

## 현대 라이프스타일의 변화에 따른 주상복합건물 주호에서의 식생활 공간에 관한 연구 A Study on Dining and Kitchen Space in Unit of Complex Buildings Regarding the Change of Life Style

김지우\* 유흥은\*\* 하미경\*\*\*  
Kim, Ji-woo Yoo, Sung-Eun Ha, Mi-Kyoung

### Abstract

Regarding the change of life-style, dining and kitchen space has been considered to be more important than before in many ways. At this point of time, it is very significant to understand the trend of the recently planned dining and kitchen space. Thus the purpose of this study is to analyze the dining and kitchen space in the unit of the complex buildings. It is believed that the accumulated data will be the basic information to develop more efficient and convenient dining and kitchen space in future.

키워드 : 주상복합 건물, 식생활 공간

Keywords : Complex Building, Dining and Kitchen Space

### I. 서 론

#### 1. 연구의 배경 및 목적<sup>4)</sup>

공동주택이 도시의 대표적인 주거형태로 자리 잡게 되면서 주부들에게 많은 불편함을 주었던 과거 전통주택의 부엌 형태와 개념이 사라지고, 기능적·미적으로 서구화된 부엌 모습으로 변모하였다. 공동주거 유형 중 주상복합아파트 수가 증가하고 있으며, 또한 최근에는 중상층을 위한 고급화되고 맞춤화된 주거공간으로

서 기존 공동주택과의 차별성을 추구하고 있다. 주거공간은 그 시대의 라이프 스타일 트렌드를 가장 순수하게 반영하는 공간이다. 최근 ‘웰빙’에 대한 개념이 보급되면서 현대인들의 라이프 스타일에 변화가 왔으며, 이러한 새로운 개념이 가장 먼저 영향을 미친 분야는 비교적 적은 투자로 큰 효과를 볼 수 있는 음식에 관한 것이었다. 과거에는 맞벌이 부부가 직장생활을 하면서 간단하고 빠르게 해결할 수 있는 식단을 선호하였지만, 이제는 건강을 위해서 유기농 재료를 사용한 식단을 더 선호하고 있다. 이러한 물리적인 변화는 사회적인 변화를 초래하였고, 조리하는 시간과 식사를 하는 시간이 길어지면서 그 시간동안 친목을 나누는 등 즐거움을 추구하는 것을 중요시하게 되었다.

\*정회원, 연세대 대학원 석사과정

\*\*정회원, 연세대 대학원 박사과정

\*\*\*정회원, 연세대 주거환경학과 교수

이러한 배경에서 본 연구에서는 고급화된 주상복합건물의 식생활 공간에서 변화된 라이프 스타일이 효과적으로 반영되어 소비자들에게 물리적사회적인 기능을 잘 제공하고 있는지를 살펴보고자 한다.

## 2. 연구대상 및 방법

본 연구는 고급화된 주거공간으로서 주상복합건물을 대상으로 하였다. 총 15개 건설사에서 시공예정인 주상복합아파트와 주거용 오피스텔(아파텔)을 포함한 주상복합건물 19개를 조사하였으며, 분양 평형과 평형의 개수는 제한하지 않고 가능한 모든 유닛에 대한 자료를 수집하였다. 자료 수집은 2004년 4,5,6월에 실시하였으며, 이를 분석, 정리하였다. 연구대상 사례들은 분양중이거나 분양이 마감된 것으로 해당 모델 하우스를 방문하여 시공되어 있는 평형을 조사하고, 각 건설업체에서 제시하는 브로셔와 인터넷상에 제시된 내용, 담당자와의 인터뷰 등을 통해 자료를 수집하였다.

## II. 식생활 공간에 대한 이론적 고찰

### 1. 식생활 공간의 구성요소<sup>1)</sup>

#### 1) 부엌

부엌은 식사준비의 가사작업공간이며, 주거 공간 중에서 활동이 가장 많이 이루어지는 장소 중 하나이다. 부엌 배치는 식품의 반입과 쓰레기 반출이 용이하도록 현관에 가까워야 하고, 또한 비색을 위해 식당과 가까우며, 차나 과일을 즐기는 거실과 멀지 않은 곳에 배치하는 것이 바람직하다. 부엌의 규모는 사회·경제적 수준, 가족 수, 주택규모, 식생활 태도, 음식 기호에 따라 좌우되나 일반적으로 건축면적의 10%이며, 주택이 큰 경우 10% 이하여도 무방하다.

