

가정용 식생활기구 보유실태와 활용정도*

The Supply of Household Appliances and their Use

채옥희**

원광대학교 생활과학대학 생활과학부 가정·아동복지학 전공

Ock-Hi, Chae

Wonkwang University Department of Family · Child Welfare

Abstract

This study investigates the over time changes in the ownership of kitchen items, electric or non-electric, and examines the patterns of the usage and ownership of the items after categorizing them as followings: cooking appliances, kitchen appliances directly related to storing food, food processing kitchen items, and dining items.

The research findings are that refrigerators and rice cookers, among the electric items, had spread to almost every households by 1990s and at the same time about thirty non-electric kitchen items had been used. Refrigerators had been used by more than 100% of the households by 2000, and on top of that, twenty or more electric kitchen items such as Kimchi fridge and freezer had been used. In the case of non-electric kitchen items, approximately 50 to 70 sorts of them are used, which indicates an increase than in 1990s.

Rice cookers and gas stoves, among cooking appliances, are recognized as the essential item, and they are actually frequently-used items. As to kitchen appliances related to storing food, each household owns one of the refrigerators and Kimchi fridges, and again they are both the frequently-used. As far as food processing kitchen items are concerned, each household owns at least one or more blenders and hand blenders, six or more knives, and five or more pans. Each household owns seventeen or more rice bowls and soup bowls and twenty-four or more plates. Small plates are more frequently used than large ones.

Key Words : household appliance, food utensil, appliance supply, appliance use

I. 서론

우리나라는 1960년대의 경제개발계획으로 산업화가 이루어지면서 과학기술이 실용화되고 대량생산으로 각종 가정기기가 가정 내에 도입되기 시작하여 1970년대 이후에는 그 보급이 확대되었다. 1980년대에는 국내 유명 가전제품회사에서 생산하는 가정용 전기제품이 70여 종류를 넘어 대량 보급되었으며, 1990년대에도 김치냉장고나 냉동고 등 많은 가정용 전기제품이 일반 가정으로 확산, 보급되어 최근에는 대다수의 가정에서 보유하고 있는 상황이다. 2005년 현재 전문 가전기기 판매장에는 전기밥솥만 30여 종류에 이르며 냉장고도 소형에서 중·대형에 이르기까지 100여 종류를 넘어 선진국수준을 능가하고

있다.

가정기기의 도입은 무엇보다도 가족의 쾌적하고 다양한 삶에 대한 욕구를 충족시켰으며 가족생활의 표준을 높였고 생활의 질을 향상시켰다고 할 수 있으나 많은 식생활용 기구는 부엌의 수납공간을 압박하게 되어 오히려 가정생활을 불편하게 만들거나 가사노동 합리화를 저해하는 요인이 될 수도 있다.

어느 가정에서는 아주 편리하고 유용한 가정기기도 다른 가정에서는 그다지 요긴하게 사용되지 못하는 경우가 많다. 이는 각 가정마다 가족수, 가족구성원이 다르며 가족의 가치관, 생활수준, 생활기술, 생활습관 등의 차이가 있기 때문이며 무엇보다도 중요한 것은 각 가정의 조건과 가족원의 요구를 파악하지 못하고 무작정 선전이나 조리기구 시연회를 통하여 가정기기를 구매하기 때문일

* 본 연구는 2004년도 원광대학교 교내 연구지원비에 의해서 연구되었음.

** Corresponding author: Ock-Hi Chae

Tel: 063) 850-6654

E-mail: chae@wonkwang.ac.kr

것이다.

우리는 경제적인 능력만 있다면 필요한 기기를 언제든지 구입할 수 있는 시대에 살고 있다. 그러므로 가정기구의 활용빈도나 기구의 효용성을 철저히 분석하고 사전 계획과 검토를 거쳐 구매해야 할 것이다. 그러나 지금까지 가정에서 사용하는 기구의 종류나 숫자에 무감각하여 사용되지도 않으면서 많은 수납공간을 차지하고 있는 기구의 종류나 수는 많을 것이다.

본 연구에서는 선행연구를 통해서 식생활관련 가정기구 보유수와 활용을 살펴보고 현재 우리나라 가정에서 보유하고 있는 식생활용 가정기구의 종류와 보유수는 어느 정도이며, 가정기구의 활용정도는 어떠한가를 파악하려는 것이다. 한편 활용정도가 낮은 식생활용 가정기구에 대해서는 어떻게 처리할 것인가를 생각해 보고, 필수적인 식생활관련 가정기구의 종류와 수를 제시하기 위한 기초 자료를 제공하고자 한다.

II. 선행연구의 고찰

가정기구(家庭器機)란 가정생활에 직접, 간접으로 관계가 있는 기계(機械)와 기구(器具)의 총칭으로 설명될 수 있으나 가정용구(utensil)의 의미로서는 가정의 조리기구, 식탁용기, 식기류, 도자기류, 수저류 등이다(신경주, 1994).

전통적으로 식생활영역에서 취사시설 또는 기구로는 야궁이와 풍로, 화로가 사용되었고 분쇄기구로 절구, 방아, 체, 키 등이 사용되었다(문화공보부, 1988). 그러나 이러한 기구들이 현재는 가스레인지나 전기밥솥, 믹서 등의 가정기기로 대체되었다.

1990년대에는 몇몇 주유가정기구의 보급률이 50%를 넘어 일반화되고 있어 이시기에 주요한 가정기구는 거의 모든 가정에서 소유했다고 보았다(김성희, 1996).

이정우(1989)는 기본적인 부엌기구의 종류를 가열조리와 조리 준비 시 필요한 기구로 다음과 같이 분류하였다.

가열조리를 위해서 솥(대·중) 각각1개, 주전자(중) 1개, 프라이팬 4종류, 조리용수저 3종류, 주걱 재질에 따라 각각 1개씩, 냄비 대 중 소 각각1개씩, 튀김용 젓가락1개 등으로 15종류를 제시하였다.

조리 및 준비를 위한 기구로 알루미늄 또는 플라스틱류 보울(대·중·소) 1세트, 유리잔 6개, 거품기, 1개 칼 채소용, 육류용, 과일용 각1개씩, 바구니 중, 소 각1개, 양동이 1개, 조미료 통, 계량컵, 계량스푼 각 1세트, 채, 도마, 캔오프너, 병따개, 조리, 플라스틱바가지 각1개씩으로

모두 15종류라고 하였다.

신경주(1989)는 우리생활에서 자주 이용되는 식생활용 가전기구는 전기밥솥을 비롯하여 프라이팬, 전기냄비, 오븐, 토스터, 전기주전자 등 30여종이며, 대형 가전기구는 전기냉장고를 비롯하여 전자레인지, 전기설거지 기기로 분류되고 있다.

식생활에 보조되는 비전기용 소품으로 갖추고 있으면 편리한 얼음봉지, 흠팩, 호일, 티백, 키친타월, 껌질 벗기기, 마늘즙 짜기, 소형절구, 김발, 대소쿠리, 병 씻는 솔, 된장 거름채, 요리용가위, 기름거름통, 통조림 따개, 저울, 계량스푼, 칼갈이, 달걀커터, 레몬 짜기, 김 솔, 깨소금기, 장판, 튀김용 젓가락, 버터나이프, 거품기, 채반, 보울, 뚜껑 있는 저장용기, 터너, 국자, 수저, 나이프절이, 고기 두드리기, 병 따개, 목 써는 칼, 꽃모양판, 당근즙 짜는 기구, 수박 뜨기 아이스크림 뜨기, 계량컵, 비중계, 타이머, 육류용 칼, 채칼, 도마 등이다.

일본에서는 부엌용기구를 계량기, 칼이나 도마, 취사기(보온밥솥) 끓이는 솥(냄비, 압력솥, 튀김솥), 전자레인지, 오븐, 토스타, 그릴이나 철판, 프라이팬, 냉동고, 냉장고, 주서와 믹서, 거르는 기기, 떡 만드는 기기라고 하였다(河野友美, 1979).

若村育子(1998)는 부엌용 가정기구 용품을 다음과 같이 분류하였다. 즉 취사기(가스솥, 전기솥, 압력솥), 냉장고, 냉동고, 전자레인지와 오븐, 주서와 믹서, 후드프로세서, 핸드믹서, 전자(IH)조리기, 자동 빵 제조기, 식기세척기, 식기건조기, 여러 가지 냄비, 튀김기 등이다.

현재 우리나라에서 시판되고 있는 가전제품만 해도 선진국수준을 능가하는 냉장고를 비롯하여 전기 튀김기, 전기 제빵기, 김치냉장고, 냉동고, 전기프라이팬, 전기 식품 건조기, 전기밥솥, 전기냄비, 전기커피메이커, 전기주전자, 청국장제조기, 바비큐그릴, 토스터, 슬로우커, 커터기, 찜기, 커피메이커, 냉온수기, 튀김기, 핸드믹서, 전기 칼, 홍삼액 제조기, 정수기, 더블팬, 전기레인지, 전자레인지 등 30여종이다.

