

# 미래부엌 개발을 위한 소비자 요구 조사 연구

## A Study on Surveying Consumers' Needs for Developing the Future Kitchen

이연숙\* / Lee, Yeun-Sook  
양지안\*\* / Yang, Jee-An

### Abstract

The purpose of this study was to diagnose the characteristics of current use of kitchen and scrutinize what to improve for the future kitchen development. To achieve the purpose, the small group workshop panel was used. Two groups of 5 housewives per each were employed. For each group, there were a total of 3 consecutive meetings including 2 workshops and 1 field survey in each subject's house.

The contents dealt with in the panel were as follows. First, actual condition and problems of using kitchen; second, possible solutions of the problems; third, needs for developing future kitchen.

The major results were first, consumers require bigger kitchens to accommodate a variety of family activities; second, kitchen needed to be more open encouraging family interaction and have organic relationship to adjacent such as living room and utility room; third, due to Korean cooking style, poor ventilation along with wet trash disposal was a serious problem. In addition to these, there revealed many problems which need to be improved and valuable ideas for the improvement.

키워드 : 부엌, 부엌가구, 소집단 워크샵 패널, 현장실태조사, 소비자 조사

## 1. 서론

### 1.1. 연구의 필요성 및 목적

부엌은 어느 문화권에서나 국민의 생활문화를 가장 잘 반영하고 있는 공간으로서 한국의 경우 20세기 중반까지 우리 전통문화를 그대로 이어 온 핵심 주거문화의 대표적 공간이다. 그러나, 20세기 후반 산업화에 따라 우리의 부엌은 폐쇄적이고 어두운 전통부엌에서 밝고 열려있는 현대적 시스템의 부엌으로 변해왔으며, 여성의 사회적 진출과 지위상승, 가족의 가사작업에 대한 의식변화, 식생활 문화의 발달, 공간사용에 대한 합리주의적 사고방식이 확산됨에 따라 기존의 부엌에 대한 변화의 요구가 지속적으로 높아져 가고 있다.

본 연구는 21세기를 눈앞에 둔 시점에서 미래부엌에 대한 소비자의 요구를 조사하는 것으로서 현재의 부엌사용 실태 및 문제점을 공동으로 토의하고 이를 해결하기 위한 대안을 거주자 스스로 모색하게 하여 부엌개선을 위한 현실적 요구와 미래부엌에 대한 요구사항

을 파악하고자 하는데 그 목적이 있다.

### 1.2. 연구문제

미래부엌에 대한 소비자의 요구를 파악하기 위한 연구문제는 다음과 같다.

연구문제1. 현재 부엌공간의 사용실태는 어떠한가?

1-1. 현재 부엌에서는 어떠한 활동들이 이루어지는가?

1-2. 부엌의 사용은 어떠한가? 문제점은 무엇인가?

1-3. 전반적인 부엌의 문제점과 이에 대한 적응상태는 어떠한가?

연구문제2. 부엌가구의 사용실태는 어떠한가?

연구문제3. 현재 부엌의 문제점에 대한 개선방안과 미래부엌에 대한 요구는 무엇인가?

3-1. 외국 부엌의 발달 사례에 대한 반응은 어떠한가?

3-2. 미래부엌과 다른 공간의 관계에 대한 선호는 어떠한가?

## 2. 연구방법

### 2.1. 연구의 개요

본 연구는 연구의 목적을 위해 주부 10명을 대상으로 하였으며

\* 감사, 연세대학교 주거환경학과 교수, Ph.D.

\*\* 정회원, 연세대학교 주거환경학과 석사과정

주부 5명씩을 1집단으로 한 2집단 사례연구방법을 이용하였다. 연구는 총 2회의 소집단 워크샵 패널방법과 1회의 현장실태조사로 이루어졌으며, 연구의 진행은 연구내용에 따라 3단계로 구분될 수 있다.

## 2.2. 소집단 워크샵 패널 방법

현재 사용하고 있는 부엌의 문제점에 대한 가능한 해결방안과 미래부엌에 대한 요구사항에 관한 심층탐색을 목적으로 소집단 워크샵 패널이 계획되었다.

