

경주 지역 주부들의 신선 채소 구매 행동

최진경 · 서봉순[†] · 이인숙
위덕대학교 외식산업학부

The Fresh Vegetable Buying Behavior of Housewives in Gyeongju

Jin-Kyung Choi, Bong-Soon Suh[†] and In-Sook Lee

Division of Food Service Industry, Uiduk University, Gyeongju 780-713, Korea

Abstract

This study investigated vegetable buying behavior with the subjects of 250 housewives living in Gyeongju. According to the results, they usually buy the following vegetables by order of frequency: cucumbers (152 times), hot peppers (142 times), lettuce (140 times), and spinach (134 times). The intake frequency of fresh vegetables was 2 to 3 times per week as 50.0% responded so. All respondents considered freshness most importantly when buying vegetables regardless of age. They usually buy vegetables at traditional markets, and they think the markets are suitable for buying fresh vegetables regardless of age. And the result of analyzing relation among vegetable's vitamin C and the colors or kinds of vegetables selected by age was not statistically significant. About the improvements to use vegetables, respondents in the 20's chose useful information, ones in the 30's to 40's said diverse recipes, ones in the 50's went for the quality improvement, and ones in the 60's or more emphasized stable prices. They answered that they received nutrition information of vegetables mainly from TV or magazines, newspapers, and mass media whereas subjects in the 60's or more said they got it from neighbors or friends. For housewives to get and practice nutritional knowledge, it is necessary to develop recipes in consideration of nutritional balance and convenience and provide them with constant education of nutrition through lifelong education facilities.

Key words : Fresh vegetables, buying behavior, housewives.

서 론

채소는 수분 함량이 90% 이상이고, 생육 온도는 15~30℃이며, 봄철과 가을철에 주로 생육하고, 생육 기간은 2~10 개월 정도이다. 또한, 식육 증진에 효과가 있으며 에너지 급원 식품은 아니지만 영양학적으로 비타민 A와 C, 무기질 및 식이 섬유를 공급하는 중요한 자원이며 조리학적으로는 음식의 관능적 특성을 부여하는 재료이기도 하다(정 등 2003, 최 2004, Kim *et al* 2004). 현재 우리나라에서 상용되는 채소류는 그 종류에 따라 유럽, 서남아시아, 남아시아, 중국 등 원산지도 다양하며 삼국시대 이전 실크로드를 통해서 한반도로 유입되어 조선시대에 토착화된 것으로 보고되었다(Kim & Shin 2008). 우리나라의 전통적인 식생활에서도 중요한 위치를 차지하고 있는 채소는 최근에는 웰빙 열풍과 함께 식품의 천연 색소(color food)에 대한 관심이 고조되면서 색소의 다양한 생리학적 기능에 대한 연구도 활발하게 진행되고 있다. 일반적으로 채소의 색소는 유용 성분으로 통칭 'phytochemical'로 분

류되면서 항산화 작용, 해독 작용, 면역 기능 증강 작용, 호르몬 조절 작용, 항균 또는 항바이러스 작용을 통한 노화의 지연, 고혈압, 백내장, 골다공증 등 여러 질환을 예방하는 데 효과가 있다고 알려져 있다(최 등 2000, Lee YE 2005). 채소가 갖는 고유의 색은 신선도와 숙성 정도뿐만 아니라 변질 정도를 나타내는 기준이 되므로 소비자가 구매 시 선택할 것인지(accept) 혹은 거부할 것인지(reject) 판단하는 데 결정적인 역할을 하고 있다(조와 조 2005, 홍 등 2004). 현대는 식품 산업의 성장과 유통 구조가 매우 빠르게 진행되고 있다. 이러한 흐름의 변화를 결정하는 요인은 수 없이 많겠지만 그 중 가장 중요한 요인은 식품 구매와 소비 패턴 변화를 주도하는 소비자의 행동변화 일 것이다(황 등 2005). 국민건강영양조사(2005)에 따르면 한국인 1인 1일 평균 채소 섭취량 변화를 보면 2001년 290.8 g에서 2005년 327.0 g으로 증가하였다. 식품수급표(2008)에서도 우리나라 채소 소비량은 1인당 연간 173.9 kg으로 매우 높게 나타났는데, 이웃 일본(130.7 kg)이나 대만(113.2 kg)에 비해서도 많은 편이었다. 그러나 채소류의 영양적 및 생리적 가치에도 불구하고 청소년들은 선호하지 않았으며, 선호하는 식품은 육류로 조사되었다(Chang & Roh 2006).

