

서울, 경기지역의 황기에 대한 인지도 및 이용실태 조사*

An Investigative Analysis of Recognition and Uses for Astragalus Membranaceus in Seoul and Kyunggido Area

강원관광대학 관광호텔조리과

부교수 김 명 선

안양과학대학 식품영양과

강 사 오 윤 재

Department of Tourism Hotel Cuisine, Kangwon Tourism College

Assistant Professor : Myung Sun Kim

Department of Food & Nutrition, Anyang Technical College

Lecturer : Yun Jae Oh

◀ 목 차 ▶

I. 서론

II. 연구내용

III. 결과 및 고찰

IV. 요약

참고문헌

<Abstract>

This study was conducted to investigate the recognition and uses of *Astragalus membranaceus*. The survey methodology employed was a questionnaire, which interviewed 272(37.8%) males and 448(62.2%) females from the Seoul and Kyunggido area. The main results are as follows: 40-50 years old like and eat *Astragalus membranaceus* more frequently than 10-30 years old. The most popular reason provided for the preference of *Astragalus membranaceus* was good health benefits. People indicating a dislike for *Astragalus membranaceus* had generally fewer previous experiences of eating this plant. The main purchasing place appears to be traditional markets and supermarkets. *Astragalus membranaceus* was acknowledged as having the following characteristics 'excellent nutrition'(3.82), 'natural food'(3.76), 'possessing anti-cancer and anti-oxidization characteristics'(3.70) and 'good for liver function, a depressant and good coelenteron effects'(3.62). However, it was not associated with a 'cheap price'(3.02) and was regarded as 'difficult to buy'(3.10). Recognition and eating experience was low for *Astragalus membranaceus* kimchi and rice bread, bread, sauce and *Astragalus membranaceus* added health drinks. However opinion of its taste was regarded highly.

Corresponding Author : Myung Sun Kim, Department of Tourism Hotel Cuisine, Kangwon Tourism College, 439 Hwangji-dong, Taebaek-si, Gangwon-do, 235-711, Korea Tel: +82-11-9570-2733 Fax: +82-33-552-5325 E-mail: kiimiisii@hanmail.net

* 본 논문은 2005년도 태백시 신활력 사업비 지원에 의해 이루어진 연구의 일부로 이에 감사드립니다.

주제어(Key Words) : 황기(*astragalus membranaceus*), 인지도(recognition), 섭취경험(eating experience)

I. 서론

최근 들어 경제 수준의 향상과 서구화된 식생활로 각종 성인병이 발생함에 따라 건강한 삶을 누리고자 자연식이나 건강식품에 대한 기호가 날로 높아지면서 각종 산채를 채취 또는 재배하여 식용으로 이용하는데 대한 관심이 높아지고 있다(김명선, 오옥희, 2008). 식, 약용작물의 하나인 황기는 콩과에 속하는 다년생 식물인 단란삼(*Astragalus membranaceus* Bunge)의 뿌리로 색이 노랗고 오랫동안 인체를 보호한다는 의미로 황기라고 한다(이춘영, 이해익, 2004: 중국의 약학원, 1969). 우리나라에서는 예로부터 황기뿌리를 한방의 약재로 많이 쓰여 왔으며, 경북, 강원, 함경도의 산지와 고산에 분포되어 자생하는데, 현재는 전국 각지에서 재배되고 있다(백남인, 김영숙, 경중수, 박기현, 1996).

황기의 전초(나무전체)에는 플라보노이드, 쿠마린, 사포닌, γ -아미노버터산 등이 있고, 뿌리에는 β -시토스테롤, 과당, 포도당, 녹말, 점액질과 알칼로이드, 사포닌, 콜린, 베타인, 리놀산, 리놀레산, 류신, 글리신, 세린, 알라닌, 글루탐산, 아르기닌, γ -아미노버터산 등이 있으며, 이 중에서도 특히 γ -아미노버터산는 혈압을 낮추는 성분의 하나로 보고되고 있다(과학백과사전 출판사, 1999).

한방에서는 이뇨, 강장, 고혈압 등의 목적으로 쓰이며 약리 실험에서도 강장작용, 고혈압, 심장병, 면역기능 작용, 항암작용 등이 있는 것으로 보고되고 있다. 또한 보약으로 피곤할 때, 비위가 약하고 밥맛이 없으며 설사하고 부었을 때, 증풍으로 손발을 제대로 움직일 수 없을 때의 처방으로 많이 쓰인다(대한한의과대학 공동교재편찬위원회, 2005: 민성희, 2006).

이렇게 생리활성이 뛰어난 황기를 우리가 섭취하는 음식으로는 황기 추출액으로 된장이나 청국장, 삼계탕, 보신탕, 죽 등에 넣어 끓여 먹거나, 민간에서는 주로 한방음료에 황기를 넣고 끓이는 정도이다(김미리, 송효남, 2004).

