The Journal of the Convergence on Culture Technology (JCCT)
Vol. 5, No. 4, pp.123-129, November 30, 2019. pISSN 2384-0358, eISSN 2384-0366

http://dx.doi.org/10.17703/JCCT.2019.5.4.123
JCCT 2019-11-16

서울지역 주부들의 젓갈에 대한 이용실태 및 인식 조사

A Survey on the Consumption and the Perception of Salted Sea Foods among Seoul Area Housewives

이나겸*

Lee Na Gyeom*

요 약 서울 지역의 주부들을 대상으로 젓갈에 대한 이용실태 및 선호도 분석을 하고자 설문지 조사를 하였으며, 165부를 통계분석에 이용하였다. 조사대상인 주부들은 젓갈은 발효식품으로 저장성이 좋은 식품으로 인식하고 있었다. 젓갈을 발전시키기 위한 방안이 필요하다고 응답한 경우가 67.8%로 높게 나타났으며, 20~50대이상의 주부들 모두 발전방안이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 나타났다. 우리 전통음식인 젓갈을 계승화 하고 세계화 하기 위하여 젓갈 제조공정이 표준화가 되고, 젊은 주부들이 자주 접할수 있도록 음식에 다양한 활용방법등의 기회가 제공되어야 한다고 여겨진다.

주요어 : 서울지역, 주부, 젓갈, 전통음식

Abstract A total of 165 housewives in Seoul area were interviewed to survey the Salted Sea Foods. The aim of this study was to investigate the perceptions and preferences of 20s~50s housewives to salted sea foods. As to the recognition of salted sea foods, shrimp salted sea foods(100%)>anchovy sauce(97%)>canary sauce(91%)answered. Necessity of the Development plan of salted sea foods as to its importance 23%, regarded salted sea foods very important, while 44.8% and 6.1% not important. The Participants considered that we need to succeed and develop salted sea foods. We need to develop new recipes to increase the usage of salted sea foods.

Key words : Seoul Area, Housewives, Salted Sea Foods, traditional foods

Ⅰ. 서 론

사계절이 뚜렷한 우리나라는 기후와 풍토가 농사에 적합하여, 신석기 후기부터 잡곡농사로 농업이 시작되었고 그 후에 벼농사가 전파되었다. 삼국시대 후기부터 주식과 부식을 분리한 일상적 형태가 형성되었으며, 부식으로 계절에 따라 생산되는 어패류를 가지고 염장식품인 젓갈을, 채류의 가공식품인 김치류, 콩으로 가공한 장류 등을 기본으로 준비하였다(1-3). 우리나라의 전통발효 식품중 장류, 김치류, 젓갈류는 3대 염장발효식품이라 일컬을 수 있고, 그 중 장류와 젓갈류는 단백질의 공급원이고, 김치류는 비타민과 무기질의 공급원으로 이용되어 왔다(2). 발효식품은 과학적 측면에서 뛰어난 장점들이 많으며, 다른 나라에서는 볼 수 없는 우

*정회원, 장안대학교 건강과학부 식품영양과
접수일: 2019년 9월 3일, 수정완료일: 2019년 10월 4일
게재확정일: 2019년 10월 16일

Received: September 05, 2019 / Revised: October 04, 2019
Accepted: October 17, 2019
*Corresponding Author: nayejoo@jangan.ac.kr
Dept. of Food & Nutrition, Jangan Univ, Korea