소집단 워크샵 방법은 집단 공통으로 토론하여 문제를 발견 정리하고 해결에 접근해 물음으로써 개인상호간의 의식과 요구가 상호 교류되고 개인의 범위를 넘는 공통의 요구가 표출되는 장점이 있다. 그리고 패널방법이란 동일한 표본을 대상으로 시간적 간격을 두고 반복 조사하여 자료를 수집하는 방법으로 연계성 있는 주제에 따라 많은 양의 정보를 얻을 수 있고 또 거주자들의 응답을 지속적으로 파악 할 필요가 있을 때 계획되는 방법이다. 따라서 본 연구는 주거 내 부엌에서의 생활과 여러 특성에 대한 반응을 연계성 있게 토론하고 문제를 파악하여 개선대안을 모색하게 하는 일련의 과정을 필요로 하므로 워크샵 패널 연구 방법을 계획하였다. 이 방법은 구조적 설문조사에서는 얻을 수 없는 많은 정보와 문제의 인식 및 해결과정에서 보여지는 다이내믹스가 있어 디자인을 개발하는데 적지 않게 활용되는 방법이다.

## 2.3. 연구의 진행 방법 및 진행내용

각 워크샵은 2명의 연구자가 토의 안전표를 토대로 각 1집단씩 워크샵을 진행하고 다른 연구원 2명이 각각 워크샵 토의 내용을 기록하고 내용의 정확성과 신뢰도를 높이기 위해 녹음을 하였다. 1단계의 1회 워크샵에서는 소비자에게 어떠한 선진 정보도 주지 않은 상태에서 진행을 하여 보다 현실적으로 부엌의 사용실태와 문제점을 파악하였다. 2단계에서 진행된 현장실태조사는 워크샵 참가자들의 각 가정을 방문하여 진행되었는데 연구자는 현장실태조사를 위한 면담조사서를 토대로 이를 진행하였으며, 각 주택에서 조사원 1명이 주택전체의 평면도와 부엌의 평면도, 입면도를 실측하고 스케치하였으며 부엌의 가구와 물품 수납상태, 부엌과 다른 공간과의 연계성을 사진 촬영하였다. 이는 토의시의 내용에 대한 이해를 돕고 참가자들이 각자의 부엌실태를 보다 분석적으로 살펴볼 수 있는 기회를 갖고자한 것이다. 3단계의 2회 워크샵은 다른 여러 나라에서 개발된 부엌가구의 발전된 모형사진을 보면서 진행을 하였다. 이는 주부들에게 새로운 정보를 주어 그것에 대한 반응을 파악함은 물론 새로운 정보를 다양한 범위로 미리 제시함으로써 미래에 대한 보다 정확한 예측을 가능하게 할 수 있으리라는 판단에서 계획되었다. 본 연구의 진행일정과 단계별 목적, 진행 내용은 <표 1>과 같다.

<표 1> 연구진행 목적 및 내용

	1단계	2단계	3단계
	1회 워크샵	현장실태조사	2회 워크샵
구체적 연구목적	부엌공간과 가구의 사용실태와 문제점, 개선대안을 공동토의를 통해 모색	실제 부엌사용의 실태와 그에 따른 문제점을 현장관찰을 통해 파악 및 논의	부엌사용에 따른 문제점에 대한 개선안과 미래부엌에 대한 요구사항을 공동토의를 통해 파악
연구진행내용	1. 워크샵 참가자들의 일반사항 파악 2. 현재 부엌공간과 가구의 사용실태 및 문제점, 적응상태 토의 3. 문제점에 대한 우선순위 공동결정 4. 문제점 해결을 위한 개선대안 토의	1. 부엌의 유형 파악을 위한 전체 주택평면 스케치 2. 부엌용 가구, 물품들의 수납상태와 문제점 파악 3. 부엌의 개조 여부와 그 내용, 이유 파악, 개조희망 여부	1. 부엌가구, 기기들에 대한 외국의 사례 제시 - 적용될 수 있는 최선의 방법 모색 2. 미래 부엌에 대한 요구사항 토의 및 우선 순위 결정

## 3. 연구결과

### 3.1. 1단계 (1회 워크샵) 결과

(1) 부엌에서는 어떠한 활동들이 이루어지는가?

