

## 한국과 일본여성의 식문화 의식과 전통식품 소비실태 비교 연구<sup>+</sup>

고 경 희

가톨릭대학교 생활과학대학 식품영양학전공  
(2003년 5월 7일 접수)

### A Comparative Study on the Dietary Culture Consciousness and Their Consumption Attitude of Traditional Foods between Korean and Japanese Women<sup>+</sup>

Koh Kyung-Hee

Major of Food Science and Nutrition, The Catholic University of Korea

(Received May 7, 2003)

#### Abstract

We conducted a survey on Japanese women's consciousness of food culture and their traditional food consumption by self filling-out questionnaire during January, 2000 for the period of a month. For the survey we selected 250 women residing in Kyoto, Japan. For the statistic work we used SAS package system, and t-test,  $\chi^2$ -test and Duncan's multiple range test were also used to verify the results significance. The purpose of this survey lies in gathering a basic data on the comparative direction of Korean and Japanese women's food culture in the future

1. Comparing the preferred food purchase place, In case of Korean women, traditional market was comparatively more preferred while Japanese women relatively preferred convenience store ( $p < 0.001$ ).
2. In case of Japanese women, they answered there is no difference from ordinary days on New Year's Day (71%) and Christmas (40%) while 38% answered they prepare food at home. 40% said they prepare food on parents-in-law's birthday, and 41% said no difference from ordinary days. 52% said they prepare food at home on husband's birthday. For their own birthday, 32% said yes to preparing food at home while 45% said no difference and 22.3% said eating out. For children's birthday 65% said preparing at home, 16.3% said no difference and 14.9% said eating out.
3. Comparing the conception on traditional food, Korean women answered "complicated" (77%) most while "simple" (5%) least, which indicates their demands for simplified recipes. In case of Japanese women, "complicated" (44%) was most while "scientific" (6%) was least which indicates their demands for scientific way of recipes. There were differences shown by age ( $p < 0.01$ ) and the older the more said "simple" or "logical" ( $p < 0.01$ ).
4. As the reason for the complicity of traditional food recipes, Koreans said "too many hand skill" (60%) most while "too many spices" (8%) least. For Japanese, "various kind of the recipe" (55%) was most while "too many hand skill" (7%) was least. There were significant differences shown by

<sup>+</sup> This study was supported by the Research Fund 1999 of AMOREPACIFIC Scholarship & Cultural Foundation.

교신저자: Kyung-Hee Koh, Department of Food Science, The Catholic University of Korea, 43-1, Yockok 2-dong, Wonmi-gu, Puchon City, Kyonggi-do 420-743, Korea Tel: 82-32-340-3313 Fax: 82-32-340-3111 E-mail: verokoh@catholic.ac.kr

academic background ( $p<0.01$ ) and income ( $p<0.01$ ), and the lower the academic background, the more said “too many spices” as the reason for the complicity in making traditional food. Generally, the lesser the income, the more tendency to say “various kinds of the recipe”.

5. In case of Koreans, “the recipe is difficult” (56%) was high while “uninterested” (9%) was low in answer which showed differences by academic background ( $p<0.05$ ), and in case of Japanese, “no time to cook” (44%) was high while “uninterested” (7%) was low.
6. The following is the reasons for choosing traditional food as a snack for children. In case of Koreans, they answered as “traditional food” (34%), “made from nutritious and quality materials” (27%), “for education” (22%) and “suits their taste” (17%) revealing “traditional food” is highest. In case of Japanese, it was revealed in the order of “made from nutritious and quality materials” (36.3%), “traditional food” (25.2%), “suits their taste” (22.6%), “for education” (12.8%) and “easy to make” (3.1%).
7. Comparing the most important thing for the popularization of traditional food in the world, Koreans answered “taste and nutrition” (45%) most while “shape and color” (6%) least. In case of Japanese, “taste and nutrition” (75%) was answered most while “hygienic packaging” (4%) was least. Both considered “taste and nutrition” as most important thing for the popularization of traditional food in the world.
8. In case of Koreans, they answered they learn how to make traditional food “from mother” (47%), “media” (18%), “school” (15%), “from mother-in-law” (14%), “private cooking school” (4%) and “close acquaintances” (2%). In case of Japanese, they said mostly learn “from mother”, but it was also shown that the lower the academic background the lesser the tendency of learning “from mother” but “from school” ( $p<0.001$ ).
9. About the consumption of traditional fermented food, Koreans said they make kimchi (90%), pickled vegetables (39%), soy sauce (33%), bean paste (38%), salted fishery (12%) and traditional liquors (14%) at home while 67% for salted fishery and 48% for traditional liquors answered they buy rather than making at home. On the other hand, Japanese answered they mostly buy kimchi (60%), soy sauce (96%), bean paste (91%), natto (92%), salt fermented fish foods (77%) and traditional alcoholic beverage (88%) to eat. This difference was shown very distinct between Korean and Japanese women ( $p<0.001$ ).
10. About the most important thing in food, Koreans answered in the order of “liking and satisfaction” (33%), “for health” (32%), “for relieve hunger” (18%) and “convenience” (17%). In case of Japanese, it was revealed in the order of “for health” (61%), “liking and satisfaction” (20%), “to relieve hunger” (16%) and “convenience” (3%). This shows that Japanese women take comparably more importance to health than Korean women. The conception of food was shown different between Korean and Japanese women ( $p<0.001$ ), and Koreans showed level 4-5 of food culture while Japanese showed level 5.

**Key Words** : Dietary culture consciousness, traditional food, Korean and Japanese women

## I. 서론

문화란 자연에 대한 인간의지의 대립으로 발생하는 것이다. 그러므로 문화는 자연환경에 언제나 제약되고 있는 것이며, 이 자연환경은 각 지역과 민족 문화 내용의 특성을 규정한다. 우리 나라의 식문화를 보면 삼국시대 후기부터 주·부식의 일상식 구조가 확립되어 곡물로 밥을 짓고 장, 젓, 포 등의 가

공이 발달하였으며 채식문화와 세시풍속을 통한 별식의 방법으로 계절에 부족 되기 쉬운 영양분을 보충하였다. 우리 나라의 전통 식품은 간장, 고추장, 청국장 등 장류와 김치류, 젓갈류 등 독특한 발효식품을 이용해서 만들어져 왔으며 종류도 다양하고 영양학적 우수성이 세계적으로 인정되고 있다.<sup>2)</sup>

그러나 최근 사회구조의 도시화, 산업화, 핵가족화 등의 변화로 인하여 점차 이용 빈도가 낮아지고

각종 의례시에도 전통음식의 간소화와 일상식품에서도 가공식품, 인스턴트 식품의 이용증가로 실생활이 실용적이고 간편하게 변화되어 가고있다<sup>3, 4)</sup>. 근년, 우리 나라의 생활환경은 큰 변화가 왔으며, 가정내의 의·식·주생활이 다양화되어지고 있다. 고령화 인구가 급속히 증가 되어가고 있으며 가정생활의 상황이 이전과 달리 급속히 변화하고 있다. 현대 가정생활은 외식산업과 기성복의 이용이 늘어나며 가정 내에서 요리 및 의류의 수 작업 행동이 감소되고 있는 반면 주부의 사회진출이 증가하여 간편화 경향이 강해지고 있다<sup>5)</sup>. 전통음식에 대한 연구로는 전통식생활에 대한 의식과 실태조사<sup>6-9)</sup>, 기호도에 관한 연구<sup>10)</sup> 전통음식<sup>8, 11, 12)</sup> 및 전통발효음식<sup>1, 2, 13, 15)</sup> 현황에 관한 연구, 즉석식품에 관한 연구<sup>5, 14)</sup> 등이 있다.

