

# 부엌가구디자인 효율화를 위한 식생활용품 체크리스트

## The Checklist Based on Stored items of Cooking for Kitchen Furniture Design

김선중\*

권명희\*\*

Kim, Sun-Joong

Kwon, Myoung-Hee

### Abstract

Despite the steady effort of kitchen furniture industry, consumers' complains never seem to decrease. The common storage problem of the houses of different sizes(20 pyeong, 30 pyeong, and 40 pyeong) was the deficiency of storage area and inadequate shelf division. It implies that such deficiency in kitchens is not because of the size of storage area, but because of such a great diversity of kitchenware and lack of studies on these items. The purpose of this research is to provide the checklist of the variety and quantity of stored kitchenware in researched area and easily adopt it to the kitchen furniture design. Studied household in average hold 239 types and about 890 items. The size of residence did not effect the number much. The first step of making the checklist is to categorize items into 9 biggest categories considering the usage of items and in which step of the preparing food the item was used. Second step is to categorize the items into 31 smaller categories reflecting the shape of items, the storage style and the place of storage. Third step is to sort the items into smallest categories by the frequency of use, storage type, and additional capacity of an item. Even when items are sorted into the same higher level of categories, the frequency of use caused storage area to differ. Also, storage style of an item differed according to the storage area. Based on these factors, we listed items in detail and made the checklist.

Keywords : Kitchen Furniture Design, items of Cooking, Checklist

주요어 : 부엌가구디자인, 식생활용품, 체크리스트

## 1. 서론

### 1. 문제제기

L사의 시장 조사에 따르면 부엌인테리어 시장은 2006년도에 매출이 총1조8000억원이었으며 2010년엔 2조 6000억으로 상승될 것으로 전망하고 상위 기업 20%가 전체 시장의 53%를 차지한다고 한다. 이는 주방가구에 대한 수요가 계속되며 이에 따른 새로운 부엌가구의 출시가 계속될 것임을 알 수 있게 한다. 국내에서 가장 큰 주방가구 회사들도 타겟을 40평대 이상의 아파트, 주상복합에 거주하는 주부들을 대상으로 한 고품격 제품에 대한 관심이 커지고 있다<sup>1)</sup>.

그러나 업계의 노력에도 불구하고 주부들의 부엌가구에 대한 불만은 줄어들지 않고 있다. 수납 부족문제를 아파트 평형별로 살펴보면 20평형과 30평형, 40평형에서 공통적으로 수납공간 부족과 부적절한 선반구획이 가장 큰 문제로 손꼽혔다(윤복자). 다만 40평형의 경우 수납공간 부족보다는 부적절한 선반구획이 적은 차이로 조금 더 많은 비율을 차지했다.(권명희, 2001). 하지만 부엌물품의 종류와 치

수, 보유량을 고려한 수납계획에 관한 연구는 미비한 상황이며, 최근 가사노동시간을 줄이기 위한 다양한 주방가전 기기에 대한 수납공간의 고려가 없는 상황이다(윤복자 외 5인, 1999; 박영순·최지영, 2005). 또한 실제 가구의 수납용적은 보유물품체적에 비해 적은 것이 아니다.(김선중, 2008). 이는 수납 문제가 아파트의 평수가 넓다고 해서, 부엌이 넓다고 해서, 부엌가구가 많다고 해서 해결 되는 것이 아님을 뜻한다.

적절한 부엌가구를 디자인하려면 가정에서 현재 사용하고 있는 식생활용품을 조사하는 것이 우선 선행되어야 한다. 그러나 실제 조사를 실시할 경우 현장조사를 하기에는 많은 시간이 소모되어 윤정숙(2002)의 연구를 제외하고는 설문조사(박영순, 신경주)로 물품 및 수납방법을 조사하여 그 정확도를 확신할 수 없었다. 실제 본 연구에서 선행연구를 기초로 작성한 물품조사표를 이용하여 한 가구의 식생활용품의 종류와 수납실태를 모두 실측조사하는데 약 2시간30분에서 3시간(실측 2명, 사진촬영 1명, 면담 1인 등 4인 1조)이 소요되었다. 물품의 종류가 매우 다양하고 같은 물품이라도 용도에 따라, 사용 빈도 등에 따라 보관위치나 수납방식이 다양하다 보니 중복조사가 많았고, 부피측정의 어려움 등 체계적인 조사가 어려웠기 때문이다. 가구의 1차적 기능이 물품을 충분히 수납하는 것임에도 불구하고 부엌가구디자인과정에서는 수납하여야할 물품의 종류나 수납체적을 충분히 파악할 수 없다는 것을

\* 정희원(주저자), 울산대학교 주거환경학과 교수. Ph.D

\*\* 정희원(교신저자), 울산대학교 주거환경학과 박사과정

1) 동아일보, 2007.11.12, 싱크대는 '명품',세면대는 '작품'

의미한다. 그러므로 식생활용품조사를 체계적으로 실시할 수 있는 체크리스트가 제시된다면 조사시간을 상당히 절약하고, 부엌가구디자인에 유용한 자료를 얻을 수 있을 것이다.

