KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 3, No. 4(1988)



# 시판김치의 수도권 소비자에 대한 조사 연구

윤석인·김영찬·이 철

한국식품공업협회 식품연구소

(1988년 10월 31일 접수)

# A Consumer Survey in Seoul Area on Marketed Kimchi Products

**Suk-In Yoon, Young-Chan Kim and Chul Lee**

*Korea Foods Industry Ass. Inc. Food Research Institute*

(Received October 31, 1988)

**Abstract**

A consumer survey(2, 251 residents) on marketed kimchi products in Seoul and near Seoul Area were investigated for marketablity and quality improvement of kimchi. The results obtained as follow.

1. The proportion of subjects who has bought the marketed kimchi products was 24%, some factors(ages, type of housing, family system, income) were investigated.
2. The major motivation season and favorite kinds of kimchi for purchasing the products were investigated. And Subjects bought the needed amount for 1 day at hygienic store.
3. Subjects prefered the taste of kimchi which is medium level in sour, sweet, salty and hot. The most urgent improvment for the marketed kimchi is the sanitation. If marketed kimchi were improved over the aspects, the proportion of subjects who would buy the products was 54%.

## Ⅰ. 서 론

우리나라 고유의 전통음식인 김치는 배추나 무우 등의 야채원료를 적당한 농도의 소금으로 절이고 마늘, 생강, 고추, 파, 젓갈 등의 양념을 첨가하여 발효시키므로서 생성된 유기산의 신선미, 야채 특유의 조직감, 각종 향신료에 의한 풍미가 조화를 이루며 식이성 섬유질, 비타민, 무기질 등을 공급하여 주는 세계에서 유래가 없는 우수한 식품이다.[1,2] 이러한 김치는 전통적으로 가정단위로 제조하여 소비되어 왔으나 1960년대 이후 급속한 국민소득의 증대와 도시로의 인구집중, 아파트 등 주거생활의 변화, 핵가족화, 여성의 사회참여 기회 확대 등 재래 문화양식의 변화와 더불어 고도산업화 시대로의 이행에 따라 대규모 공단형성, 근로자들의 해외진출 및 국군의 월남 파병 등으로 인하여 김치의 공업적 생산이 절실히 요구되어 공장단위로 김치를 제조, 공급하는 김치의 상품화가 본격화 되었다. 따라서 70년대 들어서부터 기업화된 김치류 제조회사가 등장하여 해외거주 동포를 대상으로 김치 통조림을 중심으로 한 수출시장이 형성되기 시작하였고, 80년대 이후 빈번한 국제교류, 체육행사 등으로 외국인들도 김치를 자주 접하게 되었다. 이는 김치 특유의 독특한 향미와 식품 영양학적인 면에서도 우수한 식품으로 인정받아 근거리인 일본을 중심으로 수출이 급증되고 있기 때문이다.[3,4]

한편 국내 김치시장은 상품김치에 대한 주부들의 부정적인 인식과 업체의 영세성에 기인된 상품화 과정의 비위생적인 문제, 짧은 유통기간, 원료의 안정적 확보 곤란 등으로 대량생산에 의한 대량소비가 어렵기 때문에 집단 급식소를 대상으로 주문배달에 의존하는 상황이고 일반 소비자에 대한 폭넓은 김치시장은 형성되지 못하고 있는 실정이다.[5,6]

한편 김치에 관한 연구로서는 관여 미생물 및 효소,[7-10] 성분변화,[11-14] 저장성 향상[15-19] 등 분야별로 심도있게 연구되어 왔으나 시판김치에 대한 소비자의

인식도 및 수용도 조사는 1974년 유 등[20]의 연구와 신 등[6]의 "상품가치에 대한 국내 소비자 반응 조사분석"에 불과한 실정이다. 이에 본 조사 연구는 수도권 소비자 2,251명(세대)을 대상으로 시판김치에 대한 소비자의 인식도 및 개선점을 조사 연구하여 김치 산업화 및 대량생산을 위한 기초자료로 삼고자 한다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사대상

본 연구는 서울지역을 중심으로 안양, 부천, 부평, 인천, 수원, 광명시 등 수도권 소비자 2,251명(세대)을 대상으로 조사하였으며 그 구성은 표 1과 같다.