따라서 본 연구에서는 일본 여성들을 대상으로 설문지를 통한 체계적인 조사방법으로 한국과 일본 여성들의 식문화 의식과 전통 발효식품의 소비실태를 비교하여 여성 고유영역인 식문화를 통한 여성의 식생활 전반적인 의식변화를 비교하였다. 그리고 가정생활의 기술과 경험에 관한 사항을 통하여 가사 행동의 실태와 의식을 다면적으로 파악하여 한국과 일본의 식생활 변화 방향을 비교하는 기초 자료를 얻고자 실시하였다.

## II. 연구대상 및 방법

일본 교토에 거주하고 있는 주부들을 대상으로 250명을 추출하여 2000년 1월 질문지 자기 기입법으로 실시하였으며 회수율은 237명 (94.8%)이었다. 질문내용은 조사대상자의 일반사항 11항목과 전통발효 음식에 관한 20항목, 식품 구입장소에 관한 사항 7항목, 행사음식에 관한 사항 8항목, 전통발효 식품 소비 실태에 관한 14항목, 그리고 식품을 접할 때 태도 1항목으로 총 61 항목을 조사하여 식생활에 대한 관심도를 연령별, 교육수준 및 경제수준, 가족제도에 따라 다음의 사항들의 한국과 일본의 식문화 의식과 전통발효 음식 소비실태를 비교 조사하였다. 한국 여성에 대한 설문지 결과 비교로 한국의 전통음식에 관한 의식은 장등<sup>8)</sup>의 자료와 전통발효식품 및 식품구매는 고<sup>11, 12)</sup>의 결과들과 비교하였다.

## III. 통계방법

통계처리는 SAS package program을 이용하였다. 전체 응답수에 대한 각 문항의 응답자 수의 백분율을 구하였고 연령, 교육수준, 가족형태 및 직업유무에 따른 전통식품의 식문화 의식과 소비 및 현황을 파악하기 위하여 t-test,  $\chi^2$ -test, Duncan's multiple range test로 유의성을 검증하였다.

## IV. 연구결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

조사대상 일본여성의 일반적 특성인 연령, 학력, 가족 수, 가족형태, 수입, 직업 등에 대한 일반적 특성은 <Table 1>과 같다. 연령별로 20대 50명(20.0%), 30대 45명(18.0%), 40대 51명(20.4%), 50대 54명(21.6%), 60세 이상 50명(20.0%)이었으며, 학력은 중졸 19명(7.7%), 고졸 114명(46.2%), 대졸 114명(46.2%)을 차지하고 있다. 종교는 불교 105명(42.5%), 기독교 22명(8.9%), 무교 93명(37.7%), 그 외 27명(10.9%) 이었다. 가족수는 3-4인이 139명(55.8%)으로 제일 많았고, 가족의 형태는 핵가족이 180명(72%)으로 많았고, 년 수입은 400만엔 미만이 77명(30.8%), 600만엔 미만이 70명 (28.0%), 800만엔 미만은 54명(21.6%), 800만엔 이상은 49명(19.6%)으로 구성되었다. 114명(48.1%)이 직업을 가지고 있고, 179명(71.9%)이 자가용을 소유하고, 110명(46.4%)이 의, 식, 주, 가족, 친구이외의 내용으로 여가를 보낸다고 하였다. 176명(71.3%)이 주택을 소유했으며, 생활 만족도는 123명(49.2%)가 그저그렇다고 했으며, 74명(29.6%)이 매우만족, 34명(13.6%)은 만족한다고 답하였다.

### 2. 식료품 구매장소

<Fig. 1>은 식료품 구매장소에 관한 한국과 일본 사이의 비교 결과이다. 한국의 경우 구매장소 선호도는 슈퍼마켓(91%), 재래시장(76%), 백화점(68%), 전문점(58%), 공동구입(37%), 편의점(22%), 통신판매(13%)의 순으로 나타났다. 일본의 경우 슈퍼마켓

<Table 1> Demographic characteristics of subjects N(%)

Age	20-29	50 (20.0)
	30-39	45 (18.0)
	40-49	51 (20.4)
	50-59	54 (21.6)
	60<	50 (20.0)
Education	>Middle school	19 ( 7.7)
	High school	114 (46.2)
	College<	114 (46.2)
Religion	Buddist	105 (42.5)
	Christian	22 ( 8.9)
	No religion	93 (37.7)
	Others	27 (10.9)
Family number (person)	1-2	55 (22.1)
	3-4	139 (55.8)
	5-7	51 (20.5)
	8<	4 ( 1.6)
Family type	Nuclear	180 (72.0)
	Extended	38 (15.2)
	Single	32 (12.8)
Family income (thousand yen/year)	2000-4000	77 (30.8)
	4000-6000	70 (28.0)
	6000-8000	54 (21.6)
	8000<	40 (19.6)
Occupation	Yes	114 (48.1)
	Part time	39 (16.5)
	No	84 (35.4)
Own car	Yes	179 (71.9)
	No	70 (28.1)
Spent leisure time	Clothing	1 ( 0.4)
	Food	13 ( 5.5)
	Living	11 ( 4.6)
	Family	38 (16.0)
	Friend	41 (14.5)
	Other	110 (46.4)
Residence	Own house	176 (71.3)
	Own apartment	38 (15.4)
	Rented house	6 ( 2.4)
	Rented apartment	22 ( 8.9)
	Others	5 ( 2.0)
Life satisfaction	Agree very much	74 (29.6)
	Agree	34 (13.6)
	Dont't care	123 (49.2)
	Disagree	13 ( 5.2)
	Disagree very much	6 ( 2.4)

(94%), 전문점(73%), 백화점(64%), 편의점(60%), 재래시장(50%), 공동구매(32%), 통신판매(23%)로 선호도를 나타냈다. 일본의 경우, 편의점은 가족형

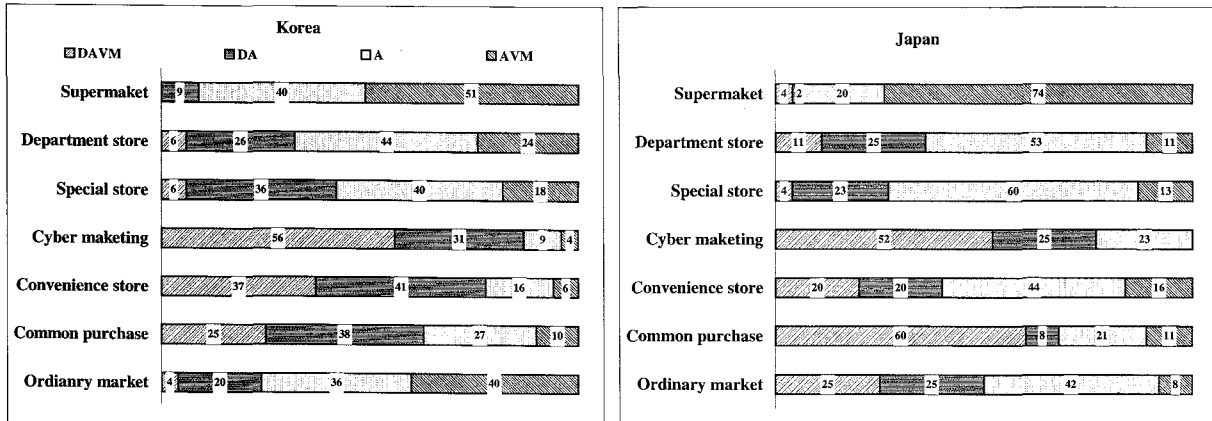
태( $p<0.05$ )와 수입( $p<0.05$ )에 유의 차를 나타내었으며, 독신과 400만엔 미만 수입을 가진 여성의 선호도가 높았다. 재래시장( $p<0.01$ )은 핵가정, 확대가정이 독신가정보다 식료품 구입이 높게 나타났다. <Fig. 2>에서 한국과 일본의 식료품 구매장소를 비교하면 한국의 경우 식료품 구입은 재래시장이 주요장소인데 비하여 일본의 경우 편의점 사용이 높게 나타났다( $p<0.001$ ). 한국의 경우 편의점 식품 이용횟수와 사회 인구학적 변인관계의 상관분석 결과는 나이가 증가함에 따라 이용횟수는 부(-)의 상관성을 나타내었으며 용돈과 수입은 편의점 이용횟수와 정(+)의 상관성을 나타내었다<sup>14)</sup>.

