

강원지역 주민들의 두부 및 대두가공품 이용실태

김은실 · 정복미*
한림정보산업대학 전통조리과
*여수대학교 식품영양학과

A Study on the Consumption Patterns of Soybean curd and Processed Soybean Products of Residents in the Kwangwon Area of Korea

Eun-Sil Kim, Bok-Mi Jung*
Dept. of Traditional Cuisine, Hallym College of Information & Industry
*Dept. of Food Science and Nutrition, Yosu National University

Abstract

This study was carried out to investigate the frequency of use, knowledge, purchasing, and degree of perception of processed soybean by residents in the Kwangwon area of Korea. The frequency of use of soybean curd was once per 4~6 days(37.9%), once per 2~3 days(31.9%), once per ten days(25.3%) and everyday(4.9%). The degrees of knowledge about soybean curd were a little(56.0%), interest(16.5%), much(14.8%) and no interest(12.7%). 73.9% of respondents had no experience of preparation soybean curd. The frequency of places for the intake of soybean curd were home(83.5%), restaurant(8.8%), tofu restaurant(5.6%) and the others(2.1%). The frequency of places for purchasing of soybean curd were supermarket(59.5%), market(25.0%), the others(9.9%) and department store(5.6%). The degrees of perception of soybean curd types were soybean curd(100%), uncurdled soybean curd(93.7%), soft soybean curd(64.7%), bun soybean curd(15.7%) and seaweed soybean curd(5.2%). The experience on the use of processed soybean of the respondents was highest for soybean curd(98.6%), followed by bean sprouts, soybean paste, soy sauce, soybean oil, soy flour, residue of soybean curd, soy milk, in that order. The most frequent intake experiences of soybean processed products of the subjects were beanpaste pot stew(96.8%), followed by tofu pot stew, tofu and kimchi pot stew, uncurdled bean curd pot stew, bean mixed rice, grilled tofu, in that order.

Key words : Soybean curd, frequency of using, degree of knowledge, purchasing, soybean processed products

1. 서 론

콩을 이용한 식품은 동양에서는 콩 전체를, 서양에서는 콩의 영양성분을 분리하여 제품화하고 있다. 콩 전체를 자주 이용하는 동양권에서는 발효식품과 비 발효식품으로 편의상 나누는데, 발효식품으로는 간장, 된장, 청국장, 템페(temphe), 콩 요구르트, 콩 치즈 등이 있으며, 비 발효식품으로는 풋콩, 청콩단, 콩가루, 콩나물, 콩국 또는 두유 그리고 두부 등이

있는데 콩 단백질을 식용으로 하는 면에서 두부가 가장 대표적인 식품이라고 말할 수 있다¹⁾.

두부는 예전부터 우리 서민들의 단백질 급원으로 중요한 자리를 차지하여 왔으며²⁾ 소화흡수율이 높을 뿐만 아니라³⁾ 콜레스테롤이 없고, 무기질이 풍부하여⁴⁾ 성장발육기의 어린이와 노약자는 물론 환자들에게 좋은 식품으로 알려져 있다. 두부는 대두중의 염용성 단백질을 추출, 응고시켜 만든 고단백 식품으로서 두부 고유의 담백한 맛 때문에 최근에는 서양에서도 점차 확대되어 국제 식품화 되어 가고 있다. 또한 두부의 원료가 되는 콩 속의 성분 때문에 항암, 골다공증 및 고혈압 예방 등의 효능을 기대할 수 있으며, 열량이 낮아 다이어트 식품으로도 좋은

Corresponding author: Bok-Mi Jung, Yosu National University, Yosu, Chonnam 550-749, Korea
Tel: 061-659-3414
Fax: 061-659-3410
E-mail: jbm@yosu.ac.kr

효과를 발휘 한다⁵⁾. 두부는 약 2000년 전 중국의 한 나라 때에 제조된 것으로 알려지고 있으며, 우리나라에 도입된 시기는 확실치 않으나 고려 말 또는 그 이전이라는 추측이 일반적이다. 두부 제조 시 영향을 주는 요인으로는 대두의 품종, 응고제, 가열시간, 응고온도, 압착, 냉각 및 수침 등이 있으며, 이에 관한 연구는 국내의 연구자들에 의하여 광범위하게 연구된 바 있다⁶⁻¹¹⁾. 시판되고 있는 두부의 종류에는 일반두부, 연 두부, 순두부, 경 두부, 압착 연 두부 등이 있으며, 가공 두부류에는 유부, 군두부, 냉동건조 두부, 계란 연 두부, 분말두부 등 여러 종류가 있는데¹⁾, 최근 두부 제조 시 해조류^{12,13)}, 인삼¹⁴⁾, 오미자와 매실¹⁵⁾, 녹차¹⁶⁾ 등의 기능성을 이용한 두부들이 제조되어 연구되어 지고 있다. 두부를 이용하여 만들 수 있는 음식의 종류는 매우 다양하며, 주로 국, 탕, 찌개, 전, 적에 주재료나 부 재료로 이용되고 있다¹⁷⁾. 이와 같이 두부에 관한 연구는 주로 질감 및 특성에 관한 연구가 많이 이루어졌으며, 실제로 소비자들을 대상으로 한 연구는 연 두부의 이용실태¹⁸⁾만 조사되었을 뿐 일반 두부의 이용실태에 관한 조사는 거의 이루어지지 않았다. 그러므로 본 연구는 주로 강원도 춘천지역을 중심으로 하여 10년 이상 거주한 소비자들의 대두 및 그 가공품 특히 두부를 중심으로 한 관심도와 이용실태 등을 조사하여 보고하고자 하였다.

