

농촌거주 외딴가족의 식생활관리 -부부가족과의 비교-

이 승 교 · 원 향 레 · 정 금 주
수원대학교 식품영양학과 · 상지대학교 식품영양학과

The Odd Pair Family's Dietary management in rural, Korea - Comparison with the Pair Family -

Rhie, Seung Gyo · Chung, Kum Ju · Won, Hyang Rye
Dept. of Food and Nutrition The University of Suwon, Hwaseong, Korea
Department of Food and Nutrition, Sangji University, Wonju, Korea

ABSTRACT

Recently the rural Korea has been remarkably changed of family and social value in accordance with the development of industry. The lower economic class made by social economic growth is widespread with increasing aged, specially odd pair family in rural. The purpose of this study was to investigate to help and keep improve health of rural lower economic class, family system by comparing and analyzing the dietary management, between pair and odd pair family, and to get the data helpful the right guidance for rural. The subjects 1870 collected in 9 provinces by sampling with probability proportional to size (PPS). Questionnaire about dietary habit, food cultivation, production and preservation survey was conducted by trained interviewers. The main results were as follows : 1) The characteristics of odd pair families, head of household was female(77%), over 65 years(84.9%), small family(1.76 persons) and lower education(male 7.5 years, female 3.1 years) status. 2) As the states of diets of odd pair family, having breakfast(87.1%) but one or two kinds of side dishes(31.3%) only possible to guess lower status of food intake balance. Nutritional supplements(21.7%) was lower than that of paired family. 3) The aspects of dietary habit of odd pair family, no instant foods(70.7%), no snack(38.4%) no dine out(69.2%) were common. 4) Dietary habit scores were 7.78 points of odd pair family compared 8.34 points of paired family. 5) Food purchase place of odd pair family was market(44.2%) but super-market(42.7%) of paired family. 6) In odd pair family, seldom traditional dish preparation(62.0%) but prepared winter kimchi(81.9%), comparing seldom traditional dish(38.6%) and winter kimchi(96.4%) in paired family. 7) The food cultivation state was surveyed, pepper(42.2%) and chinese cabbage(43.9%) were consumed after cultivation, but sesame(59.4%), bean sprout(90.2%), tofu(92.8%) and egg(93.3%) were consumed by purchase in odd pair family. 8) Food cultivation score of odd pair

접수일: 2005년 1월 4일 채택일: 2005년 2월 24일

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

E-mail: sgrhie@mail.suwon.ac.kr

family was 2.98/12points significantly lower than 4.50/12 points of paired family($p < 0.01$). 9)At the status of fermentation food production in odd pair family, *Duenjang*(72.1%) and *Gochujang*(69.7%) *Kanjang*(68.3%) *Kimchi*(82.1%) and *Meju*(68.3%) were high rate of production, but more frequently produced in pair family. 10)The score of fermentation food production of odd pair family was 8.57/12points but significantly lower than 10.24/12 points of pair family($p < 0.0001$). 11)Food preservation score 0.48/6 points in odd pair family was not significantly different than that of pair family(1.07/6points).

Key words: odd pair family, dietary management, rural, pair family

I. 서 론

가족중심 문화권인 우리의 상황으로서 가족은 따로 떼어서 볼 수 없는 하나의 단위 또는 체제로 이해되고 있다. 가족 구성원 중 질병에 의하여 활동이 불편하거나 돌보아야 할 경우 가족원은 많은 부담감을 가지게 되고 삶의 질에 변화를 가져온다(김귀분·이경호 2001; 박영란 2000; 오영숙 1996; 이입숙 2001; 최영희·원중순 1989). 우리의 가족은 산업화를 지향하는 과정에서 급격한 변화를 가져왔다. 즉 가족의 크기는 점차 축소하고 있으며, 가족의 유형은 보다 단순해지고 단독가구가 증가하는 경향을 보여주고 있다(함인희 1983).

우리의 농촌지역은 특징적 변화를 겪어 왔다. 농촌인구의 도시유입과 본격적인 출산을 저하로 농촌에 젊은 인구가 점차 감소하여 거주할 환경이 조성되지 못하였고, 노령화 사회로의 변화는 가족의 가치관의 변화와 가족 구조가 해체되는 등 노인단독가구의 증가를 가져왔다. 농촌의 산업근간은 농업이지만 농촌에도 비농가가 늘어나고 있으며 겸업농가가 늘었지만 월소득은 도시가구의 90%이하로 감소하는 경향을 나타내고 있다. 이로서 농촌지역은 절반이상이 노인끼리만 사는 저소득층으로 대부분 한 가지 이상의 만성 질환을 가지고 있다(전경숙 2001).

70년대의 농촌에 대한 정책은 농촌지역의 영세농에 대하여 새마을운동을 통한 농외소득을 높이는 등의 방안을 제시하고 있었다(이병동·조병찬 1979). 도시의 영세민에 대하여서는 관심과 함께 여러 가지 복지증진을 위한 지역사회에서의 대책을 제시하고 있으나(김태영 1986; 박준섭 1993;

고재은 1991), 농촌지역에서 생활이 어려운 계층에 대한 조사는 잘 이루어지지 않았으며, 농업소득이 적더라도 겸업농업이나 농공단지에서의 일용품상 수입 등 다른 요인에 의해 묻혀 버리는 경향으로서, 특히 농촌에서의 외곽 가족은 정신적 물질적 어려움을 겪을 것으로 예상된다.

농촌의 가족 형태 중에서 노인의 경우 부부가구에서 사회적 지원과 정서적 도구적 경제적 지원으로 생활만족도와 관련이 가장 큼을 알 수 있다(이형실 1999). 또한 여성 노인의 경우 배우자 유무에 따라 자아존중감과 생활만족도는 크게 차이가 있으며(신혜숙 2001), 이는 배우자와 건강상태가 주거욕구에 가장 큰 영향을 주는 요인으로 보고 있다(이연숙·오찬옥 1993).

이에 본 연구에서는 농촌사회에서 외곽가족의 식생활관리를 부부가족과 비교하여 봄으로서 농촌에서의 소외된 계층의 식생활 향상을 위한 방안 마련에 자료가 되고자 조사 분석하였다.

II. 연구방법

1. 조사대상

조사 대상은 우리나라 전국 농촌지역(읍 면 단위)의 일반가구로서 노인단독가구 등 1인가구를 포함하였으며, 집단시설가구와 비혈연가구 등은 제외하였다. 조사 지역과 대상으로서 전국 88개 시군 187개 행정 리 1870가구로 하였으며, 응답자는 가구주나 부인을 대상으로 하였다. 1단계의 읍/면 표본의 추출에서는 모집단에 속하는 집락을 각 도별과 읍면의 층으로 구분하여 각 층에 배분된 표본크기에 따라 집락의 가구수 크기비례

추출법(Probability Proportional to Size :PPS)으로 표본 추출하였으며, 행정리를 추출하는 2단계에서는 각 읍면 당 하나씩의 행정리를 무작위 추출하였고, 3단계는 표본 행정리에서 각각 10가구씩 추출하였다.

2. 조사내용

일반특성으로는 연령, 학력, 가족, 농사여부 등의 문항이 포함되었으며, 식품관에 관한 내용으로는 아침식사여부, 반찬수, 인스턴트식품 섭취, 간식섭취 및 종류가 포함되었다. 식품생산에 대한 문항으로는 배추, 고추, 참깨, 콩나물 두부 계란의 6종에 대하여 전부생산, 부분 생산, 전부 구매로 나누어 답하게 하였으며 식품저장에 대하여서는 된장, 간장, 장아찌, 고추장, 김치, 메주에 대하여 같은 방법으로 조사하였다. 집에서 만드는 가공식품으로는 짬, 효소, 분말, 병조림, 술, 기타로 나누어 만드는지의 여부만을 알아보았다.

식생활요인에 대하여 다음과 같이 점수화하여 비교하였다.

