

## 한국형 냉장편의식 개발을 위한 주부들의 인식 조사

곽동경 · 이경은 · 박혜원\* · 류 경 · 최은정 · 홍완수\*\* · 장혜자 · 김성희

연세대학교 식품영양학과, \*신흥전문대학 호텔조리과,

\*\*동덕여자대학교 식품영양학과

(1997년 5월 20일 접수)

## The Survey of Housewives' Perception for the Development of Refrigerated Convenience Foods for Koreans

Tong Kyung Kwak, Kyung Eun Lee, Hye Won Park\*, Kyung Ryu,  
Eun Jung Choi, Wan Soo Hong\*\*, Hye Ja Jang and Sung Hee Kim

*Department of Food & Nutrition, Yonsei University*

*\*Department of Hotel Culinary Arts, Shinheung Junior College*

*\*\*Department of Food & Nutrition, Dongduck Womem's University*

(Received May 20, 1997)

### Abstract

To provide basic information for the development of refrigerated convenience foods for Koreans, 492 housewives residing in Seoul and Kyunggi Province were surveyed concerning satisfaction of buying precooked convenience foods, frequency of using them, preferred Korean dishes, and willingness to buy the convenience foods if they are developed. Statistical data analysis was completed using SAS package program. The satisfaction mean score of the marketed precooked convenience foods was 2.73 out of 5 and the housewives were least satisfied with food additives and sanitation factors. The factors affecting satisfaction in purchasing were sanitation, taste, variety of type, nutrition, price, and food additives for side-dishes sold refrigerated or at room temperature, and taste, sanitation, variety of type, price, nutrition, and food additives for frozen prepared foods in order respectively. The frequency of using the precooked convenience foods was generally low but that of using the pickled dishes, Jokbal·Soondae, and frozen prepared foods was relatively high. The answer of 'the thought that meals should be prepared in households' was the primary reason for avoiding using the precooked convenience foods and 'no time to cook' was the most frequent answer among the reasons for using them. Currently, the precooked convenience foods were used for snacks mainly, but the usages to be expected to increase were for lunchbox, main dishes, snacks, side dishes, special occasions foods, and leisure foods in order. Based on preference and buying priority, the dishes needed to be developed as refrigerated convenience foods among Korean dishes were identified. The result showed that 'preference' was not consistent with buying priority and the housewives perceived the factor of 'convenience' more importantly than 'preference' in purchasing the convenience foods.

### I. 서 론

핵가족화, 맞벌이 가정의 증가, 생활 수준의 향상 등 전반적인 사회 여건의 변화와 과학기술의 발달로 우리의 식생활 양상도 크게 변모하여 가정 내에서의 식사 준비 시간은 점차 감소하고 외식과 편의식품의 이용 증가가 두드러지고 있다. 특히, 1996년 1/4분기 우리나라 도시 가정의 식품비 중 외식비의 비율은 95년

같은 기간과 비교하여 금액으로 19.5%나 증가하였고, 이런 외식비 지출 증가 추세는 우리 보다 소득이 높은 일본과 비교하여 높은 비율로 보고되고 있다<sup>1)</sup>. 이는 우리나라의 편의식이 간편성과 시간의 절약 측면에서 긍정적인 반응을 얻었음에도 종류의 다양성과 품질 면에서 아직 한계가 있고, 안전성에 대한 소비자의 불신이 높은 우리나라의 상황에서 불가피한 결과로 여겨지고 있다.

특히, 편의식과 관련해서 고급화, 소비패턴의 다양화, 간편식의 수요 증가 현상 외에 한국음식의 과학성 및 합리성이 재인식되면서 대두되는 한국 음식에 대한 관심에 주목할 필요가 있다. 즉, 우리 나라 주부들은 전통식품을 개발·계승해야 한다고 생각하고 있고, 전통음식이 즉석 식품으로 개발된다면 이용하겠다는 반응을 보인 것으로 보고되었다<sup>2)</sup>. 또한 여전히 식단의 형태로 한식이 가장 선호되고 있어<sup>3)</sup>, 한국 음식의 편의식 시장 가능성은 높다고 할 수 있다.

그러나, 밥·국·부식으로 이루어지는 우리 나라 식사에서 이용가능한 부식류의 가공 식품으로의 개발은 극히 미비하고, 현재 부식류만을 소량 생산·판매하는 반찬전문점의 경우도 시장 규모의 확장에도 불구하고, 품목이 밀반찬이나 부침류 등에 국한되어 있다. 더우기 이들의 경우 생산업체의 영세성 및 위생지식의 부족으로 생산단계부터 유통·진열·판매과정에 상당한 위생적 문제를 가지고 있는 것이 지적되고 있다<sup>4)</sup>.

따라서 한국 음식의 편의식 개발시 장애로 지적되어 온 조리의 복잡성과 섬세한 맛의 표현 및 저장 후 복원시 품질 유지에서의 제한점을 극복하고 안전한 제품을 개발하기 위하여 냉장 형태의 편의식 이용이 제안될 수 있다. 냉장편의식은 다른 가공식품과는 달리 식품보존제가 이용되지 않고 유통기간이 짧아 신선하고 우수한 품질의 음식 제공이 가능하며, 에너지 효율면에서도 효과적인 것으로 알려지고 있다. 우리 나라도 최근의 콜드체인과 가정내 전자렌지의 급속한 보급을 고려해 볼 때 앞으로 냉장편의식 시장은 성장하리라 전망된다. 미국의 식품산업분야 중 가장 빠른 성장을 보이는 것으로 보고되는 편의식의 상당 부분이 이러한 형태이고<sup>5)</sup>, 영국에서도 냉장편의식은 고급 이미지로 시장이 확대되어 가고 있다고 한다<sup>7)</sup>. 따라서, 중앙조리체계를 이용하여 다양한 제품을 소량 생산하고 냉장유통한다면 가정에서 조리된 음식에 가까운 품질의 음식 제공이 가능해질 것이다.

