

## 대구·경북지역의 콩치과메기의 이용실태 조사연구

한재숙·김정애·이연정

영남대학교 생활과학대학 가정관리학과

### A Survey on Consumption Realities of Kwamaegi in Daegu·Kyungbuk Area

Han Jae Sook, Kim Joung Ae, Lee Yeon Jung

Department of Home Management, Yeoungnam University, Kyongsan 712-749, Korea

#### Abstract

The main purpose of this research was to investigate the uses of Kwamaegi not only in Kyungbuk area also in Daegu metropolitan city to predict for the consuming nationwide. This study was performed to analyze the preference, recognition, frequency of intake by survey research. The results were summarized as follows: Most of subjects(96.6%) knew what Kwamaegi was. The male subjects (97.9%) knew more about Kwamaegi than the females (95.0%) did( $p<.05$ ). The reasons why peoples did not eat kwamaegi were 'did not want'(40.6%), 'had no chance'(33.7%), 'did not know'(24.1%) in order. Males liked Kwamaegi more than females did( $p<.01$ ). The reasons why they liked Kwamaegi were because males(42.6%) liked its suitability for side dish when drinking(33.9%) and female(30.4%) liked its plain taste( $p<.001$ ). Among respondents, 48.7% ate 3 to 10 of Kwamaegies at one time. Most subjects recognized Kwamaegi as a healthy food( $M=3.22$ ). Males( $M=3.40$ ) pointed out to be improved in the advertisement, while females( $M=3.15$ ) to decrease in fishy smell of Kwamaegi.

Key word : Kwamaegi, preference, frequency of intake.

#### I. 서론

영양 결핍이 문제시되던 과거와는 달리 현대에는 영양과잉으로 인한 퇴행성 질병인 성인병의 발생이 증가하고 있으며 다양한 건강정보로 인하여 우리의 식생활은 예전과 달리 여러 모로 변화를 거듭하고 있다. 이와 같이 성인병 등 현대인에게 급격하게 증가하고 있는 질병의 발생과 건강 문제의 변화는 식품에 대한 관심을 크게 증가시키고 있다(채범석 1990, 원

태진 1989). 더불어 소득수준이 향상함에 따라 식품 소비 구조가 고급화, 다양화되어 식생활의 변화를 추구하게 되면서 전통식품과 자연식품, 건강식품에 대한 가치와 선호도가 현저히 높아지고 있는 실정이다. 이러한 추세에 따라 고도불포화지방산이 많이 함유되어 있어 각종 성인병 예방의 효과가 있는 것으로 알려진 해산어에 대한 관심과 소비가 증가하고 있다.

해산어 가운데 가장 경제적이고 맛이 있으며 등푸른 생선으로서 그 가치가 높은 콩치(학명 ; *Cololabis saira*)는 고등어, 방어, 정어리, 전갱어, 다랑어

등과 같이 고도불포화지방산인 EPA (Eicosapentaenoic acid)와 DHA(Docosahexaenoic acid)의 함량이 많은 것으로 알려져 있다.(조영대 등 2000) 이들 성분은 혈압저하작용, 혈액 중 저비중콜레스테롤 저하작용, 혈액 중 고비중콜레스테롤 증가작용, 심근경색방지, 뇌경색방지 등 성인병 예방에 대한 생리적 기능을 가진 것으로 알려져 있다. Uhei 등(1990)은 성인 남자에게 식사를 통하여 콩치를 섭취시켰을 때 혈청 콜레스테롤이 감소되고, 혈청 내의 지방산 중 EPA와 DHA의 함량이 증가되는 것을 보고하고 있다(Oh 1996, Hideo 1984, Uhei 등 1990).

지금까지 콩치 소비의 대부분은 통조림 등 단순한 가공품과 일반 가정에서 구이, 조림 등으로 이용되는 것으로 알려져 있으나, 포항을 중심으로 한 경북 동해안 일대에서는 콩치를 동절기에 자연 건조하여 과메기라는 향토음식으로 즐겨 먹어왔다. 원래 과메기의 주원료는 청어였으나, 60년대 이후 청어 생산량이 줄어들고 동절기 온도가 높아진 탓으로 살이 두꺼운 청어는 건조시간이 길어져 대신 콩치로 만들기 시작하였다. 콩치과메기는 상품으로서의 유통이 원활하지 못하여 주로 어민들의 자가소비 및 지역 주민에게만 식용되어 왔으나 최근에 그 독특한 맛과 풍부한 영양성분 때문에 경북 일원은 물론 전국적으로 널리 알려지기 시작하여 최근 몇 년 사이에 그 수요와 관심이 날로 증가하고 있다.(Pohang KRI 1999, Bae 1990, Kim 1998, Cho 1998, Kwamaegi SMP, 1998)

