

## 조문객의 장례식장 음식에 대한 만족도

김희섭<sup>1\*</sup> · 김송운<sup>2</sup>

<sup>1</sup>수원대학교 식품영양학과, <sup>2</sup>수원연화장장례식장

### Visitors' Satisfaction of Food Quality at a Funeral Home

Heesup Kim<sup>1\*</sup>, Songwoon Kim<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Department of food and Nutrition, University of Suwon

<sup>2</sup>Suwon Cremation Funeral Home

#### Abstract

Changes in social, economical, and cultural environment affect the manner in which mourners greet those expressing condolence to the deceased. While the funeral process was done at home in the past, nowadays, most families prefer a funeral home. Funeral homes provide all necessary services for the funeral process, including food for visitors and rituals. This research was conducted using a questionnaire in the Kyonggido area. Overall food satisfaction level of visitors was moderate; satisfaction with cleanness was the highest, followed by taste, quality, freshness, and diversity. Satisfaction level of foodservice by the type of funeral homes showed home funeral was highest, followed by general funeral home, hospital funeral home. Regarding the acceptance of food items served at the funeral home, *Yukgaejang* was the most preferred, followed by *Gaorichomuchim*, *Pyeonyuk*, *Kodarichim*, and *Injeolmi*. There were differences in food acceptance according to age and gender of visitors. Male prefers *Samgyeopsal-suyuk* to *Pyeonyuk*. but female prefer *Pyeonyuk* to *Samgyeopsal-suyuk*. Elder individuals preferred *Kodarichim*, *Gaorichomuchim*. Younger individuals preferred *Jeon*, *Ojingeodorajimuchim*, and *Samgyeopsal-suyuk*.

Key Words: Funeral home, visitors, food items, satisfaction, food acceptance

## 1. 서 론

일생의례는 한 민족이나 지역 공동체에 속한 한 개인이 일생을 사면서 거치는 의례 전체를 말하며 출생, 성년식, 혼례, 상례, 제례로 구성된다. 한국은 유교의 관혼상제(冠婚喪祭)를 일생의례로 보고 있어 서구적 개념의 일생의례와 달리 출생의례가 포함되지 않고, 제례가 포함되는 특징을 갖는다(김 2009).

상례는 인간의 일생에 있어 마지막으로 거치는 의례로서 죽음을 처리하고, 고인을 조상신으로 승화시키는 일련의 의례이다. 상례는 초종, 염습, 성복과 발인, 치장, 우제와 탈상, 기타등으로 이루어진다(국립문화재연구소 2011). 장례란 좁은 의미로는 장례식을 뜻하나 넓은 의미로는 인간의 죽음을 맞이하는 통과의례 전반에 걸친 절차로 산자와 죽은자의 마지막 이별 의식이다. 현대 장례 예법은 시신의 처리방법을 포함한 장례 예식, 조문객 접견등 사회적으로 계승된 절차를 포함하고 있다(Yang 2007).

의례를 진행하는 절차에 의미와 상징이 담겨 있으며 의례 참여자들은 일상 생활과 매우 다른 과정을 통해 성스러운 가치를 체험한다고 한다(Turner 1995). 성복제는 성복(成服)을 하는 날 아침 상주들이 자기에 맞는 상복을 입고 곡을 하면 조문한 후 상식과 조진(朝奠)을 올리는 것이다. 성복을 한 후부터 비로소 죽을 먹고, 상식과 조석전을 올리며 이후부터 고인을 대하는 태도와 인식이 바뀐다. 성복을 한 후 조문과 문상을 받는다. 그러나 의례절차에 대한 오해로 전국에서 공통적으로 성복(成服)후에 성복제를 지내고 있다(국립문화재연구소 2011).

과거 우리나라의 장례문화는 가정장례가 대부분이어서 가족 혹은 친척이 사망하면 가족과 친척이 모두 모여 가정에서 장례를 치루는 형식이였다. 그러나 핵가족화, 여성의 사회활동, 도시화, 개인화, 편리성 추구 등 사회인식 변화로 의례장소가 가정에서 집밖의 장소로 옮겨가고 가정장례 절차가 간소화되었다. 의례 공간이 집에서 병원영안실, 장례식장으로 옮겨갔다. 집 밖에서 의례가 진행됨에 따라 가족과 친

\*Corresponding author: Heesup Kim, Department of food and Nutrition, San 2-2, Wauri, Bongdameup, Whasungshi, Kyonggido, Korea  
Tel: 82-31-220-2228 E-mail: hs6482@suwon.ac.kr

족 또는 마을 공동체 성원들이 상부상조를 통해 의례음식을 만들거나 상복을 만드는 일은 불가능하게 되었다. 이에 장례식장의 접대음식 제공업체, 제사용음식 전문 제공업체등이 생겨나고 이들 없이 의례수행 자체가 불가능해짐에 따라 이들의 영향력은 현대 의례문화를 바꾸어 놓기에 이르렀다(김 2005).

