

산업체 급식에 대한 근로자들의 기호도 조사 연구

조 희 숙

목포대학교 생활과학대학 식품영양학과

A Study on Food Preference of Workers for Meal Served by Industry Foodservice

Hee-Sook Cho

Department of Food and Nutrition, Mokpo National University,
Mu-an, Cheonnam 534-729, Korea

Abstract

This study was performed to investigate the information on food preference of workers for meal served by industry foodservice. The subjects were composed of 212 office workers and 220 laborers. The results were obtained as follows : 50.7% of the subjects were 30~39 years old ; 72.0% of them had high school education ; the type of favored food was Korean style cooked rice ; food taste was the most important point in food selection. Preference for main foods : Cooked rice was preferred the most by the subjects. Both office workers and laborers liked Kalkooksoo and vegetable bread and cooked rice covered with beef was preferred by office workers and cooked rice covered with raw fish pieces was preferred by laborers. Also they disliked Hash rice, Curry rice and rice-cake soup in the pattern. Preference for side-dish : The Acceptances for side-dishes were high in soybean paste soup (office workers : 37.5%, laborers : 31.5%), hot chowder of corvina (26.1%, 25.7%), kimchi stew (30.5%, 28.8%), beef broiled in soy (32.5%, 30.5%), baked fish (32.5%, 31.9%), pachon (20.7%, 25.9%), a meat inside a razor clam (25.1%, 29.2%) and Chinese cabbage kimchi (44.5%, 46.3%), in that order by both of them. But in office workers, seasoned bean sprouts and steamed beef-rib were shown to have high preference and in laborers seasoned spinach and steamed pork-rib were high. Preference of snacks : The preferences for snacks were high in milk (office workers : 50.3%, laborers : 48.5%), Songpean (28.9%, 30.1%), coffee (30.8%, 32.5%), Sikhye (18.8%, 17.5%), in that order by two groups.

Key words : industry foodservice, food preference, office worker, physical worker.

서 론

최근 급속한 산업의 발달과 생활수준의 향상으로 사회생활의 구조가 다양화, 조직화 됨에 따라 식생활 양식에 많은 변화를 가져오게 되었다. 사람들은 더욱 더 건강과 영양에 많은 관심을 가지게 되었으며, 이러한 관심은 개인의 영양상태는 물론 국민의 체위나 체력의 향상뿐만 아니라 질병을 예방하고 궁극적으로는 생명을 연장시킬 수 있다는 점에서 중요시 된다. 국가와 사회를 위한 발전은 기업행정과 운영의 관리,

그 곳에 근무하는 근로자의 존중 및 이들에 대한 건강 관리를 철저히 함으로써 인적 자원의 손실없는 경영의 합리화가 이루어져야 달성될 수 있다¹⁾.

산업체의 집단급식은 직장 내에서 집단으로 식사를 공급하는 종업원에 대한 후생복지시설로서 작업능률을 높이고 종업원의 노동이동을 방지, 정착화를 기하여 고용의 안정을 이룩하는 중요한 인자로 대두되고 있다²⁾. 산업경제에 크게 이바지하고 있는 근로자에게 알맞은 영양소 공급은 직접적으로는 개인의 체력관리에 크게 영향을 미치고 간접적으로는 작업심리나 생

산성에도 직지 않은 영향을 미친다^{5,6)}. 영양적이며 좋은 식사를 제공하기 위해서는 급식 대상자의 영양 양량을 알아야 하며, 식품 기호 상태를 잘 파악하는 것이 중요한 일이다^{5,6)}. 영양적으로 잘 짜여진 식단이 라 할지라도 기호에 맞지 않아 그 음식이 모두 섭취되지 않는다면 필요한 영양이 섭취되지 못한 결과를 가져오게 된다. 식품 기호에 영향을 주는 요인으로는 문화, 사회, 경제, 교육 정도, 종교, 식습관, 연령, 직업, 가족구성, 사회 경제적 수준, 영양상태, 주기형태, 식품에 대한 정보 등으로 이들 요인에 의해서 결정된다⁷⁾. 또한 식품에 대한 기호도는 조리방법에 따라 많은 차이가 있으며, 같은 식품의 경우 여건이 허용되면 기호도가 높은 방법으로 조리하는 것이 단체급식처에서 산식량을 줄일 수 있는 방법이다⁸⁾.

한국인을 대상으로 섭식 태도의 기호도에 관한 조사는 1980년 경에 행하여졌으며⁸⁾, 단체급식처에서 급식 대상자에 관한 기호도 조사 및 식사에 대한 만족도 조사가 산발적으로 행하여져 보고되었다^{9,10)}. 또한 단체급식의 실태, 근로자들의 영양 섭취 실태 조사^{10, 11)}, 근로자의 보건 향상과 생산성 향상을 위한 급식 및 산업체 근로자의 식습관과 영양상태에 관한 연구¹²⁾ 등이 보고되고 있다. 그러나 산업체 급식소에서 실제 제공되고 있는 식단을 중심으로 한 기호도 조사는 미비한 실정이다. 따라서 본 연구에서는 목포지역 산업체에 근무하는 남성 근로자를 대상으로 이들에게 제공되고 있는 식단을 중심으로 기호도를 조사함으로써 지역사회 근로자들에게 영양적이며 기호도가 높은 양질의 식사를 제공할 수 있는 영양교육 프로그램 개발에 필요한 기초자료를 제공하고자 한다.

