

## 외식급식산업에 있어서 국(탕)이 고객 충성도에 미치는 영향

이 영 남

경희대학교 관광대학

### I. 서 론

국은 갱(羹)이라 하고 확(곰국→膾)이라고도 하며 또 탕(湯)이라고도 한다. 기원전 3세기 경의 중국의 시집인 『楚辭』에서 “갱은 채소가 섞인 고기국이고, 확은 채소가 섞이지 않은 고기국”이라고 풀이하고 있으며, 元代의 요리서인 『거가필용』을 보면, 국은 대부분 갱(羹)이고 탕은 오직 음료용과 약용에만 쓰인다고 하였다. 한편 이재(李穡)의 『四禮便覽』(1844)에는 “羹이란 본디 고깃국이고 菜羹이란 채소국이다. 그런데 요즘은 탕(湯)에다 육즙을 쓰고 있으니 이제 탕도 국이 되었다.”고 하였다. 사람에 따라서는 국을 높여서 말할 때 탕이 된다고 하였고, 또 『시의전서』에서는 제사에 쓰는 국을 탕이라고도 하였다.

국(탕)은 별개의 요리로 반상에 오르지 않고 밥을 말아서 하나의 요리가 되는 탕반(湯飯)의 형식으로도 조리되며, 곰탕, 설렁탕, 장국밥 등이 대표적인 탕반이다. 국은 만드는 재료에 따라 고깃국(肉湯), 생선국(魚湯), 채소국 및 해초국(素湯)으로 나눈다. 또한 우려낸 국물에 따라서 맑은 국물과 흐린 국물로 나누는데, 양지머리나 사태 부위를 일단 볶아서 간장물에 삶아낸 것이 맑은 장국이고, 이것을 응용한 것이 서울식 육개장이라 할 수 있다. 또 소의 뼈와 내장을 삶아 우려낸 흐릿하고 진한 국물은 그대로 곰탕이나 설렁탕 같은 국이 된다. 한편 채소나 산채 같은 것은 감칠맛 성분이 적어서 쌀뜨물에 된장으로 간을 맞춘 국물로 삶아 국을 얻으니 이것을 토장국이라 하고 시금치국, 배추국, 냉이국, 왜된장국 등이 있다.

또한 반상 위에서 큰 비중을 차지하는 음식이 찌개와 전골이다. 궁중용어로는 조치라고 알려져 있는 찌개는 조선시대의 요리서에 찌개라는 말이 보이지 않다가 湯飯을 구체적으로 설명한 1800년대 말엽의 『是議全書』에 조치란 이름이 비로소 등장하니 이러한 요리명이 이 무렵에야 국에서 분화되어 나온 것이 아닌가 한다.

趙慈鎬 등의 『世界的 家庭料理』 한국편에서는 “전골은 여러 가지 재료를 날로 쓰기도 하고 국물이 탁해질 재료나 익히는데 시간이 걸리는 것은 미리 처리하여 이들 가지가지 재료

를 전골남비에 색을 맞추어 담고 간을 한 육수를 넣어서 끓여 먹는 즉석 남비요리이고 이것을 보다 호화롭게 만든 것이 이른바 신선로이다.”라고 했다. 전골이란 남비요리로서 찌개와 비슷하면서도 찌개는 미리 끓여서 내놓는데 비하여 남비요리는 불에 남비를 얹어 놓고 요리하면서 먹는 것이 특징이다.

우리 민족을 『湯民族』이라고 할 만큼 우리나라 식사에는 밥과 국이 기본적인 세트를 이루고 있다. 국(탕)은 한국의 기본적인 반상차림에 빠질 수 없는 음식으로서, 밥에 수저가 따라가듯 반상에 국(탕)이 따르는 것은 우리의 식습관이요 형식이다. 또한 湯飯은 세계에서 보기드문 우리 민족 특유의 식사법이라고 할 수 있다. 국(탕)은 煮요리로서 고기나 생선 같은 재료 속의 아미노산, 이노신산 등 수용성의 감칠맛나는 영양성분이 풍부하여 영양적 가치로써도 우수하다.

그러나 1980년대 이후 우리나라 국민의 식생활은 급속한 산업화와 소득의 향상, 여성의 사회진출 증가, 레저생활의 확대 등 외식산업이 발전할 수 있는 사회, 경제적 여건이 성숙됨에 따라 전통적인 내식 중심의 식생활에서 편의 식품의 이용 증가와 외식지향 추세로 변화되고 있다. 이러한 서구화 또는 산업화, 국제화로 요약되는 식생활의 변화는 자라나는 젊은 세대에서 더욱 두드러지고 있어 영양의 불균형이나 식생활 문화의 측면에서 많은 우려를 낳고 있다.

일반적으로 사람들이 외식을 이용하는 목적은 크게 끼니해결, 사업상 손님접대, 집안행사, 교제 및 친목, 미식, 직장에서의 회식 등 다양하다. 이렇게 외식 이용 인구증가와 그 이용 계층과 목적이 다양해지면서 이들의 다양한 요구에 부응하면서 전통적인 우리 식생활 문화를 계승 발전시킬 수 있는 차별화 되고 전문화된 외식업소가 요구된다.

우리나라에서 개최된 '88올림픽과 2002년 월드컵은 한국 전통음식의 우수성을 세계에 널리 알리는 계기가 되었고, 우리 나라 전통음식의 식문화를 더욱 계승, 발전시켜야 한다는 중요성에 대하여 그 관심이 더욱 높아지고 있다. 보건복지부에서는 한국인을 위한 식생활 목표와 지침을 발표하였는데, 그 내용 중에 ‘밥을 주식으로 하는 우리의 전통 식생활을 즐기며 발전시키자’라고 제안하고 있어 우리 나라의 湯飯 문화에 대한 더욱 깊은 이해와 연구의 필요성이 요구되고 있다. 외식산업 업계도 湯飯 위주의 전통음식 개발과 보급에 지속적인 노력을 기우려야 함을 강조하고 있다.

이에 본 연구는 한국의 기본적인 반상차림에 빠질 수 없는 국(탕)에 대한 인식도, 기호도 및 건강 기능성과 국(탕)이 고객 충성도에 미치는 영향 등을 조사하여, 고객의 기호도를 고려한 국(탕)의 제공으로 고객의 요구를 충족시키는 물론 상품중심(product-centric)에서 고객중심(customer-centric)으로 변화되는 외식급식산업의 패러다임에서 한국전통음식이 앞장서야 함을 강조하고, 한국 전통음식 계승·발전 연구에 기초자료가 되고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

2003년 8월 15일부터 8월 30일 사이 서울시내의 20세 이상의 성인 500명에게 설문지를 배포하여 회수된 361부를 분석하였다.