[†] Corresponding author : Bong-Soon Suh, Tel : +82-54-760-1604, Fax : +82-54-760-1709, E-mail : bssuh@uu.ac.kr

Kang & Chung (1995)의 연구 결과에 따르면 서울 지역의 경우 가족 구성원 중 어른보다 자녀가 채소 반찬을 싫어 하였으며, 싫어하는 이유로 '맛이 없어서'(45%)였으며, 그 외 '자주 먹지 않아서', '조식감이 싫어서', '향기가 싫어서', '영양가가 부족하므로' 및 '색깔이 싫어서'로 조사되었고 최근의 연구 결과를 보면 경기도 안산의 중학생의 경우는 채소가 학교 급식에서 '맛이 없어서 남긴다'(43%)는 이유로 잔반량의 대부분을 구성하였다(Kim *et al* 2007). 또한, 대구 경북 지역의 일부 초등학생의 경우 학교 급식에서 제공되는 채소를 모두 먹는다고 답한 학생은 8.4%로 매우 적었으며, 43.1% 학생은 어느 정도 먹었으며, 반면 거의 먹지 않는다고 한 학생도 26.1%로 개인적으로는 그런대로 먹으나 학교 급식에서는 거의 먹지 않는 것으로 나타나 기호도가 낮은 반찬이었다(Kweon & Koh 2005). 청소년기 또는 아동기의 성장과 발달을 고려할 때 올바른 식습관은 식생활의 중요한 사항이며, 편식 등의 잘못된 식습관 형성은 이 시기의 특정 영양소 부족이나 영양 불균형의 영양문제를 초래하므로 매우 우려되는 사항이다(김과 김 2002). 더구나 영양 관련 지식과 식행동은 일치하지 않아서 또 다른 영양 불균형 문제점으로 나타나(Chang & Roh 2006) 자녀들의 식습관 또는 식행동에 가장 큰 영향을 주는 주부의 채소에 대한 구매 행동을 알고자 본 연구를 실시하였다. 연구 결과는 지역 주부를 대상으로 실시하는 조리강좌나 영양교육 등을 실시할 때보다 효과적으로 지도할 수 있는 자료가 될 수 있으며, 나아가 지역주민의 자녀(초·중·고학생)들의 건강한 식습관을 형성하는 데도 도움이 될 것으로 사료된다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 경주 지역 거주 여성 주부를 대상으로 2007년 11월 1일부터 11월 30일까지 약 1달간 경주 지역 복지센터와 재래시장을 중심으로 280부를 배부하였으며, 그 중 250부를 회수하였고, 250부(회수율 89.2%)를 통계처리에 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

조사 내용은 경주 지역 주부를 대상으로 신선 채소 구매 행동을 살펴보고자 수도권 소비자의 농산물 구매 행태 분석(Kim HO 2003)과 소비자들의 식품 선택 기준과 기능성 식품에 대한 인식도(Han & Bae 1996) 등의 설문지를 참고하였으며 설문지는 식품 관련 전공 대학생들을 대상으로 예비 조사를 실시하여 수정, 보완 개발하였으며, 조사하였다. 설문지의 내용은 신선 채소의 구매에 대한 요인은 구매 장소, 구매 시 중점을 두는 요인, 신선 채소 구입 시 섭취를 위한 적당한 장소, 신선 채소를 식탁에서 섭취하는 빈도, 쉽게 구입 가능한

21종의 채소 중 구입 빈도가 큰 4가지를 순서대로 표시하는 방법으로 빈도 조사를 하였으며, 식품영양 지식에 대한 비타민 C와 관련성, 식탁에서 신선 채소의 활용을 위해 필요하다고 생각하는 점으로 구성되었다.

3. 통계처리

수집한 자료의 통계처리 및 분석 방법은 사회과학 통계 프로그램인 SPSS/PC⁺ for Window 12.0을 이용하여 통계처리 하였다. 일반적인 사항(주거형태, 연령, 학력)과 채소 구매 행동은 빈도분석을 하였으며, 연령에 따른 구매 행동의 차이를 파악하고자 χ^2 검증을 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 일반적 특성

조사 대상자의 일반적인 특성은 Table 1과 같다. 조사 대상자인 경주는 2001년 이후 인구증가율이 감소 또는 정체에 추세이며 20, 30대가 30%로 젊고 활력이 있는 구성을 가지며 농업 관광도시이다(www.gyeongju.go.kr). 대상자들은 모두 주로 30대가 123명(49.2%)으로 가장 많은 분포를 차지하였으며, 40대가 76명(30.4%), 50대가 32명(12.8%), 60세 이상은 11명(4.4%), 20대가 8명(3.2%)이었다. 주거형태는 아파트가 149명(59.6%)로 가장 많은 분포를 차지하였으며, 단독주택 53명(21.2%), 연립주택 25명(10.0%), 전원주택 12명(4.8%), 기타 11명

Table 1. General characteristics of subject N(%)

Item	N	%	
Age	20s	8	3.2
	30s	123	49.2
	40s	76	30.4
	50s	32	12.8
	≥ 60s	11	4.4
Residential type	Apartment	149	59.6
	House	53	21.2
	Row housing	25	10.0
	Suburban-style housing	12	4.8
	Others	11	4.4
Educational status	≤ Elementary	4	1.6
	Middle school	17	6.8
	High school	69	27.6
	≥ College	160	64.0

