

한국 대도시 가정의 부엌설비 및  
조리기구에 관한 실태조사  
제 I 보 : 부엌설비 및 식사현황에 관하여

김 영 인 · 김 기 숙\*

상지대학교 · 중앙대학교\*

A Survey of the Kitchen Facilities and Present  
Meal Situation in the Korean big cities

Yong In Kim, Ki Sook Kim

Sanji University, Chung-Ang University

Abstract

This survey was performed to investigate the kitchen facilities and present meal situation in the four Korean big cities; Seoul, Pusan, Kwangju and Taejon.

The results are as follows;

1. The kitchen facilities.

The number of families with old-fashioned kitchen forms a percentage of 10.8. The kitchen floor consists mainly of polyvinyl chloride materials such as monoryum and vinyl. Gas fuel is mostly used for home cooking. The families equipped waterworks and drainage system in the kitchen cover 92.6% and 85.7%, respectively.

2. The present meal situation.

Most of the housewives do the cooking for themselves (94.4%), and it is desirable for the health and nutrition of the whole family.

The number of families that use the dining kitchen for daily meals covers 53.4%. All the family have their dinner together at most once a week.

The instant foods are used frequently in the family whose housewife has a job and the family with high income.

I. 서 론

인간에게 있어서 식생활의 영위는 생명유지와 건강에

직접적으로 관련되므로 매우 중요한 일이라고 할 수 있다. 이러한 식생활은 해방이후 급속한 문화의 발달로 놀랍게 변모해 가고 있고 외국문화의 유입 등으로 새로운 식품도 많이 개발, 등장하고 있다. 이에따라, 식생활을

보다 효율적으로 운영해야 하는 문제는 꼭 필요한 과제가 되었다. 그리고, 이러한 식생활을 보다 합리적이고 과학적이며 능률적으로 관리하기 위한 기본적인 문제들이 대두되고 있다. 그러나, 그에 대한 기초연구 조사는 아직 미비한 상태이므로 이에 본 논문에서는 전국 4개 대도시인 서울, 부산, 광주, 대전을 중심으로 부업설비와 조리기구의 보유실태를 조사하고 우선 제 I 보로 부업설비 및 식사현황에 관하여 검토 함으로써 어떻게 변화해 가고 있는지를 살펴보고, 나아가 합리적인 식생활의 패턴을 위한 연구자료로 삼고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상

서울, 부산, 광주, 대전에 거주하는 주부 680명을 대상으로 표집하였다.

### 2. 조사기간 및 방법

1989년 6월 10일부터 40일간에 걸쳐 각 도시의 중·고등학교 학생들을 통하여 질문지를 배부하였으며 학생의 어머니들이 응답하도록 하였다.

### 3. 조사내용

본 조사에서는 우선 응답자에 관한 기초사항을 조사하고 이어서, 부업의 설비문제와 가족의 식사패턴에 따른 식사현황에 대해 조사하였다. 그 내용으로서는 부업의 구조 및 형태, 부업바닥의 재료, 취사용열원, 상·하수도시설, 오물처리등과 식사담당자, 식사장소, 함께 식사하는 횟수, 가족의 외식횟수, 가공식품의 이용 등을 중심으로 조사하였다.

## III. 결과 및 해석

### 1. 조사대상자의 일반적 상황

표 1에서와 같이 전체주부의 30%정도가 직업을 가지고 있었고 그 나머지는 직업이 없었다.

주부의 교육수준을 보면 고졸, 대졸이 국졸, 중졸보다 우세하게 많았다. 연령별로는 40대가 가장 많았으며 가정의 수입은 월수입이 50~80만원인 가정이 가장 많았고 그 다음은 80만원 이상, 30~50만원, 30만원이하의 순이었다. 가족수는 5~6명이 가장 많았다.

