

색채조화가 전채요리의 음식선택속성에 미치는 영향

김 장 익* · 고 범 석**

*경기대학교 박사과정, **힐튼호텔근무

The Effect of Food Color on Hors d'oeuvre Choice Characters

Jang-Eix Kim* and Beom-Seok Ko**

*Graduate School of Tourism Science, Kyunggi University

**Hilton Hotel

ABSTRACT

This study had three major purpose: 1) to examine the relationship between coloring factor of Hors d'oeuvre and preference of dishes. 2) to examine the the relationship between coloring factor of Hors d'oeuvre and selection of dishes. 3) to examine the relationship between coloring factor of Hors d'oeuvre and customer satisfaction.

Questionnaires for the study were distributed 300 subjects in deluxe class hotels in Seoul. Among 300 questionnaires, 280 subjects were collected and utilized for analysis. In HY hotel, 35 subjects of customers, 24 subjects of cooks, and 32 subjects of service personnels were collected. In R hotel, 29 subjects of customers, 32 subjects of cooks, and 32 subjects of service personnels were collected. In H hotel, 29 subjects of customers, 34 subjects of cooks, and 33 subjects of service personnels were collected.

Analysis ways used for this study were frequency analysis, factor analysis, reliability analysis, ANOVA, To accomplished the objective 1), ANOVA was utilized. To accomplished the objective 2) and 3), regression analysis was utilized.

The findings from this study were as follows.

First, it was found that selection of dishes was affected by coloring factor of Hors d'oeuvre.

Secondly , it was found that customer satisfaction was affected by coloring factor of Hors d'oeuvre.

Consequently, deveopment of Hors d'oeuvre by harmonizing of various colorings should be activated to raise level of preference of dishes. Also, in regard to level of satisfaction, harmony of various colorings should be required.

I. 서 론

색채는 본래 개인의 주관적인 시각세계에 속하는 것으로, 임의의 색채들을 골라

차례로 조합시켜 나가면 그 색채 조합의 종류는 무한에 가까운 다양한 변화가 생길 수 있다. 이런 색채의 변화를 이용하여 하나의 색채만으로 느낄 수 없는 특별한 효과를 만들 수 있다. 그리고 색채는 다양한 인상을 창출하여야만 하는 방법 중 가장 좋은 방법이다.

대부분의 사람들은 색채에 바탕을 두고 여러 가지를 선택한다. 예컨대 사람들은 자신의 옷, 자동차, 집, 그림, 그리고 음식까지도 색채를 선택한다. 색채는 행복감을 유도하기 위하여 이용될 수 있고, 평온함을 촉진하기 위하여 이용될 수 있으며, 또는 식욕을 자극하기 위하여 이용될 수 있다.¹⁾

요리는 시각적인 것이고 그것을 통해 지각하게 되는 요인은 색채이므로 색채는 요리의 바탕이 되는 것이라 할 수 있다.

요리에 있어서 맛과 미를 기본으로 하고 있는 분야인 서양요리에 있어서의 가장 먼저 접할 수 있는 전채(前菜)요리의 목적은 식욕을 촉진시켜 다음에 제공될 음식을 더욱더 맛있게 먹을 수 있는 식욕촉진제 역할을 하는 매우 중요한 부분이다. 다양한 학문분야에서 이미 접근하여 상당한 진척과 발전을 이루고 있는 색채의 중요성은 끊임없는 관심의 대상이 되었고, 실제적으로 미술, 조형과 건축분야 및 경영학 마케팅분야에서는 학문적으로 상당한 수준에 올라와 있는 실정이다.

그러나 손님들의 기호와 음식선호도에 큰 역할을 미칠 수 있는 색채적인 이론적 바탕과 체계는 서양요리분야에서는 아무런 근거 없이 주방장의 주관성에 너무 크게 의존하고 있는 실정이다. 이러한 점은 조리학이라는 학문이 보다 높은 차원의 학문으로 발전하기에 장애가 될 수 있는 요소로 생각된다. 이제는 서양요리분야도 인접 학문과의 새로운 접근을 통하여 새로운 도약의 발판으로 삼았으면 한다.

본 연구의 전제조건은 서양요리 중 전채요리를 중심으로 색채조화가 전채요리에 미칠 수 있는 음식선택속성에 중점을 두고, 색채적 영향요인의 이론적 바탕에 근거하여 전채요리의 독특한 맛과 영양가 있는 메뉴를 개발하여야 한다는 문제의식에 목적을 둔다.

II. 이론적 배경

1. 색채조합의 개념

색채는 본래 개인의 주관적인 시각세계에 속하는 것으로, 임의의 색채들을 골라 차례로 조합시켜 나가면 그 색채조합의 종류는 무한에 가까운 다양한 변화가 생길 수 있다. 이렇게 두 가지 이상의 색채를 조합하여 하나의 색채만으로 얻을 수 없는 효과를 일으키게 하는 것을 배색이라 하며, 우리는 자연물이나 인공물에서 다양한

1) 나영선, 강중현 (1998). 외식산업의 서비스 환경조성을 위한 시설관리에 관한 연구, *Culinary Research*, 제4호, pp.376-378.

배색을 일상적으로 경험하고 있을 뿐 아니라, 자연히 그 배색의 미추에 대해 평가하게 된다.

색채에 관한 여러 가지 연구분야 중에서 색채조화론²⁾이라는 분야는 바로 배색의 형식과 그 평가와의 관계를 주제로 하는 연구분야이다. 조화라는 것은 서로 다른 것들이 대립하면서도 통일적인 인상을 주는 원리로 미적 원리의 일종으로 예술작품의 필수조건으로 되었다. 미는 조화에 의해 생기는 것으로, 특히 음악에서의 경우 다양한 음들의 통일되는 것을 의미하는 것으로 자주 쓰여졌다.

20세기 색채계는 어떤 색채의 주관적인 지각을 배제한 객관적인 동일시를 존중하여야 하며, 서로 조화를 이루는 색채들을 쉽게 지시하려고 한다는 두 가지 목적에서 부합되고 있다. 실제로 아름다운 색, 추한 색이 따로 있는 것이 아니라 항상 2개 이상의 색이 배색이 되어서 좋은 느낌을 주든가 아니면 나쁜 느낌을 주게 된다. 좋은 느낌을 주기 위해서는 어떤 배색이 좋겠는가 하는 색채조화 이론에 대한 여러 가지 학설이 있으나 아직 완전하다고 할 만큼 결정적인 것은 아니다.