재료 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 1996년 6월초부터 7월초까지 약 한달 간에 걸쳐 목포지역 3개 단체급식소에서 급식을 제공받고 있는 남성 500명을 대상으로 설문지를 사용하여 실시하였다. 회수된 설문지 중 기재가 불충분한 것을 제외한 총 432부를(사무직 212부, 생산직 220부) 본 연구의 자료로 이용하였다.

2. 조사내용 및 방법

본 조사에 사용된 설문지는 연구자에 의해 작성된 설문 문항과 타 연구자의 설문 문항 중에서 발췌하여 연구 목적에 맞도록 재구성한 후 조사에 사용하였다. 설문지는 총 25문항으로 구성되었으며 일반적인 사항

과 급식에 대한 태도, 식생활 행동 및 급식에 대한 기호도를 조사하였다. 일반적 배경에는 조사 대상자의 연령, 교육수준, 건강상태를 조사하였고 급식에 대한 태도는 주식의 양, 부식의 양, 기피하는 식품 및 기피하는 이유를 조사하였다.

식생활 행동조사는 좋아하는 식사형태, 식품 선택 시 고려하는 점, 식생활의 악영향 요인, 식사의 가치관을 조사하였다. 급식에 대한 기호도 조사에는 산업체 급식소에서 실질적으로 제공되는 식단을 중심으로 하여 주식, 부식, 간식으로 나누고 다시 주식은 밥류, 국수류, 만두류 및 빵류, 일품요리류로, 부식은 국류, 탕류, 찌개류 외 7종으로, 간식은 우유, 케이크 및 떡류, 음료류로 분류하였다.

3. 자료처리 및 분석

조사자료는 SPSS /PC+ Program을 이용하여 분석하였다. 통계처리 방법은 각 항목에 대한 빈도, 백분율을 구하였고, 변수간의 유의성 검증은 χ^2 test를 이용하였으며, 생산직과 사무직별로 식품섭취에 대한 기호 차이를 조사하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적인 특성 및 급식에 대한 태도

조사 대상자는 Table 1에 나타난 바와 같이 총 432명으로 사무직 212명(49.1%), 생산직 220명(50.9%)이었고, 나이는 30~39세가 가장 많아 219명

Table 1. General characteristics of subjects
N(%)

Characteristics	Clerical workers (N=212)	Physical workers (N=220)	Total (N=432)
Age(yr)			
20~29	54(25.5)	70(31.8)	124(28.7)
30~39	100(47.2)	119(54.1)	219(50.7)
40~49	40(18.8)	20(9.1)	60(13.9)
50~59	18(8.5)	11(5.0)	29(6.7)
Educational level			
Middle school	3(1.4)	25(11.3)	28(6.5)
High school	130(61.3)	181(82.3)	311(72.0)
College	71(33.5)	12(5.4)	83(19.2)
Graduate school	8(3.8)	2(0.9)	10(2.3)
State of health			
Healthy	70(33.0)	65(29.5)	135(31.3)
Average	110(51.9)	135(61.4)	245(56.7)
Weak	32(15.1)	20(9.1)	52(12.0)

Table 2. Foodservice behavior of subjects

Items	N(%)		
	Clerical workers (N=212)	Physical workers (N=220)	Total (N=432)
Amount of staple food			
Little	12(5.7)	42(19.1)	54(12.5)
Proper	191(90.1)	165(75.0)	356(82.4)
Numerous	9(4.2)	13(5.9)	22(5.1)
Amount of side dish			
Little	32(15.1)	77(35.0)	109(25.2)
Proper	173(81.6)	137(62.3)	310(71.8)
Numerous	7(3.3)	6(2.7)	13(3.0)
Evading food			
Exist	96(45.3)	109(49.5)	205(47.5)
Don't exist	116(54.7)	111(50.5)	227(52.5)
Evading reason			
Habitual	50(24.1)	46(21.0)	96(22.2)
After eating symptoms	26(12.3)	49(22.3)	75(17.3)
Special smell	16(7.5)	9(4.1)	25(5.8)
Religious problem	4(1.9)	5(2.3)	9(2.1)

(50.7%)이었다. 교육수준은 사무직에서는 대부분

고졸 이상(97.0%)이었고, 생산직에서는 고졸이 72.0%로 가장 많았다. 건강상태는 '건강하다', '보통이다', '약한 편이다'로 나누었을 때 조사대상자의 56.7%가 '보통이다'라고 대답했으며 12.0%는 '약한 편이다'라고 대답하였다. 조사대상자의 급식에 대한 태도는 Table 2와 같다.

배식되는 주식의 양은 사무직이 90.1%, 생산직이 75.0%가 알맞다고 하였으며 부식의 양은 사무직은 81.6%, 생산직은 62.3%가 알맞다고 하여 부식량은 생산직이 사무직보다 적은 것으로 나타났다. 식품에 대한 기피현상은 사무직에서는 45.3%, 생산직에서는 49.5%로 대체로 기피하는 식품이 많은 것으로 나타났는데 기피하는 이유로는 습관적으로 기피하는 경우(사무직 52.1%, 생산직 42.2%)가 가장 많았고, 그 다음이 먹은 후에 뒷맛이 좋지 않기 때문(사무직 27.0%, 생산직 45.0%)이며, 그 외 특별한 냄새(사무직 16.7%, 생산직 8.0%) 또는 종교문제(사무직 4.2%, 생산직 4.5%)때문인 것으로 나타났다.

