

충남지역 농어촌의 부엌시설과 식사현황에 관한 실태조사

김영인 · 김기숙*

상지대학교 가정학과

*중앙대학교 식생활학과

A Survey on Kitchen Facilities and Present Meal Situation in the
Chungnam Farm Village and Fishing Village

Kim, Young In · Kim, Ki Sook*

Department of Home Economics, Sangji University

*Department of Food and Nutrition, Chungang University

설비 연구의 기초자료로 삼고자 시행하였다.

I. 서 론

우리나라의 농촌지역은 1970년대의 새마을운동을 기점으로 농촌주택의 개량을 비롯하여 특히 부엌에 대한 개선이 많이 이루어지고 있다.¹⁴⁾ 그런데, 이러한 변화는 외국문화의 유입과 우리나라의 문화발달로 부터 이루어진 것이며¹⁶⁾ 이와같은 변화의 양상과 함께 새로운 부엌의 개념과 설비가 등장하고 있다. 또한 가정에서 부엌은 가족의 건강을 유지하는데 필요한 음식을 준비하고 조리할 뿐만 아니라 보다 위생적이고 능률적으로 되어 있을때 주부의 에너지 소모를 감소시키고 정신적으로 여유를 가질 수 있게 한다. 최근의 최¹⁷⁾(1988), 유¹⁸⁾(1988), 이¹⁹⁾(1989) 등의 연구에서 농촌부엌내의 시설과 설비, 그리고 부엌의 마감재료와 구조면에서 많은 변화를 보이고 있다고 지적했다. 그러나 아직도 도시에 비해서는 비합리적인 면이 많이 남아있는 것으로 알려져 있어 현재 농촌지역에 갖추어져 있는 부엌의 구조와 설비에 대한 것을 개괄적인 식사현황과 함께 어촌지역과 병행해서 조사함으로써 농어촌 지역의 실태와 두 지역간의 차이를 알아보고 나아가 대도시 조사결과와도 비교하여 이 연구를 농어촌 부엌

II. 연구방법

1. 조사대상

충청남도내에서 농촌지역중 부여군의 은산면과 외산면, 어촌지역중 태안군의 소원면, 서천군의 장항읍에 거주하는 주부 417명을 대상으로 표집하였다.

2. 조사기간 및 방법

1992년 3월 16일부터 2주간에 걸쳐 농어촌지역의 중·고등학교 학생들의 어머니들에게 설문지를 배부하여 응답하도록 하였고, 자료처리는 빈도수(N)와 백분율(%)을 조사하고 변인간의 상관관계는 χ^2 -test로 통계적 유의성을 검증했다.

3. 조사내용

본 조사에서는 우선 응답자에 대한 기초사항을 조사하고 이어서, 부엌의 설비문제와 가족의 식사패턴에 따른 식사현황에 대하여 조사하였다. 그 내용으로는 부엌의 설비에서 부엌의 구조 및 형태, 부엌바닥의 재료, 취사용 열원, 상하수도시설, 쓰레

기처리 등을 조사하였고, 가족의 식사현황으로 식사담당자, 식사장소, 가족이 함께 식사하는 횟수, 가공식품의 이용등을 중심으로 조사하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 상황

조사대상자의 일반적 상황은 표1과 같다. 주부의 직업 유무에서 직업이 있는 경우가 47.7%로서 이는 출퇴근의 직장을 가진 경우와 집안일 외에 농사작업과 어촌의 활동을 포함하는 것으로서 거의 과반수를 차지하였다.

주부의 교육수준은 국졸이 60.4%로 가장 많았고 그 다음이 중졸(20.6%), 무학력(14.4%), 고졸(4.6%)의 수준이었다.

주부의 연령은 40대가 54.4%로 가장 많았으며 30대와 50대는 각각 21.6%와 24.0%의 비슷한 분포로 나타났다.

