

경기지역 주부 연령대별 된장 소비패턴

이승교·조금순·이성현
수원대학교 식품영양학과·경기도 농업기술원·농촌자원개발연구소

Generational Differences in Doenjang Consumption Patterns in Gyeonggi area

Rhie, Seung Gyo · Cho, Kum Soon · Lee, Sung Hyeon
Dept. of Food and Nutrition, The University of Suwon, Hwasung, Korea
Gyeonggi-do Agricultural Research Institute, Hwasung, Korea
National Rural Resources Development Institute, NIAST, RDA, Suwon, Korea

ABSTRACT

Marketing of traditional *doenjang* (a kind of fermented soybean product) is now focusing on its health advantages, being proven to have anti-viral, anti-cancer and anti-oxidant effects. The purpose of this study is to investigate the consumption patterns of traditional *doenjang* in the households managed by different generations of women living in Gyeonggi area. Six hundred housewives answered the questionnaire. Statistical analyses were performed on 590 subjects using SAS (ver 8.1). Chi-square tests and General Linear Models were used. The age distribution of housewives was as follows: 42.9% were in their 30s; 40.9% were in their 40s; and 16.2% were in their 50s. 57.5% of subjects graduated with high school education while 72.8% of subjects did housework only. Overall, 47.2%, prepared their *doenjang* themselves, while the remainder purchased it or received it from relatives. This percentage differed however according to age group, as self-preparation of *doenjang* was found in only 22% of housewives in their 30s, but increased to 83% of subjects in their 50s. 53.4% of subjects had their *doenjang* donated to them by relatives, compared with only 3.1% of subjects in their 50s. Most of dishes using *doenjang* were soups and stews. Those housewives in their 50s made significantly higher use of *doenjang* in soup, wrapping vegetables (*ssamjang*), seasoning, and flat cake (*jangttok*). *Doenjang* dishes were prepared for the husband in the family 59.2% of the time, followed by housewives 15.4% of the time. Annual consumption of *doenjang* was 5.1kg, and *Kanjang* was 4.4L per household; there was no significant difference between the age groups respecting annual consumption. From such results, we may assume a decrease in home-made *doenjang* among younger generations and an increase in the amount of purchased *doenjang*. We can predict an increased need for *doenjang* of better quality. Also the development of new products such as ready-to-eat or fast food variants would better serve the trend towards convenience.

Key words: generation differences, *doenjang* consumption pattern

I. 서 론

우리나라 대표적인 전통장류 발효 식품으로는

된장, 간장, 고추장, 청국장을 들 수 있다. 전통장류는 특유한 향과 맛이 어우러진 다른 나라에서는 찾아볼 수 없는 독특한 맛을 지닌 우리나라

접수일: 2004년 6월 8일 채택일: 2004년 7월 20일

Corresponding Author: Rhie, Seung Gyo Tel: 82-31-220-2239

Fax: 82-31-220-2189 E-mail: sgrhie@suwon.ac.kr

대표적인 발효식품이다. 또한 전통장류는 조미료로서 뿐만 아니라 과거 육류 등 단백질 자원이 풍부하지 못했던 시대의 우리 식생활에 있어 단백질 공급원으로서 중요한 역할을 하였고 특히 곡류에서 부족하기 쉬운 필수아미노산 및 필수지방산 등의 영양성분을 공급해주는 중요한 식품이었다(권동진 1999).

그러나 1960년대 초반부터 시작된 산업화, 도시화에 의한 국민소득의 증대는 핵가족화, 도시인구 증가에 따른 서구식 주택형태로의 변화, 여성의 사회참여 증대를 가져왔으며 이것은 전통식생활에 변화를 가져와 서구식의 식생활로 식품소비 형태를 변화시켰으며 식품의 안정성과 간편성, 기능성에 대한 관심이 고조되고 있다. 소득수준의 향상은 우리식품 소비성향을 고급화, 다양화와 편의성 및 안전성에 대한 선호경향으로 전환되고 있으며, 된장의 경우도 가정에서 제조하여 먹던 방법이 주거환경의 변화와 함께 제조과정의 어려움이 있어 점차 구매하여 소비하는 경향으로 전환되고 있다.

