

기본생계비를 위한 식품비 산정에 관한 연구

문현경

단국대학교 이과대학 식품영양학과

Estimated Food Cost to Maintain Basic Living Expenditure

Moon, Hyun-Kyung

Department of Food and Nutrition Science, Dankook University

ABSTRACT

In this study, the food cost for the urban worker's living expenses was estimated for the Korea Labor Union. The urban workers living expenses are minimum of healthy and decency level expenses with allowances for minimum quality of life. Thus, the food cost should be enough for purchasing proper kinds and amount of foods which can supply sufficient nutrient to maintain health and which should reflect current food consumption patterns. To estimate the food cost, the Korean Recommended Dietary Allowances was used to calculate the amount of nutrients which should be supplied. The National nutrition survey and the Food balance sheet, were used to estimate the current consumption patterns for the kind and amount of food. To estimate price for each food item, the market survey was executed in six large cities. Also, to verify the estimated food cost, actual food costs were surveyed. For 5 kinds of model household, dietary allowances were calculated for the each nutrient. Using the Korean food guides, the number of serving for each food group were decided for the model households. In each food group, the amount and kind of foods were decided by the current food consumption pattern. The kind and amount of food were adjusted by the amount of calculated nutrient. When the amount of nutrient was between 90% and 110% of the recommended dietary intake, it was accepted. With these amount and kinds of foods, the food cost were calculated using the market survey. Considering extra expenses for the eating-out and processed foods, extra expenses are added. As a results, for single person family, the estimated food cost was 149,210won per month. For two, three, four and five person family, the estimated food costs were 245,179won, 381,182won, 501,669won and 687,980won per month, respectively. The estimated food cost were lower in the single and two person family than the actual food cost by the survey. The cost for eating-out gave major differences. In the future, to estimate food cost, the food consumption patterns for the different kind of household, sex and age should be studied carefully. Also, the pattern of eating-out should be analyzed.

KEY WORDS : estimated food cost, basic living expenditure

서 론

생계비란 가구단위인 하나의 가구가 생활을 하는데 필요한 비용을 말한다. 이 생계비는 생활정도에 따라 다르기 때문에 대부분 국제적으로 그 수준에 따라 보통 5개정도로 파악하고 있다. ① 피구홀비(被救恤費 : Pauper Level), ② 최저생존비(最低生存費, Minimum of Subsistence Level), ③ 최저생계비(最低生計費, Minimum of Health and Decency Level), ④ 표준생계비(標準生計費, Normal Level), ⑤ 유락생계비(娛樂生計費 : Health and Decency Level)로 나눈다. 이상의 5가지 생계비 수준은 특정의 정책목적 내지 사용목적에 따라 구하고자 하는 수준으로 선택될 수 있으며, 그 각각에 따라 산출방법도 이론적으로 산정할 수 있는 바람직한 생활비용에 중점을 두느냐 아니면 개개의 가구들이 실제로 지불한 실태로서 생계비에 중점을 두느냐에 따라 달라진다. 이 생계비를 산정하는데 중요하게 이용되는 것이 식료품비이다. 대부분의 경우 필요에 따라 “마켓バス켓”을 구성하여 비용을 계산하여 식료품비를 산정하게 된다¹⁾.

대부분의 경우에 이 식료품비의 산정이 가장 중요하게 계산되어 활용되는 것이 최저생계비인데, 최저생계비를 작성하기 위해서는 영양학적인 면만 고려한 식품비와 실태조사를 중심으로 한 것을 들 수 있을 것이다. 이것을 계산하기 위해서는 마켓バス켓을 구성하여야 하는데 여러 장단점이 있다.

