

포항지역 주민의 쫄면 과메기 기호도 조사

조영대* · 김정애* · 오승희
*포항과메기연구소 · 포항1대학

The Study of the Kwamaegi Preference in Pohang

Yeoung-Dae Cho*, Jung-Ae Kim* and Seung-Hee Oh

Pohang Kwamaegi Institute, Pohang 791-940, Korea

Dept. of Food and Nutrition, Pohang College, Pohang 791-940, Korea

Abstract

This study was carried out to investigate the preference of Kwamaegi in Pohang area. Four hundred and twenty five of 500 questionnaires were selected to use for this study. The results were summarized as follows.

1. Most of subjects recognized Kwamaegi and 92.5% of them have experience in eating Kwamaegi.
2. Eighty one percent of subjects had experiences in taking Kwamaegi with drinks, and women preferred to eat Kwamaegi more than men as a snack.
3. Fifty eight percent of subjects took Kwamaegi by recommendation at the first time.
4. Ninety three percent of subjects liked Kwamaegi and especially, those who are 31~40 age group liked it the most.
5. Sixty two percent of subjects ate 3~10 Kwamaegis at a table. Besides, there were 5.1% of them who ate over 20 Kwamaegis.

Key words : Kwamaegi, preference, Pohang.

서 론

예로부터 동양에서는 의식동원(醫食同源)이라 하여 우리가 섭취하는 음식과 식생활이 건강의 유지와 질병의 치료에 중요함을 가르쳐 왔다. 영양 결핍이 문제시되던 과거와는 달리 현대에서는 영양과잉으로 인한 퇴행성 질병인 성인병의 발생이 증가하고 있으며 다양한 건강정보로 인하여 최근에 들어와 우리의 식생활은 예전과 달리 여러 면모로 변화를 거듭하면서 성인병 등 현대인의 질병발생과 건강 문제에 대한 변화는 식품의 관심도를 크게 증가시키고 있는 실정이다^{1~4}). 더불어 각종 성인병의 예방에 효과가 있는 것으로 알려졌으며 고도 불포화 지방산이 많이 함유되어 있는 해산어에 대한 관심과 소비가 점차 증가하고 있다.

이들 중 쫄면(*Cololabis saira*)는 고등어, 방어, 정어리, 전갱어, 다랑어 등과 함께 흔히 등푸른생선이라 불리며 특히 고도의 불포화 지방산인 EPA(Eicosapentaenoic acid)와 DHA(Docosahexaenoic acid)의 함량이 높은 것으로 알려져 있고 이들은 혈압저하작용, 혈액 중 저비중 콜레스테롤 저하작용, 혈액 중 고비중 콜레스테롤 증가작용, 심근경색방지, 뇌경색방지 등 성인병 예방의 생리적 기능을 가진 것으로 알려져 있다⁵).

Uhei 등⁶)은 성인 남자의 식사에서 쫄면을 섭취했을 때 혈청 콜레스테롤이 감소되고, 혈청 내 지방산 중 EPA와 DHA의 함량이 증가하는 것으로 보고하였다.

우리 나라에서 어획하는 쫄면은 북태평양에 주로 분포하는 태평양 쫄면(Pacific saury)이며 1990년 이후

* Corresponding author : Yeoung-Dae Cho

부터 북해도 부근 해역에서부터 봉수망으로 공치를 어획하고 있다. 우리 나라에서 어획되는 공치 중 포항을 중심으로 한 동해안에서 어획되는 양이 80~90% 이상이며, 그 중 포항지역에서는 70%가 어획되고 있다^{7,8)}. 그러나 계절적으로 어획이 한정되고 연안 어획 및 최근 원양어업인 봉수망에 의해 어획량이 풍부해졌으나 지금까지 공치의 소비는 통조림 등 단순한 가공품과 일반 가정에서는 구이, 조림 등으로만 이용되고 있는 실정이다⁹⁾.

포항을 중심으로 한 경북 동해안 일대에서는 생선을 동절기에 자연 건조한 과메기를 전통 향토식품으로 이용하여 왔다. 과메기는 예로부터 공치, 청어와 같은 동절기에 생산되는 생선을 엮어 자연 동결, 용해, 건조과정을 거쳐 만들었던 식품으로 명태를 말린 황태가 이와 같은 방법으로 가공된 것이라 할 수 있다. 60년대 이후 청어 생산량의 격감 및 동절기 건조 온도가 맞지 않아서 살이 두꺼워 건조시간이 오래 걸리는 청어 대신 공치로 만들기 시작하여 현재는 공치가 그 주원료로 사용되어 공치 과메기가 주로 가공되고 있다^{10~16)}.

