

## 전남지역 농촌 주부들의 식생활관리 실태 조사

정해옥 · 김은실\* · 정복미\*\*

초당대학교 조리과학과

\*한림정보산업대학 전통조리과

\*\*여수대학교 식품영양학과

## A study on Food Management for Housewives Living in the Rural Area of Chonnam

Hae-Ok Jung\*, Eun-Sil Kim and Bok-Mi Jung\*\*

*Dept. of Culinary Art, Chodang University*

*\*Dept. of Traditional Cuisine, Hallym College of information and industry*

*\*\*Dept. of Food Science and Nutrition, Yosu National Fisheries University*

### Abstract

A survey on the traditional management of dietary life, seasonal diets, and frequency of using traditional fermented foods, was conducted from six hundred forty housewives living in rural areas of Yosu and Yocheon district, and the following results were obtained. 1. Majority of the subjects was in the range of 50-59 years old (43.1%), elementary schooling in education (38.1%), composition of family with parents and children (57.5%) with 3-4 family members (40.6%), and annual income of 5-8 million Won. 2. Korean style-house (36.7%), modernized kitchen (58.5%), and liquid fuel (69.7%) held the majority of the living environment. 3. Most of the households possessed refrigerator (98.9%), kitchenette range (98.4%) and electric rice pot (97.9%). 4. Access to traditional dishes was mostly prompted through elders or friends (84%). Preparing a meal was regarded to be a troublesome duty (41.5 %). Husband's preference was the major factor for the meal preparation (53.7%) and about 30 min was spent for preparing dinner (53.7%). 5. Cooked rice was a main staple (99.5%) while three kinds of Kimchi (55.3%) were served as prime side dishes in the diets. Most Kimchi(94.7%) was prepared at home. To this basic menu, two or three side dishes were added at breakfast (77.2%), lunch (76.1%), and dinner (65.4%). MSG (mono-sodium glutamate) was consumed by 62.2% of the households. 6. Most rural households prepared traditional dishes on the traditional holidays in lunar calendar including New Year's Day (98.9%), First Full Moon of The Year (81.4%), and Autumn Full Moon (96.8%). 7. Traditional fermented foods prepared at home comprised Kimchi (87.2%), soybean paste (75.5 %), red pepper soybean paste (73.9%), and soy sauce (70.7%).

Key words : traditional fermented food, Kimchi, dietary management

### I. 서 론

인류의 역사와 함께 음식사는 시작되었고 문화는 자연에 대한 인간의지의 대립으로 발생되는 것이다. 그러므로 문화는 자연환경에 언제나 제약되고 있는 것이며, 이 자연환경은 각 지역과 민족문화내용의 특성을 규정한다. 우리의 문화가 한국이라는 풍토와 자연환경을 배경으로 하여 발달해 온 바와 같이 우리의 식문화 내지 식생활사도 우리 나라의 풍토와 자연환경에 크게 영향을 받고 있음은 물론이다. 또한 우리 나라는 협소한 반도국가이고 산악지대가 많고 평야가 적어 식량자원이 다른 지역에 비해 풍부하다고 할 수 없다. 인위적인 슬기와 노력으로 외부

의 자원을 끌어들이고 우리의 자연환경에 맞추어 온 요인이 더 중요하다고 볼 수 있다<sup>2)</sup>. 우리 민족은 논, 밭의 곡식 농사 외에도 콩이나 배추, 무 농사등을 지어서 기원전부터 발효법을 익혔고, 계절에 따라 간장, 된장, 고추장에 김치를 담궈 장기 보존하는 저장법이 발달하여왔다. 이런 것이 우리의 풍토환경과 관계가 있고 자연 지리적인 환경은 어디서나 그 나라의 문화 그리고 세시 풍속들을 형성시키는 하나의 절대적인 요인으로 작용한다. 한국은 온대에 속하며 사계절의 변화가 분명해서 그에 따르는 다양한 세시풍속을 형성시켜왔고 이러한 생활형태는 유목문화와 비교할 때 평화적이며 보수적인 생활을 하여 그에 알맞은 농경식문화를 형성해왔다. 봄에는 밭

갈고 씨뿌리며 秋收冬藏을 하면서 한편으로 봄이면 화전 놀이, 여름이면 천렵, 가을이면 단풍놀이로 이 자연 속에 나아가서 안기며 자연을 즐겼다. 유교적인 세시풍속과 불교적인 세시풍속에서 석가탄일은 조상의 님을 공양하는 날로 성행하였고 농경의례로 계승 발전시켰다. 유교에서는 한국 고래의 명절 특히 4대 명절에는 時節飲食을 천신해서 四代奉祀를 하는 세시풍속을, 현대생활에서는 구정과 추석으로 명맥이 유지되어 내려오고 있다<sup>3)</sup>.

