

모임별 상차림에 대한 인식도 및 기호도 조사

김수인* · 박연진
전남도립대학 호텔조리영양과

Evaluation of the Recognition and Taste of Table Settings According to an Objective Party

Su In Kim*, Yeon Jin Park

Department of Hotel culinary & nutrition, Jeonnam Provincial college, Damyang, Korea

Abstract

This study was conducted to generate fundamental data required by food coordinators and food space creators for planning and directing table settings. The results of this study were then used to suggest an ideal model of table settings for Korean-style food equipped with simple, sophisticated, and practical characteristics. Specifically, this study evaluated the importance of hygiene (safety, cleanness, arrangement), decoration (dignity, form, stylishness, presentation of food on plates), naturalness (seasonal beauty, comfortableness, natural beauty), and modernity (modern style, chic style, urban style). These factors were evaluated according to the preference of the table setting and the characteristics of the meeting, which fit various meal cultures, times, places, and objectives. The results of this study indicate that people prefer hygiene and decoration for family meetings (bansang setting), hygiene and modernity for friendly meetings (simple buffet setting), hygiene and decoration for company meetings (simple buffet setting), and hygiene and decoration for academic meetings (tea party). Hygiene and decoration were highly evaluated in most cases, which indicates that individuals at meetings for special purposes give weight to the meeting's atmosphere, but also consider the hygiene and cleanliness of the food.

Key Words: table setting, family party, friendship party, business party, scientific party

1. 서 론

단일 민족의 고유한 전통이 뿌리 깊은 우리나라에서도 1990년대 후반 이후 음식문화에 있어서 퓨전음식에 대한 관심이 크게 이슈화 되었고(Jang 2000; Lee 2006) 도시화, 서구화, 산업발전으로 인한 음식문화의 발전, 여성들의 사회 참여로 인한 음식에 대한 인식변화, 라이프 스타일 등의 변화 등은 상차림의 변화를 요구하게 되었다. 더불어 현실적인 감각에 맞는 간소하면서 시각적인 식공간 연출을 요구하는 수요자들이 증가하면서 전문 푸드코디네이터를 이용하는 경우가 늘어나고 있는 실정이다(Hwang & Joo 2004). 지금 까지 케이터링 외식관련 종사자들이나 푸드코디네이터들이 제시한 상차림은 티, 피,오(Time Place Object; T,P,O)를 고려하지 않은 서양 음식 중심의 단편적인 메뉴, 한식 상차림을 무시한 서양 음식 중심의 지나친 입체적 스타일링 표현, 서양 테이블 세팅 아이템을 사용하더라도 고객의 동선의 흐름, 메뉴에 따른 식기의 동선변화를 파악하지 않은 상태에서 단순히 형식적이고 시각적 표현에 치우쳤다. T,P,O는 원래 의복을 경우에 알맞게 착용하는 것에 관한 용어로

시간, 장소, 상황에 따라 T(Time), P(Place), O(Occasion)로 구분하였으나 식공간 연출에 관련하여 누가(who), 무엇을 위하여(why), 어떻게(how) 전개하느냐가 중요하므로 시간, 장소, 목적으로 분류하여 T(Time), P(Place), O(Object)로 패션계의 용어와는 다르게 사용되는 경우가 많다. 상차림에 관한 선행조사를 보면 한식 반상차림의 배선에 관한 사례분석(Joo 2005), 현대 외식업체에서 실행되고 있는 한국 전통 반상차림에 대한 사례에 대한 연구(Jang 2003), 한국과 일본의 상차림에 대한 비교 등에 관한 연구가 이루어 졌고 식공간의 시각적 요소에 대한 중요도 등에 관한 내용 이었다. 한식당의 퓨전레스토랑의 사례를 조사 분석한 내용은 공간과 음식, 테이블에 이르기까지 트렌디한 퓨전만을 표현하여 고급스러움을 연출한다고 조사된 바 있고(Lee & Oh 2008) 상차림 연출에 무분별하게 사용되고 있는 서양 테이블 아이템에 대한 선호도 및 목적별 상차림에 맞는 제안 연구는 미흡하였다. 그러므로 식사 시 모임의 목적에 맞는 현대인에 부응한 상차림에 대한 제안이 부족한 실정이다. 앞서 여러 상황을 가정 하에 각 목적에 맞는 상차림을 디자인적인 접근으로 디자인 이론 및 감성공학에서 정

*Corresponding author: Su In Kim, Department of Hotel culinary & nutrition, Jeonnam Provincial college, 262 hyanggyori, Damyangup, Damyanggun, Jeonnam, 517-802, Korea Tel: 82-61-380-8661 Fax: 82-61-380-8503 E-mail: fooddeco@naver.com

립된 SD(semantic differential method)을 이용하여 디자인 컨셉의 구체적인 지향성을 강화하기 위한 고려사항을 선정하여 강조사항에 부합하는 상차림 디자인을 제시한 연구도 있으나 한국 전통상차림에서 7점 반상에 국한되어 동일한 식단으로만 접근하였다(Choi 2002). 한식 상차림 자체의 독창성으로 세계 사회에서 차별화 되며 세계화에 부응하는 상차림으로 나아가기 위해서는 한국의 양식과 서양의 양식을 혼성 표현하여 식음공간의 질적 수준 향상을 위한 상차림의 각색과 변형이 있어야 한다. 또한 서양의 서비스법, 상차림 요소 등을 가미하여 외국인들이 한국 상차림을 접하더라도 모임별 목적에 적합하고 타당한 거부감 없는 식공간 연출이 있어야 겠다. 모임의 성격은 최의 연구에서 이미 제시된 바 있는 방법을 근거로 하여 상차림 연출이 주로 이루어지는 가족모임, 친목모임, 기업체모임, 학술모임으로 상차림의 성격을 나누고 각 모임에 맞는 상차림의 중요도 평가항목을 나눈 뒤(위생성, 장식성, 자연성, 현대성) 본 연구자는 앞으로 푸드코디네이터 등의 지표가 될 수 있도록 각 모임에서 선호도 높은 상차림의 패턴을 살펴보고자 하였다. 본 연구에서는 세계적인 경쟁력을 갖춘 한식 퓨전 상차림을 기획·연출 할 때 필요한 기초자료를 정립하고 라이프스타일의 변화에 맞는 간편하고 세련되며 실용성을 갖춘 한식 상차림의 이상적인 모델을 제시할 수 있는 전문자료를 마련하고자 한다. 모임별 목적에 맞게 음식을 차려내는 상차림은 커뮤니케이션의 원활한 소통을 위해 중요성이 크다고 할 수 있다. 그러므로 모임별 목적에 맞는 기호도 및 인지도 조사는 우리 한식 반상차림 개발에 의미 있는 일이라 생각한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상자 및 기간

본 연구는 서울과 광주를 중심으로 반상차림에 관한 문항에 대답할 능력이 있다고 판단되고 미래의 푸드코디네이트 발전에 지도자적인 역할을 할 가능성이 있는 20세 이상의 성인 470명을 대상으로 실시하였다.

