

대구지역의 서양음식에 대한 수용도와 이용실태에 관한 연구

김 미 향
대구산업전문대학 조리과

A Study on Acceptance and Utility Practice of Western Cuisine in Taegu

Mi Hyang Kim
Department of Food Preparation, Taegu Polytechnic College

Abstract

The acceptance and dining behavior of Taegu residents for western foods were surveyed through the questionnaire to provide basic information for the diet improvement. The results were as follows:

1. The preliminary test showed that 19 western foods had high preference among them in the order of ice cream, fried chicken, fried potato, coffee, salad, pizza, soup, pork cutlet, hamburger sandwich, hamburger steak, potato croquette, curry rice, omelet rice, beef steak, spaghetti, corn flakes, hashed rice, and omelet. Although a diversity was observed depending upon the age groups, the persons in their thirties generally had high preference on most western foods.

2. The recognition types of housewives to the western food were grouped into the merits of meal, disadvantages of meal, nutritive values, and cooking convenience. In order to have western food, 54.5% of the respondents went to restaurants, mainly family restaurant, however, the level of frequency was very low.

Key words: western food, dining behavior, preference, recognition

I. 서 론

현대사회는 고도의 경제성장과 산업화로 인하여 급격하게 변모하면서 식생활면에도 많은 변화를 초래하였다. 특히 식생활내용면에서의 질적인 향상과 외국 문화의 수용, 외식산업의 발달, 편의식품의 보급 확대 소비자 욕구의 다변화 등은 우리 가정에서의 서양음식(western cuisine)의 보급을 확대시켜 식생활의 다양화에 기여하고 있다^{1,3)}.

우리나라에 서양음식이 보급된 것은 1890년 궁중에 처음으로 커피가 소개되었고, 1900년 정동의 손탁호텔(sontag hotel)에서이며⁴⁾, 그 후 1906년 인천호텔, 1914년 조선호텔이 생기면서 호텔 식당을 중심으로 소수의 사람에게 서양음식이 제공되기 시작하여 6.25전쟁 후 미군이 들어오면서 미국식의 서양음식이 서서히 보급되기 시작하였다. 서양음식이 일반화된 계기로는 1979년 fast food점인 롯데리아가 생기면서라고 할 수 있을 것이며, 1985년 세계적인 기업인 맥도날드의 한국진출과 '86년, '88년 양대 국제행사 및 family

*본 연구는 1996년 대구산업전문대학의 일반연구비에 의하여 수행되었음.

restaurant의 형태인 코코스의 개점, 1992년 T.G.I. friday's의 폭발적인 성공은 서양음식의 일반화에 어느 정도 기여하고 있다.

현재 우리나라는 생활수준의 향상으로 인해 실리를 벗어난 서비스의 무형가치를 추구하고자 하는 소비자의 의식구조의 변화, 여성 취업의 증가로 인한 가사노동력의 간소화 추세, 교통 및 고도정보화 사회의 진행으로 인한 식문화의 세계화 등으로 인해 막대한 로얄티를 지불하고도 외국외식 산업체가 번성하고 있는 실정이다. 최근 우리 나라의 외식 시장은 GNP의 7%를 상회하여 '97년 추정 24조원 정도까지 점유하고 있는 실정⁵⁾을 감안할 때 외국외식산업체에 대한 로얄티 지불은 더욱 늘어날 전망이다. 그러므로 현재의 소비자 욕구를 정확히 파악하여 단순한 모방적 서양요리의 단계를 벗어나, 우리의 현실문화와 실정에 맞는 한국적 서양요리의 개발과 가정에서의 보급이 무엇보다 필요하다. 물론, 우리의 역사와 함께 내려온 우리 민족 교유의 전통음식을 보존 발전시키는 것이 무엇보다 중요하지만 변화하는 환경에 적응하여 우리 것을 살리는 자세가 필요하다.

Feter⁶⁾에 의하면 식품의 기호성은 식품선택 뿐 만 아

나라 식품의 색, 모양, 맛, 질감에 영향을 받는다고 하며 Young과 Lafortune⁷⁾은 동일재료의 식품이라도 조리방법의 여하에 따라 만족도에 큰 차이가 난다고 하였다. Kathleen⁸⁾은 메뉴의 다양성이 식품의 수용성을 더욱 증가시킨다고 보고하였다. 그러나 아직 서양음식에 대한 기호도나 인식에 대한 전반적인 연구는 미흡하고 서양음식의 일부분인 패스트 푸드에 관한 연구⁹⁾¹⁰⁾나 특정연령층의 서양음식당 이용실태에 대한 연구가 있을 뿐이다.

그러므로 본 연구에서는 변화하는 식생활환경에 적응하고 식품에 대한 만족도를 높이기 위하여 서양음식에 대한 수용도를 파악하고, 서양음식에 대한 주부들의 인식은 어떠한지 서양음식당의 이용형태는 어떠한지 분석하고자 한다. 이는 우리 전통음식의 산업화에 기초자료가 되고 산업체에서는 한국적 서양요리의 개발 보급을 위한 지침서가 되며, 가정에서는 전통식과 서양음식의 조화를 이룬 식단작성으로 식생활의 다양화를 위한 기초자료가 될 것이다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사기간 및 대상

예비 조사는 1995년 12월 10일에서 15일까지 실시하였으며, 본 조사는 1996년 3월 10일에서 3월 25일에 걸쳐 실시하였다.