본 연구에서는 전보에서와 같은 방법으로 전라남도 여수, 여천 농촌지역 주부들을 대상으로 시절식 및 집에서 만드는 전통 발효음식의 조사와 식생활 관리 현황을 파악하여 농촌 주부들을 대상으로 한 전남지역 사회의 식생활을 개선하기 위한 기초자료가 되고자 한다.

## II. 조사대상 및 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

조사대상은 전라남도 일부 농촌 지역인 여수, 여천의 주부들을 대상으로 800가구를 무작위 추출하여 설문지를 돌려 조사를 한 후 640부를 회수하였다. 조사기간은 1996년 9월부터 11월까지 약 3개월간 실시하였다.

### 2. 조사방법

본 연구에 조사된 설문내용은 식생활의 일반적 현황(주거환경, 가전제품 소유현황, 식생활 태도 등)과 가정에서 실시하는 시절식 및, 전통 발효음식의 종류 등의 문항들로 구성된 설문지를 통하여 조사하였다. 자료 처리 방법은 조사 후 수거된 설문지에 대하여 SPSS-PC Package Program을 이용하여 백분율과  $\chi^2$  test로 통계 처리하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

대상자들의 일반적 특성은 표 1과 같이 조사대상자들의 연령은 50-59세가 43.1%로 가장 많았고, 다음이 40-49세가 28.8%였으며, 지역이 시골지역인 관계로 20대가 가장 적었다. 학력은 국졸이 38.1%로 가장 많았고, 그 다음으로 무학이 21.3%로 많았다. 가족구성은 부부와 자녀가 57.5%로 다른 것과 차이 나게 많았으며, 가족수에서 3-4명이 40.6%로 가장 많았고, 5-7명은 35.6%로 나타났다. 직업유무에서 일주일에 몇 번 나감이 82.5%로 일이 있을 때마다 가끔 나가는 사람들이 많았음을 알 수 있었다. 직업종류는 단순직이 50.0%로 조사대상자들의 학력이 대부분이 낮은 것과 상관성이 있는 것으로 사료

표 1. 조사 대상자들의 일반 사항

항목	변수	빈도N	백분율(%)
연령	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
학력	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	80	12.5
	일주일에 몇번 나감	32	5.0
	다닌지 않는다	528	82.5
직업종류	전문직	32	28.6
	기술직	24	21.4
	단순직	56	50.0
연간소득	500만원 미만	160	25.0
	500-800만원	192	30.0
	800-1100만원	148	23.1
	1100-1400만원	88	13.8
	1400만원 이상	52	8.1

표 2. 조사대상자들의 주거환경

상황변수	항목별	빈도(N)	백분율(%)
가옥형태	한옥	235	36.7
	양옥	211	33.0
	반양옥	163	25.5
	기타	31	4.8
부엌형태	입식부엌	374	58.5
	채래식부엌	85	13.3
	입식과 채래식 겸용	181	28.2
	기타	0	0.0
연료형태	연탄	61	9.6
	가스	126	19.7
	기름	446	69.7
	장작	7	1.0
	기타	0	0.0

된다. 연간소득은 500-800만원이 30.0%로 거의 대부분 가족의 연간소득이 1000만원 이하로 나타났다.

### 2. 조사 대상자들의 주거환경

본 조사 대상자들의 주거환경은 표 2와 같다. 즉 거

표 3. 주방용 가전제품 소유현황

상황변수	항목별	유		무	
		빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)
가전제품	냉장고	633	98.9	7	1.1
	전자렌지	273	42.6	367	57.4
	전기밥솥	627	97.9	13	2.1
	가스렌지	630	98.4	10	1.6
	믹스	446	69.7	194	30.3
	전기후라이팬	500	78.2	140	21.8

주형태는 한옥이 36.7%로 가장 많았고, 다음은 양옥이 33.0%로 나타났다. 부엌형태는 입식 부엌이 58.5%로 대부분 농가의 부엌은 주부들의 활동에 편리하도록 개조되어 있는 것으로 알 수 있었다. 연료형태는 대부분의 가정이 기름을 연료로 69.7%가 사용하고 있는 것으로 나타났다.