## 2. 조사내용

조사대상자에 대한 일반적인 사항과 외식행동, 국(탕)에 대한 인식도, 기호도 및 건강기능성, 국(탕)이 고객충성도에 미치는 영향 및 상품화로서의 전망 등에 관한 내용의 총 36항목의 설문으로 구성되었다.

### 1) 일반적 사항

성, 연령, 학력, 직업, 연간소득에 관한 항목이 포함되었다.

### 2) 외식행동

외식의 빈도, 한끼 당 평균 외식비, 외식할 때 음식의 선택기준, 선호하는 외식의 유형 등을 조사하였다.

### 3) 국(탕)에 대한 인식도 및 기호도

주재료별 선호하는 국(탕)의 종류, 식사시 국이 꼭 있어야 하는가, 끼니별 선호하는 국의 종류, 건강식으로 자주 섭취하는 국(탕)의 종류 등을 조사하였다.

### 4) 상품화로서의 전망

국(탕)이 Take-out과 HMR(Home Meal Replacement)이 가능할 때 구매할 의향 등을 조사하였다.

## 3. 통계자료분석

수집된 자료는 SPSS-PC 통계 프로그램을 이용하였다. 연구대상자의 일반적 특성에 대하여는 빈도수와 백분율을 산출하였고, 성, 연령, 직업, 학력 및 소득별 국(탕)에 대한 인식도, 기호도, 건강기능성 및 국(탕)이 고객 충성도에 미치는 영향 등에 대하여는 Crosstabulation analysis을 실시하였다.

## Ⅲ. 결과 및 고찰

### 1. 연령분포와 인적사항

조사 대상자의 일반적인 특성은 Table 1과 같다. 성별로는 남성이 57.6%, 여성이 42.4%로 남성이 많이 표집되었으며, 연령별로는 20대와 30대가 전체 응답자의 87.9%를 차지하였다. 학력별로는 전문대졸 이상 62.7%로 고졸 이하 37.4% 보다 높게 나타났다. 직업별로는 대학생 60.4%, 전문직 8.5%, 사무직 8.2%, 기술 근로직과 자영업이 각 5.1%, 무직 14% 이었다. 연간 수입별로는 1,200만원 미만이 62.3%로 가장 높았고, 2,400~3,600만원 미만 12.7%,

Table 1. 일반적 특성

	항 목	N(%)
성 별	남자	182( 57.6)
	여자	134( 42.4)
	소계	316(100.0)
나 이	20대	227( 71.8)
	30대	51( 16.1)
	40대	28( 8.9)
	50대	5( 1.6)
	60대 이상	5( 1.6)
	소 계	316(100.0)
학 력	중졸 이하	6( 1.9)
	고 졸	112( 35.4)
	전문대 졸	182( 57.6)
	대학원 졸	16( 5.1)
	소 계	316(100.0)
직 업	사무직	26( 8.2)
	기술근로직	16( 5.1)
	전문직	27( 8.5)
	자영업	16( 5.1)
	대학생	191( 60.4)
	무직	14( 4.4)
	기타	26( 8.2)
	소 계	316(100.0)
연간소득	1200만원 미만	197( 62.3)
	1200~2400만원 미만	39( 12.3)
	2400~3600만원 미만	40( 12.7)
	3600~5000만원 미만	22( 7.0)
	5000만원 이상	18( 5.7)
	소 계	316(100.0)

1,200~2,400만원 미만 12.3%, 3,600~5,000만원 미만 7.0% 순이었다.

## 2. 성, 연령, 학력, 직업 및 연간 소득별 외식행동

### 1) 외식의 빈도 및 1끼 평균 외식 비용

성, 연령, 학력, 직업 및 연간 소득별 외식의 빈도 및 1끼 평균 외식 비용에 관한 조사는 Fig. 1과 Table 2에 나타내었다. ‘외식을 자주 하십니까’에 대한 질문에 대하여 남성에서는 ‘예’와 ‘보통’이 각각 44% 이었으며, 여성의 경우에는 ‘예’가 35%, ‘보통’이 55%로 나타나 남자가 여자보다 외식의 빈도가 높은 경향을 보였다(Fig. 1). 외식의 빈도에 관한 질문에 대하여는 주 1~2회가 33.0%, 주 3~4회 25.0%, 일 1회 혹은 일 2회가 각각 19.9%와 10.4%로 나타나 일 1~2회 외식을 하는 경우가 전체 응답자의 30.3%나 되었다.

