

성남 지역 일부 초등학생의 청국장 섭취 실태 및 기호도 조사

목은경 · †박신인
경원대학교 식품영양학과

The Study on the Consumption and the Preference of *Chungkukjang* among Elementary School Children in Seongnam Area

Eun-Kyung Mok and †Shin-In Park

Dept. of Food and Nutrition, Kyungwon University, Seongnam 461-701, Korea

Abstract

This study examined the preference and consumption of *chungkukjang* among elementary school children in Seongnam, Korea. The subjects included 583 students (male 300, female 283) who were asked to fill out a questionnaire. The collected data were analyzed using the SAS package. The results showed that 91.9% of the female students, 91.6% of children from nuclear families, and 90.7% of children with stay-at-home mothers, consumed *chungkukjang*. Among the children who had eaten *chungkukjang* previously, most had consumed it at home, and 65.5% of the students responded that *chungkukjang* was tasty. The data also revealed that female students, children from nuclear families, and those with stay-at-home mothers had greater preference for *chungkukjang* than male students, children from extended families, and those with working mothers. When asked why they dislike *chungkukjang*, both male and female students who had eaten it responded because 'it smells bad' and that 'it is not tasty'. However, among the students who had never eaten it, the male students replied because 'it is not tasty' (33.3%) and that 'it is not eaten at home' (27.8%), and the primary responses of the female students were 'it is not eaten at home' (65.2%) and 'it is not tasty' (21.7%). However, the subjects who had tried *chungkukjang* previously answered that in the future they would like to have it more frequently, as compared to the subjects who had never eaten *chungkukjang*. Therefore, to increase knowledge and improve perceptions of *chungkukjang* foods, families should give children many opportunities to try them, and in return, children will consume *chungkukjang* foods with pride. Furthermore, it is important that society as well as mass media, which have great influence on children, show concern and offer support in promoting *chungkukjang*.

Key words: *chungkukjang*, consumption, preference, elementary school children.

서론

한국 전통 음식은 우리 민족이 살아온 자연 환경과 사회적 환경에 의해 형성되고, 전통 문화와 함께 계승 발전된 우리 민족 특유의 음식을 말한다¹⁾. 그러나 19세기 말엽에 서양으로부터 새로운 식품, 조리법과 식생활 관습 등이 전해지면서 우리나라의 전통 식생활에 많은 변화가 나타나기 시작하였

다. 경제의 고도 성장과 산업의 급격한 발달로 인하여 사회생활이 복잡해짐에 따라 식생활의 간편성과 편의성을 추구하게 되면서 시간이 많이 소비되는 한국 전통 음식보다는 빠른 시간 내에 간편하게 먹을 수 있는 즉석 식품의 소비가 증가하게 되었다. 또한, 식품 산업의 발달과 수입 개방화, 사회생활의 국제화에 따른 외래식품의 도입은 음식 선택의 폭을 확대시켰고, 생활 수준의 향상과 여성의 사회 참여 증가로 인하여

† Corresponding author: Shin-In Park, Dept. of Food and Nutrition, Kyungwon University, Seongnam, Gyunggido 461-701, Korea. Tel: +82-31-750-5969, Fax: +82-31-750-5974, E-mail: psin@kyungwon.ac.kr

외식산업이 확대되면서 우리의 전통 식생활에 많은 변화를 가져왔다^{2,3}. 이러한 식생활 변화는 균형 잡힌 영양보다는 간편성, 신속성, 맛에 초점을 맞춘 것으로 오랜 기간 섭취할 경우, 영양 불량 및 성인병 유발의 요인이 될 수 있다. 이러한 문제점을 해결하기 위해서는 한국 전통 음식의 맛과 영양을 유지하면서 현대에 적합한 조리법의 개발 등이 필요할 것으로 생각된다.

청국장은 대두를 원료로 한 우리나라의 대표적인 발효 식품으로서 간장, 된장, 고추장 등과 함께 전통 장류 중의 하나이다. 청국장은 다른 장류와는 달리 세균으로 단시간 동안에 단백질을 분해시켜 만들어지는 특유한 대두 발효 식품으로서, 발효 과정 중에 *Bacillus subtilis*가 생산하는 효소의 작용으로 대두의 단백질이 분해되어 가용성 질소 화합물인 peptone, polypeptide, amide 등이 생성되어 소화되기 쉽고 식품적 가치를 향상시키며, 청국장 특유의 구수한 맛을 형성함과 동시에 끈끈한 점질물이 생성되면서 특유의 향을 내는 우리 고유의 대두 발효 식품이다⁴. 청국장은 원료인 대두에서 기인된 식이 섬유, 인지질, isoflavone, phenolic acid, saponin, trypsin inhibitor, phytic acid 등의 각종 생리 활성 물질과 항산화 물질 및 혈전 용해 효소를 다량 함유하고 있기 때문에 혈압 상승 억제, 지질 대사 개선, 혈당 조절, 혈전 용해, 면역 증강, 항균 및 항암 효과 등 다양한 효능을 가지고 있는 것으로 보고되었다⁵⁻⁹. 청국장은 전통 대두 발효 식품 중 가장 짧은 기일(2~3 일)에 완성할 수 있으면서도 그 풍미가 특이하고, 곡류를 주식으로 하여 온 우리 민족에게 부족되기 쉬운 단백질 급원 식품으로써 영양적 경제적으로도 가장 효과적인 대두의 섭취 방법이라 할 수 있겠다.

한국 전통 음식에 대한 선행 연구들로는 전통 음식에 대한 의식, 지식, 섭취 실태, 기호도 및 개선 방향 등에 대한 조사가 주로 이루어졌으며, Lee 등^{10,11}, Kim^{12,13}, Cho¹⁴, Koo¹⁵ 등은 대학생들을 대상으로, Lee와 Oh¹⁶, Park과 Kim¹⁷, Kim¹⁸ 등은 고등학생을 대상으로, Kim과 Han¹⁹, Kang과 Chyun²⁰은 중학생을 대상으로 실시하였으며, 초등학생들을 대상으로 한 연구는 Choi 등²¹, Oh²², Lee¹, Gang 등², Gang과 Chyun³ 등에 의해서 이루어졌다. 이들 연구들은 대체로 전반적인 전통 음식에 대한 조사였고, 전통 장류 중 청국장에 대한 연구로는 Choe 등²³이 전국의 성인을 대상으로 한 청국장의 이용 실태에 관한 조사와 Jung 등^{24,25}이 서울 지역 중학생들의 청국장 및 청국장 제품에 대한 인식, 이용 실태 및 기호도에 대한 조사 분석을 실시한 것뿐 성남 지역의 초등학생을 대상으로 한 연구는 거의 없는 실정이다.

청국장은 단순한 영양학적인 기능뿐만 아니라 질병을 예방하고 치료할 수 있는 가능성을 가진 식품으로서 그 중요성이 재조명되고 있으나, 발효 과정과 조리시 야기되는 심한 불쾌

한 냄새로 인하여 그 소비량이 감소되는 추세에 있으며²⁶, 초등학생^{27,28}과 고등학생¹⁶들의 식품 기호도 조사에 의하면 청국장찌개의 기호도가 매우 낮은 것으로 나타났다.

