

노인세대의 편의식 이용현황과 요구도 조사

박지영 · 김지나¹⁾ · 홍완수²⁾ · 신원선^{1)†}

한양대학교 교육대학원 영양교육전공, ¹⁾한양대학교 식품영양학과, ²⁾상명대학교 외식영양학과

Survey on Present Use and Future Demand for the Convenience Food in the Elderly Group

Ji Young Park, Ji-Na Kim¹⁾, Wan-Soo Hong²⁾, Weon-Sun Shin^{1)†}

Graduate School of Education, Hanyang University, Seoul, Korea

¹⁾Department of Food and Nutrition, Hanyang University, Seoul, Korea

²⁾Department of Foodservice Management and Nutrition, Sangmyung University, Seoul, Korea

Abstract

This study is to research the use and the demand of the elderly generation that pursue economic ability and active lifestyle. The composition of the meals were “homemade meals” 65.3%, “homemade & convenience meals” 26.7% overall. For the “never miss a meal” category, 70~74 years old was 48.3%, over 80 years old was 60.0%. The elderly under 70 years old showed a high frequency in the use of alternative meals ($p < 0.05$) and the elderly with higher education used the alternative meals more frequently ($p < 0.01$). The rice-cakes, bread, tuna cans, Korean side-dishes, beverages, meat, cup-noodles and seafood as alternative meals are in the order of most frequency. Also, 96.0%, 59.0% and 46.5% of the elderly had experience in using “Ready to eat (RTE)”, “Ready to heat (RTH)” and “Ready to cook (RTC)”. The oldest group surveyed, the elderly at the age of 80 years old and above showed lower preference for “completely cooked state” but showed highest results in the “half-cooked state”. This shows the difference between people's perception and the behavior that showed high frequency of 96.0% in the experience with “RTE”. This can be inferred that the elderly needs the development of convenience food that is moderately packaged according to the newer lifestyle where the elderly live independent from their children. Moreover, there is a higher demand in the healthy convenience food, which means that there is a need for development in the quality of the convenience food that will allow more faith in convenience food by the elderly. (*Korean J Community Nutr* 17(1) : 81~90, 2012)

KEY WORDS : the elderly · convenience food · food preference · food perception

서 론

21세기는 전 세계적으로 노인인구의 증가로 인한 인류의 고령화 문제가 점차 크게 부각되어 가고 있다. 우리나라의 경우 고령화가 가장 급속히 진행되고 있는 상황이며, 최근에 이르러 65세 이상 인구비율이 크게 증가되어 가고 있는 실정이다. 우리나라 통계청 ‘장래인구 특별추계(2011년)’ 자료

에 따르면 2010년 현재 우리나라의 65세 이상 노인인구는 전체 인구의 11.0%로, 고령화 사회로 진입했던 지난 2000년의 7.2%에 비해 53%의 증가율을 보여 단기간에 노인인구가 폭발적으로 증가하는 현상을 보였으며 2026년에는 20.8%로 5명 중 1명이 노인이 되는 ‘초고령 사회’에 도달할 것으로 전망되면서 노인의 건강과 노후생활에 대한 관심은 개별적 관심이 아닌 사회적 관심으로 더욱 중요하게 인식되기 시작하였다(Korean National Statistical Office 2011).

우리나라의 고도의 경제 성장과 편안하고 안락한 생활양식의 추구는 식생활에도 큰 변화를 가져왔으며 특히 서구화된 식문화와 식품산업의 발달과 함께 편의식의 보편화를 형성하였다. 이러한 변화로 인하여 전통적으로 가정에서 식사를 만드는 방법보다는 시간과, 정성을 절약 할 수 있는 것을 선호하는 추세이며 꼭 외식이 아니더라도 반조리, 완전조리

접수일: 2011년 11월 15일 접수

수정일: 2011년 12월 8일 수정

채택일: 2012년 1월 17일 채택

†Corresponding author: Weon-Sun Shin, Department of Food & Nutrition, Hanyang University, 222 Wangsimni-ro, Seongdong-gu, Seoul 133-791, Korea

Tel: (02) 2220-1204, Fax: (02) 2292-1226

E-mail: hime@hanyang.ac.kr

된 식품을 구입하거나 가정에서 주문, 배달해 먹는 비중이 증가하고 있다(Kim 등 1988).

‘Home Meal Replacement’(HMR)이란 주부가 직접 조리하지 않았지만, 가정에서 직접 조리한 것과 같은 품질과 맛을 대항해준다는 것을 의미한다. Kevin (2001)은 가정에서 소비되고 상점에서 준비된 음식을 판매하거나 소비자 입장에서 준비를 덜어 주는 음식으로 Home Meal Replacement(HMR)로 정리하였다. 편이는 편리하고 쉽다는 사전적 의미를 가지고 있으나 식품분야에서 편의성은 일반적으로 조리에 관한 노동을 하지 않거나 이를 감소시켜주는 것으로 본다. 즉 판매자 또는 식품서비스 공급자의 관점에서 보면 식품생산과정 중의 어떤 요소가 편의하게 되는지 보다 잘 구별할 수 있고, 추가적인 면으로는 누구의 노력이 감소되는가를 알 수 있다. 가정에서 식사준비가 이뤄지므로 몇몇 편의성의 형태는 주로 소평하는 사람과 식사 준비자의 노력이 감소되는 것을 의미하나, 다른 편의성의 형태는 전체 가족의 노력을 감소시키는 것을 의미한다(Lee 등 2007). Cho (2008)는 편이식(Convenience food)에 대한 정의를 조리시간의 절약과 휴대와 운반이 쉽고 저장성이 있는 가공식품이라 하며, 냉동식품과 레토르트 파우치 식품과 인스턴트 식품으로 분류하였다. 가정과 가정식사 대용식(Home Meal Replacement, HMR) 전문점에서의 조리과정 수행 정도에 따라 ‘바로 먹는 음식(Ready to Eat)’, ‘가열 후 먹는 음식(Ready to Heat)’, ‘간단 조리 후 먹는 음식(Ready to Cook)’을 가정 식사 대용시제품의 광의로 범주화하였다(Jung 등 2007). 이 논문에서는 ‘Ready to Eat’을 RTE, ‘Ready to Heat’을 RTH, ‘Ready to Cook’을 RTC로 칭하고 원래 재료를 조리하기 쉽게 다듬거나 크기를 자르거나 한 상태의 원재료 가공 식품까지를 편이식의 범주로 규정하였다.

