부엌가구디자인 효율화를 위한 식생활용품 체크리스트

The Checklist Based on Stored items of Cooking for Kitchen Furniture Design

김선중*

Kim, Sun-Joong

권명희**

Kwon, Myung-Hee

Abstract

The purpose of this study is to develop a checklist based on the stored items of cooking, for making a good kitchen furniture research. The research candidates are purposive sampled from 30 households of for 40 or 50 pyeong-type apartments in Kangnam, Seoul. The research data are collected gotten at by a field study of the stored items of cooking, eating and utility area, by an in-depth interview to 30 households, and by a field survey of the department stores, super-markets of home appliances. Studied households in average hold about 890 items, which are classified as 239 sorts. The first step of making the checklist is to categorize items into 9 biggest categories, considering the usage of items and the stage of the preparing the food. when the item was used. Second step of making the checklist is to categorize the items into 31 smaller categories, which reflect the shape of items, the storage style and the place of storage. Third step of making the checklist is to sort the items into smallest categories by the frequency of the usage, storage type, and the additional capacity of the item. Even Although items are sorted into the same level of categories, the frequency of use make a different storage area. Also, the storage style of the items was different according to the storage area. Based on these factors, we suggested a checklist based on the stored items of cooking.

Keywords : Kitchen Furniture, Stored items of cooking, checklist

주요어 : 부엌가구, 식생활용품, 체크리스트

I. 서론

1. 문제제기

L사의 시장 조사에 따르면 부엌인테리어 시장은 2006년도에 매출이 총1조8000억원이었으며 2010년엔 2조 6000억으로 상승될 것으로 전망하고 상위 기업 20%가 전체 시장의 53%를 차지한다고 한다. 이는 주방가구에 대한 수요가 계속되며 이에 따른 새로운 부엌가구의 출시가 계속될 것임을 알 수 있게 한다. 국내에서 가장 큰 주방가구 회사들도 타겟을 속달평대 이상의 아파트, 주상복합에 거주하는 주부들을 대상으로 한 고품격 제품에 대한 관심이 커지고 있다.¹⁾ 그러나 업계의 노력에도 불구하고 주부들의 부엌가구에 대한 불만은 줄어들지 않고 있다.

수납문제를 아파트 평형별로 살펴보면 20평형과 30평형, 40평형에서 공통적으로 수납공간 부족과 부적절한 선반구획이 가장 큰 문제로 손꼽혔다(윤복자 외 5인, 1998). 다만 40평형의 경우 수납공간 부족보다는 부적절한 선반구획이 조금 더 많은 비율을 차지했다(권명희 외 1인, 2001).

*정회원(주저자, 교신저자), 울산대학교 주거환경학전공 교수, 이학박사
**정회원, 울산대학교 생활과학연구소 연구원, 박사수료

본 논문은 2009년 울산대학교 연구비의 지원을 받아 진행한 연구임

본 논문은 2009년도 한국주거학회 추계학술발표대회에서 발표한 논문을 수정·보완한 연구임

하지만 부엌물품의 종류와 치수, 보유량을 고려한 수납 계획에 관한 연구는 미비한 상황이며, 최근 사용하고 있는 다양한 주방가전기기에 대한 수납공간의 고려가 없는 상황이다(윤복자 외 5인, 1999; 박영순 외 1인, 2005). 그러나, 실제 가구의 수납용적은 보유물품체적에 비해 적은 것이 아닌 것으로 밝혀졌다(김선중, 2008). 이는 수납 문제가 아파트의 평수가 넓다해서, 부엌가구가 많다해서 해결되는 것이 아님을 뜻하는 것이다.

