KOREAN J. SOC. FOOD SCI.
Vol. 11, No. 1, February, 1995

통배추김치에 관한 연구
-대구지역을 중심으로 담그는 방법과 기호에 관한 실태조사-

김명선 · 한재숙
영남대학교 가정관리학과

Studies On Whole Chinese Cabbage Kimchi
-An Investigation on the Method of Making Kimchi and a Taste in the Taegu Area-

Myung Sun Kim and Jae Sook Han
Department of Home Management, Yeungnam University

Abstract

The purpose of this study was to investigate the method of making whole Chinese cabbage Kimchi, the family's taste in Kimchi and the reason for disliking the taste of Kimchi in the Taegu area. The results were as follows; 1) Most housewives learned the method of making the Kimchi from their mothers. Method was as follows; First, scatter salt on the whole Chinese cabbage and soak that for 3~6 hours. After, wash the whole Chinese cabbage 3 times. Then, add red pepper powder, garlic, ginger and salted fermented anchovy as basic seasoning. Be sure to, mix the red pepper powder and salted fermented anchovy until they taste hot and salty. Store the whole Chinese cabbage until they ferment. Afterwards store the whole Chinese cabbage in the refrigerator. 2) It was the whole Chinese cabbage Kimchi that most family members preferred. 3) Among the family members, the old age group preferred newly made Kimchi because of the cool and fresh taste. The adult group preferred fresh taste, also smell and peculiar taste of the seasoning were important. The adolescent group preferred fresh taste and sour taste. 4) It shows that most of the family likes Kimchi, and among the family members, about 25% of the sons and daughters dislike Kimchi. And it shows that all family members dislike salty taste. 5) The older housewives' Kimchi was preferred over the younger housewives' Kimchi.

I. 서 론

우리나라 고유의 전통음식인 김치는 상고시대 소금절임, 소금과 술에 절인 것, 장에 절인 것, 소금과 식초에 절인 것으로 시작하여 채소 재배 기술의 발달과 함께 계속 분화 발달되어 오면서 중요한 기본반찬으로 사용되고 있다. 김치는 배추나 무 등의 야채원료를 적당한 농도의 소금으로 절이고 마늘, 생강, 고추가루, 파, 젓갈 등의 양념을 첨가하여 발효시킴으로서 생성된 유기산의 신선미, 야채 특유의 조직감, 각종 향신료에 의한 풍미가 조화를 이루며, 식이성 섬유질, 비타민, 무기질 등을 공급하여 주는 세계에서 유례가 없는 우수한 식품이다[1-3]. 겨울 김장김치의 주종을 이루어 온 통배추김치는 최근 채소 재배 기술의 발달로 계절에 관계없이 신선한 채소를 얻을 수 있게 되어 사계절 가정에서 가장 보편적으로 담그는 김치로 자리잡게 되었으며, 통배추김치에 넣는 부재료와 담그는 방법은 재료, 계절, 지방의 기후, 가정에 따라 다양하며 김치 맛에 대한 기호 또한 지역, 연령, 성별에 따라 다양하다.

김치에 관한 연구 중 설문조사를 통한 김치의 종류와 사용재료에 관한 연구로는 김치류 및 절임류의 표준화에 관한 조사 연구[4,5], 김치의 공업적 생산을 위한 표준화에 관한 연구[6], 지역별 김치의 섭취 실태[7] 시판 김치의 수도권 소비자에 대한 조사 연구[8] 등이 있지만, 지역 특성에 따른 기호와 담그는 방법에 관한 연구는 미비한 실정이다.

따라서 본 연구는 대구지역 주부의 통배추김치 담그는 방법과 가족원의 기호도를 살펴봄으로써 김치의 조리과학적 연구를 위한 기초 자료를 제시하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상은 대구시 동·서·남·북구에 거주하는 주부를 대상으로 실시하였으며 중·고등학생의 자녀를 둔 어머니는 학생을 통하여 질문지를 어머니에게 배부하였고, 그 외의 조사대상자에게는 직접 질문지를 배부하여 실시하였다. 조사기간은 1994년 4월에 예비조사를 실시하

고 그 결과 질문지를 수정 보완하였으며 본 조사는 1994년 5월 10일부터 1994년 5월 19일까지 10일간에 걸쳐 실시하였다. 총 600부의 질문지를 배부하여 520부가 회수되었으며, 통계처리와 자료분석이 가능한 458부를 최종 분석자료로 사용하였다.

