

## 진주시 직장인의 성별 연령별 외식 선택과 선호도

김 석 영<sup>§</sup> · 김 주 영

경상대학교 식품영양학과

### Restaurant Food Choice and Preferences of Salaried Employees in JinJu Classified by Age and Gender

Kim, Seok-Young<sup>§</sup> · Kim, Ju-Young

Department of Food and Nutrition, Gyeongsang National University, JinJu Kyungnam 660-701, Korea

#### ABSTRACT

A total of 321 salaried employees were surveyed by questionnaires during September and October 2001 in order to investigate the bases for their choices between 26 popular menu items in JinJu restaurants. The subjects were aged 20 to 61 years, and were classified into 3 age groups (ages 20-29, 30-39, and over 40) and 2 gender groups. The data were analyzed using the SAS program for factor analysis. The results of this study were as follows: 1) The 26 popular menu items were classified into 6 factors by the 20-29 age group, into 5 factors by the 30-39 age group, and into 3 factors by the over 40 age group. The younger age group had the more numbers of factor which act as choice criteria of restaurant foods according to the purpose of eating out. 2) Because subjects classified steak and fast food into the same factor named 'new generation's food', we found that steak was an unfamiliar food for most of them, 3) The 20-29 age group had an aversion to Boshintang (dog soup), while the 30-39 age group and the over 40 age group liked Boshintang as a stamina food. 4) The over 40 age group, and men in all age groups, didn't choose Buffet and Shabushabu as a dinner food because they had negative attitudes toward novel or unfamiliar foods. 5) Women distinguished between a factor called 'social drink and party food' from a factor called 'dinner food', while men integrated the factor of 'dinner food' into the factor of 'social drink and party food'. 6) Men preferred Samgyetang (chicken stew with ginseng) and Yangnyeumtongdak (spicy fried chicken) as a 'social drink and party food', while women preferred Dwaejibossam (boiled pork and kimchi) and Beef Bulgogi. In conclusion, most of subjects did not recognize fast food and steak as a meal, which were introduced recently in JinJu. The choice criteria and preferences of restaurant foods were different from the age and gender groups. The over 40 age group, and men in all age groups, had more negative attitudes toward novel or unfamiliar foods than the younger age and women groups. (*Korean J Nutrition* 35(9) : 996~1006, 2002)

KEY WORDS: eating out, preference, restaurant, menu choice, JinJu.

## 서 론

최근 우리나라의 외식업계는 대기업과 다국적 외식업체들이 활발한 영업활동을 함으로써 국내외의 다양한 음식, 식사법과 음식점이 소개되고, 이에 따라 국민의 외식비 지출이 급격히 증가하고 있다.<sup>1,2)</sup> 이렇게 외식업소가 번창하는 이유는 여성의 사회활동, 핵가족 및 독신가구의 증가, 경제력 상승으로 인해 외식을 이용하는 인구가 증가하고 그 이용 계층과 목적이 다양해지면서<sup>3,4)</sup> 이들의 다양한 요구에 외식업계가 재빠르게 부응하였기 때문이라고 볼 수 있다.<sup>5)</sup> 여

러 연구에서 외식을 하는 사람의 연령과 성별에 따라 외식 시 이용하는 음식점<sup>6)</sup>과 외식횟수가 달라지며<sup>7)</sup> 식당 선택의 기준<sup>8,9)</sup>에도 차이가 있었음을 보고하고 있다. 즉 식사선택 시에 젊은 사람은 나이든 사람에 비해 음식이 건강에 미치는 영향보다 음식의 맛과 외관에 더 유의하며<sup>8,10)</sup> 여성은 남성보다 음식의 맛과 건강에 미치는 영향에 더 관심을 가진다.<sup>11,12)</sup> 또 직원식당의 경우 서양메뉴에 속하는 것은 젊은 층에서 선호도가 높고<sup>13)</sup> 외식 시에 나이든 사람들이 젊은 연령 대에 비해 한식을 선택하는 비율이 높았다.<sup>14)</sup> 한다. 한편 여성은 남성보다 단 음식과 초콜렛을 더 선호하며 남성은 풍부하고 기름진 음식을 선호한다고 하였다.<sup>15,16)</sup> 또 선호하는 음식점도 달라서 여성은 패스트푸드점과 양식당의 이용도가 높았고 남성은 한식점을 더 선호하였다고 한다.<sup>6,14)</sup> 여성보다 남성이 식당의 위생상태에 더 만족하였

접수일: 2002년 8월 29일

채택일: 2002년 10월 14일

<sup>§</sup>To whom correspondence should be addressed.

으며,<sup>9)</sup> 여성이 식당선택시 위생을 더 고려하는 것으로 나타났다.<sup>6)</sup>

진주는 인구 34만 정도의 중소도시인데 2000년도 진주시의 통계연보<sup>17)</sup>에 의하면 진주의 숙박 및 음식점수는 5693개 소라고 한다. 이를 인근의 비슷한 규모의 다른 도시<sup>18,19)</sup>와 비교해 보면 인구에 비해 음식점 수는 결코 적은 편은 아니지만, 서울 등 대도시에 비해 대부분의 음식점의 규모가 작고 영세한 편이었다. 또 진주에도 몇몇 패스트푸드 업소가 있기는 하지만, 대다수 청장년 층의 나이든 소비자들의 기호에 큰 영향을 줄 정도는 아니며, 따라서 지역 음식점의 메뉴가 아직은 그리 다양하지는 못한 편이다. 그러나 최근 대진고속도로의 개통과 월드컵 등 국제적인 행사를 통해 국내외 관광객의 수가 증가하고, 메스컴 등을 통해 외국의 음식문화가 소개되고 있으며 서울과 수도권을 중심으로 진출한 대기업이나 다국적 외식업체들이 점차 지방으로 점포 수를 확대하려고 하기 때문에 진주와 같은 중소 도시에서도 가까운 시일 내에 더 많은 피자, 햄버거 등의 패스트푸드나 다양한 형태의 웨일리 레스토랑들이 들어설 것으로 예상된다.<sup>5)</sup> 이렇게 되면 소비자들은 일시적으로는 다양한 메뉴를 선택할 기회를 갖게 되지만, 지역의 소규모 외식업체들이 경쟁력을 잃게 되면 장기적으로 볼 때에는 결국 외식비 상승과 함께 오히려 메뉴선택의 다양성이 줄어들 위험이 있다. 또 진주가 가진 독특한 음식문화가 위축 되고, 소규모의 지역 음식점들이 몰락할 경우 관광과 지역 경제에도 어려움이 예상된다.

따라서 이렇게 지역주민의 외식욕구와 외식환경이 크게 변화하는 시점에 진주시내의 외식업소를 이용하는 소비자들의 외식시의 선호음식과 메뉴선택행동을 성별 연령별로 분석하여 봄으로써 외식업과 관광업계에 유용한 정보를 제공하고, 아울러 소비자들을 위한 영양교육의 기초자료로 활용하고자 본 연구를 실시하였다.