### 3. 행사음식의 식문화

<Fig. 3>은 한국과 일본의 중요 절기식품과 가족 행사에 대한 식문화 형태를 비교한 결과이다. 한국의 경우, 정월 초하루는 84%, 정월대보름 77%, 추석은 89%, 크리스마스는 23%가 집에서 만들어 먹는다고 하였다. 추석은 최대의 명절로 인식하는 비율이 다른 어느 명절보다 높게 나타났으며 시부모의 생신은 91%, 남편생일은 84%, 주부생일은 32%와 자녀생일은 73%가 집에서 준비한다고 하였다<sup>11)</sup>. 일본의 경우, 정월 초하루는 71%, 크리스마스는 40%가 평상시와 동일하다고 했으며, 38%는 집에서 만들어 먹는다고 나타났다. 시아버지 생신에 40%가 집에서 준비한다고 하였고, 41%가 평상시와 동일하다고 하였다. 남편의 생일은 52%가 집에서 준비한다고 하였다. 주부의 생일은 32%가 집에서 만들고 45%가 평상시와 동일하며 22.3%는 외식을 한다고 하였다. 자녀의 생일은 65%가 집에서 만들어 먹고 16.3%는 평상시와 동일하고, 14.9%는 외식을 한다고 하였다. 한국과 일본의 추석, 크리스마스, 시아버지 생신, 남편생일, 주부생일( $p<0.001$ ), 자녀생일( $p<0.01$ )등의 식문화 형태는 유의 차를 나타내었다.

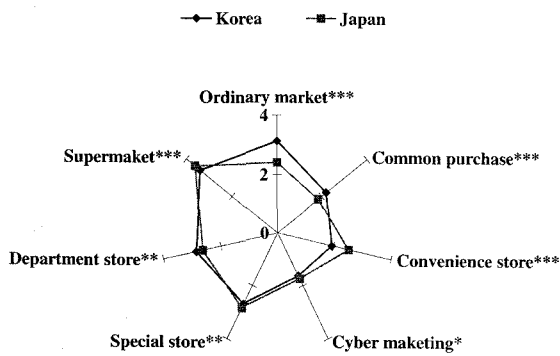
### 4. 전통음식에 대한 인식

전통음식의 조리방법에 대한 의식의 한·일간의 비교 결과는 <Fig. 4>와 같다. 한국의 경우 '복잡하다'가 77%로 가장 많았고 '간단하다'가 5%로 가장 낮게 나타나 한국 전통음식의 경우는 간단한 조리



<Fig. 1> Comparison on the purchasing place of foods between Korea and Japan.

DAVM : disagree very much, DA : disagree, A : agree, AVM : agree very much.



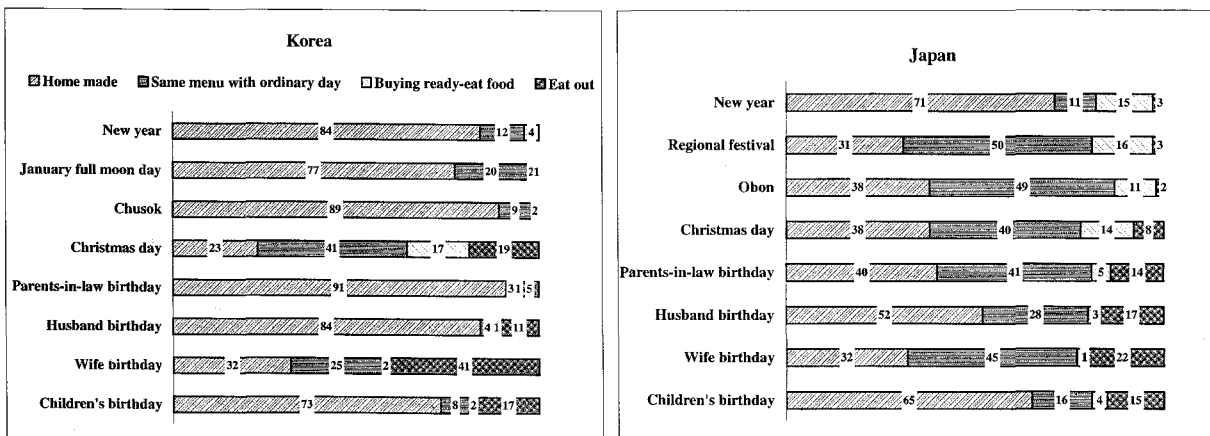
<Fig. 2> Score comparison on the purchasing place of foods between Korea and Japan.

(1) disagree very much - (4) agree very much

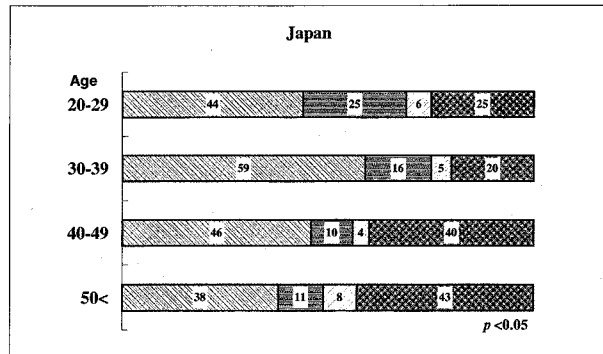
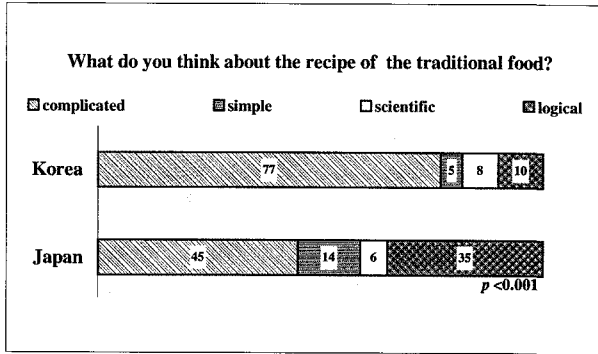
\*\*\*  $p < 0.001$ , \*\*  $p < 0.01$ , \*  $p < 0.05$

방법을 필요로 하는 듯 하다. 그리고 연령별( $p < 0.01$ ), 학력별( $p < 0.001$ )로 유의의 차를 보여 30대 주부와 대졸이상 주부는 조리방법이 복잡하며, 50대이상 주부와 국중졸 주부들은 조리방법이 간단하다고 하였다<sup>8)</sup>. 일본의 경우 '복잡하다'가 44%로 가장 많았고 '과학적이다'는 6%로 가장 적어 전통음식의 과학적인 조리방법의 필요성이 요구된다고 하였다. 연령별( $p < 0.10$ )로 유의 차를 보였으며 연령이 높을수록 조리방법이 '간단하다', '합리적이다' 라고 생각하는 것으로 나타났다.

