

울산지역 산업체에 근무하는 남성 근로자의 기호도 조사

이재은 · 김혜경

울산대학교 자연과학대학 식품영양학과

Food preferences of Men Working at Industry in Ulsan area

Lee, Jae Eun · Kim, Hye Kyung

Dept. of Food & Nutrition, Ulsan University

ABSTRACT

This study was carried out to obtain the information concerning food preferences of 588 men working at industry in Ulsan area.

The subjects of this study were composed of 245 clerical workers and 343 physical workers.

The results of this study can be summarized as follows:

1. Average age of this subjects was 36.1 years(ranging from 21 to 57), in the educational background, most of subjects were high school graduates. The mean height and weight were 171.6cm and 67.5kg.

2. In the preference of food :

1) The preference for staple foods, well-milled cooked rice was preferred the most by the subjects. Kalkooksoo(hot noodle), cooked rice covered with raw fish pieces, bread with red bean were preferred the most by the workers.

2) The acceptance for side-dishes were high in sirak(woogyogi) soup, loach tang, soybean paste soup, broiled fish, wild plant namul, small radish kimchi and crab steaming products by clerical and physical workers all together.

3) The preferences for fruits and beverages were high in water-melon, pear, fruit juice and Korean traditional beverage.

Key words : Food preferences, clerical worker, physical worker, staple foods.

서 론

식생활은 경제 사회적 구조, 소득수준, 식량정책, 산업기술과 식습관 등에 의하여 생성되어지는 복합적인 요소를 가지고 있으며 그 구성은 가정내 식생활과 가정의 식생활로 구분된다.

사회경제적인 발달과 식습관의 변화는 가정내의 식생활에서 가정외 식생활의 비율이 소득수준의 증대, 여성의 사회진출 증가, 소비내용의 변화, 식품의 개방화와 국제화, 건강지향의 관심증대, 주거양식의 변화 등으로 점차 증가되어 하나의 외식산업을 발달시켰다¹⁾. 외식산업은 소비자를 대상으로 가

정에서 주부가 조리하는 대신 가정외의 기업이 식품속에 조리노동이라는 서비스를 더한 식품산업을 의미하며, 외식산업은 급식주체에 따라 영업급식과 집단급식으로 분류하며 집단급식에서 중요한 것은 영양관리와 경제성, 안전성, 기호성을 포함하면서 피급식자에게 알맞는 영양과 위생적 안전성과 값싸고 맛있는 식사의 제공에 있다.

집단급식은 학교급식, 병원급식, 사업체급식, 군대급식, 사회복지급식 등 여러가지 형태가 있는데 인구 팽창과 산업경제로의 사회변천에 따라 학교, 병원, 사회복지시설 및 사업체 등에서의 집단급식이 보편화되고 있으며, 우리나라의 1994년도 영양사 배치 현황을 볼 때²⁾ 65%이상(전체 7,501명 중 4,904명)의 영양사가 사업체에 근무하는 것으로 나타난 바, 대부분의 집단급식이 사업체 급식으로 이루어진다고 해도 과언이 아니다.

사업체 급식은 영양을 공급하고 건강의 유지와 건강향상을 시도하는 동시에 생산증강의 원동력이 될 수 있고, 또한, 학교급식이나 병원급식과는 달리 급식대상자가 일정한 직장에서 장기간 계속적으로 급식을 제공받게 되는 특수성이 있으므로 이들에 대한 급식 및 건강관리는 매우 중요한 것으로 인식되고 있다³⁾. 각 직종에 종사하는 근로자에게 알맞는 영양소 공급은 직접적으로는 개인의 체력관리에 큰 영향을 미치고 간접적으로는 작업심리나 생산성에도 적지 않은 영향을 미친다고 보고되고 있다⁴⁻¹⁰⁾. 영양적으로 좋은 식사를 제공하기 위해서는 급식대상자의 급여 영양량을 바탕으로 식품기호 상태를 잘 파악하는 것이 중요한 일이다^{11),12)}. 아무리 영양적으로 잘 짜여진 식단이라 할지라도 기호에 맞지 않아 그 음식이 모두 섭취되지 않는다면 필요한 영양이 섭취되지 못하는 결과를 가져오게 된다. 식품기호는 각 개인의 영양섭취 상태를 좌우하여 전 생애의 육체적, 정신적 건강상태에 반영된다. 그러므로 식품기호는 개인이 섭취하는 음식의 질이나 양에 영향을 주어 개인의 건강상태를 결정하며 나아가 국민건강을 좌우하는 것이다¹³⁾. 국내의 식품기호에 관한 조사로는 취학전 아동¹⁴⁾, 국민학생^{15),16)}, 중고등학생¹⁷⁻²⁰⁾, 대학생^{21),22)}, 주부²³⁾, 노인²⁴⁾ 등을 대상으로 한 조사가 있다. 특히, 우리나라에서 중년

남성과 산업체 근로자들을 대상으로 영양상태와 건강상태를 연구한 결과²⁵⁻³¹⁾는 많이 있으나 산업체 급식소에서 실제 공급되고 있는 식단을 중심으로 한 기호도 조사^{25),28)}는 미비한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 울산지역 산업체 근로자의 식습관과 그들에게 실질적으로 공급되고 있는 여러가지 식단을 주식류, 부식류, 과일 및 음료류 순으로 구분하여 전반적인 기호도와 직종별 기호도를 조사하여 효과적인 급식관리 방안을 제시하고 단체급식의 과학적인 체계화 확립에 대한 기초 자료로서 산업체 근로자들의 건강증진 및 생산성 향상에 도움이 될 수 있을 것으로 본다. (울산지역 산업체 대부분이 제조업체로서 근로자의 대다수가 사무직, 생산직으로 구분됨)

연구 방법

1. 조사대상 및 방법

본 조사는 1994년 5월 20일~5월 31일까지 예비 조사를 실시한 후 1994년 8월부터 1995년 2월까지 약 7개월간에 걸쳐 울산시에 위치한 산업체를 무작위로 추출한 10개 회사 (동양나이론 울산공장, 동양나이론 언양공장, 현대자동차, 현대미포조선, 현대정공(차체), 럭키금속, 금강개발, 송원산업, 대한유화 울산공장, 대한유화 온산공장)의 남성 근로자 650명을 대상으로 조사되었다.

2. 설문지의 작성 및 구성

조사대상자의 일반적인 사항으로 연령, 신장, 체중, 학력정도, 월 평균수입, 근무형태, 종교, 가족형태, 주거형태 등을 조사하였다. 기호도 조사에서는 산업체급식소에서 실질적으로 제공되는 식단을 중심으로 주식류(밥류, 면류, 일품요리류, 빵류), 부식류(국류, 탕류, 조림·찌개·찜류, 구이·전·튀김류, 나물·무침류, 볶음류, 가공식품류, 장아찌·젓갈류, 김치류), 과일 및 음료류로 구분하여 문항별로 좋다, 보통이다, 싫다로 조사하여 점수화하였다.

3. 자료처리 및 분석

회수된 설문지 600부 중 불완전한 응답의 설문지를 제외하고 총 588부를 SPSS PC+ Package Program³²⁾을 이용하여 분석하였다.

조사대상자의 일반적 사항에서 연령, 신장, 체중, 학력정도, 월 평균수입, 근무형태, 종교, 가족형태, 주거형태 등을 항목별로 빈도, 백분율, 평균과 표준편차를 산출하였고, 기호도 조사는 주식류(밥류, 면류, 일품요리류, 빵류), 부식류(국류, 탕류, 조림·찌개·찜류, 구이·전·튀김류, 나물·무침류, 볶음류, 가공식품류, 장아찌·젓갈류, 김치류), 과일 및 음료류 등으로 구분하여 점수화하여 평균과 표준편차를 산출하였고, 직종별(사무직, 생산직) 음식의 기호도 차이는 t-test 하였다.

연구 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반적 사항을 살펴보면 표 1과 같이 연령분포는 21~57세였고, 평균 연령은 36.1세였다. 교육정도는 고졸이 대부분(68.5%)을 차지하였고 대졸(25.9%), 대학원졸(3.6%), 중졸이하(2.0%)의 순으로 나타났다. 월 평균 수입은 100~150만원 미만이 49.3%로 가장 많았고, 100만원 미만이 33.5%, 150~200만원 미만이 12.2%의 순으로 나타났으며, 근무형태는 사무직과 생산직으로 분류하였을 때 사무직이 245명, 생산직이 343명(기능직 139명 포함) 이고, 가족형태는 도시의 보편적인 가족형태인 핵가족이 대부분(80.2%)이었으며, 주거형태로는 아파트가 대부분(48.0%)을 차지하였고, 단독주택(24.3%), 사택(16.8%), 기숙사(7.5%), 기타(3.4%)의 순으로 나타났다. 종교는 조사대상자의 대부분이 무교(59.4%)로 나타났고 불교(29.1%), 기독교(6.6%), 천주교(3.9%), 기타(1.0%)의 순으로 나타났다.

