

서울, 경기지역의 더덕에 대한 인지도 및 이용실태 조사*
An Investigative Analysis of Recognition and Uses for the Codonopsis
lanceolata in Seoul and Kyunggido Area*

강원관광대학 관광호텔조리과
부교수 김 명 선
안양과학대학 호텔조리영양학부
강 사 오 옥 희

Department of Tourism Hotel Cuisine, Kangwon Tourism College

Associate Professor : Myung Sun Kim

Department of Food Nutrition and Culinary Art, Anyang Technical College

Lecturer : Ok Hee Oh

◀ 목 차 ▶

- | | |
|--------------|--------|
| I. 서론 | IV. 요약 |
| II. 연구내용 | 참고문헌 |
| III. 결과 및 고찰 | |

<Abstract>

This study was conducted to investigate the recognition and uses of *Codonopsis lanceolata*. A survey methodology was employed consisted of 37.8% males and 62.2% females from the Seoul and Kyunggido area. The main results are as follows: The majority of respondents 60.7% males and 74.1% females indicated a preference for Korean food across all generational age classes. The specific preference for *codonopsis lanceolata* was indicated by the majority of males individuals in the forty to age group and by the teenage to thirty age bracket. The most popular reason provided for the preference of *codonopsis lanceolata* was good health benefits. People indicating a dislike for *codonopsis lanceolata* had little previous experience of eating this plant. *Codonopsis lanceolata* also appeared in 7.9% males and 9.0% females of small food transactions with 37.0% males and 36.6% females of respondents indicating supermarkets and traditional markets as their preferred shopping locations. In relation to cooking methods roasting was nominated by 36.0% males and 49.3% females of respondents. *Codonopsis lanceolata* was acknowledged as having the following characteristics "prevention of adult disease", "low calorie the diet food", and "high dietary fiber", but was not associated with "good flavor" and "established cooking method", "good health benefits from saponin",

Corresponding Author : Myung Sun Kim, Department of Tourism Hotel Cuisine, Kangwon Tourism College, 439 Hwangji-dong, Taebaek-si, Gangwon-do, 235-711, Korea Tel:+82-11-9570-2733 Fax:+82-33-552-5325 E-mail:kiimisi@hanmail.net

* 본 논문은 2005년도 태백시 신활력 사업비 지원에 의해 이루어진 연구의 일부로 이에 감사드립니다.

and “good for alexipharmic and expectorant”. Recognition and eating experience was low for codonopsis lanceolata kimchi and Kimchi, rice bread, bread and sauce added with codonopsis lanceolata. However the opinion of taste appeared highly among respondents, especially in the twenties and teenage age groups.

주제어(Key Words) : 더덕(codonopsis lanceolata), 인지도(recognition), 섭취경험(eating experience)

I. 서론

최근 들어 경제 수준의 향상과 서구화된 식생활로 각종 질병이 발생됨에 따라 건강한 삶을 누리고자 웰빙 열풍으로 우리 옛 조상들의 먹거리에 관심을 가지게 되었다. 이에 따라 근래는 건강식품이나 자연 무공해 식품에 대한 관심이 높아지면서 식·약용 작물의 수요가 급증하고 있는 추세이다(조은자, 2000: 홍완수, 이진실, 김은정, 최영심, 2006). 산채류 중의 하나인 더덕은 예로부터 인삼 등과 함께 사삼의 하나로 취급되어 중요한 건강식품으로 사용되어 왔다. 더덕은 독특한 향과 맛으로 누름적, 구이, 생채, 장아찌 등으로 이용되어 왔고, 사찰에서는 더덕의 어린잎으로 나물을 무쳐 먹고 뿌리는 튀김, 전, 무침 등을 먹으며 송차에 넣기도 하였다. 또한 한방에서는 강장제, 진해거담제, 해독, 배농, 해열, 유선염 등의 질병을 치료하는 효과가 있고 영양학적으로는 다른 산채에 비해 단백질, 지방과 칼슘, 인, 철분 등의 무기질과 비타민 B₁, 비타민 B₂ 등이 풍부하다(홍완수 외, 2006). 특히 더덕을 자르면 하얀진이 나오는데 이 진 속에는 인삼의 약성분인 사포닌이 들어 있어 이것이 쓴맛을 내며 약리작용을 한다(김마리, 송효남, 2004). 이러한 영양성분이 풍부함에도 조리시 표피의 가로줄을 일일이 벗겨내야 하는 번거로움과 물 세척만으로는 충분한 세척 효과가 나타나지 못하는 점 때문에 간편성, 편의성을 추구하는 소비자의 기대에 못 미치고 있는 실정이다(홍완수 외, 2006).

지금까지 더덕에 대한 연구는 더덕의 성분에 관한 실험연구(맹영선, 박혜경, 1990: 김혜자, 1985; 김은희, 김지영, 박찬경, 맹영선, 1992: 정미숙, 1999), 더덕의 휘발성 향기성분에 관한 연구(김정환, 김경례, 김재정, 오창환, 1992), 더덕에 탄을 추출물의 향산화제 연구(맹영선, 박혜경, 1991) 등이 있고 주부에 대한 소비실태 및 기호도 조사(홍완수 외, 2006)만 있을 뿐 전 연령에 대한 인지도 및 이용실태에 관한 연구는 거의 없는 실정이다.

따라서 본 논문은 서울 및 경기지역에 거주하는 10대에서 50세이상 연령층을 대상으로 더덕에 대한 기호도와 이용실태, 인지도 등을 조사하여 다양한 더덕 가공식품을 개발하고자 가능성 여부를 알아보는데 기초자료로 삼고자 하였다.

