

## 서울과 대전 지역 주부의 지역김치에 대한 인식과 소비 실태 조사

안 선 정<sup>¶</sup>

혜천대학 식품과학계열 교수

## A Survey on the Consumption Pattern and Awareness of Regional Kimchi among Married Women in Seoul and the Daejeon Area

Sun-Choung Ahn<sup>¶</sup>

*School of Food Science, Hyecheon College*

### Abstract

The objective of this study were to examine the consumption pattern and awareness of Kimchi, which is our traditional food, preference for Kimchi, and the way of quality improvement in order to understand the recognition about the position and importance of Kimchi. The results are as follows.

As for the recognition about regional way of making Kimchi, it turned out that married women in Seoul and Daejeon don't know their own ways of making Kimchi, and those in Daejeon don't know it more than those in Seoul.

The rate of using Kimchi made at home was higher in Daejeon than in Seoul, and the rate of using Kimchi in both ways turned out higher in Seoul than in Daejeon. The reason why they use home-made Kimchi was that they generally prefer their own specific tastes both in Seoul and in Daejeon. Daily Kimchi ingestion was higher in Daejeon than in Seoul.

Besides, the recognition about the superiority of our traditional Kimchi turned out high both in Seoul and in Daejeon. The survey of preferring Kimchi taste has been found that well pickled and proper seasoned Kimchi were most preferred both in Seoul and in Daejeon. Preference rate of various kinds of Kimchi came in the following order: Baechu Kimchi, Mu Kimchi, Oisobaki, Pa-buchu Kimchi in the Seoul area while Baechu Kimchi, Mu Kimchi, Pa-buchu kimchi, Oisobaki in the Daejeon area.

In general, a sort of Kimchi stew was most popular as a dish using Kimchi with 63.8% both in Seoul and in Daejeon. It has been found in Seoul as well as in Daejeon that Kimchi served at a restaurant was usually untasty in comparison with Kimchi

---

¶ : 교신저자, 017-728-0426, asc@hcc.ac.kr, 대전광역시 서구 복수동 333번지

at home.

The rate of preferring Kimchi on the markets in Seoul and in Daejeon as a whole came in the following order: Baechu Kimchi, Chongkak Kimchi, Baek kimchi

People thought both in Seoul and in Daejeon that materials and cleanness were top priority when choosing Kimchi on the market.

According to the result as above, recognition rate of Kimchi in the Seoul and Daejeon areas was shown rather low. Consequently, a further detailed research on Kimchi is thought to be needed. As the recognition of Kimchi increases, Kimchi consumption will increase accordingly. In order to prevent adult diseases, I think we should increase the consumption of Korean traditional fermentation food including Kimchi by increasing recognition of importance of nutrition, function, superiority, and the role of fermentation of Kimchi.

Key words : Kimchi, consumption pattern, married women, Seoul, Daejeon.

## I. 서 론

김치는 배추나 무 등의 야채류를 소금에 절인 뒤 고춧가루, 마늘, 파, 생강 등 갖은 양념 그리고 각종 젓갈류를 첨가하여 만든 전통 발효 식품으로 겨울철에는 부족되기 쉬운 비타민류 및 무기염류의 중요한 공급원이 되어 왔다(박건영·최홍식 1992; 황인주 1986).

김치는 지역 및 계절별로 생산되는 채소 원료가 다르고, 재료의 종류, 배합 비율 및 숙성 방법이 매우 다양하며, 사용되는 주 재료에 의해 크게 김치류, 깍두기류, 동치미류, 절임류, 찐지류, 식혜류 등으로 구분할 수 있고, 이것을 세분화하면 100여종이 넘는다(윤서석 1991; 김명희 등 1987).

지역에 따른 김치의 종류 및 특성을 살펴보면 우리나라의 남북으로 길게 뻗은 지형적인 영향으로 겨울의 기온차가 커 지역에 따라 김치의 간과 양념, 고명을 결정하는 조건이 달라 소금 사용량, 젓갈 종류와 젓갈 분량, 고추의 사용의 형태와 분량, 부재료의 종류 등이 달라서 지방마다 특색 있는 김치가 발달하였다(이철호·안보선 1995; 이성우 1984; www.kimchi.or.kr).

각 지방의 차이를 보면 북부 지방 김치는 국물이 많고 싱겁고 맑으며 젓갈은 조기젓, 새우젓을 많이 쓰며 남부 지방은 김치에 속을 적게 쓰며 고춧가루와 젓갈, 소금을 많이 넣어 맵고 짜게 담고 멸치젓을 주로 쓰고 중부 지방은 간이 중간 정도로 양념이 호화로우며 맛이 담백하다.