#### 2) 식당

식당은 가족의 식사공간 접객장소 또는 가사작업장소로서 그 활용범위가 넓어지고 있다. 식

사를 통해 가족 공동체 의식이 강화되고 서로 친밀감을 느끼므로 식당은 중요한 공간이다. 식당은 가사작업공간인 부엌과 사회적 공간인 거실의 중간에 위치하는 것이 바람직하며 부엌과 가까우며 동선이 단축되어야 합리적이다. 거실과 가까우면 가족이 모이는 공적공간이 모여 있게 되어 편리하다. 식당의 크기는 식구 수, 식탁의 크기와 형태, 의자배치, 주변통로, 서비스 공간에 의해 결정되며 식당의 표준크기는 4-5인을 기준으로 하여 9m<sup>2</sup>이며, 1인당 약 2m<sup>2</sup> 정도가 필요하다.

#### 3) 다용도실

다용도실은 작업 및 수납공간으로 분류되며 가사작업, 창고, 세탁 등 경우에 따라 여러 가지로 쓰일 수 있다. 이렇듯 각 기능으로 분화될 수 없는 생활행위를 수용하는 공간으로 충분한 면적과 설비가 요구된다. 보통 복도식형의 주호평면에서는 따로 후면 발코니의 설치없이 부엌과 다용도실로 연결되는 경우가 가장 많고 계단실의 경우에는 부엌과 인접된 다용도실 쪽으로 후면의 발코니가 따로 설치되어 작업공간의 확대를 유도하고 있다.

### 2. 주거 내 식생활 공간의 기능

표 1. 현대 식생활 공간의 기능

주요기능	내용
식사를 준비하는 장소	- 부엌의 가장 기본적인 기능
가족들이 모이는 장소	- 부엌의 거실화 - 가족이 모여 대화 및 휴식공간으로 활용
문화생활의 장소	- 각종 HA기기, 오디오 등을 설치하여 취미생활 및 독서의 장소로 활용
손님을 접대하는 장소	- 스스럼없는 손님, 이웃, 친척 등의 방문시 차나 다포를 접대하는 공간으로 활용
자녀들이 일을 거들며 놀 수 있는 장소	- 각종 첨단기기를 부엌에 설치하여 남은 시간을 활용하여 자녀를 돌보는 공간으로 활용

출처. 양지현(1994)

1) 주거학회연구회(1998), 주택정보1, 교문사

식생활 공간에서의 식사준비는 변하지 않는 기본적인 기능이다. 하지만, 점차 식생활 공간에 대한 의식이 변화하면서 식사준비와 이 일에 소비하는 많은 시간과 노력의 절약을 위한 적극적인 서비스 공간으로 인식하기 시작하였다. 도시화 현상에서 비롯된 핵가족화 현상으로 가족이 구성단위가 소규모화 되고, 주부의 역할이 다양해짐에 따라 식생활 공간은 조리를 하고 먹고 즐기는 장소뿐만 아니라 세탁 및 집안의 잡다한 일도 하고 더 나아가서는 가족과 대화를 나누고 아이들이 모여서 즐기는 장소가 되었다. 또한 지식 및 소득수준의 향상으로 생활수준이 높아짐에 따라 양적 충족에서 질적, 감각적 충족으로 가치관이 변화하면서 삶의 질에 영향을 미치는 중요한 주거공간으로 주목받게 되었다. 따라서 식생활 공간은 식사준비를 위한 단일기능의 장소에서 쾌적한 생활을 영위 할 수 있는 중심공간으로 인식되고 있다. 그러나 아직까지는 우리의 전통적인 생활양식과 서구적 생활양식이 상호공존하고 있으므로, 아파트 부엌 공간에 대한 정확한 개념과 그에 따른 공간사용 계획은 중요한 의미를 갖는다.<sup>2)</sup>