표 1. 조사 대상자의 일반현황.

| 구 분 | 인 원 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 성 별 | | |
| 남 자 | 117 | 6.3 |
| 여 자 | 2,102 | 93.7 |
| 무 응 답 | 32 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |
| 결혼유무 | | |
| 기 혼 | 1,915 | 87.0 |
| 미 혼 | 285 | 13.0 |
| 무 응 답 | 51 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |
| 연 령 | | |
| 20세미만 | 37 | 1.7 |
| 20~24세 | 123 | 5.7 |
| 25~29세 | 305 | 14.3 |
| 30~34세 | 378 | 17.7 |
| 35~39세 | 426 | 19.9 |
| 40~44세 | 359 | 16.8 |
| 45~49세 | 297 | 13.9 |
| 50~54세 | 144 | 6.7 |
| 55세이상 | 71 | 3.4 |
| 무 응 답 | 111 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |
| 가족형태 | | |
| 대 가 족 | 455 | 20.3 |
| 소 가 족 | 1,703 | 76.1 |
| 독 신 | 79 | 3.5 |
| 무 응 답 | 14 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |
| 학 력 | | |
| 국졸이하 | 108 | 5.2 |
| 중 졸 | 234 | 11.2 |
| 고 졸 | 971 | 46.6 |
| 대졸이상 | 771 | 37.0 |
| 무 응 답 | 161 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |
| 주택형태 | | |
| 한 옥 | 581 | 26.1 |
| 양 옥 | 1,020 | 45.9 |
| 아파트(연립주택) | 621 | 27.9 |
| 무 응 답 | 29 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |
| 거주지역 | | |
| 주택지구 | 1,893 | 85.6 |
| 상업지구 | 256 | 11.6 |
| 공장지구 | 38 | 1.7 |
| 기 타 | 24 | 1.1 |
| 무 응 답 | 40 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |
| 소 득 원 | | |
| 남 편 | 1,316 | 60.6 |
| 아 내 | 64 | 2.9 |
| 맞 벌 이 | 492 | 22.7 |
| 기 타 | 300 | 13.8 |
| 무 응 답 | 79 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |
| 월소득수준 | | |
| 30만원이하 | 200 | 9.2 |
| 30~50만원 | 713 | 32.7 |
| 50~80만원 | 739 | 33.9 |
| 80~100만원 | 311 | 14.3 |
| 100만원이상 | 215 | 9.9 |
| 무 응 답 | 73 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |

### 2. 조사기간

본 조사는 1988년 6월말에 예비조사를 실시하여 설문지를 수정 보완한 후 7월 1일부터 8월 10일에 걸쳐 실시하였다.

### 3. 조사내용

표 1의 일반 현황과 김장배추 포기수 및 김치의 맛에 관하여 조사하였으며 시판김치에 대하여는 구입경험,

구입동기, 구입계절, 종류, 구입장소, 구입량 및 적정 가격, 선호용기, 개선점, 구입여부 등에 관하여 조사하였다.

#### 4. 조사방법

설문지를 이용하여 사전에 교육을 받은 조사원이 각 가정을 방문하여 조사하고 회수하였다.

#### 5. 자료처리

설문지에 기입된 내용을 집계, 정리한 다음 SPSS PC(Statistical Package for the Social Sceience Personal Computer)를 사용하여 분석하였으며 유의성 검정은 Chi-test[21]에 의하였다.

## III. 결과 및 고찰

#### 1. 김장시 1인당 배추 포기수

1987년도 가구당 김장배추 포기수를 가족수로 나누어 산출한 1인당 배추 포기수의 분포는 표 2와 같은데, 1인당 5~6포기에 상당하는 김장을 한 가구가 전체의 32%에 해당되어 가장 많았으며 전체 평균은 1인당 6.6포기였다. 이는 유 등[20]이 1973년에 조사한 1인당 12~20 포기보다는 상당히 적은 양으로서 본 조사가 농촌지역을 포함하지 않았고 시간적으로도 15년이 경과된 현재 비닐하우스 등 영농기법의 발전, 야채 저장법 등의 개발로 연중 배추 등의 야채를 구입할 수 있기 때문에 가정의 김장 담금량이 상대적으로 감소되었다고 생각된다.