2. 조사대상자의 식생활 행동

조사대상자들의 식생활 태도를 살펴보기 위해 좋아

Table 3. Dietary life behavior of subjects

Items	N(%)			Reference
	Clerical worker (N=212)	Physical worker (N=220)	Total (N=432)	
Favorite meal pattern				
Korean-style food	171(80.7)	185(84.1)	356(82.4)	$\chi^2 = 9.326$ N.S.
Western-style food	7(3.3)	13(5.9)	20(4.6)	
Japanes-style food	18(8.5)	6(2.7)	24(5.6)	
Chinese-style food	11(5.2)	7(3.2)	18(4.2)	
The rest	5(2.3)	9(4.1)	14(3.2)	
Consideration of food choice				
Taste	175(82.5)	182(82.7)	357(82.6)	$\chi^2 = 15.433$ P < 0.008
Nutrition	24(11.3)	29(13.2)	53(12.3)	
Form, Color	3(1.4)	3(1.4)	6(1.4)	
Quantity	6(2.8)	4(1.8)	10(2.3)	
Smell	4(1.9)	2(0.9)	6(1.4)	
Bad influence factor of dietary life				
Going without a meal	59(27.8)	51(23.2)	110(25.5)	$\chi^2 = 23.214$ N. S.
Unbalanced diet	53(25.0)	49(22.3)	102(23.6)	
Drinking	43(20.3)	64(29.1)	107(24.7)	
Smoking	37(17.5)	40(18.1)	77(17.8)	
Undernourishment	20(9.4)	16(7.3)	36(8.3)	
View of value for diet				
Fulfilling hungry	73(34.4)	77(35.0)	150(34.7)	$\chi^2 = 12.254$ N. S.
Intaking nutrients	60(28.3)	46(20.9)	106(24.5)	
Eating light food	44(20.7)	45(20.5)	89(20.6)	
Eating favorite food	35(16.5)	52(23.6)	87(20.1)	

N. S. : not significant at p = 0.05

하는 식사형태, 식품선택시 고려하여야 할 점, 식생활의 악영향 요인, 식사에 대한 가치관 등을 조사하였다. Table 3에서 보는 바와 같이 본 조사대상자의 82.4%가 한식을 좋아한다고 대답하였고, 일식은 5.6%, 양식은 4.6%, 중국식은 4.2%, 기타 3.2%의 순서로 나타났으며 사무직과 생산직 간의 유의적인 차이는 없었다. 식품을 선택할 때 가장 중요하게 생각하는 것은 조사대상자의 82.6%가 맛을 가장 고려한다고 대답하였고, 그 다음으로 12.3%가 영양을 고려하는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 김 등⁷⁾의 한국 근로자를 대상으로 한 연구결과 및 대학생들의 식생활 조사¹³⁻¹⁸⁾에서 음식 선택기준으로 맛을 우선적으로 고려한다는 것과 일치하였다.

식생활개선 범국민운동본부에서는 음식을 섭취하는 것의 궁극적인 목적은 영양에 있으나 먹고 싶다는 동기를 유발시키는 것은 영양이 풍부해서가 아니라 관능적인 면이 더 크게 작용한다고 하였다. 본 연구에서도 많은 근로자들이 영양균형에 대해서 크게 관심을 갖지 않고 맛 위주로 음식을 선택하여 식사를 즐기므로 영양적인 면에서 소홀하다는 것을 알려주고 있어서 올바른 영양교육이 매우 필요하다고 생각된다. 식생활에 악영향을 끼치는 요인으로 사무직에서는 결식(27.8%), 편식(25.0%), 음주(20.3%), 흡연(17.5%), 영양부족(9.4%)의 순으로 나타났고, 생산직에서는 음주(29.1%), 결식(23.2%), 편식(22.3%), 흡연(18.1%), 영양부족(7.3%)으로 나타나서 편식, 음주, 결식이 자신의 식생활에 나쁜 영향을 미친다고 생각하였다. 식생활에 대한 가치관이나 관심도는 식생활 행동이나 식이섭취에 중요한 영향을 주는 것으로 식사에 대한 가치관이 '단순히 공복을 채우는 것'과 '간단히 끝낼 수 있는 것'인 사람은 식행동 점수가 낮은 반면 '영양을 섭취하는 것'과 '좋아하는 것'에 가치를 두고 있는 사람들은 높은 점수를 보이며 특히 '영양을 취하는 것'에 가치를 두는 사람이 식생활 행동 점수가 가장 높았으며 건강이나 영양에 관한 관심도가 높을수록 식생활 행동 점수가 높아 좋은 식습관을 형성하는데 큰 영향을 준다고 보고하였다¹⁹⁾.

본 연구에서는 조사대상자의 식사에 대한 가치관의 34.7%가 '공복을 채우는 것'이라고 대답해서 생리적 욕구 충족에 가치를 둔 비율이 가장 높았으며, 건강향상의 욕구에 가치를 둔 '영양을 섭취하는 것'이 24.5%, 안전에 대한 욕구를 충족시키는 '음식을 간단히 먹는 것'이 20.6%, 사회적 교류 및 즐거움에 가치를 둔 '좋아하는 것을 먹는 것'은 20.1%의 순서로 나타났으며 사무직과 생산직 간에 유의적 차이는 없었다.