전채요리에서의 미는 형태와 색채 그리고 재료가 종합되어 이루어지는 것이며, 그 중에서도 색채의 조화는 가장 중요하다. 왜냐하면, 같은 재료, 같은 모양의 음식이라도 색채가 달라지면 거기에서 느끼는 복잡한 감정효과가 달라지기 때문이다. 색채조화는 전채요리에 있어 너무나 복잡하고 변화 많은 배색의 방법에 의해 일정한 질서와 법칙을 제시하여 개인적이고 주관적인 전채요리의 만드는 과정에서의 색채조화를 보다 일반적이고 객관적인 원리로 체계화하려고 한 것이다. 모든 배색의 아름다움은 색채조화라고 하는 근본원리에 의하여 성립되기 때문이다.

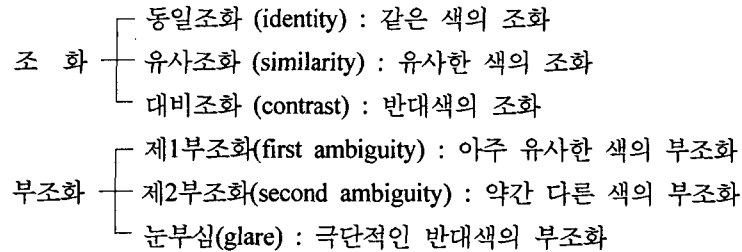
색채는 개인에게 강한 영향을 미치기 때문에, 바라는 결과를 얻어내기 위해서는 신중하게 색채를 선택하여야 한다. 훌륭한 색채계획의 측면들 중 한 측면은 색을 대비시키는 것이다.²⁾ 미국의 건축학자 문(P. Moon)과 스펜서(D. E. Spencer)는 종래의 색채 조화론을 종합, 분석하여 다음과 같은 두 가지 가정이 만족될 때 명쾌한 배색이 얻어진다고 주장한다.

첫째는 2색의 간격(3 속성의 차이)이 애매하지 않은 배색과 둘째는 색채 공간에서 간단한 기하학적 관계가 되도록 선택된 배색은 서로 조화한다는 것이다.

단, 이 가정에서는 조화이론을 정량적으로 다룸에 있어서 색채에 대한 연상, 색채 기호, 색채의 적합성 등은 일단 고려하지 않는다는 제한조건을 아울러 두고 있다. 이 가정에서 문과 스펜서는 쾌적(Pleasing)과 불쾌(Displeasing)한 감정을 일으키는 배색을 각기 조화, 부조화라 하여 색채 공간 속에 좌표로 나타내었다.

조화에 있어서는 동일조화, 유사조화, 대비조화가 있으며 부조화에 있어서는 제1부조화, 제2부조화, 눈부심이 있다.³⁾

2) 나영선, 강종현 (1998). 전계서, p.376.



현 시점에서 우리들의 감각에 의해 직관적으로 판단하고 선택하려는 배색방법에 대해 재고해 볼 필요가 있고 개인의 미의식을 보편적 원리로 성립시키고자 색채조화의 원리를 꼭 잡고 넘어 가야 한다는 데 그 의의가 있다.

2. 전체의 정의 및 분류

서양요리란 아시아 여러 나라의 요리를 제외한 유럽과 미국에서 발달한 요리의 총칭이다. 현재 서양요리라고 하면 프랑스, 미국, 영국, 독일, 스위스, 이탈리아 등 서구 여러 나라 음식을 표현하고 있다.

각 나라마다 각기 내용을 달리하는 특징적인 식생활을 구축하고 있다. 따라서 서양요리라고 해도 그 지역이 광범위하고 기후, 풍토, 문화의 차이가 심하므로 식생활에 끼치는 영향도 자연히 다르다. 식문화에 있어서는 서양문화와 동양문화는 상이한 차이를 두고 있다. 특히 서양인들의 식문화는 다양한 메뉴의 음식을 순서별로 즐긴다는 점이다.

1) 전체의 기원

전체의 기원은 격식을 갖춘 식탁에, 일정한 순서의 차림표대로 요리가 나오기 전에 제공하는 소품요리를 총칭한다. 우리 말로는 전채(前菜), 영어로는 애피타이저(Appetizer), 불어로는 오-되브르(Hors d'oeuvre)라 하는데, 이들의 어원을 알고 나면 전채요리의 의미를 쉽게 이해할 수 있을 것이다.⁴⁾

불어의 'Hors'는 ~의 밖, ~의 앞의 뜻이고 'Oeuvre'는 작업, 식사를 의미하는데 두 단어 사이에 전치사(de)가 위치하여 오-되브르(Hors d'oeuvre)라고 한다. 그것은 프랑스어의 문자적으로 '작업 밖의'로 해석된다. 두 단어를 풀이하면 '식사 전 또는 사이 의의 것'이 된다. 이것은 식사전이나 각테일 리셉션처럼 식사가 제공되지 않는 때에 식사와 분리되어 서브되는 음식을 가르킨다.⁵⁾ 영어의 'Appetizer'는 식욕을 의

3) 김미경 (1996). "면셀 표색계를 기본으로 한 색채조화론에 대한 연구", 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문, p.28.

4) 나영선 (1996). 「호텔서양조리실무개론」, 백산출판사, p.154.

미하며, 'Appetizer'는 식욕을 돋구는 음식'을 의미한다. 다시 말하면 식사 전에 메뉴 이외에 제공되는 적은 양의 음식으로 식욕을 촉진시키기에 적합한 요리를 뜻한다. 그것은 식사 전에 제공된다는 점에서 그 목적도 당연히 식욕자극제의 역할을 다하여야 하므로 *Appitissant*(식욕을 일으킴)이라든지 *Appitizer*(식욕촉진물)라는 뜻을 가지게 되었다. 북유럽에서는 스모가스보드(*Smogasbord*), 중국에서는 리앵반(冷盆), 러시아에서는 자쿠스키(*Zakuski*)라 부르고 있다.

2) 전채의 정의

전채요리의 기준은 모양과 소량의 목적이 중요하므로 첫째가 시각적인 부분과 감촉, 그리고 맛, 향기에 의하여 이루어질 수 있다. 그리고 균형과 통일성, 포인트, 계절성과 행사의 성격과 흐름 등을 감안하여 디자인하여야 함은 당연하다.

