

국내 푸드 코디네이션 관련 연구의 동향 분석 - 2000~2008년 논문을 중심으로 -

권 용 석 · 홍 완 수[¶]
상명대학교 외식영양학과[¶]

Trend Analysis of Food Coordination-related Studies Conducted from 2000 to 2008

Yong-Suk Kwon, Wan-Soo Hong[¶]

Dept. of Foodservice Management and Nutrition, SangMyung University[¶]

Abstract

The concept of food coordination was introduced at the end of the 1990s and has generated a great deal of interest until now. However, no standard for the classification of such studies has been established yet. This study was conducted to examine the trends in food coordination studies published from 2000 to 2008. To accomplish this, approximately 335 food coordination articles were reviewed. Classification based on content analysis and the document review were conducted based on study themes(subjects), study forms, study designs, places of application, survey area and sample types. The most important type of study identified in this review was study themes. The themes of the study were divided into the following 10 subjects: 1) studies on the definition and recognition of food coordination, 2) studies on the environment, 3) studies on colors and package designs, 4) studies on table setting, table manner and etiquette, 5) studies on photography, editorial design, identity design and menu, 6) studies on components of dining atmosphere display and table/glass ware, 7) studies on emotions and sensibility, the five senses and food coordination, 8) studies on human resources, 9) studies on reviews, food & culture and education, 10) studies on purchasing, consumer behavior and marketing. The most common subjects were the components of dining atmosphere display and table/glass ware(23.6%). In addition, 17% of the articles reviewed were conducted to study colors and package designs, 14.6% to evaluate purchasing and consumer behavior and marketing, 13.4% to evaluate the environment, and 9.6% to study food & culture and education. Overall, these five subjects accounted for more than 75% of the articles reviewed.

Key words: food-coordination, food-styling, food and culture, review, trend of research.

I. 서 론

사회·경제발달과 더불어 우리의 생활환경은 나날이 변화되어가고 있으며, 시대의 변화에 따라 단순히 끼니를 해결하는 것을 뛰어넘어 식생활에

서의 심미적인 부분에 대한 요구가 크게 증대되어 가고 있다(조은정 2000; Kim HS 2004). 이러한 경향에 의해 미국과 일본의 영향을 받아 90년대 말부터 본격적으로 대두되기 시작한 푸드 코디네이션은 한국의 식생활과 문화에 푸드 스타일링,

[¶] : 홍완수, 010-3291-5438, wshong@smu.ac.kr, 서울시 종로구 홍지동 7번지 상명대학교 외식영양학과

식공간 연출, 파티플래닝, 테이블 세팅 등의 새로운 용어를 만들어 냈으며 식품 및 음식 관련 종사자들의 관심을 끌기 시작했다(Ryu MH & Chang HJ 2006).

푸드 코디네이션은 식공간, 음식 및 테이블에 생명력과 활력을 주는 작업을 하는 분야로 많은 지식과 자질을 요구하며, 좀 더 즐겁고 맛있게 먹기 위한 조리 기술, 식사 방법, 서비스 방법 그리고 식생활의 문화와 역사까지 익히는 것이 푸드 코디네이션 관련 종사자의 특권이며 의무이다(황지희 등 2002). 또한 출판 및 영상 매체와 레스토랑 등과 같은 외식산업에서 아름답게 음식을 꾸미는 일이라고도 할 수 있으며, 푸드 코디네이션 관련 분야의 여러 작업을 재창조하는 중요한 위치에 있다고 말할 수 있다(Kim KO & Jin YH 2006).

최근 몇 년 사이에 국내의 푸드 코디네이션 관련 분야에 대한 관심이 증대되면서 개인의 스튜디오를 중심으로 푸드 코디네이션 교육을 실시하기 시작하였으며, 이를 시점으로 하여 문화센터나 쿠킹 아카데미와 같은 사설교육기관에서도 푸드 코디네이션에 대한 교육이 실시되고 있다. 또한 2002년 이후 공교육 기관까지 확대되어 청강문화산업대학의 푸드스타일리스트과와 경기대학교 관광전문대학원에 식공간 연출학과가 신설되었으며, 이외 다수의 대학 및 대학원에서 디자인·공예, 식품영양·외식, 관광·호텔 관련 학과 및 전공의 한 분야로 확대되어가고 있다(한국식공간학회 2009; 황지희 2003; Hwang JH & Kim YS 2004; Won YH & Won YM 2007). 이와 같이 푸드 코디네이션이 공교육 분야로 확대됨에 따라 학계에서 관심을 가지게 되었고, 그 결과 2005년 말 푸드 코디네이션 관련 종사자 및 학자들을 중심으로 한국식공간학회(<http://www.tfck.co.kr>)가 창립됨에 따라 푸드 코디네이션 분야의 학문적 발전을 위한 초석이 마련되었다. 또한 미국, 일본과 같은 선진국의 영향을 받은 국내 푸드 코디네이션 분야의 연구는 활발히 진행되고 있으며, 푸드

코디네이션 관련 직업을 선호하고 희망하는 사람들이 역시 계속 증가하고 있어 이 분야에 대한 발전 가능성은 매우 높다고 할 수 있다.

그러나 아직까지 푸드 코디네이션 분야의 학문에 대한 분류의 기준과 용어에 대해 통일화 된 체계가 잡혀 있지 않았으며, 직업 선호도는 높으나 그에 비해 자질을 갖춘 성숙한 전문가들이 많이 부족한 실정이 푸드 코디네이션 관련 분야의 현실이자 앞으로 해결되어야 할 과제라고 생각된다(식공간연구회 2005; Hwang JS et al 2004).

이는 우리나라 푸드 코디네이션 분야의 정체성 확립이 완전하지 않았다는 증거라고 사료되며, 이를 위해 중간 점검이라는 의미로 필요성이 부각되는 연구가 동향분석이다(Chong YK et al 2007). 즉, 일정기간 동안의 연구들을 정리하여 어떤 연구가 이루어졌는지를 분석하고, 앞으로의 연구방향에서 어떤 연구가 필요한지를 고찰해 보는 것이다. 이미 타 분야 및 관련 분야에서는 이러한 연구가 활발하게 이루어지고 있으나 10년이 넘도록 본 연구의 분야에서는 이러한 연구가 이루어지지 못하고 있는 실정이다(Choi KH 2003; Chong YK et al 2007; Kim JD 2004; Kim HS 2004; Lee SH & Na TK 2006; Na TK et al 2004; Seo WS & Back JA 2009). 이에 본 연구에서는 2000년부터 2008년 사이에 국내에서 발행된 푸드 코디네이션 관련 분야의 학술지 및 학위논문을 중심으로 연구주제, 연구방법 및 목적 등을 중심으로 한 동향분석을 실시하였다. 이로 인해 푸드 코디네이션 분야의 학문적 발전을 도모하고, 앞으로 종사자들에게 역할 수행에 대한 올바른 인식과 학계 및 업계의 연구를 위한 기초적인 자료를 제공하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구 대상 수집 및 선정

본 연구는 푸드 코디네이션 관련 논문들의 연구동향을 살펴보기 위해서 2000년 1월 1일부터 2008

년 12월 31일까지 발표된 석·박사 학위논문, 학술지논문, 대학연구소 논문 등을 연구 대상으로 선정하였다. 자료 수집 기간은 2009년 4월 25일부터 2009년 4월 30일까지 실시되었으며, 자료검색은 학술지 및 학위논문 전문 데이터베이스인 누리미디어(<http://www.dbpia.co.kr>)와 한국교육학술정보원(<http://www.riss.kr/index.do>)와 한국학술정보(<http://kiss.kstudy.com>)에서 푸드코디, 푸드스타일, 패키지, 메뉴, 테이블세팅, 파티플래닝, 식공간 연출, 테이블웨어라는 키워드를 중심으로 학술대회 발표논문집, 초록 등을 제외한 학위논문

및 학술지 335편을 수집하였다.

연구 분석 자료로 이용된 학위논문 및 학술지들은 <Table 1>과 같다.

2. 연구 주제 분류

수집된 푸드 코디네이션 관련 학술지 및 석·박사 논문을 연구 주제에 따라 10개의 영역으로 분류하였다. 분류한 10개 영역의 주제는 다음과 같다.