## 2 연구목적

본 연구에서는 부엌가구디자인에 앞서 체계적으로 가정 내 식생활공간의 수납실태를 파악하기 위한 수납체크리스트를 제시하고자 한다. 그러므로 본 연구는 부엌가구 디자인 개발을 위한 1차 연구로서 부엌, 다용도실, 식당 등 식생활공간의 수납물품의 종류, 수납방식, 수납공간 등을 파악하여 수납체크리스트를 작성하여 수납실태조사를 효율화하는데 기여할 수 있을 것이다. 즉, 수납방법과 위치, 물품의 종류와 양을 함께 체크하여 조사시간을 절약할 수 있도록 한다. 구체적인 연구의 목적은 다음과 같다.

첫째, 조사대상 아파트 거주자가 보유하고 있는 식생활용품의 종류를 파악하고 시장조사를 통해 보완한다.

둘째, 주부들의 수납습관에 따라 같은 곳에 수납한 물품을 비교적 단시간에 조사하기 위하여 용도와 형태, 수납위치 등을 고려하여 식생활용품을 유형화한다

셋째, 조사대상 아파트 거주자의 식생활용품의 수납방법과 수납위치를 파악한다

넷째, 수납물품의 종류, 수납방법, 수납위치를 조사할 수 있는 수납체크리스트를 제시한다

## 3. 연구내용 및 방법

### 1) 연구범위

본 조사의 공간적 범위는 식생활영역<sup>2)</sup>이며, 주택규모는 많은 식생활물품을 보유할 수 있는 대형아파트이며, 우리나라에서 가족수 중 가장 보편적인 4인가족이 거주하고 있는 경우로 한정하였다. 식생활용품은 조사대상 가구가

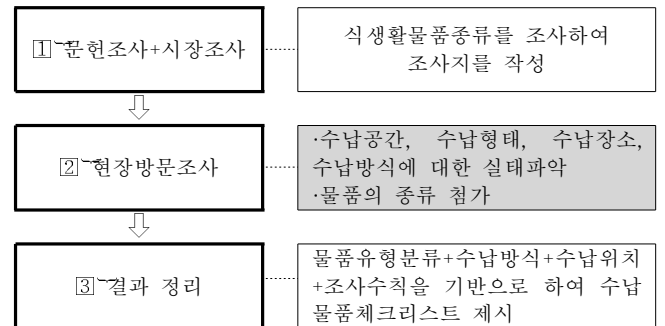
수납장에 보관하고 있는 물품과 작업대 위에 비수납 중인 물품을 모두 조사하였다.

### 2) 자료수집

비교적 많은 부엌용품을 보유하고 있을 것으로 판단한 서울시 강남의 40-50평형 아파트의 거주자를 모집단으로 하여 30가구를 유의표집하였다.<sup>3)</sup> 보유물품의 종류 등 수납실태를 파악하기 위하여 각 가정을 방문하여 현장실측 및 사진촬영을 통해 실태조사 하였다. 예비조사는 2008년 2월 12일 -13일에 실시하였으며, 본조사는 2008년 2월 18일-29일에 이루어졌다.

### 3) 연구진행과정

문헌조사와 시장조사 그리고 예비조사를 통하여 마련된 조사도구를 이용하여 본조사를 실시하였다. 수집된 자료를 엑셀 프로그램을 사용하여 물품종류별 기호화된 자료를 입력하여 분석하였다. 그 과정은 <그림 1>과 같다.



<그림 1> 연구진행과정

### 4) 조사내용

문헌과 시장조사를 통해 식생활용품의 종류를 결정하였다 <표 1 참조>. 조사대상 주택의 식생활공간에서 수납된

<표 1> 선행조사를 통한 식생활용품조사지 작성을 위한 과정

진행과정	참고자료	분류	보완점	평가
1차	1단계 사용용도	조리준비기구, 조리기구, 식기류, 식품류	선행연구(윤정숙, 2001)를 토대로하여 사용용도에 의해 분류	현장조사 시 물품파악이 용이하도록 하기 위해서는 사용용도에 의한 합리적인 분류보다 보다 세분화된 유형분류가 필요하다고 판단함
	2단계 조리과정+물품 형태 및 크기	일반그릇류, 가열조리기구, 예비부엌용품류(일회용품류포함), 수납형소형가전, 전시형식기류, 조리준비도구류, 조리보조도구류, 서어빙류, 대형조리기구, 찬통류, 저장식품, 가공식품	· 조리과정 고려 →: 예비부엌용품류, 서어빙류 추가 · 물품의 형태나 크기를 고려 → : 대형조리기구, 찬통류추가	물품유형을 최대한 세분화하여 분류를 했다고 판단되지만 물품유형별 물품종류가 누락된건 없는지 재확인 필요하다고 판단함
2차	시장조사	분류된 2단계에서 추가된 물품 · 가열조리기구: 뚜껑배기, 솥, · 수납형소형가전 : 에스프레소 머신, 물끓기 포트, 음식쓰레기 건조기, 오븐기 · 서어빙류 : 서어빙접시 · 조리준비도구류 : 김발, 석쇠, 거품기	식생활용품의 고급화 다양화에 따라 등장한 새로운 물품을 추가함	최종적으로 분류된 식생활용품유형 목록을 가지고 조사자의 각 가정에서 실측한 의견을 취합한 결과 현장조사에 무리가 없다고 판단함