본 연구는 콩치과메기의 본 고장인 포항을 중심으로 한 경북 동해안 지역과 전국적인 보급확산의 가능성을 타진하고자 인근의 대도시인 대구광역시를 중심으로 콩치과메기에 대한 인식과 이용실태를 설문지 조사 방법을 사용하여 비교 분석하였다. 이러한 연구의 결과는 포항을 중심으로 한 경북 동해안 지역의 향토음식의 개발, 보전 및 계승 발전을 위하여 매우 중요한 자료가 될 것이며 나아가 앞으로 콩치과메기 산업의 전망을 예측할 수 있을 것이며 또한 관련 연구의 기초자료로 제시가 될 것이라고 본다.

## II. 조사대상 및 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

대구광역시와 포항시에 거주하는 주민들을 대상으로 하여 1999년 12월 설문지를 이용하여 예비조사를 실시한 후 수정 보완하여 본 조사는 2000년 4월 10일부터 5월 10일까지 1000부를 배부하여 실시하였다. 그중 900부를 회수하였고 불성실한 응답을 제외한 834부를 분석자료로 사용하였다.

### 2. 조사내용 및 방법

조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항, 콩치과메기의 인지정도, 시식여부, 이용실태 및 개선사항 등에 관한 문항으로 설문지가 구성되었고 응답자 기재식으로 하였다.

### 3. 자료의 분석방법

자료는 SPSSWINpc+ 9.0 program을 이용하여 분석하였다. 통계처리 방법은 각 항목에 대한 빈도, 백분율을 구하였고 변수간의 유의성 검증은  $\chi^2$ -검정, t-검정, One-way ANOVA분석을 실시하였다.

콩치과메기의 인식에 관한 문항의 신뢰도는 Cronbach'  $\alpha = 0.79$ 였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적인 사항은 Table 1과 같이 성별은 남자가 58.9%, 여자가 41.1%였고 연령은 20대가 40.8%, 30대가 28.6%, 40대가 15.8%의 순이었다. 학력은 대졸이상이 33.4%로 가장 많았으며 고졸이 32.1%였다. 주거형태는 아파트에 거주하는 응답자가 47.2%, 개인주택이 42.3%였다. 거주지역은 도시가 84.0%, 농촌 11.2%, 어촌 3.7%, 기타 1.1%였다.

### 2. 콩치과메기의 이용실태 및 기호도

#### 1) 콩치과메기에 대한 인지 및 시식여부

콩치과메기에 대한 인지 및 시식여부에 대한 결과는 Table 2와 같다.

콩치과메기에 대한 인지여부는 전체 응답자의 96.6

Table 1. General characteristics of the subjects

Variables	Group	N(%)
Gender	Male	491( 58.9)
	Female	343( 41.1)
Age	under 20	38( 4.6)
	20~29	340( 40.8)
	30~39	239( 28.6)
	40~49	132( 15.8)
	over 50	85( 10.2)
Educational level	≤High school	268( 32.1)
	University Student	226( 27.1)
	≥University	275( 33.4)
	others	62( 7.4)
Type of house	Apartment	394( 47.2)
	Separate	353( 42.3)
	Tenement	64( 7.7)
	Others	20( 2.4)
Residence	City	697( 84.0)
	Sea village	31( 3.7)
	Farm village	93( 11.2)
	Others	9( 1.1)
Total		834(100.0)

%가 콩치과메기를 알고 있다고 응답하였고 성별에 따라서는 남자(97.7%)가 여자(95.0%)보다 인지도가 높았다( $p<.05$ ). 지역별로는 포항지역이 99.2%, 대구지역이 94.2%( $p<.001$ )로 포항 지역이 콩치과메기에 대한 인지도가 높은 것으로 보아 그 지방의 전통 향토 식품으로서 콩치과메기를 거의 모든 지역민들이 알고 있다는 사실을 알 수 있었다.