#### 4. 우리나라 아파트 식생활 공간의 현황

과거에 비해 식당이 가족의 휴식, 대화 공간으로서의 역할을 크게 갖게 되면서 식생활 공간의 위상이 높아졌다. 식생활 공간의 배치 상에서 거실과 이웃하여 식당-부엌을 남향에 배치하거나 전면배치하고, 식당이 직접 외부와 면하도록 창가 배치하거나 더 나아가서는 전면과 측면 모두 직접 외부로 면하게 배치하여 식당과 연결된 발코니를 설치하기도 한다. 기능적인 측면에서도 발코니에 간이부엌을 설치하고 주방전용 발코니를 계획하며, 부엌가구는 시스템 키친으로 설치하고 있다.<sup>3)</sup>

### III. 연구 내용

#### 1. 식생활 공간의 유형

##### 1) 거실-식당-부엌의 배치유형

거실-식당-부엌의 배치유형을 조사한 결과는 <표 2>와 같다. L-DK가 51.3%로 가장 높게 나타났고, L-D-K(46.4%), LDK(2.6%) 순으로 나타나 식당과 부엌공간이 거실과 분리되어 있는 형태가 많음을 알 수 있다.

표 2. LDK 배치유형

n=39		
공간분리방식	f	%
L-DK	20	51.3%
L-D-K	18	46.4%
LDK	1	2.6%
계	39	100.0

##### 2) 거실과 식당의 분리유형

거실과 식당의 공간분리방식을 조사한 결과는 <표 3>와 같다. 통로 및 기타 용도로 사용되지 않는 빈 공간으로 분리되는 형태가 가장 많았으며(51.3%), 개인공간이나 현관으로 이어지는 통로로 분리되는 형태(38.5%), 평면상 서로 반대편에 위치하여 분리된 형태(5.2%), 겹어진 공간(2.6%) 순으로 나타났다.

표 3. 거실과 식당의 분리 방식

n=39		
공간분리방식	f	%
공간	20	51.3
통로	15	38.5
평면(서로 반대위치)	2	5.2
겹어진 공간	1	2.6
미분리	1	2.6
계	39	100.0

##### 3) 식당과 부엌의 분리유형

식당과 부엌의 공간분리방식을 살펴보면 분리되지 않은 경우가 53.8%로 가장 많았고, 분리

2) 양지현(1994), 소규모 공동주택의 식생활공간 변천에 관한 연구, 단국대 석사학위논문, pp 21-23

3) 최연진(2000), 거주자 식생활 유형에 따른 공간계획 연구, 연세대학교 석사학위논문, p21

된 경우에는 그 분리방식이 공간(28.2%), 통로(7.7%), 벽(5.1%), 꺾어진 공간(2.6%), 흄바(2.6%) 등 순으로 나타났다(표 4)

표 4. 식당과 부엌의 분리 방식

공간분리방식	f	%	n=39
미분리	21	53.8	
공간	11	28.2	
통로	3	7.7	
벽	2	5.1	
꺾어진 공간	1	2.6	
흄바	1	2.6	
계	39	100.0	

#### 4) 기타공간

식생활 공간에 대한 개념이 변화되면서 공간의 기능이 다양해지고 있다. 조사 결과 다양한 음식을 보관하고 조리하는 공간을 확보하기 위하여 보조주방을 제공하는 경우가 조사대상 사례의 38.5%로 나타났으며, 모두 주방과 인접하여 가사작업이 쉽도록 계획되었다. 식생활 공간에 식사 뿐 아니라 간단한 식음료를 즐길 수 있는 흄바의 기능을 제공하는 공간은 전체의 10.3%로 기존의 식생활 공간에서는 찾아볼 수 없는 현상이었다. 가족을 위해 음식을 준비할 때 구석진 공간에서 소외되지 않도록 가족들과 대화 및 기타 교류를 할 수 있도록 대면형 주방을 제공하는 경우가 35.9%로 높게 나타났다.