이처럼 편이식이 빠르게 발전하고 우리 생활 속에 자리 잡기 시작하면서 노인들의 구매 역시 증가하게 되었는데 그 배경에는 노인층의 경제력 형성에 기인한다(Won 2008). 전반적인 국가의 경제력 향상과 국민연금 등 사회보험의 확대, 개인연금과 같은 사적보호 등으로 노인층의 노후소득은 과거보다 증가하였다. 국민연금을 가입하여 혜택을 누리는 노인은 아직 많지 않지만 2001년 이후 이러한 노령인구가 증가하기 시작하였다. 또한, 은퇴기간에 대한 일반적인 인식이 높아졌기 때문에 노후에 대비한 경제적 재화를 확보하고, 정년이 되면 사회에서 은퇴하는 것이 아니라 스스로를 부양하며 능동적 소비 형태를 지닌 자립형 노인이 늘어나고 있다(Won 2008).

노인들의 라이프스타일이 과거와는 다른 양상을 보이는 것

은 과거 자녀에게 재산을 양도하고 부양 받는 수동적 존재에서 탈피하여, 경제적 독립성을 지닌 노인으로 위상이 높아졌기 때문이다. 이러한 변화로 인하여 노인 단독 가구가 증가하고 노인 스스로가 상품을 구매하는 의식주의 주체가 되기 시작했다. 노인이 소비의 주체가 됨으로써 편이식 구매와도 밀접한 관계를 가지게 되었다. 노인들이 오랜 시간 먹어왔던 전통적인 식사를 벗어나 새롭게 발달해 가는 편이식을 구매하는 주도적 소비자로 인식하고 그들의 특징을 알아야 할 필요가 있다. 노년 소비자는 오랫동안 살아오면서 경험하거나 구매해 오던 제품종류에 대하여 일반 소비자에 비해 많은 지식을 갖고 있다고 볼 수 있으므로 외부로부터 정보에 대한 탐색정도가 낮고(Bettman & Whan Park 1980), 개인적인 경험과 지식에 의존하며(Schiffman Leon 1972), 인적정보원에 의존하는 경향이 있다(Smith 등 1985). 이는 새로운 식품에 낮은 정보 탐색을 유추할 수 있으며, 편이식이라는 새로운 메뉴를 어떻게 받아들지에 대한 조사가 필요한 이유이기도하다.

지금까지 노인대상 식품의 기호도 및 편의식품에 대해 평가한 논문들이 보고(Kim & Ryu 2003; Kim & Seo 2005; Park 등 2006)되고 있지만 이에 대한 구체적인 기호도 및 요구도에 대한 연구는 그리 많지 않다.

본 연구는 경제성과 능동성을 갖춘 생활양식을 추구하는 고령자들의 편이식 이용현황과 요구도를 조사하였다. 서울 및 인천 지역을 중심으로 문화센터 및 복지관의 프로그램을 수강하고 있는 노인을 대상으로 식생활 행동 양식, 이용하는 편이식의 종류, 편이식 빈도수, 새로운 편이식에 대한 요구도등을 조사하여 노인용 건강 증진을 기본으로 하는 편이식을 위한 기초 자료를 제공하고자 한다.

연구대상 및 방법

1. 연구대상자의 선정

본 연구는 active silver의 개념을 활동성 있는 건강한 노인으로 범주화 하였기에, 도시 한 지역의 한 집단만을 대상으로 선정하였을 때 생길 수 있는 차이를 줄이고자 경제적 수준과 소비 성향이 다른 지역의 노인을 통합하여 하나의 집단으로 구성하였다. 이에 따라 서울시의 종로구, 도봉구 2개 지역의 문화센터에서 남성노인 18명, 여성노인 35명을 선정하였고 인천 남구 노인복지회관 문화센터의 남성노인 10명, 여성노인 42명을 선정하여 설문조사하였다.

2. 자료수집 기간 및 방법

본 조사에 앞서 2009년 7월 23일 인천의 한 백화점 푸드

코너에서 편이식을 이용하고 있는 노인 5명에게 사전조사를 실시 한 후 2009년 7월 29일부터 9월 29일까지 서울, 인천의 60세 이상의 노인에게 설문지를 배부하고 직접 작성하게 하였다. 노인의 신체적 특성상 눈이 잘 보이지 않는 20명의 노인에게는 읽어주고 써주는 방식을 사용하여 작성 후 회수 하였다. 배부된 설문지는 총 105부고, 회수율은 100%였다. 회수한 설문지 중 응답이 불충분한 4부를 제외하고 총 101부(96.2%)를 분석에 사용하였다.

3. 연구도구

본 연구의 도구는 노인들의 식습관과 생활습관, 건강에 대한 인식과 관련된 선행 설문 문항을 기초로 하여 (Won 1997; Hur 1999; Kang 2002) 구조화된 설문지를 개발하고, 전문가에게 타당도를 검증 후 노인 5명을 대상으로 예비 조사 하였으며, 그 결과를 바탕으로 본 연구의 목적에 맞게 변경하여 설문지를 작성하였다. 연구의 내용은 크게 나누어 일반적 특성, 식사 형태, 식사의 규칙성, 식사의 내용, 4분류로 나눈 편이식(Ready to Eat, Ready to Heat, Ready to Cook, 원재료가공식품) 구매 여부, 편이식 이용 현황, 편이식 구매 유무에 따른 이유, 편이식의 요구도 등 총 52문항으로 구성하였으며 Table 1과 같다.