표 1. 조사대상자의 일반적 상황

상황변수	집 단	빈도(N)	백분율(%)
주부의 직업유무	유	132	29.5
	무	315	70.5
주부의 교육수준	국 졸	65	14.5
	중 졸	103	14.1
	고 졸	216	48.3
	대 졸	63	23.0
주부의 연령	31 ~ 40	57	12.8
	41 ~ 50	330	73.8
	51 ~	60	13.4
가정의 수입 (만원)	~ 30	11	2.5
	30 ~ 50	70	15.7
	50 ~ 80	196	43.8
	80 ~	170	38.0
가족수(명)	~ 3	25	5.6
	4	83	18.6
	5	164	36.7
	6	111	24.8
	7 ~	64	14.3

### 2. 부업의 구조 및 설비

#### ① 부업의 구조 및 형태

각 도시의 부업의 구조를 살펴보면 그림 1과 같다. 전체적으로 90%정도는 입식이 갖추어져 있다. 여기서의 입식은 부업바닥은 길어도 작업대가 설치된 부업을 포함한다. 따라서, 허리를 구부리고 작업을 해야하는 신체적인 불편은 과거에 비해 많이 덜어진 것 같다. 1976년 임<sup>2)</sup>의 조사에 의하면 서울에 재래식부업이 70.0%이었고 1984년 박<sup>3)</sup>의 조사에서는 인천지역의 경우 재래식부업이 43.9%, 입식이 56.1%로 나타난 것과 비교해 본다면 1989년에 실시한 본 조사결과는 부업의 구조가 입식쪽으로 많이 변모했음을 알 수 있었다. 도시별로 보았을 때 서울의 경우(96.8%)가 입식이 가장 많이 갖추어져 있고 재래식(3.2%)은 거의 없었으며 도시의 크기가 감소함에 따라 입식을 갖춘 비율이 떨어지고 있다 그러나 대전의 경우에는 규모는 광주보다 작으나 부산(89.5%)과 거의 비슷한 비율(90.2%)을 보였고, 재래식이 가장 많이 남아있는 도시는 광주(21.2%)였다. 이와같이, 아직도 재래식이 남아있어 입식으로의 변화가 요구되어진다.

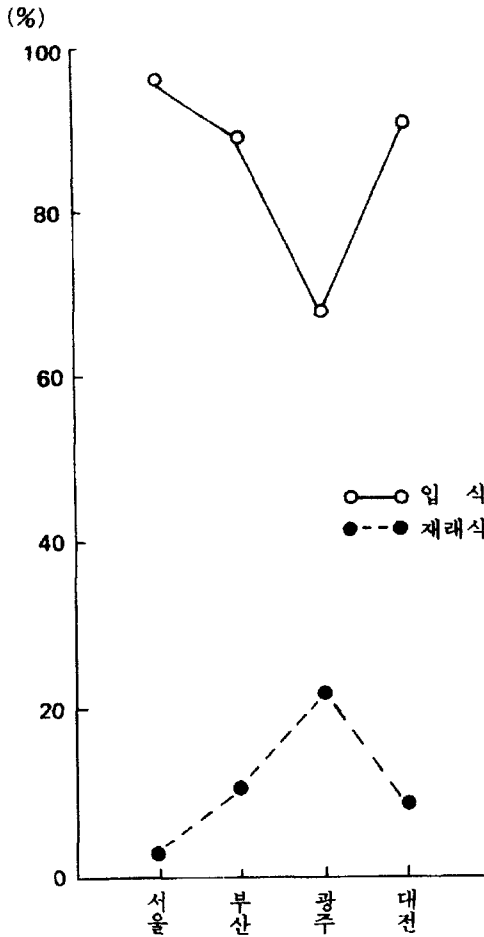


그림 1. 부업의 구조

그리고, 표 2에서, 보는 바와 같이 부업의 형태는 전체적으로 일자형과 ㄴ자형의 부업이 병렬형과 ㄷ자형의 부업에 비해 높은 비율을 차지했다. 도시별로는 서울이 동선상 편리하다고 할 수 있는 ㄴ자형부업이 가장 많았고 부산, 광주, 대전에서는 일자형이 가장 많았다. 부업 형태가 일자형인 경우에는 작업동선이 길어지는 불편함이 따를 것으로 예상되며 병렬형과 ㄷ자형의 부업은 면적을 많이 차지하는 형태이므로 많이 갖추고 있지 못한 것 같다.