表1. 조사 대상자의 일반적 상황

상황변수	집 단	빈도(N)	백분율(%)
주부의 직업유무	유	199	47.7
	무	218	52.3
주부의 교육수준	무	60	14.4
	국졸	252	60.4
	중졸	86	20.6
	고졸	19	4.6
주부의 연령	31~40	90	21.6
	41~50	227	54.4
	51~	100	24.0
가족의 월평균 수입 (만 원)	~30	123	29.5
	30~50	130	31.2
	50~80	108	25.9
	80~	56	13.4
가족수(명)	~ 3	16	3.9
	~ 4	36	8.6
	~ 5	106	25.4
	~ 6	115	27.6
	~ 7	144	34.5

가정의 월평균 수입은 30만원이하(29.5%)와 30~50만원(31.2%)이 서로 비슷한 분포였으며 그 다음

으로 50~80만원이 25.9%, 80만원이상이 13.4%순으로 나타났다. 그러나, 농산품이나 해산물의 자가 소비 문제로 인한 계산상의 어려움이 따르게 되므로 부정확한 면이 있을 것으로 예상된다.

가족수를 보면 5명이상인 가정이 87.5%로 대부분을 차지하였다.

2. 부업의 구조 및 설비

① 부업의 구조

농어촌지역의 부업구조는 그림1과 같다. 전체적으로 입식과 재래식은 각각 43.9%와 56.1%로 나타났다. 농촌과 어촌을 비교해보면 농촌이 37.8%, 어촌이 49.5%로 입식을 갖추고 있어 어촌의 경우가 더 많이 갖추어져 있었다. 여기에서의 입식은 개량 입식을 포함하는 것으로서 부업바닥은 깊어도 작업대시설이 입식화된 부업을 포함한다. 한편 임¹⁾의 조사(1976)에 의하면 서울의 입식형태의 부업은 30%였으며, 박²⁾의 조사(1984)에서 인천지역의 입식형태는 56.1%였고 지¹⁴⁾의 (1991) 전북, 강원, 경기 지역 농촌을 대상으로 한 조사에서는 48.6%, 2.6%, 63.3%로서 강원도는 현저하게 낮았지만 전북과 경기지역의 농촌부업의 입식화는 본 조사의 충남지

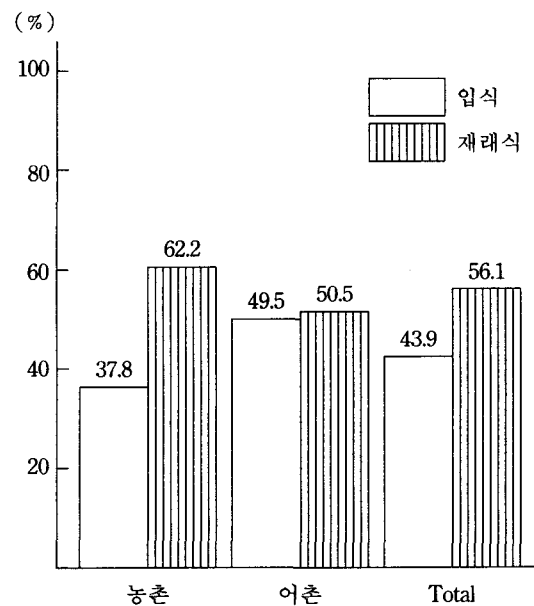


그림1. 부업의 구조

역보다 다소 높은 비율이었다. 그리고, 대도시를 중심으로 한 김¹⁾의 조사(1990) 결과 서울은 96.8%, 부산은 89.5%, 광주 78.8%, 대전 90.2%로 나타나 전반적으로 부업의 구조가 점차 입식쪽으로 많이 변모했으나 현재 상황에서 농어촌지역을 도시지역과 비교해 본다면 입식을 갖춘 비율이 떨어지고 있는 실정이다. 반면, 재래식의 경우에는 농촌이 62.2%, 어촌이 50.5%로 나타나 농촌이 어촌보다 많이 남아 있었다. 재래식부업의 구조는 주부가 허리를 구부리고 작업을 해야하므로 신체적 불편과 시간적 소모가 많아 지속적인 입식으로의 변화가 요구되어진다.

② 부업의 배치형태

표2에서 보는 바와 같이 부업의 형태는 전체적으로 일자형과 ㄷ자형의 부업이 병렬형과 ㄴ자형의 부업에 비해 높은 분포를 차지했다. 농촌인 경우 일자형(38.5%)이 가장 많은 것으로 나타났고 그 다음으로는 ㄷ자형(30.9%)이 많았으며, 어촌인 경우 역시 일자형(31.1%)와 ㄷ자형(32.5%)이 비슷한 수준으로 가장 많았다. 부업형태가 일자형인 경우는 작업동선이 길어 불편하며, ㄷ자형은 효율적이기는 하나 부업의 면적을 많이 차지하는 단점을 지닌다. 반면 동선상 가장 편리하다고 할 수 있는 ㄴ자형은 전체적으로 19.4%였으며 농촌(12.0%)보다는 어촌(29.2%)에서 많은 것으로 나타났다.