2. 조사내용 및 자료분석

조사내용은 본 연구의 대상자로 선정된 주부의 일반적 특성을 파악하기 위하여 사회인구학적 변인에 관한 문항(연령, 교육정도, 월수입, 주거 형태, 취업유무, 가족수 등), 김치 담그는 방법에 관한 문항(절이는 방법과 절이는 시간, 씻는 회수, 부재료의 종류와 양, 담는 용기 등), 김치에 대한 기호와 관련된 문항(좋아하는 김치, 좋아하는 김치 맛, 싫어하는 김치 맛 등)으로 구성되었다.

수집된 자료의 분석은 SPSS PC$^+$ 프로그램을 이용하여 빈도, 백분율을 구하고, 변수간의 유의성 검정은 Chi-Square Test를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성을 살펴보기 위하여 단순빈도와 백분율을 분석한 결과는 표 1과 같다. 조사대상자는 458명으로 40대가 58.3%로 가장 많았고, 학력은 중졸 이하(42.1%), 고졸(40.4%), 대졸 이상(17.5%)의 순이었으며, 취업주부가 32.2%였고, 가족수는 4명이 34.7%, 5명이 30.8%로 5명 이하가 약 65%였다. 주부의 성장 지역은 농촌이 62.9%로 가장 많았으며, 월수입은 84.9%가 100만원 이상이었고, 주거형태는 양옥이 48.7%로 가장 많았다.

표 1. 조사 대상자의 일반적 특성

변인	집단	빈도	(%)
주부의 연령	20대	21	4.6
	30대	145	31.7
	40대	267	58.3
	50대	25	5.5
	계	458	100.0
주부의 학력	중졸이하	193	42.1
	고졸	185	40.4
	대졸이상	80	17.5
	계	458	100.0
주부의 직업	유	146	32.2
	무	307	67.8
	계	453	100.0
주부의 성장지	농촌	288	62.9
	중소도시	92	20.1
	대도시	78	17.0
	계	458	100.0
가족수	3명이하	55	12.0
	4명	159	34.7
	5명	141	30.8
	6명이상	103	22.5
	계	458	100.0
월수입 (만원)	100미만	69	15.1
	100~149	118	25.8
	150~199	108	23.6
	200~249	112	24.5
	250 이상	51	11.1
	계	458	100.0
주거 형태	양옥	222	48.7
	한옥	81	17.8
	아파트	153	33.6
	계	456	100.0

2. 김치 담그는 방법

각 가정에서 1포기의 김치를 담그는 방법은 표 2와 같다. 변인별로 살펴보면 절이는 방법은 배추 사이사이에 소금을 적당량 뿌리는 방법이 42.8%로 가장 많았으며, 경험으로 만든 소금물에 절이고 뿌리 쪽에 소금을 조금 뿌리는 방법(23.4%), 배추 사이사이에 소금을 적당량 뿌린 후 물을 조금 뿌리는 방법(21.6%), 경험으로 만든 소금물에 절이는 방법(9.8%), 물 한 되에 소금 한 홉을 녹인 소금물에 절이는 방법(2.4%)의 순이었다. 유 등[6]의 연구에서는 80.9%가 과거의 경험으로 소금의 농도를 맞추며, 소금을 용량으로 측정하는 경우는 1.4%로서 소금의 용량을 측정하여 김치를 절이는 방법은 상당히 낮은 수준이었다. 이러한 결과는 주부들이 김치를 담그는데 있어 과학적인 계량방법보다는 경험적인 습관이 여전히 보편화되어 있음을 알 수 있었다.

