

청국장에 대한 성남지역 일부 초등학생의 인지도와 선호도 조사

목은경 · 남은숙 · †박신인
경원대학교 식품영양학과

Survey on Elementary School Student's Perception and Preference of *Chungkukjang* in Seongnam Area

Eun Kyung Mok, Eun Sook Nam and †Shin In Park
Dept. of Food and Nutrition, Kyungwon University, Seongnam 461-701, Korea

Abstract

The principal objective of this study was to assess perceptions and preferences of *chungkukjang* in elementary school children who used a school foodservice. In this investigation, 583 elementary school students(300 boys, 283 girls) in the Seongnam area were surveyed via questionnaire, and the collected data were analyzed using the SAS package. The results demonstrated that 82.0% of students responded that they were aware of *chungkukjang*. Female students were more aware of *chungkukjang* than were male students, and children of the nuclear families were more aware of those of the extended family. With regard to the origins of their interest in *chungkukjang*, 51.8% of the subjects answered 'through home education' and 35.5% learned about *chungkukjang* 'through mass media'. Most students recognized *chungkukjang* as a 'healthy food' and a 'Korean traditional food'. Approximately 44% of the students ate *chungkukjang* in the school foodservice once per month, and 41.7% preferred this menu. Therefore, in order to increase elementary school students' knowledge and intake of *chungkukjang*, the school should attempt to foster the quality of *chungkukjang* in nutrition education, to serve *chungkukjang* frequently in school foodservices, and to develop recipes for tastier *chungkukjang* foods for children.

Key words: *chungkukjang*, awareness, preference, elementary school foodservice.

서 론

우리 민족은 농경 문화권에 삶의 터전을 잡고 고유의 전통 식문화를 개발·유지·발전시켜 오면서 일찍부터 곡류를 이용한 주식과 채소류를 기본 반찬으로 하는 전통적인 식단을 만들고 조미를 위한 수단으로서 대두를 발효시켜 만든 장류를 오늘까지 상용하여 왔다. 청국장은 대두를 원료로 한 우리나라의 대표적인 발효 식품으로서 간장, 된장, 고추장 등과 함께 전통 장류 중의 하나이다. 오늘날 청국장이라고 부르고 있는 명칭의 유래에 대해서는 명확하게 설명한 기록은 없으나 1776년 유증림의 증보산림경제와 1715년 홍만선의 산림경제에 전국장이라는 명칭을 쓰고 그 제법도 소개되어 있어,

전시에 부식으로 시급히 단시간 제조 가능하여 붙여진 이름으로 추정되며, 당시의 전국장이 청나라로부터 전래되었다는 의미에서 청국장이라고 부르게 된 것이라고 한다¹⁾.

청국장은 다른 장류와는 달리 세균으로 단시간 동안에 단백질을 분해시켜 만들어지는 특유한 대두 발효 식품으로서, 발효 숙성 과정 중에 *Bacillus subtilis*가 생산하는 효소 작용에 의해서 대두 단백질이 분해되어 수용성 질소 화합물인 peptide, polypeptide, amide 등이 생성되어 소화되기 쉬우며, 특유의 구수한 맛을 형성함과 동시에 대두의 당질과 단백질에서 유래된 levan form fructan과 polyglutamate의 혼합 물질인 끈끈한 점질물이 다량 생성된다²⁾. 청국장은 원료인 대두의 영양 성분 외에도 생리활성물질로 알려진 식이섬유, 인지질,

† 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

isoflavone, phenolic acid, saponin, trypsin inhibitor, phytic acid 등과 항산화 물질 및 혈전 용해 효소를 다량 함유하고 있다³⁾. 따라서 이러한 성분들에 의해서 혈압 상승 억제⁴⁾, 지질 대사 개선^{4,5)}, 혈당 조절⁵⁾, 혈전 용해⁶⁾, 면역 증강⁶⁾, 항균 및 항암 효과⁷⁾ 등 다양한 효능을 나타내어 동맥경화, 심장병, 당뇨병, 노인성 치매, 골다공증 억제 등 성인병 예방 효과가 있는 것으로 인정되고 있다³⁾.