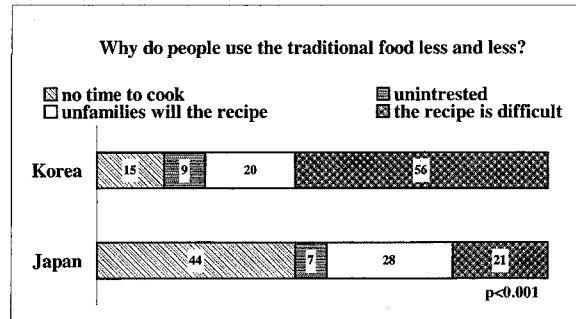
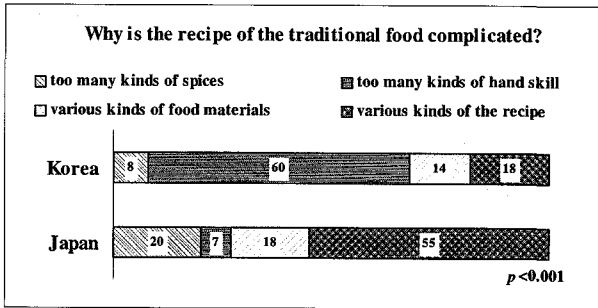
전통음식의 조리방법이 복잡한 이유에 관한 결과는 <Fig. 5>와 같다. 한국의 경우 '손이 많이 간다'가 60%로 가장 많고 '양념의 종류가 많다'가 8%로 가장 낮게 나타났다. 연령별( $p < 0.01$ ), 학력별( $p < 0.05$ )에 유의의 차를 보여 30대 주부와 대졸이상 주부들



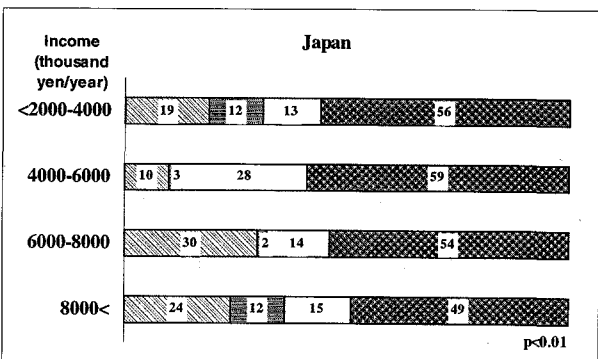
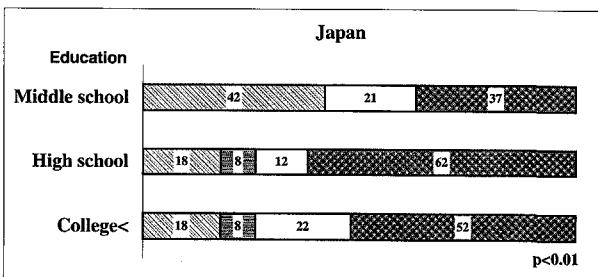
<Fig. 3> Comparison on the actual consumption attitude of memorial day food between Korea and Japan.



<Fig. 4> Comparison on consciousness of the recipe of the traditional food between Korea and Japan.



<Fig. 6> Comparison on the reason of less use the traditional food between Korea and Japan.



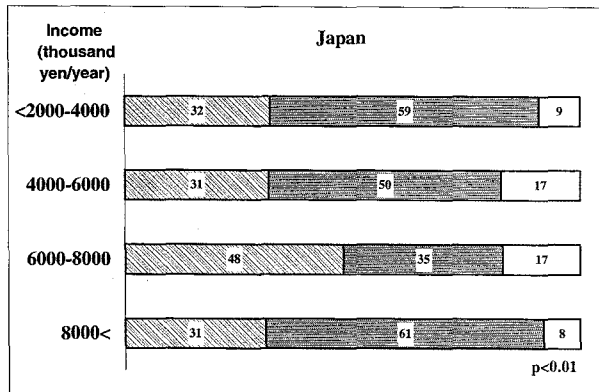
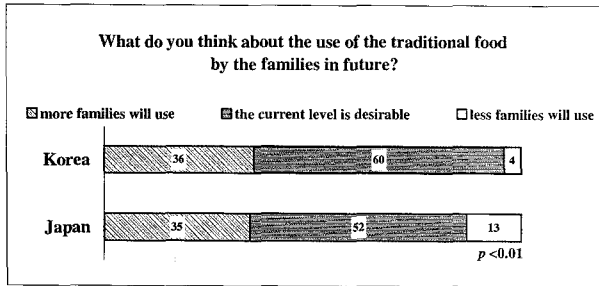
<Fig. 5> Comparison on consciousness of the reason of the complicated traditional food between Korea and Japan.

은 '손이 많이 간다', 50대 이상 주부들은 '양념의 종류가 많다'로 조리방법이 복잡한 이유를 들었다<sup>8)</sup>. 일본의 경우 '조리방법이 다양하다'가 55%로 가장 높게 나타났으며, '손이 많이 간다'가 7%로 가장

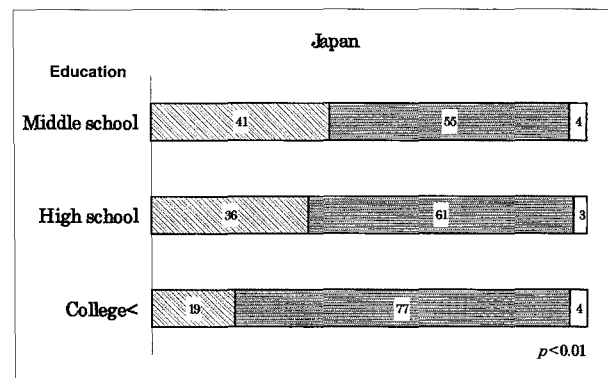
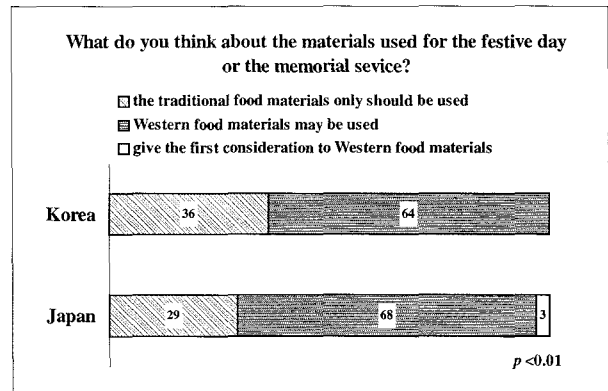
낮게 나타났다. 학력(*p*<0.01), 수입(*p*<0.01)의 유의 차를 나타내었으며 학력이 낮을수록 '양념의 종류가 많다'를 전통음식의 조리방법이 복잡한 이유라고 하였다. 대체로 수입이 낮을수록 '조리방법이 다양하다'를 복잡한 이유로 생각하는 경향을 나타내었다.

전통음식 이용 횟수가 감소하는 이유는 <Fig. 6>과 같다. 한국의 경우 '조리방법이 어려워져서'가 56%로 높았고 '관심이 없어서'가 9%로 학력별 유의 차를 보였으며(*p*<0.05), 국·중·고졸 주부들은 '조리방법이 번거로워서'라고 응답하였다<sup>8)</sup>. 대체적으로 관심은 있으나 조리방법이 어렵고 시간의 부족 때문에 이용횟수가 감소 하였다. 일본의 경우 '만들 시간이 없어서'가 44%로 높았으며, '관심이 없어서'가 7%로 낮게 나타났다.

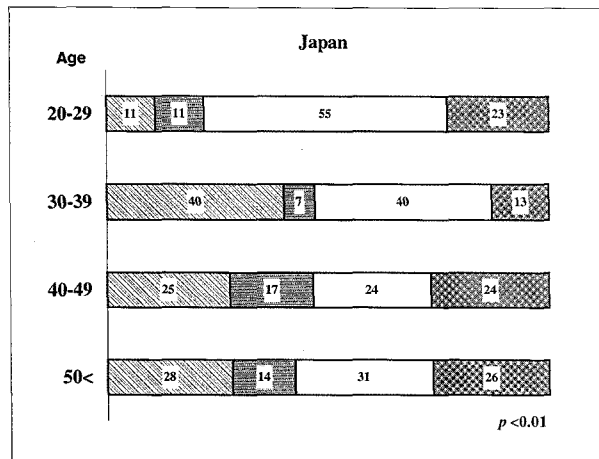
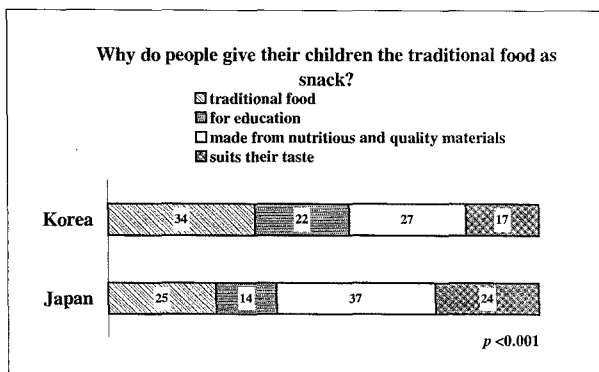
가정에서 전통음식 이용실태에 관한 생각은 <Fig. 7>과 같이 한국, 일본에서 모두 '현재 그대로가 좋다'가 60%, 52%로 각각 높게 나타났으며 '현재보다 적게 이용한다'는 4%, 13%로 각각 낮게 나타났다. 대체적으로 두 나라 주부 모두가 미래의 전통음



<Fig. 7> Comparison on the use of the traditional food in future between Korea and Japan.



