

갯잎의 이용실태에 관한 조사 연구

최영희 · 한재숙

영남대학교 생활과학대학 가정관리학과

A Survey on Perilla Leaves Uses

Young-Hee Choi and Jae-Sook Han

Department of Home Management Yeungnam University

Abstract

This study was focused on the analysis of questionnaire that surveyed the preference and perception on perilla leaves, known as kkaennip.

31.6% of total respondents answered that they had purchased perilla leaves once or twice a month, and the volume of their purchases was often limited to one or two bundles. Among those respondents, 50.4% surveyed that they had usually taken less than ten leaves in each meal. In the preference survey, 59.2% of total subjects responded 'like' or 'very like' on perilla leaves, and 60.5% of those subjects who favorably responded liked the flavor of the perilla leaves. On the other hand, 51.2% showed unfavorable responses due to the concern of agricultural chemicals. The favorite dishes using perilla leaves were 'kkaennip kimchi', 'kkaennip ssam' and 'kkaennip jon' in the order. The perceptions on the kkaennip kimchi in the market were considered as 'convenient', 'not affectionate', 'fast', 'expensive' etc.

Key words: perilla leaves, kkaennip kimchi, preference, perception, image.

I. 서론

들깨는 꿀풀과에 속하는 1년생 초본 식물로서 영명은 *Perilla*이며, 학명은 *Perilla frutescens*(L.) Britton이 가장 보편적으로 사용되고 있다¹⁾.

과거에는 주로 종실을 채취할 목적으로 들깨를 재배하는 동안 잎을 이용하였지만 식생활 수준이 향상되고 외식 산업이 증가함에 따라 잎의 수요가 급격히 늘어나면서 잎만을 생산하기 위한 연구와 더불어 잎들깨용 품종이 개발되기도 하였다^{2~5)}. 특히 겨울철 중부지역은 남양주와 금산, 남부지역은 김해, 밀

양, 경산 등지에서 비닐하우스 재배를 통하여 갯잎을 연중 이용할 수 있게 되었으며 육류, 생선 등의 동물성 식품에 곁들여 먹는 중요한 식물성 식품으로서 그 위상이 높아지고 있다.

갯잎에는 식물성 정유로서 페릴라케톤(perilla ketone)이라는 독특한 향기성분을 가지고 있다^{6,7)}. 이 향기 성분으로 인한 독특하고 신선한 향미는 한국인에게 좋은 이미지로 기억되고 있어서 한국의 많은 가정과 식당에서 고기를 먹을 때 상추와 함께 된장을 곁들여 쌈을 싸 먹는 채소로 널리 이용되고 있으며, 육류로 만드는 탕이나 생선회의 비린내를 없애고 특유의 향취를 발산하여 식욕을 돋구는 작용을 한다.

또한 깻잎은 감기나 가슴앓이, 생선이나 계층독으로 토할 때에 약효가 있으며, 잎 자체의 독특한 특징으로 인해 잎 추출물은 식용채소, 향료, 조미료, 화장품의 색소로도 쓰이고 있다⁸⁾.

깻잎과 같은 채소류는 일반적으로 80~90%의 수분을 함유하고 있어 열량원이라기 보다는 비타민과 무기질의 좋은 급원식품이다. 그러나 최근에는 식생활 양상이 변화되어 비만을 비롯한 각종 성인병이 급격히 증가하고 있으므로 채소는 질병과 관련된 기능성 식품으로서 그 섭취가 더욱 강조되고 있다. 특히 오메가-3 계열 지방산^{9,10)}의 우수한 생리적 기능이 밝혀지면서 이러한 부류의 지방산을 주목하게 되었는데 깻잎에는 종실에 못지 않은 오메가-3 계열의 리놀렌산이 풍부하므로^{4,5)} 중요한 자원식품으로서 그리고 기능성 식품으로서 섭취를 늘리는 것이 바람직할 것이다.

우리의 식생활은 양질의 단백질 식품을 섭취하는 데에는 대단히 향상되었지만 전체적으로 보면 여전히 채식 위주의 식생활을 하고 있다. 그러므로 채식 위주의 보편적인 식생활에서도 채소의 섭취가 강조되고 있는 현 실정에서 점점 그 이용이 증가되고 있는 깻잎에 대하여 관심을 가질 필요가 있다고 본다.

산업의 발달에 힘입어 식생활 문화에서도 많은 변화가 이루어졌다. 식품의 장기간 저장이 가능하게 되면서 레토르트식품과 통조림식품 등의 이용이 보편화되었으며, 외식문화가 발달하면서 장, 찜갈, 김치 등을 직접 담을 필요 없이 완성된 식품을 간편하게 사 먹을 수 있는 시대가 되었다. 특히 김치류의 경우에는 가까운 식품가게, 슈퍼마켓, 편의점 등에서도 쉽게 찾아볼 수 있는데 깻잎을 이용한 식품 중에서는 깻잎김치를 시중에서 쉽게 구할 수 있게 되었다. 그러나 깻잎을 얼마나 선호하고 어느 정도 섭취하고 있는지에 대한 정보를 얻고자 하였으나 찾을 수가 없었다.

