

## 서울지역의 김치섭취에 관한 실태조사

강선이 · 한명주  
경희대학교 생활과학대학 식품영양학과

### Consumption Pattern of Kimchi in Seoul Area

Sun Yi Kang and Myung Joo Han  
Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University

#### Abstract

The objectives of this study were to determine the consumption pattern and importance of Kimchi in our meals, and the preference of Kimchi. The 77.0% of the housewife respondents were preparing Kimchi at home. The reasons for not making Kimchi were 'don't have time'(39.4%), 'don't know how to make Kimchi'(18.2%) and 'don't eat much'(18.2%). The amounts of daily Kimchi intake of the respondents were 'less than 50g'(42.3%) or '50-100g'(29.8%). They ate Kimchi because it was 'delicious'(48.4%) or 'habitual'(39.5%). The 70.0% of the respondents answered that Kimchi was important in each meal. The most respondents favored 'moderate' in the degree of fermentation(48.1%), hot taste(65.0%) and salty taste(72.4%). As the age of the respondents increased, they favored less sour, less hot and less salty taste. Baechu Kimchi(4.15), Chonggak Kimchi(3.89), Dongchimi(3.85), Kkaktugi(3.74), water Kimchi(3.67) were preferred by the respondents. The 73.97% of the respondents preferred Kimchi Jjigye. The 10- to 19-years old respondents preferred Kimchi Jjigye(52.8%), Kimchi pan cake(24.5%) and fried rice with Kimchi(17.0%).

Key words: Kimchi, consumption pattern, preference, Baechu Kimchi

#### 1. 서 론

김치는 채소를 소금물에 담근다는 의미의 침채 혹은 담채로 발음되었는데 구개음화로 인해 침치가 되었다가 오늘날의 김치가 된 것으로 추정된다<sup>1,2)</sup>. 한국, 일본, 독일에서는 채소를 소금에 절이는 것이 많고, 동남아시아와 다른 서구권 국가에서는 식초에 담가두는 방법을 주로 사용한다<sup>1)</sup>. 채소류의 소금 절임은 인류가 창안해 낸 훌륭한 저장 방법으로, 소금은 세계 각 지역에서 5000년 전부터, 우리나라에는 신석기시대부터 이용한 식품재료의 하나였는데 소금을 이용한 채소절임식품은 각 지역의 자연환경과 문화적 배경에 따라 다양하게 생겨나고 발전해왔다<sup>1,3)</sup>.

우리나라는 봄, 여름, 가을, 겨울 4계절이 뚜렷하

기 때문에 계절 감각에 맞는 김치를 담가 먹는 음식문화를 이루어왔다. 생산되는 농작물의 종류에 따라 봄에는 햇배추나 미나리, 열갈이배추 등으로 햇배추김치와 나박김치를 담가 식욕을 돋우고, 여름철에 담그는 김치는 양념이 적어서 맛이 담백하면서 열무나 오이를 주재료로 많이 이용하며, 가을에는 고추나 깻잎 등을 이용한 김치를, 겨울철에는 주로 배추와 무를 이용하여 통배추김치, 깍두기, 총각김치, 동치미 등 다양한 종류의 김치를 담그는데 양념류를 많이 넣고 재료도 더욱 다양하게 쓴다<sup>4,5)</sup>. 김치는 식이 섬유가 함유된 저 칼로리 식품으로 장의 활동을 활성화하면서 콜레스테롤 수치를 저하시키며 당뇨병, 심장질환, 비만 등 성인병 예방에 효과적이다<sup>1,6,7)</sup>. 김치가 숙성함에 따라 증가하는 유산균은 요구르트와 같이 유해균의 생육을 억제시키는 정장작용을 가지며 김치에 첨가되는 젓갈류와 같은 수산물 절임은 쌀밥 중심의 식생활에서 부족하기 쉬운 아미노산을 공급함으로써 영양상의 균형을 유지하여 준다<sup>7)</sup>.

Corresponding author: Myung Joo Han, Kyung Hee University, Hoegidong, Dongdaemungu, Seoul 130-701, Korea  
Tel: 02-961-0553  
Fax: 02-961-0260  
E-mail: mjhan@khu.ac.kr

김치는 예로부터 각 가정에서 자가 제조하여 소비되어 왔으나, 최근에는 여성의 사회참여, 외식 산업의 발달, 주거환경의 변화, 핵가족화, 단체급식의 증가, 김치 제조산업의 발달 등으로 시판 김치를 이용하는 가정이 늘고 있다<sup>8)</sup>. 한국인의 식생활이 편이성과 기호 위주의 식생활을 지향하는 경향으로 점차 변화하면서 식습관이 형성되는 시기인 사춘기 이전에 접하는 음식물과 식품의 섭취에 대한 선호도에 대한 체험이 성장 후의 식품선택에 큰 영향을 준다고 한다<sup>4,9)</sup>. 문 등<sup>9)</sup>의 연구에서 초·중·고등학생을 대상으로 한 김치섭취에 관한 조사를 보면 전체 85~90%가 김치를 이용한 음식을 '좋아한다.' 라고 응답해 아직까지는 우리 나라 청소년들에게 김치는 친숙한 음식이라고 보고하고 있다. 지금까지 김치의 선호도와 소비실태에 관한 연구들이 조사 대상 연령층을 초·중·고·대학생 등으로 분류하여 조사한 연구들<sup>3,10-13)</sup>이 있으나, 종합적인 연령층을 대상으로 한 연구가 미비하기에 본 연구에서는 서울 지역의 일반인을 대상으로 김치의 소비 실태와 선호하는 김치의 맛과 종류, 김치를 이용한 음식 등을 조사하고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 조사는 2000년 6월 26일부터 8월 31일까지 서울지역에 거주하는 남녀를 대상으로 총 350부의 설문지를 배부한 후 338부를 회수하여 조사자료로 이용하였다.

