

# 대전지역 대학생들의 김치섭취실태 및 기호분석

## Kimchi Preference and Intake Pattern of College Students in Taejon

구 난 숙 · 김 지 혜  
대전대학교 식품영양학과

Koo, Nan Sook · Kim, Ji Hae  
Dept. of Food and Nutrition, Taejon Univ.

### Abstract

This study was carried out to investigate the intake pattern and the experience on the kimchi-making, and to analyze the taste preference of kimchi. The questionnaires have been collected from 473 college students in Taejon.

Most students had taken baechu-kimchi, kkakduki, yeolmu-kimchi, dongchimi, and cheonggak-kimchi. They liked baechu-kimchi best, and then cheonggak-kimchi. Twenty-seven percent of students took kimchi every meal time and 53 % once a day. The rest 19.4% replied that they could take meals without kimchi. The male students ate more kimchi than the female( $p < 0.01$ ). Sixty-five percent of them had tried the foreign foods made with kimchi and female had more experience than male( $p < 0.01$ ). The taste of kimchi-japchae and kimchi-woodong was indicated as edible or taste very good by over two thirds of the students. Kimchi-pizza, kimchi-hamburger, and kimchi-spaghetti were evaluated as edible or taste good by the over half. The aging of kimchi was believed to be the most important factor to determine the taste. Students preferred kimchi which was weak in salty, sweet, and jot-kal taste, strong in hot taste, and proper in sour taste(well-fermented).

Compared with the male, the female enjoyed kimchi having stronger sour and weaker jot-kal taste( $p < 0.01$ ). More female students(43.5%) had experienced kimchi-making than the male(26.5%)( $p < 0.001$ ). Three-fourth of them had made kimchi with their mother. Baechu-kimchi, cheonggak-kimchi, and dongchimi were recommended as the global food.

### I. 서 론

우리나라의 가장 대표적인 전통발효식품인 김치는 겨울철 장기간의 비타민 부족을 대비한 식품으로 한국인의 식생활에서 그 역할이 절대적이다(이효지, 1995). 김치는 삼국시대 중기로 거슬러 올라가 곡물을 주식으로 하여 염

분이 있는 채소류를 함께 먹기 시작하면서부터 그 제조역사가 시작되었다고 추정할 수 있고, 고려중엽 이규보의 동국이상국집(東國李相國集)의 가포육영(家圃六詠)이란 시에 무의 염지(鹽漬)가 문헌상 최초의 발효김치로서 등장한다(이철호 등, 1995). 그후 조선시대 일본으로부터 고추의 전래로 조선중기 이후에 비로소 오늘날과 같은 고추와 젓갈, 마늘을 넣은

김치가 만들어졌다(이성우, 1988).

김치의 재료는 채소류이기 때문에 채소가 갖는 영양소 뿐 아니라 여러 생리활성물질과 발효중 생성되는 유기산 및 유산균 등으로부터 영양학적 가치가 크게 기대된다. 김치는 풍부한 섬유질로 변비, 혈당조절, 동맥경화예방 그리고 각종 효소와 비타민, 무기질의 함유로 체중조절, 빈혈예방, 항노화, 항암효과가 있으며, 마늘, 고춧가루와 발효중 생성된 유산균 등도 항암활성을 나타낸다(박건영, 1995).

김치는 가정단위에서 경험적으로 발전, 보급되어왔기 때문에 김치제조를 위한 재료의 종류와 양이 가정마다 다르며, 또한 사용하는 주재료와 부재료에 따라 김치의 종류와 맛이 달라진다(이수성, 1988; 노홍균 등, 1995). 주재료가 배추인 김치로는 배추김치, 백김치, 보쌈김치, 겉절이 등이 있으며, 무를 주재료로 이용한 김치로는 동치미, 총각김치, 무짬지, 비늘김치, 채김치 등이 있다. 이외에도 엽채류 및 경채류를 이용한 김치류, 과채류 및 근채류를 이용한 김치류, 파, 마늘 및 부추를 주재료로 한 김치류, 육류, 어패류 및 해조류를 이용한 김치류등 그 종류가 매우 다양하다(손경희, 1991).

각 지역에서 주로 생산되는 주재료와 부재료를 사용하고, 지역마다 짠맛의 강도가 다른 김치가 제조되므로 우리나라의 김치는 지역별로 특성을 갖게 된다. 전라도 해남의 경우는 지역 특산물인 고들빼기를 사용한 고들빼기김치, 충청도 홍성의 경우는 호박김치가 이러한 특성을 결정짓는 예이다(신애숙, 1995). 서울 경기도 지방의 김치는 간이 중간정도이지만 양념이 호화로우면서 맛이 담백하며 보쌈김치가 대표적이다. 북부지방은 동치미, 백김치처럼 간이 싱겁고 양념을 적게 써서 맛이 시원하다. 예로 평안도에서는 동치미 국물을 냉면국물로 쓰고, 함경도에서는 동해에서 많이 잡히는 동태, 가자미, 두루묵을 김치에 넣은 김치식해가 잘 알려져 있다. 남부지방은 양념이 많아 맵고 간이 세며 김치국물이 적은 편이다(이성우, 1988). 경상도 지방의 김치는 마늘과 고추를 많이 사용하며 매우 맵고 간을 짜게하는 것이 특징이며 깻잎김치, 고추잎김치, 썸바귀김치, 부추김치 등이 있다(이경임 등, 1995; 박우포 등, 1996).