<Fig. 8> Comparison on the food material use for festive and memorial day between Korea and Japan.

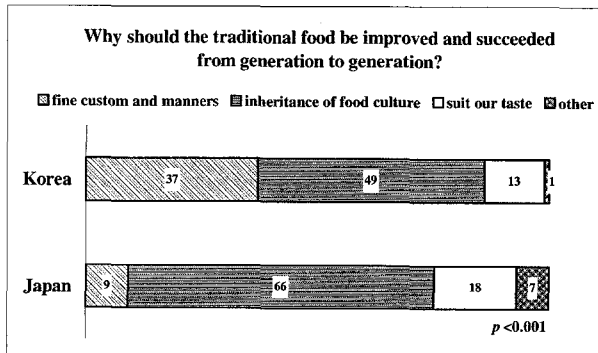


<Fig. 9> Comparison on the use of the traditional food as snack between Korea and Japan.

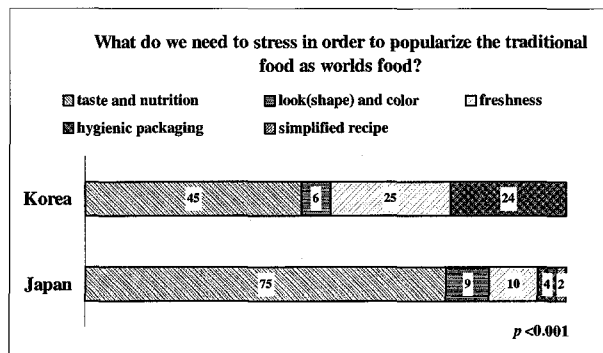
식 이용실태를 현재와 비슷하게 이용할 것이라고 생각하고 있었다. 수입( $p<0.01$ )의 유의 차를 나타내었으며, 년 수입 6,000-8,000천 엔에서는 미래에 '현재보다 더 많이 이용한다'가 48%로 높게 나타났다.

<Fig. 8>은 명절이나 제사 때 재료를 이용한 의식을 보면 한국은 64%가 '서양음식 재료 사용 가능하다'로 나타났고<sup>8)</sup>, 일본의 경우도 68%가 서양음식 재료를 사용하여 전통음식을 만든다고 하였다. 학력( $p<0.01$ )의 유의 차를 나타내어 학력이 높을수록 '전통음식 재료만 써야한다'라는 의식이 낮게 나타났다.

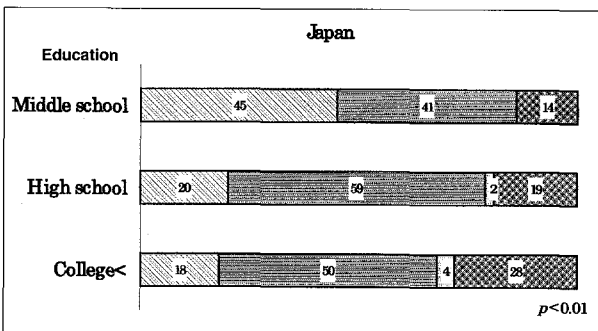
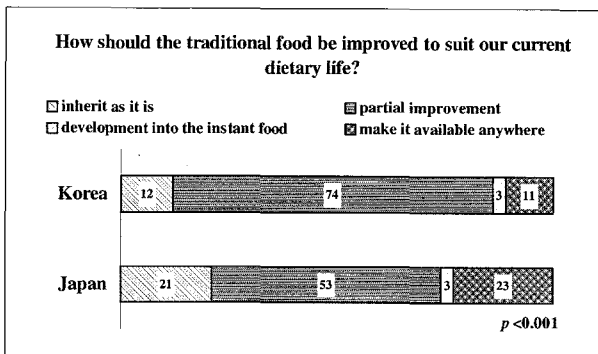
<Fig. 9>는 자녀들에게 전통음식으로 간식을 주는 이유를 나타낸 결과이다. 한국의 경우에는 '고유음식이므로(34%)', '영양 및 재료가 좋아서(27%)', '자녀교육상(22%)', '입맛에 맞아서(17%)'의 순서로 전통음식의 간식이 긍정적인 이유를 '고유의 음식이므로'가 가장 높게 나타났다. 연령( $p<0.001$ ), 학력별( $p<0.05$ )로 유의 차를 보여 학력이 높을수록 '영양 및 재료가 좋아서 간식으로 준다'고 하였고 학력이 낮을수록 '고유음식이므로 전통음식을 간식



<Fig. 10> Comparison on the reason of the traditional food be succeeded from generation to generation between Korea and Japan.



<Fig. 12> Comparison on the needs in order to popularize the traditional food as worlds food between Korea and Japan.



<Fig. 11> Comparison on the conscioueness of how should the traditoinal food be improved between Korea and Japan.

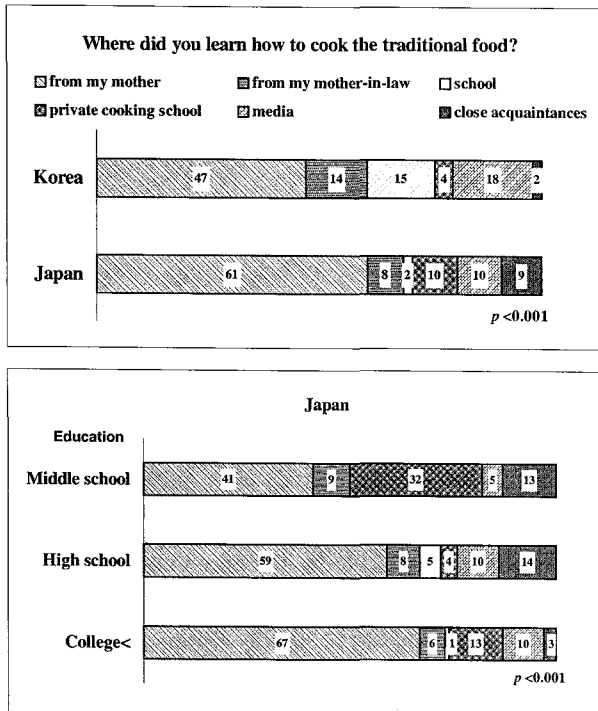
으로 준다'고 응답한 비율이 높았다<sup>8)</sup>. 일본의 경우 '영양 및 재료가 좋아서(36.3%)', '고유음식이므로(25.2%)', '입맛에 맞아서(22.6%)', '자녀교육상(12.8%)', '만드는 방법이 쉬워서(3.1%)'의 순으로 나타났다. 일본의 경우 연령이 젊을수록 자녀에게 전통음식을 간식으로 주는 이유를 '영양 및 재료가 좋아서'가 가장 높은 것으로 나타났다. 연령(p<0.01)의 유의 차를 나타내었으며 30대에서는 '고유음식

이어서' 자녀들에게 전통음식을 간식으로 준다'가 높게 나타났다. 일본의 경우는 건강과 관련하여 전통식품의 간식으로의 우수성을 고려하고 있는 것으로 나타났다.