Table 2. 성, 연령, 학력, 직업 및 연간소득별 외식의 빈도 및 1기 평균 외식 비용

성별	외식의 빈도						1기 평균 외식 비용					
	거의 양함 19( 6.0) 15( 4.7) 34( 10.7)	주 1~2회 52( 16.5) 52( 16.5) 104( 33.0)	주 3~4회 42( 13.3) 37( 11.7) 79( 25.0)	일 1회 43( 13.6) 20( 6.3) 63( 19.9)	일 2회 25( 7.9) 8( 2.5) 33( 10.4)	매끼나 1( .3) 2( .6) 3( .9)	3천원 미만 11( 3.5) 8( 2.5) 19( 6.0)	3천~5천원 미만 58( 18.4) 45( 14.2) 103( 32.6)	5천~7천원 미만 75( 23.7) 60( 19.0) 135( 42.7)	칠천~만원 미만 26( 8.2) 16( 5.1) 42( 13.3)	만원 이상 12( 3.8) 5( 1.6) 17( 5.4)	
남	19( 6.0)	52( 16.5)	42( 13.3)	43( 13.6)	25( 7.9)	1( .3)	11( 3.5)	58( 18.4)	75( 23.7)	26( 8.2)	12( 3.8)	
여	15( 4.7)	52( 16.5)	37( 11.7)	20( 6.3)	8( 2.5)	2( .6)	8( 2.5)	45( 14.2)	60( 19.0)	16( 5.1)	5( 1.6)	
소계	34( 10.7)	104( 33.0)	79( 25.0)	63( 19.9)	33( 10.4)	3( .9)	19( 6.0)	103( 32.6)	135( 42.7)	42( 13.3)	17( 5.4)	
연령	20대 17( 5.4) 30대 8( 2.5) 40대 4( 1.3) 50대 3( .9) 60대 2( .6)	62( 19.6) 21( 6.6) 18( 5.7) 1( .3) 2( .6) 104( 33.0)	62( 19.6) 12( 3.8) 3( .9) 1( .3) 1( .3) 79( 25.0)	55( 17.4) 6( 1.9) 2( .6) 1( .3) 1( .3) 63( 19.9)	28( 8.9) 4( 1.3) 1( .3) 1( .3) 1( .3) 33( 10.4)	3( .9) 1( .3) 1( .3) 1( .3) 1( .3) 3( .9)	16( 5.1) 9( 2.8) 7( 2.2) 1( .3) 1( .3) 19( 6.0)	85( 26.9) 21( 6.6) 7( 2.2) 1( .3) 1( .3) 103( 32.6)	96( 30.4) 21( 6.6) 16( 5.1) 1( .3) 2( .6) 135( 42.7)	21( 6.6) 15( 4.7) 4( 1.3) 1( .3) 1( .3) 42( 13.3)	9( 2.8) 6( 1.9) 2( .6) 1( .3) 1( .3) 17( 5.4)	
학력	중졸 이하 3( .9) 고졸 15( 4.7) 대학원 졸업 1( .3) 대학원 졸업 34( 10.8)	1( .3) 46( 14.6) 51( 16.1) 6( 1.9) 104( 33.0)	1( .3) 26( 8.2) 46( 14.6) 6( 1.9) 79( 25.0)	1( .3) 14( 4.4) 46( 14.6) 2( .6) 63( 19.9)	1( .3) 9( 2.8) 24( 7.6) 1( .3) 33( 10.4)	1( .3) 2( .6) 1( .3) 1( .3) 3( .9)	2( .6) 7( 2.2) 10( 3.2) 2( .6) 19( 6.0)	2( .6) 56( 17.7) 43( 13.6) 2( .6) 103( 32.6)	2( .6) 34( 10.8) 92( 29.1) 7( 2.2) 135( 42.7)	12( 3.8) 24( 7.6) 6( 1.9) 42( 13.3)	3( .9) 13( 4.1) 1( .3) 17( 5.4)	
직업	사무직 2( .6) 기술근로직 5( 1.6) 전문직 2( .6) 자영업 3( .9) 대학생 13( 4.1) 부직 4( 1.3) 기타 5( 1.6)	8( 2.5) 4( 1.3) 11( 3.5) 12( 3.8) 48( 15.2) 8( 2.5) 13( 4.1) 104( 33.0)	8( 2.5) 2( .6) 7( 2.2) 1( .3) 53( 16.8) 2( .6) 7( 2.2) 79( 25.0)	3( .9) 4( 1.3) 6( 1.9) 1( .3) 48( 15.2) 2( .6) 1( .3) 63( 19.9)	5( 1.6) 1( .3) 1( .3) 1( .3) 26( 8.2) 1( .3) 1( .3) 33( 10.4)	1( .3) 1( .3) 1( .3) 1( .3) 3( .9) 1( .3) 1( .3) 3( .9)	5( 1.6) 4( 1.3) 1( .3) 2( .6) 13( 4.1) 3( .9) 19( 6.0)	11( 3.5) 5( 1.6) 13( 4.1) 5( 1.6) 82( 25.9) 6( 1.9) 6( 1.9) 103( 32.6)	11( 3.5) 5( 1.6) 13( 4.1) 5( 1.6) 20( 6.3) 6( 1.9) 13( 4.1) 135( 42.7)	7( 2.2) 6( 1.9) 5( 1.6) 3( .9) 15( 4.7) 2( .6) 4( 1.3) 42( 13.3)	3( .9) 1( .3) 4( 1.3) 1( .3) 7( 2.2) 1( .3) 17( 5.4)	
연간 소득 (만원)	1,200 미만 18( 5.7) 1,200~ 8( 2.5) 2,400 미만 8( 2.5) 2,400~ 11( 3.5) 3,600 미만 5,000 미만 9( 2.8) 5,000 이상 34( 10.8)	60( 19.0) 46( 14.6) 14( 4.4) 16( 5.1) 5( 1.6) 6( 1.9) 79( 25.0)	49( 15.5) 46( 14.6) 6( 1.9) 4( 1.3) 4( 1.3) 6( 1.9) 63( 19.9)	49( 15.5) 14( 4.4) 4( 1.3) 2( .6) 2( .6) 3( .9) 33( 10.4)	22( 7.0) 4( 1.3) 2( .6) 2( .6) 2( .6) 3( .9) 33( 10.4)	2( .6) 1( .3) 1( .3) 1( .3) 1( .3) 3( .9) 3( .9)	15( 4.7) 3( .9) 1( .3) 1( .3) 1( .3) 19( 6.0)	79( 25.0) 7( 2.2) 10( 3.2) 4( 1.3) 6( 1.9) 3( .9) 103( 32.6)	80( 25.3) 20( 6.3) 20( 6.3) 6( 1.9) 6( 1.9) 9( 2.8) 135( 42.7)	17( 5.4) 6( 1.9) 6( 1.9) 9( 2.8) 4( 1.3) 42( 13.3)	6( 1.9) 3( .9) 3( .9) 2( .6) 17( 5.4)	

연령별로는 20대에서 주 1~2회에 19.6%, 주 3~4회 19.6%, 일 1회 17.4%로 나타나 3~40대의 주 1~2회의 외식 빈도보다 높은 경향을 나타냈다. 직업별로는 사무직과 전문직에서는 주 1~2회와 주 3~4회의 외식횟수에서 높은 경향을 보였고, 대학생에서는 주 1~2회 15.2%, 주 3~4회 16.8%, 일 1회 15.2%로 나타났다. 연간 소득별로는 년 수입 1,200만원 미만에서 학력, 직업 및 연령별과 비슷한 주 1~2회, 주 3~4회, 일 1회의 외식 빈도를 나타냈는데 이는 조사 대상자의 주 대상자가 대학생으로 나타난 결과로 볼 수 있겠다. 외식 1끼니의 평균 비용을 조사한 결과, 5천원~7천원 미만(42.7%), 3천원~5천원 미만 (32.6%), 7천원~만원 미만과 만원 이상(각 13.3%), 3천원 미만(6.0%) 순으로 나타났으며(Table 2), 외식 1끼니 평균 비용의 성별 조사에서도 5천원~7천원 미만의 비용이 높게 나타났다(Fig. 2).