표 2. 1인당 김장배추 포기수(1987년도).

| 구 분 | 가 구 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 0~2 포기 | 46 | 2.16 |
| 3~4 포기 | 446 | 20.96 |
| 5~6 포기 | 684 | 32.14 |
| 7~8 포기 | 467 | 21.95 |
| 9~10포기 | 317 | 14.9 |
| 10~15포기 | 111 | 5.22 |
| 15~20포기 | 41 | 1.93 |
| 20포기이상 | 16 | 0.74 |
| 무 응 답 | 123 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |

#### 2. 김치의 맛

김치는 각 가정마다 사용하는 재료, 담금방법, 숙성(저장)온도가 상이하므로 각양각색의 김치가 나올 수 있고 따라서 기본맛인 단맛, 신맛, 짠맛, 매운맛도 크게 변화를 받을 수 있는 식품이다. 시판김치가 맛이라는 측면에서 소비자의 호응을 얻기 위하여는 어느정도 가정에서 담그는 김치맛에 접근하느냐가 중요하며 이를 위하여 가정에서 김치를 담금시 가족 구성원중 누구의 식성에 맞추는가와 기본 맛에 대한 기호도를 조사한 결과는 각각 표 3, 4와 같다.

표 3에서와 같이 배우자의 식성에 맞게 김치를 담그는 경우가 48.4%로 가장 많았으며 이는 본 조사에서 소가족이 76.1%를 차지하였기 때문이며 조사 대상자의 대부분이 가정주부이므로 남편의 식성에 의해 김치맛이 크게 좌우된다는 것을 알 수 있었다. 그리고 표 4에서 보는 바와 같이 전체적인 김치맛의 기호도에 있어서는 신맛에 대해 보통을 좋아한다고 대답한 사람이 66.1%를 차지하였으며, 시지않은 것을 좋아한다는 사람이 21.4%를 차지하여 지나치게 발효가 되지않은 김치를 선호하는 경향을 보였다. 짠맛에 대하여는 보통이 62%, 싱거운 것이 24.9%를 차지하여 지역적으로 수

표 3. 김치 담금시 맛의 기준이 되는 가족 구성원의 분포.

| 구 분 | 인 원 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 본 인 | 658 | 29.9 |
| 배 우 자 | 1,066 | 48.4 |
| 부 모 | 325 | 14.7 |
| 자 녀 | 155 | 7.0 |
| 무 응 답 | 47 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |

표 4. 김치맛의 정도 분포.

| 구 분 | 신 맛 | | 짠 맛 | | 매 운 맛 | | 단 맛 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 인 원 | % | 인 원 | % | 인 원 | % | 인 원 | % |
| 대 | 277 | 12.5 | 288 | 13.1 | 798 | 36.4 | 151 | 6.9 |
| 중 | 1,469 | 66.1 | 1,366 | 62.0 | 1,015 | 46.3 | 1,211 | 55.2 |
| 소 | 475 | 21.4 | 549 | 24.9 | 378 | 17.3 | 833 | 37.9 |
| 무응답 | 30 | - | 48 | - | 60 | - | 56 | - |
| 계 | 2,251 | 100 | 2,251 | 100 | 2,251 | 100 | 2,251 | 100 |

표 5. 가족 구성원별 김치맛의 선호도.

| 맛 \ 구분 / 기준 | | 대 | 중 | 소 | 계 |
|---|---|---|---|---|---|
| 신맛 | 본 인 | 91 (14.0) | 438 (67.4) | 121 (18.6) | 650 (100) |
| | 배우자 | 129 (12.2) | 703 (66.4) | 227 (21.4) | 1,059 (100) |
| | 부 모 | 30 ( 9.4) | 207 (65.1) | 81 (25.5) | 318 (100) |
| | 자 녀 | 19 (12.3) | 99 (64.3) | 36 (23.4) | 154 (100) |
| 계 | | 269 | 1,447 | 465 | 2,181 |
| 짠* 맛 | 본 인 | 66 (10.2) | 451 (69.9) | 128 (19.8) | 645 (100) |
| | 배우자 | 152 (14.5) | 581 (55.3) | 317 (30.2) | 1,050 (100) |
| | 부 모 | 38 (12.0) | 212 (67.1) | 66 (20.9) | 316 (100) |
| | 자 녀 | 25 (16.3) | 94 (61.4) | 34 (22.2) | 153 (100) |
| 계 | | 281 | 1,338 | 545 | 2,164 |
| 매운* 맛 | 본 인 | 187 (29.3) | 340 (53.2) | 112 (17.5) | 639 (100) |
| | 배우자 | 424 (40.3) | 427 (40.6) | 201 (19.1) | 1,052 (100) |
| | 부 모 | 121 (38.4) | 151 (47.9) | 43 (13.7) | 315 (100) |
| | 자 녀 | 53 (35.3) | 79 (52.7) | 18 (12.0) | 150 (100) |
| 계 | | 785 | 997 | 374 | 2,156 |
| 단* 맛 | 본 인 | 33 ( 5.1) | 394 (61.4) | 215 (33.5) | 642 (100) |
| | 배우자 | 96 ( 9.2) | 554 (52.8) | 399 (38.0) | 1,049 (100) |
| | 부 모 | 14 ( 4.4) | 163 (51.7) | 138 (43.8) | 315 (100) |
| | 자 녀 | 8 ( 5.3) | 74 (49.0) | 69 (45.7) | 151 (100) |
| 계 | | 151 | 1,185 | 821 | 2,157 |