2. 기호도 실태

1) 음식종류에 따른 기호도 조사

조사대상자의 기호도 조사는 주식류, 부식류, 과

표 1. 조사대상자의 일반적 특성

	구 분	빈도(%)
연 령	20~29세	70 (11.9)
	30~39세	359 (61.1)
	40~49세	140 (23.8)
	50세이상	19 (3.2)
교육정도	중졸이하	12 (2.0)
	고졸	403 (68.5)
	대졸	152 (25.9)
	대학원졸이상	21 (3.6)
월평균수입 (만원/월)	100미만	197 (33.5)
	100~150미만	290 (49.3)
	150~200미만	72 (12.2)
	200~250미만	72 (2.0)
	250이상	17 (2.9)
근무형태	사무직	245 (41.7)
	생산직	204 (34.7)
	기능직	139 (23.6)
가족형태	핵가족	472 (80.2)
	확대가족	58 (9.9)
	기타	58 (9.9)
주거형태	단독주택	143 (24.3)
	아파트	282 (48.0)
	기숙사	44 (7.5)
	사택	99 (16.8)
	기타	20 (3.4)
종 교	불교	171 (29.1)
	기독교	39 (6.6)
	천주교	23 (3.9)
	기타	6 (1.0)
	무교	349 (59.4)
계		588(100.0)

일 및 음료류로 구분하여 문항별로 조사하여 기호도가 “좋다”는 3점, “보통”은 2점, “싫다”는 1점으로 점수화 하였다. 기호도 조사 결과는 그림 1, 2, 3과 같다.

● **주식류에 대한 기호도** : 조사대상자의 가장 좋아하는 밥의 형태는 그림 1에서와 같이 흰밥, 콩밥의 순으로 수원지역³³⁾의 조사 결과와 같게 나타났고, 가장 싫어하는 밥의 형태는 차조밥, 야채밥의 순으로 나타났으며, 좋아하는 면류는 칼국수, 냉면, 물국수의 순으로 나타났고, 스파게티, 라면은 싫어하는 것으로 나타났다. 일품요리류 중에서 회덮밥과 비빔밥을 가장 좋아하였고, 하이라이스와 카레라이스는 가장 싫어하는 것으로 나타났으며, 빵류는 팔빵과 샌드위치 순으로 좋아하였으며, 싫어하는 것으로, 카스테라, 크림빵의 순으로 나타났다. 조사대상자의 주식류에 대한 기호도로서 밥류, 면류, 일품요리류, 빵류의 순으로 기호도 점수를 나타내 우리의 주식에 대한 식문화는 빵보다는 밥 위주의 형태로 나타났다.

● **부식류에 대한 기호도** : 조사대상자의 가장 좋아하는 국의 형태는 그림 2에서와 같이 시락국, 냉이국, 김치국으로, 가장 싫어하는 국의 형태는 스프류와 어묵국으로 나타났으며, 좋아하는 탕류는 추어탕, 갈비탕의 순으로, 가장 싫어하는 탕류는 완자탕으로 나타났다. 조림·찌개·찜류 중에서는 된장찌개, 김치찌개, 두부찌개를 가장 좋아하는 것으로, 생선통조림찌개, 새우케찹조림을 가장 싫어하는 것으로 나타나 이³⁴⁾와 송 등³³⁾의 연구 결과와 같은 경향으로 나타났으며, 구이·전·튀김류는 생선구이, 김구이, 장어구이 순으로 좋아하였고, 햄구이와 닭튀김을 싫어하였다. 나물·무침류는 산나물 무침과 콩나물 무침을 좋아하였으며, 건어물 무침과 묵무침을 싫어하였고, 볶음류 중에서는 김치볶음, 나지볶음을 좋아하였고, 떡볶음, 어묵볶음은 싫어하는 것으로 나타났다. 가공식품류는 계맛살, 야채크로켓을 좋아하였고, 베이컨과 냉동식품류를 싫어하였고, 장아찌·젓갈류는 깻잎지, 마늘장아찌를 좋아하였고, 가장 싫어하는 것으로는 피클류인 것으로 나타나 대체적으로 울산지역의 기호도는 이³⁴⁾와 수원지역³³⁾, 경인지역³¹⁾에서의 연구 결과와 비슷한 경향으로 나타났으나 경인지역에서 싫어하는 추어탕이 울산지역에서는 가장 좋아하는 탕류로 나타난 것이 대조적이었다.

● **과일 및 음료류에 대한 기호도** : 조사대상자가

가장 좋아하는 과일은 그림 3에서와 같이 수박, 포도, 배의 순으로 나타났으며, 키위는 가장 싫어하는 것으로 나타났고, 좋아하는 음료는 과일주스와 전통차를, 싫어하는 것으로는 탄산음료로 나타나 이³⁵⁾의 연구 결과와 일치하였으나, 남녀 대학생을 대상으로 한 정¹⁷⁾의 연구 결과와는 대조적인 경향으로 대학생들과 산업체 근로자의 음료류에 대한 기호도 차이가 있음을 알 수 있었다.

2) 직종에 따른 기호도의 차이

조사대상자의 근무형태에 따라 사무직과 생산직 두 그룹으로 나누어 기호도의 차이에 따른 결과는 표 2-1, 2, 3과 같다.

(1) 주식의 기호도 차이

① **밥류** : 가장 좋아하는 밥의 형태는 사무직에서는 콩밥, 흰밥의 순이었고, 생산직에서는 흰밥, 콩밥 순으로 나타났으며, 가장 싫어하는 밥의 형태는 사무직과 생산직 모두 차조밥으로 나타났다. 이는 김²⁵⁾이 근로자를 대상으로 한 연구에서 사무직과 생산직 모두 흰밥을 좋아하는 것으로, 싫어하는 밥의 형태로는 사무직이 차조밥, 생산직이 보리밥을 가장 싫어하는 것으로 나타난 것과 같은 경향을 보였다.

② **면류** : 면류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 칼국수를 가장 좋아하는 것으로 나타났으며, 가장 싫어하는 면류는 두 그룹 모두 스파게티였으며, 라면도 비교적 낮게 나타나 김²⁵⁾의 연구 결과와 같은 경향을 보였다.

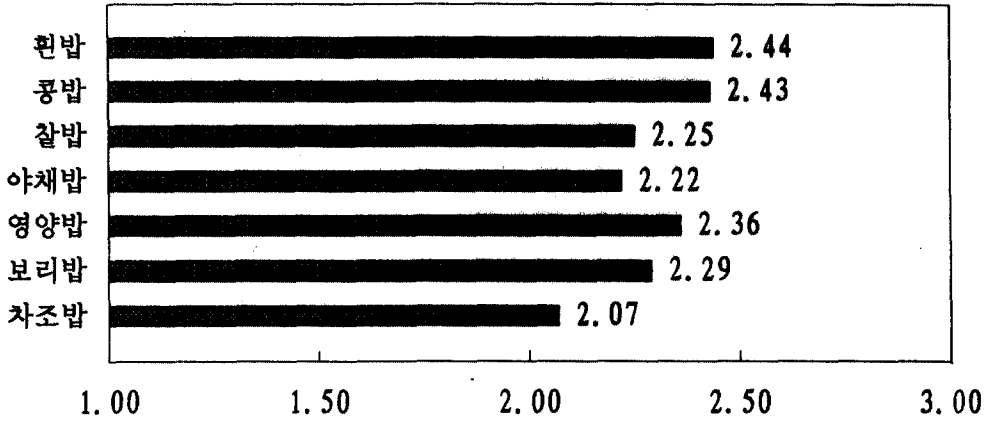
③ **일품요리류** : 일품요리류의 기호는 사무직과 생산직 모두 좋아하는 것으로 회덮밥, 비빔밥, 쇠고기덮밥 순으로 나타났으며, 싫어하는 것으로서는 두 그룹 모두 하이라이스, 카레라이스인 것으로 이는 김²⁵⁾의 연구 결과와 비슷하게 나타났다.