### 2. 조사 내용 및 방법

본 조사를 위한 설문지는 조사대상자의 일반적 특성, 김치제조에 관한 인지도와 섭취 실태, 부식에서의 김치의 중요도, 선호하는 김치의 맛, 김치의 선호도와 김치이용음식의 섭취빈도로 구성하였고, 조사 방법은 배부한 설문지를 조사 대상자가 직접 기록하게 하였다. 김치에 대한 종류별 선호도는 5점 척도(1=매우 싫어한다. 2=약간 싫어한다. 3=보통이다. 4=약간 좋아한다. 5=매우 좋아한다)로 나타내었다.

### 3. 조사 자료 처리

SAS(Statistical Analysis System) program을 이용하여 김치류의 자가제조여부 및 섭취량과 섭취이유 등은 빈도와 백분율로 나타내었고 성별에 따른 유

의성 검증은  $\chi^2$ -test로 조사하였다. 성별에 따른 김치의 선호도는 T-test, 연령별 김치의 선호도는 ANOVA에 의해 유의성을 조사하였고 평균치간의 차이는 Duncan's multiple test로 검정하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자는 남자 160명(47.3%), 여자 189명(52.7%)이었고 Table 1에서 보는 바와 같이 핵가족이 차지하는 비율은 88.3%로 대가족의 11.7%보다 높게 나타났으며, 최종학력은 대졸이 조사 대상자의

Table 1. General characteristics of survey respondents

Characteristics	N(%)		
	Male	Female	Total
<b>Family</b>			
Mono family	138(87.3)	157(89.2)	295(88.3)
Multi family	20(12.7)	19(10.8)	39(11.7)
Total	158(47.3)	176(52.7)	334(100)
<b>Formal education</b>			
Element	3( 1.9)	8( 4.5)	11( 3.3)
Middle school	46(28.9)	4( 2.3)	50(14.8)
High school	14( 8.8)	40(22.5)	54(16.0)
Junior college	4( 2.5)	17( 9.6)	21( 6.2)
College	60(37.7)	83(46.6)	143(42.4)
Advanced degree	32(20.1)	26(14.6)	58(17.2)
Total	159(47.2)	178(52.8)	337(100)
<b>Monthly incomes(10,000 won)</b>			
Less than 100	8( 6.2)	5( 3.1)	13( 4.5)
100-150	23(17.8)	18(11.0)	41(14.0)
150-200	28(21.7)	30(18.4)	58(19.9)
200-250	35(27.1)	40(24.5)	75(25.7)
250-300	18(14.0)	22(13.5)	40(13.7)
300 or more	17(13.2)	48(29.5)	65(22.3)
Total	129(44.2)	163(55.8)	292(100)
<b>Occupation</b>			
Student	68(42.5)	33(18.5)	101(29.9)
Salary man	10( 6.3)	4( 2.3)	14( 4.1)
Public service	22(13.8)	13( 7.3)	35(10.4)
Liberal	14( 8.8)	1( 0.6)	15( 4.4)
Professional	33(20.6)	10( 5.6)	43(12.7)
Housewife	1( 0.6)	112(63.0)	113(33.4)
Others	12( 7.5)	5( 2.8)	17( 5.0)
Total	160(47.3)	178(52.7)	338(100)
<b>Age</b>			
10-19	51(32.1)	9( 5.1)	60(17.8)
20-29	28(17.6)	59(33.2)	87(25.8)
30-39	23(14.5)	26(14.6)	49(14.5)
40-49	16(10.1)	40(22.5)	56(16.6)
50-59	22(13.8)	30(16.9)	52(15.4)
More than 60	19(12.0)	14( 7.9)	33( 9.8)
Total	159(47.2)	178(52.8)	337(100)

42.4%로 가장 높은 비율을 나타내었다. 한달 평균 수입은 '200-250만원'이 25.68%로 가장 많았고, '300만원이상'이 22.3%, '150-200만원'이 19.9%, '100-150만원'이 14.0%, '250-300만원'이 13.7%, '100만원미만'이 4.5%의 순으로 나타났다. 직업은 주부가 33.4%로 가장 많았고, 학생이 29.9%, 전문직 종사자가 12.7%, 공무원이 10.4%, 기타가 5.0%, 자영업이 4.4%, 회사원이 4.1%의 순으로 나타났다. 연령에 따른 분포는 10-19세는 17.8%, 20-29세는 25.8%, 30-39세는 14.5%, 40-49세는 16.6%, 50-59세는 15.4%, 60세 이상이 9.8%이었다.

## 2. 김치 제조에 관한 인지도와 섭취실태

가정에서 김치를 담그는 비율은 77.0%로 그렇지 않은 경우인 23.0%보다 높았고, 주부의 취업유무에 따라 가정에서 김치를 담그는 비율은 전업주부가 85.5%로 취업주부의 66.7% 보다 높게 나타났다(Table 2). 가정에서 김치를 담그지 않는 주부를 대상으로 한 김치를 담그지 않는 이유는 '시간이 없어서'가 39.4%, '담그는 방법을 알지 못해서'와 '잘 먹지 않아서'가 18.2%, '번거로워서'와 기타의견이 12.1% 순으로 나타났다(Table 3).