지금까지 황기에 대한 연구는 황기의 뿌리 성분 연구(김진숙, 김연태, 김정숙, 1996), 형태감별에 관한 연구(이영중, 정광희, 2004), 항산화 효과에 관한 연구(이춘영, 이해익, 2004), 간기능 보호 성분에 관한 연구(백남인 외, 1996), 면역세포의 기능에 미치는 영향(송봉근 외, 1998), 된장과 청국장의 품질특성(민성희, 2006: 윤향식, 최혜선, 주선중, 김기식, 김숙중, 2006) 등이 있고 영양적, 기능적으로 우수한 황기를 얼마나 선호하고 어느 정도 어떻게 섭취하고 있는지에 대해

서는 기존 연구가 없는 실정이다.

따라서 본 연구는 서울 및 경기지역에 거주하는 10대이상 연령층을 대상으로 황기에 대한 기호도와 이용실태 및 황기 이용 제품의 기호도를 조사하여 황기 가공식품 개발에 대한 가능성을 알아보는데 기초자료로 삼고자 하였다.

II. 연구내용

1. 조사대상 및 기간

설문조사는 2005년 12월부터 2006년 1월까지 서울시와 경기도에 거주하는 10대이상 남녀를 대상으로 실시하였다. 배부된 설문지는 850부였으나 회수과정에서 누락되거나 불성실한 응답을 제외한 720부(유효회수율 : 84.71%)가 최종분석에 사용되었다.

2. 조사내용 및 방법

조사방법은 설문지법을 사용하였으며 조사대상자들이 황기를 모를 것 같아 황기를 직접 보여주고 설명한 뒤 조사하였다. 연구에 사용된 질문내용은 선행연구를 참고로 하여 본 연구의 목적에 맞게 작성하였으며, 예비조사 결과를 수정, 보완한 후 본 조사에 사용하였다. 조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항, 황기에 대한 기호도와 이용실태, 인지도 등을 포함하였으며, 인지도에 대한 평가는 “매우 그렇지 않다”의 1점에서 “매우 그렇다”의 5점까지 5점 Likert 척도를 사용하여 평가하였다.

3. 통계처리 및 분석

조사 자료는 SPSS 12.0 통계프로그램을 이용하여 통계처리 및 분석하였다. 자료는 문항에 따라 빈도, 평균, 백분율을 산출하였으며, 유의성검증은 χ^2 -test, ANOVA test를 실시하였으며, 일원분산분석 결과 유의적인 차이를 보인 경우, Duncan's multiple range를 통하여 사후검정을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반사항은 <표 1>과 같다. 성별은 남성이 37.8%, 여성이 62.2%였으며, 연령은 20대(24.7%), 10대

〈표 1〉 조사대상자의 일반사항

변인	집단	N(%)
성별	남	272(37.8)
	여	448(62.2)
연령	10 ~ 19	160(22.2)
	20 ~ 29	178(24.7)
	30 ~ 39	148(20.6)
	40 ~ 49	136(18.9)
	50 이상	98(13.6)
직업	전업주부	150(20.8)
	학생	276(38.3)
	전문직	80(11.1)
	일반 사무직	84(11.7)
	자영업	30(4.2)
	기타	100(13.9)
최종학력	중졸이하	160(22.2)
	고졸	172(23.9)
	전문대, 대졸	328(45.6)
	대학원이상	46(6.4)
	기타	14(1.9)
가족형태	독거(혼자)	54(7.5)
	부부만	74(10.3)
	부부(부모)+ 자녀(나)	472(65.6)
	조부모+ 부부+ 자녀	58(8.1)
	기타	62(8.6)
월 가계소득	100만원 미만	126(17.5)
	100 ~ 200	152(21.1)
	201 ~ 300	134(18.6)
	301 ~ 400	114(15.8)
	401만원이상	144(20.0)
	무응답	50(6.9)
	계	720(100.0)

(22.2%), 30대(20.6%), 40대(18.9%), 50대 이상(13.6%) 순으로 나타났으며, 직업은 학생(38.3%)이 가장 높았고, 그 다음으로 전업주부(20.8%), 일반사무직(11.7%) 순으로 나타났다. 학력은 전문대 혹은 대학졸업(45.6%)이 가장 높았으며, 다음으로 고등학교 졸업(23.9%), 중학교 졸업(22.2%) 순으로 나

타났다. 가족형태는 부부와 자녀가 함께 거주(65.6%)가 가장 높았으며, 한 달 수입은 '100만원 ~ 200만원 이하' (21.1%), 400만원 이상(20.0%) 순으로 나타났다.

2. 건강에 대한 인식

조사대상자의 건강에 대한 인식을 파악하기 위하여 자기가 파악한 건강상태, 음식이나 식품을 섭취할 때 건강에 대한 관심유무에 대하여 조사한 결과는 〈표 2〉와 같다.