이러한 포항의 공치 과메기는 독특한 맛과 풍부한 영양성분 때문에 경북 일원은 물론 전국적으로 널리 알려져 수요와 관심이 계속 증가하고 있다.

본 연구는 포항 인근지역에 거주하는 주민들을 대상으로 과메기의 선호도 및 개선방안에 대한 소비자의 의식을 조사함으로써 공치 과메기의 품질향상 및 유통개선에 필요한 기초자료를 제공하고자 한다.

조사방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 1999년 5월 10일부터 5월 30일까지 약 20일간 포항 인근지역에 거주하는 주민 500명을 대상으로 직접 개발한 설문지를 사용하여 실시하였다.

회수된 설문지 가운데 불성실한 응답을 제외한 총 425부가 본 조사 연구의 자료로 이용되었다.

2. 조사내용

설문내용은 직접 개발하여 사용하였으며, 과메기 용어 인지 여부, 시식 여부, 과메기의 선호도 및 먹는 방법에 관련한 사항들을 조사하였다. 조사 대상자의 일반사항으로는 성별, 연령, 학력을 조사하였다.

3. 자료 처리 및 분석

조사 자료는 SPSS pc⁺ 8.0 program을 이용하여 분

석하였다. 통계처리 방법은 각 항목에 대한 빈도, 백분율을 구하였고, 변수간의 유의성 검증은 χ^2 검정을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다.

성별분포는 남자 332명(78.1%), 여자 93명(21.9%)이었다. 연령별 분포는 만 21세에서 50세 이하가 81.5%로 대부분을 차지하였다. 학력별 분포는 고졸이 43.5%로 가장 많았으며 그 다음이 대학재학 30.4%, 대학졸업 16.5%였고 대학원 졸업, 기타, 무응답이 9.7%로 나타났다.

2. 과메기에 대한 인식 및 선호도

1) 용어 인지 여부

과메기라는 말을 들어본 적이 있는냐의 질문에 “예” 99.8%, “아니오” 0.2%의 응답을 하였다(Fig. 1). 425명의 조사대상자 중 1명을 제외한 거의 모든 응답

Table 1. General characteristics of subjects

Variable	Group	Responses	Percentage
Sex	Male	332	78.1
	Female	93	21.9
Age (years)	Under 21	43	10.1
	21~30	130	30.6
	31~41	104	24.5
	41~50	112	26.4
	Over 50	36	8.5
Education level	High school	185	43.5
	In University	129	30.4
	University	70	16.5
	Graduate school	5	1.2
	Others	33	7.8
	No response	3	0.7
Total		425(100.0)	

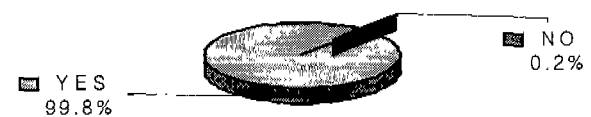


Fig. 1. Have you ever heard about the name of Kwamaegi?

자가 과메기라는 용어를 인지하고 있었다. 따라서 포항지역 주민들에겐 과메기가 널리 알려져 있다고 볼 수 있다.

2) 시식 여부

과메기를 먹어 보았느냐의 질문에 “예” 92.5%, “아니오” 7.5%의 응답률을 나타내었다(Fig. 2). 조사대상자 425명 중 393명(92.5%)이 과메기를 먹어본 적이 있는 것으로 나타났다.

3) 먹어 보지 못한 이유

2)에서 과메기를 먹어 보지 않았다는 응답자(32명)에게 과메기를 먹어 보지 못한 이유를 알아본 결과 “먹

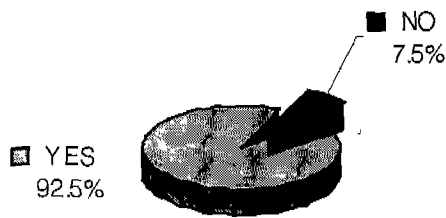


Fig. 2. Have you ever eaten Kwamaegi?