비가전제품인 보조용품들도 신경주(1989)에서 제시한 50종류 이외에 최근에 소개된 부엌용기는 오므라이스커터, 조림뎡개, 노른자 분리기, 빵 보관함, 오렌지 칼, 토마토 코잇, 마늘 슬라이서, 사과 자르기, 오일포트, 전자레인지용 찜기, 야채탈수기, 달걀 찌기, 레인지용 달걀 반숙기, 달걀커터, 등 16종(여성동아, 2005. 4월호)과 밀폐용 양념단지, 접시꽃이 컵 걸이, 냅킨꽃이 접시와 밥그릇, 국그릇, 물컵, 커피잔 등 30여종의 식사용품들이 수를 헤아릴 수 없을 정도로 부엌에 진열되어 있다.

김성희(1996)는 식생활과 관련된 가정기구를 용도에 따라 취사용, 식품저장용, 식품분쇄용, 식기세척용으로 분

류하여 그 보급추이를 조사하였다.

본 연구에서는 가정생활에서 사용되는 모든 기기를 가정기기라 하고 그중 식생활을 위해 음식을 저장하고, 조리하고 섭취하는데 사용하는 모든 기기와 용품을 식생활용 가정기구로 정의하였다. 따라서 식생활용 기구의 하위영역을 용구라 하고 전기제품과 비전기제품을 용도에 따라 ① 취사용구로 밥솥, 냄비, 주전자, ② 식품저장용구로 냉장고, 냉동고, 김치냉장고, ③ 식품조리용구로 칼, 도마, 믹서 등, 밥그릇, 국그릇, 접시, 수저 등 ④ 식사용구로 밥그릇, 국그릇, 접시, 수저 등으로 분류하여 년대별 상황에 따라서 다음과 같이 고찰해 보았다.

1. 취사용구

조리용 기구의 기능은 열원(연탄, 가스, 석유, 전기등)에서 냄비, 솥, 주전자등의 기구를 통하여 조리하는 내용물에 까지 충분한 열이 전달되어야 완성되는 것이다. 따라서 취사를 위해서는 솥이나 냄비와 열원이 필수적임으로 이를 고찰해본다.

1960년대 초기까지 우리나라 가정에서 음식을 만들 때는 아궁이에 불을 지펴서 밥을 하거나 국을 끓이기 위해서 무쇠 솥이 한 가정에 2-3개씩 아궁이마다 걸려있었고, 솥을 이용하는 풍로는 아궁이의 보조로 1960년대까지 취사도구로 사용하였다(김홍식, 1992).

1960년대 연탄이 일반화되고, 1969년 전국도시에서 석유곤로의 보급률이 62.1%였다(문화공보부, 1969) 이시기에 도시에서는 무쇠 솥은 자취를 감추면서 양은솥이나 양은냄비가 사용되었다.

우리나라 전기밥솥은 1967년 시판되기 시작하여 1984년 서울시중류층의 보유율이 82.4%였으나 오늘날의 대부분의 가정에서 보유하고 정기적인 이용 빈도는 50%를 넘는 기구이다(신경주, 1989).

1980년에 서울의 주부가 소유한 조리용 가정기구는 전기밥솥이 85%, 보온밥통, 94%, 전기 프라이팬이 70%였다(이기열외 2인, 1980).

1980년대 후반에는 전기압력밥솥이 개발되어 보급되었으며, 다양한 재료에 의한 냄비가 시판되었다. 즉 알루미늄, 스테인레스와 같은 재료로 만들어진 압력밥솥이 시판되기 시작하였다. 1990년대에는 전기보다 저렴한 가스연료가 일반화되면서 에너지 절약적인 가스용 압력밥솥이 여러 가지 모델로 시판되었으며 외국상표도 들어오게 되었다.

2000년대에는 전기보온밥솥 모델은 16종이며 전기압력보온밥솥은 31종이다(하이마트제품안내, 2005. 3/4월호).

미국은 1920년대에 89.6%가 가스레인지를 설치하였다

(R.S.Cowan, 1983).

우리나라는 1991년 가스레인지의 보유율이 전국 98.5%였다(통계청, 1991). 가스레인지가 도시나 농촌 가정에서 가장 보편화된 취사기구라고 할 수 있다. 그 밖에 취사용기구로 1993년에는 전기밥솥 및 보온밥통이 61%, 전기 프라이팬 54%, 전자레인지 45%, 전기냄비 10% 전기오븐 6%를 보유하고 있다(통계청, 1991).

2000년대부터는 전기레인지 등이 일반가정에도 보급되어지고 있는 추세이나 일반화되지는 못한 것으로 사료된다.

2004년부터 우리나라 가전제품회사에서 출시된 광파오븐, 솔라돔인 오븐, 그릴, 전자레인지, 가스쿡탑 그리고 살균과 보온 기능을 동시에 갖춘 제품이 6가지 모델로 시판되고 있으며, 가스레인지 모델은 27종이며 가스레인지 오븐의 모델은 7종이다(하이마트제품안내, 2005).

비전기제품인 취사도구로, 우리나라 가정에서 보유하고 있는 냄비의 종류나 보유수가 조사된 것은 없지만 1990년대부터는 재질이 양은보다는 스테인레스 냄비가 많이 사용되고 있다.

일본가정에서는 냄비의 보유수는 세대 당 16.5개이며, 냄비의 재질이나 요리의 종류에 따라 사용하는 용도가 다르다고 한다(若村育子, 1998).

이상에서 보는 바와 같이 현재 사용되는 취사용 기구는 전기용품은 전기보온밥솥, 전기압력밥솥이다,

비전기용품은 냄비나 일반압력솥으로서 재질이나 크기 등에 따라 다양하다. 취사용 열원은 대다수의 가정에서 가스레인지나 가스오븐레인지로서 가스가 주요 열원으로 사용하고 있다.

2. 식품저장용구

우리나라에서는 전통적으로 식품저장용기로 간장이나 된장, 고추장, 향아리와 김치, 독, 쌀독 등이 오랫동안 사용되어 왔으며, 현재에도 많은 가정에서 사용하고 있을 것으로 추측된다. 그러나 식품저장의 획기적인 변화는 1960년대 이후 냉장고가 출현하면서부터이다. 냉장고가 없던 여름철에 음식을 보관하기는 특히 어려운 일이었다. 조선후기까지 양화진 주변에 장빙법이 크게 번성하였다는 기록이 있는 것으로 보아 천연빙을 이용한 냉장법이 오래전부터 이용되었던 것으로 보인다(고동환, 1994). 그러나 이러한 방법은 당시에 일반화되지 못하였고 찬물에 담가두거나 땅속에 묻어두기가 권장되었다(김성희, 1996 재인용).

1969년 여성동아의 휴대용 아이스박스 광고를 통해서

냉장고가 없는 일반가정에서는 얼음을 사다가 음식을 냉장시키기 위해서 아이스박스를 사용하기도 하였다.

최초의 가정용 냉장고는 1918년 한 미국회사에서 개발되었고 1930년대 캐비닛 모양의 상자에 압축기를 장착한 현재의 형태가 선보였다(중앙일보, 1995. 3. 8).

우리나라에서 식품저장을 위한 전기제품으로 냉장고는 1965년에 처음으로 생산하였다. 그러나 가격이 비쌌기 때문에 보유가구비율은 1970년대 전국 2.1%에 지나지 않았으며 1975년까지도 6.5%였다(통계청, 1979).

1987년 전국보유율은 81%로, 농어촌 보급율이 72%, 서울시내 중류가정의 보급률이 94%였다(신경주, 1989).

초창기 우리나라 냉장고는 1도어에 소형냉동실이 부착된 형이었다. 그러나 1970년대부터 냉장실과 냉동실이 구분된 2도어 형으로 바뀌어 졌으며 1980년대에 들어서는 절전형, 신선실, 3도어 형 냉장고가 출시되었다.

1990년대에는 전국적으로 93.1%로 냉장고 보유율은 증가되었으며 냉장고의 용량도 대형화되기 시작하였으며 가정용 냉동고도 보급되기 시작하였다(통계청, 1992).

2000년대에는 냉장고의 보급률이 112%로 한 가정에 1대 이상을 보유하는 가정이 증가하고 있다. 한 회사에서 출시되는 냉장고의 모델만 해도 33종류이며, 화장품냉장고 3종, 김치냉장고 11종, 와인냉장고 1종이며, 냉동고도 2종이다(삼성전자제품가이드, 2005).

냉장고의 대형화가 이루어지면서 어느 회사에서는 대형냉장고의 모델만 27종이며, 김치냉장고 모델은 22종류이고 와인냉장고 3종과 테이블식 냉장고 등 모양도 다양하다(LG전자제품안내, 2005).

따라서 전문매장에 진열된 냉장고의 종류는 와인냉장고를 비롯하여 김치냉장고, 쌀 보관 냉장고 등의 모델은 100여종에 이르고 있다(하이마트제품안내, 2005. 4월). 이러한 가전제품을 판매하는 전문 가전매장에서는 냉장고는 대형, 냉동고와 김치냉장고는 잘 팔리나 아직 쌀 보관 냉장고 반찬냉장고나 와인냉장고 판매가 부진하다고 한다.

