

# 노인주거시설 단위주호의 부엌가구디자인 및 사용실태

A Status of Kitchen Planning of Units in Elderly Housing Facilities

주저자: 주서령 (Ju, Seo-Ryeung)

경희대학교 생활과학부 주거환경전공 교수

공동저자: 김민경 (Kim, Min-Kyoung)

경희대학교 생활과학부 주거환경전공 석사과정

이 논문은 2005년도 경희대학교 BK21 사업팀의 지원에 의하여 연구되었음.

## 1. 서 론

- 1-1. 연구의 배경 및 목적
- 1-2. 연구 방법 및 내용

## 2. 조사대상의 개요

- 2-1. 조사대상 시설의 개요
- 2-2. 조사대상 단위주호 및 조사대상자의 개요

## 3. 조사대상 단위주호의 부엌공간계획현황

- 3-1. 부엌의 공간계획 특성
- 3-2. 부엌가구 디자인 및 치수 특성

## 4. 조사대상 단위주호의 부엌공간의 수납물품

- 4-1. 식사서비스를 이용하는 거주자의 부엌
- 4-2. 식사서비스를 이용하지 않는 거주자의 부엌

## 5. 결 론

### (要約)

본 연구는 노인주거시설 단위주호의 부엌을 대상으로 하여 사용 실태 및 거주자의 요구를 조사한 것이다. 지금까지의 노인주거에 관한 연구를 보면, 포괄적이고 대안적이어서 자세한 차원의 노인 주거생활에 대한 연구로는 부족했다. 그러므로 노인에게 적합한 한국형 노인주거의 부엌 계획을 개시하고자 한다.

이에 따라, 우리는 대표적인 노인시설 4곳을 직접 방문하여, 독립적으로 또는 공동으로 시설에 서주하는 65세 이상 건강한 노인을 대상으로 하여 조사가 진행되었다.

4개의 시설에 각각 2 단위주호를 방문하여 총 8개의 부엌을 조사하였고, 조사대상자의 단위주호의 공간계획과 부엌가구의 디자인을 살펴보고, 설측하였으며 또한, 조사대상자의 만족과 선호 그리고 부엌사용에 관한 설문조사를 실시하였다.

조사한 결과, 시설에서 제공하는 식사서비스를 이용하는가에 따라 부엌의 이용정도와 사용방법의 차이를 발견할 수 있었다. 식사서비스를 이용하는 거주자에게는 차나 다과의 준비를 위한 공간만이 필요함을 알 수 있었고, 단위주호 내에서 직접 식사를 하는 거주자는 좀 더 큰 수납장과 다용도실이 추가적으로 필요하였다. 안전과 기능적인 측면으로는 잘 디자인되어 있었고, 대체로 세탁기는 부엌 수납장에 빌트인 되어있었는데 대부분의 거주자들은 이것에 만족하고 있었다.

본 연구결과 노인의 거주양상과 생활방식의 차이에 관한 연구를 통한 한국형 노인주거시설의 부엌 계획을 위한 기초자료로 활용 되어지기를 기대한다.

### (Abstract)

This study investigated the status of kitchen of units in elderly housing facilities and the housing needs of residents. Compared with a lot of comprehensive and alternative studies on elderly housing facilities until now, specialized studies of behavior of elderly housing life and detailed dimensional study have hardly made. Therefore we intend to examine the status of kitchen planning on representative elderly housing facilities in Korea.

As the methods of this study, we executed a field study into 4 representative elderly housing facilities in Korea. We visited each 2 units out of the outstanding 4 facilities and surveyed the total 8 kitchens.

Then we analyzed the space planning and kitchen furniture design of them and the state of kitchen commodities, and measured the kitchen equipment. In addition, we executed interview about satisfaction, preference, use from the residents. As a result, we could find out that depending on whether residents were served with meal offered from the facilities or not, the pattern of usage and commodities were quite different. It is necessary to supply the simplest spaces just for preparing some refreshment and tea are suitable. And for the self-cooking residents, much larger cabinets and utility rooms are additionally needed.

Safety and functional aspect were quite well designed. Washing machines are usually built-in the kitchen cabinets, and residents are satisfied with this arrangement.

We hope that the supplementary study about old people habit and behavior will be a good data of kitchen planning for Korean-type elderly housing units of facilities.

### (Key Words)

elderly housing facilities, units, housing needs, kitchen, utility

## 1. 서 론

### 1-1. 연구의 배경 및 목적

우리나라의 고령화는 빠른 속도로 진행되고 있다. 65세 이상 노령인구는 평균 수명 연장 및 출산율 감소로 인해 2005년 현재 9.1%에서 2018년 14.3%로 고령사회에 진입하고 2026년 20.8%로 초고령사회에 도달하게 될 전망이다. 최근의 노인주거 관련 연구결과에서 노인이 되면, 자녀로부터 부양 받을 의향이 없으며, 노후에 자녀와 분가하여 독립적으로 살겠다는 의식이 보편화되고 있다는 것을 입증해 주고 있다.<sup>1)</sup> 이는 노인들이 자녀들의 도움 없이 자립적으로 건강하게 살 수 있는 주거시설의 필요성을 시사하고 있으며, 최근 늘어나는 노인주거시설들이 이러한 경향을 대변해 주고 있다. 지금까지 건립된 대표적인 노인주거시설들은 우리나라 노인들의 생활적, 신체적 특성을 반영하여 계획되기 보다는 외국의 디자인 가이드라인이나 일반 주거 또는 건축가의 개인적 경험을 바탕으로 하여 지어져 왔다. 하지만 한국형 노인주거시설을 정착화하고 한국 노인들의 주거 만족도를 높이기 위해선 노인들의 주거시설 내에서의 생활실태분석을 근거로 한 세부적인 디자인 가이드라인의 개발이 시급하다. 특히 대부분의 노인주거시설에서는 식사서비스를 제공하는데, 이는 건강을 위해 좋은 음식을 섭취하고 싶은 노인의 욕구를 충족시킴과 동시에 가사노동에서 벗어날 수 있는 두 가지 이점을 기반으로 하여 노인주거시설의 입소를 결정할 정도로 매우 요인으로 작용하고 있다. 하지만 식사서비스가 제공되는 주거시설의 경우에도 식사서비스 이용은 개인적으로 선택되어지며, 이 결과, 단위주호 내 부엌의 사용 정도와 방법은 식사서비스 이용 여부와 개인적 식습관에 따라 매우 차별적으로 나타날 것을 예상할 수 있다. 또한 기존의 노인주거관련 디자인 가이드라인에서 부엌 및 식당과 관련된 항목은 안전성, 기능성 측면에서 큰 비중을 차지하고 있다.<sup>2)</sup> 그러므로 본 연구는 식사서비스가 제공되는 노인주거시설 단위주호의 부엌을 연구 대상으로 하여, 부엌가구 디자인의 실태 및 거주자의 식습관 및 부엌사용에 대한 실태 및 부엌가구 디자인에 대한 거주자 의견을 조사하고자 한다. 이는 향후 한국형 노인주거시설 계획을 위한 디자인 가이드라인 개발 시 유용한 기초적인 자료를 제공하는데 그 의의가 있다.