2) 부엌, 다용도실, 식당, 거실 등 식생활용품이 수납된 모든 공간  
3) 유의표집은 판단표집이라고도 불리는데, 이 방법은 건전한 판단이나 전문성 혹은 적절한 전략을 가진 연구자가 표본을 조사목적에 맞

추어 의도적으로 선별하더라도 대표성이 있는 표본이 선정될 수 있다 것을 가정하고 있다. 모집단을 대표할 수 있다고 생각되는 전형적인 표본을 선정함으로써 임의적인 판단에서 생기는 오류를 상쇄할 수 있다고 믿는 것이다.

식생활물품별 수납형태와 방식, 수납위치와 장소를 직접 표기하도록 하였다. 또한 조사지에 없는 물품은 현장에서 직접 포함시켜 조사하였다.

이상의 문헌고찰과 시장조사결과 <표 2>와 같이 물품의 종류를 분류하였다. 물품은 일반그릇류, 가열조리기구, 예비부엌용품류, 수납형소형가전, 전시형식기류, 조리준비도구류, 서어빙류, 대형조리기구, 찬통류, 조리보조도구류 그리고 가공식품 및 저장식품으로 크게 12가지로 분류하여 조사지를 작성하여 물품별 수납장소와 수납방식을 조사하였다.

의도적으로 표집하였다. 미취업주부는 24가구(80%), 취업주부 6가구(20%)이며 서초구에 거주하는 가구는 20가구(66.7%), 양천구 및 송파구는 7가구(23.3%), 강남구에는 3가구(10%)가 있다. 1가구(3.3%)를 제외하고 모든 가구(96.7%)는 고층아파트에서 살고 있다.

## 2) 식생활공간특성

조사대상 아파트의 부엌작업대는 ㄱ자형이 전체사례 중 13사례(43.3%)로 가장 많았으며, 그 다음순은 ㄱ자형+아일랜드형이 9사례(30.0%), ㄷ자형이 6사례(20.0%)로 나타났다. 이를 평형별로 보면 40평형에서는 ㄱ자형이 가장 많았으며 50평형에서는 40평형에 비하여 ㄷ자형이 많았다.

<표 2> 현장조사를 위한 식생활 물품유형 리스트

물품유형	종류
일반그릇류	접시류(대, 중, 소), 종지류, 밥그릇류(밥공기, 주발류(국그릇류), 냉면그릇(손잡이 없음), 라면기류(손잡이 있음, 화채그릇, 화채볼, 대접류(일반 반찬 담는 그릇), 잔·컵류(유리컵 大, 유리컵 中, 유리컵 小, 머그잔, 와인잔 大, 와인잔 中, 양주잔, 커피잔, 커피잔 세트, 다기잔 세트, 아이스크림 잔, 소주잔, 다기주전자), 물병류(보온병, 유리, 플라스틱 물병류)
가열조리기구	양손잡이 후라이팬, 한손잡이 후라이팬, 압력솥, 양손잡이 냄비, 한손잡이 냄비, 전골냄비, 범랑냄비, 솥, 뚜껑배기, 가열주전자
예비부엌용품류 (일회용품 포함)	키친타올, 램, 쿠키호일, 고무장갑, 행주, 후드필터팩, 위생장갑, 수세미, 크린팩, 종이컵, 호일접시, 호일도시락, 탈취제, 이수씨계, 종이 냅킨, 식기용 세제, 청소용 세제,
수납형소형가전	전기후라이팬, 믹서기, 튀김기, 컷터기, 약탕기, 전기밥솥, 커피메이커, 제빵기, 에스프레소 머신, 물끓기 포트, 오븐기, 토스트기, 음식쓰레기 건조기
전시형식기류	대형물통, 대형주전자, 사각김치통, 원형김치통, 유리단지, 항아리,
조리준비도구류	국자, 뒤집개류, 도마, 주방용가위, 채칼, 피자칼, 빵칼, 일반식칼, 김발, 석쇠, 거품기, 필러(감자깎는 칼), 밥주걱, 터너(젓는 수저모양), 멸치 및 다시마 건지개, 계량스푼, 계량컵, 일반오프너, 와인 오프너, 마늘 짜는 기구, 후추가는 기계,
서어빙류	서어빙 접시(오봉), 일상용 숟가락, 일상용 젓가락, 비일상용 숟가락, 비일상용 젓가락, 과일포크(큰젓, 작은젓), 티스푼(큰젓, 작은 젓), 양식용 포크, 양식용 나이프, 양식용 스프 숟가락, 튀김용 젓가락, 우동용 젓가락, 우동용 숟가락,
대형조리기구	교자상 大, 교자상 中, 찻상, 긴사각바구니, 대나무 소쿠리, 큰 플라스틱 다라이, 스테인리스 다라이, 플라스틱 큰 소쿠리, 큰 들통,
찬통류	냉장, 냉동고용 저장 그릇포함, 반찬통 (재료, 모양, 크기별)
조리보조도구류	저울, 유리볼(바가지류), 플라스틱볼(바가지류), 소형절구, 양념통, 조미료통, 냄비받침, 야채탈수기, 찹쌀반,
가공식품	고추장, 밀가루, 설탕, 차빙, 술빙, 식용유,
저장식품	과일박스, 식품류 박스, 쌀가마, 양파꾸러미, 고구마, 양배추, 프림, 꿀빙, 차박스, 통조림, 간장빙,

