

강원 지역 농촌 주부들의 전통 식생활 관리 현황에 관한 실태 조사(I) - 식생활에 대한 태도와 일반적 현황을 중심으로 -

김 은 실
한림전문대학 전통조리과

A study of Korean traditional Food in Kang Won Do (I)

Eun Sil Kim
Hallym Junior College, Dept. of Traditional Cuisine

Abstract

The purpose of this study was to improve and hand down traditional dining habits. Questionnaires were distributed to rural house wives in Kangwon-do. The results were as follows;

1. 30.8% of the respondents was 40 to 49 years old. 35.2% of their education was primary school. 49.5% of them had husbands and children. 44.2% of them had 3 to 4 family members. 26.9% of them earned 8 to 11 million won yearly.

2. Their housing environment showed that 52.5% of housing was a Korean traditional house or Hanok. 72.1% of kitchen was a stand-up one. 66% of fuel was oil.

3. 99.3% of the respondents had refrigerators. 66.3% electronic range, 95.9% electronic rice cooker, 97.2% gas range, 59.6% mixer, 62% electronic fry pan respectively.

4. 73.5% of the respondents got information about Korean traditional food from seniors or friends. 36.6% of them learned new recipe from TV, newspapers and magazines. 43.3% of them thought their concern about meals was average. 48.4% of them paid much attention to prepare meals for themselves. 52.7% of them spent a half to one hour for preparing dinner. 48.3% of them ate processed foodstuffs often. 31.5% of them dined out once every two or three months.

5. 79.5% of them had rice for breakfast, 74.5% for lunch, and 98.4% for dinner respectively. 96.2% of the respondents made Kimchi and 55% among them had two kinds of Kimchi. 91.1% of them had two to three kinds of dishes except Kimchi for breakfast. 68% of them used a synthetic flavoring.

6. 16.2% of the respondents ate beef once a week, 40% pork, 23% chicken, 3% dog meat respectively. 37% of them ate mackerel pike, 25.5% mackerel once a week, 11.6% hairtail, 25.5% mackerel pike, 25.6% yeemunshu, 13.7% tuna respectively. Freshwater fishes such as mudfish, trout and Israel carp were their favorite onces.

I. 서 론

한국의 전통적인 식생활문화는 특유의 기후, 풍토에 의하여 형성되었고¹⁾ 이를 배경으로 농사에 다양성을 이루면서 계절별, 지역별로 농산물이 특성있게 수확되었다. 그리고 삼면이 바다에 면하고 해안선이 남북으로 길며 굴곡이 심하기 때문에 좋은 어장을 형성하여 여러 종류의 어패류가 나오고 조리법이 상고시대부터 발달이 되었다. 이러한 자연적인 배경과 지역별 특성에 따라 각 고장의 음식이 발달하여 지금의 향토음식을 만들게 되었다²⁾. 그 중에서 강원도는 영서와 영동으로 나누고 영서는 태백교원의 서쪽 산록지대이며 영동은 태백산맥 동쪽 동해안 지방이다. 이곳은 예

맥고국(濊貊古國)의 땅이다³⁾. 산악이나 고원지대에서는 옥수수 메밀 감자 등이 많이 나는데 쌀농사보다 밭농사가 더 많다. 산에서 나는 도토리 상수리 칩뿌리 산채 등은 옛날에는 구황식물에 속했지만 지금은 널리 이용하는 음식이 많다. 해안에서는 생태, 오징어, 미역 등 해초가 많이 나서 이를 가공한 황태, 건오징어, 건미역, 명란젓, 창란젓을 잘 담근다. 산악지방은 육류를 쓰지 않고 소(素) 음식이 많으나 해안지방에서는 멸치나 조개 등을 넣어 음식의 맛이 특이하다. 음식은 서울처럼 사치스럽지 않고 극히 소박하며 양이 많은 편이다. 감자, 옥수수, 메밀을 이용한 음식이 다른 지방보다 아주 많다⁴⁾. 따라서 본 연구는 강원지역 농촌, 주부들을 대상으로 강원도의 전통 식생활 관리

현황에 관한 실태를 설문지로 조사하여 지금보다 나은 전통 식문화를 발전시켜 다음 세대에 전승시키고자 본 연구를 실시하였다.

II. 연구방법

1. 조사 대상 및 기간

조사대상은 강원도에 거주하는 주부를 대상으로 1000 가구를 무작위 추출하여 설문지를 배부하여 884가구 회수하여 자료로 사용하였다. 조사기간은 1994년 4월부터 6월까지 약 2개월간 실시하였다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구에 사용된 설문은 세가지 부문으로 나누어 실시하였다. 첫째 식생활의 일반적 현황 14문항, 둘째 식생활에 대한 태도 7문항 셋째 식생활의 일반적 현황 19문항으로 구성하여 조사하였다.

3. 자료처리 방법

조사후 수거된 설문지를 위한 통계 분석은 spss-pc package program을 이용하여 백분율과 χ^2 -test를 실시하였다.