최근 들어 건강에 대한 관심이 높아지면서, 된장의 항산화성분이나 항 궤양 항암 효과가 밝혀져(이형주 1994; 박건영 1996; 김성란 1999; 김철재 1999; 정건섭 1996) 된장 소비가 증가할 것으로 예상된다. 그러나 장류를 비롯한 전통식품의 섭취와 소비는 나라마다(고경희 2003) 차이가 있고, 다른 사회적 요인의 차이(조정순 1993)와 세대 간 차이(홍금선 등 1999)를 자주 언급하므로 장류의 생산과 소비에 대한 예측을 통하여 장류산업에서의 생산량을 설정할 수 있으며 소비자의 요구에 맞는 장류를 생산하고 소비를 늘릴 수 있다.

그러므로 지금의 장류 소비유형을 연령대별로 비교하여 봄으로서 전통장류의 소비촉진과 함께 농촌진흥청의 농업인 소득증대사업 중 하나인 전통장류 가공 사업에 대한 고려에 자료가 될 것으로 보아 이 연구를 수행하였다.

II. 연구방법

경기도 소재 23개 시군농업기술센터를 방문한 농촌 여성능력개발 교육 참여자, 생활개선회원,

향토음식연구회원 및 도시아파트 주부 등 600명(시군마다 1030명)을 대상으로 조사하였으며, 그 중 연령이 30세 미만과 60세 이상을 제외하였고 또 응답이 불충분한 설문지를 제외하여 590명을 연구대상으로 하였다.

설문지의 내용은 전통 장류의 소비이용 실태를 중점으로 하여 소비전망 등을 포함하였다. 자료 수집은 2000. 7. 20 - 8. 22일까지 시군농업기술센터의 생활지도사가 조사대상을 직접 방문하거나 교육대상자를 중심으로 설문지를 통하여 면접조사를 실시하였다.

준비된 자료의 장류이용식품의 종류간 비교를 위하여 장류의 섭취 빈도에 따라 점수의 무게를 달리하여 매일섭취 30점, 주 3-4회 15점, 주 1-2회 6점, 월 2-3회 3점, 월 1-2회 1점이며 거의 안 먹는다고 할 경우는 0점으로 하여 계산하였다. 통계방법은 SAS프로그램(ver6.12)을 사용하여 빈도, 백분율 및, 평균과 표준편차를 보았으며 평균과 편차의 비교는 F 값을 구하였으며 분포에 대하여서는 χ^2 -test 값을 유의성을 검토하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상의 일반적 특성

조사대상자의 일반적인 특성을 살펴보면 Table 1과 같다.

조사대상의 연령구성을 보면 30대가 42.9%로 가장 많았고, 40대 40.9%, 50대 16.2%였으며, 학력은 고졸57.5%, 중졸17.8%, 전문대출, 대졸이상은 각 11%로 연령이 낮을수록 고학력 비율이 높아짐에 유의성을 보였다 ($p<0.001$). 거주가옥형태를 살펴보면 한옥20.9%, 양옥 22.5%, 다세대주택 10.3%, 아파트가 40.3%, 연령이 높을수록 단독주택을, 연령이 낮을수록 아파트 거주가 많음에 유의성을 보였다 ($p<0.001$). 가족구성 형태는 주부의 연령이 낮을수록 핵가족을 구성하고 있는 경우가 많았고 전체적으로 55.9%는 핵가족, 24.4%는 노인을 모시고 사는 대가족을 이루고 있었다. 조사대상자의 평균소득은 100-200만원 선이 50.2%로 가장 많았고, 300만원 이상은 14.6%로 연령에 따른 유의성은 없었다. 조사에 참여한 전체주부

Table 1. The general characteristics of the subjects.

	Total	30th	40th	50th	Total	frequency(%)
Education	Total	253(42.9)	241(40.9)	96(16.2)	590(100.0)	
	Under element. sch. grad.	1(0.4)	7(2.9)	8(8.3)	16(2.7)	
	Middle school grd.	7(2.7)	55(22.8)	43(44.8)	105(17.8)	
	High school grad.	155(61.5)	148(61.4)	36(37.5)	339(57.5)	135.7 ***
	College grad.	46(18.0)	16(6.6)	3(3.1)	65(11.0)	
House style	Over University grad.	44(17.4)	15(6.2)	6(6.2)	65(11.0)	
	Korean style	33(13.0)	51(21.2)	39(40.6)	123(20.9)	
	Occidental style	46(18.2)	62(25.7)	25(26.0)	133(22.5)	51.7 ***
	Multi-families	25(9.9)	32(13.3)	4(4.2)	61(10.3)	
Family	Apartment	149(58.9)	96(39.8)	28(29.2)	273(46.3)	
	Single person	21(8.3)	26(10.8)	15(15.6)	62(10.5)	
	Couple	12(4.7)	7(2.9)	22(22.9)	41(7.0)	
	Direct line family	56(22.1)	62(25.7)	26(27.1)	144(24.4)	60.0 ***
	Extended	6(2.4)	4(1.7)	3(3.1)	13(2.2)	
Job	Nuclear	158(62.5)	142(58.9)	30(31.3)	330(55.9)	
	Housewife	167(66.0)	183(75.9)	82(85.4)	432(73.2)	25.7
	Part-time job	34(13.4)	38(15.8)	9(9.4)	81(13.7)	***
	Full-time job	52(20.6)	20(8.3)	5(5.2)	77(13.1)	
Income monthly	100-200(ten thousand won)	125(49.4)	110(45.6)	61(63.5)	296(50.2)	8.9
	201-300(ten thousand won)	91(36.0)	93(38.6)	24(25.0)	208(35.3)	ns
	Over 300(ten thousand won)	37(14.6)	38(15.8)	11(11.5)	86(14.6)	
Residence	Urban	104(41.1)	98(40.7)	38(39.6)	240(40.7)	3.3
	Urban-Rural Mixed	101(39.9)	96(39.8)	46(47.9)	243(41.2)	ns
	Rural	48(19.0)	47(19.5)	12(12.5)	107(18.1)	