김치냉장고는 1995년 출시되면서 겨울 내 맛있는 김치를 먹으려는 주부들의 열망으로 출시 10년 만에 겨울 가전제품으로 완전히 자리 잡고 있으며 1997년 8만대이던 한 김치냉장고 회사는 1998년에 20만대 등 매년 200%이상의 폭발적인 성장세를 이어갔다(매일경제, 2004).

이처럼 냉장고와 김치냉장고가 보급됨에 따라서 냉장고용 보관용기는 그 재질이 플라스틱이나 스테인레스가 사용되고 있다.

이상에서 살펴본 바와 같이 현재 가정에서 사용되는 식품저장용구는 오래전부터 사용되어온 비전기제품인 간장, 된장이나 고추장항아리에서부터 야외용 아이스박스를 비롯한 김치 통 등이 사용된다. 전기제품으로는 냉장고,

냉동고, 김치냉장고, 반찬냉장고 쌀냉장고 와인냉장고 등이 출시되고 있으나 냉장고와 냉동고 김치냉장고는 대부분의 가정에서 보유하고 사용되고 있으나 반찬냉장고와 와인냉장고는 일반화되지 못한 것 같다.

3. 식품조리용구

전통적으로 곡식 찌기와 부식 찌기는 절구나 맷돌, 방아 등이 이용되었고, 자르기와 다지기 등을 위해서는 칼이나 칼도마 등이 사용되었다. 본 연구에서는 크게는 식품분쇄, 및 다지기, 찌기 용구와, 조리용 프라이팬 및 기타 용구로 분류하고자 한다.

1) 식품분쇄 및 다지기, 찌기

곡식 찌기는 1950년대 정미소가 등장하면서 가정 내에서 사라지기 시작하였으나 농촌에서는 1960년대까지도 곡식을 찌었으며, 부식을 찌고 양념을 찌는 일은 절구와 맷돌로 계속되었다(김성희, 1996).

1970년대 초반까지 절구가 소형화하여 마늘이나 깨소금과 같은 양념은 이것을 사용하여 찌는 가정이 많았고 현재에도 사용되고 있다. 1971에 여성잡지에 녹두 전부치기 요리법을 소개하면서 맷돌이나 강판, 믹서로 갈 것을 소개하였다. 그러나 1979년도 전국 보급률은 38%이었으며 1989년에는 전국 보급률이 64%로 증가하였다(한국전력공사, 1992).

우리나라에서 분쇄, 교반, 혼합,즙내기, 액화 등의 각종기능을 가진 것을 믹서라고 한다(신경주, 1986).

믹서의 보급률은 증가하였지만 사용율은 낮아서 믹서를 특별한일 외에는 사용하지 않는 경우가 대체로 50%를 넘었다(신경주, 1985).

1980년대에 들어서 믹서의 기능은 '건강 주스를 만드는 주서, 녹즙기로 발전되었으며, 주서의 월 사용횟수는 믹서의 사용횟수보다 높아 월12.9회였다(한국 전력공사, 1994).

믹서의 기능은 부식 찌기와 같은 조리과정에서보다 주스 만들기과 같은 새로운 일의 수행에서 사용율이 더 높은 것을 알 수 있다(김성희, 1996).

1990년대에 들어오면서 믹서기가 단순한 믹서만의 기능이 아닌 만능쿠커(food prosser)와 같은 제품으로 용도가 다양화 되었지만 가끔 사용하는 비율이 50%이상이라고 하였다(김귀란, 1991). 이들 기구들은 사용의 번거로움이나 사용 후 씻기 등 수납이 번거롭거나 습관적, 반 조리식품 및 가공식품의 보급, 또는 손맛을 중시하는 미덕으로 믹서의 사용이 제한되었다(이정우·이정숙, 1986).

김성희(1996)의 조사에서도 노인면접자 36명중 31명은 기계로 한 것보다 손으로 한 것이 더 정성스럽고 맛이 있다고 답한 것으로 보아 수납의 불편과 같은 환경적 요인보다는 손맛을 중시하는 문화적 요인에 의해서 사용이 제한되었다고 보았다. 1990년대 후반부터는 핸드믹서(hand mixer)라는 일명 도깨비방망이가 등장하여 마늘다지기, 깨소금 갈기, 야채다지기, 마요네스 만들기 등 다양한 기능을 하고 있는 것으로 선전되고 있으며, 수납이 간편하고 씻기가 편리하다는 등의 이유로 구매하는 주부들이 늘어나고 있다.

2005년 현재 믹서의 기능을 하던 기구들이 더욱 다양화되어 커터기3종, 녹즙기4종, 주서기, 분쇄기 10여종이 전문가전제품판매장에서 판매되고 있다(하이마트제품안내, 2005).

조리용기구로 사용되는 칼이나 도마는 부엌살림의 필수도구로서 키친 툴 세트(kitchen tool set)의 하나이다. 1960년대 이전까지 칼은 솥뚜껑에 갈거나 항아리에 문질러 사용하였던 무쇠 칼이 1970년대에는 칼을 갈아주는 사람들이 직업으로 등장하였다.

1980년대부터는 칼 가는 기구 등이 도입되었고 생선이나 고기류는 가게에서 직접 썰어주거나 손질해주기 때문에 조리용 칼에 대해서 크게 문제되지 않는다고 한다. 그러나 생활수준의 향상과 주방용품의 고급화로 부엌용 칼도 스테인레스 스틸제가 일반적이다.

칼의 디자인에 따라 육류용, 생선용, 일상용, 빵용, 슬라이스용으로 구분되나 일반가정에서는 1-2개를 사용하고 있다(신경주, 1989).

이정우(1989)는 부엌용 칼은 용도에 따라 기본적으로 채소용, 육류용, 과일용이 기본이라고 하였다.

일본의 조사에서 가정용 칼은 고기 다지는 칼, 채소용 칼, 과일칼 3종류가 필수적이라고 하지만 칼의 종류는 용도와 모양에 따라 김밥 자르는 칼, 국수 자르는 칼, 생선포 뜨는 칼, 빵 칼 등 13종류이다(河野友美, 1977).

우리나라에서도 칼의 종류가 다양하여 고기나 야채의 썰기, 다지기, 그리고 생선회감용 칼 등이 있으며, 재료는 스테인레스나 무쇠로 만든 부엌용 칼이나 과일을 깎기 위한 칼 채를 썰기 위한 채칼, 목을 써는 목칼, 감자나 당근 등을 껍질 벗기기 위한 기구들이 사용되고 있다.

1990년대에는 만능쿠커(food prosser)라는 이름으로 출시되는 기구는 채썰기, 다지기, 거품내기, 마요네스 만들기 밀가루 반죽 등 다양한 기능을 하기 때문에 더욱 편리한 도구로 각광을 받게 되었다. 홈쇼핑이나 조리기구 시연회를 통하여 도깨비방망이(hand mixer)가 양념을 쪼는 것은 물론 주스를 만드는 기능 등 다용도로 소개되면서 많은 가정에서 활용되고 있다.

2000년대에는 조리용기구의 개발과 보급으로 핸드믹서 5종류, 다용도 커터기3종, 녹즙기3종 주서기 5종 파워믹서분쇄기 16종이며 칼이나 칼도마의 종류도 헤아릴 수 없이 많이 있다(하이마트제품안내, 2005).

이상에서 살펴본 바와 같이 전통적으로 사용되어온 식품분쇄를 위한 질구나 맷돌은 식생활에는 사용되지 않지만 전기용품은 믹서기가 세분화되어 분쇄용, 녹즙용, 주서용, 커터기 등으로 더욱 다양화되어 판매되고 있음을 알 수 있다 또한 부엌용 칼도 다양하게 발달되어 용도에 따라 3-4개는 기본이며 채칼이나 목칼, 껍질벗기기 등의 기구가 사용되고 있음을 알 수 있다.

2) 프라이팬 및 기타 조리용 기구

프라이팬은 고기를 굽거나 볶거나, 전골, 찌개, 전, 튀김 등 다목적용으로 사용한다(신경주, 1989).

우리나라는 과거로부터 전 부칠 때나 고기를 구울 때 검정가마솥 뚜껑을 뒤집어 놓고서 사용하였는데 전기콘로나 석유콘로가 보급되면서 무쇠솥 뚜껑은 무쇠나 양으로 만들어진 손잡이가 하나로 긴 프라이팬으로 대체되었다.

1970년대부터 전기프라이팬은 뚜껑이 있는 것으로 대형에서 소형에 이르기 까지 다양하였으나 2005년에 이르러 전기프라이팬은 16종류 이상이다(하이마트제품안내, 2005).

1980년대부터 비전기용 프라이팬의 재료도 다양해지기 시작하여 코팅처리된 하거나 스테인레스 제품이 시판되었고 모양도 다양하여 둥근 프라이팬에서 네모난 후라이팬 뚜껑달린 프라이팬, 오목한 프라이팬 등 팬 쿠키라는 이름으로 시판되고 있다. 비전기용제품인 프라이팬도 1990년대에는 외국제품인 파이렉스 스테인레스, 무쇠등이 사용되기도 하였으며, 2000년대에는 여러 가지 모양과 재질에 따라 외국제품을 비롯하여 31종류 이상이 다양한 모양으로 시판되고 있다(하이마트제품안내, 2005).