조사 대상은 서양음식에 대한 수용도 조사를 위해서는 대구시내에 거주하는 전 연령층의 남, 녀을 대상으로 하였으며, 총 600부가 배부되었으나 530부를 분석자료로 사용하였다.

서양음식에 대한 인식 및 이용실태의 조사는 대구시내에 거주하는 주부를 대상으로 총 250부를 배부하였고 156부를 분석자료로 사용하였다.

2. 조사도구의 작성

본 연구의 설문지는 전연령층을 대상으로한 서양음식에 대한 수용도와 주부를 대상으로한 서양음식에 대한 인식 및 이용실태로 구성하였다.

(1) 서양음식에 대한 수용도

예비조사를 통해 파악된 자주 먹는 서양음식 19가지 ① 돈까스, ② 카레라이스, ③ 샌드위치류, ④ 스파게티류, ⑤ 피자, ⑥ 햄버그, ⑦ 닭튀김, ⑧ 감자튀김, ⑨ 비프스테이크, ⑩ 햄버그스테이크, ⑪ 오무라이스, ⑫ 스프류, ⑬ 하이라이스, ⑭ 샐러드, ⑮ 아이스크림, ⑯ 커피, ⑰ 감자크로켓, ⑱ 콘플레이크, ⑲ 오믈렛 등에 대해 Likert의 5점 척도법 및 먹어본 적이 없다고 수용정도를 구하였다.

(2) 서양음식에 대한 인식 및 이용 실태

1) 서양음식에 대한 인식

주부들의 서양음식에 대한 인식 정도를 파악하기 위하여 서양음식에 대한 여러가지 인식에 대해 선행

표 1. 서양음식에 관한 인식유형

문항번호	문항내용	요인 적재치	Mean	요인의 해석	Cronbach's α value
17	서비스가 좋다	.8216	3.14	요인1 양식의 식사로서의 이점	0.8424
15	위생적이다	.7882	3.01		
14	살이 찌는 음식이다	.7816	3.42		
18	간편하다	.7691	3.00		
16	가격의 폭이 다양하다	.7531	3.15		
19	시간에 구애 받지않는다	.7513	2.94		
20	분위기가 좋다	.7368	3.29		
13	양이 많다	.5956	2.47		
4	본래의 맛을 내기 힘들다	.8154	3.53	요인2 식사로서의 단점	0.8032
5	향신료를 잘 모른다	.7712	3.57		
3	일이 많다	.7218	3.01		
11	고급스럽다	.8124	2.90	요인3 영양가치	0.7841
9	건강에 좋다	.7053	2.83		
8	영양가가 많다	.6878	3.24		
1	자주 먹는다	.6900	2.28	요인4 조리의 편리성	0.6321
12	향신야채(치커리, 크레송 등)를 잘 사용한다.	.6574	2.13		
10	경제적인 음식이다	.6564	2.51		
2	만들기 쉽다	.4937	2.46		

연구를 참고로 연구자가 직접 작성하였다.

설문지에 대한 응답방법은 Likert의 5점 척도로 하였으며, 자료의 분석은 '정말 그렇다'의 경우에는 5점 '전혀 그렇지않다'에는 1점으로 계산하여 행하였다. 주부의 서양음식에 대한 여러가지 인식을 몇 가지 유형으로 요약하기 위하여 요인분석 및 신뢰도 검증을 행하였다.

그 결과 eigen value가 1.0 이상인 4 요인이 추출되었으며, 각 요인에 대한 요인적재치 및 요인의 해석은 표 1에 나타나 있다. 또한 문항간의 동질성 정도를 파악하기 위하여 신뢰도분석을 행하였으며, 표 1에 나타난 바와 같이 Cronbach's α 값이 0.6 이상으로 타당성이 인정되었다.

2) 서양음식의 이용실태

서양음식의 이용실태를 조사하기 위하여 서양음식을 먹는장소, 서양음식점의 이용정도 등을 조사하였다.

3. 자료분석 및 처리방법

자료의 분석은 빈도분포, 백분율을 구하였으며, 서양음식의 수용도유형 및 인식유형을 파악하기 위하여 요인분석을, 환경변인별 각 유형의 특성을 알아보기 위하여 ANOVA를 행하였다. 또한 환경변인별 서양음식의 이용실태를 파악하기 위하여 χ^2 -test를 행하였다. 자료의 처리는 SPSS PC*program을 이용하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

본 조사에 응답한 대상자의 일반적인 사항은 표 2와 같다. 조사대상자는 설문지의 내용에 따라 두부분으로 나누었으며, 전 연령층을 대상으로 한 서양음식에 대한 수용도의 분석을 위한 대상자의 특성은 남자가 48.8%였으며, 연령은 10세미만 9.4%, 10대 17.8%, 20대 22.5%, 30대 17.1%, 40대 17.6%, 50대이상 15.6%였다. 교육수준은 전문대졸이상 41.8%로 가장 많았으며, 월평균소득은 150만원이상 200만원 미만이 27.8%로 가장 많았다. 서양음식의 소비형태를 조사한 대상자의 특성은 30대가 38.5%로 가장 많았고, 학력은 전문대졸이상 49.4%였으며, 월평균 소득은 150만원이상 200만원미만이 25.6%로 가장 많았다.