## 연구방법

### 1. 조사대상 및 조사기간

2001년 9월 5일~9월 26일 사이에 진주시의 직장인 46명을 대상으로 예비조사를 실시하였고, 이를 바탕으로 작성한 설문지를 2001년 10월 11일부터 10월 19일 사이에 직장인 400명에게 배포하여 321부 회수하여 분석하였는데 회수율은 80.3%였다.

### 2. 조사내용

#### 1) 설문지 작성

메뉴선택 및 선호도 조사를 위한 설문지는 예비조사 결과

와 진주시 지정 모범 음식점 및 경상대학교에서 발행한 관광안내 리플렛<sup>20)</sup>에 소개되어 있는 진주의 유명 외식업소를 참고로 하여 이 음식점들이 판매하는 진주의 대표적인 식당 메뉴명 26개를 추출하여 열로 제시하였다. 또 식당 및 메뉴선택행동에 영향을 줄 수 있는 25가지 요인을 행으로 배열하였는데 한 페이지에는 5개의 요인만을 제시하였다. 그 다음 페이지에도 메뉴명은 동일하고 요인의 내용만 다르게 하여 총 25개의 요인을 제시하였는데, 그 요인의 내용은 가격 및 접근 용이성 같은 실제적인 이유에 관한 5개, 관능적인 기호에 관한 항목 4개, 점심식사로 좋다, 저녁식사로 좋다 같은 외식목적과 관련된 항목 7개, 위생상 안전한 음식이다, 건강에 좋은 음식이다 같은 식품신념에 관한 항목 9개로 구성되어 있었다. 외식은 구내식과 가정식을 제외한 일반 상업적인 식당에서의 식사로 한정하였으며, 조사 대상자들은 행과 열이 교차되는 칸에 각각 5등급으로 선호도를 나타내게 하였다.

Table 1. Socioeconomic variables of the subjects (n = 321)

	Variables	No (%)
Sex	Male	141 (43.9)
	Female	180 (56.1)
Age	20s	83 (25.9)
	30s	129 (40.2)
	≥40s	109 (34.0)
Occupation	Public official	153 (47.6)
	Teacher	60 (18.7)
	White-collar worker	57 (17.7)
	Restaurant employee	48 (14.9)
	No response	3 ( 0.9)
Marital stage	Married	239 (74.5)
	Single	82 (25.5)
No of children of a couple	0	17 ( 7.1)
	One	49 (20.5)
	Two	140 (58.6)
	Three	31 (13.0)
Income/month (1,000won)	Four	2 ( 0.8)
	< 1,000	34 (10.6)
	1,000 - 1,999	175 (54.5)
	2,000 - 2,999	69 (21.5)
	≥ 3,000	32 (10.0)
Spending money for eating out/month (1,000won)	No response	11 ( 3.4)
	≤ 50	50 (15.6)
	51 - 100	109 (34.0)
	101 - 200	103 (32.1)
	201 - 300	23 ( 7.2)
	≥ 301	12 ( 3.7)
	No response	24 ( 7.5)

### 3. 자료분석

제시된 26개의 메뉴명을 묶어서 몇 개의 인자군으로 분류하고자 전체대상자를 대상으로 수집된 자료를 인자분석하였으며, 또 대상자들을 연령별로 3군으로 나눈 뒤, 성별 연령별로도 인자분석을 하였다. 메뉴명별로 총점수 행렬표를 만든 뒤 SAS프로그램을 이용하여 주회전 분석 (Principal rotate analysis)으로 아이겐 값 (Eigen value)이 1.0이상인 인자들을 추출해 내고 이를 다시 직각회전 (varimax) 하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 일반적 특성

Table 1에서 보는 바와 같이 전체조사대상자의 43.9%가 남자이고 56.1%가 여자였다. 연령은 20대가 25.9%, 30대

가 40.2%였으며 40대 이상인 사람은 34.0%였다. 직업은 공무원이 47.6%로 그 비율이 가장 높았고, 교사와 회사원이 각각 18.7%와 17.7%였다. 이 밖에 단체급식소나 외식업 관련종사자가 14.9%였다. 결혼 여부는 기혼이 74.5%였고 미혼이 25.5%였다. 미혼인 경우와 기혼자 중 자녀가 없는 경우를 합하여 조사대상자의 30.8%가 자녀가 없었다. 자녀가 1명인 경우는 15.3%, 2명과 3명인 경우가 각각 43.6%와 9.7%였다. 극히 드물지만 자녀가 4명인 경우도 있어서 0.6%를 차지하였다. 월평균 수입은 100~200만원 미만인 경우가 54.5%로 과반수를 차지하였으며, 그 다음이 200~300만원 미만으로 21.5%였다. 100만원 미만인 사람과 300만원이상인 사람의 비율은 비슷하여 각각 10.6%와 10.0%였다. 월 평균 외식비는 5~10만원인 사람이 34.0%였고, 10~20만원인 사람이 32.1%였다. 한편 5만원 이하인 사람은 15.6%였고, 20~30만원인 사람은 7.2%였으며 30만

Table 2. The mean scores of 25 attributes which influence on the menu choice and preference of subjects classified by age