3. 가전제품 소유현황

주방용 가전제품 소유현황은 표 3과 같으며, 냉장고는 98.9%로 거의 모든 가정에서 보유하고 있었으며, 가스렌지가 98.4%로 냉장고 다음으로 많았다. 전기밥솥 또한 97.9%로 많은 가정에서 보유하고 있었고, 전자렌지는 냉장고의 반 정도의 수준으로 일반적으로 많이 소유하지 않고 있는 것으로 조사되었다.

4. 식생활에 대한 일반적인 태도

식생활에 대한 조사 대상자들의 일반적인 태도는 표 4에 나타내었다. 전통음식에 대해 알게 된 동기는 대부분의 주부들이 84.0%가 어른이나 친구를 통해 알게 되었고, TV나 신문, 잡지를 통해서 알게 된 것은 6.9%로 최근 매스미디어의 발달에 비하면 아직까지 주위사람들의 영향이 컸음을 알 수 있었으며, 새로운 조리법은 전통음식을 알게된 동기와 마찬가지로 어른이나 친지를 통해서 안 것이 53.2%였으며, 이는 조 등 연구에서 대구지역 주부들이 전통 음식을 친정 어머니 (55.9%)와 시어머니 (25.8%)로부터 배운다는 결과와 다소 일치하는 경향이며, 김<sup>6)</sup>의 강원 지역 농촌 주부들의 경우 33.9%가 어른이나, 친지로부터 배운다는 결과와 차이가 있었다. 본인 스스로 개발한 것도 28.7%로 상당히 높은 편이다. 시골지역이기 때문에 농촌지도소를 통해서 알게 된 것도 1.6%정도 나온 것이 특이하였으며, 식사준비에 대한 생각은 41.5%가 귀찮지만 의무라고 생각해서라고 대답하여 상당히 많은 주부들이 식사준비를 하기 싫지만 의무적으로 하고 있는 것으로 나타났다. 식사준비에 제일 고려하는 사람은 남편

표 4. 식생활에 대한 태도

상황변수	항목별	빈도(N)	백분율(%)
전통음식에 대해 알게 된 동기	어른이나 친구로부터	538	84.0
	요리책	17	2.7
	TV나 신문, 잡지	44	6.9
	농촌지도기관	7	1.1
	기타	34	5.3
새로운 조리법은 어디서 알게 되나	어른이나 친지로부터	340	53.2
	요리책	34	5.3
	TV나 신문, 잡지	34	5.3
	본인 스스로 개발	184	28.7
	농촌지도기관	10	1.6
기타	38	5.9	
식사준비에 대한 생각	귀찮지만 의무여서	266	41.5
	보통이다	238	37.2
	즐겁다	95	14.9
	즐겁지만 할 시간이 없다	31	4.8
	기타	10	1.6
식사준비시에 제일 고려하는 사람	웃어른	102	16.0
	남편	344	53.7
	본인위주	82	12.8
	자녀	82	12.8
	기타	30	4.7
식사준비 시간 (저녁)	안한다	102	16.0
	30분 이내	344	53.7
	30분-1시간	82	12.8
	1시간-2시간	112	17.5
	2시간 이상	0	0.0
외식횟수	전혀 하지 않음	296	46.3
	2-3개월에 1회	188	29.3
	1개월에 1회	75	11.7
	1개월에 2-3회	65	10.1
	1주에 1회 이상	16	2.6

이 53.7%로, 식사준비에서는 여전히 남편위주의 식생활 형태를 이루고 있는 것으로 알 수 있었다.

식사준비시간은 하루 세끼 중에서 저녁에 30분 이내가 53.7%로 가장 많은 시간을 보내고 있는 것으로 나타났다. 외식횟수는 지역이 농촌이므로 전혀 하지 않는 경우가 46.3%로 나타났고, 2-3개월에 29.3%로 나타났다. 표 5는 전통음식을 알게 된 동기와 연령, 학력, 가족구성, 연간소득과의 결과를 나타낸 것이다. 특히 연령별에서 연령이 높아질수록 어른이나 친구로부터 전통음식에 대해 알게된 동기가 높았고, 연령이 낮을수록 TV나 신문잡지를 통해 전통음식을 알게 되었다고 답하였다(p<0.05). 학력별로 보면 학력이 낮을수록 어른이나 친구로부터 전통음식을 알게 되었고, 학력이 높을수록 TV나 신문잡지를 통해 많이 알게 되는 경향이었다. 가족구성에서는 부부와 웃어른이 있는 가족일수록 어른이나 친구로부터 전통음식을 알게 되었고, 부부와 자녀로 구성된 간단한 가족일수록 TV나 신문, 잡지에서 전통음식을 알게 된다고 답하였다. 연간소득은 1000만원 미만의 대부분의 가정에서