전자레인지는 1955년 가정용으로 개발되어 1970년 세계 각국에서 가정용 음식조리기로 사용되었으며 1976년 미국가정에서는 85%가 저널식사준비에 활용되었다. 일본에는 1966년 가정에 보급되어 1995년에 일본가정의 85%가 조리에 활용하였다고 한다(신경주, 1989).

우리나라에서 전자레인지는 1979년에 시판되기 시작하였으며, 2005년 현재 삼성13종류(삼성전자제품가이드, 2005, 생활가전, 4월), LG에서 33종류의 모델이 출시되고 있으며(LG전자제품안내, 2005), 대우에서 6종류(대우일렉트로닉스 제품안내, 2005) 등으로 모두 50여 종류 이상의 다기능, 다용도 모델이 시판되고 있다.

이상의 고찰에서 볼 수 있는 바와 같이 전기프라이팬이나 비 전기프라이팬 이외에 가정용 전기조리용구로서 전기주전자 11종류 전기토스터 9종류, 전기오븐, 전기프라이팬 12종류 이외에 전기 튀김기 3종류와 전기가정용 빵 만드는 기기 4종류, 식품건조기, 전기찜기, 요구르트나 청국장 만드는 기기, 가정용 떡 만드는 기기, 참기름 짜는 기기, 슬로쿠커 등이 시판되고 있는 것으로 보아 조리용구는 더욱 다양화되었음을 알 수 있다. 특히 전자레인지 종류가 50여 종류를 넘고 용도도 다양한 것으로 보아 이에 대한 소유와 활용이 증가 될 것으로 전망 된다.

비전기제품인 조리기구로서 소품들도 다양하다. 즉 부엌의 필수기구로 불리우는 뒤집게, 국자, 칼, 주걱, 조리용 계량스푼, 계량컵, 온도계, 저울, 부엌용 시계 등 선행연구에서 조사된 50여 종류와 최근에 출시되는 20여 종류를 더한다면 최근에는 비전기용품 소유가 70여 종류에 이른다고 할 수 있다.

4. 식사용구

우리나라에서 식사를 위한 필수적인 용구는 밥그릇이나 국그릇 접시나 수저, 컵 등으로 분류할 수 있다.

우리나라는 1950년대 이전 스테인레스 식기가 도입되기 전에는 주로 밥그릇과 국그릇은 유기그릇(놋쇠)이나 도자기류(질그릇, 사기그릇, 도기, 돌그릇)가 일반가정에서 널리 사용되었지만 부유한 계층에서는 계절에 따라 여름에는 사기그릇이나 유리제품을 사용하고 가을부터 은그릇이나 유기그릇을 많이 사용하였다.

1970년대 도시의 식기 조사에 의하면 스테인레스를 사용하는 경우는 65.2%, 스테인레스와 양은 사기, 질그릇, 플라스틱을 혼용해서 사용하는 경우는 34.8%였다. 농촌에서도 스테인레스 사용율은 52.6%, 기타의 식기와 혼용해서 사용하는 비율은 47.4%였다(용문숙, 1970).

1980년대 플라스틱 밥그릇, 국그릇의 사용은 감소되었으며 새로운 소재의 세라믹 등이 어린이들의 식기로 사용되기도 하였고 백자의 모양을 한 생활도자기반상기 세트나 냉면그릇 등이 출시되어 사용되었으나 수납장을 많이 차지하고 무겁다는 등의 이유로 널리 보급되지는 못한 것 같다.

1990년대부터 오늘에 이르기까지 밥그릇과 국그릇은 사기와 도자기제품으로 다양화되면서 스테인레스 제품은 가정용보다는 일반 식당에서 많이 사용되고 있다.

수저도 1950년대 이전에는 나무나 유기로 만들어진 것이 일반적으로 사용되었으나 은수저도 일반가정에서 사용되기 시작하였다. 1960년대에는 유기나 나무수저는 점

차로 사라지고 위생적인 스테인레스 제품의 수저가 가정에서나 식당에서도 사용되었다. 서양식수저류에는 어린이용 수저류 4세트와 포크류 7종류, 나이프류 6종류, 스푼류 11종, 서빙용 35종류가 있다(이정우, 1989).

반찬그릇으로 사용되어진 종지와 접시는 1950년대 이전까지는 목기나, 사기, 질 그릇 등 도자기제품이 일반적으로 사용되어졌다. 그러나 1950년대 후반기부터 목기는 제사용기나 사찰에서 사용되었다.

1960년대에는 사기나 스테인레스 제품의 반상기 세트 등 플라스틱 제품도 혼용하여 사용하였으나 사기제품이 주를 이루었다. 세트는 사용하는 사람의 수에 따라서 크기와 가짓수가 다르다, 4인용, 8인용, 12인용 세트로 구분되는 것이 보통이며 각각의 그릇의 개수가 다르다(이정우, 1989).

1999년 우리나라 홈 세트는 2·4인용으로 디너접시2, 디저트접시6, 샐러드접시6, 빵접시6, 스프접시2, 과일접시6, 앞 접시6, 합2·4, 공기8, 대접8개로 총54피스로 구성되어 있다(한국도자기, 2000).

2004년에 출시된 홈 세트는 20피스와 43피스이며, 반상기는 단 반상기 6피스와 칠첩반상기 21피스이며 어린이용 세트는 3피스이다(한국도자기, 2004).

미국가정에서는 시대의 흐름에 따라 가사설비역사 효율성보다는 미적 감각이 중시되어 사용하기에 편리한 플라스틱 제품보다는 유리제품이 확대되는 현상을 보이며, 나아가서는 다루기에 더욱 조심스러운 크리스탈 제품으로 발전되었다(앤 오클리, 1990).

우리나라에서도 1950년대 이전까지는 접시나 모든 그릇을 부엌찬장이나 광에 보관하였던 것이 1960년대부터 방안찬장이 장식장으로 되어 평소에 사용되지 않는 그릇을 보관하였다.

1980년대부터 아파트의 거실문화와 부엌의 식탁문화가 이루어짐으로써 주부의 지위 과시적이며 미적 감각이 중시되므로 거실이나 부엌에 실내장식적인 장을 비치하게 되었으며 화려한 색채나 문양 등의 접시나 유리컵 등 커피잔 세트가 식생활용 필수기구로 사용되기도 하고 장식적인 효과를 나타내고 있다. 특히 유리컵은 받침이 붙어 있는 것(stemwares) 19종과 밑이 평평하고 컵 모양이 직선형이나 약간 퍼진 것(tumbler) 13종류로 분류하고 그 밖의 유리그릇종류를 27종으로 보았다(이정우, 1989).

위와 같은 식사용 기구에서 살펴본 것처럼 기본적인 기구만도 50여종을 넘고 있으며 이들이 2개만 되어도 100여개가 부엌에 수납되어있음을 알 수 있다.

III. 연구방법 및 조사대상자의 특성

1. 자료수집 및 절차

본 연구를 위한 자료 수집은 2003년 9월부터 2004년 12월까지 가정생활기구관리학을 수강하는 학생들의 가정을 대상으로 수업시간을 통하여 충분히 설명한 후에 설문지를 작성하여 학생 가정의 부업살림살이를 주부와 같이 직접 조사하여 기록하게 하였기에 조사대상의 표본수를 많이 할 수 없었다.

설문지의 구성은 취사용구, 식품저장용구, 식품조리용구, 식사용구로 분류하였으며 기타 부업에 수납되어있는 식생활용 기구 모두를 기록하게 하였다. 기록된 자료를 보충하기 위하여 조사대상 주부를 직접방문하거나 전화인터뷰를 통하여 활용자료를 보충하였다. 한편 2005년도에 시판되고 있는 가전제품이나 비가전제품의 상황을 살피기 위하여 전문가전제품매장이나 유명백화점의 주방용품코너를 방문하여 조사한 내용 등을 자료 분석에서 보충사용하였다.

2. 분석방법

본 연구의 자료는 SPSS Version 12.0 for Windows로 분석되었는데, 전반적인 실태와 활용정도는 Descriptive Statistics를 이용하였다. 특히 활용정도에서 매일 사용하는 기구에 1점, 주 3-4회 2점, 주 1-2회 사용에 3점, 월1-2회에 4점, 사용하지 않음에 5점을 부여하였기에 활용정도에서 점수가 높을수록 활용정도가 낮다고 해석하였다.

사회 인구학적 변인에 의한 가정기구의 보유실태는, 조사대상자의 면접과정에서 거주지역이나 거주양식, 제사유무 등에서 기기보유에 차이가 있을 것임을 인지하여

통계분석과정에서 GLM(General Linear Model)을 실시하였으나 유의적인 차이가 나타나지 않아 의미 없는 것으로 지각되어 삭제되었다.

3. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상 주부는 총 33명이며 연령별 특성은 40대가 55%, 50대 이상이 30%이며 40대 이하는 15%이다. 직업이 있는 주부는 36%이며, 전업주부는 64%로 전업주부가 많음을 알 수 있다. 월 소득에 있어서는 300만 원미만이 48% 300만 원 이상이 52%로 중산층이 대부분을 차지하고 있다. 거주양식은 아파트와 단독주택이 42%와 58%이며 거주지역은 도시가 70%, 농촌이 30%로 분포되었다. 이상의 조사대상자의 일반적 특성은 <표 1>과 같다.

IV. 연구결과 및 해석

1. 식생활용 가정기구의 보유실태 및 활용정도

1) 취사용구

취사용구는 <표 2>에서 보는 바와 같이 전기밥솥에서 냄비, 주전자, 전자레인지 가스레인지 및 가스레인지 오븐 등으로 분류하였다. 전기밥솥과 전기압력솥, 일반압력솥은 보유수가 평균 1.08개, 1.00개, 1.18개로 나타나 한 가정에 각각 한개 이상 보유하고 있으므로 밥솥은 한 가정에 3개 이상씩 보유하고 있다.

사용횟수는 전기밥솥 2.04점, 전기압력솥 2.53점, 압력솥 2.64점으로 전기밥솥이 일반적으로 가장 많이 사용되며, 다음이 일반압력솥, 전기압력솥의 순서로 사용되어

<표 1> 조사대상자의 일반적 특성

세부단위 실태구분		빈도(%)	세부단위 실태구분		빈도
연령	40세 이하	5(15%)	거주 지역	도시	23(70%)
	41세-50세	18(55%)		농촌	10(30%)
	51세 이상	10(30%)	제사 유무	있음	12(36%)
직업	있음	12(36%)		없음	21(64%)
	없음	21(64%)	형제 순위	장남	14(72%)
월소득	300만원 미만	16(48%)		차남 막내	9(27%)
	300만원 이상	17(52%)	가족수	-4명 미만	17(51%)
거주 양식	아파트	14(42%)		5-6명 이상	16(48%)
		단독주택	19(58%)		

<표 2> 취사용구의 보유실태 및 활용정도

구분	종류	보유수	사용 횟수				
			매일사용 1점	주3-4회 2점	주1-2회 3점	월1-2회 4점	사용안함 5점
취 사 용 기 구	전기밥솥	1.08		2.04			
	전기압력솥	1.00		2.53			
	압력솥	1.18		2.64			
	양은냄비	대	1.44				4.22
		중	1.78			3.44	
		소	1.79			3.50	
	스테인레스	대	2.29			3.32	
		중	3.53		2.50		
		소	2.56		2.09		
	파이렉스	대	2.67				4.50
		중	2.10				4.20
		소	1.56			3.06	
	주전자	대	1.23			3.08	
		중	1.09			3.54	
		소	1.40		2.27		
	커피포트	1.00			3.40		
	약탕기	1.00				4.54	
	가스레인지	1.00	1.13				
	가스오븐레인지	1.00			3.20		
	전자레인지	1.00		2.04			
전기냄비	1.00				4.25		

지고 있다. 이는 조사대상자들이 대부분 중산층 중년주부로서 일반적으로 전기밥솥을 사용하지만 전기요금이 비싸지고 밥맛이 없어지거나 하는 등의 이유로 가스레인지의 보급과 함께 일반압력솥이 출시되므로 두 가지를 모두 소유, 사용하는 것으로 파악된다. 또한 전기밥솥도 처음에는 알루미늄제품으로 출시되다가 점차로 가마솥과 같은 효과를 내는 전기압력밥솥이 늦게 출시되어 보급되었기 때문에 보유수는 높으나 활용도는 낮은 것으로 판단되며 점차로 전기압력밥솥은 기존의 알루미늄재질의 전기밥솥의 판매를 능가할 것으로 보인다.

냄비는 양은 냄비의 대·중·소 각각 1개 이상씩 보유하고 있으며, 크기가 대인 경우는 활용도가 3.32, 중은 2.50, 소는 2.09인 것으로 나타나 중정도 크기의 냄비활용도가 높음을 알 수 있다.

스테인레스 냄비는 대·중·소가 평균 2.29개, 3.53개, 2.56개로 양은냄비보다 2배 정도의 많이 가지고 있으며, 사용빈도도 스테인레스가 양은냄비보다 높은 것으로 나타났다. 파이렉스 냄비도 대와 중 크기는 2개 이상, 소만 1개 이상씩 보유하고 있고 사용빈도는 양은냄비와 유사한 것으로 나타났다.

취사용구로 분류된 주전자는 평균 3개, 커피포트나 약탕기(slow-cooker), 가스레인지나 가스오븐레인지, 전자레인지 전기냄비 등은 1개정도는 모두 소유하고 있는 것으로 나타났다. 사용빈도는 커피포트가 주 1-2회로 나타나

물을 끓이는 데는 오히려 주전자가 더 많이 사용하고 있으며 약탕기와 전기냄비, 가스오븐레인은 일상적인 취사에는 활용도가 낮게 나타났다.

위와 같은 결과로 보아 취사용구 중에서 밥솥은 평균 3개, 냄비는 19개 이상보유하고 재질은 스테인레스로 만들어진 중·소 크기의 냄비를 많이 활용하고 있음을 알 수 있다. 따라서 기본적으로 취사용구는 전기용품으로 전기압력밥솥, 가스레인지나 가스오븐이며 요리의 폭을 넓혀주기 무선전기주전자나 스텐레스 냄비 대, 1 중, 소 2-3개 정도는 취사를 위해 필수적인 종류일 것으로 사료된다.

2) 식품저장용구

식품저장용구로는 냉장고가 대표적이거나 밥이 주식인 우리나라 가정생활에서 전통적으로 쌀의 보관이 쌀독이나 나무로 짜여진 쌀 뒤쥐와 같은 것을 광에 넣어 보관하였다. 그러나 주거문화가 대부분 아파트 생활로 되어짐에 따라 쌀을 보관하는데 1980년대 초반에 플라스틱 재료의 쌀통이 출시되어 많은 가정에서 사용되었다. 최근에는 쌀의 포장단위가 작아짐에 따라 쌀통이 필요 없다는 가구 수가 증가하였으며 2003년에는 전기 쌀 냉장고가 “가을 맛 그대로”라는 이름으로 출시되고 있으나 본 조사대상자 중 단 한 가정에서만 사용하고 있다.

<표 3>에서 보면, 현재에 이르러 식품저장용구로서 쌀

<표 3> 식품저장용구의 보유실태 및 활용정도

구분	종류	보유수	사용 횟수					
			매일 사용 1점	주3-4회 2점	주1-2회 3점	월1-2회 4점	사용안함 5점	
식품 저장용 기구	쌀독	1.00	1.53					
	냉장고	1.09	1.00					
	냉동고	1.29	1.67					
	김치냉장고	1.03	1.10					
	아이스박스	1.15			4.57			
	플라스틱 김치통	대	6.29		2.26			
		중	7.71		2.03			
		소	9.97	1.64				
	양념 통	대	3.67		2.60			
		중	4.39		2.00			
		소	3.89	1.56				
	플라 스틱	대	3.74		2.67			
		중	4.50		2.04			
		소	5.15	1.66				
	간장 항아리	대	2.07		2.87			
		중	3.77		2.77			
		소	3.77		2.77			
	원장 항아리	대	3.71			3.86		
		중	2.89		2.94			
		소	2.46			3.14		
	고추장단 지	대	3.78			4.10		
중		2.08		2.93				
소		1.84		2.68				

독이나 냉장고, 김치냉장고, 냉동고, 아이스박스는 모든 가정에서 1대 이상씩 보유하고 있다. 플라스틱 김치 통은 대·중·소 각각 6.29개, 7.71개, 9.91개씩을 보유하고 있는 것으로 보아 평균적으로 20개 이상씩 보유하고 있음을 알 수 있고 활용도에서 크기가 대·중인 경우는 2.0을 넘고 크기가 작은 경우는 1.64인 것으로 보아 작은 통을 더 많이 사용하는 것으로 활용도가 높게 나타났다.

양념 통은 사기로 된 것은 대·중·소(3.67개, 4.39개, 3.89개) 각각 4개 이상보유하며, 플라스틱으로 만들어진 것도 대·중·소(3.74개, 4.50개, 5.15개) 평균 4개 이상씩 보유하고 있는 것으로 보아 평균적으로 8개 이상씩 보유하고 있다.

활용도는 크기가 대·중인 경우는 2.0이상이며, 소인 경우는 2.0이하인 것으로 보아 크기가 작은 용기가 활용도가 높다.

간장항아리도 평균적으로 대·중·소(2.07개, 3.77개, 3.77개)로 대는 평균2개정도 보유하나 중, 소는 3개 이상 보유하고 있다. 원장이나 고추장 단지도 3개 이상씩 보유하고 있는 상황이다. 다만 간장이나 고추장, 원장항아리가 큰 것일 경우에 사용빈도가 월1-2회 정도로 낮은 것은 큰항아리에서 작은 양념 통에 덜어다 냉장고에 보관

하여 사용되기 때문인 것이다 그러나 사회의 변화에 따라 간장이나 원장항아리들은 점차 감소할 것이다. 따라서 저장용기로는 대표적으로 냉장고와 냉동고 김치냉장고, 반찬냉장고는 필수용품으로 자리매김 할 것이며 작은 양념단지나 밀폐용 플라스틱 통 6-7개가 자주 활용되는 용품이 될 것이다.

