

## 음식준비와 식사의 평가기준과 하위요인 : 주부와 조리사를 대상으로

서정희 · 홍순명\* · 유경희\*\* · 임화재\*\*\* · 황혜진\*\*\*

울산대학교 아동가정복지학과 · 울산대학교 식품영양학과\*

울산과학대학 호텔조리과\*\* · 동의대학교 식품영양학과\*\*\*

(2001년 2월 7일 접수)

### Evaluative Criteria Sub-factor in Food Preparation and Eating: Housewives and Cooks

Jeong-Hee Seo, Soon-Myung Hong\*, Kyeong-Hee Yu\*\*, Hwa-Jae Lim\*\*\* and Hye-Jin Hwang\*\*\*

*Dept. child and Family Welfare, Ulsan University*

*Dept. Food & Nutrition, Ulsan University\**

*Dept. Hotel Cuisine, Ulsan College\*\**

*Dept. Food & Nutrition, Dongeui University\*\*\**

(Received February 7, 2001)

### Abstract

The objective of this research were to investigate the evaluative criteria and sub-factor in terms of food preparation and eating for the housewives and cooks in Ulsan Metropolitan City. 217 full-time housewives and 129 cooks were surveyed for this research. The cooks evaluated preference, cooking time, taste, food color, food temperature more important than the housewives. The evaluative criteria in food preparation and eating was consisted of 4 factors; the eating atmosphere factor, the preference factor, the quality factor and the table setting factor. There was a significant mean difference of the eating atmosphere factor between men and women. There was a significant mean difference of the preference factor between marital status, age, Engel Coefficient, educational level and occupation. The quality factor was varied from sex, marital status and occupation.

**Key words :** Eating atmosphere factor, preference factor, quality factor and table factor

### I. 서론

식문화의 중요한 구성요소인 식행동에 의하여 음식물의 섭취가 결정되고, 섭취된 음식물의 양과 질에 따라서 성장 발달, 영양, 건강상태가 궁극적으로 결정된다는 점에서 식행동에 관한 연구가 활발하게 이루어지고 있다. 지금까지 식품영양학 분야에서 이루어진 식행동에 관한 대부분의 연구는 식행동특성으로 아침식사실태, 식사에 대한 태도, 식품섭취의 다양성, 식생활

행동 평가 등을 다루었다. 현대 소비사회에서 인류학과 소비자학 분야에서는 식행동을 소비문화의 중요한 구성요소로 파악하고 음식을 어떠한 기준에 의하여 평가하는가에 관한 연구가 이루어지고 있다.

특히 현대사회의 중요한 특성인 소비주의문화가 음식문화에도 영향을 미침으로써 음식에 대한 평가기준이 매우 다양하게 변화하고 있다. 예를 들면 음식을 선정하는 기준이 영양보다는 음식점의 분위기나 음식이 풍기는 이국적인 감각이나 특성을 더 강조한다는 점이

다. 즉 특정 음식이 가지고 있는 상징적 의미가 가지는 중요성이 더 강조되고 있는 실정이다.

소비주의문화가 지향하는 가치는 사물과 재화 자체가 아니라 차이와 차이의 기호에 기반을 두고 있는 기호가치이다. 이러한 기호에 바탕을 둔 소비는 끊임없이 소비에 관한 담론을 생산해 낸다. 상품은 물질적 가치 내지 효용적 특질에 의하여 규정되는 것이 아니라 그러한 물질을 상품 담론과 부합하는 방식으로 나타내는 행위 그 자체에 의하여 규정되기 때문이다. 담론은 대상물의 의미와 가치를 논의하는 서로 다른 방식을 의미한다. 이러한 담론에 의하면 소비는 물질적 관행도 아니며, 풍요의 현상학도 아니며, 현재 다소 일관성 있는 담론으로 구성되는 모든 대상물과 메시지의 실질적 총체성이다. 다시 말하면 소비는 의미가 있는 한 기호를 조작하는 하나의 조직적 행위이다<sup>1)</sup>.

일반적으로 문화는 개인의 선택행동에 영향을 미치므로 소비주의문화도 음식 준비와 식사 평가기준에 영향을 미칠 것이라고 가정할 수 있다. 한편 음식을 준비하고 식사하는 과정에서 가장 중요하고 주체적인 역할을 하는 사람들이 식당에서 음식을 만드는 조리사와 가정에서 음식을 주로 만드는 주부이다. 특히 조리사의 경우 외식이 증가하고 있고, 케이블 TV의 요리채널에서 각종 요리를 강의하고 있는 경우가 많고, 요리에 관한 책도 많이 쓰고 있다. 그러므로 주부와 조리사를 대상으로 하여 음식준비와 식사의 평가기준을 조사함으로써 음식문화를 유추할 수 있다.