그러나, 고객을 만족시키는 것을 모든 산업의 목적이라고 할 때, 이를 달성하기 위하여 새로운 제품의 개발이나 시스템의 도입시 소비자의 요구와 성향이 우선 분석되어야 한다. 소비자의 인식과 특별한 속성의 중요성, 소비자의 구매를 결정하는 요인들을 분석하기 위해 소비자 인터뷰, focus group 연구, 관능요원을 이용한 연구 등이 이용될 수 있는데<sup>8)</sup>, 가장 흔히 이용되는 방법이 소비자 조사이다<sup>9)</sup>. 이에 본 연구에서는 가정내 식품의 주된 구매대행자인 주부들을 대상으로 현재 시판중인 완전조리음식에 대한 인식과 태도를 파악하여 조리냉장체계를 이용한 한국음식의 편의식 개발을 위한 기초자료를 얻고자 하였다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 조사는 1996년 6월 21일부터 7월 19일까지 28일에 걸쳐 서울과 경기 일부지역의 주부들을 대상으로 실시되었다. 배포된 설문지 총 967부 중 510부가 회수되었고(52.7%), 이중 부실기재된 18부를 제외한 492부를 분석에 이용하였다.

### 2. 조사 내용 및 방법

연구 조사에 이용된 설문지는 외식실태 및 주부의 식품구매와 관련된 기존의 문헌을 참고하여 개발한 후 예비조사를 통해 수정, 보완하였다<sup>2,10,11)</sup>. 설문지의 내용은 현재 시판중인 완전조리음식에 대한 만족도 및 이용 실태, 한국음식의 선호도와 편의식으로 개발될 때의 구매의사, 일반사항의 3부분으로 구성되었다.

현재 완전조리음식에 대한 만족도 및 이용실태를 조사하기 위하여 백화점의 부식코너나 반찬전문점에서 냉장·상온상태로 판매되고 있는 찜, 육류장조림, 야채조림, 나물, 전·잡채, 마른반찬볶음, 장아찌·젓갈, 족발·순대, 즉류와 대표적인 냉동편의음식 3가지(냉동즉석면류, 냉동즉석밥류, 냉동빈대떡·피자)를 조사 대상 음식으로 선정하였다. 만족도는 각 음식마다 5점척도(매우 불만족: 1~매우 만족: 5)를 이용하여 가격, 위생, 맛, 영양, 첨가물의 함유, 종류의 다양성의 6개 항목에 대해 평가하도록 하였다. 또한 완전조리음식의 이용실태를 파악하기 위해 이용빈도, 이용을 꺼리는 이유, 구입하는 이유, 사용 용도 및 개발되기를 원하는 용도 등의 질문을 포함하였다. 한국음식의 선호도 및 구매의사에 대해서는 일상 식단에서 흔히 이용되는 음식 50가지를 조리방법이나 특성에 따라 10개 집단으로 분류한 후 5점척도(매우 싫어함: 1~매우 좋아함: 5)로 각 음식에 대한 선호도를 조사하고, 각 집단내에서 냉장형태의 완전조리음식으로 개발될 때 구매하고 싶은 음식을 선택하도록 하였다. 끝으로 일반사항에서는 연령, 교육수준, 직업, 수입, 가족상황, 가사노동 분담현황 등에 대해 질문하였다.

### 3. 통계 분석 방법

본 조사항료는 SAS package program(version 6.04)를 이용하여 분석하였다<sup>12)</sup>. 조사대상자의 일반사항과 이용정도, 이용실태와 관련된 문항들은 빈도와 백분율을 구하였고, 한국음식에 대한 선호도와 완전조리음식의 만족도는 평균과 표준편차의 기술통계량을 구하였다. 인적사항에 따른 만족도의 유의성은 T-test와 일원분산분석(One-way Analysis of Variance)을 이용하여

분석하였고, 유의적인 차이를 보인 경우에는 Student-Newman-Keuls(SNK) 다중비교법으로 차이를 규명하였다. 인적사항에 따른 이용과 관련된 태도의 유의성 검정에는  $\chi^2$ -test을 이용하였다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 조사 대상의 일반사항

조사 대상자들의 연령, 교육정도, 직업, 가정의 월평균소득, 가사노동 분담 상태, 전자렌지 보유 여부에 대하여 조사한 결과를 Table 1에 제시하였다. 492명의 응답자중 36~40세가 140명(28.5%)으로 가장 높은 분

**Table 1.** Demographic Characteristics of Respondents  
N=492

Variables	Classification	N	%
Age (Years)	< 36	119	24.2
	36~40	140	28.5
	41~45	121	24.6
	> 45	104	21.1
	No answer	8	1.6
Educational background	Middle school	50	10.2
	High school	227	46.1
	College	183	37.2
	Graduate school	30	6.1
	No answer	2	0.4
Occupation	Professionals/Managers /Clerks	94	19.0
	Production/Service employees	30	6.1
	Store owners	58	11.8
	Housewives	277	56.3
	Others	21	4.3
	No answer	12	2.4
Monthly income (Unit: 1,000 won)	< 900	10	2.0
	900~1,350	51	10.4
	1,350~1,800	93	18.9
	1,800~2,550	134	27.2
	2,550~3,000	73	14.8
	> 3,000	122	24.8
	No answer	9	1.8
Householdchores	By oneself/with children or husband	411	83.5
	With parents/ housekeeper	80	16.3
	No answer	1	0.2
Possession of microwave oven	Yes	413	83.9
	No	75	15.2
	No answer	4	0.8