### 1-2. 연구 방법 및 내용

본 연구의 방법은 최근 서울근교에 지어진 노인주거시설 4곳을 대상으로 하여 각 시설 당 단위주호 2호씩을 섭외하여 사례조사로 진행되었으며<sup>3)</sup>, 조사는 2005년 1월 18일부터 28일

- 1) 확정. 한국실버산업의 발전방안에 관한 연구, 조선대학교 석사학위 논문, p3, 2003
- 2) 이연숙 교수의 연구결과(1993)에서 제시한 디자인 가이드라인에서 부엌 및 식당 관련 디자인 가이드라인 항목 수는 전체 767항목에서 부엌 83항목(10.8%), 식당 21항목(2.7%)을 차지하고 있다. 주서령 교수의 연구결과(2004)에서도 디자인 가이드라인의 중요도 평가에서 부엌 관련 항목이 중요도 5.62로서 모든 공간 중에서 가장 높은 중요도를 나타내었다.
- 3) 대부분의 노인주거시설에서는 거주자를 대상으로 하는 설문조사와 사례조사를 공식적으로 허락하지 않았기 때문에, 단위주호 대상은 개

에 거쳐 시행되었다. 연구방법으로는 현지연구(field study)<sup>4)</sup> 방법을 채택하였다. 따라서 참여관찰과 개방적 질문의 인터뷰를 실시하여 일반적 주생활 및 식습관 그리고 부엌 사용 실태를 파악하고자 하였다. 이를 위하여 대상 주거에 방문하여, 거주자를 인터뷰하고, 그들의 생활 패턴을 관찰하면서 부엌공간과 부엌가구디자인, 부엌물품 등을 실측, 스케치하고, 동시에 사진 촬영을 실시하였다.

주요 연구내용은 다음과 같다.

첫째, 조사대상 노인주거시설과 단위주호의 일반적인 특성을 파악한다.

둘째, 조사대상 단위주호 부엌의 공간계획 현황을 파악한다.

셋째, 조사대상 단위주호 부엌가구의 디자인 및 치수특성을 파악한다.

넷째, 조사대상 단위주호 거주인의 식습관 및 부엌사용행태를 파악한다.

다섯째, 조사대상 단위주호 부엌가구의 수납물품 현황을 파악한다.

## 2. 조사대상의 개요

### 2-1. 조사대상 시설의 개요

#### 1) 경기도 수원 N시설

삼성생명공의재단에서 운영하는 시설로, 20층 2개동의 아파트 형식으로 구성되어 있다. 유료 양로시설에 해당되는 주거동과 유료노인요양시설에 해당되는 너싱홈(nursing home)으로 구성된 대표적인 유료노인주거복지시설 중 하나이다. 식사서비스가 제공되며, 청소, 생활상담 서비스 등 생활과 안전에 대한 서비스를 제공하고 있다.

#### 2) 서울 강서구 K시설

주식회사 서울 시니어스타워에서 운영하는 지상 15층 지하 4층의 아파트 형식의 시설로 개인소유 등기가 가능한 분양형 시설이다. 제공되는 서비스는 병원과의 연계의료서비스와 건강이변센터의 첨단시설 간호서비스, 생활 상담 및 프로그램 서비스 등 운동 처방과 치료를 겸비하여 영양사가 개개인에 맞는 영양식과 식이요법을 제공하는 식사서비스가 있다.

인적인 친분관계 또는 노인회를 통하여 임의 표집되어 시설의 평형대와 부엌의 특성에 따른 고른 분포를 갖지 않는 제한점을 가지고 있다. 또한 조사는 5시설을 대상으로 진행되었으나 한 시설의 부엌시설은 일반 아파트의 부엌유형과 크게 다르지 않고, 식사서비스가 제공되지 않아 조사결과 분석에서 제외되었다.

4) 현지연구(field study)는 문화인류학에 근원을 둔 '문화기술학(Ethnography)'으로 현지인의 관점에서 그들의 문화를 이해하기 위한 목적을 지닌다. 참여관찰(participant observation)과 개방적 질문의 인터뷰(open-ended interview)가 주로 사용되는 이 방법은 가설을 세워 입증해 나가는 방법과는 다르다. 과학적 방법은 수집한 설문의 통계적 처리 방법을 주로 사용하기 때문에 광범위한 대상을 다루는 장점이 있는 반면, 질적 연구인 이 방법은 소수의 현장을 택하여 심도 있게 대상을 파악하는 장점이 있다. 즉, 집을 물건으로서가 아니라 생활과 공간과의 대응관계로 품고 깊게 본다는 점에서 많은 수를 연구하는 과학적 방법과 차이가 있다. 임미정, 거주자 생활중심으로 본 경기 전통민가 연구, p.6, 2002