2. 서양음식에 대한 수용도

(1) 19가지 품목에 대한 기호도

식품에 대한 수용도란 특정 식품에 대해 반응하는 느낌으로 식품 자체가 가진 맛, 냄새, 모양, 촉감과 그

표 2. 조사대상자의 일반적인 사항

구분 변인	전체(양식의 수용도)		주 부 N(%)
	남	여	
성별	257(48.8)	273(51.2)	
연령 (세)	~10미만	50(9.4)	
	10대	94(17.8)	
	20대	119(22.5)	31(19.8)
	30대	91(17.1)	60(38.5)
	40대	93(17.6)	50(32.10)
학력	50대~	83(15.6)	15(9.6)
	국졸이하	55(10.3)	5(3.2)
	중졸	75(14.1)	17(10.9)
	고졸	177(33.2)	57(36.5)
월 평균 소득 (만원)	전문대졸이상	223(41.8)	77(49.4)
	~100미만	75(14.1)	13(8.3)
	100이상~150미만	123(23.3)	39(25.0)
	150이상~200미만	147(27.8)	40(25.6)
	200이상~250미만	85(16.1)	36(23.1)
250이상	100(18.8)	28(17.9)	
계	530(100)	156(100)	

것을 섭취하는 개개인의 심리생태와 가치구조에 의해 결정되며 이에 대한 조사는 식단작성시의 기초자료가 되고 있으며 이는 남, 녀 및 연령에 따라 차이가 있으며 사회환경의 변화에 따라서 점차 변화된다.

예비조사에서 조사된 많이 먹는 서양음식 19가지에 대한 수용도를 표 3에 나타내었다. 먹어본 적이 없는데 대한 응답자 수와 기호도 점수를 나타내었다. 각각의 음식에 대해 매우 좋아한다 5점, 매우 싫어한다 1점으로 환산한 평균 점수이다. 19가지 음식 중에서 가장 좋아하는 음식은 아이스크림으로 3.74였으며 그 다음이 닭튀김 3.56, 감자튀김 3.53, 커피 3.41, 샐러드 3.36의 순으로 나타나 이들 음식에 대한 기호도가 다른 음식에 비해 상대적으로 높음을 알 수 있었다.

그러므로 가정에서도 아이스크림, 닭튀김, 감자튀김, 샐러드는 쉽게 만들 수 있는 조리법의 개발이 필요하며 산업체에서도 특히 이러한 음식에 대한 다양한 메뉴의 개발이 필요할 것이다. 즉 아이스크림, 닭튀김, 감자튀김은 가정에서 쉽게 만들 수 있으나 만드는 방법을 모르는 경우가 많으므로 이에 대한 조리법의 홍보가 필요하며, 샐러드의 경우에는 다양한 재료의 사용 및 소스의 개발이 필요할 것이다. 즉 가정에서 쉽게 사용하는 재료인 난류(계란, 메추리알), 채소류(상치, 배추, 풋고추, 산나물), 육류(육가공품, 수육), 견과류(잣, 땅콩, 호두), 생선류(훈제연어, 오징어) 등을 샐러드 재료로 사용할 수 있을 것이며, 소스의 경우에

표 3. 서양음식의 기호도

순 위	음 식 명	평 균 값	먹어본 적이 없다(N)	순 위	음 식 명	평 균 값	먹어본 적이 없다(N)
1	아이스크림	3.74	2	11	햄버그 스테이크	3.11	60
2	닭튀김	3.56	11	12	감자 크로켓	3.06	56
3	감자튀김	3.53	9	13	카레라이스	3.04	16
4	커피	3.41	14	14	오므라이스	3.00	44
5	샐러드	3.36	37	15	비프 스테이크	2.89	92
6	피자	3.34	17	16	스파게티	2.64	63
7	스프	3.32	15	17	콘 프레이크	2.61	89
8	돈가스	3.28	4	18	하이라이스	2.41	101
9	햄버그	3.26	4	19	오믈렛	2.28	126
10	샌드위치	3.20	18				

도 마요네즈, 케찹 이외에도 우리 입맛에 맞는 간장, 참기름, 초고추장 등을 사용할 수 있을 것이다.

반면 먹어본 적이 없는데 응답한 사람은 오믈렛이 126명으로 가장 많았으며 그 다음으로 하이라이스, 비프스테이크 순이었다. 대체적으로 먹어본 적이 없는 음식에 대한 기호도가 상대적으로 낮게 나타나고 있음을 알 수 있어, 식품에 대한 경험이 기호도와 밀접한 관계가 있음을 알 수 있었다.