최근에는 대학병원을 중심으로 기존의 영안실에 대한 부정적인 개념을 탈피하고자 현대식 장례식장을 개설하고 새로운 서비스 시스템을 적용하여 운영하고 있는 추세이다(Park 2001). 장례식장이란 시신 안치실을 비롯한 빈소, 조문객 접객실, 주차장, 화장실, 각종 편의시설을 갖추고 「장사 등에 관한 법률」에 따른 임대료 및 수수료를 받고 장례장소를 제공하는 영업을 하는 업소를 일컫는다(Lee 2003). 장례식장은 접객실에서 음식이나 음료를 제공함으로써 상주나 조문객이 이곳에 머물며 대화를 나눌 수 있는 공간을 제공하고 있다. 2011년 5월 기준 사망자는 245,817명이며 병원 장례식장 639개, 전문장례식장 338개로서 총 977개가 영업중이다(한국장례업협회 2011).

최근의 장례문화는 기업화, 대형화된 장례식장에 의존하고 있으나 조문 고객의 욕구를 충족시키지 못하고 있으며 이를 개선하기 위해서는 서비스 향상을 위한 전략이 필요하다. 고객만족(customer satisfaction) 경영을 통해 서비스를 개선해 나가는 것이 매우 중요하다. 장례식장의 특성상 고객만족이 바로 재구매로 이어지지 않는더라도 구전 등을 통해 가족의 장례시 장례식장 선택을 위해 고려하게 되기 때문이다. 현대 장례식장에서의 음식 접객시 음식구성 및 상차림등은 조문객들의 장례식장 이미지 및 고객 만족에 영향 줄 수 있는 중요 요인임에도 불구하고 장례음식 서비스 개념이 아직 정착되지 못하고 있는 실정이다. 장례식장 음식서비스에 대한 조문객들의 고객만족은 장례식장을 방문하여 제공받는 음식서비스의 제공 전의 기대와 제공 후에 느끼는 결과간의 지각된 불일치에 대한 평가 과정으로 이해할 수 있으며 제공된 서비스에 대한 기대가 충족되어졌을 때 품질에 만족한다(Lee 2007).

장례식장 문화와 운영에 관한 연구(Lee 2003; Yang 2007)나 만족도에 관한 연구(Park 2001), 제수 음식에 관한 연구(Kim 등 2003; Jung 2005)는 있으나 상중에 조문객을 접대하는 음식내용이나 서비스에 관한 연구는 미미한 실정이다. 과거에는 장례시의 조문객을 위한 음식은 제사 음식과 깊은 관련성이 있었다. 제사 음식 문화는 자연환경과 같은 지역적 특성 뿐 아니라 집례자의 주관에 따라 제사에 수반되는 그 시대를 대표하는 모든 문화를 수용하여 총체적인 문화의 상징성을 나타낸다(Park 2010). 과거에는 제사를 지내고 남은 음식을 나누어 먹으면서 조문객을 대접 하였으나 오늘 날 상업적인 장례식장에서는 조문객을 위한 음식 메뉴는 보통 먹는 일상식 음식 중에서 선택하여 따로 준비하여 제공하고 있다.

Akiyama(2005)는 19세기 일본 농촌 지역인 사누키 지역에

서 장례 당일 조문객에게 제공하는 접대 음식의 메뉴 및 식품구입에 대한 연구에서 가문에 따라 차이가 있으나 1 汁과 3 菜와 술을 제공하였고 식품 재료로는 두부 및 두부로 만든 2차 가공품을 가장 많이 사용하였다고 하였다. 조문객 수도 19세기에는 가문에 따라 350인 내지 500인 정도의 접대를 하였으나 1930년대 이후 35인 정도로 줄어 시대와 함께 접대하는 방법에도 차이가 있었다. 그러나 우리나라는 제사 상차림에 관한 연구는 많으나 상중에 조문객을 위한 음식에 대한 연구는 거의 없는 실정이다.

본 연구는 현대식 장례식장 조문객을 대상으로 조문시 문상객을 대접하는 음식 메뉴 및 음식 서비스에 대한 만족도를 파악하여 조문객 접대와 관련된 음식 자료와 장례식장 음식 및 서비스 품질 향상을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

본 연구는 2011년 9월 셋째 주부터 2주 동안 경기도 지역 현대식 장례식장 조문객 300명을 대상으로 설문지방법을 이용하여 조사하였다.

### 2. 설문지 구성

설문지의 내용은 일반 사항 9문항으로 조사대상자의 성별, 연령, 직업, 소득, 종교, 성복제 음식 인지도, 방문 장례식장 유형, 장례식장 이용회수, 조문 금액 등이었다. 장례식장 음식 기호도 조사는 국류, 김치류, 생선 무침류, 고기류, 반찬류, 떡류 등 6문항이었다. 장례식장의 음식 만족도는 음식의 신선도, 맛, 질, 다양성, 청결도에 관한 5문항으로 구성되었다. 음식 만족도는 Likert 5점척도로 측정하였다(Lee 2007).