② 부업바닥의 재료

부업바닥의 재료를 표 3에서 살펴보면 마감처리를 전혀 하지 않고 흙바닥 그대로 이용한 경우는 전체의 1.6%에 불과하며 나머지 98.4%는 콘크리트나 나무, 합성수지 등으로 마감처리를 하여 대부분 가정의 부업바닥은 마감처리가 되어있는 상태임을 보여주고 있다. 그중에서

표 2. 부업의 형태

N(%)

구분 내용	구분				Total
	서울	부산	광주	대전	
일 자 형	50 (39.7)	58 (55.2)	57 (54.8)	44 (39.3)	209 (46.7)
병 렬 형	3 (2.4)	4 (3.8)	4 (3.8)	10 (8.9)	21 (4.7)
ㄴ 자 형	61 (48.4)	34 (32.4)	35 (33.7)	43 (38.4)	173 (38.7)
ㄷ 자 형	12 (9.5)	9 (8.6)	8 (7.7)	15 (13.4)	44 (9.8)

표 3. 부업바닥의 재료

N(%)

구분 내용	구분				Total
	서울	부산	광주	대전	
흙	-	1 (1.0)	5 (4.8)	1 (0.9)	7 (1.6)
콘크리트	14 (11.1)	18 (17.1)	25 (24.0)	20 (17.9)	77 (17.2)
나무	4 (3.2)	3 (2.9)	1 (1.0)	1 (0.9)	9 (2.0)
합성수지	106 (84.1)	77 (73.3)	66 (63.5)	88 (78.6)	337 (75.4)
기타	2 (1.6)	6 (5.7)	7 (6.7)	2 (1.8)	17 (3.8)

표 4. 취사용 열원

N(%)

구분 내용	구분				Total
	서울	부산	광주	대전	
연 탄	3 (2.4)	1 (1.0)	8 (7.7)	3 (2.7)	15 (3.4)
프로판가스	81 (64.3)	78 (74.3)	59 (56.7)	80 (71.4)	298 (66.7)
도시가스	30 (23.8)	11 (10.5)	21 (20.2)	10 (8.9)	72 (16.1)
석 유	2 (1.6)	1 (1.0)	2 (1.9)	2 (1.8)	7 (1.6)
전 기	10 (7.9)	14 (13.3)	13 (12.5)	17 (15.2)	54 (12.1)
장 작	-	-	1 (1.0)	-	1 (0.2)

도 모노륨이나 비닐제품등의 합성수지 계통이, 가장 많은 비율을 차지하고 있고, 각 도시별로도 모두 비슷한 양상을 보이고 있다. 이는 예전의 재래식의 부업구조로 부터 입식으로 이양하면서 거실이나 안방과 동일한 평면에 부업이 위치하게 되었고 또한 합성수지제품은 나무보다 내수성 등이 좋아 물을 많이 접해야하는 부업공간에서 더 많이 사용되어지는 것이 아닌가 생각된다. 그 다음으

로 많이 사용되는 재료는 콘크리트이나 그 비율이 많이 떨어지고 있다.

③ 취사용 열원

표 4에서 보는 바와 같이 대다수의 가정에서는 가스를 연료로 사용하고 있으며 도시가스는 아직 공급이 많지 않아 프로판가스를 더 많이 사용하고 있는 것으로 나타났다. 그리고 도시가스를 가장 많이 사용하고 있는 곳은 역시 서울이었다. 지난 84년도 국민영양조사에서는 석유(2.8%)와 연탄(19.7%)이 연료로 가장 많이 쓰였는데 이것을 본 조사 결과와 비교해 보면 상당한 차이가 있다. 그것은 본 조사는 대도시를 대상으로 한 것이었고 84년도 국민영양조사는 전국적으로 조사한데서 차이가 있지 않나 생각된다. 그러나, 취사연료 사용 종류가 예전과는 많이 달라지고 있음을 알 수 있다. 가스 다음으로 많이 사용하는 열원은 전기였다. 앞으로 취사연료는 경제적 인면 보다는 위생적이고 편리한 면에 중점을 두고 선택할 것으로 보여져 전기가 취사연료면에서 차지하는 비율은 계속 높아질 전망이다<sup>45)</sup>.