조사대상자가 스스로 판단한 건강상태는 '건강하다' 가 45.3%로 가장 많았고, 그 다음은 '보통이다' 가 24.7%, '매우 건강하다' 가 23.3%로서 조사대상자들의 68.6%가 자신을 건강하다고 생각하고 있었다.

음식이나 식품을 섭취할 때 건강에 대하여 '가끔 생각한다' 의 응답자는 57.2%로 가장 많았으며, 그 다음은 '많이 생각한다' 가 28.3%, '전혀 생각하지 않는다' 가 14.4%순이었다. 연령별로 보면 연령이 높을수록 '전혀 생각하지 않는다' 의 비율이 낮아 연령이 높을수록 건강을 생각하면서 음식이나 식품을 섭취한다는 것을 알 수 있었다($p < 0.001$).

3. 황기의 기호도

황기에 대한 기호도를 살펴본 결과는 〈표 3〉과 같다. 황기를 좋아하는 정도가 '보통이다' 가 전체응답자의 51.8%로 가장 많았고, 그 다음이 '싫어한다' 가 21.1%, '좋아한다' 가 15.2%순이었다. 그러나 황기를 '보통이다' 이상의 긍정적인 응답도 71.4%였다. 연령별로 보면 황기를 '보통이다' 이상에서 10대는 47.2%, 20대는 65.9%, 30대는 75.3%, 40대는 81.9%, 50대 이상은 97.8%로서 연령이 높을수록 황기를 더 좋아하여 유의미한 차이가 나타났다($p < 0.001$). 김명선 외(2008)의 연구에서는 더덕에 대한 기호도를 연령별로 조사한 결과 연령이 증가할수록 높게 나타나 본 연구와 유사하였다.

〈표 2〉 건강에 대한 인식

변인	집단	계	연령					N(%)
			10 ~ 19	20 ~ 29	30 ~ 39	40 ~ 49	50 ≤	
자신에 대한 건강상태	매우 건강하다	168(23.3)	40(25.0)	62(34.8)	26(17.6)	28(20.6)	12(12.2)	
	건강하다	326(45.3)	62(38.8)	60(33.7)	84(56.8)	62(45.6)	58(59.2)	
	보통이다	178(24.7)	44(27.5)	44(24.7)	34(23.0)	38(27.9)	18(18.4)	
	건강하지 않다	44(6.1)	12(7.5)	10(5.6)	4(2.7)	8(5.9)	10(10.2)	
	매우 건강하지 않다	4(0.6)	2(1.3)	2(1.1)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	계	720(100.0)	160(100.0)	178(100.0)	148(100.0)	136(100.0)	98(100.0)	
	χ^2 -value		46.74***					df = 16
건강의식 유무	많이 생각한다	204(28.3)	32(20.0)	44(24.7)	54(36.5)	44(32.4)	30(30.6)	
	가끔 생각한다	412(57.2)	92(57.5)	98(55.1)	78(52.7)	82(60.3)	62(63.3)	
	전혀 생각하지 않는다	104(14.4)	36(22.5)	36(20.2)	16(10.8)	10(7.4)	6(6.1)	
	계	720(100.0)	160(100.0)	178(100.0)	148(100.0)	136(100.0)	98(100.0)	
	χ^2 -value		32.79***					df = 8

*** $p < 0.001$.

〈표 3〉 황기의 기호도

N(%)

변인	집단	계	연령				
			10 ~ 19	20 ~ 29	30 ~ 39	40 ~ 49	50 ≤
기호도	매우 좋아한다	30(4.4)	4(2.8)	10(5.9)	4(2.7)	8(6.1)	4(4.3)
	좋아한다	104(15.2)	10(6.9)	26(15.3)	16(11.0)	22(16.7)	30(32.6)
	보통이다	354(51.8)	54(37.5)	76(44.7)	90(61.6)	78(59.1)	56(60.9)
	싫어한다	144(21.0)	34(23.6)	50(20.4)	34(23.3)	24(18.2)	2(2.2)
	매우 싫어한다	52(7.6)	42(29.2)	8(4.7)	2(1.4)	0(0.0)	0(0.0)
	계	684(100.0)	144(100.0)	170(100.0)	146(100.0)	132(100.0)	92(100.0)
χ^2 -value			180.04***		df = 16		
좋아하는 이유	황기가 좋다	48(9.3)	5(5.2)	15(12.3)	14(12.5)	12(11.3)	2(2.5)
	맛이 좋다	22(4.3)	8(8.3)	6(4.9)	2(1.8)	4(3.8)	2(2.5)
	건강에 좋다	424(82.2)	73(76.0)	93(76.2)	94(83.9)	90(84.9)	74(92.5)
	평소에 자주 접한다	22(4.3)	10(10.4)	8(6.6)	2(1.8)	0(0.0)	2(2.5)
	계	516(100.0)	96(100.0)	122(100.0)	112(100.0)	106(100.0)	80(100.0)
	χ^2 -value			33.57**		df = 12	
싫어하는 이유	황기가 너무 강하다	76(16.7)	26(19.7)	21(16.7)	12(15.0)	12(16.2)	5(11.4)
	맛이 좋지 않다	121(26.5)	48(36.4)	29(23.0)	20(25.0)	12(16.2)	12(27.3)
	영양가가 나쁘다	28(6.1)	6(4.5)	10(7.9)	4(5.0)	4(5.4)	4(9.1)
	평소에 자주 접하지 않는다	231(50.7)	52(39.4)	66(52.4)	44(55.0)	46(62.2)	23(52.3)
	계	456(100.0)	132(100.0)	126(100.0)	80(100.0)	74(100.0)	44(100.0)
	χ^2 -value			17.76		df = 12	