포를 보였고, 41~45세(121명, 24.6%), 35세 이하(119명, 24.2%), 46세 이상(104명, 21.1%)의 순이었다. 교육정도는 고등학교 졸업이 277명(46.1%)으로 가장 많았으며, 조사 대상자의 89.4%가 고등학교 졸업 이상의 학력을 보였다. 응답자의 41.2%가 직업을 가지고 있어, 우리나라 기혼 여성의 경제활동 참여율 47.6%보다 약간 낮은 수치였고<sup>13)</sup>, 취업 종류별로는 전문직/관리직/사무직(94명, 19.0%), 자영서비스직(58명, 11.8%)의 비율이 높았다. 가정의 월평균 수입은 180~255만원이 27.2%(134명)로 가장 많았고, 300만원 이상도 24.8%를 차지하였다. 응답자의 83.5%가 가사노동을 대부분 혼자 하거나 자녀나 남편이 도와준다고 하였고, 부모님, 파출부, 입주家政부가 도와 주는 경우는 16.3%에 불과하였다. 주부들의 사회참여는 계속 증가하나 유급 가사보조자의 고용 정도는 계속 낮아지는 것으로 보고된 자료들을<sup>14-17)</sup> 참고로 할때, 식생활 관리에서 주부들의 노동 부담을 덜어 줄 수 있는 제품의 개발이 요구된다. 전체 응답자중 83.9%가 전자렌지를 보유하고 있어, 1991년 김<sup>14)</sup>의 연구에서 전자렌지의 보유율이 60.4%로 보고된 것에 비해 크게 증가하여, 이를 이용할 수 있는 제품의 가능성을 엿볼 수 있었다.

#### 2. 완전조리음식에 대한 만족도

선정된 완전조리음식 중 냉장·상온상태로 판매하는 시판반찬류 9가지와 즉석냉동음식류 3가지에 대해 음식별 가격, 위생, 맛, 영양, 첨가물 함유, 종류의 다양성에 대한 만족도의 평가 결과를 Table 2에 제시하였다. 응답자들의 완전조리음식에 대한 만족도는 2.73으로 나타나 완전조리음식에 대한 만족도는 보통이하였다. 조사 대상 완전조리음식을 용도 및 저장성 등 음식의 특성에 따라 일반반찬류, 밀반찬류, 간식류, 즉석냉동음식으로 묶은 후, 그룹별 만족도는 간식류가 2.78점으로 가장 높았고, 밀반찬류, 일반반찬류, 즉석냉동음식 순이었으며, 6가지 평가항목 중 첨가물의 함유와 위생에 가장 불만족하고 있었다. 조리냉동·냉장음식에 대해 우리나라 주부들은 방부제 함유 여부에 대해 부정적인 인식을 가지고 있었고<sup>10)</sup> 인스턴트 음식에 대해서도 건강과 영양 인자에 대한 인식이 낮은 것으로 보고되었다<sup>11)</sup>.

Table 3에는 인적사항에 따른 완전조리음식의 만족도에 대한 다중 비교 결과를 제시하였다. 연령과 수입 정도에 따라 완전조리음식의 만족도는 차이를 보이지 않았으나, 교육정도, 취업유무, 취업종류에 따라서는 유의적인 차이를 보였다. 대학원 이상 학력 주부들의 만족도는 2.49로 다른 학력의 주부들에 비해 유의적으로 낮게 나타났고( $p < .01$ ), 완전조리음식에 대한 만족

**Table 2.** Satisfaction Mean Scores of Precooked Convenience Foods<sup>1</sup>

Food Groups	Food Items	Variables					Average
		Price	Sanitation	Taste	Nutrition	Food Additives	
Side-Dishes	Steamed meat or chicken in sauce(Jjim)	2.60±0.83	2.66±0.92	2.82±0.88	2.84±0.81	2.30±1.11	2.89±1.07
	Soy sauce glazed meat or eggs	2.55±0.88	2.59±0.90	2.79±0.83	2.82±0.81	2.38±1.07	2.84±0.95
	Cooked vegetables with seasonings (Namool)	2.61±0.88	2.40±0.89	2.79±0.85	2.80±0.83	2.48±0.95	3.06±1.05
	Pan-fried dishes(Jeon)/Chapchae	2.58±0.93	2.55±0.81	2.93±0.84	2.83±0.81	2.56±0.95	3.04±1.02
	Sub-total	2.56±0.66	2.55±0.63	2.83±0.60	2.83±0.60	2.43±0.80	2.97±0.79
Preserved	Soy sauce glazed vegetables	2.70±0.89	2.56±0.86	2.82±0.88	2.85±0.81	2.37±0.96	2.81±0.97
	Side-Dishes	2.54±0.93	2.45±0.92	2.97±0.90	2.89±0.82	2.45±0.96	3.20±1.00
Side-Dishes	Jangajji or Jeokal	2.58±0.97	2.40±0.93	3.06±0.86	2.77±0.82	2.42±0.98	3.22±1.03
	Sub-total	2.61±0.72	2.47±0.91	2.96±0.67	2.85±0.62	2.41±0.79	3.09±0.81
Between Meals	Jokbal/Soondae	2.68±0.92	2.23±0.89	3.04±0.91	2.83±0.83	2.48±0.94	2.77±0.93
	Snacks	2.70±0.89	2.89±0.83	3.02±0.89	3.04±0.84	2.67±0.89	3.07±1.03
	Sub-total	2.69±0.74	2.55±0.67	3.04±0.71	2.94±0.70	2.57±0.76	2.91±0.85
Frozen	Noodles	2.90±0.89	2.85±0.87	2.90±0.91	2.60±0.79	2.35±0.98	3.20±1.06
	Ready-to-Eat	2.62±0.83	2.62±0.87	2.65±0.96	2.69±0.82	2.40±0.98	0.93±1.00
Dishes	Mung-bean pan cake/Pizza	2.68±0.94	2.65±0.87	2.68±0.92	2.65±0.82	2.37±0.95	3.01±1.05
	Sub-total	2.73±0.70	2.71±0.71	2.75±0.72	2.64±0.69	2.36±0.84	3.04±0.87
Total		2.65±0.56	2.58±0.54	2.89±0.51	2.81±0.50	2.44±0.68	3.00±0.69

<sup>1</sup>Scale: 1 = very dissatisfied, 2 = dissatisfied, 3 = so-so, 4 = satisfied, 5 = very satisfied

**Table 3.** Comparisons of Satisfaction Scores for Precooked Convenience Foods by Demographic Characteristics<sup>1,2</sup>  
Mean± Std. Dev.