절이는 시간은 3~4시간이 28.9%로서 가장 많았고, 다음은 5~6시간(28.7%), 7~8시간(11.4%), 11~12시간(9.2%), 1~2시간(9.0%)의 순으로 나타났다. 이[9]는 배추를 절일 때에는 15~20%의 소금물로 3~6시간 절이는 것이 낮은 농도로 장시간 절이는 것보다 좋다고 보고하고 있으며 본 조사 결과 역시 3~6시간 절이는 경우가 약 58%로서 가장 많이 시행하고 있음을 알 수 있었다. 절인 배추를 씻는 회수는 3회(52.0%), 4회(22.7%), 2회(12.7%), 5회(12.6%)의 순이었다. 배추를 씻는 것은 절일 때에 사용한 염분을 제거하여 간을 조절하고 불순물을 제거함과 아울러 유해성분의 제거에 효과가 있으나, 천연의 효모나 젖산균이 씻어서 없어지지 않을 정도로 씻는 것이 좋으며, 보통 3번 정도가 적당하다고 한다[9-11].

배추 1포기에 대하여 고추가루의 사용량은 71.2%가 먹어 봐서 맵고 붉은 색이 날 때까지 넣는다고 하였으며, 13.3%가 한 컵, 6.3%가 두 컵을 넣는다고 하였다. 주로 사용하는 젓갈은 멸치젓(63.1%), 새우젓과 멸치젓(27.5%), 새우젓(4.6%)의 순이었으며, 조사대상자의 4.8%는 젓갈을 넣지 않는다고 하였다. 젓갈의 사용량은 42.4%가 먹어 봐서 약간 짠 맛이 날 때까지 넣는다고 하였으며, 배추 1포기에 대하여 약 5T.S의 젓갈을 사용하는 경우가

표 2. 배추 1포기에 대한 각 가정의 김치담그는 방법과 부재료 첨가량

담그는 방법		빈도	(%)
절이는 방법	물 1되에 소금 1홉을 넣고 절인다	11	2.4
	배추 사이사이에 소금을 적당량 뿌린다	196	42.8
	경험으로 만든 소금물에 절인다	45	9.8
	경험으로 만든 소금물에 절이고 뿌리 쪽에 따로 소금을 조금 뿌린다	107	23.4
	배추 사이사이에 소금을 적당량 뿌린 후 물을 조금 뿌린다	99	21.6
	계	458	100.0

담그는 방법		빈도	(%)
절이는 시간	1~2시간	41	9.0
	3~4시간	132	28.9
	5~6시간	131	28.7
	7~8시간	52	11.4
	9~10시간	36	7.9
	11~12시간	42	9.2
	13시간 이상	22	4.8
	계	456	100.0
절인배추 씻는회수	2회	58	12.7
	3회	238	52.0
	4회	104	22.7
	5회	58	12.6
	계	458	100.0
한 번에 담는 배추 포기수	1~2포기	265	57.9
	3~4포기	124	27.1
	5~6포기	40	8.7
	7포기이상	29	6.4
	계	458	100.0
저장용기	밀폐용기	82	17.9
	파빅스용기	216	47.2
	플라스틱용기	137	29.9
	항아리	23	5.0
	계	458	100.0
냉장고 보관 전 상태	바로 담근 상태	124	27.1
	약간 익은 상태	331	72.2
	완전히 익은 상태	3	0.7
	계	458	100.0
담그는 간격	2~3일	6	1.3
	1주	157	34.2
	2주	170	37.1
	3주	50	10.9
	4주	60	13.1
	5주이상	15	3.3
	계	458	100.0
김치 담그는 방법의 전수자	시어머니	71	15.3
	친정어머니	347	75.8
	친지	24	5.2
	요리책	16	3.5
	계	458	100.0

부재료 첨가량		빈도	(%)
고추 가루 사용량	약0.5컵	22	4.8
	약 1 컵	61	13.3
	약1.5컵	20	4.4
	약 2 컵	29	6.3
	붉고 매운 맛이 날 때까지	326	71.2
	계	458	100.0
사용하는 젓갈 종류	새우젓	21	4.6
	멸치젓	289	63.1
	새우젓과 멸치젓	126	27.5
	넣지 않음	22	4.8
	계	458	100.0
젓갈 첨가량	약3T.S	50	10.9
	약4T.S	56	12.2
	약5T.S	90	19.7
	약6T.S	69	15.1
	약간 짠 맛이 날 때까지	193	42.1
	계	458	100.0
마늘 첨가량	한 통	135	29.5
	두 통	163	35.6
	세 통	121	26.4
	기 타	39	8.4
	계	458	100.0
생강 첨가량	약1T.S	234	51.1
	약2T.S	67	14.6
	약1t.s	18	3.9
	약0.5t.s	138	28.8
	넣지 않음	7	1.5
	계	458	100.0