II. 조사대상 및 방법

1. 조사대상 및 기간

조사 대상자는 대학교에 재학 중인 재학생들이 임의로 가정을 방문하여 춘천거주 10년 이상 된 남녀 성인을 대상으로 설문 조사를 실시하였고, 설문지는 총 300부를 배부하여 300부 모두 회수하였으며, 그 중 통계처리가 가능한 282부를 분석자료로 사용하였다. 조사 기간은 2002년 9월부터 11월까지 실시하였다.

2. 조사방법 및 내용

조사방법은 설문지법을 사용하였으며, 조사에 사용된 설문지는 본 연구자들에 의해 연구의 목적에 맞도록 구성하여 작성하였고, 조사내용은 다음과 같다.

- 1) 조사대상자의 일반적 사항으로 성별, 연령, 교육, 가족형태, 직업, 종교를 조사하였다.
- 2) 두부 이용 빈도, 두부의 종류에 대한 지식, 두

부가공품을 사용한 경험, 두부를 이용하여 제조한 음식의 섭취여부, 두부의 성분과 영양적 효능에 대한 지식, 두부를 즐겨먹는 장소, 두부 구입 장소 등 대두가공식품의 이용실태를 조사하였다.

3. 자료 처리 및 분석방법

본 연구에서 조사된 자료의 처리는 SAS program (Version 8.2)을 이용하여 빈도와 백분율을 구하였고, 지역별, 성별, 연령별, 직종별에 따른 집단 간의 차이에 대한 유의성 검정은 χ^2 -test를 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반 사항

조사대상자의 일반사항은 Table 1과 같다. 총 조사 대상자는 282명으로, 성별로는 남자가 112명(39.72%), 여자가 170명(60.28%)이었다. 연령은 20~29세가 129명(45.42%)으로 가장 많았고, 다음으로 30~39세가 69명(24.30%), 40~49세가 49명(17.25%), 50세 이상이 37명(13.02%)이었다. 대상자들의 학력은 고졸이 113명

Table 1. General characteristics of subjects

Variable	Group	N(%)	
Sex	Men	112(39.72)	
	Women	170(60.28)	
Age(year)	20~29	129(45.42)	
	30~39	69(24.30)	
	40~49	49(17.25)	
	>50	37(13.02)	
	Education level	<Middle school	23(8.16)
	High school	113(40.07)	
	College	97(34.40)	
	Graduate school	13(4.61)	
	The others	36(12.77)	
Family type	Husband and wife	12(4.24)	
	Husband, wife, and one child	44(15.55)	
	Husband, wife, and two children	86(30.39)	
	The others	141(49.82)	
	Job	Student	70(24.73)
Housewives		48(16.96)	
Expert official		66(23.32)	
Public service personnel		22(7.77)	
Independent enterprise		27(9.54)	
The others		50(17.67)	
Religion		Christian	69(24.47)
		Catholic	44(15.60)
	Buddhism	60(21.28)	
	The others	109(38.65)	
	Total	282(100.0)	

1) N.S. : Not Significant

(40.07%)으로 가장 높았고, 대졸이 97명(34.40%), 중졸 이하가 23명(8.16%), 대학원 졸이 13명(4.61%)으로 나타났으며, 가족형태는 부부와 두 자녀 구성이 86명(30.39%)으로 가장 높았고, 부부와 한 자녀 구성이 44명(15.55%), 부부만의 구성이 12명(4.24%)으로 나타났다. 대상자들의 직업은 학생이 70명(24.73%)으로 가장 높았으며, 다음이 전문직으로 66명(23.32%), 주부 48명(16.96%), 자영업 27명(9.54%), 공무원 22명(7.77%)의 순이었으며, 대상자들의 종교는 기독교가 69명(24.47%)으로 가장 높았고, 다음이 불교가 60명(21.28%), 천주교가 44명(15.60%)으로 나타났다.

2. 두부의 이용 빈도

조사 대상자들의 두부의 이용 빈도에 대한 조사결과 Table 2와 같다. 전체적으로 보았을 때 4~6일에 한번이 조사 대상자의 37.89%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 2~3일에 한번이 31.93%, 10일 이상에 한번이 25.26%로 나타났다. 성별로 볼 때 남녀 모두 4~6일에 한번 이용한다라고 대답한 비율이 가장 높았으며, 다음으로 2~3일에 한번, 10일에 한번,

매일 순으로 나타났다. 연령별에서는 2~3일에 한번 이용한다는 30~39세가 41.43%, 50세 이상이 40.54% 순으로 나타났으며, 4~6일에 한번 이용한다는 20~29세가 39.23%, 40~49세가 38.78%로 높게 나타났다. 주로 30대와 50대에서 두부를 자주 이용하는 것으로 나타났으며, 연령별로 유의적인 차이를 나타내었다 ($p<0.05$). 교육수준별로 보았을 때 2~3일에 한번 이용한다는 중졸 이하(47.83%)와 대학원 졸(38.46%)에서 높게 나타났고 4~6일에 한번 이용한다는 고졸(42.98%)과 대졸(36.73%)에서 높게 나타났으나, 교육수준에 따른 유의성은 없었다. 가족구성에서는 모두 4~6일에 한번 이용한다가 가장 높게 나타났으며, 부부(41.67%), 부부와 한 자녀(38.64%), 부부와 두 자녀(37.93%)순이었으며, 가족구성에 따른 유의성은 나타나지 않았다. 직업별로는 학생의 경우 10일에 한번 이용한다가 41.43%로 가장 높았으며, 그 외 가정주부(43.73%)와 전문직(40.91%), 자영업자(40.74%), 공무원(31.82%) 등은 4~6일에 한번 이용한다가 가장 높게 나타났다. 이를 통계적으로 보았을 때 직업별 두부 이용 빈도와는 유의적인 차이를 나타내었다

