

성인 남녀의 외식 행동과 한국 음식에 대한 의식 조사

이영미 · 이기완 · 장학길*

경원대학교 생활과학대학 식품영양학과

*경원대학교 공과대학 식품생물공학과

(1996년 5월 8일 접수)

Eating out behaviors and attitude toward Korean foods in adult

Young Mee Lee, Kywan Lee and Hak-Kil Chang*

Department of Food and Nutrition, School of Human Ecology, Kyungwon University

**Department of Food and Bioengineering, School of Engineering, Kyungwon University*

(Received May 8, 1996)

Abstract

The purpose of this study was to investigate several aspects of eating out behavior especially in relation to Korean food. Self-administered questionnaires were completed by 700 adults living Seoul and Kyunggi-do area from June to July 1994. The results were as follows: 1. The 68.4% of subjects ate outside home either frequently or occasionally. Lunch-eat-out was the most frequent and breakfast-eat-out, the least. Male subjects, adults under the age of 50, and students ate out more frequently. 2. The 70.3% of subjects spent less than 5000 won for the expense of eating out. Those under the age of 25 and students considered reasonable the expenditure of less than 3000 won for lunch and less than 5000 won for supper. But older adults and workers and housewives preferred 3000~5000 won for lunch and 5000~15000 won for supper. 3. Nayngmyun, bibimbap, jajangmyun, pizza, Broiled galbi, and pork cutlet were favorite eat-out dishes. Among Korean foods, bibimbap, Broiled galbi, nayngmyun, bulgogi and galbitang were frequently selected menus. While Korean dishes had a tendency to be selected as a first choice, noodle type dishes and western style fast food were preferred as a second and third choices. 4. Korean food restaurants received highest score in the food taste and familiarity evaluations. They also received good grade in such points as the nutritive value of food, amount of serving portion and the variety of menu. But as for the sanitation and food price, Korean restaurant scored the lower mark in comparison to noodle restaurant and fast food restaurant.

I. 서 론

식사 관리는 가정의 기본 생활중에서 매우 큰 비중을 차지해 왔다. 즉 가사 노동의 중심 인물인 주부는 식단 계획에서부터 식품의 구매, 조리, 배식 및 뒷정리에 이르기까지 관련된 중요한 의사 결정자인 동시에 노동력의 제공자로서 자리해 왔다.

그러나 오늘날의 급속한 경제 발전과 함께 도시화, 산업화에 따른 핵가족화와 여성의 취업 증가, 외식 산업의 발전등은 식생활에 전반적으로 큰 변화를 가져 오게 되었다. 또한 조리된 음식을 사서 먹는 외식 생활이 보편화됨에 따라 가족의 식사 관리란 주부에 의한 식품의 선택과 조리과 같은 식생활 관리뿐만 아니라 가

정밖에서의 가족 식생활에 대한 관리 영역까지 그 범위를 넓혀야만 하게 되었다¹⁾.

외식이 모든 사회계층에 보편화되는 양상을 보이면서 음식점을 선택하는데 작용하는 요인의 분석과 외식시 선택하는 음식의 종류 및 형태에 대한 연구자료는 급식업소의 향후 서비스의 개선과 외식산업 업체의 발전 방향을 제시해 주는 중요한 자료로 활용될 수 있다²⁾. 1996년도 통계청자료³⁾에 의하면 외식이 현대인의 식생활에 중요한 부분을 차지하면서 가구당 전체 소비지출액 중 월평균 식료품비는 1986년에 대비하여 1995년도에는 크게 증가하였으나, 그중 주식비는 오히려 감소하는 경향을 나타냈다. 이는 가정에서 식사보다 외식이 증가하고 있다는 것을 의미한다. 구체적인 통

계자료로 1986년도에는 가구의 전체 소비지출 액수 중에서 외식비가 차지하는 비율이 3.5%에 불과하였으나 1995년도 도시근로자 가계수지동향 자료에 의하면⁴⁾ 9.6%로 급속히 증가하며 또한 식료품비의 지출에 있어서 생 식품별 구매 비용보다 외식비가 차지하는 비중이 가장 높은 것으로 조사되었다. 외식의 동기 자체도 식사의 끼니를 해결하려는 것보다는 대상에 따라 각기 다른 동기를 부여하는 것으로 관찰되었다. 주부들의 경우 식사 준비의 번거로움을 피하려고 외식하는 경향이 높으며, 그 외 다수의 사람은 사교적인 이유나 식도락을 즐기는 차원으로 외식을 선호하고 있다. 즉, 외식의 동기 자체가 과거에 비하여 일상생활의 간편화, 사교화, 레저화의 일환으로 나타내는 경향을 보이고 있는 것으로 조사되었다^{4,5)}.

소비자의 욕구와 태도 및 생활 유형(life style)의 변화가 일어나면서 식생활 중 외식 산업의 발전은 급속히 이루어지고 있으며, 이는 경제력을 바탕으로 식생활의 기본적인 욕구를 손쉽게 충족시켜 줄 수 있는 것으로써, 경제력 향상에 따른 대표적인 서어비스 산업으로 자리하고 있다⁶⁾.

외식산업의 발전 중에서도 유통조직면에서 프랜차이즈 시스템(franchise system)을 도입한 패스트푸드점(fast food chain)의 발전을 손꼽을 수 있다. 이러한 형태의 외식 음식점은 유통업에 대한 경험이 많지 않은 사람이 비교적 소규모 자본을 가지고 적은 위험부담으로 독립사업을 할 수 있다는 특징에 의해 빠른 속도로 확산되고 있다. 음식의 품질, 서어비스, 점포 관리등 경영관리 전반을 본사에서 강력하게 지도 조정하기 때문에 가맹점은 비교적 위험 부담이 적게 운영이 가능하다는 잇점이 있다. 본사에서 소비에서 유통을 계획하고, 강력하게 통제 조정함으로써 경영의 안정, 품질 관리의 보장, 마케팅 비용의 절감, 대량집중 구매, 고정선전, 훈련된 종업원의 확보등을 관리해 주게 된다. 그러므로 단일 소규모 업체에서 겪는 운영의 어려운 점을 합리적으로, 자본 집약적으로 운영해 주며, 소비자에게도 점포에 대한 강력한 인상(image)을 형성할 수 있게 한다는 특징도 가지고 있다⁸⁾.