식품관 점수는 아침식사 점수 4점, 반찬수 점수 4점, 인스턴트식품 빈도 점수 3점, 간식 2점(아침 식사 점수: 꼭 먹는다 4점 가끔 먹는다 2점 안 먹는다 0점: 반찬수 점수: 9종 이상 4점, 7-8종 3점, 5-6종 2점, 3-4종 1점, 1-2종 0점: 인스턴트섭취 빈도에 의한 점수: 전혀 안 먹음 3점, 잘 안먹음 3점, 보통임 2점, 자주 먹음 1점, 매우 자주 먹음 0점: 간식에 대한 권장식품별 점수: 과일 2점, 우유 2점, 나머지 탄수화물 식품 1점)을 합하여 점수화하

였고, 식품생산점수는 고추, 배추, 콩나물, 참깨, 두부, 계란의 가정 생산여부로, 식품저장점수는 된장, 고추장, 장아찌, 간장, 김치, 메주의 가정 생산여부로, 식품가공점수는 짬, 분말, 효소, 병조림, 술, 기타 식품의 가정가공여부로 점수화(식품생산과 저장에 대한 점수: 전부생산 2점, 일부 생산 1점, 생산 안함 0점: 가정에서의 식품가공에 대한 점수: 가정에서 사용할 것 전부 만듦 2점, 만들지 않음 0점)하였다.

가정의 교육수준 점수는 남편 교육기간과 부인의 교육기간을 합하여 점수화하였다.

3. 조사방법

2000년도 11월 한 달간 조사원이 표본가구를 방문하여 그 가구의 가구주나 주부를 대상으로 면접조사를 실시하는 방법으로 진행되었다.

4. 분석

가족구분별 분포에 대하여 빈도와 백분율을 보였고 Chi-square값으로 유의성을 비교하였다. 식품관과 건강행위 등 요인을 점수화 한 경우, 연령으로 보정하여 GLM으로 평균과 편차를 구하고 F값으로 유의성을 검정하였다.

III. 결 과

1. 대상 가족의 일반 상태

외딴 가족에 대하여 부부가족과 비교하여 보면 Table 1과 같다.

Table 1. General characteristics of odd pair family compared with pair family.

		Odd pair family	Pair family	Total	frequency(%)
					χ^2 -value
Gender	male	96(23.0)	847(58.7)	943(50.7)	165.9****
	female	322(77.0)	595(41.3)	917(49.3)	
Agriculture	farming	208(49.8)	1100(76.3)	1308(70.3)	109.2****
	non-farming	210(50.2)	342(23.7)	552(29.7)	
Patient in family	yes	48(11.5)	175(12.1)	223(12.0)	0.13ns
	no	370(88.5)	1267(87.9)	1637(88.0)	
Age of head of family	over 65	355(84.9)	490(34.0)	845(45.4)	339.3****
	under 65	63(15.1)	952(66.0)	1015(54.6)	
Total		418(22.5)	1442(77.5)	1870(100)	

**** p<0.0001

Table 2. The family member, age, and education of husband and wife in odd pair family compared with pair family.

		Odd pair family	Pair family	F-value
Numbers	Family (members)	1.76±0.06	3.36±0.04	81.2****
	Husband (year-olds)	89.78± 0.92	57.68±0.33	846.0****
Age	Wife (year-olds)	73.69±0.79	53.63± 0.33	802.4****
	Husband (years)	7.51±0.46	8.01±0.11	186.3****
Education	Wife (years)	3.10±0.18	6.77±0.10	55.5****

**** p<0.0001

외작가족의 특징을 보면 남성은 23%이고 여성은 77%로서 여성이 절대적으로 많음을 보였고 65세 이상 노인 가족은 84.9%이었다. 즉 외작가족은 여성 고령가족으로 말할 수 있다. 김정원과 김초강(1997)의 노인이 배우자가 없는 경우는 23.5%라는 것과 비교할 때 농촌거주자의 외작가족은 65세 이상의 845명 중 355명이 외작가족을 이루므로 42%가 되어 외작가족이 도시보다 더 많은 것으로 나타났다. 환자가 있는 가족은 전체 12%이며 이는 외작가족 여부에 따른 유의적인 차이가 없었다.

외작가족의 가족수와 연령 및 교육기간에 대한 평균을 비교하면 Table 2와 같다.

가족수에서 외작가족은 1.76명에 불과하여 이는 혼자 살거나 두 명이 안 되는 가족으로 구성되었으며, 외작가족의 나이가 부부가족에 비하여 고령임을 보여주고 있으며, 교육기간도 유의적으로 낮았다.

2. 아침식사 상태

외작가족의 아침식사상태는 Table 3과 같다. 매일 꼭 먹는 경우는 87.1%로서 부부가족의 92.8%에 비하여 낮았으며 이는 상대적으로 아침을 먹지 않는 비율이 높음을 보였다. 또한 반찬 수에서도 한두 가지만 먹는 경우가 외작가족의 31.3%로서 매우 높고 비교적 5군 식품의 균형을 생각할 수 있는 5-6가지를 먹는다는 비율이 부부가족은 34.1%임에 비하여 외작가족은 12.9%로서 낮은 비율을 보여 식사에 영양적 균형을 보기에는 어려움을 짐작할 수 있다.

경남도민(정효숙 1998)에서의 아침식사 꼭 한다는 60.8%보다는 월등히 높은 비율이었으나 외작가족의 경우 만을 비교하면, 부산지역노인의 꼭 먹는 아침식사의 비율 90.9%(정주애 등 1994)보다는 낮았다. 다른 연구로서 도시지역의 아침을 꼭 먹는 경우는 57.4%에 불과하며(남원계·임재은 1996), 도시보다 농촌에서 노인의 아침은

Table 3. The breakfast states of odd pair family compared with pair family.

		Odd pair family	Pair family	Total	frequency(%)	χ^2 -value
Breakfast	Every morning	365(87.1)	1347(92.8)	1712(91.6)	14.4***	
	Sometimes	40(9.6)	82(5.7)	122(6.5)		
	Not eat	14(3.3)	22(1.5)	36(1.9)		
No. of side dishes	1-2kinds	131(31.3)	55(3.8)	186(10.0)	308.8***	
	3-4kinds	232(55.4)	862(59.4)	1094(58.5)		
	5-6kinds	54(12.9)	495(34.1)	549(29.4)		
	7-8kinds	0(0.0)	35(2.4)	35(1.9)		
	Over9kinds	2(0.5)	3(0.2)	5(0.3)		
Total		418(22.5)	1442(77.5)	1870(100)		

*** p<0.001

꼭 먹고 규칙적으로 먹는다(김정원·김초강 1997)는 결과와 비교하면, 농촌 거주조건이 아침을 꼭 먹도록 하는 한 요인이 될 수 있음을 보여주었다. 그러나 연령과 정의 상관을 보인다(남원계·임재은 1996)는 점에서, 도시에서도 연령이 높을수록 아침을 꼭 먹는 비율이 높아짐을 생각할 때 외딴가족의 경우 높은 연령수준임에도 불구하고 아침을 꼭 먹는 비율이 부부가족보다 낮았다.

3. 외딴가족의 영양보충제 간식 및 인스턴트 식품 섭취 상태

건강과 질병에 미치는 영양소의 역할에 대한 관심이 높아지면서 건강증진의 수단으로 영양보충제를 복용하는 경향이 식생활의 한 형태로 점차 증가하고 있다. 영양보충제의 섭취는 영양이나 운동 건강염려나 영양지식의 주관적 인지도 등 개인적 특성에 따른 차이가 있다(김미경 1990)고 한다. 외딴 가족에서 영양보충제의 섭취상태를 보면 다음 Table 4와 같다.

외딴 가족의 영양보충제 섭취를 보면 부부가족에 비하여 유의적으로 빈도가 낮음을 보였다. 외딴가족에서 영양보충제를 지금 먹고 있다는 비율은 21.7%로서 부부가족의 27.1% 보다 낮으며, 전혀 먹지 않았다는 비율은 48.5%로서 부부가족의 40.8%보다 높았다. 그러나 보충제를 먹는 경우 외딴가족과 부부가족 간에 그 종류에서는 유의차를 보이지 않았다.