Table 2. The frequency of use of soybean curd

Variable	Group	Everyday	Once per 2-3 days	Once per 4-6 days	Once per ten days	χ^2 -value
Sex	Men	6(5.31)	33(29.20)	42(37.17)	32(28.32)	1.44 N.S. ¹⁾
	Women	8(4.68)	58(33.92)	66(38.60)	39(22.80)	
Age(yr)	20~29	4(3.08)	31(23.85)	51(39.23)	44(33.84)	26.48 $p<0.05$
	30~39	2(2.86)	29(41.43)	26(37.14)	13(18.57)	
	40~49	5(10.20)	16(32.65)	19(38.77)	9(18.38)	
	>50	3(8.11)	15(40.54)	13(35.14)	6(16.21)	
Education level	<Middle school	3(13.04)	11(47.83)	8(34.78)	1(4.35)	18.86 N.S.
	High school	8(7.02)	30(26.32)	49(42.98)	27(23.68)	
	College	3(3.06)	33(33.67)	36(36.73)	26(26.53)	
	Graduate school	0(0.00)	5(38.46)	4(30.77)	4(30.77)	
	The others	0(0.00)	12(33.33)	12(33.33)	12(33.33)	
Family type	Husband and wife	1(8.33)	3(25.00)	5(41.67)	3(25.00)	9.96 N.S.
	Husband, wife, and one child	3(6.82)	16(36.36)	17(38.64)	8(18.18)	
	Husband, wife, and two children	6(6.90)	32(36.78)	33(37.93)	16(18.39)	
	The others	4(2.82)	40(28.17)	54(38.03)	44(30.98)	
Job	Student	1(1.43)	18(25.71)	22(31.43)	29(41.43)	62.23 $p<0.0001$
	Housewives	2(4.17)	21(43.75)	21(43.75)	4(8.33)	
	Expert official	2(3.03)	22(33.33)	27(40.91)	15(22.73)	
	Public service personnel	2(9.09)	7(31.82)	7(31.82)	6(27.27)	
	Independent enterprise	7(25.93)	6(22.22)	11(40.74)	3(11.11)	
	The others	0(0.00)	17(32.69)	20(38.46)	15(28.85)	
Religion	Christian	3(4.35)	17(24.64)	25(36.23)	24(34.78)	13.75 N.S.
	Catholic	2(4.54)	19(43.18)	14(31.82)	9(20.45)	
	Buddhism	5(8.33)	21(35.00)	23(38.33)	11(18.33)	
	The others	3(2.70)	34(30.63)	47(42.34)	27(24.32)	
Total		14(4.91)	91(31.93)	108(37.89)	72(25.26)	

1) N.S. : Not Significant

($p < 0.0001$). 종교별로 보면 불교의 38.33%, 기독교의 36.23%가 4~6일에 한번 두부를 이용하는 것으로 가장 높았고, 천주교는 43.18%가 2~3일에 한번 두부를 이용한다고 나타났으나 종교에 따른 유의성은 없었다. Lee¹⁸⁾는 서울과 경기지역 주부들을 대상으로 연 두부의 이용빈도를 조사한 연구에서 대상자의 43.3%가 1개월에 2-3회라고 하여 가장 많은 비율을 나타냈는데, 본 연구는 1주일에 1회 정도로 이용한다는 비율이 가장 높아 Lee의 연구보다는 조금 자주 이용하는 것으로 나타났는데 연 두부는 일반두부보다는 이용도가 떨어짐을 알 수 있었다.

3. 두부의 성분과 영양적 효능에 대한 지식

조사대상자들이 두부의 성분과 영양적 효능에 대해 어느 정도 알고 있는지의 지식정도를 나타낸 조사결과는 Table 3과 같다. 전반적으로는 조금 알고 있다가 조사 대상자의 55.98%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 알지는 못하지만 관심은 있다가 16.55%, 매우 잘 알고 있다는 14.79%, 알지도 못하고 관심도 없다는 12.68%를 나타냈다. 성별로는 남녀 모두 두

부의 효능과 영양적 가치를 조금 알고 있다고 답한 경우가 가장 높았으며 남자는 48.67%, 여자는 60.23%로 남자에 비해 여자들이 두부에 대한 지식이 조금 높게 나타나 통계적으로 유의한 차이가 있는 것을 알 수 있었다($p < 0.05$). 이를 연령별로 보았을 때 20~29세에서는 60.77%, 30~39세는 60.00%, 40~49세는 55.10%, 50세 이상은 32.43%가 두부의 영양적 가치를 조금 알고 있다고 답하여 가장 많은 비율을 나타냈으며, 대체로 연령이 높을수록 두부에 대한 지식이나 관심이 없는 것으로 나타났지만 연령에 따른 유의성은 없었다. 교육 수준별로 살펴보았을 때 조금 알고 있다고 답한 경우, 고졸(59.65%), 대졸(55.10%), 대학원졸(46.15%), 중졸 이하(43.48%) 순으로 가장 많았다. 가족 구성별로는 조금 알고 있다고 답한 경우, 부부와 한 자녀 56.82%, 부부와 두 자녀 55.17%, 부부 50.00% 순으로 나타났으며, 가족 구성에 따른 유의적인 차이가 있었다($p < 0.05$). 직업별로는 조금 알고 있다고 답한 경우가 학생 62.86%, 공무원 59.09%, 전문직 57.58%, 주부 56.25%, 자영업자 29.63% 순으로 높게 나타났으며, 직업별에 따라 유