*** : p < 0.001

의 73.2%는 전업 주부였으며 부분취업이나 종일 제 직장을 가지고 있는 주부는 26.8%였다. 50대 이상 주부는 14.6%가 직업이 있었고 40대 미만 주부 중 일이 있는 주부는 34.8%로 연령이 낮을수록 직업을 가지고 있음에 유의적이었다($p<0.001$). 조사 대상자의 거주지는 도시 40.7%, 도·농 복합시가 41.2%, 농촌이 18.2%로 분석되었으나 연령별 유의성은 없었다.

2. 된장의 입수와 인지

된장의 입수 실태를 연령별로 보면, 다음 Table

2.와 같다.

직접 담가 먹는 주부가 47.2%, 구입하여 먹는 주부는 18.1%, 친지에게 얻어먹는 주부는 34.5% 이었다. 50대에서는 83.3%가 직접 장을 담그지만 30대는 22.1%에 불과하였다. 친지에게 의존하여 얻어먹는 경우 30대는 53.4%이지만 50대는 27.4%에 불과하였다. 이러한 결과는 양산지역에서 69.3%의 주부가 집에서 장을 담그지만(이경임, 문란주, 2000), 부산, 울산 지역에서는 46.9%의 주부가 집에서 장을 담고 30.7%가 친척으로부터 가져다 먹고 있다(김영숙, 염동민, 1999)는 결과와

Table 2. The obtain route of soybean products in different age group of the subjects.

	Purchase	Self-Production	Depend on relatives	Total	frequency(%)
Total	107(18.1)	279(47.2)	204(34.5)	590(100)	
30th	62(24.5)	56(22.1)	135(53.4)	253(100)	
40th	32(13.3)	143(59.3)	66(27.4)	241(100)	134.423
50th	13(13.5)	80(83.3)	3(3.1)	96(100)	

는 유사하였다. 그러나 천종희 강업순(1998)은 한국가정의 70.9%가 직접 장을 담그고 있으며 특히 경기, 인천 지역은 64.3%가 장을 담그고, 농촌 지역은 71.4%가 가정에서 장을 담그는 것으로 보고하지만, 최덕수(1995)는 직접 집에서 담그는 경우 21.6%에 불과하며, 조사주부의 77.3%가 타인이 만든 된장을 먹고 있는 것으로 말하고 있다. 1986년 조사(이미향 하금선 1986)에서는 서울 지역 79% 울산지역 91%의 가정에서 장을 담가 먹었고, 또 다른 조사(윤서석 한경선 1987)에서도 단 10% 만이 장을 구매하여 쓴다고 하였다. 이와 같이 20년 전만 하더라도 대부분 된장은 직접 제조하여 쓰고 있었지만 지금은 조사자에 따라, 대상 연령군 및 거주 지역에 따른 차이가 크지만 가정에서의 제조는 급격히 감소함을 보여주고 있다. 즉 본 조사에서도 30대에서는 22%만이 가정에서 만들어 먹지만 50대는 83%가 만들어 먹는 점으로 그 변화를 말해주고 있다. 점차 사회의 변화에 부응한 여성의 취업 증가 추세와 함께 구매하여 소비하는 된장의 양적 증가는 분명하게 나타날 것을 짐작할 수 있다.