이와 같이 청국장은 단순한 영양학적인 기능뿐만 아니라 질병을 예방하고 치료할 수 있는 가능성도 있는 기능성 식품으로서 그 중요성이 재조명되고 있으나, 발효 과정과 조리시 야기되는 심한 불쾌한 냄새로 인하여 그 소비량이 감소되는 추세에 있으며⁸⁾, 초등학교를 대상으로 한 Park⁹⁾과 Kim¹⁰⁾, 그리고 고등학교를 대상으로 한 Koo¹¹⁾의 식품 기호도 조사에 의하면 청국장찌개의 기호도가 매우 낮은 것으로 나타났다. 아동기의 식습관은 앞으로 우리의 식생활 문화와 국민 건강에 큰 영향을 줄 것이므로 매우 중요하다고 생각된다. 따라서 한국 전통 장류 문화의 계승 발전을 위해서는 초등학교들에게 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 초등학교생들의 인지도와 선호도를 높여 전통 장류의 이용율을 높임으로써 한국 전통음식을 계승 발전시키는 것은 중요하다고 생각된다. 이를 위해서는 학교 급식을 통하여 청국장에 대한 식품영양학적 정보를 제공하고, 다양한 메뉴 개발로 학생들의 기호도를 만족시킬 수 있도록 하여야 할 것으로 사료된다. 한국 전통 장류 중 청국장에 대한 선행 연구로는 전국의 성인을 대상으로 한 청국장의 이용 실태에 관한 조사¹²⁾와 서울 지역 중학생들의 청국장 및 청국장 제품에 대한 인식, 이용 실태 및 기호도에 대한 조사^{13,14)}가 실시되었을 뿐 성남 지역의 초등학교를 대상으로 한 연구는 없는 실정이다.

이에 본 연구에서는 성남 지역에 거주하고 있는 남여 초등학교를 대상으로 성별, 가족 구성 형태, 어머니의 취업 여부에 따라 청국장에 대한 인지도와 선호도를 조사하여, 초등학교생들에게 학교 급식에서 청국장의 이용도를 높이고 발전시킬 수 있는 방안에 대한 기초 자료를 얻고자 하는데 목적을 두었다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 방법

본 조사는 2006년 7월 12일부터 7월 14일까지 성남 지역에 소재한 초등학교 3개교에 재학하고 있는 3학년과 5학년 남·여학생 600명을 대상으로 하여 실시하였다. 설문지는 각 학교에 200부씩 총 600부를 배부한 뒤, 조사 대상자가 직접 기록하

도록 하였다. 회수한 설문지 600부 중 응답이 불충분한 설문지 17부를 제외한 583부(회수율 97.2%)를 자료로 이용하여 통계 처리하였다.

2. 조사 내용

설문지의 내용은 조사 대상자의 일반적 사항 7문항, 청국장에 대한 인지도 3문항, 학교 급식에서 제공되는 청국장에 대한 선호도 3문항 등으로 구성하였다. 본 조사에 사용된 설문지는 여러 선행 연구^{9-11,13)}를 기초로 하여 연구 목적에 적합하도록 개발하였으며, 예비 조사를 실시하여 타당성을 검토한 후 본 조사에 사용하였다.

1) 조사 대상자의 일반적 사항

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) 청국장에 대한 인지도

청국장에 대한 인지도를 알아보기 위하여 청국장에 대해 알고 있는 정도, 관심을 갖게 된 동기 및 인지도에 대한 측정 문항들이 선정되었으며, 성별, 가족 구성 형태, 어머니의 취업 여부에 따라 분석하였다.

3) 학교 급식에서 청국장에 대한 선호도

학교 급식에서 제공되는 청국장에 대한 선호도를 알아보기 위하여 학교 급식에서 청국장의 제공 빈도, 학교 급식에서 제공되는 청국장에 대한 선호도, 그리고 학교 급식에서 새로운 청국장 메뉴의 제공에 대한 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, 청국장의 인지도, 학교 급식에서 제공되는 청국장에 대한 선호도 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 조사

한 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 어머니

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

가 담당하는 것으로 나타났다.