<표 1> 조사대상 시설의 개요

시설 이름	건설년도	세대 수	평형	공유시설	제공 서비스
경기도 수원시 N시설	2001년 5월	550	36, 46, 50, 56, 72 평형	도서관, 연구실, 인터넷 정보 검색실, 아뜨리에, 주·말 농장, 게이트볼장, 전용 프로그램 실, 진용 목욕탕, 온실, 수영장, 헬스장, 골프연습장, 스키 코트, 종합 체육관, 에어로빅장, 놀이방, 놀이터, 어린이 교실, 취미실	식사, 가사, 생활 편의, 시설 관리, 건강 관리, 문화, 어가 서비스, 청소, 세탁 서비스, 생활 상담 서비스, 안전 및 응급 서비스
서울시 강서구 K시설	2001년 7월	142	15, 23, 30 평형	수영장, 사우나, 헬스장, 드·악실, 도서실, 가족실, 서예실, 영화감상실, 컴퓨터실, 실버전문 편의점	의료 간호 서비스, 사회 복지 서비스, 운동 치료 서비스, 청소 및 위생 관리, 생활 및 식사 서비스
경기도 분당시 B시설	2003년 3월	254	25, 28, 41, 42, 45, 47, 49, 51, 59, 66, 79, 94 평형	수영장, 체력 단련실, 성인 전문 클리닉 센터, 피부 기용 클리닉 센터, 물리 치료실, 식당, 커뮤니티 홀, 스포츠 센터, 작업실, 원예 재배실, 찜질방	의료 간호 서비스, 사회 복지 서비스, 운동 치료 서비스, 청소 및 위생 관리, 생활 및 식사 서비스
경기도 안성시 M시설	2001년 6월	250	8.5, 13.5, 17, 19.5, 22, 25, 27 평형	체력 단련실, 전기실, 세탁실, 방재실, 영안실, 송당, 주방, 식당, 원장실, 상담실, 면회실, 사무실, 치매실, 물리치료실, 기계 육실, 병실, 조찰실, 의무실, 의료 부속실, 운동실, 강당, 자원봉사실, 찜질방, 카피숍, 휴게실, 성경 공부실, 취미실, 서예실, 노래 연습장, 비디오 감상실, 회합실, 도서실, 취미 교실, 국악 교실, 미술 교실, 기도실, 도예실, 원예실, 공작실, 미용실, 주거 시설(수녀숙소 포함)	의료, 간호 서비스, 문화 생활 프로그램, 취미 생활 프로그램, 레저 생활 프로그램, 식사 서비스

### 3) 경기도 분당 B시설

지상 8층 지하 3층의 아파트 형식으로 유료 노인 주거 복지 시설에 해당되며 개인 소유 등기가 가능한 분양형 시설이다. 서울 강서구 K사례와 같은 재간에서 운영되므로 제공되는 서비스는 같다.

### 4) 경기도 안성 M시설

지상 9층, 지하 1층 아파트 형식으로 교외에 위치한 유료 양로 시설이다. 250세대로 구성되어 있고 사회 복지법인 오로지 종합 복지원의 후원을 받고 있어 월 생활비 없이 보증금과 입

소비용을 지불하면 된다.

병원과 연계 의료 서비스, 앰뷸런스 24시간 대기 등의 의료, 간호 서비스가 있었고 다도실, 서예실 등을 이용한 문화 생활 프로그램을 이용할 수 있다.

다양한 식단을 마련하며 영양 식을 각 객실에 제공하고 있다. 입주자 격은 종교와 관계 없이 모든 사람이 가능하다.

## 2-2. 조사대상 단위주호 및 조사대상자의 개요

조사대상자는 69~80세 사이의 노인들로서 사별로 배우자를 잃고 혼자 생활하는 노인과 부부가 함께 사는 노인들을 대상으로 하였다. 시설에 입주한 지는 만 1년에서 만 4년 까지 이고, 현재 살고 있는 세대 평형은 13평부터 47평 까지 다양하였다. 시설에 들어오기 전에는 아파트에 거주하였으며(3), 나머지는 단독 주택과 빌라, 다가구 주택에 살았다고 답했다. 단독 주택과 빌라에 살았던 사람들은 '개인 소유의 주택 관리가 힘들어서' 시설에 입주하게 되었다는 이유를 들었고(2), '식사 준비 및 가사 노동이 부담이 되어서'(2)라는 이유도 있었다. 그 외로는 '건강이 나빠져서', '독립해서 살기 위해서', '동년 배의 사람들과 더 많은 교류를 하고 싶어서' 등 다양하였다. 전직 또는 현직으로는 '행정 관리직'(3)이 가장 많았으며, 그 밖에 군인, 변호사, 회사원, 의사 등이 있었다. 주거 생활비 부담을 전액 본인이 부담한다고 하였고(4), 나머지는 자녀들의 보조와 본인 부담으로 한다고 하거나 답하지 않았다. 월 평균 소득은 200만 원에서 2000만 원으로 시설에 따라 그 편차가 매우 심하게 나타났다. 본인의 경제적 능력에 대해 어떻게 생각하는가에 대한 질문에 '중간'(4), '중상'(1) 또는 '상하'(3)라고 말하였다. 건강 상태는 설문 응답자와 그 배우자 모두 '매우 좋다' '좋다', '보통'(4), 부부 모두, 또는 한 사람은 건강이 '나쁘다'(2)고 답했다. 모든 시설에서 식사 서비스를 제공하고 있었으며 개별 주호 내에서 개인 취사를 하는 거주자(3), 전직으로 시설에서 제공하는 식사 서비스를 이용하는 거주자(5)로 나타났다.

<표 2> 조사대상 단위주호 및 조사대상자의 개요

사례	시설 이름	조사대상자				
		나이	할머니	할머니 신장(cm)	입주기간	세대 평형
사례 1-1	N시설	75세 (79세)		160	만 4년	46평
		69세 (4년 전 사망)		163	만 4년	46평
사례 2-1	K시설	70세 (62세)		160	만 2년	46평
		70세 (7년 전 사망)		158	만 2년	34평
사례 3-1	B시설	78세 (73세)		156	만 2년	25평
		74세 (78세)		158	만 1년	47평
사례 4-1	M시설	73세 (10년 전 사망)		155	만 2년	26평
사례 4-2		80세 (1년 전 사망)		157	만 1년	13평

### 3. 조사대상 단위주호의 부엌공간계획현황

#### 3-1. 부엌의 공간계획 특성 <표3> 참조

##### 1) 사례 1-1, 1-2

사례 1-1과 1-2는 같은 46평형으로 좌우만 대칭일 뿐 같은 평면유형으로써 부엌의 공간계획은 같다. 이 단위주호는 2침 실형이며, 전체 공간계획상 특징적인 것은 세탁기를 파우더룸에 설치한 것이다. 부엌은 거실과 공간이 연결되는 LDK 형태였다. 작업대는 냉장고-준비대-개수대-가열대-식탁의 순으로 일자형이다. 두 사례 모두 식사서비스를 적극적으로 이용하는 가구로서 부엌은 차나 간식을 조리하는 간이부엌의 용도로만 사용되었으며, 식탁은 부엌수납장과 일체형으로 계획되었지만 거의 부엌 작업 준비대로 주로 사용되고 있었다. 발코니나 다용도실은 없다.