(4.4%)의 순이었다. 최종 학력은 전문대졸 이상 160명(64.0%), 고졸이하 69명(27.6%), 중졸 이하 17명(6.8%), 그리고 국졸이하가 4명(1.6%)이었다. 서울 지역이나 마찬가지로 아파트 형태의 주택 거주가 60% 정도로 가장 많았다. 또한, 고졸 이상이 91%를 상회하여 전반적으로 조사 대상자들이 대도시와 교육 수준이 유사하게 나타났다(NamKung et al 2007). 조사 지역이 복지센터와 재래시장을 중심으로 이루어졌으므로 30대, 40대 주부의 비율이 높은 것으로 사료되었다. 그러나 경제적인 면에 대해서는 응답을 꺼리는 경향이 강하여 가정 경제의 정확한 수준을 판단하기는 어려웠으나 경주의 지역적인 특성상 생활편리적인 면에서는 대도시와 차이가 있을 것으로 예상할 수 있다.

2. 신선 채소 구매 행동

조사 대상자의 신선 채소 구매 행동에 대한 전반적인 사항은 Table 2와 같다. 조사 대상자들이 신선 채소 구매 시 가장 중점을 두는 항목은 신선도가 43.2%였으며, 다음으로 가족의 기호도 25.6%였다. 채소를 주로 구매하는 장소는 재래시장이 50.0%로 가장 많았고, 다음으로 대형 할인점이 35.2%였다. 신선 채소를 구입하기 위한 적당한 장소로 재래시장이 40.4%로 가장 많았으며, 생산지를 31.6%로 대도시의 조사와 다른 특징을 보였다. 신선 채소 섭취 빈도는 주 2~3회가 50.0%로 가장 많았고 매 식사마다 섭취하는 비율은 8.8%에 불과했다. 채소를 이용하기 위한 개선 사항으로 품질 개선이 29.2%였으나 가격 변동이 없어야 한다는 항목도 20.8%로 비교적 높게 나타났다. 채소의 색이나 종류가 비타민 C의 관련이 있을 것이라는 응답이 31.6%였고, 전혀 관계없다는 응답은 6.4%였다. 채소의 영양에 대한 정보는 TV/신문, 잡지에서 58.4%로 가장 높았고 이웃이나 친구에 의존하는 경우도 24.4%였다.

1) 주로 구매하는 신선 채소의 종류

조사 대상자들이 주로 구입하는 채소의 종류는 Table 3과 같다. 현재 한국의 식생활에서 가장 많이 이용되는 채소류는 엽경채류 35종이고, 당근 등의 근채류, 과채류, 핵과류, 장과류, 인과류, 종실류 등 종류가 다양하다(Kim & Shin 2008). 경주 재래시장에서 접할 수 있는 채소류를 조사한 후 그 중 마트나 슈퍼에서도 쉽게 접할 수 있는 21가지를 열거하여 구입 빈도가 높은 순으로 4가지를 선택하도록 하여 주로 구매하는 신선 채소의 종류에 대해 빈도분석을 실시하였다. 조사결과 오이(152회), 고추(142회), 상추(140회), 시금치(134회)가 가장 많이 구입한 것과 대조적으로 우엉잎(10회), 신선초(8회), 파슬리(8회), 고수(2회), 곤달비(2회)는 10회 이하로 구입 횟수가 적은 채소였다. 시금치의 경우, 인근 지역인 포항의 특산물이므로 공급이 용이하여 많이 이용될 것으로 보이며, 일반적

Table 2. The subject's buying behavior for fresh vegetable N(%)

Item		N	%
Main item when buying vegetables	Price	23	9.2
	Safety	55	22.0
	Preference	64	25.6
	Freshness	108	43.2
Vegetable consuming place	Department store	28	11.2
	Warehouse	88	35.2
	Open market	125	50.0
	Internet	4	1.6
	Others	5	2.0
Reasonable place for consuming fresh vegetable	Open market	101	40.4
	Internet	4	1.6
	Warehouse store	35	14.0
	Department store	31	12.4
Frequency for having fresh vegetable	The original producing place	79	31.6
	4 times a week	33	13.2
	2~3 times a week	125	50.0
	Under once a week	66	26.4
	With every single meal	22	8.8
Improvement matter for using vegetable	Others	4	1.6
	Improvement in quality	73	29.2
	Advertising useful information	54	21.6
	Developing various recipes	70	28.0
	Limiting price fluctuation	52	20.8
Analysis of relation among vegetable's color, type and vitamin C	Others	1	0.4
	On the color of vegetable being a deep, it seems to have a high vitamin C content.	61	24.4
	The color of vegetables is not related to the vitamin C content.	28	11.2
	A kind of vegetables is related to the vitamin C content.	66	26.4
Information source about vegetable nutrition	The color and kind of vegetables is related to the vitamin C content.	79	31.6
	The color and kind of vegetables is not related to the vitamin C content.	16	6.4
	Media(TV/news paper/magazine)	146	58.4
Information source about vegetable nutrition	Neighbors or friends	61	24.4
	Internet site	36	14.4
	Home shopping	2	0.8
	Others	5	2.0