19.7%, 6T.S을 사용하는 경우와 3T.S을 사용하는 경우는 각각 15.1%, 10.9%였다. 마늘의 사용량은 두 통이 35.6%로 가장 많았으며, 그 다음이 한 통(29.5%), 세 통(26.4%)의 순으로 약 62%가 두 통 이상을 넣는 것으로 나타났다. 마늘은 독특한 향미를 주는 황화합물이 많아 산도의 증가와 관계없이 항균력이 강하며 연부현상을 지연시키는 효과가 있다고 보고하고 있다[12]. 유 등[13]은 마늘 사용량이 많은 김치는 마늘을 적게 사용하는 김치에 비해 산도는 급격히 증가하였고, alcohol-insoluble solid (AIS) 함량의 감소는 적었으며 또한 마늘 사용량이 많은 김치는 숙성에 따른 protopectin의 감소와 수용성 펙틴의 증가도 적었다고 하였다.

배추 1포기에 대하여 생강의 첨가량은 1T.S 이하가 83.8%였으며, 2T.S을 첨가하는 경우는 14.6%였고, 넣지 않는 경우도 1.5%였다. 김치 저장용기는 파빅스가 47.2%로 가장 많았으며, 다음으로 플라스틱 용기(29.9%), 밀폐용기(17.9%), 항아리(5.0%)의 순이었다. 김 등[14]은 밀폐용기의 김치는 전 발효기간을 통하여 조직과 국물의 CO_2 함량이 많았고, 밀폐용기에서 숙성시킨 김치는 젖산균 수가 많은 반면 호기성균 수는 적었다고 보고하였다. 본 조사에서 항아리를 사용하는 경우가 5.0%로 가장 적은 것은 오늘날 대부분의 가정에서 김치를 냉장고에 넣어 보관하기 때문이라고 하겠다. 밀폐용기를 사용하는 경우 역시 17.9%로서 비교적 낮은 것은 밀폐용기의 가격이 다른 용기에 비하여 비싼 경제적인 이유와 용기가 맛에 미치는 영향을 주부가 확실히 인식하지 못하는 점도 원인이라고 생각된다. 담근 김치를 약간 익힌 후 냉장고에 넣는 가정이 72.2%로 가장 많았으며, 담근 후 바로 냉장고에 넣는 가정은 27.1%였고, 완전히 익힌 후 냉장고에 넣는 가정은 3.0%였다. 김치 담그는 간격은 2주가 37.1%로 가장 많았고, 다음으로 1주(34.2%), 4주(13.1%), 3주(10.9%)의 순이었으며, 약 71%의 가정이 1주 또는 2주의 간격으로 김치를 담그는 것으로 나타났다. 한 번에 김치를 담는 배추의 포기 수는 57.9%가 1-2포기, 27.1%가 3~4포기였으며, 5~6포기 이상도 15.1% 였다. 김치 담그는 방법을 친정어머니로부터 배운 주부가 75.8%로서 대부분의 주부가 친정어머니의 조리방법을 전수받고 계승함을 알 수 있었으며, 다음은 15.3%로서 시어머니로부터 배웠음을 알 수 있었다.

3. 통배추김치에 첨가하는 부재료의 종류

통배추김치에 첨가하는 부재료의 사용 빈도에 대하여 살펴본 결과는 그림 1과 같다. 가장 많이 사용하는 부재료로는 고추가루(100.0%) 마늘(99.3%) 생강(95.4%) 멸치젓(91.0%)으로 90% 이상을 차지하였고 소금의 사용량도 82.8%였다. 다음으로는 설탕(70.5%) 찹쌀풀(70.3%) 흰 통깨(66.6%)로서 그 첨가량이 많은 재료였으며 미나리(19.4%) 굴(19.2%) 양파(17.0%) 갓(11.6%) 배(11.1%)는 그 첨가량이 20% 이하로서 상대적으로 매우 적게 사용하는 재료임을 알 수 있었다. 이러한 재료는 기본적인