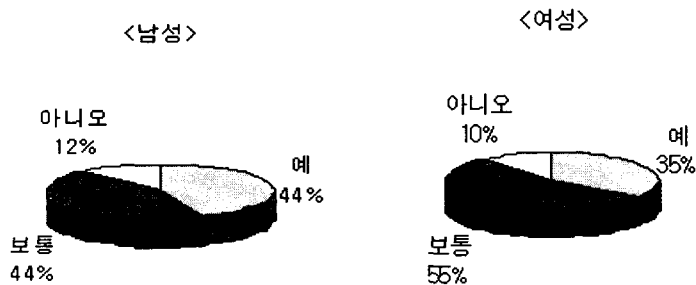


Fig. 1. 성별 외식행동

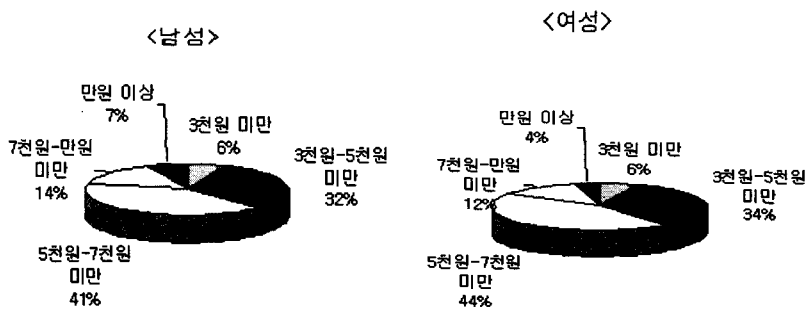


Fig. 2. 외식 1끼니 평균 비용

## 2) 가족단위 외식 시 1인 1회 외식비용 및 선호하는 외식의 종류

가족단위 외식 시 1인 1회 외식비용과 선호하는 외식의 종류를 조사한 결과는 Table 3과 같다. 가족단위 외식 시 1인 1회 외식비용은 1만원~2만원 미만 44.3%, 2만원~3만원 미만 17.7%, 5천원 이상 1만원 미만 17.1%, 3만원~5만원 미만 10.4%, 5만원 이상 6.6%, 5천원 미만 3.8%로 조사되었다. 연령, 학력, 직업 및 소득별 조사에서도 1만원~2만원 미만의 비용에 가장 높은 빈도를 보였다.

선호하는 외식의 종류로는 한식(45.6%), 양식(16.8%), 분식(13.9%), 일식(11.7%), 패스트 푸

Table 3. 가족단위 외식 시 1인 1회 외식비용과 선호하는 외식의 종류

성별	가족과 1인당 1회 외식비용		선호하는 외식 종류									
	5천원 미만	5천~1만원 미만	1~2만원 미만	2~3만원 미만	3~5만원 미만	5만원 이상	합식	중식	일식	양식	패스트푸드	분식
남	8( 2.5)	25( 7.9)	80( 25.3)	34( 10.8)	20( 6.3)	15( 4.7)	83( 26.3)	13( 4.1)	21( 6.6)	25( 7.9)	10( 3.2)	30( 9.5)
여	4( 1.3)	29( 9.2)	60( 19.0)	22( 7.0)	13( 4.1)	6( 1.9)	61( 19.3)	4( 1.3)	16( 5.1)	28( 8.9)	11( 3.5)	14( 4.4)
소계	12( 3.8)	54( 17.1)	140( 44.3)	56( 17.7)	33( 10.4)	21( 6.6)	144( 45.6)	17( 5.4)	37( 11.7)	53( 16.8)	21( 6.6)	44( 13.9)
20대	8( 2.5)	37( 11.7)	110( 34.8)	41( 13.0)	19( 6.0)	12( 3.8)	85( 26.9)	14( 4.4)	22( 7.0)	43( 13.6)	20( 6.3)	43( 13.6)
30대	1( .3)	9( 2.8)	18( 5.7)	6( 1.9)	10( 3.2)	7( 2.2)	30( 9.5)	3( .9)	9( 2.8)	7( 2.2)	1( .3)	1( .3)
40대	1( .3)	4( 1.3)	12( 3.8)	6( 1.9)	4( 1.3)	1( .3)	21( 6.6)	.	5( 1.6)	2( .6)	.	.
50대	1( .3)	.	.	3( .9)	.	1( .3)	3( .9)	.	1( .3)	1( .3)	.	.
60대	1( .3)	4( 1.3)	.	.	.	.	5( 1.6)	.	.	.	.	.
소계	12( 3.8)	54( 17.1)	140( 44.3)	56( 17.7)	33( 10.4)	21( 6.6)	144( 45.6)	17( 5.4)	37( 11.7)	53( 16.8)	21( 6.6)	44( 13.9)
중졸 이하	2( .6)	3( .9)	.	.	.	1( .3)	4( 1.3)	.	.	.	.	2( .6)
고졸	6( 1.9)	20( 6.3)	46( 14.6)	19( 6.0)	14( 4.4)	7( 2.2)	52( 16.5)	9( 2.8)	11( 3.5)	17( 5.4)	13( 4.1)	10( 3.2)
대학	4( 1.3)	30( 9.5)	86( 27.2)	35( 11.1)	15( 4.7)	12( 3.8)	83( 26.3)	7( 2.2)	21( 6.6)	32( 10.1)	8( 2.5)	31( 9.8)
대학원 졸업	.	1( .3)	8( 2.5)	2( .6)	4( 1.3)	1( .3)	5( 1.6)	1( .3)	5( 1.6)	4( 1.3)	.	1( .3)
소계	12( 3.8)	54( 17.1)	140( 44.3)	56( 17.7)	33( 10.4)	21( 6.6)	144( 45.6)	17( 5.4)	37( 11.7)	53( 16.8)	21( 6.6)	44( 13.9)
사무직	.	2( .6)	13( 4.1)	4( 1.3)	3( .9)	4( 1.3)	14( 4.4)	1( .3)	5( 1.6)	2( .6)	2( .6)	2( .6)
기술근로직	.	1( .3)	7( 2.2)	3( .9)	2( .6)	3( .9)	10( 3.2)	1( .3)	3( .9)	2( .6)	.	.
전문직	.	5( 1.6)	10( 3.2)	6( 1.9)	4( 1.3)	2( .6)	15( 4.7)	1( .3)	7( 2.2)	3( .9)	1( .3)	.
자영업	3( .9)	3( .9)	3( .9)	4( 1.3)	2( .6)	1( .3)	10( 3.2)	2( .6)	3( .9)	1( .3)	.	.
대학생	6( 1.9)	33( 10.4)	91( 28.8)	35( 11.1)	18( 5.7)	8( 2.5)	72( 22.8)	9( 2.8)	15( 4.7)	39( 12.3)	18( 5.7)	38( 12.0)
무직	.	7( 2.2)	4( 1.3)	1( .3)	2( .6)	.	11( 3.5)	1( .3)	1( .3)	1( .3)	.	.
기타	3( .9)	3( .9)	12( 3.8)	3( .9)	2( .6)	3( .9)	12( 3.8)	2( .6)	3( .9)	5( 1.6)	.	4( 1.3)
소계	12( 3.8)	54( 17.1)	140( 44.3)	56( 17.7)	33( 10.4)	21( 6.6)	144( 45.6)	17( 5.4)	37( 11.7)	53( 16.8)	21( 6.6)	44( 13.9)
1,200 미만	8( 2.5)	39( 12.3)	91( 28.8)	35( 11.1)	16( 5.1)	8( 2.5)	83( 26.3)	8( 2.5)	13( 4.1)	35( 11.1)	18( 5.7)	40( 12.7)
1,200~2,400 미만	2( .6)	10( 3.2)	14( 4.4)	5( 1.6)	6( 1.9)	2( .6)	16( 5.1)	2( .6)	5( 1.6)	10( 3.2)	3( .9)	3( .9)
2,400~3,600 미만	2( .6)	1( .3)	20( 6.3)	7( 2.2)	6( 1.9)	4( 1.3)	23( 7.3)	6( 1.9)	9( 2.8)	2( .6)	.	.
3,600~5,000 미만	.	1( .3)	9( 2.8)	5( 1.6)	3( .9)	4( 1.3)	11( 3.5)	1( .3)	5( 1.6)	4( 1.3)	.	1( .3)
5,000 이상	.	3( .9)	6( 1.9)	4( 1.3)	2( .6)	3( .9)	11( 3.5)	.	5( 1.6)	2( .6)	.	.
소계	12( 3.8)	54( 17.1)	140( 44.3)	56( 17.7)	33( 10.4)	21( 6.6)	144( 45.6)	17( 5.4)	37( 11.7)	53( 16.8)	21( 6.6)	44( 13.9)