表2. 부업의 배치형태

내 용	N(%)		
	농 촌	어 촌	Total
일 자 형	78(38.5)	64(31.1)	142(34.1)
병 렬 형	41(18.6)	19(9.2)	60(14.4)
ㄴ 자 형	25(12.0)	56(27.2)	81(19.4)
ㄷ 자 형	67(30.9)	67(32.5)	134(32.1)

③ 부업바닥의 재료

부업바닥의 재료를 그림2에서 살펴보면 전체적으로 흙과 콘크리트가 많은 비율을 차지하였다. 마감처리를 전혀 하지 않고 흙바닥을 그대로 이용한 경우는 38.6%였고 나머지 61.4%는 콘크리트(39.8%), 나무(1.7%), 합성수지(18.7%) 등의 재료로 마감처리를 하였다. 농촌지역에서는 부업바닥 재료가 흙이 49.2%로 가장 많았고 그 다음으로는 콘크리트(34.4%), 합성수지(14.4%) 순이다. 지¹⁴⁾의 (1991) 농촌지역을 대상으로 한 조사에서도 역시 흙이 46.6%, 콘크리트가 25.2%, 비닐이 28.2%로서 흙바닥 그대로 사용하는 율이 가장 많은 것으로 나타났다. 반면에 어촌지역은 콘크리트가 44.2%로 가장 많고 다음으로는 흙(28.7%)과 합성수지(23.3%)가 비슷한 비율로 나타났다. 이는 아직까지는 미비하나 점차적으로 부업바닥을 마감처리하여 사용하고 있음을 알 수 있었다. 한편, 흙에서 콘크리트로 마감처리를 하는 경우는 1970년대 초반부터 이루어져 왔

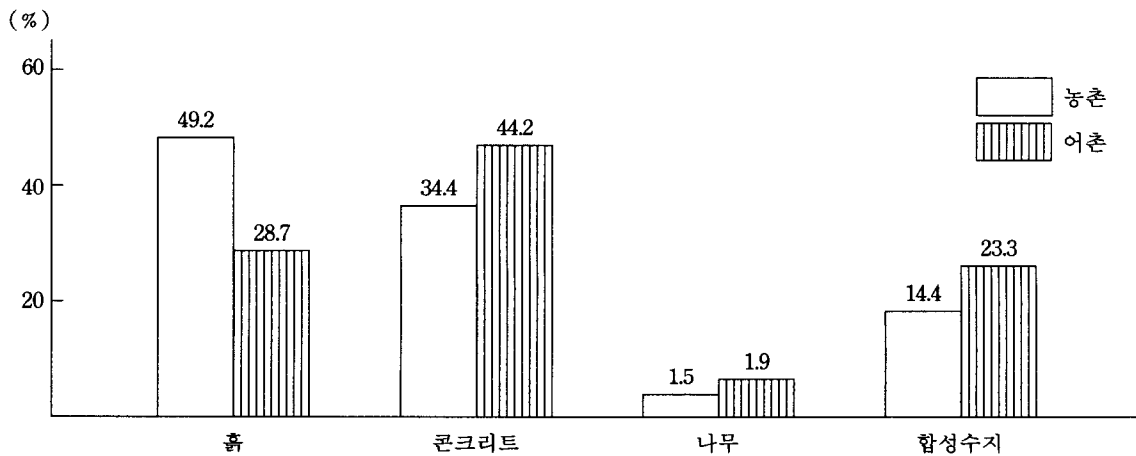


그림2. 부업바닥의 재료

고 흙이나 콘크리트에서 합성수지의 변경은 거의 1985년 이후에 이루어져 오고 있는 것으로 지¹⁰⁾의 연구에서 조사되었다.

농어촌을 비교했을때 농촌은 어촌보다 아직 흙상태의 부엌바닥이 많이 남아 있다고 할 수 있겠고 콘크리트와 합성수지 이용율은 어촌이 농촌보다 더 높은 것으로 나타났다. 그리고 나무인 경우는 농촌(1.5%)과 어촌(1.9%)이 서로 비슷하게 가장 적은 비율을 차지하고 있는데 이는 부엌이 물을 많이 접하는 곳이므로 내수성이 적은 나무는 부엌바닥 재료로서 적합하지 않기 때문인 것으로 생각된다.