** $p < 0.01$. *** $p < 0.001$.

황기를 좋아하는 이유는 '건강에 좋아서'가 82.2%로 가장 높았고, 그 다음은 '황기가 좋아서'가 9.3%, '맛이 좋아서'와 '평소에 자주 접해서'가 4.3%순이었다. 연령별로 보면 모든 연령대에서 '건강에 좋아서'를 가장 큰 이유로 들었다($p < 0.01$).

반면에 황기를 싫어하는 이유는 '평소에 자주 접하지 않아서'가 50.7%로 가장 많았고, 그 다음은 '맛이 좋지 않아서'가 26.5%, '황기가 너무 강해서'가 16.7%, '영양가가 나쁘다'가 6.1%순으로 나타났다. 연령별로 보면 모든 연령대에서 '평소에 자주 접하지 않아서'가 황기를 싫어하는 주된 이유로 나타나 황기가 음식으로서 보다 한약재료로 더 많이 쓰이기 때문에 평소 잘 접하지 않아서 싫어하는 이유인 것으로 사료된다. 이경애, 장영애와 김우경(1993)은 먹어본 경험이 적은 음식일수록 싫어하는 경향이 뚜렷하였다고 보고하여 가정에서는 황기를 음식에 소스재료로 첨가하거나 다양한 메뉴개발로 우리의 식탁에 자주 접해 섭취할 기회를 마련해 주면 더욱 많이 섭취하지 않을까 생각된다.

4. 황기의 이용실태

황기의 이용실태를 파악하기 위하여 황기의 구입장소, 섭취빈도 조사한 결과는 〈표 4〉와 같다.

황기의 구입장소는 시장이 34.0%로 가장 많았고, 그 다음은 슈퍼마켓이 24.1%, 기타가 22.8%, 연음이 11.4%, 산지가 7.7%순이었다. 연령별로는 30대는 슈퍼마켓이 가장 높게 나

타났으나 다른 연령대에서는 시장에서 황기를 가장 많이 구입하였다($p < 0.001$). 김명선 외(2008)의 연구에서 터덕의 구입장소는 시장, 슈퍼마켓 순으로 나타났고, 홍완수 외(2006)의 연구에서도 주부들이 터덕 구입장소로 재래시장, 대형할인점 순으로 나타났으며 조은자(2000)의 연구에서도 산채류의 입수방법을 재래시장, 슈퍼마켓, 산이나 들에서 직접 뜯는다 순으로 나타나 본 연구와 유사하였다.

황기의 섭취빈도는 '먹지 않는다'가 54.8%로 가장 많았고, 그 다음은 '1년에 1-2회'가 20.7%, '3개월에 1회'가 13.5%, '1개월에 3-4회'가 11.0%의 순으로 나타났다. 연령별로는 10대 ~ 40대에서 '먹지 않는다'가 가장 높게 나타났으나 50대 이상에서는 '1년에 1-2회'가 가장 높게 나타났다. '먹지 않는다'의 비율도 연령이 높을수록 낮아 연령이 높을수록 많이 섭취하고 있었다($p < 0.001$). 이 결과는 50대 이상에서는 특히 건강을 생각해서 한약이나 삼계탕, 보신탕 등을 다른 연령대보다 섭취율이 높아 이런 결과가 나타나지 않을까 생각된다. 따라서 다양한 생리활성을 가지고 있는 황기가 한약재료만 쓰인다는 생각을 버리고 건강과 영양을 생각해서 다양한 조리방법으로 음식을 개발한다면 우리의 식탁에서 많은 사랑을 받을 수 있지 않을까 생각된다.