조사기간은 2006년 4월 1일 부터 5월 1일까지 실시하였으며, 회수한 설문지 중에서 불성실하거나 누락된 항목이 많은 설문지를 제외한 372부의 설문지를 분석에 활용하였다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구의 조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항, 반상차림에 대한인지도에 대한 내용이며, 그 구체적인 조사내용과 방법은 다음과 같다.

1) 조사대상자의 일반사항

성별, 나이, 결혼여부, 직업, 학력, 월수입, 등에 대해 조사하였다.

2) 현대 상차림에 대한 인지도

현대 상차림에 대한 성별, 나이, 결혼여부, 직업, 학력, 월수입별 인지도를 조사하였다.

3) 상차림에 대한 인식 및 제안

가족 모임, 친목 모임, 기업체 모임, 학술 모임 상차림으로 나누어 각 상차림에 대한 인식 및 가장 어울리는 상차림을 조사하였다.

3. 통계분석방법

본 연구에서 조사된 모든 자료는 SPSS-PC Program 12.0을 이용하여 통계처리 하였으며, 유의성검정은 t-test, χ^2 -test하였으며, 유의수준 $p < 0.05$ 에서 검증하였다.

조사대상자의 일반적 변인을 알아보기 위하여 빈도분석을 실시하였다. 성별, 연령, 학력, 직업에 따른 현대 상차림의 인식차이와 각종 모임에 어울리는 상차림의 인식 차이를 알아보기 위하여 t-test와 일원별량분석(ANOVA)을 실시하였다. 각 영역별 신뢰수준을 알아보기 위하여 측정도구의 신뢰도는 Cronbach's α 계수로 판단하였으며, 본 연구의 신뢰도는 Cronbach's $\alpha = 0.898$ 였다(Jang 2000; Lee 2006).

III. 결과 및 고찰

1. 일반사항

조사대상자의 일반사항은 <Table 1>에 제시하였다. 대상자의 성별은 남자가 36.6%, 여자는 63.4%였고, 연령의 분포는 20대가 65.9%, 30대는 24.7%, 40대가 9.4%였다. 대상자들의 결혼여부는 기혼자 그룹이 26.1%, 미혼자 그룹은 73.9%로 미혼자 그룹의 비율이 높았으며, 학력의 경우에는 고졸 40.1%, 대졸 27.4%, 대학원 졸은 17.5% 조사되었다. 직업의 종류는 식품 조리 관련 대학생 및 학원생의 경우가 54.3%로 가장 많았고, 직장인이 11.3%, 주부는 9.7%였다. 월 소득의 경우에 100만원 미만이 65.1%로 가장 많았으며, 다음으로는 100-199만원이 21.8%, 200만원 이상은 13.2%였다. 가족형태의 경우는 핵가족의 비율이 81.5%로 가장 높았고, 대가족의 경우는 8.1%, 독신은 10.5%였다.

2. T.P.O에 맞는 현대 상차림에 대한 인식

현대 상차림은 단순히 식기를 일정하게 배열에 의해서 늘어놓는 것이 아니라 식사 자가 맛있는 음식을 먹는 동시에 시각적으로 기쁨을 느끼며 분위기까지 중시하는 자유 선택적 니즈를 포함하게 배려하여 연출한 테이블을 기본으로 하였다. 그리고 한국의 평면 전개형 서비스에 벗어나 시계열 공간전개형으로 진행되어 갈수 있도록 유도한 테이블을 말한다. 서양식 접시위에 밥과 반찬을 서빙하고 국물음식은 개인 볼에 각자 서빙 할 수 있는 상차림을 제안하기 위하여 간

<Table 1> General characteristics of the subjects N(%)

Characteristics	Items	Frequency
Gender	Male	136(36.6)
	Female	236(63.4)
Age	20 yrs	245(65.9)
	30 yrs	92(24.7)
	40 yrs or more	35(9.4)
Marriage	Married	97(26.1)
	Single	275(73.9)
Education	High school	149(40.1)
	University	102(27.4)
	Graduate	65(17.5)
	Others	56(15.1)
Occupation	Student	202(54.3)
	Worker	42(11.3)
	Housewife	36(9.7)
	Others	92(24.7)
Monthly income (won)	1,000,000 ≥	242(65.1)
	1,000,000-1,990,000	81(21.8)
	2,000,000 ≤	49(13.2)
Family	Large	30(8.1)
	Nuclear	303(81.5)
	Single	39(10.5)
Total		372(100.0)

소화된 상차림, 반찬수에 따른 식기수량, 반상차림의 번거로움, 담음 새와 장식성, 세련되고 도회적인 분위기, 식단의 편의성에 대한 인식도를 조사하였다. <Table 2>는 현대 상차림에 대한 인식 차이를 조사한 결과이다. 남자가 평균 3.4점, 여자는 3.5점으로 남자보다 여자가 현대 상차림에 대한 인식이 높았으며, 본 결과는 성별에 따라 유의하게 차이가 있었다(p<0.001). 연령별 현대 상차림에 대한 인식차이는 30대 3.7점, 40대 이상 3.6점, 20대 3.4점 순이었으

며 20대와 30대 사이, 20대와 40대 이상 사이에는 유의한 차이가 있었으나(p<0.001), 30대와 40대 이상에서는 유의한 차이가 없었다. 기혼자 그룹 3.7점, 미혼자 그룹 3.4점으로 현대 상차림에 대한 인식이 미혼자 그룹보다 기혼자 그룹이 높은 것으로 나타나 결혼여부에 따라 유의하게 차이를 보였다(p<0.001). 교육 정도에 따른 인식 차이는 대학원졸이 3.9점, 대졸은 3.5점, 고졸은 3.4점으로 학력이 높을수록 현대 상차림에 대한 인식이 높은 것을 알 수 있으며 대학원졸은 다른 학력들과 각각 유의하게 차이가 있었다(p<0.01). 소득수준에 따라 100만원 미만은 3.4점, 100-199만원과 200만원 이상은 각각 3.6점으로 소득수준이 높을수록 현대 상차림에 대한 인식 정도가 높았으며, 100만원 미만에 비하여 100-199만원과 200만원 이상 그룹은 유의하게 차이가 있었고(p<0.001), 100-199만원과 200만원 이상은 그룹 간에 유의성은 없었다.