3. 주식에 대한 기호도

1) 밥 류

조사 결과 가장 좋아하는 밥의 형태는 사무직에서는 흰밥(60.5%), 보리밥(38.5%), 콩밥(19.5%)의 순이었고, 생산직에서는 흰밥(61.2%), 보리밥(32.5%), 팥밥(21.9%)의 순서로 나타나 흰밥에 대한 선호도가 높은 것으로 나타났는데 이러한 결과는 이 등²⁰⁾, 김 등⁷⁾, 정 등²¹⁾의 결과와 같은 경향이었다.

2) 국수류

국수류의 경우 사무직, 생산직 모두 칼국수(27.8%, 29.6%), 비빔국수(15.3%, 16.2%), 냉면(14.9%, 13.2%)의 순서로 비슷하게 좋아하는 것으로 나타나 김 등⁷⁾의 한국 근로자와 김²²⁾과 정 등²¹⁾의 농촌 주부들이 칼국수를 가장 선호한다고 발표한 결과와 일치하였으며, 싫어하는 국수류는 두 그룹 모두 라면(16.5%, 18.8%)이었다. 이것은 손 등²³⁾의 조사에서 라면이 면류 중에서 가장 낮게 평가된 것과 같은 결과를 보였다.

3) 만두류 및 빵류

좋아하는 만두류는 사무직에서는 찐만두, 만두국이며 생산직에서는 떡만두국, 찐만두의 순서로 나타났다. 빵류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 채소빵(23.7%, 21.7%), 샌드위치(19.5%, 18.6%)의 순으로 좋아하였고, 싫어하는 빵류는 사무직, 생산직 모두 찐빵(19.8%, 18.5%)으로 나타났다. 정²⁴⁾의 대학생을 대상으로 조사한 결과에서도 샌드위치와 사이다빵을 좋아하는 것으로 나타나 본 연구와 비슷하였다.

4) 일품요리류

주식으로써 여러 가지 반찬이 준비되지 않아도 쉽게 한끼의 식사를 할 수 있는 일품요리에 대한 기호도는 Table 4에서 보는 바와 같이 사무직은 30.1%가 쇠고기뭇밥을 가장 좋아했으며, 다음은 비빔밥(18.2%), 회덮밥(15.5%) 순이었고, 생산직에서는 회덮밥(25.5%), 비빔밥(17.5%), 쇠고기뭇밥(15.3%)이었으며 싫어하는 일품요리는 사무직, 생산직 모두 하이라이스(23.4%, 19.8%), 카레라이스(14.2%, 13.9%)로 나타났다. 김 등⁷⁾의 연구와 정 등²¹⁾의 연구에서도 회덮밥, 쇠고기뭇밥 및 비빔밥을 좋아하여 본 연구와 비슷한 경향을 보였다.

Table 4. Preference for one-course dinner type

N(%)

Food	Like		Food	Dislike	
	Clerical	Physical		Clerical	Physical
Rice with boiled beef	30.1	15.3	Hash rice	23.4	19.8
Rice hash	18.2	17.5	Currierice	14.2	13.9
Rice with raw fish	15.5	25.5	Rice-cake soup	10.7	11.5
Gapchai rice	11.6	13.7	Bogemrice	9.5	9.8
Sugebi	9.0	10.5	Omurice	8.4	8.3
Gaptang rice	5.2	2.4	Gapcharice	7.7	7.5
Kim rice	3.2	3.4	Sugebi	6.1	6.3
Kongnamul rice	1.7	2.4	Rice with raw fish	5.9	5.7
Rice-cake soup	1.5	3.1	Gaptang rice	4.8	5.0
Omurice	1.4	3.6	Kongnamul rice	4.4	4.5
Hashrice	0.7	2.4	Rice hash	2.6	3.7
Currierice	0.3	0.4	Kim rice	2.3	4.0

4. 부식에 대한 기호도

1) 국 류

국류의 기호도는 사무직, 생산직 모두 된장국(37.5%, 31.5%)을 가장 좋아하는 것으로 나타났는데 이것은 김 등⁷⁾과 김²¹⁾ 및 정 등²¹⁾의 연구에서도 된장국의 선호도가 가장 높은 것과 일치된 경향을 보였다. 다음으로 좋아하는 국류는 콩나물국(28.3%, 25.5%), 감자국(19.2%, 18.3%)이었다. 싫어하는 국류는 사무직에서는 오탕국(16.4%), 닭고기국(9.8%)의 순이었고, 생산직에서는 북어국(10.9%), 오탕국(8.8%) 순으로 나타났다.

2) 탕 류

탕류의 기호도는 Table 5에 나타난 것처럼 사무직, 생산직 모두 조기매운탕(26.1%, 25.7%), 해물

잡탕(15.7%, 17.8%), 추어탕(9.5%, 8.25%)의 순서로 기호도가 높았다. 싫어하는 탕류는 사무직, 생산직 모두 닭곰탕(20.9%, 19.8%), 우거지 갈비탕(13.8%, 12.1%), 설렁탕(10.7%, 12.4%) 순으로 나타났다. 이²⁵⁾의 서울, 경기, 강원 도시인을 대상으로 한 연구에서는 설렁탕과 곰탕의 선호도가 높았으며, 김 등⁷⁾의 연구에서도 우거지 갈비탕과 갈비탕의 선호도가 높아 본 조사와 다르게 나타났다. 그러나 황 등²⁶⁾의 연구에서는 전남지역에서 좋아하는 탕으로는 조기매운탕, 추어탕으로 나타나 본 조사와 일치하였는데 아마도 이것은 지역적인 특성에 기인하는 것으로 사료된다.