19가지 서양음식중에서 기호도가 높은 5가지 음식에 대해 연령별, 성별, 기호도의 차이를 표 4에 나타내었다. 닭튀김을 제외한 아이스크림, 감자튀김, 커피, 샐러드의 음식에서 성별, 연령별로 기호도에 차이가 나타남을 알 수 있었다. 대부분의 음식에서 남자보다는 여자가 기호도가 더 높게 나타났다. 연령별로는

30대의 점수가 비교적 높게 나타났다. 음식별로 보면 아이스크림은 성별(p < .05), 연령별(p < .001)로 유의차가 있었다. 남자보다는 여자가, 30대에 기호도가 높게 나타났다. 닭튀김은 유의차가 나타나지 않아 남녀, 연령에 관계없이 좋아하는 음식임을 알 수 있었다. 감자튀김은 성별(p < .01), 연령별(p < .001)로 유의차가 있었다. 남자보다는 여자가, 30대의 연령층에서 가장 기호도가 높았다. 커피는 성별(p < .05), 연령별(p < .001)로 유의차가 나타났다. 남자보다 여자가, 30대 연령층이 가장 높았다. 샐러드는 성별(p < .001) 연령별(p < .001)로 유의차가 있었다. 남자보다는 여자가, 연령이 적을수록 수용도가 높게 나타났다. 이는 청소년을 대상으로 한 문⁹⁾의 연구에서도 김치와 서양음식 샐러드를 비교하였을 때 김치는 섭취 빈도 측면에서 샐러드

표 4. 기호도가 높은 5가지 음식에 대한 기호도

변인	구분	아이스 크림		닭 튀김		감자 튀김		커피		샐러드	
		Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값
성별	남	3.66	3.61*	3.58	0.12 ^{ns}	3.39	8.93**	3.30	3.33*	3.06	26.88***
	여	3.83		3.54		3.66		3.51		3.64	
연령	~10대	4.56	10.33***	3.32	1.81 ^{ns}	3.34	4.52***	2.54	10.33***	1.44	30.31***
	10대	4.23		3.83		3.85		3.03		3.42	
	20대	3.71		3.51		3.63		3.41		3.67	
	30대	3.62		3.51		3.56		3.92		3.73	
	40대	3.45		3.47		3.48		3.59		3.48	
50대~	3.23	3.60	3.16	3.64	3.46						
학력	국졸이하	4.50	16.48***	3.45	4.38***	3.24	3.84**	2.73	6.47***	1.58	55.42***
	중졸	3.91		3.89		3.64		3.29		3.05	
	고졸	3.75		3.65		3.69		3.49		3.63	
	전문대졸이상	3.50		3.40		3.43		3.56		3.68	
월평균 소득 (만원)	~100미만	4.15	5.26***	3.09	4.58***	3.31	2.06 ^{ns}	2.97	2.97*	2.22	17.31***
	100~150미만	3.83		3.69		3.73		3.36		3.37	
	150~200미만	3.60		3.62		3.51		3.49		3.41	
	200~250미만	3.77		3.74		3.56		3.53		3.71	
250이상	3.53	3.50	3.45	3.60	3.75						

*p < .05, **p < .01, ***p < .001, ns: not significant.

보다 자주 먹지만 관능적 측면(맛, 색, 모양, 냄새)과 영양가 측면에서 낮게 평가되는 결과와 같았다. 특히 10대 이하나 10대의 기호도 점수가 높게 나타난 것을 볼 때 미래의 식생활에서는 샐러드가 특히 많이 이용될 것으로 전망할 수 있으며 이들을 위한 다양한 샐러드 메뉴의 개발이 필요하다고 생각되며, 가정에서도 쉽게 만들 수 있는 조리법 즉 다양한 식재료의 사용 및 우리 입맛에 맞는 소스의 개발이 필요할 것이다.

(2) 환경변인별 서양음식의기호도 차이

19가지 서양음식을 5가지 군으로 나누어 환경변인별 기호도 차이를 분석하였다.

육류에 속하는 서양음식의 환경변인별 기호도 차이를 표 5에 나타내었다. 남녀별로 볼 때 닭튀김, 돈까스는 유의차가 나타나지 않아 남녀별로는 기호도 차가 나타나지 않았다. 반면 비프스테이크($p < .01$), 햄버그스테이크($p < .01$)는 유의차가 나타나 남자보다 여자가 더 좋아하였다. 연령별로는 돈까스($p < .001$)는 10대 이하와 10대가 비프스테이크($p < .001$)와 햄버그스테이크($p < .001$)는 30대와 20대가 다른 연령에 비해 기호도가 높게 나타났으며 닭튀김은 연령에 관계없이 기호도가 높은 음식이었다. 학력별로는 닭튀김($p < .01$)은 중졸 돈까스($p < .001$)는 국졸이하, 중졸 비프스테이크($p < .001$)와 햄버그스테이크($p < .001$)는 전문대졸 이상, 고졸이 다른 계층에 비해 상대적으로 기호도가 높았다. 월 평균소득별로 보면 돈까스($p < .05$)는 100만

원 이하의 계층에서 닭튀김($p < .01$), 비프스테이크($p < .01$), 햄버그스테이크($p < .001$)는 200만원에서 250만원 계층에서 다른 계층에 비해 기호도가 높은 것으로 나타났다.

밥류의 기호도차의 분석결과를 표 6에 나타내었다. 남녀별로 보면 밥류 모두가 남자보다는 여자가 기호도가 높았다. 연령별로는 하이라이스는 20대와 30대, 카레라이스는 10대, 오므라이스는 30대에 다른 연령층에 비해 기호도가 높게 나타났으며 학력별로는 하이라이스는 전문대졸이상, 카레라이스는 중졸, 오므라이스는 고졸의 기호도가 상대적으로 높게 나타났으며 월평균 소득별로는 하이라이스, 카레라이스, 오므라이스 등의 모든 밥류가 200만원에서 250만원미만의 계층에서 다른 계층에 비해 기호도가 높았다.