표 5. 전통음식에 대해 알게 된 동기

상황변수	어른이나 친구로부터	요리책	TV나 신문, 잡지	농촌지도기관	기타	합계	N(%)
연령							$\chi^2$
20-29세	45(76.7)	4(6.7)	7(11.6)	3(5.0)	0(0.0)	60(100.0)	67.8*
30-39세	83(74.1)	15(13.4)	5(4.5)	0(9.9)	9(8.0)	112(100.0)	
40-49세	160(87.0)	0(0.0)	15(8.2)	3(1.6)	6(3.2)	184(100.0)	
50-59세	255(92.4)	3(1.1)	11(4.0)	0(0.0)	7(2.5)	276(100)	
60세 이상	7(87.5)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(12.5)	8(100)	
학력							112.16**
무학	123(94.1)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	8(5.9)	136(100)	
국졸	213(89.3)	3(1.2)	7(2.9)	0(0.0)	16(6.6)	244(100)	
중졸	110(88.7)	0(0.0)	11(8.9)	3(2.4)	0(0.0)	124(100)	
고졸	86(71.7)	6(5.0)	13(10.8)	9(7.5)	6(5.0)	120(100)	
대졸	5(31.2)	1(6.3)	5(31.2)	5(31.3)	0(0.0)	16(100)	
가족구성							14.06
부부만	107(78.6)	5(3.7)	19(14.0)	0(0.0)	5(3.7)	136(100)	
부부와 자녀	303(83.7)	10(2.7)	23(6.3)	10(2.7)	17(4.6)	368(100)	
부부와 웃어른	44(91.7)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(8.3)	48(100)	
부부, 웃어른과 자녀	72(81.8)	3(3.4)	8(9.1)	0(0.0)	5(5.7)	88(100)	
연간소득							22.5*
500만원 미만	133(83.1)	3(1.9)	12(7.5)	0(0.0)	12(7.5)	160(100)	
500-800만원	159(82.8)	4(2.1)	17(8.8)	4(2.1)	8(4.2)	192(100)	
800-1100만원	133(89.9)	4(2.7)	4(2.7)	4(2.7)	3(2.0)	148(100)	
1100-1400만원	63(77.3)	3(3.4)	7(8.0)	0(0.0)	10(11.3)	88(100)	
1400만원 이상	47(90.4)	0(0.0)	5(9.6)	0(0.0)	0(0.0)	52(100)	

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01.

표 6. 대상자에 따른 식사준비에 대한 생각

상황변수	귀찮지만 의무라고 생각해서	보통이다	즐겁다	즐겁지만 할 시간이 없다	기타	합계	N(%)
연령							$\chi^2$
20-29세	26(43.3)	23(38.3)	4(6.7)	4(6.7)	3(5.0)	60(100)	121.19**
30-39세	22(19.6)	28(25.0)	33(13.5)	13(11.6)	16(14.3)	112(100)	
40-49세	72(39.1)	58(31.5)	26(21.0)	9(4.9)	19(10.3)	184(100)	
50-59세	157(56.9)	88(31.9)	22(7.8)	9(3.3)	0(0.0)	276(100)	
60세 이상	7(87.5)	1(12.5)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	8(100)	
학력							83.28**
무학	88(64.7)	40(29.4)	4(2.9)	0(0.0)	4(2.9)	136(100)	
국졸	112(45.9)	86(35.2)	33(13.5)	10(4.1)	3(1.3)	244(100)	
중졸	37(29.8)	43(34.7)	26(21.0)	13(10.5)	5(4.0)	124(100)	
고졸	34(28.3)	34(28.3)	38(31.6)	7(5.9)	7(5.9)	120(100)	
대졸	12(75.0)	4(25.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	16(100)	
가족구성							73.2**
부부만	73(53.7)	58(42.6)	0(0.0)	0(0.0)	5(3.7)	136(100)	
부부와 자녀	164(44.6)	126(34.2)	63(17.1)	11(3.0)	4(1.1)	368(100)	
부부와 웃어른	18(37.5)	17(35.4)	10(20.8)	0(0.0)	3(6.3)	48(100)	
부부, 웃어른과 자녀	37(42.0)	29(33.0)	19(21.6)	3(3.4)	0(0.0)	88(100)	
연간소득							191.74**
500만원 미만	95(59.4)	44(27.5)	9(5.5)	6(3.8)	6(3.8)	160(100)	
500-800만원	69(35.9)	63(32.8)	52(27.1)	4(2.1)	4(2.1)	192(100)	
800-1100만원	52(35.1)	48(32.4)	34(23.0)	14(9.5)	0(0.0)	148(100)	
1100-1400만원	41(46.6)	28(31.8)	16(18.2)	3(3.4)	0(0.0)	88(100)	
1400만원 이상	19(36.5)	25(48.1)	8(15.4)	0(0.0)	0(0.0)	52(100)	

\*\*p&lt;0.01.