관련문헌을 고찰한 바에 의하면 패스트푸드 음식을 선택할 때 고려하는 기준을 다룬 연구<sup>2)3)</sup>, Maslow의 욕구이론을 적용하여 식생활에 대한 가치관을 조사한 연구<sup>4)5)</sup>, 효용적 가치와 쾌락적 가치를 중심으로 하여 외식에 관한 소비가치를 측정하여 영남과 호남을 비교한 연구<sup>6)</sup>등이 있다. 그러므로 음식을 직접 만든다는 점에서 음식과 가장 밀접하게 관련되어 있는 주부와 조리사를 대상으로 하여 일반적인 음식 평가기준을 조사한 연구는 이루어지지 않았다는 것을 알 수 있다.

이 논문에서는 울산광역시에 거주하고 있는 주부와 조리사를 대상으로 하여 음식준비와 식사의 평가기준을 조사하여 두 집단 사이에 차이가 있는지를 밝히고, 음식평가기준이 어떠한 요인구조로 구성되어 있는지를 알아보고, 음식평가기준 요인이 사회인구학적 변수에 따라 차이가 나는지를 알아봄으로써 현재 식문화의 특성을 알아보고, 바람직한 식문화를 형성하기 위한 담론을 통하여 음식점 마케팅과 음식과 관련된 소비자교육, 주부를 대상으로 한 영양교육, 조리사 보수교육에 필요한 기초자료를 제공하고자 한다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사 대상과 기간

조사대상자는 울산광역시에 거주하고 있는 전업주부 217명과 울산광역시 영양사회가 주최하는 조리사 보수교육에 참가한 조리사 129명, 직업을 가진 주부 25명이다. 직업을 가진 주부 25명은 조리사와 주부의 비교연구이므로 분석에서 제외하였다. 주부는 질문지의 내용과 조사방법을 교육받은 울산대학교 식품영양학과 학생들을 통하여 직접 주부들에게 질문지를 배포하여 주부가 직접 기입하게 한 후에 그 자리에서 회수하였다. 조리사는 조리사 교육시간에 강사를 통하여 질문지를 나누어주고 조리사가 직접 기입하게 하였다. 조사는 1999년 5월 10일부터 20일 사이에 이루어졌다.

### 2. 조사도구의 구성

#### 1) 음식준비와 식사평가기준

소비자는 여러 가지 평가기준에 근거하여 각 대안을 평가한다. 평가기준은 선택기준(choice criteria)이라고도 하는데, 소비자가 대안을 비교하고 평가하는데 사용하는 표준(standards)과 명세(specification)를 의미한다. 그러므로 음식평가기준은 각 음식을 비교하고 평가할 때 사용하는 명세를 의미한다. 이 논문에서는 주부와 조리사 5명을 대상으로 하여 표적 집단 면접(focus group interview)을 실시하여 15개의 명세로 된 평가기준을 작성하여 '나와는 상관없다' 1점, '중요하지 않다' 2점, '그저 그렇다' 3점, '중요하다' 4점, '매우 중요하다' 5점을 주는 리커트척도로 측정하였다. 15개 명세는 기호, 가격, 푸짐한 상차림, 조리시간, 조리방법, 영양, 음식종류의 다양성, 함께 먹는 사람, 식사시간, 맛, 색, 온도, 식기, 식습관, 식사분위기 등이다.

#### 2) 월평균 총소득

1년간 가족원이 받는 월급, 임대소득과 이자소득을 모두 합하여 12개월로 나누어서 구하였다.

#### 3) 소득에 대한 식생활비의 지출(엔겔계수)

총식료품비를 총생계비로 나누어서 100을 곱하여 구하였다.

### 3. 조사자료의 통계분석 방법

모든 자료는 SPSS PC+를 이용하여 통계처리를 하

였다. 조사대상자의 일반적 특성을 알아보기 위하여 빈도와 백분율을 구하였고, 15개 문항별로 음식준비와 식사평가기준이 주부와 조리사간에 의미 있는 차이를 보이는지를 알아보기 위하여 T검증을 하였다. 음식준비와 식사평가기준이 어떠한 경험적 요인으로 구성되어 있는지를 알아보기 위하여 요인분석을 하였다. 요인은 주성분분석방법에 의하여 추출하였으며, 요인의 성격을 가장 쉽게 하는 요인구조를 찾아내기 위하여 적교회전을 하였다. 음식준비와 식사평가기준을 구성하는 요인들이 조리사와 주부, 결혼여부, 성별, 월평균 소득 및 앵겔계수에 따라 의미 있는 차이를 보이는지를 알아보기 위하여 T검증과 분산분석을 하였다.