그러므로 최근 이런 프랜차이즈 형태의 음식점은 서구형 패스트푸드점, 면류 전문점등의 형태가 주종을 이루면서 빠른 속도로 증가되는 추세이다⁹⁾. 그 중에서도 최근 몇 년 사이 한식음식점 중에도 특정 메뉴(한정식, 육류구이, 보쌈, 빈대떡, 비빔밥, 탕반류, 냉면 및 막국수등 면류)를 중심으로 한 프랜차이즈 시스템을 도입한 업체가 늘어나고 있다. 그러나 이들의 경우 식재료를 중앙 본사에서 공급해 주는 경우는 일부이며 업체의 명칭과 외부 선전만을 통일하고 점포의 관리는

독립적으로 하고있어 엄밀한 의미의 프랜차이즈 점포로 보기는 어렵다^{8,9)}.

한식 음식점의 경영관리의 개선과 서어비스의 개선을 위하여는 소비자의 한식 음식점 선택에 대한 정확한 욕구를 파악하고 서구적 패스트푸드점과 면류 전문점의 합리적인 운영 방식을 도입하여 점포 관리 및 운영에 적용한다면 급식을 보다 합리적으로 관리할 수 있는 구조와 모형이 제시될 수 있을 것이다^{10,11)}.

이에 본 연구는 한식이 가진 특성과 경영관리 관점에서 관심을 가져야 할 요소를 찾아낼수 있도록 외식시 선택하는 한식음식점에 대한 소비자의 성향과 한식음식점에 대하여 형성된 인상(image)을 분석하고 이를 서구식 패스트푸드점과 면류전문점의 관리 및 이미지 형성 요인과 비교하여 유사점 및 차이점을 분석하고자 한다.

이를 위하여 외식을 하는 주요 계층인 성인의 한식 선택에 대한 외식 행태를 분석하고 이를 외식 산업에 있어서 한식업소의 발전 방향으로 제시하고자 한다.

II. 연구의 대상 및 방법

연구의 대상은 서울 지역에 거주하며, 가정 밖에서 음식을 사서 먹는 기회가 많은 20세 이상의 남녀로 설정하였다. 연구의 도구는 연구자들에 의하여 작성된 설문지를 내용의 타당도를 검토한 후 동일한 집단에서 임의 추출된 70명에게 예비조사를 실시하여, 설문지의 문제점을 보완한 후 본 연구에 사용하였다. 설문지는 연구 대상자의 자기기입방식으로 작성하였으며, 설문 문항의 신뢰성 평가를 위하여 유사문항을 반복 질문하는 반분검사법을 적용하여 구성하였다.

본 연구에서 설문조사에 앞서 조사대상자들에게 외식에 대한 용어적 정의는 다음과 같이 제시하였다. 즉 조사지에 표현된 외식이라 함은 가정에서 준비하고 조리된 음식을 먹는 가정식에 대한 반대개념으로 가정 밖에서 조리된 형태의 음식을 돈을 지불하고 음식을 사서 먹는 매식 행위를 모두 포함하고 있는 것이라 정의내렸다.

설문지의 배부 및 회수는 1994년 6월에서 7월에 걸쳐 행하여졌다. 총 배부된 설문지 700부 중 회수된 설문지는 523부였으며(회수율 74.7%), 이중 불완전하게 응답한 설문지를 제외한 총 498부의 설문지를 통계처리의 자료로 사용하였다.

III. 자료의 분석

통계처리는 SAS 통계처리 프로그램을 이용하여, 각

항목별 빈도 및 백분율을 구하였다. 외식태도 및 행동에 관하여서는 각 항목간에 사회인구학적 독립변인과 이원교차표를 작성하여 χ^2 -test를 통한 유의성 검증을 하였고, 음식점에 대한 이미지 평가 정도는 5점 Likert 척도를 이용하여 평균과 표준편차를 계산후 각 음식 점별 차이성을 일원변량분석을 통하여 유의성 검증을 하였다.

IV. 연구의 결과

1. 조사대상자의 일반 사항

조사대상자의 성별 연령별 직업별 분포 사항은 표 1과 같다. 남자가 47.4%, 여자가 52.6%이며 연령별 분포는 20~25세의 연령층이 전체의 31.1%로 가장 많았으며, 직업은 전체 조사 대상자의 35.1%가 정규적으로 출퇴근하는 직장내 근무하는 직장인이었으며, 30.0%는 대학생, 주부 24.6%, 자유업에 종사하는 응답자가 10.3%로 분석되었다.

2. 외식행동

1) 외식의 빈도

아침, 점심, 저녁 끼니를 통틀어 가정밖에서 음식을 사서 먹는 외식행위 빈도에 대하여서 조사한 결과, 전체 응답자의 31.6%는 거의 외식을 하지 않는다고 응답하였으며, 이는 성별로 나누어 볼 때 남자보다 여자, 연

령별로는 51세 이상 나이가 많은 집단이 외식을 적게 하는 집단으로 조사되었다(표 2). 구체적인 외식의 빈도를 조사한 분석 자료에 의하면 혼자서 외식하는 것과 가족이나 친구들과 어울려하는 것을 모두 합하여 전체 조사대상자의 10.6%가 1일 2회 이상 외식을 한다고 응답하였으며, 1일 1회 이상 외식하는 응답자도 전체 조사자의 30.4%이다. 따라서 앞으로의 영양교육은 가정에서의 식사관리에 관한 교육과 함께 가정밖에서의 외식시 음식을 적절히 선택하고, 외식의 섭취 유형을 본인이 조절할 수 있도록 자율적인 개인의 영양관리에 관한 교육이 필요하다고 할 수 있겠다.