특히 초등학생들의 식습관은 앞으로 우리의 식생활 문화와 국민 건강에 큰 영향을 줄 것이므로 매우 중요하다고 생각된다. 따라서 한국 전통 장류 문화의 계승 발전을 위해서는 초등학생들에게 우리 전통 장류를 자주 접할 수 있는 기회를 제공하고 우리 전통 장류에 대한 올바른 이해와 긍지를 갖도록 하여야 할 것이다. 또한, 최근 웰빙 문화의 개념이 부각되면서 건강한 삶에 대한 관심이 높아지고 있으므로 우리 전통 장류에 대한 초등학생들의 인지도와 선호도를 높여 전통 장류의 이용율을 높임으로써 한국 전통 음식에 대한 민족적 주체성과 자주성을 계승 발전시키는 것은 중요하다고 생각된다.

이에 본 연구에서는 성남 지역에 거주하고 있는 남녀 초등학생을 대상으로 청국장에 대한 섭취 실태 및 기호도에 대하여 성별, 가족 구성 형태, 어머니의 취업 여부에 따라 조사하여, 초등학생들에게 우리 전통 장류인 청국장의 이용도를 높이며 바르게 전승시키고 발전시킬 수 있는 방안에 대한 기초 자료를 얻고자 하였다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 방법

본 조사는 성남 지역에 소재한 3개 초등학교에 재학하고 있는 3학년과 5학년 남녀 학생 600명을 대상으로 실시하였다. 조사 기간은 2006년 6월 12일부터 7월 14일에 걸쳐 설문지법으로 실시하였다. 설문지는 각 학교에 200부씩 총 600부를 배부하였고, 이 중 응답이 불충분한 설문지 17부를 제외한 583부(회수율 97.2%)를 통계 처리하여 자료로 이용하였다. 설문 조사는 각 초등학교의 교장 선생님과 담임 선생님 협조 하에 설문지를 학급에 배부하였고, 담임 선생님의 설명을 들은 후 학생들이 스스로 기록하도록 한 다음 그 자리에서 회수하였다.

2. 조사 내용

설문지의 내용은 조사 대상자의 일반적 사항 7문항, 청국장의 섭취 실태 3문항, 청국장에 대한 기호도 5문항 등으로 구성하였다. 본 조사에 사용된 설문지는 여러 선행 연구^{15,24,27,28}들을 기초로 하여 개발하였다.

1) 조사 대상자의 일반적 사항에 관련된 문항

조사 대상자의 일반적 특징을 알아보기 위하여 조사 대상자의 성별, 가족 수, 가족 구성 형태, 아버지와 어머니의 연령, 어머니의 취업 여부와 가족 식사 준비자 등의 문항이 선정되었다.

2) 청국장의 섭취 실태에 관련된 문항

청국장의 섭취 실태를 알아보기 위하여 조사 대상자가 가정 또는 학교에서 청국장을 먹어 본 경험 여부를 먼저 선택한 후, 청국장을 먹어본 경험이 있는 학생들에게는 청국장을 먹은 장소와 섭취 빈도에 대한 측정 문항들을 선정하였다.

3) 청국장에 대한 기호도에 관련된 문항

청국장에 대한 기호도를 알아보기 위하여 조사 대상자가 가정 또는 학교에서 청국장을 먹어 본 경험 여부를 먼저 선택한 후, 청국장을 먹어본 경험이 있는 학생들에게는 기호도, 비선호 이유, 미래 섭취 의향 등에 대한 측정 문항들을 선정하였다. 그리고 청국장을 먹어 본 경험이 없는 학생들에게는 섭취하지 않는 이유와 미래 섭취 의향에 대한 측정 문항들이 선정되었다.

3. 분석 방법

본 연구에서 조사된 모든 자료는 SAS 프로그램(Ver. 8.1)을 이용하여 통계 처리하였다. 조사 대상자의 일반적 사항은 빈도 및 백분율로 표시하였으며, 청국장에 대한 인식과 기호도 등의 분석에서는 빈도와 백분율을 구한 뒤 성별, 가족 구성 형태, 어머니의 취업 여부에 대한 유의성을 검증하기 위하여 χ^2 -test를 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 사항

조사 대상자의 성별, 가족 수, 가족 구성 형태, 아버지의 연령, 어머니의 연령과 취업 여부, 가족 식사 준비자 등을 조사한 결과는 Table 1과 같았다. 남학생이 300명(51.5%), 여학생이 283명(48.5%)이었고, 가족의 수는 4명이 63.8%로 가장 많았으며, 가족 구성의 형태는 핵가족이 84.0%, 확대가족이 16.0%로 핵가족이 현저하게 많은 것으로 조사되었다. 응답자 아버지의 연령은 40~49세가 74.3%로 가장 많았고, 어머니의 연령은 40~49세가 50.3%, 30~39세가 47.5%, 20~29세가 1.2%, 50세 이상이 1.0% 순으로 많았다. 어머니의 취업 여부는 전업주부가 64.5%로 취업주부(35.5%)보다 많았으며, 가족 식사 준비는 어머니가 84.7%로 가장 높아 주로 주부인 어머니가 담당하는 것으로 나타났다.

2. 청국장의 섭취 실태

1) 청국장의 섭취 경험

청국장의 섭취 경험 여부를 조사한 결과를 Fig. 1에 나타내었다. 성별에 따라 남학생(88.0%)보다는 여학생(91.9%)이, 그

Table 1. General characteristics of subjects

Variables	Frequency	Percent
Gender		
Boy	300	51.5
Girl	283	48.5
Number of family		
2	3	0.5
3	50	8.6
4	372	63.8
5	120	20.6
≥6	38	6.5
Family type		
Extended	93	16.0
Nuclear	490	84.0
Age of father (years)		
20~29	3	0.5
30~39	118	20.2
40~49	433	74.3
≥50	29	5.0
Age of mother (years)		
20~29	7	1.2
30~39	277	47.5
40~49	293	50.3
≥50	6	1.0
Occupation of mother		
Yes	207	35.5
No	376	64.5
Preparation of meals		
Grandmother	41	7.0
Father	12	2.1
Mother	494	84.7
Brother/sister	6	1.0
Others	30	5.2
Total	583	100.0

리고 어머니의 취업 여부에 따라서는 취업주부 자녀(88.4%) 보다는 전업주부 자녀(90.7%)가 청국장을 먹어 본 경험이 많은 것으로 나타났으나 유의적인 차이는 없었으며, 가족 구성 형태에서 확대가족 학생(80.6%)보다는 핵가족 학생(91.6%)이 유의적으로 높게 청국장을 먹어 본 경험이 많았다.