*$p<0.05$, ( )안의 숫자는 %임.

도권 지역이 중부지방에 위치하며, 식품의 저염화 추세와 연관시켜 볼 수 있었다. 매운맛은 보통이 46.3%, 매운편이 36.4%, 맵지않은 편이 17.3%로 나타나 매운맛이 적은 것을 좋아한다는 신 등[6]의 보고와는 다소 차이가 있었다. 단맛에 대하여는 보통이 56.2%, 달지않은 맛이 37.9%, 단맛이 6.9%로 각각 조사되었다. 한편 김치맛의 취향은 연령별로 다소 차이가 있을 것으로 생각하여 가족 구성원별로 기본 맛에 대한 기호도를 분석한 결과는 표 5와 같다.

각 맛에 관하여 가족 구성원별로 유의성이 있는 것으로서는($p<0.05$) 짠맛, 매운맛, 단맛으로서 짠맛의 경우 자녀>남편>부모>부인 순, 매운맛은 남편>부모>자녀>부인 순, 단맛은 남편>자녀>부인>부모 순으로 선호함을 알 수 있었고 신맛의 경우에는 예상과는 달리 가족 구성원간의 유의성은 없었다. 따라서 수도권지역의 김치맛은 적당히 숙성되어 시지않고 짜지않으며 달지않고 매운맛은 다소 강한 것을 선호함을 알 수 있었다. 그러나 이것은 응답자의 주관에 따른 평가이므로 그 기준에 관하여는 좀 더 깊은 조사 연구가 필요하다고 생각된다.

표 6. 시판김치의 구입경험 분포.

| 정 기 구 입 | 인 원 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 구 분 | 43 | 1.9 |
| 부정기구입 | 494 | 22.13 |
| 무 경 험 | 1,676 | 75.7 |
| 무 응 답 | 38 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |

### 3. 시판김치에 대한 수용도

시판김치에 대한 소비자의 수용정도를 알기 위하여 구입경험을 살펴 본 것은 표 6이다. 구입경험이 없는 응답자가 75.7%, 비정기적 구입이 22.13%, 정기적 구입이 1.9%로 나타나, 시판김치의 구입경험이 있는 사람은 24.2%로 아직 김치시장이 제대로 형성되지 않은 것을 알 수 있었다.

1) 연령별 김치 구입경험

조사자의 연령을 5세 단위로 구분하여 시판김치에 대한 구입경험을 분석한 결과는 표 7과 같은데, 연령별로 정기적 구입과 비정기적 구입을 포함하여 구입경험이

표 7. 연령별 김치구입 경험분포.

| *연령구분 | 정기적구입 | 비정기적구입 | 경험없음 | 계 |
|---|---|---|---|---|
| 20세미만 | - | 3(8.1) | 34(91.9) | 37(100) |
| 20-24세 | 3(2.5) | 37(31.1) | 79(66.4) | 119(100) |
| 25-29세 | 10(3.3) | 97(32.1) | 195(64.6) | 302(100) |
| 30-34세 | 11(2.9) | 112(30.0) | 250(67.0) | 373(100) |
| 35-39세 | 9(2.2) | 105(25.1) | 304(72.7) | 418(100) |
| 40-44세 | 5(1.4) | 56(16.0) | 290(82.6) | 351(100) |
| 45-49세 | 2(0.7) | 42(14.2) | 251(85.1) | 295(100) |
| 50-54세 | 2(1.4) | 14( 9.9) | 125(88.7) | 141(100) |
| 55세이상 | - | 9(17.6) | 42(82.4) | 51(100) |

*$p<0.05$, ( )안의 숫자는 %임.