## 5) 자료정리 및 분석

본 자료는 현장방문하여 식생활물품별 수납형태, 수납장소, 수납방식 등을 파악하고 보유물품의 종류와 양, 크기 등을 실측하였으며 사진촬영을 하였다. 식생활공간에서의 수납실태를 파악하기 위하여 현장자료를 재정리하였다.

본 연구는 식생활용품 체크리스트를 작성하는 것이 목적이었으므로 현장을 방문하여 가능한 많은 물품의 종류와 다양한 수납방식 등을 찾아내려고 노력하였다.

## II. 결과 분석

### 1. 조사대상가구의 특성

#### 1) 가구특성

조사대상 가구는 30가구로 40평형 18가구(60%), 50평형 12가구(40%)이다. 주부의 나이는 40대 21가구(70%), 50대 9가구(30%)이다. 가족생활주기는 초등학교 6가구(20%), 중학교 12가구(40%), 성년기 12가구(40%)를

공간구성의 특성은 거실-식당-부엌이 공간적으로 연계되어 있는가 또는 분리되어 있는가의 여부를 통해서 파악되는 것이 일반적이다. 가장 일반적인 방식은 거실분리형으로 전체 30가구 사례 중 14사례로 46.7%의 비율을 나타내었으며, 그 다음은 개방형이 30.0%, 부엌분리형이 23.4%의 비율을 보였다. 거실분리형 중 L/DK형이 12사례(40.0%)로 나타났으며 L-DK형은 2사례(6.7%)를 보였다. 부엌분리형은 5사례(16.7%)이며 LD-K형은 2사례(6.7%)였다. 개방형은 9사례(30.0%)였다. 거실분리형과 부엌분리형은 평형간에 큰 차이가 없었으며, 개방형은 50평형에 비해 면적이 크지 않은 40평형에서 더 많이 채택되고 있음을 보여준다.

조사대상가구의 부엌 평균면적이 전용면적의 15.0%를 차지하고 있으며 다용도실 평균면적은 5.9%를 차지하고 있었다. 총가구체적은 6.6㎡이며 불박이체적은 4.9㎡, 이동식수납장은 0.6㎡의 결과를 보였다. 평형별로 식생활공간의 면적을 보면 50평형(21.81㎡)에서는 40평(19.93㎡)에서보다 부엌면적이 넓은 편이며 다용도실 면적은 50평형(6.63㎡)이 40평형(7.95㎡)에 비해 좁은 것으로 나타났다.

50평형(7.65㎡)의 총가구체적은 40평형(5.97㎡)보다 높은 결과를 보였으며, 다용도실 가구체적은 50평형(6.63㎡)에 비해 40평형(7.95㎡)이 높게 나타났다. 반대로 이동식가구 수납체적과 부엌수납체적이 40평형이 더 낮은 체적을 차지하고 있었다.

## 2. 수납실태

### 1) 수납위치

동일한 수납물품이라도 부엌, 식당, 다용도실 등 수납하는 공간이 다르게 나타났다. 식생활물품 저장공간으로 발코니를 포함하여 조사하였으나 조사대상가구 중 한가구만 대형물품인 교자상을 수납하고 있었다. 공간 내에서도 물품이 고정식수납장에 수납되어있거나 물품이 외부에 노출된 비수납 상태로 크게 두 가지 수납형태를 보였다. ‘수납’은 물품이 고정식수납장에 수납된 경우로 부엌작업대 상하부장이나 다용도실 가구 등 붙박이수납장에 보관되어 있거나, 장식장 등과 같이 이동이 가능한 수납장에 보관되어 있었다. 비수납물품은 식탁 위, 작업대 윗부분, 바닥, 장식장 위 등 물품이 외부에 노출된 상태로 보관하거나 걸걸이 등과 같이 수납보조도구를 이용하는 경우로 나타났다. 주로 크거나 형태가 보관하기에 적당하지 않거나 일상적으로 사용하는 용품이나 가전제품 등이 해당된다.