④ 상수도 및 하수도 시설

그림 2에서와 같이 부엌내의 하수도시설은 상수도시설에 비해 다소 떨어지고 있다. 도시별로 보면 서울과 부산은 상·하수도시설이 비슷하게 갖추어져 있으나 광주

와 대전은 상수도와 하수도의 설치에 큰 차이를 보이고 있고 특히, 광주는 더 큰 격차를 보여주고 있다. 따라서, 부엌내의 하수도시설보다는 상수도의 시설 설치에 더 큰 관심을 보이는 것으로 해석된다. 또한 서울은 예외이지만, 다른 도시에서는 평균 10%이상의 가정에서 아직도 상수도, 하수도가 완비되어 있지 못한 실정이다. 한편 84년도 박<sup>46)</sup>의 조사에 의하면 인천지역의 부엌내 상·하수도시설이 모두 갖추어진 가정은 88.0%이었다. 이것은 본 연구결과에서의 부엌내 상·하수도 시설율의 평균과 비슷한 결과라고 할 수 있겠다.

상·하수도 설비가 부엌내에 완비되어 있지 않은 경우, 대부분이 마당의 시설을 이용해야 하므로 주부의 노력과 동선의 낭비가 키질뿐만 아니라 하수도설비의 미비로 인한 환경정비에 대해서도 그 대비책이 이루어져야 할 것으로 본다.

아울러, 우리나라 대도시 가정에서 정수기를 어느정도 사용하고 있는지에 대해 참고적으로 살펴본 결과는 다음과 같다.

표 5에서 보는 바와 같이 가정내에서 정수기를 사용하는 비율은 전체의 27.1%로서 약 30%선에 조금 못미치고 있음을 알 수 있다. 이러한 정수기의 사용은 식수오염과 관련하여 앞으로 더욱 사용가능성이 높아질 것으로

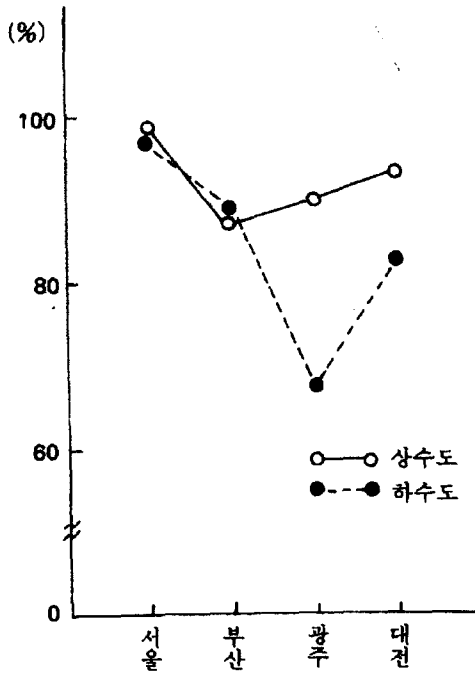


그림 2. 부엌내의 상·하수도시설

표 5. 정수기 사용

지역	빈도	N	%
서울		34	27.0
부산		32	30.5
광주		24	23.1
대전		31	27.7
Total		121	27.1

표 6. 오물처리장소 및 비닐봉지 사용 여부 N(%)

내용	구분	서울	부산	광주	대전	Total
		오물처리장소	집 안	47 (37.3)	35 (33.3)	41 (39.5)
	집 밖	79 (62.7)	70 (66.7)	63 (60.5)	68 (60.7)	280 (62.6)
비닐봉지사용여부	사용함	122 (96.8)	99 (94.3)	91 (87.5)	104 (92.9)	416 (93.1)
	사용하지 않음	4 (3.2)	6 (5.7)	13 (12.5)	8 (7.1)	31 (6.9)

표 7. 부업설비와 변인들과의 변량분석

변인	부업구조			부업바닥재료			취사용열원			정수기사용			
	mean	S.D.	Fvalue	mean	S.D.	Fvalue	mean	S.D.	Fvalue	mean	S.D.	Fvalue	
주택 유형	단독	1.1424	0.3590	15.6512*	3.5158	0.9376	18.2525*	2.4525	1.0871	5.9702*	1.7753	0.4180	11.8161*
	아파트	1.0153	0.1231		3.8931	0.5851		2.7176	0.9305		1.6183	0.4877	
자택 여부	자택	1.0607	0.2522	20.2882*	3.7540	0.7469	22.6693*	2.5783	1.0475	1.9075 (n.s.)	1.6773	0.4683	14.4075*
	임대	1.2030	0.4038		3.3383	1.0364		2.4286	1.0465		1.8496	0.3588	

S.D.=Standard Deviation n.s.=not significant

\* P < .05

예상된다. 그러나, 각 정수기 종류에 따른 문제점들이 노출되고 있어 문제점의 인식과 함께 그에 따른 대비책이 이루어져야 할 것으로 본다.

