

구소련(독립국가연합) 거주 한인들의  
김치 이용 실태에 관한 조사 (Ⅲ)  
—김치 재료—

김영숙\* · 이경임 · 신애숙 · 김영희

\*양산전문대학 식품가공과

양산전문대학 전통조리과

A Research on Kimchi Culture for Koreans in CIS (Ⅲ)  
—Materials of Kimchi—

Young-Sook Kim\*, Kyeoung-Im Lee, Ae-Sook Shin, and Young-Hee Kim

\*Department of Food Processing, Yangsan Junior College, Yangsan 626-800, Korea

Department of Traditional Food Preparation, Yangsan Junior College, Yangsan 626-800, Korea

**ABSTRACT**

To investigate the materials in the preparation of Kimchi for Koreans in the Commonwealth of Independent States(CIS), a survey was completed by 199 Koreans living in Moscow, Sahalin, Uzbekistan, and Kazakhstan. In the way to purvey the materials of Kimchi, the frequency to get all the materials of Kimchi in the markets is 74.7% on the whole and by regional groups the frequency is relatively high in Moscow and Kazakhstan. For the main ingredients most respondents use Chinese cabbage, cabbage, or turnips. In general Chinese cabbage is used most. But the respondents who live in Moscow and Kazakhstan. Who are younger, or belong to higher emigrant generation, prefer cabbage Kimchi. For the additional vegetables many respondents use carrots. For the seasonings, garlic, red pepper powder, and salt are added to Kimchi, but the use of ginger, whole sesame seed, and waxy rice paste is relatively low. The coriander, which is not added to Kimchi in Korea, is used in Kimchi by above 80% of the respondents living in the three regions except Sahalin. It is considered to be due to the effect of the western dining cultural area. For the animal materials, 74.4% of the respondents add lightly salted fish to Kimchi and all the respondents in Sahalin add salt-fermented sea food, the kind of which is mainly salt-fermented croaker. The reasons given for not adding salt-fermented sea food to Kimchi in the three regions except Sahalin, 59.9% of the respondents said it was because of the difficulty to purvey, 21.1% because of the fishy taste, and 16.8% because of not considering the addition of self-fermented sea food in Kimchi. The higher the emigrant generation of respondents, the less seasonings of strong flavor like garlic, red pepper powder, and salt-fermented sea food are used, and the more coriander is used. In the salting of Kimchi preparation, 97.8% of the respondents salt

the main vegetables by soaking in brine and its concentration is controlled by experience.

Key words: materials of Kimchi, coriander, salt-fermented sea food, salting.

## I. 서 론

김치는 배추나 무 등의 채소원료를 소금으로 절인 다음 파, 마늘, 생강, 고추가루, 젓갈 등의 양념을 첨가하여 발효시킨 우리나라 고유의 전통식품으로, 그 제조과정은 각 지역의 자연조건에 따라 크게 다르다. 즉 우리나라는 남북으로 길게 위치해 있어 지역에 따라 특히 겨울의 기온차가 크기 때문에 채소원료의 종류, 소금의 농도, 고추가루의 사용 정도, 젓갈의 종류 및 담금법 등에 있어 지역마다 차이를 보이면서 꽉찰하고 얼큰한 남부지방의 김치에서부터 담백하고 시원한 북부지방의 김치까지 다양한 김치 종류를 가짐으로써 '김치의 지역성'이 강하게 나타나고 있다<sup>1)</sup>.

이러한 김치도 이제는 세계의 식품으로 자리잡아 가면서 수출량이 해마다 증가하고 있고 수출대상국도 일본을 비롯하여 미국, 스페인, 중동, 싱가포르, 태국, 홍콩, 러시아 등으로 다국화되고 있다<sup>2,3)</sup>. 아직은 대부분이 현지 교포들을 대상으로 이루어지고 있지만 일본에서는 일본 국민들 사이에서 김치 선호도가 높아지면서 김치 브을 일으키고 있다. 또한 '86 아시안 게임 때 아시아 각국 선수들의 한국음식에 대한 기호도를 조사한 결과<sup>4)</sup>, 응답자의 92.9%가 김치를 좋아한다고 하였으며 러시아인의 김치에 대한 반응을 조사한 결과<sup>5)</sup>에서도 김치를 먹어본 러시아인 중 99.5%가 김치를 잘 먹었다고 하였다. 이러한 사실들을 미루어볼 때 앞으로는 교포들 뿐만 아니라 현지 외국인을 대상으로 김치의 수출도 가능하리라 본다.