수납가구는 고정식가구와 이동식가구가 있었다. 고정식 가구는 가열대, 배선대, 개수대, 조리대가 있었으며 작업대를 중심으로 상부와 하부로 분리되어 수납물품을 달리 하고 있었다.

이 외에 수납만을 위한 키친장과 코너장이 있어 수납을 용이하게 하였다. 이동식수납장으로는 장식장과 웨진, 아일랜드를 사용하고 있었으며 장식장은 주로 식당이나 거실에 놓여 있었다.

### 2) 수납방식

식생활 물품수납은 수납장소, 위치뿐만 아니라 수납방식도 다르게 수납하고 있었다. 수납방식은 수납물품의 종류나 형태에 따라 달랐을 뿐만 아니라 수납습관에 따라서도 다양했다. 본 연구에서는 조사가구 중 15가구이상 수납하고 있는 경우를 중심으로 물품별 수납방식을 설명하였다. 주로 수납장 선반을 이용하여 동일한 형태나 크기의 물품을 가로·세로로 쌓아놓는 수평/수직수납, 형태는 동일하나 크기가 다른 물품을 가로·세로로 겹쳐 수납하는 이형수평/이형수직수납, 크기가 크거나 높이가 높은 물품은 단독가로·세로수납 등으로 분류하였다. 서랍장 칸막이나 보조수납도구를 이용하는 방식으로 컵이나 병뚜껑, 서랍, 고리수납 등이 나타났다.

15가구(50%) 이상의 가구에서 접시와 같이 넓은 물품은 수평수납이나 수직수납, 키가 큰 물품은 단독수직/수평, 장식용물품은 세워놓기(장식수납) 등이 있었다. 또한 형태가 비정형이면서 길이가 긴 조리보조도구류 등은 칸막이 서랍을 이용한 담아두기, 소형조리준비기구나 일회용품류는 뒤섞어 놓기 등의 방식으로 수납하고 있었다. 이외에 쟁이나 보조수납도구 등과 같이 대형접시나 쟁반위

에 올려놓거나, 국자나 뒤지개류와 같이 벽에 고리를 부착하여 걸어놓기방식 등이 나타났다.

## 3. 물품의 종류와 유형화

### 1) 물품의 종류

현장조사 식생활물품 유형 리스트와 조사용 체크리스트를 가지고 조사대상 30가구마다 보유하고 있는 식생활용품을 면밀히 조사한 데이터 자료를 입력하고 물품종류를 분석하였다. 평형별보유하고 있는 물품의 종류는 40평형에는 빨래수거통, 쓰레기통, 음식쓰레기통을 제외하고 총 236종류를 보유하고 있었다. 50평형에는 40평형 가구에서 보유하고 있는 물품이외의 6종류 즉 와플기계, 홍삼제조기, 쓰레기 건조기, 냅킨꽂이, 커피블랜드, 전기후라이팬을 추가하여 총 242종류를 보유하고 하고 있는 것으로 평형별에는 큰 차이가 없는 것으로 나타났다.

따라서 본 연구는 물품을 유형화함에 있어 조사대상 전체사례를 통합하여 분석해도 무리가 없는 것으로 판단하여 전체 30가구의 보유물품을 분석하였다. 보유하고 있는 물품을 대분류, 중분류, 소분류의 3단계 과정으로 유형화를 시도하였다

### 2) 물품의 유형화

식생활용품의 조사를 원활히 하기 위하여 다음과 같은 순서로 물품을 유형화하였다. 일차로 기존 선행연구를 참조하여 대분류는 물품의 용도와 조리과정을 고려하였으며, 두번째로 중분류는 형태별 수납위치가 달랐으므로 물품의 형태를 고려하여 재분류하였다. 마지막으로 수납방식과 사용빈도, 부가적 기능성을 고려하여 소분류하여 각기 세부 물품을 나열하였다<표 3참조>.

#### (1) 용도와 조리과정을 고려한 대분류

대분류는 식생활물품유형화 과정에서 1단계로서 물품 사용용도와 조리준비하기, 조리하기, 상차림의 조리작업순서과정을 기초로 하여 9가지로 유형화하였다. 구체적으로 살펴보면 조리준비하기와 조리하기 과정에서 필요한 물품의 용도를 기준으로 하여 일반식기류, 조리준비도구류, 조리보조도구류, 조리기구류, 식품저장용기류로 5가지로 유형화하였다. 그 외에는 상차림용품류, 식품류, 소모품 그리고 기타류로 4가지로 유형화하였다.