표 1. 조사대상자의 일반적 사항

상황변수	항 목 별	빈도(N)	백분율(%)
연 령	① 20-29세	70	7.9
	② 30-39세	271	30.7
	③ 40-49세	272	30.8
	④ 50세 이상	267	30.2
	⑤ 기타	4	0.4
학 령	① 무학	55	6.2
	② 국졸	311	35.2
	③ 중졸	264	29.9
	④ 고졸	219	24.8
	⑤ 대졸	32	3.6
	⑥ 기타	3	0.3
가족구성	① 부부만	123	13.9
	② 부부와 자녀	438	49.5
	③ 부부와 웃어른	57	6.5
	④ 부부 웃어른과 자녀	230	26.0
	⑤ 기타	36	4.1
가족 수	① 2명	143	16.2
	② 3-4명	391	44.2
	③ 5명이상	350	39.6
연간소득	① 500만원미만	123	13.9
	② 500-800만원	189	21.4
	③ 800-1100만원	238	26.9
	④ 1100-1400만원	185	20.9
	⑤ 1400만원	149	16.9

III. 결과 및 고찰

I. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자들의 연령, 학력, 가족구성, 가족수, 연간 소득에 대한 일반적 사항은 표 1과 같다. 조사대상자들의 연령은 30대에서 50대로 다양한 층을 이루었고 학력은 국졸이 35.2%로 가장 많았고 그 다음으로 중졸 29.9%, 고졸 24.8%로 나타났다. 그리고 가족 구성은 부부와 자녀가 49.5%로 핵가족을 이루고 살고 가족수는 3~4명이 44.2%, 연간소득은 800-1100만원이 26.9%로 제일 많았고 다음은 500-800만원이 21.4%로 나타났다. 연간소득 구분은 강원도 농촌 진흥원 통계를 바탕으로 나누었다.

조사대상들의 주거환경은 표 2와 같았다. 거주형태는 한옥이 52.5%, 양옥 21.4%, 반양옥이 19.6%로 나타났다. 부업형태는 72.1%가 입식부업이었고 재래식 부업도 17.9%가 되었다. 연료형태는 기름이 66%, 연탄 16.5%였다. 이로 미루어 아직도 강원도에서는 재래식 주거 형태를 많이 가지고 있지만 식생활을 준비하는 장소는 많이 개량되어 입식부업과 기름을 연료로 많이 사용하고 있어 주부들이 상당히 좋은 환경조건에서 식생활을 준비하고 있는 것으로 사료된다.

조사대상자의 주방용 가전제품 소유현황은 표 3과 같다. 냉장고는 99.3%가 소유를 하고 전자렌지는 33.7%가 소유하고 있으며 전기밥솥은 95.9%가 소유하고 가스렌지도 97.2%가 소유하고 믹스기는 59.6%가 가지고 있고 전기후라이팬은 62.0%가 소유하고 있는 것으로 미루어 보아 전기 제품의 소유현황이 상당히 높게 나타났다. 이는 식생활 준비를 하는데 있어 환경이 좋은 여건에서 준비하고 있는 것으로 사료된다.

표 2. 조사대상자의 주거환경

상황변수	항 목 별	빈도(N)	백분율(%)
거주형태	① 한옥	464	52.5
	② 양옥	189	21.4
	③ 반양옥	173	19.6
	④ 기타	58	6.5
부업형태	① 입식부업	637	72.1
	② 재래식부업	158	17.9
	③ 입식과 재래식겸용	86	9.7
	④ 기타	3	0.3
연료형태	① 연탄	146	16.5
	② 가스	92	10.4
	③ 기름	583	66
	④ 장작	50	5.7
	⑤ 기타	13	1.4

표 3. 주방용 가전제품 소유 현황

상 황 변 수	항 목 별	있음		없음	
		빈도(N)	백분율(%)	빈도(N)	백분율(%)
주방용가전제품	① 냉장고	878	99.3	6	0.7
	② 전자렌지	298	33.7	586	66.3
	③ 전기밥솥	848	95.9	36	4.1
	④ 가스렌지	859	97.2	25	2.8
	⑤ 믹스	527	59.6	357	40.4
	⑥ 전기후라이팬	548	62.0	336	38.0