주부의 전통 장을 얼마나 알고 있는지 간단하게 알아보기 위하여 그 제법이 확연하게 차이가 있는 전통장과 개량 장으로 구분하여 알아보았다. 결과는 다음 Table 3과 같다.

전혀 모른다는 주부의 경우는 30대에서는 19.8%임에 비하여 50대는 4.2%에 불과하였으며, 잘 안다는 주부는 50대에서는 53.9%를 차지하고 30대 미만은 17.0%로 연령별로 유의차가 높았다 ($p < 0.001$). 이는 30대의 학력이 훨씬 높음(Table 1)에 비하여 개량 장류에 대한 인지정도가 낮음을 보여 전통장류에 대한 인식의 제고가 필요한 부분으로 사료된다.

또한 질이 우수한 된장 구별하는 방법을 알아보았다. 그 결과는 다음 Table 4와 같다.

질 좋은 장의 특성으로서 구수한 맛과 향(91.8%)을 제일 먼저 꼽았다. 된장의 특징인 구수한 맛은 전통 장에서 가장 풍부하게 형성되는 글루탐산과 유기산(박석규 등 a 2000; 박석규 등 b 2000)으로 말할 수 있어 발효과정에서 형성되는 맛 성분이므로 많은 량이 형성될수록 맛이 좋아진다고 볼 수 있다. 그 다음으로는 색이 검거나 진하지 않은 것(6.7%)을 선택하였다. 실제 색의 변화는 갈변(김현구 등 1998)으로서 관리를 잘 하지 못하였을 때 산소 금속 온도 광선 등의 영향으로 발생되기에 색으로 보는 것도 좋은 방법이지만 본 조사에서는 전체 6.7%만이 본다고 하였으며 특히 30대에서는 4.7%에 불과하여 올바른 된장의 선택에 대한 지식도 부족한 것으로 보인다. 다음으로 보았던 것은 단맛이 강한 것

Table 3. The drawing the distinction between traditional and reformed soybean products in different age group of the subjects.

	Familiar	A part	A little only	Unknown	Total	frequency(%)
Total	189(32.0)	242(41.0)	92(15.5)	67(11.3)	590(100)	
30th	43(17.0)	107(42.3)	53(20.9)	50(19.8)	253(100)	73.17
40th	95(39.4)	103(42.7)	30(12.4)	13(5.4)	241(100)	***
50th	51(53.9)	32(33.3)	9(9.4)	4(4.2)	96(100)	

***: $p < 0.001$

Table 4. The character of best quality of Doenjang in different age group of the subjects.

	Tasty, pleasant flavor	Yellow color (no somber)	Sweety	Salty	Total	frequency(%)
Total	542(91.8)	40(6.7)	6(1.0)	2(0.3)	590(100)	
30th	238(94.1)	12(4.7)	2(0.8)	1(0.4)	253(100)	
40th	220(91.3)	20(8.3)	1(0.4)	0(0.0)	241(100)	
50th	84(87.5)	8(8.3)	3(3.1)	1(1.0)	96(100)	

$\chi^2 = 10.414$ ns

1.0%, 짠맛이 강한 것을 0.3%순으로 조사 분석되었다. 연령대별로 나누어 보자면 50대에서는 30-40대에 비하여 장의 질을 평가하는데 다른 요인을 좀 더 본다고 할 수 있지만 유의적인 차이는 나타내지 않았다. 동아일보에서 주체한 주부 평가단 된장 평가에서도 맛있는 된장의 조건으로서 국산 콩을 먼저 들고 있음(동아일보 2000)으로서 지금의 장류 제조상의 여러 조건에 대한 확인이 필요한 부분이라고 사료된다.

3. 된장의 조리용도 및 소비추세

주로 가정에서 사용하는 장류가 된장이므로 주부들의 된장에 대한 조리용도 및 사용실태를 조사하고 장류의 소비전망을 파악코자 장류의 소비추세, 이용 빈도, 질 좋은 장의 특성에 대하여 조사 분석하였다.

먼저, 된장 요리를 원하는 가족구성원을 비교하여 Table 5에 제시하였다.

된장을 이용한 음식을 원하는 가족구성원의 분포를 보면 남편이 59.2%로 가장 선호도가 높았으며 주부 15.4%, 할머니, 자녀, 할아버지의 순서로 나타났고 가족 모두가 원하는 경우는 4.1%에 불과한 것으로 분석되었으며 연령별 유의성은 없었다. 할아버지나 할머니가 원하는 비율이 높을 것으로 생각되었으나 오히려 낮아 이는 주부의 음식준비에 중점을 두는 구성원이 남편에 있

음을 볼 수 있었다. 농촌진흥청에서 전국 농촌 지역에서 조사된 보고에 의하면 남편 38.7%, 주부 29.6%, 자녀는 각 11.8, 11.3% (농촌진흥청 1999)로서 본 조사와 비교할 때 주부자신 15.4%와 자녀 5.1%와 2.0%의 비율보다 훨씬 높아서, 타 지역에서 보다 경기지역은 주부의 된장요리에 대한 의사에 남편의 영향이 큼을 알 수 있었다.