콩치과메기의 시식여부는 전체 응답자의 77.2%가 먹어 보았다고 하였으며 먹어보지 못했다고 응답한 사람은 여자(35.1%)가 남자(14.1%)보다 많았고( $p<.001$ ) 지역별로는 대구지역(25.1%)이 포항지역(16.2%)보다 많았다( $p<.01$ ).

콩치과메기를 먹어보지 못한 이유와 앞으로의 시식전망에 대한 결과는 Table 3과 같다.

먹어보지 못한 이유는 먹고 싶지 않아서(40.6%)가 가장 많았으며, 그 다음은 기회가 없었다(33.7%), 몰라서(24.1%) 순으로 나타났다. 성별로 유의한 차이는 없었고 지역별로는 포항지역(51.4%)이 대구지역(34.2

Table 2. The recognition on Kwamaegi

Variables	Group	Total	Sex		$\chi^2$ -test	Region		$\chi^2$ -test
			Male	Female		Daegu	Pohang	
Recognition	Know	789( 96.6)	469( 97.7)	320( 95.0)	$\chi^2 = 4.53^*$	404( 94.2)	385( 99.2)	$\chi^2 = 15.73^{***}$
	Not know	28( 3.4)	11( 2.3)	17( 5.0)		25( 5.8)	3( 0.8)	
	Total	817(100.0)	480(100.0)	337(100.0)		429(100.0)	388(100.0)	
Have eaten	Yes	633( 77.2)	413( 85.9)	220( 64.9)	$\chi^2 = 56.82^{***}$	317( 74.9)	316( 83.8)	$\chi^2 = 9.51^{**}$
	No	187( 22.8)	68( 14.1)	119( 35.1)		106( 25.1)	61( 16.2)	
	Total	820(100.0)	481(100.0)	339(100.0)		423(100.0)	377(100.0)	

\* $p<.05$ , \*\* $p<.01$ , \*\*\* $p<.001$ .

Table 3. The reasons for not eaten and prospect

Variables	Group	Total	Sex		$\chi^2$ -test	Region		$\chi^2$ -test
			Male	Female		Daegu	Pohang	
Reason for not eaten	Did not know	45( 24.1)	17( 25.0)	28( 23.5)	$\chi^2 = 3.11$	36( 30.8)	9( 12.9)	$\chi^2 = 14.23^{**}$
	Have no chance	63( 33.7)	26( 38.2)	37( 31.1)		41( 35.0)	22( 31.4)	
	Did not want	76( 40.6)	23( 33.8)	3( 44.5)		40( 34.2)	36( 51.4)	
	Others	3( 1.6)	2( 2.9)	1( 0.8)		0( 00.0)	3( 4.3)	
	Total	187(100.0)	68(100.0)	119(100.0)		117(100.0)	70(100.0)	
If have a chance later on	Will not eat	49( 24.7)	10( 12.8)	39( 32.5)	$\chi^2 = 16.97^{***}$	24( 20.9)	25( 30.1)	$\chi^2 = 4.03$
	Will eat	107( 54.0)	56( 71.8)	51( 42.5)		69( 60.0)	38( 45.8)	
	Not sure	42( 21.2)	12( 15.4)	30( 25.0)		22( 19.1)	20( 24.1)	
	Total	198(100.0)	78(100.0)	120(100.0)		115(100.0)	83(100.0)	

\*\* $p<.01$ , \*\*\* $p<.001$ .

%)보다 먹고 싶지 않아서가 높게 나타났으며 반면에 대구지역은 포항지역보다 기회가 없어서(35.0%), 몰라서(30.8%) 먹어보지 못했다가 높게 나타났다(p<.01). 콩치과메기를 먹어본 적이 없다고 응답한 사람중

앞으로 기회가 주어지면 먹어보겠다는 응답이 54.0%였고 남자(71.8%)가 여자(42.5%)보다 높게 나타났다. 이상의 결과로 보아 반 이상의 먹어보지 못한 응답자도 앞으로 기회가 주어지면 먹어보겠다는 의지를

Table 4. Preference and intaking reality of Kwamaegi N(%)