2. 청국장에 대한 인지도

1) 청국장에 대한 인지 정도

청국장에 대한 인지 정도는 Table 2와 같이 ‘잘 알고 있다’(16.3%)와 ‘조금 알고 있다’(65.7%)로 전체 응답 학생의 82.0%가 알고 있다고 대답하였으며, ‘잘 모른다’(12.3%)와 ‘전혀 모른다’(5.7%)로 18.0%가 모른다고 응답하여 비교적 많은 학생들이 청국장에 대해 인식하고 있는 것으로 조사되었다. 이것은 Jung 등¹³⁾이 중학생들을 대상으로 한 청국장의 인지도에 관한 연구에서 81.3%의 학생들이 알고 있다고 응답하였으며, 초등학생들의 전통음식에 관한 인지 정도를 음식 항목별로 보았을 때 청국장찌개가 비교적 높게 인지되고 있는 것으로 나타났다고 보고한 연구 결과¹⁵⁾와 유사한 경향을 보였다.

성별에 있어서 여학생(84.4%)이 남학생(79.7%)보다, 가족 구성 형태에 있어서는 핵가족 학생(84.1%)이 확대가족 학생(71.0%)보다 유의적으로($p<0.05$) 더 잘 인지하고 있었지만 어머니의 취업 여부에 따른 인지도는 유의적인 차이가 없으므로 나타났다. 그러나 청국장을 모르고 있는 학생들이 약 18.0% 정도 되는 것으로 나타났으므로, 가정과 학교에서는 우리 전통음식에 대한 영양학적 우수성과 전통적인 식생활 문화 등에 대하여 적극적으로 알리는 교육이 필요한 것으로 판단되었다.

2) 청국장에 관심을 갖게 된 동기

청국장에 대해 관심을 갖게 된 동기는 Table 3에 나타난 것과 같이 ‘가정에서 교육을 통해서’가 51.8%, ‘대중 전달 매체를 통해서’가 35.5%로 가정교육이나 대중 전달 매체를 통해서 주로 관심을 갖게 되는 것으로 나타났다. 여학생이, 핵가족 학생이 그리고 전업주부의 자녀가 남학생이나 확대가족 학생이나 취업주부의 자녀보다 ‘가정에서 교육을 통해서’로 관심을 많이 갖게 되었다고 응답한 반면, 남학생과 취업주부의 자녀는 여학생 및 전업주부의 자녀보다 대중 전달 매체의 영향을 좀 더 많이 받은 것으로 나타났다. 이는 Park과 Kim¹⁶⁾이 전통음식에 대해 여고생을 대상으로 한 연구에서 가정교육을 통해서 관심을 많이 갖게 되었다는 응답이 가장 많았다는 결과와 일치하였으며, 초등학생을 대상으로 한 연구들^{17,18)}의 경우와 남녀 고등학생을 대상으로 한 연구¹⁹⁾의 경우는 한국 전통음식을 매스컴을 통하여 관심을 많이 갖게 되었다고 응답하여 본 결과와는 유사한 경향을 보였다. 따라서 가정교육을 통해 청국장과 같은 전통음식에 대한 보다 정확한 이해와 수용이 이루어져야 할 것으로 생각되었으며, 아울러 전통 음

Table 2. Elementary school students' awareness of chungkukjang

N(%)

Variables	Well known	A little known	Almost unknown	Absolutely unknown	Total	χ^2
Gender						
Boy	48(16.0)	191(63.7)	36(12.0)	25(8.3)	300(51.5)	11.5398*
Girl	47(16.6)	192(67.8)	36(12.7)	8(2.8)	283(48.5)	
Family type						
Extended	14(15.1)	52(55.9)	19(20.4)	8(8.6)	93(16.0)	10.3166*
Nuclear	81(16.5)	331(67.6)	53(10.8)	25(5.1)	490(84.0)	
Occupation of mother						
Yes	28(13.5)	138(66.7)	27(13.0)	14(6.8)	207(35.5)	3.2610 ^{NS}
No	67(17.8)	245(65.2)	45(12.0)	19(5.1)	376(64.5)	
Total	95(16.3)	383(65.7)	72(12.3)	33(5.7)	583(100.0)	

* $p < 0.05$, ^{NS}: Not significant.**Table 3. Motives of having an interest in chungkukjang**

N(%)