스넥류의 기호도차의 분석결과를 표 7에 나타내었다. 모든 음식에서 남자보다 여자의 기호도가 높았다. 연령별로는 스파게티는 20대, 샌드위치, 피자, 햄버거, 콘플레이크는 10대, 스프류는 10대 미만의 연령층에서 기호도가 가장 높았다. 다른 서양음식군과는 달리 특히 연령이 적은 계층의 기호도가 높았다. 학력별로는 스파게티, 햄버거는 국졸이하 샌드위치와 콘플레이크는 고졸의 기호도가 상대적으로 높았다.

감자 및 샐러드의 기호도차를 분석한 결과는 표 8과 같다. 다른 음식군과 마찬가지로 남자 보다는 여자의 기호도가 높았다. 연령별로는 감자크로켓과 샐러드는

표 5. 육류의 서양 음식 기호도 차이

변인	구분	닭 튀김		돈까스		비프스테이크		햄버그스테이크	
		Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값
성별	남	3.57		3.21		2.67		2.91	
	여	3.54	0.12 ^{ns}	3.34	2.29 ^{ns}	3.09	9.71 ^{**}	3.30	10.31 ^{**}
연령	~10대	3.32		3.92		1.18		1.62	
	10대	3.83		3.78		2.78		3.32	
	20대	3.52	1.81 ^{ns}	3.38	20.96 ^{***}	3.25	18.51 ^{***}	3.34	16.66 ^{***}
	30대	3.52		3.12		3.43		3.56	
	40대	3.47		2.90		2.75		2.94	
	50대~	3.60		2.79		3.12		3.11	
학력	국졸 이하	3.45		3.69		1.00		1.47	
	중졸	3.89	4.38 ^{**}	3.48	6.84 ^{***}	2.11	55.91 ^{***}	2.68	41.70 ^{***}
	고졸	3.65		3.30		3.12		3.42	
	전문대졸이상	3.40		3.11		3.43		3.42	
월평균 소득 (만원)	~100미만	3.09		3.56		1.64		3.21	
	100~150미만	3.69		3.31		3.07		3.12	
	150~200미만	3.62	4.58 ^{**}	3.25	2.69 [*]	2.95	16.15 ^{***}	3.23	10.40 ^{***}
	200~250미만	3.74		3.28		3.26		3.49	
	250이상	3.50		3.09		3.20		3.24	

* $p < .05$, ** $p < .01$, *** $p < .001$, ns; not significant.

표 6. 밥류의 서양 음식 기호도

변인	구분	하이라이스		카레라이스		오브라이스	
		Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값
성별	남	2.26	5.45*	2.85	10.89***	2.81	11.15***
	여	2.54		3.20		3.17	
연령	~10대	1.20	15.62***	1.96	19.33***	2.12	3.20***
	10대	2.09		3.58		3.11	
	20대	2.94		3.25		3.26	
	30대	2.82		3.24		3.36	
	40대	2.29		3.13		2.86	
	50대~	2.43		2.45		2.80	
학력	국졸이하	1.15	34.46***	2.02	15.77***	2.22	13.76***
	중졸	1.77		3.27		2.61	
	고졸	2.46		3.11		3.19	
	전문대졸이상	2.88		3.16		3.18	
월평균 소득 (만원)	~100미만	1.67	9.81***	2.32	8.89***	2.43	6.35***
	100~150미만	2.52		3.23		2.98	
	150~200미만	2.56		3.06		2.99	
	200~250미만	2.86		3.34		3.27	
	250이상	2.69	3.06	3.25			

*p < .05 ***p < .001, ns; not significant.

표 7. 스낵류의 서양 음식 기호도

변인	구분	스파게티		샌드위치		피자		햄버거		스프		콘플레이크	
		Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값
성별	남	2.40	15.69***	3.02	15.45***	3.03	31.84***	3.27	0.11 ^{ns}	3.22	4.06*	2.42	7.58**
	여	2.86		3.38		3.63		3.24		3.41		2.78	
연령	~10대	3.16	6.19***	2.88	8.45***	3.78	18.95***	3.52	9.93***	3.68	3.67**	2.14	7.41***
	10대	2.75		3.57		4.03		3.78		3.45		3.21	
	20대	2.86		3.36		3.46		3.35		3.36		2.77	
	30대	2.71		3.38		3.41		3.01		3.42		2.79	
	40대	2.40		3.02		2.87		2.95		3.15		2.27	
	50대~	2.04		2.74		2.54		2.99		2.96		2.19	
학력	국졸 이하	2.98	4.64**	2.87	3.97**	3.56	1.51 ^{ns}	3.53	3.14**	3.49	2.04 ^{ns}	2.20	4.70**
	중졸	2.14		3.05		3.24		3.51		3.05		2.44	
	고졸	2.63		3.38		3.44		3.26		3.33		2.81	
	전문대졸이상	2.70		3.19		3.24		3.11		3.37		2.65	
월평균 소득 (만원)	~100미만	2.95	1.65 ^{ns}	2.95	1.56 ^{ns}	3.52	0.83 ^{ns}	3.20	0.41 ^{ns}	3.43	1.93 ^{ns}	2.29	2.01 ^{ns}
	100~150미만	2.58		3.30		3.26		3.23		3.29		2.52	
	150~200미만	2.47		3.17		3.29		3.28		3.13		2.57	
	200~250미만	2.69		3.30		3.45		3.37		3.38		2.84	
	250이상	2.68	3.25	3.26	3.20	3.49	2.82						

*p < .05, **p < .01, ***p < .001, ns; not significant.