##### 2) 사례 2-1

전체 평면구성은 46평형으로 3침실형인데, 부엌 뒤에 위치한 실은 매우 작아 수납공간으로 사용되고 있다. 일반 소형 아파트의 평면유형과 매우 유사하며, 부엌은 LDK 형태였다. 냉장고-개수대-조리대-식탁의 순서로 일자형 작업대이다. 이 가구는 주호에서 식사를 스스로 해결하기 때문에 음식을 조리하는 용도로의 부엌 사용도가 높았고<sup>5)</sup>, 부엌수납장과 일체형인 식탁은 전적으로 식사에 이용되었다. 부엌 뒤에 위치한 방을 다용도실 또는 창고로 사용하고 있었으며, 부부침실과 거실에 창고가 딸린 발코니가 있었고 다용도실은 없었다.

##### 3) 사례 2-2

34평형으로, 2침실형이다. 평면계획에서 특징적인 것은 현관에서 진입 시 한번 꺾어서 들어온다는 점이고, 이를 활용해 충분한 수납공간을 제공하고 있다는 것이다. 부엌은 거실과 연결된 LDK 형태이며 냉장고-준비대-개수대-가열대-베선대의 일자형 작업대를 가지고 있었으나 식사서비스를 이용하기 때문에 수납장과 일체형이었던 식탁은 떼어내어 치워버렸다. 안방 앞에는 발코니가 있으며, 다용도실은 없다. 부엌 작업대에 세탁기가 설치되어 있다.

##### 4) 사례 3-1

25평형으로, 1침실형이다. 부엌은 거실과 연결된 LDK 형태 이었고 냉장고-준비대-개수대-가열대-식탁의 순서로 이루어진 일자형 작업대가 있었으며, 식사서비스의 이용으로 식탁은 준비대로 사용되고 있었다. 침실 전면에는 발코니가 있으며, 별도의 다용도실은 없다. 세탁기는 부엌 작업대에 설치되어 있다.

##### 5) 사례 3-2

47평형으로, 2침실형이며, 비교적 큰 면적의 파우더룸과 추가화장실이 계획되어있다. 부엌은 거실과 연결된 LDK 이었으며, 식탁-가열대-개수대-준비대-냉장고의 순서로 일자형 작업

5) 처음 입주했을 당시에는 식사서비스를 이용하였으나, 여행이나 외식이 잦은 편이라 최근에는 이용하고 있지 않다고 한다.

대이었고 식사서비스의 이용으로 식탁의 사용빈도는 낮았으며 침실 전면에 발코니가 설치되어있다.

##### 6) 사례 4-1

이 주거시설은 기본 단위주호가 모두 13평형의 원룸형으로 계획이 되어있는데, 각 층에 소수 세대는 이 기본평형을 두 개 연결하여 쓰도록 하고 있다. 사례는 두 개의 기본평형을 사용하는 26평형으로, 13평형의 기본평형을 한 곳은 거실로 한 곳은 침실로 사용하고 있다. 이 노인주거시설에서는 식사서비스가 제공되고 있으며, 기본적으로 개인취사를 지양한다고 한다. 그래서 단위주호에는 발코니를 활용하여 간이부엌만 제공되고 있다. 두 개의 부엌공간이 있는 이 세대에서는 거실에 전면한 곳은 부엌으로, 침실에 전면한 곳은 세탁공간으로 활용하고 있다. 부엌은 일자형으로 개수대와 가열대만 있는 간이부엌 형태이었고 다과를 위한 작은 식탁을 사용하고 있다.

##### 7) 사례 4-2

13평형의 원룸형이다. 사례4-1과는 다르게 하나의 기본평형을 사용하고 있어 거실과 침실의 구분이 모호했다. 시설에서 개인취사를 지양함에도 불구하고 주호 내에서 식사를 해결하였다. 발코니에 설치된 간이부엌은 다양한 부엌용품으로 가득 찼고, 식탁이 따로 없어 밥상을 사용하고 있다.

#### 3-2. 부엌가구 디자인 및 치수 특성

조사 대상 부엌가구의 디자인은 일반 소형 평형대의 주택의 것과 그다지 큰 차이점은 가지고 있지 않았다.

전체적으로 면적의 협소성을 감안하여 흰색 또는 밝은 나무색을 사용하여 공간이 넓고 밝게 보이고자 하였으며, 짙은 나무색을 채용한 사례3-1, 3-2의 경우에는 흰색과 대비하여 사용하여 짙은 나무색을 가볍게 보이도록 하였다.

사례 1-1과 1-2의 부엌가구 하부장은 훨체어 사용자를 위한 무릎공간(knee space)를 배려하여 21cm 후퇴되어 공간을 확보할 수 있게 디자인되었다. 수납장의 문손잡이는 대체로 사용하기 편한 위치에 있었고 스틸(steel)을 사용하였고, 작업대 상판의 색은 일괄적으로 깨끗한 느낌을 주는 흰색을 사용했다. 대부분의 거주자가 좁은 부엌의 부족한 수납공간으로 인해 행거형 수납선반을 사용하고 있었다. 수납장 전면길이를 알아보면, 10평형대는 110cm, 20평형대는 210cm, 30평형대는 223cm, 40평형대는 170~320cm였다. 전체적으로 110~320cm로 기본적으로 단위 주호의 평형대에 따라 차이를 나타내기는 하지만 평면 설계에 따라 수납장 길이가 차이가 두드러지고 있다. 피터슨(Peterson)<sup>6)</sup>의 연구결과에서 제시되는 ‘작은 부엌의 경우 수납장의 길이는 최소한 336cm가 필요하다’ 기준에서 비교해 볼 때 수납장의 길이는 대체로 짧다고 평가할 수 있다. 수납장 전체 높이는 206~227cm, 상부 수납장은 바닥으로부터 124~139cm부터 시작하고 있는데, 콘란(Conran)<sup>7)</sup>의 최대높이가 195cm라는 기준으로 보면 상부수납장은

6) Peterson, M J, Universal Design Professional Publications, Inc, p41, 1998

7) Conran, T, The Kitchen Book, p87, 1982

<표3> 조사대상 단위주호 및 부엌의 평면도와 입면도

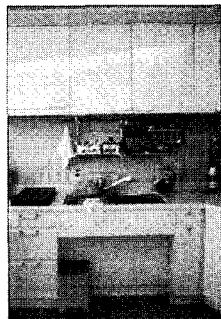
	전체평면도	부엌평면도	부엌입면도
사례 1-1			
사례 1-2			
사례 2-1			
사례 2-2			
사례 3-1			
사례 3-2			
사례 4-1			
사례 4-2			