2) 청국장의 섭취 장소

청국장을 먹어 본 경험이 있는 학생들에게 청국장을 먹었던 장소를 모두 선택하도록 조사한 다중 응답 분석 결과는

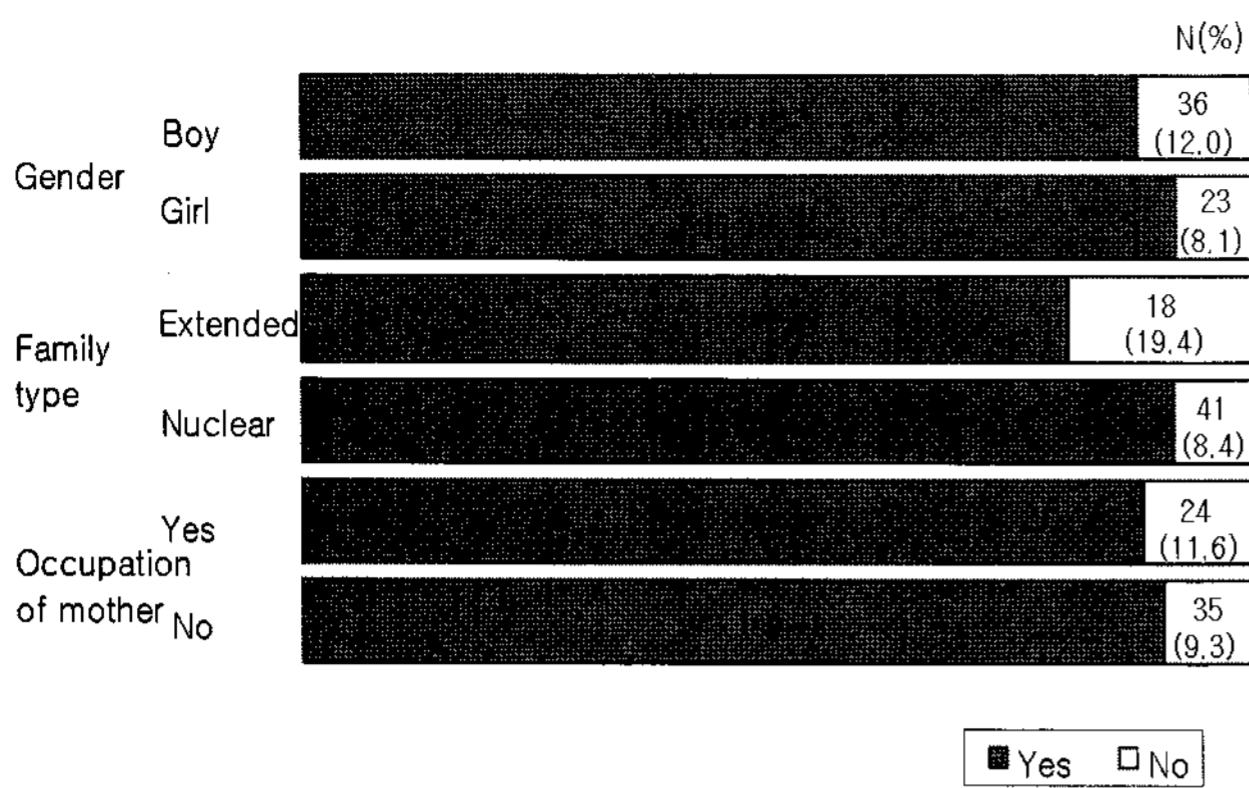


Fig. 1. Consumption of chungkukjang.

Fig. 2~4와 같았다. Fig. 2에서 보면 남학생의 70.0%가 ‘집에서’, 43.3%가 ‘학교에서’, 42.0%가 ‘음식점에서’, 27.3%가 ‘친척 집에서’ 순으로 청국장을 먹어 보았다고 응답하였고, 여학생의 경우도 ‘집에서’는 77.4%, ‘학교에서’는 49.8%, ‘음식점에서’는 45.9%, ‘친척 집에서’는 29.7%가 응답하였다. 가족 구

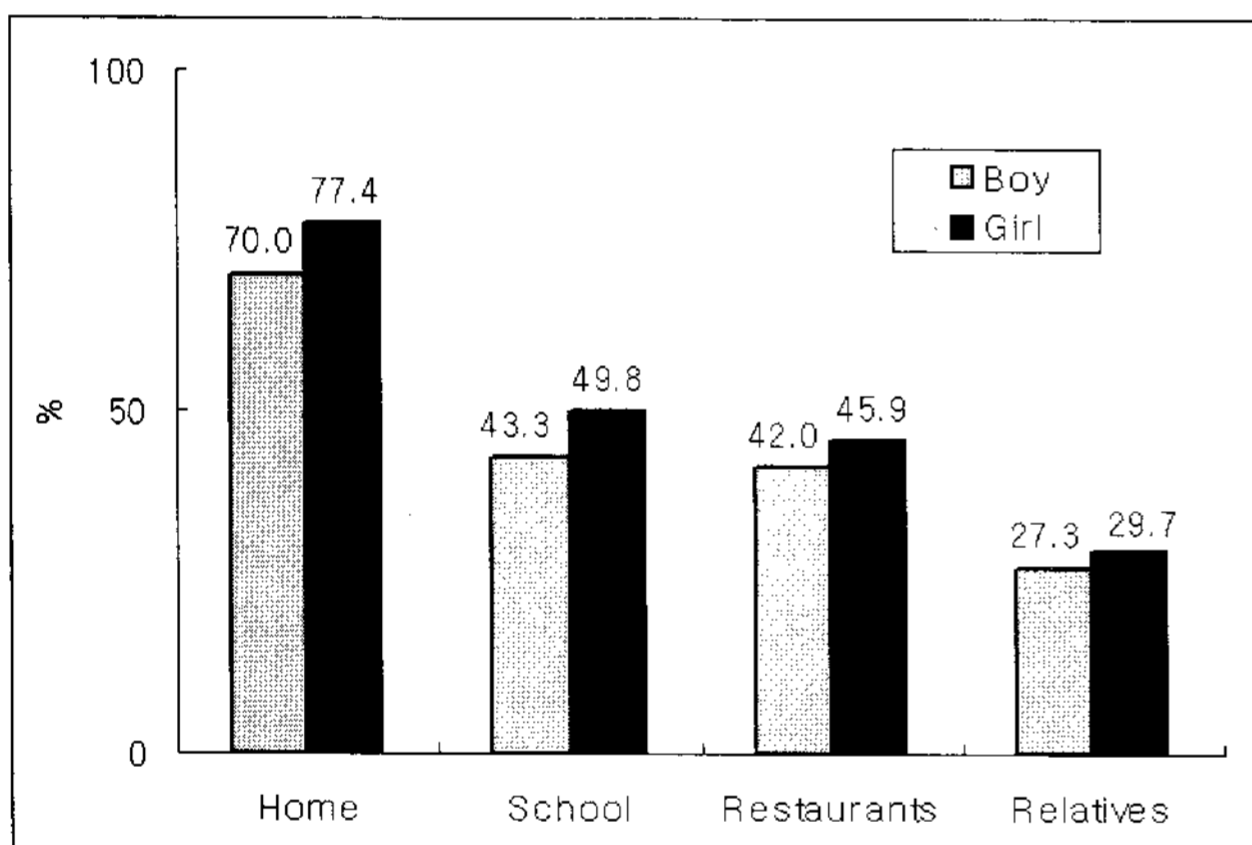


Fig. 2. The consumption place of chungkukjang which has been eaten by gender.

