

양산지역 주민들의 장류 이용 실태

문란주* · 이경임**

양산시농업기술센터, *양산대학 호텔조리과

1. 서 론

간장 및 된장과 같은 장류는 발효·숙성과정을 거쳐 만들어진 우리민족 고유의 발효식품으로 미생물의 작용에 의하여 식물성 단백질이 분해되어 우수한 향미를 내기 때문에 장류는 조미료가 되는 동시에 저장성이 우수한 가공식품인 것이다(송형익 등, 1996). 장 담그기는 예로부터 1년 중 가장 중요한 행사의 하나였으며, '음식 맛은 장맛이다'라는 속담에서도 알 수 있듯이 우리 전통음식의 맛은 장맛에 의해 좌우된다고 할 수 있다(한복려 등, 1995).

장류는 아미노산 조성이 우수한 질 좋은 단백질이 많이 함유되어 있어 쌀을 주식으로 하는 우리나라 사람들의 식생활에 균형을 잡아주는 식품으로 알려져 왔다. 또한 최근의 일련의 연구로 장류에서 항산화작용(김미혜 등, 1994 : 이정수, 1997), 항돌연변이 및 항암효과(임선영, 1997), 혈압강화작용(김승호 등, 1999)과 같은 생리활성 효능이 알려져 건강식품으로 더욱 주목을 받고 있다.

이와 같이 우리의 전통발효음식인 장류의 우수성이 밝혀지고 있지만 과거에 비하여 현재 장의 섭취량과 가정에서 담그는 빈도는 훨씬 감소되고 있다. 특히 젊은 세대와 교육수준이 높아질수록 그 소비빈도는 더욱 낮아지고 있는 실정이다(구난숙, 1997 : 김영숙 등, 1999a). 이러한 때 우리의 전통 장류에 대한 우수성을 재인식시키고 보급을 유도하기 위하여 젊은 세대들을 중심으로 장 담그는 교육이 필요할 것으로 생각된다. 뿐만 아니라 전통 장류를 개량하여 더욱 맛이 좋고 건강에 도움이 되는 건강 장류의 개발도 중요하며 이러한 기초 자료로써 양산지역 주부들을 대상으로 장류의 담금 실태를 조사하였으며 그 결과를 보고하고자 한다.

2. 연구방법

경상남도 양산시에 거주하고 있는 주부 287명을 대상으로 설문조사를 행하였으며(1999년 8월 ~ 10월) 그 내용은 조사대상자의 일반적 특성(연령, 생활정도, 주거형태 등)에 따른 장의 담금 실태에 관한 것이다. 또한 조사된 자료에 대해 통계분석을 행하여 빈도와 백분율을 구하였다.

3. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자 287명의 연령분포는 30대와 40대가 각각 37.3%와 40.1%였으며 학력은 고졸이 49.0%로 가장 많았고, 중졸이 27.3%였다. 연간소득은 40.4%가 1001-2000만원이었으며 가족 수는 3-4명인 가정이 56.6%였다. 조사대상자의 62.0%가 단독주택에 살고 있으며 아파트나 연립주택과 같은 다세대주택에 사는 사람은 38.0%였다. 그리고 직업을 가진 주부가 35.5%였으며 64.5%는 직업을 가지고 있지 않았다.

4. 장의 담금 유무 및 이용

양산지역에 거주하고 있는 주부들 중 가정에서 직접 장을 담그는 경우는 조사대상자의 69.3%였고 나머지 30.7%는 담그지 않는 것으로 나타났다. 양산지역은 인근의 부산 및 울산과 같은 대도시에 비해 장 담그는 가정이 상대적으로 많은 것으로 조사되었다.