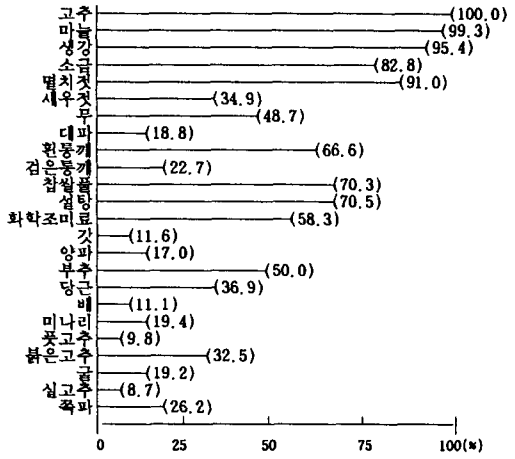

그림 1. 통배추김치에 넣는 부재료의 사용 빈도.

김치 제조의 재료와는 약간의 다른 의미를 가지는 것으로 김치를 서민적인 식품으로 생각하기에는 다소 경제적인 부담을 느끼는 것으로 파악되고, 또한 그러한 부재료의 독특한 맛은 기호 식품으로 간주될 수 있다고 본다.

유[6]의 연구에서는 고추가루·마늘·무·소금이 필수적으로 첨가되는 재료인데 반하여 본 조사에서는 고추가루·마늘·생강·멸치젓이 필수적인 것으로서 이는 대구지역의 식습관이 서울보다는 비교적 맵고 짠 음식에 길들여 있기 때문이라 사료되며 지역적인 차이로 볼 수 있겠다. 또한 50% 이상이 10종류 이상의 부재료를 첨가하는 것으로 보아 통배추김치는 많은 종류의 부재료가 어우러진 복합적인 맛을 즐기는 영양적인 식품임을 알 수 있었다.

4. 가족원이 선호하는 김치

가족원이 선호하는 김치에 대해 살펴본 결과는 표 3과 같다. 가족원 중에서 할아버지가 좋아하는 김치는 통배추김치(36.8%) 물김치(33.3%) 배추김치(23.0%)의 순이었으며, 할머니가 좋아하는 김치는 물김치(46.6%) 배추김치(18.9%) 통배추김치(17.6%)의 순이었다. 남편은 통배추김치(36.7%) 물김치(20.7%) 배추김치(23.0%)의 순으로 좋아하였고, 주부는 통배추김치(39.5%) 배추김치(20.1%) 물김치(11.6%)를 좋아하는 것으로 나타났다. 아들과 딸은 통배추김치(26.2%, 24.0%) 배추김치(18.9%, 19.8%) 총각김치(12.4%, 13.9%)의 순으로 좋아하고 있었다. 통배추김치, 배추김치는 전 가족이 공통으로 가장 좋아하는 김치였으며, 물김치를 좋아하는 할아버지, 할머니, 아버지, 어머니와 총각김치를 좋아하는 자녀세대 간에는 그 기호도에 약간의 차이를 볼 수 있었다.

5. 가족원이 선호하는 김치 맛

가족원이 선호하는 김치 맛에 대하여 살펴본 결과는 표 4와 같다. 가족 중 할아버지 할머니가 좋아하는 김

표 3. 가족원이 선호하는 김치 N(%)

	할아버지	할머니	남편	주부	아들	딸
통배추 김치	32 (36.8)	26 (17.6)	168 (36.7)	181 (39.5)	93 (26.2)	97 (24.0)
배추 김치	20 (23.0)	28 (18.9)	87 (19.0)	92 (20.1)	67 (18.9)	80 (19.8)
물 김치	29 (33.3)	69 (46.6)	95 (20.7)	53 (11.6)	35 (9.9)	47 (11.6)
오이 소박이	·	4 (2.7)	13 (2.8)	12 (2.6)	41 (11.5)	50 (12.4)
총각 김치	·	4 (2.7)	21 (4.6)	35 (7.6)	44 (12.4)	56 (13.9)
깍두기	·	·	7 (1.5)	5 (1.1)	29 (8.2)	28 (6.9)
파김치	·	·	13 (2.8)	5 (1.1)	5 (1.4)	4 (1.0)
부추 김치	3 (3.5)	·	7 (1.5)	12 (2.6)	11 (3.1)	9 (2.2)
열무 김치	·	15 (10.1)	42 (9.2)	56 (12.2)	7 (2.0)	10 (2.5)
깻잎 김치	3 (3.5)	2 (1.4)	5 (1.1)	7 (1.5)	23 (6.5)	23 (5.7)
계	87(100.0)	148(100.0)	458(100.0)	458(100.0)	355(100.0)	404(100.0)