성별에 따른 김치 섭취량은 남녀간의 유의성이 나타나지 않았고 남성과 여성 모두 하루에 김치를 '50g이하'를 섭취하는 경우가 43.3%로 가장 많았다. '50-100g'을 섭취하는 경우가 남성 32.9%와 여성 27.0%, '300g이상', '100-150g', '150-200g'의 순으로 나타났으며 '김치를 전혀 먹지 않는다'는 경우는 남성 1.3%, 여성 0.6%로 나타났다(Table 4). 연령에 따라서는 10-19세는 '50g 미만'과 '50-100g' 섭취한다는 응답이 32.8%로 가장 높게 나타났으며, 20-29세는 '50g미만' 섭취한다가 37.9%, 30-39세는 '50-100g'이 49.0%, 40-49세, 50-59세, 60세 이상에서는 '50g 미만'이 각각 50.0%, 53.9%, 51.5%로 나타났다. 전체적인 김치 섭취량을 살펴보면 '50g 미만'이 42.4%로 가장 많고, '50-100g'이 29.6%, '200g 이상'은 12.5%

로 나타났다. 김치를 '먹지 않는다'의 경우는 0.9%로 낮게 나타났으며 먹지 않는 이유는 모두 '맛이 없어서'라고 응답했다(Table 5).

식생활의 서구화, 여성의 사회 진출과 함께 핵가족의 증가가 가공 식품의 수요를 늘려 우리나라 사람들의 식생활을 변화시킴으로 인해 김치의 섭취가 감소한 것으로 나타나는데 본 연구에서도 하루에 김치를 '100g 미만' 섭취하는 경우의 비율이 72.9%

**Table 2. Frequency making Kimchi at home by housewife's employment** N(%)

Preparing Kimchi	Housewife's employment		Total	Note
	working	not working		
Making at home	34(66.7)	53(85.5)	87(77.0)	DF=1
Not making at home	17(33.3)	9(14.5)	26(23.0)	$\chi^2=5.593$ p=0.018
Total	51(45.1)	62(54.9)	113(100)	

**Table 3. The reason for not making Kimchi at home** N(%)

The reason for not making Kimchi	Housewife's employment		Total
	working	not working	
Too much complicated	1( 5.3)	3(21.4)	4(12.1)
Don't have time	10(52.6)	3(21.4)	13(39.4)
Don't know how to make Kimchi	3(15.79)	3(21.43)	6(18.2)
Don't eat well	2(10.5)	4(28.6)	6(18.2)
Others	3(15.8)	1( 7.1)	4(12.1)
Total	19(57.6)	14(42.4)	33(100)

**Table 4. The amount of daily Kimchi intake by gender** N(%)

Daily Kimchi intake	Male	Female	Total	Note
Not eating	2( 1.3)	1( 0.6)	3( 0.9)	DF=5
Less than 50g	60(38.0)	82(46.1)	142(42.3)	$\chi^2=6.420$ p=0.267
50-100g	52(32.9)	48(27.0)	100(30.0)	
100-150g	16(10.1)	19(10.7)	35(10.4)	
150-200g	10( 6.3)	4( 2.3)	14( 4.2)	
More than 200g	18(11.4)	24(13.5)	42(12.5)	
Total	158(47.0)	178(53.0)	336(100)	

**Table 5. The amount of daily Kimchi intake by age** N(%)

Daily Kimchi intake	Age						Total
	10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	More than 60	
Not eating	1( 1.7)	2( 2.3)	0( 0 )	0( 0 )	0( 0 )	0( 0 )	3( 0.9)
Less than 50g	19(32.8)	33(38.0)	17(35.0)	28(50.0)	28(53.9)	17(51.5)	142(42.4)
50-100g	19(32.8)	22(25.3)	24(49.0)	14(25.0)	11(21.2)	9(27.3)	99(29.6)
100-150g	7(12.1)	11(12.6)	2( 4.1)	6(10.7)	4( 7.7)	5(15.2)	35(10.5)
150-200g	3( 5.2)	7( 8.1)	0( 0 )	1( 1.8)	1( 1.9)	2( 6.1)	14( 4.2)
More than 200g	9(15.5)	12(13.8)	6(12.2)	7(12.5)	8(15.4)	0( 0 )	42(12.5)
Total	58(17.3)	87(26.0)	49(14.6)	56(16.7)	52(15.5)	33( 9.9)	335(100)

를 차지하고 있다. 송 등<sup>10)</sup>의 연구에 의하면 과거 우리나라의 김치 섭취량은 하루 300g 정도였으나 현재의 김치 섭취량이 현저히 감소함을 볼 수 있는데 성인병 예방 등을 위해 1일 김치 섭취량을 150g 정도를 섭취할 것을 권장하고 있으므로 우리 전통 발효식품인 김치의 소비를 증진시킬 수 있는 방법을 모색해야 하겠다.