④ **빵류** : 좋아하는 빵류는 사무직에서는 팔빵, 샌드위치, 햄버거 순이고, 생산직에서는 팔빵, 샌드위치, 토우스트로 나타났으며, 싫어하는 빵류는 두 그룹 모두 카스테라, 크림빵 순으로 나타났다.

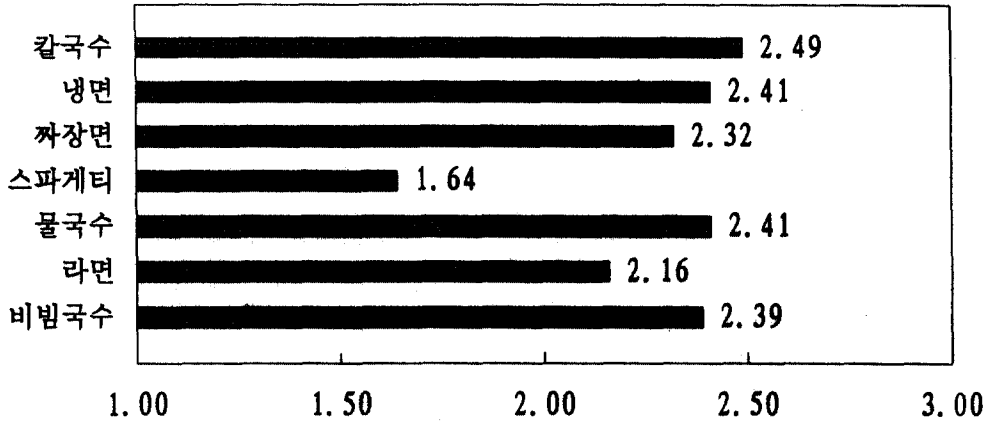
사무직과 생산직의 주식에 대한 기호도 차이는 칼국수, 짜장면, 라면, 떡국, 하이라이스, 카레라이스, 크로켓, 샌드위치, 햄버거는 사무직에서 높게

울산지역 산업체에 근무하는 남성 근로자의 기호도 조사

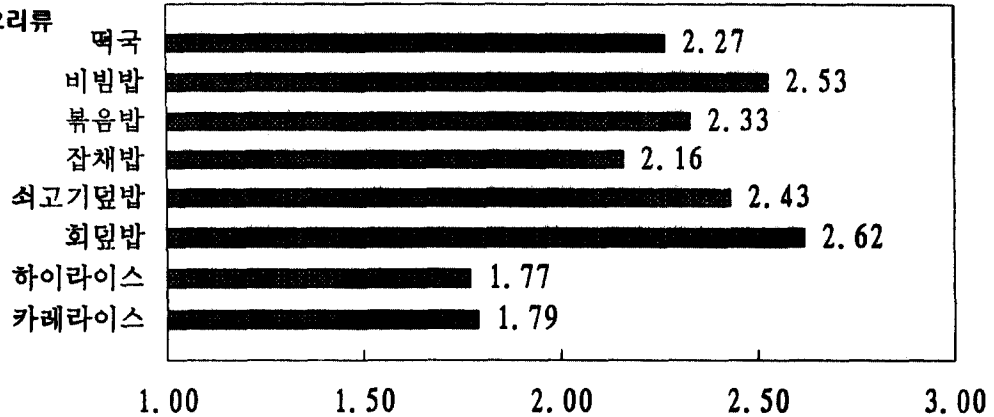
밥류



면류



일품요리류



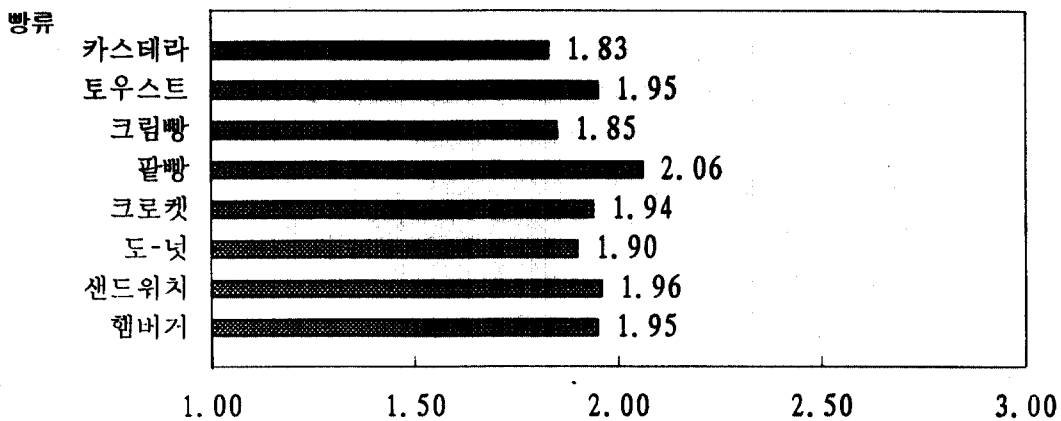
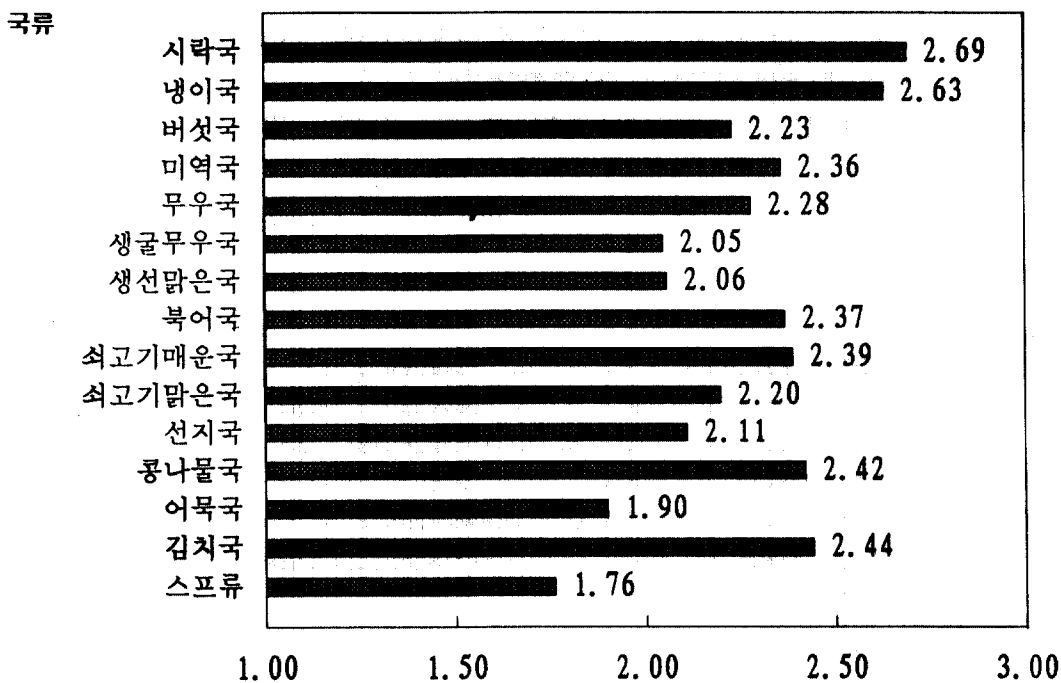
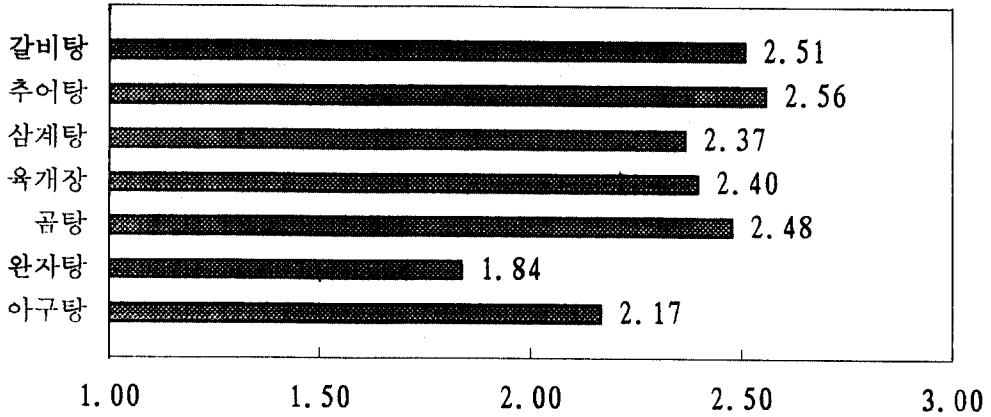