외식의 끼니별 외식빈도는 표 3에서와 같이 자주 외식을 하는 끼니로는 점심 때 외식빈도가 높은 것으로 조사되었으며, 점심외식과는 달리 저녁식사를 외식하는 경우에는 특별한 이유로 행하며 이는 외식 빈도면에서 가끔 외식한다고 응답한 비율이 비교적 높게 나타났다. 저녁을 가정식을 대신하여 자주 외식하는 비율은 상대적으로 낮게 조사되었다. 아침의 외식 빈도는 자주 외식한다와 가끔 외식한다를 합쳐서 13.1%로 아직 그 빈도가 낮지만 아침 외식 빈도는 과거에 비하여 상당히 증가된 것을 알 수 있었으며, 이는 1992년 대한영양사협회에서¹²⁾ 조사한 직장인의 아침 외식빈도를 12%에 유사하나 약간 증가된 것으로 조사되었다. 이 결과는 직장의 출근 시간의 변화 및 아침 출근시의 교통난으로 인하여 가정에서의 아침 식사는 거르고 외식으로 대체하는 경향으로 가고 있는 사회 현상을 반영한 것이라 할 수 있다. 본 조사에서 연령별 끼니별 외식 빈도의 차이를 분석해 본 결과 특히 20~25세에 속하는 젊은 연령층이 아침에 외식하는 비율이 타연령군에 비하여 유의적으로 높고, 41세 이상의 연령군은 아침외식의 빈도가 상대적으로 낮은 것으로 조사되었다($p < 0.05$). 안⁴⁾, 전⁵⁾, 신³⁰⁾ 등의 연구에서 중고생이나 대학생의 아침

표 1. 조사 대상자의 일반사항

분 류		빈도	백분율(%)
성별	남	236	47.4
	여	262	52.6
	합 계	498	100.0
연령 분류	20~25세	155	31.1
	26~30세	59	11.9
	31~35세	56	11.2
	36~40세	77	15.5
	41~45세	52	10.4
	46~50세	47	9.5
	51~55세	32	6.4
	56~60세	10	2.0
60세 이상	10	2.0	
합 계	498	100.0	
직업 분류	출퇴근 직장근무	174	35.1
	대학생	149	30.0
	주부	122	24.6
	자유업	51	10.3
	합 계	496	100.0

표 2. 조사대상자의 외식 행동

분 류		빈도	백분율(%)
외식 빈도	자주	50	10.1
	가끔	290	58.3
	거의 하지 않음	157	31.6
합 계	497	100.0	
외식의 빈도 (횟수)	1일 2회 이상	52	10.6
	1일 1회	97	19.8
	1주일에 3~4회	70	14.3
	1주일에 1~2회	106	21.6
	한달에 1~3회	135	27.4
	거의 외식 않음	31	6.3
합 계	491	100.0	

표 3. 성별, 연령별, 직업의 차이에 따른 각 끼니별 외식빈도

	No.(명) %	성 별			연 령 별					직 업 별			
		남자	여자	합계	25세 이하	25~ 40세	41~ 50세	51세 이상	합계	자유업, 직장인	학생	주부	합계
아침 외식 빈도	자주함	4	3	7	4	3	0	0	7	2	5	0	7
		3.0	1.6	2.2	3.4	2.6	0.0	0.0	2.2	1.4	4.4	0.00	2.2
	가끔	14	21	35	147	15	3	3	35	15	15	5	35
		10.6	11.1	10.9	11.8	13.0	5.0	10.6	10.9	10.7	13.0	7.7	10.9
	거의하지 않음	114	116	280	101	97	57	25	280	123	95	60	278
	86.4	87.4	86.9	84.9	84.4	95.0	89.3	87.0	87.9	82.6	92.3	86.9	
	합계	132	190	322	119	115	60	28	322	140	115	65	320
		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
점심 외식 빈도	자주함	78	82	160	73	50	25	12	160	77	74	9	160
		49.4	38.5	43.1	56.2	36.5	35.7	35.3	43.1	47.0	58.7	11.3	43.2
	가끔	57	93	150	38	61	37	14	150	62	36	52	150
		36.1	43.7	40.4	29.2	44.5	52.9	41.2	40.4	37.8	28.6	65.0	40.5
	거의하지 않음	23	38	61	19	26	8	8	61	25	16	19	60
	14.6	17.8	16.4	14.6	19.0	11.4	23.5	16.4	15.2	12.7	23.8	16.2	
	합계	158	213	371	130	137	70	34	371	164	126	80	370
		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
저녁 외식 빈도	자주함	37	44	81	30	38	8	5	81	31	33	17	81
		21.4	17.3	19.0	21.7	23.3	9.4	12.2	19.0	16.9	25.2	15.3	19.1
	가끔	109	171	280	85	107	64	24	280	123	79	77	279
		63.0	67.3	65.6	61.6	65.6	75.3	58.5	65.6	67.2	60.3	69.4	65.7
	거의하지 않음	27	39	66	23	18	13	12	66	29	19	17	65
	15.6	15.4	15.5	16.7	11.0	15.3	29.3	15.5	15.9	13.5	15.3	15.3	
	합계	173	254	427	138	163	85	41	427	183	131	111	425
		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
간식 외식 빈도	자주함	22	50	72	46	14	11	1	72	18	41	13	72
		18.6	27.6	24.1	40.4	13.2	20.4	4.0	24.1	14.4	38.3	19.7	24.2
	가끔	39	80	119	41	48	21	9	119	47	39	32	118
		33.1	44.2	39.8	36.0	45.3	38.9	36.0	39.8	37.6	36.5	48.5	39.6
	거의하지 않음	57	51	108	27	44	22	15	108	60	27	21	108
	48.3	28.2	36.1	23.7	41.5	40.7	60.0	36.1	48.0	25.2	31.8	36.2	
	합계	118	181	299	114	106	54	25	299	125	107	66	298
		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

결식 비율이 습관화되어 가며, 그 비율이 점차 늘어간다고 지적한 연구 결과로 미루어, 20~25세 집단의 아침 결식과 아침 외식 비율은 앞으로 더욱 늘어갈 수 있다고 사료되는 바이다. 직업이나 성별에 따른 유의적인 차이는 없는 것으로 조사되었다.