Table 3. Multiple answers of mostly purchasing vegetable

Item	Count	% of responses	% of cases
Coriander	2	0.2	0.8
Gonddalbee	2	0.2	0.8
Perilla leaf	66	6.6	26.4
Dropwort	42	4.2	16.8
Swiss chard	12	1.2	4.8
Lettuce	140	14.0	56.0
Spinach	134	13.4	53.6
Angelica	8	0.8	3.2
Crown daisy	23	2.3	9.2
Mallow	13	1.3	5.2
Burdock leaf	10	1.0	4.0
Shallot	50	5.0	20.0
Pak choi	17	1.7	6.8
Kale	30	3.0	12.0
Parsley	8	0.8	3.2
Pumpkin leaf	20	2.0	8.0
Hot pepper capsium	142	14.2	56.8
Cucumber	152	15.2	60.8
Young radish	34	3.4	13.6
Quarri green pepper	20	2.0	8.0
Broccoli	75	7.5	30.0
Total responses	1,000	100.0	400.0

으로 새로운 채소보다는 기존에 섭취했던 채소 위주로 구입하는 경향이 있었다. Kang & Chung(1995) 연구에서는 채소 구입 빈도는 구매자의 연령이나 경제적 위치와는 무관하게 일주일에 2~3회 구입하며, 채소 구입 시 비용은 보통 1~2만원 정도였고, 수입이 낮은 경우 가격을 고려하므로 시세에 따라 구매량이나 품목이 많이 달라질 것으로 보였다. Kang & Chung(2008) 연구에서는 매일 먹는 음식이 건강에 도움이 되기를 바라는 소비자일수록 채소를 자주 섭취한다고 하였다. 본 조사는 대상자의 경제적 여건보다는 농촌 지역이라는 특성만을 고려하였으므로 대상자 구매에 대한 조사를 할 필요가 있다.

2) 연령에 따른 채소류 구입 시 중점을 두는 항목

연령에 따른 채소 구매 시 가장 중점을 두는 항목은 Table 4에서 제시하였다. 전체 조사 대상자 모두 채소 구매 시 신선

Table 4. Main item when buying vegetables by age group N(%)

Item	Price	Safety	Preference	Freshness	Total	
Age group	20s	0 (0.00)	1 (12.5)	1 (12.5)	6 (75.0)	8 (100.0)
	30s	6 (4.9)	32 (26.0)	36 (29.3)	49 (39.8)	123 (100.0)
	40s	6 (7.9)	15 (19.7)	25 (32.9)	30 (39.5)	76 (100.0)
	50s	9 (28.1)	5 (15.6)	1 (3.1)	17 (53.1)	32 (100.0)
	≥ 60s	2 (18.2)	2 (18.2)	1 (9.1)	6 (54.5)	11 (100.0)
Total	23 (9.2)	55 (22.0)	64 (25.6)	108 (43.2)	250 (100.0)	

$\chi^2=32.611, p=0.001^{**}$

** $p<0.01$.

도를 가장 중요하게 생각하였으며, 이것은 통계적으로 유의하였다($\chi^2=32.611, p<0.01$). 지역 특성상 여수시나 경주는 농촌지역과 근접해 있으므로 신선한 채소를 구입할 수 있는 조건이 비슷하기 때문에 전남 여수시 주부들도 채소 구매 시 신선도(68%)를 가장 중요하게 생각하여 본 조사와 유사한 경향을 보였다(Jung & Ahn 2002). 30대의 경우, 신선도(39.8%), 기호도(29.3%), 안전성(26.0%)의 순으로 중요하게 생각하고 있었으며, 40대의 경우 신선도(39.5%), 기호도(32.9%), 안전성(19.7%)로, 50~60대 이상의 주부들 경우 신선도 50대(53.1%), 60대 이상(54.5%), 가격 50대(28.1%), 60대 이상(18.2%)을 중요시 하여 연령에 따라 고려하는 부분이 차이를 나타냈다. 채소를 포함한 농산물 구입 시 수도권 소비자는 20~60대에서 안전성(42.3%)을 가장 중요하다고 보았으며 맛이나 겉모양은 가장 중요하지 않다고 생각하였다(Kim HO 2003). 중소도시에 거주하는 주부의 경우 20대는 기호와 가격을 중시하고, 30대, 40대는 무공해를 중시하며 50대 이상은 영양을 중시하였다(Jin YH 2000). 안전성이 주요한 요인으로 나타난 것은 수입 농산물의 유입과 친환경 농산물 등 농산물의 출처가 다양해졌기 때문으로 사료되었다. Han & Bae(1996) 연구에서는 맛(52.5%)과 영양(23.4%)을 가장 중요하게 생각하였고, 점차 채소의 구입이 증가하는 경향이라고 하였다. 그 외에 중요하게 생각하는 것이 가격이었다. 채소의 품질과 함께 주부들은 가격이 식품의 선택에 영향을 주는 것을 알 수 있었으며, An & Kang(2006) 연구에서는 친환경 식품이 농약 등 화학 비료로부터 안전하기는 하지만 친환경 식품을 구입하지 않는 이유는 가격이 비싸기 때문이라고 하여 거주지역과 연령에 따

라 다양하게 나타났다.