Table 4. 메뉴 및 외식장소 선택 시 영향을 주는 요인

성별	음식을 선택하는 기준										외식 장소의 선택 요인				
	맛	가격	분위기	서비스	위치	영상	위생	다양한 메뉴	TV 및 잡지광고	인터넷	가족권유	친구권유	친목이나 간판	우연히	기타
남	110(34.8)	23(7.3)	19(6.0)	10(3.2)	6(1.9)	9(2.8)	4(1.3)	1(.3)	18(5.7)	11(3.5)	30(9.5)	37(11.7)	35(11.1)	49(15.6)	1(.3)
여	99(31.3)	14(4.4)	10(3.2)	5(1.6)	3(.9)	2(.6)	2(.6)	1(.3)	8(2.5)	5(1.6)	34(10.8)	54(17.1)	22(7.0)	10(3.2)	1(.3)
소계	209(66.1)	37(11.7)	29(9.2)	15(4.8)	6(1.9)	12(3.8)	6(1.9)	2(.6)	26(8.3)	16(5.1)	64(20.3)	91(28.9)	57(18.1)	59(18.7)	2(.6)
20대	142(44.9)	30(9.5)	24(7.6)	13(4.1)	4(1.3)	8(2.5)	4(1.3)	2(.6)	15(4.8)	12(3.8)	40(12.7)	63(20.0)	43(13.7)	51(16.2)	2(.6)
30대	36(11.4)	4(1.3)	5(1.6)		1(.3)	3(.9)	2(.6)		10(3.2)	3(1.0)	12(3.8)	12(3.8)	8(2.5)	6(1.9)	
40대	22(7.0)	3(.9)		1(.3)	1(.3)	1(.3)			1(.3)		8(2.5)	13(4.1)	5(1.6)	1(.3)	
50대	4(1.3)			1(.3)							2(.6)	2(.6)		1(.3)	
60대	5(1.6)									1(.3)	2(.6)	1(.3)			
소계	209(66.1)	37(11.7)	29(9.2)	15(4.8)	6(1.9)	12(3.8)	6(1.9)	2(.6)	26(8.3)	16(5.1)	64(20.3)	91(28.9)	57(18.1)	59(18.7)	2(.6)
중졸 이하	4(1.3)			1(.3)		1(.3)				1(.3)	2(.6)	1(.3)	2(.6)		
고졸	83(26.3)	13(4.1)	8(2.5)	6(1.9)		1(.3)	1(.3)		10(3.2)	3(1.0)	27(8.6)	39(12.4)	22(7.0)	11(3.5)	
대졸	113(35.8)	23(7.3)	19(6.0)	7(2.2)	5(1.6)	10(3.2)	3(.9)	2(.6)	15(4.8)	10(3.2)	34(10.8)	46(14.6)	27(8.6)	47(14.9)	2(.6)
대학원 졸업	9(2.8)	1(.3)	2(.6)	1(.3)	1(.3)		2(.6)		1(.3)	2(.6)	1(.3)	5(1.6)	6(1.9)	1(.3)	
소계	209(66.1)	37(11.7)	29(9.2)	15(4.8)	6(1.9)	12(3.8)	6(1.9)	2(.6)	26(8.3)	16(5.1)	64(20.3)	91(28.9)	57(18.1)	59(18.7)	2(.6)
사무직	11(3.5)	5(1.6)	3(.9)	2(.6)		4(1.3)	1(.3)		3(1.0)	2(.6)	7(2.2)	7(2.2)	3(.9)	4(1.3)	
기술근로직	9(2.8)	4(1.3)	2(.6)		1(.3)				2(.6)		2(.6)	3(.9)	4(1.3)	5(1.6)	
전문직	17(5.4)		5(1.6)	1(.3)	1(.3)	1(.3)	2(.6)		3(1.0)	1(.3)	3(.9)	10(3.2)	4(1.3)	5(1.6)	1(.3)
자영업	14(4.4)	1(.3)		1(.3)					1(.3)	5(1.6)	4(1.3)	3(.9)	3(.9)	3(.9)	
대학생	127(40.2)	22(7.0)	19(6.0)	9(2.8)	4(1.3)	6(1.9)	2(.6)	2(.6)	13(4.1)	10(3.2)	36(11.4)	52(16.5)	37(11.7)	41(13.0)	1(.3)
무직	12(3.8)	2(.6)							3(.9)	1(.3)	2(.6)	6(1.9)	2(.6)		
기타	19(6.0)	3(.9)		2(.6)		1(.3)	1(.3)		2(.6)	1(.3)	9(2.9)	9(2.9)	4(1.3)	1(.3)	
소계	209(66.1)	37(11.7)	29(9.2)	15(4.8)	6(1.9)	12(3.8)	6(1.9)	2(.6)	26(8.3)	16(5.1)	64(20.3)	91(28.9)	57(18.1)	59(18.7)	2(.6)
1,200미만	137(43.4)	26(8.2)	17(5.4)	8(2.5)	2(.6)	5(1.6)	1(.3)	1(.3)	16(5.1)	7(2.2)	41(13.0)	56(17.8)	34(10.8)	42(13.3)	1(.3)
1,200~															
2,400미만	22(7.0)	5(1.6)	5(1.6)	2(.6)		3(.6)	2(.6)		2(.6)	5(1.6)	7(2.2)	12(3.8)	7(2.2)	6(1.9)	
2,400~															
3,600미만	23(7.3)	6(1.9)	1(.3)	3(.9)	3(.9)	2(.6)	1(.3)	1(.3)	6(1.9)	1(.3)	7(2.2)	9(2.9)	11(3.5)	5(1.6)	
3,600~															
5,000미만	12(3.8)		6(1.9)	1(.3)	1(.3)	1(.3)	1(.3)	1(.3)	1(.3)	2(.6)	6(1.9)	5(1.6)	4(1.3)	4(1.3)	
5,000이상	15(4.7)			1(.3)		1(.3)	1(.3)	1(.3)	1(.3)	1(.3)	3(.9)	9(2.9)	1(.3)	2(.6)	
소계	209(66.1)	37(11.7)	29(9.2)	15(4.8)	6(1.9)	12(3.8)	6(1.9)	2(.6)	26(8.3)	16(5.1)	64(20.3)	91(28.9)	57(18.1)	59(18.7)	2(.6)