이에 본 연구는 대구 및 인근 경산지역에 거주하는 미혼 및 20대에서 50대의 주부들을 대상으로 설문지를 통해 깻잎의 이용실태, 깻잎과 깻잎김치에 대한 기호도와 인식, 시판 깻잎김치에 대한 이용실태 및 이미지 등을 조사하여 깻잎이용에 대한 기초자료로 삼고자 하였다.

II. 조사내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

설문조사는 2000년 6월부터 8월까지 경상북도와 대구광역시에서 거주하는 주부 및 미혼여성들을 대상으로 실시하였다. 배부된 설문지는 총 650부였으나 회수과정에서 누락되거나 불성실한 응답을 제외한 603부를 분석하였고 유효 회수율은 92.8%였다.

2. 조사내용 및 방법

조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항, 깻잎의 이용실태, 깻잎 및 깻잎김치에 대한 기호도와 인식, 시판 깻잎김치에 대한 이용실태 및 이미지 등을 포함하였고 응답자 기재식으로 조사하였다.

인식 및 기호도에 대한 평가는 '매우 그렇지 않다'의 1점에서 '매우 그렇다'의 5점까지 5점 Likert 척도를 사용하여 평가하였다.

3. 자료처리방법

자료의 처리는 SPSS 9.0 program을 이용하여 빈도, 평균, 백분율을 구하였으며 유의성 검증은 χ^2 -value와 F-value로 나타내었다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 연령분포는 미혼이 32.3%로서 가장 많았고 20대에서 50대 주부까지 각각 16.7, 17.1, 17.9, 15.9%의 비교적 고른 분포를 보였다. 결혼년수는 16년 이상이 25.7%로 가장 많았고 1~5년은 22.3%로 그 다음을 차지하였으며 학력수준은 44.6%가 전문대졸 이상이었고 40.6%는 고졸로 조사되었다. 출생지는 농어촌이 41.7%로 가장 많았고 중소도시와 대도시가 각각 27.2, 31.1%로 나타났다. 동거가족수는 3~4명이 54.5%로서 가장 많은 분포를 보였다.

2. 깻잎의 이용실태

깻잎의 구입빈도는 1달에 1~2회가 37.1%로 가장

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N(%)
Age	Not married	195(32.3)
	20s housewives	101(16.7)
	30s housewives	103(17.1)
	40s housewives	108(17.9)
	50s housewives	96(15.9)
Years of marriage	Not married	195(32.3)
	1~5	135(22.3)
	6~10	63(10.4)
	11~15	55(9.1)
	Above 16	155(25.7)
Educational level	Elementary school	17(2.8)
	Middle school	72(11.9)
	High school	245(40.6)
	Above college	269(44.6)
Place of birth	Rural and Fishery	251(41.7)
	Small city	164(27.2)
	Large city	188(31.1)
Number of family	1~2	76(12.6)
	3~4	329(54.5)
	5~6	186(30.8)
	Above 7	12(2.0)

많고 2주에 1~2회가 그 다음으로 32.8%로 나타났다. 1주에 1~2회 구입하는 경우는 14.7%였으며, 연령별로는 20, 30, 50대 주부들이 비교적 자주 구입하여 약 18%를 차지하였다.

깻잎의 구입장소는 47.4%가 시장에서 구입하는 것으로 나타나 재래시장을 가장 많이 이용하는 것으로 조사되었다. 연령별로는 미혼은 48.2%, 20대 주부는 43.5%, 30대 주부는 36.8%, 40대 주부는 51.8%, 50대 주부는 56.2%가 시장을 이용하고 있었다. 시장 다음으로는 동네수퍼 28.6%, 백화점수퍼 14.4%, 반찬가게 5.8%순이었으며 기타의 3.6%는 자가재배인 것으로 조사되었다.

1회 구입량은 1~2묶음이 46.7%, 3~4묶음이 40.7%로 나타나 한 번에 많은 양을 구입하지는 않았다.

1회 섭취량은 5~10장이 52.4%로 가장 높았다. 연령별로는 미혼 68.2%, 20대 주부 50.4%, 30대 주부 48.5%, 40대 주부 40.7%, 50대 주부 39.5%가 1회에 5~10장의 깻잎을 섭취하였고, 11~15장을 섭취한다

는 비율도 29.0%로 높게 나타났는데 이는 연령이 높아짐에 따라 1회에 섭취하는 깻잎의 양이 많아진다고 볼 수 있다. 특히 50대 주부의 경우 16~20장을 섭취한다고 응답한 비율이 31.2%로 미혼이나 20~30대 주부보다 상당히 높았다.

남은 깻잎의 처리는 '냉장고에 보관한다'가 85.4%, '그대로 실온에 방치한다'가 4.9%, '버린다'가 9.6%로 나타났다. 특히 50대 주부에서 남은 깻잎을 버리는 비율이 16.6%로 다른 연령층에 비해 높게 나타났다.