4. 통계처리

본 연구에서는 SPSS 14.0을 이용하여 통계 처리를 하였다. 응답자들의 일반적 사항을 알아보기 위해 빈도분석(Frequency Analysis)과 다중응답 문항분석을 실시하였고, 응답자 일반적 사항에 따라 인식의 동질성과 독립성을 알아보기 위해 교차분석(chi-square test)을 실시하였다.

결 과

1. 연구대상자의 일반적 특성

1) 연구대상자의 일반 사항 및 건강상태

연구대상자의 일반적 특성은 Table 2와 같다. 연구대상자 중 남자는 24.8%, 여자는 75.2%로 여자의 비율이 높았다. 연령은 60~64세가 8.9%, 65~69세가 17.8%, 70~74세가 34.7%, 75~79세가 28.7%, 80세 이상이 9.9%였다. 학력은 무학이 9.9%, 초졸이 31.7%, 중졸이 29.7%, 고졸이 18.8%, 대졸이상이 9.9%로 초졸이 가장 많았다. 조사대상자의 가족 동거 여부는 자녀들과 동거가 53.0%, 자녀 없이 부부만이 23.0%, 본인 혼자 24.0%로 자녀들과 함께 사는 비중이 가장 높았다.

연구대상자의 건강 상태는 Table 3과 같다. 치아 상태는

Table 1. Questionnaire according to item arrangement

Research topics	Number of questions (52 items)
General characteristics	8
Meal preparation	3
Food type and regularity	3
Eating behavior	8
RTE ¹⁾	7
Convenience food	7
RTH ²⁾	7
RTC ³⁾	7
Fresh cut product	7
Demand side of the expression	2

1) RTE: Ready To Eat, 2) RTH: Ready To Heat, 3) RTC: Ready To Cook

Table 2. General characteristics of subjects

	Category	Total
Gender	Male	25 (24.8) ¹⁾
	Female	76 (75.2)
Age	60 - 64	9 (8.9)
	65 - 69	18 (17.8)
	70 - 74	35 (34.7)
	75 - 79	29 (28.7)
	≥ 80	10 (9.9)
	None	10 (9.9)
Education	Elementary school	32 (31.7)
	Middle school	30 (29.7)
	High school	19 (18.8)
	Over college	10 (9.9)
Family type	2 Generation (parents+children)	53 (53.0)
	Couple (No children)	23 (23.0)
	Single	24 (24.0)

1) N (%)

Table 3. General health status of the elderly

	Category	Frequency
Teeth	Healthy tooth	18 (17.8) ¹⁾
	Healthy tooth is missing a few states	30 (29.7)
	Mixed with healthy tooth and denture	34 (33.7)
	Denture	18 (17.8)
	None	1 (1.0)
Metabolic diseases	Diabetes	14 (13.9)
	Hypertension	57 (56.4)
	Hyperlipidemia	17 (16.8)
	Heart disease	12 (11.9)
	Obesity	11 (10.9)
	None	32 (31.7)

1) N (%)

자연치가 17.8%, 자연치가 몇 개 빠져있는 상태가 29.7%, 자연치와 의치가 섞여 있는 상태가 33.7%, 틀니착용이 17.8%, 치아가 없음이 1.0%였다. 대사성질환 유무는 질병이 없음이 81.7%로 가장 많은 응답수를 나타냈으며 그 다음으로 고혈압이 있다고 응답한 자가 56.4%로 높게 나타났고 13.9%가 당뇨병이 있다고 응답하였다. 그 이외의 질병으로는 고지혈증(16.8%), 심장병(11.9%), 비만(10.9%) 순으로 응답하였다.

2. 식사 형태 및 규칙성, 대체식의 이용현황

식사 내용, 규칙성, 대체식의 유무에 대한 결과는 Table 4와 같다. 식사의 내용에 대해서는 가정식이 66.0%, 정식과 편이식의 혼합형태가 27.0%, 건강식이 5.0%, 편이식이 2.0% 순으로 응답수를 보였는데 아직까지는 일반적으로 만들어 먹는 가정식의 높은 빈도를 보였다. 식사의 규칙성에 대해서는 세끼 밥 중심의 규칙적 식사가 48.5%, 규칙적이지

않으나 꼭 식사함이 31.7%, 배고플 때 마다 식사가 13.9%, 한 끼는 가벼운 식사가 5.9%로 응답하여 세끼 밥 중심의 규칙적 식사를 가장 많이 하는 것으로 나타났다. 식사 대체에 대해서는 꼭 밥을 챙겨먹는다가 56.4%, 대용식을 챙겨 먹는다가 41.6%, 그냥 건너뛰다가 1.0%, 기타 1.0%로 꼭 밥을 챙겨먹는다는 응답이 가장 많았다.

3. 교육수준에 따른 대체 식사의 구성

교육수준에 따른 대체 식사의 구성은 Table 5와 같다. 무학인 노인은 ‘꼭 밥을 챙겨 먹는다’가 70.0%, ‘대용식’ 30.0%로 응답하였으며 초졸인 노인은 ‘꼭 밥을 챙겨 먹는다’와 ‘대용식’이 각각 84.4%와 15.6%로 응답하였다. 중졸인 노인은 ‘대용식’이 53.3%, ‘꼭 밥을 챙겨 먹는다’가 43.4% 응답하였고, 고졸인 노인은 ‘대용식’이 57.9%, ‘꼭 밥을 챙겨 먹는다’를 42.1%로 조사되었다. 교육수준이 높을수록 식사 시 ‘대용식’을 이용하는 응답률이 유의적으로 높아지는 결과를 나타내었다.