- 푸드 코디네이션의 정의 및 인식에 관한 연구
- 식공간 환경에 관한 연구

<Table 1> Publication collected for the analysis of the study

Research article	
Bulletin of Korean Society of Basic Design & Art	Journal of the Korean Home Economics Association
Journal of Applied Tourism Food & Beverage Management and Research	Journal of the Korean Institute of Interior
Journal of Communication Design	Journal of the Korean Society of Design Culture
Journal of Culture & Tourism	Journal of the Table & Food Coordinate of Korea
Journal of Foodservice Management Society of Korea	Journal of Tourism Sciences
Journal of Korea Design Forum	Korean Journal of Culinary Research
Journal of Korea Furniture Society	Korean Journal of Food and Cookery Science
Journal of Korea Society of Color Studies	Korean Journal of Food Culture
Journal of Korea Technical Association of the Pulp and Paper Industry	Korean Journal of Hospitality Administration
Journal of Korean Society of Design Science	Korean Journal of the Science of Emotion & Sensibility
Journal of Korean Society of Floral Art and Design	Korea Journal of Tourism and Hospitality Research
Journal of Package Design Research	Revue d'etudes franco-coreennes
Journal of Science of Art & Design	The Korean Journal of Food and Nutrition
Journal of the East Asian Society of Dietary life	The Journal of the Korea Contents Association
Journal of the Korea Society of Craft	Tourism Research
University / College Institute article	
Daebul University Bulletin (Daebul University)	People and Culture(The Institute for Ethnological Studies, Hanyang University)
Hong-Ik Faculty Journal (Hongik University)	Sookmyung Society of Design Science(Research Institute of Industrial Design, Sookmyung Women's University)
Industrial Management Review(Institute of Industry & Business Management, Yongin University)	The Journal of Tourism Studies(Tourism Research Institute, Hanyang University)
Journal of Human Ecology(Research Institute of Human Ecology, Chungbuk National University)	The Review of Art and Design(The Research Institute of Art and Design, Konkuk University)
Thesis / Dissertation	
Thesis and Dissertation published in Korea	

- 색채, 패키지(포장) 디자인에 관한 연구
- 테이블 세팅, 식사 매너 및 에티켓에 관한 연구
- 사진, 편집 디자인, 아이덴티티 디자인 및 메뉴에 관한 연구
- 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구
- 감성, 오감 및 요리 코디에 관한 연구
- 직무, 인적 자원에 관한 연구
- 평론, 식문화 및 교육에 관한 연구
- 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구

3. 연구 분석방법

본 연구의 분석방법은 Kim HS(2004)의 연구에서 사용된 문헌연구와 커뮤니케이션 분야에서 이용되는 내용분석(Content Analysis)을 통합하여 분석하였다. 특정 학문 분야의 연구경향을 분석할 때 널리 사용되는 방법 중 하나가 내용분석이다. 이러한 내용분석은 질적·양적 연구를 모두 병용하고 있는 연구방법 중의 하나로 객관적인 사실의 기술내용을 체계적이고 합리적으로 비교·분석하는 것을 말한다(Holsti 1968; Kassarian 1977; Lee KJ et al 2007; Oh IK 2000). 내용분석의 연구방법을 이용할 때 가장 중요한 수행 작업이 유목 분류이며(Lee KJ & Cho MS 2008a), 수집된 자료를 객관적으로 분석하기 위하여 활용되는 것이 신뢰도 검증이다(Lee KE & Kim YG 2008).

본 연구에서 이용된 유목 분류와 신뢰도 검증은 다음과 같다.

1) 유목 분류

유목 분류란 연구내용을 분류하는 기준으로 이 체계가 얼마나 정확히 구성되었는가가 연구에서 중요한 관건이 될 수 있다(Oh IK 2000; Chong YK et al 2007). 본 연구의 유목 분류에 앞서 조사 시기를 결정하기 위해서 연구자들이 푸드 코디네이션의 발전시기에 맞추어서 2000~2008년까지를 3개년으로 나누어서 분석하였다. 사설교육기관과 대학, 대학원 등의 공교육기관에 푸드 코디

네이션 관련 전공이 신설된 시기인 2000년부터 2002년까지를 1기, 한국식공간학회가 설립된 시기이며 푸드 코디네이션 전공자들이 최초로 배출된 시기인 2003년부터 2005년까지를 2기, 마지막으로 한국식공간학회의 학술지인 식공간연구가 발행된 시기이며, 가장 많은 학위 논문 및 학술지가 나온 시기인 2006년에서 2008년까지를 3기로 분류하여 각 시기별로 정리하여 분석하였다(1기: 2000~2002, 2기: 2003~2005, 3기: 2006~2008). 유목의 분류는 그동안의 선행 연구를 참고하여 연구자들이 토론을 하였으며, 이를 통해 본 연구의 내용에 맞게 수정·보완하여 분류하였다(Baloglu & Assante 1999; Choi KH 2003; Chong YK et al 2007; Crawford-Welch & McCleary 1992; Kim HS 2004; Lee SH & Na TK 2006; Na TK et al 2004; Oh et al 2004; Reid & Andereck 1989).

유목 분류는 다음과 같이 7가지로 분류하였다. 연도에 따른 게재지 별 연구 논문 수(Table 2), 연구주체에 의한 논문 수(Table 3), 논문의 연구형식 및 조사방법(Table 4), 논문의 연구대상(Table 5), 통계 및 분석 방법(Table 6), 연구 조사지역 및 조사대상자(Table 7), 세부 주제별 분류(Table 8~17)로 분류하였다.

2) 신뢰도 검증

내용분석을 연구방법으로 이용한 논문들은 연구자들이 내용을 분석하므로 주관적 판단이 개입될 수 있는 여지가 크다(Lee KE & Kim YG 2008). 이러한 이유로 객관성을 유지하기 위하여 내용을 분석하는 코더간의 신뢰도(inter-coder reliability)를 이용한다(김영석 2005).

본 연구에서는 수집된 335편의 논문들에 1번부터 335번까지 번호를 부여하여 연구자들이 직접 내용분석을 하였다. 먼저 본격적인 분석 전에 샘플 표본 30편을 정하고, 분석 시에 코더간의 주관적인 판단을 최소화 할 수 있도록 분류 기준이 되는 지침으로 사용하여 코딩을 명확하게 했다. 코딩된 자료는 신뢰도와 일치도를 검증하기 위해

Holsti(1968)의 공식을 이용하였으며, 코더간의 신뢰도는 약 87.5%로 나타나 Kassarian(1977)이 제시한 유효 신뢰도인 85%보다 높은 신뢰도를 얻었다. 불일치하는 논문들에 관해서는 Chong YK 등(2007)의 연구 방법을 참고하여 연구자들이 서로 심도 있게 논의하고 의견을 일치시키는 방법으로 주관적인 판단을 최소화 시키도록 했다.

3) 자료 분석방법

내용분석에 의하여 정리된 자료를 Microsoft Excel을 사용하여 명목척도로 코딩하였고, 통계분석 패키지 프로그램인 SPSS Ver. 12.0을 가지고 기술통계분석(Descriptive Statistics Analysis)을 실시하여 빈도와 백분율을 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 연도에 따른 분석 자료별 논문 수

2000년부터 2008년까지 연도에 따른 분석 자료별 연구 논문 수를 분석한 결과는 <Table 2>와 같다. 수집된 335편의 논문 중 1기(2000~2002년)에는 총 56편이 게재되었으며, 2기(2003~2005년)에는 1기보다 약 2배인 110편이 게재되었고, 3기(2006~2008년)에는 169편으로 점점 시기가 지날수록 논문의 편수가 증가하는 것을 볼 수 있었다. 학술지, 대학연구소, 학위논문(석사, 박사)으로 나누어진 논문 중 학술지의 경우 전체 110편 중 1기에 14편(25%)에서 3기에는 64편(37.9%)으로 1기에 비해 약 4.5배 정도 증가하였으며, 학위논문 중

석사의 경우에도 205편 중 1기에 38편(67.9%)에서 3기 94편(55.6%)으로 그 비중이 점차 높아지는 것으로 나타났다. 대학연구소의 경우 1기에는 4편, 2기와 3기에는 3편으로 거의 차이가 없었다. 학위논문 중 박사의 경우 1기에는 조사되지 않았으며, 2기에는 2편(1.8%), 3기에는 8편(4.7%)으로 약 3배 가까이 증가하는 것으로 나타났다. 전반적으로 푸드 코디네이션 분야의 관심이 증가하고 있는 것으로 사료되며, 앞으로도 푸드 코디네이션과 관련된 다양한 주제의 연구가 지속적으로 이루어질 것으로 생각된다.

2. 연구주제에 의한 논문 수

연구주제에 의한 논문의 수를 분석한 결과는 <Table 3>과 같다. 연구방법 및 내용에서 언급한 10가지 주제를 학술지, 대학연구소, 학위논문(석사, 박사)으로 나누어서 분석하였으며, 10개의 연구주제 중에 30편 이상의 높은 연구가 이루어진 주제들을 살펴보면 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구가 79편(23.6%)으로 가장 높았으며, 그 다음으로 색채, 패키지 디자인에 대한 연구 57편(17%), 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구 49편(14.6%), 식공간 환경에 관한 연구 45편(13.4%), 평론, 리포트, 식문화 및 교육에 관한 연구 32편(9.6%)의 순으로 나타났다.