이서래 등(1988)은 김치의 소비량이 조금씩

감소될 것으로 예측하였으며, 현재 김치는 핵가족화와 서구식 식생활패턴의 영향으로 집에서 직접 김치를 제조하고 소비하는 비율이 점차 줄어들고 있는 실정으로 교육수준이 높고, 연령이 낮을수록, 그리고 직업이 있는 주부일수록 소비빈도가 유의적으로 낮은 것으로 나타났다(손경희, 1991; 구난숙, 1997). 어린이들의 경우 김치를 섭취해야 한다는 의식은 지니고 있지만 실제로는 전혀 섭취하지 않거나 먹더라도 섭취량은 매우 적다는 지적이 있다(송영옥 등, 1995).

김치의 기호도에 대해 김명선 등(1995)이 대구지역을 중심으로 조사한 결과 가족원 모두가 가장 선호하는 김치는 통배추김치였으나 선호하는 김치의 맛에 있어서 중노년층은 시원한 맛과 갓 담은 상큼한 맛을, 중년층은 갓 담은 상큼한 맛과 양념 특유의 냄새와 맛을 좋아하였으며, 청소년층은 갓 담은 상큼한 맛과 신맛을 가장 좋아하는 것으로 세대별로 다르게 나타났다. 황보영숙(1996)도 김치 기호도 조사결과 모든 연령층에서 포기배추김치를 가장 높게 선호하고 맛에 대한 관능평가에서는 매운맛에 대한 선호도가 가장 높음으로 보고하였다.

절임이나 장아찌류는 인접국가인 중국이나 일본에서도 볼 수 있으나, 고추와 같은 향신료를 이용한 양념김치는 우리만이 가진 특징적인 것으로(이철호 등, 1995) 세계 어느나라에도 없는 우리 고유의 전통발효식품이다(이수성, 1988). 김치는 가정에서 김치볶음밥, 김치적, 김치찌개, 김치국, 김치만두, 국수, 냉면, 묵무침등에 주로 이용되고 있음이 조사되었고, 우리 전통음식의 즉석식품화가 시도되면서 김치김밥, 김치볶음밥, 김치잡채, 두부김치등 김치류를 이용한 각종 음식이 국내 외식업체에서 판매되고 있어 김치소비 증가의 가능성이 보이고 있다(손경희, 1991). 현재 김치의 영양적, 과학적 우수성에 대해서는 세계가 주목을 할 만한 연구가 이루어져 있다(박건영, 1995). 앞으로는 현대인의 식생활에 걸맞게 김치의 이용을 확대시켜 소비를 증진시키는 방안도 모색되어야 한다. 또한 외국인의 기호를 충족시킬수 있는 다국적 수출용 김치의 생산을 위해, 수출대상국 소비자들의 기호도를 파악한 뒤 수출용 김치의 품질향상과 제품개발을 위한 연구를 하여야 한다(장지현, 1995). 이를 위

해서는 서구화된 식생활과 조화를 이룰 수 있는 김치의 맛과 김치의 종류를 파악하는 것이 중요하다.

따라서 본 연구에서는 대전지역 대학생들의 김치섭취실태, 기호분석 및 김치의 세계화에 대한 견해를 조사하여 김치소비의 증가와 김치문화의 세계화를 위한 기초자료로 제시하고자 한다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사대상 및 기간

본 조사는 1995년 10월 3일부터 10월 14일 까지 대전지역의 6개 대학에 재학중인 남·녀 대학생 500명을 대상으로 이루어졌다.

### 2. 조사방법 및 내용

학생회관, 식당, 강의실을 찾아가 설문지를 배부하고 그 자리에서 직접 작성하게 하였으며, 불완전한 응답지를 제외한 총 473부를 연구자료로 사용하였다. 대학생들의 김치섭취실태, 김치 맛에 대한 기호 분석, 김치제조경험 및 김치 세계화에 대한 견해를 조사하였다.

김치섭취실태를 알아보기 위하여 섭취해 본 김치, 선호하는 김치, 식사시 김치섭취정도, 김치이용 음식의 시식경험 및 김치 이용 음식의 맛에 대한 질문을 하였다. 김치맛에 대한 기호는 김치 맛을 결정할 때 대학생들이 가장 중요하게 생각하는 요인, 선호하는 지역김치 및 김치 맛에 대한 선호도를 조사하여 분석하였다.