30대의 기호도가 가장 높았으며 학력별로는 감자크로켓은 국졸이하, 감자튀김, 샐러드는 고졸이상의 계층에서 기호도가 높았다. 월평균 소득별로는 감자크로켓은 200에서 250만원미만의 계층에서 감자튀김은 100에서 150만원미만의 계층에서 샐러드는 소득이 높을수록 기호도가 높은 것으로 나타났다.

기호식품류의 기호도차를 표 9에 나타내었다. 커피는 30대, 아이스크림은 연령이 적을수록 기호도가 높았다. 학력별로 볼 때 커피는 학력이 높을수록 기호도가 높은 반면 아이스크림은 학력이 낮을수록 기호도가 높았다. 월평균 소득별로는 커피는 소득이 높을수록 아이스크림은 소득이 낮을수록 기호도가 높았다.

표 8. 감자류 및 샐러드의 서양 음식 기호도

변인	구분	감자 크로켓		감자 튀김		샐러드	
		Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값
성별	남	2.77	22.22***	3.39	8.93**	3.06	26.88***
	여	3.35		3.66		3.64	
연령	~10대	1.98	8.16***	3.34	4.52***	1.48	30.31***
	10대	3.02		3.85		3.42	
	20대	3.22		3.64		3.67	
	30대	3.44		3.56		3.78	
	40대	3.15		3.48		3.48	
	50대~	3.05		3.16		3.46	
학력	국졸이하	2.12	12.38***	3.24	3.84**	1.58	55.42***
	중졸	1.67		3.64		3.05	
	고졸	1.22		3.69		3.63	
	전문대졸이상	1.02		3.43		3.68	
월평균 소득 (만원)	~100미만	2.29	7.51***	3.31	2.06 ^{ns}	2.33	17.31***
	100~150미만	3.21		3.73		3.37	
	150~200미만	3.07		3.51		3.41	
	200~250미만	3.34		3.56		3.71	
	250이상	3.19	3.43	3.75			

p < .01, *p < .001, ns; not significant.

표 9. 기호식품류의 기호도 차이

변인	구분	커피		아이스크림	
		Mean	F값	Mean	F값
성별	남	3.30	3.33 ^{ns}	3.66	3.61 ^{ns}
	여	3.51		3.83	
연령	~10대	2.54	10.33**	4.56	20.42***
	10대	3.03		4.23	
	20대	3.41		3.71	
	30대	3.92		3.62	
	40대	3.59		3.45	
	50대~	3.64		3.23	
학력	국졸이하	2.73	6.47***	4.50	16.48***
	중졸	3.29		3.91	
	고졸	3.49		3.75	
	전문대졸이상	3.56		3.50	
월평균 소득 (만원)	~100미만	2.97	2.97*	4.15	5.26***
	100~150미만	3.36		3.83	
	150~200미만	3.49		3.60	
	200~250미만	3.53		3.77	
	250이상	3.60	3.53		

*p < .05, **p < .01, ***p < .001, ns; not significant.

이상에서 볼 때 서양음식의 기호도는 30대이하의 계층에서 높게 나타났으며 특히 스낵류와 아이스크림류는 연령이 낮은 계층에서 좋아함을 알 수 있었으므로 서양음식점에서는 이에 대한 고려를 하여야 할 것이며 가정에서의 식단작성시에도 이러한 연령층에 대

한 고려를 하여야 할 것이다.

3. 서양음식의 이용 형태

(1) 서양음식에 대한 인식

주부들의 서양음식에 대한 인식유형의 환경변인별 차이를 표 10에 나타내었다.

연령별로는 요인 1(p < .001), 요인 4(p < .05)에서 유의차가 있었다. 요인 1의 서양음식의 식사로서의 이점에 대해서는 연령이 높을수록 높은 점수를 나타낸 반면, 조리의 편리성에 대한 인자에는 50대 이상의 연령층에서 점수가 가장 낮았다. 즉 연령이 많아질수록 서양음식에 대해 긍정적인 견해를 가지고 있는 반면 조리하기에는 어렵다고 생각하고 있었다. 학력별로는 서양음식의 식사로서의 이점(p < .001), 영양가치(p < .001), 조리의 편리성(p < .001)에서 유의차가 있었다. 학력이 높을수록 서양음식에 대해 긍정적인 견해를 가지고 있었으며 월평균 소득별로는 서양음식의 식사로서의 이점(p < .001), 영양가치(p < .001), 조리의 편리성(p < .005)에서 유의차가 있었다. 소득이 높을수록 서양음식에 대해 긍정적인 견해를 가지고 있었으며 조리의 편리성에 대해 높은 점수를 보였다.