우선 영양학적인 면만 고려한 식품비 계산을 위한 식품구성은 보통 영양권장량과 식품비를 고려하여, 영양학적인 조건을 만족하면서 식품비의 비용이 가장 적게 드는 식품으로 식단을 작성하는 것을 의미한다. 이 식단의 가장 어려운 점은 영양학적인 조건의 설정이라고 보겠다. 영양학적인 조건이 단순히 영양권장량에 기술되어 있는 영양소의 양만을 의미한다면, 실제 식품소비 패턴이 고려되기 어렵기 때문에 구성된 식단구성과 실제 소비와 차이가 커서 현실적인 식단이라고 하기가 어려울 것이다. 이 식단을 실제와 비슷하게 하기 위해서는 많은 조건을 세워주어야 하는데, 이 조건의 선택이 이 식단구성에서 가장 어려운 점이며, 이 조건에 따라 최저식품비인지 더 비용이 많이 드는 식품비인지가 결정될 것이다²⁾.

실태조사를 바탕으로 할 경우 실태조사의 대상을 누

구로 했느냐와 실제적인 섭취량이, 건강을 유지하기 위해 필요한 양이라고, 영양학적으로 설정된 영양권장량을 만족시킬 수 있느냐 하는 것이 문제가 될 것이다. 우선, 조사대상의 문제로 최저생계비를 갖는 집단의 선택이 문제가 될 것이다. 최저 생계비를 소비한다고 생각하는 집단에서는 영양권장량을 만족시키기에는 어려울 것이고, 평균적인 소비실태를 중심으로 한다면 영양권장량에 최저생계집단보다는 근접하나, 실제 소비형태가 건강유지나 생명보존을 위한 식품구매보다는 미각을 만족시키는 소비가 상당수 포함될 것이므로, 최저생계비의 개념으로는 적절하지 못할 것이다.

둘째는, 영양권장량 문제로 최저 식품비를 위한 식단을 구성하고자 할 때는 최소한도의 비용으로 최대한도의 효과 즉, 인간의 미각도 만족시키고, 건강도 유지시키는 방향이 가장 바람직할 것이다. 그러나 실태조사의 경우는 미각을 만족시키는 것은 어느정도 반영되나, 건강유지를 위한 바람직한 방향 즉, 영양권장량을 포함하는 적절한 식생활의 방향을 만족시키기는 어려울 것이다.

이렇게 영양학적인 면만이나, 실태조사나 한가지 방식만으로는 선정하기가 어렵기 때문에 대부분 위의 두 가지 방식과 여러 가지 수학적 선형방식을 도입하여 계산하고 있다¹³⁾.

미국의 경우 국민에게 균형잡힌 영양공급과 절약하는 식사형태를 보급하기 위해 미국의 농무성에서는 1975년 이래 경제적인 수준별로 Low-Cost, Moderate-cost, Liberal cost Family Food Plans과 Thrifty Food Plan을 제시하고 지속적으로 수정보완하여 정책에 반영하고 있다. Thrifty Food Plan의 경우는 다른 Plan들과 같이 국민의 영양교육은 물론 Food Stamp Program의 기본으로 사용되고 있다. 미농무성에서 이것을 작성하기 위해 사용하는 자료는 미국인의 식생활 지침, 식품의 소비행태와 가격, 식품내 영양소 함량, 인체의 영양 연구량 등을 자료로 사용하여 작성하고 있다²⁾.

본 연구에서는 한국노총의 「도시근로자 생계비」작성을 위하여 식품비를 산정하였다. 이것은 근로자 가구의 표준적 생활내용을 표현하는 「표준생계비」나 또는 근로자 가구가 건강하게 문화생활을 유지하면서 여유있는 생활수준을 영위할 수 있는 수준인 「유락생계비」와는 다른 개념으로서 최저생계비에 주거, 교육, 건강, 여가생활 등의 삶의 질과 관계있는 영역에서 최소한의 지출을

더해준 수준으로 이해하여야 할 것이다. 따라서 여기서 계산된 식품비는 개인의 식생활이 개인의 건강을 유지할 수 있고, 노동력의 재생산에 충분한 영양을 공급해 주어야 하며, 이것에 필요한 현재의 소비형태에 맞는 충분한 식품을 구매할 수 있도록 하였다⁴⁾.