	Side-Dishes	Preserved Side-Dishes	Between Meals Snacks	Frozen Ready-to-eat Food	Average
<b>Age (Years)</b>					
< 36	2.64± 0.44	2.76± 0.43	2.78± 0.53	2.68± 0.51	2.71± 0.42
36~40	2.71± 0.48	2.68± 0.53	2.82± 0.57	2.66± 0.51	2.73± 0.47
41~45	2.69± 0.52	2.70± 0.52	2.76± 0.48	2.69± 0.58	2.72± 0.44
> 45	2.76± 0.51	2.79± 0.51	2.75± 0.48	2.79± 0.52	2.78± 0.39
F Value	1.16	1.02	0.32	1.14	0.57
<b>Education</b>					
Middle school	2.73 <sup>a</sup> ± 0.34	2.79 <sup>a</sup> ± 0.39	2.77± 0.35	2.80 <sup>a</sup> ± 0.47	2.74 <sup>a</sup> ± 0.35
High school	2.73 <sup>a</sup> ± 0.50	2.73 <sup>a</sup> ± 0.48	2.83± 0.51	2.79 <sup>a</sup> ± 0.54	2.78 <sup>a</sup> ± 0.43
College	2.70 <sup>a</sup> ± 0.49	2.75 <sup>a</sup> ± 0.51	2.77± 0.51	2.63 <sup>a</sup> ± 0.51	2.72 <sup>a</sup> ± 0.42
Graduate school	2.44 <sup>b</sup> ± 0.44	2.45 <sup>b</sup> ± 0.54	2.58± 0.55	2.43 <sup>b</sup> ± 0.43	2.49 <sup>b</sup> ± 0.43
F Value	2.87*	3.27*	2.11	5.60***	4.10**
<b>Monthly Income (1,000 won)</b>					
< 1,800	2.71± 0.48	2.77± 0.51	2.81± 0.50	2.78± 0.31	2.77± 0.45
1,800~2,550	2.66± 0.42	2.69± 0.43	2.79± 0.46	2.64± 0.48	2.69± 0.36
> 2,550	2.71± 0.53	2.74± 0.53	2.76± 0.55	2.69± 0.54	2.73± 0.45
F Value	0.48	0.90	0.41	2.26	1.05
<b>Occupation</b>					
Non-working wives	2.72± 0.48	2.72± 0.49	2.83± 0.50	2.75± 0.51	2.77± 0.43
Working wives	2.64± 0.50	2.70± 0.51	2.71± 0.52	2.64± 0.54	2.67± 0.46
T Value	-2.16**	-0.90	-2.38*	-2.00*	-2.29*
<b>Type of Job</b>					
Professionals/Managers/Clerks	2.54 <sup>b</sup> ± 0.41	2.62± 0.45	2.69± 0.46	2.56 <sup>b</sup> ± 0.41	2.60 <sup>b</sup> ± 0.38
Production/Service employees	2.82 <sup>a</sup> ± 0.34	2.80± 0.42	2.83± 0.41	2.82 <sup>a</sup> ± 0.45	2.78 <sup>a</sup> ± 0.39
Self-employed business	2.59 <sup>b</sup> ± 0.60	2.71± 0.57	2.66± 0.68	2.67 <sup>ab</sup> ± 0.69	2.67 <sup>ab</sup> ± 0.57
Housewives	2.74 <sup>ab</sup> ± 0.48	2.74± 0.49	2.83± 0.50	2.75 <sup>ab</sup> ± 0.51	2.77 <sup>a</sup> ± 0.40
F Value	5.13**	1.71	2.73* <sup>3</sup>	3.41*	4.18**

\*p&lt;.05, \*\*p&lt;.01, \*\*\*p&lt;.001

<sup>1</sup>Scales: 1=very dissatisfied, 2=dissatisfied, 3=so-so, 4=satisfied, 5=very satisfied<sup>2</sup>Means on same column followed by different letters are significantly different by SNK multiple comparison<sup>3</sup>Differences are not detected by SNK & Duncan's multiple comparison

도는 주부들의 교육수준이 높아질수록 낮아졌다. 가공음식에 대한 건강인자의 인식정도는 교육수준이 높을수록 낮았다고 보고된 바 있다<sup>2)</sup>. 주부들의 취업 여부에 따른 비교에 의하면 전업주부들의 완전조리음식에 대한 만족도가 취업주부들보다 더 높은 것으로 조사되었다 (p<.05). 취업종류별로는 전문직/관리직/사무직에 종사하는 주부들이 다른 직종에 종사하는 주부들이나 전업주부에 비해 유의적으로 낮은 만족도를 보였는데(p

<.01), 이 직종에 종사하는 주부들이 다른 직종에 비해 상대적으로 교육수준이 높았기 때문으로 보인다.

상온이나 냉장상태로 판매되는 일반반찬류, 밀반찬류, 간식류의 구매시 만족도에 영향을 미치는 요인들은 위생, 맛, 종류의 다양성, 영양, 가격, 첨가물의 함유인 것으로 나타났다(Table 4). 그러나, 교육정도, 취업종류, 연령에 따른 유의적인 차이가 없어 냉장·상온 상태의 완전조리음식의 구매시 만족도는 인구통계적 변인과

**Table 4.** Factors Affecting Satisfaction in Purchasing Precooked Side-Dishes<sup>1</sup> and Frozen Prepared Foods (%)

	Precooked Side Dishes	Frozen Prepared Dishes
Price	8.7	9.9
Sanitation	31.2	24.9
Taste	27.1	31.8
Nutrition	9.6	7.8
Food Additives	5.7	7.6
Variety of Types	17.8	18.0

<sup>1</sup>Precooked side-dishes represent the foods sold refrigerated or at room temperature such as side-dishes, preserved side dishes, and between meals snacks.