3) 연령에 따른 채소 구매하는 장소

조사 대상자의 채소 구매 장소에 대한 조사 결과는 Table 5 와 같다. 채소를 주로 구매하는 장소는 20대의 경우 대형 할인 점을 가장 많이 이용하였으며(62.5%), 30대는 재래시장(42.3%) 과 대형할인점(41.5%)을 주로 이용하였다. 40대 이상에서 50 대는 모두 재래시장을 가장 많이 이용하고 있었으며, 60대 이 상에서는 100% 재래시장을 이용하였다. 연령에 따라 통계적 으로 유의하였다($\chi^2=32.828$ $p<0.01$).

조사 대상자들이 신선한 채소를 구입하기에 적당하다고 생 각하는 장소로는 Table 6에 제시하였다. 20대는 생산지(62.5%) 라고 응답하였고, 30대에서 50대는 재래시장을 선호하였다. 60대 이상에서는 재래시장 54.5%와 다음으로 생산지를 45.5% 응답하였다. 채소 구입 장소는 채소가게와 농협을 포함한 슈 퍼마켓에서 구입하였는데(Kang & Chung 1995), 연령에 따른 구매 장소를 비교한 경우 20대와 50대 이상은 슈퍼마켓, 30 와 40대는 대형 쇼핑 센터(Jin YH 2000)를 이용하여 거주 지 역에 따라 그리고 생활의 변화에 따라 차이가 있음을 알 수 있었다. 경주시의 경우 기존의 재래시장 외에 2일, 7일에 장 이 열리는 정기시장이 크게 남아 있는 것도 이유라고 보였다.

4) 연령에 따른 채소의 색과 종류, 비타민 C의 관련성
연령에 따라 채소의 색과 종류가 비타민 C와의 관련 사항 에 관한 문항 Table 7에서 20대(50.0%)는 채소의 색이 진할수

Table 5. Vegetable consuming place by age group (N/%)

Item	Depart- ment store	Wareho use store	Open market	Inter- net	Others	Total
20s	1 (12.5)	5 (62.5)	2 (25.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
30s	16 (13.0)	51 (41.5)	52 (42.3)	3 (2.4)	1 (0.8)	123 (100.0)
40s	9 (11.8)	26 (34.2)	39 (51.3)	1 (1.3)	1 (1.3)	76 (100.0)
50s	2 (6.3)	6 (18.8)	21 (65.6)	0 (0.0)	3 (9.4)	32 (100.0)
≥ 60s	0 (0.0)	0 (0.0)	11 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	11 (100.0)
Total	28 (11.2)	88 (35.2)	125 (50.0)	4 (1.6)	5 (2.0)	250 (100.0)

$\chi^2=32.828, p=0.008^{**}$

* $p<0.05$, ** $p<0.01$.

Table 6. Reasonable place for consuming fresh vegetable by age group (N/%)

Item	Open mark	Inter- net	Wareho use store	Depart- ment store	Original producing center	Total
20s	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (25.0)	5 (62.5)	8 (100.0)
30s	43 (35.0)	4 (3.3)	23 (18.7)	21 (17.1)	32 (26.0)	123 (100.0)
40s	35 (46.1)	0 (0.0)	11 (14.5)	5 (6.6)	25 (32.9)	76 (100.0)
50s	16 (50.0)	0 (0.0)	1 (3.1)	3 (9.4)	12 (37.5)	32 (100.0)
≥ 60s	6 (54.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (45.5)	11 (100.0)
Total	101 (40.4)	4 (1.6)	35 (14.0)	31 (12.4)	79 (31.6)	250 (100.0)

$\chi^2=27.323 p=0.038^*$

* $p<0.05$.

Table 7. Analysis of relation among vegetable's color, type and vitamin C by age (N/%)

Item	1 ^a (N%)	2 ^b (N%)	3 ^c (N%)	4 ^d (N%)	5 ^e (N%)	Total (N%)
20	4 (50.0)	0 (0.0)	3 (37.5)	1 (12.5)	0 (0.0)	8 (100.0)
30	23 (18.7)	20 (16.3)	31 (25.2)	44 (35.8)	5 (4.1)	123 (100.0)
40	16 (21.1)	6 (7.9)	23 (30.3)	24 (31.6)	7 (9.2)	76 (100.0)
50	13 (40.6)	1 (3.1)	8 (25.0)	8 (25.0)	2 (6.3)	32 (100.0)
≥ 60	5 (45.5)	1 (9.1)	1 (9.1)	2 (18.2)	2 (18.2)	11 (100.0)
Total	61 (24.4)	28 (11.2)	66 (26.4)	79 (31.6)	16 (6.4)	250 (100.0)

$\chi^2= 25.639 p=0.059$

* $p<0.05$, ** $p<0.01$.

^a On the color of vegetable being a deep, it seems to have a high vitamin C content.

^b The color of vegetables is not related to the vitamin C content.

^c A kind of vegetables is related to the vitamin C content.

