

# 유니버설 디자인 개념을 적용한 부엌 계획을 위한 사례 연구

## Case Studies on the Application of Universal Design Concept to Kitchen Planning

○ 오 경 아\*      권 오 정\*\*  
Oh, Kyung-A      Kwon, Oh-Jung

### Abstract

The purpose of this study was to evaluate current usages and situations of kitchen with regard to universal design concept in order to provide useful data to plan universally designed kitchen space for all family members. Previous studies for universal design and kitchen planning were reviewed and a checklist was developed to evaluate kitchen space based on universal design concept by researchers of this study. Also, all items in the checklist were reclassified by 5 universal design criteria(Supportiveness, Adaptability, Communicability, Pleasantness, and Accessibility) and analyzed sample kitchens by the criteria. The 7 households with different characteristics(age, sex, degree of disability or aging, and number of family) were selected for case studies. The results of this study suggested several critical design points to establish directions or provide guidelines for further kitchen planning..

키워드 : 유니버설 디자인, 부엌 계획, 유니버설 디자인 원칙

Keywords : Universal design, Kitchen Planning, Universal Design Criteria

## I. 서론

### 1.1 연구의 목적

최근 삶의 질이 향상되면서 사회는 더 많은 사람들에게 관심을 갖기 시작했다. 점점 사람들의 다양성을 인정하기 시작했고, 소수의 특성들도 부각되기 시작했다. 이러한 움직임 중 하나가 유니버설 디자인이다.

라이프스타일의 변화로 주부뿐만 아니라 가족이 함께 취사행위를 하는 것이 보편화 되고 있다. 이는 부엌이 단순히 기능성, 안전성만을 요구하는 공간이 아닌 다양한 사람들의 다양한 활동을 수용하는 공간이 되어야 함을 의미한다. 부엌 공간이 이러한 사용자의 다양한 요구를 수용하기 위해서는 유니버설 디자인을 통한 공간계획이 이루어져야 한다.

이에 본 연구의 목적은 다양한 특성을 가진 거주자의 부엌 공간 사용 실태 및 문제점 등을 파악하고, 또한 유니버설 디자인 개념을 적용한 체크리스트를 개발하여 부엌 디자인의 현황에 대해 조사·분석함으로써 향후 다양한 가족 구성원을 고려한 부엌 계획을 위해 제안점을 도출하는 것이다.

이를 통해 가족 구성원의 가사노동참여 증가 및 부엌 기능의 향상 그리고 다양한 사람들의 욕구를 수용할 수 있는 부엌계획의 기초 자료를 제공하고자 한다.

### 1.2 연구의 범위 및 방법

연구의 방법은 크게 문헌 분석과 사례분석으로 구성된다. 먼저 문헌 분석에서는 유니버설 디자인과 이를 적용한 부엌에 관한 문헌을 분석하여 부엌 계획 요소를 재분류하였고, 이를 토대로 사례조사를 위한 체크리스트를 개발하였다. 사례 조사는 다양한 가족 구성 형태를 보이고 있는 가구를 선정하여 부엌 사용과 부엌 계획에 대한 실태를 체크리스트를 기준으로 하여 조사하였다.

## II. 문헌 분석

### 2.1 유니버설디자인(UD)의 원칙

그동안 유니버설 디자인의 개념과 원칙은 외국의 여러 학자들(Mace, 1990; Lobovich, 1993 등)에 의해 정의되어 왔다. 최근 이연숙(2001)의 연구에서는 이러한 외국학자들의 접근방식을 토대로 유니버설 디자인을 재정리 하여 「유니버설디자인의 5가지 원칙」을 제시하였다. 본 연구에서는 부엌계획을 위한 유니버설디자인 요소의 각 항목을 정리하기위한 분류개념으로 이연숙이 제시한 5가지 원칙을 사용하여 분석하였다.