드(6.7%), 중식(5.4%) 순으로 조사되었다. 소득별 조사에서는 1,200만원 이하의 소득자인 경우 26.3%가 한식을 선호하였으며 비교적 저가의 비용으로 외식이 가능한 분식(12.7%)과 패스트 푸드(5.7%)도 선호하는 경향을 보였다.

### 3) 메뉴 및 외식장소 선택 시 영향을 미치는 요인

메뉴와 외식장소를 선택하는데 영향을 주는 요인에 관한 조사는 Table 4와 같다. 음식을 선택하는 기준은 맛 66.1%, 가격 11.7%, 식당 분위기 9.2%, 서비스 4.8%, 영양 3.8%, 위생 및 위치 각 1.9%, 다양한 메뉴 0.6%로 조사되어 메뉴를 선택하는데 있어 맛이 가장 중요하게 작용하는 것으로 나타났다. 성별 조사에서도 남녀 모두 맛, 가격, 식당 분위기가 메뉴를 결정하는데 중요하게 작용하는 것으로 조사되었다.

외식장소를 선택할 때 영향을 받는 광고매체에 관한 조사 결과에서는 친구 권유(28.9%), 가족 권유(20.3%), 우연히(18.7%), 건물이나 간판(18.1%), TV 및 잡지 광고(8.3%), 인터넷(5.1%), 기타(0.6%) 순으로 조사되어, 맛있는 음식에 대한 구전광고가 음식점을 결정하는데 가장 크게 작용하는 것으로 나타났다. 한편 20대와 30대는 인터넷으로 외식장소를 선택하는 경향이 고 연령층에 비하여 높았다.

### 3. 외식시 국(탕)의 인식도 및 선호도

가정에서나 외식시 국(탕)의 필요성과 선호하는 국(탕)의 종류에 관한 조사 결과는 Fig. 3과 Table 5이다. '식사시 국(탕)이 있어야 합니까'에 대한 응답에서는 '꼭 있어야 한다'와 '있어야 한다'가 각각 13%와 39%로 나타나 전체 응답자의 과반수 이상(51.3%)이 식사시 국이 있어야 한다고 하였다. 선호하는 국(탕)의 종류로는 주재료가 육류에서는 설농탕(33.2%), 갈비탕(30.4%), 육개장(10.8%), 곱창전골과 만두전골(각 5.4%), 우족탕(4.4%), 쇠고기전골과 꼬리곰탕(각 4.1%), 도가니탕(1.9%), 쇠족탕(0.1%) 순으로 조사되었다. 주재료가 어패류 및 갑각류인 국(탕)은 생선매운탕(20.6%), 추어탕(15.2%), 꽃게탕(11.4%), 북어국(8.5%), 해물전골(7.6%), 낙지전골(7.3%), 조개탕(6.0%) 순으로 조사되었으며, 두류에서는 된장찌개(33.2%)가 가장 높게 나타났고 순두부찌개(29.4%), 청국장(15.8%), 콩비지찌개(14.2%), 두부전골(5.1%), 두부새우젓국(2.2%) 순으로 조사되었다. 가금류 및 조류를 주재료로 한 국(탕)으로는 삼계탕(51.9%), 영계백숙(18.4%), 닭계장(12.3%), 닭전골(8.5%), 오골계탕(5.4%), 평탕(3.5%)으로 조사되어 삼계탕을 가장 선호하는 것으로 나타났다. 채소 및 해조류를 주재료로 한 국(탕)은

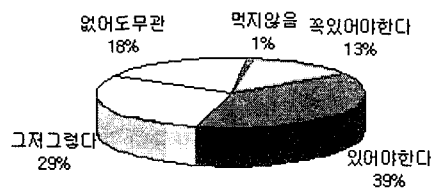


Fig. 3. 식사시 국의 필요성

Table 5. 선호하는 주재료별 국(탕)의 종류

항 목		N(%)		항 목		N(%)		
육 류	설농탕	105	( 33.2)	두 류	된장찌개	105	( 33.2)	
	갈비탕	96	( 30.4)		콩비지찌개	45	( 14.2)	
	육개장	34	( 10.8)		청국장	50	( 15.8)	
	곱창전골	17	( 5.4)		순두부찌개	93	( 29.4)	
	만두전골	17	( 5.4)		두부새우젓국	7	( 2.2)	
	쇠고기전골	13	( 4.1)		두부전골	16	( 5.1)	
	우족탕	14	( 4.4)		소계	316	(100.0)	
	꼬리곰탕	13	( 4.1)		가금류 및 조류	삼계탕	164	( 51.9)
	도가탕	6	( 1.9)			영계백숙	58	( 18.4)
	쇠족탕	1	( .3)			닭전골	27	( 8.5)
	소계	316	(100.0)			닭개장	39	( 12.3)
어패류 및 갑각류	생선매운탕	65	( 20.6)	평탕		11	( 3.5)	
	생선맑은탕(지리)	16	( 5.1)	오골계		17	( 5.4)	
	추어탕	48	( 15.2)	소계		316	(100.0)	
	꽃게탕	36	( 11.4)	채소 및 해조류		시금치된장국	10	( 3.2)
	해물전골	24	( 7.6)			우거지국(탕)	41	( 13.0)
	낙지전골	23	( 7.3)			배추된장국	19	( 6.0)
	복어국	27	( 8.5)			아욱국	21	( 6.6)
	알탕	11	( 3.5)		근대국	12	( 3.8)	
	조개탕	19	( 6.0)		콩나물국	32	( 10.1)	
	굴국	9	( 2.8)		미역국	80	( 25.3)	
	어묵전골	4	( 1.3)		김치국	53	( 16.8)	
재치된장국	14	( 4.4)	토란국(탕)		24	( 7.6)		
홍합탕	11	( 3.5)	냉이된장국		14	( 4.4)		
대합전골	5	( 1.6)	무국		10	( 3.2)		
기타	2	( .6)	소계	316	(100.0)			
소계	316	(100.0)						