전통음식을 계승, 발전시켜야 하는 이유를 <Fig. 10>에 나타내었다. 한국의 경우 49%로 나타났으며 일본의 경우 '식생활 문화의 계승'이 66%로 일본이 한국보다 '식생활 문화계승' 차원에서 높게 나타났다(p<0.001). 한국의 경우 학력별로 유의 차를 보여(p<0.01) 국·중졸 주부들은 '미풍양속'이므로, 대졸이상 주부들은 '식생활 문화 계승의 이유로 발전시켜야 한다'고 하였다<sup>8)</sup>. 일본의 경우 전통음식을 계승발전 시켜야할 기관을 70%가 '가정'을 꼽았으며, 수입이 6000-8000천 엔의 경우는 96%가 '가정'에서 담당해야 한다고 하였다.

<Fig. 11>의 전통식품을 우리 식생활에 맞게 개발하는 일에 대한 의식을 보면 한국의 경우 '부분적 개발(74%)'의 필요성이 높게 나타났다. '옛날 그대로 전수(12%)', '손쉽게 구입(11%)', '즉석식품의 개발(3%)'의 순으로 나타났으며, 주부들은 대체로 전통음식이 부분적으로 개발되어야 한다고 생각하고 있었다. 연령별(p<0.01), 학력별(p<0.001)에 유의 차를 보여 50대 이상 주부들은 '옛날 그대로 전수'해야하고, 30대 주부들은 '부분적으로 개발해야 한다'고 하였고 학력이 높을수록 '부분적으로 개발해야 한다'고 하였다<sup>8)</sup>. 일본의 경우 '부분적 개발(53%)', '손쉽게 구입(23%)', '옛날 그대로 전수(21%)', '즉석식품의 개발(3%)'의 순으로 나타났으며, 학력이 높을수록 '전통음식을 손쉽게 구입'과





<Fig. 13> Comparison on the place of learning to cook the traditional food between Korea and Japan.

‘부분적 개발’의 필요성이 높게 나타났다.

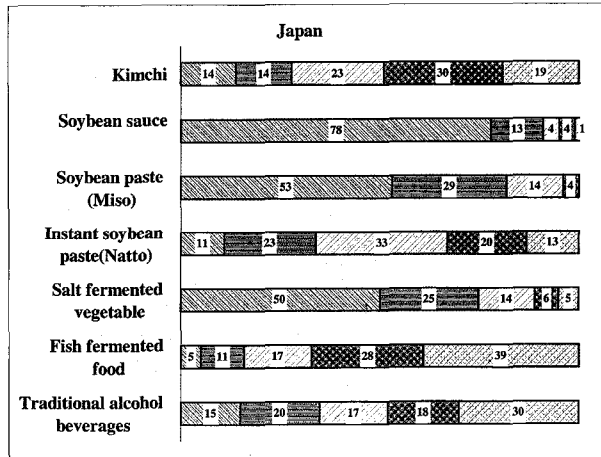
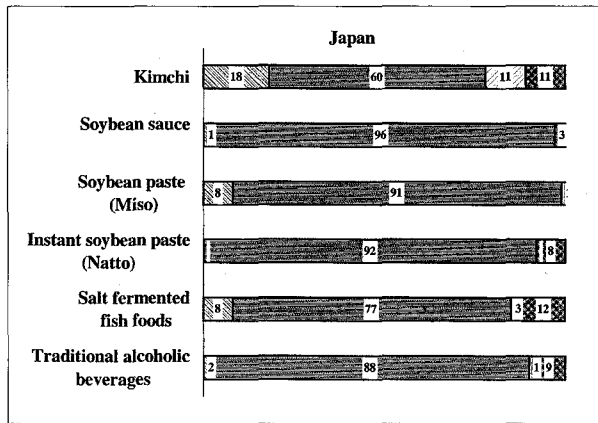
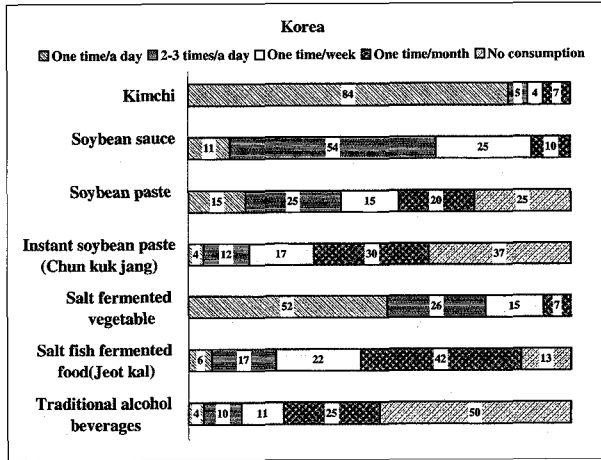
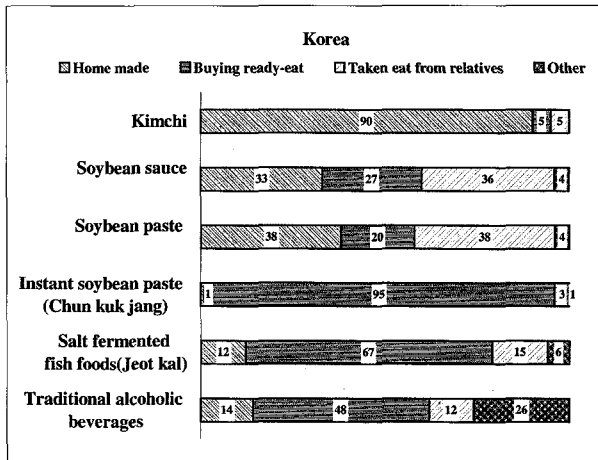
전통음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위하여 역점을 두어야 할 점은 <Fig. 12>와 같다. 한국의 경우 ‘맛과 영양(45%)’이 가장 높고 ‘모양과 색(6%)’가 가장 낮게 나타났으며 40대 주부들은 ‘영양’, 20대 주부들은 ‘맛’에 역점을 두어 전통음식의 보급에 힘써야 한다고 생각하고 있었다(*p*<0.05). 학력별 유의 차를 보여 국·중·졸 주부들은 ‘영양’, 대졸이상 주부들은 ‘저장성’에 역점을 두어야 한다고 하였다(*p*<0.001). 일본의 경우 ‘맛과 영양’(75%)이 가장 높았고 ‘위생적 포장’(4%)이 가장 낮게 나타났다. 일본과 한국여성은 전통 식품의 세계화를 위하여 ‘맛과 영양’을 우선으로 생각하고 있었다.

전통음식 조리방법을 배운 곳은 <Fig. 13>과 같다. 한국의 경우 ‘친정어머니’(47%), ‘대중매체’(18%), ‘학교’(15%), ‘시어머니’(14%), ‘요리학원’(4%), ‘친지’(2%)의 순으로 우리나라의 경우 가정 이외의 대중매체, 학교, 시어머니에게서 배운다고 하였다<sup>8)</sup>. 조<sup>9)</sup>와 조<sup>17)</sup>는의 연구에서 친정어머니, 시어머니, 친정할머니의 순으로 본 조사와 마찬가지로 친정어머니를 통해 주부들 대체로 조리방법을 배우고 있었다. 또한 연령별과 학력별로 각각 유의 차를 보

여 연령이 많고 학력이 낮을수록 ‘친정어머니’에게 배우는 비율이 높고, 연령이 낮고 학력이 높을수록 ‘학교, 신문, 잡지, 요리책’을 통해 조리방법을 배우고 있었다. 일본의 경우 ‘친정어머니’(61%), ‘요리학원’(10%), ‘대중매체’(10%), ‘친지’(9%), ‘시어머니’(8%), ‘학교’(2%)의 순으로 나타났다. 일본의 경우 대부분이 가정의 친정어머니에게서 배우는 반면, 학력이 높을수록 친정어머니에게서 요리방법을 배우는 경우가 높고, 한국의 경우, 학교에서 전통음식을 배우는 비율이 일본보다 높게 나타났다(*p*<0.001). 전통음식 조리방법을 계승자로서 친정어머니의 역할은 한국이 일본보다 월등히 낮게 나타났다. 조<sup>9)</sup>와 조<sup>17)</sup>는 전통식품의 계승은 주부의 82%가 가정에 윗어른을 통하여 배웠다고 하였으며, 62%의 주부는 가정교육을 통해서 이어진다고 보고하였다. 구<sup>13)</sup>는 식품에 대한 기호도는 단시일에 형성되는 것이 아니며 어렸을 때부터 익혀온 식습관에 의해 고정되며, 특히 부모의 식습관이 자녀에게 미치는 영향이 커서 식생활 문화의 주역이라고 할 수 있는 어머니의 책임이 막대하다고 하였다. 그러므로 주부의 전통음식에 대한 인식의 정도는 곧 미래 전통 음식의 형태와 연결된다고 생각된다.