점심식사를 외식하는 빈도는 연령별, 성별, 직업별로 유의적인 차이가 있는 것으로 조사되었다. 남자가 여자에 비하여 점심 외식의 비율이 높으며, 연령별로는 50세 이하의 연령군의 점심 외식의 빈도가 50세 이상의 연령군보다 유의적으로 높으며($p < 0.005$), 직업별로는

학생과 직장인이 주부들에 비하여 점심외식의 비율이 높으며, 직장인 보다 학생층의 점심외식 빈도가 유의적으로 높은 것으로 조사되었다($p < 0.001$).

저녁식사를 외식한다고 응답한 비율은 19.0%가 자주 외식한다고 응답하였으며, 65.6%는 가끔씩 저녁 식사시 외식을 한다고 응답하여 다른 끼니와 비교해 볼 때 가끔 외식하는 빈도가 상대적으로 높았으며, 성별, 연령별, 직업에 따른 유의적인 차이가 없었다.

간식의 빈도는 63.9%가 간식을 가정 외에서 사서 먹는 것으로 조사되었으며, 이들중 남자는 51.7%, 여

자의 경우 71.8%가 간식을 사서 먹는다고 대답하며, 여자가 간식 섭취 비율이 다소 높은 것으로 남녀간 유의적인 차이가 있었다. 연령에 따른 차이도 뚜렷이 관찰되었으며 나이가 많을 수록 간식의 섭취 비율은 유의적으로 낮은 것으로 조사되었다. 직업에 따른 차이는 직장인이 가장 낮으며, 다음이 주부, 학생의 순으로 대학생층의 간식 섭취 비율이 유의적으로 높은 것으로 조사되었다.

2) 외식비

외식시 지출하는 비용과 이상적이라 생각하는 외식 비용에 대한 조사는 현재의 외식시 지출되는 비용과 개인이 지출할 수 있는 이상적인 외식비용의 범위를 조사함으로써 외식시 지출가능 허용 범위 및 실제 행위사이의 차이를 분석해 보고자 하였다.

현재 일상적으로 식사 대용의 외식을 할 경우 일인당 지출하는 외식비의 범위는 전체 조사대상자의 21.3%가 2000~3000원 수준이라고 응답하였으며, 3000~5000원 수준이 28.3%로 전체 조사대상자의 70.3%가 5000원 미만의 식비 지출을 하는 것으로 조사되었다.

가족 외식시 가족수에 관계없이 평소에 지출되는 외식비의 지출 범위는 1회 기준으로 3만~5만원 수준이 32.4%로 가장 많았으며 표 4와 같은 분포를 나타내었다.

현실적인 식비의 지출 범위와는 달리 이상적으로 생각하는 외식의 지출 범위는 각 끼니별로 차이가 있었으며 특히 한식을 중심으로 한 식사를 기준으로 할 때 점심식사의 경우 1인당 식비의 지출이 3000~5000원이 적당하다고 생각하는 응답자가 전체의 46.0%로 가장 많았으며, 3000원 미만이 적당하다고 생각하는 군이 41.1%, 5000원 이상의 식비의 지출이 적당하다고 생각하는 집단은 12.9%로 점심식사로 5000원 이상의 지출은 과다하게 생각하는 경향이 높았다. 저녁식사를 한식 식단으로 한다고 했을 경우에 1인당 식비의 지출 허용 범위는 점심 식사보다는 다소 높은 것으로 조사되었으며 5000원 미만이 적당하다고 생각하는 응답자는 전체의 48.6%였으며, 5000~15000원이 적당하다고 생각하는 응답자는 전체의 43.6%를 차지하였다. 표 5에서 요약된 바와 같이 조사대상자의 생태적 요인에 따른 차이로 연령별 차이는 25~40세(10.9%), 41~50세(9.1%)에 속하는 군에서 저녁식사로 15,000원 이상의 지출이 적당하다고 간주하는 비율이 타연령군인 25세 이하(3.9%), 51세 이상(5.8%)에 비하여 유의적으로 높게 조사되었으며 25세 이하 연령군과 51세 이상의 연령군에서는 5,000원 미만의 저녁 식사의 지출을 바람직하게 생각하는 비율이 69.7%, 44.2%로 타 연령군에 비하여 외식비 지출 허용범위가 제한된 것으로 응답한

표 4. 외식시 지출하는 평균 외식비 및 이상적으로 생각하는 외식비

분 류		빈도	백분율 (%)	
현재 매일 외식시 지출하는 비용(1인 기준)	2,000원 미만	101	20.7	
	2,000~3,000원	104	21.7	
	3,000~5,000원	138	28.3	
	5,000~10,000원	68	13.9	
	10,000원 이상	77	15.8	
합 계		488	100	
현재 가족외식시 평균 식비의 지출 범위(1회 기준)		빈도	백분율 (%)	
1만원 미만		27	5.6	
1~2만원		46	9.6	
2~3만원		108	22.5	
3~5만원		156	32.4	
5~10만원		115	23.9	
10~20만원		25	5.2	
20만원 이상		4	0.8	
합 계		481	100	
예상 점심식사로 적당한 식사비용(1인당)		빈도	백분율 (%)	
1인 기준 점심 식사의 적절한 지출예상비용	1,000~2,000원	21	4.2	
	2,000~3,000원	185	37.2	
	3,000~5,000원	229	46.0	
	5,000~10,000원	53	10.6	
	상관없다	10	2.0	
합 계		498	100	
저녁식사로 적당한 비용(1인당)		빈도	백분율 (%)	
1인 기준 저녁 식사의 적절한 지출예상비용	3,000원 미만	79	15.9	
	3000~5,000원	164	32.9	
	5000~7,000원	47	9.4	
	7000~10,000원	119	23.9	
	10,000~15,000원	50	10.1	
	15,000~20,000원	27	5.4	
20,000원 이상	12	2.4		
합 계		498	100	
1인 기준으로만 적정한 지출예상 비용	점심 식사	3,000원 미만	205	41.1
		3,000~5,000원	229	46.0
		5,000원 이상	64	12.9
	합 계		498	100.0
지출예상 비용	저녁 식사	5,000원 미만	242	48.6
		5,000~15,000원	217	43.6
		15,000원 이상	39	7.8
합 계		498	100.0	