Variables	Group	Total	Sex		$\chi^2$ -test	Region		$\chi^2$ -test
			Male	Female		Daegu	Pohang	
Degree of preference	Very like	82( 11.5)	64( 14.3)	18( 6.8)	$\chi^2 = 58.27^{***}$	30( 8.4)	52( 14.6)	$\chi^2 = 7.00$
	Like	218( 30.6)	164( 36.6)	54( 20.4)		109( 30.6)	109( 30.5)	
	Moderate	308( 43.2)	183( 40.8)	125( 47.2)		162( 45.5)	146( 40.9)	
	Dislike	93( 13.0)	33( 7.4)	60( 22.6)		49( 13.8)	44( 12.3)	
	Very dislike	12( 1.7)	4( 0.9)	8( 3.0)		6( 1.7)	6( 1.7)	
	Total	713(100.0)	448(100.0)	265(100.0)		356(100.0)	357(100.0)	
Reason of Preference	Savory taste	78( 13.0)	50( 12.5)	28( 14.1)	$\chi^2 = 73.58^{***}$	42( 14.5)	36( 11.6)	$\chi^2 = 3.95$
	Plain taste	188( 31.4)	122( 30.4)	66( 33.3)		98( 33.9)	90( 29.0)	
	Nutritive	87( 14.5)	46( 11.5)	41( 20.7)		39( 13.5)	48( 15.5)	
	Beauty	15( 2.5)	( 0.0)	15( 7.6)		6( 2.1)	9( 2.9)	
	Mached for drinks	203( 33.9)	171( 42.6)	32( 16.2)		92( 31.8)	111( 35.8)	
	Others	28( 4.7)	12( 3.0)	16( 8.1)		12( 4.2)	16( 5.2)	
Total	599(100.0)	401(100.0)	198(100.0)	289(100.0)	310(100.0)			
Frequency of intake	Nearly none	151( 21.5)	68( 15.3)	83( 32.2)	$\chi^2 = 58.32^{***}$	79( 22.7)	72( 20.3)	$\chi^2 = 37.90^*$
	Yearly 1~2	379( 54.0)	230( 51.8)	149( 57.8)		215( 61.8)	164( 46.3)	
	Monthly 1~2	119( 17.0)	98( 22.1)	21( 8.1)		45( 12.9)	74( 20.9)	
	Weekly 1~2	42( 6.0)	38( 8.6)	4( 1.6)		6( 0.9)	36( 10.2)	
	Weekly over 3	10( 2.3)	1( 0.4)	11( 1.6)		3( 0.9)	8( 2.3)	
	Total	702(100.0)	444(100.0)	258(100.0)		348(100.0)	354(100.0)	
Chance of first intake	Mass media	31( 4.6)	19( 4.5)	12( 5.0)	$\chi^2 = 12.48$	23( 7.0)	8( 2.4)	$\chi^2 = 8.77$
	Persuasion	420( 63.0)	262( 61.5)	158( 65.6)		204( 62.0)	216( 63.9)	
	Curiosity	93( 13.9)	55( 12.9)	38( 15.8)		46( 14.0)	47( 13.9)	
	Appetizing	80( 12.0)	65( 15.3)	15( 6.2)		35( 10.6)	45( 13.3)	
	Others	43( 6.4)	25( 5.9)	18( 7.5)		21( 6.4)	22( 6.5)	
	Total	667(100.0)	426(100.0)	241(100.0)		329(100.0)	338(100.0)	
Occation of intake	Relish	518( 78.2)	362( 85.2)	156( 65.8)	$\chi^2 = 34.29^{***}$	242( 74.2)	276( 82.1)	$\chi^2 = 13.82$
	Side dish	69( 10.4)	31( 7.3)	38( 16.0)		47( 14.4)	22( 6.5)	
	Snack	50( 7.6)	23( 5.4)	27( 11.4)		28( 8.6)	22( 6.5)	
	Others	25( 3.8)	9( 2.1)	16( 6.8)		9( 2.8)	16( 4.8)	
	Total	662(100.0)	425(100.0)	237(100.0)		326(100.0)	336(100.0)	
	Quantity of intake (mari)	1~2	241( 37.1)	115( 27.1)		126( 56.3)	$\chi^2 = 57.92^{***}$	
3~10		316( 48.7)	232( 54.6)	84( 37.5)	137( 41.6)	179( 55.9)		
11~19		72( 11.1)	60( 14.1)	12( 5.4)	41( 12.5)	31( 9.7)		
Over 20		20( 3.1)	18( 4.2)	2( 0.9)	10( 3.0)	10( 3.1)		
Total		649(100.0)	425(100.0)	224(100.0)	329(100.0)	320(100.0)		

\*p<.05, \*\*p<.01, \*\*\*p<.001.