3. 논문의 연구형식 및 조사방법

논문의 연구형식 및 조사방법을 분석한 결과는 <Table 4>와 같다. 연구형식 및 조사방법에 관한

<Table 2> The number of the related field articles on the subjects of food-coordination according to year

Years		N(%)			
		2000~2002 The first period	2003~2005 The second period	2006~2008 The third period	2000~2008 Total
Publication documents					
Research article		14(25.0)	32(29.1)	64(37.9)	110(32.8)
University/College institute article		4(7.1)	3(2.7)	3(1.8)	10(3.0)
Thesis/Dissertation	Master	38(67.9)	73(66.4)	94(55.6)	205(61.2)
	Doctor	-	2(1.8)	8(4.7)	10(3.0)
Total		56(100.0)	110(100.0)	169(100.0)	335(100.0)

〈Table 3〉 The number of the articles by study theme

N(%)

Subject of research	Research article	Univ./ College institute article	Thesis/Dissertation		Total
			Master	Doctor	
Studies on the definition and recognition of the food coordination	2(1.8)	1(10)	5(2.4)	1(10)	9(2.7)
Studies on the environment	9(8.2)	1(10)	34(16.6)	1(10)	45(13.4)
Studies on colors and package designs	23(20.9)	-	33(16.1)	1(10)	57(17.0)
Studies on table setting, table manner and etiquette	3(2.7)	-	15(7.3)	1(10)	19(5.7)
Studies on photography, editorial design, identity design and menu	3(2.7)	1(10)	11(5.4)	1(10)	16(4.8)
Studies on the components of dining atmosphere display and tableware	18(16.4)	2(20)	58(28.3)	1(10)	79(23.6)
Studies on sensibility, the five senses and food coordination	7(6.4)	-	5(2.4)	1(10)	13(3.9)
Studies on human resources	10(9.1)	1(10)	5(2.4)	-	16(4.8)
Studies on reviews, food & culture and education	18(16.4)	3(30)	10(4.9)	1(10)	32(9.6)
Studies on purchasing, consumer behavior and marketing	17(15.5)	1(10)	29(14.1)	2(20)	49(14.6)
Total	110(100.0)	10(100.0)	205(100.0)	10(100.0)	335(100.0)

〈Table 4〉 Research by study design¹⁾

N(%)

Method of the study	Years				Total
	2000~2002 The first period	2003~2005 The second period	2006~2008 The third period	2000~2008	
Survey/questionnaire	19(17.3)	45(23.6)	90(26.8)	154(24.2)	
Review	36(32.7)	88(46.1)	121(36.0)	245(38.5)	
Case study	23(20.9)	38(19.9)	47(14.0)	108(17.0)	
Experiment	1(9.0)	3(1.6)	4(1.2)	8(1.3)	
Secondary data	-	3(1.6)	26(7.7)	29(4.6)	
FGI ²⁾ /Delphi/Panel discussion	2(1.8)	3(1.6)	8(2.4)	13(2.0)	
Design study	23(20.9)	9(4.7)	40(11.9)	72(11.3)	
Others	6(5.5)	2(1.0)	-	8(1.3)	
Total	110(100.0)	191(100.0)	336(100.0)	637(100.0)	

¹⁾ Multiple counts of the same research allowed.²⁾ Focus group interview.

연구를 수행하기 위해 학술지, 대학연구소 논문 및 학위논문의 연구 내용 및 방법에 언급된 내용을 중심으로 조사하였다. 전체적으로 이론적 고찰이나 문헌고찰 등의 리뷰가 245편(38.5%)으로 가장 높은 편수를 차지하고 있다. 이론적 고찰이나 문헌고찰의 연구가 가장 높은 이유는 푸드 코디네이션의 연구가 많이 이루어 지지 않아서 커피트러리의 역사(장혜진 2003)나 테이블세팅의 역사(Kim JY & Lyu MH 2004) 등과 같은 역사적인

부분의 고찰 연구가 많이 이루어진 것이 하나의 이유로 사료된다. 또한 학위논문의 주된 연구조사 방법 이외에 심도 있는 연구를 위해 이론적 고찰이나 문헌고찰의 연구방법을 활용하는 경우가 많기 때문인 것으로 사료된다. 그 다음으로 편의 표본이나 임의표본 방식의 인터뷰나 설문지 위주의 설문조사가 154편(24.2%), 레스토랑의 인테리어 디자인의 특성을 뉴욕 Hip 레스토랑의 사례를 통해 연구한 Min CH(2008)과 같은 사례연구가

108편(17%)으로 나타났다.

본 연구에서 조사한 디자인 연구 72편(11.3%)은 일반적으로 내용분석을 사용한 연구논문의 유목 분류나 일반적인 논문의 연구방법의 형식에는 나타나지 않으나, 본 연구에서는 푸드 코디네이션 분야인 식기나 패키지, 메뉴 디자인 등의 디자인과 관련된 연구가 많이 있기 때문에 연구자들이 수정·보완하여 추가했으며, 실험연구 8편(1.3%), 2차 데이터 조사는 29편(4.6%), 정성적 연구방법인 포커스그룹/델파이/전문가회의는 13편(2%)으로 다른 연구조사 방법에 비해 낮은 비율로 나타났다.

4. 논문의 연구대상

논문의 연구대상에 관한 분석은 <Table 5>와 같다. 연구대상이 언급된 논문을 중심으로 조사했는데, 레스토랑에 관한 연구가 59편(37.3%)으로 가장 많이 이루어졌으며, 그 다음으로 식품 제조업체나 테이블/글라스 웨어 및 커트러리 업체의 제품이나 회사를 중심으로 한 기업에 대한 연구가 54편(34.2%)으로 나타났다. 이러한 업체들을 중심으로 한 연구가 높은 이유는 연구주체에 의한 논문 수에서 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어와 색채, 패키지 디자인 연구, 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구가 높은 비율로

나타난 결과와도 관련이 있을 것으로 사료된다. 연도별로 분석해 보았을 때 1기에는 20편으로 나타났다으며, 2기에는 1기보다 2배 이상 늘어난 46편, 3기에는 2기보다 2배 늘어난 92편이며, 레스토랑이나 기업에 관한 연구뿐만 아니라 다른 연구대상의 연구가 전반적으로 늘어난 것을 볼 수 있다. 본 주제의 결과로 보아 시기가 지날수록 논문편수가 지속적으로 증가할 것으로 예상해 볼 수 있으며, 이에 따라 앞으로 푸드 코디네이션과 관련된 다양한 연구대상을 중심으로 한 많은 연구가 이루어질 것으로 생각된다.

5. 통계 및 분석 방법

통계적 기법이란 인문·사회과학이나 자연과학 분야의 학문에서 널리 이용되고 있는 분석방법이다(Ahn WS 2000). 수집된 논문 중에서 통계 분석 방법을 한 가지 이상 사용한 논문들을 중심으로 조사하였다. 그 결과는 <Table 6>과 같다. 가장 자주 사용되는 분석기법은 빈도/기술통계 163편(33.3%), 분산분석 68편(13.9%), *t*-test 49편(10%), 요인분석 46편(9.4%), 신뢰도 분석 45편(9.2%), 교차분석 35편(7.2%)의 순으로 나타났다. 빈도/기술통계가 가장 높은 편수를 나타낸 것은 많은 연구에서 사용한 이유도 있겠지만 대부분의 연구에서 인구통계학적 분석을 할 때 빈도분석을 많이 사용한 것

<Table 5> Research by place application¹⁾

N(%)

Target place of the study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
		The first period	The second period	The third period	Total
Restaurant		9(45.0)	14(30.4)	36(39.1)	59(37.3)
Hotel		1(5.0)	-	5(5.4)	6(3.8)
Company ²⁾		9(45.0)	17(37.0)	28(30.4)	54(34.2)
Take out/Coffee shop		-	-	3(3.3)	3(1.9)
Party planning/Catering		-	4(8.7)	3(3.3)	7(4.4)
Educational institution		-	4(8.7)	7(7.6)	11(7.0)
Home		-	-	2(2.2)	2(1.3)
Other places		1(5.0)	7(15.2)	8(8.7)	16(10.1)
Total		20(100.0)	46(100.0)	92(100.0)	158(100.0)

¹⁾ Multiple counts of the same research allowed.

²⁾ Food Manufacture, Table/Glass ware, Cutlery.

〈Table 6〉 Research by analysis method¹⁾

N(%)

Main analysis methods	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
	The first period	The second period	The third period	Total	
Frequency/Descriptive	19(39.6)	50(33.1)	94(32.4)	163(33.3)	
t-test	1(2.1)	16(10.6)	32(11.0)	49(10.0)	
Analysis of variance	5(10.4)	24(15.9)	39(13.4)	68(13.9)	
Correlation analysis	3(6.3)	6(4.0)	8(2.8)	17(3.5)	
Logistic/Regression analysis	2(4.2)	3(2.0)	17(5.9)	22(4.5)	
Factor analysis	6(12.5)	14(9.3)	26(9.0)	46(9.4)	
Reliability analysis	5(10.4)	15(9.9)	25(8.6)	45(9.2)	
Cluster analysis	1(2.1)	2(1.3)	4(1.4)	7(1.4)	
Chi-square	4(8.3)	6(4.0)	25(8.6)	35(7.2)	
Multi-dimensional scaling(MDS)	-	4(2.6)	4(1.4)	8(1.6)	
Structural equation modeling/Path analysis	-	1(0.7)	3(1.0)	4(0.8)	
Discriminant analysis	-	1(0.7)	3(1.0)	4(0.8)	
IPA	2(4.2)	-	2(0.7)	4(0.8)	
Observation	-	9(6.0)	3(1.0)	12(2.5)	
Others	-	-	5(1.7)	5(1.0)	
Total	48(100.0)	151(100.0)	290(100.0)	489(100.0)	

¹⁾ Multiple counts of the same research allowed.