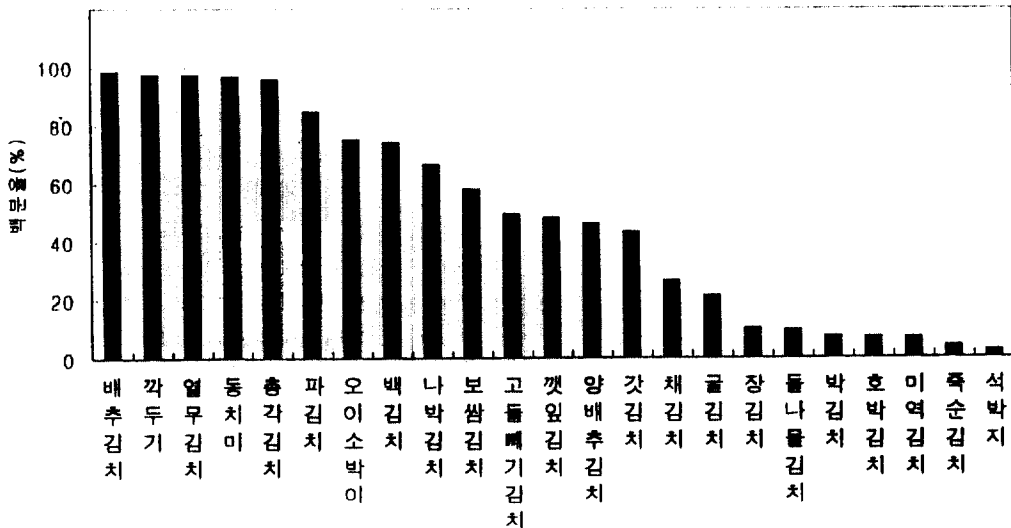
### 3. 통계분석

자료는 SAS(장지인 등, 1993)를 사용하여 질문 항목별로 빈도와 백분율 또는 평균값을 구한 뒤 분석하였다. 남·녀 대학생간의 차이에 대한 유의성은  $\chi^2$ -test를 통하여 검증하였다.

## III. 결과 및 고찰

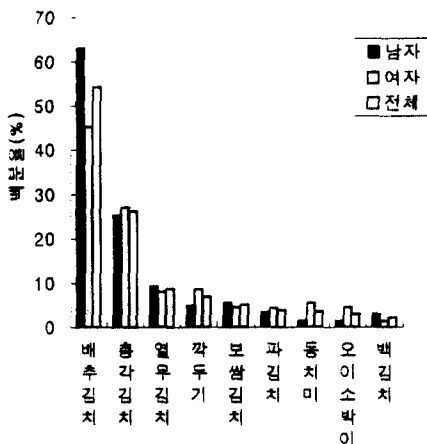
### 1. 김치섭취실태

기존의 연구자료(이한창, 1991; 임영희, 1995)를 토대로 가정과 단체급식소에서 주로 섭취하게 되는 23가지의 김치를 선정하여 섭취경험을 질문하였고, 그 결과는 <그림 1>에



<그림 1> 섭취 경험이 있는 김치

나타나 있다. 배추김치는 99%, 깍두기, 열무김치, 동치미는 97%, 총각김치는 96% 이상이 섭취경험이 있다고 응답하였다. 파김치는 85%, 오이소박이와 백김치는 75%, 나박김치는 67%, 보쌈김치는 58%, 고들빼기김치는 50%, 깻잎김치는 48%, 양배추김치는 46%, 갯김치는 43% 등의 순으로 응답하였다. 장김치, 돌나물김치, 박김치, 호박김치, 미역김치, 죽순김치, 및 석박지는 섭취경험이 있다는 학생이 10%이하로 나타났다. 최선규(1997) 등의 조사에 의하면 배추, 무, 오이, 기타 채소등을 주재료로 사용하여 제조되는 김치종류가 200 가지 정도 된다고 한다. 그러나 본 조사결과에서 나타난 바와 같이 많은 사람들이 일상의 식생활에서 자주 섭취하게 되는 김치가 10-16 가지로 제한되어 있다. 앞으로 김치소비를 증가시키기 위해서는 김치종류를 다양화하려고 노력하기 보다는 자주 섭취하게 되는 몇 가지 종류의 김치만이라도 소비자의 기호에 맞게 제조해야 한다고 생각된다. 한국 가정에서 자주 섭취하는 김치는 10 가지 정도이고(이한창, 1991), 단체급식소에서 식단에 사용되는 김치도 배추김치, 깍두기, 총각김치, 동치미, 열무김치, 나박김치 등 몇 가지로 제한되어 있음이 확인되어 있다(임영희, 1995; 박신인, 1996; 이원효 등, 1996; 이재은 등, 1996). 아홉 가지 김치에 대해 선호도를 조사한 결과가 <그림 2>에 정리되어 있다. 남학생과 여학생이 선호하는 김치의 종류에는 유의적 차이가 없었다.