된장 구매에 의사결정자를 알아보았다. Table 6에서 보면, 주로 된장구매 결정은 주부가 담당 하지만, 그 외 가족으로서 친정어머니보다 시어머니의 역할이 큼을 보여주었는데 30대에서 가장 현저하였다.

된장을 이용한 음식의 섭취 빈도에 대하여 점수화하여 그 평균점수를 다음 Table 7에 나타내었다.

전반적으로 볼 때 국은 11점 찌개가 9.6점으로서 일주일에 3회 정도 섭취하는 것으로 생각할 수 있었다. 그러나 다음 순서로 많은 쌈장의 경우 4.8점으로서 일주일에 1 회 미만으로 섭취하는 것으로 나타났으며 나물 무치는데 사용하는 경우에는 3.3 점으로서 한 달에 두 번 정도의 빈도를 말하고 있었다.

국의 이용실태에서는 30-40대보다 50대에서 4 점이 높은 점수를 보였으며 쌈장이나 나물 장떡의 항목 모두에서 50대가 자주 먹는 것으로 나타났다($P<0.01$), 찌개 역시 연령이 높을수록 이용

Table 5. The family members who want dishes prepared from Doenjang in different age group of the subjects.
frequency(%)

	Husband	Herself	Father(grand)	Mother(grand)	Son	Daughter	All	Total
Total	349(59.2)	91(15.4)	25(4.2)	41(6.9)	30(5.1)	12(2.0)	42(7.1)	590(100)
30th	140(55.3)	41(16.2)	17(6.7)	21(8.3)	9(3.6)	6(2.4)	19(7.5)	253(100)
40th	148(61.4)	35(14.5)	4(1.7)	13(5.4)	16(6.6)	6(2.5)	19(7.9)	241(100)
50th	61(63.5)	15(15.6)	4(4.2)	7(7.3)	5(5.2)	0(0.0)	4(4.2)	96(100)

$\chi^2=16.428$ ns

Table 6. The family members who decide purchase Doenjang in different age group of the subjects.
frequency(%)

	Herself	Mother in law	Husband	Couple	Mother & others	Total
Total	477(80.9)	85(14.4)	3(0.5)	9(1.5)	16(2.7)	590(100)
30th	181(71.5)	56(22.1)	1(0.4)	4(1.6)	11(4.4)	253(100)
40th	208(86.3)	25(10.4)	0(0.0)	3(1.2)	5(2.1)	241(100)
40th	88(91.7)	4(4.2)	2(2.1)	2(2.1)	0(0.0)	96(100)

$\chi^2=36.94$ $p<0.001$

Table 7. The frequency score of dishes using Doenjang in different age group of the subjects.

Variable	30th	40th	50th	Total	Mean±SD (points)
Frequency	253	241	96	590	
Soup	10.5±9.1	10.2±8.0	14.4±9.7	11.0±8.9	6.64 **
Stew	8.6±6.3	9.9±7.4	11.7±8.8	9.6±7.3	2.45 ns
Wrapped vegetables	4.2±5.1	4.8±5.7	6.4±8.2	4.8±6.0	7.92 **
Seasoning for vegetables	2.9±5.1	2.8±5.4	5.4±8.8	3.3±6.0	5.82 **
Flat cake	0.4±1.2	0.7±2.4	0.8±2.3	0.5±1.9	3.86 *
Jangajji	1.6±4.5	1.9±4.5	1.6±4.5	1.9±4.8	1.16 ns
Sauce prepare	0.9±3.4	1.0±3.3	0.7±2.0	0.9±3.2	1.06 ns
Masking flavor	1.5±4.5	1.4±4.2	1.8±4.4	1.5±4.4	0.28 ns