깻잎의 구입빈도, 구입장소, 1회 구입량과 1회 섭취량은 $p < .001$ 수준에서, 남은 깻잎의 처리는 $p < .05$ 수준에서 연령간에 유의차가 있었다.

3. 깻잎에 대한 기호도

Table 3은 연령에 따른 깻잎에 대한 기호도를 '아주 좋아한다', '좋아한다', '보통이다', '싫어한다', '아주 싫어한다'의 5점에서 1점까지 5점 척도로 분류하여 연령별에 따라 어떤 차이를 나타내는가를 조사한

Table 2. Use pattern of perilla leaves

N(%)

Variable	Group	Not married	Housewives				Total	χ^2 -value
			20s	30s	40s	50s		
Purchasing frequency	1~2 times a week	22(11.2)	19(18.8)	19(18.4)	12(11.1)	17(17.7)	89(14.7)	39.29*** df=12
	1~2 times two week	63(32.3)	30(29.7)	40(38.8)	37(34.2)	28(29.1)	198(32.8)	
	1~2 times a month	61(31.2)	48(47.5)	31(30.0)	41(37.9)	43(44.7)	224(37.1)	
	Seldom	49(25.1)	4 (3.9)	13(12.6)	18(16.6)	8 (8.3)	92(15.2)	
Purchasing place	Common market	94(48.2)	44(43.5)	38(36.8)	56(51.8)	54(56.2)	286(47.4)	45.27*** df=16
	Supermarket	56(28.7)	36(35.6)	40(38.8)	22(20.3)	19(19.7)	173(28.6)	
	Department store	33(16.9)	15(14.8)	16(15.5)	15(13.8)	8 (8.3)	87(14.4)	
	Side-dish shop	9 (4.6)	5 (4.9)	8 (7.7)	9 (8.3)	4 (4.1)	35 (5.8)	
	Others	3 (1.5)	1 (0.9)	1 (0.9)	6 (5.5)	11(11.4)	22 (3.6)	
Purchasing amount of one time	1~2 bundles	113(57.9)	45(44.5)	49(47.5)	40(37.0)	35(36.4)	282(46.7)	37.58*** df=12
	3~4 bundles	58(29.7)	51(50.4)	35(33.9)	54(50.0)	48(50.0)	246(40.7)	
	5~6 bundles	23(11.7)	4 (3.9)	13(12.6)	11(10.1)	10(10.4)	61(10.1)	
	Above 7 bundles	1 (0.5)	1 (0.9)	6 (5.8)	3 (2.7)	3 (3.1)	14 (2.3)	
Intake of one time	5~10 leaves	133(68.2)	51(50.4)	50(48.5)	44(40.7)	38(39.5)	316(52.4)	61.39*** df=16
	11~15 leaves	42(21.5)	41(40.5)	33(32.0)	35(32.4)	24(25.0)	175(29.0)	
	16~20 leaves	17 (8.7)	8 (7.9)	18(17.4)	25(23.1)	30(31.2)	98(16.2)	
	21~25 leaves	3 (1.5)	0 (0.0)	2 (1.9)	4 (3.7)	3 (3.1)	12 (1.9)	
	Above 26 leaves	0 (0.0)	1 (0.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.0)	2 (0.3)	
Dealing of residual perilla leaves	Discard	18 (9.2)	10 (9.9)	4 (3.8)	10 (9.2)	16(16.6)	58 (9.6)	16.11* df=8
	Keep at room temp.	7 (3.5)	2 (1.9)	8 (7.7)	9 (8.3)	4 (4.1)	30 (4.9)	
	Keep at refrigerate	170(87.1)	89(88.1)	91(88.3)	89(82.4)	76(79.1)	515(85.4)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 3. Preference on perilla leaves

N(%)

Variable	Not married	Housewives				Total	χ^2 -value
		20s	30s	40s	50s		
Very like	31(15.9)	12(11.9)	7 (6.8)	12(11.1)	15(15.6)	69(12.2)	33.30** df=16
Like	90(46.2)	46(45.5)	49(47.6)	48(44.4)	49(51.1)	66(47.0)	
Usual	54(27.7)	42(41.6)	44(42.7)	42(38.9)	28(29.2)	231(36.0)	
Dislike	19 (9.7)	1 (1.0)	3 (2.9)	5 (4.6)	3 (3.1)	34 (4.3)	
Very dislike	1 (0.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (0.9)	1 (1.0)	3 (0.5)	
Total	195(100)	101(100)	103(100)	108(100)	96(100)	603(100)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

것이다.