(2) 서양음식의 이용실태

가족이 서양음식을 먹는 경우 식당에서가 54.5%였으며 집에서 만들어 먹는 경우는 21.8%였다(표 11). 집에서 만들어 먹는 경우에는 연령별로는 30대가 64.7%

표 10. 서양음식의 인식 요인

변인	구분	요인 1		요인 2		요인 3		요인 4	
		Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값	Mean	F값
연령	20대	2.45		3.70		3.08		2.38	
	30대	2.31	5.81***	3.22	1.37 ^{ns}	3.02	0.58 ^{ns}	2.23	2.37*
	40대	2.99		3.20		2.87		2.46	
	50대이상	3.30		3.27		3.24		2.02	
국졸	2.45	3.24		1.93		1.00			
학력	중졸	2.32	5.81***	2.92	1.51 ^{ns}	2.31	9.70***	1.89	9.48***
	고졸	2.99		3.31		2.94		2.43	
	전문대졸이상	3.31		3.42		3.27		2.46	
	~100미만	2.13		2.88		2.08		1.79	
월평균 수입 (만원)	100~150미만	2.99		3.43		2.97		2.28	
	150~200미만	3.21	3.52***	3.40	1.14 ^{ns}	3.03	4.11***	2.36	2.51*
	200~250미만	3.08		3.28		3.14		2.50	
	250이상	3.24		3.21		3.21		2.46	

*p < .05, ***p < .001, ns; not significant.

요인1: 서양음식의 식사로서의 이점, 요인2: 서양음식의 식사로서의 단점, 요인3: 영양가치, 요인4: 조리의 편리성.

표 11. 서양음식의 이용 장소

변인	구분	집에서 만들어 먹는다	식당에서	거의 먹지않는다	계	
연령	20대	8(23.5)	18(21.2)	5(13.5)	31(20.7)	$\chi^2=46.74$ p < 0.05
	30대	22(64.7)	34(40.0)	4(10.8)	60(40.0)	
	40대	2(5.9)	30(35.3)	18(48.6)	50(32.1)	
	50대이상	2(5.9)	3(3.5)	10(27.0)	15(10.0)	
학력	국졸	0(0.0)	1(1.2)	4(10.8)	5(3.3)	$\chi^2=39.4$ p < 0.05
	중졸	2(5.9)	4(4.7)	11(29.7)	17(11.3)	
	고졸	15(44.1)	25(29.4)	17(45.9)	57(38.0)	
	전문대졸	17(50.0)	55(64.7)	5(13.5)	77(51.3)	
월평균 소득 (만원)	~100미만	2(5.9)	5(5.9)	6(16.2)	13(8.7)	$\chi^2=33.63$ p < 0.001
	100~150미만	5(14.7)	19(22.4)	15(40.5)	39(26.0)	
	150~200미만	7(20.6)	19(22.4)	14(37.8)	40(26.7)	
	200~250미만	8(23.5)	23(27.1)	5(13.5)	36(24.0)	
250이상	12(35.5)	18(21.2)	3(8.1)	28(18.7)		
계		34(21.8)	85(54.5)	37(23.7)	156(100)	

로 가장 많았으며, 학력별로는 전문대졸 이상이 50.0%, 월평균소득별로는 250만원이상의 가정에서 가장 높게 나타나 30대 주부가 학력과 월평균소득이 높을수록 집에서 만들어 먹는 경우가 높았다. 식당을 이용하는 경우에는 30대와 40대가 비교적 높았으며 전문대졸 이상, 200~250만원 소득수준에서 가장 높았다. 그러므로 주로 서양음식을 식당이나 가정에서 먹는 계층은 30대, 월평균소득수준, 학력이 높을수록 높았다.

가족이 이용하는 서양음식점은 family restaurant이 54.5%, fast food점이 23.7%, hotel restaurant은 6.4%로 가족외식시 서양음식을 먹는 경우에는 주로 family

표 12. 서양음식점의 이용 형태

식 당	빈도(N)	비율(%)
fast food	37	23.7
family restaurant	85	54.5
hotel restaurant	10	6.4
기타	24	15.4
계	156	100.0

restaurant을 이용하는 것으로 나타났다(표 12).

서양음식점 이용정도(표 13)는 거의 가지 않는다 49.4%, 한달에 한번이 30.8%로 아직까지는 이용률이

표 13. 서양음식점 이용 정도

변 인	빈도(N)	비율(%)
거의 가지 않는다	70	49.4
한달에 한번	48	30.8
한달에 2~3번	35	17.9
일주일에 한번	3	1.9
일주일에 2번이상	0	0.0
계	156	100.0