Table 3. The degrees of knowledge about the composition and nutritional effect of soybean curd N(%)

Variable	Group	Much	A little	No knowledge but interest	No knowledge & no interest	χ^2 -value
Sex	Men	16(14.16)	55(48.67)	20(17.70)	22(19.47)	8.58 $p < 0.05$
	Women	26(15.20)	103(60.24)	28(16.37)	14(8.19)	
Age(yr)	20~29	16(12.31)	79(60.77)	19(14.61)	16(12.31)	20.14 N.S. ¹⁾
	30~39	15(21.43)	42(60.00)	8(11.43)	5(7.14)	
	40~49	5(10.20)	27(55.10)	10(20.41)	7(14.29)	
	>50	6(16.22)	12(32.43)	11(29.73)	8(21.62)	
Education level	<Middle school	2(8.70)	10(43.48)	5(21.74)	6(26.08)	12.91 N.S.
	High school	16(14.04)	68(59.65)	17(14.91)	13(11.40)	
	College	13(13.27)	54(55.10)	18(18.37)	13(13.26)	
	Graduate school	5(38.46)	6(46.15)	2(15.38)	0(0.00)	
Family type	The others	5(13.89)	21(58.33)	6(16.67)	4(11.11)	17.07 $p < 0.05$
	Husband and wife	3(25.00)	6(50.00)	3(25.00)	0(0.00)	
	Husband, wife, and one child	8(18.18)	25(56.82)	4(9.09)	7(15.91)	
	Husband, wife, and two children	11(1.15)	48(55.17)	23(26.44)	5(5.75)	
Job	The others	20(14.08)	80(56.34)	18(12.68)	24(16.90)	25.63 $p < 0.05$
	Student	9(12.86)	44(62.85)	10(14.29)	7(10.00)	
	Housewives	6(12.50)	27(56.25)	11(22.92)	4(8.33)	
	Expert official	13(19.70)	38(57.58)	11(16.67)	4(6.06)	
	Public service personnel	5(22.73)	13(59.09)	3(13.64)	1(4.54)	
	Independent enterprise	6(22.22)	8(29.63)	6(22.22)	7(25.93)	
Religion	The others	3(5.77)	30(57.69)	7(13.46)	12(23.08)	14.27 N.S.
	Christian	12(17.39)	40(57.97)	11(15.94)	6(8.70)	
	Catholic	9(20.45)	21(47.73)	12(27.27)	2(4.55)	
	Buddhism	10(16.67)	36(60.00)	6(10.00)	8(13.33)	
Total	The others	11(9.91)	62(55.85)	18(16.22)	20(18.02)	42(14.79)
			159(55.98)	47(16.55)	36(12.68)	

1) N.S. : Not Significant

의성을 나타내었다($p < 0.05$). 종교별로는 조금 알고 있다고 답한 경우가 불교 60.00%, 기독교 57.97%, 천주교 47.73% 순으로 나타났다.

4. 두부를 제조한 경험

조사 대상자들의 두부를 제조한 경험의 유무에 대한 조사 결과는 Table 4와 같다. 전체적으로는 두부를 제조한 경험이 없는 경우가 조사 대상자의 73.94%를 차지하였으며, 두부를 제조한 경험이 있는 대상자는 26.06%를 나타내었다. 성별로 보면 남자 81.41%, 여자 69.59%가 두부를 제조한 경험이 없다고 답하였으며, 역시 남자들에 비해 여자들이 두부를 더 많이 제조한 경험을 가져 통계학적으로 유의적인 차이가 있었다($p < 0.05$). 연령별로는 두부제조 경험이 없다고 답한 경우가 30~39세에서 81.43%, 20~29세는 76.92%, 40~49세는 67.35%, 50세 이상은 59.46% 순으로 나타났으며, 역시 연령이 높아짐에 따라 두부 제조 경험이 많았다($p < 0.05$). 교육수준별로 보았을 때 두부제조 경험이 있다고 답한 경우가 중졸이하는 73.91%로 높았고, 두부제조 경험이 없다고 답한 경우에는 대졸이 84.69%, 고졸이 74.56%로 나타

나 이를 통계적으로 보았을 때 교육수준에 따라 유의적인 차이를 나타내었다($p < 0.0001$). 가족 구성별로는 부부 83.33%, 부부와 한 자녀 77.27%, 부부와 두 자녀 78.16%가 두부를 제조한 경험이 없음을 나타내 일정한 경향을 보이지 않았으며, 유의성이 없었다. 직업별로는 전문직이 89.39%, 공무원이 81.82%, 학생이 72.86%, 자영업자 62.96%가 두부를 제조한 경험이 없었으나, 주부는 50%가 두부를 제조한 경험이 있음을 알 수 있었으며, 직업별로 유의적인 차이가 있었다($p < 0.0001$). 종교적으로 보았을 때 천주교 84.09%, 불교 68.33%, 기독교 65.22%가 두부제조 경험이 없었다.