④ 취사용 열원

표3에서 보는 바와 같이 농어촌지역 모두 많이 사용하는 열원의 순서는 가스, 연탄, 전기, 장작, 석유의 순서로 나타났다. 열원별로 분류해 보면 연탄과 전기는 농촌보다 어촌에서 더 많이 사용되어지고 프로판가스와 석유, 장작은 어촌보다 농촌에서 더 많이 사용되어지는 것으로 나타났다. 이와같이 대다수의 농어촌 가정에서는 프로판가스를 연료로 사용하고 있었다. 그런데, 농어촌에서의 가스사용율은 김¹⁾의 대도시를 대상으로 조사한(1990) 82.8

表3. 취사용 열원

		N(%)		
내 용	농 촌	어 촌	Total	
연 탄	30(14.5)	39(18.9)	69(16.5)	
프로판가스	126(58.6)	114(55.4)	240(57.6)	
석 유	7(3.4)	6(2.9)	13(3.1)	
전 기	27(13.0)	35(17.0)	62(14.9)	
장 작	21(10.5)	11(5.3)	32(7.7)	

% 에는 미치지 못하는 57.8%이다. 그러나, 국민영양조사(1984)에서 전국을 대상으로 조사했던 열원 중 가장 많았던 것이 석유와 연탄이었던 것에 비한다면 농어촌에서도 빠른 속도로 열원이 가스로 바뀌어지고 있음을 알 수 있다. 그 다음으로 많이 사용되어지는 열원으로는 연탄(16.5%)과 전기(14.9%), 그리고 장작(7.7%)이었다. 앞으로 점차 위생과 편리성에 중점을 두기 때문에 농어촌에서도 가스와 전기의 사용율이 높아질 전망으로 보인다.

그리고, 표4에서 보는 바와 같이 부엌설비중 부엌바닥 재료와 취사용 열원은 가정의 수입 정도와 거의 Positive(+)의 상관성이 있는 것으로 나타났다.

表4. 부엌의 설비와 변인과의 상관

변 인		부엌 바닥재료			취사용 열원		
		Mean	S.D	Chi-square	Mean	S.D	Chi-square
가정의 수 입 (만 원)	~30	2.6320	0.9483	p=0.0430*	2.5662	1.0224	p=0.0227*
	30~50	2.8192	0.9565		2.3132	0.9898	
	50~80	2.1877	1.0138		2.9876	1.2780	
	80~	2.9974	0.9634		3.0325	1.0726	

S.D=Standard Deviation * P<0.05

⑤ 상수도과 하수도 시설

그림3에서와 같이 부엌내의 하수도시설이 상수도시설보다 다소 떨어지는 것으로 나타났다. 부엌내의 시설을 농어촌별로 서로 비교해 보면 농촌인 경우 상수도시설은 57.7%이며 하수도시설은 45.2%이다. 한편, 지¹⁰⁾(1991)의 연구에서는 농촌지역의 상수도시설이 부엌내에 갖추어져 있는 비율은 58.2%로 나타났다. 반면, 어촌인 경우에는 부엌내의 상수도 시설이 70.8%로 농촌보다 높으며 하수도시설은 51.5%로 역시 농촌보다 높았다. 따라서, 농촌

보다는 어촌지역에서 부엌내에 상하수도 시설이 잘 갖추어져 있다고 하겠다. 이것은 농산물은 흙이 묻은 채로 가져와서 이용하기 때문에 부엌밖의 마당의 시설을 이용하기가 편리한 반면에 해산물은 그대로 부엌내의 시설을 이용하는 것이 가능하므로 어촌은 농촌에 비해 실용적인 측면에서 보았을때 부엌내 상하수도 시설이 더 잘 갖추어져 있는 것이 아닌가 사료된다. 그러나 김¹⁾의 대도시 조사(1990)에서 약 85%이상이 상하수도시설을 갖춘것에 비한다면 아직 미비한 상태라 할 수 있겠다.