리민족 고유의 슬기를 발휘한 건강식품으로(3), 발효식품중 젓갈은 어패류에 소금을 첨가하여 발효 시킴으로써 저장성을 높인 염장발효식품으로 염분에 의해 부패균의 번식은 억제되고 자가소화효소나 미생물이 생산하는 효소작용으로 단백질이 분해되어 특유의 향과 감칠맛이 증가된다(4). 그대로 섭취할뿐만 아니라 김치등 다른 음식을 만들 때 부재료 또는 조미료로도 많이 이용된다. 젓갈은 예전에는 가정에서 제조되어 왔으나, 최근에는 공장에서 만들어져 제품화되고 종류도 매우 다양해지고 있다(5). 그러나 전통식품의 제조법 전수율은 감소하고 소비자들 기호변화로 인해 젓갈의 소비행태도 변화되면서 발효식품은 상대적으로 소비가 감소되고 있다는 지적도 있다(6). 밥에 곁들여 먹는 음식을 반찬이라고 하며, 밑반찬, 식찬, 찬등의 용어로 사용되어 왔다(7). 특히, 앞으로는 젓갈이 김치에 이용 될 뿐만 아니라, 전통반찬 으로도 우리 식문화에 있어 계속 보급되고 더 나아가 국제적인 식품으로 자리매김 할 수 있도록 우수한 제품의 품질을 개발할 필요성이 절실히 요구되고 있다. 따라서 본 연구에서는 서울지역의 주부들을 대상으로 젓갈의 이용실태 및 선호도에 대한 분석을 기초로 젓갈의 활성화 방안을 모색하고, 젓갈의 개선점을 파악하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 서울 지역 주부들을 대상으로 2019년 7월 11일부터 8월 12일까지 실시되었으며, 총 200부의 설문지는 조사 대상자들에게 배부 한 뒤 그 자리에서 기록하게 하였다. 187부가 회수(회수율 93.5%) 되었으며, 설문에 대한 응답내용이 부실한 경우 통계처리에 부적합한 자료를 제외한 165부를 최종 분석자료로 사용되었다.

2. 조사내용 및 방법

본 조사에 사용된 설문지는 선행연구(8-11)를 바탕으로 개발되었으며, 설문문항은 조사대상자들의 일반사항, 젓갈의 일반적인식, 이용실태, 활성화 및 개선방안 등으로 구성되었다.

1) 일반사항

조사대상자인 주부의 연령, 직업, 주거형태, 월수입등을 조사하였다.

2) 젓갈에 대한 인식

주부들의 젓갈에 대한 인지도 및 젓갈 종류별 인식정도 등을 조사하였다. 젓갈 인지도 문항은 8문항으로 5점 Likert 척도를 이용하여 '매우그렇다' 5점, '그렇다' 4점, '보통이다' 3점, '그렇지 않다' 2점, '매우 그렇지 않다' 1점으로 점수가 높을수록 젓갈에 대해 긍정적으로 인식하는 것으로 평가를 하였다.

3) 젓갈의 이용실태

젓갈의 이용횟수와 이유, 이용방법 등을 조사하였으며, 젓갈 구입시 고려항목별 중요도는 8가지 문항을 통해 조사하였다. '매우 중요하다' 5점, '중요하다' 4점, '보통이다' 3점, '중요하지 않다' 2점, '매우 중요하지 않다' 1점으로 점수를 부여하였으며, 점수가 높을수록 젓갈 구입시 중요시 한다는 것을 의미한다.

4) 젓갈의 활성화 및 개선방안

젓갈의 활성화 및 개선방안에 대한 인식을 알아보기 위하여 조사대상자의 젓갈발전방안과 품질개선방안을 조사하였다.

5) 통계처리

실험결과 통계처리는 SPSS(Statistical Package for Social Science)를 이용하여 빈도와 백분율을 구하였고, 각각 연령별로 비교하기 위하여 Chisquare test로 유의성을 검증하였다. 젓갈에 대한 인식과 이용실태등은 평균 및 표준편차를 구하고, 분산분석(ANOVA)과 Ducan의 다중범위검정(Ducansn's multiple range test)으로 통계적 유의성을 검증하였다(17).

III. 결과 및 고찰

1) 조사대상자의 일반사항

조사대상자인 주부들의 일반사항은 <표 1>과 같으며, 주부들의 연령은 30대가 58.8%로 가장 많았고, 40대가 20%, 50대 이상인 주부가 13.3 %, 20대가 7.9% 순

으로 나타났다. 직업은 무직(전업주부)이 55.8%로 가장 높았고, 직업이 있는 경우 44.2%로 나타났다.

주택형태로는 73.3 %가 아파트에 가장 많이 살고 있는 것으로 나타났으며, 빌라는 17.6%, 단독주택은 6.1%, 기타 3%로 나타났다. 월평균 가구 소득은 500만원 이상이 45.5 %, 400~500만원 미만 25.5%,, 300~400만원 미만이 18.8 %, 200~300만원 미만 9.7 %, 100~200만원미만이 0.6%순으로 나타났다.