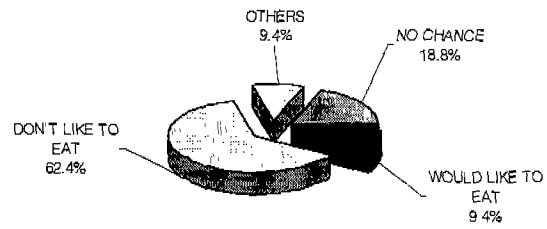


Fig. 3. Why have you not eaten Kwamaegi?

고 싶지 않았다”가 62.5%로 가장 많은 응답을 하였다. “기회가 없었다”가 18.8%, “먹어 볼 예정이다” 9.4%로 나타났다(Fig. 3). 이는 과메기의 의견상 문제로 볼 수 있으며, 이는 반건조 상태이기 때문에 사람에 따라 먹기 거부할 수도 있기 때문이다.

4) 과메기 먹는 때

“술을 먹을 때 안주로”가 80.9%로 가장 많았으며, “간식으로” 8.4%, “기타” 5.9%, “밥을 먹을 때 반찬으로” 4.8% 순으로 나타났다.

이러한 결과를 놓고 볼 때 사철과메기의 개발 또는, 포항 콩치 과메기가 포항향토식품으로 자리잡기 위해

Table 2. Recognition degree about of Kwamaegi

Variable	Recognition name of Kwamaegi		Experience of eating Kwamaegi		Total
	Yes	No	Yes	No	
Sex					
Male	332(100.0)		319(96.1)	13(3.9)	
Female	92(98.9)	1(1.1)	74(79.6)	19(20.4)	
Total	424(99.8)	1(0.2)	393(92.5)	32(7.5)	425(100.0)
	$\chi^2=3.578(1), p=0.059$		$\chi^2=28.457(1) p=0.000$		
Age					
≤20	42(97.7)	1(2.3)	31(72.1)	12(27.9)	
21~30	130(100.0)		115(88.5)	15(11.5)	
31~40	104(100.0)		102(98.1)	2(1.9)	
41~50	112(100.0)		109(97.3)	3(2.7)	
≥51	36(100.0)		36(100.0)		
Total	424(99.8)	1(0.2)	393(92.5)	32(7.5)	425(100.0)
	$\chi^2=8.905(4), p=0.064$		$\chi^2=39.3(4)$		
Education level					
High School	185(100.0)		173(93.5)	12(6.5)	
In University	128(99.2)	1(0.8)	112(86.8)	17(13.2)	
University	70(100.0)		68(97.1)	2(2.9)	
Graduate school	5(100.0)		5(100.0)		
Others	33(100.0)		32(97.0)	2(3.0)	
Total	421(99.8)	1(0.2)	390(92.4)	32(7.6)	425(100.0)
	$\chi^2=2.277(4), p=0.685$		$\chi^2=9.698(4) p=0.046$		

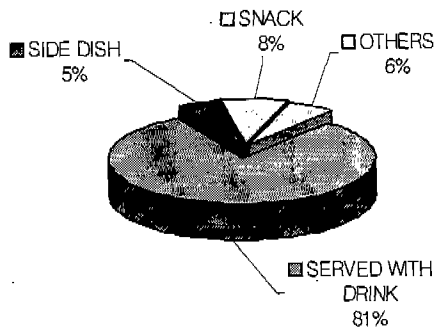


Fig. 4. What's your favorite occasion in eating Kwamaegi?

서는 술안주로서의 과메기가 아니라 조리방법이나 스낵 등의 가공방법 개발 등을 통하여 반찬으로나 간식으로 먹을 수 있어야 진정한 먹거리로서 자리잡을 수 있을 것이다.

성별에 있어서 남(86.5%), 여(56.8%) 모두 과메기를 술안주로 주로 먹는 것으로 나타났다. 그 다음으로 남자는 간식이 6.6%이며, 여자는 기타가 21.6%, 간식이 16.2%로 나타났다(p<0.05).