### III. 연구결과 및 고찰

#### 1. 조사대상자의 일반적 특성

〈표 1〉에는 조사대상자의 일반적 특성이 제시되어 있다. 성별은 남자는 10.5%이고 여자가 84.1%를 차지하였다. 이 논문이 주부와 조리사를 비교하는 것이므로 남자는 모두 조리사이다. 연령은 40대가 44.7%로 가장 많았고, 그 다음은 30대로 32.6%, 50대 이상이 11.1%로 가장 적었다. 결혼여부는 기혼이 81.1%이고, 미혼이 11.0%이다. 미혼은 모두 조리사이다. 교육수준은 중졸이하가 16.5%로 가장 적었고, 고졸은 53.1%로 가장 많았고, 대졸 이상은 30.4%이었다.

직업은 주부가 58.5%, 조리사가 34.8%이고, 기타는 주부 중에서 직업을 가진 사람으로 6.8%였다. 월평균 소득은 80만원 미만이 5.1%로 가장 적었고, 80-120만원과 120-150만원이 15.2%, 150-200만원이 27.7%, 200-300만원이 25.9%, 300-500만원이 7.7%, 500만원 이상이 3.3%를 차지하였다. 소득에 대한 식생활비의 지출비율을 의미하는 앵겔계수는 20% 미만이 16.4%, 20-30% 미만이 34.0%, 30-40% 미만이 31.6%, 40-50% 미만이 10.4%, 50-60% 미만이 4.5%, 60-70% 미만이 1.8%, 70 이상이 1.2%를 차지하였다.

#### 2. 주부와 조리사의 음식준비와 식사의 평가기준 비교

〈표 2〉에서 보면 푸짐한 상차림을 제외한 나머지 14개 평가기준을 모두 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다. 우리나라의 전통적인 음식문화에서 중요하게 고려되었던 푸짐한 상차림에 관하여 주부와 조리사 모두 덜 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다. 음식물 쓰레기 문제를 해결하기 위한 잔반줄이기 캠페

<Table 1> General characteristics of subjects

Valuables		N(%)
Sex	Male	43(10.5)
	Female	343(84.1)
Age	20's	44(11.6)
	30's	123(32.6)
	40's	169(44.7)
	≥ 50's	42(11.1)
Marital status	Married	331(81.1)
	Unmarried	45(11.0)
Education level	≤ Middle school	61(16.5)
	High school	196(53.1)
	≥ College	112(30.4)
Occupation	Housewife	217(58.5)
	Cook	129(34.8)
	Others	25( 6.8)
Average monthly income	< 80 <sup>1)</sup>	17( 5.1)
	80-120	51(15.2)
	120-150	51(15.2)
	150-200	93(27.7)
	200-300	87(25.9)
	300-500	26( 7.7)
	>500	11( 3.3)
Engel Coefficient	< 20%	55(16.4)
	20-30%	114(34.0)
	30-40%	106(31.6)
	40-50%	35(10.4)
	50-60%	15( 4.5)
	60-70%	6( 1.8)
	> 70%	4( 1.2)

1) 10,000 won

인, 과식으로 인한 과체중문제, 다이어트문화 등이 중요한 요인으로 작용하여 푸짐한 상차림의 중요성이 감소되었을 것이라고 해석할 수 있다.

주부의 경우 맛, 영양, 식사분위기, 식습관, 조리방법, 가격 등의 순서로 중요한 평가기준이 되었고, 조리사의 경우는 맛, 조리방법, 영양, 식사분위기, 조리시간, 기호와 가격, 온도, 등의 순서로 중요한 평가기준이 되었다. 대체로 주부보다는 조리사가 이 논문에서 설정한 15개의 평가기준을 더 중요하게 여기고 있었다. 이 연구결과는 여의도 아파트 단지의 패스트 푸드점을 찾은 소년(13세 이하)과 청소년(14-16세), 청년(20-29세)을 대상으로 한 연구에서 기호, 가격, 영양을 가장 많이 고려한다는 모 등2)의 연구와 기호와 가격을 기준으로 하여 선택한다는 미국인을 대상으로 한 Shannon