⑤ 오물처리

오물을 처리하는 장소와 처리시 비닐봉지의 사용여부에 대하여 살펴보았다. 오물처리장소는 표 6에서와 같이 전체의 37.4%가 집안에 설치되어 있었고, 그 양상은 서울, 부산, 광주, 대전 모두 비슷하게 나타났다. 오물처리장소가 집밖에 있는 가정의 경우에는 집안에 오물을 모아 두었다가 한꺼번에 처리해야 하므로 주부의 동선의 낭비 뿐만 아니라 모으는 과정에서 오물로 인한 악취라든가 그에 따라 발생하는 파리, 모기, 쥐등의 번식 문제도 심각해질 수 있다. 이에따라, 오물을 처리할 때, 불연성과 가연성의 것을 분리하는것이 바람직하며 오물을 수거하는 경우에도 위생적인 수거장치가 제도적으로 마련되어야 할 것으로 본다.

또한, 오물처리시 비닐봉지를 사용하고 있는지에 대해 대부분은 사용하고 있는 것으로 나타났다. 그러나, 대도시의 주부들이 비닐봉지를 사용하지 않고 오물처리물 하는 경우도 있어 주부들의 환경위생에 대한 보다 철저한 실천이 요망된다고 하겠다.

부업의 제반 설비사항과 주택의 유형및 자택여부와와의 관계를 살펴본 결과, 부업의 형태, 상수도및 하수도시설, 오물처리를 제외한 항목에서 변인들간의 상호관계가 표 7에서와 같이 나타났다.

부업구조에 있어서 단독주택보다는 아파트, 임대주택인 경우보다는 자택인 경우에 더 입식쪽으로 기울어져 있고, 부업바닥재료도 나무나 콘크리트등은 유의적인 관련이 없었으나 합성수지 제품의 이용율은 단독주택보다는 아파트, 임대주택보다는 자택쪽에서 더 높게 나타났다. 취사용 열원에 있어서는 단독주택에서는 프로판

표 8. 주부가 식사를 담당하는 가정

지역	빈도	N	%
	서울		113
부산		101	96.2
광주		103	98.7
대전		104	92.9
Total		422	94.4

가스의 사용이 많았고 아파트에서는 도시가스의 사용이 많았다. 그리고, 자택여부와는 유의적인 관련성이 없는 것으로 나타났다. 또한 단독주택보다는 아파트, 임대주택보다는 자택인 경우에 각각 정수기 사용이 많은 것으로 나타났다.

3. 가족의 식사현황

① 식사담당

표 8에서와 같이 주부들이 직접 가족의 식사를 담당하고 있는 비율은 전체평균 94.4%로서 높은율을 보였다. 이러한 결과는 84년도 국민영양조사 결과 가정에서 식사를 주로 담당하는 사람이 주부인 경우가 93.3%로 나타난 것이나 1986년도와 1988년도 「농가의 식품조리, 가공, 보존 실태조사」<sup>11,12)</sup>에서 농가의 조리담당자는 주부가 각각 92.0%, 95.0%로 나타난 것과 비슷한 결과라고 할 수 있다.

이와같이 대다수의 가정에서 식사를 관리하는 사람은 역시 주부인 것으로 나타나 가족의 건강유지와 국민영양의 차원에서 상당히 바람직한 일이라고 풀이된다.

② 식사장소

표 9에서와 같이 대도시의 절반이상(53.4%)의 가정에서는 부업내에 식탁을 놓고 연결되는 부업식당

표 9. 식사 장소 N(%)

내용	구분				
	서울	부산	광주	대전	Total
부엌식당 (dining kitchen)	74 (58.7)	58 (55.2)	37 (35.6)	70 (62.5)	239 (53.4)
식당 (dining room)	7 (5.6)	4 (3.8)	7 (6.7)	1 (0.9)	19 (4.3)
안방	44 (34.9)	35 (33.3)	57 (54.8)	41 (36.6)	177 (39.6)
기타	1 (0.8)	8 (7.6)	3 (2.9)	0	12 (2.7)

표 10. 함께 식사하는 횟수 N(%)