연령별로 살펴보면 21~30세 연령층의 87.9%가 술

안주로 과메기를 가장 많이 먹고 있으며, 간식으로 먹는 경우는 나이가 많을수록 높았다(p<0.05). 학력별로는 고졸이 술안주로 84.3%가 과메기를 먹으며, 기타(중퇴 또는 중졸 이하) 학력은 간식으로 25.0%나 먹으며, 다른 계층보다 월등히 높았다(p<0.05).

5) 과메기 먹은 계기

Table 4에서 제시한 바와 같이 과메기를 처음 먹는 계기는 “주위의 권유로”가 57.9%로 가장 많았으며, “먹음직스러워서”가 23.4%, “호기심”이 10.9%, “기타”가 6.8% 순으로 나타났다(Fig. 5). 우리는 음식을 먹어 보고 맛이 있을 때는 주위에 권유하는 경우가 많으며 그러한 소문을 듣고 나서 찾아가는 경우가 많다. 주위의 권유가 많다는 것은 맛이 상당히 좋은 것으로 사료된다.

남녀 모두 주위의 권유로 과메기를 먹은 계기가 56.0%, 65.8%로 가장 많았다. 남자는 그 다음으로 먹음직스러워서가 26.9%, 호기심이 10.7%, 기타 5.8%순으로 나타났다. 여자는 호기심이 11.8%, 기타 10.5%, 먹음직스러워서가 9.2%로 나타났다(p<0.05).

연령별로 살펴보면 젊을수록 과메기를 주위의 권유

Table 3. The time of eating Kwamaegi

Variable	Served with drink	Dish	Snack	Others	Total	N(%)
Sex						
Male	275(86.5)	15(4.7)	21(6.6)	7(2.2)	318	100.0
Female	42(56.8)	4(5.4)	12(16.2)	16(21.6)	74	100.0
Total	317(80.9)	19(4.8)	33(8.4)	23(5.9)	392	100.0
$\chi^2 = 51.792(3), p = 0.000$						
Age						
≤20	16(53.3)		3(10.0)	11(36.7)	30	100.0
21~30	102(87.9)	6(5.2)	4(3.4)	4(3.4)	116	100.0
31~40	83(81.4)	9(8.8)	9(8.8)	1(1.0)	102	100.0
41~50	87(80.6)	3(2.8)	13(12.0)	5(4.6)	108	100.0
≥51	29(80.6)	1(2.8)	4(11.1)	2(5.6)	36	100.0
Total	317(80.9)	19(4.8)	33(8.4)	23(5.0)	392	100.0
$\chi^2 = 69.214(12), p = 0.000$						
Education level						
High School	145(84.3)	12(7.0)	7(4.1)	8(4.7)	172	100.0
In University	89(79.5)	3(2.7)	8(7.1)	12(10.7)	112	100.0
University	55(80.9)	3(4.4)	9(13.2)	1(1.5)	68	100.0
Graduate school	4(80.0)		1(20.0)		5	100.0
Others	21(65.6)	1(3.1)	8(25.0)	2(6.3)	32	100.0
Total	314(80.7)	19(4.9)	33(8.5)	23(5.9)	389	100.0
$\chi^2 = 28.805(12), p = 0.004$						

Table 4. Reason for eating Kwamaegi at first time

N(%)

Variable	Mass communication	Recommendation	Curiosity	Deliciouslooking	Others	Total
Sex						
Male	2(0.6)	173(56.0)	33(10.7)	83(26.9)	18(5.8)	309(100.0)
Female	2(2.6)	50(65.8)	9(11.8)	7(9.2)	8(10.5)	76(100.0)
Total	4(1.0)	223(57.9)	42(10.9)	90(23.4)	26(6.8)	385(100.0)
$\chi^2 = 13.524, p = 0.009$						
Age						
≤20		21(67.7)	5(16.1)	2(6.5)	3(9.7)	31(100.0)
21~30		73(62.4)	16(13.7)	21(17.9)	7(6.0)	117(100.0)
31~40	1(1.0)	55(56.7)	10(10.3)	24(24.7)	7(7.2)	97(100.0)
41~50	1(1.0)	56(53.3)	11(10.5)	32(30.5)	5(4.8)	105(100.0)
≥51	2(5.7)	18(51.4)		11(31.4)	4(11.4)	35(100.0)
Total	4(1.0)	223(57.9)	42(10.9)	90(23.4)	26(6.8)	385(100.0)
$\chi^2 = 26.814(16), p = 0.044$						
Education level						
High School	1(0.6)	92(54.8)	20(11.9)	46(27.4)	9(5.4)	168(100.0)
In University	1(0.9)	74(65.5)	13(11.5)	18(15.9)	7(6.2)	113(100.0)
University	1(1.5)	42(64.6)	4(6.2)	13(20.0)	5(7.7)	65(100.0)
Graduate school		2(40.0)	2(40.0)	1(20.0)		5(100.0)
Others	1(3.1)	11(34.4)	3(9.4)	12(37.5)	5(15.6)	32(100.0)
Total	4(1.0)	221(57.7)	42(11.0)	90(23.5)	26(6.8)	383(100.0)
$\chi^2 = 24.135(16), p = 0.087$						