### 2.2 유니버설 디자인 특성을 고려한 부엌 계획 요소

유니버설 디자인 특성을 고려한 부엌 계획 요소는 유니버설디자인(Null, 1999), 유니버설 디자인 원리에 기반한 부엌디자인 지침 체계화 연구 (권희진, 2000), 노인용 부엌 환경 개선을 위한 부엌디자인 제안(신경주 등, 2004), 노인

\* 건국대학교 건축대학 주거환경전공 학사

\*\* 정희원, 건국대학교 건축대학 건축공학부 교수

의 지속가능한 삶을 지원해주는 부엌제품의 유니버설디자인 특성 분석연구(이연숙, 2006), 일본 주택의 유니버설디자인 특성에 관한 연구(이연숙 외, 2007)의 문헌에서 정리된 내용을 토대로 본 연구에서는 <표 1>과 같이 재분류하였다.

표 1. 유니버설 디자인 특성을 고려한 부엌 계획 요소의 분류

유니버설 디자인 특성을 고려한 부엌 계획 요소	대분류	중분류	소분류
	1. 부엌 환경	1-1. 동선	1-1-1. 동선
1-1-2. 작업삼각형			7 항목
1-1-3. 마감 재료			6 항목
1-1-4. 조명			6 항목
2. 여유 공간		2-1. 여유 바닥 공간	12 항목
		2-2. 무릎 공간	7 항목
3. 작업대		3-1. 높이	10 항목
		3-2. 작업대 상판	17 항목
		3-3. 내려놓는 장소	3 항목
4. 부엌 설비		4-1. 싱크	13 항목
		4-2. 수전	3 항목
		4-3. 전기 콘센트	5 항목
5. 수납		5-1. 수납일반	21 항목
		5-2. 수납장 손잡이	5 항목
6. 주방기기		6-1. 냉장고	7 항목
	6-2. 레인지	12 항목	
	6-3. 오븐	3 항목	
	6-4. 전자레인지	4 항목	
	6-5. 식기세척기	6 항목	
7. 식사 공간	7-1. 식사 공간	5 항목	
		총 항목	159 항목

<표 1>에서 제시한 분류에 따라 159항목이 개발되었고 이 중 동선(1-1)의 UD를 고려한 계획요소 7항목의 내용을 예시로 들어보면 <표 2>와 같고 또한 이를 UD원칙에 따라 분류해보면 <표 3>과 같다.

표 2. 부엌 환경 -동선의 부엌 계획 요소

항목	내용
1-1-1	부엌의 동선은 휠체어나 보조기구의 사용을 고려하여 부엌에 들어와서 회전하여 나가는 것이 출입하기 편하다.
1-1-2	냉장고, 조리대, 개수대, 가열대 그리고 배선대의 순서로 배치해야 한다.
1-1-3	두 사람이 부엌에서 일할 경우, 서로의 동선이 방해가 되지 않도록 해야 한다.
1-1-4	부엌을 지나가는 동선은 작업삼각형과 분리되어야 한다.
1-1-5	작업 동선의 중앙에 개수대를 배치시켜야 한다.
1-1-6	부엌은 출입이 편리하게 디자인 되어야 한다.
1-1-7	주된 작업대는 동선의 양을 최대한 줄일 수 있도록 계획한다.

이와 같은 문헌조사에 의해 정리된 부엌 UD 계획요소를 UD원칙에 따라 재분류한 내용(동선을 예로 들어 설명)은 <표 3>과 같다.

표 3. UD원칙에 따른 부엌환경 요소의 분류 -동선

항목 (동선)	UD 원칙					참고 문헌*
	기능적 효용성	수용성	커뮤니케이션의 효용성	쾌적성	접근성	
1-1-1					○	c
1-1-2	○					b
1-1-3	○				○	b
1-1-4	○					b
1-1-5	○				○	b
1-1-6						c
1-1-7	○					b