&lt;Table 2&gt; Evaluative criteria in food preparation and eating of housewives and cooks

	Housewives		Cooks		t-value
	M	SD	M	SD	
1. Appetite	3.71	0.79	4.10	0.67	-4.525***
2. Price	3.97	0.77	4.10	0.67	-1.561
3. Abundant table setting	3.01	0.88	2.92	0.90	0.897
4. Cooking time	3.60	0.84	4.11	0.67	-5.800***
5. Cooking method	3.99	0.72	4.32	0.63	-4.470
6. Nutrition	4.23	0.71	4.27	0.77	-0.500
7. Menu variety	3.62	0.85	3.78	0.73	-1.728
8. Eating together	3.90	0.76	3.73	0.85	1.918
9. Meal time	3.69	0.84	3.59	0.78	1.156
10. Taste of meals	4.31	0.58	4.56	0.56	-3.786***
11. Color	3.58	0.89	3.89	0.75	-3.300**
12. Temperature of food	3.76	0.82	4.07	0.64	-3.503**
13. Utensil	3.73	0.94	3.91	0.81	-1.750
14. Eating behavior	4.08	0.81	3.97	0.80	1.236
15. Comfortable atmosphere	4.11	0.77	4.14	0.74	-0.350

\*\*\*P&lt;0.001 \*\*P&lt;0.01

과 Parks<sup>3)</sup>의 연구결과와 유사하였다.

재화가 가지고 있는 기능적 특성보다는 상징적 의미가 소비문화에서는 중요한 의미를 가진다. 이 논문의 연구결과에서도 주부와 조리사 모두 식사분위기를 중요한 평가기준으로 꼽고 있었다. 영양가가 높고 맛있는 음식을 먹는 것도 중요하나, 음식과 음식을 담은 그릇과 담은 방법, 음식을 먹은 장소의 분위기 등이 제공하는 상징적 의미도 매우 중요하다. 이러한 음식소비문화는 음식의 장식적인 요소를 강조하는 food stylist 라는 직업을 각광 받는 직업으로 만들고 있다.

LG애드가 1990년부터 현재까지 매년 실시하고 있는 CPR(Consumer Profile Research) 자료를 이용하여 N세대(중고생과 대학생 포함) 표본을 가지고 1997, 1998, 1999년의 3년간에 걸쳐서 식생활과 관련된 라이프스타일의 변화를 분석한 오와 강<sup>7)</sup>의 연구결과에서도 식생활에서 질을 굳이 추구하지 않으며 요리에 대한 관심이 증가하였으나, 전통적 식습관과 채식성향은 계속 감소하고 있는 것으로 나타났다.

기호, 조리시간 및 맛은 P<0.001 수준에서, 색과 온도는 P<0.01 수준에서 주부와 조리사간에 의미있는 차이를 보였다. 기호, 조리시간, 맛, 색과 온도는 조리사가 주부보다 더 중요하게 평가하는 기준이었다. 그러나 가격, 푸짐한 상차림, 조리방법, 영양, 음식종류의 다양성, 함께 먹는 사람, 식사시간, 식기, 식습관, 식사분위기 등은 주부와 조리사간에 의미있는 차이를 보이지 않는 것으로 나타났다. 주부는 가족을 위하여 소량의

음식을 준비하나 조리사는 가족보다는 다수의 소비자를 위하여 다량의 음식을 준비하고 보다 더 전문적이기 때문에 주부보다 기호, 조리시간, 맛, 색과 온도 등을 더 중요하게 평가하고 있다고 해석할 수 있다. 기호와 색은 일반적으로 소비주의문화에서 중요한 의미를 가지는 속성이라고 할 수 있다는 점에서 조리사가 주부보다 음식문화에서 소비주의문화적 속성을 더 많이 가지고 있다고 볼 수 있다.

### 3. 음식준비와 식사 평가기준 요인

음식가치 또는 식생활과 관련된 라이프스타일을 다룬 선행연구를 보면 단일 요인이 아니라 여러 개의 요인으로 이루어졌다는 것을 알 수 있다. 서 등<sup>5)</sup>의 연구에서는 외식가치는 의사결정할 때 18개의 외식가치를 모두 중요하게 인지하는 심사숙고형, 사회적 지위와 체면, 음식점의 규모와 명성을 중요시하는 과시중시형, 음식의 맛과 가족이나 동료들이 기호를 중요하게 생각하는 기호중시형, 간편함과 음식서비스의 시간을 중시하는 편의주의형의 4개 요인으로 구성되어 있었다. 오와 강<sup>7)</sup>의 연구에서는 N세대의 식생활 라이프 스타일이 질추구, 요리 관심, 건강식추구, 전통적 식습관, 혁신추구, 채식성향의 6개 하위요인으로 구성되어 있었다.