Food	Total (n = 321)	Age groups			p-value <sup>1)</sup>
		20-29 age (n = 83)	30-39 age (n = 129)	Over age (n = 109)	
Hanjeongsik	3.5 ± 0.5	3.5 ± 0.5	3.5 ± 0.4	3.4 ± 0.5	NS
Bibimbab	3.1 ± 0.5	3.3 ± 0.5 <sup>2)</sup>	3.1 ± 0.5 <sup>b</sup>	3.0 ± 0.5 <sup>b</sup>	0.0001
Naengmyeon	2.9 ± 0.6	3.1 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.8 ± 0.5 <sup>b</sup>	2.7 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0001
Gimbab	3.0 ± 0.5	3.3 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.0 ± 0.4 <sup>b</sup>	2.8 ± 0.5 <sup>c</sup>	0.0001
Jajangmyeon	2.9 ± 0.5	3.0 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.8 ± 0.5 <sup>b</sup>	2.7 ± 0.5 <sup>b</sup>	0.0014
Yangnyeumtongdak	3.0 ± 0.5	3.2 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.0 ± 0.5 <sup>b</sup>	2.8 ± 0.5 <sup>c</sup>	0.0001
Dwaejibossam	3.0 ± 0.5	3.1 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.0 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.8 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0005
Beef Bulgogi	3.4 ± 0.5	3.3 ± 0.4	3.4 ± 0.4	3.3 ± 0.5	NS
Goat bulgogi	2.9 ± 0.5	2.7 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.0 ± 0.5 <sup>b</sup>	2.9 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0003
Duck bulgogi	3.0 ± 0.5	2.9 ± 0.5	3.0 ± 0.5	3.0 ± 0.6	NS
Buffet	2.8 ± 0.6	2.8 ± 0.6 <sup>a</sup>	2.8 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.6 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0113
Samgyetang	3.2 ± 0.5	3.4 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.3 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.0 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0001
Jangeogui	3.3 ± 0.5	3.3 ± 0.5	3.3 ± 0.4	3.2 ± 0.6	NS
Chueotang	3.1 ± 0.5	3.2 ± 0.5	3.2 ± 0.4	3.1 ± 0.6	NS
Haemultang	3.2 ± 0.5	3.2 ± 0.5	3.2 ± 0.4	3.1 ± 0.5	NS
Bokeokuk	3.0 ± 0.5	3.0 ± 0.5	3.0 ± 0.5	2.9 ± 0.5	NS
Sashimi	3.3 ± 0.5	3.3 ± 0.5	3.3 ± 0.5	3.3 ± 0.6	NS
Boshintang	2.5 ± 0.6	2.3 ± 0.6 <sup>a</sup>	2.6 ± 0.6 <sup>b</sup>	2.6 ± 0.7 <sup>b</sup>	0.0023
Shabushabu	2.7 ± 0.6	2.7 ± 0.6	2.8 ± 0.5	2.7 ± 0.6	NS
Soondae	2.5 ± 0.6	2.7 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.6 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.3 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0001
Pizza	2.7 ± 0.6	3.1 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.7 ± 0.4 <sup>b</sup>	2.5 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0001
Hamburger	2.6 ± 0.5	3.0 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.6 ± 0.4 <sup>b</sup>	2.4 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0001
Steak	2.7 ± 0.6	2.9 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.6 ± 0.5 <sup>b</sup>	2.5 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0001
Spaghetti	2.5 ± 0.6	2.9 ± 0.5 <sup>a</sup>	2.5 ± 0.5 <sup>b</sup>	2.3 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0001
Aguchjim	3.0 ± 0.5	3.2 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.0 ± 0.5 <sup>ab</sup>	2.9 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0013
Goumtang	3.1 ± 0.5	3.2 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.2 ± 0.5 <sup>a</sup>	3.0 ± 0.6 <sup>b</sup>	0.0327

NS: not significant

1) p-value by oneway ANOVA

2) Values of different letters in a row are significantly different among age groups at α=0.05 by turkey's test

원을 초과한 사람도 3.7%나 되었다.

**2. 전체대상자 및 연령별 성별 집단에서의 메뉴선택요인의 평균점수**

조사대상자들을 대상으로 각각의 메뉴명에 대하여 외식 선택에 영향을 줄 수 있는 25가지 요인을 5등급으로 점수를 주도록 하여 평균한 결과는 Table 2와 3에서 보는 바와 같다. Table 2에서 보면 전체대상자들의 경우 한정식, 쇠고기 불고기, 장어구이, 생선회, 해물탕, 삼계탕의 선택점수가 높았다. 또 한정식, 쇠고기 불고기, 오리불고기, 장어구이, 추어탕, 해물탕, 복어국, 생선회, 샤부샤부의 9개 메뉴에서 연령군 간에 유의한 점수 차를 보이지 않았다. 한편 연령군 간에 선택점수에 있어 차이를 보인 나머지 17개 메뉴명 중, 보신탕과 염소불고기는 20대에서 선택점수가 가장 낮았다. 이 두 음식을 제외한 나머지 15개 메뉴에서는 20대의 선택 점수가 가장 높았고 40대 이상군의 점수가 가장 낮았다. 전

**Table 3.** The mean scores of 25 attributes which influence on the menu choice and preference of subjects classified by gender

Food	Male (n = 141)	Female (n = 180)	p-value <sup>1)</sup>
Hanjeongsik	3.4 ± 0.5	3.5 ± 0.5	0.0128
Bibimbab	3.0 ± 0.5	3.2 ± 0.5	0.0000
Naengmyeon	2.8 ± 0.5	2.9 ± 0.5	0.0268
Gimbab	2.9 ± 0.5	3.1 ± 0.5	0.0000
Jajangmyeon	2.8 ± 0.5	2.9 ± 0.5	NS
Yangnyeumtongdak	2.9 ± 0.5	3.0 ± 0.5	0.0107
Dwaejibossam	2.9 ± 0.6	3.0 ± 0.5	NS
Beef bulgogi	3.3 ± 0.5	3.4 ± 0.4	NS
Goat bulgogi	2.9 ± 0.6	2.8 ± 0.5	NS
Duck bulgogi	3.0 ± 0.6	2.9 ± 0.5	NS
Buffet	2.7 ± 0.6	2.8 ± 0.5	NS
Samgyetang	3.2 ± 0.5	3.3 ± 0.5	0.0152
Jangeogui	3.2 ± 0.5	3.3 ± 0.5	NS
Chueotang	3.1 ± 0.5	3.2 ± 0.5	NS
Haemultang	3.1 ± 0.5	3.2 ± 0.5	NS
Bokeokuk	3.0 ± 0.5	2.9 ± 0.5	NS
Sashimi	3.3 ± 0.5	3.3 ± 0.5	NS
Boshintang	2.7 ± 0.7	2.4 ± 0.6	0.0000
Shabushabu	2.7 ± 0.6	2.8 ± 0.6	NS
Soondae	2.5 ± 0.5	2.5 ± 0.6	NS
Pizza	2.5 ± 0.5	2.9 ± 0.5	0.0000
Hamburger	2.5 ± 0.5	2.7 ± 0.5	0.0001
Steak	2.5 ± 0.6	2.8 ± 0.5	0.0000
Spaghetti	2.3 ± 0.5	2.7 ± 0.6	0.0000
Aguchjim	2.9 ± 0.6	3.1 ± 0.5	0.0001
Goumtang	3.0 ± 0.6	3.2 ± 0.5	NS

NS: not significant  
1) p-value by T-TEST

체대상자를 성별로 나누어 나타낸 선택점수는 Table 3에서와 같은데 12개 메뉴에서 남녀 간에 선택점수 차가 있었다. 그런데 보신탕을 제외한 한정식, 비빔밥, 냉면, 김밥, 양념통닭, 삼계탕, 피자, 햄버거, 스테이크, 스파게티, 아구찜에서 여성의 선택점수가 높게 나타났다.