II. 연구내용

1. 조사대상 및 기간

설문조사는 2005년 12월부터 2006년 1월까지 서울시와 경기도에 거주하는 10대에서 50대 이상 남녀를 대상으로 실시하였다. 배부된 설문지는 850부였으나 회수과정에서 누락되거나 불성실한 응답을 제외한 720부(유효회수율 : 84.7%)가 최종분석에 사용되었다.

2. 조사내용 및 방법

조사방법은 설문지법을 사용하였으며, 연구에 사용된 질문내용은 선행연구를 참고로 하여 본 연구의 목적에 맞게 작성하였으며, 예비조사 결과를 수정, 보완한 후 본 조사에 사용하였다. 조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항, 더덕에 대한 기호도와 이용실태, 인식 등을 포함하였으며, 인식에 대한 평가는 “매우 그렇지 않다”의 1점에서 “매우 그렇다”의 5점까지 5점 Likert 척도를 사용하여 평가하였다.

3. 자료의 분석

조사 자료는 SPSS 12.0 통계프로그램을 이용하여 통계처리 및 분석하였다. 자료는 문항에 따라 빈도, 평균, 백분율을 산출하였으며, 유의성 검증은 χ^2 -test, F-test, t-test를 실시하였으며, 분산분석 결과 유의적인 차이를 보인 경우, Duncan's multiple range를 통하여 사후검정을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 <표 1>과 같다. 성별은 남성이 37.8%, 여성이 62.2%였으며, 연령은 20대(24.7%), 10대(22.2%), 30대(20.6%), 40대(18.9%), 50대 이상(13.6%) 순으로 나타났으며, 직업은 학생(38.3%)이 가장 높았고, 그 다음으로 전업주부(20.8%), 일반사무직(11.7%) 순으로 나타났다. 학력은 전문대 혹은 대학졸업(45.6%)이 가장 높았고 가족형태는 부부와 자녀가 함께 거주(65.6%)가 가장 높았으며, 한

〈표 1〉 조사대상자의 일반사항

변인	집단	N(%)
성별	남	272(37.8)
	여	448(62.2)
연령	10 ~ 19	160(22.2)
	20 ~ 29	178(24.7)
	30 ~ 39	148(20.6)
	40 ~ 49	13(18.9)
	50 이상	98(13.6)
직업	전업주부	150(20.8)
	학생	276(38.3)
	전문직	80(11.1)
	일반 사무직	84(11.7)
	자영업	30(4.2)
	기타	100(13.9)
최종학력	중졸이하	160(22.2)
	고졸	172(23.9)
	전문대, 대졸	328(45.6)
	대학원이상	46(6.4)
가족형태	기타	14(1.9)
	독거(혼자)	54(7.5)
	부부만	74(10.3)
	부부(부모)+자녀(나)	472(65.6)
	조부모+부부+자녀	58(8.1)
월 가계소득	기타	62(8.6)
	100만원 미만	126(17.5)
	100 ~ 200	152(21.1)
	201 ~ 300	134(18.6)
	301 ~ 400	114(15.8)
	401만원이상	144(20.0)
무응답	50(6.9)	
계		720(100.0)

달 수입은 '100만원 ~ 200만원 이하' (21.1%)가 가장 많았다.

2. 선호하는 요리

성별과 연령에 따른 선호 요리는 〈표 2〉와 같이 남성과 여성 모두 한국 요리로 남성(60.7%) 보다 여성(74.1%)이 더 선호하는 것으로 나타났으며, 연령별로도 전 연령층에서 가장 선호하는 요리는 한국요리로 10대(39.2%), 20대(61.8%), 30

대(79.7%), 50대 이상(87.8%), 40대(88.2%)순으로 나타났으며 10대보다는 20대이상 연령대에서 한국요리를 더 선호하는 것으로 나타났으며, 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$).

3. 더덕의 선호도

성별과 연령에 따른 더덕의 선호도는 〈표 3〉과 같이 남성은 좋음(31.5%)>보통(28.5%)>매우 좋음(20.8%) 순으로 나타났으나, 여성은 좋음(38.4%)>보통(32.4%)>매우 좋음(16.9%) 순으로 높게 나타나 남녀 모두 80% 이상이 더덕을 선호하고 있었다($p < 0.05$). 연령별로는 10대는 보통, 싫음 순이나, 20대는 보통, 좋음, 30대는 좋음, 보통, 40대 이상은 좋음, 매우 좋음 순으로 나타났으며, 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 홍완수 외(2006)의 연구에서 더덕에 대한 선호도를 연령별로 5점 Likert 척도로 조사한 결과 연령이 증가할수록 점수가 낮게 나와 본 연구와 상반된 결과를 나타내었다. 본 연구에서는 남성보다는 여성이, 10대에서 20대 연령층보다는 30대 이상 연령층에서 더덕에 대한 선호도가 더 높은 것으로 나타났다.

4. 더덕을 선호하는 이유

성별과 연령에 따른 더덕의 선호 이유는 〈표 4〉와 같이 '건강에 좋아서'가 남성(49.6%)과 여성 (39.3%) 모두 가장 높게 나타났으며, 그 다음 순으로 남성은 맛(20.9%), 향기(19.1%), 여성은 향기(33.0%), 맛(20.9) 순으로 나타났으며, 연령별로는 20대와 40대는 건강>향기>맛 순인데 반하여, 30대는 향기>건강>맛, 50대 이상은 건강>맛, 향기 순으로 높게 나타났으며, 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 홍완수 외(2006)의 연구에서도 주부들이 더덕을 선호하는 이유로 건강>향기>영양 순으로 나타나 본 연구와 유사하며 더덕이 건강과 영양에 좋다는 점을 더욱 부각시키고 다양한 조리법을 해결한다면 더덕 소비가 더욱 많아질 것으로 보인다.