2) 젓갈에 대한 인식

조사대상자들의 젓갈에 대한 인지도는 <표 2>와 같으며 '젓갈은 전통발효식품이다'가 4.47로 가장 높아, 많은 사람들이 발효식품으로 인지하고 있는 것으로 나타났고, '젓갈은 음식에 다양하게 사용 할 수 있다'와 '젓갈은 저장성이 좋은 식품이다' 순으로 높게 나타났다. 반면에 '질병예방에 도움이 된다'는 항목은 3.04로 낮게 나타나 젓갈이 짠음식으로 인식을 하고 있어 건강에 도움이 안된다고 생각하는 것으로 생각되어진다. 주부들의 연령별 젓갈의 인지도를 본 결과 <표 3>과 같으며, '젓갈은 영양면에서 우수한 식품이다'라고 20~40대 주부들 보다 50대 이상의 주부들이 긍정적으로 생각하는 것으로 나타났으며($p<0.001$), '젓갈을 음식에 다양하게 사용 할 수 있다'와 '젓갈은 질병예방에 도움이 된다'는 항목에서도 50대 이상의 주부들이 20~40대 주부들보다 유의하게 높게 나타났다($p<0.05$). 50대 이상의 주부들은 어릴적부터 젓갈을 반찬으로 먹어왔기 때문에 긍정적으로 인식하고 있는 것으로 보여지며, 젊은 20~30대층으로 갈수록 건강을 생각하면서 젓갈의 짠맛이 질병예방에 도움이 안되는 것으로 생각하고 있음을 볼수가 있다. 젓갈의 종류가 무수히 많으나, 그중 가장 대중적인 젓갈종류에 따른 인지도를 살펴본 결과< 표 4>와 같으며, 김장을 담글 때 많이 사용되는 새우젓(100%)>멸치액젓(97%)>까나리젓(91%)로 나타났다. 특히 반찬으로 많이 이용되어지는 오징어젓·낙지젓(98.2%)> 조개젓·창란젓(95.8%)> 꼴뚜기젓(94%)> 명란젓(92.7%) 순으로 나타나, 주부들의 전 연령대에서 젓갈의 다양한 종류를 인지하고 있는 것으로 생각되어진다. 이는 여고생의 전통음식에 관한 기호도(11)에서도 오징어젓, 명란젓등을 즐겨 먹는 것으로 나타나 젊은층의 20대 주부들도 많이 이용하는 것으로 보여진다.

3) 젓갈의 이용실태

<표 5>는 주부들이 젓갈을 이용하는 횟수와 이용방법 및 이용하는 이유에 대해 조사한 결과이다. 월 1~2회 이용한다는 횟수가 40.6%로 가장 높았으며, 년 1~2회(26.1%)> 주 1~2회(12.7%)> 수시이용(10.3%) 순으로 나타났다. 이는 지역별로 주부들을 대상으로 젓갈인지도 연구결과(8.11)에서 '1달에 1번 먹는다'는 연구결과와 유사한 것으로 나타났다. 젓갈을 이용하는 이유로는 '전통음식이어서'라고 응답한 경우가 24.2%로 나타났다. 연령에 따라 젓갈을 이용하는 횟수가 <표 6>에서 50대 이상의 주부들 경우 40.9%가 '수시로 이용한다'고 응답하였으며, 20~30대 주부들의 경우는 '년 1~2회 이용'횟수가 가장 높게 나타났다($p<0.05$). 이 결과는 젊은 층의 주부들이 집에서 식사를 하는 횟수가 줄어들면서 젓갈을 찾지 않게 된 것이 아닌가 하는 생각이 들며, 젊은층도 많이 이용 할 수 있는 방법을 생각해 보아야 할 것으로 생각되어진다. 젓갈을 이용하는 이유로는 전 연령대에서 '맛'을 중요시하는 것으로 나타났으며, '쉽게 구입 할 수 있어서'라고 응답하여 유의적으로 나타났다($p<0.001$). 특히, 20대 주부들의 경우 '전통음식이어서 이용한다'라고 응답한 경우가 30.8%로 다른 연령대의 주부들과 달리 높게 나타나 앞으로 전통음식으로서의 젓갈홍보도 중요하다고 생각되어 진다. 젓갈을 이용하는 방법으로는 '반찬으로 젓갈을 이용'한다는 응답이 67.3%로 나타났으며, '음식의 조미료로 사용한다'가 32.7%로 나타났다. 김(10-11)의 경우 충청도와 서울지역의 경우 주부들이 음식을 만들 때 조미료용으로 사용한다고 응답한 경우가 높다고 하였으나 본 연구결과와는 다르게 나타났으며, 연령별로 유의적이지는 않았다.