관계없이 위생을 가장 중요시함을 알 수 있었다. 백<sup>3)</sup>도 주부들의 편의음식 구매 결정요인의 중요도 조사에서 연령, 교육수준, 소득에 관계없이 위생이 가장 중시되었고 그 다음으로 맛을 중요시 한다고 보고하였다. 즉 석냉동음식의 구매시 만족도에 영향을 미치는 요인으로는 맛이 31.8%로 가장 높은 비율을 차지하였고, 두 번째로 응답률이 높았던 항목이 위생(24.9%)이었다. 이는 시판반찬류가 대부분 영세한 제조업체에서 생산되고 비포장 상태로 판매되는 반면<sup>4)</sup>, 즉석냉동음식의 경우 인지도가 높은 식품회사에서 포장, 냉동상태로 유통·판매하므로 대부분 상온상태에서 판매되고 있는 반찬류에 비해 위생보다는 맛이 구매시 만족도에 더 큰 영향을 미치는 것으로 여겨진다.

### 3. 완전조리음식의 이용 실태

구매한 완전조리음식의 식사 내에서 이용정도를 조사한 결과 부식으로 이용 가능한 찜류, 장조림류, 야채조림류, 나물류, 전류와 식사대용식으로 가능한 죽류, 냉동즉석밥류는 이용하지 않는다는 비율이 50%를 넘어 이를 구매하여 이용하는 비율이 매우 낮았다(Table 5). 이는 시장이나 슈퍼마켓에서 구입하는 반찬류의 이용도가 낮았다는 기존의 연구 결과와 유사하였다<sup>5)</sup>. 그러나 마른반찬 및 볶음류와 장아찌·젓갈류, 족발·순대, 즉석냉동면류와 냉동피자는 시판 제품을 1달에 1끼 이상 이용하는 비율이 비교적 높았고, 특히 장아찌·젓갈류, 마른반찬 및 볶음류, 즉석면류는 시판 제품을 1주일에 1끼이상 이용하는 비율이 거의 20%에 도달해 높은 이용 빈도를 보였다. 상품화된 마른 반찬, 장아찌, 젓갈 등에 대해 이용하지 않는다는 비율이 대부분을 차지하였던 과거의 연구와 비교하여, 이들 반찬의 경우 사회화가 계속해서 이루어지고 있음을 알 수 있었다<sup>14,18)</sup>.

완전조리음식의 이용을 꺼리는 이유를 조사한 결과, ‘음식은 집에서 만들어야 한다고 생각하므로’가 29.9%로 가장 많은 비율을 차지하였고, 그 다음으로 ‘비위생적이므로(20.0%)’, ‘조미료를 많이 사용해서(17.8%)’ 순으로 나타나 아직도 식생활관리에 대한 주부들의 견해가 보수적임을 알 수 있었다(Fig. 1). 김<sup>15)</sup>도 식품영역의 사회화를 저해하는 문제점으로 품질관리, 위생적 처리·관리 능력의 부족, 신속한 유통 체계의 미비와 더불어 전통적 인식과 저항감을 지적한 바 있다.

**Table 5.** Usage Frequency of Precooked Convenience Food Items

N(%)

	Never	About 1 meal/month	About 1 meal/2weeks	About 1 meal/week	More than 1 meal/day
Steamed meat or chicken in sauce (Jjim)	361(74.4)	64(13.2)	26( 5.4)	26( 6.4)	8(1.6)
Soy sauce glazed meat or eggs (Jangjorim)	326(67.4)	77(15.9)	28( 5.8)	41( 8.5)	12(2.5)
Soy sauce glazed vegetables	321(67.0)	70(14.6)	38( 7.9)	34( 7.1)	16(3.3)
Cooked vegetables with seasonings (Namool)	319(65.9)	53(11.0)	32( 6.6)	42( 8.7)	38(7.9)
Pan-fried dishes(Jeon)	291(60.2)	103(21.3)	37( 7.7)	40( 8.3)	12(2.5)
Stir-fried dried items	221(46.3)	113(23.7)	47( 9.9)	62(13.0)	34(7.1)
Pickled or seasoned dried items (Jeokal or Jangajji)	80(16.7)	192(40.1)	112(23.4)	64(13.4)	31(6.5)
Jokbal/soondae	153(31.7)	204(42.3)	87(18.0)	25( 5.2)	13(2.7)
Porridge(Jook)	279(58.0)	130(27.0)	40( 8.3)	19( 4.0)	13(2.7)
Frozen noodles	145(30.1)	140(29.0)	81(16.8)	94(19.5)	22(4.6)
Frozen rice dishes	343(71.2)	79(16.4)	29( 6.0)	21( 4.4)	10(2.1)
Frozen Pizza	224(46.2)	163(33.6)	56(11.5)	32( 6.6)	10(2.1)

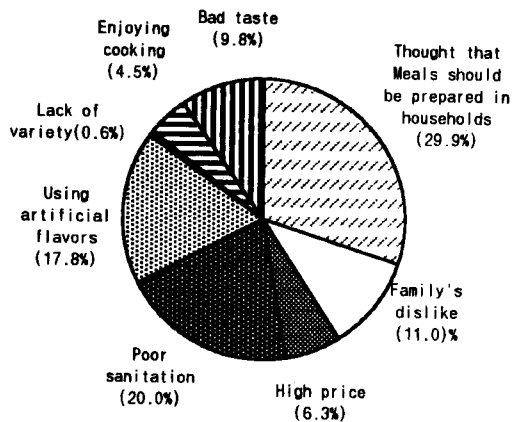


Fig. 1. Reasons for Not Buying Precooked Convenience Foods.

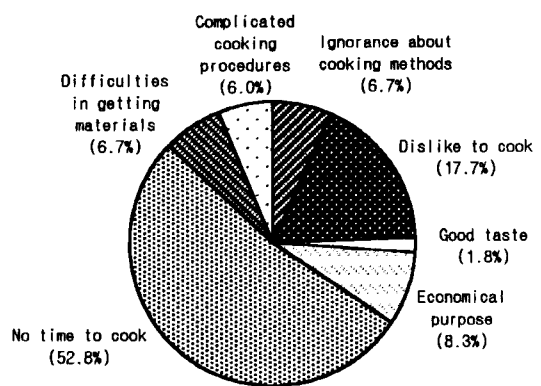


Fig. 2. Reasons for Consuming Precooked Convenience Foods.