있는 응답자는 25~29세서 35.4%로 가장 높게 나타났으며 20~24세가 33.6%, 30~34세가 33.0%, 35~39세가 27.3% 순으로 나타나 20~39세의 연령계층의 약 1/3이 구입경험이 있는 것으로 조사되었는 바, 이는 1987년도의 신 등[6]의 조사에 비해 구입경험 연령층이 30~40대의 장년층에서 20~30대의 젊은층으로 주소비 연령층의 연소화 추세를 알 수 있었고 연령 계층별 유의성은 $p<0.05$로 비교적 상관관계가 높았다.

2) 일반 현황별 김치 구입경험

응답자의 일반 현황에서 주거지역, 가옥형태, 가족제도, 학력, 소득원, 소득수준 등이 시판김치의 구입경험에 영향을 미치는 요인이라 생각하여 분석한 결과는 표 8과 같은데 가옥형태, 소득원, 소득수준, 학력, 가족제도에서는 $p<0.01$ 수준에서, 주거지역은 $p<0.05$ 수준에서 유의성이 있었다. 즉 주거지역에서는 상업지구와 공업지구가, 가옥형태에서는 아파트(연립주택)의 경우가, 가족제도에 있어서는 독신 및 소가족이, 학력에서는 고학력자가, 소득원에서는 예상과는 달리 맞벌이 부부가 남편 및 아내의 경우와 크게 차이가 나지 않았으며, 소득수준에 있어서는 30만원 이하의 저소득자와 80만원 이상의 비교적 고소득자가 30~80만원의 중간계층 소득자보다 김치 구입경험이 많은 것으로 분석되었다.

표 8. 응답자 일반 현황별 김치구입 경험분포.

| 일반현황 | 구 분 | 정기적구입 | 비정기적구입 | 경험없음 | 계 |
|---|---|---|---|---|---|
| * 주거지역 | 주택지구 | 33(1.8) | 397(21.3) | 1,430(76.9) | 1,860(100) |
| | 상업지구 | 7(2.8) | 73(28.7) | 174(68.5) | 254(100) |
| | 공업지구 | 2(5.4) | 11(29.7) | 24(64.9) | 37(100) |
| | 기 타 | - | 4(16.7) | 20(83.3) | 24(100) |
| **가옥형태 | 한 옥 | 10(1.8) | 93(16.3) | 466(81.9) | 569(100) |
| | 양 옥 | 8(0.8) | 201(20.0) | 798(79.2) | 1,007(100) |
| | 아 파 트 (연립주택) | 25(4.1) | 194(31.8) | 391(64.1) | 610(100) |
| **가족제도 | 대 가 족 | 4(0.9) | 87(19.4) | 357(79.7) | 448(100) |
| | 소 가 족 | 28(1.7) | 366(21.9) | 1,281(76.5) | 1,675(100) |
| | 독 신 | 11(14.1) | 38(48.7) | 29(37.2) | 78(100) |
| **학 력 | 국졸이하 | - | 10( 9.5) | 95(90.5) | 105(100) |
| | 중 졸 | 2(0.9) | 23(10.1) | 203(89.0) | 228(100) |
| | 고 졸 | 16(1.7) | 209(22.0) | 725(76.3) | 950(100) |
| | 대졸이상 | 23(3.0) | 224(29.2) | 519(67.8) | 766(100) |
| **소 득 원 | 남 편 | 12(0.9) | 281(21.6) | 1,005(77.4) | 1,298 100) |
| | 아 내 | 4(6.6) | 13(21.3) | 44(72.1) | 61(100) |
| | 맞 벌 이 | 12(2.5) | 109(22.7) | 359(74.8) | 480(100) |
| | 기 타 | 13(4.4) | 71(23.9) | 213(71.7) | 297(100) |
| **월소득수준 | 30만원이하 | 8(4.2) | 46(24.0) | 138(71.9) | 192(100) |
| | 30-50만원 | 7(1.0) | 138(19.6) | 559(79.4) | 704(100) |
| | 50-80만원 | 10(1.4) | 154(21.2) | 564(77.5) | 728(100) |
| | 80-100만원 | 9(3.0) | 93(30.6) | 202(66.4) | 304(100) |
| | 100만원이상 | 7(3.3) | 50(23.5) | 156(73.2) | 213(100) |

*$p<0.05$, **$p<0.01$, ( )안의 숫자는 %임.