적은 것을 알 수 있다. 모¹²⁾ 남¹³⁾의 연구에서도 외식시 선호 외식업체가 각각 한식이 69.5%, 60.9%이나 서양 음식은 0.6%, 0.4%에 불과한 것으로 나타났다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 대구지역 거주자의 서양음식에 대한 수용도와 주부들의 서양음식에 대한 인식, 이용실태에 관해 설문조사를 실시·분석하여 식생활의 다양화에 기여하고자 하였으며, 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 예비조사를 통해 얻은 기호도가 높은 19가지 식품, 즉 아이스크림, 닭튀김, 감자튀김, 커피, 샐러드, 피자, 스프, 돈까스, 햄버그, 샌드위치, 햄버그스테이크, 감자크로켓, 카레라이스, 오므라이스, 비프스테이크, 스파게티, 콘플레이크, 하이라이스, 오믈렛 중에서 기호도가 가장 높은 음식은 아이스크림이었으며, 다음이 닭튀김, 감자튀김, 커피, 샐러드의 순이었다. 19가지 서양음식을 5가지군으로 나누어 환경변인별 기호도차를 분석한 결과 모든 서양음식에서 남자보다 여자의 기호도가 높았으며 육류에 속하는 서양음식 중 돈까스는 소득이 낮을수록 닭튀김, 비프스테이크, 햄버그스테이크는 소득이 높을수록 기호도가 높았다. 밥류중에서는 오므라이스와 하이라이스는 소득이 높을수록 기호도가 높았으며 20대와 30대의 기호도가 높았다. 스낵류는 20대이하의 연령이 낮을수록 기호도가 높았다. 감자류 및 샐러드중에서는 감자크로켓 및 샐러드는 소득이 높을수록 기호도가 높았다. 기호 식품류는 커피는 소득이 높을수록 아이스크림은 소득이 낮을수록 기호도가 높았다. 이상에서 볼 때 거의 모든 서양음식에서 30대이하의 연령층에서 기호도가 높게 나타났으며 월평균 소득이 높을수록 기호도가 높은 음식은 비프스테이크, 하이라이스, 오므라이스, 샐러드, 커피로 나타났다. 그러므로 서양음식점에서는 30대를 위한 menu의 개발이 필요할 것이며, 앞으로 소득이 향상되면 이러한 음식에 대한 선호도가 높아질 것으로 기대할 수 있을 것이다.

2. 주부의 서양음식에 대한 인식을 유형화한 결과 서양음식의 식사로서의 이점, 식사로서의 단점, 영양 가치, 조리의 편리성 등 4가지 인자로 요약되었다. 즉 주부들은 서양음식이 식사로서 긍정적인 평가를 가지는가에 대한 항목(요인 1)에서는 나이가 많을수록, 학력이 높을수록, 소득수준이 높아질수록 높은 인식점수를 나타낸 반면 서양음식이 식사로서 단점을 나타내는 항목(요인 2)은 환경변인별 유의차가 나타나지 않았으며 영양가치(요인 3)를 나타내는 항목에서는 학력과 소득이 높을수록 인식점수가 높았다. 조리의 편리성에 관한 항목(요인 4)에서는 연령이 적어질수록 학력과 소득이 높아질수록 인식점수가 높았다. 그러므로 서양음식에 대한 긍정적인 인식점수는 나이가 많을수록 학력이 높을수록 소득이 높을수록 높게 나타났지만, 조리의 편리성에 대해서는 연령이 적어질수록 학력과 소득수준이 높아질수록 높게 나타나 앞으로 소득 수준이 향상됨에 따라 서양음식에 대한 요구가 늘어날 것으로 전망할 수 있을 것이다.

서양음식점의 이용실태를 조사한 결과 서양음식 집에서 만들어 먹는다는 21.8%, 식당에서 54.5%, 거의 먹지 않는다 23.7%로 아직까지 식당에서의 이용률이 높았다. 식당 이용장소는 family restaurant 54.5%, fast food점 23.7%, hotel restaurant 6.4%였다.

서양음식점의 이용 정도는 한달에 한번이 30.8%, 한달에 2~3번이 17.9%였으며 집에서 만들어 먹는 경우가 21.8%로 아직 낮게 나타났으므로 가정에서 쉽게 만들 수 있는 방법에 대한 교육자료가 필요할 것으로 생각된다.

참고문헌

1. 이명희: 우리나라 식생활형태의 변화추이. 배재대학 논문집, 7: (1986).
2. 모수미: 외식산업의 발달이 국민영양 및 식생활에 미치는 영향. 한국영양학회지, 19: 120 (1986).
3. 신애숙, 김경자: 부산지역 대학생들의 대학가 음식문화 실태조사 연구. 동아시아 식생활학 회지, 5(3): 339 (1995).
4. 김미향, 나영선, 오 찬: 서양조리 실무개론. 백산출판사 (1997).
5. 통계청: '95 도소매업 통계조사보고서.
6. Feter, J.N., P.F. Solt, S. Mickinney: Typology of food preferences identified by nutrition food sort Dietet, A., 85(8): (1985).
7. Young, C.M., and Lafortune, T.D.: Effect of food preference on Nutririum Intahe, J.A., Dietet, A., 33(98): (1957).

8. Kathleen, R.S.: Weight control and School Food Service, *School Food Service Res. Res.*, **3**(1): (1979).
9. 문수재, 이영미: 청소년의 식품에 대한 가치 구조의 분석 연구. *한국식문화학회지*, **1**(2): 142 (1986).
10. 김경애, 조수향: 패스트푸드점을 이용하는 광주지역 중·고등학생의 외식에 관한 조사. **4**(2): 27 (1994).
11. 손경희, 문수재: 도시주부의 식품소비구조 변화와 미래의 식생활 향상을 위한 연구. *대한가정학회지*, **26**(4): 53 (1988).
12. 모수미, 전미정, 박수경, 이수경: 패스트푸드의 외식 행동에 관한 2차 실태조사, *한국식문화학회지*, **4**:83 (1989).
13. 남궁석: 서울지역 거주자의 외식행동에 관한 연구. *동아시아 식생활학회*, **5**(1): 75 (1995).
-
- (1997년 7월 7일 접수)