연구내용 및 방법

1. 기초자료 조사

식품비의 산정에 있어서는 개인의 건강을 유지하고, 노동력의 재생산에 필요한 식품의 양은 가구모형별로 연령성별에 따라 영양권장량에서 권장하는 양을 충분히 공급할 수 있는 식품의 양으로 한국영양학회의 영양권장량을 충분히 공급하기 위한 방법으로 권장한 식사구성안을 기본으로 하여 식품의 양을 결정하였으며, 식품의 종류는 현재 우리나라 국민이 영위하는 식생활 소비형태를 반영하기 위하여, 식품소비 형태는 반영해주는 현존하는 가능한 자료인 국민영양조사 자료와 식품수급표 자료를 기본으로 조사 이용하였다.

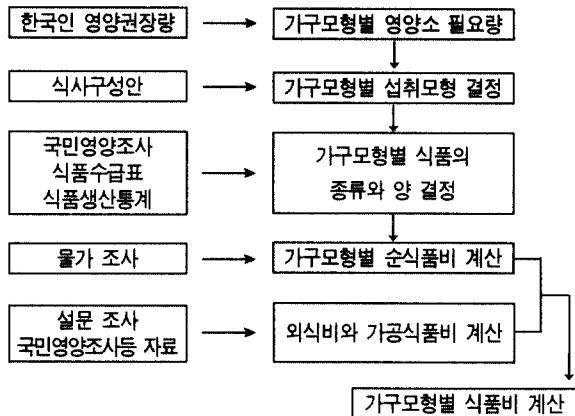
2. 생계비 산출을 위한 조사

합리적이고 객관적인 생계비의 산출을 위하여 전국 6 대도시(서울, 부산, 대구, 인천, 광주, 대전) 근로자 가구를 대상으로 한 대규모 표본조사를 실시하였다. 조사는 ① 도시근로자 생계비 조사(1995. 1. 20~10. 7), ② 도시근로자 1일 식품섭취조사(1995. 9. 20~10. 7), ③ 소비자 물가조사(1995. 10. 4~10. 13) 등 세 가지 조사를 실시하였다.

조사내용과 방법은 윤진호 편저 생계비와 임금정책(한국노총 중앙연구원, 1995)에 수록되어 있다.

3. 식품비의 산정

식품비는 다음 그림과 같은 개념으로 마켓바스켓을 구성하여 산정되었다.



연구 결과 및 고찰

제1단계 : 기초자료 조사

식품비 계산을 위한 기초자료로 식비, 외식비, 외식횟수, 식품소비형태, 영양권장량 등을 조사하였다.

기본생계비 조사를 위한 설문지에서는 식비, 외식비, 외식횟수 등을 분석하고, 소비자 가격을 서울, 인천, 대전, 대구, 부산, 광주에서 실시한 식품의 가격을 분석 정리하였다.

식품비 계산을 위한 필요자료를 조사하는데 각 자료들은 기본생계비가 대도시를 중심으로 하므로 가능하면 대도시 자료를 이용하고, 그렇지 않으면 전국자료를 이용하였으며, 가장 최근 3년자료를 평균해서 사용하는 것을 원칙으로 하였다.

조사자료는 국민영양조사 자료⁵⁾, 식품수급표 자료⁶⁾, 식품생산실적⁷⁾, 외식관련 자료^{5,8)}, 기타 생계비 중 식품비 자료로서 연도별 자료의 경우는 3년 평균치를 계산하여 사용하였다.

제2단계 : 영양권장량 및 섭취모형 결정

식품비는 영양권장량을 만족시키는 식품을 구매할 수 있어야 하므로 영양권장량을 기본으로 모형을 설정하였다⁹⁾. 기본생계비에서 사용한 가구 규모별 생계비를 위하여 가족구성 모형(표 1)이 선정되었으며, 한국인 영양권장량을 기준으로 기본생계비 가구모형을 이용하여 각 가구원이 중등활동을 하는데 필요한 영양권장량을 기준으로 각 가구모형별 영양권장량을 계산하였다(표 2). 영양권장량을 만족시키는 식품구성을 위하여 한국인 영양

표 1. 가구모형별 가족 구성

단신가구	2인가구	3인가구	4인가구	5인가구
남자 22세	가장 28세 주부 25세	가장 34세 주부 31세 장남 5세	가장 39세 주부 36세 장남 10세 장녀 8세	가장 46세 주부 43세 장남 17세 장녀 15세 차남 13세