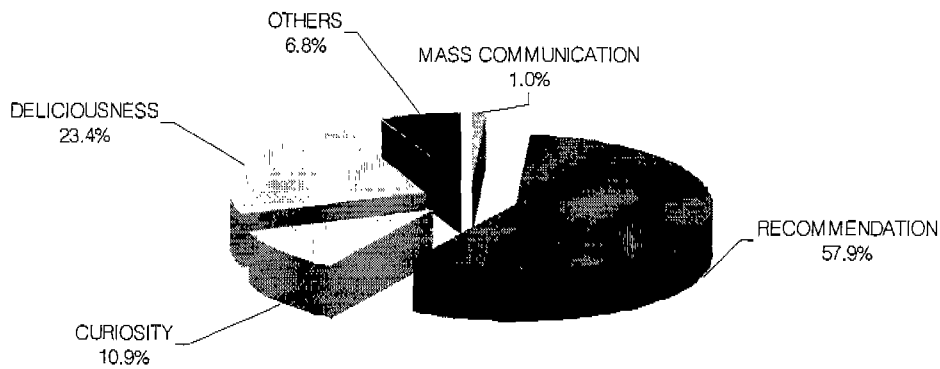


Fig. 5. The reason you have eaten the Kwamaegi for the first time?

로 먹은 경우가 많으며, 나이가 많을수록 먹음직스러워서 과메기를 먹은 계기가 된 것으로 나타났다(p<0.05).

학력별로는 대재 학력이 주위의 권유로 과메기를 먹은 계기가 65.5%를 차지하였으며, 고졸이 27.4%가 먹음직스러워서 과메기를 먹은 계기가 많았다.

6) 과메기 선호도

과메기에 대한 선호도는 Table 5에 나타난 바와 같이 과메기를 좋아하는 정도는 “기회가 있어도 안 먹는다” 7.5%를 제외하고, 과메기를 먹어본 경험이 있는 소비자는 모두 긍정적인 응답을 하였다. “먹을 기회가 있으면 먹는다”가 49.9%, “좋아한다” 27.8%, “아주 좋아 한다” 14.8%로 나타났다.

포항지역 주민들은 바다를 끼고 있어 생선을 자주 접할 수 있고, 콩치 과메기가 포항의 향토식품이라 할

Table 5. Degree of preference of Kwamaegi

Variable	Very well	Well	Want eat if have chance	Do not eat even if have chance	Total
N(%)					
Sex					
Male	53(16.3)	104(31.9)	155(47.5)	14(4.3)	326(100.0)
Female	8(9.2)	11(12.6)	51(58.6)	17(19.5)	87(100.0)
Total	61(14.8)	115(27.8)	206(49.9)	31(7.5)	413(100.0)
$\chi^2 = 34.420(3), p = 0.000$					
Age					
≤20	4(10.0)	1(2.5)	24(60.0)	11(27.5)	40(100.0)
21~30	15(12.2)	35(28.5)	65(52.8)	8(6.5)	123(100.0)
31~40	16(15.4)	33(31.7)	51(49.0)	4(3.8)	104(100.0)
41~50	20(18.2)	33(30.0)	51(46.4)	6(5.5)	110(100.0)
≥51	6(16.7)	13(36.1)	15(41.7)	2(5.6)	36(100.0)
Total	61(14.8)	115(27.8)	206(49.9)	31(7.5)	413(100.0)
$\chi^2 = 38.960(12), p = 0.000$					
Education level					
High School	26(14.3)	58(31.9)	82(45.1)	16(8.8)	182(100.0)
in University	19(15.6)	23(18.9)	70(57.4)	10(8.2)	122(100.0)
University	8(11.8)	21(30.9)	36(52.9)	3(4.4)	68(100.0)
Graduate school	1(20.0)		4(80.0)		5(100.0)
Others	6(18.2)	12(36.4)	13(39.4)	2(6.1)	33(100.0)
Total	60(14.6)	114(27.8)	205(50.5)	31(7.6)	410(100.0)
$\chi^2 = 13.718(12), p = 0.319$					