나타내어 콩치과메기의 홍보 강화와 제품개발 및 위생성 확보를 도모한다면 추후 콩치과메기의 소비증대가 활발할 것으로 기대된다.

## 2) 콩치과메기 선호도 및 이용실태

콩치과메기의 선호도와 이용실태를 살펴본 결과는 Table 4와 같다.

콩치과메기의 선호도는 보통이다가 전체응답자의 43.2%로 가장 높았고, 좋아한다 이상의 긍정적인 답도 42.1%로 나타났다. 성별에 따라서는 남자(50.9%)가 여자(27.2%)보다 콩치과메기를 더 좋아하는 것으로 나타났다( $p<.01$ ).

좋아하는 이유로는 술안주로 어울림(33.9%)이 가장 높았고, 그 다음은 담백한 맛(31.4%), 영양이 우수(14.5%), 감칠맛(13.0%), 미용에 좋아서(2.5%)의 순이었다. 성별에 따라서는 남자는 술안주로 어울림(42.6%)을 여자는 콩치과메기의 담백한 맛(33.3%)을 좋아하는 가장 큰 이유로 선택하였다( $p<.001$ ). 지역별에 따른 차이는 보이지 않았다.

콩치과메기의 섭취빈도는 연 1~2회(54.0%)가 절반 이상으로 가장 많았고, 그 다음은 거의 안먹음(21.5%), 월 1~2회(17.0%)의 순이었다. 성별에 따라서는 한달에 1회 이상으로 자주 먹는다고 응답한 경우가 남자는 31.1%, 여자는 11.3%로 남자가 훨씬 자주 먹는 것을 알 수 있었다( $p<.001$ ). 지역별로는 월 1~2회 이상으로 자주 먹는다가 포항지역이 33.4%, 대구지역이 14.7%로 포항지역이 대구지역보다는 월

등하게 콩치과메기를 많이 먹는 것을 알 수 있었다.

본 조사결과 콩치과메기의 섭취빈도는 연 1~2회(54.0%)정도로 아주 낮은 것으로 나타났는데 이는 아직 콩치과메기가 겨울 한철의 계절식품의 한계를 벗어나지 못했음을 알 수 있다.

처음 먹은 계기는 주위의 권유(63.0%)가 가장 높았고 그 다음은 호기심(13.9%), 먹음직스러움(12.0%), 기타(6.4%), 마스크를 통해(4.6%)의 순으로 나타났으며 성별 및 지역에 따른 차이는 보이지 않았다.

콩치과메기 섭취방법은 술안주로(78.2%) 먹는다가 가장 많았으며 그 다음은 반찬(10.4%), 간식(7.6%)의 순으로 나타났다. 특이한 점은 여자는 반찬(16.0%)뿐만 아니라 간식(11.4%)으로 콩치과메기를 먹는다고 응답한 비율이 남자(5.4%)보다 많았고 남자(85.2%)는 여자(65.8%)보다 술안주로 먹는다고 답한 비율이 높았다( $p<.01$ ). 이러한 결과로 보아 콩치과메기를 대체로 남자보다는 꺼려하는 여성들에게 반찬 또는 간식 등 다양하게 먹을 수 있도록 하는 조리방법의 개발로 콩치과메기의 소비 및 섭취율을 더욱 높일 수 있을 것이라 사료된다.

콩치과메기의 1회 섭취량은 3~10마리(48.7%)가 가장 많았으며, 그 다음은 1~2마리(37.1%), 11~19마리(11.1%), 20마리이상(3.1%)의 순으로 나타났다. 보편적으로 식당에서는 1인분 한 접시에 콩치과메기 7~8마리 정도 분량이 담겨져 나오는데 3~10마리 정도 먹는다고 응답한 경우가 남자는 54.6%인 것으로 나타났으나 여자는 37.5%에 불과하였고 여자들의