표 5. 성별, 연령별, 직업의 차이에 따른 외식비의 지출 허용 범위

	No.(명) %	성 별			연 령 별					직 업 별			
		남자	여자	합계	25세 이하	25~ 40세	41~ 50세	51세 이상	합계	자유업, 직장인	학생	주부	합계
일상 외식비 지출 비용	2,000원 미만	29	72	101	41	32	20	8	101	29	39	31	99
	2,000~	43	61	104	44	31	14	15	104	45	44	15	104
	3,000원	20.3	22.1	21.3	28.4	16.7	14.4	30.0	21.3	20.1	29.5	13.3	21.4
	3,000~	71	67	138	40	66	26	6	138	75	40	23	138
	5,000원	33.5	24.3	28.3	25.8	35.5	26.8	12.0	28.3	33.5	26.9	20.4	28.4
	5,000~	42	26	68	20	26	15	7	68	40	18	10	68
	10,000원	19.8	9.4	13.9	12.9	14.0	15.5	14.0	13.9	17.9	12.1	8.9	14.0
	10,000원 이상	27	50	77	10	31	22	14	77	35	8	34	77
		12.7	18.1	15.8	6.5	16.7	22.7	28.0	15.8	15.6	5.4	30.1	15.8
	합계	212	276	488	155	186	97	50	488	224	149	113	486
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
한식 점심 지출 비용	3,000원 미만	83	122	205	100	60	29	16	205	80	93	31	204
	3,000~	39.0	42.8	41.2	64.5	31.3	29.3	30.8	41.2	35.6	62.4	25.4	41.1
	5,000원	101	128	229	42	102	58	27	229	110	45	73	228
	5,000원	47.4	44.9	46.0	27.1	53.1	58.6	51.9	46.0	48.9	31.2	59.8	46.0
	5,000원 이상	29	35	64	13	30	12	9	64	35	11	18	64
		13.6	12.3	12.9	8.4	15.6	12.1	17.3	12.6	15.6	7.4	14.8	12.9
합계	213	285	498	155	192	99	52	498	225	149	122	496	
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	
한식 저녁 지출 비용	5,000원 미만	116	126	242	108	73	38	23	242	97	104	39	240
	5,000~	54.5	44.2	48.6	69.7	38.0	38.4	44.2	48.6	43.1	69.8	32.0	48.4
	15,000원	75	142	217	41	98	52	26	217	104	39	74	217
	15,000원	35.2	49.8	43.6	26.5	51.0	52.5	50.0	43.6	46.2	26.2	60.7	43.8
	15,000원 이상	22	17	39	6	21	9	3	39	24	6	9	39
		10.3	6.0	7.8	3.9	10.9	9.1	5.8	7.8	10.7	4.0	7.4	7.9
합계	213	285	498	155	192	99	52	498	225	149	122	496	
	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	

비율이 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.05$).

직업별 차이는 점심 한식식사의 경우에는 학생 집단은 3000원 미만의 식비 지출이 바람직하다고 생각하는 비율이 62.4%, 직장인의 경우 3,000~5,000원의 식비 지출이 바람직하다고 생각하는 비율이 48.9%, 주부의 경우 3000~5000원의 식비 지출이 바람직하다고 59.8%가 응답하여 응답자의 사회 경제적 위치에 따라 바람직하다고 생각하는 식비의 지출 범위에 유의적인 차이가 있는 것으로 조사되었다($p < 0.05$). 실제 점심 외식빈도가 높은 직장인 집단이 5000원 이상의 점심 식비율이 바람직하다고 응답한 비율이 15.6%이며, 주부집단은 5000원 이상의 점심식비 지출이 바람직하다고 응답한 비율이 14.8%로 조사되었다.

저녁식사의 지출 범위에 대하여서도 집단간 유의적

인 차이가 나타났으며, 학생군의 경우 5000원 미만이 69.8%, 직장인의 경우 5000원~15000원이 적당하다고 생각하는 비율이 46.2%, 주부 집단의 경우 60.7%가 5000~15000원의 저녁식비의 지출이 적당하다고 생각하는 비율이 유의적으로 높게 조사되었다. 저녁 식사 비용에 있어서도 직장인과 주부집단 사이에 차이가 관찰되었으며, 15,000원 이상의 식비 지출에 대하여 직장인 집단은 10.7%가 바람직하다고 응답한 비율을 보인 반면, 주부집단에서는 7.4% 응답한 것으로 조사되었다.

본 결과로 이루어 실행위자와 가사관리자 사이에 식비지출에 있어서 이상적인 지출범위 사이에 차이가 있는 것으로 추정된다.

3) 외식시 선호되는 음식의 종류

표 6. 외식시 선호도가 높은 음식(한식, 양식, 일식, 중식등 포함)

외식시 선택하는 음식의 종류	첫번째로 선택 하는 음식		두번째로 선택 하는 음식		세번째로 선택 하는 음식		합계	
	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
냉면	32	9.2	53	14.9	35	11.7	120	12.0
비빔밥	55	15.8	34	9.6	30	10.0	119	11.9
짜장면	19	5.4	37	10.4	35	11.7	91	9.1
피자	23	6.6	31	8.7	29	9.7	83	8.3
갈비구이	36	10.3	31	8.7	12	4.0	79	7.9
돈까스 정식	16	4.6	22	6.2	28	9.4	66	6.6
백반	38	10.9	13	3.7	14	4.7	65	6.5
햄버거	20	5.7	25	7.1	19	6.4	64	6.4
설렁탕	23	6.6	19	5.4	17	5.7	59	5.9
라면	15	4.3	22	6.2	20	6.7	57	5.7
회	18	5.2	14	4.0	13	4.3	45	4.5
일식초밥	15	4.3	15	4.2	14	4.7	44	4.4
불고기	17	4.9	10	2.8	6	2.0	33	3.3
떡볶기	12	3.4	11	3.1	9	3.0	32	3.2
치킨	5	1.4	9	2.5	10	3.3	24	2.4
해물탕	5	1.4	9	2.5	8	2.7	22	2.2
합계	349	100.0	355	100.0	299	100.0	1003	100.0