**3. 전체 대상자의 외식분류와 선택선호음식**

전체대상자를 대상으로 진주의 26가지 외식메뉴를 주회전 분석 (Principal rotate analysis)을 한 결과, 아이겐 값이 1.0이상인 인자가 4개 추출되었는데 인자 1 : 47.8% (아이겐 값 12.4), 인자 2 : 10.0% (아이겐 값 2.6), 인자 3 : 6.2% (아이겐 값 1.6), 인자 4 : 4.0% (아이겐 값 1.0)으로 이 4개의 인자가 원래 변량의 67.9%를 설명하였다. 다시 이를 직각회전시킨 결과는 Table 4에서 보는 바와 같다. 인자 1에는 스파게티, 피자, 햄버거, 스테이크가 높은 점수로 적재되었고, 인자 2에는 해물탕, 장어구이, 생선회, 추어탕 등이 높게 적재되었다. 또 인자 3에는 비빔밥, 김밥, 자장면 등이, 인자 4에는 보신탕, 염소불고기, 오리불고기가 각각 높게 적재되었다. 따라서 인자 1은 신세대 음식, 인자 2는 저녁식사용 음식, 인자 3은 점심식사용 음식, 인자 4는 보양식으로 명명하였다. 우리나라 사람들은 패스트푸드를 식사로서 보다는 간식으로 이용한다<sup>21,22)</sup>고 한다. 또 성인들은 서양음식을 좋아하지 않으나 바쁠 때는 간편하게 햄버거점을 이용한다<sup>23)</sup>고 한다. 본 조사에서도 진주지역에 비교적 근래에 소개된 스파게티, 피자, 햄버거, 스테이크같은 서양음식들을 점심이나 저녁식사와는 별도로 묶어서 인식함으로써, 아직 끼니를 위한 정식 식사로 인식하고 있지 않음을 알 수 있었다. 더구나 스테이크는 그 가격이나, 음식의 성격상 간식으로 보기는 어렵지만 패스트푸드와 같은 종류로 분류함으로써 조사대상자들이 스테이크가 어떤 음식인지 모르거나 먹어보지 못한 사람이 다수 있었을 것으로 생각된다.

**4. 20대의 외식분류와 선택선호음식**

20대만을 따로 주회전 분석 (Principal rotate analysis)한 결과, 아이겐 값이 1.0이상인 인자가 6개 추출되었는데 인자 1 : 47.4% (아이겐 값 12.3), 인자 2 : 7.9% (아이겐 값 2.0), 인자 3 : 6.0% (아이겐 값 1.6), 인자 4 : 5.7% (아이겐 값 1.5), 인자 5 : 4.7% (아이겐 값 1.2), 인자 6 : 4.4% (아이겐 값 1.1)로 이 6개의 인자가 원래 변량의 76.0%를 설명하였다. 다시 이를 직각회전시킨 결과는 Table 5에서 보는 바와 같다. 20대는 전체 조사대상자에 비해 동일한 26가지 음식을 외식 목적에 따라 좀 더 세분하여 선택하고 있음을 알 수 있었는데, 인자 1에는 스파게티, 피자, 스테이크, 햄버거가 높은 점수로 적재되었고, 인자 2에는 추어탕,

Table 4. Varimax rotated factor matrix of foods (n = 321)

Foods	Factor1	Factor2	Factor3	Factor4	Communality
Hanjeongsik	-0.01	0.53	0.56	-0.10	0.61
Bibimbab	0.23	0.35	0.75	-0.01	0.74
Naengmyeon	0.53	0.24	0.54	0.01	0.64
Gimbab	0.55	0.20	0.65	0.06	0.77
Jajangmyeon	0.46	0.15	0.63	0.26	0.70
Yangnyeumtongdak	0.45	0.26	0.55	0.31	0.67
Dwaejibossam	0.37	0.30	0.42	0.43	0.59
Beef bulgogi	0.11	0.63	0.35	0.24	0.58
Goat bulgogi	0.03	0.36	0.08	0.75	0.71
Duck bulgogi	0.13	0.39	0.16	0.71	0.70
Buffet	0.47	0.14	0.47	0.28	0.55
Samgyetang	0.28	0.49	0.45	0.30	0.61
Jangeogui	0.21	0.74	0.17	0.33	0.72
Chueotang	0.12	0.68	0.28	0.31	0.66
Haemultang	0.26	0.75	0.27	0.14	0.72
Bokeokuk	0.18	0.65	0.09	0.31	0.56
Sashimi	0.18	0.72	0.03	0.17	0.58
Boshintang	0.10	0.12	-0.01	0.77	0.62
Shabushabu	0.53	0.36	0.01	0.38	0.56
Soondae	0.60	0.13	0.34	0.48	0.72
Pizza	0.86	0.20	0.28	0.06	0.86
Hamburger	0.85	0.15	0.30	0.17	0.86
Steak	0.84	0.28	0.16	0.05	0.82
Spaghetti	0.88	0.19	0.16	0.07	0.84
Aguchjim	0.44	0.64	0.23	0.06	0.65
Goumtang	0.33	0.62	0.30	0.16	0.61
Eigenvalue	5.61	5.26	3.72	3.05	
% of total variance	21.6	20.2	14.3	11.7	
% of common variance	31.8	29.8	21.1	17.3	

Factors were named as follows: Factor1: new generation's food, Factor2: dinner food, Factor3: lunch food, Factor4: stamina food.

복어국, 장어구이가 높게 적재되었다. 또 인자 3에는 김밥, 비빔밥, 자장면 등이, 인자 4에는 돼지보쌈, 불고기, 삼계탕이 각각 높게 적재되었다. 또 인자 5에는 오리불고기와 염소불고기가, 인자 6에는 보신탕과 순대가 높게 적재되었다. 따라서 인자 1은 신세대 음식, 인자 2는 저녁식사용 음식, 인자 3은 점심식사용 음식, 인자 4는 회식용 음식으로 명명하였다. 또 인자 5는 보양식으로, 인자 6은 혐오식으로 명명하였다. 각 인자에 적재된 음식명을 보면 20대는 저녁식사용 음식과 회식용 음식을 구분하였고, 보신탕을 염소나 오리같은 보양식과 구분하였는데 인자 6에는 그 다음으로 순대가 높게 적재되어 있어 보신탕과 함께 이 연령대의 혐오식품임을 알 수 있었다. 외식에 대한 고객의 기대도를 측정한 한 연구에서는 20대와 30대가 음식의 외관에 대한 기대가 높았고 40대는 영양에 대한 기대가 높았다<sup>9)</sup>고 하였다. 또 20대는 외식식 음식점의 분위기가 중요한 선택요인이라

고 한다.<sup>10)</sup> 본 연구에서도 20대가 외관이나 분위기가 아름다운 편이 아닌 이러한 혐오음식과 이 음식을 파는 식당을 선호하지 않는 것으로 볼 수 있었다.

