

연령에 따른 서울지역 주부의 전통장류에 대한 인식 및 소비실태

김나영 · 한명주⁺
경희대학교 식품영양학과

Recognition and Consumption Patterns of Traditional Doenjang and Soy Sauce Housewives according to Age in Seoul

Na Young Kim, Myung Joo Han
Dept. of Food and Nutrition, Kyung Hee University

Abstract

This study was performed to determine the attitudes of 397 housewives on the function, preference, eating frequency, and manufacturing procedures of traditional doenjang and traditional soy sauce by age in Seoul. The results of the study can be summarized as follows: 95.5% of the housewives recognized a necessity for traditional doenjang and soy sauce, and 88.7% of them considered traditional doenjang and soy sauce as being 'good for health', as compared to marketplace doenjang and soy sauce. Also, the proportion of those holding this view of 'good for health' increased with increasing age. The believed functions for traditional doenjang and soy sauce were 'anti-cancer effects' (87.1%), 'prevention of obesity' (51.1%), and 'prevention of constipation' (38.5%). The preference for traditional doenjang or soy sauce by those in their 60s (4.65, 4.45) was higher than by those in their 20s (4.05, 3.65). The frequency of intake for traditional doenjang increased with increasing age. The main reasons for frequently consuming traditional doenjang and soy sauce were 'good for health' (64.0%, 59.2%) and 'delicious' (58.5%, 57.1%). The main reason for not frequently consuming traditional doenjang and soy sauce was 'I have no traditional doenjang or soy sauce' (71.4%, 71.6%). About 39.5% of the housewives manufactured traditional doenjang and soy sauce at home. Those in their 60s (78.1%) manufactured more traditional doenjang and soy sauce than those in their 20s (25.0%), 30s (22.4%), 40s (37.7%), and 50s (52.9%).

Key words : traditional doenjang, traditional soy sauce, anti-cancer effect, good for health

1. 서 론

곡류와 채소 섭취가 대부분인 우리의 식생활에서 부족한 단백질의 공급원으로 주로 두부와 콩을 이용한 발효식품(된장, 간장, 청국장)이 중요한 역할을 하였다. 콩을 발효시켜 만든 전통장류는 찌개나 국, 나물의 맛과 향을 내는 조미료로 쓰일 뿐만 아니라 단백질 공급원의 역할을 하는 필수적인 요소가 되었다(Lee DH 등

2003, 김명희 등 2006). 서양의 경우 콩은 주로 식물성 유지원으로 콩기름을 채취하는데 사용하였으나 동양에서는 콩을 각종 식품의 발효원으로 이용하고 있다 (Shin DH 2006).

우리나라의 장은 콩을 주재료로 만드는 두장으로 콩을 삶아 띄워 만든 메주를 소금물에 넣어 발효시킨 후 여액을 분리한 것이 채래식간장이고 나머지의 것은 채래식된장이다(Choi YJ 등 2007). 전통 장류의 원료가 되는 콩의 단백질은 그 자체로는 맛을 내는 성분이 없으나 콩을 증자한 다음 여기에 각종 곰팡이나 세균을 접종하여 발효시키면 이들 미생물이 분비하는 단백질 분해효소로 인해 단백질이 분해되어 아미노산이나 펩타이드 형태로 되는 경우 각종 감칠맛을 내는 성질을

Corresponding author: Han, Myung Joo, Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University, 1, Hoegi-dong, Dongdaemun-gu, Seoul 130-701, Korea
Tel : 02-961-0553
Fax : 02-968-0260
E-mail : mjhan@khu.ac.kr

갖게 되어 다양한 조미원으로 이용된다(이서래 1986, Kim YS와 Yeum DM 1999)). 콩은 지역과 민족, 생산되는 콩의 원료에 따라 다양한 발효제품이 생산되어 이용되고 있으며 우리나라 전통적인 장류로는 된장(토장, 막된장, 막장, 죽장)과 간장(겉장, 막간장, 어간장), 청국장과 고추장 등이 있다(박금순 2004, 한복려와 한복진 1995). 재래식 간장과 된장의 제조에 이용하는 재래식 메주는 외부에는 *Mucor*속, *Rhizopus*속, *Aspergillus*속 등의 곰팡이가 내부에는 *Bacillus*속의 세균이 증식한다. 이들 미생물의 복합적인 효소작용으로 발효시킨 된장은 *Aspergillus*속의 곰팡이를 인위적으로 접종시켜 발효시킨 개량식 된장보다 맛과 영양측면에서 우수한 것으로 알려져 있다(Yoo SK 등 2000).

우리나라 전통식품의 평균매출액이 증가하는 품목은 장류, 한과류, 김치류, 음청류 등으로 나타났다(Chae KE 2001). 경기지역 주부 연령대별 된장 소비패턴의 연구에 따르면 30대의 된장 제조 비율이 매우 낮아 점차적으로 가정제조의 된장은 감소하여 향후 시판 된장을 구입하여 사용할 것으로 추정되고 있다(Rhie SG 등 2004). 따라서 본 연구에서는 핵가족화, 여성의 사회 진출과 급격한 산업화의 발달에 따른 서울지역 주부들을 대상으로 전통장류에 대한 제조 실태 현황과 인식도를 조사하여 우리의 전통 장류를 올바르게 계승할 수 있는 방안과 장류의 우수성과 기능성을 홍보할 수 있는 방법을 모색하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

서울시내에 거주하는 400명의 주부에게 설문지를 배부한 후 응답이 불충분한 응답지를 제외한 397부(99.3%)를 조사 자료로 이용하였다. 조사기간은 2007년 2월 1일부터 2월 15일까지 설문조사를 실시하였다.

2. 조사내용

조사대상자의 일반사항으로 주부의 연령, 가족구성, 취업여부, 학력, 한달 수입, 성장지역, 주거형태 등을 조사하였다. 전통장류에 대한 조사는 재래된장과 재래간장의 필요성과 기능, 기호도, 섭취빈도와 섭취이유 9문항, 제조여부와 제조방법 11문항에 대하여 조사하였다. 장류의 기호도(1=매우 싫어한다, 5=매우 좋아한다)

와 섭취빈도(1=거의 섭취하지 않는다, 5=매일 섭취한다)는 5점 척도를 이용하여 조사하였다.