Variables	Home education	Mass media	Market	Friend	School meal service	Total	χ^2
Gender							
Boy	138(46.0)	121(40.3)	30(10.0)	5(1.7)	6(2.0)	300(51.5)	10.2260*
Girl	164(58.0)	86(30.4)	22(7.8)	7(2.5)	4(1.4)	283(48.5)	
Family type							
Extended	45(48.4)	33(35.5)	13(14.0)	1(1.1)	1(1.1)	93(16.0)	12.3396*
Nuclear	257(52.4)	174(35.5)	39(8.0)	11(2.2)	9(1.8)	490(84.0)	
Occupation of mother							
Yes	93(44.9)	89(43.0)	18(8.7)	5(2.4)	2(1.0)	207(35.5)	9.3891 ^{NS}
No	209(55.6)	118(31.4)	34(9.0)	7(1.9)	8(2.1)	376(64.5)	
Total	302(51.8)	207(35.5)	52(8.9)	12(2.1)	10(1.7)	583(100.0)	

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

식에 대한 교육 등을 홍보하는데 있어 조직적으로 계획된 대중 전달 매체 프로그램이 긴요한 것으로 사료되었다.

한편, Jung 등¹³⁾의 중학생들을 대상으로 한 연구에서 학교 급식을 통해서 청국장을 알게 되었다고 응답한 학생이 1.1%로 매우 낮았다고 보고한 결과와 같이 본 연구에서도 1.7%로 매우 낮게 나타나 학교 급식이 학생들에게 전통음식인 청국장을 접하게 되는 매개체로서의 역할을 충분히 수행하지 못하는 것으로 판단되었다. 이것은 Gang과 Chyun¹⁸⁾, Lee¹⁷⁾의 초등학생을 대상으로 조사한 전통음식에 대한 연구의 결과와 일치하였으며, Lee와 Oh¹⁹⁾도 학교 교육이 남녀 고등학생의 전통음식에 대한 관심을 갖게 하는데 가장 낮은 영향을 미쳤다고 보고하였다. 그러나 Oh²⁰⁾가 학교 급식을 통하여 초등학생들이 전통음식에 대한 지식을 습득하여 인지도가 형성되

었다고 보고한 연구 결과와는 차이를 보이고 있었다. 따라서 학교 급식에서는 청국장 등 전통음식에 대한 식품학적 우수성에 대한 정보를 제시하고, 급식으로 자주 제공함으로써 학생들이 관심을 갖게 하고 아울러 학생들의 입맛에 맞게 조리법을 개발하여 전통음식에 익숙해질 수 있도록 이끌어주는 것이 필요한 것으로 생각되었다.

3) 청국장에 대한 인지도

청국장의 식품학적 견해를 모두 선택하도록 조사한 다중응답 분석 결과는 Fig. 1~3과 같았다. Fig. 1에서 보면 남학생의 81.0%가 '건강 식품', 53.7%가 '전통 식품'이라고 응답하였고, 여학생의 경우 '건강 식품'은 84.5%, '전통 식품'은 59.7%가 대답하여 청국장을 한국 전통의 건강 식품으로 알고 있는 것

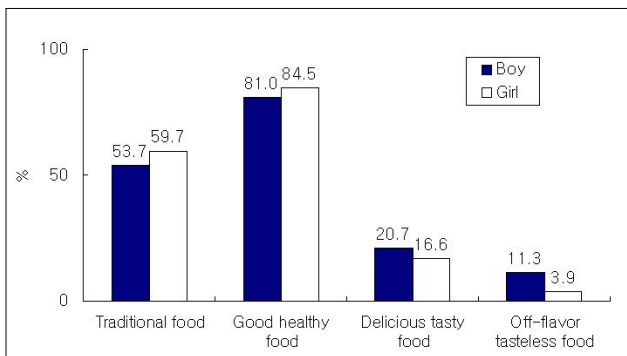


Fig. 1. Characteristics of chungjukjang perceived by gender.

으로 나타났다. 그러나 남학생의 20.7%는 ‘맛있는 식품’, 11.3%는 ‘냄새나는 맛없는 식품’이라고 응답한 반면 여학생의 16.6%는 ‘맛있는 식품’, 3.9%는 ‘냄새나는 맛없는 식품’이라고 답하였다.