내용	횟수	구분				
		서울	부산	광주	대전	Total
아침 식사	0~1	93 (73.9)	67 (63.8)	44 (42.3)	54 (48.2)	258 (57.7)
	2~4	22 (17.4)	21 (20.1)	24 (23.1)	21 (18.7)	88 (19.7)
	5~7	11 (8.8)	17 (16.2)	36 (34.0)	37 (33.0)	101 (22.7)
저녁 식사	0~1	38 (30.2)	30 (28.5)	23 (22.1)	32 (28.6)	123 (27.6)
	2~4	57 (45.2)	52 (49.5)	39 (37.5)	47 (42.0)	195 (43.6)
	5~7	31 (24.6)	23 (21.9)	42 (40.4)	33 (29.5)	129 (28.8)

(dining kitchen)에서 식사를 하는 것으로 나타났다. 이는 예전의 한국의 식사장소는 주로 안방이었던 것에 비해 합리적으로 많이 개선되어 있음을 알 수 있다. 그러나 아직도 안방에서 식사하는 가정(39.6%)도 많은 것으로 나타났다.

이와같이, 점차 식사장소는 부엌내에서 직접 연결되는 부엌식당으로 옮겨지고 있다. 즉, 부엌이라는 한 공간내에서 생활이 모두 이루어지는 개념으로 바뀌어 가고 있고 따라서 침식의 분리가 이루어져 가고 있는 실정이다. 그리고, 식당(dining room)에서 식사를 하는 경우는 부엌식당(dining kitchen)의 이용도에 비해 극히 적은데, 이는 부엌과 식당의 공간을 함께 이용할 수 있는 공간활용면이나 주부의 작업동선면에서 dining kitchen이 더 효율적이기 때문인 것으로 생각된다.

③ 가족이 함께 식사하는 횟수

표 10에서 보는 바와 같이 아침식사는 과반수이상

표 11. 가족의 외식횟수(1개월 기준) N(%)

횟수	구분				
	서울	부산	광주	대전	Total
0~1	109 (86.5)	97 (92.4)	97 (93.2)	102 (91.1)	405 (90.6)
2~4	13 (10.3)	8 (7.6)	7 (6.8)	9 (8.0)	37 (8.3)
5~	4 (3.2)	-	-	1 (0.9)	5 (1.1)

표 12. 가공식품의 이용도 N(%)

내용	구분				
	서울	부산	광주	대전	Total
자주 이용	39 (31.0)	26 (24.8)	13 (12.5)	23 (20.5)	101 (22.6)
가끔 이용	78 (61.9)	72 (68.6)	64 (61.5)	78 (69.6)	292 (65.3)
특별한 경우 이용	8 (6.3)	7 (6.7)	23 (22.1)	8 (7.1)	46 (10.3)
이용하지 않음	1 (0.8)	-	4 (3.8)	3 (2.7)	8 (1.8)

(57.7%)의 가정에서 가족이 함께 식사를 하루도 못하거나 같이 한다 해도 하루정도라는 결과를 보여주고 있고 그 다음은 5~7회, 2~4회로 나타났다. 5~7회 쪽이 2~4회보다 많이 나타난 것은 같이 식사를 하지 못하는 가정은 계속할 하지 못하고, 함께 식사를 하는 횟수가 많은 가정에서는 더 많이 하고 있음을 보여준다. 그리고 가족전체가 함께 저녁식사를 가장 많이하는 횟수는 2~4회로서 아침식사를 가장 많이하는 횟수보다 많아져 많은 가정에서 아침식사보다는 저녁식사 시간에 온 가족이 함께 식사를 하는 횟수가 많음을 보여주고 있다. 그러나, 전반적으로 일주일중 가족이 모두 함께 식사를 할 수 있는 날은 제한되어 있는 듯 하며 현대인의 바쁜 생활양상을 그대로 엿볼 수 있었다.

④ 가족의 외식횟수

표 11에 나타난 것처럼 전체적으로 90% 정도(90.6%)의 가정에서 한달에 한번정도 외식을 하거나 아니면 한달에 한번도 외식을 하지 않는 것으로 나타났다. 이와 같이 우리나라 대도시 가정의 외식횟수는 극히 적은 편으로 나타났다.