주부들이 완전조리음식을 이용하는 이유로는 ‘조리할 시간이 없어서(52.8%)’, ‘조리하기 귀찮아서(17.7%)’, ‘만드는 것보다 경제적이어서의 순(8.3%)’으로 나타났다(Fig. 2). 이는 전통음식을 구입하는 이유에 대한 연구에서 ‘조리시간의 절약’, ‘만드는 방법을 몰라서’, ‘사는 것이 비용이 저렴하므로’의 순으로 보고된 것과<sup>18)</sup> 유사한 결과이고, 조리냉동·냉장음식의 구입동기에서 ‘조리가 간편해서’가 가장 많은 비율을 차지한 것과 같았다<sup>10)</sup>. 또한, 대용 식품을 사용하는 주된 이유로 간편성이 가장 선호되었다는 다른 연구의 결과<sup>3)</sup>와도 유사하여 대부분의 주부들은 시간의 절약 때문에 완전조리음식을 이용하는 것으로 나타났다. 완전조리음식의 이용 이유는 연령, 직업유무에 따라 유의적인 차이를 보였다(Table 6). 연령이 높아질수록 ‘조리할 시간이 없어서’의 비율이 낮아지고 ‘조리하기 귀찮아서’

의 비율이 증가하였는데, 특히 35세 이하의 주부들에게서는 ‘만드는 방법을 몰라서’가 다른 연령에 비해 유의적으로 높은 비율을 보였다( $p < .01$ ). 핵가족화로 가정 내에서의 요리법 전승이 어려워지므로 이런 경향은 더욱 증가될 것으로 보인다. 또한 취업주부와 전업주부 각각에서 ‘조리할 시간이 없어서’는 64.92%, 43.29%, ‘조리하기 귀찮아서’는 10.47%, 22.75%, ‘만드는 것보다 경제적이어서’는 5.76%, 10.59%, ‘재료의 준비가 어려워서’는 7.85%, 6.27%로 유의적인 차이를 보여 취업주부들이 전업주부들보다 시간적 절약을 위해 완전조리음식을 구입하는 경향이 뚜렷하였다( $p < .01$ ). 이는 전업, 취업주부 모두 간편성 추구 경향이 높았으나 취업주부의 경우 더욱 분명하다는 보고<sup>3)</sup>와도 일치하므로 편의식의 개발시 이 부분이 가장 고려되어야 할 점으로 지적되었다.

현재 완전조리음식의 용도에 대한 응답의 결과는

Table 6. Comparisons of Reasons for Consuming Precooked Convenience Foods by Age and Occupation N(%)

Variables	No time to cook	Dislike to cook	Good taste	Economical purpose	Ignorance	Difficulties	Complicated	$\chi^2$ Value
					about cooking methods	in getting materials	cooking procedures	
<b>Age(years)</b>								
< 36	69(57.98)	11( 9.24)	1(0.84)	11(9.24)	15(12.61)	4(3.36)	8(6.72)	36.406** df= 18
36~40	77(57.89)	22(16.54)	1(0.75)	13(9.77)	8( 6.02)	9(6.77)	3(2.26)	
41~45	58(51.33)	20(17.70)	3(2.65)	9(7.96)	6( 5.31)	10(8.85)	7(6.19)	
> 45	38(41.30)	26(28.26)	3(3.26)	6(6.52)	2( 2.17)	8(8.70)	9(9.78)	
<b>Occupation</b>								
Working wives	124(64.92)	20(10.47)	2( 1.05)	11( 5.76)	8( 4.19)	15(7.85)	11(5.76)	25.268** df= 6
Non-working wives	112(43.29)	58(22.75)	5( 1.96)	27(10.59)	21( 8.24)	16(6.27)	16(6.27)	

\*\*p<.01

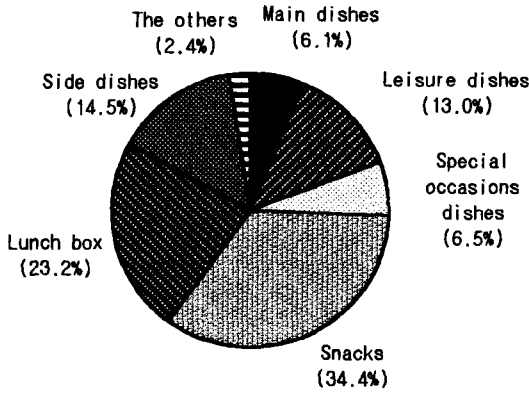


Fig. 3. Usage Percentage of Precooked Convenience Food.

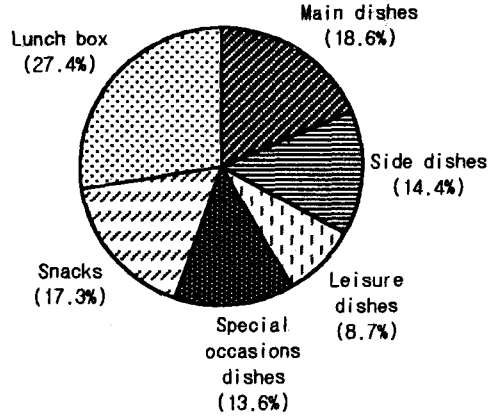


Fig. 4. Demand Percentage of Precooked Convenience Food to be Developed.