1) 가족 모임 상차림에 대한 인식 및 제안

가족 모임 상차림에 대한 인식 차이를 매우 잘 인식하고 있는 경우를 5점 만점으로 하였을 때 그 결과를 살펴보면 성별의 경우 남자가 3.8점 여자는 4.1점으로 여자가 남자보다 가족 모임 상차림에 대한 인식이 높은 것으로 나타나 성별에 따라 유의하게 차이를 보였다(p<0.001). 연령별 가족 모임 상차림에 대한 인식 차이는 30대가 4.1점, 40대 이상은 4.0점, 20대에서는 3.0점으로 30대가 가장 높았으며, 결혼여부에 따라 기혼자 그룹이 4.1점, 미혼자 그룹은 4.0점으로 기혼이 미혼보다 가족 모임 상차림에 대한 인식이 높았으나, 결혼과 연령 두 항목 모두 통계적인 유의차는 없었다. 교육 정도에 따른 인식 차이는 대학원졸이 4.1점, 대졸은 4.0점, 고졸이 4.0점으로 학력별로 차이는 없었고, 소득수준에 따라 100만원 이상은 4.0점, 100-199만원은 3.9점,

<Table 2> Recognition on modernized table setting

Characteristics	Items	n	Mean ¹⁾ ±SD	F value
Gender	Male	136	3.4±0.4	-3.529 ^{2)***}
	Female	236	3.5±0.4	
Age	20 yrs	245	3.4±0.4 ^{3)a}	18.007 ^{***}
	30 yrs	92	3.7±0.4 ^b	
	40 yrs or more	35	3.6±0.4 ^b	
Marriage	Married	97	3.7±0.4	6.339 ^{***}
	Single	275	3.4±0.4	
Education	High School	149	3.4±0.4 ^a	18.030 ^{***}
	University	102	3.5±0.4 ^a	
	graduate	65	3.9±0.3 ^b	
	Others	56	3.4±0.3 ^a	
Monthly income (won)	1,000,000 ≥	242	3.4±0.4 ^a	9.667 ^{***}
	1,000,000-1,990,000	81	3.6±0.3 ^b	
	2,000,000 ≤	49	3.6±0.4 ^b	

¹⁾Score mean 5 point likert scale (1: strongly disagree/5: strongly agree)
^{2)***}p<0.001
³⁾Mean±SD, ^{a,b}Means with different superscripts in the same row differ significantly

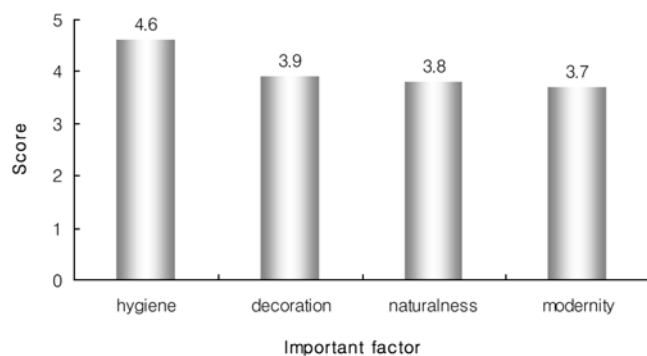
<Table 3> Recognition on a family party table setting

Characteristics	Items	n	Mean ¹⁾ ±SD	F value
Gender	Male	136	3.8±0.3	-6.982 ^{2)***}
	Female	236	4.1±0.5	
Age	20 yrs	245	4.0±0.5	2.560
	30 yrs	92	4.1±0.6	
	40 yrs or more	35	4.0±0.5	
Marriage	Married	97	4.1±0.6	t= 1.198
	Single	275	4.0±0.5	
Education	High School	149	4.0±0.4	0.782
	University graduate	102	4.0±0.6	
		65	4.1±0.6	
	Others	56	4.0±0.4	
Monthly income (won)	1,000,000 ≥	242	4.0±0.5 ^{3)ab}	4.168*
	1,000,000- 1,990,000	81	3.9±0.6 ^a	
	2,000,000 ≤	49	4.1±0.4 ^b	

¹⁾Score mean 5 point likert scale (1: strongly disagree/5: strongly agree)
^{2)***}p<0.001, ^{*}p<0.05
³⁾Mean±SD, ^{a,b}Means with different superscripts in the same row differ significantly

<Table 4> Table setting as fit as pudding family party

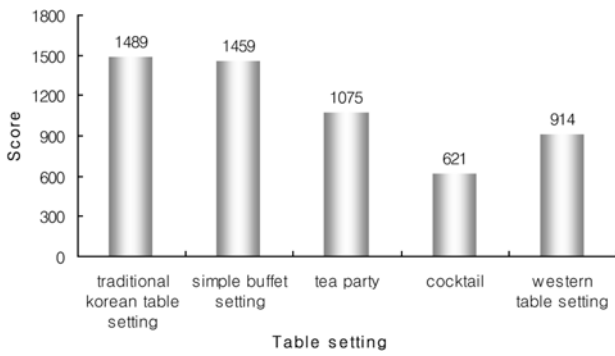
Table setting type	Ranking				
	1	2	3	4	5
Traditional korean table setting	166(46.6)	104(30.0)	57(14.0)	27(7.5)	18(5.1)
Table setting of buffet	141(39.6)	100(25.9)	97(23.8)	29(8.1)	5(1.4)
Tea party with tea food	34(9.6)	60(15.5)	141(34.6)	105(29.1)	32(9.1)
Table setting of cocktail	2(0.6)	27(7.0)	27(6.6)	106(29.5)	210(60.0)
Western table setting(steak)	13(3.6)	95(24.6)	86(21.0)	93(25.8)	85(24.4)
Total	356(100.0)	386(100.0)	408(100.0)	360(100.0)	350(100.0)