<그림 2> 선호하는 김치

가장 선호하는 김치는 배추김치(54.2%), 그 다음 총각김치(26.2%), 열무김치(8.7%), 깍두기(6.8%), 보쌈김치(5.1%), 파김치(3.9%), 동치미(3.5%), 오이소박이(3.0%), 그리고 백김치(2.2%) 순으로 응답하였다. 배추김치를 가장 선호하는 것으로 나타난 본 조사결과는 김명선 등(1995)과 황보영숙(1996)이 청소년층에서 얻은 결과와 비슷하였다. 초등학교 대상의 조사(박경복 등, 1996)에서 깍두기, 배추김치, 총각김치의 순으로, 대학생 대상의 조사(임영희, 1995)에서 깍두기, 총각김치, 배추김치의 순으로, 그리고 산업체 근로자 대상의 조사(이재은 등, 1996)에서는 배추김치, 총각김치, 깍두기의 순으로 선호도가 나타났다. 조사에 따라 김치 선호도가 다른 것은 조사한 계절과 조사대상이 다르고, 특정 단체급식소에서 제공되는 김치에 대한 선호도를 조사한 결과인 경우에는 김치의 품질에 차이가 있기 때문인 것 같다. 따라서 선호도 순위는 다르지만 여러 연령층에서 공통적으로 좋아하는 3가지 김치는 배추김치, 깍두기, 총각김치라고 생각된다. 배추김치를 가장 좋아한다고 답한 여학생은 45.2%이고 남학생은 63.1%로 배추김치를 남학생들이 좋아하는 경향을 보였다.

식사시 김치를 섭취하는 정도는 남·녀별로 유의적 차이를 나타내었다( $p < 0.01$ ). 즉, 하루에 한번 김치를 섭취하는 비율은 남학생이 49.4%, 여학생이 57.1%로 여학생이 더 높았으며, 매끼니마다 섭취하는 비율은 여학생(21.3%)보다 남학생이(33.5%) 높았다<표 1>. 조사대상자 전체로 보면, 27.3%는 매 끼니마다 53.3%는 하루에 한번은 김치를 섭취하고 있었다. 하지만 김치가 없어도 식사를 할 수 있다고 답한 학생이 19.4%로 나타나, 젊은 층들이 김치를 많이 섭취할 수 있는 방법을 강구해야 함을 알 수 있었다. 송영옥 등(1995)의 조사에서 어린이의 경우 33.4%가 김치를 전혀 먹지 않는다는 것이 확인되었다고 한다.

김치를 이용한 외국음식의 섭취경험에 관한 결과는 <표 2>에 정리되어 있다. 김치를 이용한 외국음식으로 알려진(손경희, 1995) 음식중에서 여섯 가지를 선택하여 조사하였을 때, 한 가지라도 섭취경험이 있다고 응답한 학생은 남학생이 136명 여학생이 170명으로 전체응답자중 64.7%가 섭취경험이 있는 것으로 나타났다. 남학생(58.4%)보다 여학생(70.8%)이 김치

&lt; 표 1 &gt; 식사시 김치를 섭취하는 정도

N(%)

	남학생	여학생	계	$\chi^2$ 값
매끼니마다	78(33.5)	51(21.3)	129(27.3)	9.035**
하루에 한번	115(49.4)	137(57.1)	252(53.3)	
김치없이도 식사가능	40(17.2)	52(21.7)	92(19.4)	
합 계	233(100.0)	240(100.0)	473(100.0)	

\*\* p&lt;0.01

&lt; 표 2 &gt; 김치를 이용한 외국음식의 섭취경험

N(%)

	남학생	여학생	계	$\chi^2$ 값
<b>경험유무</b>				
있다	136(58.4)	170(70.8)	306(64.7)	8.002**
없다	97(41.6)	70(29.2)	167(35.3)	
합 계	233(100.0)	240(100.0)	473(100.0)	
<b>음 식</b>				
김치피자	23(16.9)	45(26.5)	68(22.2)	3.970*
김치햄버거	33(24.3)	32(18.8)	65(21.2)	1.331 <sup>N.S.</sup>
김치잡채	25(18.4)	30(17.6)	55(18.0)	0.033 <sup>N.S.</sup>
김치우동	28(20.6)	24(14.1)	52(17.0)	2.256 <sup>N.S.</sup>
김치샐러드	18(13.2)	20(11.8)	38(12.4)	0.147 <sup>N.S.</sup>
김치스파게티	9( 6.6)	19(11.2)	28( 9.2)	1.844 <sup>N.S.</sup>
합 계	136(100.0)	170(100.0)	306(100.0)	

\* p&lt;0.05

\*\* p&lt;0.01

N.S. : 유의하지 않음

를 이용한 외국음식을 더 많이 섭취하고 있음을 알 수 있었다(p<0.01).

섭취경험이 가장 많은 음식은 김치피자(22.2%)이었고, 김치햄버거(21.2%), 김치잡채(18.0%), 김치우동(17.0%), 김치샐러드(12.4%), 김치스파게티(9.2%)의 순으로 나타났다. 김치를 이용한 외국음식의 섭취경험은 김치피자의 경우에만 여학생(26.5%)이 남학생(16.9%)보다 유의적으로 더 많았다(p<0.05). 다른 음식은 섭취경험에 있어서 남학생과 여학생간에 유의적 차이가 없었다. 남·녀별로 섭취경험이 높은 순서대로 음식명을 열거해 보면, 남학생의 경우 김치햄버거(24.3%), 김치우동(20.6%), 김치잡채(18.4%), 김치피자(16.9%) 등의 순이었고, 여학생의 경우에는 김치피자(26.5%), 김치햄버거(18.8%), 김치잡채(17.6%), 김치우동

(14.1%) 등의 순으로 남학생과 여학생의 섭취경험의 경향이 약간 다르게 나타났다.