3. 통계처리

빈도와 백분율로 표시한 자료의 유의성 검증은 χ^2 -test에 의하여 유의성($p < 0.05$)을 검증하였다. 조사대상자의 연령에 따른 된장과 간장의 기호도와 섭취빈도의 유의성은 ANOVA에 의하여 검증하여 $p < 0.05$ 수준에서 유의적인 차이가 있는 경우 duncan's multiple range test를 실시하여 평균치간의 차이를 조사하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반적 특성은 Table 1에서 보는 바와 같이 20대 40명(10.2%), 30대 107명(27.2%), 40대 112명(28.4%), 50대 103명(26.1%), 60대 32명(8.1%)이었다. 가족구성은 주로 핵가족(87.7%)이었으며 주부의 취업여부는 전업주부가 53.9%, 정규직이 34.5%이었으나 50대(67.3%)와 60대(87.5%) 주부는 전업주부의 비율이 높았다. 학력은 고졸이 41.6%로 가장 높은 분포를 차지하였고 대졸이상이 40.6%, 중졸 9.6%의 순이었다. 가족의 한달 수입은 300만원 이상이 50.4%로 가장 높았고 200-300만원 미만인 28.0%, 100-200만원 미만인 17.4%, 100만원 미만인 4.3%의 순으로 나타났으나 60대의 한달 수입은 200만원 미만인 56.5%이었다.

주부들의 성장 지역은 대도시 55.7%, 중, 소도시 22.4%, 농어촌이 21.9%의 순이었다. 주거형태는 아파트 55.4%, 단독주택 23.4%, 연립, 다세대 21.2%로 나타났다.

2. 재래된장과 간장의 필요성과 기능에 대한 인식

우리 음식의 고유의 맛을 내기 위하여 재래된장과 간장의 필요성은 Table 2에서 보는 바와 같이 '필요하다'가 95.5%로 높게 나타났고 연령, 가족구성, 취업여부에 따른 유의성은 나타나지 않았다. 20대 87.5%, 30대 94.4%, 40대 97.4%, 50대 98.1%, 60대 93.8%가 고유의 맛을 내기 위하여 재래된장과 간장이 필요하다고 응답하였다. Han MJ와 Yu YH(2002)의 연구에서 서울 주부들의 88.7%와 83.0%가 우리음식의 맛을 내기 위하여 재래된장과 간장이 필요하다고 응답한 결과와 비교할 때 현재 소득수준의 향상과 건강에 대한 관심이

Table 1. General characteristics of respondents

| | Age | | | | | Total |
|------------------------------------|----------|-----------|-----------|-----------|----------|------------|
| | 20~29 | 30~39 | 40~49 | 50~59 | 60≤ | |
| Family type | | | | | | |
| Multi | 4(10.0) | 9(8.4) | 15(13.2) | 16(15.4) | 5(15.6) | 49(12.3) |
| Mono | 36(90.0) | 98(91.6) | 99(86.8) | 88(84.6) | 27(84.4) | 348(87.8) |
| The state of employment | | | | | | |
| Full time | 21(52.5) | 44(41.1) | 43(37.7) | 26(25.0) | 3(9.4) | 137(34.5) |
| Part time | 1(2.5) | 17(15.9) | 19(16.7) | 7(6.7) | 1(3.1) | 45(11.3) |
| Unemployment | 18(45.0) | 46(43.0) | 52(45.6) | 70(67.3) | 28(87.5) | 214(53.9) |
| Education level | | | | | | |
| Uneducation | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.1) | 1(0.3) |
| Elementary | 1(2.5) | 0(0.0) | 1(0.9) | 4(3.9) | 5(15.6) | 11(2.8) |
| Middle school | 0(0.0) | 1(0.9) | 4(3.5) | 23(22.1) | 10(31.3) | 38(9.6) |
| High school | 10(25.0) | 36(33.6) | 70(61.4) | 40(38.5) | 9(28.1) | 165(41.6) |
| University | 24(60.0) | 64(59.8) | 33(29.0) | 34(32.7) | 6(18.8) | 161(40.6) |
| Graduate school | 5(12.5) | 6(5.6) | 6(5.3) | 3(2.9) | 1(3.1) | 21(5.3) |
| Monthly income (10,000 Won) | | | | | | |
| < 100 | 3(7.5) | 1(0.9) | 1(0.9) | 4(3.9) | 8(25.2) | 17(4.3) |
| 100 ≤ income <200 | 7(17.5) | 12(11.2) | 19(16.7) | 21(20.2) | 10(31.3) | 69(17.4) |
| 200 ≤ income <300 | 13(32.5) | 37(34.6) | 28(24.6) | 27(26.0) | 6(18.8) | 111(28.0) |
| 300 ≤ | 17(42.5) | 57(53.3) | 66(57.9) | 52(50.0) | 8(25.0) | 200(50.4) |
| Growth area | | | | | | |
| Large city | 27(67.5) | 72(67.3) | 63(55.3) | 42(40.4) | 17(53.1) | 221(55.7) |
| Small/middle city | 11(27.5) | 20(18.7) | 17(14.9) | 35(33.7) | 6(18.8) | 89(22.4) |
| Rural communiteis | 2(5.0) | 15(14.0) | 34(29.8) | 27(26.0) | 9(28.1) | 87(21.9) |
| Residing shape | | | | | | |
| House | 2(5.0) | 18(16.8) | 26(22.8) | 36(34.6) | 11(34.4) | 93(23.4) |
| Apartment | 24(60.0) | 57(53.3) | 69(60.5) | 54(51.9) | 16(50.0) | 220(55.4) |
| Tenement house | 14(35.0) | 32(29.9) | 19(16.7) | 14(13.5) | 5(15.6) | 84(21.2) |
| Total | 40(10.1) | 107(27.0) | 114(28.7) | 104(26.2) | 32(8.1) | 397(100.0) |

Table 2. The necessity of traditional doenjang and soy sauce by housewives

| | N(%) | | | |
|---------------------------------|-----------|----------|------------|-----------|
| | Need | Not need | Don't know | Total |
| Age | | | | |
| 20-29 | 35(87.5) | 3(7.5) | 2(5.0) | 40(10.1) |
| 30-39 | 101(94.4) | 3(2.8) | 3(2.8) | 107(27.0) |
| 40-49 | 111(97.4) | 2(1.8) | 1(0.9) | 114(28.7) |
| 50-59 | 102(98.1) | 2(1.9) | 0(0) | 104(26.2) |
| 60≤ | 30(93.8) | 0(0) | 2(6.3) | 32(8.1) |
| Total | 379(95.5) | 11(2.8) | 8(2.0) | 397(100) |
| df=8 $\chi^2=13.3728(p=0.0997)$ | | | | |
| Family type | | | | |
| Multi | 48(98.0) | 1(2.0) | 0(0) | 49(12.3) |
| Mono | 331(95.1) | 9(2.6) | 8(2.3) | 348(87.7) |
| Total | 379(97.5) | 10(2.5) | 8(2.0) | 397(100) |
| df=2 $\chi^2=1.2130(p=0.5450)$ | | | | |
| State of employment | | | | |
| Full time | 129(94.2) | 6(4.4) | 2(1.5) | 137(34.6) |
| Part time | 43(95.6) | 1(2.2) | 1(2.2) | 45(11.4) |
| Unemployment | 206(96.3) | 3(1.4) | 5(2.3) | 214(54.0) |
| Total | 378(95.5) | 10(2.5) | 8(2.0) | 396(100) |
| df=4 $\chi^2=3.3179(p=0.5061)$ | | | | |

증가함에 따라 모든 연령의 주부들이 전통장류의 필요성을 크게 인식하는 것으로 사료된다.