미역국(25.3%), 김치국(16.8%), 우거지국(13.0%), 콩나물국(10.1%), 토란국(7.6%), 아욱국(6.6%) 등의 순이었다.

국(탕)을 아침, 점심, 저녁으로 선택하여 먹는다면 각 끼니별로 선호하는 국(탕)의 종류는 Fig. 4와 같다. 아침에 선호하는 국(탕)은 미역국, 콩나물, 김치국, 우거지국 등 채소 및 해조류를 주재료로 한 국(탕)을 선호하였으며, 점심에는 설농탕, 갈비탕, 삼계탕, 육개장 등을 주로 선호하였다. 저녁에는 육개장, 설렁탕, 두부찌개, 김치국 등을 선호하였고, 된장찌개, 배추국, 김치국 등은 매 끼니마다 선호하는 경향을 보였다.

건강식으로 선호하는 국(탕)의 성별 조사는 Fig. 5와 같다. 건강식으로 선호하는 국(탕)은 전체 대상자의 41%가 삼계탕을 선호하였으며, 남성은 여성보다 보신탕을 선호하였으며, 여성은 보신탕보다 삼계탕을 특히 선호하는 것으로 조사되었다.

국(탕)이 Take-out과 HMR이 가능하다면 구입할 의사가 있는가에 대한 질문에서는 ‘적극 이용하겠다’가 7%, ‘이용하겠다’ 23%, ‘고려해 보겠다’ 50%, ‘이용할 의사가 없다’가 20%로 조사되었다(Fig. 6). 국(탕)이 Take-out과 HMR이 가능하여도 구매할 의사가 없다면 그 이유

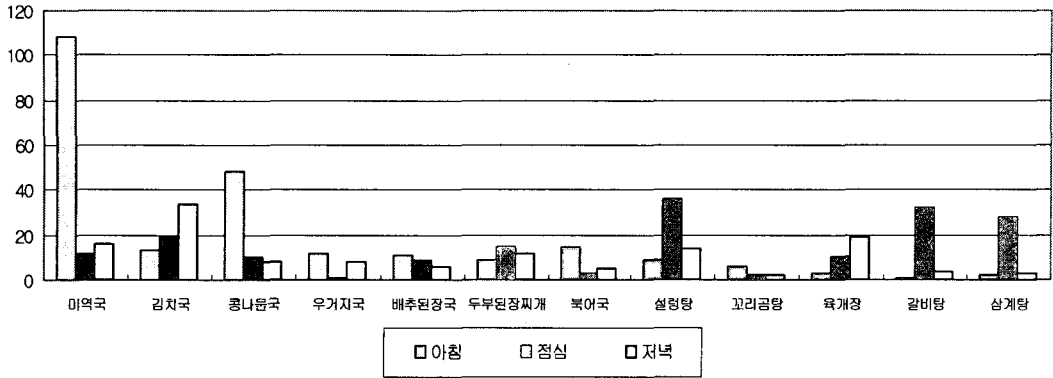


Fig. 4. 끼니별 선호하는 국(탕)의 종류

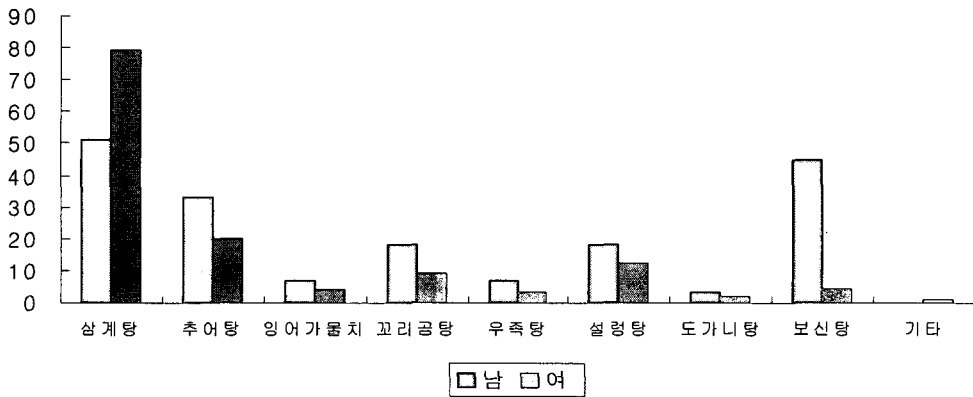


Fig. 5. 건강식품으로 선호하는 국(탕)의 종류

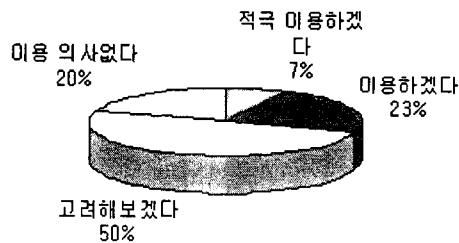


Fig. 6. 국(탕)이 Take-out과 HMR이 가능할 때 구매의사에 관한 의견

는 무엇입니까에 대한 질문에 대하여는 신뢰도 결여 33%, 과다한 식품첨가물 우려 33%, 품질변화 14%, 가격 12%, 영양손실 8%로 조사되어 과다한 식품첨가물 사용에 대한 정확한 이해와 안정성을 확보한다면 다양한 재료의 국(탕) 가공식품 개발의 발전 가능성을 시사한다 하겠다