적절한 부엌가구를 디자인하려면 가정에서 현재 사용하고 있는 식생활용품을 조사하는 것이 우선 선행되어야 한다. 그러나 실제 조사를 실시할 경우 현장조사를 하기에는 많은 시간이 소모되어 윤정숙 외 1인(2001)의 연구를 제외하고는 설문조사(박영순, 2000; 심현숙 외, 1988)로 물품 및 수납방법을 조사하여 그 정확도를 확신할 수 없었다. 실제 본 연구에서 선행연구를 기초로 작성한 물품 조사표를 이용하여 한 가구의 식생활용품의 종류와 수납 실태를 모두 실측조사하는데 약 2시간30분에서 3시간(실측 2명, 사진촬영 1명, 면담 1인 등 4인 1조)이 소요되었다. 물품의 종류가 매우 다양하고 같은 물품이라도 용도에 따라, 사용 빈도 등에 따라 보관위치나 수납방식이 다양하다 보니 중복조사가 많았고, 부피측정의 어려움 등 체계적인 조사가 어려웠기 때문이다. 가구의 1차적 기능

1) 동아일보, 2007. 11. 12, 싱크대는 '명품', 세면대는 '작품'

이 물품을 충분히 수납하는 것임에도 불구하고 부엌가구 디자인과정에서는 수납하여야 할 물품의 종류나 수납체적을 충분히 파악할 수 없다는 것을 의미한다. 그러므로 식생활용품조사를 체계적으로 실시할 수 있는 체크리스트가 제시된다면 조사시간을 상당히 절약하고, 부엌가구디자인에 유용한 자료를 얻을 수 있을 것이다.

2. 연구목적

본 연구에서는 부엌가구디자인에 앞서 체계적으로 가정 내 식생활공간의 수납실태를 파악하기 위한 수납체크리스트를 제시하고자 한다. 그러므로 본 연구는 부엌가구 디자인 개발을 위한 1차 연구로서 부엌, 다용도실, 식당 등 식생활공간의 수납물품의 종류, 수납방식, 수납위치 등을 파악하여 수납체크리스트를 작성함으로써 수납실태조사를 효율화하는데 기여할 수 있을 것이다. 즉, 수납방법과 위치, 물품의 종류와 양을 함께 체크하여 조사시간을 절약할 수 있도록 한다. 구체적인 연구의 목적은 다음과 같다.

첫째, 조사대상 아파트 거주자가 보유하고 있는 식생활용품의 종류를 파악하고 시장조사를 통해 보완한다.

둘째, 조사대상 아파트 거주자의 식생활용품의 수납방법과 수납위치를 파악한다

세째, 주부들의 수납습관에 따라 같은 곳에 수납한 물품을 비교적 단시간에 조사하기 위하여 용도와 형태, 수납위치 등을 고려하여 식생활용품을 유형화한다

네째, 수납물품의 종류, 수납방법, 수납위치를 조사할 수 있는 수납체크리스트를 제시한다.

3. 연구내용 및 방법

1) 연구범위

본 조사의 공간적 범위는 식생활영역²⁾이며, 주택규모는 많은 식생활물품을 보유할 수 있는 대형아파트이다. 가족수는 우리나라에서 가장 보편적인 4인가족이 거주하고 있

는 경우로 한정하였다. 식생활용품은 조사대상 가구가 수납장에 보관하고 있는 물품과 식생활공간이나 작업대 위에 비수납 중인 물품을 모두 조사하였다.

2) 자료수집

비교적 많은 부엌용품을 보유하고 있을 것으로 판단한 서울시 강남의 40-50평형 아파트의 거주자를 모집단으로 하여 30가구를 유의표집하였다.³⁾ 보유물품의 종류 등 수납실태를 파악하기 위하여 각 가정을 방문하여 현장실측 및 사진촬영을 통해 실태조사 하였다. 예비조사는 2008년 2월12일-13일에 실시하였으며, 본조사는 2008년 2월18일-29일에 이루어졌다.

3) 연구진행과정

문헌조사와 시장조사 그리고 예비조사를 통하여 마련된 조사도구를 이용하여 본조사를 실시하였다. 수집된 자료를 엑셀 프로그램을 사용하여 물품종류별 기호화된 자료를 입력하여 분석하였다. 그 과정은 <그림 1>과 같다.