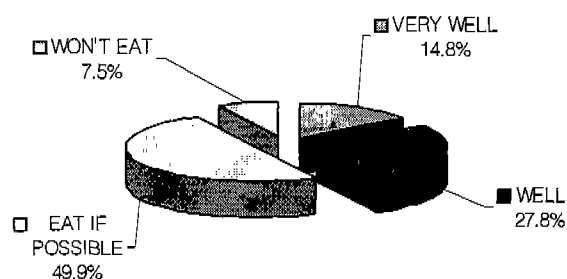


Fig. 6. How much do you like to eat Kwamaegi?

만큼 과메기에 친숙해 있어 응답자의 92.5%가 과메기를 선호하는 것으로 보인다. 남녀 모두 먹을 기회가 있으면 먹겠다는 응답이 47.5%, 58.6%로 가장 응답률이 높았다.

남자는 95.7%, 여자는 80.5%가 과메기를 선호하는 것으로 나타났다. 여자보다 남자가 과메기를 특히 더 선호하는 것으로 나타났다($p < 0.05$).

연령별로는 31~40세 연령층이 96.2%로 과메기를 가장 선호하는 계층으로 나타났다. 20세 이하의 연령층이 27.5%로 기회가 있어도 안 먹는다고 과메기에 대

해 부정적인 응답을 했다($p < 0.05$).

학력별로는 통계적 의미가 없는 것으로 나타났다.

7) 과메기를 먹을 때 곁들여 먹는 것

일반적으로 과메기를 먹을 때는 초고추장에 찍어 먹는다든지 생미역, 실파, 마늘, 김 등을 곁들여 먹는다. 이러한 유형을 조사한 결과는 Fig. 7과 같다.

과메기, 생미역, 초고추장을 같이 곁들여 먹는 유형이 21.7%로 가장 많이 나타났다. 특이한 사항은 대부분 생미역과 곁들여 먹지만, 초고추장 없이 생미역 또는 김과 곁들여 먹는 유형도 적지 않았다.

8) 1회 먹는 양

한자리에서 과메기를 먹는 양은 "3~10마리"가 61.3%로 가장 많았으며, "11~20마리 미만"이 17.2%, "1~2마리"가 16.4%, 그리고 "20마리(1두름) 이상" 먹는 주민도 5.1%나 되는 것으로 나타났다(Fig. 8).

성별에 있어 남자(63.8%), 여자(50.0%) 모두 1회 과메기 먹는 양이 3~10마리가 가장 많은 것으로 나타났다. 그 다음으로 남자는 11~20마리 미만이 19.8%,

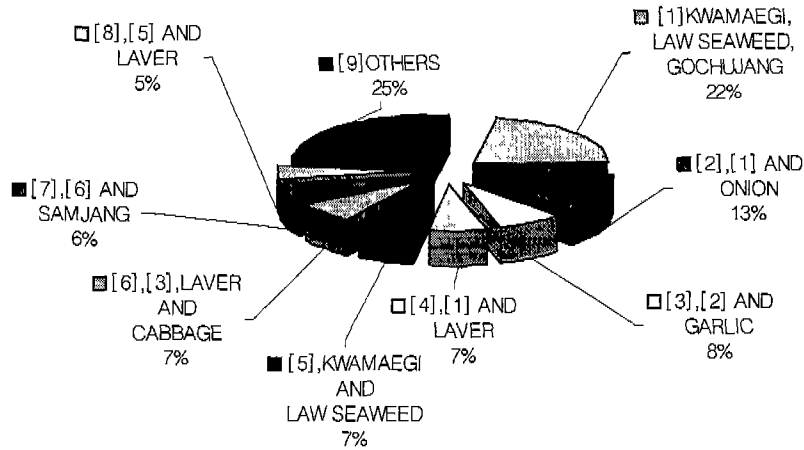


Fig. 7. What's your favorite side food with Kwamaegi?