4. 4분류의 편이식 이용현황

노인이 많이 이용하는 편이식의 순위는 Table 6과 같다. 떡류, 빵류, 참치캔의 순서로 이용 빈도수가 가장 높았고 반

Table 4. Dietary intake , Regularity, Present condition of using the home meal replacement

	Category	Total
Dietary intake	Home meal	66 (66.0) ¹⁾
	Convenience food	2 (2.0)
	Home meal +Convenience food	27 (27.0)
	Health Food	5 (5.0)
Regularity	Regularly eat meals of rice	49 (48.5)
	Once a HMR ²⁾	6 (5.9)
	Each time an appetite	14 (13.9)
	Not regularly, eat meals of rice	32 (31.7)
Convenience food	HMR ²⁾	42 (41.6)
	None	1 (1.0)
	Eat meals of rice	57 (56.4)
	Etc.	1 (1.0)

1) N (%)

2) HMR: Home Meal Replacement

Table 6. Current status of Home meal replacement

Ranking	Items	Frequency	Convenience food
1	Rice cakes	76	RTE ¹⁾
2	Bread	74	RTE
3	Chamchi can	62	Fresh cut product
4	Side dishes (dish shop)	59	RTE
6	Beverages	56	RTE
7	Meat (restaurants)	55	RTE
8	Instant noodles	53	Fresh cut product

1) RTE: Ready To Eat

Table 5. A constitution of convenience food by education level

	None	Elementary school	Middle school	High school	Over college
HMR ¹⁾	3 (30.0) ²⁾	5 (15.6)	16 (53.3)	11 (57.9)	7 (70.0)
None	-	-	-	-	1 (10.0)
Eat meals of rice	7 (70.0)	27 (84.4)	13 (43.4)	8 (42.1)	2 (20.0)
Etc.	-	-	1 (3.3)	-	-
Total	10 (100.0)	32 (100.0)	30 (100.0)	19 (100.0)	10 (100.0)
χ^2	29.837 ^{**3)}				

1) HMR: Home Meal Replacement, 2) N (%), 3) **: p < 0.01

찬류, 음료수 순으로 이용 빈도수가 높았다. 그 다음으로는 고기(음식점), 컵라면, 손질된 해산물, 햄의 빈도순 이었다. 빈도가 높은 편이식의 유형은 RTE와 원재료 가공 식품이었으며 RTH와 RTC은 많이 이용하는 편이식 종류에 포함되지 않았다.

5. 교육수준에 따른 편이식 이용 현황

교육수준에 따른 편이식 이용 현황은 Table 7과 같다. 무학은 RTE과 원재료 가공 식품의 이용률 모두 100.0%의 빈도율을 보였고 초졸은 RTE과 원재료 가공 식품 이용률이 각각 93.8%와 84.4%로 나타났다. 중졸은 RTE의 이용률이 100.0%, 원재료 가공 식품 이용률이 86.7%로 나타났으며, 고졸은 RTE의 이용률이 94.7%, 원재료 가공 식품의 이용률이 94.7%로 나타났다. 대학이상의 교육 수준에서는 RTE 과 원재료가공 식품 이용률 모두 90.0%를 나타내었다. 본 연구에서 조사된 4가지 유형으로 분류한 편이식 이용에서는 집단 간 유의적인 차이를 나타내지 않았다.

6. 연령에 따른 편이식 요구도

1) 연령에 따른 편이식 비구매 이유

연령에 따른 편이식 비구매 이유는 Table 8과 같다. 이 응답은 다중응답 빈도표 교차분석이므로 유의도는 알 수 없었으며 순위만 나타내었다. RTE의 비구매 이유로는 ‘직접 만

든 음식을 선호’해서라고 응답한 수가 가장 많았으며 그 다음으로는 ‘가격이 비싸서’라고 응답하였다. RTH와 RTC, 원재료 가공 식품의 비구매 이유 또한 ‘직접 만든 음식을 선호’하여 구매하지 않는다고 응답한 수가 가장 많았으며 그 다음으로는 RTE 비구매 이유와는 ‘다르게 입맛에 맞지 않아서’로 응답하였다.

2) 연령에 따른 편이식 조리가공정도

연령에 따라 선호하는 편이식 조리가공정도는 Table 9와 같다. 60~64세는 ‘필요한 양만 살 수 있게 나누어진 상태’가 44.4%, ‘완전 조리 상태’가 22.2%로 나타났고 65~69세는 ‘필요한 양만 살 수 있게 나누어진 상태’와 ‘완전 조리 상태’가 각각 50.0%와 27.8%로 나타났다. 70~74세는 ‘필요한 양만 살 수 있게 나누어진 상태’가 51.4%로 가장 높게 나타났으며 그 다음으로 ‘완전 조리 상태’가 28.6%로 나타났다. 75~79세는 ‘필요한 양만 살 수 있게 나누어진 상태 (48.3%)’, ‘완전 조리 상태 (20.7%)’ 순으로 나타났으며 80세 이상은 ‘필요한 양만 살 수 있게 나누어진 상태’와 ‘반 조리 상태’가 각각 40.0%, 30.0% 순으로 나타났다.

3) 연령에 따른 편이식 요구도

연령에 따른 편이식 요구도는 Table 10과 같다. 연령간의 유의한 차이는 없었지만 전체적으로 건강에 좋은 편이식을

Table 7. The use of 4 type home meal replacement by education level

		None	Elementary school	Middle school	High school	Over college	Total
RTE ²⁾	Yes	10 (100.0) ¹⁾	30 (93.8)	30 (100.0)	18 (94.7)	9 (90.0)	97 (96.0)
	No	-	2 (6.2)	-	1 (5.3)	1 (10.0)	4 (4.0)
	Total	10 (100.0)	32 (100.0)	30 (100.0)	19 (100.0)	10 (100.0)	101 (100.0)
	χ^2	3.134 ^{ns}					
RTH ³⁾	Yes	5 (50.0)	16 (51.6)	20 (66.7)	12 (63.2)	6 (60.0)	59 (59.0)
	No	5 (50.0)	15 (48.4)	10 (33.3)	7 (36.8)	4 (40.0)	41 (41.0)
	Total	10 (100.0)	31 (100.0)	30 (100.0)	19 (100.0)	10 (100.0)	100 (100.0)
	χ^2	1.903 ^{ns}					
RTC ⁴⁾	Yes	4 (40.0)	10 (32.3)	16 (53.3)	11 (61.1)	5 (50.0)	46 (46.5)
	No	6 (60.0)	21 (67.7)	14 (46.7)	7 (38.9)	5 (50.0)	53 (53.5)
	Total	10 (100.0)	31 (100.0)	30 (100.0)	18 (100.0)	10 (100.0)	99 (100.0)
	χ^2	4.855 ^{ns}					
Fresh cut product	Yes	10 (100.0)	27 (84.4)	26 (86.7)	18 (94.7)	9 (90.0)	90 (89.1)
	No	-	5 (15.6)	4 (13.3)	1 (5.3)	1 (10.0)	11 (10.9)
	Total	10 (100.0)	32 (100.0)	30 (100.0)	19 (100.0)	10 (100.0)	101 (100.0)
	χ^2	2.774 ^{ns}					