Fig. 2를 보면 가족 구성 형태에 따라 청국장에 대한 인식에 차이가 있었는데, 핵가족의 학생이 확대가족의 학생보다 청국장의 식품학적 가치에 대해 좀 더 잘 알고 있어 ‘전통 식품’이며 ‘건강 식품’이라고 알고 있는 학생이 높게 나타났으며, 청국장을 ‘맛있는 식품’으로 답한 학생은 차이가 있게 많았으나 ‘냄새나는 맛없는 식품’으로 응답한 학생은 크게 적었다. 이것은 Table 2에서 핵가족 학생이 확대가족 학생보다 청국장에 대해 좀 더 잘 알고 있는 것으로 나타난 인지 정도 결과와 유사한 경향을 보였다.

Fig. 3에서 나타난 바와 같이 학생들이 청국장을 ‘전통 식품’, ‘건강 식품’이라고 알고 있는 식품학적 인식에 있어서는 어머니의 직업 유무와는 차이를 보이지 않았으나, 전업주부의 자녀들이 취업주부 자녀들보다 청국장을 맛이 있는 식품으로 더 많은 학생들이 답하였다.

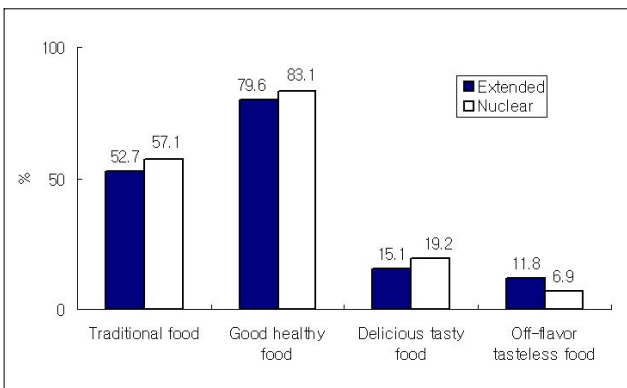


Fig. 2. Characteristics of chungjukjang perceived by family type.

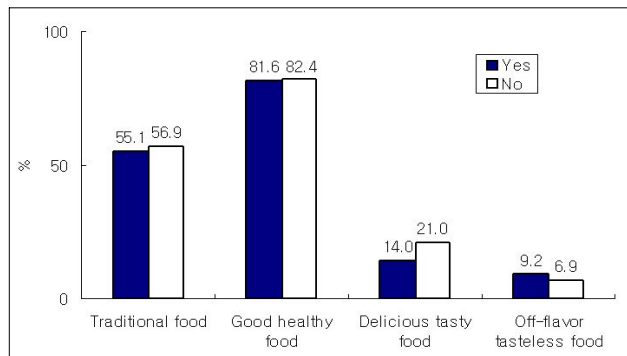


Fig. 3. Characteristics of chungjukjang perceived by occupation of mother.

3. 학교 급식에서 청국장에 대한 선호도

1) 학교 급식에서 청국장 제공 빈도

학교 급식에서 제공되는 청국장의 제공 빈도를 조사한 결과를 Fig. 4에 나타내었다. ‘한 달에 한 번 정도’가 256명(43.9%), ‘2~3달에 한 번 정도’가 175명(30.0%), ‘6개월에 한 번 정도’가 110명(18.9%), ‘일 년에 한 번 정도’가 42명(7.2%)로 나타났다. 이것은 Jung 등¹³⁾이 서울 지역 중학생의 경우 49.3%의 학생이 학교 급식에서 청국장찌개가 일 년에 한 번 정도 급식되었다고 하였고, Oh²⁰⁾는 초등학교들은 학교 급식에서 전통음식이 제공되는 횟수에 대하여 많지도 않고 적지도 않았다는 응답이 52.5%이었다고 보고하였다. 본 조사에서 한 달에 한 번 정도가 가장 높아 학교 급식에서 청국장을 이용한 음식의 제공이 비교적 높은 편이었으나, 중학생을 대상으로 한 Kim과 Han²¹⁾의 연구에서 학교 급식에서 한국 전통음식을 보다 많이 이용하는 것이 필요하다고 한 것과 같이 앞으로 학교 급식에서 청국장을 이용한 다양한 음식 제공의 기회가 좀 더 많아져야 할 것으로 기대되었다.