#### (2) 물품의 기능성과 형태를 고려한 중분류

9개 유형의 대분류 별 물품의 기능과 형태를 고려하여 다시 분류한 결과 최종 31가지 유형으로 중분류되었다. 대분류에서 일반식기류는 형태와 기능을 고려하여 접시류, 공기류, 대접류, 잔·컵류; 조리준비도구류는 주로 기능에 따라 조리준비소기구, 조리용칼류, 계량용품류; 조리보조도구류는 주로 형태에 따라 대형조리보조용기류, 소형조리보조용기류, 국자·뒤지개류로 분류하였다. 조리기구류는 사용방법에 따라 가전기구와 가열조리기구로; 식품저장용기류는 대형식품보관류, 찬통류, 물병·가전부속품류로 분류하였다. 상차림 용품류는 주로 용도를 고려하여 쟁반류, 수저류, 발침류; 식품류는 용도에 따라 가공식품, 저장식품, 양념류, 기호식품류로 분류하였다. 소모품은 용도를 고

<표 3> 식생활용품의 유형

용도별	품목	유형	세부품목		
조리용품류	일반식기류	접시류	특대(33-48cm), 대(26-32.5cm), 중(16-25.5cm), 소(10.5-15.5cm)		
		공기류	밥그릇, 국그릇		
		대접류	냉면그릇, 화채그릇, 화채볼, 찬그릇, 스프캡, 그릇상자		
		종지류	-		
		잔, 컵류	다기류, 유리잔류, 소주잔류, 커피잔류,		
	조리준비기구	조리준비소기구	소형조리준비기구	강판, 거품기, 칼대기, 레몬즙기, 거품기 상자	
			성형기구	만두메이커, 제과도구, 제빵도구세트상자, 제빵용틀, 제빵용팬, 호떡누르기	
			칼보조용품	숫돌, 칼잡이	
			세워수납형	도마	
			수동기기	김말이, 반죽밀대, 튀김용젓가락, 쿠키프레스	
			수평수납형	빙수기, 소형절구통, 수동식커피분쇄기, 커피드립기	
			도구류	캔오프너, 일반오프너, 와인오프너, 냄비집게, 마늘다지기, 뽑기세트, 집게류, 참기름따르는 술, 후추가는 도구	
	조리용칼류	일반식칼, 과도, 주방용가위, 기타류(감자깎는 칼, 김치칼, 빵칼, 채칼, 칼상자)			
	계량용품류	계량컵·스푼, 계량저울			
	조리보조기구	소형조리보조용기구	바가지, 조리개, 소쿠리, 볼, 야채탈수기, 찹쌀반, 통		
		대형조리보조용기구	다라이 들통, 바구니, 소쿠리, 양동이		
		국자, 뒤지개류	국자, 뒤지개, 터너, 건지개(거름망), 주걱, 카빙포크, 조리기구세트, 주걱상자		
	조리기구	가전기기*	전동기	일상용품	정수기, 핸드믹서
				비일상용품	거품기, 쥬스기, 녹죽기, 믹서기류, 전동식빙수기, 커피블렌드, 행주탈수기
			전열기	일상용품	전기밥솥, 전자레인지, 전기오븐, 커피머신, 물뿜,
				비일상용품	전기압력밥솥, 전기오븐, 토스트, 제빵기, 외플기계, 샌드위치 메이커, 튀김기, 약탕기, 슬로우쿠커, 그릴, 인덕션룩, 전기집기, 전기후라이팬, 홍삼제조기, 쓰레기건조기, 계란 삶는 기계
		가열조리기구	기타류	식기건조기, 요쿠르트기, 와인냉장고	
			주전자류	가열주전자	
			냄비류	곰솥, 압력솥, 냄비, 전골냄비, 냄비뚜껑, 냄비상자	
독배기류			독배기, 무쇠솥, 코펠		
불판류			불판, 석쇠, 양식용철판		
후라이팬			-		
식품저장용기구	대형식품보관류	김치통, 향아리류, 대형아이스박스			
	찬통류	도시락류	도시락, 도시락뚜껑, 도시락수저통, 보온도시락, 찬함		
		찬통류	구절판, 찬통, 찬통뚜껑, 찬통세트		
		병류	병류, 물병		
가전부속품류	보온병, 선식물병, 소형아이스박스, 아이스크림용기, 얼음용기, 양주얼음통, 믹서기부품, 믹서기상단				
상차림용품류	쟁반류	특대(40-56cm)대(26-39.5cm), 중(16-25.5cm), 소(5-15.5cm)			
	식사용품류	포크(대, 소), 나이프(대, 소), 숟가락(대, 중, 소), 숟가락세트, 우동용숟가락, 우동용젓가락, 젓가락			
	받침류	냄비받침, 수저받침, 컵받침, 식탁용매트			
식품류	가공식품	밀가루 및 가루류, 국수류, 파스타류, 껌, 꿀, 당면, 라면, 컵라면, 시럽, 쌀페이퍼, 인스턴트재료, 콘플레이크, 통조림, 프리마, 즉석밥			
	저장식품	생식품	감자, 계란, 고구마, 과일류, 깨봉지, 야채류, 생식품		
		마른식품류	말린야채, 말린미역 및 다시마, 말린버섯, 밀지, 말린 어육류, 맛김, 김상자, 건과류, 누룽지		
	양념류	곡류	쌀봉지(소), 쌀봉지(대), 쌀통, 콩류		
		장기보관식품	간장병, 간장통, 고추장, 된장, 저장식품병		
	기호품류	일상양념류	베이킹파우더, 물엿, 설탕, 소금, 소스병(굴소스, 향신료, 스테이크소스)		
세제 및 위생용품류	일회용품류	주류	와인, 위스키류, 소주류		
		차(茶)류	분말음료, 음료수, 차류(차통, 차봉지, 차티백), 커피믹스상자, 커피믹스봉지, 커피병, 커피봉지		
		식기용	수세미류, 식기용세제, 병담는 솔, 고무장갑		
		외부용	탈취제, 의류용세제, 청소용세제, 청소용 솔류		
		포장류	지퍼팩, 비닐랩, 비닐팩, 쿠궁호일, 위생장갑		
소모품	일회용품류	식기 및 식사용품류	종이냅킨, 이쑤시개통, 일회용접시 및 그릇, 종이컵, 도시락, 소주잔		
		청소용품류 및 커피여과지	키친타올, 화장지, 커피여과지		
		위생용품류	물티슈, 일회용휴지		
		상차림보조용품	산적꼬지류, 빨대, 일회용 나무젓가락, 일회용 포크 및 숟가락		
형질류	마른수건, 면장갑, 보자기류, 앞치마, 오븐용장갑, 장보기가방, 핸드타올, 행주				
기타류	장식소품	장식소품, 꽃병, 양초			
	건강식품	식품류, 약품류			
	잡품	기호품, 부탄가스, 상자류, 쓰레기통, 기타잡품(버너, 라이터, 끈류, 전기용품, 공기용품, 모기약, 붓지류, 분무기, 쓰레기봉지, 애완동물먹이, 치아위생용품, 아이스팩, 문구용품, 건강보조용품, 시계 안경통, 요리책, 청소용품류)			
	수납보조도구	국자걸이, 냅킨꽂이, 랩걸이, 선반, 수납함, 수저통, 부착형 식칼꽂이, 일반건조대, 칼꽂이세트, 컵걸이, 행주걸이			
	상류	교자상, 차상			