- \* 참고문헌- a: Null, 유니버설디자인. 태림문화사. 1999
- b: 권희진. 유니버설 디자인 원리에 기반한 부엌디자인 지침 체계화 연구. 2000
- c: 신경주 등. 노인용 부엌환경 개선을 위한 부엌디자인 제안. 2004
- d: 이연숙. 노인의 지속가능한 삶을 지원해주는 부엌제품의 유니버설 디자인 특성 분석연구. 2006
- e: 이연숙 외. 일본 주택의 유니버설디자인 특성에 관한 연구. 2007

### III. 사례조사

#### 3.1 사례조사 방법

##### 1) 조사대상 선정 및 시기

본 연구의 사례조사 대상은 연령, 성별, 장애여부, 노화의 정도, 가족구성 등을 고려하여 일곱 가구를 선정하였다. 본 연구에서는 연구자가 선행연구를 토대로 부엌의 유니버설 디자인 계획 요소를 추출하여 조사도구를 개발하였다. 본 연구에서 개발된 조사도구의 내용을 검토하기 위해 한 가정을 선정하여 예비조사를 실시하였고, 조사 후 조사 도구의 내용을 수정·보완하여 최종 조사도구를 완성하였다. 본 조사는 2007년 7월 23일부터 8월 17일까지 1~2차례에 걸쳐 사례가정을 직접 방문하여 조사대상자를 면접조사 하였고, 이와 함께 체크리스트를 도구로 하여 부엌의 실측조사를 실시하였다.

##### 2) 조사내용 및 분석방법

본 연구에서 사용한 조사도구에 포함된 내용은 다음 <표 4>와 같다. 부엌을 평가하기 위한 체크리스트에서는 기존연구에서 제시한 159항목 중 우리나라 현실에 적용이 어려운 항목을 제외한 137항목이 포함되었고 각 항목은 3점 척도(1점:아님, 2점:보통, 3점:그리함)로 측정하였다. 수집된 체크리스트 조사 자료는 Excel을 이용하여 분석하였으며 사례별, 항목별, 대분류·중분류별 평균 등을 산출하였다.

표 4. 체크리스트 조사 내용 및 문항 수

조사 내용	항목 내용	항목 수		
일반적 특성	사회·인구학적 특성	연령, 성별, 장애여부 또는 노화정도, 신장, 직업, 소득, 가족 수	7	
	주거관련 특성	주택유형, 소유형태, 면적	3	
	부엌특성	작업대 배치유형, 공간분할유형	2	
	부엌사용행태 및 사용도	가족구성원, 연령, 성별, 하루 평균 부엌 사용시간, 부엌 사용도	5	
	전체 항목		17	
UD에 근거한 부엌 계획 요소	부엌 환경	동선	효율적인 동선 계획, 접근성을 고려한 동선 계획 등	6
		작업삼각형	효과적인 작업삼각형의 길이, 안전성 등	3
		마감재료	안전하고 관리가 용이한 마감 재료	5
		조명	충분한 자연광과 인공광의 유무 등	5
	여유 공간	여유바닥공간	휠체어 등을 고려한 공간, 설비조작을 위한 공간 등	12
		무릎 공간	무릎공간의 유무 등	6
	작업대	높이	작업대 높이의 다양성	7
		작업대상판	작업대 상판의 UD 지수, 계획 등	13
		내려놓는장소	주방 기기 옆 내려놓는 장소	3
	부엌 설비	싱크	기능적인 면, 접근가능성을 고려한 계획 등	12
수전		기능성이 높은 수전 등	3	
전기콘센트		콘센트의 충분한 배치와 적절한 위치 등	5	
수납	수납일반	다양한 UD 요소를 고려한 수납 계획	18	
	수납장손잡이	편리하고 손에 닿기 쉬운 손잡이	5	
	주방 기기	냉장고	냉장고의 UD를 고려한 제품 특성, 배치 등	7
		레인지	레인지의 안전한 배치, 사용의 편리함 등	11
		오븐	접근의 편리함, 기능성 등	3
식사 공간	전자레인지	전자레인지의 기능성, 접근가능성 등	4	
	식기세척기	접근이 편리한 식기세척기의 위치 등	4	
적절한 식사공간의 치수 및 배치 등		5		
전체 항목		137		