1) N (%), 2) RTE: Ready To Eat, 3) RTH: Ready To Heat, 4) RTC: Ready To Cook, ns: Not significant

Table 8. The reason not to use of convenience food by age¹⁾

	60 - 64	65 - 69	70 - 74	75 - 79	≥ 80	Total	
RTE ³⁾	Homemade food preferred	-	-	1 (100.0) ²⁾	1 (50.0)	2	
	Expensive price	-	-	-	1 (50.0)	1	
	Non-experience	-	-	-	-	-	
	The influence of family	-	-	-	-	-	
	No type of preference	-	-	-	-	-	
	Health effects of hazard	-	-	-	-	-	
	Etc.	-	-	-	-	-	
	Total	-	-	1 (100.0)	2 (100.0)	-	3
RTH ⁴⁾	Homemade food preferred	4 (80.0)	5 (62.5)	8 (50.0)	8 (47.1)	1 (50.0)	26
	Expensive price	-	-	-	2 (11.8)	-	2
	Non-experience	1 (20.0)	2 (25.0)	6 (37.5)	6 (35.3)	1 (50.0)	16
	The influence of family	-	-	-	-	-	0
	No type of preference	-	-	1 (6.3)	-	-	1
	Health effects of hazard	-	1 (12.5)	2 (12.5)	1 (5.9)	-	4
	Etc.	-	-	-	-	-	0
	Total	5 (100.0)	8 (100.0)	16 (100.0)	17 (100.0)	2 (100.0)	48
RTC ⁵⁾	Homemade food preferred	3 (50.0)	6 (54.5)	13 (59.1)	16 (66.7)	2 (50.0)	40
	Expensive price	-	-	1 (4.5)	3 (12.5)	-	4
	Non-experience	1 (16.7)	5 (45.5)	6 (27.3)	5 (2.8)	2 (50.0)	19
	The influence of family	-	-	1 (4.5)	-	-	1
	No type of preference	2 (33.3)	-	-	-	-	2
	Health effects of hazard	-	-	-	-	-	0
	Etc.	-	-	1 (4.5)	-	-	1
	Total	6 (100.0)	11 (100.0)	22 (100.0)	24 (100.0)	4 (100.0)	67
Fresh cut product	Homemade food preferred	1 (100.0)	3 (75.0)	3 (75.0)	4 (80.0)	1 (100.0)	12
	Expensive price	-	-	1 (25.0)	-	-	1
	Non-experience	-	1 (25.0)	1 (25.0)	-	-	2
	The influence of family	-	-	-	1 (20.0)	-	1
	No type of preference	-	-	-	-	-	0
	Health effects of hazard	-	-	1 (25.0)	-	-	1
	Etc.	-	-	-	-	-	0
	Total	1 (100.0)	4 (100.0)	6 (100.0)	5 (100.0)	1 (100.0)	17

1) Multiple Response Analysis, 2) N (%), 3) RTE: Ready To Eat, 4) RTH: Ready To Heat, 5) RTC: Ready To Cook

Table 9. Preference of cooking and processing degree by age

	60 - 64	65 - 69	70 - 74	75 - 79	≥ 80	Total	
The precision machining	Fully cooked	2 (22.2) ¹⁾	5 (27.8)	10 (28.6)	6 (20.7)	2 (20.0)	25 (24.8)
	Half-cooked	-	1 (5.6)	4 (11.4)	4 (13.8)	3 (30.0)	12 (11.9)
	State to wash	1 (11.1)	1 (5.6)	1 (2.9)	3 (10.3)	-	6 (5.9)
	Amount you need	4 (44.4)	9 (50.0)	18 (51.4)	14 (48.3)	4 (40.0)	49 (48.5)
	Etc.	2 (22.2)	2 (11.1)	2 (5.7)	2 (6.9)	1 (10.0)	9 (8.9)
	Total	9 (100.0)	18 (100.0)	35 (100.0)	29 (100.0)	10 (100.0)	101 (100.0)
	χ^2						10.309 ^{ns}

1) N (%), ns: Not significant

원하는 빈도가 50.5%로 가장 높았고 두 번째로 조리를 편하게 할 수 있는 편이식이 22.8%로 높았고 그 다음이 입맛에 맞게 간을 조절해 주는 편이식이 18.8%였다.

Table 10. Needs on convenience food¹⁾ purchase by age

	60 - 64	65 - 69	70 - 74	75 - 79	≥ 80	Total
Good health	5 (55.6) ²⁾	10 (55.6)	17 (48.6)	14 (48.3)	5 (50.0)	51 (50.5)
Order home delivery	-	-	2 (5.7)	3 (10.3)	-	5 (5.0)
Tailored to the tastes	2 (22.2)	3 (16.7)	8 (22.9)	3 (10.3)	3 (30.0)	19 (18.8)
Chewable	-	-	-	2 (6.9)	-	2 (2.0)
Easy cooking	2 (22.2)	5 (27.8)	8 (22.9)	6 (20.7)	2 (20.0)	23 (22.8)
Etc.	-	-	-	1 (3.5)	-	1 (1.0)
Total	9 (100.0)	18 (100.0)	35 (100.0)	29 (100.0)	10 (100.0)	101(100.0)
χ^2						13.680 ^{ns}

1) Commercially prepared food designed for ease of consumption

2) N (%)

ns: Not significant

고 찰

본 연구는 active silver의 개념을 활동성 있는 건강한 노인으로 범주화 하였기에, 도시 한 지역의 한 집단만을 대상으로 선정하였을 때 생길 수 있는 차이를 줄이고자 경제적 수준과 소비 성향이 다른 지역의 노인을 통합하여 하나의 집단으로 구성하였다.