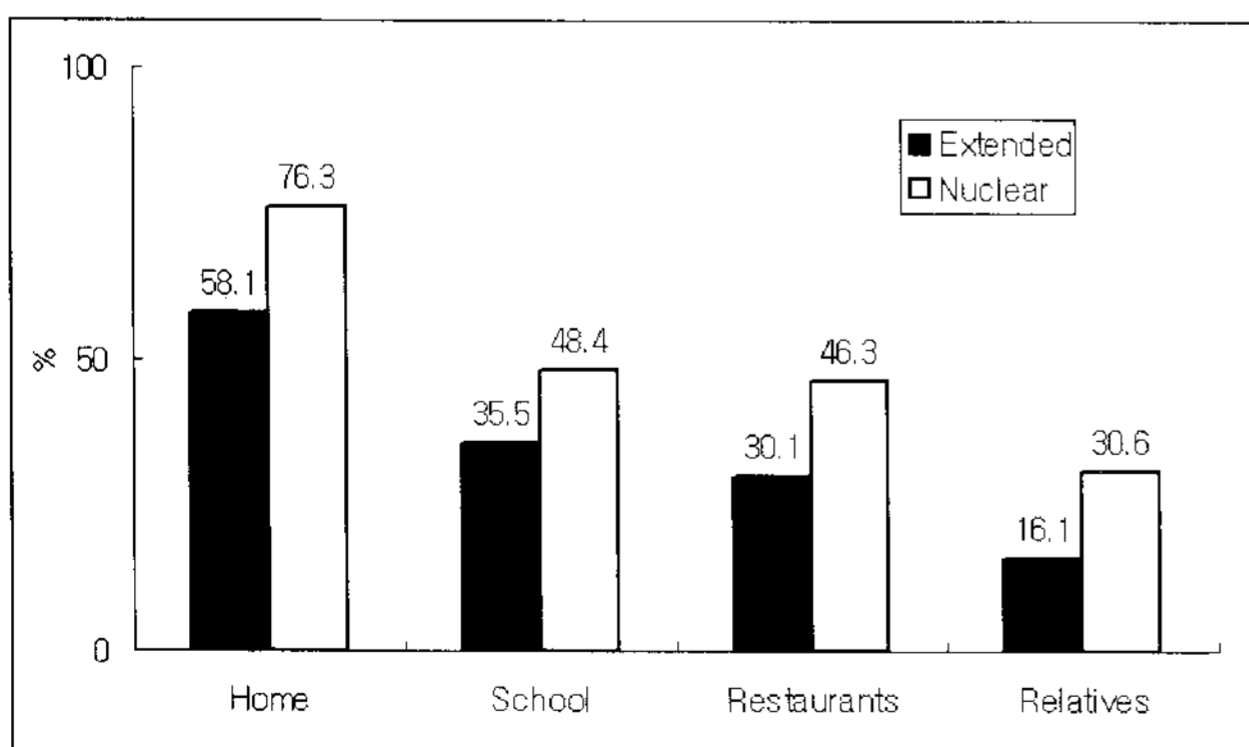


Fig. 3. The consumption place of chungkukjang which has been eaten by family type.

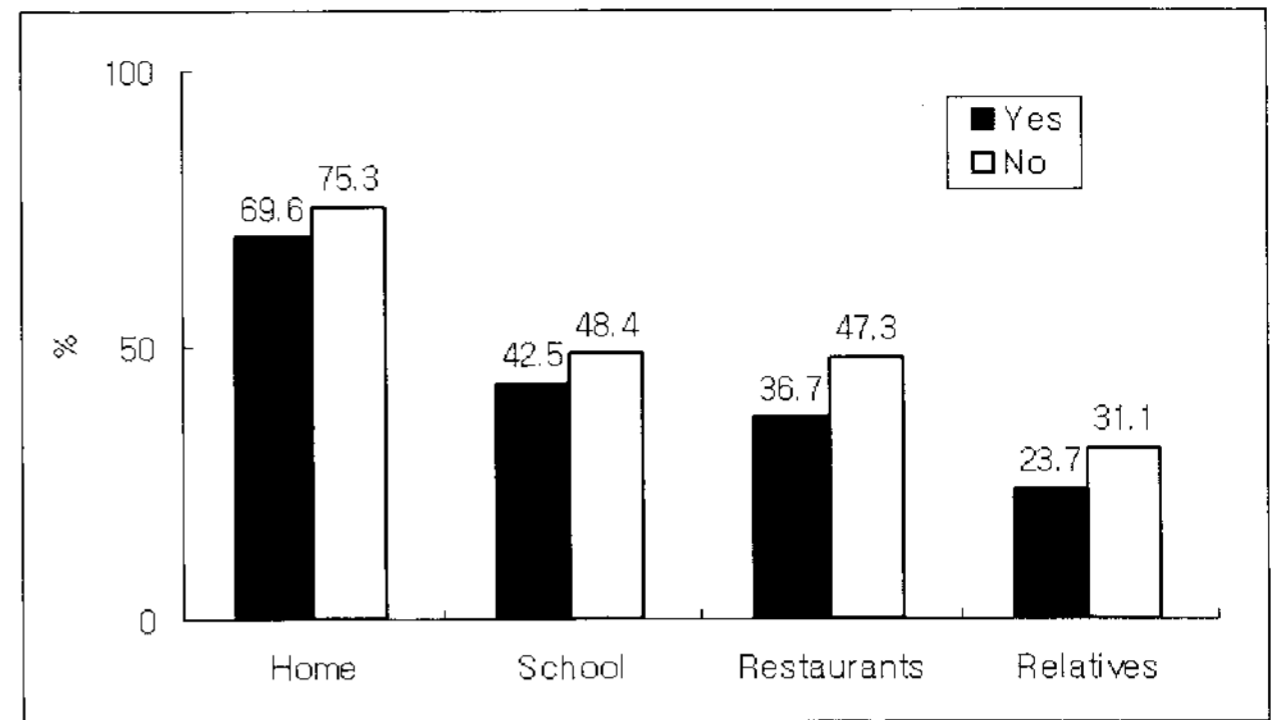


Fig. 4. The consumption place of chungkukjang which has been eaten by occupation of mother.

성 형태(Fig. 3)와 어머니의 직업 유무(Fig. 4)에 따라서도 청국장을 먹어 본 장소는 ‘집에서’, ‘학교에서’, ‘음식점에서’, ‘친척 집에서’의 순서로 나타났으며, 특히 핵가족 학생(76.3%)과 전업주부 자녀(75.3%)들이 집에서 청국장을 많이 먹어 본 것으로 나타났다.

3) 청국장의 섭취 빈도

청국장을 먹어 본 학생들의 섭취 빈도를 조사한 결과는 Table 2에 나타내었다. ‘한 달에 한 번 정도’가 217명(41.4%), ‘일주일에 한 번 정도’가 132명(25.2%), ‘일년에 한 번 정도’가 106명(20.2%), ‘6개월에 한 번 정도’가 69명(13.2%) 순으로 나타났으며, 한 달에 한 번 정도가 가장 높아 청국장의 섭취 빈도가 낮은 것을 알 수 있었다. 특히 여학생이 남학생보다, 전업주부 자녀가 취업주부 자녀보다 좀 더 높게 한 달에 한 번 이상 청국장을 섭취하는 경향을 나타내었으며, 핵가족 학생이 확대가족 학생보다는 유의적으로 높게 한 달에 한 번 이상 청국장을 섭취하는 것으로 조사되었다($p < 0.05$). 이는 대가족 형태의 여학생들이 된장, 청국장 등 된장류를 유의적으로 더 자주 섭취하였다는 Kim¹⁸⁾의 연구 결과와는 다소 차이를 보였다.