< 표 3 >은 김치를 이용한 외국음식의 맛에 대한 견해를 정리해 놓은 것이다. 섭취경험이 있다고 응답한 사람들로 하여금 각 음식의 맛에 대하여 '나쁘다', '먹을만 하다', '좋다' 등에 표시를 하도록 하고 각각 1, 2, 3점씩 점수를 부여하여 평균값으로 기호도를 나타내었다.

김치잡채와 김치우동의 맛에 대한 평균점수는 각각 2.40 과 2.31로 김치를 이용한 음식으로 적합함을 알 수 있었다. 김치피자(2.15), 김치햄버거(2.09), 김치샐러드(2.05)는 먹을 만하다고 응답하였으며, 맛이 가장 나쁘게 평가된 음식으로는 김치스파게티(1.89)가 지적되었다. 조사된 여섯 가지 김치 이용 음식에 대한 기호도는 남학생과 여학생간에 유의적 차이가 없었다. 황보영숙(1996)의 조사에서 김치를 이

<표 3> 김치를 이용한 외국음식에 대한 기호도

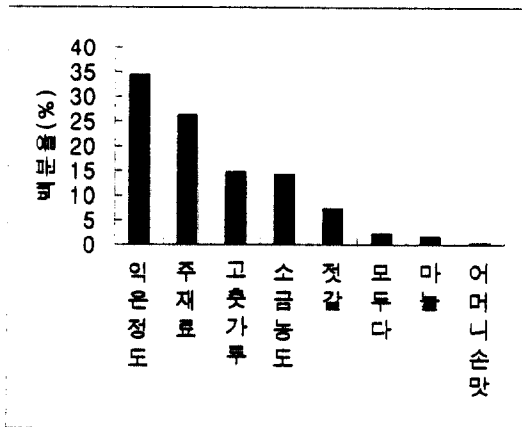
음 식	남학생	여학생	계	$\chi^2$ 값
김치잡채	2.40 <sup>@</sup>	2.40	2.40	0.028 <sup>N.S.</sup>
김치우동	2.29	2.33	2.31	3.560 <sup>N.S.</sup>
김치피자	2.09	2.18	2.15	1.496 <sup>N.S.</sup>
김치햄버거	2.12	2.06	2.09	3.505 <sup>N.S.</sup>
김치샐러드	2.00	2.10	2.05	0.509 <sup>N.S.</sup>
김치스파게티	1.67	2.00	1.89	4.113 <sup>N.S.</sup>

@ 맛이 '나쁘다' 1 점, '먹을만 하다' 2 점, '좋다' 3 점을 부여하고 평균값으로 나타낸 점수  
N. S. : 유의하지 않음

용한 외국음식의 기호도는 김치를 이용한 우리나라 음식보다 낮은 편이었으나, 김치잡채, 김치피자, 김치스파게티는 먹을 만 하다고 하였으며 김치샐러드에 대한 반응은 좋지 않았다. 본 연구에서 얻어진 김치를 이용한 외국음식에 대한 기호도를 종합해 보면, 맛이 나쁘다는 부정적 평가도 있었으나 먹을 만하거나 맛이 좋다는 평가를 하고 있다. 따라서 김치가 우리 전통음식하고만 어울린다는 고정관념을 깨고, 다른 나라 음식에 이용하려는 적극적인 의지를 가져야 한다고 생각된다.

2. 김치 맛에 대한 기호 분석

대학생들이 김치의 맛 결정시 가장 중요하다고 생각하는 요인을 조사한 결과는 <그림 3>과 같다.



<그림 3> 김치 맛 결정시 가장 중요한 요인

가장 중요한 요인은 익은 정도(34.3%)로, 그 다음 중요한 요인은 주재료(25.5%), 고춧가루(14.6%), 소금농도(14.0%) 등으로 나타났다. 이는 청소년층이 김치의 갖 담은 상큼한 맛과 신맛을 가장 좋아하는 것으로 조사된 김명선 등(1995)의 결과와 일치한다. 다른 조사(이수성, 1988)에서도 김치의 익은 정도가 김치의 맛에서 가장 중요한 것으로 나타났다. 본 조사에서는 김치의 맛 결정시 중요한 요인이 어머니의 손맛이라고 응답한 비율은 0.2%에 불과하여 김치의 맛에서 중요한 요인으로 솜씨가 3.6%를 차지했던 다른 조사(이수성,1988)의 결과와는 다소 다른 경향을 보였다. 대학생들은 식품이나 음식 선택시에 그들의 기호를 가장 많이 고려한다고 하는데(구난숙, 1995a), 이와 같은 의식이 김치 맛 결정할 때도 나타나는 것 같다.