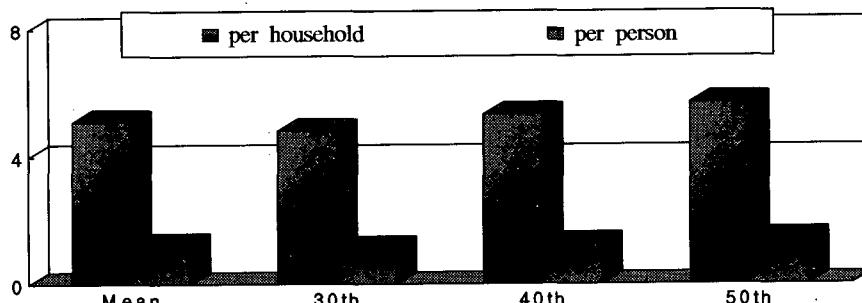
※ Point scores: every day 30 points, 3-4 times per week 15 points, 1-2 times per week 6 points, 2-3 times per month 3 points, 1 time per month 1 point, almost no eat 0 point : P<0.001, : P<0.01, : P<0.05

빈도는 높았으나, 유의성은 없었고, 장아찌와 소스용, 냄새 제거용으로는 사용빈도가 낮아 한 달에 한두 번 정도로 나타났으며 연령대별로 유의적인 차이가 없었다.

김영숙의 보고에 의하면 된장의 소비는 주부의 67.2%가 일주일에 1-2번 정도 된장을 이용하는 것으로 나타났으며(김영숙·염동민 1999), 구난숙의 보고에 의하면 된장류는 44% 정도의 가정에서 일주일에 2-3번, 연령별로는 하루에 1번 이상 된장류를 식사에 이용하는 주부가 20대는 24%, 30대는 16%, 40대는 30%, 50대 46%로 대체로 젊은 주부일수록 된장을 적게 이용하고 학가족보다 대가족일 때 소비빈도($p < 0.01$)가 높았다(구난숙 1997)고 보았는데, 본 연구와는 직접 비교하지는 못하지만 사용빈도를 보면 비슷하다고

볼 수 있었다. 이로서 된장 이용 조리법이 국이나 쪼개로 제한된 경향을 볼 수 있어, 이전의 우리나라의 주부들이 사용하던 된장을 이용한 다양한 조리 이용방법에 대한 발굴조사가 이루어지고 널리 보급될 필요가 있으며 현대에 맞게 장을 이용한 새로운 제품 개발이나 퓨전음식으로 소비의 폭을 넓혀야 하겠다.

된장과 간장의 소비량을 조사하여 다음 Fig. 1에 표현하였다. 연간 된장의 소비량은 가구당 5.1kg이며 일인당 소비량을 계산할 때 1.2kg이었다. 연령대에 따른 소비량의 차이를 비교하면 연간 일인당 30대에서는 1.13kg을 40대에서는 1.26kg, 50대에서는 1.41kg을 소비하여 연령대가 높을수록 더 소비함을 보였다($p < 0.001$). 여고생의 된장 김치 젓갈의 섭취에서 양과 빈도가 부모의 수입에



F-value of age per household 3.33 *

F-value of age per person 7.70 ***

Fig. 1. The Annual consumption of Doenjang.(unit:kg)

따라 증가(김주현 1995)함은 바로 소득의 증가로 생활의 안정이 이루어질 때는 50대가 되며 전통 음식의 가치를 생각하면서 더 섭취한다고도 볼 수 있다.

콩의 생산과 소비를 즐기고 된장을 매일 섭취하는 경우 장수노인이 많아, 위암 발생 감소 등 요인으로 작용한다(김종인 2002)고 볼 때 된장의 사용은 건강생활영위에 중요하다. 또 가정에서 짠맛을 내는 양념류로서 된장 고추장 간장이 소금이 아닌 것으로 가장 많은 사람들이 사용하는 것(남희정 2002)이었다. 그러나 본 조사에서 보면 양적으로 많다고는 볼 수 없었다.

소비자가 생각하는 미래에 대한 장류의 소비 추세에 대한 전망을 알아 본 결과는 다음 fig.2와 같다.

전체적으로 보면 건강식 위주의 기능성 식품으로 정착 될 것이라는 주부가 44.2%, 짧은 충의 기피로 소비가 감소될 것이라는 의견이 18.4%, 인스턴트식 즉석제품이 개발될 것이라는 주부가 15.4%. 지금의 소비추세를 유지할 것이라는 주부가 12.2%, 맛, 모양 색깔 등이 변한 새로운 개발 제품이 선보일 것이다가 9.6%선으로 기능성 위주의 식품개발 전망이 매우 높은 것으로 분석되었다. 이를 연령대 별로 보면 50대에서 기능성 식품으로의 발전 가능성을 크게 보고 있으며, 30대에서는 된장을 이용한 새로운 식품의 개발이 있을 것이라는 점과 인스턴트식품으로 전환되어야 한다는 의견이 많아 매우 유의적인 차이를 보였다($p < 0.001$). 최근의 다양한 된장종류가 개발되고 있어(조현종 2002; 박진희 2000; 김미혜 등 2002) 이러한 예측을 뒷받침하고 있다.