4) 조사내용

<표 1>에서 나타난 바와 같이 식생활물품의 종류를 파악하기 위하여 1차 사전조사로 문헌조사를 하여 사용용도

그림 1. 연구진행과정

표 1. 선행조사를 통한 식생활물품조사지 작성을 위한 과정

진행과정	조사방법	분류	보완점	평가
1차	1단계: 문헌조사	조리준비기구, 조리기구, 식기류, 식품류	선행연구(윤정숙, 2001)를 토대로 하여 사용용도에 의해 분류	현장조사시 물품과악이 용이하도록 하기 위해서 더욱 세분화된 유형분류가 필요하다고 판단함
	2단계: 사용용도	일반그릇류, 가열조리기구, 예비부엌용품류(일회용품류포함), 수납형소형가전, 전시형식기류, 조리준비도구류, 조리보조도구류, 서어빙류, 대형조리기구, 찬통류, 저장식품, 가공식품	<ul style="list-style-type: none"> 조리과정 고려→: 예비부엌용품류, 서어빙류 추가 물품의 형태나 크기를 고려→: 대형조리기구, 찬통류추가 	물품유형을 최대한 세분화하여 분류를 했다고 판단되지만, 물품유형별 물품종류가 누락된 것은 없는지 재확인 필요하다고 판단함
2차	시장조사	분류된 2단계에서 추가된 물품 <ul style="list-style-type: none"> 가열조리기구: 뚝배기, 솥 수납형소형가전: 에스프레소 머신, 물끓이기 포트, 음식쓰레기건조기, 오븐기 서어빙류: 서어빙접시 조리준비도구류: 김발, 석쇠, 거품기 	식생활용품의 고급화, 다양화에 따라 등장한 새로운 물품을 추가함	최종적으로 분류된 식생활물품유형 목록을 가지고 조사자의 각 가정에서 실측한 의견을 취합한 결과 현장조사에 무리가 없다고 판단함

2) 부엌, 다용도실, 식당 등 식생활용품이 수납된 모든 공간

3) 조사대상가구의 가족생활주기를 초등교육기, 중등교육기, 성년기로 구분하여 40평형대는 각 6가구씩 18가구, 50평형대거주가구에서는 초등교육기를 찾기 어려워 중등교육기와 성년기 각 6가구씩 12가구, 총 30가구를 유의표집하였다.

표 2. 현장조사를 위한 식생활 물품유형 리스트

물품유형	종류
일반그릇류	접시류(대, 중, 소), 종지류, 밥그릇류(밥공기, 주발류(국그릇류), 냉면그릇(손잡이 없음), 라면기류(손잡이 있음, 화채그릇, 화채볼, 대접류(일반 반찬 담는 그릇), 잔·컵류(유리컵 大, 유리컵 中, 유리컵 小, 머그잔, 와인잔 大, 와인잔 中, 양주잔, 커피잔, 커피잔 세트, 다기잔 세트, 아이스크림 잔, 소주잔, 다기주전자), 물병류(보온병, 유리, 플라스틱 물병류)
가열조리기구	양손잡이 후라이팬, 한손잡이 후라이팬, 압력솥, 양손잡이 냄비, 한손잡이 냄비, 전골냄비, 범람냄비, 솥, 뚜껑배기, 가열주전자
예비부엌용품류 (일회용품 포함)	키친타올, 랍, 쿠킹호일, 고무장갑, 행주, 후드필터패, 위생장갑, 수세미, 크린패, 종이컵, 호일접시, 호일도시락, 탈취제, 이쑤시개, 종이 냅킨, 식기용 세제, 청소용 세제
수납형소형가전	전기후라이팬, 믹서기, 튀김기, 컷터기, 약탕기, 전기밥솥, 커피메이커, 제빵기, 에스프레소 머신, 물끓이기 포트, 오븐기, 토스트기, 음식쓰레기 건조기
전시형식기류	대형물통, 대형주전자, 사각김치통, 원형김치통, 유리단지, 항아리
조리준비도구류	국자, 뒤집개류, 도마, 주방용가위, 채칼, 피자칼, 빵칼, 일반식칼, 김발, 석쇠, 거품기, 필러(감자깎는 칼), 밥주걱, 터너(젓는 수저 모양), 멸치 및 다시마 건지개, 계량스푼, 계량컵, 일반오프너, 와인 오프너, 마늘 짜는 기구, 후추가는기계
서어빙류	서어빙 접시(오봉), 일상용 숟가락, 일상용 젓가락, 비일상용 숟가락, 비일상용 젓가락, 과일포크(큰것, 작은것), 티스푼(큰것, 작은것), 양식용 포크, 양식용 나이프, 양식용 스푼 숟가락, 튀김용 젓가락, 우동용 젓가락, 우동용 숟가락
대형조리기구	교자상 大, 교자상 中, 찻상, 긴사각바구니, 대나무 소쿠리, 큰 플라스틱 다라이, 스테인리스 다라이, 플라스틱 큰 소쿠리, 큰 들통
찬통류	냉장, 냉동고용 저장 그릇포함, 반찬통 (재료, 모양, 크기별)
조리보조도구류	저울, 유리볼(바가지류), 플라스틱볼(바가지류), 소형절구, 양념통, 조미료통, 냄비바침, 야채탈수기, 찹쌀반
가공식품	고추장, 밀가루, 설탕, 차빙, 술병, 식용유병
저장식품	과일박스, 식품류 박스, 쌀가마, 양파꾸러미, 고구마, 양배추, 프림, 꿀병, 차박스, 통조림, 간장병