3. 청국장에 대한 기호도

1) 청국장에 대한 기호도

청국장을 먹어 본 경험이 있는 학생들의 청국장에 대한 기호도 분석 결과는 Table 3과 같았다. ‘아주 맛있다’가 41.8%, ‘조금 맛있다’가 23.7%, ‘그저 그렇다’가 19.3%, ‘조금 맛없다’가 7.8%, ‘아주 맛없다’가 7.4%로 나타나 청국장이 맛이 있다는 응답이 65.5% 정도로 비교적 높은 비율을 차지하였다. 이는 Lee¹⁾가 안산 지역 초등학생은 된장, 청국장을 이용한 음식을 맛있다고 생각하였다고 보고한 것과는 일치하는 경향이었으나, Lee와 Oh¹⁶⁾가 서울 지역 고등학생들이 찌개류 중 청국장찌개의 기호도가 매우 낮았다고 보고한 연구 결과와는 다

Table 2. Consumption frequency of *chungkukjang* which has been eaten

N(%)

Variables	Once/week	Once/month	Once/6months	Once/year	Total	χ^2
Gender						
Boy	60(22.7)	101(38.3)	37(14.0)	66(25.0)	264(50.4)	8.7965 ^{NS}
Girl	72(27.7)	116(44.6)	32(12.3)	40(15.4)	260(49.6)	
Total	132(25.2)	217(41.4)	69(13.2)	106(20.2)	524(100.0)	
Family type						
Extended	15(20.0)	25(33.3)	11(14.7)	24(32.0)	75(14.3)	13.6724*
Nuclear	117(26.1)	192(42.8)	58(12.9)	82(18.3)	449(85.7)	
Total	132(25.2)	217(41.4)	69(13.2)	106(20.2)	524(100.0)	
Occupation of mother						
Yes	47(25.7)	72(39.3)	24(13.1)	40(21.9)	183(34.9)	0.6564 ^{NS}
No	85(24.9)	145(42.5)	45(13.2)	66(19.4)	341(65.1)	
Total	132(25.2)	217(41.4)	69(13.2)	106(20.2)	524(100.0)	

* $p < 0.05$, ^{NS}: Not significant.Table 3. Preference of *chungkukjang* which has been eaten

N(%)

Variables	Very preferable	Preferable	Fair	Dislikable	Very dislikable	Total	χ^2
Gender							
Boy	92(34.8)	73(27.7)	43(16.3)	26(9.8)	30(11.4)	264(50.4)	26.3769***
Girl	127(48.8)	51(19.6)	58(22.3)	15(5.8)	9(3.5)	269(49.6)	
Total	219(41.8)	124(23.7)	101(19.3)	41(7.8)	39(7.4)	524(100.0)	
Family type							
Extended	28(37.3)	15(20.0)	17(22.7)	9(12.0)	6(8.0)	75(14.3)	6.3070 ^{NS}
Nuclear	191(42.5)	109(24.3)	84(18.7)	32(7.1)	33(7.3)	449(85.7)	
Total	219(41.8)	124(23.7)	101(19.3)	41(7.8)	39(7.4)	524(100.0)	
Occupation of mother							
Yes	71(38.8)	43(23.5)	39(21.3)	14(7.7)	16(8.7)	183(34.9)	1.6783 ^{NS}
No	148(43.4)	81(23.8)	62(18.2)	27(7.9)	23(6.7)	341(65.1)	
Total	219(41.8)	124(23.7)	101(19.3)	41(7.8)	39(7.4)	524(100.0)	

*** $p < 0.001$, ^{NS}: Not significant.

소 차이가 있었다.

성별에 따라 여학생이 남학생보다 유의적으로 높게 맛있다고 하였으며($p < 0.001$), 이것은 농촌지역 초등학생을 대상으로 한 Park과 Park²⁹⁾의 연구에서 청국장을 여학생이 남학생보다 더 싫어하는 식품으로 나타난 결과와는 다른 경향을 나타내었다. 가족 구성 형태에 따라서는 핵가족 학생이 확대가족 학생보다, 어머니의 취업 여부에서는 전업주부의 자녀가 취업주부의 자녀보다 맛있다고 응답한 학생이 많아 높은 기호도를 나타내었으나 유의적인 차이는 없었다.

2) 청국장에 대한 비선호 요인

청국장을 섭취한 경험이 있는 학생들이 비선호하는 원인에 대한 결과는 Fig. 5와 같았다. 남학생들은 ‘향이 싫어서’가 70.6%로 가장 많았고, 그 다음은 ‘맛이 없어서’(14.7%), ‘익숙한 맛이 아니어서’(5.6%), ‘국이나 찌개를 먹지 않아서’(5.1%), ‘집에서 먹지 않아서’(4.1%)의 순이었고, 여학생들은 ‘향이 싫어서’가 74.3%로 가장 많았고, 그 다음이 ‘맛이 없어서’(8.9%), ‘집에서 먹지 않아서’(7.3%), ‘국이나 찌개를 먹지 않아서’(6.3%), ‘익숙한 맛이 아니어서’(3.1%)의 순이었으며, 유의적

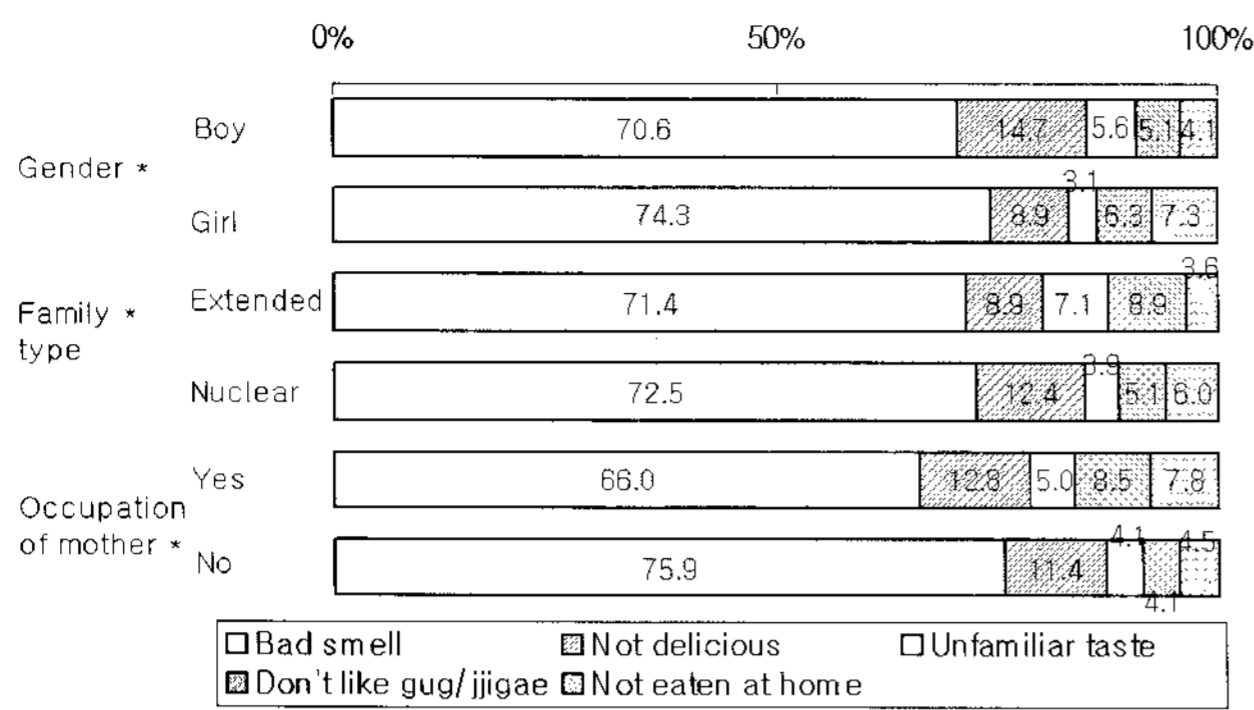


Fig. 5. Reasons for unpreference of chungkukjang which has been eaten.