그림 1. 주식류의 음식 기호도 점수

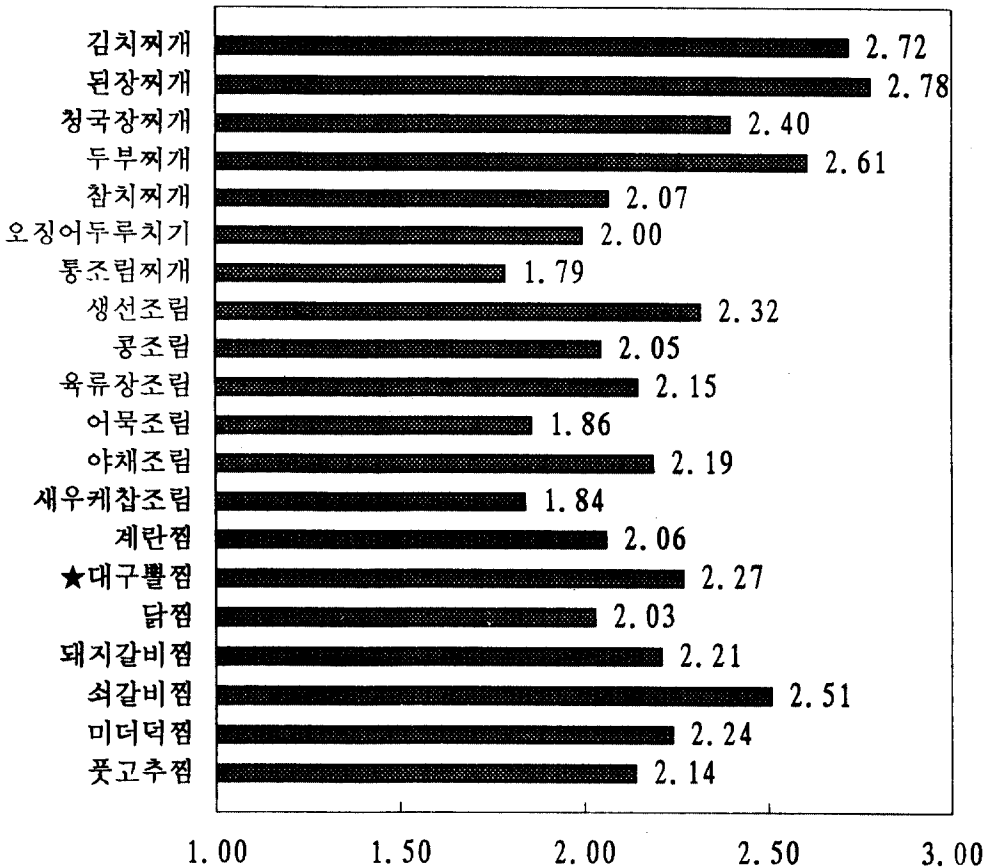


울산지역 산업체에 근무하는 남성근로자의 기호도 조사

탕류

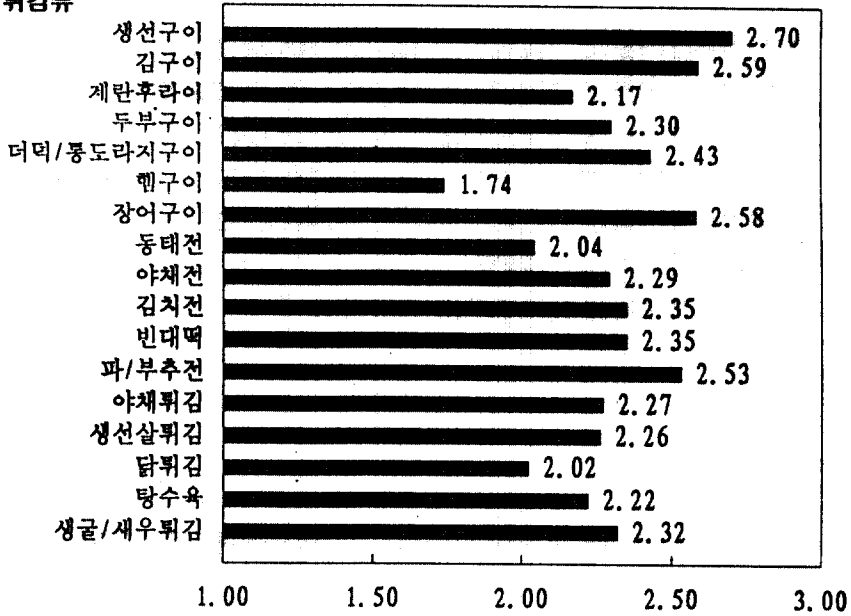


조림 · 찌개 · 찜류

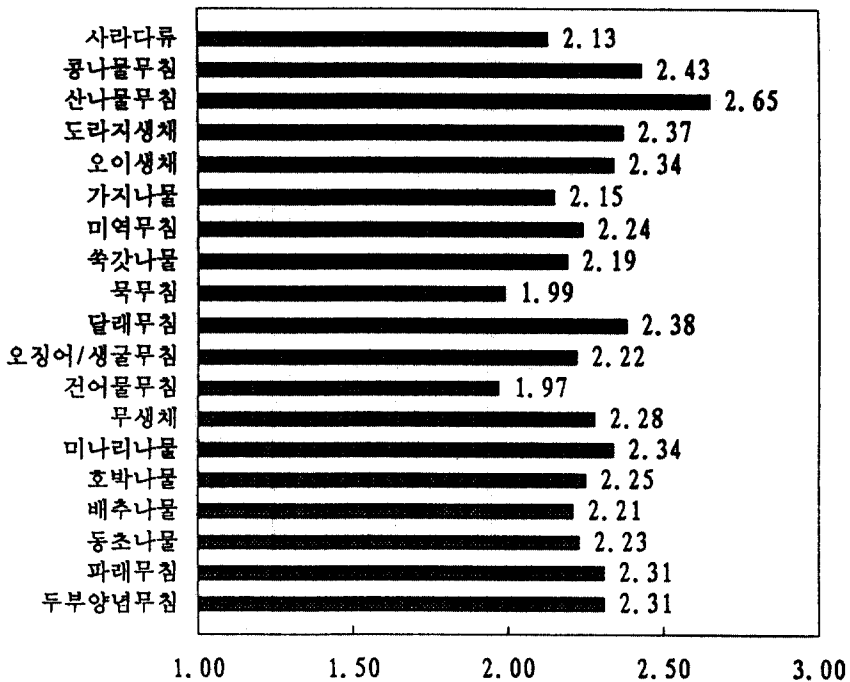


★ 대구뽕찜 : 대구머리부분, 콩나물, 미나리, 양파, 당근에 고추가루, 마늘을 많이 넣고 아삭 아삭하고 뽕게 조리한 찜요리의 일종.