### 5. 30대의 외식분류와 선택선호음식

30대를 주회전 분석 (Principal rotate analysis)한 결과, 아이겐 값이 1.0이상인 인자가 5개 추출되었는데 인자 1: 41.0% (아이겐 값 10.7), 인자 2: 10.8% (아이겐 값 2.8), 인자 3: 8.2% (아이겐 값 2.1), 인자 4: 5.4% (아이겐 값 1.4), 인자 5: 4.5% (아이겐 값 1.2)로 이 5개의 인자가 원래 변량의 69.8%를 설명하였다. 다시 이를 직각회전시킨 결과는 Table 6에서 보는 바와 같다. 인자 1에는 스파게티, 스테이크, 햄버거, 피자가 높은 점수로 적재되었고, 인자 2에는 생선회, 아구찜, 장어구이, 곰탕이 높게 적재되었다. 또 인자 3에는 염소불고기, 보신탕, 오리불고기가, 인

**Table 5.** Varimax rotated factor matrix of foods in 20–29 age subjects (n = 83)

Food	F1	F2	F3	F4	F5	F6	Communality
Hanjeongsik	0.10	0.29	0.44	0.56	-0.05	0.18	0.64
Bibimbab	0.11	0.21	0.78	0.32	-0.05	0.11	0.79
Naengmyeon	0.40	0.12	0.64	0.19	0.25	0.06	0.68
Gimbab	0.30	0.26	0.81	0.20	-0.07	0.08	0.85
Jajangmyeon	0.40	0.19	0.72	-0.10	0.18	0.02	0.76
Yangnyeumtongdak	0.42	0.07	0.47	0.34	0.33	0.01	0.63
Dwaejibossam	0.41	0.02	-0.04	0.67	0.43	0.06	0.81
Beef bulgogi	0.13	0.31	0.23	0.67	0.29	-0.18	0.73
Goat bulgogi	0.04	0.18	0.04	0.00	0.80	0.30	0.76
Duck bulgogi	0.15	0.14	0.08	0.26	0.85	0.04	0.84
Buffet	0.10	-0.04	0.43	0.55	0.10	0.45	0.71
Samgyetang	0.29	0.43	0.22	0.66	0.10	0.09	0.77
Jangeogui	0.38	0.67	0.35	0.11	0.29	0.11	0.83
Chueotang	0.23	0.78	0.31	0.05	0.20	0.13	0.83
Haemultang	0.45	0.51	0.29	0.44	0.01	0.05	0.74
Bokeokuk	0.07	0.78	0.09	0.26	-0.06	0.29	0.78
Sashimi	0.26	0.64	0.23	0.25	0.35	-0.13	0.73
Boshintang	0.11	0.36	0.04	-0.06	0.20	0.80	0.83
Shabushabu	0.55	0.31	0.02	0.16	0.24	0.35	0.61
Soondae	0.42	0.08	0.19	0.28	0.15	0.64	0.73
Pizza	0.78	0.25	0.36	0.25	-0.05	0.04	0.86
Hamburger	0.74	0.20	0.40	0.17	0.18	0.14	0.84
Steak	0.78	0.14	0.32	0.29	0.13	0.13	0.86
Spaghetti	0.81	0.31	0.24	0.15	0.05	0.16	0.85
Aguchjim	0.36	0.42	0.16	0.61	0.01	0.19	0.75
Goumtang	0.27	0.58	0.03	0.32	0.17	0.23	0.59
Eigenvalue	4.50	3.89	3.77	3.44	2.31	1.85	
% of total variance	17.3	15.0	14.5	13.2	8.9	7.1	
% of common variance	22.7	19.7	19.0	17.4	11.7	9.3	

F: Factor

Factors were named as follows: Factor1: new generation's food, Factor2: dinner food, Factor3: lunch food, Factor4: social drink and party food, Factor5: stamina food, Factor6: disliked food.

자 4에는 비빔밥, 한정식, 냉면이 각각 높게 적재되었다. 또 인자 5에는 양념통닭, 삼계탕, 돼지보쌈이 높게 적재되었다. 따라서 인자 1은 신세대 음식, 인자 2는 저녁식사용 음식, 인자 3은 보양식, 인자 4는 점심식사용 음식, 인자 5는 회식용 음식으로 명명하였다. 20대에서 저녁식사용 음식으로 추어탕, 복어국, 장어구이가 가장 높게 적재된 반면, 30대는 생선회, 아구찜, 장어구이 등을 선호하였다. 또 점심식사로 20대는 김밥, 비빔밥, 자장면을 선호하였고 30대는 비빔밥과 한정식을 선택한 것으로 나타났다. 그동안 20대와 30대 직장인들의 점심과 저녁의 외식메뉴의 선택에 관한 연구가 매우 드물기 때문에 본 연구의 결과가 진주지역만의 특성인지 아니면 다른 지역도 유사한 경향을 보이는지는 비교할 수 없었다. 그러나 분식, 김밥, 패스트푸드점을 이용하는 20대의 젊은 고객은 이러한 식당들의 저렴한 가

격이 식당선택의 가장 중요한 요인이었다<sup>16,24)</sup>고 하며, 연령이 높아질수록 면류에 대한 기호도가 낮았다<sup>19)</sup>고 하므로, 본 연구에서 나타난 메뉴선택의 차이는 주로 이 두 집단이 사용할 수 있는 외식비의 차이와 연령에 따른 기호도의 차이 때문인 것으로 볼 수 있었다. 또 30대는 20대와는 달리 보신탕을 보양식으로 분류함으로써 이에 대한 혐오감이 없음을 알 수 있었다.

### 6. 40대 이상의 외식분류와 선택 선호음식

40대 이상을 따로 주회전 분석 (Principal rotate analysis)을 한 결과, 아이겐 값이 1.0이상인 인자가 3개 추출되었는데 인자 1 : 54.6% (아이겐 값 14.2), 인자 2 : 9.6% (아이겐 값 2.5), 인자 3 : 5.0% (아이겐 값 1.3)으로 이 3개의 인자가 원래 변량의 69.2%를 설명하였다. 이를 다시 각각

**Table 6.** Varimax rotated factor matrix of foods in 30–39 age subjects (n = 129)

Food	Factor1	Factor2	Factor3	Factor4	Factor5	Communality
Hanjeongsik	-0.10	0.23	-0.07	0.73	0.15	0.63
Bibimbab	0.18	0.22	0.11	0.85	0.08	0.82
Naengmyeon	0.50	0.10	0.02	0.62	-0.03	0.64
Gimbab	0.52	0.09	0.09	0.57	0.38	0.77
Jajangmyeon	0.48	0.03	0.12	0.58	0.43	0.77
Yangnyeumtongdak	0.33	0.28	0.13	0.17	0.74	0.77
Dwaejibossam	0.27	0.36	0.35	0.16	0.58	0.69
Beef bulgogi	0.12	0.63	0.18	0.20	0.40	0.64
Goat bulgogi	0.08	0.21	0.77	0.02	0.23	0.70
Duck bulgogi	0.20	0.23	0.75	0.04	0.28	0.73
Buffet	0.55	0.20	0.27	0.29	0.16	0.53
Samgyetang	0.01	0.48	0.25	0.20	0.65	0.76
Jangeogui	-0.04	0.72	0.36	0.08	0.26	0.72
Chueotang	0.03	0.50	0.55	0.38	-0.01	0.70
Haemultang	0.20	0.66	0.24	0.38	0.14	0.70
Bokeokuk	0.19	0.51	0.57	0.15	-0.03	0.64
Sashimi	0.13	0.74	0.00	-0.05	0.24	0.62
Boshintang	0.15	-0.09	0.77	-0.04	0.07	0.64
Shabushabu	0.46	0.24	0.41	0.01	0.06	0.44
Soondae	0.58	0.13	0.33	0.10	0.51	0.74
Pizza	0.82	0.19	0.08	0.09	0.27	0.80
Hamburger	0.84	0.07	0.16	0.18	0.25	0.83
Steak	0.85	0.26	-0.01	0.03	0.03	0.79
Spaghetti	0.85	0.08	0.19	0.10	-0.03	0.78
Aguchjim	0.32	0.73	0.07	0.16	0.01	0.66
Goumtang	0.27	0.69	0.05	0.33	0.13	0.67
Eigenvalue	5.01	4.29	3.26	3.04	2.55	
% of total variance	19.3	16.5	12.5	11.7	9.8	
% of common variance	27.6	23.6	17.9	16.7	14.0	

Factors were named as follows: Factor1: new generation's food, Factor2: dinner food, Factor3: stamina food, Factor4: lunch food, Factor5: social drink and party food.