#### 4. 구입 경험자에 대한 조사결과

김치를 구입한 경험이 있는 응답자에 한하여(552명) 구입동기별, 계절별, 종류별, 장소별로 구분하여 조사한 결과는 다음과 같다.

1) 구입동기

김치의 구입동기는 표 9에서 보는 바와 같이 편하기 때문에 49.0%, 시간이 부족하기 때문이라고 한 응답자는 34.9%로 전체의 83.9%를 차지하였으며, 값이 저렴하기 때문에 4.4%, 맛이 좋아 구입하는 사람은 6.5%를 차지하여 김치 구입계층은 생활양식의 변화에 따른 동기가 많은 비율을 차지하였다. 그러나 가격과 맛 때문이라고 응답한 비율은 상대적으로 매우 낮아 시판김치의 저렴화와 맛의 개선이 필요하다고 생각된다.

2) 김치 구입계절

시판김치의 주된 구입계절은 표 10에서와 같이 전체 구입 경험자의 60.4%가 봄과 여름에 집중되고 있음을 알 수 있는데 이는 가을에 김장배추가 집중적으로 출하되어 대부분의 가정이 월동용 김장을 하여 자체소비를 하는데 기인된다고 생각한다.

3) 구입 김치의 종류

표 11과 같이 구입 경험자가 제일 선호하는 김치종류는 포기김치이며 절단(맛)김치, 총각김치의 선호도도 상대적으로 높았으며 깍뚜기의 선호도가 제일 낮아 이는 신 등[6]이 조사한 결과와 비슷하였다. 이는 봄, 여름에 배추값이 비교적 비싸고 무우, 오이 등을 이용한 깍뚜기, 오이김치 등을 가정에서 직접 담아먹는 경우가 많기 때문이라 생각한다.

4) 김치의 구입장소

김치의 구입장소는 표 12에서 보는 바와 같이 백화점(슈퍼)이 54.1%, 시장이 36.0%, 주문배달이 8.2%의 순으로 나타나 위생적이고 보관상태가 양호한 김치를 구입하기 원하는 경향이라고 생각된다.

#### 5. 시판김치의 적정 중량 및 가격

응답자가 생각하는 시판김치의 적정 중량은 표 13과 같이 1/4 포기(300~500g)라고 조사되었으며 1/2 포기(500~1000g)라고 응답한 사람도 상당히 많았다. 그

표 9. 김치의 구입동기 분포.

| 구 분 | 인 원 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 시간부족 | 182 | 34.9 |
| 편하기때문 | 256 | 49.0 |
| 맛이좋아 | 34 | 6.5 |
| 값이저렴 | 23 | 4.4 |
| 기 타 | 17 | 5.2 |
| 계 | 512 | 100 |

표 10. 김치 구입계절 분포.

| 구 분 | 인 원 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 봄 | 146 | 28.0 |
| 여 름 | 169 | 32.4 |
| 가 을 | 36 | 6.9 |
| 겨 울 | 72 | 13.8 |
| 항시구입 | 99 | 19.0 |
| 계 | 522 | 100 |

표 11. 구입 김치의 종류 분포.

| 구 분 | 인 원 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 포기김치 | 335 | 63.4 |
| 절단(막)김치 | 65 | 12.3 |
| 총각김치 | 59 | 11.2 |
| 열무김치 | 28 | 5.3 |
| 오이김치 | 26 | 4.9 |
| 깍뚜기 | 8 | 1.5 |
| 기 타 | 7 | 1.3 |
| 계 | 528 | 100 |

표 12. 김치의 구입장소 분포.

| 구 분 | 인 원 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 시 장 | 189 | 36.0 |
| 백화점(슈퍼) | 284 | 54.1 |
| 주문배달 | 43 | 8.2 |
| 기 타 | 9 | 1.7 |
| 계 | 525 | 100 |

표 13. 시판김치의 적정 중량 분포.