시판된장과 간장과 비교하여 재래된장과 간장의 우수성은 Table 3에서 보는 바와 같이 주부의 88.7%가 시판장류보다 재래된장과 간장이 '건강에 좋다'고 응답하였으며 연령에 따른 유의성이 나타났다. 시판장류보다 재래된장과 간장이 '건강에 좋다'고 응답한 비율이 20대 80.0%, 30대 85.1%로 40대 92.1%, 50대 90.4%, 60대 93.8%로 나타났다. 가족구성과 취업여부에 따른 유의성은 나타나지 않았다.

전통적인 방법으로 만든 재래된장과 간장의 기능은 항암효과(87.1%)가 가장 높았으며 비만예방(51.1%), 변비예방(44.9%), 심혈관계 질환예방(38.5%), 노화방지(36.2%), 폐경과 관련된 증상 및 질병예방(19.7%)의 순으로 나타났다(Table 4). 20대 주부의 100%가 전통장류에 항암예방의 기능이 있다고 응답했으며, 60대는 80.0%로 낮게 응답했다. 심혈관계 질환예방과 폐경과

관련된 증상 및 질병예방에서 20대는 각각 48.5%, 18.2%로 응답한 반면에 60대는 각각 23.3%, 3.3%로 낮

Table 3. Superiority of traditional doenjang and soy sauce compared to market doenjang and soy sauce by housewives

| | N(%) | | | |
|---------------------------------|-----------------|---------------|------------|-----------|
| | Good for health | No difference | Don't know | Total |
| Age | | | | |
| 20-29 | 32(80.0) | 0(0) | 8(20.0) | 40(10.1) |
| 30-39 | 91(85.1) | 6(5.6) | 10(9.4) | 107(27.0) |
| 40-49 | 105(92.1) | 4(3.5) | 5(4.4) | 114(28.8) |
| 50-59 | 94(90.4) | 1(1.0) | 9(8.7) | 104(26.2) |
| 60≤ | 30(93.8) | 0(0) | 2(6.3) | 32(8.1) |
| Total | 352(88.7) | 11(2.7) | 34(8.6) | 397(100) |
| df=8 $\chi^2=16.0414(p=0.0418)$ | | | | |
| Family type | | | | |
| Multi | 44(89.8) | 2(4.1) | 3(6.1) | 49(12.3) |
| Mono | 308(88.5) | 9(2.6) | 31(8.9) | 348(87.7) |
| Total | 352(88.7) | 11(2.7) | 34(8.6) | 397(100) |
| df=2 $\chi^2=0.7439(p=0.6894)$ | | | | |
| State of employment | | | | |
| Full time | 121(88.3) | 5(3.7) | 11(8.0) | 137(34.6) |
| Part time | 39(86.7) | 1(2.2) | 5(11.1) | 45(11.4) |
| Unemployment | 191(89.3) | 5(2.3) | 18(8.4) | 214(54.0) |
| Total | 351(88.6) | 11(2.8) | 34(8.6) | 397(100) |
| df=4 $\chi^2=0.9966(p=0.9103)$ | | | | |

게 응답하였다.

3. 재래된장과 간장에 대한 기호도와 섭취빈도

된장과 간장의 종류에 따른 기호도는 Table 5와 같다. 재래된장과 시판된장, 재래간장은 연령에 따른 유의성이 나타났지만 시판국간장과 시판진간장은 연령에 따른 유의성이 나타나지 않았다. 연령이 증가할수록 재래된장과 재래간장의 기호도는 증가한 반면 시판된장의 기호도는 감소하였다. 재래된장의 기호도는 60대가 4.69로 가장 높았고 40대와 50대는 4.38과 4.39, 20대는 4.05로 낮게 나타났으나 시판된장의 기호도는 20대(3.08)가 60대(2.35)보다 높았다. 재래된장과 시판된장을 비교해볼 때 재래된장은 모든 연령층에서 4이상의 높은 기호도를 나타내었으나 시판된장은 기호도가 가장 높은 20대에서도 3.08로 나타나 모든 연령층에서 기호도가 낮았다. 재래된장은 콩으로 만든 메주의 다양한 미생물(*Bacillus*, *Mucor*, *Rhizopus*, *Aspergillus* 등) 효소의 작용에 의하여 복합적인 맛이 생성되지만 개량 식된장은 *Aspergillus oryzae*를 인위적으로 접종시킨 개량 메주를 이용하고 전분질원료도 첨가되므로 재래된장과 맛의 차이가 있다(Yoo SK 등 2000, 한복려와 한

Table 4. Recognition on the function of traditional doenjang and soy sauce by housewives

| Function* | Age(yrs) | | | | | Total |
|--|----------|----------|-----------|----------|----------|------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | |
| Anti-cancer effect | 33(100) | 74(81.3) | 95(89.6) | 84(87.5) | 24(80.0) | 310(87.1) |
| Prevention of obesity | 14(42.4) | 46(50.6) | 58(54.7) | 49(51.0) | 15(50.0) | 182(51.1) |
| Prevention of constipation | 11(33.3) | 44(48.4) | 52(49.1) | 44(45.8) | 9(30.0) | 160(44.9) |
| Prevention of cardiovascular related disease | 16(48.5) | 38(41.8) | 43(40.6) | 33(34.4) | 7(23.3) | 137(38.5) |
| Anti-aging | 10(30.3) | 31(34.1) | 35(33.0) | 44(45.8) | 9(30.0) | 129(36.2) |
| Prevention of symptoms and diseases related to menopause | 6(18.2) | 17(18.7) | 24(22.6) | 22(22.9) | 1(3.3) | 70(19.7) |
| Don't know | 1(3.0) | 14(15.4) | 7(6.6) | 4(4.2) | 2(6.7) | 28(7.9) |
| Other | 0(0.0) | 3(3.3) | 4(3.8) | 4(4.2) | 1(3.3) | 12(3.4) |
| Total | 33(9.3) | 91(25.7) | 106(29.8) | 96(27.0) | 30(8.4) | 356(100.0) |