어른이나 친구로부터 전통음식을 알게 되었고, 연간 소득이 1400만원이 넘는 가정에서는 TV나 신문, 잡지에서

전통음식을 알게 된다고 답하였다. 표 6은 식사준비에 대한 생각과 연령, 학력, 가족구성, 연간소득에 따른 결

과를 나타내었다(P<0.01). 특히 연령면에서 연령이 높아 질수록 귀찮지만 의무라고 생각해서 한다고 답하는 사람이 많았고, 즐겁게 식사준비를 하는 연령은 30-49세가 가장 많은 것으로 나타났다. 학력과의 관계에서는 학력이 낮을수록 귀찮지만 의무라고 생각을 하였고, 학력이 높을수록 즐거운 마음으로 식사준비를 하는 것을 알 수 있었다. 가족구성은 가족이 간단할수록 귀찮지만 의무라고 생각하는 경우가 높았고, 가족구성이 복잡할수록 즐거운 마음으로 식사준비를 하는 것을 알 수 있었다. 소득이 적을수록 귀찮지만 의무라고 생각하는 경우가 많았고, 조사 대상자중에서 비교적 높은 연간소득층의 가정인 500-1100만원 가정에서 식사준비를 즐겁게 하는 것으로 나타났다.

**5. 각 가정에서 실시되는 식생활의 일반적 현황**

식생활의 일반적 현황은 표 7에 나타나 있다. 주식은 밥이 99.5%로 거의 대부분의 가정이 여전히 밥을 주식으로 하고 있었고, 김치는 94.7%가 집에서 담그어 먹고 있었으며, 5.3%는 가끔 사먹는 것으로 나타났다. 담그지 않을 경우 40%가 일반가게에서 사먹었으며, 다음은 기타로 주위에서 담그어 주어서 먹는 것으로 답하였다. 담

**표 7. 조사대상자의 일반적 특성**

상황변수	항목별	빈도(N)	백분율(%)
주식	빵	32	0.5
	밥	608	99.5
	면류	0	0.0
김치	담근다	606	94.7
	가끔 사먹는다	34	5.3
	안 담근다	0	0.0
김치구입	농협	3	10.0
	슈퍼	6	20.0
	일반 반찬가게	16	40.0
	기타	9	30.0
담그는 김치류	1종류	17	2.7
	2종류	269	42.0
	3종류	354	55.3
김치의 반찬수	1가지	58	9.0
	아침 2-3가지	494	77.2
	4가지 이상	88	13.8
	1가지	78	12.2
	점심 2-3가지	487	76.1
	4가지 이상	75	11.7
저녁	1가지	34	5.3
	2-3가지	419	65.4
	4가지 이상	187	29.3
	사용 조미료	시판화학조미료	398
천연조미료		106	16.5
사용안함		20	3.2
기타		116	18.1

그는 김치류는 3종류가 55.3%로 가장 많았고, 대부분의 가정에서 두 종류 이상은 담그어 먹는 것으로 답하였다. 김치를 제외한 반찬 가짓수는 아침에 2-3가지가 77.2%로 가장 많았고, 점심에는 2-3가지가 76.1%로 아침보다 점심에 간단하게 먹는 것으로 나타났다. 농촌지역이므로 주로 점심은 아침에 지은 것을 먹음을 알 수 있었다. 저녁은 2-3가지가 65.4%로 가장 많았고, 4가지 이상은 29.3%로 아침, 점심에 비하여 잘 차려 먹는 것으로 사료된다. 가정에서 사용되는 조미료는 62.2%가 시판 화학 조미료를 사용하였고, 천연조미료는 16.5% 정도가 사용하였다. 표 8은 김치류와 연령, 학력, 가족구성, 연간소득에 따른  $\chi^2$ 검사결과를 나타낸 결과인데, 연령이 낮을수록 3종류이상의 김치를 담그고, 학력이 높을수록 많은 종류의 김치를 담귀 먹었으며, 가족 구성이 복잡할수록 여러 종류의 김치를 담그어 먹는 경향이었고, 연간소득이 높을수록 3종류이상의 김치를 담그어 먹는다고 답하였다 (p<0.01).