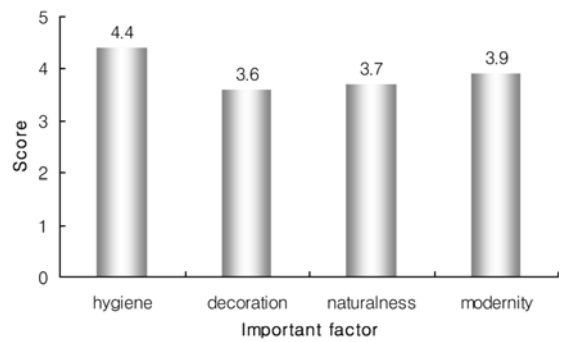
<Figure 1> Important factors on a family party table setting Score mean 5 point likert scale (1: very unimportant/5: very important)

200만원 이상은 4.1점으로 100-199만원과 200만원 그룹 사이에 유의하게 차이가 있었다(p<0.05)<Table 3>. 또한 가족 모임 상차림에서 가장 중요시 되어야 하는 부분을 알아본 결과 매우 중요함을 5점으로 하여 위생성과 장식성, 자연성, 현대성에 대해 조사해 보았다. 그 결과 안전성이나 청결성·쾌적성을 포함한 위생부분이 평균 4.6으로 가장 중요시되어야 한다고 하였고, 격식이나 격조·멋을 강조한 장식성이 3.9로 그 다음이었으며, 계절감·편안함을 나타내는

자연성이 3.8, 세련되고 도회적인 분위기·진취성·정체성을 표현하는 현대성은 3.7 순으로 조사되었다<Figure 1>. <Table 4>은 가족 모임에 가장 어울리는 상차림이 우선순위이다. 그 결과 1순위에서는 반상차림이 46.6%로 가장 높게 나타났으며, 다음으로는 간단한 뷔페 상차림이 39.6%를 차지하였다. 2순위에서도 반상차림이 30.0%로 가장 높았고 그 다음은 간단한 뷔페 상차림이 25.9%로 그 다음이었다. 3순위에서는 다과가 있는 티파티테이블이 34.6%로 가장 많았고, 4순위는 칵테일 상차림이 30.3%로 가장 많았으며, 5순위에서도 칵테일 상차림이 60.0%로 나타나 가족 모임의 경우 반상차림이 가장 선호하는 상차림으로 조사되었다. <Figure 2>은 가족 모임에 가장 잘 어울리는 상차림에 대해 가중치(1순위:5점, 2순위:4점, 3순위:3점, 4순위:2점, 5순위:1점)를 준 후 가중치와 도수 간에 곱으로 우선순위를 점수화 하였다. 그 결과 가족 모임에 가장 잘 어울리는 상차림으로 반상차림이 1489점으로 1위였고, 간단한 뷔페상차림 1499점으로 2위, 다과와 티파티 3위, 양식상차림 4위, 칵테일 상차림 5위로 나타났다. 이는 노인층부터 어린이까지 이르는 다양한 연령대의 가족구성원이 모이는 가족모임에서 완벽한 한 끼 식사가 되는 상차림이 아닌 특히 간단한 간식형태와 주류위주의 칵테일상차림은 가족 모임의 상차림



<Figure 2> Table setting as fit as pudding family party



<Figure 3> Important factors on friendship party table setting Score mean 5 point likert scale (1: very unimportant/5: very important)

으로 적합하지 않다고 생각하는 것으로 판단된다.

2) 친목 모임 상차림에 대한 인식 및 제안

친목 모임 상차림에 대한 인식 차이 조사 결과 매우 그렇다를 5점으로 하였을 때 남자는 3.7점, 여자는 4.0점으로 여자가 남자보다 친목 모임 상차림에 대한 인식이 높았으며 성별에 따라 유의한 차이를 보였다(p<0.001). 연령별 본 친목 모임 상차림에 대한 인식 차이는 20대가 3.9점, 30대는 4.0점, 40대 이상이 3.9점으로 30대가 친목모임에 대한 인식이 가장 높았으며, 20대와 30대 그룹 간에 유의한 차이가 있었다(p<0.05). 친목모임 상차림 인식에 대하여 기혼자 그룹은 4.0점, 미혼자 그룹 3.9점으로 기혼자 그룹들이 미혼자 그룹들보다 친목 모임 상차림에 대한 인식이 높았고, 결혼여부에 따라 유의미한 차이를 보였다(p<0.01). 교육 정도에 따라 본 결과 대학원 졸업은 4.0점, 대졸과 고졸 각각 3.9점 이었다. 또한 월 소득별로 본 결과 100만원 미만과 100-199만원은 각각 3.9점, 200만원 이상은 4.0으로 그룹 간에 유의한 차이는 없었다<Table 5>. 친목 모임 상차림에

서 가장 고려되어야 하는 부분은 위생성이 4.4점으로 가장 높았고, 다음으로는 퓨전성, 진취성이나 경제성이 포함된 현대성이 3.9였으며, 자연성은 3.7점, 장식성은 3.6점 순으로 나타났다. 이 결과 세련되고 도회적인 분위기의 현대성을 강조하는 친목 모임 상차림과 음식의 담음 새나 상차림의 격조를 중요시하는 가족 모임 상차림에 대한 장식성에 대한 선호도 인식과는 차이를 보이는 것을 알 수 있다<Figure 3>. 친목 모임 상차림으로 어떤 상차림이 좋을 것인가에 대한 조사 결과는 <Table 6>에 제시되어있다. 우선순위 분석 결과를 살펴보면 1순위에서는 간단한 뷔페상차림이 34.5%로 가장 높았고, 양식(스테이크) 상차림이 28.8%로 그 다음이었다. 2순위에서 에서도 간단한 뷔페상차림이 30.9%로 가장 많았고, 다과가 있는 티파티테이블이 23.3%로 그 다음이었다. 3순위의 경우에는 칵테일상차림이 27.3%로 가장 많았고, 4순위에서도 칵테일상차림이 25.1%로 가장 많았다. 5순위는 반상차림이 44.7%로 가장 많은 것으로 나타나 가족 모임 상차림의 반상차림 선호도와는 다른 양상을 보였다.