(1) 일반적으로 선호도가 높은 음식

외식을 할 때 자주 선택하는 음식의 종류(한식, 양식, 일식, 중국식, 패스트푸드 부류등 모든 음식) 3가지의 이름을 적도록 하여 3번에 걸쳐 선택한 음식의 횟수를 누적하여 조사해 본 결과 냉면이 가장 많이 선택되었으며, 이는 조사기간이 여름이었기 때문에 나타난 결과로 사료되는 바이다. 다음이 비빔밥, 짜장면등이 다른 음식에 비하여 높은 빈도로 선택되고 있었으며 피자, 갈비, 돈까스 정식, 백반류, 설렁탕 순으로 조사되었다(표 6). 음식의 선택 빈도의 분포면에 있어서 다음과 같은 특징적인 현상을 관찰할 수 있었다. 비빔밥과 갈비, 한식 백반의 경우 첫째로 자주 선택되는 음식으로 응답한 비율이 각각 15.8%, 10.3%, 10.9%로 응답자들이 기호한 음식중에서 높은 빈도로 선택되는 현상이 관찰되었고, 설렁탕의 경우에도 첫째로 선택되는 비율은 6.6%이나 이들 음식과 같이 두번째나 세번째로 선택되는 비율은 첫째로 선택되는 빈도에 비하여 비교적 낮아지는 양상을 보였다. 이에 비하여 냉면(9.2%)이나 짜장면(5.4%), 피자(6.6%), 돈까스정식(4.6%), 햄버거(5.7%)등의 음식은 첫째로 선택되는 비율이 두번째나 세번째로 선택되는 비율에 비하여 낮으나, 이들 음식은 전술한 타음식(탕류, 한정식등)에 비하여 두번째나 세번째로 선택되는 비율이 높은 반응분포도상의 차이가 있는 현상을 관찰할 수 있다. 이에 비하여 일식 초밥의 경우 낮은 선택 비율이나 선택우선 순위에 따라

선택비율이 변화하지 않고 거의 일정 수준을 유지하는 것으로 분석되었다. 이러한 현상은 단순분포도 양상을 분석한 결과이나 외식시 음식선택 결정에 있어서, 즉 식행위시 음식 선택 결정에 영향을 미칠 수 있는 상황변수로 사료되며, 앞으로 보다 심도있는 연구를 통하여 이의 원인 및 영향정도를 분석해서 분포의 특성을 분석하면 한식음식이 다른 음식에 대하여 갖는 선택의 취약성을 밝힐 수 있다고 사료된다.

(2) 외식시 선호도가 높은 한식음식

외식을 할 때 자주 선택하는 기호도가 높은 한식 메뉴를 조사한 결과 비빔밥, 갈비, 냉면, 설렁탕, 불고기, 갈비탕등의 순으로 조사되었다. 특히 비빔밥의 경우 자주 선택하는 기호도가 높은 한식 메뉴로써 선택되는 비율이 다른 한식 종류에 비하여 높게 나타났다(표 7). 갈비탕이나 곰탕등 탕반류와 비빔밥이나 솔밥등의 밥류, 냉면, 막국수, 만두국, 칼국수등 면류는 3개의 끼니 중 점심식사로 가장 많이 선택되는 경향을 보였고, 죽류의 경우 아침식사 및 점심식사로 선택되는 경향이 높은 것으로 조사되었으며(표 8), 해물전골이나 곱창전골등 전골류 및 등심, 불고기, 삼겹살구이등 육류구이류는 점심에 선택되는 비율이 비교적 낮고 대부분 저녁식사에 선택되는 것으로 조사되었다.

각종 찌개류(김치찌개, 된장찌개, 생선찌개류)와 빈대떡 및 파전등 전류와 한정식이나 백반정식등의 식사류는 점심과 저녁에 비슷한 비율로 선택되는 것으로

표 7. 외식시 선호도가 높은 한식 음식의 종류

음식의 종류	첫번째로 선택 하는 음식		두번째로 선택 하는 음식		세번째로 선택 하는 음식		합계	
	빈도	%	빈도	%	빈도	%	빈도	%
비빔밥	85	23.2	69	19.9	53	18.0	207	20.6
냉면	45	12.3	71	20.5	59	20.0	175	17.4
갈비구이	55	15.0	31	8.9	19	6.5	105	10.4
설렁탕	38	10.4	32	9.2	18	6.1	88	8.7
불고기	32	8.7	23	6.6	20	6.8	75	7.4
된장찌개	21	5.7	17	4.9	23	7.8	61	6.1
해물탕, 해물전골	20	5.5	19	5.5	19	6.5	58	5.8
갈비탕	26	7.1	19	5.5	10	3.4	55	5.5
순두부 찌개	13	3.6	17	4.9	22	7.5	52	5.2
한정식	8	2.2	12	3.5	19	6.5	39	3.9
등심구이	17	4.6	10	2.9	8	2.7	35	3.5
곱창전골	5	1.4	16	4.6	10	3.4	31	3.1
국수	1	0.3	11	3.2	14	4.8	26	2.6
합계	366	100.0	347	100.0	294	100.0	1007	100.0

표 8. 한식음식의 조리 종류별 선택빈도와 주로 선택되는 식사 끼니

음식종류	한식의 선택 빈도				끼 니			
	자주	보통	거의 안함	합계	아침	점심	저녁	합계
탕	77(15.5)*	209(42.0)	185(37.1)	471(100.0)	52(12.3)	227(53.8)	143(33.9)	422(100.0)
밥	112(22.5)	270(54.2)	68(13.7)	450(100.0)	5(1.2)	355(85.5)	55(13.3)	415(100.0)
국수	171(34.3)	256(51.4)	48(9.6)	475(100.0)	2(0.5)	402(90.5)	40(9.0)	444(100.0)
찌개	109(21.9)	224(45.0)	132(26.5)	465(100.0)	39(9.6)	187(46.0)	181(44.5)	407(100.0)
전골	42(8.4)	197(39.6)	220(44.2)	459(100.0)	6(1.5)	69(17.25)	325(81.25)	400(100.0)
구이	112(22.5)	246(49.4)	117(23.5)	475(100.0)	2(0.5)	50(11.42)	386(88.13)	438(100.0)
찜	11(2.2)	112(22.5)	335(67.3)	458(100.0)	6(2.0)	75(24.4)	226(73.6)	307(100.0)
전	24(4.8)	161(32.3)	265(53.2)	450(100.0)	3(0.8)	173(48.05)	184(51.1)	360(100.0)
볶음류, 백반	42(8.4)	221(44.4)	189(38.8)	452(100.0)	8(2.06)	195(50.13)	186(47.8)	389(100.0)
백반, 한정식	67(13.5)	214(43.0)	180(36.1)	461(100.0)	26(6.55)	207(52.14)	164(41.31)	397(100.0)
죽류	12(2.4)	90(18.1)	349(70.1)	451(100.0)	148(45.26)	122(37.30)	57(17.4)	327(100.0)