5. 황기에 대한 인지도

〈표 5〉는 황기에 대한 인지도를 조사한 것으로 전체적인 인지도는 5점 만점에 3.49점이었다. 각 문항 중 인지가 높은

〈표 4〉 황기의 이용실태

N(%)

변인	집단	계	연령				
			10 ~ 19	20 ~ 29	30 ~ 39	40 ~ 49	50 ≤
구입장소	시장	220(34.0)	52(36.1)	60(38.5)	30(23.8)	44(34.9)	34(35.4)
	수퍼마켓	156(24.1)	14(9.7)	34(21.8)	44(34.9)	36(28.6)	28(29.2)
	산지	50(7.7)	16(11.1)	8(5.1)	8(6.3)	0(0.0)	18(18.8)
	얼음	74(11.4)	12(8.3)	22(14.1)	20(15.9)	16(12.7)	4(4.2)
	기타	148(22.8)	50(34.7)	32(20.5)	24(19.0)	30(23.8)	12(12.5)
	계	648(100.0)	144(100.0)	156(100.0)	126(100.0)	126(100.0)	96(100.0)
χ^2 -value			78.22***		df = 16		
섭취빈도	월 3-4	76(11.0)	24(16.4)	20(11.6)	4(2.7)	12(9.1)	16(16.3)
	3개월 1	94(13.5)	12(8.2)	20(11.6)	28(19.2)	18(13.6)	16(16.3)
	1년 1-2	144(20.7)	12(8.2)	24(14.0)	32(21.9)	38(27.3)	40(40.8)
	먹지 않는다	380(54.8)	98(67.1)	108(62.8)	82(56.2)	66(50.0)	26(26.5)
	계	694(100.0)	146(100.0)	172(100.0)	146(100.0)	132(100.0)	98(100.0)
	χ^2 -value			81.25***		df = 12	

*** $p < 0.001$.

〈표 5〉 황기에 대한 인지도

(Mean ± S.D.)

문항	평균	연령					F-value
		10 ~ 19	20 ~ 29	30 ~ 39	40 ~ 49	50 ≤	
영양이 우수한 건강식품이다	3.82±0.86	3.90±1.00	3.73±0.88	3.92±0.82	3.85±0.75	3.69±0.77	1.82
자연식품이다	3.76±0.92	3.87±1.02	3.67±1.01	3.84±0.78	3.73±0.87	3.65±0.85	1.55
항암, 항균, 항산화작용을 한다	3.70±0.89	3.72±1.12	3.78±0.83	3.64±0.79	3.72±0.84	3.56±0.73	1.08
발암물질이 가지고 있지 않다	3.39±0.99	3.78±1.05 _a	3.40±1.05 _b	3.26±0.86 _c	3.21±0.99 _b	3.15±0.80 _b	9.59***
가격이 싸다	3.02±0.98	3.33±1.10 _a	3.14±1.02 _{ab}	3.00±0.86 _{bc}	2.83±0.85 _{cd}	2.61±0.81 _d	10.69***
구입하기 어렵다	3.10±0.95	3.40±1.09 _a	3.16±0.93 _b	3.00±0.94 _{bc}	2.94±0.83 _{bc}	2.88±0.80 _c	6.89***
조리방법이 알려져 있지 않다	3.41±0.96	3.51±1.13	3.34±0.90	3.43±0.92	3.49±0.97	3.25±0.75	1.53
면역촉진 작용이 있어 병을 예방한다	3.61±0.84	3.67±1.06	3.58±0.90	3.63±0.74	3.60±0.68	3.53±0.65	0.49
간보호작용, 혈압강화, 강장작용한다	3.62±0.84	3.66±1.06	3.59±0.83	3.70±0.77	3.56±0.76	3.58±0.68	0.65
평균	3.49±0.57	3.63±0.78 _a	3.50±0.55 _{bc}	3.47±0.45 _b	3.45±0.50 _b	3.31±0.64 _c	4.90**

a, b, c, d 문자가 서로 다른 것은 집단간에 차이가 있음.

** $p < 0.01$. *** $p < 0.001$.

항목은 황기가 ‘영양이 우수한 건강식품이다’가 3.82점으로 가장 높았고 그 다음은 ‘자연식품이다’가 3.76점, ‘항암, 항균, 항산화작용을 한다’가 3.70점, ‘간을 보호하고 혈압강화, 강장작용을 한다’가 3.62점, ‘면역촉진 작용이 있어 병을 예방한다’가 3.61점 순으로 인지하고 있었다. 반면에 가장 낮게 인지한 항목은 ‘가격이 싸다’가 3.02점, ‘구입하기 어렵다’가 3.10점, ‘발암물질을 가지고 있지 않다’가 3.39점, ‘조리방법이 알려져 있지 않다’가 3.41점 순이었다.

연령별로 보면 10대가 3.63점으로 가장 높았고, 그 다음은 20대가 3.50점, 30대가 3.47점, 40대가 3.45점, 50대 이상이 3.31점으로 연령이 낮을수록 황기에 대한 인지도가 높았다($p < 0.01$). 10대와 30대 이상에서는 ‘영양이 우수한 건강식품이다’, ‘자연식품이다’ 순으로 20대는 ‘항암, 항균, 항산화작용을 한다’, ‘영양이 우수한 건강식품이다’ 순으로 인지하고 있었다. 가장 낮게 인지한 항목은 모든 연령대에서 ‘가격이 싸다’와 ‘구입하기 어렵다’의 항목이었다. 따라서 황기는 다

른 식품보다는 흔하지 않은 것으로 가격이 비싸다는 인식을 하고 있었다. ‘발암성을 가지고 있지 않다’의 항목은 연령이 낮을수록 높게 인식하고 있었다($p < 0.001$). 모든 연령대에서 건강(영양이 우수한 건강식품이다, 항암, 항균, 항산화작용을 한다, 간을 보호하고 혈압강화, 강장작용한다, 면역촉진 작용을 한다)에 대한 항목에서는 모든 연령대에서 3.53점 이상으로 높아 건강에 대하여 황기의 관심이 매우 고무적이라 하겠다.