<표 4> 부엌가구의 치수와 설비

	싱크 형태	수납장 전체 높이 (cm)	상부 수납장전 면 길이 (cm)	상부 수납장의 바닥으로부터의 높이 (cm)	상부 수납장 폭 (cm)	하부 수납장 전면 길이 (cm)	하부 수납장 높이 (cm)	하부 수납장 폭 (cm)	식탁 높이 (cm)	싱크대 불의 갯수	싱크대블의 크기 (cm) (WxLxD)	창문 유무	가열대 열 제공 방식	후드 유무	연기 경보 기의 유무	스프링클러의 유무
사례 1-1	— 자형	220	260	139	33	200	86	60	73	1	81x48x15	없음	전기	없음	있음	있음
사례 1-2	— 자형	220	230	139	33	170	86	60	73	1	81x48x15	없음	전기	없음	있음	있음
사례 2-1	— 자형	222.5	320	136.5	30	320	86	60	76	1	67x44x17	없음	전기	있음	있음	있음
사례 2-2	— 자형	222.5	223	136.5	30	223	86	60	76	1	67x44x17	없음	전기	있음	있음	있음
사례 3-1	— 자형	221	275	134	34	210	88	60	없음	1	62x42x17	없음	전기	있음	있음	있음
사례 3-2	— 자형	221	320	134	34	270	88	60	76	1	62X42x17	없음	전기	있음	있음	있음
사례 4-1	— 자형	206	110	124	30	110	82	60	75	1	40x35x17	있음	전기	있음	있음	있음
사례 4-2	— 자형	206	110	124	30	110	82	60	없음	1	40x35x17	있음	전기	있음	있음	있음

매우 높게 설치되어 있고, 상부수납장의 제일 아랫칸을 제외한 곳은 노인이 사용하기에 부적합하고 놓여있는 물건이 눈에 보이지 않아 사용 시 안전문제를 야기할 수 있다는 문제점이 있다. 조사결과에서도 상부장의 제일 윗칸은 거의 사용되지 않거나 자주 사용되지 않는 밀폐용기나 화장지 등을 수납하고 있었다. 하부수납장의 폭은 모두 60cm, 상부수납장의 폭은 30~34로cm로써 한국형 부엌가구의 일반적인 치수 기준에는 적합하나, 퍼터슨(Peterson)<sup>8)</sup>의 연구결과에서 제시되는 '수납장의 깊이는 53cm 정도면 된다.'의 기준과 비교해 볼 때 다소 깊다고 볼 수 있다. 작업대의 높이는 82~88cm로 나타나고 있는데, 대부분의 벌트인(built-in) 세탁기의 규격에 맞춰 제작되는 부엌가구의 작업대 높이가 82cm임과 비교해 볼 때 다소 높다. 하지만 많은 거주자들이 높다고 느끼지 못한다고 답하였는데, 이는 부엌사용빈도가 낮아 불편을 느끼지 못하는 점과 허리의 통증 때문에 구부리고 일하는 것보다는 바로 서서 일하는 것이 더 낫기 때문이라고 답했다. 식탁의 높이는 73~76cm로 나타나고 있는데, 이연숙<sup>9)</sup>의 연구결과에서 제시되는 '휠체어사용자를 위한 식탁의 적정높이는 76cm이나, 이 높이는 다른 대부분의 사람들에게 불편하므로, 최소한 휠체어사용자의 무릎이 식탁 밑에 들어갈 수 있는 67cm으로 되어 있는가?'의 기준에 적절하다고 평가할 수 있다. 조사대상 시설 중 부엌이 발코니에 설치된 시설4-1, 4-2를 제외하고는 창문이 없어 환기설비를 통한 기계식 환기방법을 사용하고 있었다. 가열대의 열 제공방식은 가스레인지로 인한 화재를 염려하여 모든 단위주호 내에 전기레인지가 설치되어 있었다. 사례4-1, 4-2는 위낙 부엌이 간이식으로 설치되어 가열대도 이동식 전기 가열대가 비치되어 있었다. 후드와 연기경보기, 스프링클러는 퍼터슨(Peterson)<sup>10)</sup>의 '부엌

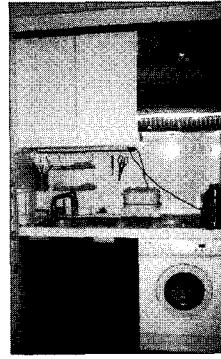
내에 화재경보기와 사용하기 쉬운 소방 기구를 손쉽게 사용할 수 있는 곳에 둔다.'라는 지침과 같이 모든 단위 주호 내에 후드와 연기경보기, 스프링클러가 설치되어 있다.



<그림 1> 사례1의 부엌가구



<그림 2> 사례2의 부엌가구



<그림 3> 사례3의 부엌가구



<그림4> 사례4의 부엌가구

#### 4. 조사대상 단위주호의 부엌공간의 수납물품

조사 대상 시설은 모두 식사서비스를 제공하는데도 불구하고 거주자에 따라서는 개인적으로 단위주호에서 스스로

8) Peterson, M J, op. cit.

9) 이연숙교수연구실, 노인주택 거주자를 위한 주택형 및 설계지침연구, p115, 1996

10) Peterson, M, J, op.cit

식사를 하는 거주자들이 총 8가구 중 3가구가 있었다. 식사서비스의 사용 유무에 따라 부엌 사용 행태가 매우 달라지므로 연구결과를 분리하여 논의하였다.

#### 4.1. 식사서비스를 이용하는 거주자의 부엌

(5가구)<sup>11)</sup>

식사서비스를 이용하는 거주자는 현재 시설의 식사에 대한 만족도에 대해서는 '매우만족'(4) '만족'(1)로 나타나 시설의 식사서비스에 대체적으로 매우 만족하고 있다. 만족하는 거주자는 식사서비스가 가격 디비하여 매우 만족할만하며, 건강 상태에 따라 식사를 선택할 수 있어 건강유지에 매우 도움이 크다고 했다. 또한 식사시간이 편하고 친구를 사귈 수 있어서 만족한다고 하였다. 식사서비스를 이용하는 경우에도 고구마, 떡 과일 같은 간식 종류를 단위주호에서 스스로 준비하여 즐기고, 개인기호로 좋아하는 밀반찬을 식사 때 가지고 내려가는 경우도 있었다.

부엌가구에 수납되거나 사용되는 물품들을 조사한 결과, 전적으로 시설에서 제공하는 식사서비스를 이용하는 주호에서는 냄비, 밥통, 도마 등 조리에 직접 사용되는 조리도구는 자주 쓰지 않는 곳에 깊이 보관되어 있어 사용빈도가 낮거나 아예 사용하지 않는 것을 알 수 있다. 대신 차를 마시기 위한 다기나 약, 토스기 등 간단한 다과 및 식사 준비를 위한 기구들은 작업대 상부에 대부분 올려져 있었다. 사례 3-1의 거주자는 거실 공간을 좀 더 넓게 쓰기 위해서, 아예 부엌수납장과 일체형으로 설치된 식탁을 제거하였으며, 부엌 수납장의 노출된 부분을 책장과 장식장의 용도로 사용하고 있다.