<표 3>에서 보면 음식준비와 식사 평가기준을 요인 분석한 결과 단일요인이 아니라 4개의 요인으로 구성되어 있는 것으로 나타났다. 요인분석 결과 고유값이 1

&lt;Table 3&gt; Factor analysis for evaluative criteria in food preparation and eating

Evaluative criteria		Factor loading			
		factor1	factor2	factor3	factor4
Eating atmosphere	Eating behavior	0.760	0.138	9.0E-02	0.144
	Comfortable atmosphere	0.733	0.181	9.8E-02	-2.E-02
	Eating together	0.557	0.256	-0.193	0.317
	Meal time	0.544	0.238	0.201	1.5E-02
Preference	Appetite	0.190	0.682	-0.131	-4.E-02
	Temperature	0.148	0.674	0.261	0.142
	Color	0.154	0.581	0.263	0.382
	Taste	0.189	0.567	0.235	4.4E-02
Quality	Cooking method	0.193	0.286	0.737	-2.E-02
	Cooking time	-3.E-02	0.431	0.652	0.100
	Nutrition	0.518	-0.162	0.550	-4.E-02
	Price	2.8E-02	1.6E-02	0.480	0.189
Table setting	Abundant table setting	-0.109	8.5E-03	7.6E-03	0.844
	Menu variety	0.271	0.117	0.164	0.499
	Utensil	0.316	0.159	0.311	0.413
Eigen value		2.333	2.085	1.931	1.468
Explained variance(%)		15.6	13.9	12.9	9.8
Cumulative explained variance(%)		15.6	29.5	42.3	52.1

이상인 요인이 4개 추출되었으며, 이 4개의 요인은 음식준비와 식사 평가기준 전체 분산의 52.1%를 설명해주는 것으로 나타났다. 조리시간 평가기준은 요인 2의 요인부하값은 0.431, 요인 3의 요인부하값은 0.652로 두 개의 요인에 함께 높게 부하되었으나, 요인 3의 요인부하값이 더 높으며, 해석하기도 더 용이하여서 요인 3에 포함시켰다. 영양 평가기준은 요인 1의 요인부하값이 0.518, 요인 3의 요인부하값이 0.550으로 두 개의 요인에 모두 높게 부하되었으나, 요인 3의 요인부하값이 약간 더 높고, 해석도 더 용이하기 때문에 요인 3에 포함시켰다.

요인 1은 식습관, 식사분위기, 함께 먹는 사람, 식사 시간 등의 평가기준을 중요하게 평가하므로, 식사분위기요인이라고 명명하였다. 식사분위기요인은 전체 분산의 15.6%를 설명해 줌으로써 설명력이 가장 큰 요인이다.

요인 2는 기호, 온도, 색과 맛 등의 평가기준을 중요하게 평가하므로 취향요인이라고 명명하였다. 이 요인은 전체 분산의 13.9%를 설명해 줌으로써 두 번째로 설명력이 큰 요인으로 밝혀졌다.

요인 3은 조리방법, 조리 시간, 영양, 가격 등의 평가기준을 더 중요하게 평가하므로 질추구요인이라고 명명하였다. 이 요인은 전체 분산의 12.9%를 설명해 줌

으로써 세 번째로 설명력이 큰 요인이다.

요인 4는 푸짐한 상차림, 음식 종류의 다양성, 식기 등의 평가기준을 중요하게 평가하므로 상차림요인이라고 명명하였다. 이 요인은 전체 분산의 9.8%를 설명해 줌으로써 4개요인 중에서 설명력이 가장 작았다.

이상과 같은 4개 요인을 음식소비문화의 관점에서 평가해 보면 질추구요인을 제외한 나머지 3개 요인은 소비주의문화가 강조하고 있는 속성을 많이 포함되어 있다고 볼 수 있다. 특히 소비주의 문화적 속성이 많이 포함될 수 있는 식사분위기요인과 취향요인의 설명력이 질추구요인의 설명력에 비하여 크다는 점을 감안해 볼 때 음식문화도 소비주의문화의 특성을 많이 가지고 있다고 볼 수 있다.