회전시킨 결과는 Table 7에서 보는 바와 같다. 인자 1에는 피자, 스파게티, 햄버거, 스테이크가 높은 점수로 적재되었고 이 밖에도 뷔페, 김밥, 냉면, 샤브샤브, 순대 등이 높게 적재되었다. 따라서 인자 1은 신세대 음식으로 명명하였다. 즉 여기에 적재된 음식은 간식이나 점심으로 선택할 수는 있지만 저녁식사로 잘 선택되지 않는 음식으로 볼 수 있었다. 뷔페나 샤브샤브 같은 비교적 널리 알려진 외래음식이나 식사법이 여전히 정식 식사로 인정받지 못한 것으로 나타나 이 연령대의 보수적인 식생활의 한 단면을 볼 수 있었다. 인자 2에는 한정식, 추어탕, 해물탕, 장어구이, 불고기가 높게 적재되었다. 따라서 인자 2는 익숙한 음식으로 명명하였다. 또 인자 3에는 보신탕, 오리불고기, 염소불고기가 높게 적재되었다. 따라서 인자 3은 보양식으로 명명하였는데 30대와 마찬가지로 40대 이상에서도 보신탕을 보양

식으로 분류하여 나이 든 층에서 보신탕을 선호하고 있음을 알 수 있었다.

이렇게 볼 때 40대 이상은 20대와 30대에 비해 매우 단순하게 외식용 메뉴를 분류하고 있었고 그 분류구조가 젊은 층과 다름을 알 수 있었다. 즉 음식이 자신들에게 익숙하고 편한 음식인지 아닌지에 따라 음식을 구분하였고, 정식식사는 익숙한 전통음식을 주로 선택하고 있음을 알 수 있었다.

## 7. 남성의 외식분류와 선택 선호 음식

남성만을 따로 주회전 분석 (Principal rotate analysis)을 한 결과, 아이겐 값이 1.0이상인 인자가 4개 추출되었는데 인자 1: 49.8% (아이겐 값 13.0), 인자 2: 10.5% (아이겐 값 2.7), 인자 3: 5.8% (아이겐 값 1.5), 인자 4: 4.0% (아이겐 값 1.0)로 이 4개의 인자가 원래 변량의 70.1%를

**Table 7.** Varimax rotated factor matrix of foods in over 40 age subjects (n = 109)

Food	Factor1	Factor2	Factor3	Communality
Hanjeongsik	0.13	0.83	-0.18	0.75
Bibimbab	0.48	0.63	0.02	0.62
Naengmyeon	0.71	0.41	0.10	0.68
Gimbab	0.73	0.35	0.17	0.68
Jajangmyeon	0.59	0.30	0.50	0.69
Yangnyeumtongdak	0.61	0.39	0.44	0.72
Dwaejibossam	0.56	0.35	0.43	0.62
Beef bulgogi	0.29	0.72	0.17	0.64
Goat bulgogi	0.24	0.56	0.55	0.68
Duck bulgogi	0.26	0.57	0.56	0.71
Buffet	0.76	0.22	0.14	0.65
Samgyetang	0.45	0.45	0.47	0.63
Jangeogui	0.29	0.73	0.36	0.74
Chueotang	0.21	0.76	0.33	0.73
Haemultang	0.25	0.75	0.30	0.72
Bokeokuk	0.21	0.66	0.29	0.57
Sashimi	0.14	0.61	0.34	0.51
Boshintang	0.16	0.15	0.82	0.72
Shabushabu	0.67	0.33	0.25	0.61
Soondae	0.67	0.18	0.53	0.77
Pizza	0.89	0.15	0.19	0.85
Hamburger	0.85	0.13	0.29	0.83
Steak	0.82	0.27	0.08	0.75
Spaghetti	0.88	0.18	0.08	0.81
Aguchjim	0.50	0.57	0.20	0.62
Goumtang	0.50	0.61	0.22	0.67
Eigenvalue	7.97	6.66	3.35	
% of total variance	30.7	25.6	12.9	
% of common variance	44.4	37.1	18.6	

Factors were named as follows: Factor1: new generation's food, Factor2: familiar food, Factor3: stamina food.

설명하였다. 다시 이를 직각회전시킨 결과는 Table 8에서 보는 바와 같다. 인자 1에는 피자, 햄버거, 스파게티, 스테이크가 높은 점수로 적재되었고, 인자 2에는 삼계탕, 곰탕, 양념통닭이 높게 적재되었다. 또 인자 3에는 염소불고기, 오리불고기, 보신탕이, 인자 4에는 한정식과 비빔밥이 높게 적재되었다. 따라서 인자 1은 신세대 음식, 인자 2는 회식용 음식, 인자 3은 보양식, 인자 4는 점심식사용 음식으로 명명하였다. 인자 1에는 피자 등 패스트 푸드 외에도 순대, 김밥, 냉면, 뷔페, 자장면의 적재점수가 높은 편이었는데, 남성들은 스테이크와 마찬가지로 뷔페를 정식식사를 위해 자주 이용하지 않거나 선호하지 않음을 알 수 있었다. 이것은 식생활에서 남성은 여성보다 좀 더 보수적인 경향을 가지고 있기 때문인데,<sup>20)</sup> 여자노인들은 남자노인에 비해 서양 음식이나 새로운 음식을 더 좋아하였다<sup>26)</sup>고 하여 본 연구와

유사하였다. 또 남성들은 저녁식사용 음식과 회식용 음식의 구분이 없었고, 삼계탕이나 양념통닭같은 닭요리를 선택하였다. 이것은 남성의 경우 단순히 저녁만을 먹기 위해 외식을 하기보다, 대개 술을 곁들인 회식의 형태로 저녁식사를 하는 경우가 많기 때문인 것 같다. 주부들을 대상으로 기호도를 조사한 한 연구<sup>27)</sup>에 의하면 닭구이를 좋아하는 여성이 극히 드물었으며, 특히 50대 이상의 나이의 여성들이 닭요리를 싫어하였다고 하여 본 연구의 결과와 유사하였다.