이 시점에서 국내에서는 김치의 공업적 생산을 위한 표준화<sup>6)</sup>, 유통과정에서 김치의 저장성 향상<sup>7)</sup>, 김치의 포장용기 개발<sup>8)</sup>, 시판 김치에 대한 소비자의 반응 조사<sup>9)</sup> 등 김치의 산업화를 위한 연구들이 활발하게 이루어지고 있다. 그러나 국외 김치 수요의 증대를 위해서는 철저한 현지 조사를 거쳐 그 지역의 특성에 맞는 김치의 제조도 함께 이루어져야 된다고

보는데, 이와 관련된 연구로는 일본내 소비자의 김치 선호도에 대한 조사<sup>10)</sup>나 중국 연변 한인족의 식습관에 대한 조사<sup>11)</sup> 등이 있지만 아직 그 설정은 미비하다.

따라서 본 연구에서는 우리나라와 최근에 교류가 이루어진 구 소련지역에 거주하는 한인들을 대상으로 김치와 관련된 식생활습관과 김장문화에 관한 일반적인 사항들을 조사한 전보<sup>5,12)</sup>에 이어 김치 담금시 사용되는 재료를 조사 분석하고 전통김치와의 맛의 차이를 살펴봄으로써 해외에서 우리의 전통 김치문화의 변화를 이해하고 김치 수출을 위한 기초자료로 제시하고자 한다.

## II. 조사대상 및 연구방법

### 1. 조사대상 및 조사기간

본 연구의 조사대상 및 조사기간은 전보<sup>5,12)</sup>에서와 같다. 즉, 1995년 8월에서 10월 사이에 구 소련의 4지역(모스크바, 사할린, 우즈베크스탄, 카자흐스탄)에 거주하는 한인 중 20세 이상의 여성 199명을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 그 조사대상자의 지역별, 연령별, 이주세대별 분포는 Table 1과 같다.

### 2. 조사내용 및 방법

본 조사의 설문내용은 전보<sup>5,12)</sup>에 이어 지역별 김치 재료의 조달 방법, 김치를 담글 때 사용하는 주재료 및 부재료의 종류, 젓갈의 사용에 관한 사항(젓갈의 사용 여부 및 젓갈을 사용하지 않는 이유, 젓갈의 종류), 채소 절이기 등이다.

### 3. 자료의 분석 방법

본 연구 결과의 분석은 SPSS PC+ program<sup>13)</sup>을 이용하여 빈도와 백분율을 산출하였고, 거주지역, 연령, 이주세대 등이 김치에 사용하는 재료의 종류와 젓갈을 사용하지 않는 이유 등에 미치는 영향을 살펴보기 위해  $\chi^2$ -test로 유의성을 검증하였다.

**Table 1.** Respondents' distribution by age, emigrant generation and area

Items	Variable	Frequency (%)				
		Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakhstan	Total
Age	20~29	9(18.0)	9(18.0)	4( 8.2)	5(10.0)	27(13.6)
	30~39	14(28.0)	7(14.0)	5(10.2)	9(18.0)	35(17.6)
	40~49	8(16.0)	11(22.0)	18(36.7)	10(20.0)	47(23.6)
	50~59	11(22.0)	16(32.0)	8(16.3)	11(22.0)	46(23.1)
	60~69	5(10.0)	6(12.0)	10(20.4)	9(18.0)	30(15.1)
	above 70	3( 6.0)	1( 2.0)	4( 8.2)	6(12.0)	14( 7.0)
Emigrant generation	1st	0	5(10.0)	0	0	5( 2.5)
	2nd	10(20.0)	31(62.0)	21(42.9)	18(36.0)	80(40.2)
	3rd	22(44.0)	9(18.0)	20(40.8)	22(44.0)	73(36.7)
	above 4th	18(36.0)	5(10.0)	8(16.3)	10(20.0)	41(20.6)
Total		50(100)	50(100)	49(100)	50(100)	199(100)