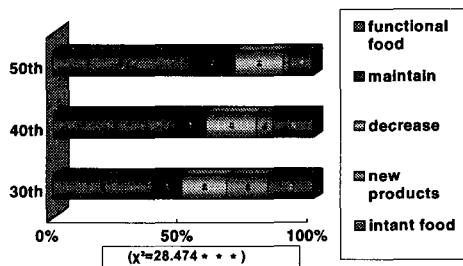


Fig. 2. The Consumers' View of fermented Soy Product Consumption Trend of future

IV. 결론 및 제언

옛부터 우리식생활에서 널리 애용되어온 된장은 소비자들 사이에 건강식품으로 인식되고 있고 도시화·산업화로 인한 가정주부들의 사회진출 확대 주택구조의 변화등은 장류제품시장의 전망이 밝다고 볼 수 있다. 된장의 소비는 연령대에 따라서 차이가 클 것으로 생각되며 이의 차이를 알아 볼 필요가 있다. 본 연구는 경기지역 거주 주부 600명을 대상으로 장류 소비실태를 조사하여 590부를 분석, 경기지역거주 주부들의 된장 소비실태를 파악하고 이를 토대로 금후 전통장류 사업 방향을 제시하고자 하였다 통계자료의 처리는 SAS프로그램을 이용하여 빈도, 백분율, χ^2 , F 검증 등을 실시하였다.

이 연구의 결과를 요약하면 다음과 같다.

가. 조사대상의 연령구성은 30대 42.9%, 40대 40.9%, 50대 16.2%로 30대가 가장 많았고 교육정도는 고졸이 57.5%로 가장 많았으며 취업형태는 전업주부가 72.8%로 가장 많았다.

나. 장류의 입수 형태를 살펴보면, 직접 제조하는 경우는 47.2%이고, 구입이나 친지에게 의존하는 경우는 52.6%였다. 30대는 22%만이 제조하여 쓰지만 50대는 83%가 집에서 만들었다. 구매하는 경우는 30대 24.5%이나 50대는 13.5%이며 친지에 의존하여 입수하는 경우는 30대가 53.4%임에 대하여 50대는 3.1%에 불과하였다.

다. 된장의 조리 용도를 보면, 국, 찌개에 가장 많이 이용하고 있으며, 50대가 국이나 쌈장 및 나물무침에 활용 많이 이용하고 있었다($p < 0.01$). 장떡의 경우도 50대는 30대의 거의 두 배 이용($p < 0.05$)하고 있었다. 30대에서는 스스로의 이용이 50대보다 많지만 유의적인 차이는 없었다.

라. 된장을 이용한 조리를 원하는 가족은 남편이 가장 많았고(59.2%), 다음은 주부(15.4%)였다. 된장구매에 대한 의사결정은 주로 주부가 담당하지만 다음 순으로서는 시어머니의 의견이었다. 연간 된장 소비량은 가구 평균 5.1kg이고, 일인당 소비량은 1.2kg이었다. 연령대별로 유의적인 차이가 있어 30대에서는 일인당 1.13kg이며 40대는 1.26kg, 50대는 1.41kg으로서 연령이 높을수록 더

많은 양을 소비하였다.

설문조사 결과 도출된 결과를 토대로 볼 때 30대의 된장 제조 비율이 매우 낮아 점차적으로 가정제조의 된장은 줄 것이며 지금은 친지로부터 얻을 수 있으나 앞으로는 얻을 가능성성이 적으므로 대부분 구입하여 쓸 것으로 추정할 수 있다.

또한 소득이 증가하고 연령이 높아짐에 따라 소비 증가 가능성을 추정하여볼 때, 소비자의 욕구를 충족할 수 있는 다양한 제품의 개발 및 보급을 통하여 건강에 강한 욕구에 맞추어 된장의 필요는 증가할 것으로 본다. 제품개발 방향은 우선 소비자에게 신뢰감을 줄 수 있는 것이어야 하며, 둘째 된장은 주로 찌개와 국으로 이용하기에 다양한 된장 이용 조리법으로서 손쉽게 쓸 수 있는 방법을 연구하여야 할 것이다. 젊은 층에서는 우수한 식품이라도 손쉽게 먹을 수 있어야 호응을 얻을 것이다. 학계와 산업계 및 정부 모두 전통식품의 계승 발전을 위하여 연구하고 지원을 확대하여야 할 것이며, 국민의 건강을 위한 전통식품의 활용에 대한 교육이 뒤따라야 할 것이다.