그림 2. 현장조사 및 사진촬영 후 정리 예

별 물품분류를 하였으며 다양한 새로운 물품을 파악하기 위하여 2차 사전조사로 시장조사를 실시하여 누락된 물품을 포함하였다. 그 결과 <표 2>와 같이 식생활물품을 일반그릇류, 가열조리기구, 예비부엌용품류, 수납형소형가전, 전시형식기류, 조리준비도구류, 서어빙류, 대형조리기구, 찬통류, 조리보조도구류, 가공식품 및 저장식품으로 크게 12 가지유형으로 분류하여 현장조사를 위한 조사지를 작성하였다. 본조사는 현장조사로 이루어졌으며 물품별 수납형태와 방식, 수납위치와 장소를 직접 표기하였고, 조사지에 없는 물품은 현장에서 직접 포함시켜 조사하였다.

5) 자료정리 및 분석

본 분석자료는 현장방문하여 식생활물품별 수납형태, 수납장소, 수납방식 등을 파악하고 보유물품의 종류와 양, 크기 등을 실측하였으며 사진촬영을 하여 수집하였다. 이들을 아래 그림과 같이 각 가정별 일반적특성과 보유물품을 번호화하여 정리하였다<그림 3>. 본 연구는 식생활

그림 3. 조사지를 이용한 현장조사 후 정리 예

용품 체크리스트를 작성하는 것이 목적이었으므로 현장을 방문하여 가능한 많은 물품의 종류와 다양한 수납방식 등을 찾아내려고 노력하였다.

II. 선행연구

1. 부엌가구 디자인 요소

부엌은 음식을 조리하고 식사를 준비하는 곳으로 주부가 일상생활의 상당시간을 머무르는 중요한 공간일 뿐만 아니라 각종식품과 식생활용품을 보관하는 곳이다. 보다 적절한 부엌가구를 디자인하기 위해서 윤정숙 외 1인(2001)의 연구에서는 수납량, 형태, 장소를 고려하여야 한다고 제안하였다. 윤복자 외 5인(1998, 1994)연구에서는 수납장소와 물품종류를 고려한 디자인은 효율적인 수납방법이 된다고 지적하였다. 박영순(2000)은 물품의 종류, 양, 크기를 적용하여 디자인을 하게 되면 거주자의 특성에 맞는 충분한 수납공간을 제공 할 수 있을 것이라 주장하였다. 윤정숙 외 1인(2001)은 물품을 사용하는 빈도에 따라 그 보관 장소를 달리함으로 디자인을 할 때는 물품의 사

용횡수의 중요성을 지적했다. 사용빈도는 하루에 몇 번씩 사용하는 가를 비롯해 일, 주, 계절, 년이라는 단위로 나누어지고 일상생활에서 빈번하게 사용하는 물품들은 단기 수납공간에 단지 계절적으로 평소에 사용되지 않으나 특별한 경우에만 사용되는 것은 장기 수납공간에 보관한다고 설명하였다.