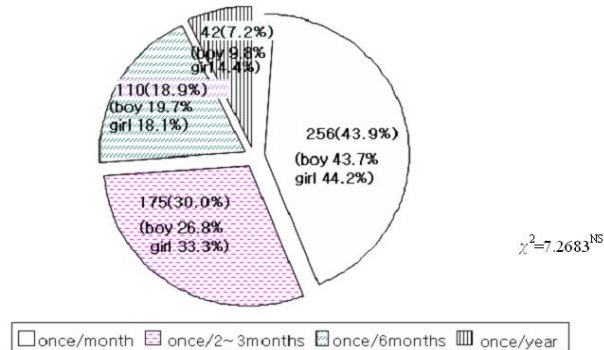


Fig. 4. Frequency of chungjukjang menu served in school foodservice.

NS: Not significant.

2) 학교 급식에서 제공되는 청국장에 대한 선호도

학교 급식에서 제공되는 청국장에 대한 선호도 분석 결과는 Table 4와 같았다. ‘매우 좋다’가 20.5%, ‘조금 좋다’가 21.3%, ‘보통이다’가 31.9%, ‘조금 싫다’가 14.7%, ‘매우 싫다’가 11.6%로 나타나 학교 급식에서 급식된 청국장을 좋아하는 학생(41.8%)이 싫어하는 학생(26.3%)보다는 많은 경향을 보였다. 이는 대전 지역⁹⁾과 광주·전남 지역¹⁰⁾ 초등학교생들과 서울 지역¹³⁾ 중학생들이 학교 급식에서 급식되는 청국장찌개의 맛이 싫었다고 보고한 연구 결과와는 다른 경향이었다.

성별에 따라 여학생이 남학생보다, 가족 구성 형태에 따라서는 핵가족 학생이 확대가족 학생보다, 어머니의 취업 여부에 따라서는 전업주부의 자녀가 취업주부의 자녀보다 좋아한다고 응답한 학생이 유의적인 차이는 없었으나 약간 많았다. 그러나 학교 급식에서 제공된 청국장을 좋아한다고 응답한 학생의 비율이 절반을 넘지 못한 것은 여전히 청국장 음식

에 대한 기호도가 높지 않음을 나타내었다.

3) 학교 급식에서 새로운 청국장 메뉴에 대한 섭취 의향

학교 급식에서 앞으로 청국장을 이용한 새로운 음식에 대한 섭취 의향을 조사한 결과를 Table 5에 나타내었다. 새로운 청국장 메뉴에 대해 ‘아주 맛있게 먹겠다’(32.6%)와 ‘잘 먹겠다’(46.1%)로 더 섭취할 의향이 있는 것으로 판단되어 청국장에 대해 좋은 견해를 가지고 있는 것으로 판단할 수 있었다. 남학생의 35.5%는 ‘아주 맛있게 먹겠다’고 응답한 반면 10.3%는 ‘절대 먹지 않겠다’고 답하였으며, 여학생의 경우는 50.5%가 ‘잘 먹겠다’고 응답하였고, 14.1%가 ‘거의 먹지 않겠다’고 답하여 남학생과 여학생은 유의적인($p<0.05$) 차이를 보이며, 새로운 청국장 메뉴에 대해 다른 섭취 의향을 나타내었다. 핵가족 학생이 확대가족 학생보다는 유의적으로($p<0.05$) 높게 새로운 청국장 이용 음식들을 맛있게 먹겠다는 섭취 의향을

Table 4. Preference of *chungkukjang* served in school foodservice

N(%)

Variables	Like very much	Like a little	Neutral	Dislike a little	Dislike very much	Total	χ^2
Gender							
Boy	54(18.0)	64(21.3)	91(30.3)	48(16.0)	43(14.3)	300(51.5)	6.024 ^{NS}
Girl	65(23.0)	60(21.2)	95(33.6)	38(13.4)	25(8.8)	283(48.5)	
Family type							
Extended	16(17.2)	18(9.4)	27(29.0)	19(20.4)	13(14.0)	93(16.0)	8.1908 ^{NS}
Nuclear	103(21.0)	106(21.6)	159(32.4)	67(13.7)	55(11.2)	490(84.0)	
Occupation of mother							
Yes	31(15.0)	50(24.2)	67(32.4)	33(15.9)	26(12.6)	207(35.5)	7.6693 ^{NS}
No	88(23.4)	74(19.7)	119(31.6)	53(14.1)	42(11.2)	376(64.5)	
Total	119(20.5)	124(21.3)	186(31.9)	86(14.7)	68(11.6)	583(100.0)	

^{NS}: Not significant.