성별에 따른 김치를 섭취하는 이유는 남성의 경우에는 51.6%가 '맛이 있어서', 34.0%가 '습관적으로'라고 하였고, 여성의 경우에도 '맛이 있어서'가 45.5%, '습관적으로'가 44.4%로 남녀간 유의성이 나타나지 않았다(Table 6). 조사대상자의 48.4%가 '맛이 있어서', 39.5%가 '습관적으로 김치를 섭취한다고 응답하였다. 김치가 유산균 발효시킨 건강식품으로 인식되고 있는데 반하여 조사대상자의 6.3%가 '영양적이므로' 3.3%가 '건강에 좋으므로' 김치를 섭취한다고 나타난 것으로 보아 김치의 기능성에 대한 인식이 부족한 것으로 사료된다.

연령별로는 10-19세는 '맛이 있어서'가 50.0%, '영양적이므로'와 '습관적으로'가 각각 16.7%로 나타났으며, 기타의견으로 '느끼한 음식과 함께 먹으면 좋다'라는 의견도 8.3%를 차지했다. '맛이 있어서'가 20-29세에서는 51.7%, 30-39세에서는 51.0%, 40-49세에서는 50.9%, 50-59세는 44.2%, 60세 이상에서는 33.3%로 나타났고, '습관적으로'가 30-39세는 42.9%, 40-49세는 41.8%, 50-59세는 51.9%, 60세 이상에서는

45.5%로 나타났다. 전체적으로 보았을 때 '맛이 있어서'가 48.2%로 가장 많았고, '습관적으로'가 39.6%로 높은 비율을 보였다(Table 7).

송 등<sup>12)</sup>의 어린이의 김치의식에 관한 실태조사에 따르면 '건강에 좋으므로' 김치를 먹는다고 응답한 초등학생이 전체의 48.0%를 차지했고, '꼭 먹어야 한다.'라고 생각하는 초등학생이 35.2%를 차지해 초등학생들에게는 단체급식을 통한 영양교육으로 김치의 기능성에 대한 인식이 높은 것으로 나타났다. 본 조사결과 김치를 섭취하는 이유로 10-19세의 50.0%가 '맛이 있어서'라고 응답하였고 '영양적이므로', '건강에 좋으므로'가 16.7%, 8.8%로 다른 연령층에 비해 영양적이고 건강식품으로서의 인식이 높은 것으로 나타났고 60세 이상에서도 15.2%가 '영양적이므로' 김치를 섭취한다고 응답했다. 그러나 20세 이상의 연령층에서는 김치의 섭취가 '습관적이므로'라고 응답한 비율이 높았다.

3. 부식에서의 김치의 중요도

부식에서의 김치의 중요성은 Table 8에서 보는 바와 같이 성별에 따른 유의성이 나타나지 않았다(Table 8). 조사대상자의 70.0%가 부식으로 김치가 '중요하다'라고 응답하였고, 27.0%가 '보통이다', 3.0%가 '중요하지 않다'로 나타났는데 대부분의 현대인들이 우리 음식에서 김치의 중요성을 인식하고 있는 것으로 사료된다.

Table 9는 연령에 따른 김치의 중요성을 나타내고 있는데 10-19세의 경우 '중요하다'(49.2%)와 '보통이다'(47.8%)가 유사한 비율을 보이는 반면 20-29세는

Table 6. The reason for eating Kimchi by gender

Reason for eating Kimchi	N(%)			
	Male	Female	Total	Note
Delicious	82(51.6)	81(45.5)	163(48.4)	DF=5
Nutritious	11( 6.9)	10( 5.6)	21( 6.2)	$\chi^2=6.794$
Habitual	54(34.0)	79(44.4)	133(39.5)	p=0.236
Healthy	5( 3.1)	6( 3.4)	11( 3.3)	
Low calorie	1( 0.6)	0( 0)	1( 0.3)	
Others	6( 3.8)	2( 1.1)	8(2.4)	
Total	159(47.2)	178(52.8)	337(100)	

Table 8. The importance of Kimchi in each meal by gender

Importance of Kimchi	N(%)			
	Male	Female	Total	Note
Important	103(64.8)	133(74.7)	236(70.0)	DF=2
Moderate	51(32.1)	40(22.5)	91(27.0)	$\chi^2=4.085$
Not important	5( 3.1)	5( 2.8)	10( 3.0)	p=0.130
Total	159(47.2)	178(52.8)	337(100)	

Table 7. The reason for eating Kimchi by age

Reason for eating Kimchi	Age						Total
	10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	More than 60	
Delicious	30(50.0)	45(51.7)	25(51.0)	28(50.9)	23(44.2)	11(33.3)	162(48.2)
Nutritious	10(16.7)	3( 3.5)	2( 4.1)	1( 1.8)	0( 0)	5(15.2)	21( 6.3)
Habitual	10(16.7)	37(42.5)	21(42.9)	23(41.8)	27(51.9)	15(45.5)	133(39.6)
Healthy	5( 8.3)	0( 0)	1( 2.0)	2( 3.6)	2( 3.9)	1( 3.0)	11( 3.3)
Low calorie	0( 0)	0( 0)	0( 0)	1( 1.8)	0( 0)	0( 0)	1( 0.3)
Others	5( 8.3)	2( 2.3)	0( 0)	0( 0)	0( 0)	1( 3.0)	8( 2.4)
Total	60(17.9)	87(25.9)	49(14.6)	55(16.4)	52(15.5)	33( 9.8)	336(100)