3) 찌개류

찌개류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 김치 찌개(30.5%, 28.8%), 된장찌개(20.3%, 17.5%), 순두부찌개(15.3%, 13.5%)를 좋아하였다. 김 등⁷⁾

Table 5. Preference for soup type

N(%)

Food	Like		Food	Dislike	
	Clerical	Physical		Clerical	Physical
Gogimeuntang	26.1	25.7	Dokgomtang	20.9	19.8
Hemulgaptang	15.7	17.8	Ugaji kalbitang	13.8	12.1
Chuatang	9.5	8.2	Sullungtang	10.7	12.4
Doganitang	8.0	7.3	Kochgetang	10.5	8.5
Korigomtang	7.5	15.7	Kalbitang	9.9	9.2
Kochgetang	7.4	7.7	Chuatang	7.2	7.1
Kalbitang	7.0	6.5	Gogimeuntang	7.0	5.4
Ugaji kalbitang	6.5	6.3	Korigomtang	6.5	4.0
Bosintang	5.7	3.2	Doganitang	5.9	9.4
Sullungtang	4.2	1.2	Bosintang	4.3	5.7
Dakgomtang	2.3	0.5	Hemuljaptang	3.3	6.4

의 한국 근로자를 대상으로 한 기호도 조사에서도 가장 좋아하는 음식이 김치찌개로 나타나서 본 연구 결과와 비슷하였다. 정²⁴⁾의 대학생들을 대상으로 한 기호 조사에서도 가장 좋아하는 음식이 김치찌개이고 다음이 된장찌개, 오징어찌개 순으로 나타나 대체로 한국인들은 김치찌개와 된장찌개를 즐기는 편임을 알 수 있었다. 싫어하는 찌개는 사부적이 콩비지찌개, 청국장찌개의 순이고, 생산직은 콩치통조림찌개, 콩비지찌개 순이었다. 정²⁴⁾의 대학생들이 콩비지찌개를 가장 싫어하는 것과 같이 본 연구의 근로자들도 콩비지찌개와 청국장찌개를 싫어하는 경향이었다.

4) 나물류

나물류에 대한 기호도는 사무직에서는 콩나물(25.2%), 시금치나물(21.9%), 숙주나물(18.3%) 순서로 기호도가 높았으며, 생산직에서는 시금치나물(25.7%), 콩나물(20.5%), 무나물(15.9%)의 순으로 나타났다. 정 등²¹⁾ 및 김²²⁾의 연구에서도 콩나물과 시금치나물의 기호도가 높아 본 연구와 일치하였다. 이 등²⁷⁾의 연구에서도 본 연구와 비슷한 결과를 나타냈으며 연령이 높을수록 나물의 필요성에 대한 기호도가 높게 나타났다. 한편 싫어하는 나물류는 사무직, 생산직 모두 가지나물(19.5%, 13.1%), 쪽장

나물(12.5%, 10.4%)의 순으로 나타났다.

5) 조림류

조림류의 기호는 사무직, 생산직 모두 쇠고기 장조림(32.5%, 30.5%), 생선조림(19.8%, 20.2%)의 순으로 기호도가 높았으며, 싫어하는 조림으로는 사무직에서는 우영조림, 무조림의 순서이고, 생산직에서는 연근조림, 계란조림의 순서로 나타났다.

6) 찜 류

정 등²¹⁾의 연구에서 찜류는 조리법이 복잡하고 시간이 많이 소비되어 특별한 경우에만 조리하는 경향이 있으므로 평소에는 전체적인 선호도가 떨어진다고 보고하였다. 찜류에 대한 기호도는 Table 6과 같이 사무직에서는 소갈비찜(29.7%), 꽃게찜(21.5%)의 순서로 기호도가 높았으며, 생산직에서는 돼지갈비찜(35.5%), 꽃게찜(19.9%)의 순으로 나타나 김 등⁷⁾의 한국 근로자 조사 결과와 비슷한 경향을 나타내었다. 이것은 소득과도 관계가 있겠지만 김 등⁷⁾의 작업이 힘든 생산직 근로자들이 돼지갈비를 좋아한다는 통설을 입증하는 경우라고 볼 수도 있겠다. 또한 김²²⁾의 연구에서도 돼지갈비찜과 북어찜을 많이 먹는다고 하였는데 돼지갈비찜에 대한 기호도는 본 연구의 생

Table 6. Preference for hard-boiled food type

N(%)

Food	Like		Food	Dislike	
	Clerical	Physical		Clerical	Physical
Beef-rib steaming	29.7	15.7	Egg steaming	22.5	28.2
Chogesteaming	21.5	19.9	Gochusteaming	20.5	15.1
Pork-rib steaming	18.5	35.5	Pugo steaming	16.9	17.0
Egg steaming	9.1	14.7	Pork-rib steaming	12.9	6.3
Kodanga steaming	7.6	5.7	Beef-rib steaming	11.4	16.2
Gochusteaming	7.0	6.2	Chogesteaming	11.0	12.3
Pugosteaming	6.6	2.3	Kodanga steaming	4.7	4.9