영양보충제 섭취에 대하여 연령대 별로 비교하여 본 연구에서(오진주 1997) 20-39세까지는 30.3%만이 건강을 위해 음식이나 약을 섭취하였으나 60

세 이상에서는 54.2%가 섭취하고 있어 연령이 증가하면 보충제 섭취가 증가하는 경향이 있지만 외딴가족의 경우 부부가족보다 노령임에도 불구하고 더 낮은 비율을 보이고 있다. 아마도 이는 노인들은 경제적 여유가 생기면 약이나 건강식품을 먹는 것을 선호한다(이영순 등 1998)는 결과와 관련하여 볼 때 경제적 여유가 관련된 것으로 짐작할 수 있다.

영양보충제의 종류를 보면, 일반 성인에 대한 조사에서 연령대를 막론하고 한약 보약을 많이 먹고 있으며, 20-39세에서 선호하였고 영양제와 건강보조식품은 한약보약보다도 우선순위로 섭취함(오진주 1997)을 보였고, 농촌노인에서는 약제 복용자가 49.1%, 비복용자가 50.9%(최형남 1998)로 근소한 차이를 보여 본 연구에서 보는 바와 같이 섭취여부가 관심사항이고 그 종류에는 거의 같은 경향을 나타낸다고 말할 수 있다.

점차 우리의 식생활 양식의 변화에 따라 복잡한 생활 속에서 간편성을 추구하고 생활수준의 향상으로 외식이 생활화되고 있다. 이에 따라 인스턴트식품의 섭취와 간식 및 외식에 대한 외딴가족의 상태를 부부와 비교하여 다음 Table 5에 제시하였다.

외딴 가족에서 인스턴트식품의 섭취는 잘 먹지 않거나(36.8%) 전혀 먹지 않는(33.9%) 비율이 높아서 합계 70.7%이며 부부가족에서는 41.8%, 21.9%로서 합계 63.7%로서 외딴가족보다는 좀 더 섭취하는 것으로 나타나 차이를 보였다. 즉 부부가족에서는 잘 먹지는 않아도 보통 먹는다고 답한 비율이 외딴가족보다는 높았다.

Table 4. The nutritional supplements states of odd pair family compared with pair family.

Nutritional supplements		Odd pair family	Pair family	Total	frequency(%)
					χ^2 -value
Taking	Now	91(21.7)	393(27.1)	484(25.9)	12.2**
	Before	123(29.4)	465(32.1)	588(31.4)	
	Not take	203(48.5)	592(40.8)	795(42.5)	
Kinds	Tablet(vitamin etc.)	62(68.9)	232(59.3)	294(61.1)	3.2ns
	Foods(Ginseng etc.)	24(26.7)	143(36.6)	167(34.7)	
	Others	4(4.4)	16(4.1)	20(4.2)	

** p<0.01

Table 5. The eating habits about snack, dine-out, and instant foods of odd pair family compared with pair family.

		Odd pair family	Pair family	Total	frequency(%)
					χ^2 -value
Instant food	very frequently	10(2.4)	16(1.1)	26(1.4)	34.0****
	frequently	46(11.0)	167(11.5)	213(11.4)	
	average	67(16.0)	344(23.7)	411(22.0)	
	not frequently	154(36.8)	607(41.8)	761(40.7)	
	not eat	142(33.9)	317(21.9)	459(24.6)	
Snacks	every day	43(10.3)	298(20.5)	341(18.2)	55.4****
	sometimes	215(51.3)	828(57.1)	1043(55.8)	
	no eat	161(38.4)	325(22.4)	486(26.0)	
Kinds of snacks (freq.=1365)	Fruits	134(53.4)	605(54.3)	739(54.1)	16.5**
	Beverage, milk	29(11.6)	173(15.5)	202(14.8)	
	Noodles, cereals	64(25.5)	285(25.6)	349(25.6)	
	Confectionery	24(9.6)	51(4.6)	75(5.5)	
Time of snacks	rest in morning	24(5.7)	81(5.6)	105(5.6)	45.0****
	rest in afternoon	44(10.5)	254(17.5)	298(15.9)	
	After work	16(3.8)	72(5.0)	88(4.7)	
	After dinner	37(8.8)	227(15.6)	264(14.1)	
	irregular	105(25.1)	375(25.8)	480(25.7)	
	No-answer	193(46.1)	442(30.5)	635(34.0)	
Avoid food (freq.=1316)	keep	30(14.4)	219(19.8)	249(18.9)	4.3ns
	no-keep	178(85.6)	889(80.3)	1067(81.1)	
Dine-out	per week	16(3.8)	87(6.0)	103(5.5)	73.9****
	per month	41(9.8)	328(22.6)	369(19.7)	
	Per 2-3 month	35(8.4)	174(12.0)	209(11.2)	
	Per year	35(8.4)	188(13.0)	223(11.9)	
	non	290(69.2)	671(46.2)	961(51.4)	

**** p<0.0001 ** p<0.01 ns: not significant

이는 부부가족의 경우 연령적으로 자녀와 동거할 확률이 높아서 인스턴트식품의 이용이 주로 청소년과 대학생에게 많다(왕수경 1992; 신화진 2002; 안숙자 1989)는 연구결과와 관련지어 설명할 수 있다.

간식섭취를 보면 외작가족에서는 잘 섭취하지 않는다는 빈도가 높아 간식도 가족 구성에 부부가 함께 할 때 섭취하는 것으로 나타났다. 간식섭취에 대하여 경남도민의 조사에서 가끔하는 경우가 52%(정효숙 1998)로서 외작가족의 51.3%와 비슷한 결과를 보였고 부산지역노인은 간식을 하

지 않는다는 비율이 60.4%(정주애 등 1994)로서 외작가족의 간식을 하지 않는다는 비율 33.9%보다도 매우 높았다. 도시거주 성인에서 간식을 한다는 비율 38.7%(남원계·임재은 1996)와 비교할 때 본 조사에서 더 간식을 하는 것으로 나타났으나, 노인에서는 75.8%가 간식을 하는 것(조경자·한동희 1994)과 비교할 때는 본 조사의 결과가 더 낮은 비율이었다.

외작가족의 간식섭취시간은 응답하지 않은 사람이 많아 46.1%이었지만 이를 제외하고는 불규칙하다고 한 비율이 25.1%로 가장 많았다. 시간

을 답한 경우는 오후 휴식시간이나 저녁 식사 후 휴식시간에 먹는 경우가 비교적 높은 편이었다. 부부가족은 무응답의 수가 외딴가족보다 적어서 두 군간의 통계적인 유의차를 보였다. 가장 많이 섭취하는 간식의 종류는 과일이 가장 많아 54.1%이었다. 그러나 경남도민의 과일섭취 62.8%보다는 적었다(정효숙 1998). 곡류는 다음 순으로서 25.6%이었다. 외딴가족에서의 특징은 우유나 음료보다는 당류의 섭취가 부부가족보다 많음을 보였다.

금기식품이 있는가의 여부에서는 18.9%가 있다고 답하였는데, 외딴가족에서는 금기하는 식품이 더 적은 것으로 나타났으나 부부가족과 비교할 때 통계적 유의성은 없었다.

외식을 하는 동기는 특별한 날을 기념하거나 사교적인 목적이 있어 음식점에서 음식을 먹는 것으로만이 아닌 만남과 휴식의 장소에서 음식을 먹는 것으로 생각이 바뀌어 가고 있으며, 외식에서 가장 중요한 것은 맛이지만 젊은 층일수록 분위기가 중요한 선택요인으로 음식의 제공과 문화적 만족을 구하는 경향이다. 국민의 외식 빈도가 증가하면서 다양한 외식형태가 나타났는데 외식산업의 대명사로 볼 수 있는 패스트푸드점이 그 대표적으로서 기능위주의 선택에서 점차 맛과 심리적 측면에 부합하면서 급성장을 하고 있다. 10년 전 조사결과를 보면 청소년과 청년층이 주로 외국의 fast food체인을 이용하고 주로 주 1-2회 이용하였고(임영희 1991), 성인의 패스트푸드 체인점 이용은 한 달에 5.8회이었다(박철·전재균 2001). 연령대 별로 차이가 있어 50대 이상에서는 가정식의 형태를 즐기고 가족과 함께하는 외식은 한식을 선호하고 있다(박주원 2000; 김두진·임효진 1998; 홍금선 등 1999; 김혜영 등 1996). 또한 성인층에서는 시간절약을 위주로 음식을 선택함을 보인다(홍금선 등 1999).