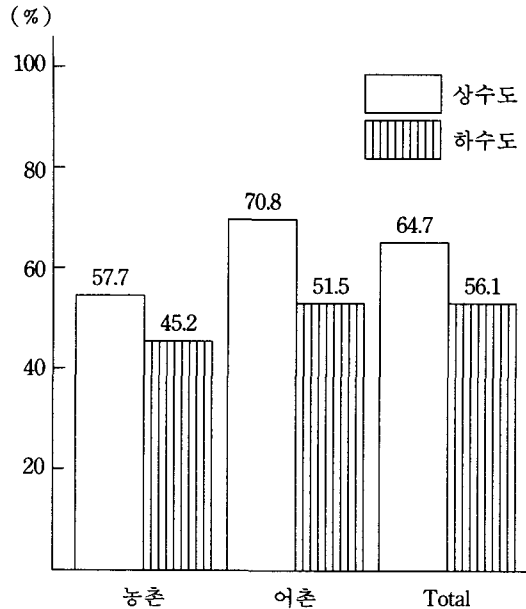


그림3. 부업내의 상수도 시설

그리고, 농어촌지역의 정수기 사용여부를 살펴본 결과 어촌(4.4%)은 농촌(1.4%)에 비해 다소 정수기의 사용 비율이 높았으나 전체적으로 보면 정수기의 사용비율은 전체의 2.9%로 아주 낮았다. 이것은 또한 지하수를 이용하는 자가수도인 경우와 지역공급의 상수도인 경우에 따라 사정은 달라질 것으로 보이며 앞으로 식수오염과 관련하여 정수기의 사용 가능성은 더욱 높아질 것으로 예상되지만 정수기의 종류가 다양해짐에 따라 각각의 특징과 문제점에 대한 올바른 지식과 이해도 선행되어야 할 것으로 본다.

⑥ 쓰레기 처리

쓰레기를 분리해서 처리하는지에 대해 알아보았다. 표5에서와 같이 전체적으로 쓰레기 처리를 분리해서 처리한다는 쪽이 21.8%였고 분리하지 않고 그냥 처리한다고 하는 쪽이 78.2%로서 쓰레기 분리처리가 제대로 되고 있지 않음을 나타내고 있다. 농어촌을 비교해보면 어촌(18.9%) 보다는 농촌(25.2%)이 쓰레기 분리처리를 다소 잘하고 있는 것으로 나타났으나 도시에 비해 계몽이 잘 되어있지 않은 것으로 추정된다. 쓰레기를 분리해서 처리하지 않음

경우, 재활용품을 제대로 이용하지 못함은 물론 가연성 쓰레기에 대한 분리도 잘 되지 못할 것이며 전체적으로 비위생적이고 낭비적인 처리방법이 될 것이다. 따라서, 앞으로 분리처리에 대한 적절한 지도계몽이 요망된다.

表5. 쓰레기 처리

내용		구분		N(%)	
		농촌	어촌	Total	
쓰레기 처리	분리함	52(25.2)	39(18.9)	91(21.8)	
	분리하지 않음	159(74.8)	167(81.1)	326(78.2)	
비닐봉지 사용여부	사용함	132(61.8)	124(60.2)	256(61.4)	
	사용하지 않음	79(38.2)	82(39.8)	161(38.6)	

그리고, 젓은오물 처리시 비닐봉지를 사용하고 있는지에 대해서는 전체의 61.4%로 절반이상이 비닐봉지를 사용하고 있는 것으로 나타났다. 이는 김¹⁾(1990)의 도시에서의 93.1%와는 상당한 차이를 나타내고 있어 역시 환경오염 방지의 한부분으로 젓은오물을 버릴 때에는 비닐봉지를 사용하여 위생적으로 처리하는 것이 요망된다고 하겠다.

3. 가족의 식사현황

① 식사담당

표6에서와 같이 전체적으로 주부들이 직접 가족의 식사를 담당하고 있는 비율은 평균 89.0%로 나타났다. 농어촌별로는 농촌이 85.7%, 어촌이 92.2%로 나타나 농촌이 다소 떨어지는 현상을 보였다. 그런데 1986년과 1988년의 농가의 조사^{4,5)}에서는 주부가 식사를 담당하는 경우가 각각 92.0%와 95.0%로 나타났다. 위의 비율에 비하면 본 조사 결과는 다소 떨어지는데 그 이유는 최근 농어촌의 인력난으로 인해 주부가 더 많은 일에 종사해야 하기 때문이 아닌가 생각된다. 그러나, 대다수의 가정에서

表6. 주부가 식사를 담당하는 가정

지역	N(%)
농촌	181(85.7)
어촌	190(92.2)
Total	371(89.0)

식사를 관리하는 사람은 역시 주부인 것으로 나타나 가족의 건강유지와 국민영양의 차원에서 상당히 바람직한 현상이라 할 수 있겠다.