〈표 2〉 선호하는 요리

변인	합식	N(%)					계
		한식	양식	일식	중식	분식	
성별	남	164(60.7)	48(17.8)	18(6.7)	6(2.2)	6(2.2)	270(100.0)
	여	332(74.1)	42(9.4)	18(4.0)	10(2.2)	24(5.4)	448(100.0)
		$\chi^2 = 27.38^{***}$					$df = 5$
연령	10 ~ 19	62(39.2)	32(20.3)	6(3.8)	8(5.1)	12(7.6)	158(100.0)
	20 ~ 29	110(61.8)	34(19.1)	18(10.1)	2(1.1)	10(5.6)	178(100.0)
	30 ~ 39	118(79.7)	16(10.8)	4(2.7)	0(0.0)	6(4.1)	148(100.0)
	40 ~ 49	120(88.2)	2(1.5)	4(2.9)	6(4.4)	0(0.0)	136(100.0)
	50 ≤	86(87.8)	6(6.1)	4(4.1)	0(0.0)	2(2.0)	98(100.0)
		$\chi^2 = 192.31^{***}$					$df = 20$

*** $p < 0.001$.

〈표 3〉 더덕의 선호도

변 인							N(%)
성 별		매우 좋아한다	좋아한다	보통이다	싫어한다	매우 싫어한다	계
성 별	남	54(20.8)	82(31.5)	74(28.5)	28(10.8)	22(8.5)	260(100.0)
	여	74(16.9)	168(38.4)	142(32.4)	38(8.7)	16(3.7)	438(100.0)
		$\chi^2 = 11.96^*$			$df = 4$		
연 령	10 ~ 19	8(5.3)	26(17.1)	54(35.5)	32(21.1)	32(21.1)	152(100.0)
	20 ~ 29	28(16.7)	52(31.0)	66(39.3)	16(9.5)	6(3.6)	168(100.0)
	30 ~ 39	28(18.9)	60(40.5)	46(31.1)	14(9.5)	0(0.0)	148(100.0)
	40 ~ 49	40(29.9)	60(44.8)	30(22.4)	4(3.0)	0(0.0)	134(100.0)
	50 ≤	24(25.0)	52(54.2)	20(20.8)	0(0.0)	0(0.0)	96(100.0)
		$\chi^2 = 192.84^{***}$			$df = 16$		

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

〈표 4〉 더덕을 선호하는 이유

변 인							N(%)
성 별		향기가 좋아서	맛이 좋아서	건강에 좋아서	평소에 자주 접하므로	씹히는 질감에 좋아서	계
성 별	남	44(19.1)	48(20.9)	114(49.6)	18(7.8)	6(2.6)	230(100.0)
	여	126(33.0)	80(20.9)	150(39.3)	20(5.2)	6(1.6)	382(100.0)
		$\chi^2 = 15.79^{**}$			$df = 4$		
연 령	10 ~ 19	12(9.8)	18(14.8)	72(59.0)	16(13.1)	4(3.3)	122(100.0)
	20 ~ 29	38(27.5)	26(18.8)	60(43.5)	10(7.2)	4(2.9)	138(100.0)
	30 ~ 39	58(43.9)	24(18.2)	44(33.3)	4(3.0)	2(1.5)	132(100.0)
	40 ~ 49	40(31.7)	38(30.2)	44(34.9)	2(1.6)	2(1.6)	126(100.0)
	50 ≤	22(23.4)	22(23.4)	44(46.8)	6(6.4)	0(0.0)	94(100.0)
		$\chi^2 = 68.52^{***}$			$df = 16$		

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

〈표 5〉 더덕을 싫어하는 이유

변 인							N(%)
성 별		향기가 너무 강해서	맛이 좋지 않아서	씹히는 조직감이 질기게 느껴지므로	영양가가 나빠서	먹어본 경험이 없어서	계
성 별	남	20(11.9)	52(31.0)	26(15.5)	12(7.1)	58(34.5)	168(100.0)
	여	46(20.5)	48(21.4)	42(18.8)	12(5.4)	76(33.9)	224(100.0)
		$\chi^2 = 8.76^{***}$			$df = 4$		
연 령	10 ~ 19	20(16.4)	48(39.3)	14(11.5)	8(6.6)	32(26.2)	122(100.0)
	20 ~ 29	12(10.3)	30(25.9)	20(17.2)	6(5.2)	48(41.4)	116(100.0)
	30 ~ 39	10(17.9)	12(21.4)	14(25.0)	4(7.1)	16(28.6)	56(100.0)
	40 ~ 49	14(23.3)	6(10.0)	16(26.7)	4(6.7)	20(33.3)	60(100.0)
	50 ≤	10(26.3)	4(10.5)	4(10.5)	2(5.3)	18(47.4)	38(100.0)
		$\chi^2 = 40.21^{***}$			$df = 16$		