본 조사에서 보면 외딴가족의 외식은 어려워 전혀 하지 않는다는 응답이 69.2%로 나타났으며 일 년에 몇 번 정도 하는 것으로 보인다. 이에 비하여 부부가족의 경우는 전혀 하지 않는 비율이 46.2%이며 한 달에 한번 정도 하는 경우가 22.6%로서 외딴가족보다는 높은 비율이었다. 이는 거주 지역이 외식하기에 어려운 농촌이란

점이 한 이유가 될 수 있을 것으로 보는 바, 도시 노인의 외식은 주 1-2회(이영순 등 1998)라 하는 결과와 차이가 크다.

가족의 식습관점수를 비교하여 Figure 1에 나타내었다. 식습관점수는 아침식사와 반찬수 및 인스턴트식품 간식과 외식 및 영양보충제 섭취 등 모든 요인을 점수화하여 비교 한 것이다.

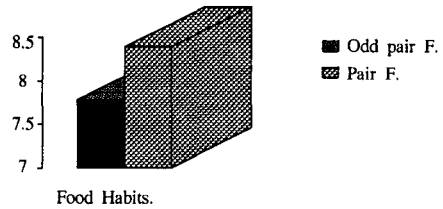


Figure 1. Food habit score of odd pair family compared with pair family

식습관을 점수화하여 비교한 결과, 외딴가족보다는 부부가족에서 식습관점수가 월등히 우수한 것으로 나타났다. 이는 농촌지역여성의 영양섭취는 영양불량에 가까운 정도의 적은 양과 불균형 섭취를 들고 있는 점(왕수정·이나영 2003)과 관련이 있는 것으로 볼 수 있는데 가족이 부부가 함께 있고 또 농업을 하는 수준이면 식습관에서도 우수함을 보이지만 그렇지 못할 때에는 식생활 내용이 매우 빈약함을 나타내었다. 식습관에 대하여 보면, 자가 건강평가에서 건강하지 않다고 생각할 경우 높은 점수를 보이고 젊을수록 미혼이고 학력이 높으면 좋지 않은 식습관을 보인다는 연구(남원계 1995)와 비교해 볼 때 외딴가족이 저학력이며, 자기 건강평가가 낮은 것과 관련지어 추정할 수 있는데, 특히 식습관은 건강문제와 연결되어 고혈압 변비 위장질환 당뇨등과 관련성이 높음(김진희·노승욱 1996; 조경자·한동희 1994; 원향례 1995)과 또한 여러 가지 생활습관이 건강상태와 밀접한 관계(오장균 2000; 강신일 1991; 최영애 2003; 문혜경 2003; 조유향·박윤창 2003; 이종현·전은정 1996)를 가지고 있다는 연구결과로 보아 건강과 연관성이 높은 식습관 향상에 노력할 필요가 있다. 우수한 식습관은 표준체중(남원계·임재은 1996)을 유지하고,

또 건강평가와 질병 유무에서 나온 상태(남원계 · 임재은 1996; 원향례 1995)를 가져온다. 도시지역에서의 노인도 독거노인의 경우 식사의 불규칙 등 나쁜 식습관을 보이고 있어(정미숙 · 강금지 1996), 부부 아닌 외짜가족이 나쁜 식습관 점수를 나타낸 본 결과와 유사하였다. 또한 중년기의 우수한 식습관, 건강한 치아와 건강상태와의 관련성(황춘선 등 1991), 용돈의 많고 적음과 건강상태와의 관련성(이영순 등 1998)도 보고되었다.

장수마을의 노인들의 식습관을 보면 밥 위주의 식사와 적게 먹고 가공식품을 거의 먹지 않으며 영양제나 건강식품을 복용하지 않아도 청결한 환경과 낙천적인 생활태도(최은미 등 1999)를 보여 주어, 식습관과 함께 건강을 위한 의식전환이 필요하며 지역사회에서는 노인성 질환의 원인이 되는 혈청 콜레스테롤을 높이는 음식을 제한하고(조경자 2002; 김연경 2001), 구강건강상태에 적절한(원영순 · 진기남 2003; 우경자 등 2002) 노인의 기호에 맞는(최은옥 등 2002) 식사의 개발이 요구된다(이종미 등 2001)고 본다.

4. 외짜 가족의 전래음식과 식품구매에 대한 생각
외짜가족의 수입 식품의 구매에 대한 생각과

식품구매 장소에 대하여 알아보고 또 전통음식 중에서 특별식의 사용에 대한 빈도와 김장김치의 준비에 대하여 알아보았다.

외짜 가족의 식품구입 장소는 시장(44.2%)이었다. 그 다음 순은 수퍼(29.1%)였고 이동차나 노점 판매(17.0%)이었다. 이를 부부가족과 비교하면 부부가족의 경우 가장 높은 비율을 보인 구입장소는 수퍼(42.7%)이고 다음 순으로 재래시장(38.4%)로서 차이가 있었다.

국제적으로 UR, WTO등의 농산물 협상으로 외국에서 수입되는 농산물이 증가하고 있다. 수입되는 식품 중에는 국내 생산이 되지 않아 수입되는 품목도 있지만 대다수 품목은 중국과 동남아에서 국내산에 비하여 가격은 낮으나 품질과 처리과정의 비위생 등 식품의 안전성에 문제가 되고 있으며, 국내산으로 위장되어 판매되는 경우 농가와 소비자 모두에게 피해가 되는 등 수입 농산물에 대하여 많은 논란이 있는 실정이다. 실제 농촌에서는 수입농산물로 인한 피해가 있을 것으로 여긴다고 보아 수입농산물에 대한 구매의 지를 비교하였다. 외짜가족에서는 같은 가격이면 국내산을 구입하겠다는 경우가 가장 많아 41.3%나 되었다. 다음 순으로서 절대적으로 우리 것만을 구입하는 것으로서 19.8%이고 질을 우선한다

Table 6. Food purchase place and the notion of imported food buying of odd pairfamily compared with pair family.

				frequency(%)	
		Odd pair family	Pair family	Total	χ^2 -value
Food purchase place	Traditional market	185(44.2)	557(38.4)	742(39.7)	54.7****
	Store in neighbor	26(6.2)	66(4.6)	92(4.9)	
	Small supermarket	122(29.1)	620(42.7)	742(39.7)	
	Department store	1(0.2)	26(1.8)	27(1.4)	
	Selling in vehicle or stall	71(17.0)	170(11.7)	241(12.9)	
	Others	14(3.3)	12(0.9)	26(1.4)	
Imported food buying	Home made if same price	173(41.3)	576(39.7)	749(40.2)	70.1****
	Home made if possible	65(15.5)	334(23.0)	399(21.3)	
	Home made without reserve	83(19.8)	386(26.6)	469(25.0)	
	Quality first	80(19.1)	95(6.6)	175(9.4)	
	Price first	18(4.3)	58(4.0)	76(4.1)	

*** *p<0.0001****p<0.001 **p<0.01 *p<0.05

Table 7. The preparation Winter-Kimchi and traditional dish for special in odd pair family compared with pair family.