* Significant difference between two groups at $\alpha=0.05$ by χ^2 -test.

인 차이를 보였다. Park²⁷⁾과 Koo¹⁵⁾의 연구에서는 초등학생과 대학생들이 된장을 이용한 음식을 싫어하는 이유는 된장 특유의 냄새와 짠맛, 그리고 익숙한 맛이 아니기 때문이었다고 보고하였다. 따라서 학생들이 싫어한다고 식사에서 그 식품을 제외시키기보다는 싫어하는 이유를 파악한 뒤 전통 발효 식품의 맛의 특성과 영양상의 장점을 알려서 섭취를 유도할 수 있도록 해야 할 것으로 생각되었다.

가족 구성 형태와 어머니의 직업 유무에 따라서도 가장 많은 학생들이 '향이 싫어서' 청국장을 좋아하지 않는다고 답하였다. 특히 핵가족 학생과 취업주부 자녀는 '집에서 먹지 않아서'라고 응답한 학생들이 각각 6.0%, 7.8%이었고, '국이나 찌개를 먹지 않아서'가 각각 5.1%, 8.5%이었다. 식품 선택에는 식품에 대한 선호도 외에 식생활 태도, 영양 지식, 다른 사람의 권유 정도, 건강에 대한 관점 등이 영향을 주는 것으로 알려져 있다^{30,31)}. 그러므로 청국장의 소비를 높이기 위한 방안으로 앞으로 맛과 향을 좀 더 개선시켜야 할 것으로 판단되었다.

청국장을 섭취해 본 경험이 없는 학생들에게 비선호하는 원인에 대해 조사한 결과를 Fig. 6에 나타내었다. 남학생들은 '맛이 없어서'가 33.3%로 가장 많았고, 다음으로 '집에서 먹지 않아서'(27.8%)와 '향이 싫어서'(19.4%)이었고, 여학생들은 '집에서 먹지 않아서'가 65.2%로 가장 많았고, 그 다음이 '맛이 없어서'(21.7%)와 '국이나 찌개를 먹지 않아서'(8.7%)이었고 유의적인 차이를 나타내었다. 가족 구성 형태에 따라서는 확대가족의 학생들은 '맛이 없어서'(33.3%)와 '집에서 먹지 않아서'(27.8%)라고 답하였고, 핵가족의 학생들은 '집에서 먹지 않아서'(48.8%)와 '맛이 없어서'(26.8%) 청국장을 좋아하지 않는다고 응답하여 유의적인 차이가 있었다. 또한, 어머니의 취업 여부에 따른 취업주부의 자녀와 전업주부의 자녀들

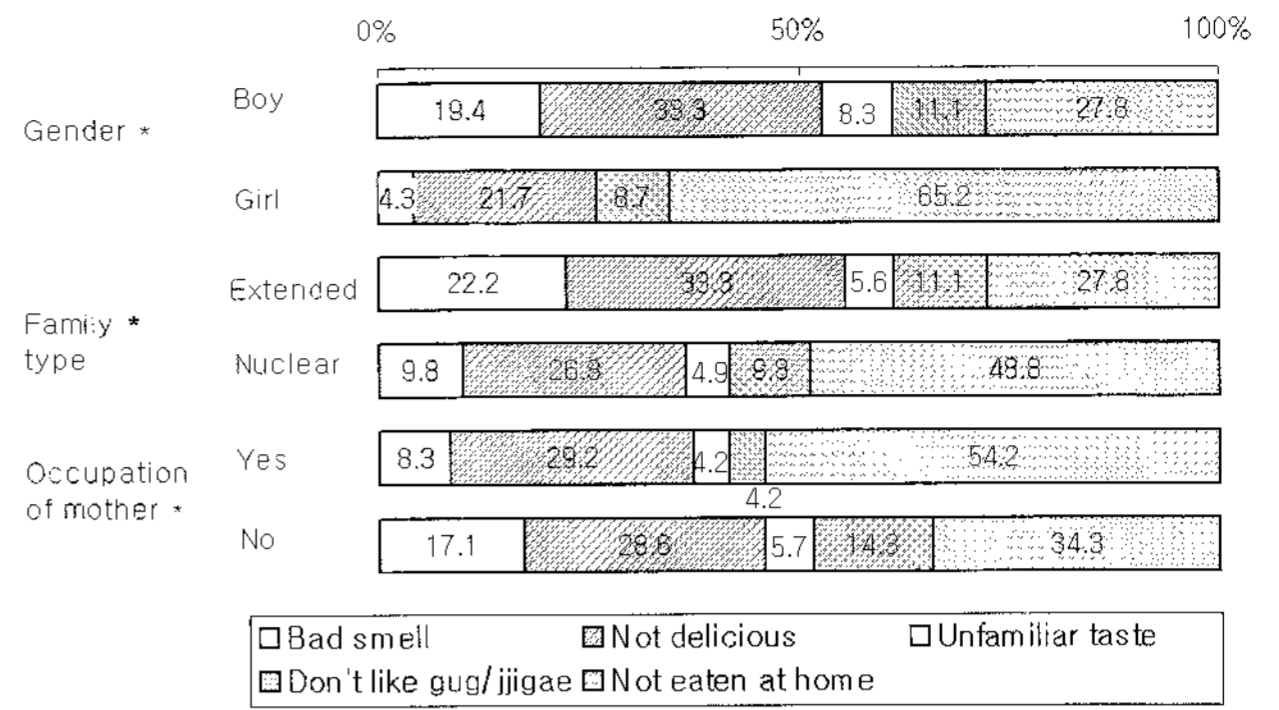


Fig. 6. Reasons for unpreference of chungkukjang which has not been eaten.

* Significant difference between two groups at $\alpha=0.05$ by χ^2 -test.

은 모두 '집에서 먹지 않아서'가 가장 많았고, 그 다음이 '맛이 없어서'이었다. Park²⁷⁾과 Kim³²⁾은 초등학생과 고등학생들은 먹어본 경험이 적은 음식일수록 싫어하는 경향이 뚜렷하였다고 하였고, Lee 등¹⁰⁾은 섭취 빈도가 낮으면 그 음식의 기호도도 떨어지게 되기 때문에 그 음식을 계승하기 위해서는 섭취할 기회를 많이 마련해 주어야 한다고 하였다. 그러므로 청국장과 같은 전통 음식을 먹을 수 있는 기회를 가정과 학교급식을 통해 자주 제공해야 할 것으로 사료되었다.