### 3. 자료처리 및 분석

본 연구의 자료에 대한 분석방법은 SPSS(ver. 13.0) 프로그램을 활용하였다. 빈도분석, 교차분석, ANOVA를 실시하였으며 5% 유의수준에서 검정하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자의 일반적 특성은 <Table 1>과 같다. 조사대상자의 성별은 남자 55%, 여자 45%였다. 연령은 40대가 39%로 가장 많았으며, 50대 이상 31%, 30대 23%, 20대 7%였다. 직업은 전문/기술직이 30.3%로 가장 많았고, 사무직 29.7%, 주부 21%, 자영업 17%, 학생 2% 순이었다. 월소득은 100-300만원 미만인 64.3%로 가장 많았고, 300-500만원 미만 16.7%, 100만원 미만 14%, 500만원 이상 5%였다. 종교는 불교 32.3%로 가장 많았고, 기독교 19.3%, 천주교 10.7%, 원불교 3.3% 순이었으며, 종교가 없거나 기타 종교

<Table 1> Demographic background of subjects

| Characteristics                                   |                   | Frequency | Percent |
|---|-------------------|-----------|---------|
| Gender  | male              | 165       | 55.0    |
|   | female            | 135       | 45.0    |
| Age   | 20s               | 21        | 7.0     |
|   | 30s               | 69        | 23.0    |
|   | 40s               | 117       | 39.0    |
|   | ≥50s              | 93        | 31.0    |
|   | Occupation        | students  | 6       |
|   | office worker     | 89        | 29.7    |
|   | small business    | 51        | 17.0    |
|   | professional      | 91        | 30.3    |
|   | housewife         | 63        | 21.0    |
| Monthly Income<br>(million Won)                   | <1                | 42        | 14.0    |
|   | 1-3               | 193       | 64.3    |
|   | 3-5               | 50        | 16.7    |
|   | ≥5                | 15        | 5.0     |
| Religion  | Christianity      | 58        | 19.3    |
|   | Buhddism          | 97        | 32.3    |
|   | Catholicism       | 32        | 10.7    |
|   | One Buhddism      | 10        | 3.3     |
|   | Others            | 103       | 34.3    |
| Recognition of<br>food prepared<br>for Seonbokjae | don't know        | 85        | 28.3    |
|   | know a little bit | 157       | 52.3    |
|   | know well         | 58        | 19.3    |
| Total   |                   | 300       | 100.0   |

가 34.3%였다. 성복제의 음식 인지도는 ‘조금 알고 있다’는 응답자가 52.3%로 가장 많았고, ‘전혀 모른다’ 28.3%, ‘정확히 알고 있는 응답자’는 19.3%이었다. 성복하는 날 아침 상주가 상복을 갈아입고 상식과 조전(朝奠)을 올리는 의식을 진행한 후 부터 조문과 문상을 받는 성복제의 의미와 음식에 대해서는 대부분 알고 있었으나 정확하게는 모르는 것으로 나타났다.

조사 대상자의 조문 특성은 <Table 2>와 같다. 조문 대상의 장례식 유형은 병원 장례식장은 47.3%, 일반 장례식장이 45.3% 가정 장례 3.7%, 기타 장례 3.7%였다. 대부분의 장례는 장례식장을 빌려 이용하고 있음을 알 수 있다. 조문을 위해 연간 장례식장 이용 회수는 1-3회 53.7%, 4-6회 33.3%, 7-10회 11.7% 10회 이상 1.3%였다. 조문 금액으로는 3만원 이하 10.7%, 5만원 71.7%, 10만원 16%, 10만원 이상 1.7%였다.

2. 장례식장의 음식 만족도

장례식장 조문객들의 제공된 음식에 대한 만족도를 음식의 신선도, 맛, 질, 청결성, 다양성 측면에서 조사하였으며 결과는 <Table 3>와 같다. 음식의 청결성에 대한 만족도(3.51)가 ‘만족한다’로 가장 높았고, 음식의 맛(3.45), 음식의 질(3.42), 음식의 신선도(3.3), 음식의 다양성(3.31)은 ‘보통이다’

<Table 2> Characteristics of funeral home visits

| Characteristics                           |                       | Frequency | Percent (%) |
|---|-----------------------|-----------|-------------|
| Funeral home type                         | Home funeral          | 11        | 3.7         |
|   | General Funeral Home  | 136       | 45.3        |
|   | Hospital funeral home | 142       | 47.3        |
|   | Others                | 11        | 3.7         |
| Number of visit to funeral home/year      | 1-3                   | 161       | 53.7        |
|   | 4-6                   | 100       | 33.3        |
|   | 7-10                  | 35        | 11.7        |
|   | >10                   | 4         | 1.3         |
| Amounts of money for the condolence (Won) | 30,000                | 32        | 10.7        |
|   | 50,000                | 215       | 71.7        |
|   | 100,000               | 48        | 16.0        |
|   | >100,000              | 5         | 1.7         |
| Total                                     |                       | 300       | 100.0       |

<Table 3> Satisfaction level on foods served by funeral home

| Characteristics |           | N   | Mean | SD  |
|-----------------|-----------|-----|------|-----|
| Food            | Freshness | 300 | 3.33 | .85 |
|                 | Taste     | 300 | 3.45 | .86 |
|                 | Diversity | 300 | 3.31 | .90 |
|                 | Quality   | 300 | 3.42 | .89 |
|                 | Cleanness | 300 | 3.51 | .91 |

1: unsatisfactory very much 2: unsatisfactory 3: moderate 4: satisfactory 5: satisfactory very much

로 나타났으나 이들 간에 유의적 차이는 없었다. 음식의 다양성과 음식의 신선도에서 개선이 요구 된다.