### 3.3 조사대상 사례 가구의 유니버설 디자인에 근거한 부엌환경 분석

항목별 평균점수를 보면 7개 대분류의 20개 중분류에 대한 전체 평균은 1.9점으로 UD차원의 부엌환경 계획은 중간정도의 수준으로 평가되었다. 7개 유형별로 보면, 식사공간의 경우 평균 2.4점으로 보통 이상의 수준으로 평가되었으며, 여유 공간과 작업대의 평균은 1.6점으로 보통 이하로 UD차원에서 보면 계획이 미흡한 것으로 평가되었다<표 5 참조>.

표 5. 전체 항목별 평균점수 표\*

유형	항목	항목 수	사례 1	사례 2	사례 3	사례 4	사례 5	사례 6	사례 7	항목 평균
부엌환경	1.동선	6	2	1.3	1.3	2.2	3	1.3	1.5	1.8
	2.작업삼각형	3	2.3	1.7	1.7	1.7	2.3	1.7	1	1.8
	3.마감재료	5	2.2	2.2	1.8	1.6	2	2	2	2
	4.조명	5	2.2	1.4	1.4	2.6	2.6	1.8	1.8	2
	전체 평균		2.2	1.6	1.5	2.1	2.5	1.7	1.6	1.9
여유공간	1.여유바닥 공간	12	1.9	1.6	1.4	2.5	1.4	1.2	1.3	1.7
	2.무릎 공간	6	1	1	1.7	1	1.7	1	1	1.1
	전체 평균		1.7	1.5	1.4	2.1	1.4	1.1	1.2	1.6
작업대	1.높이	7	1.3	1.3	1	1.3	1.3	1	1.3	1.2
	2.작업대 상판	13	1.3	1.8	1.9	2.1	2.3	1.3	1.8	1.8
	3.내려놓는 장소	3	1	3	2	1	3	2	1	1.7
	전체 평균		1.3	1.7	1.7	1.8	2.1	1.3	1.5	1.6
부엌설비	1.싱크	12	2.2	2	2	1.8	2	1.8	2	2.2
	2.수전	3	1.7	1.7	1.7	3	2.3	3	2.3	2.2
	3.전기콘센트	5	1	1	1	1.8	1.8	1.6	1	1.3
	전체 평균		1.9	1.8	1.7	2	2	2	1.9	1.9
수납	1.수납일반	18	2.2	2.1	2.3	2.1	2.6	2.1	2.6	2.3
	2.수납장 손잡이	5	1.4	2	2.1	2.1	2.3	2	2.5	2.1
	전체 평균		2	2	2.1	2.1	2.3	2	2.5	2.1
주방기기	1.냉장고	7	1.7	2.4	1.6	2.3	2.4	2.1	1.6	2
	2.레인지	11	1.9	2.3	2.5	2.3	2.3	1.9	1.6	2.1
	3.오븐	3	2.3	.	.	1.3	1.7	.	.	1.8
	4.전자레인지	4	3	.	2	3	2.5	2.5	2	2.5
	5.식기세척기	4	.	.	.	1.5	2.3	.	.	1.9
	전체 평균		2	2.4	2	2.2	2.3	2.1	1.7	2.1
	식사 공간	5	2.4	2.6	.	2.6	2.6	.	2	2.4
	전체 평균	137	1.9	1.9	1.8	2	2.2	1.8	1.7	1.9

\* 3점 척도로 측정하였음 (1점: 아님, 2점: 보통, 3점: 그럭저럭)

\*\* 사례1: 80대 노인 여성, 사례2: 70대 노인 장애 여성, 사례3: 60대 노인 여성, 사례4: 40대 중년 여성, 사례5: 40대 중년 여성, 사례6: 30대 장애 남성, 사례7: 20대 청년 남성

### 3.4 유니버설 디자인 원칙별 부엌 계획 요소의 평가

본 연구에서는 유니버설 디자인 5원칙을 기준으로 체크리스트에 포함된 137개의 각 항목별로 그에 해당되는 UD 원칙 중 가장 대표적으로 해당되는 하나의 원칙을 선정하여 정리하였다. 이것을 7가지 항목(부엌환경, 여유 공간, 작업대, 부엌설비, 수납, 주방기기, 식사 공간) 별로 묶어 UD 원칙별, 사례별로 평균을 산출하였다<표 6 참조>.