2. 조사대상자의 식생활에 대한 태도

(1) 식생활에 대한 태도

조사대상자들의 식생활에 대한 태도는 표 4에 나타내었다. 전통음식에 대해 알게 된 동기는 주로 어른이나 친지로부터 알게 되는 경우가 73.5%로 가장 많았다. 그리고 농촌 지도기관에서 알게 되는 경우도 11.8%였다. 연령별로는(표 5) 요리책에서 배우는 경우가 50세 이상은 26%, 30-39세는 23.9%, 40-49세는 20%로 나타났다. 농촌지도기관에서 배우는 경우는 40-49세가 2.8%로, 30-39세는 2.6%로 답하였고 통계처리 결과 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있었다. 연간소득별로는 요리책에서 배우는 경우가 800-1100만원에서 20.9%, 500-800만원은 18.4%, 1100-1400만원은 14.6%, 1400만원 이상은 11.2%로 나왔고 통계처리결과 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있었다. 가족구성별로는 어른이나 친구로부터 배우는 경우가 부부와 자녀 35.9%, 부부·웃어른과 자녀 20.7%, 농촌지도기관에서 배우는 경우는 부부와 자녀가 4.4%로 나왔고 통계처리결과 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있다고 나타났다. 거주형태별로는 농촌지도기관에서 배운다는 경우는 한옥이 23.7%로 가장 많이 답하였고 그 다음은 TV나 신문에서 배운다는 한옥이 17.5%로 나타났고 통계처리결과 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있다고 답하였다. 조²⁾의 연구에서 보면 가정 교육을 통해서가 58.9% 나타내었고 매스컴 16.8% 취미·관심 11.8% 순으로 나왔다. 이로 미루어 알 수 있는 것은 전통음식은 주로 주위 사람들의 영향을 받아 아는 것으로 나타났다. 새로운 조리법을 어디서 알게되나 하는 질문에 TV나 신문잡지에서 36.6%로 많이 배우게 되고 어른이나 친지로부터는 33.9% 본인 스스로 개발하는 경우도 15.8%나 되는 것으로 보아 주로 TV, 신문, 잡지 주위의 사람들과 본인이 개발하여 음식을 만들고 있는 것으로 나타났다. 이는 조²⁾의 연구와 비슷한 것으로 나타났다. 특징적인 것은 지역이 주로 농촌지역이기에 농촌지도기관에서도 9.2%나 조리법을 습득하는 것

표 4. 식생활에 대한 태도

상황변수	항 목 별	빈도(N)	백분율(%)
전통음식에 대해 알게 된 동기	① 어른이나 친지로부터	650	73.5
	터	45	5.1
	② 요리책	70	7.9
	③ TV나 신문 잡지	104	11.8
	④ 농촌지도기관	15	1.7
새로운 조리법은 어디서 알게 되나	① 어른이나 친지로부터	300	33.9
	터	33	3.7
	② 요리책	324	36.6
	③ TV나 신문 잡지	139	15.8
	④ 본인 스스로 개발	81	9.2
	⑤ 농촌지도기관	7	0.8
식사 준비에 대한 생각	① 귀찮지만 의무라고	277	31.3
	생각해서		
	② 보통이다	383	43.3
	③ 즐겁다	139	15.7
	④ 즐겁지만 할 시간이 없다	77	8.7
	⑤ 기타	5	1.0
식생활 준비에 제일 고려하는 사람	① 웃어른	131	14.8
	② 남편	283	32
	③ 본인	428	48.4
	④ 자녀	38	4.3
	⑤ 기타	4	0.5
식생활 준비시간(저녁)	① 안한다	69	7.8
	② 30분 이내	140	15.8
	③ 30분-1시간	464	52.7
	④ 1시간-2시간	156	17.6
	⑤ 2시간이상	54	6.1
시중에 판매되는 가공식품의 이용현황	① 전혀 이용하지 않는다	4	0.4
	② 거의 이용하지 않는다	130	14.7
	③ 가끔 이용한다	282	31.9
	④ 자주 이용한다	427	48.3
	⑤ 매우 자주 이용한다	41	4.7
외식횟수	① 전혀 하지 않는다	192	21.7
	② 2-3달에 1회	278	31.5
	③ 1달에 1회	204	23.1
	④ 1달에 2-3회	151	17.1
	⑤ 1주에 1회 이상	59	6.6

이 타지역과는 조금 다르게 나타났다. 식사준비에 대한 생각은 43.3%가 보통이다로 답하고 31.3%는 귀찮지만 의무라고 생각해서 한다는 답을 하였다. 이로 미루어

식사준비를 한다는 자체를 상당히 번거롭고 귀찮은 일이라고 생각하는 사람이 많은 것을 알 수 있었다. 즐겁다고 답한 경우는 15.7%였다. 연령별로는(표 6) 40-

표 5. 전통음식을 알게 된 동기

상 황 변 수	① 어른이나 친구한테	② 요리책	③ TV나 신문	④ 농촌지도 기관	⑤ 기타		
연 령	① 20-29세		46(6.1)	3(0.3)	12(1.4)	5(0.6)	X ² =35.89**
	② 30-39세	2(0.2)	203(23.9)	14(1.6)	23(2.6)	21(2.4)	
	③ 40-49세	2(0.2)	176(20.0)	21(2.4)	25(2.8)	37(4.2)	
	④ 50세 이상	1(0.1)	222(26)	7(0.8)	10(1.1)	19(2.1)	
	⑤ 기타		3(1.1)				
연간소득	① 500만원이상		102(11.8)	6(0.7)	5(0.6)	6(0.7)	X ² =36.15**
	② 500-800만원		159(18.4)	14(1.6)	14(1.6)	13(1.5)	
	③ 800-1100만원	3(0.3)	180(20.9)	17(1.9)	17(1.9)	20(2.3)	
	④ 1100-1400만원		126(14.6)	19(2.2)	19(2.2)	19(2.2)	
	⑤ 1400만원	1(0.1)	97(11.2)	15(1.7)	15(1.7)	24(2.7)	
가족구성	① 부부만	98(11.1)	6(0.7)	9(1.0)	12(1.4)	5(0.5)	X ² =46.44**
	② 부부와 자녀	317(35.9)	26(2.9)	44(5.0)	39(4.4)	3(0.3)	
	③ 부부와 웃어른	49(5.6)	4(0.5)	2(0.2)	6(0.7)	1(0.1)	
	④ 부부와 웃어른 자녀	183(20.7)	9(1.0)	14(1.6)	20(2.3)	5(0.6)	
	⑤ 기타	22(2.6)	0(0)	1(0.1)	5(0.6)	2(0.2)	
거주형태	① 한옥	3(0.3)	79(8.9)	155(17.5)	209(23.7)	20(2.3)	X ² =39.59**
	② 양옥		20(3.3)	52(5.9)	108(12.2)	9(1.0)	
	③ 반양옥	1(0.1)	21(2.4)	64(7.2)	81(9.2)	4(0.5)	
	④ 기타		10(1.1)	11(1.2)	33(3.7)	4(0.5)	

unit: number (%), **p < 0.01.