## 2. 식생활 공간의 설비현황

### 1) 작업대 배치유형

식생활 공간의 중요성이 부각되면서 그 크기가 커지고, 부엌 작업대의 배치유형 또한 가사작업의 편의를 위해 다양해지고 있는 것으로 나타났다

표 5. 부엌 작업대 유형

n=39

작업대 유형	f	%
일자형	3	7.7
일자형 + 아일랜드형	1	2.6
ㄱ 자형	17	43.6
ㄱ 자형 + 아일랜드형	11	28.2
ㄷ 자형	4	10.3
벌어진 ㄷ 자형	2	5.1
ㄷ 자형 + 아일랜드형	1	2.6
계	39	100.0

작업대 배치유형은 ㄱ자형(43.6%)과 ㄱ자형과 아일랜드형이 함께 존재하는 경우가 (28.2%) 전체의 71.8%를 차지하는 것으로 조사되었다. 이 외에 ㄷ자형(10.3%), 일자형(7.7%), 벌어진 ㄷ자형(5.1%), 일자형과 아일랜드형이 함께 존재하는 경우(2.6%), ㄷ자형과 아일랜드형이 함께 존재하는 경우(2.6%) 순으로 나타났다. 전체적으로 아일랜드형의 작업대를 사용하는 경우가 33.4%로 나타났다(표5).

표 6. 식생활 공간 가정기기의 제공율

n=39

가정기기 종류	f	%
쿡탑	39	100.0
드럼세탁기	36	92.3
식기세척기	25	64.1
김치냉장고	23	59.0
가스오븐	23	59.0
빌트인 냉장고	17	43.6
빌트인 냉동고	17	43.6
빌트인 쌀통	12	30.8
보조 쿡탑	7	17.9
세제 디스펜서	6	15.4
반찬 냉장고	1	2.6
정수기	22	56.4
음식물 털수기	16	41.0
음식물 전조기	8	20.5
행주·도마소독기	7	17.9
주방라디오폰	16	41.0
주방 액정TV	20	51.3
절수형 페달밸브	7	17.9

### 2) 가정기기 설치 현황

넓고 다양한 형태의 작업대가 도입된 이유 중 하나로 다양해진 가정기기의 보급을 들 수 있다. 조사결과 기본적으로 제공되고 있는 가정 기기는 쿡탑(100.0%), 드럼세탁기(92.3%)인 것으로 나타났으며, 식기세척기(64.1%), 가스오븐(59.0%), 그리고 김치냉장고(59.0%) 등을 제공하는 경우가 반이상인 것으로 나타났다. 이 외에 빌트인 냉장고(43.6%), 빌트인 냉동고(43.6%), 빌트인 쌀통(30.8%), 보조 쿡탑(17.9%), 세제 디스펜서(15.4%), 반찬 냉장고(2.6%) 순으로 제공되는 것으로 조사되었다. 건강과 관련된 주방기기는 정수기(56.4%)가 가장 많았고, 음식물탈수기(41.0%), 음식물전조기(20.5%), 행주도마소독기(17.9%)순으로 나타났다. 최근에는 주방에서 작업을 하는 사람을 고려해 현관문을 열 수 있는 기능이 포함된 주방 라디오폰(41.0%)이나 주방 액정TV(51.35%)를 제공하는 경우도 많은 것으로 나타났다. 자원절약과 같은 친환경적인 문제를 고려하여 절수형 페달밸브 제공하는 경우(17.9%)도 있었다.

### 3) 환기시설 설치 현황

최근 식생활 공간 계획에서 편리함 못지않게 중요하게 고려되어야 하는 것이 환기와 통풍에 관한 부분이다. 쾌적한 환경에서 거주하기 위해서는 음식물을 보관하고 조리하는 곳에서 유발되는 불쾌한 냄새를 제거하거나 차단해야 한다. 조사결과 전체적인 환기 이외에 주방만을 위해 주방전용 환기시스템을 설치된 경우가 25.6%로 나타났다.