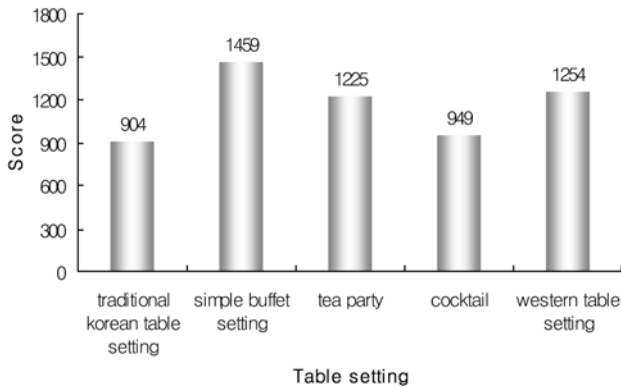
<Table 5> Recognition on friendship party table setting

Characteristics	Items	n	Mean ¹⁾ ±SD	F value
Gender	Male	136	3.7±0.4	-6.928 ²⁾ ***
	Female	236	4.0±0.6	
Age	20 yrs	245	3.9±0.5 ^{3)a}	3.951*
	30 yrs	92	4.0±0.6 ^b	
	40 yrs or more	35	3.9±0.6 ^{ab}	
Marriage	Married	97	4.0±0.6	2.647**
	Single	275	3.9±0.5	
Education	High School	149	3.9±0.5	1.206
	University	102	3.9±0.6	
	graduate	65	4.0±0.6	
	Others	56	3.8±0.5	
Monthly income (won)	1,000,000 ≥	242	3.9±0.5	0.659
	1,000,000- 1,990,000	81	3.9±0.6	
	2,000,000 ≤	49	4.0±0.4	

¹⁾Score mean 5 point likert scale (1: strongly disagree/5: strongly agree)
²⁾***p<0.001, **p<0.01, *p<0.05
³⁾Mean±SD, ^{a,b)}Means with different superscripts in the same row differ significantly

<Table 6> Table setting as fit as pudding friendship party

Table setting type	Ranking				
	1	2	3	4	5
Traditional korean table setting	38(9.8)	57(13.7)	75(18.8)	59(17.5)	143(44.7)
Table setting of buffet	133(34.5)	129(30.9)	63(15.8)	42(12.4)	5(1.6)
Tea party with tea food	70(18.1)	97(23.3)	103(25.8)	76(22.5)	26(8.1)
Table setting of cocktail	34(8.8)	46(11.0)	109(27.3)	85(25.1)	98(30.6)
Westerntable setting (steak)	111(28.8)	88(21.1)	49(12.3)	76(22.5)	48(15.0)
Total	386(100.0)	417(100.0)	399(100.0)	338(100.0)	320(100.0)



<Figure 4> Table setting as fit as pudding friendship party

<Figure 4>은 친목 모임에서도 가족 모임 상차림과 같은 방법으로 모임에 가장 잘 어울리는 상차림에 대해 가중치를 주어 우선 순위를 점수화 하였다. 그 결과 친목 모임 가장 잘 어울리는 상차림은 간단한 뷔페상차림이 1459점으로 가장 높았고, 양식(스테이크)상차림은 1254점, 다과와 티파티 1225점, 카테일파티 949점, 반상차림 904점 순으로 대체적으로 친목 모임에서 가족모임의 반상차림 선호와는 다르게 현대화된 상차림을 선호하는 것으로 조사되었다.

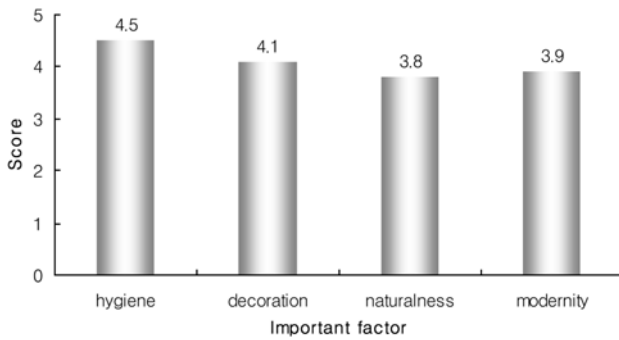
3) 기업체 모임 상차림에 대한 인식 및 제한

기업체 모임 상차림에 대한 인식 차이 결과를 살펴보면 남자가 3.8점, 여자는 4.2점으로 여자가 남자보다 기업체 모임 상차림에 대한 인식이 높은 것으로 나타나 성별에 따라 유의한 차이를 보였다(p<0.001). 연령의 경우에는 40대 이상 4.3점, 30대와 20대는 각각 4.0점으로 나타나 20대와 30대 간에는 그룹 간 유의차가 없었으나, 40대 이상은 20대와 30대 그룹과 각각 유의하게 차이를 보였다(p<0.05). 기혼자 그룹과 미혼자 그룹은 각각 4.0점으로 통계적인 유의차를 보이지 않았다. 소득 수준에 따라 100만원 미만은 4.1점, 100-199만원은 3.8점, 200만원 이상은 4.3점으로 200만원 이상에서 가장 높은 점수를 보였으며, 각각 그룹 간에도 유의하게 차이를 보였다(p<0.001)<Table 7>. 기업체 모임에서는 상차림에서 가장 고려되어야 하는 부분은 위생성이 4.5점으로 가장 높았고, 다음으로는 격식과 격조, 멋이 강조된 장식성이 4.1였으며, 현대성이 3.9, 자연성은 3.8점 순이었다. 기업체 모임은 친목이나, 가족 모임과 다르게 공적인 모임이므로 장식성을 강조한 것으로 사료된다 <Figure 5>. 기업체 모임에 가장 어울리는 상차림에 대한 우선 순위를 분석 결과는 1순위에서 양식(스테이크)상차림이 26.7%, 간단한 뷔페상차림이 21.7%, 2순위에서는 간단

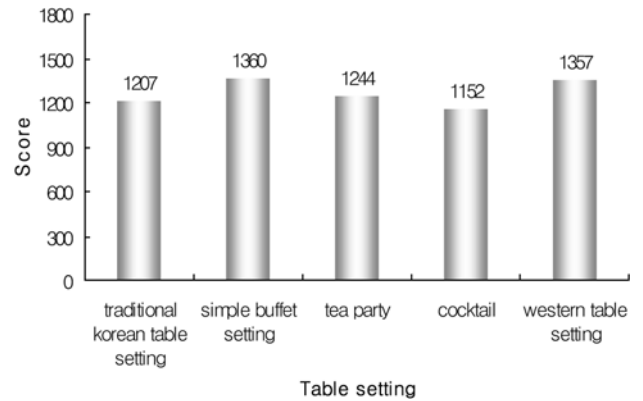
<Table 7> Recognition on business party table setting