| 구 분 | 인 원 | 구성비(%)* |
|---|---|---|
| 1/8포기(100~300g) | 123 | 6.3 |
| 1/4포기(300~500g) | 948 | 48.3 |
| 1/2포기(500~1kg) | 636 | 32.4 |
| 1/2포기이상(1kg이상) | 255 | 13.0 |
| 무 응 답 | 289 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |

표 14. 김치의 1회 구입량 분포.

| 구 분 | 인 원 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 1끼니분 | 58 | 11.0 |
| 1일분 | 308 | 58.4 |
| 1주일분 | 319 | 26.4 |
| 1주일분이상 | 22 | 4.2 |
| 계 | 527 | 100 |

표 15. 시판김치의 적정 가격 분포.

| 구 분 | 인 원 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 500~1,000원 | 828 | 42.4 |
| 1,000~1,500원 | 759 | 38.8 |
| 1,500~2,000원 | 316 | 16.2 |
| 2,000~3,000원 | 51 | 2.6 |
| 무 응 답 | 297 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |

리고 1회 구입량은 표 14에 나타났는데 1일분에 해당하는 김치를 구입한다는 사람이 가장 많았으며 한편 표 15에서와 같이 시판김치의 적정 가격은 500~1500원 사이가 적당하다고 응답한 사람이 대부분이므로 시판김치는 300~1000g 사이의 중량 단위로, 가격은 여기에 상응하는 500~1500원 사이가 적당하다고 생각된다.

### 6. 포장용기의 선호도

표 16에서와 같이 김치 포장용기에 대하여는 유리병, 비닐포장을 선호하였으며 캔에 대한 호응도도 기타 용기에 비하여 상대적으로 높은 것으로 조사되었다. 한편

표 16. 포장용기에 대한 선호도 분포.

| 구 분 | 인 원 수 | 구성비(%) |
|---|---|---|
| 유 리 병 | 926 | 42.5 |
| 비 닐 | 860 | 39.5 |
| 캔 | 332 | 15.3 |
| 항 아 리 | 29 | 1.3 |
| 스 텐 레 스 | 5 | 0.2 |
| 플 라 스 틱 | 22 | 1.0 |
| 팩 | 2 | 0.1 |
| 알 미 늄 호 일 | 1 | 0 |
| 무 응 답 | 74 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |

표 17. 시판김치의 개선점.

| | 위생 | 맛 | 가격 | 종류 | 기타 |
|---|---|---|---|---|---|
| 기 타 | 1,163 / 7 | 1 | 2 | | |
| 종 류 | 10 | 337 / 4 | 2 | | |
| 가 격 | 80 | 17 | 174 | | |
| 맛 | 220 | | | 83 | |
| 위 생 | | | | | 18 |
| 계 | 1,480 (80.8) | 579 (10.9) | 275 ( 5.3) | 99 ( 2.4) | 28 ( 0.6) |

주) ◹ : 한 문항에만 응답한 인원수
◺, □ : 두 문항에 응답한 인원수
·가로안의 숫자는 %임.

표 18. 시판김치의 문제점 개선후 구입여부.

| 구 분 | 인 원 수 | % |
|---|---|---|
| 구입한다. | 1,226 | 56.3 |
| 구입 안한다. | 950 | 43.7 |
| 무 응 답 | 75 | - |
| 계 | 2,251 | 100 |

국내 내수용 김치제품은 포리에틸렌, 니이론 또는 이들을 접합시킨 비닐계통의 포장재가 주류를 이루므로 김치제조 업체에서는 현대의 간편화, 레저화 추세에 맞게 소포장의 병용기 및 캔 포장의 개발이 필요하다고 생각된다.

### 7. 시판김치의 개선점

시판되고 있는 김치에 대해 가장 시급히 개선되어야 할 사항으로 표 17에서와 같이 위생적인 면이 80.8%, 맛의 향상이 10.9%, 가격의 저렴화가 5.3% 순으로 나타나 시판김치의 위생에 대해 깊은 불신감을 나타내고 있어, 위생적인 김치를 만든다는 홍보와 기업가의 양식이 절실히 요구되고 있다. 또한 기타의 대부분은 김치에 화학조미료(MSG)의 사용을 적게 하였으면 좋겠다는 의견이었다.