Table 9. The importance of Kimchi in each meal by age

Importance of Kimchi	Age						Total
	10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	More than 60	
Important	29(49.2)	64(73.6)	38(77.6)	38(67.9)	42(80.8)	24(72.7)	235(69.9)
Moderate	27(45.8)	21(24.1)	9(18.4)	18(32.1)	8(15.4)	8(24.2)	91(27.1)
Not important	3( 5.1)	2( 2.3)	2( 4.1)	0( 0 )	2( 3.9)	1( 3.0)	10( 3.0)
Total	59(17.6)	87(25.9)	49(14.6)	56(16.7)	52(15.5)	33( 9.8)	336(100)

‘중요하다’가 73.6%, 30-39세는 77.6%, 40-49세는 67.9%, 50-59세는 80.8%, 60세 이상은 72.7%로 높은 비율을 차지했다. 10대는 김치의 중요성에 대한 인식이 다른 연령층보다 낮게 나타났다. 이는 10대의 식생활양상의 변화에 연관이 있을 것이라고 사료된다.

#### 4. 선호하는 김치 맛에 대한 조사

김치의 발효 정도, 매운맛, 짠맛에 대한 선호도 조사를 실시한 결과 짠맛에 대해서는 성별에 따른 유의성이 나타났다(Table 10). 조사대상자의 48.1%가 ‘보통으로 익은 김치’, 33.8%가 ‘잘 익은 김치’, 18.1%가 ‘안 익은 김치’를 선호하는 것으로 나타났다. 매운 맛에 대한 선호도는 ‘보통으로 매운 김치’를 선호한다는 응답이 65.0%, 짠맛에 대해서도 ‘보통으로 짠 김치’를 선호한다는 응답이 72.4%로 나타났다.

연령에 따른 김치의 선호도는 Table 11에서 보는 바와 같이 10-19세는 45.0%, 20-29세는 47.7%, 30-39세는 38.8%가 ‘잘 익은 김치’를 좋아하는 반면에 40세 이상에서는 ‘잘 익은 김치’보다 ‘보통으로 익은 김치’에 대한 선호도가 높음을 볼 수 있다. ‘보통으로 익은 김치’에 대해서 40-49세는 62.5%, 50-59세는 61.5%, 60세 이상에서는 57.6%를 차지한다. 본 연구

결과 10대에서 30대까지는 신맛에 대한 선호도가 상대적으로 높은 것으로 나타났고 연령이 증가할수록 신맛에 대한 선호도가 낮은 것으로 보였다. 매운 맛에 대한 연령별 선호도 조사를 살펴보면 전 연령층에서 ‘보통으로 매운 김치’를 선호하는 것으로 알 수 있다. 그러나 20-29세의 경우 41.9%가 ‘매운 김치’를 다른 연령층보다 선호하는 것으로 나타났다.

Table 10. The opinion for favorite Kimchi by gender

Opinion for favorite Kimchi	N(%)			Note
	Male	Female	Total	
Degree of fermentation				
Well fermented	54(33.8)	60(33.9)	114(33.8)	DF=2 $\chi^2=0.092$ p=0.955
Moderately	76(47.5)	86(48.6)	162(48.1)	
Not fermented	30(18.8)	31(17.5)	61(18.1)	
Total	160(47.5)	177(52.5)	337(100)	
Degree of hot taste				
Hot	41(25.6)	51(28.8)	92(27.3)	DF=2 $\chi^2=0.499$ p=0.779
Moderate	107(66.9)	112(63.3)	219(65.0)	
Not hot	12( 7.5)	14( 7.9)	26( 7.7)	
Total	160(47.5)	177(52.5)	337(100)	
Degree of salty taste				
Salty	13( 8.1)	4( 2.3)	17( 5.0)	DF=2 $\chi^2=7.094$ p=0.029
Moderate	116(72.5)	128(72.3)	244(72.4)	
Not salty	31(19.4)	45(25.4)	76(22.6)	
Total	160(47.5)	177(52.5)	337(100)	

Table 11. The opinion for favorite Kimchi by age

Opinion for favorite Kimchi	Age						Total
	10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	More than 60	
Degree of fermentation							
Well	27(45.0)	41(47.7)	19(38.8)	8(14.3)	11(21.2)	7(21.2)	113(33.6)
Moderately	22(36.7)	34(39.5)	20(40.8)	35(62.5)	32(61.5)	19(57.6)	162(48.2)
Not	11(18.3)	11(12.8)	10(20.4)	13(23.2)	9(17.3)	7(21.2)	61(18.2)
Total	60(17.9)	86(25.6)	49(14.6)	56(16.7)	52(15.5)	33( 9.8)	336(100)
Degree of hot taste							
Hot	18(30.0)	36(41.9)	14(28.6)	8(14.3)	12(23.1)	4(12.1)	92(27.4)
Moderate	40(66.7)	47(54.7)	31(63.3)	43(76.8)	34(65.4)	23(69.7)	218(64.9)
Not hot	2( 3.3)	3( 3.5)	4( 8.2)	5( 8.9)	6(11.5)	6(18.2)	26( 7.7)
Total	60(17.9)	86(25.6)	49(14.6)	56(16.7)	52(15.5)	33( 9.8)	336(100)
Degree of salty taste							
Salty	6(10.0)	3( 3.5)	1( 2.0)	1(1.8)	4( 7.7)	2( 6.1)	17( 5.1)
Moderate	52(86.7)	63(73.3)	38(77.6)	36(64.3)	35(67.3)	19(57.6)	243(72.3)
Not salty	2( 3.3)	20(23.3)	10(20.4)	19(33.9)	13(25.0)	12(36.4)	76(22.6)
Total	60(17.9)	86(25.6)	49(14.6)	56(16.7)	52(15.5)	33( 9.8)	336(100)