소비자인 주부들이 젓갈을 구매할 때 중요하게 생각하는 요인들을 조사한 결과 <표 7>과 같으며, '젓갈의 재료원산지'가 4.72로 가장 높았으며, '맛'(4.64)> '유통기한'(4.52)> '제조일자'(4.35)> '향(냄새)'4.23 순으로 나타났다. 소비자들인 주부들이 환경적요인으로 재료원산지를 중요시 여기는 것으로 생각되어지며, 전통발효식품에 대한 소비자들의 반응 및 구입현황을 조사한 결과(16)에서 '젓갈의 맛'과 '유통기한'이 가장 높게 나타나 본 결과와 유사하게 나타났다.

4) 젓갈의 활성화 및 개선방안

전통음식으로 인식하고 있는 젓갈을 향후 활성화 하

기 위하여 발전 방안이 필요한지를 연령대별로 물어 본 결과 <표 8>과 같다. 젓갈을 발전시키기 위한 방안이 필요하다고 응답한 경우가 67.8%로 높게 나타났으며, 20~50대 이상의 주부들 모두 발전방안이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 젓갈의 품질을 개선하기 위하여 제조 및 숙성 표준화가 필요하다고 응답한 경우가 39.4%로 가장 많았으며, 위생성이 25.5%, 맛 16.4%순으로 나타났다. 장등의(13) 전통음식에 대한 인식연구에서도 전통음식을 계승·발전시키기 위해서는 맛과 저장성, 위생성 등을 신경써야 한다는 결과와 같게 나타났다. 이는 젓갈의 품질을 개선하기 위하여 표준화 뿐만 아니라, 위생성과 맛도 개선을 한 제품이 나오기를 생각하는 것으로 보여진다. 주부들이 생각하는 젓갈의 품질개선 방안으로 연령대별로 유의적인 차이를 보였으며($p<0.05$), 40~50대 이상의 주부들은 영양을 중요시한 품질개선을 원하였으며, 젊은 20~30대 주부들은 위생성에 중점을 둔 품질개선방안을 원하는 것으로 나타났다.

Ⅳ. 요약 및 결론

서울지역 주부들을 대상으로 젓갈의 이용실태 및 선호도에 대한 분석을 한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자인 주부들의 연령대는 30대가 58.8%로 가장 많았고, 40대(20%)>50대이상(13.3%)>20대(7.9%) 순으로 나타났다. 직업은 무직(전업주부)이 55.8%로 가장 높았고, 직업이 있는 경우가 44.2%로 나타났다. 주택형태로는 아파트>빌라>단독주택>기타순으로 나타났다.

2. 젓갈에 대한 인지도는 '젓갈은 전통발효식품이다'가 4.47로 가장 높아, 많은 사람들이 발효식품으로 인지하고 있는 것으로 나타났고, 그와 반면에 '질병예방에 도움이 된다'는 항목은 3.04로 낮게 나타나 젓갈이 짠 음식으로 인식을 하고 있어 건강에 도움이 안된다고 생각하는 것으로 생각되어진다. 젓갈종류에 따른 인지도를 살펴본 결과 김장을 담글 때 많이 사용되는 새우젓(100%)>멸치액젓(97%)>까나리젓(91%)로 나타났으며, 반찬으로 많이 이용되어지는 오징어젓·낙지젓(98.2%)>조개젓·창란젓(95.8%)>꼴뚜기젓(94%)>명란젓(92.7%) 순으로 나타났다.