3) 식품조리용구

식품조리용구들을 용도별로 식품분쇄 및 다지기, 썰기, 식품 계량기, 일반 조리용구로 소유와 활용정도를 살펴보고 있다.

식품분쇄 및 다지기 썰기에 활용되는 전기제품인 믹서는 비슷한 것 같지만 다른 블랜더 등이 5종류이다. 즉, 믹서와 미니믹서, 핸드 블랜더, 후드프로세서, 녹즙기, 주서기이다.

일반조리용구는 튀기고 전부치는 프라이팬 및 씻는데 사용되는 플라스틱이나 양은 스테인레스 대야, 국자나 주걱, 뒤집기 등 40종류이상으로 조사되었다. 이들 40여 종류가 한가지씩만 되어도 부엌이 가득할 것이나 대부분의 가정 부엌에는 한 종류에 2개 이상을 보유하고 있음을

알 수 있으며 활용정도가 주 1-2회에서 평균점수가 3점 이상, 월1-2회로 활용에서 평균점수가 4점 이상으로 높은 것은 그만큼 활용정도가 낮다는 것이다(<표 4>참조)

식품조리용구들을 용도별로, 식품분쇄 및 다지기 썰기, 식품계량기, 일반조리용구로 분류 결과를 보면 다음과 같다.

식품분쇄용구인 절구와 맷돌, 믹서, 주서, 녹즙기 핸드믹서는 대부분 1개씩 보유하고 있으며 활용도는 낮으나 가위, 칼, 칼도마는 2개 이상을 보유하고 있는 것으로 나

타났으며 활용도는 높다.

식품계량기구로 우리나라에서 전통적으로 사용되어진 막대저울이나 말 되이고, 현대에는 서양식 계량컵, 계량스픈, 부엌용소저울이나 온도계 등이 있다. 그러나 본 조사에서는 막대저울이나 말, 되, 홉 같은 기구는 보유하지 않으며 계량 스푼이나 계량컵은 가격이 저렴하나 소유율도 낮고 활용도가 낮았다는 연구(신경주, 1985)와 같이 보유하고 있으나 활용도는 낮게 나타났다. 이는 조리의 과학화가 이

<표 4> 식품조리용구의 보유실태 및 활용정도

구분	종류	보유수	사용 횟수				사용안함 5점	
			매일 사용 1점	주3~4회 2점	주1~2회 3점	월1~2회 4점		
식품 조리 용 기 구	믹서기	1.10			3.19			
	주서기	1.25			3.38			
	녹즙기	1.00			3.57			
	분쇄	후드프로세서 (만능쿠커)	1.00				4.11	
		핸드믹서 (도깨비방망이)	1.07			3.13		
		가위	2.17	1.49				
		소형절구	1.18		3.39			
		삼발이(거품기)	1.37			4.26		
		전기 튀김기	1.00			4.13		
		껍질 벗기기	1.63	2.84				
		강판(채칼)	1.47		3.38			
		튀김 찢가락	2.32		3.21			
		김발	1.70			4.36		
		뒤집게	2.23	1.17				
		찜통	양은	1.17			4.33	
	스테인레스		1.39			4.06		
	전기찜기	1.00			4.80			
	계량컵	1.29			4.13			
	계량스픈	1.20			4.36			
	계량저울	1.00		3.86				
	병따개	4.06	2.89					
	통조림따개	1.43		3.77				
	대야	바가지	3.40	1.43				
		플라스틱	3.88	2.38				
		스테인레스	2.75		3.38			
		양은	1.57		3.00			
	프라이팬	동근것	2.29	2.06				
		네모난것	1.11		3.53			
		오목한것	1.40		3.20			
	전기프라이팬	1.20			4.26			
	국자	스테인레스	1.97	1.74				
		플라스틱	1.96	1.83				
	주걱	스테인레스	1.00	1.60				
		플라스틱	1.91	1.56				
		나무	1.19	2.70				
	전기건조기	1.00	1.00					
	전기제빵기	1.33		3.33				
	장갑	행주	5.66	1.03				
		고무장갑	1.94	1.32				
		일회용장갑	7.66		2.57			

루어지지 않고 있음을 시사하는 것이라고 할 수 있다.

일반 조리용구로 뒤집기는 2,23개, 국자(스테인레스 1.97, 플라스틱 1.96)는 평균 3개 이상을 보유하고 있으며, 주걱은 스테인레스, 나무, 플라스틱 등 1개 이상으로 3개 정도 가지고 있으며, 활용정도는 높게 나타났다.

뒤집젓가락은 2.32개, 달걀거품기, 깡통따개, 거품 거름체 등은 각각 1개 이상 보유하고 김밥 말이 1.70으로 1개 이상 보유하고 있는 것으로 나타났으나 활용정도는 낮게 나타났다.

튀기고 전부치는 프라이팬이 모양에 따라 등근 것 2.29개, 네모난 것 1.11개, 오목한 것 1.40개로서 평균적으로 4개 이상은 보유하고 있으며 거기에 전기프라이팬 1.20개를 합하면 프라이팬은 5개 이상을 보유하고 있다고 할 수 있다, 그러나 등근 프라이팬의 활용도 1.17로 높으나 전기프라이팬은 활용정도가 가장 낮음을 알 수 있다.

전기튀김기 전기제빵기, 전기건조기, 전기 찜기를 보유하고 있는 주부들도 상당수에 이르고 있으나 활용정도는 아주 낮게 나타나고 있다 따라서 이와 같은 전기기구는 식생활의 필수용기가 아님을 알 수 있으며 한편 주부들의 충동구매로 이루어진 경우이거나 이러한 기구를 이용하는 측면에서 식생활의 상품화가 활발하게 이루어졌기 때문인 것으로 사료된다.

세척용기로서 그릇과 식품재료를 씻는 플라스틱 바가지는 3,40개, 김치 담그기를 위한 소금 간절이기 용도의 큰 통으로서 플라스틱 3,88개, 양은 1.57개, 스테인레스제품 2.76개, 김치를 버무리고 나물을 무치는 세라믹이나 유리 보울세트 등도 많이 보유하고 있는 것으로 조사되었으나 이들의 활용도는 크기에 따라 주 1-2회사용정도인 것 같다.

기타 행주도 용도나 재료에 따라 분류 할 수 있으나 평균적으로 5.66개를 사용하고 있다. 그 외 손을 보호하고 위생적인 조리를 위해 1회용장갑이 1팩 정도는 보유하고, 설거지나 김치를 담글 때 사용하는 고무장갑도 2-3개 보유하고 있다. 그 외에 부엌용품으로 랩이나, 호일, 위생 팩, 지퍼 백 등 종이행주, 종이행주걸이 등이 부엌의 수납장에 가득 보관되어있다.

식품계량기구로서 부엌용 소형저울, 시계, 계량컵이나, 스푼은 필수용구이나 소유나 활용도가 낮은 것으로 보아 조리의 과학화를 위한 필수도구인 이들 사용에 대한 교육이 필요하다.

식품조리용구인 프라이팬은 등근 것을 많이 사용하므로 등근 것 1개와 전기프라이팬1개정도가 필수적인 것이나 요리의 폭을 넓히기 위해서는 전기 튀김기 전기제빵기, 전기 찜기, 슬로쿠커 등이 추천할 만한 조리용구이다. 믹서나 쥬서기, 녹즙기 등 가격이 비싼 기구는 1개정

도를 보유하고 있으나 부엌용 가위, 껍질 벗기거나 병따개, 플라스틱 통이나 채반 소쿠리, 국자 주걱과 같은 소품이면서 값싼 기구 등은 각 가정에서 2개 이상씩 소유하고 있음을 알 수 있다. 특히 위생용품인 행주는 평균적으로 5,66인 것으로 보아 한 가정에 5-6개씩 보유하고 있음을 알 수 있다.

사용빈도를 살펴보면, 만능쿠커, 전기튀김기, 찜통, 전기찜기, 계량컵, 계량스푼, 전기프라이팬 나무로 된 채반대와 중 크기, 플라스틱 채반 대, 소쿠리 나무 대와 중 등은 월 1-2회 정도로 사용빈도가 낮은 것으로 나타났다.

각종 국자, 주걱, 칼, 등은 매일 사용하는 것으로 조사되었다. 즉 각종 계량도구와 조리용 도구는 보유는 하고 있지만 사용빈도가 낮은 것으로 조사되었다.

이상에서 볼 수 있는 바와 같이 식품분쇄 및 다지기 썰기를 위한 필수도구는 전기제품으로 믹서나 핸드믹서1개, 비전기제품으로 칼(과도포함) 3-4개와 칼도마 2개정도, 부엌용 가위1개, 채칼, 껍질 벗기기 각1개정도는 식품분쇄나 썰기를 위한 필수용구이다. 그러나 칼은 아무리 좋은 제품이라도 칼갈이나 슛돌, 전동 나이프샤프너를 이용해서 반드시 갈아서 사용해야하므로 칼갈이는 필수품이다.