*Multiple choice

Table 5. Preference¹⁾ of doenjang and soy sauce by housewives

| Type | Age | | | | | F-value |
|-----------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | |
| Traditional doenjang | 4.05±0.93 ^C | 4.14±0.87 ^{BC} | 4.38±0.66 ^B | 4.39±0.93 ^B | 4.69±0.59 ^A | 5.19(p=0.0004) |
| Market doenjang | 3.08±0.76 ^A | 2.92±0.91 ^{AB} | 2.70±0.94 ^{BC} | 2.64±0.99 ^{BC} | 2.35±1.14 ^C | 3.808(p=0.0048) |
| Traditional soy sauce | 3.65±1.03 ^D | 3.82±0.97 ^{CD} | 4.08±0.78 ^{BC} | 4.22±0.83 ^{AB} | 4.45±0.68 ^A | 6.58(p=0.0001) |
| Market soup soy sauce | 3.10±0.84 | 2.87±0.84 | 2.66±0.89 | 2.69±1.01 | 2.58±1.15 | 2.36(p=0.0529) |
| Market dark soy sauce | 3.35±0.70 | 3.28±0.88 | 3.23±0.87 | 3.22±0.70 | 3.26±0.97 | 0.20(p=0.9382) |

¹⁾ 1=dislike extremely 2=dislike moderately 3=so-so 4=like moderately 5=like extremely

^{ABC} Means in a row followed by different superscripts are significantly different at the p<0.05 level

복진 1995). 재래간장의 기호도는 50대(4.22), 60대(4.45)로 20대(3.65), 30대(3.82)보다 높았다. 시판국간장의 기호도는 연령에 따른 차이가 나타나지 않았으나 20대 3.10, 30대 2.87, 40대 2.66, 50대 2.69, 60대 2.58로 $p=0.0529$ 수준에서 연령에 따라 감소하는 경향을 보였다. 시판진간장의 기호도는 연령에 따른 유의성이 나타나지 않았다.

연령에 따른 장류의 섭취빈도는 Table 6에서 보는 바와 같이 재래된장은 연령이 증가할수록 섭취빈도가 증가하였지만 시판된장과 시판국간장은 연령이 증가할수록 섭취빈도는 감소하였다. 재래된장의 섭취빈도는 20대가 2.93로 40대(3.40), 50대(3.57), 60대(3.56)보다 낮았고 시판된장의 섭취빈도는 20대가 2.58로 40대(1.93), 50대(2.08), 60대(1.97)보다 높게 나타났는데 이는 20대의 시판된장의 기호도가 가장 높은 것과 관련이 있다. Koo NS(1997)의 대전지역 주부들의 된장의 섭취빈도

연구에서도 교육수준이 높은 젊은 주부들이 된장류를 적게 이용한다고 하였다. 재래간장(2.75-3.35)과 시판진간장(3.11-3.33)의 섭취빈도는 연령에 따른 유의성은 나타나지 않았다.

4. 재래된장과 간장의 섭취이유와 섭취하지 않는 이유

1주일에 1회 이상 재래된장을 섭취하는 주부를 대상으로 재래된장을 자주 섭취하는 이유에 대한 결과는 Table 7과 같다. 모든 연령층에서 '건강에 좋으므로' 64.0%, '맛있으므로' 58.5%, '습관적으로' 26.7%, '가족들이 좋아해서' 21.9%로 나타났다. 1달에 1회 이하 재래된장을 섭취하는 주부를 대상으로 재래된장을 자주 섭취하지 않는 이유에 대한 결과는 Table 8과 같다. 모든 연령층에서 '재래된장이 없으므로' 71.4%로 가장 높게 나타났으며 60대 이상은 100%로 나타났다. 그

Table 6. Frequency¹⁾ of intaking doenjang and soy sauce by housewives N(%)

| Type | Age | | | | | F-value |
|-----------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|----------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | |
| Traditional doenjang | 2.93±1.26 ^B | 3.21±1.05 ^{AB} | 3.40±0.89 ^A | 3.57±0.86 ^A | 3.56±1.08 ^A | 4.08(p=0.0030) |
| Market doenjang | 2.50±1.06 ^A | 2.33±1.21 ^{AB} | 1.93±1.07 ^B | 2.08±1.09 ^{AB} | 1.97±1.38 ^B | 2.95(p=0.0202) |
| Traditional soy sauce | 2.75±1.46 | 3.20±1.34 | 3.19±1.22 | 3.32±1.16 | 3.35±1.17 | 1.63(p=0.1650) |
| Market soup soy sauce | 2.73±1.34 ^A | 2.23±1.23 ^A | 1.97±1.09 ^B | 2.15±1.14 ^A | 2.03±1.11 ^A | 3.35(p=0.0103) |
| Market dark soy sauce | 3.33±1.07 | 3.13±1.28 | 3.13±1.24 | 3.19±1.08 | 3.11±1.19 | 0.26(p=0.9026) |

¹⁾ 1=eat rarely, 2=1 time per month, 3=1 time per wk, 4=2-3 times per wk, 5=eat everyday

ABC Means in a row followed by different superscripts are significantly different at the $p<0.05$ level

Table 7. The reason for frequently (more than one time per wk) intake of traditional doenjang by housewives N(%)

| Reason* | Age | | | | | Total |
|---------------------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | |
| Delicious | 15(55.6) | 49(56.3) | 57(58.9) | 55(58.5) | 19(67.9) | 195(58.5) |
| Habitually | 9(33.3) | 28(32.2) | 22(22.7) | 22(23.4) | 8(28.6) | 89(26.7) |
| Good for health | 15(55.6) | 50(57.5) | 60(61.9) | 71(75.5) | 17(60.7) | 213(64.0) |
| Preferred by family | 2(7.4) | 13(14.9) | 23(23.7) | 27(28.7) | 8(28.6) | 73(21.9) |
| Others | 0(0.0) | 3(3.5) | 2(2.1) | 0(0.0) | 0(0.0) | 5(1.5) |
| Total | 27(8.1) | 87(26.1) | 97(29.1) | 94(28.2) | 28(8.4) | 333(100.0) |