Table 7. Preference for baked with seasoning type

N(%)

Food	Like		Food	Dislike	
	Clerical	Physical		Clerical	Physical
Baked fish	32.5	31.9	Bayngapogui	25.5	19.2
Gangagui	23.9	23.7	Hamgui	24.3	23.3
Baked beef	18.2	17.7	Porkgui	19.5	18.4
Kalbigui	10.5	8.8	Dudukgui	9.1	10.9
Dudukgui	4.9	6.2	Baked beef	7.5	6.0
Hamgui	3.6	3.5	Baked fish	5.1	5.4
Kingui	2.9	3.3	Kalbigui	4.5	5.2
Porkgui	2.0	2.9	Kingui	2.4	10.1
Bayngapogui	1.5	2.0	Gangagui	2.1	1.5

산직 근로자와 비슷하였다. 싫어하는 짬뽕은 사무직, 생산직 모두 계란짬(22.5%, 28.2%)으로 나타났다.

7) 구이류

구이류는 다른 음식에 비해 비교적 선호도가 높은 조리법으로 사료되는데 본 조사의 구이류에 대한 기호도는 Table 7과 같다. 좋아하는 구이류는 사무직, 생산직 모두 생선구이(32.5%, 31.9%), 장어구이(23.9%, 23.7%), 쇠고기구이(18.2%, 17.7%)순으로 기호도가 높았다. 이 등²⁰⁾의 국군장병들을 대상으로 한 연구에서는 쇠고기구이가 기호도가 가장 높았으나 본 연구와는 다르게 나타났다. 그러나 김²²⁾과 정²¹⁾ 및 김 등⁷⁾의 연구에서는 생선구이와 김구이를 즐기는 것으로 나타나 본 조사와 비슷한 경향을 보였다. 한편 싫어하는 구이는 사무직에서는 뽕어포구이(25.5%), 햄구이(24.3%), 돈육구이(19.5%)였으며 생산직에서는 햄구이(23.3%), 뽕어포구이(19.2%), 돈육구이(18.4%) 순으로 나타났다.

8) 전 류

전류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 파전(20.7%, 25.1%), 생선전(19.5%, 16.3%)의 순으로 높았으며, 다음이 사무직은 호박전(13.5%), 생산직은 풋고추전(13.1%)으로 나타났다. 싫어하는 전류는 간전(사무직 23.5%, 생산직 22.9%), 소시지전(사무직 17.5%, 생산직 18.3%)순이었다. 사무직, 생산직 모두 간전을 싫어하는 것으로 나타났는데 이것은 김 등⁷⁾의 연구 및 정²⁴⁾의 대학생을 대상으로 한 결과와 일치하는 경향이였다. 그러나 간은 철분이 풍부한 식품이므로 많은 사람들이 좋아할 수 있는 다양한 조리법을 개발하여 간의 섭취를 유도해야 하며 또한 영양교육이 필요한 것으로 사료된다.

9) 가공식품류

가공식품류에 대한 기호는 사무직, 생산직 모두 계맛살(25.1%, 29.2%), 치즈(19.5%, 20.3%), 햄(16.1%, 17.5%)의 순으로 기호도가 높았으며, 싫어하는 가공식품은 사무직, 생산직 모두 소시지(20.5%, 19.9%)와 어묵(13.5%, 16.7%)으로 나타나 대체로 소시지를 싫어하는 경향을 보였다.

10) 발효식품류

김치류는 사무직, 생산직 모두 배추김치(44.5%, 46.3%)를 가장 선호하였으며, 다음으로 사무직은 열무김치(12.0%), 깍두기(7.5%), 생산직은 열무김치

(12.3%), 오이김치(9.8%)였다. 이는 이 등²⁰⁾이 국군장병을 대상으로 한 조사에서 오이김치의 기호성이 가장 높게 나타난 것과는 다소 상이한 결과를 나타냈으나 김 등⁷⁾과 정²¹⁾의 연구에서 배추김치와 열무김치의 기호성이 높았다는 것과는 일치하였다. 싫어하는 것은 사무직, 생산직 모두 백김치, 나박김치류, 고들빼기김치였다. 젓갈류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 새우젓(40.5%, 38.7%), 멸치젓(25.3%, 27.9%), 석화젓(20.3%, 24.4%) 순으로 좋아하였으며, 싫어하는 것은 사무직에서는 뽕앵어젓(9.9%), 성게젓(8.5%), 생산직에서는 황석어젓(8.9%), 아가미젓(6.5%) 등이었다. 구¹⁷⁾의 대학생의 한국 전통 음식에 대한 기호도 조사에서는 김치류를 가장 좋아하였고, 젓갈류를 가장 싫어하는 경향을 나타냈는데 대부분의 젓갈류에 대하여 기호도가 낮은 것은 이 음식이 짜고 매울 뿐만 아니라 질감 및 관능적인 측면에서도 경험이 적기 때문에 나타나는 부적응 현상²⁶⁾이라고 생각된다. 그러나 본 조사에서는 대체로 기호도가 높게 나타났다.

5. 간식에 대한 기호도

1) 우유 및 유제품

우유 및 유제품에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 우유(50.3%, 48.5%), 요구르트(32.5%, 28.4%) 순으로 기호도가 높았으며, 싫어하는 것으로는 사무직, 생산직 모두 푸딩(31.1%, 34.3%), 연유(20.5%, 19.3%)의 순으로 나타났다.