으로 사료된다. 또한 관광, 외식 및 조리 등의 분야의 동향분석을 연구한 Choi KH(2003), Chong YK 등(2007), Lee SH & Na TK(2006)의 연구와 마찬가지로 전반적으로 시기가 지날수록 다양한 통계분석기법을 사용한 논문의 수가 증가하는 것을 볼 수 있었다.

그 외에 사용된 분석기법으로는 로지스틱/회귀 분석 22편(4.5%), 상관분석 17편(3.5%), 관찰 12편(2.5%), 다차원척도법 8편(1.6%), 군집분석 7편(1.4%)의 순으로 조사되었다. 최근에 많이 사용되고 있는 구조방정식/경로분석과 IPA, 판별분석은 같은 편수인 4편(0.8%)으로 나타났다.

6. 연구 조사지역 및 조사 대상자

연구 조사지역과 조사 대상자에 관한 연구는 Chong YK 등(2007)의 연구와 Oh H 등(2004), Seo WS & Back JA(2009)의 연구를 참고하여 연구자들이 수정·보완하여 분류하였다. 분석 결과는 〈Table 7〉과 같이 나타났다. 조사지역에 관한 연구는 서

울/경기 지역이 102편(62.6%), 부산/대구/경상도 지역 9편(5.5%), 전국 7편(4.3%), 대전/충청 지역 2편(1.2%)의 순으로 나타나 서울/경기 지역을 대상으로 한 연구가 대다수인 것으로 분석되었다. 이는 관광이미지에 관한 연구 동향을 분석한 Seo WS & Back JA(2009)의 연구 결과에서 조사지역 중 경북(15.8%), 제주(13.2%), 부산(13.2%), 서울(10.5%) 등의 관광 도시 중심의 연구가 대부분인 것으로 나타나, 본 연구의 결과와는 상이한 것으로 조사되었다. 그 외 연구지역이 표시되지 않거나 불분명한 연구가 36편(22.1%)으로 나타났다.

조사 대상자에 관한 연구는 설문조사를 중심으로 한 연구를 대상으로 분석하였으며, 일반인을 대상으로 한 연구가 70편(37%)으로 가장 높았으며, 소비자 44편(23.3%), 전문가와 종사자 39편(20.6%), 학생 32편(16.9%), 외국인 2편(1.1%)의 순으로 나타났다. 앞으로 더욱 다양한 푸드 코디네이션과 관련된 조사 대상자들을 중심으로 한 연구가 이루어져야 할 것으로 생각된다.

<Table 7> Survey area and sample types for main study¹⁾

N(%)

Years		2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
Sample type & area		The first period	The second period	The third period	Total
Survey area	Seoul/Gyeonggi area	12(54.5)	27(60.0)	63(65.6)	102(62.6)
	Gyeong-sang area	1(4.5)	-	8(8.3)	9(5.5)
	Chung-cheong area	1(4.5)	-	1(1.0)	2(1.2)
	Jeolla area	-	-	1(1.0)	1(0.6)
	The whole country	2(9.1)	2(4.4)	3(3.1)	7(4.3)
	Overseas	-	-	1(1.0)	1(0.6)
	Internet	1(4.5)	-	-	1(0.6)
	None area	5(22.7)	15(33.3)	16(16.7)	36(22.1)
	Others	-	1(2.2)	3(3.1)	4(2.5)
	Total	22(100.0)	45(100.0)	96(100.0)	163(100.0)
Sample type ²⁾	People	10(43.5) ³⁾	21(37.5)	39(35.5)	70(37.0)
	Customer	5(21.7)	12(21.4)	27(24.5)	44(23.3)
	Expert/Worker ³⁾	6(26.1)	10(17.9)	23(20.9)	39(20.6)
	Student	2(8.7)	12(21.4)	18(16.4)	32(16.9)
	Foreigner	-	1(1.8)	1(0.9)	2(1.1)
	Others	-	-	2(1.8)	2(1.1)
	Total	23(100.0)	56(100.0)	110(100.0)	189(100.0)

¹⁾ Multiple counts of the same research allowed.

²⁾ Only the survey article.

³⁾ Designer/Food coordination-related worker.

7. 연구주제의 의한 세부 주제별 분류

연구주제에 의한 세부 주제별 분류의 분석 결과는 <Table 8~17>에 나타났다. 본 연구는 <Table 3>의 10가지 주제를 연구자들이 내용분석을 통해 세분화 시켰다.

1) 푸드 코디네이션의 정의 및 인식에 관한 연구

푸드 코디네이션의 정의 및 인식에 관한 연구의 결과는 <Table 8>과 같다. 본 주제와 관련된 연구는 모두 9편이 조사되었으며, 1기에는 연구

가 이루어지지 않았으며, 2기에 2편, 3기에 7편으로 10가지 주제의 연구 중 가장 낮은 편수로 나타났다. 이 분야의 연구가 적은 이유는 주로 푸드 코디네이션 관련 연구의 논문에서 서론이나 문헌 고찰 부분의 정의로 언급되기 때문인 것으로 사료된다. 또 다른 이유로는 푸드 코디네이션 분야가 외식·조리이나 디자인·공예 분야의 일부 영역으로서 아직 학문으로서의 확립이 이루어지지 않은 것으로도 생각된다. 앞으로 이 분야의 연구가 푸드 코디네이션 분야의 학문적 발전을 위해 지속적으로 연구가 필요할 것으로 사료된다.

<Table 8> Studies on the definition and recognition of food-coordination

N(%)

Years		2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
A detailed study		The first period	The second period	The third period	Total
Definition and recognition		-	2(100.0)	7(100.0)	9(100.0)
Total		-	2(100.0)	7(100.0)	9(100.0)

2) 식공간 환경에 관한 연구

식공간 환경에 관한 연구의 분석 결과는 <Table 9>와 같다. 식공간 환경의 연구의 세부 주제는 실내 인테리어/공간 연출, 전시, 디스플레이/조명, 조경/외부환경, 기타 환경디자인으로 나누었다. 이 분야의 연구는 총 45편으로 1기 10편, 2기 14편, 3기 21편의 순으로 나타났다. 그 중 실내 인테리어/공간 연출 분야의 연구는 31편(78.9%)으로 가장 활발한 연구가 이루어졌으며, 전시, 디스플레이/조명 분야와 기타 환경디자인은 6편(13.3%), 조경/외부 환경 분야 연구는 2편(4.4%)의 순으로 나타났다. 이 분야는 푸드 코디네이션의 분야 중 식공간 연출로 불리는 분야로 현재까지 학계 및 업계에서 많은 관심을 보이고 있으며, 앞으로도 지속적인 연구가 이루어질 것으로 사료된다.

3) 색채, 패키지(포장)디자인에 관한 연구

색채, 패키지(포장) 디자인에 관한 연구의 분석 결과는 <Table 10>과 같다. 본 연구의 세부주제는 색채와 패키지(포장) 디자인으로 나누었다. 색채, 패키지(포장) 디자인의 분야는 푸드 코디네이션 종사자에게 디자인적인 감각을 가장 많이 요구하는 분야라고 할 수 있으며, 특히 색채의 경우 현대

사회에서 각종 제품이나, 패키지, 디스플레이까지 색의 심리적 효과를 활용하려는 경향이 점차 늘어나고 있는 추세이다(Yoo KA & Kim YG 2009). 또한 색채는 보는 이에게 시각뿐만 아니라 촉각, 미각과 후각 등을 느끼게 하는 색의 공감각을 지니고 있으며, 연령·경험·문화적 배경 등에 따라 느끼는 것이 달라지는 특성을 지니고 있다(Kim IH & Han KS 2007). 이러한 이유로 연구주제 분류시 색채의 경우 감성 및 오감에 포함시키려 했으나, 감성이나 오감뿐만 아니라 푸드 코디네이션과 관련된 여러 분야(특히 패키지와 같은 디자인 분야)와 연관성이 높은 것으로 사료되어서, 본 연구에서는 패키지와 함께 하나의 주제로 분류하였다(Kim GY·Kim GM 2003; Kim IH·Seo KM 2007; Kim YJ·Kwon ES 2001; Kwon YS·Rhee KD 2006; Lee UJ 2005). 색채, 패키지(포장)디자인에 관한 연구는 총 57편의 논문이 조사되었으며, 색채에 관한 연구는 1기 5편(41.7%), 2기 5편(26.7%), 3기 10편(38.5%)으로 나타났다. 패키지 디자인 분야 역시 1기 7편(58.5%), 2기 14편(73.7%), 3기 16편(61.5%)으로 전체적으로 증가하는 것으로 나타났으며, 이는 가공식품, HMR(home meal replacement) 및 레토르트 식품의 패키지나 포장

<Table 9> Studies on the environment

N(%)

A detailed study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
		The first period	The second period	The third period	Total
Interior/Spatial presentation		8(80.0)	8(57.1)	15(71.4)	31(68.9)
Display/Lighting(illumination)		1(10.0)	1(7.1)	4(19.0)	6(13.3)
Landscape/Exterior		1(10.0)	1(7.1)	-	2(4.4)
Other environment		-	4(28.6)	2(9.5)	6(13.3)
Total		10(100.0)	14(100.0)	21(100.0)	45(100.0)

<Table 10> Studies on colors and package designs

N(%)

A detailed study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
		The first period	The second period	The third period	Total
Color design		5(41.7)	5(26.3)	10(38.5)	20(35.8)
Brand package design		7(58.3)	14(73.7)	16(61.5)	37(64.9)
Total		12(100.0)	19(100.0)	26(100.0)	57(100.0)

디자인 등의 연구와 관련하여 업계와 학계의 연구가 많이 이루어지고 있는 것으로 생각된다.