Table 5. The recognition of Kwamaegi

Variables	Sex		F-value	Region			Total
	Male	Female		Daegu	Pohang	F-value	
Tasty	3.35±1.07	2.92±1.00	5.41***	2.84±1.04	3.54±0.97	-9.30***	3.19±1.06
Healthy food	3.32±0.98	3.05±0.90	3.73***	2.86±0.92	3.58±0.85	-10.87***	3.22±0.96
Nutritive food	3.30±1.02	2.99±0.98	4.07***	2.79±0.99	3.57±0.88	-11.18***	3.18±1.01
Beneficial for human body	3.26±0.96	2.97±0.87	4.13***	2.81±0.89	3.50±0.84	-10.79***	3.15±0.93
Preventive for adult disease	3.22±0.88	3.03±0.91	2.85**	2.94±0.89	3.35±0.86	-6.27***	3.15±0.90
Hygienic food	2.89±0.88	2.91±0.96	-.247	2.98±0.89	2.82±0.91	2.39*	2.90±0.91
Easy for storage	2.90±0.94	2.87±1.01	0.31	2.97±0.96	2.80±0.96	2.40*	2.89±0.96
Reasonable price	3.07±0.77	3.00±0.80	1.25	2.97±0.81	3.12±0.75	-2.67**	3.04±0.78

\* $p<.05$ , \*\* $p<.01$ , \*\*\* $p<.001$ .

경우 1~2마리 먹다가 56.3%로 가장 많아 남자의 섭취율이 훨씬 높다는 점을 알 수 있었다. 지역별로는 유의한 차이를 보이지 않았다.

3) 콩치과메기에 대한 가치인식정도

콩치과메기에 대한 가치인식정도를 조사한 결과는 Table 5와 같다.

5점 Likert척도를 이용하여 콩치과메기에 대한 인식정도를 조사한 결과, 콩치과메기가 건강식품(M=3.22)이라는 데 가장 높게 인식하고 있었고 다음으로 콩치과메기는 맛이 있다(M=3.19), 영양이 풍부(M=3.18), 인체에 유익한 식품(M=3.15), 성인병 예방에 도움(M=3.15) 순으로 나타났다. 대체로 위생적인 식품과 보관의 용이성에 대해서는 낮게 인식하고 있어 콩치과메기를 보다 위생적이고 보관이 용이하도록 품질을 향상시키기 위한 노력이 절실히 요구된다.

성별에 따라서는 여자가 남자보다 전반적으로 낮게 인식하고 있었으며 맛(p<.001), 건강식품(p<.001), 영양이 풍부(p<.001), 인체에 유익한 식품(p<.001), 성인병 예방에 도움(p<.01)에서 남자가 여자보다 높은 인식을 나타내어 유의한 차이가 있었다. 지역별로 보면 포항지역이 위생적인 식품, 보관이 용이함에만 대구지역보다 낮게 인식하였고 그 외 모든 변인에 대해 모두 높게 인식하였다. 특이한 점은 포항지역이

콩치과메기에 대해 위생적인 식품(M=2.39), 보관이 용이함(M=2.40)에 대해 대구지역보다 낮게 인식한다는 점이다(p<.05). 이는 포항지역이 콩치과메기의 보관 및 유통에 대한 상세한 정보가 대구지역보다 많아, 이 부분에 대해 낮게 인식한 것으로 보인다. 따라서 콩치과메기의 보관법 개선과 위생시설 확보 및 위생적인 처리 등이 시급하다고 여겨지며 이에 대한 투자확대 및 연구개발강화로 콩치과메기의 소비확대를 도모할 수 있기를 기대한다.

4) 콩치과메기에 대한 개선방안

콩치과메기의 개선할 사항을 5점 Likert척도로 조사한 결과는 Table 6과 같다.

개선할 사항은 홍보 강화(M=3.29)가 가장 높게 나타났다. 그다음은 위생적 유통(M=3.26), 비린내 감소(M=3.22), 건조방법 개선(M=3.21), 다양한 가공(M=3.19), 가정에서 손쉽게 시식(M=3.18), 다량생산(M=3.14), 사철 과메기 생산(M=3.08), 타종류 과메기 생산(M=3.08), 수분함량 감소(M=3.07)의 순으로 개선의 필요성을 지적하였다. 이러한 결과로 대구, 포항지역 주민이 콩치과메기의 상품적인 가치를 인식하여 콩치과메기 홍보강화에 가장 큰 필요성을 제기한 사실을 알 수 있어 홍보 강화가 시급하다고 여겨진다. 또한 위생적 유통, 비린내 감소, 건조방법 개선 등을

Table 6. Improvemental facts of Kwamaegi

Mean±S.D.