\*대형가전기기는 제외한 수납형소형가전 제품

려하여 세제류, 일회용품류, 형겅류로; 기타류는 기능과 형태를 고려하여 장식식품, 건강식품, 잡품, 수납보조기구, 상류로 분류하여 총 31개의 중분류 유형이 나타났다.

(3) 수납방식, 사용빈도, 부가적기능을 고려한 소분류

중분류 유형 중 수납방식이나 사용빈도<sup>4)</sup>가 현저히 다르다고 판단될 경우 다시 소분류하였다. 그 대표적인 예로 접시류, 공기류와 같은 일반식기류와 가전조리기구, 조리보조기구, 식품용기류는 같은 종류의 물품이라도 사용빈도에 따라 보관하는 장소가 다르며, 장소에 따라 수납방식도 달라지고 있었다. 보유하고 있는 물품 중 조리준비도구류, 상차림용품류, 소모품은 그 형태와 크기가 다양하지만 같은 장소에 정리 없이 뒤섞인 상태로 수납되어 있었다. 이러한 수납실태를 바탕으로 향후에는 거주자가 보유하고 있는 물품을 파악하는데 용이하고, 가구 디자인을 함에 있어 합리적인 수납방법을 제안할 수 있도록 식생활물품의 소분류는 물품 특성에 따라 최종 82가지로 유형화하였으며 소분류별 세부물품을 분류하였다.

### III. 결론 및 제언

#### 1. 결론

본 연구는 부엌가구디자인의 기초자료로 식생활용품을 조사할 수 있는 체크리스트작성을 위하여 서울 강남구의 위치한 대형아파트 30가구가 보유하고 있는 식생활용품의 종류와 수납위치, 수납방식 등을 현장실측 조사하였으며 사진촬영을 병행하였다. 조사결과 다음과 같은 결론을 제시한다.

첫째, 식생활용품 수납위치로서의 수납가구는 고정식과 이동식이 있었다. 고정식 수납가구는 부엌에 부착된 작업대의 상하부장, 키크장, 코너장 등이 있었다. 다용도실에도 작업대와 창고공간을 가지고 있었다. 이동식 수납가구는 주로 식당이나 거실에 설치한 장식장과 웨건이 있었으며 부엌에서 수납공간과 작업공간을 확보하기 위한 아일랜드가 설치되어 있었다.