현재의 부엌에서 가능한 18가지 유형의 생활과 그 외 가능한 생활에 대해 알아본 결과는 다음과 같다. 부엌에서 주로 이루어지고 있는 활동은 손님접대, 다과, 간단한 식사, 휴식, 독서, 취미생활, 가계부정리, 가족간의 대화였으며, 그 외에 음악감상, 세탁, 자녀숙제와 같은 활동이 있었다. 이는 부엌의 생활기능이 단순히 조리, 식사에 그치지 않고 여러 가지 다른 생활을 포괄적으로 수용되는 다목적 복합 생활공간으로 변하고 있음을 드러내주는 결과이다.

(2) 부엌공간의 사용은 어떠하며 문제점은 무엇인가?

부엌공간을 사용하는데 있어서는 부엌의 크기와 위치, 작업대의 배열에 관한 만족도를 조사하였다. 부엌의 크기에 있어서 수납공간이 부족하고 식구들이 모두 모일 수 있는 공간이 되기 위해서는 부엌이 현재의 면적보다 더 커져야 한다고 생각하고 있었다.

부엌의 위치에 대해서는 부엌이 거실에 대해 부분개방 되거나 완전 폐쇄된 경우는 만족하고 있었으나, 부엌이 거실에 완전히 노출된 경우는 매우 불만족하고 있었다. 모든 주부가 부엌에서 발생하는 조리 냄새의 환기가 원활히 되지 못하고 부엌물품들이 정돈되지 않은 채로 노출되어 미관상 좋지 않다는 이유로 부엌의 개방을 꺼리고 있었다.

작업대의 배치는 대다수가 '┌'자형 배치의 작업대를 사용하고 있었으며, 이 배치가 좁은 공간에서의 효율적인 수납이나 작업에 적당하다고 생각을 하였다.

현재의 부엌에서 느끼는 불편한 점으로는 조리시의 음식냄새의 환기가 잘 이루어지지 않는 것과 음식물 쓰레기 처리방법, 적은 수납공간, 작업면적의 부족, 조명의 위치 등을 지적하였다.

### (3) 전반적인 부엌의 문제점과 적응상태는 어떠한가?

작업대의 높이에 대해서 대부분의 주부가 큰 불편을 느끼고 있지는 않았으나, 키가 큰 주부의 경우 낮은 작업대의 높이로 인해 사용이 불편함을 지적하였다. 작업대의 높이가 고정될 경우 그 높이의 기준은 다른 가족들의 사용이 있음에도 불구하고 사용의 빈도가 가장 높은 주부의 평균신장에 맞추어야 한다고 생각을 하고 있었다. 또한, 작업대 높이를 자동으로 조절하는 장치에 대해서는 좋지만 가격이 비싸거나 고장이 잘 날 것 같다는 의견을 보여 새로운 것을 받아들이는 데 대한 심리적, 경제적 부담감을 느끼는 것으로 조사되었다. 그러나, 경제성이 있다면 받아들일 가능성이 있는 것으로 보여졌다.

상부 수납장의 높이에 대해서는 상부수납장 자체가 아래로 조금 내려오거나 위칸을 자유롭게 사용할 수 있는 방법이 있기를 원했다.

음식물 쓰레기의 처리는 대부분 거주지역 내에서 정하고 있는 방법에 따르고 있었으나, 1차적으로는 개수대에 비닐봉지를 두고 모아서 버리고 있었다. 쓰레기 처리시에 가장 싫은 점으로는 수채 구멍에 음식물 찌꺼기가 끼는 것을 처리하기가 힘들고 기분이 나쁘다는 것과 악취, 음식물 쓰레기 봉지를 다른 곳으로 옮길 때 물이 흐르는 것 등을 지적하였다.