Variables	Sex			Region			Total
	Male	Female	t-value	Daegu	Pohang	t-value	
Increase quantity of production	3.22±0.98	3.00±0.87	3.10**	2.83±.94	3.44±0.86	- 9.18***	3.14±.95
Sanitary distribution	3.38±1.26	3.07±1.34	3.14**	2.73±1.28	3.79±1.08	-12.12***	3.26±1.30
all the year round production	3.20±1.07	2.89±1.00	3.87***	2.73±0.99	3.43±0.99	- 9.48***	3.08±1.05
Various Processing	3.28±1.10	3.05±1.15	2.67**	2.79±1.07	3.60±1.03	-10.46***	3.19±1.12
Readily intaking at home	3.27±1.09	3.03±1.15	2.89**	2.72±1.06	3.64±0.98	-12.10***	3.18±1.12
Producing other Kwamaegi	3.14±1.03	2.99±1.00	2.04*	2.87±1.00	3.30±0.99	- 5.93***	3.08±1.02
Decrease moisture content	3.10±.99	3.04±1.02	0.81	2.79±0.98	3.36±0.95	- 8.11***	3.07±1.00
Decrease fishy smell	3.27±1.32	3.15±1.41	1.17	2.77±1.35	3.67±1.19	- 9.52***	3.22±1.35
Improve drying method	3.30±1.15	3.07±1.25	2.57**	2.77±1.16	3.66±1.06	-10.95***	3.21±1.20
Increase advertisement	3.40±1.25	3.11±1.29	3.01**	2.73±1.22	3.85±1.06	-13.25***	3.29±1.28

\*\*\*P<0.001.

도모하여 전통식품의 과학화로 콩치과메기의 이용 확대를 가져올 수 있다고 사료된다. 성별에 따라서는 수분함량 감소, 비린내 감소 등을 제외한 모든 변인에서 남자가 여자보다 유의하게 높게 나타났다. 한편 여자는 콩치과메기의 비린내 감소를 첫번째로 개선할 사항으로 지적하였으나, 남자는 홍보강화를 첫번째로 지적하여 대조를 보였다. 이 결과로 여자는 특히 비린내와 수분함량이 많은 콩치과메기를 먹기 꺼리한다는 것을 알 수 있어 비린내 개선과 수분함량이 적은 콩치과메기를 개발한다면 여성들의 수요가 증가될 수 있을 것으로 보여진다. 지역별로 보면 대구지역은 콩치과메기에 대하여 전반적으로 긍정적인 지적을 하였으나 포항지역에 비해 대부분 낮게 인식하고 있었다( $p < .001$ ). 포항지역은 홍보강화( $M=3.85$ ), 위생적 유통 필요( $M=3.79$ ), 비린내 감소 필요( $M=3.67$ ), 건조방법 개선( $M=3.66$ )의 순으로 지적하였고 대구지역은 타종류의 과메기 생산필요( $M=2.87$ ), 다량 생산 필요( $M=2.83$ ), 다양한 가공필요( $M=2.79$ ), 수분함량 감소 필요( $M=2.79$ )의 순으로 개선사항을 지적하였다. 이상의 결과 포항지역민들은 콩치과메기가 지역 특산물임을 인식하고 개선방안으로 홍보강화, 위생적 유통, 비린내 감소 등 콩치과메기의 제조, 유통 관련 산업에 있어 실질적인 문제점을 높게 인식하고 있음을 알 수 있다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 지역 향토식품으로만 명맥을 이어오다 그 맛과 영양면에서 우수함이 알려지기 시작하면서 점차 소비가 증대되고 있는 콩치과메기에 대한 인식, 이용실태, 기호도를 조사하기 위하여 생산량이 가장 많은 경북 포항지역과 그 인근 대도시인 대구지역과를 비교 분석하였으며 그 결과는 다음과 같다.