표 2. 가구모형별 영양권장량

가구 모형	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민 A (RE)	비타민 D (IU)	비타민 E (RE)	비타민 C (mg)	비타민 B ₁ (mg)	비타민 B ₂ (mg)	니아신 (NE)	비타민 B ₆ (mg)	엽산 (μg)	칼슘 (mg)	인 (mg)	철분 (mg)	아연 (mg)
1인가구	2600	80	700	10	10	55	1.4	1.6	18	1.6	250	900	900	18	15
2인가구	4500	135	1400	10	20	110	2.3	2.8	30	3.0	500	1400	1400	30	27
3인가구	6100	175	1800	20	26	150	4.1	3.7	41	3.8	600	2000	2000	40	37
4인가구	8500	245	2500	30	35	200	4.3	5.1	56	5.2	850	2900	2900	54	52
5인가구	11600	350	3500	40	50	270	6.0	7.0	77	7.5	1200	4000	4000	84	69

표 3. 가구모형별 각 식품군의 권장 섭취 횟수

가구모형	권장에너지	곡류 및 전분류	고기, 생선, 계란, 콩류	채소 및 과일류	우유 및 유제품	유지 및 당류
단신가구	2600 kcal	5	5	8	1	5
2인가구	4500 kcal	9	9	13	2	9
3인가구	6100 kcal	12	12	19	3	12
4인가구	8500 kcal	16	17	25	4	16
5인가구	11600 kcal	23	24	33	5	.22

권장량의 식사구성안에서 권장하는 각 식품군별 1회 섭취횟수를 기준으로 각 가구모형별 권장섭취 횟수를 정하였다(표 3).

제3단계 : 식품의 종류와 양 결정

식품비를 위한 식품의 종류과 양을 결정하기 위하여 각 가구모형별로 정하여진 권장 섭취횟수에 따라 식품군별로 섭취횟수를 정한 후 국민영양조사의 대도시 1인 1일 섭취량, 식품수급표의 1인 1일 공급량, 식품생산 실적 등을 참고하여 각 식품별로 양을 결정한다. 섭취량과 공급량에 차이를 각 식품의 양을 참조하였다. 식품별로 양이 결정된 후, 식품성분표 자료를 이용하여 영양가 계산을 하여, 각 가구모형별로 영양권장량의 수준에 적합한가 확인한다. 영양권장량에 맞을 때까지 조정을 하였다. 이 단계는 식품소비형태 자료와 영양권장량에 맞는가에 따라 연구자가 식품의 양을 조정하였다.

영양권장량에 적절하게 맞추는 정도는 영양권장량의 90% 이상 110% 이하 수준에서 결정하였으며, 영양권장량은 정해져 있으나 식품성분 데이터베이스에 자료가 없는 경우는 맞추지 못했다.

권장 섭취횟수에 맞으며, 영양권장량을 만족하는 식품의 양으로 정한 것 중 단신의 경우가 표 4에 있다. 그 외 2인에서 5인의 경우도 같은 원칙으로 선정된 식품으로 영양가 계산 결과는 표 5에 있다.

제4단계 : 식품비 계산

식품비 계산을 위해서는 전국 대도시의 가격조사에서 수집된 평균가격이 계산되었다. 각 식품별로 계산된 식품의 양을 가격조사에서 수집된 가격을 기준으로 가격이 계산되었다(표 4, 표 6). 가격조사의 경우 모든 시장가격이 무게단위로 판매되고 있지 않기 때문에 눈대중량이나, 일반 판매단위를 참고로 하여 100g당 가격을