이상의 선행연구를 종합하여보면 식생활용품의 수납하는 부엌가구디자인에 있어 수납해야 할 물품의 종류가 무엇이며, 수납장소, 수납방식 등을 파악해야 함을 알 수 있었다.

2. 식생활용품의 종류

부엌가구디자인 제안을 위한 여러 연구를 살펴보면 식생활용품의 유형을 매우 다양하게 분류하였고, 유형별 다양한 종류가 조사되었음을 알 수 있다. 1980년대 조사한 심현숙 외 1인(1988)은 물품의 유형만을 조사하여 유형에 포함되는 세부물품명을 파악하지 못하였다.

표 3. 선행연구에 나타난 식생활용품의 유형

용도별	세부품목	심현숙 신경주 (1988)	윤복자 외 (1998)	박영순 (2000)	윤정숙 (2001)
수납소형가전	-	○	○	○	○
가열조리기구	후라이팬	○	○	○	○
	냄비류	○	○	○	○
	기타류	○	○	○	○
대형 조리준비기구	교자상류	×	×	×	○
	바구니류	○	○	×	○
	기타류	○	○	×	○
소형 조리준비기구	조리보조도구류	○	○	○	○
	준비도구류	○	○	○	○
	칼류	○	○	○	○
	조리용기	○	○	○	○
수납형 식기류	대접류	○	×	○	○
	접시류	○	×	○	○
	잔·컵류	○	×	○	○
	찬통류	○	×	○	○
	기타류	○	○	○	○
전시형 식기류	-	○	×	○	○
상차림용품류	쟁반류	○	×	○	○
	수저류	○	×	○	×
	받침류	×	×	○	○
식품류	가공식품류	○	×	○	○
	저장식품류	○	×	○	○
	양념류	○	×	○	×
	기호식품류	○	×	×	×
소모품	세제류	○	×	×	×
	일회용품류	○	×	×	×
기타류	장식소품	○	×	×	×
	건강식품	×	×	×	×
	수납보조도구	×	×	×	×
	잡품	○	×	×	×

○: 포함, ×: 불포함

<표 3>과 같이 식생활용품의 종류가 부엌가구에 관련한 많은 연구에서 거론되고 있으나 모두 다양한 결론을 보여준다. 윤정숙(2001)은 식기류, 조리기구류, 조리준비기구류, 가공식품류, 저장식품류로 유형화하고, 식기류에는 대접 접시 컵 찬통 등을, 조리기구류에는 소형가전제품 후라이팬 냄비 등, 조리준비기구로는 교자상 바구니 물통 조리보조기구 준비도구 일회용품, 식품으로는 가공식품과 저장식품 등을 포함하였다. 박영순(2000)은 부엌수납물품을 수납형소형가전류 가열기구류, 조리준비기구류 그릇류 칼류 저장식품류 양념류로 유형화하였다. 수납형소형가전류는 전시형소형가전을 제외한 녹즙기 주서기 전기그릴 커피믹서토스터 등, 가열조리구구는 냄비 압력밥솥 찜기 후라이팬 등, 조리준비기구류는 국자·뒤지개류 조리준비소기구 도마 등, 그릇류는 종지 국그릇 밥그릇 접시 유리컵 반찬통 보온병 등, 칼류에 작은칼 큰칼 등, 저장식품류에는 콩조림 병류 실품 등, 양념류는 양념통과 조미료통으로 분류하였다. 이 두 연구 모두 물품의 용도별로 유형화하여 그 종류를 파악하였을 뿐 세부물품을 분류하지 않았으며, 디자인에서 주요 고려사항인 수납공간이나 수납방식별을 고려한 유형화를 시도하지 않았다. 또한 선행연구는 수납태도를 조사하기 위한 조사항목으로 물품을 분류하여 수납위치를 고려하지 못한 한계가 있다.