<표 4> 선호하는 지역의 김치 N(%)

	남학생	여학생	계	$\chi^2$ 값
충청	132(56.9)	154(64.2)	286(60.6)	8.916 <sup>N.S.</sup>
전라	36(15.5)	31(12.9)	67(14.2)	
경상	22( 9.5)	16( 6.7)	38( 8.1)	
서울	16( 6.7)	17( 7.1)	33( 7.0)	
경기	14( 6.0)	15( 6.3)	29( 6.1)	
강원	4( 1.7)	6( 2.5)	10( 2.1)	
기타	6( 2.6)	1( 0.4)	7( 1.5)	
제주	2( 0.9)	0( 0.0)	2( 0.4)	
합 계	232(100.0)	240(100.0)	472(100.0)	

N.S. : 유의하지 않음

선호하는 지역의 김치<표 4>는 남·녀별로 유의적 차이는 없었고, 남학생 56.9%, 여학생 64.2%가 충청도 김치를 가장 선호하는 것으로 조사되었다. 일반적으로 음식 선택시에 음식에 대한 섭취경험과 지식이 주로 작용하게 되고(Einstein et. al., 1970), 음식에 대한 선호도 형성에는 주성장 지역이 큰 영향을 끼친다고 한다(황혜선 등, 1988). 경제발전으로 식생활이 풍족했던 최근 10년사이에 김치류의 종류가 200종으로 2배 이상 증가하였고, 우리나라 각 지역을 대표하는 향토김치가 널리 알려져 별미김치로 이용되기도 한다(최선규 등, 1997). 하지만 대전지역을 중심으로 실시된 본 연구에서 충청도 김치가 가장 선호하는 김치로 지

적된 것은 아직도 각 가정에서 주로 섭취하는 김치는 그 지역을 대표하는 종류와 맛의 김치라는 것을 의미한다. 즉, 김치에 대한 선호도 역시 식생활에서 자주 섭취하게 되어 입맛이 길들여 지는 섭취경험에서 비롯되는 것 같다.

<표 5>를 살펴보면, 남·녀 대학생 모두 조금 강한 매운맛을 선호하는 경향을 나타냈다. 김치의 신맛은 보통, 짠맛과 젓갈의 맛은 조금 약한, 그리고 단맛은 약한 강도를 좋아한다고 응답하였다. 매운맛, 짠맛, 단맛에 대해서 남학생과 여학생의 선호도에 유의적 차이가 없었으나, 신맛과 젓갈의 맛에 있어서는 유의적 차이가 있었다. 즉, 여학생은 남학생보다 조금

더 강한 신맛을, 조금 더 약한 젓갈의 맛을 선호하고 있었다( $p < 0.01$ ). 황보영숙(1996)도 달지 않고 짜지않고 약간 익은 맛의 김치에 대한 기호도가 높다고 하였다.

김치의 맛 강도에 대한 선호도 조사결과를 종합해 보면, 대학생들이 매운맛은 조금 강하고, 짠맛은 조금 약하고, 젓갈의 맛은 조금 약하고, 단맛은 약한, 그리고 적당히 익은 김치의 맛을 좋아함을 알 수 있다. 특히 여학생은 남학생보다 신맛은 더 강하고 젓갈의 맛은 더 약한 김치를 선호하였다.

3. 김치 제조경험 및 세계화에 대한 견해

대학생들이 김치를 제조해 본 경험은 있는지, 제조경험이 있다면 누구와 함께 제조해 보았는지를 지를 조사하여 <표 6>에 정리하였다. 조사대상자 중 제조경험이 있는 학생은 모두 166명(35.1%)이었다.

김치 제조경험은 남·녀 대학생간에 유의적 차이( $P < 0.001$ )를 보이고 있었다. 즉, 남학생의 26.5% 여학생의 43.5%가 김치 제조경험이 있다고 응답하고 있어, 김치 제조경험은 여학생이 남학생보다 더 많았다. 김치 제조시 대부분 어머니와 함께(75.0%) 하는 것으로 나타났다. 20대 주부들 중에서 김치 제조방법을 모르는 경우가 5.4%로 조사되기도 하였는데(구난숙,

<표 5> 김치의 맛 강도에 대한 선호도

김치 맛	남학생 (n=234)	여학생 (n=240)	계 (n=474)	$\chi^2$ 값
매운맛	3.55 <sup>*</sup>	3.47	3.51	8.556 <sup>N.S.</sup>
신 맛	2.74	3.05	2.90	13.347 <sup>**</sup>
짠 맛	2.71	2.61	2.66	5.366 <sup>N.S.</sup>
젓갈맛	2.57	2.22	2.40	15.189 <sup>**</sup>
단 맛	2.06	2.02	2.04	5.574 <sup>N.S.</sup>

@ 맛강도는 '아주약함' 1 점, '약함' 2 점, '보통' 3 점, '강함' 4 점, '아주강함' 5 점을 부여하고 평균값으로 나타낸 점수

\*\*  $p < 0.01$

N.S : 유의하지 않음.

