(16.7)	17(15.5)	9(8.3)	1(3.4)	2(11.1)	0(0.0)	4(12.1)	26(11.6)	22(9.6)	8(19.0)	30(11.1)
(4)	3(50.0)	56(50.9)	69(63.9)	15(51.7)	5(27.8)	2(28.6)	15(45.5)	131(56.7)	130(56.8)	18(42.9)	148(54.6)
(5)	2(33.3)	31(28.2)	28(25.9)	13(44.8)	11(61.1)	5(71.4)	13(39.4)	67(29.0)	69(30.1)	16(38.1)	85(31.4)
	$\chi^2=23.71$					$\chi^2=8.43$			$\chi^2=6.30$		
Canned foods											
(1)	0(0.0)	2(1.8)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(0.9)	2(0.9)	0(0.0)	2(0.7)
(2)	0(0.0)	5(4.5)	1(0.9)	1(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	7(3.0)	6(2.6)	1(2.4)	7(2.6)
(3)	1(16.7)	16(14.5)	7(6.5)	1(3.4)	1(5.6)	0(0.0)	1(3.0)	25(10.8)	23(10.0)	3(7.1)	26(9.6)
(4)	2(33.3)	47(42.7)	50(46.3)	9(31.1)	3(16.7)	0(0.0)	15(45.5)	98(41.6)	94(41.0)	17(40.5)	111(41.0)
(5)	3(50.0)	40(36.3)	50(46.3)	18(62.1)	14(77.7)	7(100)	17(51.5)	101(43.7)	104(45.4)	21(50.0)	125(46.1)
	$\chi^2=24.09$					$\chi^2=12.03$			$\chi^2=0.85$		
Total	6(100)	110(100)	108(100)	29(100)	18(100)	7(100)	33(100)	231(100)	229(100)	42(100)	271(100)

*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001 1. Under Middle School 2. High School 3. University or higher
 (1) more than once a day (2) 3-4 times a week (3) 1-2 times a week (4) 2-3 times a week (5) hardly ever

Table 7. Preparation of Korean traditional foods

N(%)