		Odd pair family	Pair family	Total	frequency(%) χ^2 -value
Winter Kimchi	prepare	343(81.9)	1399(96.4)	1742(93.2)	110.1****
	no-prepare	76(18.1)	51(3.5)	128(6.8)	
	very frequently	2(0.5)	28(1.9)	30(1.6)	
	frequently	31(7.4)	238(16.4)	269(14.4)	
Traditional dish for special	average	126(30.1)	620(42.7)	746(39.9)	112.3****
	not frequently	120(28.6)	367(25.3)	487(26.0)	
	not prepare	140(33.4)	193(13.3)	333(17.8)	
	Non answer	0(0.0)	5(0.3)	5(0.3)	

****p<0.0001

(19.1%)와 가능하면 우리 것 선택한다(15.5%)로서 큰 차이 없었다. 이에 대하여 부부가족을 비교하면 같은 값이면 국내산(39.7%)을 구입하겠다는 비율이 가장 높지만 외딴가족보다는 낮은 비율이었고, 우리 것만을 고집하는 경우는 26.6%로서 더 높은 편이었다. 또 가능한 한 국내산 구입이 23.0%이며, 가능한 한 우리 것(21.3%)을 구입하겠다는 비율이 높아 국내산에 대한 선호는 더 큰 것으로 나타났다. 10년 전에 발표된 부천지역의 주부와 요식업체에 대하여 수입농산물의 이용에 대한 의지를 보면 개방을 반대하는 경우는 요식업체 79.2% 주부 87.7%에 달하지만 실제 국내산과 품질이 비슷하고 값이 저렴할 경우 요식업체에서는 상황에 따라 구입하겠다는 경우가 46.4%이었고 주부는 38.4%이며, 요식업체의 60.7% 주부의 41.4%가 중국산 식품을 이용한 적이 있는 것으로 나타났다(이중희 등 1994). 즉 농촌지역이라 할지라도 값싼 수입농산물이 확대되어 꼭 국내산이어야 한다는 개념의식이 낮아지고 있음을 보여주었다.

농촌지역의 외딴가족에서 김장을 담그는지의 여부에 대하여 알아본 결과는 Table 7과 같다. 외딴가족은 농촌에서 김장 담그는 비율이 부부가족보다는 낮아서 81.9%이었다. 이는 아마도 고령인점과 가족수가 적거나 가족 내에서의 필요량이 적음으로 추정할 수 있다. 주부들의 김치소비는 하루 한번 이상 사용하는 주부는 97%이고 매기

마다 이용하는 주부가 87%로서 가장 빈번하게 이용하는 전통발효식품이며(구난숙 1997), 김치를 적게 섭취하는 인구에서의 변비발생과 높은 상관을 보임(김건희·노승욱 1996)을 볼 때 김치섭취는 지속적으로 권장되어야 할 것으로 본다.

김치와 장류가 우리 전통음식의 대명사이며 또 대부분 가정에서 아직도 꾸준히 많은 섭취를 보이지만, 그밖에 전래되는 각종 음식을 가정에서 활용하는 경우가 얼마나 되는지 알아보았다(Table 7). 외딴가족의 경우를 보면, 거의 하지 않거나(28.6%) 전혀 하지 않는(33.4%) 비율이 높았다. 이에 대하여 부부가족은 전혀 하지 않는 경우가 13.3%이며 거의 하지 않는 경우가 25.3%로서 외딴가족보다는 높은 것으로 나타났다. 전체로 보면 비교적 자주 또는 매우 자주 만들어 사용하는 가족은 16%에 불과하였다. 그럼에도 서울 경기 지역의 전통음식에 대한 주부들의 의식에 대한 연구(장은주 1995)에서 전통음식은 맛이 다양하여 자랑스럽게 생각하는데 나이가 많을수록 전통음식에 대한 실천 계승에 애정을 가지는 것으로 보고 되었다. 전통음식에 대하여서 교육수준이 높을수록 긍정적인 평가를 하지만(한 역 1996), 중년주부가정에서도 대부분 반상과 김치장류 등이 사용하는 전통음식의 대부분을 차지하고 있었으며 화전이나 쑥절편 등 특수 형태의 전통음식은 집에서 자주 해 먹지 않았다(천종희·강업순 1998). 주부의 의식으로는 전통음식이 외

국에서 들어온 음식보다 우수하다고 평가하고 있지만(박영선 1998), 전통음식이라 할 때 신선로 떡 한과 구절판 등 특수한 음식을 지칭하는 것으로 인식하고 만드는 방법이 복잡하다(이효지 등 1996)고 생각함으로써 자주 만들어 먹지 못한다는 생각을 하고 있었다.

5. 가정단위 식품 생산 가공

1) 일상소비식품의 생산현황

농촌 가정에서는 아직도 많은 식품을 생산하고 저장하며 이를 다른 가족에게 분배하는 삶이 이어져 오고 있다(이현옥·이숙영 1992). 가족단위로 생산하여 사용하는 식품의 종류와 생산하여 이용하는 정도를 보기 위하여 일상 식품 6종을 알아본 결과는 Table 8과 같다. 농촌지역의 특성으로 생산할 수 없는 도시에 비하면 생산하여 먹는 비율이 높다고 할 수 있지만, 전반적으로 외곽 가족은 부부가족에 비하여 생산하여 먹는 비

율이 낮았다.

먼저 외곽가족에서 가족이 먹는 식품을 전부 생산하는 비율을 보면, 고추 42.2%, 배추 43.9%, 콩나물 2.9%, 참깨 29.1%, 두부 2.4%, 계란 2.6%이었다. 즉 고추와 배추는 재배하여 먹는 비율이 높음을 보였고 참깨도 더러 재배하여 쓴다고 볼 수 있지만 콩나물 두부 계란은 구매하여 소비하는 식품으로 나타났다. 재배하여 먹는 식품의 그 비율은 부부가족에서 좀 더 높아서 고추 61.5%, 배추 61.3% 참깨 49.1%이었다. 농촌지역에 거주하는 외곽 가족은 그 특성상 재배하여 먹는 식품이 있어 도시 영세민보다 식생활을 좀 더 잘 영위할 수 있을 것으로 보지만, 그 재배 비율이 부부가족에 비하여 낮아 처음 응용영양사업(정금주 등 1997)에서 실천하던 바와 같이 간단한 식품의 생산에 대하여 강조할 필요가 있다. 특히 농촌에서 부족한 식품군으로서 중실류인 참깨의 경우도 반 정도만 생산하고 구매한다고 하여 소비에 장

Table 8. The every day use food products in odd pair family compared with pair family.

					frequency(%)
	Product	Odd pair family	Pair family	Total	χ^2 -value
Pepper	All	177(42.2)	892(61.5)	1062(57.3)	61.8****
	Some	54(12.9)	186(12.8)	240(12.9)	
	No	187(44.6)	368(25.4)	552(29.8)	
Korean cabbage	All	184(43.9)	915(63.1)	1099(58.8)	70.7****
	Some	51(12.2)	195(13.4)	246(13.2)	
	No	183(43.7)	335(23.1)	518(27.7)	
Bean sprout	All	12(2.9)	118(8.1)	130(7.0)	30.7***
	Some	27(6.4)	173(11.9)	200(10.7)	
	No	378(90.2)	1137(78.4)	1515(81.0)	
Sesame	All	122(29.1)	712(49.1)	834(44.6)	56.6****
	Some	46(11.0)	146(10.1)	192(10.3)	
	No	249(59.4)	583(40.2)	832(44.5)	
Tofu	All	10(2.4)	52(3.6)	62(3.3)	15.2 **
	Some	18(4.3)	135(9.3)	153(8.2)	
	No	389(92.8)	1245(85.8)	1634(87.4)	
Egg	All	11(2.6)	104(7.2)	115(6.2)	14.4**
	Some	15(3.6)	65(4.5)	80(4.3)	
	No	391(93.3)	1265(87.2)	1656(88.6)	

****p<0.0001 **p<0.01

애요인이 될 것으로 보아 구매력을 높이는 방안과 함께 가족이 소비하는 일상 식품의 생산 방안도 찾아야 할 것으로 본다.

2) 외딴가족에서 만드는 발효저장식품

식생활에서의 식품의 저장은 식생활을 합리적이고 경제적으로 이끌어가는 방법으로서 시간과 공간의 제한 없이 언제든지 사용할 수 있는 형태로서 식생활 내용에서 중요한 위치를 차지한다. 우리의 조상들은 농업을 기반으로 하여 생활을 영위하였기에 다양한 식품들을 절기에 맞추어 저장하여 농가월령가 등에서 나타나는 저장식품은 매우 다양하였음을 알 수 있지만 바쁜 현대의 생활에서는 특별한 준비가 필요하다든지 저장법이 복잡한 것은 모두 사라져 가고 있어 안타까움이 있다. 그러나 쉽게 할 수 있는 저장법과 전통적으로 주식에 버금가는 개념으로 담그어 오던 발효식품은 농촌지역에서는 아직 널리 실천되고 있

음을 볼 수 있다. 도시지역의 발효 저장 식품으로서 된장은 67.2%가 주 1-2회 소비하며, 55.3%는 직접 만들어 사용하고 있으며(김영숙·염동민 1999) 김치는 97%가 매일 사용(구난숙 1997)하고 있다. 우리 식생활의 중요 식품으로서 저장 발효식품이 있다. 외딴 가족에서의 발효저장식품은 식생활을 이끌어 가는데 다른 어떤 식품보다 중요한 위치에 있다고 보아, 가장 널리 먹고 이용하는 장류와 김치에 대하여 만들어 먹는지 구매하여 먹는지를 비교하였다.