기본생계비를 위한 식품비 산정에 관한 연구

표 4. 1인 가구 식품모형 및 가격

	1일 권장 섭취횟수	추정 권장 에너지	추정 권장 섭취량	식품의 종류와 양			가격(원)						
곡류 및 전분류	5회	1500kcal정도	450g정도	쌀	3회	265g	458.19						
				보리		5g	5.76						
				빵	0.4회	40g	138.32						
				라면	0.5회	45g	109.40						
				국수	0.5회	45g	59.45						
				밀가루	0.3회	27g	10.99						
				옥수수	0.3회	27g	86.67						
							868.78						
고기, 생선 계란, 콩류	5회	400kcal정도	300g정도	육류 및 그제품:1회	쇠고기	15g	226.25						
					돼지고기	20g	120.50						
					닭고기	10g	28.18						
					햄	10g	104.11						
					난류:0.5회	계란	25g						
				어패류:1회	명태	10g	14.04						
					조기	2g	33.63						
					갈치	6g	82.35						
					고등어	6g	21.63						
					정어리	2g	8.413						
				물오징어	물오징어	20g	89.96						
					황다랑어 통조림	2g	9.85						
					쥐치 말린것	2g	13.60						
					어묵튀김	7g	40.18						
					멸치	3g	84.07						
				콩류:1.5회	굴	1g	7.207						
					새우	2g	26.00						
					두부	60g	72.00						
					대두	8g	36.14						
					녹두	3g	1.874						
				종실류:0.5회	팥	3g	21.25						
					깨	4g	48.17						
					밥	4g	26.00						
					고추장	5g	21.09						
					된장	5g	12.59						
							간장	5g	5.23				
								1205.13					

문현경

	1일 권장 섭취횟수	추정 권장 에너지	추정 권장 섭취량	식품의 종류와 양			가격(원)			
채소 및 과일류	8회	260kcal정도	560g정도	채소류:4회	배추	80g	120.16			
					무	35g	70.91			
					양배추	15g	18.60			
					파	15g	10.25			
					양파	15g	8.19			
					마늘	15g	72.66			
					오이	15g	36.32			
					호박	10g	15.05			
					토마토	10g	26.94			
					시금치	15g	32.33			
					풋고추	15g	50.60			
					당근	10g	29.16			
					상추	5g	23.03			
					콩나물	25g	51.13			
				버섯류:0.2회	느타리버섯	5g	26.57			
				해조류:0.8회	물미역	25g	110.95			
					김	1g	22.92			
				과실류:2.5회	사과	100g	204.90			
					배	15g	30.92			
					감	20g	80.00			
					포도	15g	41.25			
					귤	75g	231.23			
					복숭아	10g	31.67			
					수박	10g	18.33			
					참외	5g	7.88			
				감자류:0.5회	감자	20g	19.80			
					고구마	15g	16.22			
							1407.84			
우유 및 유제품	1회	135kcal정도	200g정도	우유		200g	293.40			
							293.40			
유지 및 당류	5회	225kcal정도		식용유	3.5회	18g	26.08			
				찹기름	0.5회	2.5g	48.85			
				마가린	0.5회	3g	11.89			
				설탕	0.5회	6g	4.74			
							91.56			
							3,866.71			

기본생계비를 위한 식품비 산정에 관한 연구

표 5. 가구모형별 구성된 식품의 영양가

	에너지 (kcal)	단백질 (g)	지방 (g)	칼슘 (mg)	인 (mg)	철분 (mg)	비타민A (RE)	비타민B ₁ (mg)	비타민B ₂ (mg)	니아신 (NE)	비타민C (mg)
단신가구	2597	92.1	65.6	737.3	1402.5	23.9	700	1.72	1.65	18.4	138.6
2인가구	4635	163.9	109.5	1460.5	2605.2	45.5	1066	2.81	2.83	32.4	195.8
3인가구	6772	226.7	154.9	1924.7	3617.0	61.7	1329	4.01	4.19	47.5	307.0
4인가구	8954	303.2	279.2	2555.6	4803.4	80.6	2197	5.36	5.72	62.7	407.6
5인가구	12300	446.2	305.6	3340.1	6843.7	118.4	3021	7.93	7.8	91.7	517.9

표 6. 가구모형별 구성된 식품비 (원)