표 6. 식생활 준비에 대한 생각

상 황 변 수	① 귀찮지만 의무라고 생각해서	② 보통이다	③ 즐겁다	④ 즐겁지만 할 시간이 없다	⑤ 기타		
연 령	① 20-29세	18(2.0)	31(3.5)	15(1.7)	6(0.7)		X ² =91.82**
	② 30-39세	76(8.6)	111(12.6)	56(6.3)	25(2.8)	1(0.1)	
	③ 40-49세	73(8.3)	129(14.7)	48(5.4)	23(2.6)	2(0.2)	
	④ 50세 이상	108(12.2)	115(13.0)	20(2.3)	22(2.5)	1(0.1)	
	⑤ 기타	2(0.2)			1(0.1)	1(0.1)	
연간소득	① 500만원이상		14(1.5)	11(1.3)			X ² =16.56
	② 500-800만원		51(5.8)	62(7.0)	21(2.6)	15(1.7)	
	③ 800-1100만원	1(0.1)	74(8.4)	93(10.6)	31(2.5)	22(2.5)	
	④ 1100-1400만원		83(9.4)	104(11.8)	42(4.7)	41(4.6)	
	⑤ 1400만원	1(0.1)	63(7.2)	91(10.3)	43(4.9)	17(1.9)	
가족구성	① 부부만	55(6.2)	41(4.6)	13(1.5)	12(1.4)	1(0.1)	X ² =29.25*
	② 부부와 자녀	144(16.3)	184(20.9)	72(8.1)	34(3.8)	1(0.1)	
	③ 부부와 웃어른	16(1.8)	28(3.2)	8(0.9)	3(0.3)	1(0.1)	
	④ 부부와 웃어른 자녀	54(6.1)	110(12.4)	41(4.6)	22(2.5)	1(0.1)	
	⑤ 기타	8(0.9)	16(1.8)	4(0.5)	6(0.7)	1(0.1)	
거주형태	① 한옥	1(0.1)	145(16.4)	197(22.3)	74(8.4)	45(5.1)	X ² =5.83
	② 양옥	1(0.1)	52(5.9)	87(9.8)	35(4.0)	14(1.6)	
	③ 반양옥		59(6.7)	77(8.7)	22(2.5)	13(1.5)	
	④ 기타	1(0.1)	21(2.4)	22(2.5)	8(0.9)	5(0.6)	

unit: number (%), **p < 0.01, *p < 0.05.

49세의 14.7%, 30-39세의 12.6%가 보통이다로 나타났고 연령과 식생활 준비에 대한 생각은 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있는 것으로 나타났다.

연간소득별로는 1100-1400만원이 11.8%, 800-1100만원은 10.6%가 즐겁다고 답하였다. 가족구성별로는 부부와 자녀가 20.9%, 부부·웃어른과 자녀가 12.4%가 보통이다로 답하고 가족구성과 식생활 준비에 대한 생각은 $P < 0.05$ 수준에서 유의한 차가 있는 것으로 나타났다. 거주형태별로는 한옥이 22.3%, 양옥이 9.8%가 즐겁다고 답하였다. 그리고 식사준비에 제일 고려하는 사람은 본인이 48.4%, 남편 32%로 나타난 것으로 미루어 보아 주로 본인이 좋아서 메뉴를 선택하여 식사를 준비하는 경우가 많은 것을 알 수 있었다. 김⁹⁾의 보고에 의하면 식사계획시 가장 고려하는 가족 구성원에 대해 남편 62.1%, 자녀가 28.1%, 할머니 7.3%, 주부자신 2.6%순으로 나타났는데 본연구와는 조금 차이가 나타났다. 김⁷⁾의 연구에서는 직업이 있는 경우는 없는 경우에 비해 본인의 입맛을 위주로 하는 비율이 높은 경향을 나타내었고 웃어른이 있는 경우는 웃어른과 남편을 비슷한 비율로 중요시하는 경향이라고 보고하였다. 본 연구에서는 남편보다는 본인 위주의 식사준비가 많았다. 저녁 식생활 준비에 드는 시간은 30분-1시간이 52.7%로 가장 많은 것으로 나타났고 1-2시간이 드는 경우도 17.6%나 나타났다.