평소 음식이나 식품을 섭취할 때의 생각의식 유무와 황기의 인지도에 대한 연관성에 대한 조사를 〈표 6〉에 나타내었다.

음식이나 식품을 섭취할 때 건강에 대하여 ‘많이 생각한다’에 대한 응답자는 3.64점이었다고, 그 다음은 ‘전혀 생각하지 않는다’가 3.50점, ‘가끔 생각한다’가 3.42점 순이었다($p < 0.001$). ‘영양이 우수한 건강식품이다’와 ‘자연식품이다’ 그리고 ‘항암, 항균, 항산화작용을 한다’의 항목은 ‘많이 생각한다’ > ‘전혀 생각하지 않는다’ > ‘가끔 생각한다’ 순으로

〈표 6〉 건강의식에 대한 인지도

(Mean ± S.D.)

문항	평균	건강의식 유무			F-value
		많이 생각한다	가끔 생각한다	전혀 생각하지 않는다	
영양이 우수한 건강식품이다	3.82±0.86	4.01±0.87 _a	3.74±0.84 _b	3.78±0.91 _b	6.73**
자연식품이다	3.76±0.92	3.90±0.95	3.67±0.91	3.74±0.89	3.34*
항암, 항균, 항산화작용을 한다	3.70±0.89	3.92±0.83 _a	3.59±0.90 _b	3.66±0.84 _b	9.38***
발암물질을 가지고 있지 않다	3.39±0.99	3.47±1.12	3.31±0.93	3.52±0.95	2.68
가격이 싸다	3.02±0.98	3.07±1.00 _{ab}	2.95±0.94 _b	3.22±1.06 _a	3.46*
구입하기 어렵다	3.10±0.95	3.16±0.97	3.03±0.94	3.25±0.95	2.85
조리방법이 알려져 있지 않다	3.41±0.96	3.52±0.97	3.38±0.95	3.33±0.95	1.86
면역촉진 작용이 있어 병을 예방한다	3.61±0.84	3.73±0.88 _a	3.58±0.82 _{ab}	3.48±0.83 _b	3.73*
간보호작용, 혈압강화, 강장작용한다	3.62±0.84	3.73±0.89	3.59±0.83	3.54±0.81	2.56
평균	3.49±0.57	3.64±0.57 _a	3.42±0.55 _b	3.50±0.62 _b	9.48***

a,b 문자가 서로 다른 것은 집단간에 차이가 있음.

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

인지하고 있었고 ‘발암물질을 가지고 있지 않다’와 ‘가격이 싸다’ 그리고 ‘구입하기 어렵다’의 항목은 ‘전혀 생각하지 않는다’ > ‘많이 생각한다’ > ‘가끔 생각한다’ 순으로 인지하고 있었다. 또 ‘조리방법이 알려져 있지 않다’와 ‘면역촉진 작용이 있어 병을 예방한다’ 그리고 ‘간보호작용, 혈압강화, 강장작용을 한다’는 항목은 ‘많이 생각한다’ > ‘가끔 생각한다’ > ‘전혀 생각하지 않는다’ 순으로 인지하고 있었다. 모든 항목에서 황기는 ‘영양이 우수한 건강식품이다’, ‘자연식품이다’, ‘항암, 항균, 항산화 작용을 한다’, ‘면역촉진 작용이 있어 병을 예방한다’, 그리고 ‘간보호작용, 혈압강화, 강장작용을 한다’의 항목을 높게 인지하고 있었지만 ‘가격이 싸다’와 ‘구입하기 어렵다’의 항목은 낮게 인지하고 있었다.

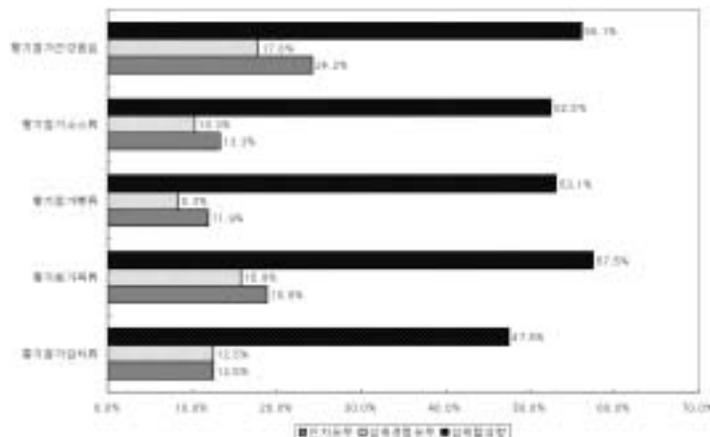
이상의 결과에서 황기에 대한 인지도가 ‘가격이 싸다’와 ‘구입하기 어렵다’를 제외한 나머지 항목에서는 비교적 높게 나타나 앞으로 다양한 황기음식의 다양한 개발과 홍보를 한다면 모든 연령대에서 쉽게 받아들일 수 있는 식품이 될 것이라 생각된다. 아울러 황기는 특히 성인병 예방에 도움이