② 식사 장소

표7에서와 같이 농어촌 대부분의 가정(81.7%)에서는 안방에서 식사하는 것으로 나타났다. 그리고, 부엌내에 식탁이나 상을 놓고 사용하는 부엌식당에서 식사하는 가정은 15.6%로 나타났다. 농어촌 두지역이 비슷하였으나 어촌(18.0%)이 농촌(13.2%)보다 약간 더 부엌내에서 식사를 하는 것으로 나타났다. 그리고 대부분 80% 이상이 안방에서 식사를 하는 것으로 나타났는데 이는 지¹⁴⁾(1991)의 연구결과 식사장소로서 방을 사용하는 경우가 55.08%, 부엌내에서 상이나 식탁을 놓고 사용하는 경우가 12.57%인것에 비하면 방의 사용비율이 훨씬 높게 나타났는데 이는 본 연구의 조사시기가 3월초로서 부엌내 난방이 갖추어져 있지 않은 가정에서 겨울철에는 자연히 식사장소를 방으로 이동해야 하기 때문에 나타난 현상이 아닌가 사료된다.

表7. 식사장소

		N(%)		
내 용	농 촌	어 촌	Total	
안 방	179(84.6)	162(78.6)	341(81.7)	
부엌 식당	28(13.3)	27(18.0)	65(15.6)	
식 당	2(1.1)	0	2(0.5)	
기 타	2(1.0)	7(3.4)	9(2.2)	

그러나, 역시 우리나라의 농어촌지역은 아직까지 재래의 고정관념을 버리지 못하고 있는 실정으로 안방을 식사장소로 이용하는 경우가 부엌식당을 이용하는 경우보다 많게 나타났다. 그리고 지¹⁴⁾의 조사에서는 부엌에서 식사를 하는 경우에 식탁을 이용하는 경우는 13.6%, 밥상을 이용하는 경우는 86.4%로서 식탁보다는 상을 사용하는 경우가 더 많은 것으로 조사되었다.

우리나라 전통 식사장소인 안방은 거실, 침실, 식사실을 겸하게 될 뿐 아니라 주부의 동선도 길어지게 되어 많은 불편을 주게 된다. 부엌공간의 과학화가 시급하다고 하겠다.

③ 가족이 함께 식사하는 횟수

표8에서와 같이 아침식사는 과반수이상(55.1%)의 가정에서 거의 일주일에 5~7회정도 가족이 함께 식사한다는 결과를 보여주고 있다. 농어촌을 비교해 보면 어촌(43.2%)보다는 농촌(65.0%)지역에서 더 높았다. 저녁식사의 경우 가족이 5~7회 정도 식사를 같이 하는 경우가 65.7%로 나타나 아침식사보다는 저녁식사때 가족이 모두 모여 식사하는 경우가 더 많다는 것을 알 수 있었다. 그리고 역시 농촌(75.1%)이 어촌(54.8%)보다 높았다.

表8. 가족이 함께 식사하는 횟수(1주일기준) N(%)

내 용	횟 수	농 촌	어 촌	Total
아침 식사	0~1	38(19.0)	57(27.6)	95(22.8)
	2~4	32(16.0)	60(29.2)	92(22.1)
	5~7	141(65.0)	89(43.2)	230(55.1)
저녁 식사	0~1	29(14.5)	30(14.6)	59(14.2)
	2~4	21(10.4)	63(30.6)	84(20.1)
	5~7	159(75.1)	113(54.8)	274(65.7)

이렇게 가족 모두 함께 식사하는 경우가 많다는 것은 아직도 농어촌 지역에서는 전통적인 가족구조가 남아있고 도시보다는 온 가족이 식사시간에 모일 수 있는 여건이 마련될 수 있기 때문인 것으로 여겨진다.

④ 가족의 외식횟수

표9에서와 같이 전체적으로 한달에 한번 정도 외식을 하거나 아니면 한달에 한번도 외식을 하지 않는 경우가 95.0%로서 대부분인 것으로 나타났다. 그리고 한달에 2회이상 외식을 하는 경우는 농촌이 4.5%, 어촌이 5.8%로 전체적으로는 5.0%에 불과했다. 이와같이 농어촌지역의 외식횟수는 극히 적은 편으로 나타났다.