둘째, 수납방식은 물품의 용도와 형태, 크기 등에 따라 달리 수납하고 있었다. 수납방식은 동일한 물품을 수평 또는 수직방향으로 수납하거나, 물품의 형태나 크기가 다른 것 끼리 수평으로 수납(이형수평수납)하거나 수직(이형수직수납)으로 수납하고 있었다. 그리고 단독으로 수직방향으로 수납하거나 단독으로 수평으로 수납, 장식수납, 담아두기, 정리 없이 뒤섞임, 접시 또는 쟁반위에 올려두기, 선반고리에 걸려있음 등 다양한 수납방식을 취하고 있었다.

셋째, 식생활용품은 물품의 용도와 조리과정에 의해 9개 유형으로 대분류되었으며, 기능과 형태에 따라 31개로 재분류되었다. 마지막으로 수납방식과 사용빈도에 82개 유형으로 소분류하여 세부물품을 정리하였다.

4) 본 조사에서 주부를 대상으로 심층면접한 결과 수납방식 때문에 물품 수납장소를 달리하거나(예: 접시의 경우 대형접시는 사용빈도를 고려하여 수납하고 있다는 주부가 50% 이상으로 나타났다.

#### 2. 제언

조사 결과 다음과 같은 제언을 한다

첫째, 부엌가구디자인을 기초자료조사를 위하여 식생활용품별 수납공간, 수납위치, 수납방식 등을 체크할 수 있는 조사지를 제안한다. 이는 현지연구일 경우 조사자의 조사 시간을 단축시킬 것이며<sup>5)</sup>, 현장실측이 가능하지 않을 경우 피조사자가 보유하고 있는 식생활물품을 직접 작성하게 하는데 도움이 될 것으로 기대한다.

<표 4> 식생활물품별 체크리스트

수납공간 구분	수납형태구분		평면도 번호기입	각입대 배치	*물품수납방식	**일상/비일상 용품
	수납장 종류	수납				
부엌( )	고정식 수납	정크상부( )	( )	1가 열 대( )	①가로수납 ②세로수납 ③이형가로수납 ④이형세로수납 ⑤단독가로수납 ⑥단독세로수납 ⑦중이나 병에 남아수납	①일상용품 ②비일상용품
		정크하부( )	( )	2배 선대( )		
		정크키론( )	( )	3배 선대( )		
		정크키론( )	( )	4배 선대( )		
		정크장식( )	( )	5배 선대( )		
다용도실( )	이동식 수납	장식장( )	( )	*아일랜드 인	①정리없이 뒤섞임 ②정식/쟁반위올려두기 ③선반고리에 걸려있음 수납	
		장식장( )	( )	경우		
		장식장( )	( )	상부( )		
		웨	( )	하부( )		
		아일랜드( )	( )			
기타( )	비수납	바	( )			
		정크대	( )			
		장식탁	( )			

\*물품수납방식, \*\*일상/비일상용품은 상기태양번호를 기입  
 .가열조리기구 : 기본기능을 측정하고 손잡이를 포함하여 추가 측정함  
 .냉장고에 들어 가 있는 가동식품의 목적과 잔류류의 크기를 측정함

물품유형	세부종류	현재 개수	1개 이상 경우			5개 이상 경우			현재 채워	물품 수납방식	일/비일상용품
			남	정	올	남	정	올			

둘째, 본 연구는 식생활물품용 가구를 디자인의 기초자료를 제시하기 위한 1차 연구로서 식생활용품을 수납하기 위한 가구의 체적을 결정하기 위한 보유물품의 수납체적을 파악하지 못한 한계가 있다. 2차 연구에서는 물품의 수량과 수납방식을 고려한 수납체적의 연구가 진행되어야 할 것이다.

#### 참고문헌

이오선(2004). 주방가구 디자인을 위한 트렌드 분석. 경희대학교 산업디자인학과 석사학위 청구논문

윤정숙 외 3인(2001), 아파트 수납가구 디자인 개발, 연세대학교

윤정숙, 이지순, 최현진, 박지현(2002). 아파트 규모별 수납실태 및 거주자 요구 조사. Journal of the Korean Housing Association. Vol.13, No.6. 101

윤복자, 박영순, 박남희, 조명은, 신영숙, 유옥순(1999). 부엌 수납장 평면계획을 위한 사례연구. Yonsei journal of Ecology. vol13. p.68.

홍미경 오혜경(1997). 아파트의 수납공간계획에 관한 연구. 한국실내디자인학회지 11호6월호 .p9.

김선중, 권명희(2001), 아파트 식생활영역에 수납공간에 관한 연구.생활과학연구논문집

5) 실제 문헌조사와 시장조사 결과 식생활물품의 목록만으로 조사했을 경우 한 가구 당 조사시간이 약 3시간이 소모되었으나 본 조사지를 활용한 결과 1시간 30분 정도 소요되었다.