### 5. 전통발효식품의 소비실태

<Fig. 14>는 한국과 일본의 전통발효 식품 소비실태를 나타낸 결과이다. 한국의 경우 김치(90%), 장아찌류(39%), 간장(33%), 된장(38%), 젓갈류(12%), 전통주류(14%)가 집에서 만들어 먹는다고 하였다. 젓갈류(67%), 전통주류(48%)는 구입하여 먹는다고 하였다. 반면에 일본의 경우 김치(60%), 간장(96%), 된장(91%), 나뭇(92%), 절임채소(69%), 수산발효식품(77%), 전통주류(88%)의 대부분이 구입하여 먹는 것으로 나타났다<sup>12)</sup>. 우리나라의 경우에도 점진적으로 전통 발효 식품의 대부분을 사서 먹고 있는 추세에 이르고 있다. 한국, 일본의 간장, 된장, 수산발효제품, 전통주류의 소비실태는 유의 차를 나타내었다(*p*<0.001). 일본의 경우 대부분 전통발효식품은 사서 먹는 것으로 나타났다. 이<sup>2)</sup>등은 우리나라도 전통발효 식품의 산업화 형태는 전통의 방법을 과학화, 산업화, 안전성이 보장된 다양한 품질의 발효식품의 산업화로 소비자의 구매 수요를



<Fig. 14> Comparison on the actual consumption attitude of traditional fermented foods between Korea and Japan ( $p<0.001$ ).

<Fig. 15> Comparison on the consumption frequency of traditional fermented food between Korea and Japan ( $p<0.001$ ).

높여야한다고 보고하였다.

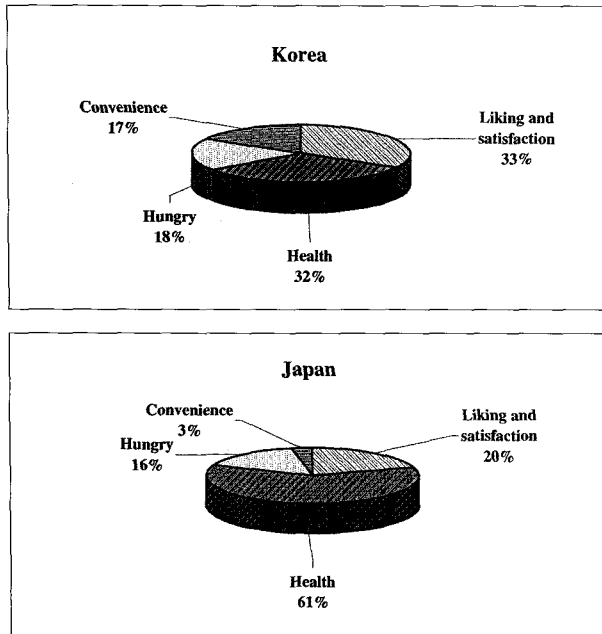
<Fig. 15>는 한국과 일본의 전통발효 식품 섭취빈도를 나타낸 결과이다. 한국의 경우 나타난 빈도수는 젓갈류의 경우 1달에 1번 소비가 42%로 나타났으며, 청국장 37%, 된장은 53.5%가 '주 2-3회 소비한다'고 하였다. 김치는 84%가 '매일 소비'하며 전통주류는 50%가 '거의 소비하지 않는다'고 하였다<sup>12)</sup>. 문<sup>15)</sup> 등은 연령이 낮은 초·중·고 학생의 김치 선호도에서 조사에서 60.4%가 '좋아한다' 응답하여 김치에 대한 긍정적인 결과를 보고하였다.

일본의 경우 수산발효 식품은 39%가 '소비하지 않는다'고 하였고, 나토는 33%가 '1주에 1회 소비'하고 된장국은 53.0%가 '매일 1회 소비'하고 된장도 78%가 '매일 1회 소비'하고, 김치는 30.0%가 '매달 1회 소비'한다고 나타났다. 일본은 나또

( $p<0.05$ )와 즈께모노( $p<0.05$ )의 경우 20대의 선호도가 높게 나타났으며, 전체적인 일본의 전통발효식품은 연령이 낮을수록 선호도가 높게 나타났다( $p<0.001$ ). 그리고 전체적으로 전통발효식품 섭취빈도와 가족형태를 보면 확대가족 > 핵가족 > 독신의 순으로 나타났다.

## 6. 식문화의식 수준

<Fig. 16>은 식품을 접할 때 중요하다고 생각하는 순서를 조사한 결과이다. 한국의 경우 대부분이 '기호도와 만족도' (33%)를 우선으로 하며, '건강을 생각하며 식품을 섭취한다' (32%), '배고픔을 없애기 위하여 섭취한다' (18%), '간편성을 선택하여 섭취한다' (17%)의 순서로 나타났다. 일본의 경우 '건강



<Fig. 16> Comparison on the consciousness of before eating between Korea and Japan ( $p < 0.001$ ).

을 생각하며 식품을 선택한다' (61%), '기호도와 만족도' (20%), '배고픔을 없애기 위하여 섭취한다' (16%), '간편성을 선택한다' (3%)로<sup>12)</sup> 일본의 경우 대부분이 '건강을 우선으로 생각하여 선택하는 것'으로 나타났다. 한국과 일본의 식품을 대하는 의식은 유의 차를 나타내었으며( $p < 0.001$ ), 윤<sup>18)</sup> 등은 서울 거주자 계층별 생활양식에서 중중계층은 건강식품에 대한 관심이 높다고 보고하였다. 구<sup>19)</sup>는 경제수준에 따른 식문화 발달단계에서 보면 4단계수준의 특징은 식생활을 즐기는 단계로 양보다 질을 중요시하고, 5단계의 특징은 건강이 주 관심사를 가지는 단계로 이런 관점에서 보면 한국은 4-5단계에 있으며, 일본은 5단계의 식문화 수준을 나타내었다.

### V. 요약 및 결론

한국과 일본여성의 식문화 의식과 전통식품 소비실태 비교에 관한 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 한국과 일본의 식료품 구매장소를 비교하면 한국의 경우 식료품 구입은 재래시장이 주요 장소인데 비하여 일본의 경우 편의점 사용이 높게 나타났다( $p < 0.001$ ).
2. 한국과 일본의 추석, 크리스마스, 시아버지 생

신, 남편생일, 주부생일( $p < 0.001$ ), 자녀생일( $p < 0.01$ ) 등의 식문화 형태는 유의 차를 나타내었다.