**6. 가정에서 실시하는 시절식**

가정에서 지내는 시절식은 표 9에 나타내었으며, 우리나라에서 가장 큰 명절이라고 할 수 있는 설날, 추석 이 각각 98.9%, 96.8%로 대부분의 가정에서 두 명

**표 8. 대상자의 개인특성에 따른 담그어 먹는 김치종류 조사 (%)**

상황변수	1종류	2종류	3종류 이상	합계	$\chi^2$
연령					
20-29세	0(0.0)	28(46.6)	32(53.4)	60(100)	129.47**
30-39세	9(8.0)	43(38.4)	60(53.6)	112(100)	
40-49세	6(3.3)	60(32.6)	118(64.1)	184(100)	
50-59세	9(3.3)	153(55.4)	114(41.3)	276(100)	
60세 이상	3(37.5)	4(50.0)	1(12.5)	8(100)	
학력					
무학	7(5.1)	58(42.6)	71(52.3)	136(100)	12.85
국졸	10(4.1)	79(32.4)	155(63.5)	244(100)	
중졸	4(3.2)	60(48.4)	60(48.4)	124(100)	
고졸	3(2.5)	53(44.2)	64(53.3)	120(100)	
대졸	0(0.0)	5(31.3)	11(68.7)	16(100)	
가족구성					
부부만	0(0.0)	80(58.8)	56(41.2)	136(100)	52.77**
부부와 자녀	15(4.1)	169(45.9)	184(50.0)	368(100)	
부부와 웃어른	4(8.3)	7(14.6)	37(77.1)	48(100)	
부부, 웃어른과 자녀	3(3.4)	21(23.9)	64(72.7)	88(100)	
연간소득					
500만원 미만	12(7.5)	75(46.9)	73(45.6)	160(100)	46.88**
500-800만원	4(2.0)	94(49.0)	94(49.0)	192(100)	
800-1100만원	3(2.0)	44(29.8)	101(68.2)	148(100)	
1100-1400만원	4(4.5)	40(45.5)	44(50.0)	88(100)	
1400만원 이상	0(0.0)	0(0.0)	52(100)	52(100)	

\*\*p<0.01.

절을 지내는 것으로 나타났고, 정월대보름은 81.4%로서, 농촌지역이므로 비교적 많은 가정에서 정월대보름을 지내는 것으로 나타났다. 또한 동지는 78.2%, 삼복은 35.6%, 단오 16.0%가 행사를 가지는 것으로 나타났다. 김<sup>7)</sup>은 강원 지역 농촌 주부들을 대상으로 조사한 결과 설날과 추석을 97.9% 및 95.6% 정도로 지키고 있다고 하였고, 설 등의 연구에서는 설날과 추석을 현재 가정에서 100%가 지키고 있다고 보고하였고 김 등은 강릉, 대전, 전주, 대구 등을 중심으로 설날, 대보름, 추석들을 지역에 관계없이 90% 이상 시행하고 있다고

보고한 결과와 비슷한 결과라고 할 수 있다. 표 10은 가정에서 실시하는 시절식을 조사한 것이다. 각 절기별 시절식의 시행빈도와 연령, 학력, 가족구성, 연간소득과의 관계를 나타낸 것이다. 연령이 높은 층에서 대체로 설날, 정월 대보름, 추석, 동지를 지내는 것으로 나타났으며, 학력은 낮은 층일수록 대부분 설날, 정월 대보름, 추석과 동지를 지내는 것으로 나타났다. 가족구성은 부부와 자녀, 부부와 웃어른이 있는 층에서 설날, 정월대보름, 삼복, 추석, 동지를 지내는 것으로 상관성이 높게 나타났다( $p<0.01$ ).

표 9. 가정에서 실시하는 시절식

상황변수	빈도(N)	백분율(%)
설날	633	98.9
정월대보름	521	81.4
입춘	3	0.5
삼짇날	7	1.1
사월초파일	41	6.4
단오	102	16.0
유두	17	2.7
한식	38	5.9
칠석	20	3.2
삼복	228	35.6
추석	620	96.8
동지	500	78.2

## 7. 가정에서 만드는 전통발효음식

표 11은 가정에서 만드는 전통발효음식을 조사한 것이며, 김치는 87.2%, 된장 75.5%, 고추장 73.9%, 간장 70.7%, 장아찌 54.8%를 집에서 담그어 먹는 것으로 답하였다. 이것으로 본 조사지역이 농촌지역이므로 비교적 전통발효음식을 집에서 직접 담그어 먹는 비율이 높게 나타난 것이 아닌가 사료된다. 표 12는 전통 발효 음식 시행빈도와 연령, 학력, 가족구성, 연간 소득과의 관계를 나타낸 것으로 각 변수의 상관관계가 비교적 높은 것으로 나타났다( $p<0.01$ ). 특히 연령의 경우 50-59세에서 간장, 된장, 고추장, 김치를 가장 많이 담그어 먹었