<표 6> 식사서비스를 이용하는 거주자의 부엌물품표(사례 1-2)<sup>12)</sup>

위치	물품내역							
	약	배기구 분무기, 빈통	상자, 그릇, 빙 통	호일	빈통	김, 밀폐 용기		
상부장	헹주, 키친타 울		약, 밀폐용기, 끈	팩	밀폐용기	조리도 구, 냄비		
	약, 꿀		컵, 그릇, 접시 수저, 포크		밀폐용기, 밥 솥			
전면벽	헹주, 서예붓, 드기, 컵, 포크, 수저							
작업대 위	전화기, 메모도구, 신문, 약 액자, 가열대(전기), 그릇, 다 기, 물병, 정반, 주방세제, 휴지통, 보온병, 꿀, 냄비반침, 전자레인지, 설탕통							
하부장	-	조리도 구	쟁 반	배수구	설탕 차	냉장고		
		주전자, 조미료, 수저, 앞 치마	냄비, 프 리아팬, 제제		그릇, 믹서기			
	비닐	빈 병, 빈 통			꿀, 그릇, 밥통, 도마, 주전자, 조미료			

11) 사례 1-1, 1-2, 3-1, 3-2, 4-1에서는 식사서비스를 이용하고 있다.

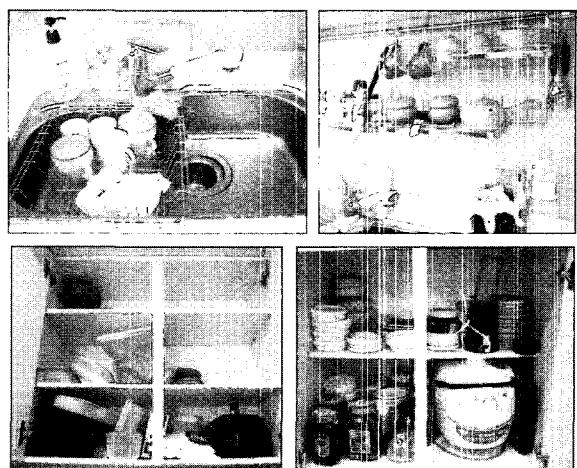
12) 조사대상 모두 부엌의 물품조사를 실시하였으나 지면의 한계로 특정 사례의 조사표만을 수록하였다. 또한 배기구, 배수구, 가열대, 냉장고는 물품조사에서 제외하여, 설비로 보고 굵은 글씨로 표기한다.

<그림5> 이 주호의 경우 고소득의 거주자인데, 집 면적도 좁은데, 부엌용품들이 노출되는 것을 매우 꺼려하고, 식사를 거의 하지 않기 때문에 식탁도 불필요하여 제거했다.



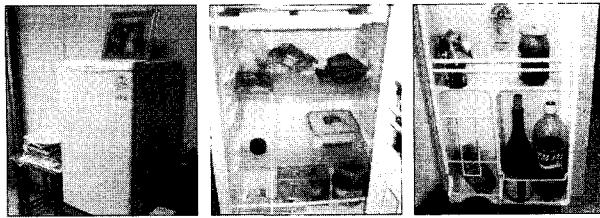
<그림 5> 사례3-1의 수납장

시설에서 제공하는 식사서비스를 이용하는 거주자 대부분의 싱크대 작업대 전면 벽 전조대와 설거지통에는 물과 차를 마시기 위한 컵만 있었고, 사례 1-2의 작업대 전면 벽에는 차를 마시기 위한 다기와 취미생활인서예에 사용되는 봉이 말려져 있는 것을 보아 화장실이 아닌 물을 쉽게 사용할 수 있는 장소로 부엌을 사용하고 있는 것으로 보였고 비교적 잘 정돈되어있었다.



<그림 6> 사례1-2의 싱크대와 수납장 내부

전체적으로 음식의 조리를 위해 부엌을 사용하기보다는 다용도실이나 창고 같은 수납공간이 없기 때문에 시설에 들어오기 전에 가지고 있던 주방용품과 손님이 오실 때 사용할 수 있는 간단한 다기, 간식을 만들 수 있는 조리도구 등의 수납을 위한 공간으로 부엌가구를 사용하고 있음을 알 수 있다. 냉장고 안의 물품에서도 식사서비스를 이용하지 않는 것이 확연하게 드러났는데, 사례 3-2의 거주자는 대형냉장고는 사용하고 있지 않으며 미니 냉장고를 거실에 두고 사용하고 있고 이 안에 간식과 음료가 보관되어있었다. 대부분의 거주자들의 냉장고에는 과일, 음료수 또는 밀반찬 종류만이 보관되어 있으며, 냉동실에는 떡, 냉동과일 만이 보관되어 있어, 큰 크기의 냉장고가 필요가 없으며, 부엌가구와 일체화된 소형 크기의 냉장고로도 충분하리라 판단된다. 환기설비에 대해서는 대체적으로 만족(5)하는 것으로 조사되었고, 부엌가구의 수납량에 대해서는 만족(1), 불만족(4)로 수납공간이 부족한 것에 대한 불만이 커다. 하지만 실제적으로 부엌가구에 보관되는 물품들에서 보면 부엌용품 뿐 아니라, 화장지, 세제 또