이중 서울 지역과 대전 지역을 비교해 보면 서울 지방은 무채를 고춧가루로 양념한 소를 넣어 만들며 대체로 짜지도 싱겁지도 않은 중간 정도의 맛을 유지하며 새우젓, 조기젓, 황석어젓 등 담백한 젓국을 많이 쓰고 생새우, 생갈치 등도 많이 넣으며 통배추 김치, 장김치, 숙각두기, 열무김치, 나박김치, 오이김치 등이 대표적인 김치이

다(황혜성 외 2003).

대전 지역은 간은 중간 정도이며 맛은 순하고 양념을 많이 넣지 않으며 부 재료로 갓, 미나리, 대파, 삭힌 고추, 청각 등을 잘 쓴다. 배추와 무는 배추짠지, 무짠지라 하여 통으로 담그며 간을 층층으로 하여 담근다. 또 배추와 무를 큼직하게 썰어 반반 섞은 섞박지는 젓국 달인 국물을 부어 만들며, 젓갈로는 조기젓, 황석어젓, 새우젓을 많이 사용하고 총각김치를 많이 담그는데 서울의 깍두기 같지 않고 양념을 적게 넣어 시원하다(강선이·한명주 2002; 이춘자 등 1998; www.kimchi.or.kr).

우리나라 김치는 대부분 가정 단위로 자가 제조 형태로 소비되는 것이 대부분이지만 급속한 경제 성장에 의한 국민 소득의 증가, 가공 식품 산업의 발달 등에 의해 한국인의 식생활 및 문화 생활이 급속히 변화되어 소비 형태가 다양해졌다.

그러나 음식은 인간의 생활과 환경 그리고 사회 변화에 따라 그 형태와 질이 다소 변질될 수 있으나 시는 곳의 지역 음식만은 시대의 변화에도 불구하고 계속 이어져 내려 올 수 있다.

그러므로 지역 음식으로서의 김치에 관한 인지도와 소비 형태에 대한 연구가 필요하다고 사료된다.

현재 김치에 대한 연구로 제조 원료에 대한 연구(박건영 등 1996; 이진희 등 1998), 제조 방법에 대한 연구(이영옥 등 1996; 고영태·강정화 2001), 보존성에 대한 연구(허은영 등 1997; 안선정·이귀주 1995), 이용 실태에 대한 연구와 발전 현황에 대한 연구(한재숙·조연숙 1998; 김은희·김성로 1998; 한재숙 등 1997; 조재선 1990; 정대성 1996)가 있으나, 지역 음식으로서의 인지도와 소비 형태에 관한 연구가 부족한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 서울과 대전 지역을 중심으로 김치에 대한 주부들의 김치 이용에 대한 인지도와 섭취 실태, 김치의 우수성, 선호하는 김치와 김치 이용 음식, 김치의 품질 개선 방향에 대한 연구를 수행하여 지역 음식으로서의 김치 연구에 유용한 기초 자료를 제공하는데 목적이 있다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 조사 기간 및 방법

본 조사는 2006년 6월 1일부터 7월 31일까지 서울과 대전 지역에 거주하고 있는 주부들을 대상으로 설문 조사를 실시하였다. 서울과 대전 지역 각 300부씩 설문지를 배부한 후 서울은 240부, 대전 지역은 267부를 회수하여 조사 자료로 이용하였다. 조사 방법은 배부한 설문지를 조사 대상자가 직접 기입하는 자기 기입법을 사용하였다.

### 2. 조사 내용

본 조사를 위한 설문지는 관련 문헌(김은희·김성로 1998; 강선이·한명주 2002)을 기초로 하여 연구에 필요한 항목들을 구성하였으며 내용은 다음과 같다.

- 1) 일반적인 사항으로 조사 대상자의 연령, 가족 형태, 거주 형태, 가정의 월수입, 교육 수준 등을 조사하였다.
- 2) 김치 이용에 대한 인식 조사로 김치 섭취에 대한 인식, 거주 지역의 김치 담그는 방법 인식 정도, 가정 제조 김치와 시판 김치 사용 실태, 김치 제조에 따른 이용 실태, 김치 섭취 빈도 등을 조사하였다.
- 3) 식생활에서의 김치의 위치와 중요성에 대한 인식을 파악하기 위해 김치의 우수성에 대한 인식도와 건강 의식을 조사하였다.
- 4) 지역 간의 김치에 대한 선호도를 조사하기 위해 선호하는 김치의 맛과 간, 김치의 종류와 김치 이용 음식을 조사하였다.
- 5) 김치의 개선점을 위한 연구로 외식 시와 집에서 먹는 김치 비교, 시판 김치의 이용도, 시판 김치의 품질 개선 사항을 조사하였다.