연구대상자의 일반적 특성에서는 여자의 비율이 남자의 비율보다 많았으며, 연령은 70~74세의 연령비율이 가장 높게 나타났다. 학력은 중졸, 고졸, 초졸, 대졸 및 무학순으로 나타났다. 조사대상자의 가족동거 여부에서는 자녀들과 함께 사는 비중이 가장 높았다. 건강상태에 있어서는 자연치와 의치가 섞여있는 상태가 가장 많았으며 대사성질환유무에 있어서는 본 연구에 참가한 노인의 대다수가 없으므로 대답해 비교적 건강한 노인임을 알 수 있었다. 식사의 내용은 가정식이 66.0%로 가장 많았고 편이식이 2.0%로 가장 낮은 응답수를 보였는데 아직까지는 일반적으로 만들어 먹는 가정식이 높은 빈도를 보였다. 이는 노인은 전통적 식사 특징을 가지고 있다는 Lee & Kim(1998)의 연구와 상응하는 결과를 나타내었다.

대학졸업 이상의 노인은 ‘대용식’이 70.0%, ‘꼭 밥을 챙겨먹는다’가 20.0%였다. 본 연구에서는 가정식사와 대용식을 이용하는 노인이 학력에 따라 유의적인 차이를 보였는데 ($p < 0.01$), Kim 등(1988)은 중졸 이상의 노인에서 식사 대체를 할 때 대용식을 이용하는 비중이 컸으며 교육 수준이 높을수록 편이식 사용이 증가한다는 연구와 같은 결과를 보였다.

본 연구의 결과에서 노인들이 많이 이용하는 편이식 유형은 RTE와 원재료 가공 식품 이었으며 적게 이용한 편이식 유형은 RTH와 원재료 가공 식품이었다. 원재료 가공 식품

은 많이 이용하는 편이식 순위에도 있고 적게 이용하는 편이식 순서에도 포함되어 있었는데, 이러한 결과를 나타낸 것은 원재료 가공 식품과 같은 편이식 내에서 식품별 이용 경향이 달랐기 때문인 것으로 생각된다. Chung 등(2007)의 연구에 따르면 가정식사 대용식(HMR) 제품 유형별 이용 빈도의 분석 결과에서 20대 식사준비자의 경우 RTE와 RTH에 대한 이용 빈도가 유의적으로 높게 나타났고 연령에 따른 RTE의 이용 빈도는 20대, 30대, 50대 이상, 10대, 40대 순으로 나타났다. RTH는 20대가 가장 높은 이용 빈도를 나타냈고 40대가 가장 낮은 이용 빈도로 조사되었다.

교육수준에 따른 편이식 이용 현황의 결과에 있어서는, 본 연구에서 조사된 4가지 유형으로 분류한 편이식 이용에서는 집단 간 유의적인 차이를 나타내지 않았다. 하지만, 교육수준과 노인의 소비 행태를 연구한 조사에 선행연구에 따르면 교육 수준이 높을수록 주관대로 제품구매의사결정을 내리고 (Park & Kim 1997) 본인 주관대로 외식을 제안하는 특징 (Kim & Seo 2005)을 가진다는 결과가 있다.

4가지 유형의 편이식을 이용하지 않는 이유는 ‘직접 만든 음식을 선호’하는 것이 주된 이유였는데 이는 노인의 전통적인 음식에 대한 인식이 강하게 남아 있는 것으로 보인다. 인식과 소비는 밀접한 관계가 있는데 편이식을 선택하지 않은 집단의 인식이 편의식 보다는 직접 만든 음식의 선호도가 높았다. 또한 ‘가격이 비싸서’라는 응답은 높지 않은 빈도를 보였는데 이는 노인이 오히려 젊은 층에 비하여 가격을 덜 의식하고 가격에 민감하지 않다는 결과를 나타내었다. 이는 편이식에 대한 인식이 긍정적일수록 편이식 소비 정도가 높은 것으로 나타난 연구 결과(Kim 등 1988)와 같은 양상을 보인다.

연령에 따른 편의식 조리가공정도에서는 연령별로 유의한 차이를 나타내지 않았지만 가장 연령이 높은 군인 80세 이상에서 완전 조리 상태의 선호도가 다른 군에 비해 낮았고 반 조리 상태는 가장 높았다. 편이식을 이용하지 않는 이유에서

입맛에 맞지 않아서와 직접 만든 음식 선호의 빈도가 높았는데 완전 조리 상태의 편이식을 선호하지 않는 이유와 상응하는 결과를 나타내었다. 반면 완전 조리 상태의 이용여부에서 100.0% 이용 빈도를 보였는데 이는 완전 조리 상태의 음식을 섭취하면서도 노인의 음식에 관한 전통적인 방법과 입맛을 원하는 인식을 가지고 있어 흥미로운 특징을 보여 준다.

편이식 요구도에서는 건강에 좋은 편이식을 원하는 빈도가 가장 높게 나타났는데 이와 상응하게 일본 노인의 특징을 조사한 연구에서도 (Lee 등 1998) 건강이 최대 관심사로 나타났다. 조리가 간편한 식품을 선호하지만 단순한 인스턴트 식품보다는 조리 과정에 소요되는 시간이 적으며, 마지막에는 주부의 손에 의하여 완성되는 상품을 선호하는 것으로 나타났다. Kim 등(1996)의 편이식 개선요구 사항에 관한 연구에서는 ‘가격을 낮추었으면’이 34.9%로 가장 높게 나타났으며 ‘우리나라 고유 간식이 개발되었으면’과 ‘메뉴가 다양해졌으면’이 각각 17.5%, 11.2%의 순으로 조사되었다. 이는 본연구의 편이식 요구도에서는 입맛에 맞는 편이식 개발에 대한 요구도가 높게 나타난 것과 편이식 비구매 요인에서 비싼 가격 때문에 구매하지 않는다는 결과와 일치하는 결과를 나타내었다. 이와 같이 소비자들은 건강에 좋고 입맛에 맞으며 가격 또한 저렴한 편이식의 개발을 요구하고 있다.