서양요리는 코스 중심의 과학화되고 체계적인 것으로서, 첫 코스는 손님에게 오랜 인상을 남길 수 있어야 한다. 처음부터 너무 많은 음식을 서브한다면 손님이 다음 음식에 많은 부담을 느낄 것은 분명하다. 다음 음식의 최대한의 상상력을 부여하면서 소량의 예술적인 음식은 손님들에게 최대한의 만족과 즐거움을 줄 수 있다. 그러나 에피타이저는 마땅히 받아야할 주의와 관심을 받지 못하고 대부분의 사람들은 당연히 메인 음식이 나오기 전의 메뉴라고 생각하고 있다.

3) 전채의 분류

전채의 분류로는 다음과 같다. 근래의 정식메뉴의 코스로 정착이 되어진 에피타이저(*Appetizer*)는 크게 온도에 따라 더운 것, 찬 것으로 분류하고, 전채의 기본적인 종류는 크게 나누어 더운 것과 찬 것이 있는데, 더운 것은 *Hors d'oeuvre Chaud*(Hot)이라 부르며, 찬 것은 *Hors d'oeuvre Froid*(Cold)라 부른다. 이것을 다시 세분하여 나눈다면 칵테일(*Cocktail*), 오르되브르(*Hors d'oeuvre*), 샐러드(*Salad*), 카나페(*Canape*), 렐리쉬(*Relish*)등 다섯 가지로 분류한다. 형태에 따라 플레인(*plain*)과 드레스트(*dressed*)로 나누기도 한다. 플레인(*plain*)은 형태와 모양, 맛 등이 그대로 유지되는 것으로서 가공하지 않은 재료 그대로 만들어 내며 형태와 모양과 맛이 그대로 유지되는 것을 말하고, 드레스트(*dressed*)는 요리사의 아이디어와 기술로 가공되어 모양과 형태는 바뀌어도 그 맛은 그대로 유지되는 것을 말한다. 전채요리에서의 식재료는 다양하게 분류되어 있으며 음식균형을 고려하여 소고기, 돼지고기, 가금류, 송아지고기, 갑각류, 생선류의 음식으로 분류되기도 한다.

3. 전채요리의 역할 및 색채 구성

5) The C.I.A. (1991). 'The New Professional Chef', USA, p.630.

전채는 코스메뉴에 있어 가장 첫 단계의 요리로서 짠맛과 신맛이 적절히 배어 있어 타액 분비를 촉진하여 다음 음식을 더욱더 맛있게 먹을 수 있도록 도와 줄 수 있는 역할을 할 수 있어야 한다. 그래서 많은 요리사들은 색채적 효과를 이용한 전채 요리를 개발하고 응용하고 있다.

일반적으로 전채는 특정 식재료에 국한하거나 제한하는 것이 아니라 어패류, 육류, 가금류, 과일, 야채, 유제품과 치즈 등을 이용하여 식욕을 촉진시킬 수 있는 음식으로 조리를 하거나, 이들의 여러 가지 조합으로 만들기도 한다. 식사 전에 가벼운 칵테일이 있는 경우에는 안주의 성격으로 제공되기도 한다.

전채요리는 소량이어야 하며 다음 음식을 먹기에 부담을 주어서도 안되며, 색채의 대조를 확실히 이루어 손님들의 식욕을 돋구어야 함에 있어서 요리의 색채가 서로 조화를 이루지 않아서는 안된다는 점을 명심하여야 할 것이다. 전채요리의 미식적인 요소는 제공온도(hot-cold), 양(heavy-light), 질감(soft-hard), 맛(sweet-sour), 색채(light-dark), 맛의 강도(mild-strong), 수분(wet-dry), 전통성(classic-modern), 육류유형(red meat-white meat), 식품그룹(food group), 조리방식(cooking style), 식재료량, 그리고 계절성을 포함하고 있다.⁶⁾

미식적인 요소는 조리방식을 이용하여 조리된 음식의 감각적 매력성에 영향을 미치는 요소이다. 감각적 매력성은 전채요리의 음식품질을 결정한다. 이러한 감각적 매력성은 조리방식의 조리과정에 의하여 영향을 받기 때문에 조리 영향요소는 전채요리의 음식 품질에 영향을 미친다. 전채요리의 음식품질은 음식의 감각적 매력성이다. 여기에서 감각적 매력요소는 색채와 질감에 의하여 전채요리의 음식품질은 결정될 수 있는 것이다. 또한 전채요리의 색채 구성은 다음과 같다. 전채요리는 예술적인 가치를 부여할 수 있는 아름다운 색채의 조합을 주 원리로 이루어지며 여기에 구도와 질감, 풍미와 모양 등의 여러 가지 요소들의 조합으로 하나의 전채요리가 형성될 수 있다. 접시 안에 예술은 우리 나라보다는 선진국에서 많이 발전하였는데 서양에서는 보통 요리를 볼 때 접시는 캔버스이며 재료는 물감, 주방장(Chef)은 예술가라고 칭하고 있다.⁷⁾

색채가 심리적으로 생리적 현상에 영향을 주는 것은 무엇보다 미각에 대한 인지도이다. 특히 색채는 기초적인 맛 감각을 확실히 변화시킬 수 있다.⁸⁾

왜냐하면 미각은 선천적인 것보다 후천적인 것이기 때문에 사람이 태어나 자라는 과정에서 학습되고 숙련되어지는 감각이다.⁹⁾ 따라서 훈련과정에서 나름대로 색과

6) 나영선, 강종현 (1999). 전계서, pp.51-53.

7) 최수근 (1999). 「소스의 이론과 실제」, 형설출판사, pp.339-340.

8) Maga. J. A. (1974). Influence of Color on Taste Thresholds, D. Reidel Publishing Company, pp.115-116.

9) 윤서석, 안명수, 윤숙자 (1993). 「식생활관리」, 수학사, p.119.

미각의 관계가 개성화 될 소지가 충분하다고 생각된다.