### 3. 조사 자료의 통계처리

통계처리는 SPSS(10.0 win) 프로그램을 이용하여 분석하였다. 설문 결과의 지역별로 구분하여 빈도수와 백분율로 나타내었고, 변수간의 차이는  $\chi^2$ -test로 조사하였다.

## Ⅲ. 연구 결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성은 <표 1>과 같다.

연령별로는 서울, 대전권 지역 모두 40대가 84.8%, 73.0%로 가장 많으며 가족 형태로는 서울, 대전 지역 모두 핵가족이 76.3%, 82.7%로 대부분을 차지하고 있다.

또한 주택 형태로는 서울 지역은 연립 주택과 아파트가 40.8%, 40.0%로 가장 많은 반면에, 대전 지역은 단독 주택이 50.5%로 대부분을 차지하였다.

월수입별로는 서울은 251만원 이상이 51%를 이루고 있으며 대전 지역은 150~200만원이 29.4%를 가장 많이 차지하여 두 지역의 월수입이 차이가 나는 것으로 나타났다.

교육 수준으로는 서울 지역은 대졸 이상이 67%를 차지하고 있으며, 대전 지역은 고졸이상이 53.6%를 차지하였다. 직업별로는 직업을 가진 주부가 서울은 52.7%, 대전 지역은 38.6%를 차지하였다.

### 2. 김치의 이용 실태에 대한 인식 조사

<표 1> 조사 대상자의 일반적 특성

구분	지역	서울		대전		합계	
		N(명)	%	N(명)	%	N(명)	%
연령	20~29세	3	1.3	15	5.8	18	3.6
	30~39세	23	9.7	46	17.7	69	13.9
	40~49세	201	84.8	190	73.0	391	78.7
	50세 이상	10	4.2	9	3.5	19	3.8
	합계	237	100	260	100	497	100
가족 형태	부부가족	29	12.0	25	9.4	54	10.7
	핵가족	183	76.3	220	82.7	403	79.6
	확대가족	28	11.7	21	7.9	49	9.7
	합계	240	100	267	100	507	100
주택형태	단독주택(도시)	46	19.2	135	50.5	81	16
	단독주택(농가)			13	4.9	13	2.6
	연립주택	98	40.8	29	10.9	127	25.0
	공동주택(아파트)	96	40	90	33.7	286	56.4
	합계	240	100	267	100	507	100
월수입	100만원 이하	15	8.1	40	19.6	55	14.1
	101~150만원	20	10.8	32	15.7	52	13.4
	151~200만원	25	13.5	60	29.4	85	21.9
	201~250만원	30	16.2	35	17.2	65	16.7
	251만원 이상	95	51.4	37	18.1	132	33.9
	합계	185	100	204	100	389	100
교육수준	초등학교 졸	5	2.2	2	0.8	7	1.4
	중졸	8	3.5	10	3.7	18	3.7
	고졸	62	27.3	142	53.6	204	41.4
	대졸 이상	152	67	111	41.9	263	53.5
	합계	227	100	265	100	492	100
직업의 유무	있다	117	52.7	100	38.6	217	57.2
	없다	105	47.3	159	61.4	264	42.8
	합계	222	100	259	100	481	100

〈표 2〉 김치 섭취와 거주 지역 김치의 종류 및 담그는 방법에 대한 인식

항목	지역	서울		대전		합 계		유의도
		N(명)	%	N(명)	%	N(명)	%	
김치 섭취에 대한 인식	꼭 먹어야 한다.	114	48.1	125	48.0	239	48.0	$\chi^2=3.982$
	가능한 먹는 것이 좋다.	100	42.1	115	44.0	215	43.2	
	먹지 않아도 된다.	21	8.9	18	6.9	39	7.8	
	먹지 않는다.	2	0.9	3	1.1	5	1.0	
	합계	237	100	261	100	498	100	
거주 지역 김치의 종류와 담그는 방법의 인식 정도	잘 안다.	10	4.2	6	2.2	16	3.2	$\chi^2=4.824$
	조금 안다.	56	23.3	41	15.4	97	19.1	
	전혀 모른다.	174	72.5	220	82.4	394	77.7	
	합계	240	100	267	100	507	100	