식품계량기구인 계량컵이나, 스푼, 저울은 현재는 소유 정도와 활용도가 낮으나 조리의 과학화를 위한 필수용품이다.

일반조리용구인 뒤집기와 국자는 2개정도, 주걱, 튀김저, 달걀거품기 김밥 말이는 1개정도는 필수적이며 그 외 값싸고 편리한 주방소품들은 많이 있다 그러나 활용되지 않는 많은 그릇이나 용구에 대해서 서로 바꾸어 사용하고 나누어사용할 수 사회적인 노력이 요구된다.

4) 식사용구

식사용구는 음식을 완성하는 그릇이라고 할 수 있으며 밥그릇에서 국그릇, 수저, 접시, 컵 기타 포크 나이프, 식탁, 및 식탁용 의자, 밥상, 찻상 등 쟁반으로 분류하였다 (<표 5>참조).

밥그릇이나 국그릇은 사기로 만들어진 것을 17.0개로 가장 많이 보유하고 있으며, 플라스틱이나 놋그릇도 7-8개씩 보유하고 있음을 알 수 있다. 사용빈도는 놋그릇이 월 1-2회로 사실상 거의 사용하지 않는 것으로 판단되며 사기그릇이 평균 밥그릇 1.34점, 국그릇 1.40점으로 매일 사용되는 것으로 활용도가 높다.

접시는 평평한 사기접시를 많이 가지고 있다. 사기로 만든 접시 대 8.66개, 중 12.1개, 소 12.7개를 보유하고 있고 유리접시도 대·중·소를 합하면 평균적으로 8개 이상

<표 5> 식사용구의 보유실태 및 활용정도

구분	종류	보유수	사용 횟수				
			매일사용 1점	주3-4회 2점	주1-2회 3점	월1-2회 4점	사용안함 5점
밥그릇	놋그릇	8.25					4.50
	사기	17.0	1.34				
	플라스틱	7.50			3.69		
국그릇	놋그릇	4.67				4.00	
	사기	16.3	1.40				
	플라스틱	9.07			3.57		
평평한 사기접시	대	8.66			3.16		
	중	12.1		2.17			
	소	12.7		2.35			
평평한 유리접시	대	6.48			3.63		
	중	9.33		2.71			
	소	9.60		2.68			
오목한 사기접시	대	9.57			3.19		
	중	9.63		2.41			
	소	8.55		2.39			
오목한 유리접시	대	8.53			3.47		
	중	9.18		2.50			
	소	8.83		2.88			
수저	은수저	5.84			3.37		
	놋수저	10.0					5.00
컵	스테인레스	20.8	1.15				
	사기	9.89	1.85				
	유리	14.6	1.68				
커피잔 세트	플라스틱	5.10			3.41		
	대	7.42			3.06		
	중	10.2			3.41		
나이프	7.81				4.00		
식탁	1.00	1.29					
의자	4.39	1.39					
밥상	2.74			3.14			
찬상	1.66			3.25			
쟁반	은쟁반	1.67			4.50		
	플라스틱	4.09	1.94				
	나무	5.00			3.50		

보유하고 있는 것으로 보아 평평한 접시는 전체적으로 40여개씩 보유하고 있는 셈이다. 그러나 매일 사용하는 경우는 없으며 큰 접시 일수록 주 1-2회 사용하는 경향이 3.16 이상인 것으로 보아 활용도가 낮음을 알 수 있다.

오목한 사기접시나 유리접시도 대·중·소 각각 8개 이상씩 보유하고 있는 것으로 보아 전체적으로는 24개 이상을 가지고 있는 셈이다. 활용도는 형태나 재질에 관계없이 크기가 '대'인 경우는 주 1-2회로 활용도가 보유수에 비해 낮은 것으로 조사되었고 '중'이나 '소'인 경우는 주 3-4회 사용하는 경향이 2.17-2.71점에 분포되어있는 것으로 보아 큰 접시보다 활용정도가 높다고 할 수 있다.

수저는 스테인레스 수저를 20.8개로 가장 많이 보유하고 있으며 은수저 5.84개, 놋수저 10.0개씩 보유하고 있으므로 한 가정에서 수저는 30벌 이상을 보유하고 있음을

알 수 있다. 양식용 포크는 10.2개 나이프는 7.87개를 보유하고 있다. 사용빈도에서는 놋수저의 경우 거의 사용하지 않고 있고 은수저 역시 주 1-2회(3.37점)로 활용도가 낮으며 스테인레스 수저는 매일 사용하는 것으로 활용도가 높게 나타나고 있다.

컵은 전체적으로 30개 이상을 보유하고 있다. 이중 유리제품이 14.6개로 가장 많이 보유하고 있으며 다음이 사기 컵이고 플라스틱 컵도 5,10개씩 가지고 있으며 커피잔은 7.42개씩 가지고 있다. 활용도는 플라스틱 컵을 제외하고 매일 사용하는 것으로 나타났다.

포크와 나이프는 7개 이상 보유하고 있으나 사용빈도는 주 1-2회나 월1-2회로 활용도가 낮게 나타났다.

대부분의 가정에서 식탁을 사용하고 있으며 식탁용 의자는 평균 4.39개 인 것으로 보아 가족 수에 따라 2인용

식탁이나 6인용 식탁을 매일사용하고 있음을 알 수 있다. 밥상은 평균 2.74개이며, 찻상은 1.66개 정도 보유하고 있으나 사용빈도는 주 1-2회로 낮은 활용도를 나타내고 있다. 이는 주거문화의 변화와 더불어 식탁을 사용하며 전통적으로 사용되었던 밥상은 특별한 경우에만 사용되기 때문에 활용정도가 낮은 것으로 나타나고 있다.

쟁반은 나무나 플라스틱 제품으로 4-5개씩 보유하고 있으나 은쟁반은 1.67개 보유하므로 평균적으로 쟁반도 5-6개씩은 보유하고 있다. 사용빈도는 일상적으로 사용되는 것은 플라스틱 쟁반으로서 매일 사용하고 있고, 은쟁반은 월 1-2회 정도 사용하는 것으로 활용정도가 낮게 나타났다.

이상과 같이 식사용 기구의 종류와 보유 및 활용정도에서 볼 수 있는바와 같이 밥그릇은 17개 이상으로 사기그릇을 많이 보유하고 활용정도도 높으나 놋그릇, 스테인레스 밥, 국그릇이나 플라스틱 제품은 수납장만을 차지하고 있는 것으로 판단된다.

김혜경(2005)은 처음에 그릇을 사려는 신세대주부에게 권하는 접시는 13cm 정도의 우묵한 접시4장, 지름16cm 정도의 작은 접시4장, 지름20cm 정도의 중간접시2장 그리고 긴변이 24cm 정도 되는 사각형이나 타원형접시2장 정도로서 이는 4인 가족이 사용하는데 충분하다 그러나 위의 조사에서 평평한 접시도 사기나 유리접시 등을 대·중·소 모두 합하면 한 가정에서 40개 이상씩 보유하고 있으나 활용정도는 큰 접시 일수록 낮음을 알 수 있다.

이는 최근 그릇을 장식적인 효과나 취미를 위해서 모으려는 주부들이 늘어나고 있는 경향을 반영하면서도 나이가 들어감에 따라서 오래 사용된 접시보다는 새롭고 디자인이 좋은 그릇을 사용하려는 주부들의 욕구에 기인하는 것으로 생각 된다.

V. 요약 및 결론

본 연구에서는 먼저 식생활 관련 가정기구에 대한 변화를 전기제품과 비전기제품을 중심으로 살펴보았다. 다음으로 모든 가정기기 중 식생활관련기구를 식생활용 가정기구로 정의하여 그 하위영역을 취사용구, 식품저장용구, 식품조리용구, 식사용구의 4영역으로 분류하여 보유 및 사용실태를 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 식생활용 가정기구는 1980년대 후반부터 1990년대까지 전기제품인 냉장고를 비롯하여 전기밥솥은 거의 모든 가정에서 사용되었고, 프라이팬, 전기냄비, 오븐, 토스터, 전자레인지, 전기설거지, 커피포트 등은 50%이상 소유

하였다.

식생활에 보조되는 비 전기소품은 요리용가위, 칼, 도마, 국자, 주걱 칼갈이, 소쿠리, 거름채등 30여종이었다.

2000년대에 들어와서 식생활용 전기제품은 1980년대 이전부터 사용되어온 냉장고, 설거지 기기 등을 제외하고 김치냉장고, 반찬냉장고 쌀 냉장고 와인냉장고를 비롯하여 솔라돔, 전기튀김기, 전기제빵기, 식품건조기, 전기찜기, 청국장이나 요구르트 제조기, 핸드믹서, 슬로쿠커, 녹즙기, 쥬서 믹서, 후드프로세서 등 다양한 전기제품이 20여종 더 증가되었다.