요약 및 결론

본 연구는 경제성과 능동성을 갖춘 활동적 생활양식을 추구하는 고령자들의 편이식 이용현황과 요구도를 조사하고자 서울 및 인천 지역을 중심으로 문화센터 및 복지관의 프로그램을 수강하고 있는 60세 이상의 105명의 노인을 대상으로 자기기입식 설문지를 이용하여 자료를 수집하였다. 100% 회수된 설문지 중 응답이 불충분한 4부를 제외하고 총 101부(남자 노인 25명, 여자 노인 76명)에 대해 SPSS 14.0 Program을 사용하여 식생활 행동 양식, 이용하는 편이식의 종류, 편이식 빈도수, 새로운 편이식에 대한 요구도등을 분석하였다. 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 연구대상자의 일반적 특성은 남자는 24.8%, 여자는 75.2%이고 연령은 70~74세가 34.7%, 75~79세가 28.7%의 순으로 조사되었으며, 교육 수준은 초등학교 31.7%, 중학교 29.7%의 순으로 조사되었고 가족 동거 여부는 자식과 함께 사는 형태가 52.5%로 가장 높은 것으로 조사되었다.

둘째, 식사 구성은 ‘가정식’ 65.3%, ‘가정식+편이식’ 26.7%의 순으로 조사되었고, 자녀와 함께 사는 노인은 ‘가정식’ 57.7%, ‘가정식+편이식’ 34.6%, 자녀와 함께 살지 않는 노인은 ‘가정식’ 74.5%, ‘가정식+편이식’ 19.1%로

조사되었다. 집단 간 유의한 차이를 나타내지 않았지만 자녀와 함께 사는 노인의 ‘가정식+편이식’ 이용 빈도가 더 높은 것으로 조사되었다. 이 결론은 자녀가 가족의 식사 결정에 영향을 주는 것으로 사료된다.

셋째, 대체식 이용 여부는 ‘꼭 밥을 챙겨 먹는다.’ 56.4%, ‘대용식을 챙겨 먹는다.’ 41.6%로 조사되었다. 연령에 따른 대체식 이용에서 60~64세 노인은 ‘대용식’ 이용이 77.8%, 65~69세 노인은 ‘대용식’ 이용이 55.6%였으며, 70~74세 노인은 ‘꼭 밥을 챙겨 먹는다.’의 빈도가 80.0%, 75~79세 노인은 ‘꼭 밥을 챙겨 먹는다.’의 빈도가 48.3%, 80세 이상 노인은 ‘꼭 밥을 챙겨 먹는다.’의 빈도가 60.0%로 70세 이하의 젊은 노인이 대용식의 이용 빈도가 유의적으로 높았다($p < 0.05$). 교육 수준에 따라 ‘대용식을 챙겨 먹는다.’에 응답한 노인은 무학 30%, 초졸 15.6%, 중졸 53.3%, 고졸 57.9%, 대학졸업 이상 70.0%로 조사되어 학력이 높을수록 노인의 대체식 이용이 유의적으로 높았다($p < 0.01$).

넷째, 많이 이용하는 편이식의 종류는 떡류, 빵류, 참치캔의 순서로 이용 빈도가 높고 네 번째는 반찬류, 음료수가 높았으며 다음으로는 고기(음식점), 컵라면, 손질된 해산물, 햄의 빈도순 이었다.

다섯째, 4가지 유형의 편이식(즉석섭취식품, 즉석조리식품, 원재료가공식품)의 이용 현황을 조사한 결과 성별, 연령, 자식동거여부, 교육수준과 같은 변수에 따라 유의한 차이를 보이지 않았다. 노인 중 96.0%가 ‘RTE’ 이용 경험이 있었고 59.0%가 ‘RTH’ 이용 경험이 있었다. ‘RTC’는 46.5%, 원재료 가공 식품은 89.1%의 이용 경험이 있는 것으로 조사되어 ‘RTE’와 원재료 가공 식품의 이용 빈도가 높게 나타났다. 연령에 따른 원하는 조리가공정도는 모든 연령대에서 ‘필요한 양만 살 수 있게 나누어진 상태’를 가장 선호하는 것으로 조사되었다. 가장 연령이 높은 군인 80세 이상에서 ‘완전 조리 상태’의 선호도가 다른 군에 비해 낮았고 ‘반조리’상태는 가장 높았다. 이는 ‘RTE’를 구매한 경험이 96.0%라는 높은 이용률을 보인 식사 행태와 노인의 인식 간 차이를 나타냈는데, ‘완전 조리 상태’의 음식을 섭취하면서도 전통적인 방식과 입맛을 추구하는 흥미로운 특징을 보여 준다. 연령에 따른 원하는 편이식 요구도는 연령간의 유의한 차이는 없었지만 전체적으로 건강에 좋은 편이식을 원하는 빈도가 50.50%로 가장 높았고 두 번째로 조리를 편하게 할 수 있는 편이식이 22.77%로 높았으며, 그 다음이 입맛에 맞게 간을 조절해 주는 편이식이 18.81%로 조사되었다. 본 연구 결과 노인은 편이식 이용은 하고 있지만 편이식 자체에 대해서는 부정적 인식을 가지고 있었다. 4분류로 나눈 편이식의 이용 빈도에서 즉석섭취식품(RTE)과 원재료가공식품의

빈도가 즉석조리식품(RTH, RTC)보다 높았다. 한번 만들어져 얼려진 식품이나 양념부터 재료까지 모아져 있는 편이식이 완전히 만들어진 음식이거나 재료만을 간단히 다듬은 식품보다 이용도가 낮은 것은 식품에 대한 인위적인 가공도가 높을수록 선호도가 낮아지기 때문으로 사료된다. 특히 편이식 비구매 원인으로 직접 만든 음식을 선호 한다는 의견이 가장 많았는데 이는 노인이 식품 가공 처리된 음식에 부정적인 인식을 가지고 있다고 판단된다.