^d The color and kind of vegetables is related to the vitamin C content.

^e The color and kind of vegetables is not related to the vitamin C content.

록 비타민 C도 많다고 응답한 빈도가 가장 높았으며, 30대(35.8%), 40대(31.6%)는 채소의 종류와 색 모두 비타민 C 함량과 관계가 있다고 응답한 빈도가 가장 높았다. 50대(40.6%)와 60대(45.5%) 이상은 채소의 색이 진하면 비타민 C 함량이 많다고 생각한 응답의 빈도가 높게 나왔다. 그러나 연령에 따른 채소의 색과 종류가 비타민 C 함량과의 관계를 분석한 결과 유의수준을 확보하지 못하여 통계적으로 유의하지 못한 것으로 나타났다.

주부들은 파슬리나 고추, 유기농채소는 비타민은 높게 측정되었으나 채소의 색상이 연하기 때문에(Choi *et al* 2007, Kim *et al* 2004) 영양적으로 우수하지 않다고 생각한다. 비타민 C의 경우는 온도의 영향을 받아 깻잎의 경우 5℃ 저장의 경우 1일째 비타민 C의 잔존율이 93%인데, 20℃ 저장의 경우 1일째 비타민C 잔존율은 86%(Choi & Han 2001)였다.

5) 연령에 따른 채소 이용 시 개선점

채소를 이용하기 위해 개선할 사항으로는 Table 8에 제시하였다. 20대는 채소에 관한 유용한 정보를 많이 홍보해야 된다(62.5%)고 하였으며, 30대(31.7%), 40대(30.3%)는 다양한 조리법을 개발해야 한다고 응답했다. 30대, 40대 주부들은 자녀의 기호를 고려한 조리법의 개선을 중요하게 생각하였고 대부분이 자녀가 학교에 다니는 시기으로써 자녀의 기호가 조리법에도 영향을 준다. 학교 급식에서 채소가 잔반이 많은 이

유는 밥을 먹기 위해서 섭취하는 기호가 낮은 식품으로 선호가 높은 조리법 (Kim *et al* 2007, Kweon & Koh 2005)으로 개선해야 할 것이다. 고추의 경우, 조리 방법에 따라 비타민 C 함량이 blank(186.48 mg), microwave(115.76 mg), sauteing(97.76 mg), steaming(62.16 mg)되는 것처럼 채소의 특성에 맞는 조리법이 개발되어야 할 것이다(Choi SH 2007). 50대(37.5%)는 채소의 품질을 중요시 하였는데 소비자들은 좋은 품질로 친환경 농산물을 인식(40.9%)하지만 브랜드보다는 공급자에 대한 신뢰도가 상대적으로 높게 작용하였다(강과 고 2005). 60대 이상(54.5%)은 가격의 변동이 없어야 된다고 응답하였다. 채소를 이용하기 위해 개선할 사항은 유용한 정보를 널리 홍보해야 하며, 다양한 조리법을 개발하고, 채소의 품질을 개선하며, 가격의 변동이 없어야 하는 것을 알 수 있다. 이와 같이 연령에 따른 채소를 이용하기 위해 개선할 사항은 통계적으로 유의한 것으로 나타났다($\chi^2=33.821, p<0.01$).

6) 연령에 따른 채소 영양에 대한 정보처

채소의 영양에 대한 정보처는 Table 9에 제시하였다. 20대(87.5%), 30대(61.0%), 40대(61.8%), 50대(46.9%)는 주로 TV/잡지, 신문 등의 대중매체를 통하여 채소의 영양에 대한 정보를 얻는다고 답하여 주부들의 채소 영양에 대한 영양정보는 모든 연령에서 TV나 신문 등의 대중 매체에서 얻는다고 하였다. 방송 매체에 의한 식품 영양 정보의 부정확성을 살펴보

Table 8. Improvement matter for using vegetable by age group (N/%)

Item	Improvement in quality	Advertising useful information	Developing various recipes	Limiting price fluctuation	The others	Total
20s	2 (25.0)	5 (62.5)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
30s	34 (27.6)	29 (23.6)	39 (31.7)	21 (17.1)	0 (0.0)	123 (100.0)
40s	22 (28.9)	17 (22.4)	23 (30.3)	14 (18.4)	0 (0.0)	76 (100.0)
50s	12 (37.5)	2 (6.3)	6 (18.8)	11 (34.4)	1 (3.1)	32 (100.0)
≥ 60s	3 (27.3)	1 (9.1)	1 (9.1)	6 (54.5)	0 (0.0)	11 (100.0)
Total	73 (29.2)	54 (21.6)	70 (28.0)	52 (20.8)	1 (0.4)	250 (100.0)

$\chi^2=33.821$ $p=0.006^{**}$

** $p<0.01$.

Table 9. Information source about vegetable nutrition by age group (N/%)

Item	TV/magazines, newspapers	Neighbor, friend	Internet site	Home shopping	Others	Total
20s	7 (87.5)	1 (12.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (100.0)
30s	75 (61.0)	19 (15.4)	27 (22.0)	1 (0.8)	1 (0.8)	123 (100.0)
40s	47 (61.8)	19 (25.1)	8 (10.5)	0 (0.0)	2 (2.6)	76 (100.0)
50s	15 (46.9)	14 (43.8)	1 (3.1)	1 (3.1)	1 (3.1)	32 (100.0)
≥60s	2 (18.2)	8 (72.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (9.1)	11 (100.0)
Total	146 (58.4)	61 (24.4)	36 (14.4)	2 (0.8)	5 (2.0)	250 (100.0)

$\chi^2=43.476$ $p=0.000^{**}$

* $p<0.05$, ** $p<0.01$.