주로 식생활 준비에 드는 시간은 1시간 미만인 것을 알 수 있었다. 이는 박⁹⁾의 보고에 의하면 한끼 식사 준비에 소요되는 시간이 30분-1시간 정도가 62.4%로 가장 많았다. 김⁷⁾의 연구에 의하면 하루에 식사 준비에 소요되는 시간이 30분-1시간 정도가 50% 이상되는 것으로 본 연구와 비슷하게 나타났다. 시중에 판매되는 가공식은 자주 이용하는 경우가 48.3% 가끔 이용한다는 31.9%로 보아 가공식품을 주로 이용하는 것을 알 수 있다. 연령별로는(표 7) 30-39세의 18.2%, 40-49세의 16.6%가 자주 이용한다고 답하고 50세 이상은 13%가 가끔 이용한다고 하였다. 통계처리결과 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있는 것으로 나타났다. 연간소득별로는 1400만원 이상의 12.8%가 거의 이용하지 않고, 1100-1400만원의 13.3%는 자주 이용한다고 답하였는데 이는 통계처리결과 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있었다. 거주형태는 한옥의 23.3%, 양옥은 12.2%가 자주 이용한다고 답하고 통계학적으로 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있는 것으로 나타났다. 김⁷⁾의 연구에서는 조리된 음식의 이용도는 전혀 혹은 거의 이용하지 않은 경우는 70% 가끔 이용한다 25% 자주 이용한다 3.5%로 나타나 본 연구와는 다소 차이를 나타내었다. 김⁹⁾의 연구에 의하면 전체 가정의 과반수 이상이 가공식품이나 반조리 상태의 제품을 가끔 이용하는 것으로 나타났다. 자주 이용하는 경우는 전체적으로

표 7. 시중에 판매되는 가공 음식

상 황 변 수	① 전혀 이용 하지 않는다	② 거의 이용 하지 않는다	③ 가끔 이용 한다	④ 자주 이용 한다	⑤ 매우 자주 이용한다	기 타
연 령	① 20-29세	1(0.1)	6(0.7)	18(2.0)	40(4.5)	4(0.5)
	② 30-39세		18(2.0)	73(8.3)	161(18.2)	18(2.0)
	③ 40-49세	2(0.2)	34(3.8)	75(8.5)	147(16.6)	12(1.4)
	④ 50세 이상	1(0.1)	70(7.9)	115(13.0)	78(8.8)	3(0.3)
	⑤ 기타		2(0.2)	1(0.1)	1(0.1)	
연간소득	① 500만원이상		5(0.5)	6(0.6)	7(0.7)	4(0.4)
	② 500-800만원		39(4.4)	43(4.8)	44(4.9)	4(0.4)
	③ 800-1100만원		35(3.9)	71(8.0)	91(10.2)	7(0.8)
	④ 1100-1400만원	1(0.1)	30(3.4)	89(10.0)	118(13.3)	14(1.5)
	⑤ 1400만원	1(0.1)	25(12.8)	60(6.3)	102(11.5)	13(1.4)
가족구성	① 부부만	46(5.2)	45(5.1)	28(3.2)	2(0.2)	1(0.1)
	② 부부와 자녀	42(4.8)	131(14.8)	236(26.7)	24(2.7)	2(0.2)
	③ 부부와 웃어른	8(0.9)	23(2.6)	22(2.5)	10(1.1)	1(0.1)
	④ 부부와 웃어른 자녀	28(3.2)	66(7.5)	124(14.0)	10(1.1)	0
	⑤ 기타	6(0.7)	17(1.9)	12(1.4)	0	0
거주형태	① 한옥	3(0.3)	79(8.9)	156(17.6)	206(23.3)	20(2.3)
	② 양옥		20(2.3)	53(6.0)	108(12.2)	9(1.0)
	③ 반양옥	1(0.1)	21(2.4)	65(7.3)	81(9.2)	4(0.5)
	④ 기타		10(1.1)	12(1.3)	33(3.7)	4(0.5)

unit: number (%), **p < 0.01.

13.2%, 농촌(15.0%)이, 어른(11.2%)보다 약간 높게 나타났다. 그리고 외식 횟수는 2-3달에 1회로 답한 경우가 31.5%로 가장 많았고 1달 1회는 23.1% 전혀하지 않는다는 21.4% 상당히 많은 사람들이 주로 집에서 식사를 하는 편이고 외식은 별로 하지 않는 식생활을 하고 있는 것을 알 수 있었다. 김⁷⁾의 연구에서는 외식횟수는 안한다(30%) 1달에 1회(26%) 2-3달에 1회(24%) 1달에 2-3회(18%) 1주에 1회 이상(2%) 순으로 나타났다. 비슷한 경향을 나타내었다. 김⁹⁾의 보고에서는 한달에 한번 외식을 하거나 하지 않는 경우는 95% 한달에 2회 이상 1.5% 어른은 5.8%로 나타났다. 외식횟수는 극히 적은 것으로 나타났다.

(2) 실시되는 식생활의 일반적 현황

각 가정에서 실시되는 식생활의 일반적 현황은 표 8과 같다.