20대 미혼여성의 경우 전체의 62.1%가 깻잎을 좋아하고('아주 좋아한다'와 '좋아한다'), 10.2%가 깻잎을 싫어하는 것('싫어한다'와 '아주 싫어한다')으로 나타났다, 20대 주부의 경우 전체의 57.4%가 깻잎을

좋아하며, 1%만이 깻잎을 싫어하는 것으로 조사되었다. 30대 주부는 전체의 54.4%가 깻잎을 좋아한다고 하였고, 42.7%가 보통으로 생각하며, 2.9%만이 깻잎을 싫어하는 것으로 나타났다. 40대 주부는 전체의 55.5%가 깻잎을 좋아한다고 하였고, 5.4%가 싫어한

Table 4. Favorite and unfavorable reason about perilla leaves

N(%)

Variable group	Not married	Housewives				Total	χ^2 -value
		20s	30s	40s	50s		
Favorite reason	Good flavor	119(61.0)	62(61.4)	83(80.6)	74(68.5)	63(65.6)	401(60.5)
	Good texture	23(11.8)	10(9.9)	8 (7.8)	8 (7.4)	11(11.5)	60(10.0)
	Good nutrition	40(20.5)	24(23.8)	6 (5.8)	22(20.4)	19(19.8)	111(18.4)
	Others	13 (6.7)	5 (5.0)	6 (5.8)	4 (3.8)	3 (3.1)	31 (5.2)
Unfavorite reason	Strong flavor	27(13.8)	14(13.9)	20(19.4)	24(22.2)	18(18.8)	103(17.1)
	Bad texture	46(23.6)	21(20.8)	16(15.5)	21(19.4)	14(14.6)	118(19.6)
	Anxiety for agricultural chemicals	88(45.1)	58(57.4)	57(55.3)	48(44.4)	58(60.4)	309(51.2)
	Others	34(17.5)	8 (8.0)	10 (9.7)	15(13.9)	6 (6.3)	73(12.1)
Total	195(100)	101(100)	103(100)	108(100)	96(100)	603(100)	

* p<.05

다고 응답하였다. 50대 주부는 전체의 66.7%가 갯잎을 좋아하는 것으로 나타나 Table 2에서처럼 높은 섭취율과 무관하지 않았다.

결과적으로 20대 미혼여성부터 50대 주부까지 전체의 59.2%가 갯잎을 좋아하고 것으로 나타났고, 4.8%만이 갯잎을 싫어하는 것으로 조사되어 보통이라고 응답한 36.0%의 부동층을 감안하면 갯잎에 대한 기호도가 대체로 높은 것으로 나타났으며 연령간에는 $p<.01$ 수준에서 유의차가 있었다.

Table 4는 갯잎을 좋아하는 이유와 싫어하는 이유에 대하여 조사한 결과이다.

갯잎을 좋아하는 이유로는 '향이 좋아서'가 60.5%, '영양가가 높아서'가 18.4%, '씹히는 질감이 좋아서'가 10.0%로 나타나 갯잎의 향에 대하여 매우 좋은 반응을 보였다. 연령별로는 30대주부의 경우 '향이 좋아서'가 80.6%로 가장 많이 선호한 반면에 '영양가가 높아서'에 대하여는 다른 연령대에 비하여 상대적으로 낮은 비율을 나타내 대조를 보였다. '씹히는 질감이 좋아서'는 미혼 11.8%, 20대 주부 9.9%, 30대 주부 7.8%, 40대 주부 7.4%, 50대 주부 11.5%로 낮은 편이었다.

한편 싫어하는 이유로는 '농약 등 유해물질에 대한 걱정으로'가 51.2%로 가장 높게 나타났다. '씹히는 조직감이 질기게 느껴져서'는 19.6%, '향이 강해서'는 17.1% 순이었다.

'농약 등 유해물질에 대한 걱정으로'에 대한 연령별 비율은 20대 미혼 45.1%, 20대 주부 57.4%, 30대 주부 55.3%, 40대 주부 44.4%, 50대 주부 60.4%로 모든 연령층에서 가장 높은 비율을 차지했다. '씹히는 조직감이 나빠서'는 미혼 23.6%, 20대 주부 20.8%로 20대에서는 갯잎의 향보다는 조직감이 나빠서 싫어하는 경향이 강하였다. 하지만 30대, 40대, 50대 주부는 씹히는 조직감보다는 향이 강해서 갯잎을 싫어한다는 반응이 다소 많았다.

이로 미루어 보아 보편적으로는 향이 좋아서 갯잎을 선호하지만, 농약 등의 유해물질에 대한 걱정으로 갯잎을 기피하고 있어 이에 대한 적절한 대처가 필요하다.

4. 갯잎에 대한 인식

Table 5는 갯잎의 영양가, 경제성, 맛, 향, 건강식품 유무, 농약의 사용 등에 따라 '매우 그렇다'(5점), '그렇다'(4점), '보통이다'(3점), '그렇지 않다'(2점), '매우 그렇지 않다'(1점)의 5점 척도를 이용하여 갯잎에 대하여 어떻게 인식하고 있는지를 조사하였다.

갯잎이 영양가가 높은 식품이라는 평가에 대해서는 20대 주부가 가장 높게 나타났고(M=4.18), 20대 미혼(M=3.95)과 50대 주부(M=3.90)가 비슷한 분포를 보였으며, 30대 주부와 40대 주부가 같은 인식 점수(M=3.65)를 보였으며 전체적으로는 영양가가

Table 5. Recognition on perilla leaves

Mean±S.D.