* Multiple choice

Table 8. The reason for not frequently (less than one time per month) intake of traditional doenjang by housewives N(%)

| Reason* | Age | | | | | Total |
|------------------------------|---------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | |
| Dislike smell | 3(23.1) | 1(5.0) | 3(18.8) | 2(20.0) | 0(0.0) | 9(14.3) |
| Not delicious | 0(0.0) | 4(20.0) | 3(18.8) | 0(0.0) | 0(0.0) | 7(11.1) |
| Not preferred by family | 0(0.0) | 2(10.0) | 1(6.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 3(4.8) |
| Have no traditional doenjang | 9(69.2) | 15(75.0) | 10(62.5) | 7(70.0) | 4(100.0) | 45(71.4) |
| Others | 1(7.7) | 0(0.0) | 1(6.3) | 1(10.0) | 0(0.0) | 3(4.8) |
| Total | 13(8.1) | 20(31.8) | 16(25.4) | 10(15.9) | 4(6.4) | 63(100.0) |

* Multiple choice

밖에 ‘냄새가 싫어서’ 14.3%, ‘맛이 없어서’ 11.1%로 나타났다. 1주일에 1회 이상 재래간장을 섭취하는 주부를 대상으로 재래간장을 자주 섭취하는 이유에 대한 결과는 Table 9와 같다. 모든 연령층에서 ‘건강에 좋으므로’ 59.2%, ‘맛있으므로’ 57.1%, ‘습관적으로’ 34.3%, ‘가족들이 좋아하므로’ 18.0%로 나타났다. 1달에 1회 이하 재래간장을 섭취하는 주부를 대상으로 재래간장을 자주 섭취하지 않는 이유에 대한 결과는 Table 10에서 보는 바와 같이 모든 연령층에서 ‘재래간장이 없으므로’ 71.6%로 가장 높게 나타났고, ‘냄새가 싫어서’ 16.7%로 나타났다.

5. 가정에서 재래된장과 간장의 제조 여부

재래된장과 간장의 제조여부는 Table 11에 보는 바와 같이 전통장류를 담그는 가정은 39.5%, 담그지 않는 가정은 60.5%로 나타났다. 연령이 증가할수록 전통장류를 담그는 가정은 유의적으로 증가하였다. 60대

주부의 78.1%, 50대 52.9%가 가정에서 장을 담근다고 응답하였으나 20대(25.0%), 30대(22.4%), 40대(37.7%)는 장을 담그는 비율이 낮았다. Rhie SG 등(2004)의 경기지역 주부를 대상으로 한 연구에서 된장을 직접 담그는 주부가 47.2%로 나타났고 50대 주부의 83.3%가 직접장을 담근다고 한 반면 30대는 22.1%이었다. 본 조사결과 40-50대 주부의 장 담그는 비율이 낮아진 것을 볼 수 있다. Kim YS와 Yeum DM(1999)의 조사에서는 부산, 울산, 양산지역에서는 46.9%가 집에서 장을 담그었는데 가정에서 장을 담그는 비율 본 조사결과 보다 높게 나타났다. 임원명(1976)의 서울지역의 아파트 주부를 대상으로 한 연구에서 36%가 가정에서 제조, 50%가 친척집에서 가져오며 12%만이 시장상품을 구입하였는데 본 연구에서는 55%의 조사대상자들이 아파트에 거주하였으므로 차이가 있는 것으로 사료된다.

가정에서 전통장류를 담그지 않는다고 응답한 주부를 대상으로 장을 담그지 않는 이유를 조사한 결과는

Table 9. The reason for frequently (more than one time per wk) intake of traditional soy sauce by housewives N(%)

| Reason* | Age | | | | | Total |
|---------------------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | |
| Delicious | 11(52.4) | 40(53.3) | 45(52.9) | 52(63.4) | 17(65.4) | 165(57.1) |
| Habitually | 9(42.9) | 27(36.0) | 30(35.3) | 23(28.1) | 10(38.5) | 99(34.3) |
| Good for health | 10(47.6) | 42(56.0) | 45(52.9) | 57(69.5) | 17(65.4) | 171(59.2) |
| Preferred by family | 2(9.5) | 11(14.7) | 11(12.9) | 17(20.7) | 11(42.3) | 52(18.0) |
| Others | 0(0.0) | 1(1.3) | 3(3.5) | 2(2.4) | 0(0.0) | 6(2.1) |
| Total | 21(7.3) | 75(26.0) | 85(29.4) | 82(28.4) | 26(9.0) | 289(100.0) |

*Multiple choice

Table 10. The reason for not frequently (less than one time per month) intake of traditional soy sauce by housewives N(%)

| Reason* | Age | | | | | Total |
|-------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | |
| Dislike smell | 5(26.3) | 8(25.8) | 0(0.0) | 4(22.2) | 0(0.0) | 17(16.7) |
| Not delicious | 1(5.3) | 4(12.9) | 4(14.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 9(8.8) |
| Not preferred by family | 0(0.0) | 3(9.7) | 2(7.1) | 0(0.0) | 0(0.0) | 5(4.9) |
| Have no traditional soy sauce | 14(73.7) | 19(61.3) | 21(75.0) | 13(72.2) | 6(100.0) | 73(71.6) |
| Others | 1(5.3) | 4(12.9) | 2(7.1) | 2(11.1) | 0(0.0) | 9(8.8) |
| Total | 19(18.6) | 31(30.4) | 28(27.5) | 18(17.7) | 6(5.9) | 102(100.0) |

*Multiple choice

Table 11. The manufacture of traditional doenjang and soy sauce at home by housewives N(%)

| Manufacture | Age | | | | | Total |
|-------------|----------|-----------|-----------|-----------|----------|------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60≤ | |
| Yes | 10(25.0) | 24(22.4) | 43(37.7) | 54(52.9) | 25(78.1) | 156(39.5) |
| No | 30(75.0) | 83(77.6) | 71(62.3) | 48(47.1) | 7(21.9) | 239(60.5) |
| Total | 40(10.1) | 107(27.1) | 114(28.9) | 102(25.8) | 32(8.1) | 395(100.0) |

df=4 $\chi^2=44.4081(p<0.0001)$

Table 12에서 보는 바와 같이 ‘장 담그는 방법을 알지 못하므로’ 37.4%, ‘주거환경이 부적합하므로’ 26.5%, ‘번거로워서’ 25.6%의 순이었고 연령에 따른 유의성이 나타났다. 20대, 30대, 40대의 주부는 ‘장 담그는 방법을 알지 못하므로’가 40.0%, 44.4%, 46.5%로 50대 (14.6%), 60대(12.5%)보다 높았다. 50대 이상의 경우 ‘주거환경이 부적합하므로’가 43.8-50.0%로 가장 높게 나타났다.