표 4. 가족원이 선호하는 김치 맛 N (%)

	할아버지	할머니	남편	주부	아들	딸
시원한 맛	40 (43.0)	64 (41.0)	97 (21.9)	86 (18.8)	55 (15.4)	53 (13.0)
매운 맛	6 (6.5)	9 (5.8)	51 (11.5)	18 (3.9)	31 (8.7)	30 (7.4)
신 맛	3 (3.2)	14 (9.0)	62 (14.0)	69 (15.1)	87 (24.3)	139 (34.2)
짠 맛	8 (8.6)	12 (7.7)	·	·	5 (1.4)	4 (1.0)
갓 담은 상큼한 맛	25 (26.9)	35 (22.4)	119 (26.9)	161 (35.2)	138 (38.5)	134 (32.9)
양념 특유의 냄새와 맛	11 (11.8)	22 (14.1)	114 (25.8)	124 (27.1)	42 (11.7)	47 (11.5)
계	93(100.0)	156(100.0)	443(100.0)	458(100.0)	358(100.0)	407(100.0)

표 5. 김치에 대한 가족원의 기호 N (%)

김치에 대한 기호	할아버지	할머니	남편	주부	아들	딸
좋다	87(93.5)	138(88.5)	385(86.9)	429(93.6)	253(70.7)	303(74.4)
싫다	6(6.5)	18(11.5)	58(13.1)	29(6.4)	105(29.3)	104(25.6)
계	93(100.0)	156(100.0)	443(100.0)	458(100.0)	358(100.0)	407(100.0)

치의 맛은 시원한 맛(43.0%, 41.0%) 갓 담은 상큼한 맛(26.9%, 22.4%)의 순이었으며, 남편과 주부는 갓 담은 상큼한 맛(26.9%, 35.2%) 양념 특유의 냄새와 맛(25.8%, 27.1%)의 순으로 좋아하였다. 아들은 갓 담은 상큼한 맛(38.5%) 신 맛(24.3%)의 순으로 좋아하였고, 딸은 신 맛(34.2%) 갓 담은 상큼한 맛(32.9%)의 순으로 좋아하였다. 이러한 결과는 세대별로 좋아하는 김치 맛의 구별이 뚜렷하게 나타났으며, 중·노년층은 성별의 차이없이 같은 맛을 좋아하는데 반해 청소년층은 성별에 따른 차이를 볼 수 있었다.

6. 김치에 대한 가족원의 기호

김치에 대한 가족원의 기호에 대하여 살펴본 결과는 표 5와 같다. 김치는 전 가족이 공통적으로 좋아하는 것으로 나타났으나, 특히 할아버지, 할머니, 아버지, 어머니의 세대가 자녀 세대보다는 더 좋아하였다. 이는 중·노년층은 오래동안 밥이나 곡류중심의 주식에 중요한 부식으로 곁들인 김치에 길들여진 반면 자녀 세대에 있어서는 부식의 종류와 양이 많아지고 또한 주식의 소비량이 급격하게 줄어진 것이 김치를 덜 먹게된 하나의 이유가 되겠으며 즉석식품이나 서구식 fast food의 풍부함도 상대적으로 김치를 멀리하는 한 요인으로 작용한다고 생각된다.