<표 6> 김치 제조 경험

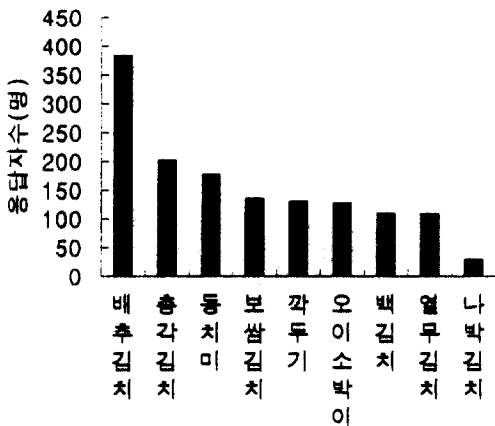
	남학생	여학생	계	$\chi^2$ 값
경험유무				
있다	62(26.5)	104(43.5)	166(35.1)	15.035 <sup>***</sup>
없다	172(73.5)	135(56.5)	307(64.9)	
합 계	234(100.0)	239(100.0)	473(100.0)	
제조시 함께한 사람				2.179 <sup>N.S.</sup>
어머니	44(71.0)	79(76.0)	123(74.1)	
혼 자	13(21.0)	14(13.4)	27(16.3)	
형제(자매)	1( 1.6)	4( 3.8)	5( 3.0)	
할머니	0( 0.0)	1( 1.0)	1( 0.6)	
기 타	4( 6.4)	6( 5.8)	10( 6.0)	
합 계	62(100.0)	104(100.0)	166(100.0)	

\*\*\*  $p < 0.001$

N.S : 유의하지 않음.

1997), 어머니와 함께 김치를 제조해 보는 경험을 갖는 것은 제조법을 자연스럽게 전수받는 셈이므로 바람직한 일이라 하겠다.

국제식품으로 추천하고 싶은 김치<그림 4>로는 배추김치를 응답한 학생이 가장 많았고, 그다음 총각김치, 동치미, 보쌈김치, 깍두기, 오이소박이, 백김치, 열무김치, 나박김치의 순으로 응답하였다. <그림 1>에서 살펴 본 바로는 배추김치, 깍두기, 열무김치, 동치미, 총각김치가 주로 섭취하게 되는 김치로 확인되었고, 배추김치와 총각김치가 많은 학생들에 의해 가장 선호하는 김치로 지적되었다<그림 2>.



<그림 4> 국제식품으로 추천하고 싶은 김치

역시 세계화를 위한 김치로는 많은 사람들에게 섭취경험이 있고, 가장 선호한다고 지적한 배추김치가 1위를 총각김치가 2위를 차지하였다. 동치미는 많은 사람들이 섭취경험이 있다고 하였으나 좋아하는 학생이 3.5%로 선호도는 낮은 편이었는데, 국제적으로 알리기엔 적합한 세번째의 김치로 선택되었다. 동치미는 맵지 않고 시원한 국물을 즐길 수 있는 김치이기 때문에 외국인들에게 호감을 갖도록 할 수 있다고 생각했기 때문인 것 같다.

#### IV. 결론

대전지역의 6개 대학에 재학중인 남·녀 대

학생 473명을 대상으로 김치섭취실태, 김치맛에 대한 기호, 김치제조경험 및 김치 세계화에 대한 견해를 조사한 결과는 다음과 같다.

대부분의 학생들이 섭취해 본 김치는 배추김치, 깍두기, 열무김치, 동치미, 총각김치 등이었고, 남·녀 학생 모두 가장 선호하는 김치로는 배추김치(54.2%)를 그 다음 선호하는 김치로는 총각김치(26.2%)를 응답하였다. 전체조사대상자의 53.3%가 매 끼니마다, 27.3%가 하루에 한번 정도 김치를 섭취하고 있었고, 19.4%의 학생은 김치가 없어도 식사가 가능하다고 하였다. 매 끼니마다 김치를 섭취하는 학생은 여학생(21.3%)보다 남학생(33.5%)이 유의적으로( $p < 0.01$ ) 많았다. 전체조사대상자의 64.7% 학생이 김치를 이용한 외국음식을 섭취해 본 경험이 있다고 응답하였으며, 섭취경험은 여학생이 남학생보다 유의적으로( $p < 0.01$ ) 더 많았다. 섭취해본 음식 중 김치잡채와 김치우동이 가장 맛이 좋다고 응답하였다. 김치피자, 김치햄버거, 김치샐러드 등에 대해서는 먹을 만하다는 평가를 하였다. 김치스파게티에 대한 반응은 가장 부정적이었다. 김치의 익은 정도(34.3%)를 김치 맛을 결정하는 가장 중요한 요인으로 지적하였으며, 충청도 김치(남학생 56.9%, 여학생 64.2%)를 가장 선호한다고 응답하였다. 약간 맵고, 짜지 않고, 달지 않고, 약한 젓갈의 맛이 있으며 적당히 발효된 김치를 좋아함을 알 수 있었다. 김치의 신맛과 젓갈의 맛에 대해서는 남·녀간에 유의적인 차이가 있었는데( $p < 0.01$ ), 여학생은 남학생보다 강한 신맛과 약한 젓갈의 맛을 더 좋아하는 것으로 나타났다. 남학생의 26.5%, 여학생의 43.5%가 김치 제조경험이 있으며, 제조경험은 여학생이 남학생보다 유의적( $p < 0.001$ )으로 더 많았다. 제조시 대부분 어머니와 함께(75.0%)하는 것으로 나타났다. 국제식품으로 추천하고 싶은 김치는 그들이 가장 선호하는 배추김치를 1위로, 두 번째로 선호하는 총각김치를 2위로, 선호도가 낮게 조사된 동치미를 3위로 지적하였다.