<그림 7> 사례3-2의 거실 냉장고

는 쓰지 않는 가방종류, 쇼핑백 등 다양한 물품 등이 수납되므로 이러한 노인주거시설의 부엌가구를 디자인할 때에는 단위주호 전체적인 수납공간을 배려하여 계획되어야 할 것이다. 싱크대 상부장의 높이에 대해서는 만족(2), 불만족(2), 기타(1)로 사례 1-1의 거주자는 상부수납장에 손이 닿지 않아 상부수납장을 잘 사용하지 않는다고 한다. 보관된 수납물품을 살펴보아도 상부장의 가장 윗칸은 자주 사용되지 않는 물품들이 보관되는 것을 확인할 수 있었다. 싱크대 하부장의 높이에 대해서는 만족(4), 기타(1)로 나타나 대부분 하부장의 높이에 대해 만족했다. 조사 대상 사례 모두 다용도실은 없으며, 사례 4-1만 전면 발코니가 2개가 있어 한 곳을 다용도실 용도로 사용하고 있는데, 대부분 거주자들이 다용도실이 있으면 좋겠다고 하지만 면적의 제한으로 어렵다는 것을 잘 이해하고 있었다. 하지만 같은 조사 대상의 욕실을 조사한 결과 파일이나 고구마 등의 저장음식의 보관이나 세탁건조의 공간으로 욕실을 사용하고 있어 발코니가 있는 경우 이를 다용도실로 복합적으로 활용될 수 있도록 계획하는 것이 필요하다고 판단된다. 조사 대상 전체 8세대의 현재 세탁기는 부엌의 하부수납장에 빌트인(4), 파우더공간에 빌트인(2), 발코니 설치(2)의 현황으로 나타나는데, 이 세탁기의 현재 위치가 적절한지 만약 옮긴다면 세탁기는 어디에 위치하여야 좋을지에 대하여 현재 부엌가구에 빌트인 된 가구 한 세대에서만 전면 발코니로 옮겨지기를 희망했다. 화재를 염려하여 가스레인지를 대신하여, 설치된 전기레인지의 사용 편리성에 대해서는 매우만족(1), 만족(4)로 나타났다.

## 4-2. 식사서비스를 이용하지 않는 거주자의 부엌

### (3가구)<sup>13)</sup>

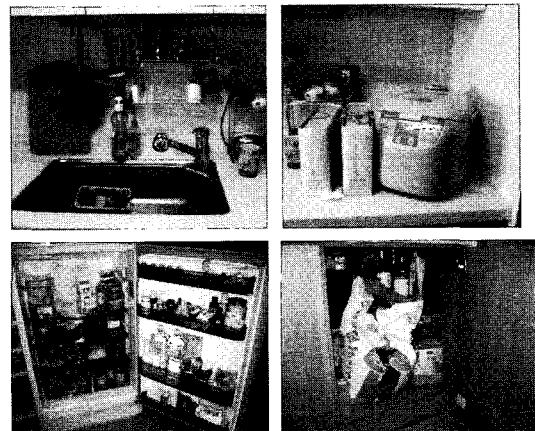
식사서비스를 이용하지 않는 거주자의 모두는 식사를 각자 해결하며, 식사의 만족도에서는 모두 만족한다고 답했다.

사례 2-1의 거주자는 7년 전에 배우자와 사별한 뒤 식사서비스를 이용하기 위해서 식당에 가면 부부가 함께 식사하는 모습을 보면 그 곳에서 혼자 먹으면서 외로움을 느끼기 때문에 식사서비스를 이용하지 않는다고 하였고, 사례 2-2는 아직 비교적 젊고, 외식이 잦고 외국에 있는 자녀에게 방문하게 되는 경우도 많아 일시적으로 식사서비스를 이용하고 있지 않다고 한다. 사례 4-2의 거주자는 서울 방문이 많으며 몸이 아픈 경우도 찾아 식당에 내려가기 귀찮아 스스로 해결한다고 한다. 주택 내에서의 부엌의 위치에 대해서는 모두 만족한다고 했고, 면적은 만족(2), 불만족(1)으로 사례 4-2의 거주자는 조사대상사례 중 가장 부엌 면적이 좁은 편이 불구하고

<표 5> 식사서비스를 이용하지 않는 거주자의 부엌 물품표(사례 2-1)

위치	물품내역			
	컵, 그릇	배기구	일회용기, 그릇	키친타올, 차
상부장	밀폐용기		그릇, 접시, 컵	차, 꿀, 키친타올, 밀폐용기
	그릇, 차, 김		차, 식용유, 그릇, 수저	설탕, 차, 커피
전면벽	그릇, 시계, 약, 저금통	조리도구, 컵		
작업대 위	커피포트, 토스터, 소화제, 물병, 냄비, 도마, 주방세제, 가열대 (전기), 차, 조미료, 찻잔, 밥통			
하부장	냄비, 술	다 과 상	배수구 칼꽃이, 세제, 바가지, 다리미	호일, 랩, 조미료 쌀, 잡곡
	쌀, 술, 냄비			

가장 적극적인 조리 행위를 하는 것으로 파악되며, 거주자도 발코니의 간이 부엌에 대하여 불만을 토로하고 있다. 주거시설의 공동 식사서비스를 이용하지 않는 거주자의 작업대에는 밥통, 커피포트, 토스터기 등의 전자제품과 도마, 프라이팬, 조미료통 등이 쉽게 손이 닿을 수 있는 작업대 상판위에 올려져 있었고 수납장에는 꺼내기 쉬운 위치에 쌀과 냄비, 칼 등이 보관되어 있어 한눈에 보아도 조리를 위해 부엌을 많이 사용함을 알 수 있었다.



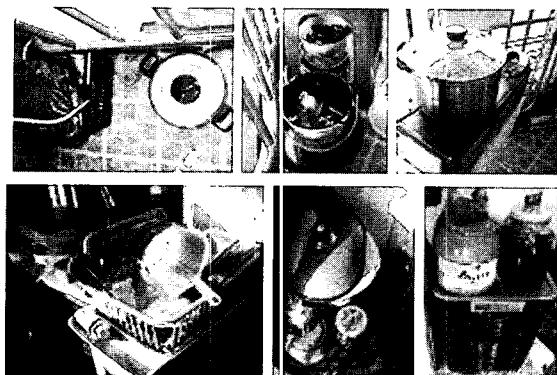
<그림 8> 사례 2-1의 부엌 물품

또한 사례 4-2에서는 냉장고는 발코니가 좁아, 거실에 들여놓고 사용하고 있었는데, 냉장고 내부는 공간이 부족할 정도로 식재료가 가득한 것으로 파악되었다. 사례 4-2의 거주자는 규모가 작은 시설임에도 불구하고 이전에 거주하던 곳의 물품을 그대로 가지고 시설에 입주하였다. 이 시설에서는 개인주호내의 음식조리를 금하고 있는데, 식사를 직접 해 먹기 때문에 발코니에 간이부엌으로 구성된 공간이 물품과 식재료들로 넘쳐나고 있었고, 수납공간이 절대적으로 부족해보였다. 환기에 대해서 사례 4-2는 만족, 사례 2-1, 2-2는 불만족하고,<sup>14)</sup> 싱크대의 수납 양에 대해서는 모두 수납공간이 부족하

13) 사례 2-1, 2-2, 4-2에서는 식사서비스를 이용하고 있지 않다.