1. 콩치과메기에 대한 인지정도는 전체 응답자의 96.6%가 알고 있다고 하였고 남자(97.7%)가 여자(95.0%)보다 많이 알고 있었다( $p < .05$ ). 포항지역이 99.2%로 그 지방의 전통 향토식품으로서 인지도가 대구지역(94.2%)보다 높게 나타났다. 콩치과메기를 먹어 본 경험은 전체 응답자의 77.2%가 먹어 보았다고 하

였고 남자보다 여자보다 많았다( $p < .001$ ). 먹어보지 못한 이유는 포항지역은 대구지역보다 먹고 싶지 않아서(24.1%)가 높았다( $p < .01$ ). 이러한 결과로 콩치과메기가 대구지역에 널리 홍보가 되지 않았음을 알 수 있다.

2. 콩치과메기의 선호도는 전체 응답자의 85.3%가 보통이상으로 긍정적인 응답을 하였으며 남자가 여자보다 더욱 선호하였다( $p < .01$ ). 좋아하는 이유로는 남자는 술안주로 어울린다(42.6%)가 가장 많았으며 여자는 담백한 맛(33.3%)이 가장 많았다( $p < .001$ ). 섭취빈도는 1년에 1~2회(54.0%)가 가장 많았으며 처음 먹은 계기는 주위의 권유(63.0%)가 가장 많았고 섭취 방법으로 술안주(78.2%)가 가장 많았다. 여자는 반찬뿐만 아니라 간식으로 먹는 경우가 남자보다 많았다( $p < .01$ ). 1회 섭취량은 남자는 3~10마리(54.6%)가 가장 많았으며 여자는 1~2마리(56.3%) 먹는 경우가 가장 많았다( $p < .001$ ).

3. 콩치과메기에 대한 인식은 건강식품이다( $M=3.22$ )와 맛이 있다가 높게 나타난 반면 위생성과 보관 용이성에 대해서는 낮게 인식하였다. 성별로는 여자는 전반적으로 인식이 낮았으며 포항지역이 콩치과메기의 위생성과 보관 용이성에 대해 낮게 인식하였다. 개선할 사항으로는 홍보강화( $M=3.29$ )가 가장 높게 나타났으며 다음으로는 위생적 유통, 비린내 감소를 지적하였다. 남자는 홍보강화를, 여자는 비린내 감소를 가장 높게 지적하여 남녀간의 차이를 나타내었다.

이와 같은 결과로 보아 콩치과메기 생산자는 물론 가공업자는 소비자의 기호에 맞게 적절한 수분 함량으로 조절하여 생산하고 유통방법을 개선하여 시식회 등 보다 적극적으로 홍보가 필요하다고 본다. 더불어 경제적이고 영양이 우수한 과메기를 널리 보급하고 아울러 어민의 소득 증대에도 도움이 될 것으로 기대된다.

#### V. 문헌

1. 채범석(1990) : 건강식품의 허와 실에 관한 연구,

- 소비생활연구 5:3-8, 6.
2. 원태진(1989) : 건강식품의 개념과 현황(상), 의학정보, 142-143, 6.
  3. Cho YD, Kim JA, Oh SH(2000) : The Study of the Kwamaegi Preference in Pohang, The Korean Journal of Food and Nutrition 13(3):255-262.
  4. Oh SH(1996) : Studies on Changes in Major Constituents of Kwamaegi Flesh by Different Drying for Pacific saury, *Cololabis saira*, Ph. D. Thesis, The Graduate School, Catholic University of Taegu-Hyosung.
  5. Hideo T(1984) : Eicosapentaenoic Acid and Docosahexaenoic Acid in Marine Animal Lipids, Japan Eiyogaku Zasshi, 42(2):81.
  6. Uhei N, Sumiko K, Kunitoshi S(1990) : Effect of Pacific Saury (*Coloabis saira*) on Serum Cholesterol and Component Fatty Acid in Humans, Eiyogaku Zasshi, 48(5):233.
  7. Pohang Kwamaegi research institute(1999), Papers for symposium.
  8. Bae YI(1990) : The History of Youngil province, Part 3, Latter part of Chosun and Modern Society, 243, 1.
  9. Kim DJ, Oh SH(1998) : Change of Nucleotides, Free Amino Acids in Kwamaegi Flesh by Different Drying for Pacific saury, *Cololabis saira*, Journal of Food Science and Nutrition 11(2).
  10. Cho KH, Oh SH, Kim DJ(1998) : Changes in Amine Constituents of Kwamaege Flesh by Different Drying for Pacific Saury, *Cololabis saira*, Journal of Food Science and Nutrition, 11(1).
  11. Social meeting of Kwamaegi producers(1998), Pohang City, 1.