*** $p < 0.001$.

5. 더덕을 싫어하는 이유

성별과 연령에 따른 더덕을 싫어하는 이유는 〈표 5〉와 같이 남성과 여성 모두 '먹어 본 경험이 없어서'가 남성(34.5%)과 여성(33.9%) 모두 가장 높게 나타났으며, 그 다음 순이 '맛이 좋지 않아서'였으며 연령별로는 10대는 맛이 주된 이유인 것과 비교하여, 20대이전 전 연령층에서는 '먹어 본 경험이 없음'이 가장 높게 나타났으며, 집단간에도 유의적인 차이를 나

타내었다($p < 0.001$). 이경애, 장영애와 김우경(1993)은 먹어본 경험이 적은 음식일수록 싫어하는 경향이 뚜렷하였다고 보고하여 더덕음식을 계승하기 위하여 섭취할 기회를 많이 마련해 주어야 하겠다. 그러기 위하여 우리의 산채류 중의 하나인 더덕을 영양학적, 식품학적 우수성과 가치를 잘 홍보하고 더덕 이용음식의 개발 등을 통하여 보다 많은 사람들이 섭취할 수 있도록 한다면 더덕 소비의 전망이 밝아지리라 생각된다.

〈표 6〉 더덕의 섭취빈도

변인		주 1~2회	월 1~2회	3개월에 1회	6개월에 1~2회	안 먹는다	계
성별	남	10(3.8)	46(17.4)	48(18.2)	50(18.9)	110(41.7)	264(100.0)
	여	16(3.7)	106(24.2)	88(20.1)	102(23.3)	118(26.9)	438(100.0)
		$\chi^2 = 17.21^{**}$			$df = 4$		
연령	10~19	8(5.3)	34(22.4)	14(9.2)	20(13.2)	76(50.0)	152(100.0)
	20~29	10(5.7)	38(21.8)	28(16.1)	22(12.6)	76(43.7)	174(100.0)
	30~39	4(2.8)	24(16.7)	30(20.8)	40(27.8)	46(31.9)	144(100.0)
	40~49	4(2.9)	26(19.1)	38(27.9)	48(35.3)	20(14.7)	136(100.0)
	50≤	8(8.3)	30(31.3)	26(27.1)	22(22.9)	10(10.4)	96(100.0)
		$\chi^2 = 103.11^{***}$			$df = 16$		

** $p < 0.01$. *** $p < 0.001$.

〈표 7〉 더덕의 구입장소

변인		시장	수퍼마켓	생산지	이웃이나 친지로 부터 얻음	기타	계
성별	남	94(37.0)	64(25.2)	20(7.9)	26(10.2)	50(19.7)	254(100.0)
	여	154(36.6)	132(31.1)	38(9.0)	60(14.2)	40(9.4)	424(100.0)
		$\chi^2 = 16.67^{***}$			$df = 4$		
연령	10~19	50(32.9)	30(19.7)	10(6.6)	22(14.5)	40(26.3)	152(100.0)
	20~29	62(38.8)	50(31.3)	8(5.0)	18(11.3)	22(13.8)	160(100.0)
	30~39	46(33.8)	36(26.5)	16(11.8)	26(19.1)	12(8.8)	136(100.0)
	40~49	54(40.3)	48(35.8)	4(3.0)	18(13.4)	10(7.5)	134(100.0)
	50≤	36(37.5)	32(33.3)	20(20.8)	2(2.1)	6(6.3)	96(100.0)
		$\chi^2 = 78.08^{***}$			$df = 16$		

*** $p < 0.001$.

6. 더덕의 섭취 빈도

성별과 연령에 따른 더덕의 섭취 빈도는 〈표 6〉과 같이 남성은 안먹는다(41.7%)>6개월에 1회(18.9%)>3개월에 1회(18.2%) 순으로 나타났으며, 여성은 안먹는다(26.9%)>1개월에 1~2회(24.2%)>6개월에 1회(23.3%) 순으로 높게 나타났으며, 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.01$). 연령별로는 10~30대에서 안먹는다가 가장 높게 나타났으나 40대는 6개월에 1회가 35.8%, 50대 이상은 월 1~2회가 31.3%로 가장 높게 나타났다. 따라서 연령이 낮을 수록 안먹는다가 높게 나타나 연령이 낮은 집단에서는 맛에 중점을, 연령이 높은 집단에는 영양을 고려해 더덕의 음식개발을 한다면 보다 많은 사람들이 섭취할 수 있으리라 사료된다.

7. 더덕의 구입 장소

성별과 연령에 따른 더덕의 구입 장소는 〈표 7〉과 같이 남성은 재래시장(37.0%)>수퍼마켓(25.2%)>기타(19.7%) 순으로 나타났으나, 여성은 재래시장(36.6%)>수퍼마켓(31.1%)>이웃이나 친지로부터 얻음(10.2%) 순으로 나타났으며, 집단

간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 연령별로는 모든 연령에서 재래시장이 가장 높게 나타났으며, 그 다음은 10대를 제외한 다른 연령에서는 수퍼마켓 순으로 나타났다($p < 0.001$). 조은자(2000)의 연구에서는 산채류의 입수방법은 재래시장, 수퍼마켓, 산이나 들에서 직접 뜯는다 순으로 나타났으며, 홍원수 외(2006)의 연구에서도 주부들이 더덕 구입장소로 재래시장, 대형할인점 순으로 나타났고 김정숙(1995)의 연구에서 버섯을 구입하는 장소로 시장이 가장 많았다고 나타나 본 연구와 유사하였다.