Variable	Not married	Housewives				Total	F-value
		20s	30s	40s	50s		
High nutritional food	3.95±0.73	4.18±0.79	3.65±0.80	3.65±0.80	3.90±0.77	3.87±0.79	8.84***
Economical food	3.90±0.72	3.53±1.05	3.69±0.84	3.69±0.85	3.95±0.77	3.77±0.85	4.75***
Delicious food	4.00±0.75	4.05±0.78	3.72±0.75	3.86±0.75	3.81±0.90	3.91±0.79	3.47**
Good smell food	4.10±0.81	4.01±0.78	4.10±0.66	3.89±0.88	3.96±0.86	4.02±0.80	1.62
Healthy food	3.71±0.79	3.88±0.80	3.53±0.93	3.52±0.83	3.70±0.85	3.67±0.84	3.34**

** p<.01, *** p<.001

Table 6. Preference on kkaennip use food

N(%)

Group	Not married	Housewives				Total	χ^2 -value
		20s	30s	40s	50s		
Kkaennip kimchi	65(33.3)	30(29.7)	33(32.0)	17(15.7)	26(27.1)	171(28.4)	103.94*** df=28
Kkaennip jon	26(13.3)	6 (5.9)	25(24.3)	35(32.4)	27(28.1)	119(19.7)	
Kkaennip t'wigim	24(12.3)	20(19.8)	12(11.7)	15(13.9)	6 (6.3)	77(12.8)	
Kkaennip saengch'ae	12 (6.2)	4 (4.0)	4 (3.9)	3 (2.8)	5 (5.2)	28 (4.6)	
Kkaennipsun much'im	1 (0.5)	13(12.9)	4 (3.9)	4 (3.7)	2 (3.8)	24 (4.0)	
Kkaennip ssam	32(16.4)	19(18.8)	21(20.4)	28(25.4)	25(19.9)	125(20.7)	
Kkaennip kimbab	35(17.9)	9 (8.9)	4 (3.9)	6 (5.6)	5 (5.2)	59 (9.8)	
Total	195(100)	101(100)	103(100)	108(100)	96(100)	603(100)	

*** p<.001

높다(M=3.87)고 평가했다.

갯잎의 경제성에 대해서는 50대 주부가 가장 그렇다고 평가하였다(M=3.95). 다른 연령층의 경우도 대부분이 경제적인 식품이라고 평가하였다(M=3.53 이상).

갯잎의 맛에 대해서는 20대 미혼과 20대 주부가 매우 맛이 좋다고 평가했으며, 30~50대 주부도 이 좋다고 평가한 것으로 나타나(M=3.72이상) 전체적 맛이 좋다고 인식하였다(M=3.91).

갯잎의 향에 대한 조사에서는 20대 미혼과 20대 주부와 30대 주부가 가장 높은 인식점수를 보였고(M=4.10), 전체적으로도 높은 점수를 보였다(M=4.02).

'영양가가 높은 식품이다', '경제적인 식품이다'의 항목에서는 p<.001의 수준에서 연령간에 유의차가 있었고, '맛이 좋다', '건강식품이다'의 항목에서는 p<.01의 수준에서 연령간에 유의차가 있었다.

전체적으로 보면 여성들은 갯잎의 향을 가장 선호하고, 다음으로 맛, 영양가, 경제성, 건강식품의 순으로 인식도가 높게 나타났다.

5. 갯잎 이용음식에 대한 기호도

Table 6은 갯잎을 이용한 여러 가지 음식에 대한 연령별 기호도를 조사한 것이다.

미혼의 경우 좋아하는 음식이 갯잎김치 33.3%, 갯잎을 넣은 김밥 17.9%, 갯잎쌈 16.4%, 갯잎전 12.3%, 갯잎튀김 12.3%, 갯잎생채 6.2%, 갯잎순 무침 0.5% 순으로 나타났다. 20대 기혼주부는 갯잎김치 29.7%, 갯잎튀김 19.8%, 갯잎쌈 18.8%, 갯잎순 무침 12.9%, 갯잎을 넣은 김밥 8.9%, 갯잎전 5.9%, 갯잎생채 4.0% 순이었다. 30대 주부의 경우는 갯잎김치 32.0%, 갯잎전 24.3%, 갯잎쌈 20.4%, 갯잎튀김 11.7% 순이었고, 갯잎생채와 갯잎순 무침, 갯잎을 넣은 김밥이 각각 3.9%로 조사되었다.