구난숙(1995b)의 조사에 따르면 대전지역 대학생들의 70% 이상이 전통음식의 즉석 식품화를 긍정적으로 생각하고 있으며, 계속적으로 소비가 증가되려면 옛맛을 고수하기 보다는 젊은층의 기호에 맞게 개선되어야 한다고 하였고, 황보영숙(1996)은 김치에 대한 평균적인



기호도는 김치류보다 김치를 이용한 음식이 약간 높다고 하였다. 따라서 젊은 층들이 김치를 많이 섭취하게 하려면, 우선 그들의 변화된 기호를 고려하여 김치를 제조해야 하며, 간편함을 추구하는 그들의 소비추세에 걸맞게 김치를 이용한 우리의 전통음식을 즉석식품으로 만들어 판매해야 하겠다. 또한 김치류를 이용한 외국 음식을 개발하여 외국음식을 즐기는 국내 소비층은 물론 외국인들에게도 소개하여 김치 소비를 증가시켜야 하겠다.

## 참 고 문 헌

- 구난숙(1995a). 대전대학교 기숙사생의 급식에 대한 만족도 및 식습관 조사. 생활과학연구 대전대 논문집, 제1집, 50-59.
- 구난숙(1995b). 대전지역 대학생들의 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 조사. 한국식생활문화학회지, 10(4), 357-366.
- 구난숙(1997). 대전지역 주부들의 한국발효식품 소비실태. 한국식품영양과학회지, 26(4), 714-725.
- 김명선, 한재숙(1995). 통배추김치에 관한 연구-대구지역을 중심으로 담그는 방법과 기호에 관한 실태조사-. 한국식품과학회지, 11(1), 13-19.
- 노홍균, 이신호, 김순동(1995). 부재료가 배추 김치 숙성에 미치는 영향. 한국영양식량학회지, 24(4), 642-650.
- 박건영(1995). 김치의 영양학적 평가와 항돌연변이 및 항암효과. 한국영양식량학회지, 24(1), 169-182.
- 박경복, 김정숙, 한재숙, 허성미, 서봉순(1996). 급식교와 비급식교 아동의 식생활 습관에 관한 비교 연구. 한국식생활문화학회지, 11(1), 23-35.
- 박신인(1996). 서울지역 일부 초등학교 급식식의 식품 및 영양소 섭취 분석. 한국식생활문화학회지, 11(1), 61-69.
- 박우포, 김중현, 조재선(1996). 마산 지역 배추 김치의 품질특성. 한국영양식량학회지, 25(3), 535-538.
- 손경희(1991). 김치의 종류와 이용. 한국식생활문화학회지, 6(4), 503-520.
- 송영옥, 김은희, 김 명, 문정원(1995). 어린이의 김치의식에 관한 실태조사(II)-김치섭취에 대한 의식 및 섭취실태-. 한국영양식량학회지, 24(5), 765-770.
- 신애숙(1995). 현대 김치조리서에 나타난 김치 조리법 분석 -배추 통김치를 중심으로 -. 양산전문대 논문집, 제4집, 135-149.
- 이경임, 이숙희, 한지숙, 박건영(1995). 부산·경남지역의 향토별미김치 종류와 특징. 한국영양식량학회지, 24(5), 734-743.
- 이서래, 전향숙(1988). 한국고유의 발효식품에 관한 연구-발효식품의 소비실태 및 미래예측-. 한국음식문화연구원 논총, 1집, 137-156.
- 이성우(1988). 김치의 문화. 식품과학, 21(1), 40-45.
- 이수성(1988). 김치재료의 종류와 특성. 식품과학, 21(1), 12-39.
- 이원묘, 방형애(1996). 아동의 기호도와 식습관에 관한 조사연구(II). 대한영양사회 학술지, 2(1), 69-80.
- 이재은, 김혜경(1996). 울산지역 산업체에 근무하는 남성 근로자의 기호도 조사. 대한영양사회 학술지, 2(2), 141-157.
- 이철호, 안보선(1995). 김치에 관한 문헌적 고찰 I. 김치의 제조 역사. 한국식생활문화학회지, 10(4), 311-319.
- 이한창(1991). 발효식품. 신평출판사.
- 이효지(1995). 한국김치문화의 역사적 고찰. 농촌생활과학, 16(1), 30-39.
- 임영희(1995). 대전대학교 기숙사생의 식품기호도에 관한 조사. 생활과학연구 대전대 논문집, 제 1집, 31-49.
- 장지인, 박상규, 이경주(1993). SAS/PC를 이용한 통계자료분석. 법문사.
- 장지현(1995). 김치문화의 세계화. 농촌생활과학, 16(1), 57-58.
- 최선규, 황성연, 조재선(1997). 김치류 및 절임류의 표준화에 관한 조사연구(3). 한국식생활문화학회지, 12(5), 531-548.
- 황보영숙(1996). 김치 기호도 조사. 농촌생활과학, 17(1), 15-19.
- 황혜선, 손경희(1988). 지역·연령·성별에 따른 식품선호도에 관한 연구 -서울·전남 일부 지역을 중심으로-. 한국식문화학회지, 3(2), 177-185.

- Einstein, M. A., & Mornstein, I. (1970).  
Food preferences of college students  
and nutritional implications. *J. Food  
Sci.*, 35, 429-432.