Table 6. The number of intaking Kwamaegi at a table

Variable	1~2	3~10	11~20	over 20	Total
N(%)					
Sex					
Male	36(11.3)	203(63.8)	63(19.8)	16(5.0)	318(100.0)
Female	28(38.9)	36(50.0)	4(5.6)	4(5.6)	72(100.0)
Total	64(16.4)	239(61.3)	67(17.2)	20(5.1)	390(100.0)
$\chi^2 = 35.999(3), p = 0.000$					
Age					
≤20	13(41.9)	12(38.7)	5(16.1)	1(3.2)	31(100.0)
21~30	12(10.6)	82(72.6)	11(9.7)	8(7.1)	113(100.0)
31~40	21(20.6)	59(57.8)	18(17.6)	4(3.9)	102(100.0)
41~50	13(12.0)	64(59.3)	26(24.1)	5(4.6)	108(100.0)
≥50	5(13.9)	22(61.1)	7(19.4)	2(5.6)	36(100.0)
Total	64(16.4)	239(61.3)	20(17.2)	20(5.1)	390(100.0)
$\chi^2 = 30.482(12), p = 0.002$					
Education level					
High School	21(12.3)	104(60.8)	35(20.5)	12(6.4)	171(100.0)
In University	23(20.4)	69(61.1)	16(14.2)	5(4.4)	113(100.0)
University	12(18.2)	44(66.7)	8(12.1)	2(3.0)	66(100.0)
Graduate school	3(60.0)	1(20.0)	1(20.0)		5(100.0)
Others	4(12.5)	19(59.4)	7(21.9)	2(6.3)	32(100.0)
Total	63(16.3)	237(61.2)	67(17.3)	20(5.2)	387(100.0)
$\chi^2 = 15.490(12), p = 0.216$					

1~2마리가 11.3%, 20마리 이상이 5.0% 순으로 나타났다. 여자는 1~2마리가 38.9%, 11~20마리 미만과 20마리 이상이 모두 5.6%로 나타났다.

특이한 것은 남녀 모두 20마리 이상 먹는 경우가 각각 5.0%, 5.6%로 거의 유사하였다.

다시 말하면 여성층의 과메기 애호가도 많다는 것을 알 수 있다($p < 0.05$).

연령별로는 1~2마리로 가장 적게 먹는 연령층은 20세 이하로 41.9%나 되며, 20마리 이상 가장 많이 먹는 연령층은 21~30세로 7.1%로 나타났다. 대부분 3~10마리 정도 1회 먹으며 41세 이상 연령층이 1회 먹는 양이 젊은 연령층보다 많은 것으로 나타났다 ($p < 0.05$).

학력별로는 고졸이 1회에 20마리 이상 먹는 경우가

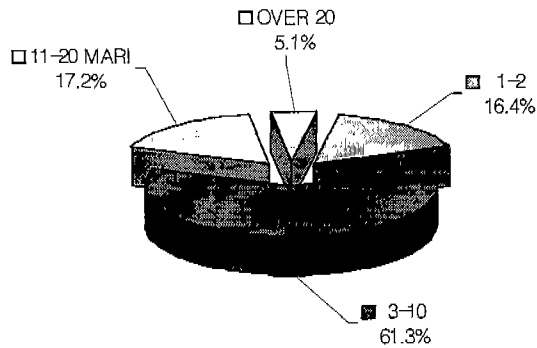


Fig. 8. How many do you eat Kwameagi at once?

66.7%로 가장 많았다. 그러나 통계적 의미가 없었다.

요 약

포항지역 주민 500명을 대상으로 콩치과메기의 기호도 조사를 한 결과를 요약하면 다음과 같다.

과메기 용어 인지 여부에 대해서는 대부분 응답자가 알고 있었으며, 과메기 시식 여부는 92.5%가 먹어 보았으며, 먹어 보지 못한 7.5%에 대해 그 이유를 알아본 결과 먹고 싶지 않았다가 61.3%를 차지하였다.

연령별 시식 여부 차이 분석에서 나이가 많을수록 대부분 과메기를 먹어 본 것으로 나타났다($p < 0.05$).