### 1) 주재료

## III. 결과 및 고찰

### 1. 김치 재료의 구입

먼저 김치 담금시 사용되는 식재료의 조달 방법을 조사한 결과, Table 2와 같이 나타났다. 응답자의 74.7%가 모든 재료를 시장에서 구입하고 있으며 21.1%의 경우 재료의 일부는 직접 재배에 의해 조달하지만 일부는 시장에서 구입하고 모든 재료를 직접 재배하거나 만들어 조달하는 경우는 극히 일부로 응답자의 4.2%에 불과하였다. 거주지역에 따라서는 모스크바 거주자들은 모두가 재료를 시장에서 구입하는 반면, 나머지 3지역에서는 직접 재배도 일부 이루어지고 있으며 특히 사할린에서는 모든 재료를 직접 재배하는 경우가 12%나 되었다.

### 2. 김치 재료의 종류

우리나라에서의 전통적 김치담금과의 차이를 살펴보기 위해 김치에 사용되는 재료의 종류를 조사한 결과, Table 3과 같았다. 주재료로는 배추, 양배추, 무 등의 채소류가 주로 사용되고 있으며 자료는 제시하지 않았지만 드물게 오이나 가지, 파 등으로도 김치를 담근다는 사실을 알 수 있었다. 그 중에서 배추는 우리나라에서와 마찬가지로 가장 많이 사용되고 있는 김치의 주재료로, 모스크바를 제외한 3지역의 경우에는 응답자의 90% 이상이 배추김치를 담그고 있었다. 우리나라에서는 배추 다음으로 많이 사용되고 있는 무의 경우, 사할린 지역이 88%이고 나머지 3지역에서는 50% 이하로 그 사용빈도가 양배추보다도 낮게 나타났다. 양배추김치는 전체적으로 80% 이상이 담그고 있으며 특히 모스크바에서는 배추김치보다 더 많이 이용되고 있음을 알 수 있는데, 이는 배추재배에 부적당한 기후조건과 배추보

**Table 2.** Way to purvey Kimchi materials

Ways	Frequency (%)				
	Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakhstan	Total
Cultivation	0	6(12.0)	1( 2.0)	1( 2.1)	8( 4.2)
Market	44(100)	31(62.0)	29(59.2)	38(80.9)	142(74.7)
Cultivation and market	0	13(26.0)	19(38.8)	8(17.0)	40(21.1)
Total	44(100)	50(100)	49(100)	47(100)	190(100)

**Table 3.** Kimchi materials

Items	Frequency (%)*				
	Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakhstan	Total
Chinese cabbage	35(70.0)	49(98.0)	49(100)	45(90.0)	178(89.4)
Turnip	15(30.0)	44(88.0)	24(49.0)	23(46.0)	106(53.3)
Cabbage	43(86.0)	45(90.0)	34(69.4)	41(82.0)	163(81.9)
Carrot	42(84.0)	50(100)	37(75.5)	43(86.0)	172(86.4)
Dropwort	0	15(30.0)	2( 4.1)	1( 2.0)	18( 9.0)
Leek	1( 2.0)	5(10.0)	9(18.4)	1( 2.0)	16( 8.0)
Green onion	37(74.0)	47(94.0)	24(49.0)	37(74.0)	145(72.9)
Garlic	40(80.0)	50(100)	48(98.0)	46(92.0)	184(92.5)
Ginger	6(12.0)	27(54.0)	6(12.2)	4( 8.0)	43(21.6)
Red pepper powder	44(88.0)	50(100)	49(100)	48(96.0)	191(96.0)
Salt	43(86.0)	50(100)	49(100)	48(96.0)	190(95.5)
Sugar	30(60.0)	50(100)	20(40.8)	19(38.0)	119(59.8)
Whole sesame seed	2( 4.0)	7( 4.0)	8(16.3)	5(10.0)	22(11.1)
Waxy rice paste	3( 6.0)	29(58.0)	2( 4.1)	2( 4.0)	36(18.1)
Coriander	40(80.0)	1( 2.0)	44(89.8)	44(88.0)	129(64.8)
Salt-fermented sea food	3( 6.0)	50(100)	1( 2.0)	1( 2.0)	55(27.6)
Fish	35(70.0)	50(100)	30(61.2)	33(66.0)	148(74.4)
Meat	0	0	7(14.3)	0	7( 3.5)
Meat stock	0	0	4( 8.2)	0	4( 2.0)
Total	50(100)	50(100)	49(100)	50(100)	199(100)

\* The frequency is the result of overlapped answers.