4) 테이블 세팅, 식사 매너 및 에티켓에 관한 연구

테이블 세팅, 식사 매너 및 에티켓에 관한 연구의 분석 결과는 <Table 11>과 같다. 이 분야의 연구는 19편으로 나타났으며, 세부 주제는 전통 상차림의 현대화/세계화, 테이블 코디네이션/상차림, 파티플래닝/케이터링, 식사 매너 및 에티켓에 관한 연구로 나누었다. 테이블 코디네이션/상차림 분야가 12편(63.2%)으로 가장 높았으며, 전통 상차림의 현대화/세계화와 파티플래닝/케이터링 연구가 3편(15.8%), 식사 매너 및 에티켓 1편(5.3%)의 순으로 나타났다.

그 중 전통상차림의 현대화/세계화에 관한 연구는 아직까지 많은 연구가 이루어지고 있지는 않으나, 전통상차림을 현대인의 요구에 맞게 발전, 개발하여 현대화하는 것은 우리의 식생활과 음식문화의 질적인 향상 및 세계적으로 우리의 음식문화를 발전시켜 나아가기 위해 꼭 필요한 일이다(최지아 2003). 또한 최근에 웰빙에 관한 관심의 증가

와 한류의 확산 등으로 그 요구도가 증가되고 있는 한식의 세계화 연구와도 관련성이 높은 분야로 지속적인 연구가 필요할 것으로 사료된다(이연정 2008; Lee YJ & Lee SB 2008; Min KH 2009).

5) 사진, 편집 디자인, 아이덴티티 디자인 및 메뉴에 관한 연구

사진, 편집 디자인, 아이덴티티 디자인 및 메뉴에 관한 연구의 분석 결과는 <Table 12>와 같다. 세부주제는 메뉴 디자인 및 레이아웃, 아이덴티티 및 로고 디자인, 편집 디자인 및 사진에 관한 연구로 나누었다. 이 분야의 논문 편수는 16편으로 나타났으며, 시기 별로 보았을 때 1기에는 1편, 2기에는 3편, 3기에는 12편으로 나타났다. 이 중 편집디자인 및 사진에 관한 연구는 6편(37.5%)으로 1기 1편(100%), 2기 2편(66.7%), 3기 3편(25%)으로 나타났으며, 아이덴티티 디자인 연구는 5편(31.3%) 중 3기에만 5편(41.7%)이 모두 발표되었으며, 메뉴 및 레이아웃에 관한 연구는 5편(31.3%) 중 2기 1편(33.3%), 3기 4편(33.3%)으로 조사되었다.

전반적으로 이 분야는 푸드 코디네이션 종사자

<Table 11> Studies on table setting, table manner and etiquette

N(%)

A detailed study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
	The first period	The second period	The third period	Total	
Globalization and modernization of traditional table setting	-	1(10.0)	2(33.3)	3(15.8)	
Table coordination/Table setting	3(100.0)	5(50.0)	4(66.7)	12(63.2)	
Party planning/Catering	-	3(30.0)	-	3(15.8)	
Table manner and etiquette	-	1(10.0)	-	1(5.3)	
Total	3(100.0)	10(100.0)	6(100.0)	19(100.0)	

<Table 12> Studies on photography, editorial design, identity design and menu

N(%)

A detailed study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
	The first period	The second period	The third period	Total	
Menu design & layout	-	1(33.3)	4(33.3)	5(31.3)	
Identity design	-	-	5(41.7)	5(31.3)	
Editorial design/Photography	1(100.0)	2(66.7)	3(25.0)	6(37.5)	
Total	1(100.0)	3(100.0)	12(100.0)	16(100.0)	

의 작품사진이나 레스토랑의 메뉴 등을 각종 매체를 통해서 소비자들이 직·간접적으로 접할 수 있는 분야라고 생각된다. 또한 박은희(2008)의 연구에서와 같이 사진이나 영상이미지의 제작과정에서 컨셉에 맞게 도출하는데 있어서 연구가 지속적으로 필요한 분야로 향후 심도 있는 연구가 많이 필요할 것으로 사료된다.

6) 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구

식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구의 분석 결과는 <Table 13>과 같다. 이 분야는 <Table 3>의 연구주제 10가지 중에 가장 활발하게 연구가 진행된 분야로 조사되었다(79편). 세부 주제는 테이블/글라스 웨어, 식사도구/커트러리, 린넨/텍스타일/테이블클로스, 가구/소품, 기타 식공간 구성요소로 나누었다. 전체적으로 1기에는 21편, 2기 26편, 3기 32편으로 전반적으로 연구가 활발하게 이루어지는 것으로 나타났으며, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구는 총 54편(68.4%)으로 1기 16편(76.2%), 2기 19편(73.1%), 3기 19편(59.4%)

으로 가장 높은 연구로 조사되었으며, 가구/소품에 관한 연구는 총 10편(12.7%)으로 1기 1편(4.8%), 2기 4편(15.4%), 3기 5편(15.6%), 기타 식공간 구성요소에 관한 연구는 총 7편(8.9%)으로 1기 3편(14.3%), 2기 1편(3.8%), 3기 3편(9.4%)의 순으로 나타났다. 그 외에 린넨/텍스타일/테이블 클로스에 관한 연구는 5편(6.3%), 식사도구/커트러리에 관한 연구는 3편(3.8%)으로 조사되었다.

전반적으로 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구가 많이 이루어진 것은 식공간 분야에서 많이 활용되는 소품이나 디자인 관련 연구 주제이기 때문인 것으로 사료된다. 또한 커트러리나 테이블/글라스 웨어는 음식과 직접적인 관계를 가지고 있으며, 테이블 세팅에 있어 중요한 요소이기 때문인 것으로 사료된다(조은정 2000; Cho KS & Bang JS 2001; Yoo KA & Kim YG 2009).

7) 감성, 오감 및 요리 코디에 관한 연구

감성, 오감 및 요리 코디에 관한 연구 결과는 <Table 14>와 같다. 이 분야와 관련된 연구는 총 13편으로 나타났으며, 그 중 감성 및 오감에 관한

<Table 13> Studies on the components of dining atmosphere display and table/glass ware N(%)

A detailed study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
	The first period	The second period	The third period	Total	
Table ware/Glass ware	16(76.2)	19(73.1)	19(59.4)	54(68.4)	
Tools of meal/Cutlery	-	-	3(9.4)	3(3.8)	
Linen//Textile/Table cloth	1(4.8)	2(7.7)	2(6.3)	5(6.3)	
Furniture/Application/Miniature ¹⁾	1(4.8)	4(15.4)	5(15.6)	10(12.7)	
Others	3(14.3)	1(3.8)	3(9.4)	7(8.9)	
Total	21(100.0)	26(100.0)	32(100.0)	79(100.0)	

¹⁾ Included centerpiece.

<Table 14> Studies on emotions and sensibility, the five senses and food design N(%)

A detailed study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
	The first period	The second period	The third period	Total	
Emotion and sensibility/The five senses	1(100.0)	3(75.0)	2(25.0)	6(46.2)	
Food design/Cuisine	-	1(25.0)	6(75.0)	7(53.9)	
Total	1(100.0)	4(100.0)	8(100.0)	13(100.0)	

연구는 총 6편(46.2%)으로 1기 1편(100%), 2기 3편(75%), 3기 2편(25%)으로 나타났다. 그리고 푸드 카빙데코레이션(김기진 2008; Kim GJ et al 2008ab)과 푸드 디자인(Kim IH 2007; Kim JY & Na JK 2006) 등과 관련된 요리 코디 및 음식에 관한 연구는 총 7편(53.9%)으로 1기에는 발표된 연구가 없었으며, 2기에는 1편 (25%), 3기에는 6편 (75%)으로 나타났다.