3) 청국장의 미래 섭취 의향

청국장을 섭취한 경험이 있는 학생들에게 앞으로 청국장에 대한 섭취 의향을 조사한 결과는 Table 4와 같았다. 청국장을 앞으로도 계속 더 '맛있게 많이 먹겠다'가 35.1%, '잘 먹겠다'가 26.9%로 62.0%의 학생이 앞으로 계속 섭취할 의향을 나타내었다. 남학생보다는 여학생이, 확대가족 학생보다는 핵가족 학생이 높게 유의적으로($p<0.05$) 청국장을 더 좋아하는 것으로 나타났는데, 이것은 농촌지역 초등학생을 대상으로 한 Park과 Park²⁹⁾의 연구에서 청국장을 여학생이 남학생보다 더 싫어하는 식품으로 나타난 결과와 다른 경향을 나타내었다. 그러나 남학생의 13.3%, 확대가족 학생의 10.7%, 취업주부의 자녀의 10.4%가 앞으로 청국장을 먹을 생각이 전혀 없다고 답하였다.

청국장을 섭취해 본 경험이 없는 학생들의 경우에는 Table 5에 나타난 바와 같이, 앞으로는 청국장을 섭취할 의향이 있는지에 대해 '맛있게 많이 먹겠다'가 8.5%, '잘 먹겠다'가 23.7%로 32.2%의 학생이 섭취 의사를 표시하였으나, '전혀 먹을 생각없다'라고 응답한 비율이 33.9%로 높은 편이었다.

이상에서 본 바와 같이 청국장을 섭취해 본 경험이 없는 학

Table 4. The future consumption of chungkukjang which has been eaten

N(%)

Variables	Like very much	Eat well	Fair	Eat a little	Never eat	Total	χ^2
Gender							
Boy	85(32.2)	72(27.3)	50(18.9)	22(8.3)	35(13.3)	264(50.4)	12.3503*
Girl	99(38.1)	69(26.5)	63(24.2)	14(5.4)	15(5.8)	260(49.6)	
Total	184(35.1)	141(26.9)	113(21.6)	36(6.9)	50(9.5)	524(100.0)	
Family type							
Extended	24(32.0)	18(24.0)	14(18.7)	11(14.7)	8(10.7)	75(14.3)	12.4132*
Nuclear	160(35.6)	123(27.4)	99(22.0)	25(5.6)	42(9.4)	449(85.7)	
Total	184(35.1)	141(26.9)	113(21.6)	36(6.9)	50(9.5)	524(100.0)	
Occupation of mother							
Yes	59(32.2)	50(27.3)	38(20.8)	17(9.3)	19(10.4)	183(34.9)	3.5505 ^{NS}
No	125(36.7)	91(26.7)	75(22.0)	19(5.6)	31(9.1)	341(65.1)	
Total	184(35.1)	141(26.9)	113(21.6)	36(6.9)	50(9.5)	524(100.0)	

* $p < 0.05$, ^{NS}: Not significant.

Table 5. The future consumption of chungkukjang which has not been eaten

N(%)

Variables	Like very much	Eat well	Fair	Eat a little	Never eat	Total	χ^2
Gender							
Boy	3(8.3)	9(25.0)	7(19.4)	3(8.3)	14(38.9)	36(61.0)	3.0945 ^{NS}
Girl	2(8.7)	5(21.7)	8(34.8)	2(8.7)	6(26.1)	23(39.0)	
Total	5(8.5)	14(23.7)	15(25.4)	5(8.5)	20(33.9)	59(100.0)	
Family type							
Extended	1(5.6)	6(33.3)	4(22.2)	1(5.6)	6(33.3)	18(30.5)	3.6739 ^{NS}
Nuclear	4(9.8)	8(19.5)	11(26.8)	4(9.8)	14(34.1)	41(69.5)	
Total	5(8.5)	14(23.7)	15(25.4)	5(8.5)	20(33.9)	59(100.0)	
Occupation of mother							
Yes	1(4.2)	5(20.8)	6(25.0)	3(12.5)	9(37.5)	24(80.7)	0.6253 ^{NS}
No	4(11.4)	9(25.7)	9(25.7)	2(5.7)	11(31.4)	35(59.3)	
Total	5(8.5)	14(23.7)	15(25.4)	5(8.5)	20(33.9)	59(100.0)	

^{NS}: Not significant.

생들이 섭취한 경험이 있는 학생들에 비해 청국장의 미래 섭취 의향이 상당히 낮은 편이었다. 따라서 청국장을 섭취해 본 경험이 없는 학생들에게 보다 적극적으로 청국장의 영양학적 우수성을 교육을 통해 알려 주면서 자주 섭취할 수 있도록 기회를 많이 마련해 주어야 미래의 청국장 섭취 빈도수가 높아질 것으로 사료된다.

요약 및 결론

본 연구는 성남 지역 초등학교 3개교에 재학하고 있는 3학년과 5학년 학생 583명을 대상으로 초등학생들의 청국장에

대한 인식과 기호도를 설문지를 이용하여 조사하였으며, 그 결과는 다음과 같았다.

1. 조사 대상자의 성별은 남학생 51.5%, 여학생 48.5%, 가족 구성의 형태는 핵가족 84.0%, 확대가족 16.0%, 어머니의 취업 여부는 전업주부 64.5%, 취업주부 35.5%이었고, 가족의 수는 4명이 63.8%, 아버지와 어머니의 연령은 40~49세가 각각 74.3%와 50.3%로 가장 많았다.
2. 청국장을 먹어본 경험은 여학생이 91.9%, 핵가족 학생이 91.6%, 전업주부의 자녀가 90.7%로 나타났다.
3. 청국장을 섭취해 본 경험이 있는 학생들은 주로 '집에서' 섭취하였으며, 섭취 빈도는 '한 달에 한 번 정도'가 41.4%

로 가장 높았고, 다음으로 '일주일에 한 번 정도'(25.2%), '일년에 한 번 정도'(20.2%), '6개월에 한 번 정도'(13.2%) 순으로 나타났다.

4. 청국장을 먹어본 경험이 있는 학생들은 65.5%의 학생들이 청국장이 맛있다고 응답하여 비교적 높은 기호도를 보였으며, 여학생이 남학생보다, 핵가족 학생이 확대가족 학생보다, 전업주부의 자녀가 취업주부의 자녀보다 맛있다고 응답한 학생이 많았다.
5. 청국장에 대한 비선호 요인에 대해 섭취 경험이 있는 학생들은 남녀 학생 모두 '향이 싫어서'(72.5%)가 가장 많았고, 그 다음이 '맛이 없어서'(11.8%)라고 하였으나, 섭취 경험이 없는 학생들의 경우에는 남학생은 '맛이 없어서'(33.3%), '집에서 먹지 않아서'(27.8%), '향이 싫어서'(19.4%), 여학생은 '집에서 먹지 않아서'(65.2%), '맛이 없어서'(21.7%), '국이나 찌개를 먹지 않아서'(8.7%)라고 응답하였다.
6. 청국장의 미래 섭취 의향을 조사한 결과 청국장을 섭취해 본 경험이 있는 학생들은 섭취해 본 경험이 없는 학생들에 비하여 섭취 의향이 매우 높았으나, 섭취해 본 경험이 없는 학생들의 33.9%는 앞으로 먹을 생각이 전혀 없다고 응답하여 미래 섭취 의향이 상당히 낮은 편이었다. 이상의 결과에서 볼 때 초등학생들에게 청국장 등 전통 음식을 먹는 풍습이 지속적으로 계승 발전되도록 하기 위해서는 가정, 학교, 그리고 사회에서 많은 노력을 기울여야만 할 것이다. 어릴 때 형성된 식습관이나 식품 기호는 그 이후의 식품 선택에 영향을 주어 평생 동안의 영양 상태를 결정하는 요인이 되는 점을 고려해 볼 때 어린 시절의 좋은 식습관 형성은 매우 중요하다고 하겠다. 따라서 가정에서는 어려서부터 학생들이 우리 전통 음식을 다양하게 접할 수 있는 환경을 조성해야 할 것이며, 학교에서도 교육과 학교급식을 통해 전통 음식에 관한 지식과 인식을 증가시킴으로써 우리의 전통 식생활 문화가 더욱 발전될 수 있도록 하여야 할 것이다. 또한, 전통 음식의 우월성 등이 학교 교육 및 사회의 여러 가지 매체를 통해 적극적으로 초등학생들에게 홍보되어야 할 것으로 사료되었다.