전체적으로 외딴가족의 발효저장식품의 저장과 이용에 부부가족보다 낮은 비율을 보임을 알 수 있었다. 즉 된장의 경우 72.1%가 모두 담그어 먹는다고 하였는데 이는 도시보다는 월등히 높은 비율이지만(정용진·김주현 1996) 같은 농촌거주 부부가족의 경우(85.8%)와 비교하면 낮은 비율이었다. 고추장은 만들어 먹는 외딴가족은 69.7%이며 간장은 68.3%로서 된장보다는 좀 떨어지는

Table 9. Daily 6 kinds fermented foods preservation in odd pair family compared with pair family.

		frequency(%)			
	family	All preserved	Preserve a part	All buying	χ^2 -value
Doenjang	Odd pair	302(72.1)	19(4.5)	94(22.4)	54.2****
	Pair	1245(85.8)	62(4.3)	141(9.7)	
	Total	1547(82.7)	81(4.3)	235(12.7)	
Gochujang	Odd pair	292(69.7)	21(5.0)	101(24.1)	71.3****
	Pair	1237(85.3)	71(4.9)	141(9.7)	
	Total	1529(81.8)	92(4.9)	242(12.9)	
Jangajji	Odd pair	159(38.0)	66(15.8)	172(41.1)	81.0****
	Pair	887(61.1)	199(13.7)	320(22.1)	
	Total	1046(55.9)	265(14.2)	492(26.3)	
Kanjang	Odd pair	286(68.3)	31(7.4)	96(22.9)	34.4****
	Pair	1160(79.9)	100(6.9)	186(12.8)	
	Total	1446(77.3)	131(7.0)	282(15.1)	
Kimchi	Odd pair	344(82.1)	19(4.5)	52(12.4)	77.8****
	Pair	1369(94.4)	37(2.6)	45(3.1)	
	Total	1713(91.6)	56(3.0)	97(5.2)	
Meju	Odd pair	286(68.3)	19(4.5)	103(24.6)	
	Pair	1198(82.6)	53(3.7)	184(12.7)	
	Total	1484(79.4)	72(3.9)	287(15.4)	

*** *p<0.0001

Table 10. Annual preserved products in odd pair family compared with pair family.

Preserved food	frequency(%)				
	Jam	Powder	Bottled	Alcohol	Others
Odd pair family	17(4.1)	33(7.9)	6(1.4)	28(6.7)	17(4.1)
Pair family	276(19.0)	155(10.7)	54(3.7)	211(14.5)	80(5.6)
Total	293(15.7)	188(10.1)	60(3.2)	239(12.8)	97(6.2)
χ^2	55.1****	2.8ns	5.5*	18.0****	0.12ns

****<0.0001***<0.001 **<0.01 *<0.05

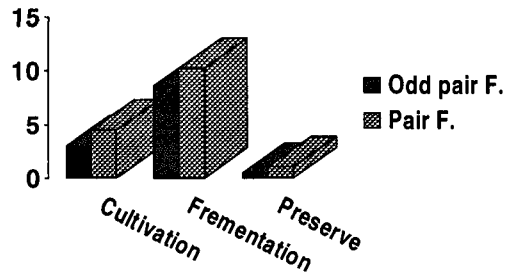
비율이었다. 간장은 된장을 만들면서 빼는 작업을 하기에 된장과 같은 경향이었으나 구매하는 비율이 좀 더 높은 것은 시판 간장도 가끔 이용한다는 것을 보여주었다. 도시의 장류 구매현황을 보면 주부의 연령이 낮을수록 구매하는 경향이 높고 평균적으로 고추장 71.5%, 고추장은 27.1% 된장은 10.4%를 구매하여 섭취하고 있었다(구난숙 1997). 외짝 가족의 장류생산율은 부부가족보다 낮다고 하여도 도시와는 비교할 수 없을 정도로 많은 가족이 가정에서 직접 만들어 소비하는 것으로 나타나 다행스런 면이라 할 수 있다.

김치류로서 장아찌와 김치의 담금에 대하여 알아보면, 외짝 가족에서 조금 낮은 비율을 보였다. 즉 장아찌는 38%만이 가족 소비량 전부를 담그고 김치는 82.1%가 직접 담가 사용하였다. 부부가족에서는 그 비율이 높아서 61.1%와 94.4%를 보이는 것보다는 낮으나 서울의 77%주부가 집에서 김치를 담그고(강선이·한명주 2002)있음과 비교할 때 높음을 알 수 있었다.

매주자체는 우선 된장을 만들고 고추장을 만드는 것에 주로 사용되지만 그밖에 막장이나 담복장 집장 어육장 등을 손쉽게 만들어 쓸 수 있는 준비된 가공형태의 식품이다. 실제 매주나 매주가루를 만들어 장 담글 때나 여러 가지 이용형태로 쓰는 외짝가족은 68.3%이었고 매주를 구매하여 쓰는 외짝가족도 24.6%였다. 물론 부부가족에서는 좀 더 만들어 쓰는 비율이 높아 82.6%이었고 구매하여 쓰는 비율은 낮아 12.7%였다.

3) 외짝가족의 가정에서 만들어 쓰는 저장 가공식품
가정에서 간단히 만들 수 있는 저장식품에 대

하여 어느 정도 만드는지 알아보았다. 외짝가족에서는 전반적으로 적게 만들고 있음을 알 수 있었다. 잼의 경우 다른 저장가공식품보다 많이 만들고 있었는데, 전체적으로는 15.7%의 가족이 잼을 만들어 사용하였으나 외짝가족에서는 4.1%에 불과하였으며 다음 순서로 술을 만드는데 외짝가족은 6.7%가 만들었고 부부가족의 경우 14.5%이었다. 여러 가지 음식을 만들 때 자주 이용되는 형태로 만들어 두고 쓰는 분말(도토리분말, 쌀가루 찹쌀가루, 들깨가루 등)은 외짝가족(7.9%)과 부부가족(10.7%) 간에 유의적인 차이는 없었다.



Food product : pepper, etc 6 kinds F-value 8.62**
 Fermentation food : Doenjang, etc 6 kinds F-value 17.53****
 Food preservation : Jam, etc 6 kinds F-value 1.76 ns

Figure 2. Food production score of odd pair family compared with pair family.

외짝 가족에 대하여 가정에서 소비하는 식품의 생산과 저장 및 가공에 대하여 점수화한 결과를 다음 figure 2에 제시하였다. 외짝가족의 일용식품에 대한 생산, 저장, 가공 점수에서 모두 부부가족의 경우에 비하여 낮은 점수를 보였다. 즉

식품생산에 대하여 6종식품의 전부 생산 2점 부분 생산 1점 구매 0점으로 총 12점을 얻을 수 있는 기준으로 볼 때 외딴가족은 2.98점이고 부부가족은 4.50점으로서 외딴가족이 유의적으로 적은 생산을 볼 수 있었다($p < 0.01$). 이는 발효저장식품의 저장점수에서도 같은 경향으로서 외딴가족의 8.57점은 부부가족의 10.24점에 비하여 유의적으로 낮았다($p < 0.0001$). 그러나 병조림이나 잼 등 가공저장식품은 만드는 경우는 2점 만들지 않는 경우는 0점으로 하여 12점 기준으로 볼 때 전체적으로 만드는 비율이 낮아 외딴가족의 0.48점과 부부가족의 1.07점으로 점수 간 차이는 크지만 통계적인 유의성은 없었다.