表9. 가족의 외식 횟수(1개월 기준) N(%)

내 용	농 촌	어 촌	Total
0~1	202(95.5)	194(94.2)	396(95.0)
2~	9(4.5)	12(5.8)	21(5.0)

⑤ 가공식품의 이용도

표10에서와 같이 전체 가정의 과반수 이상(67.9%)이 가공식품이나 반조리 상태의 제품을 가끔 이용하는 것으로 나타났다. 자주 이용하는 경우는 전체적으로 13.2%이며 이때, 농촌(15.0%)이 어촌(11.2%)보다 약간 높게 나타났다.

表10. 가공식품 이용도 N(%)

내 용	농 촌	어 촌	Total
자 주 이 용	32(15.0)	23(11.2)	55(13.2)
가 림 이 용	139(65.1)	144(69.8)	283(67.9)
특별한 경우 이용	28(13.8)	24(14.7)	52(12.4)
이용하지 않음	12(6.1)	15(7.3)	27(6.5)

그런데, 표11에서와 같이 가공식품의 이용도는 주부의 직업유무와 가정의 수입 정도와는 negative(-)의 영향을 받는 것으로 나타났다. 즉, 주부의 직업이 없을때, 그리고 수입이 적을때 가공식품의 이용도는 높은 것으로 나타났는데 이는 다양한 반조리상태의 식품과 가공식품의 이용보다는 주식대용으로 값싸게 이용될 수 있는 라면류 등의 이용이 많은 것으로 보인다.

表11. 가공식품 이용도와 변인들과의 상관

변 인	가공식품의 이용도			
	Mean	S.D	Chi-square	
주부의 직업	유	1.3620	0.6247	p=0.0321*
	무	2.2468	0.5841	
가정 수 입 (만 원)	~30	2.0462	0.6843	p=0.0096**
	30~50	1.9286	0.7230	
	50~80	1.8307	0.6237	
	80~	1.1120	0.6956	

S.D=Standard Deviation * p < 0.05, ** p < 0.01

IV. 요약

본 연구는 충남지역 농어촌의 부업설비 및 식사현황의 실태를 조사하여 농어촌 부업설비 연구의 기초자료로 삼고자 1992년 3월 16일부터 2주간에 걸쳐 설문지 조사법에 의해 조사되었고 빈도(N)와

백분율(%), 그리고 변인간의 상관관계는 χ^2 -test로 통계적 유의성을 검증하였다.

1. 부업의 구조 및 설비

1) 본 연구대상 농어촌 가정의 부업구조는 입식인 경우가 43.9%로서 아직까지도 채래식 구조가 많이 남아있고 부업의 형태는 일자형(34.1%)과 ㄷ자형(32.1%)이 가장 많았는데 일자형은 동선이 길고 ㄷ자형은 면적을 많이 차지하는 단점을 지닌다고 하겠다.

2) 부업바닥의 재료는 흙바닥을 그대로 이용하는 경우(38.6%)와 콘크리트로 부업바닥을 마감한 경우(39.8%)가 대부분을 차지하였다. 부업구조가 점차 입식으로 이양되면서 합성수지 제품도 이용(18.7%)되기는 했으나 흙바닥은 어떤 형태로든지 마감처리를 해야 할 것으로 본다.

3) 취사용 열원으로 가장 많이 쓰이고 있는 것은 프로판가스(57.6%)이고 그 다음으로는 연탄(16.5%)과 전기(14.9%)로서 장작과 석유의 이용율은 점차 줄어들고 있었다.

4) 상수도와 하수도시설이 부업내에 갖추어져 있는 비율은 각각 64.7%와 48.9%로서 아직도 미흡한 상태라고 할 수 있겠고, 정수기의 사용율은 2.9%로 관심도가 극히 낮은 편이었다.

5) 쓰레기를 분리해서 처리하는 경우는 21.8%로서 분리처리에 대한 실천이 잘 안되고 있었으며 젖은오물 처리시 비닐봉지를 사용하는 경우는 61.4%로서 과반수 이상으로 나타났다.

6) 부업설비 중 부업바닥재료와 취사용 열원은 가정의 수입과 positive(+)의 상관관계가 있는 것으로 나타났다.