짠맛에 대한 경우는 전 연령층에서 모두 '보통으로 짠 김치'를 가장 선호하는 것으로 나타났는데, 40대 이상에서는 고혈압, 성인병예방을 위하여 싱거운 김치 맛을 선호하는 것으로 사료된다. 오<sup>14)</sup>의 연구에서 한국인 그룹과 미국인그룹의 김치의 맛에 대한 인식을 살펴보면 공통되는 점은 바람직한 맛으로 단맛, 감칠맛, 매운맛, 조화된 맛 등을 들었고, 바람직하지 못한 맛은 신맛, 쓴맛, 적당하지 않은 매운맛, 곰팡내 나는 맛 등을 들었으며 한국인들이 잘 발효되었을 때 나타나는 김치의 복합적인 맛을 중요하게 생각하는 반면 미국인들은 그렇지 않았다

5. 김치의 선호도와 김치이용음식의 섭취 빈도

모든 종류의 김치의 선호도는 남녀간의 유의성이 나타나지 않았고, 조사대상자가 선호하는 김치는 배추김치(4.15), 총각김치(3.89), 동치미(3.85), 깍두기(3.74), 물김치(3.67), 오이소박이(3.61), 파김치(3.24), 부추김치(3.17) 순으로 나타났다(Table 12). 총각김치, 오이소박이, 파김치, 부추김치의 선호도가 연령에 따라서 유의성이 나타났다(Table 13). 총각김치의 선호도는 20대(4.20)가 가장 높았고 10대(3.64)와 60세 이상(3.42)에서 선호도가 낮게 나타났는데 이는 노

년층은 치아가 약해져 단단한 질감의 김치를 섭취하기에 불편함을 느끼게 되어 다른 연령층에 비해 선호도가 낮은 것으로 사료된다. 오이소박이도 20대(3.93)의 선호도가 높았고 파김치와 부추김치는 10대(2.68, 2.54)의 선호도가 가장 낮게 나타났다.

Table 14에 나타난 것과 같이 김치찌개를 가장 자주 섭취한다는 남성이 69.0%, 여성이 78.0%로 가장 높게 나타났으며 남성의 경우 김치전(11.3%), 김치볶음밥(7.8%), 김치볶음(5.6%), 김칫국(4.2%), 여성은 김치 볶음밥·김치전(7.5%), 김치볶음(3.5%)의 순으로 나타났다. 기타 소수 의견으로는 김치밥(1.3%), 김치냉면(0.3%), 김치만두(0.3%)가 있었다.

연령별로 김치를 이용한 음식에 대한 섭취빈도를 살펴보면 10-19세에서는 김치찌개(52.8%), 김치전(24.5%), 김치볶음밥(17.0%), 김치볶음(5.7%) 순으로 나타났고, 20-29세에서는 김치찌개(72.3%), 김치볶음밥(13.3%), 김치전(7.2%), 김치볶음(6.0%), 김칫국(1.2%)이고, 30-39세는 김치찌개(78.7%), 김치전(10.6%), 김치볶음밥(4.3%), 김치볶음(6.4%)의 순으로 나타났다. 40-49세는 김치찌개(71.7%), 김칫국(9.4%), 김치밥(7.6%), 김치전(5.7%)김치만두(1.9%)로 나타났

Table 12. The preference<sup>1)</sup> of Kimchi by gender

Kimchi	Male (N=159)	Female (N=178)	Total (N=337)	T-value
Baechu Kimchi	4.14±0.70	4.16±0.70	4.15±0.70	-0.2476(p=0.8046)
Kkaktugi	3.76±0.85	3.71±0.92	3.74±0.89	0.4912(p=0.6236)
Chonggak Kimchi	3.83±0.99	3.94±0.82	3.89±0.90	-1.1399(p=0.2552)
Oi sobaki	3.51±1.15	3.70±0.94	3.61±1.05	-1.6745(p=0.0951)
Pa Kimchi	3.33±1.11	3.16±1.09	3.24±1.10	1.4120(p=0.1589)
Buchu Kimchi	3.14±1.10	3.19±1.05	3.17±1.07	-0.3485(p=0.7277)
Water Kimchi	3.66±1.04	3.67±0.88	3.67±0.96	-0.1303(p=0.8964)
Dongchimi	3.90±1.10	3.81±0.93	3.85±1.01	0.8095(p=0.4189)

<sup>1)</sup> 1=dislike very much 2=dislike moderately 3=moderate 4=like moderately 5=like very much