5. 두부로 만든 음식을 먹는 장소

조사대상자들이 두부로 만든 음식을 주로 먹는 장소에 대한 조사결과는 Table 5와 같다. 전체적으로 보면 집이라고 답한 비율이 83.45%로 가장 높게 나타났다. 다음이 식당(8.8%), 두부 전문점(5.63%)순으로 나타났다. 이를 성별로 보면 두부음식을 먹는 장소가 집이라고 답한 경우가 남자는 76.99%, 여자는 87.72%로 나타났으나, 성별에 따른 유의성은 없

Table 4. The experience of preparation soybean curd

Variable	Group	Experience	No experience	N(%)
Sex	Men	21(18.58)	92(81.42)	4.98 p<0.05
	Women	52(30.41)	119(69.59)	
Age(yr)	20~29	30(23.08)	100(76.92)	15.87 p<0.05
	30~39	13(18.57)	57(81.43)	
	40~49	16(32.65)	33(67.35)	
	>50	15(40.54)	22(59.46)	
Education level	<Middle school	17(51.52)	6(18.18)	34.35 p<0.0001
	High school	29(25.44)	85(74.56)	
	College	15(15.31)	83(84.69)	
	Graduate school	2(15.38)	11(84.62)	
	The others	10(27.78)	26(72.22)	
Family type	Husband and wife	2(16.67)	10(83.33)	2.93 N.S. ¹⁾
	Husband, wife, and one child	10(22.73)	34(77.27)	
	Husband, wife, and two children	19(21.84)	68(78.16)	
	The others	43(30.28)	99(69.72)	
Job	Student	19(27.14)	51(72.86)	26.22 p<0.0001
	Housewives	24(50.00)	24(50.00)	
	Expert official	7(10.61)	59(89.39)	
	Public service personnel	4(18.18)	18(81.82)	
	Independent enterprise	10(37.04)	17(62.96)	
	The others	10(19.23)	42(80.77)	
Religion	Christian	24(34.78)	45(65.22)	7.19 N.S.
	Catholic	7(15.91)	37(84.09)	
	Buddhism	19(31.67)	41(68.33)	
	The others	24(21.62)	87(78.38)	
Total		74(26.06)	210(73.94)	

1) N.S. : Not Significant

었다. 연령별로는 20~29세가 85.38%, 30~39세는 77.14%, 40~49세는 81.63%, 50세 이상 91.89%가 집에서 두부로 만든 음식을 주로 먹는다고 나타나 20~29세를 제외하고는 연령이 높을수록 집에서 먹는 비율이 높아 연령별 유의적인 차이가 나타났다($p<0.05$). 교육 수준별로 살펴보았을 때 중졸이하는 100%, 고졸이 85.96%, 대졸이 79.59%, 대학원 졸업이 53.85%가 두부로 만든 음식을 집에서 먹는다고 하여 학력이 낮을수록 집에서 섭취하는 비율이 높아져 학력에 따른 유의적인 차이가 나타났다($P<0.001$). 가족 구성별로는 부부만으로 구성된 비율의 58.33%, 부부와 한 자녀는 75.00%, 부부와 두 자녀는 88.51%가 집에서 두부로 만든 음식을 먹는 것으로 나타났는데 가족의 구성원이 많을수록 집에서 먹는 비율이 높아졌으나 유의적인 차이는 없었다. 직업별로는 학생이 87.14%, 주부는 95.85%, 전문직이 77.27%, 공무원은 59.09%, 자영업은 92.59%가 주로 집에서 먹는다고 답하였는데 주로 식사를 집에서 하는 사람들은 두부 음식 또한 집에서 섭취하는 반면 직장인들인 경우 외식을 자주 하게 되므로 두부 음식을 식당에서 섭

취하는 비율이 점차 높음을 알 수 있었으며, 따라서 직업별에 따라 유의한 차이를 나타냈다($p<0.05$). 종교별로 보면 기독교 86.96%, 천주교 75.00%, 불교 81.67%가 집에서 주로 먹는다고 하였으나 통계적인 유의성은 없었다.

6. 두부의 주된 구입 장소

조사대상자들의 두부 구입 장소에 대한 조사결과는 Table 6과 같다. 전반적으로 두부를 슈퍼마켓에서 구입한다고 답한 비율이 전체 대상자의 59.51%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로 시장이 25.00%, 기타 9.86%, 백화점이 5.63%를 나타냈다. 성별로 볼 때 남자는 61.06%, 여자는 59.06%가 슈퍼마켓에서 주로 구입하여 남자가 두부를 구입할 때 슈퍼를 더 많이 이용하는 것으로 나타나 성별로 유의적인 차이를 나타냈다($p<0.05$). 연령별로는 20~29세가 66.15%, 30~39세가 62.86%, 40~49세는 46.94%, 50세 이상 48.65%가 슈퍼마켓에서 두부를 주로 구입하는 것으로 나타나 연령이 낮을수록 슈퍼나 백화점을 더 많이 이용하고, 연령이 높을수록 시장을 이용하여 연

Table 5. The frequency of places for the intake of soybean curd N(%)