면 영역별로 드라마(100%), 오락 프로그램(87.5%), 정보 프로그램(79.3%), 요리 프로그램(60.5%), 뉴스 프로그램(52.5%)으로 주부들이 건강관련 정보를 정확하게 알 수 있도록 과학적인 검증을 거쳐야 할 것이다(Ruy *et al* 2003). 30대의 경우 인터넷을 이용한 정보가 22%로 다른 연령에 비교하여 높은 것은 Cho *et al*(2006)에서도 같은 경향이었고, 올바른 정보의 제공을 가장 개선할 점으로 답했다. 60대 이상(72.7%)은 주로 이웃이나 주변의 친구들로부터 영양 관련 정보를 얻고 이웃에 의존하는 것은 연령이 증가할수록 이웃 간의 관계가 친밀함을 알 수 있었다. 주부의 영양 정보는 자녀와 가족의 식습관에도 영향(Kweon & Koh 2005)을 주며, 실생활에 쉽게 적용할 수 있도록 쉬운 조리법과 지식, 영양 손실을 막을 수 있는 방법을 알려 주어야 한다(Pack *et al* 1990).

요약 및 결론

본 연구에서는 경주 지역 주부들의 신선 채소 구매 행동을 알아보고자 설문지를 이용하여 280부의 설문지를 수거하였으며 250부를 통계처리하여 사용하였다(회수율 89.2%). 채소류에 대한 구매 행동을 설문지 조사를 실시하여 SPSS/PC+for Window 12.0를 이용하여 분석하였다.

1. 조사 대상자들은 250명의 주부로 20대 8명(3.2%), 30대 123명(49.2%), 40대 76명(30.4%), 50대 32명(12.8%), 60대 이상 11명(4.4%)였다. 주거형태는 아파트 149명(59.6%), 단독주택 53명(21.2%)였다. 최종학력은 고졸 이상이 91.6%였다.

2. 경주 지역 주부들이 주로 구매하는 채소는 오이(152회), 고추(142회), 상추(140회), 시금치(134회)의 순으로 많이 구입하였다. 생야채 섭취빈도는 주 2~3회가 50.0%로 가장 많았고, 매 식사마다 8.8%로 적은 수였다.

3. 채소 구매 시 가장 중점을 두는 항목은 신선도> 가족의 기호도>식품의 안전성>가격 순이었다. 연령에 따른 전체 조사 대상자 모두가 채소 구매 시 신선도를 가장 중요하게 생각하였으며 이것은 통계적으로 유의한 것으로 나타났다($\chi^2=32.611, p<0.01$).

4. 연령에 따른 채소의 색과 종류가 비타민 C 함량과의 관계를 분석한 결과 유의 수준을 확보하지 못하여 통계적으로 유의하지 못하였다.

5. 채소를 이용하기 위해 개선한 사항으로는 20대는 62.5%가 유용한 정보를 널리 홍보해야 하며, 30대 31.7%, 40대 30.3%가 다양한 조리법을 개발하고, 50대는 37.5%가 채소의 품질을 개선하며, 60대 이상은 54.5%가 가격의 변동이 없어야 한다고 했다. 이와 같이 연령에 따른 채소를 이용하기 위해 개선할 사항은 통계적으로 유의하였다($\chi^2=33.821, p<0.01$).

6. 주로 TV/ 잡지, 신문 등의 대중매체를 통하여 채소의 영양에 대한 정보를 얻는다고 답하였으며, 60대 이상은 주로 이

웃이나 주변의 친구들로부터 영양관련 정보를 얻고 있었다.

기존의 연구된 논문들은 대부분 서울 및 수도권의 소비자의 구매 행동에 대한 연구가 대부분이었다. 지방의 중·소도시에 대한 소비자 구매성향을 보면 아직까지는 대형 마트나 대도시의 도매 시장을 이용하기 보다는 집 근처의 재래시장이나 정기적 시장(5일장)의 이용이 활발히 이루어지고 채소를 구매할 때 신선도를 중요하게 생각하였다. 주부들이 선호하는 식품의 종류나 조리법이 가족 전체의 식습관에 영향을 주며, 특히 아동이나 청소년기와 같이 식습관이 형성되는 시기에 가족이 선호하는 위주의 식습관으로 영양의 불균형이 나타날 수 있다. 주부들이 유익한 영양 지식을 알고 실천하기 위해서 보건소, 주민자치센터, 복지회관 등 주부들이 쉽게 접할 수 있는 시설에서 영양적 균형과 편리성을 함께 고려한 여러 가지 조리법을 개발하여야 하며, 대학의 평생교육원과 같이 보다 전문적이고 신뢰성 있는 기관 이용을 늘려야 할 것이다. 외식이나 간편 식품에 대한 소비가 많은 주부들은 대중매체나 인터넷의 신뢰도를 높여 지속적인 영양교육이 필요할 것이다.