접근성은 UD 계획 요소로서 가장 많은 항목에 적용되는 원칙이었으나 사례 가구의 7가구 중 4가구가 20평형대 이하의 소형이어서 주택규모가 협소하여 부엌의 면적(수납, 바닥면적, 유효 폭)도 협소함에 따라 여러 측면에서 접근성의 원칙에 벗어나는 경우가 많았다. 커뮤니케이션의 효율성과 수용성은 UD 부엌 계획 요소에 반영된 비중도 낮았고 실제로 사례가구의 부엌계획에 반영된 비중도 낮

은 것으로 나타났다(각각 평균 1.5점, 1.3점)<표 6 참조>.

표 6. 유니버설 디자인 원칙별 점수산출 표

	UD 원칙	항목 수	사례 1	사례 2	사례 3	사례 4	사례 5	사례 6	사례 7	전체 평균
사례별 평균	기능적 효율성	40	1.9	1.9	2.1	2.1	1.8	2.5	2.1	2.1
	수용성	13	1.2	1.2	1.4	1.2	1.4	1.5	1.4	1.3
	커뮤니케이션의 효율성	6	1.3	1.5	2	1.7	1.3	1.3	1.3	1.5
	쾌적성	31	2	1.8	2.2	2	2.2	2.3	2.2	2.1
	접근성	47	2.2	1.6	2	1.5	1.7	2.3	1.9	1.9

## IV. 결론 및 제언

본 연구의 다양한 신체적·연령적 차이가 있는 사례가정을 대상으로 부엌실태 및 이용실태, 그리고 UD에 근거한 부엌평가를 한 결과를 바탕으로 향후 부엌계획을 위한 제안사항을 정리하면 다음과 같다.

1) **부엌 동선**의 경우 여유 바닥 공간의 부족과 효율적이지 못한 작업대의 배치로 동선에 방해가 되는 사례가 많았고, 작업삼각형을 이루는 작업대 사이에 생활용품 등을 쌓아두어 동선에 영향을 주는 사례도 있었다. 따라서 부엌 계획 시 동선의 확보를 위해 충분한 여유 바닥 공간이 제공되어야 하며, 그와 함께 기존의 여유 바닥 공간마저 생활용품이나 가전기기 등으로 인해 없어지지 않도록 하는 것이 중요하다.

2) **조명**의 경우 특히 노인 가구의 조명 계획이 제대로 이루어지지 않았는데, 이로 인해 노화로 시력이 저하된 노인의 경우 안전사고의 위험에 노출 될 수 있었다. 노인의 시력은 일반인과 매우 다르기 때문에 조절이 가능한 작업조명을 따로 두어야 하며, 가능하다면 자연광도 충분히 제공하여 쾌적성을 높이는 것이 바람직하다.

3) **여유바닥 공간**은 휠체어를 사용하는 장애인 가구의 경우 부엌 계획 요소 중 가장 먼저 해결되어야 할 곳이다. 휠체어를 사용하는 장애인 가구는 반드시 여유 바닥 공간을 확보하도록 하며, 이 때 부엌 뿐 아니라 현관 및 부엌과 통하는 다른 인접 공간과의 접근성도 고려하여 계획하도록 한다. 또한 여유 바닥 공간의 계획 시 최소한의 기준이 아닌 실제 사용자의 신체 치수와 생활 방식을 고려하여 효율적인 부엌 사용을 이끌어 내도록 한다.