Table 7. Use pattern on market kkaennip kimchi

						N(%)
Variable	Group	Seldom	Sometimes	Often	Total	χ^2 -value
Age	Not married	96(49.2)	83(42.6)	16 (8.2)	195(32.3)	63.48*** d.f=8
	20s housewives	44(43.6)	38(37.6)	19(18.8)	101(16.7)	
	30s housewives	78(75.7)	21(20.4)	4 (3.9)	103(17.0)	
	40s housewives	81(75.0)	23(21.3)	4 (3.7)	108(17.9)	
	50s housewives	72(75.0)	22(22.9)	2 (2.1)	96(15.9)	
Educational level	Below high school	232(69.5)	89(26.6)	13 (3.9)	334(55.3)	25.05***
	Above college	139(51.7)	98(36.4)	32(11.9)	269(44.6)	d.f=2
Place of birth	Rural and fishery	188(74.9)	59(23.5)	4 (1.6)	251(41.6)	51.51*** d.f=4
	Small city	96(58.5)	45(27.4)	23(14.0)	164(27.1)	
	Large city	87(46.3)	83(44.1)	18 (9.6)	188(31.1)	
Total		371(61.5)	187(31.0)	45 (7.5)	603(100)	

*** p<.001

40대 주부는 깻잎전 32.4%, 깻잎쌈 25.4%, 깻잎김치 15.7%, 깻잎튀김 13.9%, 깻잎을 넣은 김밥 5.6%, 깻잎순 무침 3.7%, 깻잎생채 2.8% 순으로 나타났으며, 50대 주부의 경우는 깻잎전 28.1%, 깻잎김치 27.1%, 깻잎쌈이 19.9%로 비슷한 분포를 보였고, 깻잎튀김 6.3%, 깻잎생채와 깻잎을 넣은 김밥이 각각 5.2%, 깻잎순 무침 3.8% 순으로 조사되었다.

전체적으로 살펴보면, 여성들이 가장 선호하는 깻잎 이용음식은 깻잎김치로 28.4%가 좋아하는 것으로 나타났고, 다음으로 깻잎쌈 20.7%, 깻잎전 19.7%, 깻잎튀김 12.8%, 깻잎을 넣은 김밥 9.8%, 깻잎생채 4.6%, 깻잎순 무침 4.0% 순이었다. 깻잎 이용음식에 대한 기호도는 p<.001수준에서 연령간에 유의차가 있었다.

6. 시판 깻잎 김치의 이용실태

Table 7은 시판 깻잎김치의 이용실태에 대한 연령별, 학력별, 출생지별로 살펴본 결과이다. '시판 깻잎김치를 거의 이용하지 않는다'는 61.5%, '가끔 이용한다'는 31.0%, '자주 이용한다'는 7.5%였다.

연령별로는 '거의 이용하지 않는다'가 20대 미혼의 49.2%, 20대 주부의 43.6%, 30대 주부의 75.7%, 40대 주부의 75.0%, 50대 주부의 75.0%였다. 시판 깻잎김치를 이용하는 비율은 미혼 50.8%, 20대 주부 56.4%, 30대 주부 24.3%, 40대 주부 25.0%, 50대 주

부 25.0%로 20대가 30, 40, 50대에 비해 시판 깻잎김치를 더 많이 이용하는 것으로 나타났다.

학력별로 살펴보면 '전혀 이용하지 않는다'는 항목에서 고졸이하가 69.5%, 전문대졸 이상이 51.7%로 학력이 높을수록 시판 깻잎 김치를 이용하는 비율이 높아짐을 알 수 있다. 시판 깻잎김치의 이용실태는 연령별, 학력별, 출생지별로 p<.001수준에서 유의차가 있었다.

출생지별로는 '거의 이용하지 않는다'는 항목에서 농어촌이 74.9%, 중소도시 58.5%, 대도시 46.3%로 농촌 출신보다는 중소도시 출신이, 중소도시 출신보다는 대도시에서 출생한 여성이 시판 깻잎김치를 더 많이 이용하는 것으로 나타났다.

7. 시판 깻잎김치에 대한 이미지

Table 8은 시판 깻잎김치에 대한 이미지를 나타낸 것이다. 각 항목에 대해서 '매우 그렇다'(5점), '그렇다'(4점), '보통이다'(3점), '그렇지 않다'(2점), '매우 그렇지 않다'(1점)의 5점 Likert 척도를 이용하여 그 이미지를 알아보았다.

시판 깻잎김치에 대한 전체적인 이미지는 '편리하다', '애정이 없다', '빠르다', '값이 비싸다', '염분이 많다', '보기에 좋다'라는 항목에서 평균 3점이상의 높은 점수를 나타낸 반면 '맛이 좋다', '영양이 균형적이다', '몸에 좋다', '위생적이다', '안전하다', '친근