IV. 결론 및 제언

우리의 농촌지역은 산업화와 더불어 많은 변화를 겪어 오고 있다. 농촌의 젊은 인구 감소와 노령화 사회로의 변화는 가족의 가치관의 변화와 가족 구조가 해체되는 등 노인단독가구의 증가를 가져왔으며, 월소득의 저하와 함께 저소득층을 이루고 있다. 이에 농촌사회에서 이웃의 도움이 필요한 대상으로서 외딴가족의 식생활관리 현황을 부부가족과 비교하여 봄으로서 농촌에서의 소외 계층에 대한 식생활 향상을 위한 방안 마련에 자료가 되고자 조사 분석하였다.

조사 대상은 전국 농촌지역(읍 면단위)의 일반 가구로서 1870가구이며 집락의 가구수 크기비례 추출법(Probability Proportional to Size :PPS)으로 표본 추출하였으며 조사내용은 연령, 학력, 가족, 농사여부 등의 일반특성과, 아침식사여부, 반찬수, 인스턴트식품 섭취, 간식섭취 및 종류 등 식습관관련 문항이 포함되었다. 식품의 생산과 발효저장식품 및 간단한 가공식품을 각각 6종씩 조사하였다.

외딴가족의 특징을 보면 남성은 23%이고 여성은 77%로서 여성이 절대적으로 많음을 보였고 65세 이상 노인 가족은 84.9%이었다. 가족수는 1.76명이며, 교육연한은 남자 7.5년 여자 3.1년에 불과하였다. 외딴 가족의 아침식사상태는 매일 꼭 먹는 경우는 87.1%이며 반찬 수에서도 한두

가지만 먹는 경우가 31.3%로서 매우 높고 비교적 식품의 균형을 생각할 수 있는 5-6가지를 먹는다는 비율이 12.9%에 불과하여 영양적 균형섭취가 어려움을 보여주었다. 외딴 가족의 영양보충제 섭취는 지금 먹고 있다는 비율 21.7%, 전혀 먹지 않았다는 비율 48.5%로서 부부가족의 보다 덜 먹고 있었다. 외딴 가족에서 인스턴트식품의 섭취는 잘 먹지 않거나(36.8%) 전혀 먹지 않는(33.9%) 비율이 높아서 합계 70.7%이었으며 간식에서도 잘 섭취하지 않는다는 빈도가 높았고 외식은 어려워져 전혀 하지 않는다는 응답이 69.2%로 나타났다. 식습관을 점수화하여 비교한 결과, 외딴가족(7.78점/12점)보다는 부부가족(8.34점/12점)이 전반적으로 식습관점수가 우수한 것으로 나타났다. 외딴 가족의 식품구입 장소는 시장(44.2%)이었다. 그 다음 순은 슈퍼(29.1%)였고 이동차나 노점 판매(17.0%)이었다. 부부가족의 경우 슈퍼(42.7%)와 시장(38.4%) 순이었다. 외딴가족에서는 같은 가격이면 국내산을 구입하겠다는 경우가 가장 많아 41.3%지만 가능하면 국내산을 선택한다(15.5%)는 항목은 부부가족의 39.7%보다 낮아, 국내산에 대한 선호는 외딴가족이 부부가족보다 낮았다.

외딴가족은 김장 제조 비율이 부부가족보다 낮았고(81.9%) 전래되는 특별음식으로서의 전통 음식은 거의 하지 않거나(28.6%) 전혀 하지 않는(33.4%) 비율이 높았다. 외딴가족의 일상소비식품에서 주로 생산하여 소비하는 식품은 고추 42.2%, 배추 43.9%이며, 다음은 참깨 29.1%였다. 콩나물, 두부, 계란은 생산비율이 낮아 구매하여 소비하는 식품으로 나타났다. 부부가족에서 생산하는 식품의 비율은 더 높아서 고추 61.5%, 배추 61.3% 함께 49.1%이었다. 외딴 가족에서의 발효저장식품은 식생활을 이끌어 가는데 다른 어떤 식품보다 중요한 위치에 있어, 된장의 경우 72.1%가 모두 담그어 먹었다. 고추장은 69.7%, 간장은 68.3%로서 부부가족보다 낮은 비율이었다. 장아찌는 38%만이 가족 소비량 전부를 담그고 김치는 82.1%가 직접 담그어 사용하였는데 부부가족보다는 낮았다. 메주는 68.3%가 만들었으나, 부부가족은 82.6%로서 더 높았다. 가정에서 간단

히 만들 수 있는 저장가공식품을 보면, 짬의 경우 대상자 전체의 15.7%가 만들어 비율이 높았지만, 외작가족에서는 4.1%에 불과하였다. 외작가족에 대하여 가정에서 소비하는 식품의 생산과 저장 및 가공에 대하여 점수화한 결과를 보면 식품생산점수가 외작가족은 2.98점이고 부부가족은 4.50점으로서 외작가족이 유의적으로 적었으며($p<0.01$), 발효저장식품의 저장점수에서도 같은 경향으로서 외작가족의 8.57점은 부부가족의 10.24점($p<0.0001$)이었다. 병조림이나 짬 등 가공저장식품은 만드는 경우는 외작가족의 0.48점과 부부가족의 1.07점으로 통계적인 유의성은 없었다.

참고문헌

- 강선이·한명주(2002) 서울지역의 김치섭취에 관한 실태조사. 한국조리과학회지 18(6), 864-691.
- 강신일(1991) 생활습관이 건강에 미치는 영향에 관한 연구: 혈액의 생화학적 변화를 중심으로. 건국대학교 대학원 박사학위논문.
- 고재은(1991) 우리나라 도시영세민 대책의 효율성에 관한 연구:광주시 생활보호대상자를 중심으로. 조선대학교 대학원 석사학위논문.
- 구난숙(1997a) 시판전통발효식품에 대한 대전지역 소비자들의 반응 및 구입현황. 지역사회영양학회지 2(3), 388-395.
- 구난숙(1997b) 대전지역 주부들의 한국발효식품 소비실태. 기초과학연구논집 대전대학교이과대학 기초과학연구소 403-414.
- 김건희·노승욱(1996) 한국인식습관과 건강문제와의 관계연구. 덕성여대논문집 27, 547-558.
- 김귀분·이경호(2001) 노인층과 청장년층 뇌졸중 환자가족의 건강상태 부담감 및 삶의 질과의 관계. 성인간호학회지 13(2), 262-276.
- 김두진·임효진(199) 부산지역의 외식 실태조사2. 연령과 성별에 따른 음식습과 음식의 기호도. 한국식품영양학회지 11(2), 200-211.
- 김연경(2001) 65세 이상 건강검진자의 사상체질분포, 식습관, 영양소섭취 및 질환 양상에 관한 연구. 경희대학교 대학원 석사학위논문.
- 김영숙·염동민(1999) 부산, 양산, 울산지역의 발효식품소비현황 11. 장류. 한국식품영양학회지 12(4), 350-357.
- 김정원·김초강(1997) 일부 노인의 건강행동이 건강상태에 미치는 영향. 한국보건교육학회지 14(1), 73-95.
- 김태영(1986) 도시영세민의 생활실태에 대한 연구. 경북대학교 사회과학연구소 사회과학연구 2권, 147-170.
- 김혜영·최선희·주선의(1996) 편의식품 이용 실태에 관한 연구. 한국식생활문화학회지 11(1), 71-82.
- 남원계·임재은(1996) 도시지역주민의 식습관과 관련요인연구. 한국보건교육학회지 13(2), 69-96.
- 남원계(1995) 도시지역 주민의 식습관과 관련요인 연구. 서울대학교보건대학원 보건학 석사학위논문.
- 문수재(1996) 한국인의 영양문제. 한국영양학회지 29(4), 371-380.
- 문혜경(2003) 근로자의 생활습관과 건강인식에 따른 점진효과와 만족도. 대전대학교 경영행정사회복지 대학원 석사학위논문.
- 박영란(2000) 뇌졸중 환자가족의 부담감과 환자가 지각한 가족지지에 관한 연구. 경희대학교 대학원 석사학위논문.
- 박영선(1998) 한산도지역 주부들의 전통음식에 관한 인지도. 한국조리과학회지 14(5), 516-534.
- 박주원(2000) 한국인의 연령 성별에 따른 식사양상 비교. 중앙대학교 대학원 가정학과 석사학위논문.
- 박준섭(1993) 영세민 복지증진을 위한 지역사회 복지정책 개선방안. 행정문제연구 1(1) 경희대학교 사회과학연구원 행정연구소 247-327.
- 박철·전재균(2001) 패스트푸드 소비자들의 이용실태와 만족도에 관한 연구 -부산지역 주요업체를 중심으로-. 의식경영연구 4(2), 73-90.
- 신영자·박금순(1995) 도시지역 직장남성의 식습관에 관한 연구. 한국식생활문화학회지 10(5), 435-442.
- 신화진(2002) 춘천지역 남녀 중학생의 인스턴트 식품 섭취 실태와 식습관 형성에 관한 연구. 강원대학교 교육대학원 석사학위논문.
- 신혜숙(2001) 배우자 유무에 따른 여성노인의 자아존중감, 건강상태 및 생활만족도에 관한 연구. 대한간호학회지 31(6), 1119-1128.
- 안숙자a(1989) 한국주부의 가공식품에 대한 인식 및 이용 실태에 관한 연구 - 경기도일부지역을 중심으로-. 한국조리과학회지 5(2), 75-90.
- 안숙자b(1989) 서울 주부의 가공식품에 대한 인식 및 이용실태에 관한 연구. 중앙대학교 한국교육문제연구소 논문집 5호, 147-161.
- 오영숙(1996) 뇌졸중 환자가족의 정신건강에 대한 조사연구 이화여자대학교대학원 석사학위논문.
- 오장균(2000) 한 사업장 근로자들의 스트레스, 생활습관 및 건강수준간의 관계. 대한산업의학회지 12(1), 26-40.
- 오진주(1997) 우리나라 일반성인의 연령별 건강행위 및 관련요인에 대한 비교연구. 성인간호학회지 9(2), 286-296.
- 왕수경(1992) 대학생의 즉석식품의 이용 실태 조사 -대전지역을 중심으로-. 대전대학교 기초과학연구소 논문집 자연과학 3(1), 181-188.
- 왕수경·이나영(2003) 농촌지역 중·노년기 여성의 식습관 및 영양섭취량 비교 연구. 대전대학교 기초과학연구소 논문집 자연과학 14(1), 149-160.
- 원영순·진기남(2003) 노인의 구강상태와 식습관 및 건강의 관계. 연세대학교 정경대학원 석사학위논문.

