

[P1 - 5]

델파이 기법을 이용한 한국음식의 Home Meal Replacement(HMR) 개념 정립

이해영^{1)*}, 정라나²⁾, 양일선²⁾.
상지대학교 식품영양학과¹⁾, 연세대학교 식품영양학과²⁾

Conceptualization for Home Meal Replacement(HMR) of Korean Food by Delphi Technique

Hae-Young Lee^{1)*}, Lana Chung²⁾, Il-Sun Yang²⁾
Department of food and nutrition, Sangji University, Wonju, Korea¹⁾,
Department of food and nutrition, Yonsei University, Seoul, Korea²⁾

본 연구의 목적은 한국의 외식시장에서 서양메뉴 위주로 HMR(Home Meal Replacement)제품이 급속히 도입되고 있는 현 상황에서, 모호하며 무분별하게 사용되고 있는 HMR이란 용어에 대해 개념체계를 명확히 하는 것을 목적으로 하였다. 이를 위해 학계 및 업계의 전문가를 대상으로 델파이 기법을 적용하여 총 3차의 설문조사를 2004년 9월11일부터 2004년 10월30일까지 실시하였다. 1차 조사에서는 학계 및 업계 전문가의 다양하고 자유로운 의견을 수집하기 위하여 개방형 질문으로 설문지를 구성하였고, 2차 조사에서는 1차 조사 응답자의 답변을 항목화하여 평가 영역 및 평가요소의 타당성 정도를 Likert 5점 척도를 이용하여 평정하도록 하였다. 3차 조사에는 2차까지 응답자들의 제시한 결과를 총합하여 제시하고 응답자 자신의 의견을 다른 전문가들의 의견과 비교하여 해당 부분에 대한 의견의 수정기회를 가짐으로써 신뢰도 높은 자료가 도출되도록 하였다. Home Meal Replacement의 한글 번역시 'replacement'의 적합한 한글 번역을 묻는 질문에서 '대용'이라는 응답이 27명(79.4%), '대체'하는 응답이 7명(20.6%)이었다. 이를 토대로 Home Meal Replacement의 한글 번역시 가장 알맞은 표현으로 총 응답자의 35.3%(12명)가 '가정식사 대용식'이라 답하였다. 또한 HMR의 정의로는 16명(47.1%)의 응답자가 '가정 외에서 판매하는 완전조리 혹은 반조리 형태의 음식을 사오거나 배달시켜 가정에서 바로 혹은 간단조리 과정을 통해 먹는 음식'을 가장 바른 정의라 응답하였다. HMR의 포함되는 제품의 범위를 묻는 항목에서는 '가열 후 먹는 음식(즉석밥, 죽, 레토르트 식품, 냉동피자, 즉석국 등)' 32명(94.1%), '바로 먹는 음식(밀반찬, 나물, 김치, 샐러드, 샌드위치, 김밥 등)' 25명(73.5%), '간단한 조리 후 먹는 음식(냉동만두, 냉동 돈까스, 양념육, 분말스프 등)' 19명(55.9%), '조리 후 먹는 음식(삼계탕 재료 모음, 해물탕 모듬 재료, 찌개 양념 등)' 6명(17.6%)의 순으로 HMR에 포함된다고 응답하였다. 이를 근거로 하여 향후 국내 HMR 산업 전망을 Likert 5점 척도로 조사한 결과, 국내 HMR 산업은 지속적인 성장을 할 것이며(4.59), 소비자의 증가(4.65)도 예상되었다. 또한, HMR의 도입 및 보편화가 편리성(4.41)을 앞세워 가정식사 패턴의 변화(4.06)를 가져올 것이라 예상했으나, 불규칙한 식사나 결식과 같은 식생활의 문제점을 해결하는데 그다지 도움을 주지는 않을 것(2.97)으로 예상되며 영양불균형의 문제도 우려하고 있었다(3.50). 추후 HMR의 발전을 위해 철저한 위생관리(4.85), 다양한 메뉴개발(4.71)의 필요성과 더불어 한국음식의 HMR화를 위한 제품개발 및 연구(4.79)가 필요하며, 포장 기술의 발전(4.74)이 무엇보다도 먼저 이루어져야 할 부분으로 지적되었다.