과메기를 먹는 때는 술안주로가 80.9%로 가장 많았다. 남(86.5%), 여(56.8%) 모두 술안주로 먹는 경우가 가장 많았다. 간식으로 먹는 경우도 남자(6.6%)보다 여자(16.3%)가 많게 나타났다($p < 0.05$).

또한 연령이 많을수록 간식으로 먹는 경우가 많았다. 이러한 결과를 놓고 볼 때 사철과메기의 개발 또는 포항 콩치과메기가 향토식품으로 자리잡기 위해서는 술안주로서의 과메기가 아니라 조리방법이나 스낵 등의 가공방법 개발 등을 통하여 반찬이나 간식으로 먹을 수 있어야 진정한 먹거리로서 자리잡을 수 있을 것이다. 과메기를 처음 먹은 계기는 주위의 권유로 먹은 경우가 57.9%로 가장 많았다. 연령별로 살펴보면 젊을수록 과메기를 주위의 권유로 먹은 경우가 많으며, 나이가 많을수록 먹음직스러워서 과메기를 처음 먹은 계기가 된 것으로 나타났다($p < 0.05$).

과메기 선호도는 92.5%가 과메기에 대해 호의적인 응답을 하였다. 남자가 여자보다 과메기를 더 선호하는 것으로 나타났다($p < 0.05$).

연령별로는 31~40세 연령층이 과메기를 가장 선호하는 계층으로 나타났다. 과메기를 먹을 때 곁들여 먹

는 것으로 과메기, 생미역, 초고추장으로 먹는 경우가 가장 많았다. 포항 지역 주민들은 과메기를 먹을 때 대부분 생미역과 곁들여 먹지만 초고추장 없이 먹는 경우도 적지 않았다. 대부분 3~10마리 정도 1회 먹는 것으로 나타났으며, 20마리 이상 많이 먹는 주민도 남녀 거의 유사하게 나타났다. 따라서 여성층의 과메기 애호가도 많다는 것(5.6%)을 알 수 있다($p < 0.05$).

참고문헌

1. 채범석 : 건강식품의 허와 실에 관한 연구, *소비생활연구*, 5, 3~8 (1990).
2. 원태진 : 건강식품의 개념과 현황, *의학정보*, 168, 142~143 (1989).
3. 이일환 : 한국인의 식생활양상의 변화가 건강 및 질병상태에 미친 영향, *한국식품화학학회지*, 8(4), 359 (1993).
4. 이철호의 : 지난 일세기 동안의 한국인 식습관의 변화와 보건 영양상태의 추이분석, *한국식품화학학회지*, 3(4), 397 (1988).
5. Hideo, T. : Eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid in marine animal lipids, *Japan Eiyogaku Zasshi*, 42(2), 81 (1984).
6. Uhei, N., Sumiko, K. and Kunitoshi, S. : Effect of Pacific saury (*Coloabis saira*) on serum cholesterol and component fatty acid in humans, *Eiyogaku Zasshi*, 48(5), 233 (1990).
7. 공영 : 콩치의 어업 현황; 북태평양의 콩치 어업자원, 20 (1993).
8. 농수산부 : 농림 수산통계 연보, 306 (1994).
9. 오승희 : 건조조건에 따른 콩치과메기의 주요 성분의 변화, 효성카톨릭대학 박사학위 논문 (1997).
10. 조재선 : 우리나라 식생활 문화연구의 어제와 오늘, *한국식품화학학회지*, 10(3), 213 (1995).
11. 윤서석 : 한국의 자연과 식생활, *한국식품화학학회지*, 10(3), 203 (1995).
12. 송재철, 박현정 공저 : 최신 식품가공·저장학, 효일문화사.
13. 배용일 : 迎日郡史, 제3편, 조선 후기와 근대 사회, 243 (1990).
14. 포항 과메기 연구소 창립대회 및 심포지움 (1999).
15. 오승희, 김덕진 : 건조조건에 따른 콩치과메기의 핵산류, 유리아미노산의 변화, *한국식품영양학회지*, 11(2), 249~255 (1998).
16. 오승희, 김덕진, 최경호 : 콩치과메기의 건조조건에 따른 Amine의 변화, *한국식품영양학회지*, 11(1), 20~25 (1998).

(2000년 6월 14일)