3. 젓갈을 월 1~2회 이용한다는 횟수가 40.6%로 가장 높았으며, 년 1~2회(26.1%)> 주 1~2회(12.7%)>수시 이용(10.3%) 순으로 나타났고, 연령에 따라 젓갈을 이용하는 횟수가 50대 이상의 주부들 경우 40.9%가 '수시로 이용한다'고 응답하였으며, 20~30대 주부들의 경우는 년 1~2회 이용횟수가 가장 높게 나타났다($p<0.05$). 젓갈을 이용하는 방법으로는 '반찬으로 젓갈을 이용'한다는 응답이 67.3%로 나타났으며, '음식의 조미료로 사용한다'가 32.7%로 나타났다.

4. 젓갈을 발전시키기 위한 방안이 필요하다고 응답한 경우가 67.8%로 높게 나타났으며, 20~50대이상의 주부들 모두 발전방안이 필요하다고 인식하고 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 젓갈의 품질을 개선하기 위하여 제조 및 숙성 표준화가 필요하다고 응답한 경우가 39.4%로 가장 많았으며, 위생성이 25.5%, 맛 16.4%순으로 나타났다.

바쁜 현대사회가 되면서 가정에서 음식을 먹기 보다는 외식을 많이 하고 있어, 전통음식의 계승이 중요하게 생각되어 지고 있다. 그중 발효식품의 하나인 젓갈의 계승· 발전을 위해서는 주부들이 음식을 준비하면서 자주 접할수 있어야 하며, 특히 식사시 가족들이 젓갈을 자주 접할수 있는 기회를 제공해주고 젓갈에 대한 관심을 많이 가질수록 이용빈도도 증가 할 수 있을것이라고 생각되어진다.

표 1. 조사대상자 일반사항
Table 1. General characteristics of the subjects

항목	구분	빈도(N=165)
나이	20S	13(7.9)
	30S	97(58.8)
	40S	33(20)
	>50	22(13.3)
직업유무	유	73(44.2)
	무(전업주부)	92(55.8)
주거형태	단독주택	10(6.1)
	아파트	121(73.3)
	빌라	29(17.6)
	기타	5(3.0)
월수입	100-200만원 미만	1(0.6)
	200-300만원 미만	16(9.7)
	300-400만원 미만	31(18.8)
	400-500만원 미만	42(25.5)
	500만원이상	75(45.5)

표 2. 젓갈의 인지도
Table 2. The recognition of salted sea foods

N(%)

구분	평균±표준편차
젓갈은 전통발효식품이다.	4.47±0.63
젓갈은 저장성이 좋은 식품이다.	4.43±0.60
젓갈은 영양면에서 우수한 식품이다.	3.90±0.71
젓갈은 세계에 알릴수 있는 전통식품이다.	3.83±0.65
젓갈은 위생적으로 안전한 식품이다.	3.82±0.60
젓갈은 기호식품이다.	4.15±0.66
젓갈은 음식에 다양하게 사용 할 수 있다.	4.33±0.65
젓갈은 질병예방에 도움이 된다.	3.04±0.72
총점(40점)	31.9±3.97

표 5. 젓갈을 이용하는 정도와 방법
Table 5. Degree and method of use salted sea foods

N(%)

항목	구분	빈도
이용횟수	수시이용	17(10.3)
	주 1~2회	21(12.7)
	월 1~2회	67(40.6)
	년 1~2회	43(26.1)
	기타	17(10.3)
이용하는 이유	맛	67(40.6)
	전통음식이어서	40(24.2)
	영양우수성	23(13.9)
	쉽게 구입 할 수 있어서	31(18.8)
	기타	4(2.4)
이용방법	반찬으로 이용	111(67.3)
	음식의 조미료로 사용	54(32.7)