Fig. 3에 제시하였다. 간식용(34.4%)과 도시락 반찬용(23.2%)의 응답이 높은 비율을 차지하였고, 주식이나 손님접대·행사용으로의 이용은 적었다. 앞으로 개발되기를 원하는 완전조리음식의 용도로는 도시락 반찬용에 대한 요구도가 가장 높았고, 주식용, 간식용, 부식용순으로 나타났다(Fig. 4). 이는 주부들이 도시락 반찬 준비에 부담을 느끼고 있는 것을 보여주며 주식용, 부식용 등에 대한 주부들의 요구를 충족시켜 줄 수 있는 편의식 개발이 필요함을 입증하는 것이다.

#### 4. 한국음식의 선호도 및 구매의사

이에 본 연구에서는 일상 식사에서 자주 이용되거나 사전 실험조리를 통해 냉장편의식으로 개발 가능한 한국음식 50가지를 조리방법이나 음식의 특성에 따라 10개 그룹으로 나누어 제시한 후 각 음식의 선호정도를 조사하였다(Table 7). 제시된 음식들의 평균 선호도는 3.57로 비교적 높게 나타났다. 밥류 중 약식, 찌개류 중 된장찌개, 찜류 중 갈비찜이 특히 선호도가 높은 것으로 나타났는데, 이는 외식시 선호하는 메뉴와도 일치하였다<sup>19)</sup>. 10개의 그룹 각각에서 냉장완전조리음식으로 개발될 때, 구매하고 싶은 음식을 선택하도록 한 결과도 Table 7에 제시하였다. 선호도 점수가 평균(3.57) 이상이면서 냉장 편의식으로 개발시 구매의사가 높은 음식은 밥류에서는 약식, 오곡밥, 죽류에서는 호박죽, 찌개류에서는 육개장, 전골, 찜류에서는 갈비찜, 북어찜이었다. 이외에도 구이류에서는 생선구이, 더덕구이, 전류에서는 파전, 녹두전, 볶음류에서는 멸치볶음, 오징어볶음, 조림류에서는 장조림, 생선조림, 나물류에서는 취나물, 행사음식 중 잡채가 선호도와 구매의사가 모두 높은 음식으로 나타나 앞으로 개발이 요구되는 메뉴로 나타났다. 그러나, 된장찌개는 선호도 점수는 4.07로 매우 높았으나, 구매의사는 낮은 것으로 나타

났는데, 된장찌개는 가정에서 비교적 손쉽게 조리가능한 메뉴이므로 주부들이 구매의사를 느끼지 못하는 것으로 생각된다. 이와는 반대로 찌죽, 수육무침, 도라지나물은 선호도가 평균 점수 이하였음에도 불구하고 구매의사는 높은 것으로 나타나 주부들은 편의식으로 구매시 선호도 보다는 조리 방법의 간편성을 더 고려함을 알 수 있었다.

#### IV. 결론 및 제언

본 연구에서는 주부들을 대상으로 하여 현재 시판 중인 완전조리음식에 대한 만족도 및 이용 실태를 조사하고, 한국음식의 선호도와 냉장편의식으로 개발될 때의 구매의사를 분석하므로써 편의식의 개발에 필요한 기초자료를 얻었다.

1. 주부들의 시판완전조리음식에 대한 만족도는 보통이하로 나타났고, 특히 첨가물의 함유와 위생에 대해 가장 만족도가 낮았다. 또한 냉장이나 상온상태로 판매중인 반찬류의 구매시 만족도에 영향을 미치는 요인으로 위생이 가장 많은 빈도를 차지하였고, 즉석냉동음식의 구매시 만족도에서도 맛에 이어 두번째 위치를 차지하여, 주부들의 완전조리음식에 대한 만족도를 향상시키기 위해 생산에서 포장, 유통, 진열, 판매에 이르는 전과정에 걸쳐 위생을 보증할 수 있는 생산체계와 통제방법에 대한 연구가 요구되었다.

2. 완전조리음식의 이용 정도는 대체로 낮은 편이었으나, 젓갈·장아찌류, 족발·순대, 즉석냉동음식의 경우 비교적 이용 정도가 높아 이들 부식류의 사회화가 계속해서 이루어지고 있었다.

3. 완전조리음식의 구입을 꺼리는 이유로는 ‘음식은 집에서 만들어야 한다고 생각하므로’가 가장 많은 비



Table 7. Preference of Korean Foods and Willingness to Buy if Developed as Precooked Convenience Foods

Groups	Food Items	Preference <sup>1</sup>	Willingness to Buy <sup>2</sup>	Groups	Food Items	Preference	Willingness to Buy
Rice Dishes (Bap)	① Steamed waxy rice(Chalbap)	3.66	21.4	Pan-fried dishes (Jeon)	① Kimchi jeon	3.73	19.7
	② Steamed waxy rice with other cereals(Ogokbap)	3.78	31.3		② Green onion jeon	3.85	21.4
	③ Sweetened rice(Yaksik)	4.25	30.1		③ Pan-fried fish pellet	3.44	15.1
	④ Stir-fried rice(Bokkumbap)	3.29	7.7		④ Vegetable jeon	3.92	19.3
	⑤ Bibimbap	3.69	9.5		⑤ Mung bean pan cake	3.75	24.5
Porridge (Jook)	① Pine nut gruel	3.39	29.3	Stir-fried dishes (Bokkum)	① Stir-fried dried anchovy	3.66	43.2
	② Pumpkin gruel	3.74	41.6		② Stir-fried dried squid	3.71	22.2
	③ Chicken and rice porridge	3.16	9.0		③ Stir-fried mushroom	3.77	18.9
	④ Red bean gruel	3.58	15.3		④ Stir-fried vegetables	3.65	3.4
	⑤ Rice and beef porridge	2.92	4.8		⑤ Stir-fried pork	3.37	12.4
Soup & Pot stew (Kook & Jjigae)	① Hot spicy beef soup (Yookgaejang)	3.75	36.6	Soy sauce glazed dishes (Jorim)	① Soy sauce glazed fish	3.65	31.4
	② Chicken soup with ginseng	3.59	16.1		② Soy sauce glazed meat	3.63	37.5
	③ Cabbage heart soup	3.51	8.4		③ Soy sauce glazed tofu	3.52	11.6
	④ Bean paste stew	4.07	17.6		④ Soy sauce glazed potato	3.60	12.0
	⑤ Korean casserole(leongol)	3.87	21.3		⑤ Soy sauce glazed fish paste	3.23	7.6
Steamed dishes (Jjim)	① Braised chicken	3.46	21.8	Cooked vegetables with seasonings (Namool)	① Cooked Blue-bell roots	3.48	25.5
	② Braised dried pollack	3.60	35.5		② Cooked Fernbrake	3.50	21.7
	③ Braised beef ribs	4.04	36.6		③ Chui-namool	3.81	29.8
	④ Stuffed zucchini(Hobarksun)	3.12	3.4		④ Cooked bean sprouts	3.56	9.4
	⑤ Stuffed egg	3.30	2.7		⑤ Cooked dried squash	3.26	13.6
Grilled dishes (Kooi)	① Broiled pork	3.44	13.7	Special dishes vegetables	① Seasoned boiled meat	3.24	31.2
	② Grilled fish	3.83	24.2		② Chapchae	3.89	35.1
	③ Grilled Deodeuk	3.98	45.2		③ Pressed boiled pork head	3.01	13.7
	④ Broiled beef patties (Seobsanjeuk)	3.47	8.4		④ Cold cooked chicken and	2.97	5.9
	⑤ Grilled chicken	3.36	8.6		⑤ Red-bean layered rice cake	3.44	14.1