가정에서 전통장류를 담근다고 응답한 주부를 대상으로 장류의 제조실태를 조사한 결과는 Table 13과 같다. 재래메주의 이용은 89.0%, 개량형 메주(콩알메주)의 이용은 11%로 연령에 따른 유의성은 나타나지 않았다. 장 담글 때 메주의 준비는 ‘부모님이 만들어 주신다’ 40.4%, ‘직접 만든다’ 28.2%, ‘시장에서 구입한다’ 26.3%의 순이었고 연령에 따른 유의성이 나타났다. 20대-50대(40.0-54.2%)는 ‘부모님이 만들어 주신다’는 비율이 높았고 메주를 ‘직접 만든다’가 60대는 40.2%이었으나 20대는 10.0%로 낮게 나타났다. ‘시장에서 구입한다’는 비율이 60대(48.0%)와 20대(50.0%)가 30대(20.8%), 40대(25.6%), 50대(14.8%)보다 높았다. 좋은 메주를 만드는 것은 간장과 된장의 질과 밀접한 영향이 있는데 과거에는 가정에서 메주를 만들었으나 현재 주거환경이 공동주택인 아파트 생활을 하는 가정이 증가함에 따라 메주를 만드는 가정이 감소는 것으로 사료된다. 장 담글 때 사용하는 물은 ‘생수가 57.1%, ‘수돗물’이 37.2%이었고 연령에 따른 유의성은 나타나지 않았다. 장 담그는 시기는 ‘음력 정월’ 64.5%, ‘음력 2월’ 16.8%, ‘음력 3월’ 9.0%의 순이었고 연령에 따른 유의성이 나타났다. 50대와 60대는 ‘음력 정월’에 장을 담그는 비율이 72.2%, 80.0%로 20대(50.0%), 30대 (50.0%), 40대(57.1%)보다 높았다. 대부분의 주부가 장 담그는 날을 길일(69.3%)로 정한다고 응답하였으며 연

령에 따른 유의성은 나타나지 않았다. 염도를 맞추는 방법은 ‘계란을 이용해서’ 66.0%, ‘맛으로’ 23.1%, ‘기타’ 8.3%, ‘염도계’ 2.6%의 순으로 나타났고 연령에 따른 유의성이 나타났다. ‘계란을 이용해서’ 염도를 맞추는 비율은 50대(85.2%), 60대(67.0%)가 20대(50.0%), 30대(50.0%), 40대(53.5%)보다 높았고 20대는 ‘맛으로’ 염도를 맞추는 비율이 다른 연령층보다 높았다. 염도는 79.4%의 주부가 ‘잘 모르겠다’라고 응답하였고 13.0%의 주부가 염도가 ‘18-20%’라고 하였다. 대부분의 주부가 장 담글 때 최적염도를 ‘잘 모르겠다’라고 하였는데 이는 염도를 맞출 때 가정용염도계를 사용하지 않고 계란이나 짠맛을 이용하기 때문으로 생각된다. 전통장류의 표준화를 위하여 염도계를 이용하여 정확한 염도를 파악하는 것은 중요한 것으로 사료된다. 장을 가르는 시기는 ‘30~40일’ 34.2%, ‘41~50일’ 30.2%, 50-60일 28.9%, 60-70일 4.0%, 70일 이상 2.7% 순이었고 연령에 따른 유의성은 나타나지 않았다.

IV. 요약 및 결론

서울시내 397명의 주부를 대상으로 우리나라 전통발효식품인 된장, 간장의 필요성과 우수성, 주된 기능, 기호도와 섭취빈도, 섭취이유, 제조여부 및 방법 등을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상주부의 397명중 28.5%가 40대, 26.8%가 30대로 나타났으며 가족구성은 주로 핵가족(87.7%), 전업주부가 53.9%, 고졸 이상의 학력소지자가 80% 이상이었다. 가족의 한 달 수입은 200-250만원이 50.4%이었고 주성장 지역은 대도시(55.7%)와 중·소도시(22.4%)였으며 주거형태는 아파트 55.4%, 단독주택 23.4%이었다.

Table 12. The reason for not manufacture traditional doenjang and soy sauce at home by housewives N(%)

| Reason | Age | | | | | Total |
|---------------------------|----------|----------|----------|----------|-------------|------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | More han 60 | |
| Don't know how to make | 12(40.0) | 36(44.4) | 33(46.5) | 7(14.6) | 1(12.5) | 89(37.4) |
| No suitable circumstances | 5(16.7) | 18(22.2) | 15(21.1) | 21(43.8) | 4(50.0) | 63(26.5) |
| Troublesome | 11(36.7) | 20(24.7) | 14(19.7) | 14(29.2) | 2(25.0) | 61(25.6) |
| Busy | 1(3.3) | 5(6.2) | 6(8.5) | 3(6.3) | 0(0.0) | 15(6.3) |
| Others | 1(3.3) | 2(2.5) | 3(4.2) | 3(6.3) | 1(12.5) | 10(4.2) |
| Total | 30(12.6) | 81(34.0) | 71(29.8) | 48(20.2) | 8(3.4) | 238(100.0) |