다 양배추를 더 많이 이용하는 양식 문화권의 영향 때문으로 생각된다.

한편, 김치 주재료의 사용빈도를 연령과 이주 후 세대에 따라 분석한 결과 유의적인 차이가 있는 것 ( $p<0.01$ )으로 나타났다(Table 4). 즉, 고연령층으로 갈수록 배추의 사용율이 높아지면서 배추가 가장 많이 사용되는 주재료인 반면 저연령층인 20대와 30대에서는 그 사용율이 감소하면서 양배추와 비슷하거나 오히려 양배추를 더 선호하는 것으로 나타났다. 그리고 이주 1세대의 경우 100%가 배추, 무, 양배추를 사용하고 있지만 이주 후 세대를 거칠수록 배추와 무의 사용빈도가 감소하면서 상대적으로 양배추의 사용이 많아지고 있었다.

## 2) 부재료

김치에 사용되는 부재료 중 채소류로는 당근을 주로 사용하고 있는데, 배추김치나 양배추김치에 비교적 많은 양을 사용하고 있다는 현지인들의 설명을

고려하면 장김치나 나박김치, 오이김치 등의 몇몇 김치에 색상의 조화를 위해 소량 사용하고 있는 우리나라와는 차이를 보였다. 그 외 미나리나 부추 등의 채소류는 많이 사용되지 않았으며, 지역적으로는 타지역에 비해 사할린에서 채소류의 사용빈도가 다소 높음을 알 수 있는데 이는 직접 재배에 의한 조달이 보다 용이하기 때문인 것으로 생각된다. 양념류로는 응답자의 80% 이상이 마늘, 고추가루, 소금을 사용한다고 하여 이들 세 양념류는 우리나라에서와 같이 김치의 기본 양념으로 사용되고 있음을 알 수 있었고 사할린 지역에서는 파(94%)와 설탕(100%)도 필수적으로 사용되고 있었다. 생강의 경우, 사할린 지역에서는 54%가 사용하고 있었으나 나머지 3지역에서는 8~12.2% 정도로 나타나면서 그 사용 빈도가 낮은 편이었다. 그 외 양념류로 통깨는 11.1%가 사용하였고, 찹쌀풀은 사할린 지역에서만 응답자의 58% 정도가 사용하고 나머지 지역에서는 거의 사용하지 않았는데 우리나라의 경우 찹쌀

**Table 4.** Use of main vegetable by age and emigrant generation<sup>1)</sup>

Items	Variable	Frequency(%)*		
		Chinese cabbage	Turnip	Cabbage
Age	above 70	14(100)	9(64.3)	11(78.6)
	69~60	29(96.7)	25(83.3)	27(90.0)
	59~50	43(93.5)	25(54.3)	38(82.6)
	49~40	45(95.7)	22(46.8)	38(80.9)
	39~30	27(77.1)	15(42.9)	29(82.9)
	29~20	20(74.1)	10(37.0)	20(74.1)
Emigrant generation	1st	5(100)	5(100)	5(100)
	2nd	79(98.8)	60(75.0)	67(83.8)
	3rd	62(84.9)	31(42.5)	64(87.7)
	above 4th	32(78.0)	10(24.4)	27(65.9)
Total		178	106	163

<sup>1)</sup> All values are significantly different ( $p<0.01$ ) as determined by  $\chi^2$ -test.

\* The frequency is the result of overlapped answers and the percentage is the ratio of the frequency to the total respondents in each variable.

풀은 경상남도 지역에서 많이 사용하는 것<sup>14)</sup>으로 사 할린 지역의 조사대상자는 그 고향이 모두 남한으로 경상도 출신이 많은 결과로 이를 해석할 수 있다. 고 수(coriander)는 지역에 따라 큰 차이를 보였다. 즉, 모스크바, 우즈베크스탄, 카자흐스탄에서는 80% 이상이 사용한다고 응답하여 이 3지역에서는 김치의 기본 양념으로 자리잡힌 반면, 사할린 지역에서는 단 1명만 사용한다고 응답하여 거의 사용되지 않고 있었다. 고수는 카레, 파클, 햄, 빵 등의 서양음식에 많이 사용하는 향신료의 하나<sup>15)</sup>로 우리나라에서는 황해도 지방의 별미김치로 고수김치<sup>16)</sup>가 있으나 그 외의 지방에서는 김치에 고수를 거의 사용하지 않고 있다. 따라서 구 소련 지역에서 고수를 김치에 사용하는 것은 양식 문화권의 영향으로 생각되며 이로써 이 지역에서 우리나라 고유의 김치맛에 변화가 나타나고 있음을 예측할 수 있다.