푸드 코디네이션 분야 중 푸드 코디네이션의 정의 및 인식에 관한 연구 다음으로 연구의 빈도가 낮게 나타났으나, 감성 및 오감의 연구는 식공간 연출에 있어서 식사공간을 단순히 식사를 위한 공간에서 벗어나 감각적이고, 문화적인 공간으로 발전시켜 나가는데 꼭 필요한 분야라고 생각되며, 지속적인 학계 및 업계의 많은 연구가 이루어져야 할 분야라고 사료된다.

8) 직무, 인적 자원에 관한 연구

직무 및 인적 자원에 관한 연구의 결과는 <Table 15>와 같다. 본 연구는 세부주제를 직무환경, 직무수행 및 만족으로 나누었다. 푸드 코디네이션 종사자들에게 있어서 가장 중요한 분야로 서론에서 언급했듯이 직업 선호도는 높으나 그에 비해 자질을 갖춘 성숙한 전문인들이 많이 부족한 분

야로 많은 연구가 필요한 분야이다. 그러나 조사된 논문은 총 16편의 논문이었으며, 직무환경에 관련된 분야는 2기에 단 1편이 나왔으며, 직무수행 및 만족에 관한 연구는 2기 3편(75%), 3기 12편(100%)으로 비교적 다른 연구 분야에 비해 중요한 연구 분야 임에도 불구하고 낮은 빈도의 연구결과가 나타났다. 이 분야는 내부 고객인 종사자들을 중심으로 하는 연구이며, 푸드 코디네이션 종사자들의 역할, 기호도 및 지방생들에게 직업정보 인식과 필요성을 위하여 지속적인 관심이 요구되는 연구 분야로, 앞으로도 많은 연구가 필요할 것으로 사료된다(안지연 2007; 정태경 2008; Kim KY & Lee JH 2006; Lee YJ 2007; Moon HY & Jin YH 2007).

9) 평론, 식문화 및 교육에 관한 연구

평론, 식문화 및 교육에 관한 연구의 분석 결과는 <Table 16>과 같다. 이 분야의 세부주제들은 푸드 코디네이션 분야 중에서 가장 기초가 되는 주제이며, 관련 분야 종사자들에게 있어 선행적인 지식을 갖추어야 할 분야라고도 할 수 있다. 세부 주제 분류는 평론/리포트/저널리즘, 식문화, 교육의 세 가지 분야로 나누었고, 모두 32편의 논문이 발표되었다. 이 중 평론/리포트/저널리즘은

<Table 15> Studies on human resources N(%)

A detailed study	Year	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
	The first period	The second period	The third period	Total	
Official environment	-	1(25.0)	-	1(6.3)	
Job performance and satisfaction	-	3(75.0)	12(100.0)	15(93.8)	
Total	-	4(100.0)	12(100.0)	16(100.0)	

<Table 16> Studies on reviews, food & culture and education N(%)

A detailed study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
	The first period	The second period	The third period	Total	
Review/Report/Journalism	-	1(7.7)	6(35.3)	7(21.9)	
Food and culture	2(100.0)	9(69.2)	9(52.9)	20(62.5)	
Education	-	3(23.1)	2(11.8)	5(15.6)	
Total	2(100.0)	13(100.0)	17(100.0)	32(100.0)	

푸드 코디네이션 분야 가운데 음식에 관한 글을 기고하거나 집필하는 푸드 라이터의 영역 중에 하나이다. 주로 음식에 관한 새로운 조리법의 소개, 레스토랑 소개 및 평가 등에 관련된 내용을 평론하거나 기사를 집필하는 영역이다(식공간연구회 2005; 황재선 2003). 푸드 코디네이션 분야 중 평론/리포트/저널리즘에 관한 연구는 아직 미흡한 실정이며, 이에 본 연구에서는 저널리즘과 관련하여 신문과 잡지의 기사에서 음식과 레스토랑 관련 내용을 분석한 연구(이규진 2007; Lee KJ et al 2007; Lee KJ & Cho MS 2008ab)와 푸드 코디네이션과 관련된 음식문화 콘텐츠 관련 분야(Baik SK 2004)들을 중심으로 조사하였다. 모두 7편(21.9%)의 논문이 발표되었으며, 2기에 1편(7.7%), 3기 6편(35.3%)이 시기별로 조사되었다.

식문화 분야는 많은 식문화 관련 연구 중 푸드 코디네이션과 관련된 연구를 중심으로 조사하였다. 식문화는 푸드 코디네이션 종사자들에게 있어 전문적인 지식이 요구되는 분야 중에 하나이다(박은희 2008). 또한 퓨전 푸드와 같은 새로운 메뉴를 만들어 내는데도 세계 여러 나라의 음식문화에 관한 지식이 필요할 것으로 사료된다. 조사된 논문은 총 20편(62.5%)으로 1기 2편(100%), 2기 9편(69.2%), 3기 9편(52.9%)이 발표되었다.

푸드 코디네이션 종사자들을 양성하는데 기초가 되는 교육 분야에 관한 연구는 주로 직무역할 및 수행 분야와 함께 연구가 이루어지는 것을 볼 수 있었다(Kang ES & Chun BG 2008; Kim IS et al 2006). 조사된 논문은 총 5편(15.6%)으로 2기 3편(23.1%), 3기 2편(11.8%)으로 나타났다.

10) 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구

구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 분야의 분석 결과는 <Table 17>과 같다. 총 49편으로 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구 주제 다음으로 가장 많은 논문이 조사되었다. 이는 본 연구주제가 소비자와 직접적인 관련성이 높은 연구 주제이기 때문에 많은 연구가 이루어진 것으로 사료된다. 세부주제로는 구매/소비패턴, 소비자 행동, 마케팅/광고/홍보의 분야로 분류하였다. 시기별 분류로는 1기 6편, 2기 15편, 3기 28편이 발표되었다. 그 중 소비자 행동 분야는 1기 2편(33.3%), 2기 10편(66.7%), 3기 18편(64.3%)으로 총 30편(61.2%)이 조사되었으며, 구매/소비패턴에 관한 연구는 2기 3편(20%), 3기 7편(25%)으로 총 10편(20.4%), 마케팅/광고/홍보 분야는 1기 4편(66.7%), 2기 2편(13.3%), 3기 3편(10.7%)으로 총 9편(18.4%)의 순으로 발표되었다.

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 2000년부터 2008년 사이에 국내에서 발행된 푸드 코디네이션 관련 분야의 학술지 및 학위논문의 연구주제, 연구방법 및 목적 등을 중심으로 동향분석을 실시하였으며, 연구의 동향을 분석한 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫 번째로 연도에 따른 분석 자료 별 논문 수의 결과는 수집된 335편의 논문 중 1기(2000~2002)에는 총 56편이 게재되었으며, 2기(2003~2005)에는 1기보다 약 2배인 110편이 게재되었으며, 3기

<Table 17> Studies on purchasing, consumer behavior and marketing

N(%)

A detailed study	Years	2000~2002	2003~2005	2006~2008	2000~2008
	The first period	The second period	The third period	Total	
Purchasing/Consumption pattern	-	3(20.0)	7(25.0)	10(20.4)	
Consumer behavior	2(33.3)	10(66.7)	18(64.3)	30(61.2)	
Marketing/Advertising/Publicity	4(66.7)	2(13.3)	3(10.7)	9(18.4)	
Total	6(100.0)	15(100.0)	28(100.0)	49(100.0)	

(2006~2008)에는 169편으로 점점 시기가 지날수록 논문의 편수가 증가하는 것을 볼 수 있었다.

두 번째로 연구주제는 총 10가지의 주제로 나누어서 분석하였으며, 10가지의 연구주제 중에 비교적 연구가 많이 이루어진 주제들을 살펴보면 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구는 79편(23.6%)으로 가장 높았으며, 그 다음으로 색채, 패키지 디자인에 대한 연구 57편(17%), 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구 49편(14.6%), 식공간 환경에 관한 연구 45편(13.4%), 평론, 식문화 및 교육에 관한 연구 32편(9.6%)의 순으로 조사되었다.

세 번째로 논문 연구형식 및 조사방법에 관한 연구는 1기 110편, 2기 191편, 3기 336편으로 총 637편으로 나타났다. 이는 학위 논문의 경우, 연구방법에 따라서 다중으로 연구하는 경우가 있기 때문이다. 전체적으로 선행 연구나 문헌 고찰 등의 리뷰가 245편(38.5%)으로 가장 높은 편수를 차지하고 있으며, 그 다음으로 설문조사 154편(24.2%), 사례연구 108편(17%)의 순으로 조사되었다.

네 번째로 논문의 연구대상에 대한 연구는 총 158편이 조사되었으며, 논문의 연구대상이 언급된 논문을 중심으로 나타났다. 레스토랑에 관한 연구가 59편(37.3%)으로 가장 많이 이루어졌으며, 그 다음으로 식품 제조업체나 테이블/글라스 웨어 및 커트러리 업체의 제품이나 회사를 중심으로 한 기업에 대한 연구가 54편(34.2%)으로 조사되었다.