되므로 국민들이 건강과 먹거리에 대한 관심이 증가함에 따라 황기가 기능성 식품으로서 자리매김할 것이라 사료된다.

6. 황기첨가 식품들에 대한 인지도, 섭취경험과 섭취의향

〈그림 1〉은 황기첨가김치류, 황기첨가떡류, 황기첨가빵류, 황기첨가소스류, 황기첨가건강음료에 대한 인지도, 섭취경험과 섭취의향에 대한 조사한 결과 황기첨가건강음료가 24.2%로 가장 많이 인지하고 있었고, 그 다음은 황기첨가떡류가 18.9%, 황기첨가소스류가 13.3%, 황기첨가김치류가 12.5% 순이었다. 섭취경험은 황기첨가건강음료가 17.8%로 가장 많았고, 그 다음은 황기첨가떡류가 15.8%, 황기첨가김치류가 12.5%, 황기첨가소스류가 10.3% 순으로 경험하였다. 이경애 등(1993)은 먹어본 경험이 적은 음식일수록 싫어하는 경향이 뚜렷하였다고 보고하여 기성세대들이 다양한 황기음식을 개발하여 황기관련 행사나 병원, 전시를 통해서 홍보하여 보다 많은 사람들이 즐길 수 있도록 해야겠다.

앞으로의 섭취의향은 황기첨가떡류가 57.5%로 가장 많았



〈그림 1〉 황기첨가 식품들에 대한 인지도, 섭취경험 및 섭취의향

고, 그 다음은 황기첨가건강음료가 56.1%, 황기첨가빵류가 53.1%, 황기첨가소스류가 52.5% 순이었다. 황기첨가 식품들이 인지도와 섭취경험은 낮았으나 앞으로 다양한 조리방법과 가공식품으로서 개발을 잘 한다면 남녀노소 모든 연령대에서 널리 사랑받을 수 있는 식품으로 자리매김할 것이라 사료된다.

IV. 요약

본 연구는 황기가공 식품의 생산에 대한 가능성 여부를 조사하기 위하여 서울 및 경기지역에 거주하는 10대이상 연령층 720명을 대상으로 황기에 대한 기호도와 이용실태, 인지도, 황기첨가 식품들에 대한 인지도, 섭취경험 및 섭취의향 등에 대해 조사하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 조사대상자는 남성이 37.8%, 여성이 62.2%였으며, 연령은 20대(24.7%), 10대(22.2%), 30대(20.6%), 40대(18.9%), 50대 이상(13.6%) 순으로 나타났으며, 직업은 학생(38.3%)이, 학력은 전문대 혹은 대학졸업(45.6%)이, 한달 수입은 '100만원 ~ 200만원 이하' (21.1%)가 가장 많았다.

2. 조사대상자가 스스로 판단한 건강상태는 '건강하다'가 45.3%로 가장 많았고, 그 다음은 '보통이다'가 24.7%, '매우 건강하다'가 23.3%로서 조사대상자들의 68.6%가 자신을 건강하다고 생각하고 있었다.

음식이나 식품을 섭취할 때 건강에 대하여 '가끔 생각한다'의 응답자는 57.2%로 가장 많았으며, 그 다음은 '많이 생각한다'가 28.3%, '전혀 생각하지 않는다'가 14.4%순이었다.

3. 황기를 좋아하는 정도가 '보통이다'가 전체응답자의 51.8%로 가장 많았고, 황기를 좋아하는 이유는 '건강에 좋아서'가 72.3%로 가장 높았고, 그 다음은 '황기가 좋아서'가 16.9%, '맛이 좋아서'가 9.2%의 순으로 나타났다. 반면에 황기를 싫어하는 이유는 '평소에 자주 접하지 않아서'가 46.6%로 가장 높게 나타났고, 그 다음은 '맛이 좋지 않아서'가 28.4%, '황기가 너무 강해서'가 11.4% 등의 순으로 나타났다.

4. 황기의 구입장소는 시장이 34.0%로 가장 많았고, 그 다음은 슈퍼마켓이 24.1%, 기타가 22.8% 순이었다. 연령별로는 30대가 슈퍼마켓이 가장 높게 나타났고 다른 연령대에서는 시장에서 황기를 가장 많이 구입하였다($p < 0.001$).