df=16 $\chi^2=26.7242(p=0.0447)$

| | Age | | | | | Total |
|---|-----------|----------|----------|----------|----------|------------|
| | 20-29 | 30-39 | 40-49 | 50-59 | 60< | |
| Table 13. The manufacturing procedure to prepare traditional doenjang and soy sauce at home by housewives N(%) | | | | | | |
| Tyoe of meju | | | | | | |
| Traditioinal meju | 8(80.3) | 18(78.3) | 37(86.1) | 51(94.4) | 24(96.0) | 138(89.0) |
| Soybean koji | 2(20.0) | 5(21.7) | 6(14.0) | 3(5.6) | 1(4.0) | 17(11.0) |
| Total | 10(6.5) | 23(14.8) | 43(27.7) | 54(34.8) | 25(16.1) | 155(100.0) |
| df=8 $\chi^2=6.8236(p=0.1455)$ | | | | | | |
| Preparation of meju | | | | | | |
| Prepare myself | 1(10.0) | 5(20.8) | 12(27.9) | 16(29.6) | 10(40.0) | 44(28.2) |
| Purchase in the market | 5(50.0) | 5(20.8) | 11(25.6) | 8(14.8) | 12(48.0) | 41(26.3) |
| Prepare by parents | 4(40.0) | 14(58.3) | 19(44.1) | 23(42.6) | 3(12.0) | 63(40.4) |
| Other | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(2.3) | 7(13.0) | 0(0.0) | 8(5.1) |
| Total | 10(6.4) | 24(15.4) | 43(27.6) | 54(34.6) | 25(16.0) | 156(100.0) |
| df=12 $\chi^2=29.7882(p=0.0030)$ | | | | | | |
| Type of water | | | | | | |
| Spring water | 6(60.0) | 8(33.3) | 30(69.8) | 32(59.3) | 13(52.0) | 89(57.1) |
| Boiled tap water | 4(40.0) | 13(54.2) | 11(25.6) | 18(33.3) | 12(48.0) | 58(37.2) |
| Other | 0(0.0) | 3(12.5) | 2(4.7) | 4(7.4) | 0(0.0) | 9(5.8) |
| Total | 10(6.4) | 24(15.4) | 43(27.6) | 54(34.6) | 25(16.0) | 156(100.0) |
| df=8 $\chi^2=12.4486(p=0.1323)$ | | | | | | |
| The month to manufacture | | | | | | |
| Lunar January | 5(50.0) | 12(50.0) | 24(57.1) | 39(72.2) | 20(80.0) | 100(64.5) |
| Lunar February | 2(20.0) | 4(16.7) | 10(23.8) | 8(14.8) | 3(12.0) | 26(16.8) |
| Lunar March | 0(0.0) | 3(12.5) | 5(11.9) | 5(9.3) | 1(4.0) | 14(9.0) |
| Other | 4(40.0) | 5(20.8) | 3(7.1) | 2(3.7) | 1(4.0) | 15(9.7) |
| Total | 10(6.4) | 24(15.5) | 42(27.1) | 54(34.8) | 25(16.1) | 155(100.0) |
| df=12 $\chi^2=22.8675(p=0.0289)$ | | | | | | |
| The day to manufacture | | | | | | |
| Special lucky day | 7(70.0) | 11(50.0) | 30(71.4) | 39(72.2) | 19(76.0) | 106(69.3) |
| No special day | 3(30.0) | 11(50.0) | 12(28.6) | 15(27.8) | 6(24.0) | 47(30.7) |
| Total | 10(6.5) | 22(14.4) | 42(27.5) | 54(35.2) | 25(16.3) | 153(100.0) |
| df=4 $\chi^2=4.6862(p=0.3210)$ | | | | | | |
| The control of saltiness | | | | | | |
| Egg | 5(50.0) | 12(50.0) | 23(53.5) | 46(85.2) | 17(68.0) | 103(66.0) |
| Salt measurement | 0(0.0) | 1(4.2) | 1(2.3) | 1(1.9) | 1(4.0) | 4(2.6) |
| Taste | 5(50.0) | 7(29.2) | 14(32.6) | 6(11.1) | 4(16.0) | 36(23.1) |
| Other | 0(0.0) | 4(16.7) | 5(11.6) | 1(1.9) | 3(12.0) | 13(8.3) |
| Total | 10(6.4) | 24(15.4) | 43(27.6) | 54(34.6) | 25(16.0) | 156(100.0) |
| df=1 2 $\chi^2=21.0399(p=0.0399)$ | | | | | | |
| Concentration of salt water | | | | | | |
| 12~14% | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(1.9) | 1(4.0) | 2(1.3) |
| 15~17% | 0(0.0) | 2(8.3) | 2(4.8) | 2(3.7) | 2(8.0) | 8(5.2) |
| 18~20% | 0(0.0) | 6(25.0) | 7(16.7) | 4(7.4) | 3(12.0) | 20(12.96) |
| 21~23% | 0(0.0) | 1(4.2) | 0(0.0) | 1(1.9) | 0(0.0) | 2(1.3) |
| Don't know | 10(100.0) | 15(62.5) | 33(78.6) | 46(85.2) | 19(76.0) | 123(79.4) |
| Total | 10(6.5) | 24(15.5) | 42(27.1) | 54(34.8) | 25(16.1) | 156(100.0) |
| df=16 $\chi^2=14.2284(p=0.5817)$ | | | | | | |
| The period(days) to soak the meju in the salt water | | | | | | |
| 30-40 | 3(30.0) | 5(23.8) | 13(32.5) | 20(37.7) | 10(40.0) | 51(34.2) |
| 41-50 | 3(30.0) | 6(28.6) | 10(25.0) | 17(32.1) | 9(36.0) | 45(30.2) |
| 51-60 | 4(4.0) | 9(42.9) | 13(32.5) | 12(22.6) | 5(20.0) | 43(28.9) |
| 61-70 | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(2.5) | 4(7.6) | 1(4.0) | 6(4.0) |
| 71< | 0(0.0) | 1(4.8) | 3(7.5) | 0(0.0) | 0(0.0) | 4(2.7) |
| Total | 10(6.7) | 21(14.1) | 40(26.9) | 53(35.6) | 25(16.8) | 149(100.0) |
| df=16 $\chi^2=14.5994(p=0.5541)$ | | | | | | |