*빈도(%)

표 9. 음식점별 이용자의 음식점에 대한 이미지 평가 정도

항목/음식점	서구식 Fast food	면류전문점	한식전문점
청 결 성	3.895± 0.851*	3.255± 0.839	3.124± 0.867
음 식 맛	3.495± 0.863	3.212± 0.824	3.820± 0.801
가 격	2.749± 1.006	3.277± 0.900	2.615± 0.883
종업원 예절	3.434± 0.945	2.939± 0.784	2.860± 0.864
제 공 속 도	3.863± 0.887	3.350± 0.859	2.763± 0.851
메뉴의 다양성	3.185± 0.986	2.975± 0.882	3.330± 0.942
음 식 영양가	3.000± 0.944	2.694± 0.852	3.594± 0.870
음 식 량	3.215± 1.057	3.190± 0.944	3.638± 0.967
분 위 기	3.716± 0.913	2.974± 0.824	2.882± 0.853
입맛의 익숙정도	2.882± 1.000	3.383± 0.940	4.159± 0.853

*(최고점 5점: 긍정적 평가, 1점: 부정적 평가) 평균값± 표준편차

조사되었다.

한식 음식 중에는 닭찜, 아구찜, 홍어찜등 찜류 및 전류와 호박죽이나 팔죽등의 선택 빈도가 타 음식에 비하여 상대적으로 낮은 것으로 조사되었으며 선택빈도가 낮은 이유에 대하여서 보다 깊은 연구가 필요하다.

4) 음식점에 대하여 형성된 인상(image)에 대한 조사

음식점에 대하여 갖게되는 인상을 사전 연구들에 근거하여 10개의 항목(청결성, 음식맛, 가격, 종업원 태도, 서어비스 속도, 메뉴의 다양성, 음식의 영양가, 음식점의 분위기, 입맛에 대한 익숙도)을 제시하고 평가항목에 대한 어휘를 형용사적 표현 어휘로 이용하여 5개의 척도로 나누어 5점 의미분별 척도로 측정하게 하였다.

한식 전문점에 대한 평가는 서구식 패스트푸드점, 면류전문점과 비교하여 음식 자체의 맛이나 익숙도면에서는 매우 높게 평가되었으며, 또한 음식자체의 영양가나 음식의 분량에 대하여서도 긍정적인 평가를 하는 반면 청결성이나 종업원의 예절, 음식점의 분위기나 제공속도에 대한 인식도는 부정적인 것으로 조사되었다.

특히 음식점의 분위기에 대한 평가는 서구식 패스트푸드점이 긍정적인 평가를 받는 반면, 면류 전문점과 함께 한식 전문점의 경우 분위기가 불쾌하다고 인식되는 경향이 높았다. 청결면에서도 면류전문점보다 한식전문 음식점이 낮은 것으로 조사되었다.

가격면에서는 음식의 가격이 비싸다고 평가하는 경향을 보였으며 이는 서구식 패스트푸드점의 음식 가격에 대한 평가와 유사한 경향을 보였다.

V. 요약 및 제언

본 연구는 성인의 일반적인 외식 형태와 특히 한식 외식과 관련하여 외식비의 지출 범위, 선호도가 높은 음식 및 음식점에 대한 평가등을 조사한 것으로 그 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자의 68.4%가 자주 또는 가끔 외식을 하고 있으며 가장 자주 외식을 하는 끼니는 점심 식사이고, 저녁 식사는 가끔 외식 하는 경우가 많았으며, 아침 외식은 빈도가 가장 낮았다. 또한 성별로는 남자가, 연령별로는 50세 이하의 집단이, 직업별로는 학생과 직장인의 외식 빈도가 높았다. 반면에 간식의 경우는 여자와 학생 집단의 외식 빈도가 높았다.

2. 조사 대상자의 70.3%가 외식비로 5000원 미만을 지출한다고 하였으며 가족 외식시에는 가족수와 관계없이 1회 기준으로 30,000~50,000원 정도를 지출한다

는 응답율이 32.4%로 가장 많았다. 이상적으로 생각 하는 외식비는 끼니별, 음식의 종류별로 차이가 있었으나 한식 점심의 경우는 조사 대상자의 87.4%가 5000원 미만의 지출이 적당하다고 하였으며, 한식 저녁 식사는 48.6%가 5000원 미만이며, 43.6%가 5000~15000원이 적당하다고 응답하였다. 한식 외식시의 지출 비용은 25세 이하의 연령층과 학생 집단에서는 점심은 3000원 미만, 저녁은 5000원 미만이 적당하다고 응답한 비율이 높았으며, 26세 이상의 연령층과 직장인 및 주부집단에서는 점심의 경우는 3000~5000원, 저녁의 경우는 5000~15000원이 적당하다고 응답한 비율이 높았다.

3. 외식시 일반적으로 선호도가 높은 음식은 냉면, 비빔밥, 짜장면 등이었고 다음이 피자, 갈비구이, 돈까스 정식, 백반류 등의 순서였다. 한식 음식중에서는 비빔밥, 갈비구이, 냉면, 불고기, 갈비탕등의 순서로 선호도가 높았다. 음식의 선택빈도의 분포면에서는 한식음식의 경우는 첫번째로 선택되는 비율이 많으나 두번째와 세번째로 선택되는 빈도는 비교적 낮아지는 경향을 보인데 비해 냉면, 짜장면 등의 면류와 피자, 돈까스, 햄버거 등의 음식은 첫번째 보다는 두번째와 세번째로 선택되는 비율이 높았다. 특히 한식음식은 외식의 끼니에 따라 선택되는 음식의 종류에 차이가 있었다.