	곡류 및 전분류	고기, 생선, 콩류	채소 및 과일류	우유 및 그 제품	유자 및 당류	총 계
단신가구	868.78	1,205.13	1,407.40	293.40	91.56	3,866.71
2인가구	1,520.11	1,954.38	2,162.58	586.8	130.22	6,354.19
3인가구	2,021.09	3,330.90	3,431.06	880.2	214.92	9,878.19
4인가구	2,495.39	4,309.56	4,726.98	1,173.6	295.00	13,000.53
5인가구	3,892.31	6,091.45	6,018.48	1,467.0	358.97	17,828.71

표 7. 가구모형별 식비 (원)

가구모형	1인가구	2인가구	3인가구	4인가구	5인가구
일식비(외식안하는 경우)	3,866.71	6,354.19	9,878.19	13,000.53	17,828.71
월식비(외식안하는 경우)	117,612	193,273	300,462	395,433	542,289
월식비(외식기공식품 경우)	99,971	164,282	255,392	336,118	460,946
외식비, 가공식품비	49,239	80,915	125,790	165,551	227,034
총 식비(월)	149,210	245,197	381,182	501,669	687,980

표 8. 국민영양조사에 따른 연령별, 성별 외식비율 (1991-1993년) (%)

연령	전 체				남 자				여 자			
	91	92	93	평균	91	92	93	평균	91	92	93	평균
총 계	12.5	12.7	16.0	13.7	17.6	17.3	21.4	18.8	7.5	8.3	11.0	8.9
1 ~ 5	4.3	4.5	5.3	4.7	4.9	5.2	5.5	5.2	3.6	3.8	4.9	4.1
6 ~ 10	3.7	5.3	7.8	5.6	3.4	5.7	8.2	5.8	4.0	4.9	7.4	5.4
11 ~ 15	3.6	3.8	7.3	4.9	3.9	3.7	7.7	5.1	3.3	3.9	6.9	4.7
16 ~ 20	19.2	14.0	13.3	15.5	18.9	13.1	12.3	14.8	19.4	15.0	14.3	16.2
21 ~ 25	24.8	27.5	31.4	27.9	32.2	29.4	35.3	32.3	17.5	25.9	28.3	23.9
26 ~ 30	17.7	20.2	25.5	21.1	30.4	32.2	39.0	33.9	7.1	9.6	14.3	10.3
31 ~ 35	17.4	16.7	20.6	18.2	29.9	29.0	33.3	30.7	6.1	6.5	10.4	7.7
36 ~ 40	18.8	17.7	22.4	19.6	27.4	27.7	32.3	29.1	8.3	7.7	11.9	6.0
41 ~ 45	15.3	16.7	23.8	18.6	24.2	27.1	32.6	28.0	7.2	7.3	14.2	9.6
46 ~ 50	16.5	14.8	20.6	17.3	25.3	20.7	29.7	25.2	6.8	8.6	12.7	9.4
51 ~ 55	12.5	13.3	14.5	13.4	18.5	19.2	22.6	20.1	6.8	7.2	7.4	7.1
56 ~ 60	10.0	11.6	14.7	12.1	14.9	16.0	19.8	16.9	5.6	7.4	9.3	7.4
61 ~ 65	7.7	6.5	8.8	7.7	11.7	11.4	15.0	12.7	3.8	2.7	4.3	3.6
65 이상	2.3	2.9	3.7	3.0	3.9	4.0	6.8	4.9	1.3	2.1	1.9	1.8

* 자료 : 보건복지부, 국민영양조사 보고서

계산하였다.

이렇게 계산된 가격은 1일 식품비이므로 이것을 이용해 월식품비를 다음과 같이 계산하였다(표 7).

$$\text{월 식품비} = \text{일식품비} \times 365\text{일}/12\text{개월}$$

제5단계 : 외식비와 가공식품비의 계산

실제 가구의 식품비에서 가공식품을 사는데 소모되거나 외식을 하는데 드는 비용은 순식품비만을 구입하는 경우보다 가격이 비싸므로 이 비용은 식품비에 넣어주기 위하여 외식비와 가공식품비를 구하였다. 국민영양조사의 연령별, 성별 외식횟수를 기준으로 하여(표 8), 가구모형별로 계산한 결과 총 끼니의 약 15%정도를 외식으로 하는 것으로 계산이 되어서, 총 섭취식품 중 85%만을 가정에서 식품을 구입하여 이용하는 것으로 생각하였다.