8. 더덕의 조리 방법

성별과 연령에 따른 더덕의 조리 방법은 〈표 8〉과 같이 남성은 볶음(36.0%)>데침(23.7%)>김치(21.1%)>생것(19.3%) 순으로 나타났으나, 여성은 볶음(49.3%)>생것(23.7%)>데침(16.6%)>김치(10.4%) 순으로 높게 나타났으며, 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 연령별로는 10대를 제외한 다른 세대에서 볶음이 가장 높게 나타났으며 연령별 순으로는 30대(62.3%)>20대(48.7%)>50대(45.7%)>40대(36.9%) 순으로 높게 나타났으며, 10대는 데침이 30.4%로 가장 높게

〈표 8〉 더덕의 조리 방법

변인		생것	데침	볶음	김치류	계	N(%)
성별	남	44(19.3)	54(23.7)	82(36.0)	48(21.1)	228(100.0)	
	여	100(23.7)	70(16.6)	208(49.3)	44(10.4)	422(100.0)	
		$\chi^2 = 22.90^{***}$			$df = 3$		
연령	10 ~ 19	18(13.0)	42(30.4)	40(29.0)	38(27.5)	138(100.0)	
	20 ~ 29	28(18.4)	22(14.5)	74(48.7)	28(18.4)	152(100.0)	
	30 ~ 39	28(20.3)	18(13.0)	86(62.3)	6(4.3)	138(100.0)	
	40 ~ 49	42(32.3)	26(20.0)	48(36.9)	14(10.8)	130(100.0)	
	50 ≤	28(30.4)	16(17.4)	42(45.7)	6(6.5)	92(100.0)	
		$\chi^2 = 82.28^{***}$			$df = 12$		

*** $p < 0.001$.

〈표 9〉 더덕에 대한 인지도

변인	연령					성별	
	10 ~ 19 (n = 160)	20 ~ 29 (n = 178)	30 ~ 39 (n = 148)	40 ~ 49 (n = 136)	50 ≤ (n = 98)	남 (n = 272)	여 (n = 448)
성인병 예방에 좋다	4.00 ± 1.06 _{ab}	3.87 ± 0.97 _{ab}	4.04 ± 0.78 _b	4.01 ± 0.88 _{ab}	3.80 ± 0.88 _a	3.89 ± 0.99	3.99 ± 0.89
	F-value 1.60					t-value -1.27	
저칼로리의 다이어트 식품이다	4.04 ± 0.97	3.94 ± 0.95	4.03 ± 0.76	4.15 ± 0.79	3.98 ± 0.80	3.94 ± 0.93	4.08 ± 0.83
	F-value 1.14					t-value -2.03*	
독특한 향기를 가지고 있다	3.78 ± 1.11	3.83 ± 0.96	3.77 ± 0.94	3.94 ± 0.91	3.90 ± 0.85	3.81 ± 0.94	3.84 ± 0.99
	F-value 0.82					t-value -0.46	
깊은맛이 있다	3.61 ± 1.10 _{bc}	3.64 ± 0.96 _c	3.38 ± 0.82 _{ab}	3.54 ± 0.89 _{bc}	3.29 ± 0.81 _a	3.53 ± 1.01	3.50 ± 0.90
	F-value 3.45**					t-value 0.43	
계절식품이다	3.74 ± 1.06	3.67 ± 0.87	3.78 ± 0.85	3.65 ± 0.93	3.57 ± 0.84	3.66 ± 1.00	3.71 ± 0.87
	F-value 0.94					t-value -0.74	
비타민과 무기질이 많은 식품이다	3.94 ± 0.93 _{ab}	3.85 ± 0.88 _{ab}	3.97 ± 0.82 _b	3.90 ± 0.79 _{ab}	3.74 ± 0.74 _a	3.83 ± 0.90	3.92 ± 0.81
	F-value 1.32					t-value -1.33	
식이섬유가 많다	3.91 ± 1.04 _{bc}	3.72 ± 1.03 _{ab}	3.99 ± 0.85 _c	3.93 ± 0.96 _{bc}	3.65 ± 0.86 _a	3.76 ± 1.06	3.90 ± 0.91
	F-value 2.97*					t-value -1.89	
가격이 싸다	3.30 ± 1.10 _c	3.09 ± 1.12 _{bc}	3.04 ± 0.92 _{ab}	2.84 ± 0.92 _a	2.82 ± 0.83 _a	3.13 ± 1.15	2.99 ± 0.92
	F-value 5.40***					t-value 1.75	
구입하기 어렵다	3.28 ± 1.17	3.13 ± 0.94	3.19 ± 0.78	3.19 ± 0.91	3.06 ± 0.85	3.29 ± 1.02	3.12 ± 0.90
	F-value 0.94					t-value 2.29*	
조리방법이 잘 알려지지 않다	3.43 ± 1.12 _b	3.31 ± 0.90 _{ab}	3.53 ± 0.79 _b	3.13 ± 0.99 _a	3.16 ± 0.74 _a	3.49 ± 0.98	3.23 ± 0.90
	F-value 4.40**					t-value 3.58***	
사포닌은 몸에 좋다	3.84 ± 1.07 _{ab}	3.68 ± 0.94 _a	3.93 ± 0.77 _b	3.97 ± 0.74 _b	3.90 ± 0.75 _{ab}	3.82 ± 1.03	3.87 ± 0.78
	F-value 2.50*					t-value -0.79	
해독, 거담에 좋다	3.89 ± 0.99 _b	3.65 ± 0.95 _a	3.87 ± 0.75 _b	3.92 ± 0.79 _b	3.85 ± 0.68 _{ab}	3.84 ± 0.97	3.82 ± 0.80
	F-value 2.52*					t-value 0.23	

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

나타났다($p < 0.001$). 이상에서 더덕의 주된 조리방법은 볶음으로 먹는 방법이 가장 높게 나타났다.