주식은 본조사에 의하면 아침에는 79.5%가 밥, 빵은 10.6%, 점심에는 74.5%가 밥, 면류는 15.8%, 저녁은 밥이 98.4%로 전체적으로 밥을 많이 먹었고 저녁에는 주로 밥을 먹는 것을 알 수 있었다. 임¹⁰⁾의 보고에 의하면 밥 위주의 주식이 98.4% 한 등¹¹⁾은 하루 세끼 밥을 먹는 경우가 72%로 나타나고 신¹²⁾의 연구에서는 좋아하는 식사는 한식이 78.6% 아침 식사는 밥, 죽이 81.3%로 보고 되었는데 본 연구와 비교시 주식으로 아침과 점심에는 밥이외에 빵과 면류를 많이 먹는 것으로 나타났고 저녁은 대부분의 가족들이 밥을 만들어 먹는 것으로 사료된다.

김치는 96.2%가 주로 담그고, 담그지 않을 때는 농협, 슈퍼, 시장에서 골고루 사 먹는 것으로 나타났다. 담그는 김치류는 55.0%는 2종류의 김치를 담근다고 답하였다. 연령별로는(표 10) 50세 이상의 18.8%, 40-49세의 16.2%가 2종류의 김치를 담귀 먹는다고 답하고 연령과 종류간의 통계처리결과 P < 0.01 수준에서 유의한 차가 있다는 것으로 나타났다.연간소득별로는

표 8. 실시되는 식생활의 일반적 현황

상황변수	항 목 별	빈도(N)	백분율(%)
아침	① 빵	94	10.6
	② 밥	703	79.5
	③ 면류	87	9.9
주식을 무엇으로 하는가	① 빵	86	9.7
	② 밥	659	74.5
	③ 면류	139	15.8
저녁	① 빵	2	0.2
	② 밥	870	98.4
	③ 면류	12	1.4
김치는 담그는가	① 담근다	850	96.2
	② 가끔 사먹는다	20	2.3
	③ 안담근다	14	1.5
담그지 않으면 어디서 사먹는가	① 농협	6	30
	② 슈퍼	6	30
	③ 일반가게	8	40
담그는 김치류	① 1종류	199	22.5
	② 2종류	486	55.0
	③ 3종류	193	21.8
아침	① 1가지	1	0.1
	② 2-3가지	806	91.1
	③ 4가지 이상	77	8.7
	④ 기타		
김치를 제외한 반찬가지 수는	① 1가지	55	6.2
	② 2-3가지	537	60.7
	③ 4가지 이상	56	6.3
	④ 기타	236	26.6
저녁	① 1가지	23	2.6
	② 2-3가지	454	51.3
	③ 4가지 이상	171	19.3
	④ 기타	236	26.6
어떤 종류의 조미료를 사용하는가	① 시판화학조미료	602	68.0
	② 천연조미료	60	6.7
	③ 사용안함	49	5.5
	④ 기타	173	19.5

표 9. 동물성 식품의 일주일간 실시현황

상 황 변 수	항 목 별	횟 수					
		1	2	3	기타	무응답	
동물성 식품의 1주일동안 실시현황	수육류	쇠고기	143(16.2)	10(1.1)	7(0.8)		724(81.9)
		돼지고기	354(40.0)	109(12.3)	27(3.0)		394(44.5)
		닭고기	204(23.0)	22(2.5)	5(0.6)		653(73.8)
		개고기	27(3.0)	1(0.1)	0(0.0)		856(96.8)
	어패류	고등어	333(37.7)	139(15.7)	20(2.3)		392(44.3)
		갈치	103(11.6)	9(1.0)	5(0.6)	12(1.4)	755(85.4)
		꽂치	225(25.5)	64(7.2)	10(1.1)	14(1.6)	571(64.5)
		이면수	226(25.6)	57(6.4)	14(1.6)		587(66.4)
		참치	121(13.7)	35(4.0)	16(1.8)	6(0.7)	706(79.9)

표 10. 김치류

상 황 변 수		1종류	2종류	3종류 이상	
연 령	① 20-29세	12(0.4)	40(4.5)	18(2.0)	$X^2=16.22^{**}$
	② 30-39세	62(7.0)	138(15.6)	70(7.9)	
	③ 40-49세	60(6.8)	143(16.2)	67(7.7)	
	④ 50세 이상	65(7.4)	167(18.8)	38(4.3)	
	⑤ 기타	1(0.1)	3(0.3)	0(0.0)	
연간소득	① 500만원 이상		15(1.7)	13(1.5)	$X^2=7.83$
	② 500-800만원	52(5.9)	70(7.9)	25(2.8)	
	③ 800-1100만원	64(7.2)	114(12.9)	42(4.8)	
	④ 1100-1400만원	59(6.7)	146(16.5)	67(7.6)	
	⑤ 1400만원 이상	47(5.3)	119(13.4)	51(5.8)	
가족구성	① 부부만	42(4.8)	66(7.5)	13(1.5)	$X^2=70.5^{**}$
	② 부부와 자녀	101(11.4)	102(11.5)	101(11.5)	
	③ 부부와 웃어른	11(1.2)	29(3.3)	16(1.8)	
	④ 부부와 자녀 및 웃어른	31(3.5)	139(15.7)	54(6.1)	
		12(1.4)	19(2.1)	22(2.5)	
가구형태	① 한옥	110(12.5)	244(27.6)	108(12.2)	$X^2=4.09$
	② 양옥	41(4.6)	109(12.3)	42(4.8)	
	③ 반양옥	38(4.3)	105(11.9)	31(3.5)	
	④ 기타	11(1.2)	31(3.5)	14(1.6)	

unit: number(%), $^{**}p < 0.01$.