장례식장 유형에 따른 조문객의 음식 만족도는 <Table 4>와 같다. 음식의 신선도에 대한 만족도는 가정에서 장례를 치루는 가정 장례(3.82)가 높았다. 일반 장례식장(3.32) 및 병원 장례식장(3.30), 기타 장례(3.36)에서 제공하는 음식의 신선도는 ‘보통이다’로 나타났으나, 유의적 차이는 없었다. 음식의 맛에 대한 만족도는 가정장례(3.82)가 가장 높았다. 병원 장례식장(3.52), 일반 장례식장(3.38)은 ‘보통이다’, 기타 장례(2.91)는 ‘불만족’으로 유의적 차이를 보였다(p<.05). 가정장례 조문객들이 일반 장례식장, 기타 조문객에 비해 음식 맛에 대한 만족도가 높았다. 음식의 다양성에 대한 만족도는 가정장례(3.73), 일반 장례식장(3.32), 병원 장례식장(3.29), 기타 장례(3.00)순으로 높게 나타났으나, 유의적 차이는 없었다. 음식의 질에 대한 만족도는 가정 장례(3.64)가 높았으며 일반 장례식장(3.37) 및 병원 장례식장(3.46), 기타 장례(3.27)의 순으로 ‘보통이다’였으며 유의적 차이는 없었다. 음식의 청결성에 대한 만족도는 가정 장례(3.82), 병원 장례식장(3.54), 일반 장례식장(3.50), 병원 장례식장(3.54), 기타 장례(3.09)로 ‘보통이다’였으며 유의적 차이는 없었다. 가정 장례가 음식의 신선도, 맛, 다양성, 질, 청결성에 대해서 높은 만족을 보였으나 방문 사례수가 3.7% 정도로 너무 작아 의미를 부여하기에는 무리가 있었다.

&lt;Table 4&gt; Satisfaction level on the Funeral Foodservice served by the funeral home type

| Characteristics   |                       | N   | Mean               | SD   | F     | p    |
|-------------------|-----------------------|-----|--------------------|------|-------|------|
| Freshness of food | Home funeral          | 11  | 3.82               | .98  | 1.289 | .278 |
|                   | General funeral home  | 136 | 3.32               | .88  |       |      |
|                   | Hospital Funeral home | 142 | 3.30               | .78  |       |      |
|                   | Others                | 11  | 3.36 <sup>ns</sup> | 1.12 |       |      |
| Taste of food     | Home funeral          | 11  | 3.82 <sup>a</sup>  | 1.08 | 2.787 | .041 |
|                   | General funeral home  | 136 | 3.38 <sup>b</sup>  | .84  |       |      |
|                   | Hospital Funeral      | 142 | 3.52 <sup>a</sup>  | .81  |       |      |
|                   | Others                | 11  | 2.91 <sup>b</sup>  | 1.22 |       |      |
| Diversity of food | Home funeral          | 11  | 3.73               | .79  | 1.245 | .293 |
|                   | General funeral home  | 136 | 3.32               | .90  |       |      |
|                   | Hospital Funeral      | 142 | 3.29               | .89  |       |      |
|                   | Others                | 11  | 3.00               | 1.18 |       |      |
| Quality of food   | Home funeral          | 11  | 3.64               | .92  | .550  | .648 |
|                   | General funeral home  | 136 | 3.37               | .91  |       |      |
|                   | Hospital Funeral      | 142 | 3.46               | .86  |       |      |
|                   | Others                | 11  | 3.27 <sup>ns</sup> | 1.10 |       |      |
| Cleanness of food | Home funeral          | 11  | 3.82               | .87  | 1.235 | .297 |
|                   | General funeral home  | 136 | 3.50               | .93  |       |      |
|                   | Hospital Funera       | 142 | 3.54               | .88  |       |      |
|                   | Others                | 11  | 3.09 <sup>ns</sup> | 1.14 |       |      |

1: unsatisfactory very much 2: unsatisfactory 3: moderate 4: satisfactory 5: satisfactory very much

### 3. 장례식장의 음식 기호도

장례식장 조문객에게는 한상 차림으로 제공되고 그 구성은 보통 국류, 김치류, 생선무침류, 육류, 반찬류, 떡류 등으로 구성된다. 장례식장에서 조문객에게 제공하는 음식은 국류로는 육개장, 쇠고기무국, 북어국, 김치찌개, 기타 등이었다. 김치류는 포기 김치, 석박지, 배추겉절이, 알타리 김치, 기타 였다. 생선무침류는 삭힌 홍어, 가오리초무침, 오징어도라지무침,진미채무침, 기타였다. 육류는 쇠불고기, 편육, 삼겹살 수육, 족발수육, 기타였다. 반찬류는 코다리찜, 멸치볶음, 전, 나물무침, 기타였다. 떡류는 절편, 개피떡, 인절미, 찰떡, 기타였다.