Variable	Group	Home	Restaurant	Tofu restaurant	The others	χ^2 -value
Sex	Men	87(76.99)	12(10.62)	10(8.85)	4(3.54)	6.89 N.S. ¹⁾
	Women	150(87.72)	13(7.60)	6(3.51)	2(1.17)	
Age(yr)	20~29	111(85.38)	11(8.46)	4(3.08)	4(3.08)	29.04 $p<0.05$
	30~39	54(77.14)	10(14.29)	6(8.57)	0(0.00)	
	40~49	40(81.64)	4(8.16)	5(10.20)	0(0.00)	
	>50	34(91.89)	0(0.00)	1(2.70)	2(5.41)	
Education level	<Middle school	23(100.00)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	35.43 $p<0.001$
	High school	98(85.96)	11(9.65)	4(3.51)	1(0.88)	
	College	78(79.59)	12(12.24)	7(7.14)	1(1.02)	
	Graduate school	7(53.85)	1(7.69)	4(30.77)	1(7.69)	
	The others	31(86.11)	1(2.78)	1(2.78)	3(8.33)	
Family type	Husband and wife	7(58.33)	3(25.00)	1(8.33)	1(8.33)	14.72 N.S.
	Husband, wife, and one child	33(75.00)	6(13.64)	5(11.36)	0(0.00)	
	Husband, wife, and two children	77(88.51)	5(5.75)	4(4.60)	1(1.14)	
	The others	121(85.21)	11(7.75)	6(4.23)	4(2.82)	
Job	Student	61(87.14)	3(4.29)	2(2.86)	4(5.71)	35.15 $p<0.05$
	Housewives	46(95.84)	1(2.08)	1(2.08)	0(0.00)	
	Expert official	51(77.27)	8(12.12)	7(10.61)	0(0.00)	
	Public service personnel	13(59.09)	4(18.18)	4(18.18)	1(4.55)	
	Independent enterprise	25(92.59)	2(7.41)	0(0.00)	0(0.00)	
	The others	43(82.69)	7(13.46)	2(3.85)	0(0.00)	
Religion	Christian	60(86.96)	4(5.80)	3(4.35)	2(2.90)	7.66 N.S.
	Catholic	33(75.00)	6(13.64)	5(11.36)	0(0.00)	
	Buddhism	49(81.67)	6(10.00)	4(6.67)	1(1.67)	
	The others	95(85.59)	9(8.11)	4(3.60)	3(2.70)	
Total		237(83.45)	25(8.80)	16(5.63)	6(2.11)	

1) N.S. : Not Significant

Table 6. The frequency of places for purchasing of soybean curd

N(%)

Variable	Group	Market	Supermarket	Department store	The others	χ^2 -value
Sex	Men	21(18.58)	69(61.07)	7(6.19)	16(14.16)	7.51 P<0.05
	Women	50(29.24)	101(59.06)	9(5.26)	11(6.43)	
Age(yr)	20~29	23(17.69)	86(66.16)	8(6.15)	13(10.00)	25.40 P<0.05
	30~39	21(30.00)	44(62.86)	3(4.29)	2(2.86)	
	40~49	16(32.65)	23(46.95)	5(10.20)	5(10.20)	
	>50	11(29.73)	18(48.65)	0(0.00)	8(21.62)	
Education level	<Middle school	8(34.78)	10(43.48)	1(4.35)	4(17.39)	26.85 P<0.05
	High school	34(29.82)	59(51.76)	6(5.26)	15(13.16)	
	College	19(19.39)	71(72.45)	5(5.10)	3(3.06)	
	Graduate school	1(7.69)	9(69.24)	3(3.06)	0(0.00)	
	The others	9(25.00)	21(58.33)	1(2.78)	5(13.89)	
Family type	Husband and wife	4(33.33)	6(50.00)	2(16.67)	0(0.00)	14.68 N.S. ¹⁾
	Husband, wife, and one child	9(20.45)	30(68.19)	4(9.09)	1(2.27)	
	Husband, wife, and two children	25(28.74)	49(56.32)	6(6.90)	7(8.04)	
	The others	33(23.24)	85(59.86)	4(2.82)	20(14.08)	
Job	Student	11(15.71)	47(67.14)	2(2.86)	10(14.29)	34.37 P<0.05
	Housewives	19(39.58)	24(50.00)	2(4.17)	3(6.25)	
	Expert official	14(21.21)	45(68.18)	4(6.06)	3(4.55)	
	Public service personnel	2(9.09)	13(59.09)	5(22.73)	2(9.09)	
	Independent enterprise	12(44.45)	11(40.74)	1(3.70)	3(11.11)	
	The others	13(25.00)	31(59.62)	2(3.84)	6(11.54)	
Religion	Christian	14(20.28)	45(65.22)	5(7.25)	5(7.25)	12.76 N.S.
	Catholic	7(15.91)	30(68.18)	4(9.09)	3(6.82)	
	Buddhism	14(23.33)	33(55.00)	5(8.33)	8(13.33)	
	The others	36(32.43)	61(54.95)	2(1.80)	12(10.81)	
Total		71(25.00)	169(59.51)	16(5.63)	28(9.86)	

1) N.S. : Not Significant

령별로 유의한 차이가 있었다(p<0.05). 교육수준별로는 중졸이하가 43.48%, 고졸이 51.75%, 대졸은 72.44% 대학원 졸이 69.23%가 슈퍼마켓에서 두부를 주로 구입한다고 답하여 교육수준이 높을수록 슈퍼마켓과 백화점을 이용하고, 교육수준이 낮을수록 시장 이용률이 높아짐을 알 수 있었으며 교육수준에 따른 유의적인 차이가 있었다(p<0.05). 가족구성별로는 부부만이 50.00%, 부부와 한 자녀 68.18%, 부부와 두 자녀 56.32%가 슈퍼마켓에서 주로 구입을 한다고 답하였다. 직업별로는 학생은 67.14%, 주부는 50.00%, 전문직은 68.18%, 공무원은 59.09%가 슈퍼마켓에서 두부를 주로 구입한 반면 자영업자는 50.00%가 주로 시장에서 두부를 구입하였으며, 직업별 유의한 차이가 있었다(p<0.05). 종교별로는 기독교 65.22%, 천주교 68.18%, 불교 55.00%가 슈퍼마켓에서 두부를 구입하였다.