Table 8. Image on market kkaennip kimchi

Mean±S.D

Variable	Not married	Housewives				Total	F-value
		20s	30s	40s	50s		
To be convenient	4.07±0.75	3.98±1.01	3.23±1.19	3.41±1.06	3.69±1.07	3.73±1.04	16.68***
Not affectionate	3.99±0.97	4.01±1.01	3.17±1.10	3.56±0.99	3.74±1.03	3.75±1.06	15.20***
Fast	4.24±0.83	4.10±0.93	3.42±1.22	3.58±1.09	3.91±1.09	3.90±1.06	14.86***
Expensive	3.63±0.80	3.47±0.95	2.91±1.13	3.15±1.15	3.42±1.06	3.36±1.03	10.23***
To have flavor	2.76±0.94	2.48±0.81	3.01±0.80	2.82±0.97	2.80±1.00	2.77±0.92	4.55***
Contains a lot of salt	3.79±0.96	3.72±1.12	2.85±0.91	3.20±1.00	3.24±0.95	3.43±1.05	19.98***
Balnced nutrition	2.78±0.79	2.58±0.91	2.78±0.82	2.81±0.89	2.82±0.87	2.76±0.85	1.33
Good for the health	2.75±0.84	2.55±0.85	2.69±0.89	2.62±1.03	2.73±0.81	2.68±0.88	1.05
To be sanitate	2.23±0.73	2.45±1.01	2.63±0.96	2.47±0.94	2.56±0.99	2.43±0.91	4.21**
To be safe	2.33±0.75	2.36±0.99	2.64±0.99	2.54±0.97	2.57±0.95	2.46±0.91	2.95**
Good appearance	2.95±0.77	2.92±0.73	3.22±0.88	2.81±0.99	3.15±0.95	3.00±0.87	4.20**
Good smell	2.75±0.86	2.85±0.75	3.12±1.05	2.85±1.12	3.20±0.96	2.92±0.96	4.97**
To be fond of	2.07±0.86	1.93±1.02	2.66±0.98	2.54±1.12	2.41±1.03	2.29±1.02	11.37***
To be fresh and bright	2.05±0.95	1.86±1.02	2.58±1.14	2.62±1.21	2.52±1.21	2.29±1.13	11.78***
Total	3.05±0.26	2.95±0.37	2.95±0.54	2.94±0.48	3.07±0.40	3.00±0.40	2.80*

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

감이 있다', '산뜻함이 있다' 등의 항목에서는 보통의 이미지를 나타내었다. 대부분의 이미지에 대하여 $p<.01$, $p<.001$ 수준에서 연령간에 유의차를 보인 반면 영양면이나 몸에 좋다는 항목에서는 전 연령층에서 낮은 이미지 점수를 부여하였고 연령간에도 유의차가 나타나지 않았다.

'편리하다'와 '빠르다'의 항목은 특히 미혼에게서 가장 높은 점수를 보여 가장 낮은 점수를 부여한 30대 주부와 대조를 보였다.

시판 갯잎김치에 대한 이미지를 연령별로 살펴보면 '맛이 있다'는 평가에 있어서는 30대 주부가 가장 높게 나타났다($M=3.01$). 전체적인 평가에 있어서도 $M=2.77$ 로 시판 갯잎김치의 맛은 보통이라고 할 수 있다. '영양소의 균형이 적당하다'는 평가에 있어서 전체적으로 보통이라고 평가했으며($M=2.76$), 50대 주부가 가장 높은 평가를 했다($M=2.82$). '몸에 좋다'는 평가에 있어서도 전체적으로($M=2.68$) 보통이라고 평가했으며 미혼과($M=2.75$) 50대 주부($M=2.73$)가 높은 평가를 하였다. '위생적이다'와 '안전하다'의 평가에서는 전체적으로 약간 위생적이지 못하고($M=2.43$), 약간 안전에 불안한 것으로($M=2.46$) 조사되었다.

'보기에 좋다'라는 평가에서는 30대 주부($M=3.22$)가 가장 높은 평가를 했고, 다음이 50대 주부였으며($M=3.15$), 전체적으로도 보기에는 괜찮은 것으로 나타났다($M=3.00$). 시판 갯잎김치의 '냄새'에 대해서는 대체적으로 보통수준으로 생각하고 있는 것으로 나타났다($M=2.92$). 시판 갯잎김치의 '친근감'과 '산뜻함'에 대한 평가에서는 20대 주부가 친근감이나 산뜻함이 없다고 평가($M=1.98$, $M=1.86$)하였고, 다음이 미혼이었으며($M=2.07$, $M=2.05$), 이와 반대로 30대 주부가 시판 갯잎김치의 친근감이나 산뜻함을 가장 높게 평가했다($M=2.66$, $M=2.58$). 전체적으로는 $M=2.29$ 로 보통으로 생각하는 것으로 조사되었다. 결과적으로 시판 갯잎김치는 그 편리성이나 신속성 등에서는 좋은 평가를 받았지만, 값이나 맛, 정성, 염도, 위생성, 안전성, 친근함, 산뜻함 등에서는 아직까지 좋은 평가를 받지 못하는 것으로 나타났다. 또한, 맛벌이 부부가 많은 계층인 30대 주부에게 이미지가 가장 좋은 편이었으며, 젊은층일수록 시판 갯잎김치의 편리성은 높이 평가하지만 친근하게 느끼지는 않는다는 것을 알 수 있었다.

이상에서 살펴본 바와 같이 우리 나라의 미혼여성 및 20~50대 주부들은 갯잎에 대하여 높은 인식과

기호도를 가진데 비하여 실제 구입빈도나 섭취량은 그다지 많지 않은 것으로 나타났다.