2. 대부분의 주부가 우리 음식의 고유의 맛을 내기 위하여 재래된장과 간장(95.5%)이 필요하며 시판장류보다 재래된장과 간장이 건강에 좋다(88.7%)라고 응답하였고 20대보다 30대 이상의 연령층에서 높게 나타났지만 가족구성과 취업여부에 따른 유의성은 나타나지 않았다. 전통적인 방법으로 만든 된장과 간장의 기능은 항암효과(87.1%), 비만예방(51.1%), 변비예방(44.9%), 심혈관계 질환예방(38.5%)순이었다.
3. 연령이 증가할수록 재래된장과 간장의 기호성이 증가한 반면 시판된장의 기호성은 감소하였다. 재래된장의 기호도는 60대가 4.69로 가장 높았으나 20대는 4.05로 낮게 나타났다. 시판된장의 기호도는 20대 3.08로 60대 2.35보다 높았다. 재래된장의 섭취빈도는 20대가 2.93으로 40대(3.40), 50대(3.57), 60대(3.56)보다 낮았다. 시판된장의 섭취빈도는 20대가 2.58로 40대(1.93), 50대(2.08), 60대(1.97)보다 높게 나타났다.
4. 재래된장을 자주 섭취하는 이유는 '건강에 좋으므로' 64.0%, '맛있으므로' 58.5%라고 하였고 자주 섭취하지 않는 이유는 '재래된장이 없으므로' 71.4%로 가장 높게 나타났으며 60대 이상에서는 100%로 나타났다. 재래 간장을 자주 섭취하는 이유는 '건강에 좋으므로' 59.2%, '맛있으므로' 57.1%로 나타났고 자주 섭취하지 않는 이유는 '재래간장이 없으므로' 71.6%로 가장 높게 나타났다.
5. 전통장류를 담그는 가정은 39.5%, 담그지 않는 가정은 60.5%로 나타났고 60대 주부의 78.1%, 50대 52.9%가 가정에서 장을 담근다고 응답하였으나 20대(25.0%), 30대(22.4%)는 장을 담그는 비율이 낮았다. 장을 담그지 않는 이유는 20대-40대의 주부는 '장 담그는 방법을 알지 못하므로'가 40.0~46.5%로 50대 이상(12.5-14.6%)보다 높았다. 50대 이상의 경우 '주거환경이 부적합하므로'가 43.8~50.0%로 가장 높게 나타났다. 가정에서 재래메주의 이용은 89.0%, 개량형 메주(콩알메주)의 이용은 11%로 연령에 따른 유의성은 나타나지 않았다. 장 담글 때 메주의 준비는 '부모님이 만들어 주신다' 40.4%, '직접 만든다' 28.2%, '시장에서 구입한다' 26.3%의 순이었고 20대-50대(40.0~54.2%)는 '부모님이 만들어 주신다'는 비율이 높

았고 메주를 '직접 만든다'가 20대는 10.0%로 낮게 나타났다.

장 담글 때 사용하는 물은 '생수'가 57.1%, 장 담그는 시기는 '음력 정월'이 64.5%로 높았다. 50대와 60대는 '음력 정월'에 장을 담그는 비율이 72.2%, 80.0%로 20~40대(50.0~57.1%)보다 높았다. 대부분의 주부(69.3%)가 장 담그는 날을 길일로 정한다고 하였다. '계란을 이용해서' 염도를 맞추는 비율이 50대(85.2%), 60대(67.0%)가 20대(50.0%), 30대(50.0%), 40대(53.5%)보다 높았고 20대(50.0%)는 '맛으로' 염도를 맞추는 비율도 높았다. 대부분의 주부(79.4%)가 장 담글 때 최적소금물의 농도를 '잘 모르겠다'라고 하였다. 장을 가르는 시기는 '30~40일' 34.2%, '41~50일' 30.2%, '50~60일' 28.9%, '60~70일' 4.0%, '70일 이상' 2.7%순이었고 연령에 따른 유의성은 나타나지 않았다.

이상의 결과를 볼 때 우리나라 전통음식의 맛을 내는데 사용되어온 된장, 간장은 현대인의 식단에 중요하고 유익한 재료로 인식되고 있다. 그러나 도시지역에서의 성장이 늘어나고 주거 형태가 공동생활을 하는 아파트형태가 증가함에 따라 전통장류를 담그는 가정이 감소하고 있는 추세이다. 본 연구결과 전통장류를 자주 섭취하는 이유로 건강을 최우선이라고 하는 것으로 보아 최근의 웰빙문화가 반영된 것으로 보인다. 부적합한 주거환경과 장 담그는 방법을 몰라서 장을 담그지 않는다고 하였고 장을 담그는 20대, 30대 주부의 대부분이 메주를 시장, 부모님으로부터 제공받는 것으로 나타났다. 따라서 우리의 고유의 식문화를 보전하고 전통장류가 젊은 세대에 의해 지속적으로 계승되기 위해서는 학계와 산업계 및 정부 모두 전통식품을 위하여 연구하고 다양한 프로그램을 개발하여 가정과 사회에서 실질적 교육이 이루어지도록 해야 할 것이다. 예로부터 우리 식생활에서 널리 애용되어온 전통 장류는 소비자들 사이에 건강식품으로 인식되고 있고 도시화·산업화로 인한 가정주부들의 사회진출 확대, 주택구조의 변화 등으로 인하여 장류제품시장이 더욱 증가할 것으로 예상된다. 그러므로 우리의 전통적인 맛을 살릴 수 있는 전통적인 방법으로 제조한 시판장류의 개발이 중요하다고 생각한다.

참고문헌

- 김명희, 박원중, 오남순, 이효구. 2006. 전통발효식품. 도서출판 보성. pp 82-90
- 박금순. 2004. 슬로푸드의 조리과학적 접근(전통발효음식 장류 중심으로). 한국조리과학회. pp 16-39
- 윤숙자. 1998. 한국의 저장발효음식. 신광 출판사. 서울. pp 13-79
- 임원명. 1976. 한국채래장류의 마련과 보관방법에 관한 아파트 주민의 실태조사. 대한가정학회 14(1):621-637
- 한복려, 한복진. 1995. 종가집 시어머니 장 담그는 법. 동지. 서울. pp 135-166
- Chae KE. 2001. The status of production and export of Korean traditional foods. *Food Industry & Nutr* 6:1-4
- Choi YJ, Cho SH, Chung RW, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2007. Investigation of fermented soybean sauce on literatures before the 17th century. *Korean J Food Cookery Sci* 23(1):107-123
- Han MJ, Yu YH. 2002. Housewives' consumption and preparation of Korean traditional doenjang and ganjang in Seoul area. *J Sci for Human Life* 6(1):105-113
- Kim YS, Yeum DM. 1999. Consumption Aspects of fermented foods in Busan, Yangsan and Ulsan -II. Traditional fermented products- *Korean J Food & Nutr* 12(4):350-357
- Koo NS. 1997. Housewives' consumption aspects of Korean fermented foods in Taejon. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 26(4):714-725
- Lee DH, Kim JH, Yoon BH, Lee GS. 2003. Changes of physiological functionalities during the fermentation of medicinal herbs doenjang. *Korean J of Food Preservation* 10(2):213-218
- Rhie SG, Cho KS, Lee SH. 2004. Generational differences in doenjang consumption patterns in Gyeonggi area. *Korean J Community Living Sci* 15(3):21-28
- Shin DH. 2006. Globalization of Korean fermented soybean products. *Food Industry & Nutr* 11(2):19-24
- Yoo SK, Kang SM, Noh YS. 2000. Quality properties on soybean pastes made with microorganisms isolated from traditional soybean pastes. *Korean J Food Sci Technol* 32(6):1266-1270

(2007년 9월 3일 접수, 2007년 11월 16일 채택)