요리의 색채는 형태와 더불어 심리적 맛의 일부분으로 일반적으로 식품의 주체가 되는 색은 오렌지색, 황색, 흰색이고, 이 색채들의 조화로 좋은 색은 적색이나 녹색이다.¹⁰⁾

이러한 색채에 대하여 F. Birren은 오렌지색, 적색, 황색 등 따뜻한 색상이 인간의 소화작용 및 식욕을 촉진시키고 자율신경을 자극하므로 식품의 색으로 적합하다고 하였고, 중간색인 보라색, 녹색은 식욕을 감퇴시키므로 식품의 색으로 적합치 않다고 하였다. 따라서 요리색에 대한 기호를 식품의 색으로서 판단한다면 이는 식욕색과 비식욕색, 또는 기호색과 비기호색으로 구분하여 기호를 평가할 수 있으리라 본다.

비식욕 색은 조리방법의 변화와 요리를 담아내는 기술에 따라 식욕을 상승시킬 수 있다. 즉, 황록색은 미국인의 경우 비식색이라 하여 식품의 색으로는 적합하지 않다고 한 반면¹¹⁾ 일본에서는 식욕을 증진시키는 색으로 적합하다고 하였다. 이는 미국이 육류 문화권이라 육류의 적색이나 조리된 갈색을 기호하는 경향이 높은 반면 일본과 한국은 채식문화권이라 연한 잎을 연상할 수 있는 황록색에 대한 기호가 높다고 생각한다. 이에 국내에서는 신지원¹²⁾등이 남녀 아동과 여대생을 대상으로 식미에 미치는 색채의 영향을 조사 보고하면서 남자아동은 녹색사탕을, 여자아동은 오렌지사탕을 가장 맛있어 보이는 색으로, 여자대학생은 남자아동과 마찬가지로 가장 맛있어 보이는 색의 사탕이 녹색이라고 응답하였다고 한다. 결과적으로 식품의 색에 대한 기호는 연령, 성별, 국가에 따라 차이가 있다고 볼 수 있다.

소비자 입장에서의 요리의 구매는 향기, 맛, 색, 질감, 모양, 크기 등과 같은 식품의 외형적 품질요소에 의해 결정되어진다고 한다.¹³⁾ 여기에는 영양이나 경제능력의 정도가 함께 관여하겠지만 궁극적으로는 요리의 품질에 대한 관능평가, 즉, 인간의 오관(五官)에 의한 품질평가와 경험에 의하여 최종적으로 구매를 결정한다.

전채요리를 구성하는 색채조화에는 요리를 담을 수 있는 접시의 색채, 전채요리를 구성하는 각 재료의 색채, 그리고 조명에 의한 조화로 나눌 수 있다.

색상에 의한 조화는 전채요리의 기본이라고 할 수 있다. 색상 조화의 기본은 각기 그 색이 가지고 있는 특색을 몇 개의 색상 사이에서 조화를 구하는 방법을 일반적으로 고려하여야 한다. 색상조화는 단색 조화, 2색 조화, 3색 조화, 다색 조화로 나눌

10) Faber Birren (1963). Color and Human Appetite, Food Technology 45, May, pp.45-47.

11) Faber Birren (1963). 전개서, p.48.

12) 신지원, 백상봉, 이규순 (1991). "식미에 미치는색의 영향", 제2권, 한국식문화학회지, p.40.

13) 이철호, 이진근, 채규수 (1991). 「식품공업품질개발이론」, 유림문화사, pp.10-13.

수 있다. 한 색상에만 따른 단색 조화는 정확하게 색상에 의한 조화라고 할 수 없으며 주로 명도, 채도에 의하여 조화가 결정된다. 이것은 접시와 주재료와의 관계로 이야기할 수 있다. 예를 들어 훈제 연어(Smoked Salmon)를 담기 위한 접시를 고르게 한 조사에서 대개의 사람들은 흰색 또는 흰색 계통의 접시를 택했다. 흰 접시가 선택된 것은 그 청결감을 좋아 하기 때문이다. 한 장의 접시에 음식을 담게 되는 것에는 역시 흰 접시가 알맞다.¹⁴⁾

〈표 1〉 바탕색에 따라 돋보이는 정도

돋보이는 정도가 아주 높음	돋보이는 정도가 보통임	돋보이는 정도가 낮음
노랑 바탕에 검정 흰색 바탕에 녹색 흰색 바탕에 빨강 흰색 바탕에 검정 파란색 바탕에 흰색	흰색바탕에 파랑 파란색 바탕에 노랑 빨강색 바탕에 흰색 그린색 바탕에 흰색	검은 바탕에 흰색 노랑 바탕에 빨강 빨강 바탕에 그린 그린 바탕에 빨강

자료 : 1927년, 먼셀표색집, 먼셀표색도를 바탕으로 논자 재작성.

색상조화의 기본이 되는 것으로 2색이 조화됨에 있어 일반적으로 많은 색이 조화를 이루는 것도 2색 조화의 집합이라 할 수 있다. 이색 조화는 더욱더 일반적인 것으로 화려한 밸런스가 있는 감각이 적합하다. 따라서 생선요리중 가지미류를 조리하여 타르타르소스를 곁드리고 당근, 호박, 비트, 옥수수, 콩과 같이 색상이 있는 야채를 곁들인다면 그 효과는 충분할 것이다.

따라서 3색 조화, 다색 조화의 경우에도 바탕색에 따라 돋보이는 정도에서 가장 부각되는 소스나 드레싱의 관계를 나타낸 것으로 전체요리에 이용되는 주재료와 그에 가장 잘 어울릴 수 있는 색채의 분류를 나타내어 시각적 효과를 극대화 하여 식욕촉진의 동기 부여를 할 수 있다.

4. 음식 선택 속성에 영향을 주는 메뉴

음식 선택 속성에 영향을 주는 메뉴로는 레스토랑의 생산적인 요소와 재무적인 요소를 충족시키고 목표로 하는 고객의 식욕구를 충족시킬 수 있는 음식들을 선택 하는데 영향을 미치는 요소이다. 메뉴계획에 미치는 영향요소들 중에 디자인 요소는 제외되어 있다. 대부분의 메뉴에서 메뉴음식은 코스별로 구분된다. 따라서 메뉴음식 선택의 영향요소는 코스의 음식들을 선택할 때 고려되어야 하는 요소로 제시되어 왔다.

메뉴에서 코스는 일반적으로 고정메뉴, 선택메뉴로 분류하는데, 선택메뉴에서 고

14) 색의 현상3 (1997). 「요리를 돋보이게 하는 색은」, 일본시각연구소편, p.108.