다섯 번째로 통계 및 분석 방법에 관한 연구는 489편의 논문이 조사되었으며, 수집된 논문에서 분석 방법을 한 가지 이상 사용한 논문들을 중심으로 조사하였다. 가장 자주 사용되는 분석기법은 빈도/기술통계 163편(33.3%), 분산분석 68편(13.9%), *t*-test 49편(10%), 요인분석 46편(9.4%), 신뢰도 분석 45편(9.2%)의 순으로 나타났다.

여섯 번째로 연구 조사지역 및 조사 대상자에 대한 연구 결과는 다음과 같다. 조사지역에 관한 연구는 서울/수도권 지역이 102편(62.6%), 부산/

대구/경상도 지역 9편(5.5%), 전국 7편(4.3%), 대전/충청 지역 2편(1.2%)의 순으로 나타나, 서울/수도권 지역을 대상으로 한 연구가 대다수인 것으로 분석되었다. 또한 조사 대상자에 관한 연구는 일반인을 대상으로 한 연구가 70편(37%)으로 가장 높았으며, 소비자 44편(23.3%), 전문가와 종사자 39편(20.6%), 학생 32편(16.9%), 외국인 2편(1.1%)의 순으로 나타났다.

마지막으로 연구주제의 의한 세부 주제별 분류에 관한 결과는 다음과 같다.

1) 푸드 코디네이션의 정의 및 인식에 관한 연구는 2기 2편, 3기 7편으로 9편으로 나타났으며, 2) 식공간 환경에 관한 연구는 세부 주제는 실내 인테리어/공간 연출, 전시, 디스플레이/조명, 조경/외부환경, 기타 환경디자인으로 나누었으며, 총 45편이 발표되었다. 발표된 세부 주제 중 실내 인테리어/공간 연출의 연구가 31편으로 가장 많은 연구가 보고되었으며, 3) 색채, 패키지(포장)디자인에 관한 연구는 총 57편이었고, 세부 주제 중 색채 연구가 20편, 패키지디자인 연구가 37편으로 조사되었다. 4) 테이블 세팅, 식사 매너 및 에티켓에 관한 연구에서 연구의 세부주제는 전통 상차림의 현대화/세계화, 테이블 코디네이션/상차림, 파티플래닝/케이팅, 식사 매너 및 에티켓에 관한 연구로 나누었으며, 1기 3편, 2기 10편, 3기 6편으로 모두 19편의 논문이 조사되었다. 5) 사진, 편집 디자인, 아이덴티티 디자인 및 메뉴에 관한 연구의 세부주제는 메뉴 디자인 및 레이아웃, 아이덴티티 및 로고 디자인, 편집 디자인 및 사진에 관한 연구로 분류하였으며, 이 분야는 1기 1편, 2기 3편, 3기 12편으로 모두 16편으로 나타났다. 6) 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구는 앞서 언급한 연구주제 10가지 중에서 가장 활발하게 연구가 진행된 분야로 나타났다. 조사된 세부 주제 중 테이블/글라스 웨어의 연구가 54편으로 가장 많이 연구되었으며, 7) 감성, 오감 및 요리 코디에 관한 연구는 13편이 조사되었다. 8) 직무, 인적 자원에 관한 연구는 직무환경과 직무

수행 및 만족의 두 가지로 세부주제를 나누었으며, 조사된 논문은 총 16편으로 나타났다. 9) 평론, 식문화 및 교육에 관한 연구의 결과는 다음과 같다. 총 32편의 논문이 발표되었으며, 세부 주제 중 식생활 문화에 관한 연구가 20편으로 가장 많이 조사되었고, 10) 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구의 결과는 총 49편으로 나타났다.

전체적으로 종합해 보았을 때 푸드 코디네이션 관련 연구에서는 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구가 가장 많은 편수를 보여주었다. 그 다음으로 색채, 패키지(포장)디자인에 관한 연구, 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구, 식공간 환경에 관한 연구, 평론, 식문화 및 교육에 관한 연구의 순으로 조사되었다. 이들 5가지 주제로 연구된 논문은 수집된 논문 중 75% 이상을 차지한 것으로 나타났다. 그러나 푸드 코디네이션 분야의 학문적 발전을 도모하고 내부 고객인 종사자들에게 역할 수행에 대한 올바른 인식 및 만족도 향상을 위하여 가장 기초적이며, 중요한 푸드 코디네이션의 정의 및 인식에 관한 연구와 직무, 인적 자원에 관한 연구가 많이 미흡한 것으로 나타났다. 앞으로 이들 분야의 연구가 심도 있게 다루어져야 할 것으로 생각된다.

본 연구의 한계로는 푸드 코디네이션 분야에서 학문에 대한 분류의 기준이 아직 없어 유목의 분류 시 연구자들의 주관성이 완전히 배제되지 못했다는 점과 연구를 위한 자료 수집이 진행되었던 2009년 상반기에는 2008년에 발행된 학위논문 및 학회지가 학술지 검색사이트에 완전히 업데이트가 되어있지 않아서 연구에 활용되지 못했다는 점이다.

향후 연구에서는 최근 떠오르고 있는 한식의 세계화와 한류 열풍에 힘입어 기존의 전통 상차림 문화를 세련되고, 격조 높은 한식 상차림으로 식사문화를 승화시켜 나가는 데 있어서 푸드 코디네이션 분야의 심도 있는 연구가 필요할 것으로 생각된다. 아울러, 푸드 코디네이션 분야를 위

한 학문의 분류기준 및 용어의 통일된 체계가 확보되어 이를 토대로 관련 업계의 마케팅 전략 및 학계의 학문적 발전과 연구자료 제공을 위해 보다 체계적이고, 구체적인 연구가 필요할 것으로 사료된다.

한글초록

푸드 코디네이션 분야는 90년대 말에 국내에 소개되었고, 현재까지 많은 관심을 받고 있는 분야이다. 그러나 아직까지 학문에 대한 분류의 기준과 용어에 대해 표준화 된 체계조차 잡혀 있지 않은 실정이다. 본 연구는 2000년부터 2008년 사이에 국내에서 발행된 푸드 코디네이션에 관한 연구의 동향을 조사하였다. 연구수행을 위하여 수집된 자료는 모두 335편이었다. 내용분석과 문헌연구에 의한 유목 분류는 연구 주제, 논문의 연구형식 및 조사방법, 분석 방법, 논문의 연구대상, 연구 조사지역 및 조사대상자 등으로 분류하였다. 본 연구에서 가장 중요한 유목 분류는 연구주제를 분류하는 것이다. 10개의 분류된 연구주제는 1) 푸드 코디네이션의 정의 및 인식에 관한 연구, 2) 식공간 환경에 관한 연구, 3) 색채, 패키지(포장) 디자인에 관한 연구, 4) 테이블 세팅, 식사 매너 및 에티켓에 관한 연구, 5) 사진, 편집 디자인, 아이덴티티 디자인 및 메뉴에 관한 연구, 6) 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구, 7) 감성, 오감 및 요리 코디에 관한 연구, 8) 직무, 인적 자원에 관한 연구, 9) 평론, 식문화 및 교육에 관한 연구, 10) 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구로 나누었다. 위의 10가지 연구주제 중 식공간 구성요소, 테이블/글라스 웨어에 관한 연구(23.6%)가 가장 많이 이루어진 것으로 조사되었다. 그 다음으로 색채, 패키지(포장) 디자인에 관한 연구(17%), 구매, 소비자 행동, 경영 및 마케팅에 관한 연구(14.6%), 식공간 환경에 관한 연구(13.4%), 평론, 식문화 및 교육에 관한 연구(9.6%)의 순으로 조사되었다. 위의 5가지 주제로 연구된 논문이 전

체의 75% 이상을 차지한 것으로 나타났다.

