

초등학생의 김치에 대한 선호실태와 의식에 관한 연구

김혜영 · 김정숙* · 한재숙
영남대학교 생활과학대학 가정관리학과

본 연구는 초등학생의 입맛에 맞는 김치의 제조 개발을 위한 기초 단계로 대구 및 경북 지역에 있는 6개교의 초등학생과 그들의 어머니를 대상으로 김치에 대한 종류별 인지도, 인식 및 이용실태 등을 조사하였다

초등학생들은 배추김치, 깍두기, 물김치, 총각김치, 깻잎김치의 순으로 인지도가 높은 것으로 나타났고 어머니들은 배추김치, 총각김치, 깍두기, 물김치, 부추김치, 깻잎김치의 순으로 인지도가 높았다. 그러나 초등학생과 어머니 양 집단의 썬박지, 박김치, 명태김치, 호박김치, 고구마줄기 김치 등에 대한 인지도는 매우 낮은 것으로 나타났다.

김치에 대한 인식에서 특별히 좋아하지도 싫어하지도 않는다가 37.7%로 가장 많았으나, 좋아한다 32.7%, 매우 좋아한다 22.8%로 55.5%의 초등학생들은 김치를 비교적 선호하고 있었다. 또한 김치를 영양식품(57.3%), 전통식품(22.9%)으로 인식하는 비율이 높아 김치의 우수성을 이해는 하고 있었으나 맛있는 음식(6.8%)으로 생각하는 초등학생들은 매우 적었다.

식사시 먹는 양은 5조각 이상이 48.1%로 가장 많았고 배추김치중 배추의 줄기부분(47.6%)을 가장 선호하였다. 숙성 정도는 적당히 잘익은 김치(43.9%)와 금방 새로 담근 김치(41.9%)를 선호하였으며 신 김치 이용요리로는 김치 볶음밥, 김치 찌개, 김치전, 김치 비빔밥, 김치 김밥, 김치 만두등의 순으로 선호하였다. 김치를 싫어하는 이유로는 너무 매운맛, 양념냄새 등을 주로 지적하였고 생강, 쪽갓, 마늘, 미나리, 파 등의 부재료를 싫어하였으며 고춧가루, 무, 젓갈, 깻잎 등의 부재료는 선호하는 것으로 나타났다. 맛에 대해서는 김치맛을 되도록 달콤하게 해 달라는 요구가 많았고 배, 오징어, 굴, 사과, 오이 등의 부재료를 김치에 첨가해 주기를 바라고 있는 것으로 나타났다.