표 9. 도시가계지출의 외식비 및 기호식품비 평균 지출비율 (%)

연도 내용	1991	1992	1993	평균
외식 비율	21.5	23.6	23.7	22.9
가공식품 비율	18.4	18.7	22.4	19.8
계	39.9	42.3	45.1	42.4

* 자료 : 통계청 도시가계조사

표 10. 실태조사 대상의 식품비 및 외식비 관련사항

	전체가구	1인가구	2인가구	3인가구	4인가구	5인가구
식 품 비(원)	Mean	387,320	231,430	266,580	330,300	401,450
	Median	350,000	200,000	360,000	300,000	400,000
	Mode	300,000	100,000	200,000	300,000	500,000
간 식 비(원)	Mean	103,800	80,450	90,850	92,590	107,110
	Median	100,000	70,000	95,000	100,000	100,000
	Mode	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
3개월간 외식횟수(회)	Mean	3.61	4.88	5.79	3.97	3.38
	Median	3.00	3.00	5.00	3.00	2.00
	Mode	3.00	3.00	3.00	3.00	2.00
외식시 1인당 비용(원)	Mean	12,595	14,608	14,136	13,252	12,380
	Median	10,000	13,000	12,000	10,000	10,000
	Mode	10,000	15,000	10,000	10,000	10,000
외식시 가구원수(명)	Mean	2.37	2.64	2.21	2.27	2.37
	Median	2.00	3.50	2.00	2.00	2.00
	Mode	1.00	4.00	1.00	1.00	1.00
외식 1끼당 식사비용(원)	Mean	3,101	3,875	3,306	3,129	3,036
	Median	3,000	4,000	3,000	3,000	3,000
	Mode	3,000	4,000	3,000	3,000	3,000

통계청의 도시가계조사(표 9) 자료를 이용하여, 총 식비 중 23%를 외식비로 감안하였다⁹. 또 도시가계조사 중 가공식품비의 50%정도를 가공식품을 구매하기 때문에 더 드는 비용으로 처리하였다. 현재 원식품비는 들어가 있으므로 가공식품을 구매하는 경우 가격이 더 비싼 것으로 가정하여 전체 식비의 10%를 가공식품비로 계산하였다(표 9).

외식비의 비중이 23%, 가공식품비의 추가 구매비용이 10%로 처리하여, 계산된 식비가 총 식비의 67%로 차지하는 것으로 하여 총 식비를 계산하였다(표 7).

제6단계 : 검토

식품소비형태와 영양권장량을 고려하여 계산된 식품비가 실태조사의 식품비를 충분히 만족시키는가를 실태조사 결과와 비교하였다. 설문조사의 식품비가 외식비를 뺀 식품비라면 계산된 식품비와 비교했을 때, 모든 가구모형에서 식품비가 적게 나왔으며, 특히 1인가구의 경우 두드러졌다(표 10). 설문조사의 식품비가 외식을 포함했다면, 1인가구, 2인가구에서는 적었고, 3인가구에서부터는 많은 것을 볼 수 있다. 많은 가구에서 외식비의 경우 특별한 경우는 경조사비나 오락비등 지출항목을 달리하여서 정확한 분석 비교가 어려웠다.

이 식품비에서 계산된 외식비는 설문조사 결과로 얻은 외식의 비용이나 외식횟수 등을 감안할 때 충분한 비용은 되지 못했다.

식품비를 계산할 경우 모든 가구모형에서 식품소비 형태가 동일하다는 가정하에 계산된 것이므로, 실제 식품비와 차이가 있을 것이다. 1인가구의 경우 다른 가구보다 선택하는 식품의 종류나 외식의 빈도형태 등을 달리한 것으로 여겨지나 자료의 부족으로 이런 것들이 반영되지 못했다.