동물성 재료로는 총 응답자의 74.4%가 단시간 소금에 절인 생선을 사용하고 있었으며 특히 사할린 지역에서는, 나머지 3지역에서는 거의 사용하지 않는 젓갈을 모든 응답자가 사용하고 있었다. 육수나 육류의 사용은 우즈베크스탄에서만 볼 수 있었다.

Table 3에 제시하지 않은 기타 양념류 중 식초나 멸치, 화학조미료 등도 드물게 사용되는 것으로 조사되었다. 식초는 발효가 진행되기 이전의 담금 초

기에 신맛을 가미함으로써 빨리 먹기 위한 것이고 멸치와 화학조미료는 감칠맛 등을 향상시키기 위해 첨가하는 것으로 사료된다.

한편, 앞에서 언급된 양념류 중에서 김치의 맛에 영향을 크게 미치는 것으로 생각되는 양념류에 대해 이주세대와의 상관관계를 분석한 결과(Table 5), 이주세대에 따라 그 사용빈도에 뚜렷한 차이를 보이면서 유의성이 있는 것( $p<0.01$ )으로 나타났다. 즉, 고추가루와 마늘은 대부분 기본적으로 사용하고 있지만 4세대에서 그 사용빈도가 낮아졌고 생강, 젓갈 및 칡쌀풀은 2세대부터 급격히 감소하면서 4세대에서는 사용빈도가 10% 전후로 아주 낮았다. 이에 반해 고수는 1세대의 경우 전혀 사용하지 않지만 2세대부터는 그 사용이 크게 증가하면서 이주세대를 거칠수록 사용이 많아지고 있었다. 이로써 구 소련 지역에서는 앞으로 이주세대를 거쳐갈수록 김치 특유의 자극적인 맛은 약화되고 고수와 같은 새로운 맛이 보다 강화될 것으로 추측된다.

전보에서의 김치 이용에 관한 결과들<sup>5,12)</sup>과 함께 위의 결과를 고찰해 볼 때 사할린 지역에서는 식사 형태, 김치의 섭취량, 김치 선호도, 김치 담금 등과 관련하여 나머지 3지역과 큰 차이를 보이면서 김치 문화의 고유성이 많이 유지되고 있는 편이다. 이는 비교적 이주역사가 짧으면서(주로 일제시대에 이주

**Table 5.** Correlation of the use of Kimchi seasonings with emigrant generation<sup>1)</sup>

Items	Frequency (%)*				
	1st	2nd	3rd	above 4th	Total
Red pepper powder	5(100)	80(100)	71(97.3)	35(85.4)	191(96.0)
Garlic	5(100)	79(98.8)	70(95.9)	30(73.2)	184(92.5)
Ginger	5(100)	24(30.0)	11(15.1)	3( 7.3)	43(21.6)
Salt-fermented sea food	5(100)	37(46.3)	10(13.7)	6(14.6)	58(29.1)
Waxy rice paste	5(100)	19(23.8)	11(15.1)	1( 2.4)	36(18.1)
Coriander	0	47(58.8)	52(71.2)	30(73.2)	129(64.8)
Total	5(100)	80(100)	73(100)	41(100)	199(100)

<sup>1)</sup> All values are significantly different ( $p < 0.01$ ) as determined by  $\chi^2$ -test.

\* The frequency is the result of overlapped answers.

<sup>17)</sup>) 지리적으로도 극동에 위치하여 서양문화의 영향을 적게 받고 식재료의 자급자족이 어느 정도 가능한 생활환경으로 고유의 식생활을 이어가기 쉬운 반면, 나머지 3지역은 사할린에 비하여 이주역사가 길고(조선왕조 말기에 이주<sup>17)</sup>) 지리적으로 유럽권에 가깝거나 중앙아시아에 위치하여 서양문화권의 영향을 많이 받음으로써 식생활의 변화가 큰 때문으로 사료된다.