	Age					Education			Family type			Total
	20~29	30~39	40~49	50~59	over 60	1	2	3	Nuclear	Extended		
Kimchee												
Home made	4(66.6)	52(47.3)	44(40.7)	15(51.7)	13(72.2)	6(85.7)	20(60.6)	102(44.2)	99(43.2)	29(69.1)	128(47.2)	
Home made or buy	1(16.7)	43(39.1)	46(42.6)	11(37.9)	3(16.7)	0(0.0)	8(24.2)	96(41.6)	95(41.5)	9(21.4)	104(38.4)	
Buy	1(16.7)	15(13.6)	18(16.7)	3(10.4)	2(11.1)	1(14.3)	5(15.2)	33(14.3)	35(15.3)	4(9.5)	39(14.4)	
Others	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	$\chi^2=8.33$					$\chi^2=8.94$			$\chi^2=9.55^{**}$			
Soy sauce												
Home made	1(16.7)	15(13.6)	11(10.2)	5(17.2)	10(55.6)	5(71.4)	11(33.3)	26(11.3)	28(12.2)	14(33.3)	42(15.5)	
Home made or buy	0(0.0)	7(6.4)	20(18.5)	2(6.9)	2(11.1)	0(0.0)	3(9.1)	28(12.1)	25(10.9)	6(14.3)	31(11.4)	
Buy	5(83.3)	84(76.4)	75(69.4)	22(75.9)	6(33.3)	2(28.6)	19(57.6)	171(74.0)	170(74.2)	22(52.4)	192(70.8)	
Others	0(0.0)	4(3.6)	2(1.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	6(2.6)	6(2.6)	0(0.0)	6(2.2)	
	$\chi^2=35.89^{***}$					$\chi^2=28.59^{***}$			$\chi^2=14.05^{**}$			
Soybean paste												
Home made	1(16.7)	24(21.8)	20(18.5)	7(24.1)	10(55.6)	5(71.4)	14(42.4)	43(18.6)	47(20.5)	15(35.7)	62(22.9)	
Home made or buy	0(0.0)	13(11.8)	17(15.7)	2(6.9)	3(16.7)	1(14.3)	2(6.1)	32(13.9)	27(11.8)	8(19.0)	35(12.9)	
Buy	5(83.3)	66(60.0)	66(61.1)	20(69.0)	5(27.8)	1(14.3)	17(51.5)	144(62.3)	143(62.4)	19(45.2)	162(59.8)	
Others	0(0.0)	7(6.4)	5(4.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	12(5.2)	12(5.2)	0(0.0)	12(4.4)	
	$\chi^2=19.40$					$\chi^2=21.06^{**}$			$\chi^2=8.99^*$			
Red pepper paste												
Home made	1(16.7)	20(18.2)	13(12.0)	5(17.2)	10(55.6)	5(71.4)	13(39.4)	32(13.9)	35(15.3)	15(35.7)	50(18.5)	
Home made or buy	0(0.0)	11(10.0)	20(18.5)	3(10.3)	3(16.6)	0(0.0)	2(6.1)	34(14.7)	28(12.2)	8(19.0)	36(13.3)	
Buy	5(83.3)	70(63.6)	70(64.8)	20(69.0)	5(27.8)	2(28.6)	18(54.5)	150(64.9)	151(65.9)	19(45.3)	170(62.7)	
Others	0(0.0)	9(8.2)	5(4.6)	1(3.5)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	15(6.5)	15(6.6)	0(0.0)	15(5.5)	
	$\chi^2=28.19^{**}$					$\chi^2=28.16^{***}$			$\chi^2=14.45^{**}$			
Pickled vegetables												
Home made	1(16.7)	22(20.0)	20(18.5)	12(41.4)	11(61.1)	6(14.3)	14(42.4)	46(19.9)	48(21.0)	18(42.9)	66(24.4)	
Home made or buy	1(16.7)	32(29.1)	33(30.6)	9(31.0)	1(5.6)	0(0.0)	3(9.1)	73(31.6)	68(29.7)	8(19.0)	76(28.0)	
Buy	3(50.0)	51(46.4)	50(46.3)	7(24.1)	6(33.3)	1(85.7)	12(36.4)	104(45.0)	102(44.5)	15(35.7)	117(43.2)	
Others	1(16.7)	5(4.5)	5(4.6)	1(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	4(12.1)	8(3.5)	11(4.8)	1(2.4)	12(4.4)	
	$\chi^2=26.16^*$					$\chi^2=31.45^{***}$			$\chi^2=9.53^*$			
Salt fermented products												
Home made	1(16.7)	5(4.5)	5(4.6)	3(10.3)	6(33.3)	20(7.4)	5(71.4)	3(9.1)	12(5.2)	11(4.8)	20(7.4)	
Home made or buy	1(16.7)	9(8.2)	18(16.7)	6(20.7)	3(16.7)	37(13.7)	0(0.0)	7(21.2)	30(13.0)	31(13.5)	6(14.3)	
Buy	3(50.0)	91(82.7)	82(75.9)	17(58.7)	9(50.0)	202(74.5)	2(28.6)	20(60.6)	180(77.9)	176(76.9)	26(61.9)	
Others	1(16.7)	5(4.5)	3(2.8)	3(10.3)	0(0.0)	12(4.4)	0(0.0)	3(9.1)	9(3.9)	11(4.8)	1(2.4)	
	$\chi^2=33.85^{**}$					$\chi^2=48.22^{***}$			$\chi^2=14.84^{**}$			
Dried side dishes												
Home made	3(50.0)	65(59.1)	50(43.6)	13(44.8)	11(61.1)	5(71.4)	18(54.5)	119(51.5)	119(52.4)	23(54.7)	142(52.4)	
Home made or buy	1(16.7)	26(23.6)	36(33.3)	11(38.0)	2(11.1)	0(0.0)	9(27.3)	67(29.0)	64(27.9)	12(28.6)	76(28.0)	
Buy	1(16.7)	17(15.5)	21(19.4)	4(13.8)	5(27.8)	2(28.6)	5(15.2)	41(17.7)	43(18.8)	5(11.9)	48(17.7)	
Others	1(16.7)	2(1.8)	1(0.9)	1(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	1(3.0)	4(1.7)	3(1.3)	2(4.8)	5(1.8)	
	$\chi^2=17.42^*$					$\chi^2=3.58$			$\chi^2=3.30$			
	6(100)	110(100)	108(100)	29(100)	18(100)	7(100)	33(100)	231(100)	229(100)	42(100)	271(100)	

*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001 1. under Middle School 2. High School 3. University or higher

2) 가공식품의 이용빈도

재미 한인 주부들의 가공식품의 이용빈도는 Fig. 4에 나타나 있고, 일부가공식품의 이용횟수는 Table 6과 같다.