### 3. 사회경제적 변수에 따른 음식준비와 식사 평가 기준 요인

<표 4>에는 사회경제적 변수에 따라 음식준비와 식사 평가기준 요인이 각각 어떠한 차이가 나는지가 제시되어 있다. 식사분위기 평가요인은 성별에 의해서만  $P<0.05$  수준에서 의미있는 차이를 보이고, 다른 사회인구학적 변수에 따라서는 의미있는 차이를 보이지 않았다. 남자보다 여자가 식사분위기 평가요인을 더 중요

&lt;Table 4&gt; One-way analysis of variance for evaluative criteria in food preparation and eating according to socioeconomic status

		Eating Atmosphere	Preference	Quality	Table setting
		M(SD)	M(SD)	M(SD)	M(SD)
Sex	Male	14.95(2.51)	16.29(2.09)	16.73(1.96)	10.63(1.84)
	Female	15.75(2.30)	15.71(2.12)	16.04(2.03)	10.47(1.76)
	F ratio	4.17*	2.51	4.26*	0.32
Marital status	Married	15.73(2.37)	15.71(2.15)	16.06(2.08)	10.46(1.80)
	Unmarried	15.33(2.14)	16.49(1.74)	16.74(1.42)	10.73(1.55)
	F ratio	1.14	5.19*	4.54*	0.85
Age	≤ 30's	15.55(2.44)	16.06(2.14)	16.31(1.93)	10.48(1.84)
	≥ 40's	15.73(2.24)	15.48(2.10)	15.94(2.10)	10.45(1.80)
	F ratio	0.53	6.56*	3.07	0.03
Average monthly income	< 120 <sup>1)</sup>	15.32(2.49)	15.72(2.13)	16.21(2.00)	10.80(1.57)
	120-150	15.38(2.79)	15.38(2.39)	15.92(2.08)	10.17(1.99)
	150-200	15.87(1.97)	15.78(2.17)	16.27(1.80)	10.50(1.64)
	200	15.62(2.32)	15.82(2.05)	16.03(2.15)	10.41(1.92)
	F ratio	0.47	0.49	0.46	1.20
Engel Coefficient	< 20%	16.00(2.13)	16.43(1.99)	16.37(1.96)	10.19(1.88)
	20-30%	15.92(1.97)	15.90(1.93)	16.22(1.94)	10.42(1.72)
	30-40%	15.74(2.45)	15.38(2.29)	15.99(2.11)	10.64(1.78)
	≥ 40%	15.16(2.57)	15.59(2.17)	15.98(2.10)	10.48(1.91)
	F ratio	2.61	3.03*	0.63	0.73
Education Level	≤ Middle school	15.21(2.55)	15.22(2.51)	16.02(2.54)	10.70(1.81)
	High school	15.74(2.12)	15.68(1.97)	16.14(1.92)	10.40(1.80)
	≥ College	16.04(2.24)	16.18(2.16)	16.23(1.92)	10.54(1.79)
	F ratio	2.42	3.68*	0.19	0.66
Occupation	Housewife	15.81(2.20)	15.41(2.19)	15.77(2.05)	10.39(1.84)
	Cook	15.39(2.28)	16.56(1.75)	16.80(1.78)	10.62(1.73)
	F ratio	2.49	22.83***	21.39***	1.21

1) 10,000 won

\*P&lt;0.05

하게 평가하고 있었다. 식사분위기 평가요인은 소비주의문화적 속성을 가장 많이 가지고 있는 요인이다. 청소년 소비자를 대상으로 한 김과 서의 연구에서<sup>8)</sup> 여학생이 남학생보다 소비주의성향이 더 높은 것으로 나타났다. 그러므로 여자가 남자보다 소비주의성향이 높기 때문에 소비주의문화적 속성을 많이 가지고 있는 식사분위기 평가요인을 더 중요하게 평가한다고 해석할 수 있다.

취향 평가요인은 결혼여부, 연령, 엔겔계수 및 교육수준에 따라서는 P<0.05 수준에서 의미있는 차이를 보이고, 직업에 따라서는 P<0.001 수준에서 의미있는 차이를 보였으나, 성별과 소득에 따라서는 의미있는 차이를 보이지 않았다. 기혼보다 미혼이, 30대 이하가 40대 이상보다, 조리사가 주부보다 취향 평가요인을 더

중요하게 평가하고 있었다. 취향 평가요인은 엔겔계수가 20% 미만인 집단이 가장 중요하게 평가하였고, 그 다음은 20-30%인 집단, 그 다음은 40% 이상인 집단이고, 30%-40%인 집단이 가장 낮았다. 취향평가요인은 또한 교육수준이 중졸이하인 집단이 가장 낮게 평가하였고, 고졸 집단은 중간, 대학교 이상인 집단은 가장 중요하게 평가하였다.