2) 케이크 및 떡류

케이크 및 떡류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 송편(28.9%, 30.1%), 인절미(21.5%, 25.8%), 찹쌀떡(19.5%, 18.3%)의 순으로 나타나서 우리 고유의 전통 떡에 대한 기호도가 매우 높은 것을 알 수 있었다. 이 등²⁰⁾의 국군장병들에 대한 조사에서도 송편이나 인절미에 대한 기호도가 다른 종류의 떡보다 기호성이 더 높은 것으로 나타나 본 연구와 일치하였다. 싫어하는 것으로는 사무직, 생산직 모두 사탕(23.5%, 24.9%), 초콜릿(19.5%, 20.5%), 케이크(15.6%, 17.4%) 순으로 조사되었다. 이 등²⁰⁾의 연구에서도 건빵이나 사탕은 기호성이 비교적 낮게 평가되었다.

3) 음료류

음료류의 기호도는 Table 8에 나타난 것과 같이

Table 8. Preference for beverage type

N(%)

Food	Like		Food	Dislike	
	Clerical	Physical		Clerical	Physical
Coffee	30.8	32.5	Cocoa	16.8	15.4
Sikhye	18.8	17.5	Cola	15.1	13.8
Sujungua	13.3	12.5	Soy milk	13.9	10.5
Ginseng tea	6.8	14.0	Black tea	10.1	9.5
Sanggang tea	6.5	5.5	Ssanghwatea	8.3	5.0
Balck tea	5.3	4.0	Yulmu tea	8.2	9.8
Green tea	4.5	4.1	Ginsung tea	7.3	4.4
Ssanghwa tea	3.9	3.0	Coffee	5.0	6.1
Citron tea	3.1	2.1	Green tea	4.5	7.0
Fruit juice	2.8	2.5	Fruit juice	3.5	6.3
Yulmu tea	1.8	0.5	Saynggangtea	3.0	4.2
Soy milk	1.0	0.4	Citron tea	2.0	2.3
Cocoa	0.8	0.6	Sujungua	1.8	3.0
Cola	0.6	0.8	Sikhye	0.5	2.7

커피가 가장 기호도가 높았는데, 사무직 30.8%, 생산직 32.5%였고, 다음이 사무직은 식혜(18.8%), 수정과(13.3%) 순이고, 생산직은 식혜(17.5%), 인삼차(14.0%) 순이었다. 싫어하는 것은 사무직, 생산직 모두 코코아(16.8%, 15.4%), 콜라(15.1%, 13.8%), 두유(13.9%, 10.5%) 순으로 나타났다. 조 등²⁸⁾의 연구에서도 자주 이용하는 전통음료는 식혜, 수정과 순이었고, 정 등²¹⁾의 보고에서도 식혜, 수정과의 순으로 음청류를 많이 먹고 있어서 본 연구 결과와 일치하였다. 식혜의 선호도가 수정과에 비해 높았는데 이는 정 등²¹⁾의 연구에서는 최근 전통식품의 상품화로 인하여 구입이 용이하며 구¹⁷⁾의 연구에서는 대량 생산되어 과거보다 많이 증가된 것으로 생각된다. 정 등²¹⁾의 대학생을 대상으로 한 조사에서는 커피, 코코아, 홍차에 대한 기호도가 높았다. 그러나 본 연구의 근로자들은 오히려 커피 다음으로 홍차, 코코아 등을 싫어하는 것으로 나타나 정²⁴⁾의 대학생에서의 경우보다 한국 음료류에 대한 선호도가 더 높은 것을 알 수 있었다.

요 약

목포지역 산업체 근로자에 대하여 사무직, 생산직 별로 이들의 급식에 대한 태도, 식생활 행동 및 급식에 대한 기호도를 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자의 연령은 30~39세가 50.7%, 학력은 사무직은 고졸 이상이었고, 생산직은 대부분 고졸이었으며, 건강상태는 56.7%가 보통이라고 하였다. 배식되는 주식, 부식의 양은 거의 알맞다고 하

였고, 식품에 대한 기피현상은 생산직이 사무직보다 더 높게 나타났다.

2. 좋아하는 식사 형태는 한식이었으며 식품을 선택시 사무직, 생산직 모두 가장 중요하게 생각하는 것은 맛이었다. 식생활에 악영향을 주는 요인은 음주, 결식, 편식 등이었다.
3. 주식류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 밥류 중에서는 흰밥(60.5%, 61.0%), 국수류에서는 칼국수의 기호도가 가장 높았으며 만두류 및 빵류에서는 사무직, 생산직 모두 채소빵을 선호하였고, 일품요리류의 경우 사무직은 쇠고기덮밥, 생산직은 회덮밥으로 다르게 나타났다.
4. 부식류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 된장국(37.5%, 31.5%), 김치찌개(30.5%, 28.8%), 조기매운탕(26.1%, 25.7%), 쇠고기장조림(32.5%, 30.5%), 생선구이(32.5%, 31.9%), 파전(20.7%, 25.1%), 계맛살(25.1%, 29.2%), 배추김치(44.5%, 46.3%) 새우젓(40.5%, 38.7%) 등을 동일하게 선호하였으며 두 그룹 간에 기호도가 다르게 나타난 것으로는 사무직에서는 콩나물, 소갈비찜이었으며, 생산직에서는 시금치나물, 돼지갈비찜으로 나타났다.
5. 간식에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 우유(50.3%, 48.5%), 송편(28.9%, 30.1%), 커피(30.8%, 32.5%), 식혜(18.8%, 17.5%)를 좋아하였으며 대체로 한국 전통음료에 대한 기호도가 높게 나타났다.