비전기용소품도 1990년대까지 30종이었던 것이 2000년대에 들어와서 토마토코잇, 전자레인지용 찜기, 노른자 분리기, 야채탈수기, 달걀찜기 진공포장기, 조림덮개, 빵보관함, 오렌지 칼 달걀 반숙기, 칼걸이를 비롯하여 컵이나 접시꽃이, 냅킨꽃이 밀폐용 단지 등 20여종이 더 사용되고 있다.

2. 취사용구, 식품저장용구, 식품조리용구, 식사용구 4영역으로 나누어 보유 및 사용실태를 살펴본 결과, 식생활용 가정기구의 모든 영역에서 기구의 보유율은 1개 이상이었으며, 식생활용 가정기구의 사용은 식사용구영역에서 놋그릇(4.50점)과 놋수저(5.00점)를 제외하고 전체적으로 월1-2회 이상의 사용율을 보였다.

① 취사용구로 분류된 전기밥솥이나 압력솥은 한 가정에 3개 이상 보유하고 있으며 전기밥솥이 활용정도는 가장 높았다. 냄비는 한 가정에 19개 이상씩 보유하고 있으며 냄비재질은 스테인레스, 크기는 대형보다 중소형 냄비의 활용도가 높았다.

가스레인지나 가스오븐레인은 대부분의 가정에서 열기구로서 취사에 활용되거나 가스오븐레인의 활용도는 낮게 나타났으며, 전자레인지, 전기냄비, 전기주전자나 약탕기(slow-cooker)도 각 가정에서 1개정도 보유하고 있지만 활용도는 낮았다.

② 식품저장용구인 쌀독, 냉장고, 냉동고, 김치냉장고, 아이스박스의 경우 대부분 1개 정도 보유하고 있으며, 플라스틱 김치 통은 20개 이상, 양념 통은 8개 이상, 항아리는 주로 단독주택인 경우가 5개 이상을 보유하고 있었다. 쌀독, 냉장고, 냉동고, 김치냉장고, 소형 김치통·양념통은 거의 매일 사용하였고, 특히 김치통이나 양념통은 크기가 중대형인 경우에 항아리와 마찬가지로 활용정도가 낮았다.

③ 식품 분쇄용구로 분류된 절구와 믹서, 쥬서, 녹즙기, 핸드믹서는 대부분 1개씩 보유하고 있으며 활용정도는 낮게 나타났다. 가위는 2개 이상, 칼은 과도를 포함하여 6개 이상보유하고 있으며 활용정도가 높았다.

조리용 계량기구인 부엌용 저울이나 계량스프, 계량컵은 1개정도 보유하나 활용정도는 낮게 나타났다.

일반조리기구로 분류된 국자, 뒤집게 주걱은 2-3개씩 보유하며 활용정도도 높게 나타났다. 그러나 뒤집젓가락, 병따개, 바가지, 대야 2개 이상 보유하고 있으나 활용도는 낮게 나타났다.

프라이팬은 평균적으로 비전기제품이 4개 이상을 보유하고, 전기프라이팬 1개정도를 합하면 프라이팬은 5개 이상을 보유하고 있으나 활용도가 높은 것은 비전기제품의 등근 프라이팬이며, 전기프라이팬의 활용도가 낮게 나타났다.

조리용 전기제품으로 전기자동 튀김기, 전기 튀김냄비, 전기 제빵기, 전기 찜기, 전기쿠커(food-processor)를 보유한 가정이 대다수이나 활용도는 낮았다.

식품 세척용기인 바가지는 플라스틱 제품으로 3개 이상을 보유하며 배추 간절이고 씻기 위한 플라스틱 큰 통은 3개 이상 보유하고, 양은이나 스테인레스로 만든 김치 버무리는 통은 3개 이상 보유하고 활용정도는 낮지만 나물을 무치고 반죽하는 유리나 플라스틱 볼도 1세트 이상 보유하고 활용도도 높게 나타났다. 기타 채반이나, 소쿠리 등 과거 양이 많은 음식을 조리할 때 사용하였던 큰 그릇은 활용도가 낮게 나타났다.

④ 식사용구에서는 밥, 국그릇, 접시, 수저, 컵 등은 다양한 재질의 많은 양을 보유하는 것으로 나타났다. 즉 밥, 국그릇은 사기제품이 각 17개 이상으로 가장 많이 보유하고, 접시도 사기제품으로 평평한 접시가 40여개로 가장 많이 보유하며, 오목한 접시도 24개 이상을 보유하고 있다. 활용도에서 사기그릇으로 밥, 국그릇이 높으며, 접시도 대형보다는 중, 소형크기가 활용정도가 높았다.

수저는 스테인레스 재질로 각 가정에서 20벌 이상으로 가장 많이 보유하며 은수저는 5벌, 놋수저는 10벌 이상 보유하고 있는 것으로 나타났으나 스테인레스 수저의 활용도가 높게 나타났다.

이상과 같은 가정용 식생활기구의 보유실태와 활용정도에 관한 연구결과를 토대로 합리적인 가정경영을 위한 제언을 하면 다음과 같다.

첫째, 가정용 식생활관련 가정기구는 수나 양적으로 가정에서 필요한 수준을 넘어서고 있으므로 가정기구 구매시 가정경영자의 신중한 선택이 요구된다. 특히 식생활기구를 많이 보유한 가정에서 활용도가 낮은 것으로 보아 식생활기구는 부엌공간이나 수납공간을 많이 차지하고, 시간과 공간 면에서 비효율적이므로 가족 수에 따른 식생활기구의 선택이 요망되며 더욱 많은 연구가 필요하다.

둘째, 식생활용 가정기구(취사용구, 식품저장용구, 식품조리용구, 식사용구)는 효율적인 기구선택에도 문제가 있을 뿐만 아니라 나눔의 장터나 재활용 센터가 활성화되

지 못하면서 기인할 것이므로 학교와 사회단체에서 1회 성행사가 아닌 심도있는 홍보와 교육이 요망된다.

셋째, 예비부부를 위한 교육프로그램에서 가정기구의 합리적인 선택과 효율적인 활용을 위한 교육을 실시하고, 식생활관련 가정기구에 대한 가이드북을 제작·배포함으로써 가정기구에 대한 구매지침, 재활용이나 나누어 사용할 수 있는 방법 등을 제공하는 교육적 시도가 요구된다.

주제어 : 가정기기, 식생활용 가정기구, 기구보유, 기구 활용

참 고 문 헌

- 고동환(1994). 조선후기 시장과 상인. 역사비평 24호, 111-122.
- 김귀란(1991). 식생활과 관련된 가사노동의 사회화 실태 및 미래 전망에 관한 연구. 연세대학교 대학원 석사학위논문.
- 김성희(1996). 가사노동 기구의 도입에 따른 가사노동의 변화. 서울대학교 대학원 박사학위논문.
- 김성희외 4인 역(1997). 루스코원 저. 과학기술과 가사노동. 학지사
- 김성희(2002). 한국여성의 가사노동과 경제활동의 역사. 신정
- 김혜경(2005). 요리가 좋아지는 부엌살림, 디자인하우스.
- 김홍식(1992). 한국의민가. 한길사.
- 대우일렉트로닉스제품안내(2005). 3/4월호.
- 문화공보부(1969). 한국생활문화 실태보고서.
- _____ (1988). 한국민속종합보고서. 식생활용구편.
- 삼성전자 제품가이드(2005). 생활가전 4월.
- 신경주(1985). 가사노동 합리화에 관한 연구, 한국생활과학 연구 3호. 한양대학교 생활과학연구소.
- 신경주(1989). 생활기기. 수학사.
- 엘지전자제품안내(2005). 4/5월.
- 윤문숙(1970). 한국가정의 부엌관리 실태에 대한 위생학적 조사연구, 숙명여자대 학교 대학원 석사학위논문.
- 이기열, 윤복자, 강혜원(1980). 의·식·주별 열에너지 소비절약실태에 관한 조사연구. 연세대학교 생활과학연구소.
- 이승미(1989). 주부가 지각한 시간제약과 가사노동의 수행 방안. 서울대학교 대학원 석사학위논문.
- 이정우(1992). 가정기구관리론. 수학사.
- 이정우·이정숙(1986). 도시가정의 소형전기기구의 구매와 사용관리에 관한 연구. 대한가정학회지 24권 2호, 92-112.
- 이차숙(1991). 한국가정생활사. 교문사.

- 중앙일보(1995.3.8).
- 하이마트제품안내(2005). 하이마트 3/4월호.
- 한국전력공사(1992,1994).
- 통계청(1979, 1991, 1992).
- 大林和子(오오모리가스꼬)외 4인(1981). *家事勞動*. 東京;光生館
- 若村育子(와가무라이고구)(1998). *埧所の 家電製品から洗劑まで*. 東京;家政教育社
- 河野友美(고우노 도모리)(1979). *埧所の 科學*. 丸の 内出版.
- Nickols, Sharon Y. & karen, D. Fox(1983). *Buying Time and Saving Time Strategies for Managing Household Production*. *Journal of Consumer Research* 10(9), 197-208.
- Robinson, John P.(1980). *Housework Technology and Household Work in Women and Household work*, ed. by Sarah F. Berk, *Sage in women policy studies vol 5*. Sage Publication.

(2005. 05. 06 접수; 2005. 08. 11 채택)