참고문헌

1. Lee, MY. A study on elementary school children's consciousness and preference of Korean traditional food and fast food. Masters Thesis, Inha Uni., 2002
2. Gang, MS, Lee, EH and Chyun, JH. A study on the Korean traditional food consumption of the elementary school children in urban and rural area. *Kor. J. Food Culture*. 21: 357-365. 2006
3. Gang, MS and Chyun, JH. A study on the perception and the knowledge of the Korean traditional food in the elementary school children of Incheon. *Kor. J. Food Culture*. 21: 107-115. 2006
4. Lee, YL, Kim, SH, Choung, NH and Yim, MH. A study on the production of viscous substance during the *chungkookjang* fermentation. *J. Kor. Agricul. Chem. Soc.* 35:202-209. 1992
5. Kim, SH, Yang, JL and Song, YS. Physiological functions of *chungkukjang*. *Food Industry Nutr.* 4:40-46. 1999
6. Yang, JL, Lee, SH and Song, YS. Improving effect of powders of cooked soybean and *chungkukjang* on blood pressure and lipid metabolism in spontaneously hypertensive rats. *J. Kor. Soc. Food Sci. Nutr.* 32:889-905. 2003
7. Kim, JI, Kang, MJ and Kwon, TW. Antidiabetic effect of soybean and *chungkukjang*. *Kor. Soybean Digest*. 20:44-52. 2003
8. Chang, JH, Shin, YY, Kim, SH, Chee, KM and Cha, SK. Fibrinolytic and immunostimulating activities of *Bacillus* spp. strains isolated from *chungkukjang*. *Kor. J. Food Sci. Technol.* 37:255-260. 2005
9. Youn, HK, Choi, HS, Hur, SH and Hong, JH. Antimicrobial activities of viscous substance from *chungkukjang* fermented with different *Bacillus* spp. *J. Food Hyg. Safety*. 16:188-193. 2001
10. Lee, KA, Jang, YA and Kim, WK. A study on university student's knowledge and opinion of the Korean traditional foods. I. The knowledge and consumption of the Korean traditional foods. *J. Kor. Home Eco. Assoc.* 31:187-195. 1993
11. Lee, KA, Jang, YA and Kim, WK. A study on university student's knowledge and opinion of the Korean traditional foods. II. The evaluation and option for improvement on the Korean traditional foods. *J. Kor. Home Eco. Assoc.* 31:183-191. 1993
12. Kim, SM. Attitudes of the university students in the Kyungbook area on the traditional foods(I). The evaluation, the utilization and the life style. *Kor. J. Soc. Food Sci.* 16:27-35. 2005
13. Kim, SM. A study on the attitudes of the university students in the Kyungbook area on the traditional foods(II). The recognition, the seasonal customs and the life style. *Kor. J. Soc. Food Cookery Sci.* 17:139-148. 2001
14. Cho, HS. A study on college students' dietary behavior and

- consciousness of Korean traditional food in Junlanamdo. *Kor. J. Dietary Culture*. 12:301-308. 1997
15. Koo, NS. A study on college students' perception and preference of Korean traditional foods in Taejon. *Kor. J. Dietary Culture*. 10:357-366. 1995
 16. Lee, HG and Oh, MY. Consciousness, knowledge and food preference of the Korean traditional foods of high school students in Seoul. *J. Kor. Home Eco. Assoc.* 33:65-86. 1995
 17. Park, MS and Kim, KA. A study on high school girls consciousness and food preferences of the Korean foods. *Kor. J. Home Eco. Edu.* 3:163-177. 1991
 18. Kim, JH. A study on Korean traditional foods preference and consumption of female high school students. *Kor. J. Food Nutr.* 8:293-300. 1995
 19. Kim, YS and Han, YB. A study on the preception and preference of Korean traditional food of middle school boys and girls in Seoul and Jeonju. *Kor. J. Home Eco. Edu.* 6:73-94. 1994
 20. Kang, US and Chyun, JH. A comparison study on the perception and the preference of Korean traditional food in middle school students living in urban and rural area. *Kor. J. Dietary Culture*. 13:97-105. 1998
 21. Choi, MS, Jung, EH and Hyun, TS. Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chungbuk province. Traditional holiday food, rice cake, non-alcoholic beverage. *Kor. J. Food Culture*. 17:399-410. 2002
 22. Oh, YS. A study on student's awareness and preference for Korean traditional food at elementary school. Masters Thesis, Sunchon National Uni., 2003
 23. Choe, JS, Kim, JS, Yoo, SM, Park, HJ, Kim, TY, Chang, CM and Shin, SY. Survey on preparation method and consumer response of *chungkukjang*. *Kor. Soybean Digest*. 13:29-43. 1996
 24. Jung, HJ, Nam, ES and Park, SI. Perception and preference of chung-kukjang in the middle school students in Seoul. *Kor. J. Food Nutr.* 19:416-426. 2006
 25. Jung, HJ, Nam, ES and Park, SI. The study on the consumption and the preference of *chungkukjang* products among middle school students in Seoul. *Kor. J. Food Nutr.* 19:427-434. 2006
 26. Choi, SY. Physiological functions and industrialization of *chungkukjang*. Symposium and expo for soybean fermentation foods. The Research Institute of Soybean Fermentation Foods. Yeongnam Uni., pp.40-47. 2002
 27. Park, CI. Eating habits and food preference of elementary school children under mael service in Taejeon. Masters Thesis, Taejeon Uni., 1998
 28. Kim, EY. A study on the satisfaction of food service and food preferences of the elementary school students. Masters Thesis, Chonnam National Uni., 1999
 29. Park, GS and Park, EJ. A study on the degree of satisfaction with food preferences and foodservice of students in rural Kyongbuk. *Kor. J. Soc. Food Sci.* 11:503-510. 1995
 30. Yoon, GS and Woo, JW. The perception and the consumption behavior for the meats in Koreans. *J. Kor. Soc. Food Sci. Nutr.* 28:246-256. 1999
 31. Lee, JS and Kim, GS. Factors on the seafood preference and eating frequency of the elementary school children. *J. Kor. Soc. Food Sci. Nutr.* 29:1162-1168. 2000
 32. Kim, MH. A study on relationship between food preference and presonality of senior high school students in Korea. Masters Thesis, Ewha Womans Uni., 1983

(2008년 3월 7일 접수; 2008년 4월 14일 채택)