객이 한 코스의 음식들 중에서 한 음식만을 선택할 수도 있으나 레스토랑은 다수의 고객을 대상으로 하기 때문에 한 코스의 한 음식만을 선택하지 않는다. 여러 음식들을 선택하여야 하는 레스토랑은 메뉴에서 음식들을 코스로 분류한다. 2개 이상의 코스로 이루어진 메뉴에서 메인코스는 항상 존재한다. 메인코스는 메뉴에서 중심코스로서 역할을 한다. 메인코스의 음식은 다른 코스의 음식보다 우선적으로 선택된다. 메인코스의 음식 선택 기준을 결정하는데 필요한 요소는 메인음식이 다른 코스의 음식보다 우선적으로 선택되지만 다른 코스의 음식 선택 기준을 결정하는데 필요한 요소와 다르지 않다. 메인코스와 다른 코스는 같은 요소의 범위 내에서 서로 다른 음식 선택 기준을 가지고 있는 것이다.

따라서 메뉴음식 선택의 단계는 3단계로 구분될 수 있다. 1단계는 메뉴코스와 메뉴음식을 선택하는데 영향을 미치는 요소들 중에서 코스별 음식 선택 기준을 결정하는데 필요한 요소를 결정하는 단계이다. 2단계는 앞에서 결정된 요소의 범위 내에서 먼저 메인코스의 음식 선택 기준을 결정하고 메인코스의 음식 선택 기준과 균형이 유지되도록 다른 코스의 음식 선택 기준을 결정하는 단계이다. 3단계는 앞에서 결정된 메인음식의 선택기준과 다른 코스의 음식 선택 기준을 충족시킬 수 있는 음식들 중에서 메인코스의 음식과 다른 코스의 음식을 선택하는 단계이다.

〈표 2〉 메뉴 음식 선택의 영향요소와 단계

구 분	양	식재료 유형	수분	맛	생산 용이성	원가	조리방식과 제공온도
핫애피타이저	소량	해산물	습식의 음식	부드러운	생산이 용이한 음식	낮은 원가	포치드 뜨겁게
메인 음식	중량	저지방의 빨간색 육류	건식의 음식	보통의	생산이 용이한 음식	중간 원가	그릴드 뜨겁게
디저트	소량	과일류	습식의 음식	부드러운	생산이 난이하여 미리 준비해 둘 수 있는 음식	낮은 원가	차게

자료 : Kivela, 1994: 38을 참고하여 연구자 작성.

메뉴음식 선택의 단계에 의하면 〈표 2〉와 같이 핫애피타이저, 메인음식과 디저트로 이루어지는 메뉴코스를 가지고 있는 메뉴에서 메뉴음식은 다음과 같이 선택된다. 먼저 메뉴음식선택의 요소는 생산적인 요소에서 생산의 용이성, 재무적인 요소에서 원가, 그리고 미식적인 요소에서 양, 식재료 유형, 수분, 맛, 조리방식과 제공온도로 한정될 수 있다. 음식선택 기준은 메뉴코스에서 먼저 메인음식의 선택기준을 결정하고 그 다음에 핫애피타이저와 디저트의 선택기준을 결정한다. 이러한 음식선택 기준을 충족시킬 수 있는 음식들 중에서 허브버터와 함께 그릴링 방식으로 조리한 훈제

양고기는 메인음식, 딜사바용에 포치한 송어는 핫애피타이저, 그리고 과일쿨리스와 함께 제공되는 딸기와 요거트무스는 디저트로 선택되어야 한다.

Ⅲ. 조사설계와 분석방법

1. 조사대상자 선정 및 조사시기

본 연구의 조사대상자는 <표 3>과 같이 서울지역에 소재한 특1급 호텔 (HY, R, H)의 식음료종사원, 양식조리사 및 양식당 이용고객 300명을 대상으로 하였다. 이들에게 사전조사(pretest)에 의해 구성된 설문지를 조사자가 직접면접법으로 조사하였다. 설문조사 기간은 2002년 1월부터 2월까지 1개월 동안 실시하였다.

연구설계에서 조사대상자의 수를 고객 105명, 조리사 90명, 봉사요원 105명으로 총 300명을 선정하고 설문조사를 했으나 무응답 또는 결측치가 많아 분석의 신뢰도를 떨어뜨리는 설문지를 제거하여 양식당 이용고객 93명, 양식조리사 90명, 식음료종사원 97명으로 총 280명의 설문자료를 바탕으로 분석을 실시하였다.

<표 3> 조사대상자

구 분	대 상	인 원
서울지역소재 특1급 호텔	양식당 이용고객	3개 호텔 × 50명=150명
	식음료종사원	3개 호텔 × 25명=75명
	양식조리사	3개 호텔 × 25명=75명
계		300명

2. 설문지 구성

설문지는 크게 5부분으로 구성되어 있다. 즉, 조사대상자의 일반적 특이사항 항목으로 5문항, 음식선택속성 항목으로 9문항, 세 번째 항목으로는 색채적 요인 5문항, 네 번째 항목은 시각적 영향 요인 5문항, 전체요리 만족 요인 5문항으로 각각의 부분에 대한 세부적인 사항은 <표 4>와 같다.

3. 통계분석 방법

SPSS(Statistical Package for the Social Science)V. 10을 이용하여 연구 내용별로 다음과 같은 통계방법을 이용하여 분석하였다. 조사대상자의 일반사항에 대해서 빈도수, 백분율을 산출하는 빈도분석을 실시하였다. 서열척도로 사용된 변수에 대해서 타당성 검사와 요인의 축소를 위하여 요인분석을 실시하며, 추출방법은 Principal Components로 하고, 요인의 회전방법은 직교회전의 하나인 Varimax rotation을 실

〈표 4〉 측정도구 및 항목

측정변수	항 목	문항수	척 도
인구통계적 요인	· 성별 · 연령	5	명목척도
음식선택속성	· 선택요인 · 기호요인 · 시각적 영향 요인 · 전채요리에 대한 만족 요인	9	서열척도
색채적 요인	· 선택기준 · 색채이미지	5	명목척도
시각적 영향요인	· 색채조합 · 모양	5	서열척도
전채요리만족요인	· 조화 · 균형성	5	서열척도
계		29	

시하였다. 요인분석에서 추출된 요인의 내적 일관성 검사를 위하여 신뢰도 분석을 실시하였고 분석방법은 Cronbach's Alpha를 사용하였다. 명목척도로 사용된 변수에 대해서 각 호텔별로 교차분석을 실시한 후, 검증을 위하여 χ^2 검증을 실시하였다. 요인분석으로 추출된 요인에 대해서 집단별로 독립표본 검증을 위하여 ANOVA를 통한 차이 검증을 실시하였다.