장 담금 유무와 연령과의 상관관계를 보면 20대 이하는 71.4%가 장을 담그지 않으나, 30대의 50.5%, 40대의 76.5%, 그리고 50대 이후는 94.8%가 장을 담그는 것으로 조사되어 연령이 낮을수록 가정에서 장을 담그는 비율이 낮았다. 연간소득에 따른 장 담금 유무는 큰 상관관계가 없으나 3001만원 이상의 소득자의 60.0%는 장을 담그지 않는다고 하여 소득이 높을수록 직접 담그지 않는 것으로 나타났다. 함께 거주하는 가족구성에 따라서도 차이가 있으며 시부모나 친정부모가 함께 거주하는 경우에, 대부분의 가정에서 장을 담그며(85.7-91.0%), 부부와 아이들로 이루어진 가정은 62.0%, 부부만 사는 경우는 46.2%가 가정에서 장을 담그는 것으로 조사되어 부부의 가족이 많을수록 장을 담그는 확률이 높은 것으로 조사되었다. 주거형태에 따라서는 단독주택에 사는 경우에 87.9%, 다세대주택에 사는 경우는 40.6%가 장을 담그는 것으로 나타났다. 이것은 젊은 연령층일수록 대개 아파트 등의 다세대주택에 살고 있으며, 아파트가 장 담그는 장소로 적합하지 않기 때문으로 여겨진다. 또한 직업을 가진 주부는 가지고 있지 않는 주부보다 장을 더 담그지 않아 직장을 가지고 있으면 시간적으로 장을 담그기 힘들뿐만 아니라 연령이 낮을수록 직업을 가지고 있기 때문에 연령과도 상관관계가 있는 것으로 보여진다.

한편, 각 가정에서 된장을 먹는 횟수를 조사한 결과 일주일에 1-2번 먹는 경우가 54.0%로 가장 많았으며 거의 매일 먹는 경우도 35.2%였다. 즉 양산지역 가정에서는 된장을 잘 먹고 있으며 연령이 높을수록 된장 섭취횟수가

많은 것으로 조사되었다.

5. 장 담그는 가정의 실태

가정에서 직접 장을 담그는 경우, 본인이 직접 장을 담그는 주부는 67.8%, 시어머니가 담그는 가정은 23.6%로 본인이 직접 장을 담그는 경우가 많으며 또한 연령이 높을 수록 본인이 직접 장을 담그는 것을 알 수 있었다. 가족으로 부부만 있는 경우, 혹은 부부와 아이들이 함께 사는 경우에는 주부 본인이 직접 담그는 비율이 높았지만 시부모와 함께 사는 경우에는 본인이 담그는 것 보다(41.0%) 시어머니가 담그는 경우(54.1%)가 많았으며 이러한 경향은 친정부모와 함께 사는 경우에도 유사했다. 따라서 가족구성원, 특히 시어머니 혹은 친정어머니와의 동거 유무에 따라 장 담그는 사람은 차이를 있을 수 있었다.

한편 자신의 가정의 장은 맛이 있다고 생각하며(70.9%) 만드는 방법은 대부분이 시어머니나 친정어머니로부터 배웠다고 하였다(91.9%). TV와 같은 매스컴 또는 책을 통해 장 만드는 법을 배운 경우는 3.0%, 학원 등 교육을 통해 배우는 것은 0.5%에 지나지 않았다. 그러나 앞으로 점차 장 담그는 가정이 줄고, 담그는 방법을 모르게 되면 체계적으로 장 담그는 교육이 필요할 것으로 사료된다. 장을 가정에서 담그는 이유로는 지금까지 계속 가정에서 해왔기 때문인 경우가 가장 많았고(50.5%) 위생적으로 안전하기 때문이라고 한 경우가 41.4%였다. 또한 앞으로도 계속해서 장을 가정에서 담그겠다고 한 사람은 87.7%였다.

장을 담글 때 사용하는 메주는 재래메주를 직접 만들어 장을 담그는 빈도가 높으며 특히 재래식 방법으로 메주를 만드는 경우가 82.2%로 가장 높았다. 메주를 사서 장을 담그는 것은 13.2%로 재래식과 개량식 메주의 비율이 각각 절반이었다. 사용하는 메주의 종류는 주거형태에 따라서 다르며 단독주택에 거주하는 가정에서는 재래 메주를 만들어 담는 비율이 높으며, 다세대주택에 사는 사람들은 단독주택에 사는 경우보다 시판 메주를 사용하는 비율이 높은 것을 알 수 있다. 장을 담그는 양은 각 가정마다 크게 차이가 있으며, 메주콩으로 계산할 때 6 - 10kg 정도가 응답자의 40.2%를 차지하였으며 16~20kg 정도 담그는 가정은 31.8%였다. 주거형태에 따라서 단독주택에 사는 가정의 35.9%, 다세대주택에 사는 가정의 17.6%가 16~20kg 정도 담그는 것으로 나타났다. 따라서 아파트와 같은 다세대주택보다 단독주택에 사는 경우 장을 더 쉽게 많이 담그는 것을 볼 수 있다.