<sup>1</sup>Scales: 1=very dislike, 2=dislike, 3=so-so, 4=like, 5=very like  
Mean=3.57

<sup>2</sup>The sum of percentages in each group is 100.

율을 차지하였고, 구입하는 이유로는 '시간이 없어서'가 가장 높은 비율을 보였다. 특히 시간 절약의 경향은 취업주부들에서 두드러지므로 취업주부들의 사회활동과 가사 노동의 이중부담을 덜어 줄 수 있는 시간절약형 편의식의 개발이 요구된다. 또한, 연령이 낮은 주부들에서는 '조리방법을 몰라서'가 중요한 이유로 지적되었다.

4. 완전조리음식은 주로 간식용으로 이용되고 있으나, 개발되기를 원하는 용도로는 도시락 반찬용이 가장 많아 현재의 개발 상황이 주부들의 기대와 차이를 보이고 있었다.

5. 선호도와 조리냉장음식으로 개발시 구매의사가 모두 높았던 음식으로는 약식, 오크밥, 호박죽, 육개장, 전골, 갈비찜, 북어찜, 생선구이, 더덕구이, 파진, 녹두전, 멸치볶음, 오징어 볶음, 장조림, 생선조림, 취나물, 잡채로 나타났다. 특이할 만한 점은 음식의 선호도와 구매의사는 항상 일치하지 않았고, 구매의사는 조리 방법의 간편성과 관련되는 것으로 나타나 이들을 고려한 제품개발이 요구되었다.

### 감사의 글

본 연구는 1996년도 (주)에취알에스의 연구비 지원에 의하여 수행된 연구 결과의 일부로 이에 감사드립니다.

### 참고문헌

- 통계청. 도시근로자 가구당 외식비 12만 9천원. 외식경제신문 1996. 6. 27.
- 안숙자. 한국주부의 가공식품에 대한 인식 및 이용 실태에 관한 연구 - 경기도 일부 지역을 중심으로. 한국조리과학회지 5(2): 75-90, 1989.
- 백민자. 식생활 관리태도에 대한 예비적 실태 조사. 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문, 1992.
- 소비자문제를 연구하는 시민의 모임. 일부백화점 시판 반찬류 관리 비위생적. 조선일보 1996. 7. 17.
- Kodhak, J. Takeout. *Rest Bus* Nov. 20: 151-166, 1988.
- Burch, N.L. Foodservice in convenience stores: microbiological evaluation of roast beef sandwiches. *J Foodservice Systems* 5: 201-213, 1989.
- Dennis, C. and Stringer, M. Chilled Foods- A Prehensive Guide, Ellis Horwood, West Sussex, England, 1992.
- Settlemyer, K.A. systematic approach to foodservice new product development. *Food Technol* 40(7): 120-121, 1986.
- Green, C.G. Using customer survey data to develop marketing strategies in college/university foodservices. *J College and University Foodservice* 1: 39-51, 1993.
- 곽동경, 이경애, 류은순. 조리냉동 및 냉장식품에 대한 도시주부의 이용실태 및 인식정도와 식품제조업체의 의식구조 조사에 관한 연구. 한국조리과학회지 9: 230-238, 1993.
- 김미향, 한재숙, 이효수. 도시주부의 인스턴트식품에 대한 인식 및 소비에 관한 연구 - 대구지역을 중심으로. 대한가정학회지 25(3): 69-78, 1988.
- 이종구. 실험 및 조사자료 분석을 위한 SAS의 이해와 활용, 성원사, 1993.
- 한국여성개발원. 1996 여성통계연보, 1996.
- 우경옥. 식생활과 관련된 가사노동의 실태 및 가치인식에 관한 연구. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문, 1990.
- 김귀란. 식생활과 관련된 가사노동의 사회화 실태 및 미래전망에 관한 연구. 연세대학교 교육대학원 석사학위논문, 1991.
- 강정옥. 가사노동의 사회화에 대한 실태조사 - 식생활을 중심으로. 건국대학교 대학원 석사학위논문, 1983.
- 유영상. 식생활 관리 실태에 관한 연구 - 서울시내 주부를 중심으로. 대한가정학회지 18: 53-66, 1980.
- 이기춘, 이은영, 이기영, 황인경, 김민자, 김영옥. 산업사회의 소비자 형태 연구 - 서울시 가계의 의식주 생활 관련 상품대체와 구매행동을 중심으로. 대한가정학회지 27(2): 115-132, 1989.
- 안숙자. 서울 거주자를 대상으로 한 외식에 관한 조사 연구. 한국조리과학회지, 1: 82-93, 1985.