14) 사례 4-2는 전면 발코니에 위치하고 있어 크게 환기에 문제가 되지 않지만 시설2는 중복도 형태로 부엌이 가장 주호의 안에 위치하

다고 했다. 부엌 싱크대 상부장의 높이와 하부장의 높이에 대해서는 모두 만족하였다. 다용도실의 필요성에 대해서 모두 필요하다고 응답했다. 전기레인지에 대해서는 사용에 모두 불만족한다고 하였는데, 사례 2-1은 전기 레인지는 곰국을 끓이거나 할 때 전기요금이 너무 많이 나와 부담된다고 말했고, 사례 4-2는 타는 냄새가 나서 좋지 않다고 응답했다.



<그림 9> 사례4-2의 부엌

## 5. 결 론

본 연구는 노인주거시설의 부엌생활실태가 식사서비스의 이용여부에 따라 매우 차별화될 것이라는 것에 착안하여, 노인주거시설 단위주호의 부엌을 대상으로 실태 및 설문조사를 실시하여 부엌의 공간계획현황, 물품현황조사, 거주자의 식습관 및 요구사항을 조사하였다.

그 조사결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 노인주거시설 단위주호의 부엌 계획 특성을 살펴본 결과, 이들 시설의 부엌은 대부분 작은 공간에서 높은 효율을 얻을 수 있는 LDK형으로 간이부엌 형태로 구성되어 있었다. 이는 부부 혹은 노인 혼자서 단위주호에 거주하며 식사를 동반한 모임이나 다수와의 만남은 시설의 연회장이나 식당을 이용하기 때문에 단위 주호내 거실, 식당, 부엌공간의 크기가 간소화 되었다. 다용도실이 없는 곳이 많으나, 세탁기가 벨트인 되어 있어 세탁을 위한 다용도실이 필요하지 않았으며 벌트인 세탁기에 대한 만족도도 높았다.

둘째, 수납공간의 크기와 부엌공간의 크기에 대한 만족도는 식사서비스의 이용여부에 따라 다르게 나타났는데, 식사서비스를 이용하는 거주자는 간단한 다과를 위해 부엌을 이용하므로 간이부엌 형태만으로도 충분히 만족을 느낄 수 있었고, 식사서비스를 이용하지 않는 거주자는 물품수납공간의 부족을 말하였으며 식재료를 보관할 별도의 저장고를 구입하여 사용하기도 하였다. 이에 따라 거주자의 식사서비스 이용여부 및 식사습관에 따라 부엌공간에 대한 요구가 매우 다르며, 거주자에 따른 다양한 크기의 수납공간과 부엌 공간계획이 필요하다는 것을 시사하고 있다.

셋째, 설비의 안전성과 기능성 면에서는 만족스러운 수준으로 계획되어 있었다. 안전을 위해 전기를 이용한 가열기를 사용하였고, 스프링클러와 연기감지기의 설치로 조리 시 부

고 있어 배기의 문제를 호소하고 있다. 식사를 하지 않는 다른 사례에서도 이러한 냄새 배기의 문제로 조리를 하지 않는다고 하였다.

역에서 발생할 수 있는 화재에 대비하였다. 하지만 거동이 불편하거나 휠체어 사용자를 위한 디자인적 배려는 미흡하여, 안전 손잡이가 설치된 시설이 없었고, 휠체어 등의 활동 보조기를 이용하여 부엌을 사용하기에는 싱크대의 높이가 너무 높았으며, 하부 공간에 무릎공간(Knee Space)가 없었다. 각 시설별 획일적인 가구와 설비의 설치로 높은 곳과 낮은 곳의 물건을 꺼낼 때 받침을 사용하거나 고개를 많이 숙여야 수납 물품을 꺼낼 수 있었고, 눈이 어두운 노인을 위한 싱크대 내부 조명과 이동식 선반 계획 등 기능적인 면에서는 세심하게 배려되지 않았다.

이상의 결과를 근거로 하여 판단해 본다면, 향후 노인주거시설의 단위주호 부엌을 계획할 때에는 식사서비스 이용 희망 여부에 따라 차별적인 공간계획을 제공하는 것이 가장 이상적이며, 적정 규모와 수납공간계획을 위해서는 한국노인의 식사습관과 부엌생활방식에 대한 기초 연구가 시급하다는 것을 파악할 수 있었고, 한국 노인신체치수를 근거로 한 바람직한 부엌 수납가구의 높이 및 치수 등의 세부 기준들이 실험연구를 통하여 구축되어야 만이 한국노인들의 안전하고 편리한 부엌공간을 제공할 수 있으리라고 판단된다. 또한 휠체어 사용자를 위한 배려하여 정상인을 위한 부엌가구를 쉽게 개조하여 휠체어 사용자도 사용하기 편리하도록 할 수 있는 가변적이고 융통성 있는 부엌계획이 요구된다.

## 참 고 문 헌

- 강원대학교 산업기술연구소, 고령화 사회를 대비한 제품 및 환경디자인 방향설정 연구, 산업 자원부, 1999
- 곽정, 한국 실버산업의 발전방안에 관한 연구, 조선대학교 석사학위논문, 2003
- 대한주택공사 주택연구소, 노인거주자를 위한 주택형태 및 설계지침 연구, 1996
- 박정아, 유니버설디자인 환경 및 제품의 디자인 특성 분석 연구 -주거생활공간 및 제품을 중심으로-, 연세대학교 박사학위논문, 2001
- 이연숙교수연구실, 노인주택 실내디자인지침, 경춘사, 1993
- 임미정, 거주자 생활 중심으로 본 경기 전통민가 연구 -고양시의 폐쇄형 그늘자립 중심으로-, 중앙대학교 석사학위논문, 2002
- 조유진·주서령, 노인공동주거시설 단위주호의 설계지침 중요도 분석, 한국가정관리학회지, 22(6), 2004
- 홍이경, 한국형 노인공동생활주택의 실내디자인 선호경향과 지침연구, 경희대학교 박사학위논문, 2004
- 홍형옥, 한국의 지역사회통합형 노인주거의 대안적 모색, 한국주거학회지, 7(2), 1999
- Brady, J. S, Beautiful barrier-free, 1993
- Conran, T, The Kitchen Book, London: Emblem, 1982
- Null, R. L & Cherry, K. F, Universal Design, CA: Professional Publications, Inc, 1998
- Peterson, M. J, Universal kitchen and bathroom planning, N.Y.:McGraw-Hill, 1999
- Time-Life Books, Kitchens, N.Y.:Time-Life Books, 1985