장 담그는 과정에서 어려운 점은 간하기, 보관하기, 메주 만들기 순이었으

며 특히 다세대주택에 사는 경우 장을 보관하는데 애로점이 많은 것으로 조사되었다.

6. 장을 담그지 않는 가정의 실태

장을 가정에서 직접 담그지 않을 때, 시판되는 장을 사서 먹는 경우는 19.1%였고 그 외 가족이나 주위의 친지로부터 얻어먹는데, 이 가운데 친정에서 얻는 경우가 44.7%, 28.7%는 시댁에서 얻는 것으로 조사되었다. 시중에서 사서 먹는 경우는 가족이 3-4명의 가정, 즉 부부와 아이들이 사는 가정에서 가장 많았으며 이와 같은 경향은 단독주택보다 다세대주택에 사는 경우에 두드러졌다. 또한 시부모나 친정부모를 모시고 사는 가정에서도 집에서 직접 담그지 않고 시중에서 사거나 얻는다고 응답한 경우도 있었다.

장을 담그지 않는 이유로는 주위에서 얻거나 사먹을 수 있어서가 36.8%로 가장 많았으며 번거롭고 힘들어서가 26.4%, 먹을 사람이 적어서는 17.2%이며 방법을 몰라서 담그지 않는 경우는 10.3%였다. 따라서 만드는 방법을 알고 있어도 주위환경에 따라 만들지 않는다는 것을 알 수 있다.

가정에서 장을 담그지 않는 사람들에게 장 담그는 교육을 실시할 때의 참여의사를 물었다. 전체응답자의 59.8%는 교육에 참여하겠다고 응답하였고 8.0%는 참여하지 않겠다고 하였으며 나머지 32.2%는 생각해 보겠다고 하였다.

7. 결 론

양산지역에 거주하고 있는 주부 287명을 대상으로 실시한 설문조사에서 현재의 장류 담금 실태를 다음과 같이 알 수 있었다.

첫째, 장을 가정에서 담그기 힘든 점이 많으나 아직 양산지역은 장류를 가정에서 잘 담그는 편이다(69.8%). 그러나 요즘의 추세대로 연령이 낮을수록, 소득이 높을수록 장을 잘 담그지 않는 경향을 나타내었고 핵가족이나 아파트에 살고 있는 경우 더욱 장을 담그지 않는 것으로 나타났다. 장을 담그지 않는 경우에는 친지로부터 주로 얻어서 먹으며 시판되는 장을 사먹는 경우는 아직 많지 않았다.

둘째, 장 담그는 가정에서는 본인이 직접 담그는 경우가 많으며 자신의 가정에서 담그는 장의 맛에 만족하는 주부가 많았다. 직접 장을 담그는 이유로는 지금까지 계속 가정에서 담가 왔고(50.5%), 위생적으로 안전하기 때문인 것으로 조사되었다.

셋째, 장을 담그지 않는 이유는 주위에서 손쉽게 사먹거나 얻어먹을 수 있으며 장을 담그는 것이 번거롭고 힘들며 가족수가 적어서 먹을 사람이 없기 때문이다. 앞으로 점점 장을 담그지 않는 가정이 늘게 되겠지만 장류의 보급을 위해서는 맛있고 믿을 수 있는 전통장류나 건강장류의 상품화는 필요할 것이다.

넷째, 장을 담그는 방법은 주로 시어머니나 친정어머니에게 배웠으며 책자나 교육기관을 통해 배운 경우는 많지 않았다. 사용하는 메주는 직접 재래식 메주를 만드는 경우가 82.2%였으며 나머지는 재래식 및 개량식 메주를 사서 담그는 것으로 조사되었다. 장을 담그는 양은 메주콩으로 6-10kg 정도가 많으며 단독주택에 사는 사람들이 많이 담그는 경향을 나타내었다. 장 담글 때 간하기가 가장 어려우며 보관하기와 메주 만들기도 힘든 일이라고 하였다.

다섯째, 장을 담그지 않는 사람을 대상으로 장 담기 교육을 실시할 경우 참여하겠다고 하는 사람은 전체의 59.8%이며, 30대와 40대가 주부들이 보다 적극적으로 장 담기 교육에 참여할 의사가 있었다. 따라서 우리 전통장류의 보급을 위해서는 젊은 세대를 중심으로 적극적인 교육이 필요할 것이며 아울러 새로운 건강 장류의 개발도 병행되어야 할 것으로 사료된다.