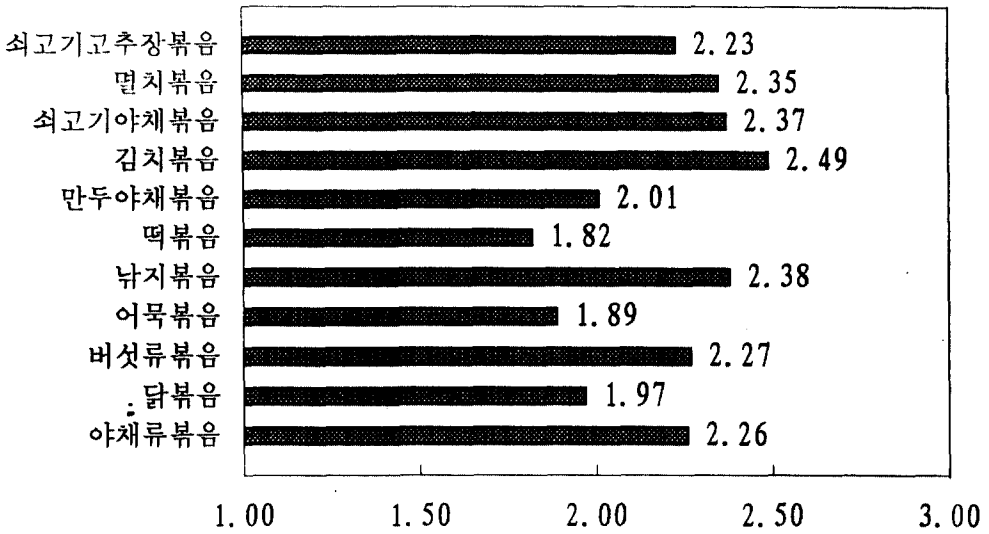
구이 · 전 · 튀김류



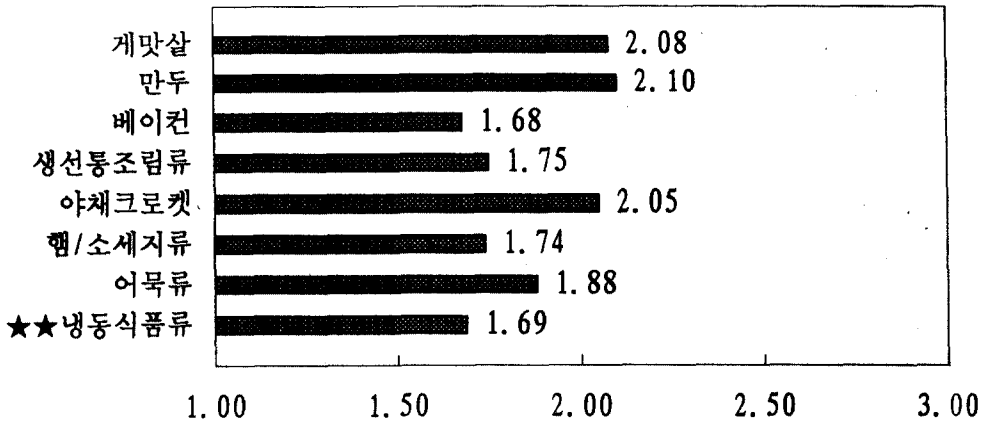
나물 · 무침류



볶음류

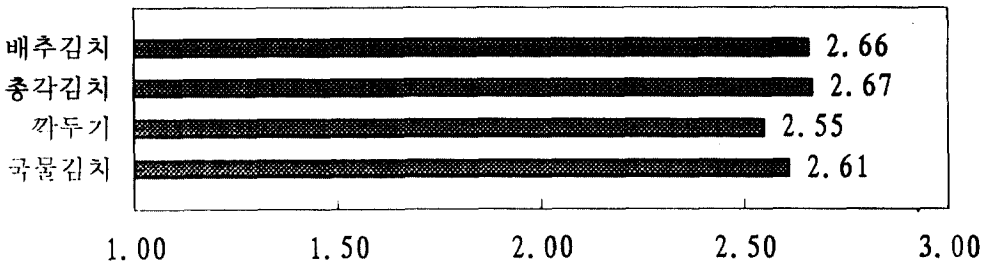


가공식품류



★★ 냉동식품류 : 돈가스, 생선가스, 비후가스 등의 냉동식품류

김치류



장아찌 · 젓갈류

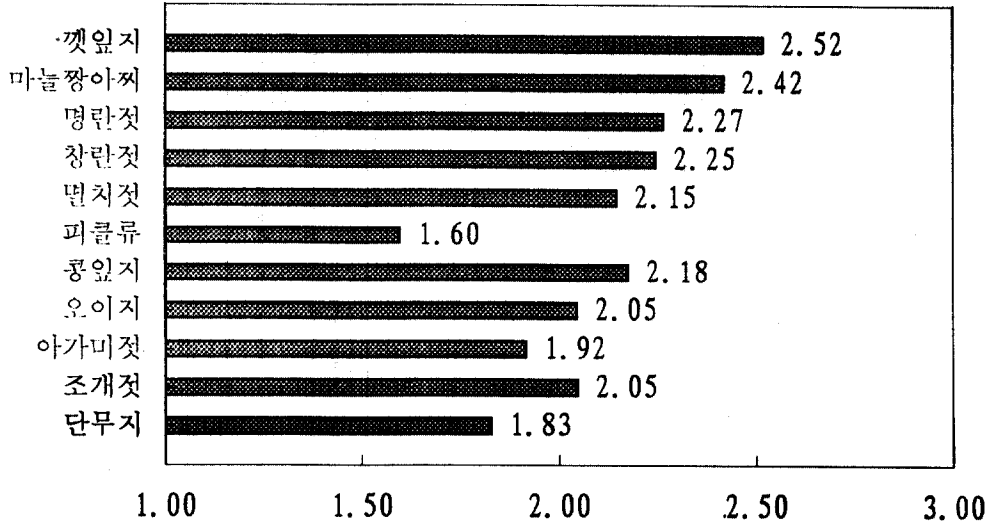
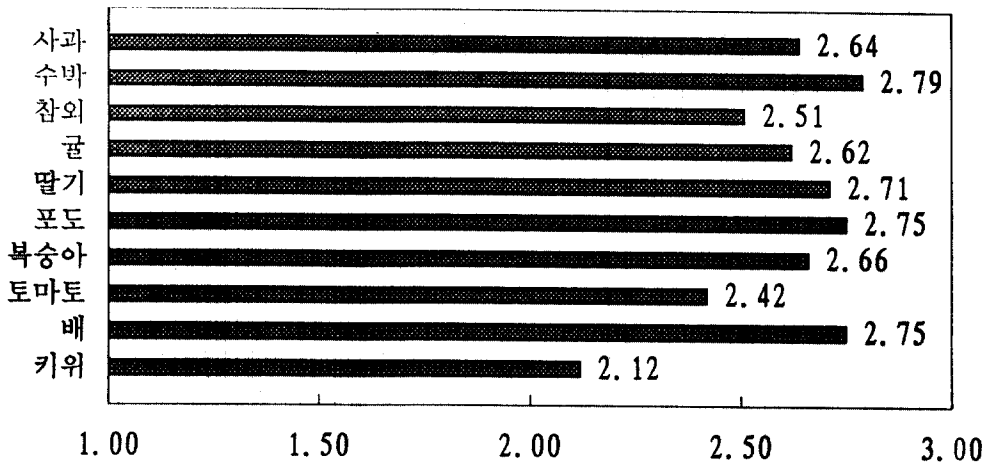


그림 2. 부식류의 음식 기호도 점수

과일류



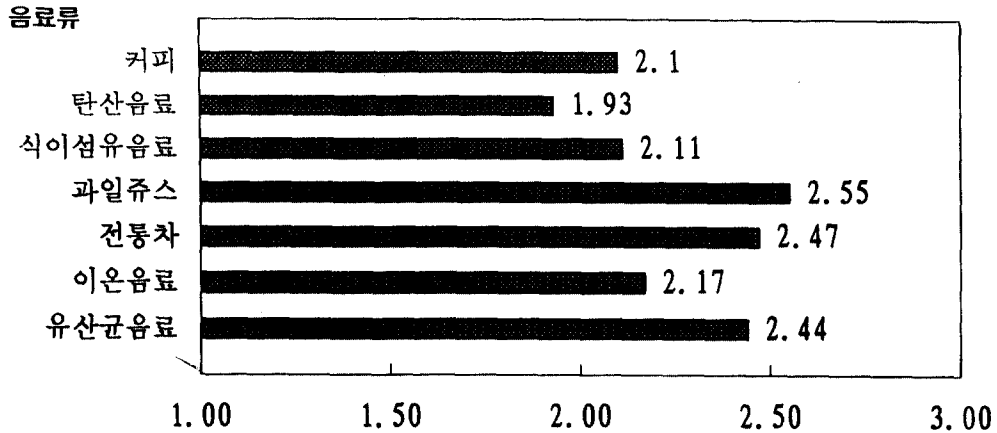


그림 3. 과일 및 음료류의 음식 기호도 점수

나타났고, 회덮밥은 생산직에서 유의적으로 더 높게 나타났다. 특히 칼국수, 라면, 짜장면 등의 면류의 위성공급시에는 조리에서 생산부서의 배달시간까지 고려한 다양한 배식방법들이 개발되어야 하겠다.

(2) 부식의 기호도 차이

① 국류 : 국류의 기호도는 사무직과 생산직 모두 시락국, 냉이국, 김치국 순으로 좋아하는 것으로 나타났고, 싫어하는 국으로는 두 그룹 모두 스프류, 어묵국으로 같게 나타났다.

② 탕류 : 탕류의 기호도는 사무직에서는 곰탕, 갈비탕, 추어탕의 순으로, 생산직에서는 추어탕, 갈비탕, 곰탕의 순으로 좋아하는 것으로 나타났으며, 싫어하는 탕류는 사무직, 생산직 모두 완자탕, 아구탕 순으로 나타났다.