### 3. 식생활 공간의 디자인적 특성

바닥 마감재는 주방과 거실을 분리하지 않고 거실의 바닥을 주방까지 연장하여 온돌마루로 시공하는 경우가 94.9%이었으며, 천연대리석을 사용한 5.1%를 제외한 모든 경우인 것으로 나타났다. 온돌마루의 색채로는 베이지 또는 아이보리 색채를 띠는 화이트 오크가 가장 많은 것으로 나타났고(36%), 스패니시오크(18%), 월넛(13%) 순으로 나타났다. 부엌과 식당의 벽은 거

실의 벽과 연결되는 경우가 대부분이었으며, 거실과 같은 벽지가 사용되었고, 색채는 베이지, 아이보리, 또는 환색과 같은 내추럴 컬러의 밝은 색이 주로 사용되었다. 전체적인 부엌과 식당의 마감재는 기존과 큰 차이를 보이지 않았지만, 싱크대 전면 벽의 마감재 사용이 다양해진 것을 알 수 있었다. 타일(64.1%)이 가장 많았고, 인조대리석(12.8%), 실버색의 불연메탈(12.8%), 페인팅글라스(7.7%), 천연대리석(2.6%) 순으로 나타났다(표7).

표 7. 싱크대 전면벽 마감재 특성

n=39

마감재 종류	f	%
타일	25	64.1
인조대리석	5	12.8
불연메탈	5	12.8
페인팅글라스	3	7.7
천연대리석	1	2.6
계	39	100.0

## IV. 결 론

현대인의 라이프-스타일 변화에 따른 식생활 공간의 변화는 다양한 측면에서 나타나고 있다. 기능적인 면뿐만 아니라, 사회적인 면에서도 식생활 공간의 개념이 바뀌고 있는 것이 현실이다. 부엌과 식당 공간이 가족의 사회적 공간으로서 그 중요성이 높아지면서 식생활 공간에 대한 소비자들의 요구가 다양해지는 것은 자연스러운 현상이다. 조사대상 주상복합건물의 식생활 공간에서는 넓고 독립된 공간을 확보하고 빌트인 보조 쿡탑을 설치하여 조리의 편리성을 추구하였다. 또한 아이들이나 친구들과 함께 조리하면서 친목을 도모할 수 있는 장소가 될 수 있도록 배치한 여러 형태의 조리대를 볼 수 있었다. 뿐만 아니라 이러한 식생활 공간의 사회적 기능을 위해서 대면형 주방이나 흠팠 등의 공간을 계획하여 주거공간 내에 사회적 기능을 강화한다. 부엌에 설치된 디지털 가정기기로 인

해 식생활 공간 본래의 기능이 더욱 효율적이고 편리해졌다. 식당 공간을 포함한 기타 공간의 쾌적성을 위하여 주방전용 환기시스템이나 침니형 렌지후드를 설치하였다. 주방에서도 조리 이외의 문화생활을 위해 라디오폰과 액정TV를 제공하여 가사작업을 즐겁게 할 수 있도록 하였다. 이러한 다양한 변화는 소비자들에게 의·식·주 생활을 영위해 나가는 단순한 주거공간으로서의 기능뿐 아니라 가족 간의 즐거움이나 친밀함을 추구하는 목적까지도 만족시키게 한다. 그러나, 불필요한 시설은 높은 분양가를 초래하고, 사용하지 않은 채 방치함으로써 공간 낭비와 설비차원에서 자원의 낭비를 유발할 수 있다. 본 연구에서는 최근 주상복합건물의 모델하우스를 방문하여 여기에 나타난 식생활 공간 현재 트렌드를 분석하였다. 앞으로는 이를 바탕으로 식생활 공간에 대한 소비자의 수요 및 만족도 조사 연구를 진행할 요가 있다.

## 참고문헌

1. 최연진(2000), 거주자 식생활 유형에 따른 공간계획 연구, 연세대학교 석사학위논문, p21
2. 주거학회연구회(1998), 주택정보1, 교문사
3. 양지현(1994), 소규모 공동주택의 식생활 공간 변천에 관한 연구, 단국대 석사학위논문, pp 21-23
4. 손경희, 이효지(1986), 미래의 식생활, 대한 가정학회지, 24권, p229