## 3.2. 2단계 (현장실태조사) 결과

### (1) 부엌가구의 사용실태는 어떠한가?

#### ·상부수납장

아래의 첫 칸과 두 번째 칸에는 대부분 일상적인 식기류가 많이 수납되어 있었으며, 맨 위칸은 손쉽게 사용할 수 없기 때문에 거의 사용하지 않는 물건들을 수납하고 있었다.

#### ·하부수납장

일상적으로 사용하는 식기류와 비교적 큰 그릇, 냄비 등을 수납하고 있었으며 ‘ㄱ’으로 꺾여진 코너부분이 너무 깊어 사용에 불편함을 느끼고 있었으며, 코너를 효율적으로 사용하기를 원했다.

#### ·작업대 상판

작업대 상판에는 매일 사용하는 물품들(식기건조기, 커피메이커, 밥통, 전자레인지 등)이 놓여있어 작업면이 매우 부족한 상태였다. 작업대에 노출되어 있는 물품들에 대해서는 미관상 불만을 하고 있었으나, 적당한 수납공간이 없고 바로 사용할 수 있다는 편리성 때문에 그냥 노출을 시키는 경우가 대부분이었다. 이에 대해 노출시킨 채 사용하고 있는 부엌물품 등을 수납할 수 있는 공간이 있으면 좋겠다는 의견이 많았다.

#### ·중간벽

벽으로 막힌 경우는 다양한 악세서리 등을 이용해서 조리기구나 컵 등을 걸어두고 있었으며 폭이 좁은 선반을 부착해서 여러 물품들을 올려놓고 사용하고 있었다. 그러나 조리기구 등이 노출되는 것에 대해서 불만족하고 있었으며 이를 가릴 수 있는 어떠한 방법이 있으면 좋겠다는 의견이 많았다.

창이 나 있는 것에 대해서 모든 주부가 채광과 자연환기가 가능하고, 심리적으로 개방감을 느낄 수 있어 매우 만족하고 있었으며, 수납공간을 마련하기 위해 창을 막는 것에 대해서 부정적인 반응을 보였다.

#### ·싱크볼의 형태

대부분의 주부가 하나의 큰 볼 형태를 선호하였으며 이동식 드레이나 등을 부착해서 작업면의 연장부분으로 융통성 있게 사용하고 싶은 욕구를 드러내었다.

#### ·도마의 수납

도마는 거의 모든 집에서 수전 뒤쪽에 세워두거나 작업대 한쪽에 세워두고 사용하고 있었으며 그러한 수납방식에 대해 위생적인 면과 미관상에서 매우 불만족하고 있었다. 그러나 적절한 수납공간이 없기 때문에 그렇게 노출을 시키고 있었으며 다른 해결책을 찾지 못하고 있었다.

## 3.3. 3단계(2회 워크숍) 결과

이 단계에서는 선진부엌산업 특성을 보여준 여러 나라에서 개발한 제반 특성에 대한 정보를 체계화한 프리젠테이션 모형과 부엌에 대한 새로운 개념에 대한 사례들을 제시한 후 토론이 진행되었다.

### (1) 외국의 부엌사례에 대한 반응은 어떠한가?

#### ·싱크볼의 유형

싱크볼이 2개로 구분되는 것보다는 하나의 크고 넓은 볼을 선호하였으며, 그 안에서 여러 기능을 할 수 있도록 악세서리를 설치하는 것을 원했다. 싱크볼에 매입되어 있는 세제 용기나 쓰레기통에 대해서는 매우 긍정적인 반응을 보였다.

#### ·중간벽의 형태

중간벽의 재료는 위생적이고 손쉽게 닦을 수 있는 타일이나 대리석, 스텐 등의 재료를 선호했다. 벽에 조리기구 등을 걸어놓는 것은 편리하긴 하나, 노출되는 것이 싫으므로, 평소에는 상부수납장 뒤쪽에 수납되어 있고, 필요시에 아래로 당겨서 사용할 수 있는 수납형태에 긍정적인 반응을 보였다.