③ 조림·찌개·찜류 : 조림·찌개·찜류에 대한 기호도는 사무직과 생산직 모두 된장찌개, 김치찌개, 두부찌개 순으로 좋아하였고, 싫어하는 것으로 사무직은 생선통조림찌개, 어묵조림, 새우케찹조림의 순으로, 생산직은 새우케찹조림, 생선통조림찌개, 어묵조림 순으로 나타나 경인지역²⁵⁾ 근로자의 연구와 같은 경향으로 나타났으나 정¹⁷⁾의 연구에서 대학생들이 오징어찌개를 좋아하는데 반해 산업체 근로자들은 싫어하는 것으로 나타났다.

④ 구이·전·튀김류 : 구이·전·튀김류의 기호도 차이는 사무직에서는 생선구이, 김구이, 장어구이 순으로 생산직에서는 생선구이, 장어구이, 김구이 순으로 비슷하게 좋아하는 것으로 나타났고, 싫어하는 것으로는 사무직에서는 햄구이, 동태전, 닭튀김의 순으로 나타났다.

⑤ 나물·무침류 : 나물·무침류에 대한 기호도 차이는 사무직이 산나물무침, 콩나물무침, 도라지생채, 생산직이 산나물무침, 달래무침, 콩나물무침 순으로 좋아하였고, 싫어하는 것으로 사무직은 묵무침, 건어물무침, 가지나물 순으로 두 그룹이 비슷하게 나타났다. 이는 김²⁵⁾과 정¹⁷⁾의 연구 결과와 비슷하게 나타났다.

⑥ 볶음류 : 볶음류의 기호도 차이는 사무직이 김치볶음, 낙지볶음, 쇠고기야채볶음 순으로, 생산직은 김치볶음, 쇠고기야채볶음, 낙지볶음 순으로 좋아하였으며, 싫어하는 것으로 두 그룹 모두 떡볶음, 어묵볶음으로 나타났다.

⑦ 가공식품류 : 가공식품류에 대한 직종별 기호도 차이는 사무직이 만두, 야채크로켓, 게맛살 순으로, 생산직은 게맛살, 만두, 야채크로켓 순으로 좋아하였고, 싫어하는 것으로 두 그룹 모두 냉동식품류, 베이컨, 생선통조림류를 싫어하는 것으로 나타나 경인지역²⁵⁾ 근로자의 가공식품류에 대한 기호도

에서 게맛살을 좋아하고 베이컨을 싫어하는 경향과 일치하였다.

⑧ 장아찌·젓갈류 : 장아찌·젓갈류에 대한 기호도 차이는 사무직과 생산직 모두 깻잎지, 마늘장아찌, 명란젓의 순으로 좋아하였고, 사무직에서는 아가미젓, 생산직에서는 피클류를 가장 싫어하는 것으로 나타났다.

⑨ 김치류 : 김치류에 대한 기호도 차이는 사무직이 배추김치, 총각김치, 생산직이 총각김치를 좋아하는 것으로 나타났고, 가장 싫어하는 것은 두 그룹 모두 깻두기로 나타나 김²⁵⁾의 연구에서 깻두기를 선호하는 것과는 대조적이었다.

직종별 사무직과 생산직의 부식에 대한 기호도 차이는 미역국, 쇠고기 맑은국, 스프류, 김치찌개, 새우케찹조림, 계란찜, 김구이, 계란구이, 햄구이, 김치전, 빈대떡, 파·부추전, 야채튀김, 사라다류, 콩나물무침, 목무침, 김치볶음, 만두야채볶음, 떡볶음, 만두, 베이컨, 야채크로켓, 햄·소세지류, 어묵류, 냉동식품류, 배추김치, 총각김치가 사무직에서 높게 나타났고, 추어탕은 생산직에서 유의적으로 더 높게 나타났다.

(3) 과일 및 음료류의 기호도 차이

① 과일류 : 과일류에 대한 기호도 차이는 사무직과 생산직 모두 수박을 가장 좋아하는 것으로 나타났으며, 가장 싫어하는 과일류는 두 그룹 모두 키위로, 두그룹이 같은 기호도를 보인 것은 서양과일에 익숙하지 않기 때문인 것으로 보인다.

② 음료류 : 음료류 중에 기호도가 높은 것은 사무직과 생산직 모두 과일주스, 전통차 순으로 나타났고, 가장 싫어하는 음료류에는 사무직에서는 탄산음료, 식이섬유음료 순으로, 생산직에서는 탄산음료, 커피의 순으로 사무직보다 생산직에서 커피에 대한 기호도가 낮게 나타났으며, 두 그룹 모두 전통차에 대한 기호도는 높은 것으로 나타나 이는 경인지역²⁵⁾ 연구에서 전통차에 대한 기호도가 높은 것은 같은 경향이나 커피에 대한 기호도에서 사무직, 생산직 모두 커피를 가장 좋아하는 것으로 나타난 것과는 대조적으로 나타났다.

사무직과 생산직의 과일 및 음료류에 대한 기호도의 차이는 사과, 탄산음료, 과일주스 등이 사무직

표 2-1. 직종에 따른 주식류의 기호도 점수

주식류	사무직		생산직		t-값
	평균	표준편차	평균	표준편차	
밥류					
흰밥	2.45	0.59	2.43	0.36	0.36
콩밥	2.47	0.70	2.40	0.69	1.18
찰밥	2.22	0.74	2.27	0.71	-0.74
아채밥	2.17	0.80	2.25	0.69	-1.30
영양밥	2.33	0.69	2.38	0.62	-0.85
보리밥	2.25	0.72	2.31	0.70	-1.06
차조밥	2.05	0.72	2.08	0.70	-0.55
면류					
칼국수	2.60	0.59	2.41	0.70	3.52***
냉면	2.47	0.66	2.37	0.68	1.83
짜장면	2.39	0.66	2.27	0.68	2.04*
스파게티	1.67	0.75	1.61	0.70	0.94
물국수	2.42	0.68	2.41	0.70	0.33
라면	2.29	0.67	2.06	0.68	4.12***
비빔국수	2.38	0.70	2.40	0.66	-0.33
일품요리류					
떡국	2.40	0.67	2.18	0.69	3.77***
비빔밥	2.51	0.62	2.55	0.61	-0.66
볶음밥	2.36	0.66	2.31	0.65	0.99
잡채밥	2.13	0.72	2.18	0.70	-0.91
쇠고기덮밥	2.43	0.61	2.43	0.61	-0.11
회덮밥	2.53	0.72	2.68	0.61	-2.57*
하이라이스	1.84	0.72	1.71	0.67	2.22*
카레라이스	1.91	0.77	1.71	0.73	3.19**
빵류					
카스테라	1.86	0.73	1.81	0.67	0.91
토우스트	2.02	0.73	1.90	0.68	1.94
크림빵	1.87	0.78	1.84	0.73	0.53
팥빵	2.07	0.77	2.04	0.75	0.47
크로켓	2.03	0.77	1.87	0.71	2.56**
도넛	1.93	0.72	1.88	0.68	0.92
샌드위치	2.04	0.73	1.91	0.70	2.07**
햄버거	2.04	0.73	1.89	0.73	2.54**