Table 5. Consumption intention of new *chungkukjang* menu served in school foodservice

N(%)

Variables	Like very much	Eat well	Eat a little	Never eat	Total	χ^2
Gender						
Boy	106(35.5)	125(41.7)	38(12.7)	31(10.3)	300(51.5)	7.9574*
Girl	84(29.7)	143(50.5)	40(14.1)	16(5.7)	283(48.5)	
Family type						
Extended	32(34.4)	34(36.6)	19(20.4)	8(8.6)	93(16.0)	12.5336*
Nuclear	158(32.2)	234(47.8)	59(12.0)	39(8.0)	490(84.0)	
Occupation of mother						
Yes	69(33.3)	93(44.9)	29(14.0)	16(7.7)	207(35.5)	0.2449 ^{NS}
No	121(32.2)	175(46.5)	49(13.0)	31(8.2)	376(64.5)	
Total	190(32.6)	268(46.1)	78(13.4)	47(8.0)	583(100.0)	

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

보였으며, 어머니의 취업 여부에 따라서는 유의적인 차이가 없었다.

동일 식품이라도 조리 방법에 따라 기호도에 큰 차이를 나타낼 수 있다. 학교 급식에서 제공되는 전통음식에 대해 초등학생들은 대체적으로 만족하였으나 불만족한 학생들의 이유에 대해서는 맛이 없기 때문이라고 Oh²⁰⁾는 보고하였으며, Lee¹⁷⁾와 Gang 등¹⁵⁾도 초등학생들이 한국 전통음식의 중요 개선 사항은 맛이라고 응답하였다고 하였다. 그리고 Cho²²⁾와 Koo¹¹⁾는 대학생들은 한국 전통음식이 계속적으로 소비가 증가하려면 젊은 층의 기호에 맞는 맛으로 개선되어야 한다고 하였고, Gang 등¹⁵⁾은 초등학생들은 전통음식을 현대인의 입맛과 맞게 조리법을 변화시키는 것에 대해 전통적인 조리법은 준수하면서 약간의 개발만을 희망하는 것으로 나타났다고 보고하였다. 또한, Jung 등¹³⁾은 학교 급식에서 제공할 수 있는 청국장을 이용한 메뉴를 개발하기 위해서는 학생들의 기호도가 높은 음식 위주로 우선적으로 적용하면서 신세대에 맞는 적절한 맛을 살릴 수 있는 조리 방법 개발에 꾸준히 노력하여야 할 것이라고 하였다. 따라서 우리 고유의 식생활 문화를 유지하면서 한국 전통 장류인 청국장을 계속적으로 소비하고 증가시키면서 계승하려면 조리 방법의 개발과 더불어 신세대 젊은 층의 변화된 기호에 맞게 한국 음식의 맛이 개선되어야 할 필요가 있는 것으로 사료되었다.

요약 및 결론

본 연구는 초등학생들의 청국장에 대한 인지도와 학교 급식에서 청국장에 대한 선호도를 알아보고자 성남 지역 초등학교 3개교에 재학하고 있는 3학년과 5학년 학생 583명을 대상으로 설문지를 이용하여 조사한 자료로서 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. 청국장에 대한 인지 정도는 82.0%의 학생들이 알고 있다고 응답하였으며, 여학생(84.4%)과 핵가족 학생(84.1%)이 남학생(79.7%)과 확대가족 학생(71.0%)보다 유의적으로 더 잘 인식하고 있었다.
3. 청국장에 대한 관심을 갖게 된 동기는 '가정에서 교육을 통해서'가 51.8%로 가장 높았으며, 다음으로 '대중 전달 매체를 통해서'가 35.5%로 나타났고, '학교 급식을 통해서'는 1.7%로 학생들이 관심을 갖게 되는 동기로는 가장 낮았다.