문헌

- 강창용, 교육 (2005) 친환경 농산물에 대한 소비자의 인식과 태도. 한국농촌경제연구원 26: 1-14.
- 김미정, 김금란 (2002) 식생활관리. 광문각, 서울. p 179.
- 보건복지부 (2005) 국민건강영양조사.
- 정영도 등 (2003) 63city chef's 식품조리 재료학. 지구문화사, 서울. pp 196-197, 285, 292, 340.
- 조영원, 조금호 (2005) 오색으로 먹는 약선. 경희대학교 임상연구소. 교문사, 서울. pp 9-10.
- 최혜미 등 (2000) 21세기 영양학. 교문사, 서울. pp 258-260.
- 최홍식 (2004) 김치의 발효와 식품과학. 효일, 서울. p 51.
- 한국농촌경제연구원 (2008) 2006년 식품수급표.
- 홍태희 등 (2004) 현대식품재료학. 지구문화사, 서울 p 21.
- 황수철, 권승구, 위태석 (2005) 농업과 식품산업의 연계강화를 위한 세부 프로그램 비교 연구 및 개발. 농정연구센터. pp 2-16.
- An JH, Kang KO (2006) Consumption type of housewives about organic and instant food. *Korean J Food & Nutr* 19: 28-37.
- Chang HS, Roh SM (2006) Comparison with dietary habits, dietary attitude and nutrition knowledge according to sex of teenagers in Jeonnam province. *Korean J Comm Nut* 11: 459-468.
- Cho KH, Choi BS, Seo JY, Park GS, Lee IS (2006) The usage of diet and nutritional internet by users' age. *J East Asian Soc Dietary Life* 16: 542-549.

- Choi JK, Lee SU, Seo BS, Kozukue N (2007) A method for choosing vegetable at the market form a general consumers standpoint I. *J East Asian Soc Dietary Life* 17: 671-677.
- Choi SH (2007) Ascorbic acid of Korean pepper by cultivating season, region and cooking method. *J East Asian Soc Dietary Life* 16: 578-584.
- Choi YH, Han JS (2001) Vitamin C and mineral contents in perilla leaf by leaf age and storage conditions. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 17: 583-588.
- Han MJ, Bae EA (1996) Consumer opinions about the factor in food selection and functional food. *Korean J Dietary Culture* 11: 299-304.
- Jin YH (2000) Attitudes and behaviors related to fruit and vegetable among housewives in the small city. *Korean J Dietary Culture* 15: 175-188.
- Jung BM, Ahn CB (2002) A study on the interest in menu and purchase of some homemakers in Yosu, Chonnam area. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 31: 703-712.
- Kang JH, Chung KJ (2008) Analyzing the indirect effect of food involvement on vegetable consumption among adults in Jeonnam area. *Korean J Food Culture* 23: 97-104.
- Kang KJ, Chung MS (1995) A survey on housewives' consumption pattern and nutrition knowledge about vegetables. *Korean J Dietary Culture* 10: 377-390.
- Kim GR, Park SH, Kim MJ (2007) A survey on intake of vegetable foods for proper dietary habits in middle school students. *The Korean Journal of Culinary Research* 13: 128-137.
- Kim HO (2003) A analysis on purchasing behavior for agricultural in the metropolitan area. *Korean Journal of Food Marketing Economics* 3: 95-107.
- Kim HY, Lee KB, Lim HY (2004) Contents of minerals and vitamin in organic vegetables. *Korean Journal of Food Preservation* 11: 424-429.
- Kim JO, Shin MS (2008) The relationship between the introduction of vegetables and fruits into Korea and the silk road. *Korean J Food Culture* 23: 10-17.
- Kweon NS, Koh BK (2005) Dietary behaviors and vegetable intakes of elementary school students at Daegu and Gyeong-Sang Buk Do. *Korean J Food Cookery Sci.* 21: 496-504.
- Lee YE(2005) Biochemical compounds in vegetables: their role in the prevention of disease. *Korean J Food Cookery Sci* 21: 380-398.
- NamKung S, Lee JY, Kim KD (2007) A study on the recognition of organic food of housewives in Seoul area. *Korean J. Food Preserv* 14: 676-680.
- Park YC, Cho SH, Lee HG (1990) The effect of knowledge about foods on the cooking method. *Korean J Soc Food Sci* 6: 41-51.
- Ryu HS, Yang IS, Kim HS (2003) The monitoring of information about food and nutrition presented throughout various television broadcast media. *The Korean Nutrition Society* 36: 508-514.

(2008년 9월 22일 접수, 2008년 12월 29일 채택)