9. 더덕에 대한 인지도

〈표 9〉는 더덕에 대한 영양가, 맛, 향, 기능식품 등에 따

라 '매우 그렇다' (5점), '그렇다' (4점), '보통이다' (3점), '그렇지 않다' (2점), '매우 그렇지 않다(1점)의 5점 척도를 이용하여 더덕에 대하여 어떻게 인지하고 있는지를 조사하였다.

"더덕은 성인병에 좋은 식품이다"에서 10대와 30대, 40

대에서 높게($M = 4.00$ 이상) 인지하는 것으로 나타났으며, “저칼로리 다이어트 식품이다”는 항목에서는 40대(4.15)에서 높게 인지하고 있었으며, 여성(4.08)이 남성(3.94) 보다 조금 높게 인지하는 것으로 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.05$). “독특한 향기를 가지고 있다”에서 성별에 관계없이 전 연령층에서 높게 인식하는 식품으로 나타났다. “뽕은 맛이 있다”에서 남녀 성별에는 차이가 없었으나, 연령별로는 20대(3.64) > 10대(3.61) > 40대(3.54) > 30대(3.38) > 50대 이상(3.29) 순으로 높게 인식하는 것으로 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.01$). “계절식품이다”에서 다른 연령층보다 50대 이상(3.57)에서 조금 낮게 인지하는 것으로 나타났으며, 여성(3.71)이 남성(3.66)보다 조금 높게 인지하는 것으로 나타났다. “비타민과 무기질이 많은 식품이다”에서 전 연령층에서 50대가 조금 낮게 인식하였으며, 남성(3.83)보다는 여성(3.92)이 높게 인식하는 것으로 나타났다. “식이섬유가 많다”에서 연령별로는 30대(3.99) > 40대(3.93) > 10대(3.91) > 20대(3.72) > 50대 이상(3.65) 순으로 높게 인지하는 것으로 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.05$). “가격이 싸다”에서 연령별로는 10대(3.30) > 20대(3.09) > 30대(3.04) > 40대(2.84) > 50대 이상(2.82) 순으로 높게 인지하는 것으로 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었으며($p < 0.001$), 남성(3.13)보다 여성(2.99)이 조금 낮게 인지하는 것으로 나타났다. “구입하기 어렵다”에서 10대가 다른 연령층보다 조금 높게 나타났으며, 여성(3.12)보다 남성(3.29)이 조금 높게 나타났다. “조리방법이 잘 알려지지 않다”에서 30대(3.53) > 10대(3.43) > 20대(3.31) > 50대 이상(3.16) > 40대 이상(3.13) 순으로 높게 인지하는 것으로 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었으며($p < 0.01$), 성별로는 남성(3.49)이 여성(3.23) 보다 높게 인지하는 것으로 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). “사포닌은 몸에 좋다”에서 40대(3.97) > 30대(3.93) > 50대(3.90) > 10대(3.84) > 20대(3.68) 순으로 30대 이상대가 다른 연령층보다 더 높게 인지하는 것으로 나타났으며($p < 0.05$), 성별로는 남성(3.82)보다 여성(3.87)이 조금 높게 인지하는 것으로 나타났다. “해독, 거담에 좋다”에서 40대가 다른 연령층보다 높게 나타났으며 남성(3.84)이 여성(3.82)보다 더 높게 인지하는 것으로 나타나 이는 가장 어려운 시기인 40대와 남성이 스트레스, 담배, 술을 많이 하므로 건강에 대한 염려로 나타난 결과로 보여진다. 본 논문에서 ‘가격이 싸다’를 제외한 모든 문항에서 비교적 높은 인지도를 가진 것으로 나타나 앞으로 다양한 더덕음식의 개발과 홍보를 한다면 더덕의 소비를 많이 늘릴 수 있을 것으로 사료된다.

10. 더덕김치, 더덕 첨가 식품들에 대한 인지도와 섭취경험 및 섭취의향

<표 10>은 더덕김치, 더덕첨가김치류, 더덕첨가떡류, 더덕첨가빵류, 더덕첨가소스류, 더덕첨가건강음료들에 대한 인지도와 섭취경험 유무, 섭취 의향에 대한 조사한 결과이다.

더덕김치에 대한 연령별 인지도는 40대(0.76) > 50대 이상(0.69) > 30대(0.59) > 20대(0.47) > 10대(0.40) 순으로 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었으나($p < 0.001$), 성별 간에는 여성(0.62)이 남성(0.49)보다 높게 나타났다. 더덕김치를 섭취한 경험은 50대 이상(0.69) > 40대(0.65) > 30대(0.47) > 20대(0.44) > 10대(0.36) 순으로 연령이 높을수록 높게 나타났으며, 여성(0.54)이 남성(0.43)보다 높게 나타났($p < 0.001$). 더덕김치를 섭취할 의향에 대해서는 50대 이상(0.82) = 40대(0.82) > 30대(0.72) > 20대(0.69) > 10대(0.40) 순으로 연령이 높을수록 높게 나타나 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었으나($p < 0.001$), 성별간에는 여성(0.71)이 남성(0.62)보다 높게 나타났다.

더덕첨가김치에 대한 연령별 인지도와 섭취 경험은 50대 이상(0.43, 0.41)이 가장 높게 나타났으나 섭취의향은 50대 이상(0.71) > 40대(0.69) > 30대(0.65) = 20대(0.65) > 10대(0.43) 순으로 높게 나타났으며 비교적 높은 수치를 나타내었으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 성별에 따른 인지도와 섭취경험에서 모두 남성(0.34, 0.31)이 여성(0.33, 0.29)보다 조금 높게 나타났으나 섭취할 의향에 대해서는 여성(0.64)이 남성(0.57)보다 조금 높게 나타났다.