3. 전통음식의 조리방법에 대한 의식의 한일간의 비교 결과는 한국의 경우 '복잡하다'가 77%로 가장 많았고 '간단하다'가 5%로 가장 낮게 나타나 한국 전통음식의 경우는 간단한 조리방법을 필요로 하는 듯 하다. 일본의 경우 '복잡하다'가 44%로 가장 많았고 '과학적이다'는 6%로 가장 적어 전통음식의 과학적인 조리방법의 필요성이 요구된다고 하였다. 전통음식의 조리방법이 복잡한 이유에 관한 결과로 한국의 경우 '손이 많이 간다'가 60%로 가장 많고 '양념의 종류가 많다'가 8%로 가장 낮게 나타났다. 일본의 경우 '조리방법이 다양하다'가 55%로 가장 높게 나타났으며, '손이 많이 간다'가 7%로 가장 낮게 나타났다. 한국의 경우 '조리방법이 어려워져서'가 56%로 높았고 '관심이 없어서'가 9%로 학력별 유의 차를 보였으며( $p < 0.05$ ), 일본의 경우 '만들 시간이 없어서'가 44%로 높았으며, '관심이 없어서'가 7%로 낮게 나타났다.

4. 자녀들에게 전통음식으로 간식을 주는 이유를 나타낸 결과이다. 한국의 경우에는 '고유음식이므로' (34%), '영양 및 재료가 좋아서(27%)', '자녀교육상(22%)', '입맛에 맞아서(17%)'의 순서로 전통음식의 간식이 긍정적인 이유를 '고유의 음식이므로'가 가장 높게 나타났다. 일본의 경우 '영양 및 재료가 좋아서(36.3%)', '고유음식이므로(25.2%)', '입맛에 맞아서(22.6%)', '자녀교육상(12.8%)', '만드는 방법이 쉬워서(3.1%)'의 순서로 나타났다. 전통음식을 계승, 발전시켜야 하는 이유 결과를 보면 한국의 경우 49%로 나타났으며 일본의 경우 '식생활 문화의 계승'이 66%로 일본이 한국보다 '식생활 문화계승' 차원에서 높게 나타났다( $p < 0.001$ ).

5. 전통음식이 세계적인 음식으로 보급되기 위하여 역점을 두어야 할 점을 비교해보면 한국의 경우 '맛과 영양' (45%)이 가장 높고 '모양과 색' (6%)가 가장 낮게 나타났으며 일본의 경우 '맛과 영양' (75%)이 가장 높았고 '위생적 포장' (4%)이 가장 낮게 나타났다. 일본과 한국여성은 전통 식품의 세계화를 위하여 '맛과 영양'을 우선으로 생각하고 있었다.

6. 한국의 경우 '친정어머니' (47%), 대중매체 (18%), '학교' (15%), '시어머니' (14%), '요리학

원' (4%), '친지' (2%)의 순으로 우리 나라의 경우 가정 이외의 대중매체, 학교, 시어머니에게서 배우고 하였다. 일본의 경우 대부분이 가정의 친정어머니에게서 배우는 반면 학력이 높을수록 친정어머니에게서 요리방법을 배우는 경우가 높고, 한국의 경우, 학교에서 전통음식을 배우는 비율이 일본보다 높게 나타났다( $p<0.001$ ).

7. 한국과 일본 여성의 전통발효 식품 소비실태를 나타낸 결과로 한국의 경우 김치(90%), 장아찌류(39%), 간장(33%), 된장(38%), 젓갈류(12%), 전통주류(14%)가 집에서 만들어 먹는다고 하였다. 젓갈류(67%), 전통주류(48%)는 구입하여 먹는다고 하였다. 반면에 일본의 경우 김치(60%), 간장(96%), 된장(91%), 나또(92%), 절임채소(69%), 수산발효식품(77%), 전통주류(88%)의 대부분이 구입하여 먹는 것으로 나타났다. 한국, 일본의 간장, 된장, 수산발효제품, 전통주류의 소비실태는 유의 차를 나타내었다( $p<0.001$ ).

8. 한국과 일본 여성의 식품을 접할 때 중요하다고 생각하는 순서를 조사한 결과로 한국의 경우 대부분이 '기호도와 만족도' (32%)를 우선으로 하며, '건강을 생각하며 식품을 섭취한다' (32%), '배고픔을 없애기 위하여 섭취한다' (18%), '간편성을 선택하여 섭취한다' (17%)의 순서로 나타났다. 일본의 경우 '건강을 생각하며 식품을 선택한다' (61%), '기호도와 만족도' (20%), '배고픔을 없애기 위하여 섭취한다' (16%), '간편성을 선택한다' (3%)로 일본의 경우 대부분이 '건강을 우선으로 생각하여 선택' 하는 것으로 나타났다. 한국과 일본의 식품을 대하는 의식은 유의 차를 나타내었으며( $p<0.001$ ), 한국은 4-5단계에 있으며, 일본은 5단계의 식문화 수준을 나타내었다.

#### ■ 참고문헌

- 1) Kim EM, Kim MY, JO JH. Woo SJ. A study on the housewives recognition and preference of seafoods and fermented seafoods add kimchi. Korean J. Dietary Culture 13(1): 19-26, 1998.
- 2) Lee JM. Lee HS. The effect of change of the distribution structure on Korean indigenous fermented food. Korean J. Dietary Culture 14(4): 271-287, 1999.
- 3) Jho K. Econometric analysis on factors of food demand in the household: Comparative study between Korea and Japan. Korean J. Dietary Culture 14(4): 371-383, 1999.
- 4) Toivonen, T, Food and social class. J. Consumer Studies and Home Economics, 21: 329-347, 1997.
- 5) Moon SJ. Yoon HJ. Kim JH. Lee YJ. A study on the perception and consumption pattern of convenience foods by Korean college students. Korean J. Dietary Culture 13(3): 227-239, 1998.
- 6) Lee KA. Jang YA. Kim WK. A survey of University student' knowledge and opinion of the Korean traditional foods-II. Evaluation and option for improvement on the Korean traditional foods. J. Korean Home Economics Association, 31(4): 183-191, 1993.
- 7) Lee KA. Jang YA. Kim WK. A survey of University student' knowledge and opinion of the Korean traditional foods-I. The knowledge and consumption of the Korean traditional foods. J. Korean Home Economics Association, 31(3): 187-195, 1993.
- 8) Jang EJ. Lee YK. Lee HG. The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean traditional food. Korean J. Dietary Culture 11(2): 179-206, 1996.
- 9) Cho HS. A study on college students' dietary behavior and consciousness of Korean traditional food in Junlanamdo. Korean J. Dietary Culture 12(3): 301-308, 1997.
- 10) Kang US, Chun KH. A comparison study on the perception and the preference of Korean traditional food in middle school students living in urban and rural area. Korean J. Dietary Culture, 13(2): 97-105, 1998.
- 11) Koh KH. Relationship between dietary consciousness of housewives and their attitude of households. Korean J. Dietary Culture, 14(3): 211-224, 1999.
- 12) Koh KH. Relationship between dietary culture of housewives and their attitude of traditional

- fermented foods consumption. J. Korean Home Economics Association, 37(11): 139-156, 1999.
- 13) Koo NS. Housewives' consumption aspects of Korean fermented foods in Taejon. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr. 26(4): 714-725, 1997.
  - 14) Kim HY. Choi SH. Ju SE. A survey of the behaviors on fast food restaurants Korean J. Dietary Culture 11(1): 71-82, 1996.
  - 15) Moon H. Lee Y. A survey on elementary, middle and high school students' attitude and eating behaviors about kimchi in Seoul and Kyunggido area. Korean J. Dietary Culture 14(1): 29-42, 1999.
  - 16) Chang M. Cho M. Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korea. Korean J. Dietary Culture 15(3): 215-223, 2000.
  - 17) Cho YS. Hong SO. Han JS. The study of the housewives' consciousness on the Korean traditional food in Taegu area. Korean J. Dietary Culture 3(3): 282-302, 1998.
  - 18) Yoon BC. Yoon CS. Park YS. Kim HJ. Kim YJ. An analysis of lifestyle patterns of socioeconomic status in Seoul resident. J. Korean Home Economics Association 32(4): 241-250, 1994.
  - 19) 구천서: 세계의 식생활문화. p196-203, 향문사, 서울, 1994.