본 연구에서는 수납위치나 방식까지 고려하여 물품의 유형을 세분화하고 그 종류를 파악할 것이다.

III. 결과 분석

1. 조사대상가구의 특성

1) 가구특성

조사대상 가구는 30가구로 40평형 18가구(60%), 50평형 12가구(40%)이다. 주부의 나이는 40대 21가구(70%), 50대 9가구(30%)이다. 가족생활주기는 초등교육기 6가구(20%), 중등교육기 12가구(40%), 성년기 12가구(40%)를 의도적으로 표집하였다. 미취업주부는 24가구(80%), 취업주부 6가구(20%)이며 서초구에 거주하는 가구는 20가구

표 4. 조사대상가구의 일반 특성 단위: 가구(%)

구 분		40평형	50평형	합
가족 생활 주기	초등교육기	6(33.3)	0(0.0)	6(20.0)
	중등교육기	6(33.3)	6(50.0)	12(40.0)
	성년기	6(33.3)	6(50.0)	12(40.0)
	계	18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)
주부 취업 여부	취업	2(16.7)	4(22.2)	6(20.0)
	미취업	10(83.3)	14(77.8)	24(80.0)
	계	12(100.0)	18(100.0)	30(100.0)
거 주 지	강남구	0(0.0)	3(25.0)	3(10.0)
	서초구	13(72.2)	7(58.3)	20(66.7)
	기타	5(27.8)	2(16.7)	7(23.2)
	계	18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)
주택 유형	고층아파트	18(100.0)	11(91.7)	29(96.7)
	주상복합	0(0.0)	1(8.3)	1(3.3)
	계	18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)

(66.7%), 양친구 및 송과구는 7가구(23.3%), 강남구에는 3가구(10%)가 있다. 1가구(3.3%)를 제외하고 모든 가구(96.7%)는 고층아파트에서 살고 있다<표 4>.

2) 식생활공간특성

조사대상 아파트의 부엌작업대배치는 ㄱ자형이 전체사례 중 12사례(40.0%)로 가장 많았으며, 그 다음 순은 ㄱ자형+아일랜드형이 10사례(33.3%), ㄷ자형이 6사례(20.0%)로 나타내었다. 이를 평형별로 보면 40평형에서는 ㄱ자형이 가장 많았으며 50평형에서는 40평형에 비하여 ㄷ자형이 많았다.

공간구성의 특성은 거실·식당·부엌이 공간적으로 연계되어있는가 또는 분리되어있는가의 여부를 통해서 파악되는 것이 일반적이다. 가장 일반적인 방식은 거실분리형으로 전체 30가구 사례 중 14사례로 46.7%의 비율을 나타내었으며, 그 다음은 개방형이 30.0%, 부엌분리형이 23.4%의 비율을 보였다. 거실분리형 중 L/DK형이 12사례(40.0%)로 나타났으며 L·DK형은 2사례(6.7%)를 보였다. 부엌분리형은 5사례(16.7%)이며 LD·K형은 2사례(6.7%)였다. 개방형은 9사례(30.0%)였다. 거실분리형과 부엌분리형은 평형간에 큰 차이가 없었으며, 개방형은 50평형에 비해 면적이 크지 않은 40평형에서 더 많이 채택되고 있음을 보여준다<표 5>.