4) **무릎공간**은 부엌의 기능적 효율성과, 접근성 측면에서 매우 중요하다. 따라서 무릎 공간 확보를 위해 부엌 계획 시 하부 수납장에 이동 가능한 카트를 제공하거나 필요할 때 하부수납장을 빼서 무릎공간을 만들 수 있도록 해야 한다. 카트를 사용할 경우 접어서 밀어 넣는 문을 이용하여 사용 하지 않을 경우에는 단아 놓을 수 있도록 하여 관리하기도 쉽고 보기도 좋도록 계획한다.

5) **작업대의 높이**를 한 사람에게 맞출 경우 다른 사람에게도 오히려 그것이 장애가 될 수 있기 때문에, 여러 사람들이 편하게 사용하기 위해 다양한 높이의 작업대나 높이 조절이 가능한 작업대를 계획해야 한다. 그러나 부엌 면적이 협소하거나 비용의 문제가 발생하여 이러한 계획을 할

수 없을 경우, 밖으로 꺼낼 수 있는 선반이나 접어서 내리는 테이블 등을 이용하는 방안도 택할 수 있다.

6) **작업대 상판** 면적의 협소로 작업의 효율이 떨어질 수 있다. 작업대에 가전제품이나 부엌 용품 등을 올려놓음으로써 더욱 작업 면적을 협소하게 만드는 경우에는 자투리 공간을 이용하여 수납공간을 늘리거나 배치를 개선하여 작업대 면적을 최대한 이용할 수 있도록 해야 한다.

7) **작업대 표면**이 하나로 이어져 있으면 무거운 물건을 옮길 때 편리하다. 하지만 싱크대와 가열대가 따로 설치되어 있는 부엌은 가열대와 주변 작업대 사이의 높이 차로 작업대 표면이 끊기는 경우가 많았다. 그리고 높이를 맞추다 해도 틈이 발생하기 쉬워 작업대 표면이 이어지기는 어렵다. 시스템키친을 계획하게 되면 작업대 사이의 높이 차와 틈이 없고, 다른 주방 기기와도 일체화가 되기 때문에 부엌 계획의 방법으로 고려해 볼 수 있다.

8) **냉장고와 김치냉장고**는 사례 가구 대부분의 경우에 작업면과 따로 떨어져 있어, 이로 인해 냉장고 주변에 내려놓는 장소가 제공되지 않거나 작업 동선이 길어지게 되는 경우가 많았다. 또한 냉장고의 배치가 잘못 되어 문을 열었을 경우 다른 설비를 가리기도 하였다. 따라서 처음부터 작업동선을 배려하고 유니버설디자인에 근거하여 냉장고의 위치를 계획하는 것이 필요하다.

9) **전기콘센트** 수의 부족, 잘못된 위치 높이로 인해 가전기기 사용 시 멀티 탭을 사용하는 경우가 많았다. 멀티 탭은 잘못 사용하면 걸려 넘어지거나 화재의 위험이 발생하는 등 위험 요소가 많기 때문에, 선이 통로 부분에 나오지 않도록 주의하고 멀티 탭을 이어서 사용하거나 한 번에 많은 콘센트를 꽂아 쓰지 않도록 한다. 앞으로는 가전기기의 사용이 더 늘어날 것으로 판단되며, 따라서 멀티 탭 보다는 부엌 계획 단계에서 부터 가전기기의 사용을 고려하여 용도에 맞는 위치와 높이에 전기콘센트를 충분히 계획하는 것이 바람직하다.

10) **수납공간**의 부족은 작업대나 여유 공간의 부족으로 이어진다. 따라서 부엌의 공간문제를 해결하기 위해 수납공간을 늘려야 하지만 공간을 늘리는 데에는 한계가 있기 때문에, 한정된 수납공간을 얼마나 잘 이용하는지가 중요하다. 효율적으로 수납공간을 이용하기 위해 수납장 안의 내용물을 쉽게 찾을 수 있도록 용도별로 내부를 분리 하도록 하며, 서랍의 경우 끝까지 인출되도록 한다.