더덕첨가떡류에 대한 연령별 인지도와 섭취 경험은 50대 이상(0.47, 0.43), 10대(0.34, 0.31) 순으로 높게 나타났으며 인지도와 섭취경험 모두 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 섭취할 의향에 대해서는 50대 이상(0.69), 40대(0.62), 20대와 30대(0.61), 10대(0.43) 순으로 높게 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 성별로는 인지도와 섭취경험은 남성(0.31, 0.26)이 여성(0.29, 0.25) 보다 조금 높게 나타났으나 섭취의향은 여성(0.61)이 남성(0.55)보다 조금 높게 나타났다.

더덕첨가빵류에 대한 연령별 인지도는 10대(0.31), 20대(0.27), 50대 이상(0.16), 40대(0.15), 30대(0.07) 순으로 높게 나타났으며, 섭취경험은 20대(0.26)와 10대(0.25)가 다른 세대 보다 높게 나타났으며, 인지도와 섭취경험 모두 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 섭취할 의향에 대해서는 50대 이상(0.65), 20대(0.63), 40대(0.60), 30대(0.54), 10대(0.49) 순으로 높게 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.05$). 성별로는 인지도와 섭취경험은 남성(0.26, 0.26)이 여성(0.17, 0.12) 보다 조금 높게 나타났으며 집단간에도 각각 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.01, p < 0.001$).

(표 10) 더덕김치, 더덕 첨가 식품들에 대한 인지도와 섭취경험 및 섭취의향

(Mean ± S.D.)

변 인	연 령					성 별		
	10 ~ 19 (n = 160)	20 ~ 29 (n = 178)	30 ~ 39 (n = 148)	40 ~ 49 (n = 136)	50 ≤ (n = 98)	남 (n = 272)	여 (n = 448)	
더덕 김치류	인지도	0.40±0.49	0.47±0.50	0.59±0.49	0.76±0.43	0.69±0.46	0.49±0.50	0.62±0.49
		F-value 14.28***					t-value -3.46***	
	섭취경험	0.36±0.48	0.44±0.50	0.47±0.50	0.65±0.48	0.69±0.46	0.43±0.50	0.54±0.50
	F-value 11.0***					t-value -2.90**		
	섭취의향	0.40±0.49	0.69±0.47	0.72±0.45	0.82±0.38	0.82±0.39	0.62±0.49	0.71±0.46
	F-value 21.91***					t-value -2.44*		
더덕 첨가 김치류	인지도	0.31±0.47	0.25±0.43	0.30±0.46	0.43±0.50	0.43±0.50	0.34±0.47	0.33±0.47
		F-value 4.19**					t-value 0.34	
	섭취경험	0.29±0.45	0.24±0.43	0.26±0.44	0.37±0.48	0.41±0.49	0.31±0.46	0.29±0.46
	F-value 3.37*					t-value 0.40		
	섭취의향	0.43±0.50	0.65±0.48	0.65±0.48	0.69±0.46	0.71±0.45	0.57±0.50	0.64±0.48
	F-value 8.74***					t-value -1.86		
더덕 첨가 떡류	인지도	0.34±0.47	0.28±0.45	0.16±0.37	0.28±0.45	0.47±0.50	0.31±0.46	0.29±0.45
		F-value 7.40***					t-value 0.66	
	섭취경험	0.31±0.47	0.24±0.43	0.14±0.36	0.18±0.38	0.43±0.50	0.26±0.44	0.25±0.43
	F-value 8.37***					t-value 0.36		
	섭취의향	0.43±0.50	0.61±0.49	0.61±0.49	0.62±0.47	0.69±0.46	0.55±0.50	0.61±0.49
	F-value 6.61***					t-value -1.59		
더덕 첨가 빵류	인지도	0.31±0.47	0.27±0.45	0.07±0.25	0.15±0.36	0.16±0.37	0.26±0.44	0.17±0.37
		F-value 9.82***					t-value 3.01**	
	섭취경험	0.25±0.43	0.26±0.44	0.07±0.25	0.09±0.28	0.16±0.37	0.26±0.44	0.12±0.33
	F-value 8.92***					t-value 4.78***		
	섭취의향	0.49±0.50	0.63±0.48	0.54±0.50	0.60±0.49	0.65±0.48	0.57±0.50	0.58±0.49
	F-value 2.71*					t-value -0.49		
더덕 첨가 소스류	인지도	0.39±0.49	0.22±0.42	0.07±0.25	0.13±0.34	0.16±0.37	0.29±0.46	0.15±0.35
		F-value 15.12***					t-value 4.82***	
	섭취경험	0.29±0.45	0.18±0.39	0.07±0.25	0.07±0.26	0.16±0.37	0.25±0.43	0.10±0.30
	F-value 9.73***					t-value 5.35***		
	섭취의향	0.43±0.50	0.66±0.47	0.58±0.50	0.60±0.49	0.61±0.49	0.57±0.50	0.58±0.49
	F-value 5.47***					t-value -0.37		

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

섭취의향은 남성(0.57)과 여성(0.59) 모두 비슷하게 높게 나타났다.