표 5. 부엌작업대배치 및 LDK 유형 단위: 가구(%)

구 분			40평형	50평형	합
작업대 배치	일자형		1(5.6)	0(0.0)	1(3.3)
	ㄱ자형		9(50.0)	3(25.0)	12(40.0)
	ㄱ자형+아일랜드		7(38.9)	3(25.0)	10(33.3)
	ㄷ자형		1(5.6)	5(41.7)	6(20.0)
	ㄷ자형+아일랜드		0(0.0)	1(8.3)	1(3.3)
	계		18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)
LDK 유형	개방형	LDK	7(38.9)	2(16.7)	9(30.0)
	거실 분리형	L·DK	1(5.6)	1(8.3)	2(6.7)
		L/DK	6(33.3)	6(50.0)	12(40.0)
	부엌 분리형	LD/K	2(11.1)	3(25.0)	5(16.7)
		LD·K	2(11.1)	0(0.0)	2(6.7)
	계		18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)

2. 수납실태

<표 2>에 제시한 식생활 물품을 중심으로 수납위치, 수납가구, 수납방식에 대한 실태를 분석하였다.

조사대상가구의 부엌가구는 준비대-개수대-조리대-배선대가 기본형이며 이에 코너장(25가구), 키큰장(29가구)을 보유하고 있었다. 다용도실가구는 이보다 단순하여 가열대-배선대(7가구), 배선대(4가구를) 보유하고 있으며 이 외의 가구에서는 불박이형 키큰장(7가구), 선반(15가구) 등을 보유하고 있었으며 2가구는 다용도실에 어떠한 수납가구도 설치하지 않았다<표 6>.

1) 수납위치

동일한 수납물품이라도 부엌, 식당, 다용도실 등 수납하는 공간이 다르게 나타났다. 식생활물품 저장공간으로

발코니를 포함하여 조사하였으나 조사대상가구 중 한가구만 대형물품인 교자상을 수납하고 있었다. 공간 내에서도 물품이 고정식수납장에 수납되어 있거나 물품이 외부에 노출된 비수납 상태로 크게 두 가지 수납형태를 보였다. ‘수납’은 물품이 고정식수납장에 수납된 경우로 부엌작업대 상하부장이나 다용도실 가구 등 불박이수납장에 보관되어 있거나, 장식장 등과 같이 이동이 가능한 수납장에 보관되어 있었다. 비수납물품은 식탁 위, 작업대 윗부분, 바닥, 장식장 위 등 물품을 외부에 노출된 상태로 보관하거나 컵걸이 등과 같이 수납보조도구를 이용하는 경우로 나타났다. 주로 크기나 형태가 보관하기에 적당하지 않거나 일상적으로 사용하는 용품이나 가전제품 등이 해당된다.

수납가구는 고정식가구와 이동식가구가 있었다. 고정식가구는 가열대, 배선대, 개수대, 조리대가 있었으며 작업대를 중심으로 상부와 하부로 분리되어 수납물품을 달리 하고 있었다.

표 6. 평형별 부엌과 다용도실 수납가구종류

단위: 가구(%)

구 분			40평형	50평형	합
부엌 가 구	고 정 식	기본형	18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)
		코너장	13(72.2)	12(100.0)	25(83.3)
		키큰장	17(94.4)	12(100.0)	29(96.7)
	이 동 식	장식장	11(61.1)	11(91.7)	22(73.3)
		웨건	2(11.1)	0(0.0)	2(6.7)
		아일랜드	6(33.3)	4(33.3)	10(33.3)
계*		18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)	
다 용 도 실	고 정 식	기본형	6(33.3)	1(8.3)	7(23.3)
		기본형	3(16.7)	1(8.3)	4(13.3)
		벽체형키큰장	5(27.8)	2(16.7)	7(23.3)
		선반	7(38.9)	8(66.7)	15(50.0)
	이동식수납장		1(5.6)	1(8.3)	2(6.7)
	계*		18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)

기본형 I: 준비대-개수대-조리대-배선대의 상하부수납장

기본형 II: 가열대-배선대의 상하부수납장

기본형 III: 배선대의 상하부수납장

*복수응답결과임

표 7. 평형별 부엌과 다용도실의 가구체적

단위: 가구(%)