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

### 1) 김치 섭취에 대한 인식

김치 섭취에 대한 인식은 <표 2>와 같다. 김치를 꼭 먹어야 한다고 대답한 것은 서울 지역, 대전 지역 모두 48.1%, 48.0%로 높게 나타났으며, 가능한 먹는 것이 좋다고 대답한 것은 서울 지역, 대전 지역 각각 42.1%, 44.0%로 나타났으며 먹지 않아도 된다는 대답은 서울 지역 8.9%, 대전 지역은 6.9%로 나타났고 김치를 먹지 않는다는 각각 0.9%, 1.1%로 나타나 서울 지역과 대전 지역 모두 김치 섭취에 대한 인식은 무척 높은 것으로 나타났다.

### 2) 거주 지역 김치의 종류와 담그는 방법에 대한 인식

거주 지역 김치의 담그는 방법에 대한 인식에 대한 결과는 <표 2>와 같다. 전체적으로 서울, 대전 지역 모두 전혀 모른다가 72.5%, 82.4%로 대부분이 자기 지역의 거주하는 곳의 김치 담그기 방법을 모르고 있는 것으로 나타났으며, 대전 지역 주부들이 서울 지역보다 자기 지역의 김치 담그기 방법을 모르고 있는 것으로 나타났다.

### 3) 가정 제조 김치와 시판 김치 사용 실태

서울과 대전 지방의 김치 제조에 따른 김치의 이용 실태의 결과는 <표 3>과 같다. 서울 지역에서는 가정에서 제조한 김치 이용이 55.8%, 시판용 김치 이용이 6.3%, 둘 다 사용한다가 37.5%, 안 먹는다가 0.4%이며 대전 지역은 가정에서 제조한 김치 이용이 71.2%, 시판용 김치 이용이 1.5%, 둘 다 사용한다가 26.9%, 안 먹는다가 1.1%

〈표 3〉 가정 제조 김치와 시판 김치 이용에 관한 실태조사

항목	지역	서울		대전		합계		유의도
		N(명)	%	N(명)	%	N(명)	%	
김치 제조에 관한 이용 실태	가정 제조 김치	134	55.8	190	71.2	324	63.9	$\chi^2=19.252^{**}$
	시판 김치	15	6.3	4	1.5	19	3.7	
	둘 다 사용	90	37.5	72	26.9	162	32	
	안 먹는다	1	0.4	1	0.4	2	0.4	
	합계	240	100	267	100	507	100	
가정에서 김치를 제조하여 먹는 이유	맛과 기호	121	54.0	151	58.8	272	56.6	$\chi^2=0.642$
	가족들이 시판김치 안 먹음	25	11.1	26	10.1	51	10.6	
	맛없고 위생 불결	70	31.3	70	27.2	140	29.1	
	시중 김치는 짜고 매워서	8	3.6	10	3.9	18	3.7	
	합계	224	100	257	100	481	100	
김치를 담그지 않는 이유	가족들이 안 먹음	17	13.2	9	8.4	26	11.0	$\chi^2=1.124$
	시댁이나 친정에서 얻어 먹음	49	38.0	40	37.0	89	37.6	
	방법 모름	8	6.2	7	6.5	15	6.3	
	시간 없음	55	42.6	52	48.1	107	45.1	
	합계	129	100	108	100	237	100	
1일 김치 섭취 빈도	매일	189	78.8	230	86.1	419	82.7	$\chi^2=12.513^{**}$
	하루 두 번	29	12.1	32	12.0	61	12.0	
	하루 한 번	20	8.3	4	1.5	24	4.7	
	안 먹는다	2	0.8	1	0.4	3	0.6	
	합계	240	100	267	100	507	100	

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

로 나타났다.

가정에서 제조한 김치 이용에서 대전 지역이 71.2%로, 서울 지역은 56.7%로 대전 지역의 주부들이 가정에서 제조한 김치 이용도가 높았고 둘 다 사용은 서울 37.9%, 대전 26.0%로 서울이 높은 것으로 나타났다.

위와 같이 가정에서 제조한 김치의 사용이 높은 결과는 조사 대상 주부들이 대부

분 연령대가 40대이며, 이들은 김치를 담그는 방법을 알고 있는 세대들이고 집에서 제조하는 김치가 더 익숙하여 이와 같은 결과가 나왔으리라고 생각된다.