표 3. 연령별 젓갈의 인지도
Table 3. Age recognition of salted sea foods

구분	20대 (n=13)	30대 (n=97)	40대 (n=33)	50대이상 (n=22)	P-value
젓갈은 전통발효식품이다.	4.14±0.63[1)]	4.38±0.57	4.42±0.60	4.45±0.61	NS
젓갈은 저장성이 좋은 식품이다.	4.43±0.60	4.47±0.63	4.51±0.62	4.57±0.60	NS
젓갈은 영양면에서 우수한 식품이다.	3.31±0.68b	3.44±0.69b	3.45±0.66b	4.12±0.53a	<.001[2)]
젓갈은 세계에 알릴수 있는 전통식품이다.	3.87±0.58	3.80±0.61	3.96±0.60	4.35±0.64	NS
젓갈은 위생적으로 안전한 식품이다.	2.87±0.73	3.05±0.70	3.15±0.74	3.24±0.71	NS
젓갈은 기호식품이다.	3.30±0.65	3.56±0.63	3.71±0.66	3.97±0.61	NS
젓갈은 음식에 다양하게 사용 할 수 있다.	4.39±0.60b	4.43±0.66b	4.48±0.70b	4.67±0.73a	<.05[3)]
젓갈은 질병예방에 도움이 된다.	2.65±0.78b	2.62±0.73b	2.67±0.68b	2.85±0.65a	<.05
총점(40점)	28.96±3.63b	29.75±2.61b	30.35±3.63b	32.22±3.54a	<.001

1) 평균±표준편차
2) Duncan's multiple range test(p<0.001)
3)Duncan's multiple range test(p<0.05)

표 4. 젓갈종류 인지도
Table 4. The recognition of the kinds of salted sea foods

N(%)

젓갈종류	알고있다	잘모른다
새우젓	165(100)	0(0.0)
멸치액젓	160(97.0)	5(3.0)
조기젓	119(72.1)	46(27.9)
밴댕이젓	124(75.2)	41(24.8)
까나리젓	150(91.0)	15(9.1)
조개젓	158(95.8)	7(4.2)
굴젓	156(94.5)	9(5.5)
창란젓	158(95.8)	7(4.2)
명란젓	153(92.7)	12(7.3)
오징어젓	162(98.2)	3(1.8)
낙지젓	162(98.2)	3(1.8)
꼴뚜기젓	155(94.0)	10(6.1)

표 6. 연령에 따른 젓갈을 이용하는 정도와 방법
Table 6. Age recognition degree and method of use salted sea foods

항목	구분	20대 (n=13)	30대 (n=97)	40대 (n=33)	50대이상 (n=22)	X^2
이용횟수	수시이용	0(0.0)	3(3.1)	5(15.2)	9(40.9)	6.23*[1)]
	주 1~2회	1(7.7)	5(5.2)	6(18.2)	5(22.7)	
	월 1~2회	4(30.8)	31(32.0)	11(33.3)	4(18.2)	
	년 1~2회	5(38.5)	52(53.6)	8(24.2)	2(9.1)	
	기타	3(23.1)	6(6.2)	3(9.1)	2(9.1)	
이용하는 이유	맛	6(46.2)	49(50.5)	11(33.3)	9(40.9)	11.40***[2)]
	전통음식이어서	4(30.8)	15(15.5)	6(18.2)	3(13.6)	
	영양우수성	1(7.7)	6(6.2)	4(12.1)	3(13.6)	
	쉽게 구입 할 수 있어서	2(15.4)	27(27.8)	8(24.2)	7(31.8)	
	기타	0(0.0)	0(0.0)	4(12.1)	0(0.0)	
이용방법	반찬으로 이용	9(69.2)	71(73.2)	22(66.7)	14(63.6)	5.29
	음식의 조미료로 사용	4(30.8)	26(26.8)	11(33.3)	8(36.4)	

1) Duncan's multiple range test($p<0.05$)
2)Duncan's multiple range test($p<0.001$)

표 7. 젓갈 구매시 중요도
Table 7. Important part of purchase of salted sea foods

구분	평균±표준편차
맛	4.64±0.61
향(냄새)	4.23±0.58
젓갈의 생산지역	3.92±0.65
젓갈의 종류	4.05±0.57
가격	3.81±0.63
젓갈의 재료원산지	4.72±0.70
유통기한	4.52±0.52
제조일자	4.35±0.41
총점(40점)	34.2±3.45

표 8. 젓갈의 발전 방안 필요성
Table 8. Necessity of the Development plan of salted sea foods