Lee의 연구¹⁸⁾에서 연 두부를 구입하는 장소로 슈퍼에서 구입하는 비율이 가장 높게 나타났다고 보고하였는데 이는 본 연구결과와도 일치되며, 또한 학력이 높을수록 시장 이용률은 감소한 반면 슈퍼마켓

이용률이 증가하였다고 보고한 결과도 본 연구와 일치함을 알 수 있었다.

7. 두부종류의 인식도

Table 7은 두부 종류에 대한 조사대상자들의 인식도 조사에 대한 결과를 나타낸 것으로 일반두부에 대한 인식도는 100%로 모두 알고 있었으며, 연 두부는 93.71%, 순두부는 64.69%, 만두두부는 15.73%, 해초두부는 5.24%의 순으로 알고 있다고 답하였는데 대체로 일반두부, 연 두부, 순두부의 인식도는 높은 편이었으나, 만두두부와 해초두부의 인식도는 아주 낮은 편임을 알 수 있었다.

8. 대두 가공품을 사용한 경험

조사대상자들의 대두가공품을 사용한 경험의 유무에 대한 조사결과는 Table 8과 같다. 즉 두부는 98.6%, 콩나물 93.36%, 된장 90.91%, 간장 90.21%, 콩기름 82.52%, 콩가루 82.52%, 비지 82.17%, 두유 80.77%, 인조고기 29.72%, 탈지콩가루 21.68%, 미소 19.93%, 콩 요구르트 9.09%, 템페 4.55% 순으로 역시 서

Table 7. The degrees of perception of soybean curd types

Kind of soybean curd	N(%)	
	Perception	No perception
Soybean curd	286(100.00)	0(0.00)
Uncurdled soybean curd	268(93.71)	18(6.29)
Soft soybean curd	185(64.69)	101(35.31)
Bun soybean curd	45(15.73)	241(84.27)
Seaweed soybean curd	15(5.24)	271(94.76)

민적인 식품이며, 대두 가공식품의 대표적인 것으로 알려진 두부와 콩나물의 이용률이 가장 높은 것을 알 수 있었고, 춘천지역이 시골인 이유로 콩가루, 비지의 이용률도 높은 편으로 나타났다.

9. 대두 가공품을 이용한 음식 시식 경험

조사 대상자들의 대두가공품을 이용한 음식을 섭취한 경험에 대한 조사결과는 Table 9에 나타내었다. 된장찌개 96.85%, 두부찌개 96.15%, 두부김치찌개 94.76%, 순두부찌개 88.46%, 콩밥 80.42%, 두부부침 79.37%, 김치두부 75.17%, 두부양념구이 63.63%, 콩강정 63.29%, 콩 인절미 62.59%, 연두부국 42.31%, 두부북어탕 39.51%, 콩 비지찜 31.82%, 마파두부 31.47%, 콩 다식 29.37%, 비지 밥 26.22%, 콩 지짐 24.83% 순으로 나타났다.

IV. 요약 및 결론

두부는 옛날부터 우리 서민들의 단백질 급원으로 중요한 자리를 차지하여 왔으며, 콩의 성분이 건강에 좋다고 인식되어 최근에는 서양에서도 점차 소비

Table 8. The experience on the use of processed soybean products

Kind of soybean products	N(%)	
	Experience	No experience
Soybean curd	282(98.60)	4(1.40)
Soy milk	231(80.77)	55(19.23)
Residue in the preparation of soybean curd	235(82.17)	51(17.83)
Soybean yogurt	26(9.09)	260(90.91)
Textured vegetable protein	85(29.72)	201(70.28)
Soybean paste	260(90.91)	26(9.09)
Soy sauce	258(90.21)	28(9.79)
Defatted soy flour	62(21.68)	224(78.32)
Soybean oil	236(82.52)	50(17.48)
Miso	57(19.93)	229(80.07)
Tempeh	13(4.55)	273(95.45)
Soy flour	236(82.52)	50(17.48)
Bean sprouts	267(93.36)	19(6.64)
The others	13(4.55)	273(95.45)

가 확대되어 가고 있다. 이에 대두 및 그 가공품의 품질 특성 및 개발에 관해서는 국내의 연구자들에 의해 광범위하게 연구되고 있지만, 대두 및 그 가공품의 이용실태에 관한 조사는 거의 이루어지지 않았다. 그러므로 본 연구는 강원도 춘천지역에서 10년 이상 거주한 소비자들을 대상으로 대두 가공품(두부)에 관한 관심도와 이용 실태 등을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자수는 총 282명이었으며, 일반사항으로 연령은 20~29세가 45.42%로 가장 많았고, 대상자들의 학력은 고졸이 40.07%로 가장 높았으며, 가족 구성원은 부부와 두 자녀로 구성된 비율이 30.39%로 가장 높았다. 직업별에서는 학생이 24.73%로 가장 높게 나타났고, 대상자들의 종교는 기독교가 24.47%로 가장 많았다.
2. 조사 대상자들의 두부의 이용빈도는 대부분이 4~6일에 한번 두부를 이용한다고 답하였으며, 두부의 성분과 영양적 효능의 지식정도는 대상자들의 55.98%가 조금 알고 있다고 하여 가장 많은 비율을 나타냈다.
3. 두부 제조 경험 유무에 대한 조사에서 조사 대상자들의 73.9%가 만들어본 경험이 없다고 하였으며, 두부를 이용한 음식은 조사 대상자들의 83.45%가 집에서 주로 먹는다고 답하였고, 두부를