IV. 분석결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항 및 특성

조사대상자의 일반사항에 관한 결과에 의하면 전체표본 280명이었다. 성별로 남성과 여성은 각각 남자 183명과 96명이었다. 연령별로 20대 이하, 20대, 30대, 40대, 50대는 각각 3명, 137명, 111명, 27명, 2명이었다. 조사대상자의 인구통계적 요인별 특성에 대해 빈도분석을 통해 정리한 결과는 〈표 5〉와 같다. 조사대상자는 강북의 2개의 특급호텔과 강남의 1개 특급호텔, 각 호텔별로 양식당 이용고객, 양식조리사, 식음료종사원을 대상으로 조사하였다.

2. 조사자료의 신뢰성

본 연구에서 설정한 음식선택속성인 선택요인, 기호요인, 시각적 영향요인과 전채요리에 대한 만족요인을 구성하고 있는 세부 설문항목들이 각 요인을 적절하게 구

〈표 5〉 호텔별 조사대상자 구분

구 분		빈 도(명)	백분율(%)
HY호텔	양식당 이용고객	35	12.5
	양식조리사	24	8.6
	식음료종사원	32	11.4
R호텔	양식당 이용고객	29	10.4
	양식조리사	32	11.4
	식음료종사원	32	11.4
H호텔	양식당 이용고객	29	10.4
	양식조리사	34	12.1
	식음료종사원	33	11.8
합 계		280	100.0

성하고 있는지 또는 불필요한 항목은 없는지를 검증하기 위해 요인분석을 실시하였다. 신뢰도 분석 결과, Cronbach's Alpha값이 0.6이상일 때 매우 신뢰도가 높다고 할 수 있다¹⁵⁾.

선택요인에 대한 요인분석 결과, 4개의 항목이 하나의 요인으로 추출되었으나, 설문(육류음식 선호)은 적재값이 0.132로 너무 낮게 나타나 요인에서 제외하였다. 추출된 4개의 항목에 대해서 신뢰도분석을 실시한 결과 Cronbach's Alpha값이 0.6893으로 신뢰할 수 있다. 또한 아이겐값은 1.814로 1보다 높게 나타났고 선택요인을 36.272% 설명하고 있다.

기호요인에 대한 요인분석 결과, 5개의 항목이 하나의 요인으로 추출되었으며, 추출된 요인의 신뢰도 검증을 실시한 결과, Cronbach's Alpha값이 0.6925로서 신뢰도가 있다고 볼 수 있다. 또한 아이겐값은 2.297로 1보다 높게 나타났고 기호요인을 45.941% 설명하고 있다.

시각적 영향요인에 대해서 요인분석을 실시한 결과 5개의 항목이 하나의 요인으로 추출되었으며, 추출된 요인에 대한 신뢰도 검증결과 Cronbach's Alpha값이 0.7552로 신뢰도가 높다고 볼 수 있다. 또한 아이겐값은 2.528로 1보다 높게 나타났고 시각적 영향요인을 50.557% 설명하고 있다.

〈표 7〉은 전체요리에 대한 만족요인의 도출을 위해 요인 분석을 실시한 결과를 정리한 것으로 9개의 요인은 하나의 요인으로 추출되었으나, 설문(가격)은 적재값이 너무 적어 요인에서 제외하였으며, 추출된 요인에 대한 신뢰도 검증 결과, Cronbach's Alpha값이 0.8388로서 신뢰도가 높다고 볼 수 있다. 또한 아이겐값은 3.972로 1보다 높게 나타났고 만족요인을 39.720% 설명하고 있다.

15) Nunnally, J. C. (1978). *Psychometric Theory*, Second Edition, New York, McGraw-Hill.

〈표 6〉 선택, 기호, 시각적 요인 분석 및 신뢰도 검증

설문문항(변수)	Component	Cronbach's Alpha
	선택요인	
생선류 음식 선호	0.742	0.6893
영양이나 식이요법 중시	0.720	
가금류 음식 선호	0.639	
야채류 음식 선호	0.575	
육류 음식 선호	0.132	-
아이겐값(Eigen value)	1.814	
분산율	36.272%	
색채(색깔)	0.812	0.6925
향, 냄새	0.800	
모양, 크기	0.701	
맛	0.593	
촉감	0.393	-
아이겐값(Eigen value)	2.297	
분산율	45.941%	
음식을 담은 접시와 모양	0.753	0.7552
접시에 담은 형태	0.734	
대조적인 질감의 식재료	0.709	
대조적인 색채조합	0.687	
주재료와 부재료의 조화	0.669	
아이겐값(Eigen value)	2.528	
분산율	50.557%	

〈표 7〉 전채요리 만족요인 분석 및 신뢰도 검증

설문문항(변수)	Component	Cronbach's Alpha
	만족요인	
주요리와 접치지 않는 조화성	0.748	0.8386
주요리를 먹고 싶은 충족성	0.714	
음식의 간결과 색상 조화	0.714	
요리의 향	0.681	
전체적인 모양과 장식의 우수성	0.674	
한입 크기의 접합성	0.638	
요리의 맛	0.625	
타액 분비 촉진 여부	0.612	
계절감각, 지방색 함유	0.545	
가격	0.083	
아이겐값(Eigen value)	3.972	
분산율	39.720	

3. 전채요리의 일반적 사항에 대한 빈도분석

전채요리의 일반적 사항에 대한 빈도분석으로는 특급호텔의 전채요리 수준, 전채요리에 대한 선호도, 전채요리에 대한 맛, 모양, 색상 등의 수준으로 조사 분석한 결과는 <표 8>과 같다.