표 11. 어떤 조미료를 사용하는가

상 황 변 수		사판화학조미료	천연조미료	기 타	사용안함	
연 령	① 20-29세	68(7.7)	19(2.1)	19(2.1)	14(1.6)	$X^2=42.23^{**}$
	② 30-39세	186(21.0)	29(3.3)	14(1.6)	18(2.0)	
	③ 40-49세	196(22.2)	32(3.6)	14(1.6)	19(2.1)	
	④ 50세 이상	197(22.3)	29(3.3)	13(1.5)		
	⑤ 기타	17(1.9)	29(3.3)			
연간소득	① 500만원 이하	91(10.3)	16(1.8)	12(1.4)	13(4.5)	$X^2=23.01^*$
	② 500-800만원	140(15.9)	17(1.9)	17(1.9)		
	③ 800-1100만원	170(19.2)	25(2.8)	24(2.7)	14(1.6)	
	④ 1100-1400만원	143(16.2)	20(2.3)	19(2.1)	14(1.6)	
	⑤ 1400만원 이상	98(11.1)	24(2.7)	16(1.8)	11(1.2)	
가족구성	① 부부만	94(10.6)	18(2.0)	9(1.0)	22(1.5)	$X^2=188.33^{**}$
	② 부부와 자녀	312(35.1)	44(5.0)	12(1.3)	25(1.8)	
	③ 부부와 웃어른	49(6.5)	16(1.8)	9(1.0)	11(1.2)	
	④ 부부·웃어른과 자녀	163(19.4)	14(1.6)	9(1.0)	19(2.1)	
	⑤ 기타	35(3.9)	9(1.0)	9(1.0)	11(1.2)	
거주형태	① 한옥	319(36.1)	25(2.8)	6(0.7)	98(11.1)	$X^2=536.85^{**}$
	② 양옥	6(0.7)	123(13.9)	18(2.0)	45(5.1)	
	③ 반양옥	6(0.7)	130(14.7)	18(2.0)	25(2.8)	
	④ 기타	4(0.5)	39(4.4)	8(0.9)	14(1.6)	

unit: number(%), $^*p < 0.05$, $^{**}p < 0.01$.

1100-1400만원은 16.5%, 1400만원 이상은 13.4%가 2종류의 김치를 담근다고 나타났다. 연간소득에 따라 김치를 담귀 먹는 종류간에는 차이가 있었다. 이는 가족구성별로는 부부와 자녀가 11.5%, 부부·웃어른과 자녀는 15.7%가 2종류의 김치를 담그는 것으로 답하

였다. 거주형태는 한옥의 27.6%, 양옥의 12.3%가 2종류의 김치를 담근다고 나타났다. 신¹²⁾의 연구에서도 김치를 집에 담근다가 96.1%로 본 연구와 비슷하게 나타났다. 이¹³⁾연구에 의하면 98.6%가 집에서 김치를 담근다고 답하였다. 이로 미루어 김치는 대부분의 가

정에서 담귀 먹는 것으로 사료된다.

김치를 제외한 반찬가지수는 아침에 91.1%가 2-3가지, 점심에는 60.7%가 2-3가지, 저녁에는 51.3%가 2-3가지, 19.3%가 4가지 이상으로 나타났고 김⁷⁾의 보고에 의하면 아침에는 1-2가지 정도, 점심에는 안만들거나 1가지 정도, 저녁은 2-3가지 이상 만든다고 답하였다. 이로 미루어 본 연구는 주로 농촌 지역이 대상이었기에 비교적 시간적인 여유가 있어 음식을 많이 만들어 먹는 것으로 사료된다. 조미료는 68%가 주로 시판 화학조미료를 사용하는 것을 알 수 있었다. 연령별로는(표 11) 50세 이상 22.3%, 40-49세는 22.3%, 30-39세는 21.0%가 시판 화학조미료를 연간 소득별로는 800-1100만원이 19.2%, 1100-1400만원은 16.2%, 500-800만원은 15.9%나 이용하였다. 가족구성별로는 부부와 자녀가 35.1%, 부부·웃어른과 자녀는 19.4%가 시판 화학조미료를 이용한다고 답하고 이는 통계처리결과 $P < 0.01$ 수준에서 유의한 차가 있는 것으로 나타났다. 그리고 거주형태별로는 한옥의 36%가 시판 화학조미료를 사용한다고 답하였다.