장례식장에서 조문객에게 제공하는 장례식장 음식에 대해 성별에 따른 기호도는 <Table 5>와 같다. 국류는 육개장을 좋아하는 응답자가 49%로 가장 많았고, 다음으로 쇠고기무국 28%, 북어국 12%, 김치찌개 7.3%, 기타 3.7% 순으로 좋아하였다. 성별에 따른 기호도는 남성은 육개장 48.5%, 쇠고기무국 32.1%, 북어국 12.1% 등의 순으로 좋아하였고, 여성도 육개장 49.6%, 쇠고기무국 23.0%, 북어국 11.9%과 김치찌개 11.9% 순으로 좋아하였으며 유의적 차이는 없었다. 육개장의 붉은 색은 액운을 막아주고 장례식장의 잡귀를 막아주는 의미를 가지고 있다(국립문화재연구소 2011). 김치류는 전체적으로는 54%가 포기김치를 선호하였으며, 다음으로 배추겉절이 26.7%, 알타리김치 9.7%, 석박지 7.3%, 기타 2.3% 순으로 좋아하였다. 성별에 따른 기호도는 남성은 포기김치 49.7%, 배추겉절이 27.9%, 알타리김치 12.1%, 석박지

7.9% 순으로 좋아하였고, 여성은 포기김치 59.3%, 배추겉절이 25.2%, 석박지 6.7%와 알타리김치 6.7% 순으로 좋아하였으나 유의적 차이는 없었다. 생선 무침류로는 전체적으로 가오리초무침을 좋아하는 응답자가 33.7%로 가장 많았고, 다음으로 오징어도라지 무침 29%, 삭힌 홍어 22.3%, 진미채무침 10.3% 순으로 선호하였다. 성별에 따른 기호도는 남성이 오징어도라지 무침 32.7%, 가오리초 무침 30.9%, 삭힌 홍어 18.8% 순으로 좋아하였고, 여성은 가오리초무침 37.0%, 삭힌 홍어 26.7%, 오징어도라지 무침 24.4% 순으로 좋아하였다. 가오리초무침은 여성이, 오징어도라지 무침은 남성이 상대적으로 선호하였으나, 유의적 차이는 없었다. 육류는 전체적으로는 편육을 좋아하는 응답자가 34%로 가장 많았고, 다음으로 삼겹살 수육 30.3%, 쇠고기불고기 21.7%, 족발수육 11.3% 순으로 좋아하였다. 성별에 따른 기호도는 남성은 삼겹살 수육 33.9%, 편육 29.7%, 쇠고기불고기 21.8% 순으로 좋아하였다. 여성은 편육 39.3%, 삼겹살 수육 25.9%, 쇠고기 불고기 21.5% 순으로 좋아하였으나, 유의적 차이는 없었다. 반찬류는 코다리 찜을 선호하는 응답자가 39.3%로 가장 많았고, 다음으로 전 28.0%, 멸치고추볶음 22.0%, 나물무침 8.3% 순으로 좋아하였다. 성별에 따른 기호도는 남성이 코다리찜 35.2%, 전 34.5%, 멸치고추볶음 18.8% 순으로 좋아하였다. 여성은 코다리찜 44.4%, 멸치고추볶음 25.9%, 전 20.0% 순으로 좋아하였다. 남성은 전을, 여성은 코다리찜과 멸치고추볶음에 대한 상대적으로 많이 선호하였으며 유의차가 없었다( $p<.05$ ). 떡류는 전체적으로는 인절미가 28%로 가

<Table 5> Acceptance of food items served at the funeral home by gender

N(%)