### 3. 젓갈 사용에 관한 사항

젓갈은 우리나라에서 김치를 담글 때 거의 필수적으로 사용되고 있는 양념이지만 구 소련 거주 한인들 중에는 주로 사할린 지역에서만 사용하고 있음을 앞에서 밝힌 바 있다. 이러한 지역별 차이를 볼 때 우리나라에서 주로 사용하고 있는 젓갈의 종류와도 차이가 있을 것으로 생각되어 김치 담금시 사용되는 젓갈의 종류를 조사하여 보았다. 그 결과, Table 6에서 보듯이 가장 많이 사용되는 젓갈의 종류는 조기것으로, 사할린 지역의 한인들은 김치를 담글 때 98%가 조기것을 사용하고 있으며 젓갈을 거의 사용하지 않는 모스크바, 우즈베크스탄, 카자흐스탄에서도 조기것을 사용하는 응답자가 있는 것을 볼 때 러시아 지역에서는 조기가 가장 보편화된 생선류인 것으로 여겨진다. 다음으로 많이 사용되는 젓갈류는 새우것으로 사할린 지역 한인들의 76% 정도가 사용한다고 응답하였으며 멸치것, 굴것, 조개것 등도 28~36% 정도가 사용하는 것을 알 수 있었다. 이러한 결과는 김치 담글 때 멸치것과 새우것

을 많이 사용하고 있는 우리나라와는 다소 차이가 있지만 이는 지리적 조건에 따른 기후와 제한된 원료의 선택 등에 기인되는 것으로 사료된다. 우리나라에서도 조기것은 평안도, 황해도, 충청도 등의 지역에서 사용되고 있지만 보편적으로 남부지방에서는 멸치것을, 경기도를 비롯한 중부지방에서는 새우것을 많이 사용하고 함경도 지방에서는 것갈을 거의 사용하지 않는 등 것갈 사용에서 지역성<sup>18,19)</sup>이 나타나기 때문이다.

사할린을 제외한 나머지 3지역에서는 것갈을 거의 사용하지 않는데 그 이유를 살펴본 결과(Table 7), 재료를 구하기가 어려운 경우가 전체적으로 59.9%의 비율로 가장 많았으며 특히 우즈베크스탄과 카자흐스탄에서는 각각 68.8%와 66.7%로 타지역에 비해 높은 비율을 차지하였다. 그리고 것갈 특유의 비린 맛이 짙은 경우가 21.2%로 이러한 현상은 특히 모스크바에서 두드러지게 나타났으며 김치에 것갈을 사용한다는 사실 그 자체를 모르는 경우도 16.8%나 되었다. 한편, 연령에 따라서는(Table 8) 연령이 높을수록 재료를 구하기가 힘들기 때문에 것갈을 사용하지 못하는 반면 저연령층으로 갈수록 것갈의 비린 맛을 싫어하거나 김치에 것갈을 사용한다는 사실을 모르고 있는 것으로 나타났다. 결국 것갈을 사용하지 않는 이유는 조사대상자의 거주지역, 연령, 이주세대에 따라 유의성이 있는 것( $p < 0.001$ )으로 나타났다.

젓갈류는 어패류의 육질분해에 의한 정미성분을 다양 함유하고 있어 김치에 첨가하였을 때 감칠맛을

**Table 6.** Kind of salt-fermented sea food

Items	Frequency (%)*				
	Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakhstan	Total
Shrimp	0	38(76.0)	0	0	38(19.1)
Anchovy	0	17(34.0)	0	0	17( 8.5)
Oyster	0	14(28.0)	0	0	14( 7.0)
Croaker	3(6.0)	49(98.0)	1(2.0)	1(2.0)	53(26.6)
Shell fish	0	18(36.0)	1(2.0)	0	19( 9.5)
Total	50(100)	50(100)	49(100)	50(100)	199(100)

\* The frequency is the result of overlapped answers.