요약 및 결론

본 연구는 한국노총의 「도시근로자 생계비」 작성을 위하여 식품비 산정을 시도하였다. 「도시근로자 생계비」는 최저생계비에 최소한 삶의 질을 유지하기 위한 최소한의 지출을 더해 준 수준으로 여기에서의 식품비는 식생활이 개인의 건강을 유지할 수 있고, 노동력의 재생산에 충분한 영양을 공급해 주어야 하며, 이것에 필요한 현재의 소비형태에 맞는 충분한 식품을 구매할 수 있도록 하였다.

여기에 필요한 자료로는 충분한 영양을 공급해 주는 양으로는 한국인 영양권장량을 기초로 하였으며, 현재의 식품소비형태를 알기 위하여, 국민영양조사, 식품수급표, 도시가계조사의 자료를 수집하였으며, 식품의 가격은 시장조사를 실시하였다. 선정된 식품비의 타당성을 보기 위하여 노동자의 가계조사를 실시하였다. 식품비 산정은 「도시근로자 생계비」를 위한 가구모형 1인에서 5인까지 5가지 가구의 모형을 이용하였다.

이 가구모형에 따라 영양권장량이 정해지고, 여기에 따라 영양적으로 적합한 식품을 공급하기 위하여 식사 구성안을 이용하여 각 식품군별 섭취횟수가 정해졌으며, 이 식품군 안에서 소비형태에 따라 식품의 종류와 양이 결정되었다. 식품의 양은 정해진 종류와 양에 따라 영양가 계산을 시도한 후 영양권장량의 90%에서 110%까지 오는 경우 적합한 양으로 결정하였다. 이 양에 따라 가격 계산이 이루어져서 1일 순식품비가 계산되었다.

여기에 외식과 가공식품을 소비하기 위한 추가비용이 계산되어 전체섭취의 85%만을 가정에서 섭취하고 나머지 15%의 식사는 외식으로 식품비의 23%를 사용하여 섭취하는 것으로 하고 원식품비 전체의 10%정도를 가

공식품 구매시 더 구매하는 것으로 가정하였다. 그 결과 총 식비가 1인가구는 월 149,210원, 2인가구는 245,197원, 3인가구는 381,182원, 4인가구는 501,669원, 5인가구는 687,980원이었다. 이 결과를 실태조사로 점검한 결과 가구모형의 식품비가 1인이나 2인가구에서는 다소 적게 나왔다. 외식비의 처리가 많은 가구에서 오락비등으로 지출하는 등 지출항목의 문제가 있어 검토가 어려운 점도 있었으나, 설문지 조사결과에 따른 외식비나 외식횟수로 보면 계산된 식품비가 충분한 비용이 되지는 못했다.

앞으로의 식품비 계산을 위해서는 가구모형에 따른 식품소비형태의 다른 점을 반영시키기 위해서는 식품소비형태에 대한 가구모형별, 연령별 자료가 있어야 할 것이고, 가구모형별 외식의 빈도, 가공식품의 소비비율 등에 대한 연구가 있어야 할 것이다.

참고문헌

1. 박영범, 조우련, 표준생계비 산정에 관한 연구, 한국노동연구원, 1989.
2. 한국식품연구소, 국민 균형식 모형 개발을 위한 연구, 1992.
3. 최저임금심의위원회 사무국, 노동자 표준 생계비 보고서, 1988.
4. 윤진호, 문현경, 도시근로자 생계비(윤진호 편저, 생계비와 임금정책, p45-135), 한국노동중앙연구원, 1995.
5. 보건복지부, 1993년도 국민영양조사 보고서, 1994.
6. 한국농촌경제연구원, 1993년도 식품수급표, 1994.
7. 보건복지부, 식품생산실적, 1995.
8. 통계청, 도시가계조사, 1994.
9. 한국영양학회, 한국인 영양권장량, 제6차 개정, 1995.
10. 농촌영양개선연수원, 식품성분표, 제4차 개정판, 1991.
11. 한국식품공업협회, 한국식품연구소, 식품 및 음식의 눈대중량, 1988.
12. 최계현, 이계임, 주요 식품의 소비구조 변화와 전망, 한국농촌경제연구원, 1995.