**8. 여성의 외식분류와 선택선호음식**

여성을 주회전 분석 (Principal rotate analysis)한 결과, 아이젠 값이 1.0이상인 인자가 5개 추출되었는데 인자 1 : 46.7% (아이젠 값 12.1), 인자 2 : 9.0% (아이젠 값 2.3), 인자 3 : 6.4% (아이젠 값 1.7), 인자 4 : 4.4% (아이젠 값 1.1), 인자 5 : 4.0% (아이젠 값 1.0)로 이 5개의 인자가 원래 변량의 70.4%를 설명하였다. 다시 이를 직각회전시킨 결과는 Table 9에서 보는 바와 같다. 인자 1에는 스파게티, 햄버거, 피자, 스테이크가 높은 점수로 적재되었고, 인자 2에는 해물탕, 추어탕, 복어국, 장어구이가 높게 적재되었다. 또 인자 3에는 비빔밥, 김밥, 자장면, 한정식이, 인자 4에는 보신탕, 염소불고기, 오리불고기가 높게 적재되었다. 인자 5에는 쇠고기와 돼지보쌈이 높게 적재되었다. 따라서 인자 1은 신세대 음식, 인자 2는 저녁식사용 음식, 인자 3은 점심식사용 음식 인자 4는 보양식, 인자 5는 회식용 음식으로 명명하였다. 여성은 단순히 저녁식사만 할 경우와 회식을 할 경우를 분류함으로써 남성보다 더 세분화된 외식분류 체계를 가지고 있었으며, 끼니해결을 위한 저녁식사시에는 생선이나 이를 이용한 탕종류를 선호하는 것으로 나타났다. 직원식당의 경우 여성이 남성보다 유의적으로 한정식을 선호하였다<sup>19)</sup>고 하며, 외식시 남자대학생이 여대생에 비해 중국음식을 더 선호하였다<sup>16)</sup>고 한다. 외국의 경우에도 남성이 여성보다 농후한 맛을 선호하였다<sup>15)</sup>고 하며, 여성은 채소, 과일, 유제품을 더 빈번히 섭취하였다<sup>11)</sup>고 한다. 이러한 연구들과 본 연구의 결과를 종합해 볼 때 여성이 좀더 몸에 좋은 음식을 선택하며 담백한 맛을 선호하는 경향임을 알 수 있었다.

**요약 및 결론**

본 연구는 진주시의 직장인 321명을 대상으로 2001년 9월부터 10월 사이에 진주의 대표적인 외식메뉴에 대한 매뉴선택 및 선호도를 조사한 뒤, 수집된 자료를 성별 연령별로 인자분석하였는데 그 결과는 다음과 같다.



Table 8. Varimax rotated factor matrix of foods in male (n = 141)

Foods	Factor1	Factor2	Factor3	Factor4	Communality
Hanjeongsik	0.04	0.23	0.17	0.81	0.74
Bibimbab	0.49	0.23	0.10	0.66	0.74
Naengmyeon	0.68	0.18	-0.08	0.50	0.74
Gimbab	0.70	0.21	0.09	0.44	0.74
Jajangmyeon	0.65	0.36	0.08	0.31	0.66
Yangnyeumtongdak	0.55	0.67	0.09	0.03	0.76
Dwaejibossam	0.43	0.62	0.34	0.01	0.68
Beef bulgogi	0.12	0.55	0.38	0.45	0.66
Goat bulgogi	0.17	0.25	0.79	0.12	0.73
Duck bulgogi	0.25	0.31	0.73	0.13	0.71
Buffet	0.67	0.16	0.26	0.23	0.59
Samgyetang	0.26	0.78	0.25	0.10	0.75
Jangeogui	0.10	0.55	0.54	0.34	0.72
Chueotang	0.20	0.51	0.48	0.41	0.70
Haemultang	0.22	0.52	0.40	0.42	0.66
Bokeokuk	0.16	0.50	0.48	0.32	0.60
Sashimi	-0.00	0.51	0.38	0.28	0.48
Boshintang	0.24	0.18	0.67	-0.05	0.54
Shabushabu	0.57	0.06	0.58	0.19	0.70
Soondae	0.71	0.42	0.26	-0.04	0.75
Pizza	0.86	0.23	0.17	0.02	0.82
Hamburger	0.86	0.24	0.17	0.02	0.83
Steak	0.80	0.14	0.27	0.09	0.73
Spaghetti	0.85	0.14	0.22	0.06	0.79
Aguchjim	0.38	0.64	0.16	0.25	0.64
Goumtang	0.33	0.70	0.19	0.32	0.74
Eigenvalue	6.83	4.84	3.76	2.80	
% of total variance	26.3	18.6	14.5	10.8	
% of common variance	37.5	26.6	20.7	15.4	

Factors were named as follows: Factor1: new generation's food, Factor2: social drink and party food, Factor3: stamina food, Factor4: lunch food.

1) 전체대상자들의 경우 한정식, 쇠고기 불고기, 장어구이, 생선회, 해물탕, 삼계탕의 평균 선택점수가 높았다. 제시된 26개의 외식메뉴를 20대는 6개, 30대는 5개, 40대는 3개의 인자로 분류함으로써 나이가 어릴수록 외식목적에 따라 더욱 세분화된 외식분류체계를 가지고 있었다.

2) 진주지역에 비교적 최근에 소개된 패스트푸드를 아직 끼니해결을 위한 식사로 인식하고 있지 않았고, 더구나 가격이나 음식의 성격상 간식용으로 보기 어려운 스테이크를 패스트푸드와 같은 종류로 분류함으로써 조사대상자들이 이 음식을 자주 경험해 보지 않았거나 잘 모르고 있는 것으로 볼 수 있었다.

3) 30대와 40대 이상에서는 보신탕을 보양식으로 간주하였지만 20대는 보신탕을 염소나 오리고기와 구분하여 혐오식품으로 인식하고 있었다.

4) 40대와 남성들은 뷔페와 샐러드같은 비교적 널리 알려진 외래음식이나 식사법을 저녁식사로 간주하지 않는 등 보수적인 식생활을 영위하고 있음을 보여 주었다.

5) 남성은 여성과 비교해 볼 때 저녁식사용 음식과 회식용 음식을 구별하지 않았고 이것은 그들이 저녁의 경우 단순히 끼니해결을 위한 외식보다 회식을 겸하여 저녁식사를 하는 외식형태를 가지고 있기 때문인 것으로 보인다.

6) 회식용 음식으로 남성은 삼계탕이나 양념통닭같은 닭 요리를 선택하였고 이에 반해 여성은 돼지보쌈과 불고기를 선택하였다.