<표 8> 특급호텔의 전채요리 수준 빈도분석

요 인		빈 도(명)	백분율(%)
특급호텔의 전채요리 수준	매우 낮은 수준	2	0.7
	다소 낮은 수준	19	6.8
	보통	73	26.3
	다소 높은 수준	137	49.3
	매우 높은 수준	47	16.9
합 계		278	100.0
전채요리에 대한 선호도	매우 낮다	4	1.4
	다소 낮다	16	5.7
	보통이다	94	33.7
	다소 높다	128	45.9
	매우 높다	37	13.3
합 계		279	100.0
전채요리에 대한 맛, 모양, 색상 등의 수준	매우 낮다	2	0.7
	다소 낮다	17	6.1
	보통이다	91	32.5
	다소 높다	124	44.3
	매우 높다	46	16.4
합 계		280	100.0

<표 8>에 정리된 바와 같이, 먼저 특급호텔의 전채요리 수준에 대해서 다소 높은 수준이라는 응답이 전체의 49.3%로 가장 많았고 매우 높은 수준이라는 응답 또한 16.9%로 전체응답자의 66.2%가 우리나라 특급호텔의 전채요리가 높은 수준이라고 응답했다.

우리나라 특급호텔에서 서비스되고 있는 전채요리에 대한 선호도는 다소 높다가 45.9%로 가장 높았고, 보통이다가 33.7%로 두 번째였다. 즉 전채요리에 대한 선호도는 보통이상으로 높은 것으로 분석되었다.

전채요리에 대한 맛, 모양, 수준 등의 수준에 대해 다소 높다가 전체 응답의 44.3%로 가장 많았고 보통이다가 32.5%로 두 번째였다. 즉, 전채요리의 맛, 모양, 색상 등의 수준이 보통 이상으로 높은 것으로 분석되었다.

4. 조사자료의 분석결과

소비자의 음식선택속성 중에서 색채적 요인이 차지하는 비중에 대해 조사분석 한 결과는 <표 9>와 같다.

<표 9> 음식선택속성 기호요인

음식선택속성	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
혀에서 느끼는 촉감이나 질감	276	1.000	5.000	3.601	0.853
맛	278	1.000	5.000	4.345	0.812
향, 냄새	274	1.000	5.000	3.759	0.906
색채	275	1.000	5.000	3.556	0.915
모양, 크기	275	1.000	5.000	3.545	0.951

<표 9>에서 소비자들이 음식선택 기호요인으로 중요하게 생각하는 속성들을 중요도에 대한 리커트식 5점 척도에 의해서 1점 '전혀 중요하지 않다'에서 5점 '매우 중요하다'까지 평가조사한 후 응답치의 평균을 비교한 결과 색채요인은 평균 3.55로 보통 이상으로 중요하게 생각하고 있었다. 그러나 다른 속성에 비해 중요도의 순위는 맛, 향·냄새, 혀에서 느끼는 촉감이나 질감 다음으로 색채가 차지했다.

<표 10> 음식선택속성 색채의 순위

음식선택 시 색채	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
맛	272	1.00	5.00	2.558	1.624
모양	271	1.00	5.00	3.645	1.558
크기	273	1.00	5.00	6.494	0.9476
가격	274	1.00	5.00	5.047	1.727
색채	271	1.00	5.00	2.915	1.543
냄새	271	1.00	5.00	3.225	1.564
영양	273	1.00	5.00	4.161	1.728

<표 10>에서 음식선택속성중 음식을 선택할 때 우선 순위에 대한 조사분석결과 색채는 평균(응답자가 기재한 순위들의 평균)이 2.915로서 맛(2.558) 다음으로 색채가 두 번째를 차지했다. 즉 색채는 냄새, 모양, 영양, 가격, 크기보다 중요한 선택요인으로 나타났다.

다음으로 전채요리의 시각적 영향요인에서 색채가 차지하는 중요도에 대해서 분석한 결과는 <표 11>과 같다.

〈표 11〉 음식선택속성의 시각적 측면

구 분	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
대조적인 색채조합	280	1.00	5.00	4.150	0.938
접시에 담은 형태 및 정교한 장식	280	1.00	5.00	4.153	0.954
대조적인 질감의 식재료	280	1.00	5.00	3.853	0.978
음식을 담은 접시의 모양	280	1.00	5.00	4.142	0.962
주재료와 부재료와의 조화	280	1.00	5.00	4.300	0.901

〈표 11〉에서 음식선택속성의 시각적 측면에서 대조적인 색채조합의 평균이 4.15로 중요하게 나타났고 주재료와 부재료와의 조화 다음으로 접시에 담은 정교한 장식과 거의 비슷한 비중을 차지하는 것으로 조사 분석되었다.

전채요리의 음식선택속성에 대한 색채 비중 구성 만족요인 중 색채가 차지하는 비중에 대해 조사 분석한 결과는 〈표 12〉와 같다. 음식의 간결함과 색상조화의 어울림의 평균이 3.673으로 전체적인 모양과 장식의 우수성(3.876) 다음으로 높은 만족의 비중을 차지하고 있었다.

〈표 12〉 전채요리에 대한 음식선택속성의 색채 비중

구 분	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
요리의 맛	276	1.00	5.00	3.670	0.850
요리의 향	275	1.00	5.00	3.429	0.844
가격	276	1.00	5.00	3.666	1.018
계절감각이나 지방색 고유미 함유	274	1.00	5.00	3.310	0.898
음식의 간결함과 색상조화의 어울림	276	1.00	5.00	3.673	0.862
주요리와 겹치지 않는 균형성	276	1.00	5.00	3.500	0.880
주요리를 먹고 싶은 욕구 충족성	274	1.00	5.00	3.521	0.890
짠맛, 신맛에 있어 타액분비 촉진 여부	274	1.00	5.00	3.357	0.874
한입에 먹을 수 있는 작은 크기의 적합성	276	1.00	5.00	3.460	0.977
전체적인 모양과 장식의 우수성	276	1.00	5.00	3.876	0.822

V. 결 론

요리에 있어서 맛과 미를 기본으로 하고 있는 분야인 서양요리에 있어서의 가장 먼저 접할 수 있는 전채요리의 목적은 식욕을 촉진시켜 다음에 제공될 음식을 더욱 더 맛있게 먹을 수 있는 식욕촉진제 역할을 하는 매우 중요한 부분이다. 그러나 손님들의 기호와 음식선호도에 큰 역할을 미칠 수 있는 색채적인 이론적 바탕과 체계는 서양요리분야에서는 아무런 근거없이 주방장의 주관성에 너무 크게 의존하고 있는 실정이다. 이러한 점은 조리학이라는 학문이 보다 높은 차원의 학문으로 발전하기에