이상의 결과를 살펴볼 때 근로자의 식생활에 대한 가치관 정립과 올바른 영양지식을 바탕으로 한 식생

활 교육이 필요하며 근로자를 위해 기호에 맞고 영양이 풍부한 동시에 경제적인 급식을 운영하기 위하여 먼저 급식집단에 대한 정기적인 기호조사를 실시한 다음 식단을 작성해야 하며 다양한 조리방법의 개발 및 위생적인 면의 질적인 향상이 필요하다고 생각된다. 또한 사무직과 생산직에서 차이를 보인 식단을 살펴보고 직종에 따른 근무시간을 고려한 식단 제공이 이루어져야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 김혜경 : 산업체 근로자의 식습관과 영양상태에 관한 연구, *한국식생활문화학회지*, 10, 119(1995).
2. 이명해, 류은순, 강현주 : 부산 경남 일부지역 산업체 단체 급식소의 급식 체계에 대한 조사연구, *한국식문화학회지*, 8, 217(1993).
3. 윤학영 : 근로자들의 질병에 관한 조사, *한국의 산업의학*, 6, 27(1967).
4. 감응남 : 마산 수출자유지역공단 근로자들에 대한 사회 의학적 조사연구, *한국의 산업의학*, 16, 91(1977).
5. 김혜영 : 단체급식에 관한 연구, *대한가정학회지*, 11, 55(1973).
6. 김영자 : 여대생의 음식선택 및 기호성향, *한국영양학회지*, 9, 35(1976).
7. 김창숙, 안명수 : 한국 근로자의 식품섭취 기호도에 관한 연구, *한국식문화학회지*, 8, 1(1993).
8. 손경희, 문수재, 이영미 : 각 연령층에 따른 한국인의 섭식태도 및 영양실태의 생태학적 연구, *연세논총*, 18, 325(1981).
9. 대한영양사회 : 집단 급식소의 운영실태 파악을 위한 조사결과, *국민영양* 100, 28(1988).
10. 한양일, 정은자 : 서울·경기 일부지역의 단체급식소에 대한 실태조사, *한국환경위생학회지*, 5, 10(1978).
11. 이영근, 김영희 : 서울·경기 일부지역 단체급식소에 대한 영양실태 조사, *한국영양학회지*, 14, 1(1981).
12. 조미자 : 사업장 근로 여자의 영양실태에 관한 연구, *한국영양학회지*, 2, 143(1969).
13. 노정미, 유영상 : 서울지역 대학생의 의식실태 및 기호도 조사연구(1), *대한가정학회지*, 27, 65(1989).
14. 안숙자 : 서울지역 대학생들의 외식행동에 관한 연구, *한국식문화학회지*, 4, 383(1989).
15. 류은순 : 부산지역 대학생들의 식생활 행동에 대한 조사 연구, *한국식문화학회지*, 8, 43(1993).
16. 이영순, 임나영, 박광희 : 서울지역 대학생들의 식문화에 대한 의식 및 실태조사 연구, *한국식생활문화학회지*, 9, 369(1994).
17. 구난숙 : 대전지역 대학생들의 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 조사, *한국식생활문화학회지*, 10, 362(1995).
18. 조희숙 : 전남 일부지역 대학생들의 식생활 행동 및 한국음식에 대한 의식조사, *한국식생활문화학회지*, 12, 301(1997).
19. 김정현, 이민준, 양일선, 문수재 : 한국인의 식생활 행동에 영향을 주는 요인 분석, *한국식문화학회지*, 7, 1(1992).
20. 이영미 외 6인 : 우리나라 국군 장병의 식생활 행동과 기호도에 관한 조사연구, *한국식문화학회지*, 5, 463(1990).
21. 정복미, 임상선, 김은실 : 전남여수. 여천지역을 중심으로 한 농촌주부들의 전통 일상식의 기호도 조사, *한국조리과학회지*, 13, 99(1997).
22. 김은실 : 강원지역 농촌주부들의 전통 식생활 습관에 관한 실태조사, *한국조리과학회지*, 12, 82(1996).
23. 손경희, 문수재, 이영미 : 각 연령층에 따른 한국인의 섭식태도 및 영양실태의 생리학적 연구, *연세논총*, 18, 325(1981).
24. 정영진 : 대학생의 음식기호 조사, *한국영양학회지*, 17, 10(1984).
25. 이정주 : 서울 지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구, *중앙대학교 대학원 석사학위논문*(1985).
26. 황혜선, 손경희 : 지역, 연령, 성별에 따른 식품 선호도에 관한 연구, *한국식문화학회지*, 3, 177(1988).
27. 이영남, 신민자, 김복남 : 전통음식의 현황에 관한 연구, *한국식문화학회지*, 6, 71(1991).
28. 조연숙, 홍상욱, 한재숙 : 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사 연구, *한국식문화학회지*, 3, 281(1988).

(1997년 11월 4일 접수)