7. 가족원이 싫어하는 김치 맛

가족원이 싫어하는 김치의 맛에 대하여 살펴본 결과는 표 6과 같다. 가족 중 할아버지가 싫어하는 김치의 맛은 신 맛(43.0%) 짠 맛(23.1%) 매운 맛(17.2%)의 순이었으며, 할머니는 신 맛(26.3%) 싱거운 맛(25.6%) 짠 맛(21.3%)의 순으로 싫어하였다. 남편은 짠 맛(43.1%) 신 맛(23.9%) 싱거운 맛(17.8%)의 순으로, 주부는 짠 맛(44.5%) 싱거운 맛(21.4%) 신 맛(18.1%)의 순으로 싫어하였다. 아들과 딸은 짠 맛(33.0%, 33.4%) 매운 맛(20.7%, 19.4%) 양념 특유의 냄새와 맛(16.8%, 16.5%)으로서 같은 경향을 나타내었다. 그리고 가족 모두가 공통적으로 싫어하는 맛은 짠 맛이었으며, 중·노년층은 신 맛과 싱거운 맛을 싫어하는 반면 청소년층인 아들과 딸은 매운 맛을 싫어하는 것으로 상당한 차이를 보였다.

표 6. 가족원이 싫어하는 김치 맛 N (%)

	할아버지	할머니	남편	주부	아들	딸
매운 맛	10(10.8)	26(16.7)	31(7.0)	41(9.0)	74(20.7)	79(19.4)
신 맛	40(43.0)	41(26.3)	106(23.9)	83(18.1)	55(15.4)	46(11.3)
짠 맛	20(21.5)	36(23.1)	191(43.1)	204(44.5)	118(33.0)	136(33.4)
싱거운 맛	16(17.2)	40(25.6)	79(17.8)	98(21.4)	42(11.7)	61(15.0)
갓담은 상큼한 맛	·	3(1.9)	15(3.4)	13(2.8)	9(2.5)	18(4.4)
양념특유의 냄새와 맛	7(7.5)	10(6.4)	21(4.7)	19(4.1)	60(16.8)	67(16.5)
계	93(100.0)	156(100.0)	443(100.0)	458(100.0)	358(100.0)	407(100.0)

표 7. 주부의 연령에 따른 가족의 김치 맛에 대한 만족 N (%)

	20대	30대	40대	50대	비 고
항상 간이 맞아 가족이 만족한다	5(23.8)	77(53.1)	167(62.5)	21(84.0)	$x^2=20.67$ df=3
자주 간이 맞지 않아 불평한다	16(76.2)	68(46.9)	100(37.5)	4(16.0)	p<.001
계	21(100.0)	145(100.0)	267(100.0)	25(100.0)	

8. 주부의 연령에 따른 김치 맛에 대한 가족의 만족도

주부의 연령에 따라 가족들이 김치 맛에 대하여 얼마나 만족하고 있는가에 대하여 살펴본 결과는 표 7과 같다. 50대 주부의 가족이 84.0%로서 가장 만족하고 있었고, 다음으로는 40대 주부가 62.5%, 30대 주부는 53.1%로서 비교적 만족하고 있었으나 20대 주부의 경우는 23.8%만이 만족하고 있어 가족이 맛있는 김치를 먹지 못하고 있는 것으로 나타났다. 가족이 김치 맛에 대하여 만족하는 정도가 낮으면 낮을수록 점차 우리의 김치가 식탁에서 더욱 멀어져 갈 것으로 생각되므로 20대 주부가 보다 노력하여 맛있는 김치를 담글 수 있는 명확한 조리방법의 제시가 절실히 필요하다고 본다. 김치 맛에 대한 가족의 만족도가 나이에 비례하여 높은 것은 김치 담그는 방법에 있어서 계량기구를 사용하기 보다는 대부분 경험으로 담는 경우가 많기 때문에 김치 담는 경험이 많을수록 항상 간을 일정하게 하여 맛있는 김치를 담을 수 있기 때문이라고 하겠다.