이상의 연구결과를 종합하면 진주시 직장인들은 이 지역에 비교적 최근에 알려진 패스트푸드나 스테이크같은 외래 음식을 아직은 끼니용 식사로 인식하고 있지 않음을 알 수 있었다. 또 성별 연령별 집단 간에 외식목적에 따른 외식분

**Table 9.** Varimax rotated factor matrix of foods in female (n = 180)

Foods	F1	F2	F3	F4	F5	Communality
Hanjeongsik	0.01	0.42	0.58	-0.10	0.21	0.57
Bibimbab	0.15	0.34	0.80	0.04	0.11	0.80
Naengmyeon	0.54	0.28	0.51	0.10	0.06	0.65
Gimbab	0.57	0.16	0.65	0.04	0.14	0.80
Jajangmyeon	0.53	0.14	0.59	0.21	0.11	0.70
Yangnyeumtongdak	0.46	0.14	0.49	0.23	0.44	0.72
Dwaejibossam	0.43	0.12	0.31	0.20	0.61	0.70
Beef bulgogi	0.13	0.42	0.18	0.05	0.72	0.74
Goat bulgogi	-0.00	0.29	0.03	0.75	0.29	0.73
Duck bulgogi	0.09	0.29	0.06	0.66	0.46	0.74
Buffet	0.45	0.09	0.40	0.19	0.33	0.52
Samgyetang	0.31	0.36	0.40	0.19	0.47	0.65
Jangeogui	0.23	0.65	0.21	0.31	0.30	0.71
Chueotang	0.09	0.74	0.28	0.29	0.07	0.72
Haemultang	0.27	0.78	0.28	0.07	0.16	0.80
Bokeokuk	0.22	0.69	0.16	0.30	-0.08	0.65
Sashimi	0.22	0.62	0.07	0.13	0.37	0.59
Boshintang	0.19	0.14	0.06	0.83	-0.14	0.77
Shabushabu	0.48	0.35	-0.10	0.28	0.30	0.53
Soondae	0.60	0.08	0.29	0.47	0.21	0.72
Pizza	0.84	0.22	0.26	0.04	0.15	0.85
Hamburger	0.85	0.18	0.25	0.16	0.10	0.86
Steak	0.81	0.28	0.08	-0.00	0.26	0.81
Spaghetti	0.88	0.24	0.09	0.06	0.03	0.84
Aguchjim	0.37	0.59	0.20	0.04	0.31	0.63
Goumtang	0.31	0.53	0.21	0.14	0.31	0.53
Eigenvalue	5.59	4.37	3.27	2.57	2.51	
% of total variance	21.5	16.8	12.6	9.9	9.7	
% of common variance	30.5	23.8	17.8	14.0	13.7	

F: Factor

Factors were named as follows: Factor1: new generation's food, Factor2: dinner food, Factor3: lunch food, Factor4: stamina food, Factor5: social drink and party food.

류체계나 기호 및 외식형태가 달랐는데 여성에 대해 남성이, 20~30대에 비해 40대 이상 군이 보다 보수적인 외식형태와 기호를 보여주었다.

Literature cited

- 1) Yu CH. A review on the changes of lifestyle and the related nutritional problems in Korea. *Korean J Nutr* 35(1): 137-146, 2002
- 2) 김태희. 국내의 위탁급식산업의 현황과 전망. *국민영양* 226: 16-26, 2001
- 3) Park HR, Lyu JS. A study on dining-out expenditure patterns of urban wage earner-households. *Journal of the Natural Science Myongji University* 13: 119-129, 1996
- 4) 원용희. 외식산업의 과제와 전략에 관한 연구. *용인대학교 논문집* 15: 333-354, 1998
- 5) URL address: <http://www.foodservice.co.kr>
- 6) Kim HS, Chung CE. A study on the eating out behavior of university students in Seoul. *Korean J Dietary Culture* 16(2): 147-157, 2001
- 7) Lyu ES, Kwak TK. Consumer opinions on fast foods and food-service - II. Noodle chain restaurants- *Korean J Dietary Culture* 4(3): 237-243, 1989
- 7) Kim HY, Cho SY, Ryu SH. A study on the customers' expectation & satisfaction for food and service quality in restaurants. *Korean J Dietary Culture* 16(4): 330-340, 2001
- 9) Mo SM, Jeon MJ, Baek SK, Lee SK. A secondary survey of fast food dining out behaviours-Focused on Yoido apartment compound in Seoul. *Korean J Dietary Culture* 4(1):83-94, 1989
- 10) Yu JL, Park DY. Korean family's perception of the importance of the quality of restaurants according to family life cycle. *Korean J Community Nutrition* 7(1): 130-140, 2002
- 11) Fagerli RA, Wandel M. Gender differences in opinions and practices with regard to a "healthy diet" *Appetite* 32: 171-190, 1999

- 12) Roininen K, Lähteenmäki L, Tuorila H. Quantification of consumer attitudes to health and hedonic characteristics of foods
- 13) Baek JW, Kang OS, Lee HJ, Cho YY. A Survey of food preferences of employees in hospital. *J Korean Dietetic Association* 7(4): 385-396, 2001
- 14) Park JW, Ahn SJ. A comparative study on Korean's dining-out behaviors classified by age and gender. *Korean J Dietary Culture* 16(4): 276-295, 2001
- 15) Zellner DA, Garriga-Trillo A, Rohm E, Centeno S, Parker S. Food liking and craving: a cross-cultural approach. *Appetite* 33: 61-70, 1999
- 16) Min SH, Oh HS. A survey on the eating out behaviors and the perception about chinese foods of food-related major college students in Kangwon-Do areas. *Korean J Dietary Culture* 17(3): 309-314, 2002
- 17) URL address: <http://www.jinju.go.kr>
- 18) URL address: <http://www.sunchon.jeonnam.kr>
- 19) URL address: <http://www.masan.go.kr>
- 20) 국립경상대학교, 영호남의 중심 진주, 성지문화사, 서울, 2000
- 21) Kim CY, Nam SR, Kwak TK. Evaluation of nutrient density for fast foods selected by middle and high school students in Seoul. *Korean J Dietary Culture* 5(3): 361-369, 1990
- 22) Mo SM, Kim CI, Lee SY, Yoon EY, Lee KS, Choi KS. A study on dining out behaviours of fast foods focused on Youido Apartment Compound in Seoul. *Korean J Dietary Culture* 1(3): 295-309, 1986
- 23) Lyu ES, Kwak TK. Consumer opinions on fast foods and food-service -1. Hamburger chain restaurants- *Korean J Dietary Culture* 4(3): 229-236, 1989
- 24) Kang JH. Measuring fast food restaurant attractiveness: a multi attribute approach. *Korean J Dietary Culture* 17(1): 16-29, 2002
- 25) Chung HK, Cho MS, Kang NE, Yang EJ, Kang MH. Patterns of health foods usage by food lifestyles of the adults in Seoul. *Korean J Dietary Culture* 16(3): 195-202, 2001
- 26) Choe EO, Woo KJ, Chyun JH. Food preferences of the elderly living in Incheon area. *Korean J Dietary Culture* 17(1): 78-89, 2002
- 27) 장은주 · 이효지. 전통음식에 대한 지식과 기호도 조사연구. 서울 및 경기 일부지역주부들을 중심으로- *한국생활과학연구* 14: 123-146, 1996