참고문헌

- 김기진 (2008). 카빙 데코레이션에 대한 인식조사 와 필요성에 관한 연구. 영남대학교 대학원 석사학위논문, 1-93, 대구.
- 김영석 (2005). 사회조사방법론. 나남출판사, 207, 서울.
- 박은희 (2008). 푸드스타일리스트의 역할과 기능에 관한 연구. 숙명여자대학교 디자인대학원 석사학위논문, 1-114, 서울.
- 식공간연구회 (2005). 테이블 코디네이트 & 푸드 코디네이트. 교문사, 1-200, 경기.
- 안지연 (2007). 푸드 스타일리스트의 자질과 전문직에 대한 연구. 세종대학교 관광대학원 석사학위논문, 1-82, 서울.
- 이규진 (2007). 미국 일간지의 한국음식 관련 기사 내용분석연구. 이화여자대학교 대학원 석사학위논문, 1-95, 서울.
- 이연정 (2008). 한식의 세계화요인이 외국인의 한국 이미지, 태도 및 상품 구매의도에 미치는 영향: 중국과 일본인을 중심으로. 경희대학교 대학원 박사학위논문, 1-151, 서울.
- 장혜진 (2003) 커트리리(Cutlery)의 역사적 고찰. 경기대학교 관광전문대학원 석사학위논문, 1-113, 서울.
- 정태경 (2008). 현직 푸드스타일리스트와 지방생의 직무 인식도. 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문, 1-72, 서울.
- 조은정 (2000). 행복을 차려주는 여자. 명진출판, 1-208, 서울.
- 최지아 (2003). 한국 전통 상차림의 현대화 방안: 외식의 한식상차림 중심으로. 이화여자대학교 대학원 석사학위논문, 1-76, 서울.
- 황재선 (2003). 푸드 코디네이션. 교문사, 19-21, 경기.
- 황지희 (2003). 푸드 스타일리스트과의 교육현황과 학습자의 만족도에 관한 연구. 경기대학교 관광전문대학원 석사학위논문, 1-84, 서울.
- 황지희 · 유택용 · 나영아 (2002). 푸드 코디네이터학. 효일출판사, 1-30, 서울.
- Ahn WS (2000). Statistical methods in the articles in the Korean journal of anesthesiology published from 1994 to 1998. *Korean J Anesthesiology* 39(5):706-711.
- Baik SK (2004). Analyse de contenu culturel avec la methode semiotique culinaire. *Revue D'etudes Franco-coreennes* 30:487-512.
- Baloglu S · Assante LM (1999). A content analysis of subject areas and reseach methods used in five hospitality management journals. *J Hospitality & Tourism Res* 23(1):53-70.
- Cho KS · Bang JS (2001). A study on the importance and performance evaluation of the visual element of the dining space at Korean restaurant. *J Foodservice Management* 4(1):265-288.
- Choi KH (2003). A content analysis of articles published in journal of tourism and leisure research. *J Tourism & Leisure Res* 15(1):11-29.
- Chong YK · Jung WH · Kim YG (2007). Research trends regarding foodservice management: Review of journal of foodservice management society of Korea. *J Foodservice Management* 10(2):73-91.
- Chun BG (2005). The function of physical surroundings for displaying dining atmosphere: A theoretical review and testable propositions. *Korean J Food Culture* 20(6):644-651.
- Crawford-Welch S · McCleary KW (1992). An identification of the subject areas and research techniques used in five hospitality-related journals. *International J Hospitality Management* 11(2): 155-167.
- Holsti OR (1968). Content Analysis, in: Lindzey, G. & Aronson, E. eds., *The hand book of Social Psychology*, Vol. 2, Reading, MA. Addison-

- Wesley. 3rd ed., NY: Free Press.
- Hwang CH · Kim YS (2004). A study on the educational conditions and student satisfaction of a foodstylist. *Korean J Culinary Res* 10(3): 51-64.
- Hwang JS · Joo NM · Han YS (2004). A study on job characteristics of foodcoordinator. *Korean J Food Culture* 19(6):611-619.
- Kang ES · Chun BG (2008). A comparative study on the job requirements and curricula for food coordinators and food stylists. *Korean J Culinary Res* 14(4):317-328.
- Kassarjian HH (1977). Content analysis in consumer research. *J Consumer Res* 4(2):8-18.
- Kim GJ · Byun GI · Kim DJ (2008a). A study on the cook' perception on the education of carving decoration. *Korean J Culinary Res* 14(2): 237-248.
- Kim GJ · Eum TS · Shin JH (2008b). A study on the perception of importance and necessity to carving decoration in hotel and restaurant cooks. *Korean J Culinary Res* 14(4):150-160.
- Kim GY · Kim GM (2003). A study on color-image of chilled noodle packages. *Korean J Culinary Res* 9(3):182-196.
- Kim HS (2004). A study on the trend of researches in food and culture from 1990 to 2003. *Korean J Food Culture* 19(3): 295-312.
- Kim IH (2007). A study for the design theory in application of the fusion food. *J Korean Soc Basic Design & Art* 8(1):119-126.
- Kim IH · Han KS (2007). Research and study on analysis of food color in each food products. *J Korean Soc Design Sci* 20(4):353-364.
- Kim IH · Seo KM (2007). The analysis of Korean traditional color range of Obangsak through Bibimbob colors. *Korean J Culinary Res* 13(3): 12-19.
- Kim IS · Park SS · Bae GG · Lee JH · Choi SK · Ko DW (2006). The exploratory study for the activity and curriculum of the food coordinator in Daegu, Kyongbuk area. *J Foodservice Management* 9(2):211-232.
- Kim JD (2004). Analysis of Korean design study tendency. *J Korean Soc Design Sci* 17(4):159-168.
- Kim JY · Lyu MH (2004). Study for the direction of dining space in the age of Queen Victoria. *Korean J Food Culture* 19(2):139-149.
- Kim JY · Na JK (2006). A study on the current of food design in restaurants. *J Table & Food Coordinate Korea* 1(1):1-16.
- Kim KO · Jin YH (2006). A study of food styling importance. *J Table & Food Coordinate Korea* 1(1):17-26.
- Kim KY · Lee JH (2006). A study on the awareness of foodstylist job information for culinary arts science high schoolers. *Korean J Culinary Res* 12(3):91-107.
- Kim YJ · Kwon ES (2001). The effect of food color on the association of flavor - With the association of flavor by chocolate's colors. *Korean J Sci Emotion & Sensibility* 4(2):25-32.
- Kwon YS · Rhee KD (2006). A study of color images in facade design -Focused on bakeries in Gang-nam area-. *J Korea Soc Color Studies* 20(3):61-70.
- Lee KJ · Cho MS · Lee JM (2007). Content analysis of the New York Times on Korean food from 1980 to 2005. *Korean J Food Culture* 22(2):289-298.
- Lee KJ · Cho MS (2008a). Content analysis of the New York Times on Korean restaurants from 1980 to 2005. *J Foodservice Management* 11(1): 281-306.
- Lee KJ · Cho MS (2008b). Foodways in Korea

- during the Japanese occupation period by analysis of the articles in the Yeo-Sung magazine. *Korean J Food Culture* 23(3):336-347.
- Lee UJ (2005). A study on the website color analysis of the foodservice brand: Concentrated on homepage of family restaurants. *Korean J Food Culture* 20(2):261-272.
- Lee YJ (2007). A study on difference between the importance and performance of the role of food coordinator for the globalization of Korean food. *Korean J Food Culture* 22(5):544-555.
- Lee YJ · Lee SB (2008). Influences of globalization strategy factors of Korean food on country image, attitudes toward Korea and product buying intention of Chinese and Japanese consumers. *Korean J Hospitality Administration* 17(3):117-135.
- Lee SH · Na TK (2006). An analysis on the trend of menu-related research. *Korean J Culinary Res* 12(1):126-143.
- Min CH (2008). A study on interior design characteristics of hip restaurants in New York. *J Korea Furniture Soc* 19(5):387-402.
- Min KH (2009). Analysis of academic research trends pertaining to globalization of Korean food. *Korean J Food Cookery Sci* 25(5):606-618.
- Moon HY · Jin YH (2007). Study on the perception of the role of food coordinator: Focusing on the restaurant employee. *J Foodservice Management* 10(2):249-265.
- Na TK · Lee SH · Park IS (2004). A study on trend analysis in hospitality - Related study. *Korean J Culinary Res* 10(3):155-170.
- Oh H · Kim BY · Shin JH (2004). Hospitality and tourism marketing. *International J Hospitality Management* 23(5):425-447.
- Oh IK (2000). Content analysis: Applications to tourism research. *J Tourism Sci* 24(1):317-322.
- Reid LJ · Andereck KL (1989). Statistics analysis use in tourism research. *J Tourism Res* 28(2): 21-24.
- Ryu MH · Chang HJ (2006). A study on the table setting and food coordination about Korean monthly magazines. *J Table & Food Coordinate Korea* 1(1):27-37.
- Seo WS · Baek JA (2009). Analysis of the academic research trend of destination image. *Korean J Hospitality Administration* 18(2):299-309.
- Won YH · Won YM (2007). Study on the importance of the role of food coordinator and the present condition of food coordinator education. *Industrial Management Rev* 14:57-76.
- Yoo KA · Kim YG (2009). Tableware coordination and garnish decoration for restaurant space design. *Korean J Culinary Res* 15(3):29-41.
- 누리미디어, Aseessed April. 25. 2009. Available from: http://www.dbpia.co.kr/index_b2b.asp
- 한국교육학술정보원, Aseessed April. 25. 2009. Available from: <http://www.riss.kr/index.do>
- 한국학술정보(주), Aseessed April. 25. 2009. Available from: http://kiss.kstudy.com/search/result_kiss.asp
- 한국식공간학회, Aseessed July. 25. 2009. Available from: http://www.tfck.co.kr/tfck_bb/view.php?id=dept&page=1&sn1=&divpage=1&sn=off&ss=on&sc=on&select_arrange=headnum&desc=asc&no=1

2010년 1월 18일 접수

2010년 3월 12일 1차 논문수정

2010년 3월 31일 2차 논문수정

2010년 5월 24일 게재확정