#### 4) 가정에서 김치를 제조하여 먹는 이유

가정에서 담근 김치를 이용한다면 그 이유에 대하여 알아본 결과는 <표 3>과 같다. 서울, 대전 지역 모두 전체적으로 우리 집만의 독특한 맛과 기호 때문이라는 대답이 58.3%로 가장 높았으며 시중의 김치는 맛이 없고 위생상 불결해서가 29.7%, 가족들이 시판 김치는 안 먹는다가 9.4% 등의 순으로 나타났다.

이러한 결과는 아직 우리나라에서는 김치에 대해 그 집단의 독특한 맛과 기호를 더 중시하며 각 집안의 차별된 김치가 전해지고 있는 것으로 생각되어진다.

#### 5) 김치를 담그지 않는 이유

김치를 담그지 않는 이유에 대한 결과는 <표 3>과 같다. 김치를 담그지 않는 이유로 시간이 없어서가 서울과 대전 지역 각각 42.6%, 48.1%로 높게 나타났으며 시어른이나 친정집에서 가져다 먹는다가 서울은 38%, 대전은 37%로 나타났고, 가족들이 먹질 않아서가 서울 지역은 13.2%, 대전 지역은 8.4%로, 만드는 방법 모름이 서울 지역은 6.2%, 대전 지역은 6.5%로 나타났다.

#### 6) 1일 김치 섭취빈도

1일 김치 섭취빈도에 대한 설문 결과는 <표 3>과 같다.

매일 먹는다는 대전 지역이 86.1%로 서울 78.8%보다 유의하게 높게 나타났으며, 대전 지역이 1일 김치 섭취량이 서울보다 높은 것으로 나타났다. 1일 김치 섭취량이 하루 두 번 먹는다는 서울 지역, 대전 지역 각각 12.1%, 12.0%로 비슷한 경향을 보였으며 하루 한 번 먹는다는 서울 지역이 8.3%, 대전 지역이 1.5%로 서울 지역이 더 높게 나타났다. 김치를 안 먹는다는 서울 지역이 0.8%, 대전 지역이 0.4%로 나타났다.

### 3. 전통음식으로서 김치의 우수성과 건강지식

#### 1) 김치의 우수성에 대한 인식도

식생활에서의 김치의 위치와 중요성에 대한 인식을 파악하기 위해 김치가 얼마나 우수하며 우리 몸에 중요한가라는 질문에 대한 결과는 <표 4>와 같다. 서울, 대전 지역 모두 아주 우수하며 건강을 위해 없어서는 안 되는 식품으로 89.1%, 88%로 두 지역 모두 우리나라 김치의 우수성에 대한 인식은 높은 것으로 나타났다.

〈표 4〉 김치의 우수성에 대한 인식도와 건강 의식

항목	지역	서울		대전		합계		유의도
		N(명)	%	N(명)	%	N(명)	%	
김치의 우수성에 대한 인식도	이주 우수하다.	214	89.1	235	88	449	88.5	$\chi^2=5.978$
	보통이다.	20	8.3	30	11.2	50	9.9	
	우수하지 않다.	3	1.3	1	0.4	4	0.8	
	중요하지 않다.	3	1.3	1	0.4	4	0.8	
	합계	240	100	263	100	507	100	
김치 대신 먹는 식품	채소 샐러드	57	27.3	39	18.8	96	23.0	$\chi^2=8.125^*$
	과일	85	40.7	76	36.5	161	38.6	
	오이 피클, 단무지	18	8.6	23	11.0	41	9.8	
	나물	49	23.4	70	33.7	119	28.5	
	합계	209	100	208	100	417	100	

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

## 2) 건강 의식

김치의 주 재료는 채소와 고춧가루 등으로 비타민 C가 풍부한 재료로 김치를 먹지 않는 경우, 이와 같은 영양소를 김치 대신 무엇으로 대체하는가에 대한 설문 결과에 대한 결과는 〈표 4〉와 같다. 서울 지역은 과일, 채소 샐러드, 나물, 오이 피클 순이며, 대전 지역은 과일, 나물, 채소 샐러드, 오이 피클, 단무지 순으로 나타났다. 두 지역 모두 과일을 먹는 것으로 나타났으며 그 다음으로 서울 지역은 채소 샐러드를, 대전 지역은 나물류를 섭취하는 것으로 나타났다. 이러한 차이는 유의하였다.