표 10. 개인특성에 따른 시절식시행빈도 조사

상황변수	N(%)													$\chi^2$
	설날	정월대보름	입춘	삼짇날	사월초파일	단오	유두	한식	칠석	삼복	추석	동지		
연령														
20-29세	19	16	0	2	4	5	2	4	2	10	19	14	126.8**	
30-39세	124	31	0	2	2	4	2	0	0	16	32	25		
40-49세	103	88	0	0	8	15	2	3	3	41	101	90		
50-59세	138	120	0	0	7	24	4	11	4	43	131	112		
60세 이상	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8		
학력														
무학	133	129	0	0	1	5	1	1	0	10	133	133	62.61**	
국졸	131	117	2	0	9	14	3	9	5	47	134	98		
중졸	69	53	0	0	4	18	2	2	2	21	59	53		
고졸	58	55	0	3	7	11	2	4	4	25	60	37		
대졸	8	5	2	0	2	3	0	0	0	3	8	7		
가족구성														
부부만	44	33	2	0	0	5	2	0	7	10	44	37	53.86**	
부부와 자녀	190	161	0	4	14	33	7	13	0	65	186	145		
부부와 웃어른	64	22	0	0	6	9	2	8	5	11	21	22		
부부, 웃어른과 자녀	36	35	0	0	2	5	0	2	2	13	41	30		
연간소득														
500만원 미만	91	80	2	0	2	10	5	2	0	17	93	0	137.41**	
500-800만원	89	75	0	0	3	18	4	4	0	10	90	72		
800-1100만원	75	59	2	0	9	11	7	5	2	29	79	59		
1100-1400만원	44	36	2	0	6	4	2	6	4	13	38	32		
1400만원 이상	31	29	1	0	1	3	1	3	0	18	31	31		

\*\* $p<0.01$ .

고, 학력의 경우 국졸 층에서 된장, 고추장, 김치, 간장을 주로 담그어 먹는 것으로 나타났다. 가족구성은 부부와 자녀단위의 가족에서 김치, 된장, 고추장, 간장을 주로 담그어 먹었고, 연간소득이 500만원 미만의 낮은 소득의 가정에서 김치, 된장, 간장, 고추장을 직접 담그어 먹는 비율이 높게 나타났다. 이는 이의 보고에서 장류를 집에서 담그는 경우가 73.7%, 이 등의 보고에서는 65.9%인 것과 약간의 차이를 나타내고 있는데 이 차이점은 정 등의 연구에서 장류를 직접 담그는 것은 나이, 수입, 거주지역, 교육수준, 가족 구성 형태에 따라 차이를 보인다고 보고한 김의 내용<sup>7)</sup>과 어느 정도 일치하는 것으로 사료된다.

표 11. 집에서 만드는 전통발효음식

상황변수	빈도(N)	백분율(%)
간장	452	70.7
된장	483	75.5
고추장	473	73.9
막장	72	11.2
청국장	58	9.0
김치	558	87.2
장아찌	351	54.8
주류	150	23.4
기타	3	0.5

표 12. 집에서 전통발효음식 시행빈도와 연령, 학력, 가족구성, 연간소득과의 관계

상황변수	간장	된장	고추장	막장	청국장	김치	장아찌	주류	기타	N(%)
연령										$\chi^2$
20-29세	19	21	19	7	2	41	15	4	2	49.35**
30-39세	10	11	12	1	2	17	8	3	1	
40-49세	77	73	77	7	9	101	67	31	3	
50-59세	112	121	117	17	19	135	90	43	2	
60세 이상	8	8	5	7	2	8	4	3	0	
학력										103.87**
무학	53	55	53	2	4	59	45	17	2	
국졸	106	113	113	21	12	111	75	34	0	
중졸	49	51	48	7	10	75	52	23	3	
고졸	37	41	45	10	8	61	26	12	4	
대졸	5	5	6	2	3	6	6	5	0	
가족구성										14.09
부부만	23	24	22	3	4	25	15	8	1	
부부와 자녀	141	146	144	14	18	168	133	58	4	
부부와 웃어른	19	22	21	5	5	22	14	3	0	
부부 웃어른과 자녀		38	40	8	5	43	30	13	2	
연간소득										44.66**
500만원미만	38	72	80	67	15	13	83	54	26	
500-800만원	29	32	31	2	4	44	25	10	0	
800-1100만원	60	62	60	7	5	69	45	22	0	
1100-1400만원	30	34	36	9	5	43	29	11	4	
1400만원 이상	9	27	27	4	4	30	26	6	0	