#### ·수납방식과 인출식 선반

하부수납장은 인출식 선반의 형태를 매우 선호하였으며, 코너수납장은 회전이 가능한 형태를 선호하였다. 상부수납장은 계단식 인출 선반을 선호하였으며, 상부 수납장 뒤 부분을 아래로 인출할 수 있어 조리기구나, 양념통 등을 수납하는 형태를 선호하였다. 중간벽에 부착된 롤-업(Roll-up)형의 수납장에도 긍정적인 반응을 보였으며, 쟁반이나 도마를 수납할 수 있는 세로로 긴 수납형태에 긍정적인 반응을 보였다. 인출식 보조작업대에 대해서 대부분의 주부가 긍정적인 반응을 보였다.

#### ·쓰레기 처리방식

현재의 개수대에 걸쳐진 봉지가 노출되지 않기를 원했으며, 자주 버릴 수 있고, 위생적으로 처리할 수 있는 방법을 원했다.

### (2) 미래부엌과 다른 공간과의 관계에 대한 선호는 어떠한가?

대부분의 주부들이 완전 폐쇄되는 것보다는 부분적인 개방을 선호했으며, 완전개방을 꺼리는 이유는 부엌의 지저분한 부분이나 냄새, 조리영역 등이 노출되는 것을 싫어하기 때문이었다. 그러나, 부엌의 환기가 잘 되고, 시각적으로도 아름답게 디자인된다는 전제하에서는 완전개방에 대해 긍정적인 반응을 보였다.

① 리빙센터<sup>1)</sup>의 개념에 대해서 어떻게 생각하는가?

가족관계의 발전이나 가족의 참여도를 높일 수 있을 것 같아 기본적인 개념에는 긍정적인 반응을 보였으나, 현재 주택보급의 실정이나 경제성, 새로운 것에 대한 심리적인 부담감에 비추어 봤을 때 현실적용이 한국에서는 어렵다는 생각을 가지고 있었다. 경제적인 면이나 심리적인 면의 부담감이 감소된다면, 리빙센터의 개념을 받아들이고 싶어했다.

② 리빙센터의 개념이 가족에게는 어떠한 변화를 줄 것이라 생각되는가?

부엌이 주택의 중심이 되면 가족들의 다양한 활동이 부엌으로 유인되면서 다른 가족의 가사 참여도가 높아지고, 주부를 이해하는 폭도 넓어질 것이며, 주부는 쾌적한 환경에서 일을 할 수 있고, 자신을 돌아볼 수 있는 시간을 많이 가질 수 있을 것이라는 의견이 많았다. 또한 가족생활이 민주적으로 될 것이며, 부엌의 기능이 증가되어 활력 있는 부엌내의 생활이 가능해 질 수 있을 것이라는 생각을 했다.

#### 4. 결론

위의 연구결과를 토대로 결론을 내리면 다음과 같다.

1. 현재의 부엌크기에 대해서는 대부분 불만족하며, 부족한 수납공간의 확보, 부엌의 쾌적한 환경을 위해 부엌이 더 커지기를 희망하고 있었으나 기존주택의 제한된 평수에서 다른 공간을 희생하면서까지 부엌을 넓히고 싶은 생각은 하지 않았다. 따라서, 기존 부엌공간의 디자인을 효율적으로 잘 해서 공간이 넓어 보이게 함으로써 어느 정도 불만족을 해소시킬 수 있을 것이라 판단된다.

2. 전반적인 부엌의 문제점으로는 작업할 수 있는 면적이 부족하다는 점과 상부수납장의 높이가 높아서 사용이 불편한 점, 부엌에서 나오는 음식물 쓰레기를 처리하는 데 있어 여러 가지 스트레스를 느낀다는 점이 있었다. 작업면적의 부족은 작업대 상판 위에 여러 가지 부엌용품들이 노출된 상태로 사용이 되는데 그 원인이 있었으며, 이를 해결하기 위해서는 효율적으로 용품들을 수납할 수 있는 방안이 필요하다. 또한, 상부수납장의 효율적인 사용을 위해서는 상부수납장의 높이를 조금 낮게 디자인하거나 맨 위칸까지 보다 쉽게 사용할 수 있도록 하는 장치가 필요하며, 개수대에 걸쳐져있는 음식물

쓰레기 봉지에서 나는 악취나 봉지의 노출, 개수대 주변에 널려있는 용품에 대한 스트레스를 감소시키기 위해서 음식물 쓰레기 봉지나 쓰레기 처리기, 세제 등이 개수대 자체에서 해결이 되어 최대한 노출을 시키지 않고도 위생적으로 사용할 수 있는 방안을 모색해야 할 것이다.