장애가 될 수 있는 요소로 생각된다. 따라서 본 연구는 색채조화가 전채요리의 음식선택속성에 영향을 미치기 때문에 식음료종사원, 양식조리사 및 양식당 이용고객을 대상으로 설문조사를 통하여 실증분석 결과를 얻고자 한다. 연구설계에서 조사대상자의 수를 고객 105명, 조리사 90명, 봉사요원 105명으로 총 300명을 선정하고 설문조사를 했으나 무응답 또는 결측치가 많아 분석의 신뢰도를 떨어뜨리는 설문지를 제거하여 양식당 이용고객 93명, 양식조리사 90명, 식음료종사원 97명으로 총 280명의 설문자료를 바탕으로 분석을 실시하였다. 통계분석 방법으로는 SPSS (Statistical Package for the Social Science)V. 10을 이용하여 연구 내용별로 다음과 같은 통계방법을 이용하여 분석하였다. 조사대상자의 일반사항에 대해서 빈도수, 백분율을 산출하는 빈도분석을 실시하였다. 서열척도로 사용된 변수에 대해서 타당성 검사와 요인의 축소를 위하여 요인분석을 실시하며, 추출방법은 Principal Components로 하고, 요인의 회전방법은 직교회전의 하나인 Varimax rotation을 실시하였다. 요인분석에서 추출된 요인의 내적 일관성 검사를 위하여 신뢰도 분석을 실시하였고 분석방법은 Cronbach's Alpha를 사용하였다. 명목척도로 사용된 변수에 대해서 각 호텔별로 교차분석을 실시한 후, 검증을 위하여 χ^2 검증을 실시하였다. 요인분석으로 추출된 요인에 대해서 집단별로 독립표본 검증을 위하여 ANOVA를 통한 차이 검증을 실시하였다.

본 연구에서 나타난 분석결과를 간단하게 요약하면 다음과 같다.

양식당 이용고객의 무응답 또는 결측치가 많아 분석의 신뢰도를 떨어뜨리는 설문지를 제거하였다. 특급호텔의 전채요리 수준에 대해서 전채 응답자의 절반 이상이 우리나라 특급호텔의 전채요리가 높은 수준이라고 응답했다. 우리나라 특급호텔에서 서비스되고 있는 전채요리에 대한 선호도 전채응답자의 절반이 보통 이상으로 높다고 분석되었다. 전채요리에 대한 맛, 모양, 수준 등의 수준에 대해 다소 높다는 평가가 나왔다. 즉, 전채요리의 맛, 모양, 색상 등의 수준이 보통 이상으로 높았으며, 소비자의 음식선택속성 중에서 색채적 요인이 차지하는 비중에 대한 분석 결과에 의하면 소비자들은 음식을 선택할시 색채조화 요인을 고려하는 것으로 분석되었고, 색채적 요인이 전채요리의 음식선택속성에 미치는 영향 분석의 결과에 의하면 색채조화 요인이 소비자들이 전채음식에 대해 느끼는 만족수준에 영향을 미치는 것으로 나타났고, 전채요리에 대한 음식선택속성의 색채 비중을 구성하는 요인 중 음식의 간결함과 색상조화의 어울림, 전체적인 모양과 장식의 우수성이 색채조화가 차지하는 비중이 높게 나타났다. 따라서 본 연구의 취지대로 서양요리 분야에 있어서 전채요리가 색채조화에 따라 소비자가 음식선택속성 요인으로써 작용할 수 있도록 다양한 부분으로 활발한 연구가 선행된다면 조리분야에 있어서 많은 발전이 될 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 강종현 (1999). "관광호텔레스토랑 메인음식의 조리영향요소 연구", 경기대학교 대학원 석사학위논문.
2. 고범석 (2001). "색채가 전채요리에 미치는 영향에 관한 연구", 경희대학교 대학원 석사학위논문.
3. 김미경 (1996). "먼셀표 색계를 기본으로 한 색채조화론에 대한 연구", 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문.
4. 김장익 (1997). "관광호텔 주방관리 개선 방안에 관한 연구", 경기대학교 대학원 석사학위논문.
5. 김학성 (1991). 「디자인을 위한 색채」, 조형사.
6. 나영선, 강종현 (1998). "외식산업의 서비스 환경조성을 위한 시설관리에 관한 연구", *한국조리학회지*, 제4호.
7. 나영선 (1996). 「호텔서양조리실무개론」, 백산출판사.
8. 박모라 (1994). "식품색이 식품의 품질에 미치는 영향과 기호에 관한 연구", 효성여자대학교 대학원 석사학위논문.
9. 박은주 (1989). 「색채조형의 기초」, 미진사.
10. 신지원, 백상봉, 이규순 (1991). "식미에 미치는 색의 영향", *한국식문화학회지*, 제2권.
11. 색의현상3 (1997). 「요리를 돋보이게 하는 색은」, 일본시각연구소편.
12. 윤서석, 안명수, 윤숙자 (1993). 「식생활관리」, 수학사.
13. 이주영 (1884). "색채의 시지각적 현상과 감각적 효과에 관한 연구", 단국대학교 대학원 석사학위논문.
14. 조희연 (1993). "색채 선호도와 이미지에 관한 조사 연구", 효성여자대학교 대학원 석사학위논문.
15. 진양호 (1990). 「현대서양요리」, 형설출판사.
16. 최수근 (1999). 「소스의 이론과 실제」, 형설출판사.
17. Birren Faber (1963). "Color and Human Appetite", *Food Technology*. 45, May.
18. C.I.A. (1991). *The New Professional Chef*, USA.
19. Filiatrault Pierre, and J. R. Brent Ritchie (1988). "The Impact of Situational Factors on the Evaluation of Hospitality Service", *Journal of Travel Research*, Vol. 26, No. 4, Spring.
20. June Lesike P. and Stephen L. J. Smith (1987). "Service Attributes and Situational Effects on Consumer Preference for Restaurant Dining", *Journal of Travel*

Research, Vol. 26, No. 2.

21. Miller Kenneth E. and James L. Ginter (1989). "An Investigation of Situation Variation in Brand Choice Behavior and Attitudes", *Journal of Marketing*, Vol. 16, Feb.
22. Taber Edward M. (1972). "Why do People Shop?", *Journal of Marketing*, Vol, 36, October.