질추구 평가요인은 성별과 결혼여부에 따라서는 P<0.05 수준에서, 직업에 따라서는 P<0.001 수준에서 의미있는 차이를 보였으나, 연령, 소득, 엔겔계수 및 교육수준에 따라서는 의미있는 차이를 보이지 않았다. 질추구 평가요인은 남자가 여자보다, 미혼이 기혼보다 그리고 조리사가 주부보다 높았다. 상차림 평가요인은 사회인구학적 변수에 따라 차이를 보이지 않았다.

이상에서 살펴본 것처럼 사회인구학적 변수가 음식 준비와 식사 평가기준에 미치는 영향은 요인에 따라서 다르게 나타났다. 소득은 4개요인 모두와 관련이 없는 것으로 나타났는데, 이 연구결과는 1997년과 1998년 자료에서는 요리관심 요인을 제외한 질추구, 건강식추구, 전통적 식습관, 혁신추구, 채식성향의 5개 요인이 계층에 따라 차이를 보이고, 1999년 자료에서는 전통적 식습관을 제외한 질추구, 요리 관심, 건강식추구, 혁신추구, 채식성향의 5개 요인이 계층에 따라 차이를 보인다는 오와 강의 연구결과<sup>7)</sup>와 일치하지 않았다.

대상물과 행위는 이를 나타내는 담론에 따라 여러 번에 걸쳐서 몇 가지 의미가 부여되는 사회적 생명력을 가지고 있으며<sup>9)</sup>, 모든 대상물은 담론이 부여될 수 있는 상품특성을 가질 수 있는 잠재력을 가지고 있을 수 있고, 동시에 부여되었던 담론의 의미를 상실함으로써 상품특성이 살아질 수 있다<sup>10)</sup>.

조리사들은 소비문화에서 자신이 개발한 음식에 소비자들이 선호하고 중요하게 생각할 수 있는 의미를 지닌 담론을 개발함으로써 음식마케팅에 성공할 수 있다. 또한 이러한 다양하고 효과적인 담론의 개발을 통하여 우리의 식문화를 보다 발전시킬 수 있는 동시에 우리의 식문화를 세계화할 수 있는 기반이 된다. 그러므로 조리사를 대상으로 하여 음식이 지니고 있는 상징적 의미를 찾고 개발할 수 있는 담론을 부여할 수 있는 영양교육과 소비자교육이 보수교육과정에 포함되어야 할 것이다.

주부는 가정에서 일상적으로 먹는 조리를 하고 식문화를 형성하는 중요한 주체가 된다. 보다 건전하고 바람직하고 세계화할 수 있는 우리나라의 독특한 식문화를 개발하고 발전시키기 위해서는 음식문화의 중요한 주체들의 성향과 취향에 적합한 음식을 개발하는 것 뿐 아니라 그 음식이 지니고 있는 상징적인 의미를 부여하는 담론을 개발할 수 있는 능력을 개발시키는 소비자교육과 영양교육이 주부들을 대상으로 하는 교양강좌에서 이루어져야 한다. 특히 주부를 대상으로 하는 다양한 인터넷사이트를 이용함으로써 교육과 개발된 담론을 보다 쉽게 확산시킬 수 있고, 나아가 바람직한 식문화를 형성할 수 있을 것이다.

#### IV. 결론 및 제언

이 논문은 울산광역시에 거주하고 있는 주부와 조리사를 대상으로 하여 음식준비와 식사를 할 때 중요하게 고려하고 있는 평가기준이 무엇인지를 조사하고, 각각의 평가기준들이 주부와 조리사간에 차이를 보이

는지를 분석하고, 요인분석을 통하여 음식준비와 식사 평가기준의 하위요인을 밝히고, 각각의 하위요인들이 사회인구학적 변수에 따라 차이를 보이는지를 분석하였다. 이 논문의 중요한 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 주부의 경우 맛, 영양, 식사분위기, 식습관, 조리방법, 가격 등을 특히 중요하게 평가하고 있었고, 조리사의 경우는 맛, 조리방법, 영양, 식사분위기, 조리시간, 기호와 가격, 온도 등을 특히 더 중요하게 평가하고 있었다. 주부와 조리사 모두 푸짐한 상차림을 가장 덜 중요하게 평가하고 있었다. 음식물 쓰레기에 관한 환경문제가 심각하게 대두되면서 환경교육, 소비자교육 및 영양교육에서 푸짐하게 차려서 남기는 식문화를 배격하기 위한 노력과 다이어트에 대한 관심이 증가하면서 우리나라의 전통적인 식문화에서 강조되어 왔던 푸짐한 상차림에 대한 중요성이 감소되었다고 볼 수 있다.