## 4. 선호하는 김치의 맛과 종류 및 김치 이용 음식

### 1) 선호하는 김치의 맛과 간

제일 맛있다고 생각되는 김치의 맛과 간에 대한 설문 결과는 〈표 5〉와 같다. 서울과 대전 지역 모두 비슷한 수준으로 서울과 대전 지역 모두 전체적으로 잘 익은 김치와 적당한 간 88.3%, 88.8%로 가장 높게 응답하였고, 안 익은 김치는 6.3%, 9.7%로 나타났다.

그러므로 김치를 소량씩 담가 적당히 숙성하여 전량 소비할 수 있도록 하는 것이 맛과 영양, 경제성을 고려할 때 바람직하다고 생각된다.

### 2) 선호하는 김치의 종류

〈표 5〉 선호하는 김치의 맛과 종류 및 김치 이용음식

항목	지역	서울		대전		합계		유의도
		N(명)	%	N(명)	%	N(명)	%	
선호하는 김치의 맛과 간	잘 익은 김치	212	88.3	237	88.8	449	88.6	$\chi^2 = 5.329$
	싱거우면서 강한 맛	5	2.1	1	0.4	6	1.2	
	안 익은 김치	15	6.3	26	9.7	41	8.1	
	맵지 않고 싱거운 맛	8	3.3	3	1.1	11	2.1	
	합계	240	100	269	100	507	100	
선호하는 김치의 종류	배추김치	146	60.8	175	65.6	321	63.3	$\chi^2 = 5.017$
	무로 만든 김치	66	27.5	54	20.2	120	23.7	
	오이소박이	16	6.7	14	5.2	30	5.9	
	파김치, 부추김치	12	5.0	24	9.0	36	7.1	
	합계	240	100	267	100	507	100	
김치를 이용해서 조리하는 음식	김치찌개 종류	156	65	170	63.7	326	64.3	$\chi^2 = 2.382$
	전이나 볶음밥	64	26.6	72	27.0	136	26.8	
	부재료 곁들인 음식	15	6.3	14	5.2	29	5.7	
	속재료 이용	5	2.1	11	4.1	16	3.2	
	합계	240	100	267	100	507	100	

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

좋아하는 김치의 종류에 대하여 알아본 결과는 〈표 5〉와 같다.

서울 지역은 배추김치 60.8%, 무김치 27.5%, 오이소박이 6.7% 파, 부추김치 5.0% 순으로 나타났으며, 대전 지역은 배추김치 65.6%, 무김치 20.2% 파, 부추김치 9.0%, 오이소박이 5.2% 순이었다. 두 지역 모두 서울 지역의 김치의 한 종류인 배추김치를 선호하는 것으로 나타나 지역 간의 차이는 없는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 지역을 대표하는 김치들에 대한 인식이 낮아 지역 구분 없이 각 지역에서 서로 선호하는 것으로 생각되어진다.

### 3) 김치를 이용해서 조리하는 음식

김치를 이용해서 어떤 음식을 조리하는가 라는 질문에 대한 결과는 〈표 5〉와 같다.

두 지역 모두 전체적으로 김치찌개 종류가 서울 지역은 65%, 대전 지역은 63.7%로 높게 나타났으며, 두 지역 모두 전이나 볶음밥 이용, 부재료 곁들인 음식, 속 재료

이용의 순으로 나타났다.

이러한 결과에 의해 서울과 대전 지역 주부들이 김치찌개, 김치 볶음밥, 김치전을 선호하여 가정에서 주로 이용하고 있는 것으로 나타났으며, 이는 김은희와 김성로 (1998)의 연구와 일치하는 것으로 나타났다. 이러한 기호도를 파악하여 기존의 김치 제품 외에 손쉽게 조리할 수 있는 즉석 김치찌개, 김치 볶음밥 등 다양한 김치 제품을 상품 개발하는 것이 필요하다 사료된다.