| Characteristics |                      | Male |         | Female |         | Total |         | $\chi^2$ (p)    |
|-----------------|----------------------|------|---------|--------|---------|-------|---------|-----------------|
| Soup            | Yukgaejang           | 80   | (48.5)  | 67     | (49.6)  | 147   | (49.0)  | 9.083<br>(.059) |
|                 | Soegogimu-gguk       | 53   | (32.1)  | 31     | (23.0)  | 84    | (28.0)  |                 |
|                 | Bugeo-gguk           | 20   | (12.1)  | 16     | (11.9)  | 36    | (12.0)  |                 |
|                 | Kimchi-jjigae        | 6    | (3.6)   | 16     | (11.9)  | 22    | (7.3)   |                 |
|                 | Others               | 6    | (3.6)   | 5      | (3.7)   | 11    | (3.7)   |                 |
| Kimchi          | Pogi-kimchi          | 82   | (49.7)  | 80     | (59.3)  | 162   | (54.0)  | 3.906<br>(.419) |
|                 | Seokkeobakji         | 13   | (7.9)   | 9      | (6.7)   | 22    | (7.3)   |                 |
|                 | Baechu-geotjeori     | 46   | (27.9)  | 34     | (25.2)  | 80    | (26.7)  |                 |
|                 | Altari Kimchi        | 20   | (12.1)  | 9      | (6.7)   | 29    | (9.7)   |                 |
|                 | Others               | 4    | (2.4)   | 3      | (2.2)   | 7     | (2.3)   |                 |
| Fish            | Fermented hongoe     | 31   | (18.8)  | 36     | (26.7)  | 67    | (22.3)  | 7.909<br>(.095) |
|                 | Gaoricho-muchim      | 51   | (30.9)  | 50     | (37.0)  | 101   | (33.7)  |                 |
|                 | Ojingeodoraji-muchim | 54   | (32.7)  | 33     | (24.4)  | 87    | (29.0)  |                 |
|                 | Jinmichae-muchim     | 18   | (10.9)  | 13     | (9.6)   | 31    | (10.3)  |                 |
|                 | Others               | 11   | (6.7)   | 3      | (2.2)   | 14    | (4.7)   |                 |
| Meats           | Soebulgogi           | 36   | (21.8)  | 29     | (21.5)  | 65    | (21.7)  | 5.191<br>(.268) |
|                 | Pyeonyuk             | 49   | (29.7)  | 53     | (39.3)  | 102   | (34.0)  |                 |
|                 | Samgyeopsal-suyuk    | 56   | (33.9)  | 35     | (25.9)  | 91    | (30.3)  |                 |
|                 | Jokbal-suyuk         | 21   | (12.7)  | 13     | (9.6)   | 34    | (11.3)  |                 |
|                 | Others               | 3    | (1.8)   | 5      | (3.7)   | 8     | (2.7)   |                 |
| Side dish       | Kkodarijjim          | 58   | (35.2)  | 60     | (44.4)  | 118   | (39.3)  | 9.734<br>(.045) |
|                 | Myeolchi-bokkeum     | 31   | (18.8)  | 35     | (25.9)  | 66    | (22.0)  |                 |
|                 | Jeon                 | 57   | (34.5)  | 27     | (20.0)  | 84    | (28.0)  |                 |
|                 | Namulmuchim          | 14   | (8.5)   | 11     | (8.1)   | 25    | (8.3)   |                 |
|                 | Others               | 5    | (3.0)   | 2      | (1.5)   | 7     | (2.3)   |                 |
| Tteok           | Jeolpyeon            | 33   | (20.0)  | 27     | (20.0)  | 60    | (20.0)  | 3.410<br>(.492) |
|                 | Gaepitteok           | 36   | (21.8)  | 29     | (21.5)  | 65    | (21.7)  |                 |
|                 | Injeolmi             | 49   | (29.7)  | 35     | (25.9)  | 84    | (28.0)  |                 |
|                 | Chaltteok            | 37   | (22.4)  | 40     | (29.6)  | 77    | (25.7)  |                 |
|                 | Others               | 10   | (6.1)   | 4      | (3.0)   | 14    | (4.7)   |                 |
| Total           |                      | 165  | (100.0) | 135    | (100.0) | 300   | (100.0) |                 |

장 많았고, 찰떡 25.7%, 개피떡 21.7%, 절편 20% 순으로 선호하였으나 유의적 차이는 없었다.

연령에 따른 조문객들의 장례식장 음식에 대한 기호도는 <Table 6>과 같다. 국류의 경우 모든 연령층에서 육개장을 가장 많이 선호하였다. 특히 50세 이상은 59.1%가 육개장을 좋아하였으며 40대 45.3%, 30대 43.5%, 20대 42.9%였다. 쇠고기무국 기호도도 20대 28.6%, 30대 31.9%, 40대 29.9%, 50대 22.6%로써 모든 연령층에서 좋아하였다. 김치 찌개는 20대의 기호도는 14.3%였으나 30대 4.3% 40대 9.4% 50대 5.4%로 기호도가 낮았다. 연령에 따른 국류의 기호도에 유의차가 없었다.

김치류는 모든 연령층에서 포기김치를 선호하는 응답자가 가장 많았고, 20대 47.6%, 30대 42%에 비해 40대 59.8%와 50대 이상 57%가 포기김치를 선호하는 응답자가 다소 많았으나, 유의적 차이는 없었다. 생선무침류는 20대 42.9%와 30대 40.6%는 오징어도라지무침을 가장 좋아하였으나, 40대

37.6%와 50세 이상 39.8% 가오리초무침을 좋아하는 것으로 나타났다. 전반적으로 연령층이 높을수록 가오리초무침을, 연령층이 낮을수록 오징어도라지 무침을 좋아하였으며 유의차가 있는 것으로 나타났다( $p<.001$ ). 고기류 중 삼겹살 수육은 20대 28.6%, 30대 37.7%, 40대 37.6%가 선호하였다. 50대 이상은 45.2%는 편육을 선호하는 것으로 나타났다. 족발 수육은 다른 연령대에 비해 20대 23.8%가 선호하는 것으로 나타났다. 고기류는 연령에 따라 기호도에 유의적 차이를 보였다( $p<.05$ ). 반찬류는 모든 연령층에서 코다리찌름을 좋아하였으나 30대가 47.8%로 가장 좋아하였으며 20대 42.9%, 40대 43.6%, 50대 이상 43%가 좋아하였다. 전은 30대가 47.8%로 가장 좋아하였고 20대 33.3%, 40대 22.2%, 50대 19.4%가 좋아하여 유의적 차이가 있었다( $p<.05$ ). 나물 무침은 20대 4.8%, 30대 8.7%, 40대 9.4% 50대 7.5%로 기호도가 낮았다. 마지막으로 떡류는 20대는 절편 38.1%, 30대는 인절미 30.4%, 40대는 찰떡 32.5%, 50대 이상은 인절미 32.3%를