3. 작업대 상판위나 중간벽 부분에 여러 가지 부엌용품들이 노출되어 있는 것에 대해서 위생적인 측면이나 미관상의 이유로 매우 불만족하고 있었으나, 적당한 수납공간이 없고 쉽게 바로 사용할 수 있다는 편리성의 이유로 이를 감수하고 노출시킨 채 사용하고 있었다. 즉, 대부분 노출에 대한 기능적·심리적으로 이중적인 문제점을 안고 있었는데, 수납과 노출에 대한 양 측면을 잘 고려하여 이를 해결하는 것이 중요하리라 판단된다.

4. 현재의 부엌에서 나타나는 여러 문제점(조리시의 냄새, 환기, 지저분한 외관 등) 때문에 부엌의 완전폐쇄나 부분적인 개방을 원했으나, 부엌이 시각적으로 잘 디자인되고 기존의 문제점이 해결된다는 전제하에서는 부엌의 개방에 대해 긍정적인 반응을 보였다. 또한, 부엌이 생활의 중심이 되는 리빙센터의 개념에 대해서도 긍정적인 반응을 보였다. 부엌이 더 이상 가사만을 위한 공간이 아니며 주부 이외의 다른 가족들이 가사에 참여하는 생활방식이 확산되면서 부엌은 가사의 중심일 뿐만 아니라 가족들의 다양한 활동들을 수용하는 생활의 중심으로 발전하고 있다. 이러한 생활방식을 잘 수용해 줄 수 있는 부엌을 디자인함으로써 주부는 과거의 격리된 가사활동에서 벗어나 즐겁게 가사를 함은 물론 삶의 질이 한 차원 높아질 수 있으리라 판단된다.

#### 참고문헌

1. 고영희, 중산층 소형 아파트의 공간계획을 위한 생활행태적 연구: 소집단 워크샵 패널방법을 이용한 거주자 참여연구, 연세대학교 박사학위논문, 1992
2. 김선경, 중산층 맞벌이 가구를 위한 소형주택 계획 연구. 연세대학교 석사학위논문, 1993
3. 새 주택 설계 연구회, 21세기엔 이런 집에 살고 싶다, (주)서울포럼, 1994
4. 윤민경, 중산층 맞벌이 가구를 위한 소형 아파트 계획연구: 소집단 워크샵 패널방법을 이용한 사례연구, 연세대학교 석사학위논문, 1993
5. 이연숙, "삶의 질과 미시적 환경디자인" 삶의 질과 환경디자인 : 21세기 환경디자인을 위한 다학제적 학술 심포지움 학술대회 자료집, 연세대학교 생활과학 연구소, 1998
6. Krasner, Deborah, Kitchens for Cooks: Planning your perfect kitchen. Penguin Books Ltd., 1994
7. Manser, José and Michael, Planning your kitchen. Quick Fox, 1976
8. Peterson, Mary Jo, Universal Kitchen & Bathroom Planning McGraw-Hill, 1998
9. The Editors of Sunset Book and Subset magazine, Sunset Kitchens: Planning & Remodeling, 1983

1)리빙센터(Living Center)란 미국에서 최근 개발되고 명명되어진 이름으로서 종래의 부엌이 다양한 가족생활기능을 담고 다용도실과 가족실이 적극 연계 혹은 통합되어 가족생활의 중심역할을 하는 미래지향적 공간 개념이다. 이는 그 디자인의 혁신성에 의해 기존 부엌보다 경제적 부담이 더 들 수 있는 특성이 있다.