⑤ 가공식품의 이용

표 12에서와 같이 전체 가정의 과반수이상(65.3%)이 가공식품이나 반조리 상태의 제품을 가끔 이용하는 것으

표 13. 가공식품 이용도와 변인들과의 변량 분석

변인	가공식품 이용도	mean	S.D.	F value
주부의 직업	유	1.8333	0.6440	2.8005*
	무	1.9429	0.6258	
가정의 수입 (만원)	~30	2.0909	0.8312	3.0296*
	30~50	2.1000	0.6174	
	50~80	1.8529	0.6024	
	80~	1.8827	0.6417	

S.D.=Standard Deviation

\* P&lt;0.05

로 나타났으며 자주 이용하는 것은 서울에서 가장 높게 나타났다. 그러나, 전반적으로 보면 이용하는 빈도수가 적든 많은 이용하지 않는 경우보다는 이용하고 있는 경우가 전체의 98.2%로서 가공식품을 이용하고 있는 가정이 많음을 보여주었다.

이는 앞으로 외국문화의 유입으로 인한 외국음식 선호 사상과 또한 바쁜생활속에서 인스턴트식품을 선호하는 경향으로 말미암아 점차 증가 추세를 보일것 같다. 이렇게 가공식품의 이용이 증가할 것에 대비하여 질 좋은 가공식품의 발달을 기하여야 할것이며 영양상의 균형과 식품위생 문제등에 대한 식품산업계의 보다 활발한 연구가 요망된다고 하겠다.

그리고, 가공식품 이용도에 영향을 주는 요인으로는 주부의 직업유무와 가정의 수입정도로 나타났다.

표 13에서와 같이 주부의 직업유무에 관계없이 가공식품을 가끔이용한다는 응답이 많았고 직업이 있는 주부가 더 자주 이용하는 쪽으로 기울어져 있음을 알 수 있다. 앞으로 점차 주부들의 취업율이 높아지면서 가공식품의 이용도는 더 높아질 것으로 예상된다.

또한, 가정의 수입정도에서는 수입이 많은 가정에서 가공식품을 좀더 자주 이용하는 쪽으로 기울어져 있다.

### III. 요약

#### 1. 부업의 구조 및 설비

1) 우리나라 대도시 가정의 부업의 구조는 전체적으로 합리적인 입식(89.2%)부업의 구조를 가지고 있으나 아직도 재래식의 구조가 남아있어 이의 개선이 요구된다. 그리고, 부업의 형태는 일자형(46.7%)과 L자형

(38.7%)이 가장 많아 비교적 능률적인 작업공간을 마련하고 있다고 사료된다.

2) 부업바닥의 재료는 흙바닥을 그대로 이용하는 경우 보다는 나무나 콘크리트, 합성수지 계통등으로 마감 처리를 하여 이용하는 경우가 98.4%로서 대부분이었다. 그리고, 부업구조가 점차 입식으로 이양되면서 거실이나 안방과 동일한 평면상에 부업이 위치하게 됨에 따라 바닥재료도 역시 합성수지 제품이 많아지고 있음을 보여주고 있다. 이는 내구성과 관련하여 나무보다 유리하기 때문인 것 같다.

3) 가정의 취사열원으로 가장 많이 쓰이고 있는 것은 가스연료(82.8%)이다. 이중 프로판가스는 66.7%이고 도시가스는 16.1%이다. 그 다음으로 많이 사용되는 것은 전기(12.1%)로서 이것은 연료사용에 있어서 경제적인면 보다는 위생적이고 편리한것을 선호하는 경향이 있기 때문에 앞으로 더 많이 사용될 전망이다.

4) 상수도시설(92.6%)과 하수도시설(85.7%)은 대부분 부업내에 설치되어 있으나 상수도가 하수도에 비해 더 많이 설치되어 있음을 알 수 있었고 상수도, 하수도 시설을 부업안에 갖추고 있지 못하고 있는 가정이 아직도 있어 이에 대한 개선이 시급하다고 본다.

5) 오물처리장소는 과반수이상(62.6%)의 가정이 집 밖에 설치되어 있어 동선상으로 불편한 형식으로 되어있고, 수거하는 과정에서의 위생적인 처리가 요망된다 그리고, 오물처리시 비닐봉지를 사용하고 있는지에 대해 알아본 결과 대부분이 사용하고 있는것(93.1%)으로 나타났다으나 일부지역에서는 사용하지 않는 빈도도 꽤 있어 이에따른 제공과 실천이 필요하다고 본다.