\*\*p<0.01.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 전남 여수·여천지역의 농촌 주부들을 대상으로 전통식생활관리현황과 시절식, 전통발효음식의 시행 빈도를 중심으로 연구하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 조사대상자들의 일반사항에서, 연령은 50-59세가 43.1%, 학력은 국졸이 38.1%, 가족 구성은 부부와 자녀가 57.5%, 가족 수는 3-4명이 40.6%, 연간소득은 500-800만원이 30%로 가장 많았다.

2. 조사 대상자들의 주거환경은 거주형태가 한옥이 36.7%, 입식부엌이 58.5%, 연료형태는 기름이 69.7%로 가장 많았다.

3. 가전제품 소유현황은 냉장고 98.9%, 가스렌지 98.4%, 전기밥솥 97.9%로 많은 가정에서 보유하고 있는 것으로 나타났다.

4. 식생활에 대한 일반적인 태도에서 전통음식을 알게 된 동기는 어른이나 친구로부터가 84%로 가장 많았고, 식사준비에 대한 생각은 41.5%가 귀찮지만 의무라고 생각해서 한다고 나타났다. 그리고 식사준비에 제일 고려하는 사람은 남편이 53.7%, 식사준비 시간은 하루 세끼 중 저녁에 30분 이내가 53.7%로 가장 많은 것으로 나타났다.

5. 식생활의 일반적 현황은 주식은 주로 밥이 99.5%로 가장 많았고, 김치는 94.7%가 직접 담그어 먹었고, 김치의 종류는 3종류가 55.3%였으며 김치를 제외한 반찬가짓수는 2-3가지가 아침에는 77.2%, 점심에 76.1%, 저녁에 65.4%로 가장 많았고, 조미료는 62.2%가 시판 화학조미료를 사용한다고 답하였다.

6. 가정에서 지내는 시절식은 설날 98.9%, 추석 96.8%, 정월대보름 81.4%로 농촌의 많은 가정에서 시절식 행사를 가지는 것으로 나타났다.

7. 집에서 만드는 전통발효음식은 김치가 87.2%, 된장 75.5%, 고추장 73.9%, 간장 70.7%인 것으로 나타났다.

8. 시절식의 시행빈도와 개인특성과의 관계를 보면, 연령이 높은 층에서 대체로 설날, 정월 대보름, 추석, 동지를 지내는 것으로 나타났으며, 학력은 낮은 층일수록 대부분 설날, 정월 대보름, 추석과 동지를 지내며, 가족구성으로 는 부부와 자녀, 부부와 웃어른이 있는 층에서 설날, 정월대보름, 삼복, 추석, 동지를 지내는 것으로 상관성이 높게 나타났다( $p < 0.01$ ).

#### 참고문헌

1. 한역: 향토음식의 개발과 보급. 한국식품과학회 한국음식문화세미나, 6: (1994).
2. 윤서석: 민속식 연구. 한국생활과학연구 3: 475(1985).
3. 이철호: 새로 쓰는 우리 음식이야기. 유림문화사, 38(1978).
4. 설민영: 청주지역 세시음식에 관한 연구. 한국식문화학회지, 257(1995).
5. 강인희: 한국식생활사. 삼영사 (1978).
6. 김은실: 강원지역 농촌 주부들의 전통 식생활 관리 현황에 관한 실태 조사(1). 한국조리과학회지, 11(4): 342 (1995).
7. 김은실: 강원지역 농촌주부들의 전통 식생활습관에 관한 실태조사(2). 한국조리과학회지, 12(1): 82(1996).
8. 조연숙, 홍상옥, 한재수: 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식 조사 연구. 한국식문화학회지, 3(3): 281(1988).
9. 설민영, 김을상, 한양일: 청주지역 세시음식에 관한 연구. 한국식문화학회지, 6(3): 257(1991).
10. 김향희, 황춘신: 한국 절식의 시행실태에 관한 지역별 비교 연구. 한국식문화학회지, 6(2): 155(1991).
11. 이정주: 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구. 중앙대학교 대학원 석사학위 논문, 94(1985).
12. 이영남, 신민자, 김복남: 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지, 6(1): 71 (1991).
13. 정용진, 김주현: 대구경북지역의 전통발효식품 이용에 관한 실태조사. 동아시아식문화학회지, 6(3): 403(1996).

(1998년 10월 26일 접수)