둘째, 조리사가 주부보다 기호, 조리시간, 맛, 색, 온도 등의 평가기준을 더 중요하게 평가하였다. 그러나 가격, 푸짐한 상차림, 조리방법, 영양, 음식종류의 다양성, 함께 먹는 사람, 식사시간, 식기, 식습관, 식사분위기 등의 평가기준은 주부와 조리사간에 의미있는 차이를 보이지 않았다. 그러므로 주부보다는 조리사가 상품으로써의 음식에 더 많이 관심을 기울이고 있다고 볼 수 있다. 이러한 평가기준을 식문화와 연결시키기 위해서는 각각의 평가기준에 관한 담론을 부여할 수 있어야 한다.

셋째, 음식준비와 식사의 평가기준은 식사분위기, 취향, 질추구, 상차림의 4개 요인으로 구성되어 있는 것으로 나타났다. 질추구보다는 식사분위기와 취향요인의 설명력이 더 큰 것으로 나타남으로써 식문화에서도 소비문화적 요소가 많이 반영되어 있다고 볼 수 있다. 그러므로 식사분위기와 취향과 관련된 상징적 의미는 동일한 음식이라고 하더라도 다를 수 있고, 다른 음식이라고 하더라도 유사할 수 있고, 중요하게 생각하는 상징성은 세대와 계층에 따라 달라질 수 있으므로 이와 관련된 상징적 의미가 무엇인가를 밝히는 연구가 이루어져야 한다.

마지막으로, 사회인구학적 변수가 음식준비와 식사 평가기준에 미치는 영향은 하위차원에 따라 각각 다르게 나타났다. 사회인구학적 변수가 미치는 영향은 취향 평가요인이 가장 크고, 상차림 평가요인은 전혀 영향을 받지 않았다. 여자는 식사분위기 평가요인을 더 중요하게 평가한 반면 남자는 질추구 평가요인을 더 중요하게 평가하고 있는 것으로 나타났다. 미혼이 기혼보다 취향과 질추구 평가요인을 더 중요하게 생각하고 있었다. 취향 평가요인은 30대 이하가 40대 이상보

다 더 높았다. 조리사가 주부보다 취향과 질추구 평가 요인을 더 중요하게 생각하고 있었다.

■ 참고문헌

- 1) Baudrillard J. *The System of Objects*. Blackwell, UK: Verso, 1996
- 2) Mo SM, Kim CG, Lee SR, Yeun EY, Lee KS, Choi SK. A Survey on the eating behavior in fast food restaurant: In Yeoido Apartment Area. *Journal of The Korean Society of Dietary Culture* 1(3): 295-309, 1986
- 3) Shannon BM & Parks SC. Fast foods: A perspectives on their nutritional impact. *Journal of American Dietetic Association* 76, 242-247, 1980
- 4) Kim JH. Analysis of factors affecting Korean eating behavior, MS thesis, Yonsei Univ, 1990
- 5) Kim JH, Choi JH, Lee MJ, Moon SJ. An ecological study on eating behavior of middle school students in Seoul, *Korean J Community Nutrition*, 3(2): 292-307, 1998
- 6) Seo JH, Kim MJ, Je MK, Kim JK, Park JH, Shim KN. Explanatory Study on Consumer Value: Comparison of Youngnam and Honam in Korea, *Journal of Consumption Culture* 3(2): 123-144, 2000
- 7) Oh MR, Kang YJ. New Generation In Revolution Era. *Proceedings of Korean Consumption Culture Association(Spring)*, 3-29, 2000
- 8) Kim YO, Seo JH. The Effect of the Self-esteem and the Socio-demographic variables on the Propensity of Adolescent Consumer's Consumerism Culture, 21-42, 2000.
- 9) Appadurai A. Introduction: Commodities and the Politics of Value. In *the Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. ed. by Appadurai, 5-56. Cambridge, MA: Cambridge University Press, 1986
- 10) Ostergaard, P, Fichett, JA & Jantzen C. Appropriation & singularisation: Two consumption processes. *Advances in Consumer Research* 26. 405-409, 1999