2. 가족의 식사현황

1) 주부가 식사를 담당하는 비율은 89.0%로서 높은 비율을 차지하였는데 이는 가족의 영양과 건강유지를 위하여 바람직한 일로 생각된다.

2) 식사장소로서 가장 많이 이용되는 곳은 안방(81.7%)이었으며 미비하기는 하나 그 다음으로는 부업식당(15.6%)이었다. 이는 아직까지 농어촌지역에서 침식분리가 제대로 되어지지 않고 있다는 것을 시사해준다.

3) 가족이 모두 일주일에 5~7회 정도 식사를 함께 하는 경우가 아침식사시에는 55.1%, 저녁식사시에는 65.7%로 나타나 비교적 가족이 식사시간에 함께 모일 수 있는 여건이 마련되어 있는 것으로 여겨진다.

4) 가족의 외식횟수는 극히 적은편으로서 한달에 한번도 없거나 있어도 한번 정도인 경우가 대부분인 것(95.0%)으로 나타났다.

5) 가정내의 가공식품 이용도는 가끔 이용한다가 67.9%로 가장 많았고 주부의 직업이나 가정의 수입과는 negative(-)의 상관을 보임으로써 값싼 주식의 대용품이 많이 이용되는 것으로 사료된다.

이와같이, 농어촌 가정의 부업설비와 가족의 식사현황 문제를 조사해 본 결과 과거에 비해서는 좀더 합리적으로 변모하고 있다고 할 수 있겠으나 아직도 개선해야 할 점은 많은 것으로 사료된다. 그리고 앞으로 구체적이고도 현실적인 연구가 계속 이루어져야 할 것으로 기대해 본다.

참 고 문 헌

1. 김기숙, 김영인, 한국 대도시 가정의 부업설비 및 조리기구에 관한 실태조사, 한국조리과학회지, 제6권 제1호, 1990.
2. 박인애, 인천지역의 식생활관리 실태연구, 인천대학 석사학위논문, 1984.
3. 서영숙, 가족구성원간의 가사분담에 관한 연구, 대한가정학회지, 제14권 제4호, 1976.
4. 이한기, 농가의 식품조리, 가공, 보존실태조사, 식품과 영양, 제7권 제4호, 1986.
5. 이한기, 농가의 식품조리, 가공, 보존실태, 식품과 영양, 제9권 제3호, 1988.
6. 이정우, 취사작업의 능률화를 위한 연구, 대한가정학회지, 제1권 4호, 1975.
7. 이은경, 도시화되는 농촌지역 주택의 식사, 취사공간 사용방식에 관한 연구, 석사학위논문, 연세대학교 대학원, 1989.
8. 유옥순, 한국 농가주택의 부업공간 변화요인에 관한 연구, 박사학위논문, 연세대학교 대학원, 1988.
9. 유영선, 식생활관리 실태에 관한 연구, 대한가정학회지, 제18권 1호, 1980.
10. 윤복자, 한국 부업의 과학적 검토와 제시, 대한가정학회지, 제10권 1호, 1972.
11. 임정빈, 가사노동 능률화를 위한 부업설비에 관한 연구, 대한가정학회지, 제14권 제4호, 1976.
12. 장명옥, 부업구조에 따라 달라지는 가사노동의 동선과 에너지소모 관계, 가정관리학 연구, 1976.
13. 장명옥, 김분옥, 우리나라 주부의 부업관리율, 대한가정학회지, 제6권, 1968.
14. 지순, 윤복자의 3인, 농촌부업의 개선 및 표준화에 관한 연구(I), 대한가정학회지, 제29권 1호, 1991.
15. 주진순, 식생활구조 개선의 시안, 한국영양학회지, 제6권 2호, 1973.
16. 채범식, 우리나라 식품소비의 변화에 대한 고찰, 한국영양학회지, 제5권 제4호, 1972.
17. 최병숙, 서울근교 농촌주택에 있어서 식사 및 취사공간에 관한 사례연구, 석사학위논문, 연세대학교 대학원, 1988.
18. 현기순, 식생활관리, 교문사, p16, 1992.
19. Muse, Warienne, "Kitchen Equipment and Arrangement", Vermont Agriculture Experiment Station Bulletin 375, Burlington, Vermont, 1965.
20. Walker, Kathryne, "Homemaking Work Units for New York State Households", Cornell University Agricultural Experiment Station Memoir 353, New York, 1977.