- 원향례(1995) 식습관과 건강상태와의 관련성. 상지대학교 논문집 16권, 273-280.
- 이병동·조병찬(1979) 영세민의 농외소득 증대방안에 관한 연구. 동국대학교 새마을연구소 논문집 1권, 5-34.
- 이영순·구성자·한명주(1998) 시설노인과 재가노인의 식습관과 정신건강 상태에 관한 실태조사. 한국식생활문화학회지 13(5), 475-486.
- 이연숙·오찬옥(1993) 노년기의 상황설정에 따른 노인주거 특성에 대한 선호. 대한건축학회논문집 9(2), 35-44.
- 이입숙(2001) 치매노인가족의 부양부담에 관한 연구. 동아대학교대학원 석사학위논문.
- 이종현·전은정(1996) 건강과 생활양식의 상호관련성. 대구효성가톨릭대학교 연구논문집 52(2), 57-67.
- 이중희·오명숙·손숙미(1994) 부천지역의 주부와 요식업소의 수입농산물 사용실태 조사. 성심여자대학교 생활과학연구논집 14(1), 35-44.
- 이현옥·이숙영(1992) 농촌가정의 식생활 행동의 분석. 경기도 안성지역을 중심으로. 중앙대학교 가정문화연구소 가정문화논총 6권, 41-54.
- 이형실(1999) 농촌 부부가구노인의 사회적 지원에 관한 연구. 한국노년학 19(3), 109-120.
- 이효지·이윤경·장은주(1996) 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동에 관한 조사연구 -서울 및 경기도 일부지역 주부들을 중심으로-. 한국식생활문화학회지 11(2), 179-206.
- 임영희(1991) 외식산업의 발전과 Fast Foods 이용실태 및 개선방안에 대한 고찰. 대전대학교 자연과학 2(1), 93-110.
- 우경자·천종희·최은옥(2002) 인천 광역시 노인의 식생활과 식생활 관련 인자 연구. 한국식생활문화학회지 17(4), 424-434.
- 장은주(1995) 전통음식에 대한 의식, 지식, 식생활 행동, 기호도에 관한 조사연구 -서울 및 경기 일부지역 주부들을 중심으로-. 한양대학교 교육대학원 가정교육전공 석사학위논문.
- 장현숙(1992) 농촌주부의 가공식품 이용실태에 관한 조사연구 -경상북도일부지역을 중심으로-. 안동대학교논문집 14(1), 143-159.
- 전경숙(2001) 농촌노인의 만성질환 실태와 보건복지 대책에 관한 연구. 원광대학교 대학원석사학위논문.
- 정금주·이승교·전승규·모수미(1997) 용융영양학의 실제. 효일문화사. 서울.
- 정미숙·강금지(1996) 도시남자 노인의 건강과 식품에 대한 인식 및 식습관 조사. 한국식생활문화학회지 11(4), 455-463.
- 정용진·김주현(1996). 대구 경북지역의 전통 발효 식품 이용에 관한 실태조사. 동아시아식생활학회지 6(3), 403-410.
- 정주애·김공현·김병성(1994) 부산지역노인들의 자가건강관리에 대한 연구. 인제의학 15(2), 259-272.
- 정효숙(1998) 경남도민의 식습관과 식품선호도에 관한 연구. 21세기 경남도민의 삶의 질 3권, 559-580.
- 조경자·한동희(1994) 노인의 식습관과 건강상태에 관한 연구 - 부산시 남·여노인을 중심으로 -. 경성대학교논문집 15(2), 57-74.
- 조경자(2002) 노인의 지방섭취 식습관과 심혈관계 질환과의 관계에 대한 연구. 대한 가정학회지 40(5), 1-14.
- 조유향·박운창(2003) 일부지역 재가노인의 연령, 생활습관과 건강상태와의 관계. 한국노년학 23(2), 141-153.
- 천종희·강업순(1998) 중년주부 가정의 전통음식이 용에 관한연구-경기 인천지역을 중심으로-. 한국식생활문화학회지 13(5), 461-474.
- 최영애(2003)공동어시장 근로자들의 근로환경과 생활습관에 따른 건강상태 분석. 고신대학교 보건대학원 석사학위논문.
- 최영희·원종순(1989) 급·만성 질병이 있는 가족의 가족 기능 비교 연구. 이화여자대학교 간호과학 연구소 간호과학 1권, 5-30.
- 최은미·윤혜경·구성자(1999) 제주지역 장수마을의 식습관조사. 생활과학논집 3(1), 57-65.
- 최은옥·우경자·천종희(2002) 인천광역시 노인들의 음식 및 식품에 대한 기호도 조사. 한국식생활문화학회지 17(1), 78-89.
- 최형님(1998) 농촌노인의 건강상태와 의료 욕구에 관한 연구 -남원시 노인을 대상으로 -. 광주대학교 경상대학원 사회복지학 석사학위논문.
- 한 익(1996) 전통음식의 현대적 인식과 재창조. 서울대학교 대학원 인류학과 문학석사학위논문.
- 함인희 1983 한국 가족형태의 변화: 1960, 70년대 산업화와 관련해서 이화여자대학교 대학원 사회학과 석사학위논문.
- 홍금선·백수진·김향숙(1999a) 시판되는 한국전통 음식의 인지도 및 기호도의 세대간 차이. 한국생활과학회지 8(2) 373-385.
- 홍금선·백수진·김향숙(1999b) 시판되는 전통음식의 이용현황 및 선호도의 세대간 차이. 한국생활과학회지 8(2), 363-372.
- 황춘선·박모라·양이선(1991) 중년기의 식습관 및 기호가 건강상태에 미치는 영향. 한국식생활문화학회지 6(4), 351-367.