구분	항목	매우중요하다	중요하다	보통이다	중요하지 않다	전혀 중요하지 않다
연령별	20대	3(23.1)	5(38.5)	3(23.1)	2(15.4)	0(0.0)
	30대	22(22.7)	48(49.5)	18(18.6)	5(5.2)	4(4.1)
	40대	5(15.2)	15(45.5)	10(30.3)	1(3.0)	2(6.1)
	50대이상	8(36.4)	6(27.3)	5(22.7)	2(9.1)	1(4.5)
	전체	38(23.0)	74(44.8)	36(21.8)	10(6.1)	7(4.2)
X2 =12.97*[1)]						

1) Duncan's multiple range test($p<0.05$)

표 9. 젓갈의 품질 개선방안
Table 9. Quality Improvement of salted sea foods

N(%)

구분	빈도(N=165)
맛	27(16.4)
냄새	9(5.5)
영양	10(6.1)
저장성	10(6.1)
위생성	42(25.5)
제조 및 숙성 표준화	65(39.4)
기타	2(1.2)

표 10. 연령별 젓갈의 품질 개선 방안
Table 10. Age quality Improvement of salted sea foods

구분	20대 (n=13)	30대 (n=97)	40대 (n=33)	50대이상 (n=22)	X^2
맛	3(23.1)	15(15.5)	4(12.1)	4(18.2)	15.18*[1)]
냄새	0(0.0)	5(5.2)	2(6.1)	1(4.5)	
영양	1(7.7)	12(12.4)	8(24.2)	6(27.3)	
저장성	1(7.7)	4(4.1)	2(6.1)	1(4.5)	
위생성	4(30.8)	22(22.7)	6(18.2)	2(9.1)	
제조 및 숙성 표준화	4(30.8)	39(40.2)	11(33.3)	8(36.4)	

1) Duncan's multiple range test($p<0.05$)

References

[1] Park YH, Seafood Processing, Hyungseul Publishing, pp324, 1982
[2] Son KH, Korean food science of cookery, Gyomoon Publishing , 2001
[3] Lee SW, Pre-Korea Korean food terms, Hyangmoon Co, pp 180, 1986
[4] Yoon KS, A study on the knowledge and utilization of Korea traditional basic side dishes Ⅰ- Jangachies-, Korean society of food culture, 10, pp 457, 1995
[5] Yoon SS,Research on the history of Korea, Shinkwang Publishing, pp 59, 1974
[6] Yoon SS, Korean food terms, Minumsa Co, 1991
[7] 한국문화보호재단, 한국음식, 한림출판사, pp 499-505, 1999
[8] Bok HJ, A Study on Awareness of Traditional Food and Dietary Life Behaviors of Married Women in Parts of Seoul and Kyongki Area, East Asian Society of Dietary, 15(1), pp 11-19, 2005
[9] Ko GH, Relationship Between Dietary Culture of Housewives and Their Attitude of Traditional Fermented Foods Consumption - in Puchon City, International Journal of Human Ecology, 37(11), 1999
[10] Koo YJ, Choi SY,Science and Technology of kimchi Korean, Korea Food Research Institute, Banwol
[11] Kim JE, A study on the Perception of Salted Sea Foods and Their Use in Korean women, Chung-Ang University, 2008
[12] Food Journal, Food Distribution Year Book, Food Journal, Seoul, pp 249-250, 2000
[13] Jang EJ, Lee YG, Lee HJ, The Study for Consciousness, Detary Life Behaviors on Korean Traditional Food, 34(3), pp 443-446, 1996
[14] Jun YJ, Kim JH, A Survey on the Usage of Traditional Fermented Foods in Daegu City and Kyungbuk Province, East Asian Society of Dietary, 6(3), pp 403-410, 1996
[15] Oh BH, A study of Utilization of Korean Jeot-Kals of Housewives in Seoul area, 8(2), pp 155-169, 2009
[16] Seo JW, Analyses of Consumption Patterns and Buying Defined Factors on Salted Seafood -Based on Housewives Survey in Gwang-ju-, Korean journal of food marketing economics, 28(4), 2011
[17] Ahn EY, Kim EJ A Study on the eating behaviors and food intake of diabetic patients in Daegu·Gyeongbuk area, The Journal of the Convergence on Culture Technology, 6(8), pp 229-239, 2019

※ 본 연구는 2019년 장안대학교 교내연구비 지원에 의해 수행되었음