황기의 섭취빈도는 '먹지 않는다'가 54.8%로 가장 많았고, 그 다음은 '1년에 1-2회'가 20.7%, '3개월에 1회'가 13.5%의 순으로 나타났다. 연령별로는 10대-40대에서 '먹지 않는다'가 가장 높게 나타났으나 50대 이상에서는 '1년에 1-2회'가 가장 높게 나타났다($p < 0.001$).

5. 전체적인 인지도는 5점 만점에 3.49점이었으며 10대가 3.63점으로 가장 높았고, 각 문항 중 인지도가 높은 항목은 황기가 '영양이 우수한 건강식품이다'가 3.82점으로 가장 높았고, 그 다음은 '자연식품이다'가 3.76점, '항암, 항균, 항산화작용을 한다'가 3.70점, '간을 보호하고 혈압강화, 강장작용한다'가 3.62점, '면역촉진 작용을 한다' 순으로 인지하고 있었다.

음식이나 식품을 섭취할 때 건강에 대하여 '많이 생각한다'에 대한 응답자는 3.64점이었고, 그 다음은 '전혀 생각하지 않는다'가 3.50점, '가끔 생각한다'가 3.42점 순이었다($p < 0.001$).

6. 황기첨가김치류, 황기첨가떡류, 황기첨가빵류, 황기첨가소스류, 황기첨가건강음료에 대해서 인지도와 섭취경험은 낮았으나 앞으로의 섭취할 의향은 높게 나타났다.

이상의 결과에서 황기는 연령이 높을수록 더 많이 좋아하는 식품으로 나타났으며, 젊은 연령층은 자주 먹을 기회가 없는 생소한 식품으로 느끼는 사람이 많으므로 기성세대들은 가정에서라도 어느 음식에 황기가 들어가고, 영양학적 가치와 어떤 질환 개선에 효능이 있는 등 자라는 아이들에게 많은 것을 보여주고 교육시키면 더 이상 생소한 식품이 아닌 다양한 연령대에서 섭취할 것이라 생각된다. 또한 황기의 냄새와 맛을 좀더 개선시키고 다양한 종류의 매뉴개발이 이루어진다면 황기가 널리 사랑받을 수 있는 대중음식으로 자리매김할 것이라 생각된다. 황기첨가김치, 황기첨가빵류, 황기첨가떡류, 황기첨가소스류, 황기첨가건강음료에 대해서도 인지도와 섭취경험은 낮았으나, 섭취할 의향에 대해서는 높게 나타나서 영양적으로 우수한 황기를 이용한 다양한 조리방법과 가공식품의 연구 개발은 바람직할 것으로 사료되어 앞으로 계속 추진해 나갈 예정이다.

■ 참고문헌

과학백과사전출판사(1999). **약초의 성분과 이용**. 서울: 일일서각.

김명선, 오옥희(2008). 서울, 경기지역의 터덕에 대한 인지도 및 이용실태 조사. **대한가정학회지**, 46(3), 27-35.

김미리, 송효남(2004). **현대인의 음식보감**. 서울: 교문사.

김진숙, 김연태, 김정숙(1996). 황기 뿌리의 성분 연구(I). **생약학회지**, 27(4), 336-341.

대한한의과대학 공동교재 편찬위원회(2005). **본초학**. 서울: 영림사.

민성희(2006). 황기 추출액이 함유된 된장의 품질 특성. **한국조리과학회지**, 22(4), 514-520.

- 백남인, 김영숙, 경중수, 박기현(1996). 향기의 간기능 보호 성분. **생약학회지**, 27(2), 111-116.
- 송봉근, 이언정, 김형균, 진선두, 김성재, 김동혁(1998). 향기가 먼역세포의 기능에 미치는 영향. **대한본초학회지**, 13(2), 115-128.
- 윤향식, 최혜선, 주선중, 김기식, 김숙중(2006). 향기청국장 의 향기특성. **한국식품저장유통학회지**, 13(2), 269-272.
- 이경애, 장영애, 김우경(1993). 남녀대학생들의 한국전통음식 에 대한 지식 및 평가에 관한 연구 - I. 지식 및 섭취 실태를 중심으로-. **대한가정학회지**, 31(3), 187-195.
- 이영중, 정광희(2004). 향기의 형태감별에 관한 연구. **대한본 초학회지**, 19(3), 61-68.
- 이춘영, 이해익((2004). 향기 추출물의 항산화 효과. **강원대 학교 농업과학연구소 논문집. 제 5집**, 103-110.
- 조은자(2000). 산채류의 이용실태에 대한 조사. **한국식생활 문화학회지**, 15(1), 59-68.
- 중국의약학원(1969). **신농본초경**. 서울: 자유출판사.
- 홍완수, 이진실, 김은정, 최영심(2006). 주부의 터덕 소비실 태 및 기호도 조사. **한국조리과학회지**, 22(4), 447-457.

접 수 일 : 2008년 9월 15일

심사시작일 : 2008년 10월 7일

게재확정일 : 2009년 7월 9일