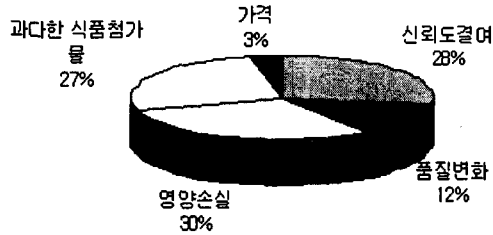


Fig. 7. 국(탕)이 Take-out과 HMR이 가능해도 구매할 의사가 없는 이유

외식시 한식을 선택할 경우 국(탕)이 맛있는 음식점을 찾게 된다'에 대한 의견에서는 '매우 그렇다' 25%, '그렇다' 45%, '보통이다' 20%, '그렇지 않다' 9%, '전혀 그렇지 않다' 1%로 조사되어 전체 응답자의 70%가 한식을 먹을 때 국(탕)이 맛있는 음식점을 찾는 것으로 나타났다(Fig. 8). '음식이 맛이 있으면 가격은 문제되지 않는다'에 대한 의견에서는 '매우 그렇다' 24%, '그렇다' 37%, '보통이다' 32%, '그렇지 않다' 7%, '전혀 그렇지 않다' 0%로 조사되어 전체 대상자의 61%가 가격보다 음식의 맛이 있어야 음식점을 찾게 되는 것으로 조사되었다(Fig. 9).

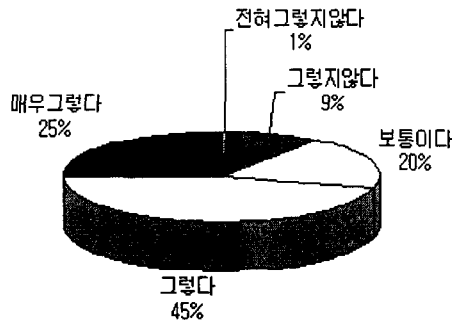


Fig. 8. 외식 시 국(탕)이 맛있는 음식점을 찾는지에 대한 의견

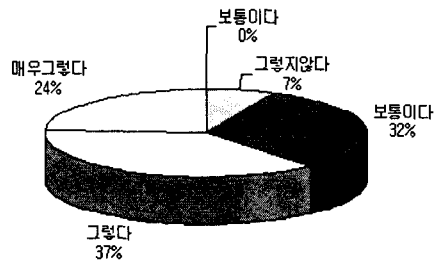


Fig. 9. '음식이 맛이 있으면 가격은 문제되지 않는다'에 대한 의견

#### IV. 결론 및 제언

남성(44%)이 여성(35%)보다 외식을 자주하는 경향을 보였으며, 외식 1끼의 평균 비용으로는 5천원 이상에서 7천원 미만의 가격이 가장 높았다. 한편 가족단위 외식 시 1인 1회 외식비용으로는 1만원~2만원 미만의 내용이 가장 높았으며 가장 선호하는 음식은 한식으로 나타났다. 가정이나 외식시 한식을 먹을 때 대상자의 과반수 이상이 국(탕)이 있어야 한다고 하였으며, 선호하는 국(탕)의 종류로는 주재료가 육류에서는 설농탕(33.2%), 갈비탕(30.4%), 육개장(10.8%) 순이었다. 주재료가 어패류 및 갑각류인 국(탕)은 생선매운탕(20.6%), 추어탕(15.2%), 꽃게탕(11.4%) 순이었으며, 주재료가 두류에서는 된장찌개(33.2%), 순두부찌개(29.4%), 청국장(15.8%) 순이었다. 가금류 및 조류를 주재료로한 국(탕)은 삼계탕(51.9%), 영계백숙(18.4%), 닭개장(12.3%) 순으로 나타나 과반수 이상이 삼계탕을 선호하였다. 채소 및 해조류가 주재료인 국(탕)에서는 미역국(25.3%), 김치국(16.8%), 우거지국(13.0%), 콩나물국(10.1%) 등을 선호하였다. 아침에 선호하는 국(탕)은 미역국, 콩나물, 김치국, 우거지국 등 채소 및 해조류를 주재료로 한 국(탕)이었으며, 점심에는 설렁탕, 갈비탕, 삼계탕, 육개장 등을 주로 선호하였다. 저녁에는 육개장, 설렁탕, 육개장, 두부찌개, 김치국 등을 선호하였고, 된장찌개, 배추국, 김치국 등은 매 끼니마다 선호하는 경향을 보였다. 전체 대상자의 41%가 건강식으로 삼계탕을 선호하였으며, 남성은 여성보다 보신탕을, 여성은 남성보다 삼계탕을 특히 선호하였다.

전체 응답자의 70%가 한식을 먹을 때 국(탕)이 맛있는 음식점을 찾는 것으로 나타났으며, 음식이 맛이 있으면 가격은 문제되지 않는다고 61%가 응답하여 음식의 가격보다는 맛이 메뉴를 결정하는데 우선하는 것으로 조사되었다. 또한 음식점을 결정하는데 있어 친구나 가족의 권유인 구전광고가 가장 큰 효과가 있는 것으로 조사되었다. 외식 시 한식을 가장 선호하는 우리의 식생활 습관은 국(탕) 맛이 고객을 다시 방문하게 하는 고객 충성도에 가장 큰 비중을 차지한다고 할 수 있겠다.

#### 참고문헌

1. Mo SM. The influence of development of food service industry on nutrition and dietary life of Korea. Korea J Nutr. 19(2): 120-128, 1986.
2. Kim HS and Chung CE. A study on the eating out behavior of university students in Seoul. Korea J. Dietary Culture 16(2):147-157, 2001.
3. Eckstein EF. Menu planning for restaurant customers. In:Menu planning, third edition, pp179-212, AVI Publishing Company Inc, Westport, 1983.
4. Kim SY and Kim JY. A study on the patterns and preference of eating out of workers in JinJu. Korea J. Dietary Culture 17(2):171-184, 2002.
5. Jung HJ, Moon SJ, Lee LH, Yu CH, Paik HY, Yang IS and Moon HK. Evaluation of

elementary school lunch menus based on maintenance of the traditional dietary pattern.  
Korean J. Nutr. 33(2):216-229, 2000.

6. 李盛雨. 韓國料理文化史. 교문사, 1999.
7. 21세기 글로벌시대 외식·급식산업의 성장전략. 경희대학교 관광산업정보연구원 외식산업경영연구소, 2001.
8. 강병서, 김계수. 통계분석을 위한 SPSSWIN Easy, 법문사, 1998.
9. 이경신. 한국 고교생의 국에 관한 식경험과 식태도, 그 관계에서 검토하는 국의 핵요리로서의 유효성에 관한 연구. 여자영양대학 영양과학연구소 연보 제 2호, 1993.