Characteristics	Items	n	Mean ¹⁾ ±SD	F value
Gender	Male	136	3.8±0.5	-6.818 ²⁾ ***
	Female	236	4.2±0.5	
Age	20 yrs	245	4.0±0.5 ^{3)a}	3.593*
	30 yrs	92	4.0±0.7 ^a	
	40 yrs or more	35	4.3±0.4 ^b	
Marriage	Married	97	4.1±0.7	0.329
	Single	275	4.1±0.5	
Education	High School	149	4.1±0.5	0.656
	University	102	4.0±0.5	
	graduate	65	4.0±0.8	
	Others	56	4.1±0.5	
Monthly income (won)	1,000,000 ≥	242	4.1±0.5 ^a	13.967***
	1,000,000- 1,990,000	81	3.8±0.7 ^b	
	2,000,000 ≤	49	4.3±0.5 ^c	

¹⁾Score mean 5 point likert scale (1: strongly disagree/5: strongly agree)
²⁾***p<0.001, **p<0.01, *p<0.05
³⁾Mean±SD, ^{a,b,c}Means with different superscripts in the same row differ significantly



<Figure 5> Important factors on business party table setting Score mean 5 point likert scale (1: very unimportant/5: very important)



<Figure 6> Table setting as fit as a pudding business party

는 칵테일상차림이 23.4%, 4순위의 경우에는 다과가 있는 티파티 테이블 28.1%, 5순위의 경우에는 반상차림 43.9%로 나타나 기업체 모임 우선순위에서는 양식(스테이크)상차림을 가장 선호하는 것으로 나타났다<Table 8>. 기업체 모임에서 잘 어울리는 상차림에 대한 순위를 종합한 결과 간단한 뷔페 상차림이 1360점, 양식(스테이크)상차림 1357점, 다과가 있는 티파티 테이블 1244점, 반상차림 1207점, 칵테일 파티 1152점 순으로 기업체 모임에서도 친목모임에서와 같이 간단한 뷔페상차림이 가장 높았으나 이와 함께 양식(스테이크)상차림에 대한 선호도도 크게 높은 것으로 조사 되었다. 이는 가족모임보다 상대적으로 많은 수의 인원이 참석하는 식사모임에서 식사의 서빙(serving) 및 배식이 원활하고 번잡하지 않음을 고려한 측면과 함께 서구화된 문화가 우리 경제활동과 기업문화에 많은 영향을 미친 것과 연관이 있는 것으로 사료된다<Figure 6>.

4) 학술 모임 상차림에 대한 인식 및 제안

학술 모임 상차림에 대한 인식 차이 결과를 살펴보면 성별의 경우 남자는 3.8점 여자는 4.0점으로 여자가 남자보다 유의하게 높았다(p<0.001). 연령의 경우에는 40대 이상 4.2점, 30대 4.0점, 20대 3.8점 순으로 나타나 연령이 높을수록 학술 모임 상차림에 대한 인식이 높은 것으로 나타났다. 30대와 40대 이상에서는 그룹 간에 유의성이 없었으나, 20대와 30대, 40대 이상 그룹 사이에는 유의하게 차이를 보였다(p<0,001). 결혼 여부에 따라 기혼자 그룹은 4.1

점, 미혼자 그룹이 3.8점으로 기혼자 그룹의 경우가 미혼자 그룹보다 학술 모임 상차림에 대한 인식이 높아 결혼여부에 따라 유의하게 차이를 보였다(p<0,01). 교육수준별로는 고졸이 3.8점, 대졸은 3.9점, 대학 졸은 4.1점으로 학력이 높을수록 인식 정도가 높았으나 통계적인 유의성이 없었으며, 소득 수준별로 살펴본 결과 100만원 미만은 3.8점, 100-199만원은 4.0점, 200만원이상은 4.2점으로 월 소득이 많을수록 학술모임에 대한 인식도가 높았다. 이는 연령과 교육수준, 소득 수준별로 보아 연령이 높을수록 대학원 이상의 학력자와 소득이 높아지면서 다양한 학술모임 참석을 경험으로 인식도가 높아졌을 것으로 보여 진다<Table 9>. 학술 모임 상차림에서 가장 고려되어야 하는 부분 역시 모든 상차림에서와 마찬가지로 위생성이 4.4점으로 가장 높았고, 다음으로는 장식성과 현대성이 각각 3.8이었으며, 자연성은 3.7점 순으로 나타났다. 학술 모임도 기업체 모임과 마찬가지로 공적인 성격을 많이 있으므로 장식성이 강조되어야 한다는 인식이 큰 것으로 보인다<Figure 7>. 학술 모임에 어울리는 상차림은 무엇인가에 대해 우선순위로 결과를 살펴보면, 1순위에서는 다과가 있는 티파티 테이블이 47.9%로 가장 높게 나타났으며, 칵테일 상차림이 17.9%로 그 다음이었고, 2순위에서는 간단한 뷔페상차림이 33.2%였으며, 3순위에서도 2순위와 같이 간단한 뷔페상차림이 42.4%, 4순위에서 양식(스테이크)상차림 33.5%, 반상차림이 23.7%였고, 5순위에서는 반상차림이 47.8%로 가장 많았다. 학술 모임에 어울리는 상차림의 경우 다과가 있는 티파티 테이블이

<Table 8> Table setting as fit as a pudding business party

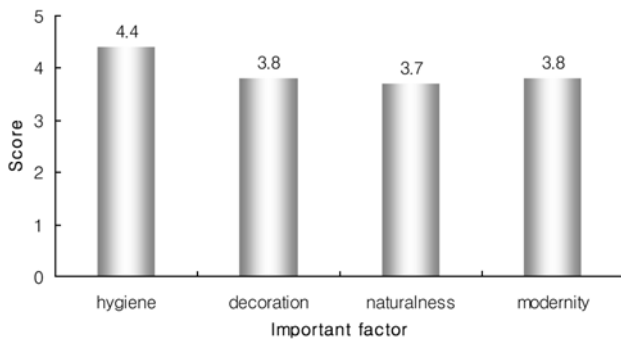
Table setting type	Ranking				
	1	2	3	4	5
Traditional korean table setting	88(19.1)	113(22.8)	55(13.3)	34(11.2)	82(43.9)
Table setting of buffet	100(21.7)	117(23.6)	96(23.2)	45(14.8)	14(7.5)
Tea party with tea food	81(17.6)	97(19.6)	86(20.8)	85(28.1)	23(12.3)
Table setting of cocktail	69(14.9)	76(15.4)	97(23.4)	82(27.1)	48(25.7)
Western table setting(steak)	123(26.7)	92(18.6)	80(19.3)	57(18.8)	20(10.6)
Total	461(100.0)	495(100.0)	414(100.0)	303(100.0)	187(100.0)