&lt;Table 6&gt;Acceptance of foods served at the funeral home by visitors' age

N(%)

| Characteristics |                      | 20s |         | 30s |         | 40s |         | ≥50s |         | $\chi^2$ (p)     |
|-----------------|----------------------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|------|---------|------------------|
| Soup            | Yukgaejang           | 9   | (42.9)  | 30  | (43.5)  | 53  | (45.3)  | 55   | (59.1)  | 10.371<br>(.583) |
|                 | Soegogimu-gguk       | 6   | (28.6)  | 22  | (31.9)  | 35  | (29.9)  | 21   | (22.6)  |                  |
|                 | Bugeo-gguk           | 2   | (9.5)   | 11  | (15.9)  | 15  | (12.8)  | 8    | (8.6)   |                  |
|                 | Kimchi-jjigae        | 3   | (14.3)  | 3   | (4.3)   | 11  | (9.4)   | 5    | (5.4)   |                  |
|                 | Others               | 1   | (4.8)   | 3   | (4.3)   | 3   | (2.6)   | 4    | (4.3)   |                  |
| Kimchi          | Pogi-kimchi          | 10  | (47.6)  | 29  | (42.0)  | 70  | (59.8)  | 53   | (57.0)  | 14.529<br>(.268) |
|                 | Seokkeobakji         | 1   | (4.8)   | 9   | (13.0)  | 8   | (6.8)   | 4    | (4.3)   |                  |
|                 | Baechu-geotjeori     | 6   | (28.6)  | 20  | (29.0)  | 29  | (24.8)  | 25   | (26.9)  |                  |
|                 | Altari-kimchi        | 4   | (19.0)  | 9   | (13.0)  | 9   | (7.7)   | 7    | (7.5)   |                  |
|                 | Others               | 0   | (0)     | 2   | (2.9)   | 1   | (0.9)   | 4    | (4.3)   |                  |
| Fish            | Fermented hongoe     | 2   | (9.5)   | 10  | (14.5)  | 26  | (22.2)  | 29   | (31.2)  | 35.126<br>(.000) |
|                 | Gaoricho-muchim      | 2   | (9.5)   | 18  | (26.1)  | 44  | (37.6)  | 37   | (39.8)  |                  |
|                 | Ojingeodoraji-muchim | 9   | (42.9)  | 28  | (40.6)  | 36  | (30.8)  | 14   | (15.1)  |                  |
|                 | Jinmichae-muchim     | 5   | (23.8)  | 9   | (13.0)  | 8   | (6.8)   | 9    | (9.7)   |                  |
|                 | Others               | 3   | (14.3)  | 4   | (5.8)   | 3   | (2.6)   | 4    | (4.3)   |                  |
| Meats           | Soeulgogi            | 5   | (23.8)  | 20  | (29.0)  | 19  | (16.2)  | 21   | (22.6)  | 24.617<br>(.017) |
|                 | Pyeonyuk             | 5   | (23.8)  | 16  | (23.2)  | 39  | (33.3)  | 42   | (45.2)  |                  |
|                 | Samgyeopsal-suyuk    | 6   | (28.6)  | 26  | (37.7)  | 44  | (37.6)  | 15   | (16.1)  |                  |
|                 | Jokbal-suyuk         | 5   | (23.8)  | 6   | (8.7)   | 12  | (10.3)  | 11   | (11.8)  |                  |
|                 | Others               | 0   | (0)     | 1   | (1.4)   | 3   | (2.6)   | 4    | (4.3)   |                  |
| Side dishes     | Kkodarijjim          | 9   | (42.9)  | 18  | (26.1)  | 51  | (43.6)  | 40   | (43.0)  | 24.231<br>(.019) |
|                 | Myeolchi-bokkeum     | 4   | (19.0)  | 10  | (14.5)  | 28  | (23.9)  | 24   | (25.8)  |                  |
|                 | Jeon                 | 7   | (33.3)  | 33  | (47.8)  | 26  | (22.2)  | 18   | (19.4)  |                  |
|                 | Namulmuchim          | 1   | (4.8)   | 6   | (8.7)   | 11  | (9.4)   | 7    | (7.5)   |                  |
|                 | others               | 0   | (0)     | 2   | (2.9)   | 1   | (0.9)   | 4    | (4.3)   |                  |
| Tteok           | jeolpyeon            | 8   | (38.1)  | 13  | (18.8)  | 16  | (13.7)  | 23   | (24.7)  | 16.223<br>(.181) |
|                 | gaepitteok           | 3   | (14.3)  | 14  | (20.3)  | 31  | (26.5)  | 17   | (18.3)  |                  |
|                 | injeolmi             | 6   | (28.6)  | 21  | (30.4)  | 27  | (23.1)  | 30   | (32.3)  |                  |
|                 | chaltteok            | 4   | (19.0)  | 17  | (24.6)  | 38  | (32.5)  | 18   | (19.4)  |                  |
|                 | others               | 0   | (0)     | 4   | (5.8)   | 5   | (4.3)   | 5    | (5.4)   |                  |
| Total           |                      | 21  | (100.0) | 69  | (100.0) | 117 | (100.0) | 93   | (100.0) |                  |

상대적으로 많이 선호하는 것으로 나타났다.