깻잎은 80~90%의 수분을 함유하고 있어 소화흡수에 좋을 뿐만 아니라 다량의 비타민 C와 무기질을 함유하고 있어 뼈 형성과 골다공증 예방에 좋은 식품이므로 깻잎의 이용을 늘리기 위해서는 깻잎쌈이나 깻잎김치 등의 전형적인 섭취방법 이외에 깻잎전, 김밥, 깻잎을 이용한 퓨전요리 등 다양한 요리의 개발이 모색되어야 할 것이다.

현대사회는 급속도로 변화되어가고 있으며, 이로 인해 여성의 사회참여도 점차 확산되어가고 있다. 이러한 흐름에 발맞추어 여성의 가사노동을 줄이기 위한 여러 가지 노력이 경주되고 있는데 여러 시판음식의 개발도 큰 부분을 차지한다고 하겠다. 이런 면에서 시판 깻잎음식의 다양한 메뉴의 개발과 위생적인 부분의 개선과 맛이 향상된다면 시판 깻잎음식을 더 자주 접할 수 있는 기회가 마련될 수 있을 것으로 사료된다.

IV. 요약

본 연구는 미혼 및 20~50대 주부들의 깻잎 이용실태를 조사하기 위하여 설문지를 통하여 깻잎의 이용실태, 깻잎과 깻잎김치에 대한 기호도와 인식, 시판 깻잎김치에 대한 이용실태 및 이미지 등을 조사하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 깻잎의 구입빈도는 1달에 1~2회가 31.6%로 가장 많았고 깻잎을 구입하는 장소는 시장이 47.4%로 가장 높았다. 1회 구입량은 1~2묶음이 46.7%로 가장 많았으며 1회 섭취량은 5~10장이 50.4%로 가장 높은 분포를 나타내었다. 남은 깻잎의 처리는 냉장고에 보관하는 경우가 85.4%로 가장 높았다.
2. 깻잎에 대한 기호도는 '좋아한다'가 59.2%, '보통이다'가 36.0%, '싫어한다'가 4.8%로 나타났다. 깻잎을 좋아하는 이유는 향이 좋아서가 60.5%로 가장 높고, 싫어하는 이유는 농약 등 유해물질에 대한 걱정이 51.2%로 나타났다.
3. 깻잎에 대한 인식은 '향이 좋은 식품이다'에서 가장 높은 인식점수를 보였으며(M=4.00), 다음은 '맛이 좋은 식품이다'와 '영양가가 높은 식품이다'로 각각 M=3.91, M=3.87이었다.
4. 가장 선호하는 깻잎 이용음식은 깻잎김치로 28.4%를 차지하였으며 다음은 깻잎쌈과 깻잎전으로 각각 20.7%와 19.7%이었으며 깻잎김밥, 깻잎생채, 깻잎순 무침에서는 10%미만으로 기호도가 낮았다.
5. 시판 깻잎김치의 이용실태는 '전혀 이용하지 않는다'가 61.2%, '가끔 이용한다'가 31.0%, '자주 이용한다'가 7.5%로 연령이 낮을수록, 학력이 높을수록, 대도시 출신일수록 시판 깻잎 김치를 더 많이 이용하였다.
6. 시판 깻잎김치에 대한 이미지는 그 편리성이나 신속성 등에서는 긍정적인 반응을 보였지만, 값이나 맛, 정성, 염도, 위생성, 안전성, 친근함, 산뜻함 등에서는 대체적으로 이미지가 낮은 것으로 평가되었다.

V. 참고문헌

1. 윤평섭: 한국원예식물도감, 지식산업사, 1989.
2. Lim, C. I., Park, W. and Park, S. K. : Studies on the year-round cultivation of perilla leave for production.(I), Studies of photoperiodic reaction. Res. Rept. RDA(H), 31(3): 23-30, 1989.
3. Lim, C. I., Park, K. W. and Park, S. K. : Studies on the year-round cultivation of perilla leave for production, (II) The effect of light and temperature on the growth of perilla Rec., Rept. RDA(H), 31(3): 31-38, 1989.
4. 박충범: 들깨 재배작황과 품종선택(<http://www.nces.go.kr/lor/Default.htm>, 2000. 7. 30).
5. Lee, B. H., Lee, S. T. and Kim Y. S. : References Review for the Scientific Researches on Perilla, RDA, J. Indus. Corp. Sci., 40(1): 80-112, 1998.
6. Kang, H. S. : Studies on the Volatile Components in Perilla Leaves, MS Thesis, Graduate School, Dongduk Women's University, 1987.

7. Shin, K. K. : Studies on Lipids and Volatile components of Korean Perilla Leaves, MS Thesis, Graduate School, Hanyang University, 1990.
8. Perilla Extract(<http://www.mishima.fi/perilla/an-anti-allergy.html>, 2000. 5. 30).
9. Ryu, S. N., Lee, S. T., Lee, J. I. and Lee, J. H. : Industrial Utilization and Function of Omega Fatty Acid and Their Content Variation in Perilla, Korean J. Crop Sci., 41(Quality): 110-122, 1996.
10. Yu, H. C., Aimo, N. and Jukka, P. : Perilla and the Treatment of Allergy, (<http://www.clarinet.fi/~yuhanki/perilla.html>, 2000. 5. 30).