표 2-2. 직종에 따른 부식류의 기호도 점수

부식류	사무직		생산직		t-값
	평균	표준편차	평균	표준편차	
국류					
시락국	2.70	0.56	2.68	0.55	0.55
냉이국	2.64	0.58	2.63	0.57	0.29
버섯국	2.29	0.68	2.18	0.71	1.76
미역국	2.44	0.63	2.30	0.69	2.59**
무국	2.30	0.70	2.26	0.70	0.78
생굴무국	1.99	0.75	2.09	0.72	-1.55
생선맑은국	2.11	0.74	2.03	0.71	1.31
복어국	2.42	0.71	2.34	0.71	1.45
쇠고기매운국	2.41	0.63	2.37	0.65	0.71
쇠고기맑은국	2.28	0.69	2.14	0.64	2.48*
선지국	2.14	0.77	2.08	0.76	0.95
콩나물국	2.47	0.66	2.38	0.62	1.73
어묵국	1.95	0.72	1.87	0.64	1.48
김치국	2.49	0.68	2.41	0.64	1.48
스프류	1.84	0.72	1.70	0.68	2.42*
탕류					
갈비탕	2.51	0.63	2.51	0.59	0.00
추어탕	2.45	0.76	2.64	0.60	-3.13**
삼계탕	2.32	0.70	2.40	0.63	-1.49
육개장	2.39	0.65	2.40	0.65	-0.19
곰탕	2.53	0.67	2.45	0.67	1.53
완자탕	1.87	0.66	1.83	0.62	0.82
아구탕	2.18	0.76	2.15	0.71	0.47
조림·찌개·찜류					
김치찌개	2.78	0.44	2.67	0.51	2.75**
된장찌개	2.79	0.45	2.77	0.45	0.40
청국장찌개	2.44	0.71	2.38	0.72	1.08
두부찌개	2.65	0.56	2.59	0.55	1.35
참치찌개	2.08	0.70	2.06	0.69	0.30
오징어두루치기	2.07	0.77	1.96	0.71	1.82
통조림찌개	1.78	0.65	1.81	0.65	-0.59
생선조림	2.32	0.68	2.33	0.62	-0.20
부식류					
콩조림	2.07	0.72	2.04	0.69	0.53
육류장조림	2.13	0.70	2.15	0.65	-0.35
어묵조림	1.93	0.70	1.82	0.63	1.90
야채조림	2.24	0.65	2.15	0.65	1.56
새우케첩조림	1.94	0.76	1.78	0.69	2.67**
계란찜	2.18	0.68	1.98	0.63	3.63***
대구뽕찜	2.31	0.73	2.24	0.70	1.09
닭찜	2.08	0.73	2.00	0.67	1.26
돼지갈비찜	2.21	0.71	2.22	0.62	-0.13
쇠갈비찜	2.53	0.60	2.50	0.56	0.51
미더덕찜	2.24	0.73	2.23	0.70	0.19
푼고추찜	2.19	0.69	2.11	0.68	1.41
구이·전·튀김류					
생선구이	2.68	0.56	2.71	0.48	-0.83
김구이	2.65	0.59	2.54	0.59	2.20*
계란구이	2.27	0.71	2.10	0.64	2.96**
두부구이	2.34	0.62	2.27	0.63	1.24
더덕/도라지구이	2.44	0.65	2.43	0.64	0.10
햄구이	1.89	0.79	1.64	0.68	3.89***
장어구이	2.56	0.64	2.59	0.61	-0.43
동태전	2.04	0.72	2.03	0.63	0.22
야채전	2.32	0.66	2.26	0.65	1.09
김치전	2.45	0.66	2.28	0.66	3.25***
빈대떡	2.45	0.63	2.27	0.68	3.33***
파/부추전	2.63	0.58	2.45	0.66	3.38***
야채튀김	2.34	0.68	2.22	0.65	2.20*
생선살튀김	2.30	0.72	2.24	0.63	1.02
닭튀김	2.07	0.75	1.99	0.67	1.42
탕수육	2.21	0.75	2.22	0.66	-0.22
생굴/새우튀김	2.34	0.72	2.31	0.67	0.51
나물·무침류					
사라다류	2.23	0.69	2.05	0.71	3.07**
콩나물무침	2.50	0.64	2.38	0.61	2.21*
산나물무침	2.65	0.55	2.66	0.53	-0.15
도라지생채	2.40	0.66	2.34	0.65	0.94

부식류	사무직		생산직		t-값
	평균	표준편차	평균	표준편차	
오이생채	2.38	0.65	2.31	0.66	1.31
가지나물	2.17	0.72	2.13	0.68	0.56
미역무침	2.27	0.68	2.22	0.67	0.89
썩갓나물	2.18	0.71	2.20	0.72	-0.26
묵무침	2.08	0.70	1.93	0.70	2.53*
달래무침	2.34	0.69	2.41	0.65	-1.24
오징어생굴무침	2.26	0.72	2.20	0.68	0.95
건어물무침	1.99	0.68	1.95	0.63	0.62
무생채	2.25	0.69	2.31	0.64	-1.07
마나리나물	2.33	0.70	2.35	0.63	-0.47
호박나물	2.21	0.73	2.27	0.67	-1.00
배추나물	2.18	0.72	2.24	0.65	-1.02
동초나물	2.20	0.71	2.26	0.64	-1.12
파래무침	2.32	0.68	2.30	0.66	0.37
두부양념무침	2.35	0.68	2.29	0.62	1.07

볶음류

쇠고기후정볶음	2.24	0.70	2.22	0.67	0.41
멸치볶음	2.38	0.67	2.34	0.62	0.82
쇠고기야채볶음	2.38	0.62	2.37	0.58	0.24
김치볶음	2.56	0.59	2.44	0.59	2.55*
만두야채볶음	2.08	0.71	1.95	0.69	2.35*
떡볶음	1.90	0.75	1.76	0.69	2.26*
낙지볶음	2.42	0.68	2.36	0.66	0.97
어묵볶음	1.94	0.72	1.85	0.62	1.66
버섯류볶음	2.33	0.67	2.23	0.72	1.78
닭볶음	2.02	0.76	1.94	0.67	1.19
야채류볶음	2.28	0.67	2.24	0.62	0.78

가공식품류

계맛살	2.15	0.76	2.03	0.74	1.95
만두	2.21	0.68	2.02	0.68	3.37***

부식류	사무직		생산직		t-값
	평균	표준편차	평균	표준편차	
베이컨	1.77	0.73	1.62	0.64	2.64**
생선통조림류	1.76	0.67	1.74	0.65	0.39
아채크로켓	2.18	0.73	1.96	0.69	3.67***
햄/소세지류	1.86	0.75	1.66	0.68	3.19**
어묵류	1.95	0.67	1.83	0.64	2.05*
냉동식품류	1.76	0.65	1.64	0.61	2.34*

장아찌 · 젓갈류

깻잎지	2.54	0.58	2.50	0.64	0.79
마늘짬아찌	2.42	0.66	2.42	0.63	-0.06
명란젓	2.29	0.76	2.26	0.74	0.46
창란젓	2.24	0.78	2.26	0.74	-0.18
멸치젓	2.11	0.79	2.17	0.73	-0.97
피클류	1.64	0.62	1.57	0.62	1.26
콩잎지	2.16	0.78	2.20	0.75	-0.65
오이지	2.09	0.73	2.02	0.71	1.17
아가미젓	1.09	0.81	1.93	0.72	-0.39
조개젓	2.02	0.79	2.08	0.72	-0.81
단무지	1.86	0.68	1.81	0.63	0.79

김치류

배추김치	2.73	0.54	2.60	0.56	2.79**
총각김치	2.73	0.54	2.62	0.56	2.31*
깍두기	2.60	0.60	2.52	0.60	1.55
국물김치	2.62	0.59	2.60	0.56	0.41

에서 더 높게 나타났다.

따라서 사무직과 생산직에서 차이를 보인 식단은 직종에 따른 근무시간을 고려한 식단제공이 이루어져야 하며, 특히 생산직에서 기호도가 높게 나타난 식단의 경우 생산직만 근무하는 공휴일 및 일요일에 이들의 식단제공을 지향하여야 할 것으로 사료된다.

표 2-3. 직종에 따른 과일 및 음료류의 기호도 점수

과일 및 음료류	사무직		생산직		t-값
	평균	표준편차	평균	표준편차	
과일류					
사과	2.73	0.49	2.58	0.61	3.49***
수박	2.78	0.45	2.80	0.44	-0.52
참외	2.51	0.62	2.50	0.65	0.11
굴	2.66	0.55	2.59	0.57	1.54
딸기	2.74	0.50	2.69	0.53	1.05
포도	2.76	0.48	2.74	0.50	0.49
복숭아	2.68	0.55	2.64	0.57	0.86
토마토	2.41	0.66	2.42	0.67	-0.08
배	2.78	0.45	2.73	0.47	1.16
키위	2.12	0.75	2.12	0.76	0.00
음료류					
커피	2.16	0.79	2.05	0.73	1.77
탄산음료	2.02	0.66	1.87	0.65	2.65**
식이섬유음료	2.13	0.69	2.10	0.64	0.49
과일주스	2.62	0.57	2.51	0.63	2.18*
전통차	2.48	0.62	2.46	0.59	0.41
이온음료	2.20	0.68	2.15	0.65	0.74
유산균음료	2.42	0.63	2.45	0.61	-0.47

* P<0.05 ** P<0.01 *** P<0.001

결론 및 제언

본 연구는 울산지역의 산업체에 근무하는 남성 근로자 588명의 전반적 기호도에 따른 실태를 조사한 바 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반적 사항으로 연령분포는 21~57세였고, 평균연령은 36.1세로 나타났으며, 교육정도는 고졸이 대부분(68.5%)이고 월 평균 수입은 101~150만원이 49.3%로 가장 많았다. 근무형태는 사무직이 245명, 생산직이 343명으로 나타났고, 가족형태는 핵가족이 대부분(80.2%)이었고, 주거형태

로는 아파트가 48.0%로 가장 많았으며, 종교는 대부분이 무교(59.4%)로 나타났고, 불교, 기독교, 천주교의 순으로 나타났다.