이 연구는 경기 일부지역에 국한된 조사 결과이므로 우리나라를 대표하기에는 제한점이 있다. 앞으로 각 지방의 민속학 자료를 토대로 장례식과 관련된 음식 연구를 하여 상례시 상징과 의미를 가지고 있으며 획일적이지 않은 장례용 음식 메뉴 개발이 필요하다고 사료된다.

#### IV. 요약 및 결론

현대식 장례식장 조문객 300명을 대상으로 조문시 대접하는 장례식장의 음식메뉴, 음식 기호도 및 만족도를 알고자 설문지를 이용하여 연구하였다.

장례식은 대부분 병원장례식장(47.3%)과 일반장례식장(45.3%)을 이용하는 것으로 나타났다. 장례식장 조문객들의 전반적인 음식 만족도를 조사한 결과, 음식의 청결성에 대한 만족도(3.51)가 가장 높았고, 음식의 맛(3.45), 음식의 질

(3.42), 음식의 신선도(3.33), 음식의 다양성(3.31) 등의 순으로 만족도를 나타내었다. 장례식장 유형에 따른 음식의 맛은 가정 장례와 병원예식장을 이용하는 경우 일반 예식장에 비해서 유의적으로 맛이 있었다(<.05). 그러나 가정 장례를 경험한 수가 너무 작아 제한적이다. 장례식장에서 제공하는 음식기호도를 조사한 결과, 국류로는 육개장을 가장 선호하였으며 쇠고기 무국에 대한 기호도도 높았으나 김치찌개의 기호도는 낮았다. 김치류는 포기김치를 가장 좋아하였고 배추겉절이를 그 다음으로 좋아하였다. 생선무침류는 가오리초무침, 오징어도라지 무침을 좋아하였으나 연령별에 따라 차이가 커 연령이 높을수록 가오리 초무침을 연령이 낮을수록 오징어 도라지무침을 선호하였다. 육류는 편육, 삼겹살 수육을 선호하였으며 남자는 삼겹살 수육을 여성은 편육을 선호하였으나 20대는 족발 수육도 선호하였다. 반찬류는 코다리찜을 가장 선호하였으며 그 다음으로 전류를 선호하였다. 나이가 어릴수록 전을 좋아하였으며 나이가 많을수록 코다리찜

을 좋아하였다. 전은 남성이 여성에 비해 선호하였으며 나물 무침은 남녀 모두 선호도가 낮았다. 떡류는 인절미에 대한 기호도가 가장 높았으며 찰떡, 절편의 순으로 좋아하였다. 20대는 절편을 가장 좋아하였다. 본 연구 결과, 현대 장례식에서는 조문객을 대상으로 일상식을 제공하고 있으며 앞으로 또한 문상객의 나이나 성별을 고려한 식단의 다양성과 함께 음식의 신선도가 요구 되고 있음을 알 수 있다.

■ 참고문헌

국립문화재 연구소. 2011. 「한국민속종합조사의 성과와 민속학사적 의미」 민속문화재 조사 보고서. pp 126-152.  
 김시덕. 2009. 「마을 민속에서 산업민속으로 변화되는 일생의례의 연구 민속연구」 19. 안동대학교 한국학 연구원 민속학 연구소 p 357  
 김시덕. 2005. 「현대도시공간의 상장례문화」 한국 민속학 41, 한국 민속학회 p 67  
 김창선. 1999. 쉽게 풀어쓴 喪禮와 祭禮. 자유문고. 서울  
 이유재. 1999. 서비스마케팅. 서울: 학현사  
 Akiyama T. 2005. The funeral ceremony and feast in the pre-modern and modern sanuki province-an analysis of the village chief's Documents- J. food culture of Japan. 1:3-15  
 Jung BM. 2005. Comparison on the ritual food of Yeosu and Pusan area. Korean J. food cookery sci. 21(3):267-278  
 Kim DS. 2007. Research on the Relationship between Customer's satisfaction, revisit intention and perceived service quality according to customer's lifestyle. PhD dissertation.

Kyonggi University  
 Kim JM, Chang SH , Kim JG 2003. Research on the ritual food of Gyeonggi and Gyungangbuk-do province. J. food cookery sci. 19(5):562-570  
 Lee JH. 2007. Effect of value as moderator on the relationship between food service quality and customer satisfaction in family restaurant. Masters degree thesis. Sooncheon University. pp 1-30  
 Lee MS. 2003. A Study on the improvement plans for operating funeral parlour. Masters degree thesis. Hannam University. pp 9-10  
 Park BI. 2001. Study on content degrees to funeral home user-centering around S funeral home. Masters degree thesis. Yonsei University. pp 1-50  
 Park JE. 2010. Research on the purchase pattern of ritual foods on the market. Masters degree thesis. Sookmyung women's University. pp 1-20  
 Turner, victor "The ritual Process:structure and Anti-structure". Ithaca: Cornell University Press, 1995  
 Yang KS. 2007. Study on the improvement and specialization on the culture of funeral parlour. Masters degree thesis. Hannam University. pp 10-13  
 국립 문화재 연구소. 문화유산 연구지식포털/보고서. <http://portal.nrich.go.kr/kr/data/mkr/original/view>  
 한국 장례업협회. [www.fta.or.kr](http://www.fta.or.kr)

2012년 10월 12일 신규논문접수, 10월 23일 채택