**Table 7.** Reasons not to add salt-fermented sea food to Kimchi by the regional group<sup>1)</sup>

Reasons	Frequency (%)				
	Moscow	Sahalin	Uzbekistan	Kazakhstan	Total
Difficulty in purveyance	17(41.5)	0	33(68.8)	32(66.7)	82(59.9)
Disliking fishy taste	13(31.7)	0	8(16.7)	8(16.7)	29(21.2)
Unknowing the addition in Kimchi	9(22.0)	0	6(12.5)	8(16.7)	23(16.8)
High cost	1( 2.4)	0	1( 2.1)	0	2( 1.5)
Troublesomeness in preparation	1( 2.4)	0	0	0	1( 0.7)
Total	41(100)	0	48(100)	48(100)	137(100)

<sup>1)</sup> All values are significantly different ( $p<0.001$ ) as determined by  $\chi^2$ -test.

**Table 8.** Reasons not to add salt-fermented sea food to Kimchi by age<sup>1)</sup>

Reasons	Percentage*					
	20~29	30~39	40~49	50~59	60~69	above 70
Difficulty in purveyance	23.0	25.9	55.9	74.1	87.0	100
Disliking fishy taste	46.2	29.6	26.5	22.2	0	0
Unknowing the addition in Kimchi	30.8	44.5	14.7	3.7	4.3	0
High cost	0	0	0	0	8.7	0
Troublesomeness in preparation	0	0	2.9	0	0	0

<sup>1)</sup> All values are significantly different ( $p<0.001$ ) as determined by  $\chi^2$ -test.

\* The percentage is the ratio to the total frequency of each age group among the respondents who answered that they do not add the salt-fermented sea food in Kimchi.

비롯한 김치 특유의 맛을 부여하게 된다. 따라서 김치에 젓갈을 사용하지 않는다는 앞의 결과는 사할린을 제외한 러시아 지역에서는 감칠맛과 같은 우리 김치의 깊은 맛은 적어지고 대신에 맛이 보다 담백하게 변하고 있음을 말해주고 있으며 이는 러시아에서 한인들이 담근 김치를 먹으면서 직접 확인할 수 있었다.

#### 4. 채소 절이기

김치맛은 소금에 의해 좌우된다고 할 정도로 김치 담금에서는 절이는 과정이 중요하다. 따라서 본 연구에서는 배추, 무, 양배추 등의 주재료를 절이는 방법을 조사하였는데(Table 9), 응답자의 97.8%가 소금물에 침지시켜 절이고 나머지 2.1%는 배추 사이

**Table 9. Salting in Kimchi preparation**

Salting ways	Frequency	Percentage
Soak in the brine	187	97.9
Sprinkle salt	4	2.1
Total	191	100

사이에 소금을 뿌려서 절인다고 응답하였다. 소금의 농도는 대부분이 경험에 의해 맞추고 있어서 우리나라의 경우 89%가 경험에 의해 소금 농도를 조절한다는 유 등의 보고<sup>20)</sup>와 함께 우리의 김치 담금법에서는 어느 지역에 살더라도 과학적인 계량보다는 경험적인 습관에 의해 이루어짐을 알 수 있었다.

#### IV. 요 약

구 소련(독립국가연합) 거주 한인들의 김치담금에 관하여 조사한 결과, 김치 재료의 조달 방법은 모든 재료를 시장에서 구입하는 경우가 전체의 74.7%로 많은 사람들이 시장을 통하여 재료를 구하고 있었으며 특히 모스크바와 카자흐스탄에서 그 비율이 높았다. 김치의 주재료로는 배추, 양배추, 무 등을 주로 사용하고 있었으며 전체적으로는 배추의 사용률이 89.4%로 가장 높았지만 지역별로 볼 때 모스크바와 카자흐스탄에서는 양배추를 더 많이 사용하고 연령이 낮거나 이주 후 세대를 거칠수록 양배추에 대한 선호도가 높아지는 것으로 나타났다. 부재료 중 채소류는 당근을 주로 사용하였고, 양념류에서 마늘, 고추가루, 소금 등은 여전히 김치의 기본 양념으로 사용되고 있는 반면 생강, 통깨, 참쌀풀 등은 일부 사람들에 의해서만 사용되고 있었다. 고수는 서양음식에서 많이 사용하는 향신료의 하나로 사할린을 제외한 나머지 3지역에서는 응답자의 80% 이상이 김치에 첨가하고 있었는데 이는 양식문화권의 영향을 받은 결과라고 생각된다. 동물성 재료로는 응답자의 74.4%가 소금에 살짝 절인 생선을 사용하고 있었고 젓갈은 그 종류로는 주로 조기젓을 사용하고 지역적으로 사할린 지역에서만 사용하고 있었다. 사할린을 제외한 나머지 3지역에서는 김치에 젓갈을 거의 사용하지 않았는데, 그 이유로는 재료를 구하기 어려운 경우가 59.9%로 가장 많았으며