4. 한식 전문 음식점에 대한 평가에서는 음식맛과 입맛의 익숙정도는 패스트푸드점과 면류 전문점을 비교했을 때 가장 높은 평가를 받았고 메뉴의 다양성, 음식의 영양가와 분량에 대해서도 비교적 긍정적으로 평가 되었다. 그러나 청결성, 종업원의 예절, 음식점의 분위기, 음식의 제공 속도에서는 낮은 평가를 받았으며 가격에서는 면류 전문점에 비해 비싸다고 평가되었다.

본 결과를 종합해 볼때 한식 전문점의 경우 한식 음식에 대한 친밀도와 영양적인 우수성에 대하여 홍보를 강화하는 판매전략과 함께 서어비스 방법과 매장관리에 대해서는 서구식 패스트푸드점 식의 경영의 기법을 도입하여 개선하면 한식 전문점에 대한 인식의 변화와 함께 발전방향을 찾을 수 있을 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 한국식품연구소. 외식산업의 현황 분석과 개선 방안에 관한 연구. 단행본연구보고서, 1988. 12.
2. 김호근. 외식에 대한 소비자 행동변화에 따른 마케팅 전략에 관한 연구. 연세대학교 석사학위논문, 1990.
3. 통계청. 1995년도 도시가계연보. 1996.
4. 안숙자. 서울지역 대학생들의 외식행동에 관한 연구 식문화학회지 4(4): 383, 1989.

5. 전미정. 패스트푸드 이용자의 식사 행동에 관한 실태 조사. 서울대학위논문, 1990.
6. 광동경. Fast Foods의 영양에 관한 소비자 및 업체의 의식구조 조사와 영양적 균형가에 관한 연구. 미원연구보고서 3편, 1992.
7. 류은순, 광동경. 패스트푸드 업체의 급식관리 구조 개선을 위한 모형설정에 관한 연구. 한국식문화학회지 5(4): 455, 1990.
8. 구성자. 전통식에 입각한 한국적인, Fast Food 개발 정착에 관한 연구(빈대떡). 음식문화연구원 미원연구보고서, 1988.
9. 전아다, 류은순, 광동경. 햄버거 체인점이 관리실태와 종업원 직무만족과의 관계. 한국식생활문화학회지 10(1): 57, 1995.
10. 계승희, 문현경. 시판 음식의 조리 단계별 HACCP 설정을 위한 연구(I). 탕류(갈비탕, 설렁탕, 장국)의 위해 분석-. 한국식생활문화학회지 10(1): 35, 1995.
11. 류은순, 이동규. 단체급식소에서의 바퀴에 대한 인식도 및 관리실태조사. 한국식생활문화학회지 10(1): 45, 1995.
12. 대한영양사협회. 가족건강을 위한 바른 식생활-92 국민 건강을 위한 영양강좌 및 식단전시회 자료집, 1992.
13. 이영남, 신민자, 김복남. 전통음식의 현황에 관한 연구. 한국식문화학회지 6(1): 71, 1991.
14. 조후중. 우리나라 향토 음식의 활성화 방안. 국민영양 10: 48, 1990.
15. 모수미, 최경숙, 김창임, 이수경, 정상진. 호텔부페 식사에 관한 실태조사. 한국식문화학회지 6(2): 175, 1991.
16. 조후중. 우리 전통음식의 fast food화. 국민영양 12: 42, 1990.
17. 양일선. 도시락 제조업 경영에 대한 효율성 방안. 국민영양 92(12): 24, 1992.
18. 문현경, 계승희, 정해량, 김영찬. 한식식당의 일부 판매음식의 1인 섭취량 및 잔반을 조사. 한국식문화학회지 8(3): 231, 1993.
19. 문현경, 계승희, 정해량, 김영찬, 송인상, 송태희. 한식식당의 일부 판매음식의 1인 섭취량 및 잔반을 조사. 한국식문화학회지 8(3): 231, 1993.
20. 조정순. 전통식품의 식단구성파 그 시대적 조화. 국민영양 9: 14, 1993.
21. 김성균. 서울특별시 패스트푸드체인점 이용객에 관한 연구. 고대경영대학사학위논문, 1984.
22. 김정. 패스트푸드의 만족도 결정요인 분석. 숙대산업대석사학위논문, 1984.
23. 허오원. 소매점 애교요인에 관한 연구-패스트푸드 이용객 대상으로. 연세대학교 경영대학원 석사학위논문, 1985.
24. 윤석인. 김치 대량생산에 관한연구-현황조사를 통한 기기설비 개선을 중심으로. 음식문화연구원 미원연구보고서, 1988.
25. 이서래. 한국고유발효식품에 관한 연구-발효식품의 소비실태 및 미래예측. 음식문화연구원 미원연구보고서, 1988.
26. 임숙자. 전통채소 및 밑반찬의 레시피 개발 및 저장성에 관한 연구. 미원연구보고서 3편, 1992.
27. 광동경. Fast Food점에 대한 소비자의 견해. 식문화학회지 4(3), 1989.
28. 계승희, 윤석인, 광동경. 서울 경기지역 도시락 제조업체의 구조 및 생산 실태조사. 식문화학회지 3(3), 1988.
29. 계승희, 윤석인. 시판 한국 전통음식의 영양학적 연구. 한국영양학회지 20(6): 395, 1987.
30. 계승희, 염초애. 시판도시락의 영양평가 및 품질관리방안에 관한 연구. 한국영양학회지 22(3), 1989.
31. 신영자, 박금순. 도시지역 직장남성의 식습관에 관한 연구. 한국식생활문화학회지 10(5): 435, 1995.
32. 김혜경. 산업체 근로자의 식습관과 영양상태에 관한 연구. 10(2): 119, 1995.
33. 문현경. 우리 음식의 국제화를 위한 식단의 표준화. 한국 음식의 국제화를 위한 실천방안 세미나자료, 한국식품과학회, 1994. 3.