### 5. 김치의 개선점

#### 1) 외식 시 먹는 김치와 집에서 먹는 김치의 비교

외식 시 먹는 김치와 집에서 먹는 김치를 비교한 결과는 <표 6>과 같다. 서울

<표 6> 김치의 개선점에 대한 조사

항목	지역		서울		대전		합계		유의도
	N(명)	%	N(명)	%	N(명)	%			
외식 시 먹는 김치와 집에서 먹는 김치의 비교	더 맛있다.	35	14.6	23	8.6	58	11.4	$\chi^2 = 5.892$	
	비슷하다.	57	23.8	74	27.7	131	25.8		
	조금 못하다.	109	45.4	120	45	229	45.2		
	맛이 없다.	39	16.2	50	18.7	89	17.6		
	합계	240	100	267	100	507	100		
시판 김치의 이용도	배추김치	155	66.5	170	66.1	325	66.3	$\chi^2 = 4.627$	
	총각김치	38	16.3	30	11.7	68	13.9		
	깍두기	4	1.7	9	3.5	13	2.7		
	백김치	20	8.6	29	11.3	49	10		
	기타	16	6.9	19	7.4	35	7.1		
합계	233	100	257	100	490	100			
시판 김치의 품질개선 사항	재료와 청결도	156	65.0	184	68.9	340	67.1	$\chi^2 = 3.012$	
	적당한 절임과 젓갈의 농도	34	14.2	28	10.5	62	12.2		
	적절한 배합과 간	29	12.1	25	9.4	54	10.6		
	적당한 숙성과 부재료	21	8.7	30	11.2	51	10.1		
	합계	240	100	265	100	507	100		

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

과 대전 지역 모두 조금 못하다가 45.4%, 45%로 가장 높게 나타났으며, 비슷하다가 23.8%, 27.7%이며, 맛이 없다가 16.2%, 18.7%로 외식 시 먹는 김치는 집에서 먹는 김치보다 맛이 덜하다는 인식이 높은 것으로 나타났다.

## 2) 시판 김치의 이용도

시판 김치 중 어떤 김치를 이용하는지에 관한 설문에 대한 결과는 <표 6>과 같다. 서울 지역과 대전 지역 모두 배추김치, 총각김치, 백김치, 깍두기 순으로 나타나 배추김치가 가장 선호되는 것으로 나타났다.

## 3) 시판 김치의 품질 개선 사항

시판 김치의 품질 개선은 어느 면이 개선이 필요한가라는 설문 결과는 <표 6>과 같다. 서울 지역은 재료와 청결도가 65%, 적당한 절임이 14.2%, 적절한 배합과 간이 12.1%, 적당한 숙성과 부재료가 8.7% 순으로 나타났고, 대전 지역은 재료와 청결도가 68.9%, 적당한 절임이 10.5%, 적절한 배합과 간이 9.4% 적당한 숙성과 부재료가 11.2%순으로 나타났다.

윤석인(1988)은 시판용 김치의 문제점으로 조미료 첨가, 위생, 가격, 정성, 맛 등이 지적되었는데, 본 조사에서도 재료와 청결도가 큰 문제점인 것으로 나타나 일치하는 경향을 나타냈다. 이러한 결과로 시판용 김치 제조 시 품질 개선을 위해 좋은 재료와 위생적인 측면을 충분히 고려해야 한다고 생각한다.

## IV. 결론 및 요약

본 연구는 우리의 전통 음식인 김치에 대하여 지역 음식으로서의 인지도와 식생활에서의 김치의 위치와 중요성에 대한 인식을 파악하기 위해 김치 이용에 대한 인지도와 섭취 실태, 김치의 우수성, 선호하는 김치와 김치 이용 음식, 김치의 품질 개선 방향에 대한 조사를 하였고 그 결과는 다음과 같다.

거주 지역의 김치 담그는 방법에 대한 인식은 전체적으로 서울, 대전 지역 모두 자기 지역의 김치 담그기 방법을 모르고 있는 것으로 나타났고, 대전 지역 주부들이 서울 지역 주부보다 자기 지역의 김치 담그기 방법을 모르고 있는 것으로 나타났다.

가정에서 제조한 김치 이용은 대전 지역이 서울 지역보다 김치 이용도가 높았고, 둘 다 사용은 서울 지역이 대전 지역보다 높은 것으로 나타났다. 가정에서 담근 김치를 이용하는 이유는 서울, 대전 지역 모두 전체적으로 우리 집만의 독특한 맛과 선호가 높았다. 하루 김치 섭취량은 대전 지역이 서울보다 높았다.

또한 우리 전통 김치의 우수성에 대한 인식은 서울과 대전 지역 모두 우리나라 김치의 우수성에 대한 인식은 높은 것으로 나타났다. 선호하는 김치의 맛에 대한 설

문 결과는 서울과 대전 지역 모두 잘 익은 김치와 적당한 간을 가장 높게 응답하였고, 선호하는 김치의 종류로는 서울 지역은 배추김치, 무김치, 오이소박이, 파, 부추김치 순이었으며, 대전 지역은 배추김치, 무김치, 파, 부추김치, 오이소박이 순으로 나타났다.