응답자 중 8.9%가 자주 이용한다고 했고, 68.3%가 가끔 이용한다고 했으며, 22.8%가 거의 이용하지 않는다고 대답하였다. 김²⁸⁾은 조리된 음식의 이용빈도는 자주 이용한다고 3.5%, 가끔이용한다고 25%, 전혀 혹은 거의 이용하지 않은 경우는 70%로 나타났다. 김의 연구³⁰⁾에서는 자주이용한다고 48.3%, 가끔이용한다고 31.9%로 보아 가공식품을 많이 이용하고 있었고, 김의 연구³²⁾에서도 전체 가정의 과반수 이상이 가공식품이나 반조리 상태의 제품을 가끔이용한다고 보고하였다.

일부 가공식품을 이용하는 횟수를 보면 한달에 2~3회 정도로 이용하는 식품은 라면류(40.6%), 햄,소세지,어묵(39.1), 만두류(54.6%)로 높은 값이었고, 레토르트식품(69.0%), 즉석찌개재료(81.2%), 냉동식품(64.6%), 스프류(69.7%), 통조림류(46.1%)는 거의 이용하지 않는 식품으로 나타났다. 매일 1회 이상 라면류를 이용하는 주부는 2.2%정도였고, 햄, 소세지, 어묵류와 즉석찌개재료, 만두류 등은 1.5%정도가 매일 1회이상 이용하고 있었다. 가공식품이 풍부하여 구입이 용이함에도 불구하고 이들 식품의 이용빈도는 낮았음을 알수 있었다.

3) 김치, 장류 및 밑반찬의 준비방법

김치는 집에서 담그는 경우가 47.2%, 집에서 담그거나 사 먹는 경우가 38.4%, 사먹는 경우가 14.4%로 나타났고 대가족(69.1%)이 핵가족(43.2%)보다 집에서 김치는 담그는 경우가 유의적으로 높았다($p < 0.01$)(Table 7). 김의 연구³⁰⁾에서는 96.2%, 류¹³⁾는 97.9%가 집에서 담근다고 보고한것과 비교할 때 재미한인 주부들은 집에서 담그는 경우가 상대적으로 낮음을 볼수 있었다. 미국 커네티컷주의 한인을 대상으로 한 연구⁵⁾에서는 집에서 담그는 경우가 51%, 집에서 담그거나 사먹는 경우가 34%, 사먹는 경우가 15%로 본 연구의 결과와 비슷한 수치를 보여 주었다. 또한 미국 거주 년도가 짧은 젊은 주부들은 김치 만드는방법에 대한 경험부족과 많은 시간소비, 준비물들의 복잡성 때문에 김치를 집에서 담그는 비율이 줄어든다고 보고하고 있다. 최근 식품산업이 급속히 발달하여 김치의 생산라인이 증가하여 쉽게 구입할수 있기 때문에 김치를 집에서 담그는 주부는 점점 줄어들 것으로 사료된다.

장류 및 밑반찬을 집에서 담그는 식품은 간장 15.5%, 된장 22.9%, 고추장 18.5%, 장아찌류 24.4%, 젓갈류 7.4%, 마른반찬류 52.4%로 재미한인 주부들은 김치(47.2%)와

마른반찬(52.4%)을 제외하고는 거의 사서 먹는 것으로 나타났다. 간장, 고추장, 장아찌류들을 준비하는 정도와 교육과의 관계에서 보면 학력이 높을수록 집에서 만드는 경우가 유의적으로 낮게 나타났다($p < 0.001$). 류의 연구¹³⁾에서는 고추장을 집에서 담그는 경우는 69.1%, 된장·간장은 88.4%, 장아찌류는 36.6%, 젓갈류는 12.5%만이 담그는 것으로 나타났다. 장의 연구¹²⁾에서는 고추장은 91.5%, 간장·된장은 91.5%가 집에서 담근다고 하였다.