4. 청국장에 대해 '건강 식품', '전통 식품' 순으로 높게 인식하고 있었으며, 남학생, 핵가족 학생 그리고 전업주부의 자녀들이 여학생, 확대가족 학생과 취업주부의 자녀들보다 청국장을 '맛있는 식품'으로 더 많은 학생들이 답하였다.
5. 학교 급식에서 제공되는 청국장의 빈도는 '한 달에 한번 정도'가 43.9%로 비교적 높은 편이었으며, 청국장에 대한 만족도는 좋아하는 학생이 41.8%로 싫어하는 학생(26.3%)보다는 많은 경향이였다.
6. 학교 급식에서 새로운 청국장 메뉴에 대한 섭취 의향을 조사한 결과, '아주 맛있게 먹겠다'(32.6%)와 '잘 먹겠다'(46.1%)로 더 섭취할 의향을 나타내었고, 여학생과 핵가족 학생이 유의적으로 높게 새로운 청국장 이용 음식들을 더 좋아할 의향을 보였다.

이상의 결과에서 볼 때 어릴 때 형성된 식습관이나 식품 기호는 그 이후의 식품 선택에 영향을 주어 일생 동안의 영양 상태를 결정하는 요인이 되는 점을 고려해 볼 때 어린 시절의 좋은 식습관 형성은 매우 중요하다고 하겠다. 따라서 초등학생들에게 청국장에 관한 지식과 자부심을 높여주기 위해서 가정과 학교에서 영양 교육을 통해 청국장에 관한 지식과 인식을 증가시키고, 초등학생들은 먹어보지 않은 음식을 싫어하므로 청국장을 먹을 수 있는 기회를 가정과 학교 급식을 통해 자주 제공하여야 할 것이다. 특히 학교 급식에서는 청국장의 고유한 맛을 잃지 않고 초등학생들이 쉽게 즐겨 먹을 수 있고 불쾌취가 적은 적절한 맛의 조리법을 개발하여 초등학생들이 자주 청국장을 접할 수 있는 기회를 제공해야 하겠다.

참고문헌

1. 윤숙자. 한국의 저장 발효 음식 이론과 실제, pp.73-75. 신광출판사. 서울. 한국. 1998
2. Lee, YL, Kim, SH, Choung, NH and Yim, MH. A study on the production of viscous substance during the *chungkukjang* fermentation. *J. Kor. Agricul. Chem. Soc.* 35:202-209. 1992
3. Kim, SH, Yang, JL and Song, YS. Physiological functions of *chungkukjang*. *Food Industry Nutr.* 4:40-46. 1999
4. 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
5. Kim, JI, Kang, MJ and Kwon, TW. Antidiabetic effect of soybean and *chungkukjang*. *Kor. Soybean Digest.* 20:44-52. 2003
6. 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
7. Youn, HK, Choi, HS, Hur, SH and Hong, JH. Antimicrobial activities of viscous substance from *chungkukjang* fermented with different *Bacillus* spp. *J. Fd. Hyg. Safety.* 16:188-193. 2001
 8. Choi, SY. Physiological functions and industrialization of Chungkukjang. Symposium and expo for soybean fermentation foods. The Research Institute of Soybean Fermentation Foods. pp.40-47. Yeongnam Uni. 2002
 9. Park, CI. Eating habits and food preference of elementary school children under meal service in Daejeon. MS Thesis, Daejeon Uni. 1998
 10. Kim, EY. A study on the satisfaction of food service and food preferences of the elementary school students. MS Thesis, Chonnam National Uni. 1999
 11. Koo, NS. A study on college students' perception and preference of Korean traditional foods in Taejon. *Kor. J. Dietary Culture.* 10:357-366. 1995
 12. 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
 13. Jung, HJ, Nam, ES and Park, SI. Perception and preference of *chungkukjang* in the middle school students in Seoul. *Kor. J. Food Nutr.* 19:416-426. 2006
 14. 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
 15. 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
 16. 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
 17. Lee, MY. A study on elementary school children's consciousness and preference of Korean traditional food and fast food. MS Thesis, Inha Uni. 2002
 18. 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
 19. 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. Asso.* 33:65-86. 1995
 20. Oh, YS. A study on student's awareness and preference for Korean traditional food at elementary school. MS Thesis, Sunchon National Uni. 2003
 21. 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
 22. 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

(2008년 5월 6일 접수; 2008년 7월 30일 채택)