IV. 결론 및 제언

본 연구는 대구시에 거주하는 주부를 대상으로 통배추김치 담그는 방법과 김치에 대한 가족원의 기호 및 싫어하는 이유 등에 관하여 조사하였으며, 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 통배추김치는 많은 주부가 친정어머니로부터 배운 방법으로 담그며, 가장 많이 담그는 방법은 1~2포기의 배추를 준비하여, 배추의 사이사이에 소금을 적당량 뿌려서 3~6시간 절인 후, 3회 씻었다. 기본적 양념은 고추가루, 마늘, 생강, 멸치젓을 넣으며, 특히 고추가루와 젓갈의 양은 간을 봐서 맵고 짠 맛이 날 때까지 넣고 버무려, 파빅스 용기에 넣고 약간 익힌 후 냉장고에 넣어 보관하였다. 담그는 간격은 약 71%가 1주 또는 2주였다.

2) 가족원이 가장 선호하는 김치는 통배추 김치였다.

3) 가족 구성원 중노년층은 시원한 맛과 갓 담은 상큼한 맛을 좋아하였고, 중년층은 갓 담은 상큼한 맛과 양념 특유의 냄새와 맛을 좋아하였으며, 청소년층은 갓 담은 상큼한 맛과 신 맛을 좋아하는 것으로 나타났다.

4) 가족원 중 김치는 모두가 좋아하였으며, 중·노년층(86~94%)에 비하여 아들과 딸의 김치에 대한 기호(70~75%)가 다소 낮게 나타났다. 가족 모두가 공통적으로 싫어하는 맛은 짠 맛이었으며, 중·노년층이 신 맛과 싱거운 맛을 싫어하는 것에 비하여 청소년층은 매운 맛을 싫어하였다.

5) 주부의 연령이 많을수록 가족원이 김치 맛에 대하여 만족하는 정도가 높았다.

이상의 결과로서 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

1) 조리과학적인 방법을 토대로 하여 표준화된 맛있는 김치를 담그는 방법과 기호에 따른 다양한 조리방법을 제시할 수 있기를 기대한다.

2) 김치를 싫어하거나 조리방법이 미숙한 세대를 위하여 기호에 맞는 숙성 및 저장조건의 제시가 요구된다고 보며 아울러 부재료를 달리 첨가하므로서 좋아하는 맛과 풍미의 개발도 필요하다고 본다.

참고문헌

1. 이성우, 중·한·일에서 김치류의 변천과 교류에 관한 연구, 한국식량영양학회지, 4(1): 71 (1975).
2. 이서래, 김치의 맛과 영양, 식품과 영양, 8(2): 20 (1987).
3. 한경선, 윤서석, 사회변동에 따른 한국 고유의 발효식품의 관리에 관한 연구, 한국조리과학회지, 7(1): 1 (1991).
4. 조재선, 남창우, 김치류 및 절임류의 표준화에 관한 조사

연구, 동덕여자대학논문집, 9: 199 (1979).
5. 조재선, 황성연, 김치류 및 절임류의 표준화에 관한 조사 연구(2), 한국식문화학회지, 3(3): 301 (1988).
6. 유태종, 정동효, 김치의 공업적 생산을 위한 공업표준화에 관한 연구. 제1보, 공업적 생산을 위한 조사, 한국식품과학회지, 6(2): 116 (1974).
7. 이승교, 지역별 김치의 특색과 섭취실태, 식품과 영양, 8(2): 23 (1987).
8. 윤석인, 김영찬, 이철, 시판 김치의 수도권 소비자에 대한 조사 연구, 한국식문화학회지, 3(4): 369 (1988).
9. 이혜수, 김치에 대한 조리과학적 연구, 대한가정학회지, 10(1): 35 (1972).
10. 심애란, 최언호, 이서래, 과일, 채소 중 말라치온 잔류분의 세척효과, 한국식품과학회지, 16(1): 418 (1984).
11. 주영하, 김치, 한국인의 먹거리, 도서출판공간: 210, 서울, (1994).
12. 전희정, 마늘의 유효성분 기능과 약리작용, Journal of Nutrition Management, Hanyang Woman's Junior College, 1: 67 (1987).
13. 유은주, 신말식, 전덕영, 홍윤호, 임현옥, 마늘 첨가량을 달리한 김치의 펙틴질의 변화, 한국조리학회지, 4(1): 59 (1988).
14. 김미경, 김소연, 우철주, 김순동, 밀폐용기에서의 김치 숙성에 관한 연구, 한국영양식량학회지, 23(2): 268 (1994).