김치를 이용한 조리 음식은 두 지역 모두 전체적으로 김치찌개 종류가 63.8%로 가장 높았고, 외식 시 먹는 김치는 두 지역 모두 집에서 먹는 김치보다 맛이 덜하다는 인식이 높은 것으로 나타났다.

시판 김치의 이용도는 서울과 대전 지역 모두 전체적으로 배추김치, 총각김치, 백김치 순으로 나타났다. 시판 김치의 품질 개선의 내용으로 서울과 대전 지역 모두 재료와 청결도를 가장 높게 생각하였다.

위와 같은 결과로 서울과 대전 지역의 김치에 대한 인지도는 부족한 것으로 나타났다으며, 이에 지역에 따른 김치에 대한 구체적인 연구가 더 필요하다고 사료되며, 김치에 대한 인식도가 높아짐에 따라 김치의 섭취량도 늘어나는 추세이므로 성인병 예방을 위해 김치의 영양가, 기능성, 우수성, 김치의 유산균의 역할 등을 인식시켜 우리의 전통 발효식품인 김치의 소비를 증가시키는 것이 필요하다고 생각된다.

## 참고문헌

1. 박건영·최홍식 (1992) : 김치와 니트로소아민. *한국영양식량학회지* 21(1):109-116.
2. 황인주 (1986) : 칼슘 급원 및 보존료 첨가시 김치발효 중 비타민 함량 및 칼슘 용해도에 미치는 영향. 고려대학교 대학원 석사학위논문. 서울.
3. 윤서석 (1991) : 한국 김치의 역사적 고찰. *한국식문화학회지* 6:467-471.
4. 김명희·신말식·전덕영·홍윤호·임면숙 (1987) : 재료를 달리한 김치의 품질. *한국영양식량학회지* 16(4):268-272.
5. 이철호·안보선 (1995) : 김치의 문헌적 고찰. I 김치의 제조 역사. *한국식생활문화학회지* 10(4):311-320.
6. 이성우 (1984) : 한국식품문화사. 교문사, 서울.
7. 황혜성·한복려·한복진 (2003) : 한국의 전통음식. 교문사, 서울.
8. 강선이·한명주 (2002) : 서울 지역의 김치섭취에 관한 실태조사. *한국조리과학회* 18(6):684-691.
9. 이춘자·김귀영·박혜원 (1998) : 김치. 대원사, 서울.
10. [www.kimchi.or.kr](http://www.kimchi.or.kr)
11. 박건영·하정옥·이숙희 (1996) : 김치재료 및 김치의 식이섬유와 조섬유 함량연구. *한국영양식량학회지* 25(1):69-75.

12. 이진희·조영·황인경 (1998) : 부재료를 달리하여 제조한 김치의 특성. *한국조리과학회지* 14(1):1-8.
13. 이영옥·박건영·최홍식 (1996) : 발효시간이 다른 김치의 우육지방질에 대한 산화성. *한국영양식량학회지* 25(2):261-266.
14. 고영태·강정화 (2001) : 김치의 숙성이 김치 또는 동결건조/복원제품의 품질에 미치는 영향. *한국조리과학회지* 17(5):483-489.
15. 허은영·이명희·노홍균 (1997) : 김치의 재래보존법 검증. *한국식품영양과학회지* 26(5):807-813.
16. 안선정·이귀주 (1995) : 김치의 발효과정 중 펙틴질과 조직감의 변화에 대한 젓갈과 chitosan 첨가의 영향. *한국조리과학회지* 11(3):309-315.
17. 한재숙·조연숙 (1998) : 대구지역 고등학생들의 김치에 대한 인식 및 이용 실태에 관한 연구. *대한가정학회지* 36(9):127-137.
18. 김은희·김성로 (1998) : 여대생의 김치에 대한 의식과 섭취실태조사. *한국식품영양학회지* 11(5):513-520.
19. 한재숙·김혜영·김정숙·서봉순·한준표 (1997) : 초등학생의 김치에 대한 의식과 선호실태에 관한 연구. *한국조리과학회지* 13(3):259-265.
20. 조재선 (1990) : 김치의 연구의 현황과 전망. *한국식품영양학회지* 3(2):107-122.
21. 정대성 (1996) : 일본에서의 김치연구와 산업화동향. *한국식품영양학회지 식품산업과 영양* 1(1):3-6.
22. 윤석인 (1988) : 시판 김치의 수도권 소비자에 대한 조사연구. *한국식생활문화학회지* 3:369-374.

---

2006년 9월 15일 접수

2006년 12월 15일 게재확정