### 8. 시판김치의 향후 구입여부

시판김치의 문제점이 개선되면 앞으로 구입의사를 밝힌 응답자가 표 18에서 보는 바와 같이 전체의 56.3%로, 본 조사가 수도권에 국한되었기는 하나 지속적인 경제성장, 고도산업화, 핵가족의 확대, 가옥구조의 변천, 여성의 사회참여 확대 등으로 인하여 김치산업의 시장성은 그 전망이 밝다고 생각된다.

## IV. 결론 및 요약

수도권 소비자 2,251명(세대)을 대상으로 시판김치에 대한 설문조사를 실시하였다.

1. 전체적으로는 24%에 해당하는 응답자가 구입경험이 있다고 조사되었는데 연령별, 주택 형태, 가족구성 형태, 소득 수준별로 조사하였다.

2. 시판김치를 구입하는 주된 동기와 계절 및 선호 김치류를 조사하였으며 구입량에 관하여도 조사하였다.

3. 김치의 맛은 신맛, 단맛, 짠맛, 매운맛에서 중간 정도를 선호함을 알 수 있었고 시판김치에서 가장 시급히 개선되어야 할 점은 위생수준의 향상이었으며 불만요인 등이 해소된다면 조사 대상자의 약 56%가 구입의사를 밝혀 시장성은 밝은 것으로 조사되었다.

본 연구는 (주)미원 부설 한국 음식문화 연구원의 일부 지원으로 이루어졌으며 이에 감사를 드립니다.

## 참고문헌


1. 이성우 : 중·한·일에서 김치류의 변천과 교류에 관한 연구, 한국영양식량학회지, **4** (1), 71-95, 1975.
2. 이서래 : 김치의 맛과 영양, 식품과 영양, 8 (2), 20-22, 1987.
3. 광공업 통계조사보고서, 경제기획원, 1987.
4. 무역통계연보, 관세청, 1988.
5. 김치의 연구현황 및 제조지침서, 농수산물 유통공사 종합식품연구원, 1987.
6. 신동화, 구영조 : 김치산업의 현황과 전망, 식품과학, **21**(1), 4-11, 1988.
7. 권숙표 : 김치의 세균학적 연구(제1보) 분리한 균에 대하여, 중앙화학연구소보고, **42**, 1952.
8. 김호식, 황규찬 : 김치의 미생물학적 연구(제1보) 혐기성 세균의 분리와 동정, 과연휘보, **4** (1), 54, 1959.
9. 김호식, 전재근 : 김치 발효중의 세균의 동적 변화에 관한 연구, 원자력연구 논문집, **6**, 112, 1966.
10. 최국지 : 김치에서 분리한 효모에 관한 연구, 미생물학회지, **16**(1), 1978.
11. 이태령, 김점식, 정동효, 김호식 : 김치 성분에 관한 연구(제2보) 김치 숙성과정에 있어서의 비타민 함량의 변화, 과연휘보, **5**, 43, 1960.
12. 김덕순, 조의순, 이근배 : 김치의 유기산 및 비타민 함량, 대한생화학회지, **1** (2), 1967.
13. 천종희, 이혜수 : 김치의 휘발성 유기산과 이산화탄소에 관한 연구, 한국식품과학회지, 8 (2), 1976.
14. 조 영, 이혜수 : 김치의 맛 성분에 관한 연구(유리아미노산에 관하여), 한국식품과학회지, **11**(1), 1979.
15. 이양희, 양익환 : 우리나라 김치의 포장과 저장방법에 관한 연구, 한국농화학회지, **13**(3), 1979.
16. 정호권 : 김치 통조림의 간헐적 열처리 방법, 특허공보, 제105호, 1967.
17. 이남진, 전재근 : 김치의 순간 살균방법(제1보) 배추김치의 순간 살균법 방법과 살균효과, 한국농화학회지, **24**(4), 1981.
18. 김창식 : $Co^{60}$의 $\gamma$선 조사에 의한 한국김치의 저장, 원자력연구원 논문집, **2**, 139, 1962.
19. 권숙표, 최건우 : 김치의 산패방지 보존법, 특허공보, 제152호, 1967.
20. 유태종, 정동효 : 김치의 공업적 생산을 위한 공업표준화에 관한 연구, 한국식품과학회지, **6**, 116-123, 1974.
21. Marija J. Norusis: SPSS/PC, SPSS Inc, 1986.