2. 기호도 실태

1) 기호도 조사 실태 : 조사대상자의 주식류에 대한 기호도 조사에서 밥류는 흰밥을 가장 좋아하였고, 보리밥을 가장 싫어하는 것으로 나타났고, 면류는 칼국수를 가장 좋아했고, 스파게티를 가장 싫어하는 것으로 나타났다. 부식류에 대한 기호도로서 가장 좋아하는 국의 형태는 시락국으로 나타났고, 스프류를 가장 싫어하였고, 가장 좋아하는 탕류는 추어탕, 가장 싫어하는 탕류는 완자탕으로 나타났다. 조림·찌개·찜류 중에서 된장찌개를 가장 좋아하는 것으로, 생선통조림찌개를 가장 싫어하는 것으로 나타났고, 구이·전·튀김류는 생선구이를 가장 좋아하였고 햄구이를 가장 싫어하였으며, 나물·무침류는 산나물무침을 좋아하였으며, 건어물 무침을 싫어하였고, 볶음류 중에서는 김치볶음을 좋아하였고, 떡볶음을 싫어하는 것으로 나타났다. 가공식품류는 게맛살을 좋아하였고, 베이컨을 가장 싫어하였고, 장아찌·젓갈류는 깻잎지를 좋아하였고, 피클류를 가장 싫어하는 것으로 나타났다. 과일에 대한 기호도는 수박을 좋아하였고, 키위를 가장 싫어하였으며, 음료류에 대한 기호도는 과일주스를 좋아하였고, 탄산음료를 싫어하는 것으로 나타났다.

2) 직종에 따른 기호도의 차이 : 사무직과 생산직의 주식에 대한 기호도 차이는 칼국수, 짜장면, 라면, 떡국, 하이라이스, 카레라이스, 크로켓, 샌드위치, 햄버거는 사무직에서 높게 나타났고, 회덮밥은 생산직에서 유의적으로 더 높게 나타났다. 특히 칼국수, 라면, 짜장면 등의 면류의 위성공급시에는 조리에서 생산부서의 배달시간까지 고려한 다양한 배식방법들이 개발되어야 하겠고, 직종별 사무직과 생산직의 부식에 대한 기호도 차이는 미역국, 쇠고기 맑은국, 스프류, 김치찌개, 새우케찹조림, 계란찜, 김구이, 계란구이, 햄구이, 김치전, 빈대떡, 파·부추전, 야채튀김, 사라다류, 콩나물무침, 목무침,

김치볶음, 만두야채볶음, 떡볶음, 만두, 베이컨, 야채크로켓, 햄·소시지류, 어묵류, 냉동식품류, 배추김치, 총각김치가 사무직에서 높게 나타났고, 추어탕은 생산직에서 유의적으로 더 높게 나타났으며, 사무직과 생산직의 과일 및 음료류에 대한 기호도의 차이는 사과, 탄산음료, 과일주스 등이 사무직에서 더 높게 나타났다.

따라서 사무직과 생산직에서 차이를 보인 식단은 직종에 따른 근무시간을 고려한 식단 제공이 이루어져야하며, 특히 생산직에서 기호도가 높게 나타난 식단의 경우 생산직만 근무하는 공휴일 및 일요일에 이들의 식단 제공을 지향하여야 할 것으로 사료된다.

참고 문헌

1. 집단급식소의 급식실태 및 급식관리 개선을 위한 연구, 한국식품공업협회, 식품연구소, 1989, 12.
2. 영양사 보수교육 자료집, 대한영양사회, 1995.
3. 직장인의 영양관리, 국민영양, 11 : 2-6, 1990.
4. Liebel, R. L. : Behavirol and biochemical correlates of iron defidienly, J. A. D. A., 71 (10) : 398, 1977.
5. WHO : Control of nutritional Anemia with special reference to iron deficiency, WHO Tech. Rept. Series No. 580, p. 5, 1975.
6. Sproule, B. J. , Mitchell, J. H. and Miller, W. F, Cardiopulmonary physiological reponses to heavy exerciaw in patient with anemia. J. Clin. Invest., 39, 378, 1960.
7. Finch, C. A, Iron nutrition, Food and Nutrition, 3 (4), 12, 1977.
8. 이병갑, 여성근로자를 위한 산업보건관리, 한국의 산업의학, 9 (3) : 1, 1970.
9. 윤학영, 근로자들의 질병에 관한 조사, 한국의 산업의학, 6 (4) : 27, 1967.
10. 김용남, 마산수출자유지역 공단 근로자들에 대한 사회학적 조사연구, 한국의 산업의학, 16 (3) : 91, 1977.
11. 김혜영, 단체급식에 관한 연구, 대한가정학회지, 11 (1) : 55-72, 1973.
12. 김영자, 여대생의 음식선택 및 기호성향에 관한 연구, 한국영양학회지, 9 (3) : 35-45, 1976.
13. 이기열, 식이요법, p. 13, 수학사, 1975.
14. 최운정, 유아의 야채류 기호도와 체위와의 상관성에 관한 연구, 한국영양학회지, 21 (2) : 81 - 87, 1988.
15. 김상애, 급식학교 어린이의 색생활에 대한 고찰, 한국영양학회지, 21 (4) : 223-231, 1988.
16. 이미숙, 모수미, 어린이의 식습관이 체위에 미치는 영향에 관한 연구, 한국영양학회지, 9 (1) : 7, 1976.
17. 이병갑, 박순영, 일부 도시지역 여자 중·고등학교 학생들의 총지방량 및 영양상태에 관한 연구, 한국영양학회지, 4 (3) : 5-12, 1971.
18. 원재희, 일부 중·고등학생의 편식실태 및 상황에 관한 조사 연구, 한국영양학회지, 7 (3) : 15 - 26, 1974.
19. 장현숙, 남녀 중학생 영양지식, 영양에 관한 태도 및 식품 기호의 비교연구, 동아시아 식생활 과학지, 3 (2), 1993.
20. 이현정, 홍성야, 여고생의 체형에 따른 식습관 및 식품기호에 관한 연구 - 인천지역 중심으로, 식품과학회지, 9 (2) : 5, 1993.
21. 현순영, 한국 여자 대학 기숙사생의 계절별 영양실태 조사, 한국영양학회지, 2 (2, 3) : 91-98, 1969.
22. 정영진, 대학생의 음식 기호 조사, 한국영양학회지, 17 (1) : 10-19, 1984.
23. 정순자, 김화영, 주부의 영양 지식과 식습관에 관한 연구, 대한가정학회지, 23 (4) : 101, 1985.
24. 김선희, 60세 이후 노년층의 식습관 조사, 한국영양학회지, 10 (4) : 59-67, 1977.
25. 김창숙, 안명수, 한국 근로자의 식품섭취 기호도에 관한 연구, 한국식품화학회지, 8 (1), 1993.
26. 김혜경, 산업체 근로자의 식습관과 영양상태에 관한 연구, 한국식품화학회지, 10 (2), 1995.
27. 김문숙, 산업체에 근무하는 중년 남성의 영양상태와 건강상태에 관한 연구, 울산대학교 석사논문, 6, 1994.

28. 김정현, 한국인의 식행동에 영향을 주는 요인 분석, 연세대학교 대학원 석사논문, 1990.
29. 황춘선, 박모라, 양이선, 중년기 식습관 및 기호가 건강상태에 미치는 영향, 한국식문화학회지, 6 (4), 1991.
30. 노미정, 성인 남성의 건강에 대한 관심과 영양 지식에 관한 연구, 한양대학교 대학원 석사논문, 1988.
31. 이선희, 음주습관이 중년남성의 영양섭취실태와 체중에 미치는 영향. 이화여자대학교 대학원 석사논문, 1989.
32. 채서일, 김범중, 이성근. SPSS/PC+를 이용한 통계분석, 제 2판, 학현사, 1993.
33. 송병진, 홍성야, 수원지역 식생활 형태에 관한 연구, 한국조리과학회지, 8(1):49-55, 1992.
34. 이영미, 지역 연령 성별에 따른 한국인의 섭식 태도 및 기호도에 관한 실태조사, 연세대학교 대학원 석사 논문, 1981.
35. 이성희, 한국 중년 남성의 식생활 행동에 관한 조사 연구, 고려대학교 석사논문, 1988.