<Table 9> Recognition on scientific party table setting

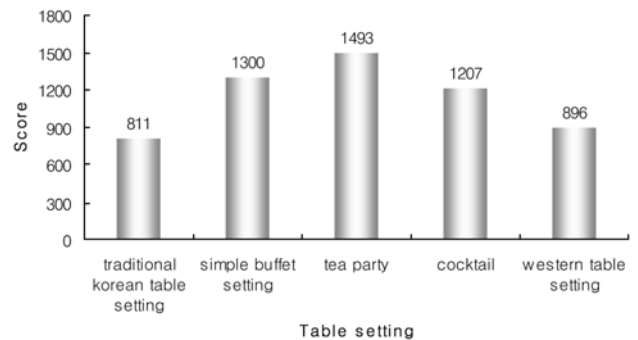
N(%)

Character	Items	n	Mean ¹⁾ ±SD	F value
Gender	Male	136	3.8±0.5	-4.031 ²⁾ ***
	Female	236	4.0±0.	
Age	20 yrs	245	3.8±0.6 ^{3)a}	8.367***
	30 yrs	92	4.0±0.6 ^b	
	40 yrs or more	35	4.2±0.6 ^b	
Marriage	Married	97	4.1±0.6	3.439**
	Single	275	3.8±0.6	
Education	High School	149	3.8±0.6	0.387
	University	102	3.9±0.6	
	Graduate	65	4.1±0.5	
	Others	56	4.0±0.6	
Monthly income (won)	1,000,000 ≥	242	3.8±0.6 ^a	12.616***
	1,000,000-1,990,000	81	4.0±0.7 ^b	
	2,000,000 ≤	49	4.2±0.4 ^b	

¹⁾Score mean 5 point likert scale (1: strongly disagree/5: strongly agree)
²⁾***p<0.001, **p<0.01
³⁾Mean±SD, ^{a,b,c}Means with different superscripts in the same row differ significantly



<Figure 7> Important factors on scientific party table setting Score mean 5 point likert scale (1: very unimportant/5: very important)



<Figure 8> Table setting as fit as a pudding scientific party

나 간단한 뷔페상차림이 선호되는 이유가 학술모임 시 리셉션에서 간단한 다과 위주로 서로의 의견을 교환하는 장소가 되므로 다과 테이블이 선호도가 높았던 것으로 사료된다 <Table 10>, <figure 8>은 학술 모임에서 잘 어울리는 상차림에 대한 순위를 종합한 결과이다. 다과와 티파티테이블이 1493점으로 가장 높았고, 간단한 뷔페상차림이 1300점, 칵테일상차림이 1207점이었으며, 양식(스테이크)상차림이 896점 이었으며, 반상차림은 811점으로 가장 낮았다. 학술

모임은 그 모임의 성격상 음식을 나누어 먹기 위해 마련된 자리가 아닌 학술 모임도중 간단한 요깃거리가 되는 간식이 제공되는 정도를 기대하므로 다과와 티파티 테이블의 상차림이 가장 적합하며 완벽한 한 끼 식사로 인식되는 양식(스테이크)상차림과 반상차림에 대한 선호도는 매우 낮았다.

IV. 결론 및 제언

본 연구는 푸드코디네이터들의 한식 퓨전상차림 제안의 중

<Table 10 > Table setting as fit as a pudding scientific party

Table setting type	Ranking				
	1	2	3	4	5
Traditional korean table setting	34(8.9)	32(8.0)	61(15.8)	85(23.7)	160(47.8)
Table setting of buffet	62(16.4)	133(33.2)	124(32.1)	39(10.9)	14(4.2)
Tea party with tea food	182(47.9)	73(18.2)	64(16.6)	46(12.9)	7(2.1)
Table setting of cocktail	68(17.9)	115(28.7)	75(19.4)	68(19.0)	46(13.7)
Western table setting (steak)	34(8.9)	48(11.9)	62(16.1)	120(33.5)	108(32.2)
Total	380(100.0)	401(100.0)	386(100.0)	358(100.0)	335(100.0)

요성에 주목하여 목적을 달리한 대상들이 각 모임별(가족, 친목, 기업체, 학술)상차림에 대한 인식과 기호도를 조사하고 모임특성에 어울리는 상차림, 그리고 상차림의 장단점을 파악하여 푸드코디네이터들에게 각 모임별 목적에 맞는 상차림 정립을 위한 기초 자료로 활용하는데 그 목적을 두고 있다. 설문조사를 통해서 얻은 결과는 다음과 같다.