윤의보고³³⁾에서는 마른반찬 및 자반류의 용도는 일상반찬, 도시락반찬으로 이용하고 있다고 보고했고 주부 52.6%가 집에서 만든다고 하였다. 미국은 초등학교부터 학교급식이 실시되고 있기 때문에 도시락은 지참하지 않아도 된다. 재미한인주부들은 직장을 많이 갖고 있고, 이러한 식품을 한국식품점에서 편리하게 구입할수 있고, 이들 식품이용빈도가 국내 보다 적기 때문에 구입해 먹는것으로 사료된다.

요 약

본 연구는 재미한인 주부 271명을 대상으로 식생활 습관을 조사하여 재미한인 주부들의 식생활 양상을 파악하고자 실시하였다.

조사대상자의 연령분포는 30대 40.6%, 40대 39.9%로 많이 차지 하였으며 학력은 대졸이상이 85.2%로 높은 학력 수준이었다. 39.1%가 직업주부였으며 가족의 연봉은 39.9%가 \$75,000 이상이었다. 핵가족이 84.5%이고, 미국 거주년한은 3년이하(30.3%)부터 16년 이상(19.9%)이었으며 첫째 며느리가 48.4%를 차지하고 있었다. 3끼식사형태를 보면 저녁식사는 97.4%가 한식을 이용하였고, 저녁식사(80.4%)에 가장중점을 두었다. 식사준비시 남편(56.8%)을 가장 많이 고려하여 요리한 것으로 나타났다. 외식은 한달에 한 번이 39.9%로 가장 많았고, 외식을 할 때에는 54%가 한식을 선호하였다. 밥을 지을 때 잡곡 1~2가지 이상을 섞는 가정이 71.0%였다. 화학조미료는 항상이용한다고 6.6%, 가끔이용한다고 38.7%였고, 가공식품은 68.3%가 가끔이용한다고 응답하였다. 가공식품은 한달에 2~3회 정도로 이용하는 식품은 라면류 40.6%, 햄, 소세지, 어묵 39.1%, 만두류 54.6% 정도였다. 김치는 47.2%가 집에서 담그고 있었고, 간장 15.5%, 된장 22.9%, 고추장 18.5%, 장아찌류 24.4%, 젓갈류 7.4%, 마른반찬 52.4%가 집에서 담고 있었다. 김치와 마른반찬을 제외하고는 거의 사서 먹는 것으로 나타났다.

재미한인의 식생활에 관한 본 연구는 이민 또는 환경생태학적인 변화속에서 바람직한 식습관을 형성하는데에 기초자

료가 될 수 있을 것으로 사료된다. 이 연구를 바탕으로 하여 식생활에 관한 재미한인들의 영양상태 파악 및 질병요인분석에 관한 역학연구도 많이 이루어질 것으로 기대해 본다.

Literature cited

- 1) 윤서석. 민속과 음식. 한국민속학 10호, 민속학회, 1977
- 2) Hertzler AA, Owen C. Sociological study of food habits-a review. *J Am Diet Assoc* 69 : 377-379, 1976
- 3) Lowenberg ME, Todhunter EN, Wilson ED, Savage JR, Lubawski, JL. Food and Man. 2nd edition. Jone Wiley & Sons, New York, 120, 1974
- 4) Murcott A. The cultural significance of food and eating. *Proc Nutr* 2 : 140, 1970
- 5) Chung SS. Dietary Change-Food Habits of Koreans in New Heven. The University of Connecticut, Doctoral dissertation, 1995
- 6) Lee HK. Food Habits of Koreans in the United States. New York University, Doctoral dissertation, 1997
- 7) Lewis JS, Glaspy MFE. Food habit and nutrient intakes of Filipino women in Los Angeles. *J Am Diet Assoc* 67 : 122-125, 1975
- 8) Yang GIP, Fox HM. Food habit changes of Chinese persons living in Loncoln, Nebraska. *J Am Diet Assoc* 75 : 420-424, 1979
- 9) Jasso G, Rosenzweg MR. The new chosen people : Immigrants in the United States. New York, Russell Sage Foundation, 1990
- 10) 1990 Census of the population. U.S. Summary Washington, D.C. : U. S. Dept. of Commerce, 1991
- 11) Korean Census of Korean Americans. Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Korea, 1997
- 12) 장정옥. 연변 조선족 자치주지역 식문화양상에 관한 연구. *한국식문화학회지* 6(3) : 257, 1991
- 13) 류은순·류 경. 중국연변지역 조선족 주부들의 식생활문화에 관한 연구. *한국식생활문화학회지* 11(3) : 327, 1996
- 14) 박영선. 연변지역 조선족 주부들의 전통음식과 식품금기에 대한 인식. *한국식생활문화학회지* 12(2) : 103, 1997
- 15) 김정선·심영자·Chan MC. 재미한인을 위한 식이섭취빈도 조사 설문지에 관한 연구. *한국영양학회지* 30(5) : 520, 1997
- 16) 박은숙. 미국거주 한국인의 식생활 적응에 영향을 미치는 요인 및 식습관