Table 13. The preference<sup>1)</sup> of Kimchi by age

Kimchi	Age						F-value
	10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	More than 60	
Baechu Kimchi	4.24±0.73	4.16±0.76	4.18±0.63	4.14±0.62	4.12±0.68	3.94±0.75	0.83(p=0.5280)
Kkaktugi	3.85±1.03	3.90±0.88	3.76±0.92	3.61±0.78	3.60±0.77	3.48±0.83	1.82(p=0.1090)
Chonggak Kimchi	3.64±1.17 <sup>cd</sup>	4.20±0.87 <sup>a</sup>	3.98±0.83 <sup>abc</sup>	4.02±0.67 <sup>ab</sup>	3.71±0.78 <sup>bcd</sup>	3.42±0.75 <sup>d</sup>	5.71(p=0.0001)
Oi sobaki	3.31±1.39 <sup>p</sup>	3.93±1.11 <sup>a</sup>	3.49±0.89 <sup>p</sup>	3.50±0.79 <sup>p</sup>	3.73±0.77 <sup>ab</sup>	3.46±0.94 <sup>p</sup>	3.29(p=0.0065)
Pa Kimchi	2.68±1.20 <sup>p</sup>	3.22±1.24 <sup>a</sup>	3.39±1.13 <sup>a</sup>	3.43±0.91 <sup>a</sup>	3.50±0.80 <sup>a</sup>	3.27±0.88 <sup>a</sup>	4.38(p=0.0007)
Buchu Kimchi	2.54±1.02 <sup>b</sup>	3.09±1.14 <sup>a</sup>	3.39±1.15 <sup>a</sup>	3.45±0.87 <sup>a</sup>	3.44±0.92 <sup>a</sup>	3.18±0.92 <sup>a</sup>	6.50(p=0.0001)
Water Kimchi	3.41±1.26	3.66±1.03	3.82±0.78	3.67±0.88	3.73±0.77	3.82±0.68	1.33(p=0.2510)
Dongchimi	3.61±1.33	3.84±1.09	4.10±0.77	3.77±0.99	3.87±0.69	4.03±0.88	1.57(p=0.1678)

<sup>1)</sup> 1=dislike very much 2=dislike moderately 3=moderate 4=like moderately 5=like very much

<sup>a,b,c,d</sup> Means in a row followed by different superscripts are significantly different at p<0.05

**Table 14. The type of the most frequently eating food prepared with Kimchi by gender**

Food prepared with Kimchi	Male	Female	Total
Kimchi jjigye	98(69.0)	135(78.0)	233(74.0)
Fried rice with Kimchi	11( 7.8)	13( 7.5)	24( 7.6)
Fried Kimchi	8( 5.6)	6( 3.5)	14( 4.4)
Kimchi pan cake	16(11.3)	13( 7.5)	29( 9.2)
Kimchi soup	6( 4.2)	3( 1.7)	9( 2.9)
Steamed rice with Kimchi	2( 1.4)	2( 1.2)	4( 1.3)
Kimchi naengmyun	1( 0.7)	0( 0 )	1( 0.3)
Kimchi mandu	0( 0 )	1( 0.6)	1( 0.3)
Total	142(45.1)	173(54.9)	315(100)

고, 50-59세에서는 김치찌개(87.2%), 김치전·김치국(4.3%), 김치볶음밥·김치볶음(2.1%), 60세 이상에서는 김치찌개(90.3%), 김치볶음밥·김치국·김치냉면(3.2%)의 순으로 나타났다(Table 15). 연령이 증가할수록 김치찌개의 비율이 높아지고, 김치볶음밥이나 김치전과 같은 기름을 이용한 음식의 섭취가 감소됨을 볼 수 있다. 문 등<sup>10)</sup>의 서울, 경기지역 초, 중, 고등학생을 대상으로 한 연구에 의하면 김치를 이용한 주된 요리로는 찌개나 국, 전, 볶음밥, 만두, 김밥속, 밀전병, 국수, 쌀, 무침 등이었다. 김치이용 음식에 대한 선호도조사를 보면 '좋아한다'가 87.9%, '보통이다'가 11.0%, '싫어한다'라고 응답한 경우는 1.2%로 나타나 대부분의 사람들이 김치를 이용한 음식을 선호하는 것으로 나타났다.

**IV. 요약 및 결론**

본 연구는 점차 서구화, 편의화를 추구하고 있는 우리의 식생활에서 김치의 위치와 중요성에 대한 인식을 파악하기 위하여 김치의 섭취실태, 선호하는 김치의 종류 및 맛, 김치이용음식의 섭취빈도를 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자들 중 가정에서 김치를 담그는 비율은 전업주부가 85.5%, 취업주부가 66.7%이었고 가정에서 김치를 담그지 않는 이유는 '시간이 없어서'(39.4%), '담그는 방법을 알지 못해서'(18.2%), '잘 먹지 않아서'(18.2%)로 나타났다. 김치의 섭취량은 조사 대상자의 42.3%가 하루에 '50g 미만', 29.8%가 '50-100g'의 김치를 섭취한다고 응답해 과거에 비해 김치의 소비량이 현저히 감소한 것을 볼 수 있다. 김치를 섭취하는 이유는 '맛이 있어서'(48.4%), '습관적으로'(39.5%)라고 응답한 비율이 높은 것으로 보아 김치의 우수성에 대한 인지도가 낮은 것으로 보이므로 성인병 예방 등을 위해 김치의 영양가, 기능, 우수성, 김치 유산균의 역할 등을 인식시켜 우리의 전통발효식품인 김치의 소비를 증가시키는 것이 바람직하다고 사료된다.
3. 김치가 부식에서 차지하는 비중이 '중요하다'라고 한 경우가 전체의 70.0%, '보통이다'라고 응답한 경우가 27.0%로 나타났다. 10대의 경우 김치가 부식에서 '중요하다'는 비율이 49.2%로 다른 연령층(67.9%-80.8%)보다 낮았다.
4. 김치의 선호하는 맛에 대한 조사에서 본 연구의 대상자들은 보통으로 익은 김치(48.1%), 보통으로 매운 김치(65.0%), 보통으로 짠 김치(72.4%)로 나타났다, 10대에서 30대까지는 매운 맛의 김치를, 연령이 높을수록 자극성이 적은 맛을 선호하는 것으로 나타나 연령이 증가할수록 성인병 등에 관련된 건강에 대한 관심이 높은 것으로 보였다.
5. 조사대상자가 선호하는 김치는 배추김치(4.15), 총각김치(3.89), 동치미(3.85), 깍두기(3.73), 물김치(3.67), 오이소박이(3.61), 파김치(3.24), 부추김치(3.17) 순으로 나타났다. 김치를 이용한 음식은 김치찌개를 섭취하는 빈도(74.0%)가 가장 높았고