첫째, 현대 상차림에 대한 인식 정도는 여자(3.5점)가 남자(3.4점)보다 인식이 높았으며, 연령별 인식차이는 30대(3.7점), 기혼자 그룹(3.7점)이 미혼자 그룹(3.4점)보다 학력이 높을수록 소득이 높을수록 현대 상차림에 대한 인식 정도가 높았다. 전통상차림과 서양 상차림을 동시에 접하고 이해하고 있는 그룹은 경제적지적수준이 있는 30대 여성으로 보여 진다. 둘째, 가족 모임 상차림에 대한 인식 차이는 역시 30대, 여성, 기혼자 그룹이 높았고 학력별 차이는 없었다. 가족 모임 상차림에서 가장 중요시 되어야 하는 부분은 위생성을 가장 중요시하고 장식성이 그 다음이었으며, 자연성, 현대성 순으로 조사되었다. 가족 모임에 가장 잘 어울리는 상차림으로 반상차림, 간단한 뷔페상차림, 다과와 티파티, 양식상차림, 칵테일 상차림 순으로 나타났다. 이는 다양한 연령대의 구성원에게는 익숙한 반상차림을 선호하는 것으로 보여지며 위생성을 선호하는 경향을 보아 개별식이나 코스화, 메인요리를 개인접시에 덜어 먹는 방법의 시도 등이 있어야 되리라 사료된다. 셋째, 친목 모임 상차림에 대한 인식 차이 조사 결과 성별에 따라 유의한 차이를 보였고 ($p < 0.001$), 기혼자 그룹들이 미혼자 그룹들보다, 30대가 인식이 높았으며, 그 외 유의한 차이는 없었다. 고려되어야 하는 부분은 위생성이 가장 높았고, 가장 잘 어울리는 상차림은 간단한 뷔페상차림, 양식(스테이크)상차림, 다과와 티파티, 칵테일파티, 반상차림 순으로 나타났다. 친목모임은 배부르게 음식을 즐기는 것 보다는 목적을 해결하기 위한 또는 사교의미를 갖고 있으므로 일반적으로 경제적인 면을 강조하는 상차림을 제안하는 것이 적합하다고 사료되며 티파티나 간단한 칵테일을 겸한 칵테일파티 등이 제안 될 수 있도록 다양한 연구가 필요하다고 보여 진다. 넷째, 기업체 모임 상차림에서 고려되어야 할 부분은 역시 위생성이 가장 높고, 다음으로는 장식성, 현대성, 자연성 순이었다. 선호 상차림의 결과는 간단한 뷔페 상차림, 양식(스테이크)상차림, 다과가 있는 티파티 테이블, 반상차림, 칵테일 파티 순으로 나타났다. 기업체모임에서는 타 모임에 비해 다수의 인원이 참석하므로 식사의 서빙법, 배식의 원활성이 강조되며 기업의 이미지를 적극적으로 홍보할 수 있는 장식성이 가미된 뷔페상차림이나 위생성과 격조 높은 1인식제공 양식 상차림의 선호가 높은 것으로 사료되며 앞으로는 기업체 모임에서 이루어 질 수 있는 한국식 파티 상차림에 대한 연구가 필요하다고 사료된다. 다섯째, 학술 모임 상차림에서 가장 고려되어야 하는 부분도 역시 위생성이 가장 높고, 다음으로는 장식성과 현대성, 자연성 순으로 나타났다. 선호 상차림 결과

는 다과와 티파티테이블이 가장 높았고, 간단한 뷔페상차림, 칵테일상차림, 양식(스테이크)상차림, 반상차림 순 이었다. 학술모임은 모임의 성격상 음식을 나누어 먹는 자리가 아니고 간단한 요깃거리가 되는 간식이 제공되는 정도이므로 핑거푸드 중심 메뉴로 구성된 상차림이 선호되는 것으로 사료되며 국제 학술모임은 한국음식을 알리는 좋은 기회이므로 모임의 성격에 적합한 다양한 메뉴 제안 연구도 필요하리라 보여 진다.

이러한 결과를 통해, 모임을 목적으로 한 상차림에서 가장 고려되어야 하는 부분은 위생성이었고 각 모임의 성격에 따라 상차림에서 고려되어야 하는 부분이 달라짐을 알 수 있었다. 최의 연구에서 위생성, 장식성, 자연성, 현대성이 중심이 되는 테이블연출과 메뉴제안이 이루어졌다. 지금까지 푸드 코디네이터 들이 기초 이론을 습득하고 장식 위주의 코디네이션, 강조 중심의 디자인 연출에 지나친 면이 있었으나 본 설문결과 대부분의 목적별 상차림에서 기본적으로 강조하는 것은 위생성인 것으로 나타나 기본인식에 변화를 줄 수 있을 것으로 보여진다. 1990년대 이후 음식 문화의 퓨전화로 다양한 형태의 한국 상차림의 정체성을 지키는 일은 중요한 과제로 인식되고 있다. 그러므로 한식 상차림을 시대에 맞게 실용화하고 차별화하기 위해서는 위생성을 강조하며 장식성, 자연성, 현대성을 표현하는 목적에 맞는 퓨전형 한식상차림을 제시하는 일은 매우 중요한 일이라 여겨진다. 또한 본 연구에서의 타 논문과는 다르게 상차림의 선호도 설문 조사를 통한 모임 성향별 상차림 제안에 기초자료 제시 는 앞으로 이어질 세계화를 위한 한식퓨전 상차림 연구에 중요한 자료가 될 것이다. 유의 연구논문을 보면 기업체 모임 등을 중심으로 식공간을 연출 할 때는 우선시 하는 시각적 요인들을 이미지에 맞게 제안 하고 시각적인 차별화를 통해 재방문을 유도하는 요인들의 체계적인 구축에 대한 연구필요성을 말하고 있다. 본 연구는 모임별 성향에 맞는 상차림의 기호도를 조사하였으나 시각적 요소 기능적 요소에 맞는 구체적인 모델을 제시 못하고 또한 모임의 성격에 맞는 메뉴 선정과 그에 맞는 이미지 연출법 제안에 한계가 있기 때문에 다양한 후속 연구로 그 완성도를 높이고자 한다.

■ 참고문헌

- 김선희. 2004. 파티플래닝에 대한 고객의 인지도 비교에 관한 연구. 세종대학교 석사학위 논문
- 이계임. 2006. 전통식품에 대한 소비자 평가와 시장 활성화 방안. 한국농촌경제연구원 2006 연구보고 R533
- 주선희. 2005. 한식 반상차림의 배선에 관한 사례분석. 경기대학교 석사학위논문
- 최지아. 2002. 한국전통상차림의 현대화 방안. 이화여자대학교 석사학위논문
- Chang MJ, Jo MS. 2000. Recognition and preference to korean traditional food of foreign visitors in korea. Korean J. Food Culture, 15(3):215-223

- Hwang JS, Joo NM, Han YS. 2004. A study on job characteristics of foodcoordinator. Korean J. Food Culture, 19(6):611-619
- Jang JS. 2000. A study of fusion style tableware. Graduate school of ewha women's university. pp 33-34
- Kim MJ, 2008. A study on the Styling and the Prospect of Natural Dining Enviroment Display. Journal of the Table & Food Coordinate, 3(1):33-42
- Lee JH, Oh HK. 2008. A study on expression characteristics of indoor spaces and food related elements in fusion korean restaurants. Korean J. Food Culture, 23(2):204-213
- Lee YS. 2006. A study on the restaurant owner's perception of practicality of food coordination. Gyonggi University
- You HA, 2008. A research on how visual factors influence the customers to revisit family restaurants. Journal of the Table & Food Coordinate, 3(1):1-9
-
- (2008년 8월 25일 신규논문접수, 11월 26일 수정논문접수, 2009년 2월 3일 수정논문접수, 2월 3일 채택)