이상의 결과 노인의 편이식 요구도에 필요한 양만 나누어진 상태 원하는 의견이 많았는데, 자녀와 독립하고 부부 또는 혼자 사는 노인이 많아졌기 때문에 라이프스타일에 맞게 적당량의 편이식 개발이 필요하다고 사료된다. 또한 건강에 좋은 편이식에 대한 요구도가 컸는데 식품 가공에 대한 부정적인 편견을 버릴 수 있고 노인이 최대 관심사인 건강에 신뢰가 갈 수 있는 편이식 질적 성장을 모색해야겠다.

편이식 이용 현황과 요구도 분석을 위해 다양한 변수가 있으나 본 연구에서는 연구 목적을 달성하기 위해 제한된 변수를 사용하였으므로 노인의 편이식 이용 현황 및 요구도를 일반화시키기에 한계가 있을 수 있다. 또한 편이식이라는 용어 자체가 생소하며 노인에게 명확한 의미 전달이 어려운 조사 내용이기 때문에 한계가 있을 수 있다. 그러나 편이식에 대한 연구를 노인 집단으로 세분화 하여 선택 동기, 이용 현황, 요구도를 노인만의 특성을 도출하고, 고령자만의 차별화 된 편이식 개발에 대한 대안을 제시하였다. 향후에는 노인의 편이식 이용 행태 및 요구도를 메뉴적인 측면과 구체적인 접근을 통해 체계적이고 심층적 실증분석을 병행한 연구가 계속 지속되기를 기대해 본다.

참 고 문 헌

- Bettman JR, Whan Park C (1980): Effects of prior knowledge and experience and phase of the choice process on consumer decision process, A protocol analysis. *J Consumer Res* 7(3): 234-248
- Bok HJ, Choi SK (2008): A study of possibilities on developing of traditional convenience foods for anti-aging control an analysis of public perspectives. *J East Asian Soc Dietary Life* 18(3): 322-330
- Cho SH (2008): Food science. Kyomunsa., Paju, pp.342-343
- Chung LN, Lee HY, Yang IS (2007): The structural correlation between consumer's attitudes and intention of repurchase of Home Meal Replacement (HMR) according to the product categories. *Korean J Community Nutr* 12(3): 344-351
- De BM, McCarthy M, Cowan C, Ryan I (2004): The influence of lifestyle characteristics and beliefs about convenience food on the demand for convenience foods in the Irish market. *Food Quality & Preference* 15(2): 155-165
- Hur MR (1999): The chemosensory changes and nutritional status in Korean elderly woman. MS thesis, Ewha Womans University
- Jung RN, Lee HY, Yang IS (2007): What's the consideration attribute on purchasing the HMR?. *Korean J Food Culture* 22(3): 315-322
- Jung JH (2002): A study on co-relationship customer behavior and selection attributes in the food-court. MS thesis, Sejong University
- Kang MS (2002): A study of yaksunori menu develop a plan. MS thesis, Hanyang University
- Korean National Statistical Office (2011): Estimated future population 2010-2060. Available from <http://www.kostat.go.kr> [cited 2011 December 7]
- Kim HY, Choi SH, Ju SE (1996): A survey of the behaviors on fast food restaurants. *Korean J Dietary Culture* 11(1): 71-82
- Kim HY, Ryu SH (2003a): Evaluation of hazardous factors for the application of HACCP on production and transportation flow in home-delivered meals for the elderly. *Korean J Soc Food Cookery* 19(2): 195-209
- Kim HY, Ryu SH (2003b): Changes of chemical and microbiological quality of home-delivered meals for elderly as affected by packaging methods and storage conditions 2. *Korean J Soc Food Cookery* 19(2): 241-253
- Kim HY, Ryu SH (2003c): Changes of physical and sensory quality in home-delivered meals for elderly as affected by packaging methods and storage conditions 3. *Korean J Soc Food Cookery* 19(3): 374-389
- Kim IS, YU HH, Kim YS (2001): A study on nutrient intake, food behavior and health conditions according to food intake diversity in the elderly in a local city. *Koream J Community Nutr* 2(6): 205-217
- Kim MH, Han JS, Lee HS (1988): A study on image and consumption about instant food of urban homemaker. *J Korean Home Econom Assoc* 26(3): 69-78
- Kim TH, Seo Eun (2005): Effect of the elderly consumers' education level on eating-out decision making process. *Korean J Food Culture* 20(6): 638-643
- Labrecque J, Ricard L (2001): Children's influence on family decision-making: a restaurant study. *J Bus Res* 54(2): 173-176
- Lee HK, Kim JW (1998): Fostering the private sector in human-service market. *Gyeonggi Research Institute*
- Lee HY, Jung RN, Yang IS (2007): Consumer inclination to convenience toward home meal replacement. *J Foodservice Manag* 10(2): 285-315
- Lee KY (1987): A study on the commodity substitution of housework in Korea. Ph.D Thesis, Seoul National University
- Park EM, Kim YS (1997): A study on the behavior related to brassieres purchasing decision making of elderly women. *J Korean Home Econom Assoc* 35(2): 65-79
- Park SJ, Lee HJ, Choi HM (2006): Evaluation of menus using antioxidant-rich foods at a congregate meal program for the Korean elderly. *Korean J Community Nutr* 11(6): 761-770
- Schiffman Leon G (1971): Sources of information for the elderly. *J Advertising Res* 10: 33-37
- Seo BC, Kim SE (2005): Analysis of purchasing behaviors for Korean elderly consumers. *J Distrib Res* 10(4): 23-39

90 · 노인세대의 편이식 이용현황 및 요구도

Won HS (1997): Effect of age-related changes in taste perception on nutritional status and validation of food frequency questionnaire for the Korean elderly. MS thesis, Ewha womans University

Won YH (2008): Silver marketing. Daehaksulim, Seoul, pp.23-24

Yang SA (2008): A study on the plan of public space in inner city senior tower for active seniors. MS thesis, Hongik University