**Table. 15 The type of the most frequently eating food prepared with Kimchi by age** N(%)

Food prepared with Kirchi	Age						Total
	10-19	20-29	30-39	40-49	50-59	More than 60	
Kimchi jjigye	28(52.8)	60(72.3)	37(78.7)	38(71.7)	41(87.2)	28(90.3)	232(73.9)
Fried rice with Kimchi	9(17.0)	11(13.3)	2( 4.3)	0( 0 )	1( 2.1)	1( 3.2)	24( 7.6)
Fried Kimchi	3( 5.7)	5( 6.0)	3( 6.4)	2( 3.8)	1( 2.1)	0( 0 )	14( 4.5)
Kimchi pan cake	13(24.5)	6( 7.2)	5(10.6)	3( 5.7)	2( 4.3)	0( 0 )	29( 9.2)
Kimchi soup	0( 0 )	1( 1.2)	0( 0 )	5( 9.4)	2( 4.3)	1( 3.2)	9( 2.9)
Steamed rice with Kimchi	0( 0 )	0( 0 )	0( 0 )	4( 7.6)	0( 0 )	0( 0 )	4( 1.3)
Kimchi naengmyun	0( 0 )	0( 0 )	0( 0 )	0( 0 )	0( 0 )	1( 3.2)	1( 0.3)
Kimchi mandu	0( 0 )	0( 0 )	0( 0 )	1( 1.9)	0( 0 )	0( 0 )	1( 0.3)
Total	53(16.9)	83(26.4)	47(15.0)	53(16.9)	47(15.0)	31( 9.9)	314(100)

10대는 김치찌개(52.8%), 김치전(24.5%), 김치볶음밥(17.0%)을 선호하였다.

본 연구의 결과를 볼 때 김치의 우수성을 인식시켜 김치의 섭취를 늘리고, 이를 위해 전통적인 김치의 맛을 지켜나가는 것도 중요하지만 다양한 김치를 이용한 음식을 개발하여 김치를 좀 더 친숙한 우리 전통발효식품으로서의 자리를 지켜야겠다. 최근 계절에 관계없이 채소가 생산되고 김치의 저장 설비가 발전함에 따라 기능성 식품인 김치의 섭취의 증가를 위해 김치를 저장식품 및 기호식품으로 발전시켜야 하겠으며 이를 위해 김치에 관한 좀더 구체적인 연구가 이루어져야 하겠다.

### V. 참고문헌

1. 최홍식 : 한국인의 생명, 김치. 밀알, 1995
2. www.chollian.net/special/kimchi
3. 이춘자, 김귀영, 박혜원: 김치. 대원사, 1998
4. www.kimchi.or.kr
5. 윤서석: 한국음식, 역사와 조리법. 수학사, 1993
6. 박현서, 이영순, 구성자, 한명주, 조여원 : 식생활과 건강. 효일문화사, p190, 1997
7. 오영주, 황인주, Leitzmann C. : 김치의 영양생리학적평가. '김치의 과학' 한국식품과학회 심포지움발표논문집, p.226, 1994
8. 윤인화 : 김치의 과학화연구, '김치의 과학', 한국식품과학회 심포지움발표논문집, p.34, 1994
9. Moon, HJ and Lee, YM : A survey on elementary, middle and high school students' attitude and eating behaviors about Kimchi in Seoul and Kyunggido area. Korean J. Dietary Culture, 14(1):29, 1999
10. Song YO, Kim, EH, Kim, M and Moon, JW : A survey on the children's notion in Kimchi(Ⅱ)-Children's opinions for Kimchi and their actual consuming behavior. J. Korean Soc. Food Nutri., 24(5):765, 1995
11. Han, JS, Kim, HY, Kim, JS, Suh, BS and Han, JP : A survey on elementary school children's awareness and preference for Kimchi. Korean J. Soc. Food Cookery Sci., 13(3):259, 1997
12. Song YO, Kim, EH, Kim, M and Moon, JW : A survey on the children's notation in Kimchi(Ⅰ)-Children's preferences for Kimchi, J. Korean Soc. Food Nutri., 24(5):758, 1995
13. Han, JS, Kim, MS, Kim, YJ, Choi, YH, Lee, SJ, Otani, K., Minamide, T. and Huh, SM : A survey of Japanese preference for Kimchi and Kimchi use foods. J. Soc. Food Cookery Sci., 15(4):388, 1999
14. Oh, MS : Comparative criteria for the quality characteristics of Kimchi between Korean focus group and American focus group. J. Soc. Food Cookery Sci., 14(4):388, 1998

(2002년 9월 24일 접수, 2002년 11월 7일 채택)