참고문헌

- 고경희(2003). 한국과 일본여성의 식문화 의식과 전통식품 소비실태 비교 연구. *한국식생활문화학회지* 18(4), 333-345.
- 구난숙(1997). 대전지역 주부들의 한국발효 식품 소비 실태. *한국식품과학회지* 26(4), 714-725.
- 김미혜·손미예·박석규·박정로·성낙주(2002). 키위와 무를 첨가한 검정콩 청국장의 맛성분 및 기호도. *한국식품영양과학회지* 31(1) 39-44.
- 김성란(1999). 콩 및 콩제품중의 isoflavone 특성. *식품기술학회지* 12(4), 3-15.
- 김영숙·염동민(1999). 부산, 양산, 울산지역의 발효식품 소비현황. *한국식품영양학회지* 12(4), 350-357.
- 김종인(2003). 위암환자 흡연·대식이 많고 100세 장수자 된장국 좋아해... *중앙일보* 10.14
- 김종인(2002). 백 살 이상 장수노인의 거주지역에 대한 사회환경요인. *한국노년학* 21(3), 157-168.
- 김주현(1995). 여고생의 한국 전통음식에 관한 기호도 및 섭취빈도에 관한 연구. *한국식품영양학회지* 8(4), 293-300.
- 김현구·김유진·권동진·김현정·홍석산(1998). 갈변인자에 따른 된장 색깔의 변화 *한국식품과학회지* 30(5), 1000-1005.
- 김철재(1999). 콩의 생리활성물질. 제2회 영남대학교 부설장류 연구소 심포지엄, 영남대학교 부설 장류연구소.
- 남희정(2002). 고혈압에 대한 인식과 저염식 실천과의 관련성. *명지대학교 박사학위 논문*.
- 농촌진흥청(1999). '99전통장류 보급사업에 대한 소비자 설문조사 결과 보고서.
- 박건영(1996). 재래식 된장의 Aflatoxin에 대한 안전성 및 항암효과. *식품과학기술지 제1권* 건국대학교 식품개발연구소.
- 박석규·서권일·손미예·문주석·이영환(2000). 가정에서 제조된 전통된장의 품질특성. *한국조리과학회지* 16(2), 121-127.
- 박석규·서권일·최성희·문주석·이영환(2000). 시판 전통식 된장의 품질평가. *한국식품영양과학회지* 29(2), 211-217.
- 박진희(2000). 녹차된장이 고지방식이를 급여한 흰쥐의 혈청에 미치는 영향. *명지대학교 대학원 석사학위논문*.
- 신현주(1995). 재래식 조선 간장의 환원당, 유기산 및 소비자 의식에 관한연구. 서울대학교 가정대학원 석사학위 논문.
- 윤서석·한경선(1987). 한국가정의 장류의 관리에 관한 연구. *한국조리과학회지* 3(1), 1-13.
- 이경임·문란주(2000). 양산지역 주민들의 장류이용 현황. *농촌 생활기술 교육교재*, 농촌진흥청.
- 이미향·하금선(1986). 장류의 이용과 인식에 관한 조사연구. *명지대학교 가정학연구* 2권, 37-54.
- 이형주(1999). 장류의 항암효과. 제2회 영남대학교 부설장류연구소 심포지엄, 영남대학교 부설 장류연구소.
- 정건섭(1996). 전통장류의 항 둘연변이성 및 항암효과. *식품과학기술지1권*, 건국대학교 식품개발연구소.
- 조정순(1993). 전통식품의 식단구성과 그 시대적 조화. *인제대학교 식품과학연구소 인제식품과학 FORUM* 1993(1), 193-251.
- 조현종(2002). 버섯균사체 된장·간장의 암예방 효과 및 기호도 향상. *경상대학교 대학원 석사학위논문*.
- 천종희·강업순(1998). 중년주부 가정의 전통음식 이용에 관한 연구. *경기 인천 지역을 중심으로 - 한국식생활문화학회지* 13(5), 461-474.
- 최덕수(1995). 전통장류제품의 개발과 소비자태도에 관한 연구. *강원대학교 경영행정대학원 석사학위논문*.
- 홍금선·백수진·김향숙(1999). 시판되는 한국전통음식의 인지도 및 기호도의 세대간 차이. *한국생활과학회지* 8(2), 363-373.