11) **주방기기의** 경우 잘못된 배치로 인해 기기 자체의 사용을 불편하게 하기도 하고, 수납장이나 설비의 사용을 방해하기도 한다. 특히 오븐이나 식기세척기는 실제 조사 사례에서 너무 낮게 설치되어 허리를 굽혀 사용해야 하는 불편함이 생기기도 하였으며, 이는 사용 자체를 꺼리게 되는 요인이 되기도 하였다. 따라서 작업 효율성을 고려해 볼 때 가전기기의 적절한 배치가 매우 필요하며, 오븐이나 식기세척기는 사용 시 몸에 무리가 가지 않도록 높이를 조금 높게 설치하는 것이 바람직하다.

12) **가전제품**의 경우 사용방법이 어려우면 아무리 편리하다고 해도 사용빈도가 떨어지게 된다. 따라서 나이나 성별, 신체 특성에 상관없도록 조작판의 내용을 이해하기 쉽

게 계획하여야 하며, 시각적으로도 눈에 잘 띄고, 사용하기에도 쉽게 디자인되어야 한다. 특히 노인의 경우 여러 동작이 필요 없이 간단한 동작만으로 사용할 수 있어야 하며, 글씨나 버튼 등이 크고 색채가 뚜렷이 구별되도록 계획한다.

13) 체크리스트에 포함된 137개의 각 세부 항목별로 그에 해당되는 유니버설 디자인(UD) 5원칙을 선정하여 정리한 내용을 보면, 5개 원칙 중 기능적 효용성과 쾌적성은 UD 부엌 계획에 요소에 반영된 비중도 높았고, 실제 부엌계획에 반영된 비중도 높았으나, 수용성과 커뮤니케이션의 효율성은 이와 반대의 결과로 나타났다. 기능적 효용성과 쾌적성은 UD 부엌이 아닌 일반 부엌에서도 기능성과 안정성이 높게 요구되기 때문에 UD 부엌 계획요소와 실제 부엌 계획에 반영된 비중이 높다고 판단되며, 수용성과 커뮤니케이션의 효율성의 경우 일반 부엌에 비해 UD 부엌에만 해당되는 부분이 많기 때문에 UD 부엌 계획 요소의 수가 적을 뿐 아니라 일반 부엌을 조사한 실제 부엌계획에 반영된 비중이 작았다고 판단된다. 앞으로는 수용성과 커뮤니케이션의 효율성을 강화할 수 있는 부엌의 계획요소를 지속적으로 발굴하고 실제 부엌 계획에 반영되도록 하여야 할 것이다.

본 연구는 7가구를 대상으로 조사하였다. 따라서 본 연구의 결과를 다른 모든 조건의 가정에게 일반화하기는 어렵다. 앞으로 후속연구에서는 좀 더 많은 대상을 통한 연구가 이루어져야 하겠고, 체크리스트의 기준을 외국의 문헌에 의존하기 보다는 우리나라 부엌 특성에 맞게 좀 더 보완 하는 것이 필요하겠다. 또한 본 연구는 장애인의 경우 지체장애인만을 조사하였으나 후속 연구에서는 시각장애인과 청각장애인도 함께 조사되어야 하며, 나아가 임산부와 어린이도 고려하여 다양한 사람들을 위한 부엌계획 연구가 수행되어야 하겠다.

#### 참 고 문 헌

1. 이연숙(2005), 유니버설디자인, 연세대학교출판부.
2. 김현지(2006), 노인전용 부엌 · 욕실공간의 계획 방향, 경희대학교 대학원 석사논문
3. Roberta L. Null, Ph.D(1999), 유니버설디자인. 태림문화사. p.211-220
4. 권희진(2000), 유니버설 디자인 원리에 기반한 부엌디자인 지침 체계화 연구.
5. 신경주 등(2004), 노인용 부엌환경 개선을 위한 부엌디자인 제안.
6. 이연숙(2006), 노인의 지속가능한 삶을 지원해주는 부엌제품의 유니버설디자인 특성 분석연구.
7. 이연숙 외(2007), 일본 주택의 유니버설디자인 특성에 관한 연구.