6) 부업설비에서, 주택유형과 자택여부가 미치는 영향을 분석해 보았을 때, 아파트 형태와 자택에 거주하는 가정이 부업의 구조는 입식이 많으며 부업바닥재료는 합성수지가 많았고, 정수기 사용도가 높았다. 그리고, 취사열원 중 가장 많이 쓰이고 있는 가스연료는 아파트에서는 프로판가스보다 도시가스 쪽이 좀 더 많았다.

#### 2. 가족의 식사현황

1) 우리나라 대도시 가정에서 주부가 식사를 담당하는 비율은 94.4%의 높은율을 보였다. 이는 가족의 건강과 영양유지를 위하여 바람직한 일로 생각된다.

2) 전체도시의 절반이상(53.4%)의 가정에서 식사장소는 부업식당(dining kitchen)인 것으로 나타났고 그

다음이 안방(39.6%)으로서 한국인의 식사장소가 안방에서 점차 부엌식당으로 옮겨가고 있음을 알 수 있다. 이는 또한 침식이 분리되어 가고 있음을 시사해준다.

3) 식사를 가족 모두가 함께하는 횟수를 조사해 본 결과 아침식사는 일주일에 한번내지는 한번도 하지 못하는 경우가 가장 많았고 저녁식사는 일주일에 2~4회(43.6%)가 가장 많았다. 이와같이, 가족이 함께 식사를 할 수 있는 횟수는 일주일중 평균 절반이 못되며 아침보다는 저녁에 같이하는 횟수가 많은 편이었다. 이것은 현대를 살아가는 도시인의 바쁜 생활의 양상을 그대로 보여주고 있는 것이라고 할 수 있겠다.

4) 가족의 외식횟수는 전체적으로 적은편으로서, 한 달에 한번도 없거나 있어도 한번 정도 있는 비율이 가장 많았다.

5) 가정에서의 가공식품의 이용도는 가끔 이용한다(65.3%)가 가장 많았고 주부가 직업을 가진 경우가 좀더 자주 이용하는 편이었으며 수입이 많은 가정에서 좀더 자주 이용하는 것으로 나타났다.

이와같이, 대도시 가정의 부엌설비와 가족의 식사현황 문제를 조사해 보았을 때 과거보다는 좀더 편리하고 합리적인 방향으로 변모해 가고 있음을 알 수 있었다. 그러나, 아직도 개선해야 할 점은 많으며 복잡한 생활에 대처하기 위한 제반 설비와 식사패턴이 이루어져야 할 것으로 본다.

## 참 고 문 헌

- 1) 현기순, 식생활관리, 교문사, 1984
- 2) 임정빈, 가사노동 능률화를 위한 부엌설비에 관한 연구, 대한가정학회지, 제 14 권 제 4 호, 1976
- 3) 박인애, 인천지역의 식생활관리 실태연구, 인천대학 1984년도 석사학위 청구논문, 1984
- 4) Muse, Warienne: "Kitchen Equipment and Arrangement", Vermont Aqricultural Experiment Station Bulletin 375, Burlington, Vermont, 1965
- 5) Walker, Kathryn E: "Homemaking Work Units for New York State Households", Cornell University Agricultural Experiment Station Memoir 353, New York, 1957
- 6) 유명선, 식생활관리 실태에 관한 연구 대한가정학회지 제 18 권 1호, 1980
- 7) 윤부자, 한국부엌의 과학적 검토와 제시, 대한가정학회지, 제 10 권 1호, 1972
- 8) 이정우, 취사작업의 능률화를 위한 연구, 대한가정학회지, 제 1 권 4호, 1975
- 9) 주진순, 식생활 구조 개선의 시안, 한국영양학회지 제 6 권 2호, 1973
- 10) Bell N. W & Vogel E. F.: A Modern Introduction to the Family, New York, Free Press, 1968
- 11) 이한기, 농가의 식품조리, 가공, 보존실태조사, 식품과 영양, 제 7 권 제 4 호, 1986
- 12) 이한기, 농가의 식품조리, 가공, 보존실태, 식품과 영양, 제 9 권 제 3 호, 1988