다음이 젓갈의 비린 맛이 싫기 때문으로 21.2%, 김치에 젓갈을 사용한다는 사실을 모르기 때문이 16.8%로 나타났으며 연령이 낮을수록 젓갈의 비린 맛을 싫어하거나 젓갈 사용의 사실을 모르는 비율이 높았다. 기타 양념류로는 김치의 신맛을 가미시키거나 감칠맛의 향상을 위해 드물게 식초나 멸치, 화학조미료 등을 첨가하기도 하였다. 이주세대에 따른 양념류의 사용은 이주 후 세대를 거칠수록 고추가루, 마늘, 생강, 젓갈 등과 같은 자극적인 맛을 지닌 양념류는 그 사용빈도가 감소하는 반면 고수의 사용빈도는 크게 증가하였다. 지역적으로는 사할린과 나머지 3지역이 고수와 젓갈의 사용 유무에서 상반된 결과를 보이면서 사할린 지역에서는 나머지 3지역에 비해 우리나라에서의 김치문화가 많이 남아 있었다. 한편 절이기 과정은 97.8%가 채소를 소금물에 침지시켜 절이고 소금의 농도는 경험에 의해 맞추고 있었다.

#### V. 참고문헌

1. 윤숙자: 한국의 저장 발효음식. 신광출판사, 97-1020, 1997.
2. 식품연감: 김치절임식품. 농수축산신보, 572, 1995.
3. 경향신문: 안동풍산김치 러시아 첫 수출. 1월 18 일자, 1996.
4. 계승희, 윤석인: 한국 전통음식에 대한 외국운동선수들의 기호도 조사. 한국식문화학회지, 3 (1): 79, 1988.
5. 김영희, 김영숙, 이경임, 신애숙, 박훈: 구소련 거주(독립국가연합) 한인들의 김치 이용의 실태에 관한 조사. 1. 김치와 식생활, 한국식품영양과학회지, 25(4): 593, 1996.
6. 유태종, 정동호: 김치의 공업적 생산을 위한 공업 표준화에 관한 연구. 제1보 공업적 생산을 위한 조사, 한국식품과학회지, 6(2): 116, 1974.
7. 윤석인: 김치 보존성 연구, 한국식품공업협회 식품연구소 보고서, 322-336, 1987.
8. 김가산: 전자 김치통, 한국 특허, 90-3186, 1990.
9. 윤석인, 김영찬, 이철: 시판 김치의 수도권 소

- 비자에 대한 조사 연구, *한국식문화학회지*, 3(4): 369, 1988.
10. 신동화, 구영조: 김치 산업의 현황과 전망, *식품과학*, 21(1): 4, 1988.
11. 장정옥: 연변 조선족 자치주 지역 식문화 양상에 관한 연구, *한국식문화학회지*, 8(4): 315, 1993.
12. 신애숙, 김영희, 김영숙, 이경임: 구소련 거주(독립국가연합) 한인들의 김치 이용의 실태에 관한 조사(Ⅱ). 김치 담금과 저장에 관한 사항, *동아시아식생활학회지*, 7(1): 97, 1997.
13. 최서일, 최아이, 김범종, 이성근: SPSS-PC<sup>+</sup>를 이용한 통계분석, *학현사*, 251-286, 1993.
14. 이성우: 김치의 문화, *식품과학*, 21(1): 40, 1988.
15. The Culinary Institute of America: *The New Professional Chef*, 158, 1991.
16. 문화공보부 문화재관리국: *한국민속종합조사보고서(향토음식편)*, 338, 1985.
17. 정태수: 소련한국사, *대한교과서 주식회사*, 2, 1989.
18. 김영명, 김동수: 한국의 젓갈, *한국식품개발연구원*, 102-327, 1990.
19. 이승교: 지역별 김치의 특색과 섭취 실태, *식품과 영양*, 8(2): 23, 1987.
20. 김명선, 한재숙: 통배추김치에 관한 연구, *한국조리과학회지*, 11(1): 13, 1995.