더덕첨가소스류에 대한 연령별 인지도와 섭취경험은 10대와 20대가 다른 세대 보다 높게 나타났으며, 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 섭취할 의향에 대해서는 20대(0.63), 40대(0.62), 50대 이상(0.61), 30대(0.58), 10대(0.43) 순으로 높게 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 성별로는 인지도와 섭취경험은 남성(0.29, 0.25)이 여성(0.15, 0.13) 보다 높게 나타났으며 집단간에도 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.001$). 섭취의향은 남성(0.57)과 여성(0.58) 모두 비슷하게 높게 나타났다.

이상으로 더덕첨가 식품들에 대하여 섭취경험보다 앞으

로 섭취의향에 대해 점수가 더 높게 나타나 더덕첨가 식품들의 다양한 조리방법과 가공식품을 개발한다면 전 연령층에서 보다 많이 섭취할 수 있을 것으로 사료된다.

IV. 요약

본 연구는 더덕 가공식품의 생산에 대한 가능성 여부를 조사하기 위하여 서울 및 경기지역에 거주하는 10대에서 50세 이상 연령층 720명을 대상으로 더덕에 대한 기호도와 이용실태, 인지도, 더덕김치와 더덕첨가 식품들에 대한 인지도, 섭취경험 및 섭취의향 등에 대해 조사하여 다음과 같은

결과를 얻었다.

1. 선호하는 요리는 모든 연령층에서 한국요리를 가장 선호하였으며 그 중에서 남성보다는 여성이, 10대보다는 20대 이상 연령층에서 한국요리를 더 선호하는 것으로 나타났다.
2. 더덕에 대한 선호도는 남성보다는 여성이, 10대에서 30대 연령층보다는 40대 이상 연령층에서 더덕에 대한 선호도가 더 높은 것으로 나타났다.
3. 더덕을 선호하는 가장 주된 이유는 더덕이 건강식품이기 때문인 선호하는 것으로 나타났다.
4. 더덕을 싫어하는 이유는 맛보다도 접할 기회가 없어 섭취하지 못한 식품으로 나타났다.
5. 더덕을 섭취하는 빈도가 적은 식품으로 나타났다.
6. 더덕의 주된 구입장소는 재래시장과 슈퍼마켓으로 나타났다.
7. 더덕의 주된 조리방법은 볶음으로 해서 먹는 조리방법이 가장 높게 나타났다.
8. 더덕에 대한 인지도는 '독특한 향기가 있다' 와 '조리방법이 잘 알려지지 않았다', '사포닌은 몸에 좋다', '해독, 거담에 좋다' 를 제외한 '성인병에 좋은 식품이다', '저칼로리 다이어트식품이다', '비타민과 무기질이 많은 식품이다', '식이섬유가 많다' 등의 항목에서는 50대 이상 연령층이 다른 연령층보다 조금 낮게 인지하는 것으로 나타났으나, 모든 항목에서 비교적 높게 인지하는 것으로 나타났다.
9. 더덕김치, 더덕첨가김치, 더덕첨가떡류, 더덕첨가빵류, 더덕첨가소스류, 더덕첨가건강음료에 대해서 인지도와 섭취경험은 낮았으나, 섭취할 의향에 대해서는 높게 나타났으나 10대보다는 20대 이상 연령층에서 보다 높게 나타났다.

이상의 결과, 더덕은 40대 이상 연령층에서 더 많이 선호하는 식품으로 나타났으며, 젊은 연령층은 자주 먹을 기회 없는 식품으로 나타났으나 인지도는 일반적으로 높게 나타났으며, 더덕김치, 더덕첨가김치, 더덕첨가떡류, 더덕첨가빵류, 더덕첨가소스류에 대해서 인지도와 섭취경험은 낮았으나, 섭취할 의향에 대해서는 높게 나타나 영양학적으로 우수한 더덕을 이용하여 젊은층이 선호하는 다양한 조리방법과 가공식품을 개발한다면 40대 이상 연령뿐만 아니라 전 연령층에서 보다 많이 이용할 수 있을 것으로 사료된다.

■ 참고문헌

김미리, 송효남(2004). **현대인의 음식보감**. 서울: 교문사.

김은희, 김지영, 박찬경, 맹영선(1992). 더덕과 인삼의 식이섬유소 함량의 측정. **한국조리과학회지**, 8(3), 247-253.

김정숙(1995). 버섯의 이용실태와 조리방법에 따른 조직감 및 기호특성. 영남대학교 박사학위 청구논문.

김정환, 김경례, 김재정, 오창환(1992). 전처리 방법에 따른 더덕의 휘발성 향기성분 비교 분석. **한국식품과학회지**, 24(2), 171-176.

김혜자(1985). 자연산과 재배더덕의 일반성분 및 아미노산 조성. **한국식품과학회지**, 17(1), 22-24.

맹영선, 박혜경(1990). 더덕의 지방산 및 아미노산 조성. **한국조리과학회지**, 6(4), 51-58.

이경애, 장영애, 김우경(1993). 남녀대학생들의 한국 전통음식에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 - I. 지식 및 섭취실태를 중심으로-. **대한가정학회지**, 31(3), 187-195.

정미숙(1999). 재배방법에 따른 더덕의 성분 및 색도. **한국식생활문화학회지**, 14(5), 529-534.

조은자(2000). 산채류의 이용실태에 대한 조사. **한국식생활문화학회지**, 15(1), 59-68.

홍완수, 이진실, 김은정, 최영심(2006). 주부의 더덕 소비실태 및 기호도 조사. **한국조리과학회지**, 22(4), 447-457.

(2007년 4월 17일 접수, 2008년 1월 23일 채택)