동물성 식품은 1주일에 몇번 먹는가 하는 질문에서 수육류의 경우 쇠고기는 16.2%가 일주일에 한번정도, 먹지 않는 경우는 81.9%로 나타났고 돼지고기는 40%가 일주일에 한번, 12.3%가 일주일에 2번 먹는것으로 나타났다. 닭고기는 23%가 일주일에 한번정도 먹는다고 답해 돼지고기 다음으로 많이 먹는 것으로 알 수 있었다. 개고기는 3%가 일주일에 한번 먹고 안먹는 경우가 96.8%나 되는 것으로 나타났다. 대부분의 사람들이 많이 먹지 않는 것을 알 수 있었다. 어패류는 고등어를 37.7%가 일주일에 한번 먹고 갈치는 11.6%가 일주일에 한번 먹는다고 답하고 85.4%가 먹지 않는다고 답하였다. 콩치는 25.5%가 일주일에 한번 먹고 이면수도 25.6%가 일주일에 한번 먹는다고 나타나 콩치와 비슷한 것을 알 수 있다. 참치는 캔류를 주로 이용하면서 13.7%가 일주일에 한번 먹는 것으로 콩치와 이용횟수가 비슷하게 나타났다. 민물고기는 향어경우 1%만 일주일에 한번 정도 먹고 그외는 거의 먹지 않은 것으로 본조사결과 나타났다. 송어는 1.9%가 일주일에 한 번 먹었고 향어보다는 많이 먹는것으로 나타났고 미꾸라지는 3.5%가 일주일에 한번 먹어 민물고기 중에서는 가장 많이 먹는 것으로 나타났다.

IV. 결 론

본 연구는 강원지역 농촌 주부들을 대상으로 강원도의 전통 식생활 관리 현황에 관한 실태를 설문지로

조사하여 지금보다 나은 전통 식생활 문화를 발전시켜 다음 세대에 전승 발전시키고자 실시하여 다음과 같은 결론을 내리고자 한다.

1. 조사대상자의 일반적 현황은 주부의 연령은 40~49세가 30.8% 학력은 국졸이 35.2% 가족구성은 부부와 자녀가 49.4% 가족수는 3~4명이 44.1% 연간소득은 800~1100만원이 26.9%로 가장 많았다.

2. 조사대상자의 주거환경은 거주형태가 한옥이 52.5%, 부엌형태는 입식부엌이 72%, 연료형태는 가스가 65.8%로 많았다.

3. 주방용 가전 제품은 냉장고 99.3%, 전자렌지 33.7%, 전기밥솥 95.9%, 가스렌지 97.2%, 믹스 59.6%, 전기 후라이팬 62%로 나타났다.

4. 식생활에 대한 태도는 전통음식에 대해 알게된 동기는 어른이나 친구로부터가 73.5%, 새로운 조리법을 어디서 알게되나 TV나 신문·잡지가 36.6%, 식사 준비에 대한 생각은 '보통이다'가 43.3%, 식생활 준비에 제일 고려하는 사람은 본인이 48.3%, 저녁 식생활 준비에 드는 시간은 30분~1시간이내가 52.7%, 시중에 판매되는 가공식은 자주 이용한다가 48.3%, 외식횟수는 2-3달에 1회가 31.5%로 나타났다.

5. 실시되는 식생활의 일반적 현황은 주식은 주로 밥인데 아침에는 79.5%, 점심은 74.5%, 저녁은 98.4%로 나타났다. 김치는 96.1%가 담그고, 종류로는 2종류가 55%, 김치를 제외한 반찬 가지수는 아침에는 2-3가지가 51.3% 조미료는 68%가 시판화학조미료를 사용한다고 나타났다.

6. 동물성 식품은 수육류는 1주일에 1회가 쇠고기는 16.2%, 돼지고기는 40%, 닭고기는 23%, 개고기는 3%로 나타났다. 어패류는 1주일에 1회가 고등어는 37.7%, 갈치 11.6%, 콩치 25.5%, 이면수 25.6%, 참치 13.7%로 나타났다. 민물고기는 미꾸라지, 송어, 향어를 먹는 것으로 나타났다.

참고문헌

1. 윤서석: 한국 식품사 연구, 신광출판사, 8 (1984).
2. 신민자: 전통식, 국민영양, 14 (1986).
3. 강인희: 한국의 맛, 대한 교과서 주식회사, 401 (1988).
4. 황혜성: 고향 음식의 맛과 멋, 문화기록 신서, 17 (1990).
5. 조연숙: 전통 음식에 관한 도시 주민들의 의식 조사 연구-대상 지역을 중심으로 한국 식문화학회지, 3(3): 281 (1988).
6. 김혜경: 주부들의 영양 교육을 위한 사전 연구 I 주부들의 영양 지식과 식습관에 관한 연구-서울 중심으

- 로-, 대한가정학회지, 23(4): 101 (1985).
7. 김우경: 주부들의 식생활에 대한 관심도와 조리원리 및 조리방법 지식에 관한 연구 한국식문화학회지, 7(2): 157 (1992).
 8. 박윤정, 조신호, 이효지: 식품에 대한 지식이 조리방법에 미치는 영향에 관한 조사연구, 한국조리과학회지, 6(1): 41 (1990).
 9. 김영인: 충남지역 농어촌의 부엌시설과 식사 현황에 관한 실태 조사, 한국 농촌 생활과학회지 3: 37 (1992).
 10. 한경선, 윤서석: 한국 가정의 일상식의 구조에 관한 연구, 대한가정학회지, 7 (1969).
 11. 임명희: 중간 소득 가정의 식생활 실태 조사 및 저소득 가정과의 비교, 대한가정학회지, 7 (1969).
 12. 신민자, 이영남, 김복남: 전통 음식의 현황에 관한 연구, 한국식문화학회지, 6(1): 71 (1991).
 13. 이정주: 서울 지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구, 중앙대학교 대학원 석사 논문 (1985).