- 변화. *한국식생활문화학회지* 12(5) : 519, 1997
- 17) 심영자·김정선. 재미한인주부들의 한국명절음식에 대한 인식. *한국조리과학회지* 14(2) : 148, 1998
- 18) U.S. Department of Commerce : Statistical Abstract of the United State. The National Data Book 117th edition, 1997
- 19) 장은주·이윤경·이효지. 전통음식에 대한 의식과 식생활행동에 관한 조사연구 : 서울 및 경기도 일 부지역 주부들을 중심으로. *한국식생활문화학회지* 11(2) : 179, 1996
- 20) 윤은숙. 우리나라 명절음식의 인지도에 관한 연구. *한국조리과학회지* 11(2) : 140, 1995
- 21) 노정미. 자취 대학생의 식생활 실태에 대한 조사연구. *한국식생활문화학회지* 12(5) : 495, 1997
- 22) 이영순·임나영·박광희. 서울지역 대학생들의 식문화에 대한 의식 및 실태조사. *한국식생활문화학회지* 9(4) : 369, 1994
- 23) Chau P, Lee HS, Tseng R, Downes NJ. Dietary habits, health beliefs and food practices of elderly Chinese women. *J Am Diet Assoc* 90 : 579-580, 1990
- 24) Pamela S. Haines, David K. Guilkey, Barry M. Popkin. Trends in breakfast consumption of US adults between 1965 and 1991. *J Am Diet Assoc* 96 : 464-470, 1996
- 25) 문현경·정해방·조은영·최혜미. 1989년도 국민영양 조사에 따른 한국인의 식사 양상. *한국식문화학회지* 7(3) : 271, 1992
- 26) 한재숙·이연정·최영희. 50대 중년 남녀의 칼슘 섭취 실태, 인식 및 기호도 조사연구. *한국조리과학회지* 14(1) : 33, 1998
- 27) 김혜경. 주부들의 영양교육을 위한 사전연구 I : 주부들의 영양지식과 식습관에 관한 연구 - 서울 중심으로. *대한가정학회지* 23(4) : 101, 1985
- 28) 김우경. 주부들의 식생활에 대한 관심도와 조리원리 및 조리방법 지식에 관한연구. *한국식문화학회지* 7(2) : 157, 1992
- 29) 박경복·김정숙·한재숙·허성미·서봉순. 급식교와 비교급식 아동의 식생활습관에 관한 비교 연구. *한국식문화학회지* 11(1) : 23, 1996
- 30) 김은실. 강원지역 농촌 주부들의 전통 식생활 관리 현황에 관한 실태조사 (I) - 식생활에 대한 태도와 일반적인 현황을 중심으로. *한국조리과학회지* 11(4) : 342, 1995
- 31) 이영미·이기완·장학길, 성인 남녀의 의식 행동과 한국 음식에 대한 의식조사. *한국식문화학회지* 11(3) : 317, 1996
- 32) 김영인. 충남지역 농어촌의 부엌시설과 식사현황에관한 실태조사. *한국농촌생활과학회지* 3 : 37, 1992
- 33) 윤계순·송요숙. 전통밀반찬의 인지도와 이용실태에 관한연구(II) - 다른 반찬 및 자반류 -. *한국식생활문화학회지* 11(5) : 593, 1996