Table 9. The intake experience of soybean processed products

Soybean meal	N(%)	
	Experience	No experience
Tofu and Kimchi pot stew	271(94.76)	15(5.24)
Beanpaste pot stew	277(96.85)	9(3.15)
Tofu pot stew	275(96.15)	11(3.85)
Grilled tofu	227(79.37)	59(20.63)
Kimchi tofu	215(75.17)	71(24.83)
Mapo tofu	90(31.47)	196(68.53)
Tofu wrapped Kimchi	159(55.59)	127(44.41)
Bean mixed rice	230(80.42)	56(19.58)
Rice of residue soybean curd	75(26.22)	211(73.78)
Soft soybean curd soup	121(42.31)	165(57.69)
Tofu in dried pollack soup	113(39.51)	173(60.49)
Uncurdled bean curd pot stew	253(88.46)	33(11.54)
Seasoned grilled tofu	182(63.64)	104(36.36)
Steamed residue soybean curd	91(31.82)	195(68.18)
Steamed tofu	60(20.98)	226(79.02)
Grilled grind soybean	71(24.83)	215(75.17)
Rice cake with soy flour	179(62.59)	107(37.41)
a glutinous soy cracker frizzled in oil	181(63.29)	105(36.71)
Pattern-pressed candy made of soybean	84(29.37)	202(70.63)
The others	7(2.45)	279(97.55)

구입하는 장소는 많은 응답자(59.5%)가 슈퍼마켓에서 구입한다고 하였다.

4. 두부의 종류에 대한 인지도에 있어 두부는 모두 알고 있었고, 순두부는 93.7%, 연 두부는 64.7%가 알고 있다고 답하였으며, 만두두부는 15.7%, 해초두부는 5.2%만이 알고 있다고 답하였다.
5. 대상자들의 대두 가공품을 이용한 경험은 두부>콩나물>된장>간장>콩기름>콩가루>비지>두유>인조고기>탈지 콩가루 순으로 나타났다.
6. 대두 가공품을 이용한 음식 섭취 경험 조사에서는 된장찌개>두부찌개>두부김치찌개>순두부찌개>콩밥>두부부침 순으로 높게 나타났다.

이상과 같은 결과로 볼 때 두부에 대한 인식은 높은 반면 두부의 성분과 효능에 대해서 알고 있는 비율이 낮았으며, 일반적으로 대두 가공품의 이용은 가장 많이 알려진 제품을 중심으로 소비되고 있음을 알 수 있었다.

참고문헌

1. Kim, CJ : Processing and advantage of soybean curd. *Journal of The East of Dietary Life.*, 8(4): 508, 1998
2. Ku, KH and Kim, WJ : Status and prospect of soybean curd (Dubu) industry in Korea. *Korea Soybean Digest.*, 16(2): 1, 1999
3. Miller, CD, Denning H and Bauer, A : Relation of nutrients in commercially prepared soybean curd. *Food Res.*, 17: 261, 1952
4. Sung, CJ : Nutrients and function of soybean curd. *Journal of The East of Dietary Life.*, 8(4): 490, 1998
5. Chong, DH : Science of soybean. Daekwang Co. Seoul, 1999
6. Chang CI, Lee, JK and Kim, WJ : Comparison of soybean varieties for physical properties of Tofu. *J. Korean Agric. Chem. Soc.*, 33(3): 203, 1990
7. Chang CI, Lee, JK, Ku, KH and Kim, WJ : Comparison of soybean varieties for yield, chemical and sensory properties of soybean curds. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 22(4): 439, 1990
8. Wang, HL, Swain, EW and Kwol, WF : Effect of soybean varieties on the yield and quality of tofu. *Cereal Chem.*, 60: 245, 1983
9. Lee, HJ and Hwang IK : Textural characteristics and microstructure of soybean curds prepared with different coagulants. *Korean J. Soc. Food Sci.*, 10(3): 284 1994
10. Chun, KH, Kim, BY and Hahm, YT : Extension of tofu shelf-life with water soluble degraded chitosan as a coagulant. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 28(1): 161, 1999
11. Ku, KH and Kim, WJ : Effect of Heating Time and Mixed Coagulants for Prepared SPI Tofu. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 26(1): 26, 1994
12. Kim, DH, Lim, MS and Kim YO : Effect of seaweeds addition on the physicochemical characteristics of soybean curd. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 25(2): 249, 1996
13. Back, SH, Kang, KH and Choe SN : Effect of seaweeds added in preparation of Tofu. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 9(4): 529, 1996
14. Kim, KT, Im, JS and Kim, SS : A study of the physical and sensory characteristics of ginseng soybean curd prepared with various coagulants. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 28(5): 965, 1996
15. Jung, GT, Ju, IO, Choi, JS and Hong, JS : Preparation and shelf-life of soybean curd coagulated by fruit juice of *Schizandra chinensis ruprecht*(Omija) and *Prunus mume* (Maesil). *Korean J. Food Sci. Technol.*, 32(5): 1087, 2000
16. Jung, JY and Cho, EJ : The effect of green tea powder levels on storage characteristics of tofu. *Korean J. Soc. Food Cookery Sci.*, 18(2): 129, 2002
17. Han, BJ : The comparative study of curinary of tofu of the world. *Journal of The East Asian of Dietary Life.*, 8(4): 536, 1998
18. Lee, SY : A study on consumption patterns and satisfaction degree of soft soybean curd. *Home Culture Bull.*, 10: 129, 1997.

(2003년 9월 16일 접수, 2004년 2월 20일 채택)