구 분		40평형	50평형	합
부엌	2.0-2.9 m³	3(16.7)	0(0.0)	3(10.0)
	3.0-3.9 m³	5(27.8)	1(8.3)	6(20.0)
	4.0-4.9 m³	6(33.3)	4(33.3)	10(33.3)
	5.0-5.9 m³	3(16.7)	2(16.7)	5(15.1)
	6.0 m³ 이상	1(5.6)	5(41.7)	6(20.0)
	계	18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)
다용도실	0.4 m³ 이하	2(11.1)	3(25.0)	5(16.7)
	0.5-0.9 m³	6(33.3)	2(16.7)	8(26.7)
	1.0-1.4 m³	1(5.6)	5(41.7)	6(20.0)
	1.5-1.9 m³	4(22.2)	1(8.3)	5(16.7)
	2.0 m³ 이상	3(16.7)	1(8.3)	4(13.3)
	없음	2(11.1)	0(0.0)	2(6.7)
	계	18(100.0)	12(100.0)	30(100.0)

이 외에 수납만을 위한 키큰장과 코너장이 있어 수납을 용이하게 하였다. 이동식수납장으로는 장식장과 웨건, 아일랜드를 사용하고 있었으며 장식장은 주로 식당이나 거실에 놓여 있었다.

2) 수납방식

식생활 물품수납은 수납장소, 위치 뿐만 아니라 수납방식도 다르게 수납하고 있었다. 수납방식은 수납물품의 종류나 형태에 따라 달랐을 뿐만 아니라 수납습관에 따라 서로 다양했다.

15가구(50%) 이상의 가구에서 접시와 같이 넓적한 물품은 수평수납이나 수직수납, 키가 큰 물품은 단독수직/수평, 장식용물품은 세워놓기(장식수납) 등이 있었다. 또한 형태가 비정형이면서 길이가 긴 조리보조도구류 등은 칸막이 서랍을 이용한 담아두기, 소형조리준비기구나 일회용품류는 뒤섞어 놓기 등의 방식으로 수납하고 있었다. 이 외에 컵이나 보조수납도구 등과 같이 대형접시나 쟁반위에 올려놓거나, 국자나 뒤지개류와 같이 벽에 고리를 부착하여 걸어놓기방식 등이 나타났다<표 8>.

표 8. 수납방식별 물품종류

수납방식	주요 물품 ¹⁾
수직수납	동일한 형태와 크기의 물품 세로방향으로 겹쳐서 수납 • 상류: 차상, 교자상
이형수직수납	동일/비동일한 형태이지만 크기가 다른 물품을 세로방향으로 겹쳐 수납 • 일반식기류: 접시류 • 조리준비소기구: 도마 • 상차림용품류: 쟁반류
수평수납	동일한 형태와 크기의 물품 가로방향으로 쌓아둔 경우 • 일반식기류: 접시류, 공기류, 대접류
이형수평수납	동일/비동일한 형태이지만 크기가 다른 물품을 가로방향으로 쌓아두기 • 일반식기류: 접시류(소, 중), 대접류, 종지류, 잔·컵류, 식품류, 소모품, 기타류
단독수직/수평수납	단독으로서 가로방향·세로방향으로 수납 • 장식용 접시
장식수납	장식장에 수납한 경우 • 조리보조도구류: 국자, 뒤지개류 • 조리용칼류: 가위
담아두기	컵이나 병에 담아 수납 • 조리준비소기구: 소형조리준비기구, 성형기구, 길이형, 도구류 • 상차림용품류: 식사용품류 • 일회용품류
뒤섞임	정리 없이 뒤섞임 상태로 수납 • 보조수납도구를 이용하거나 접시나 쟁반위에 물품을 올려둠 • 조리보조도구류: 국자, 뒤지개류
받침위 올려둠 ²⁾	접시 또는 쟁반위에 올려두기
걸려있음	선반 고리에 걸어놓기

1) 보유가구 중 50% 이상의 가구가 채택한 수납방식

2) 30% 이상-50% 미만이 수납방식을 채택

3) 물품의 종류

조사대상 30가구에서 보유하고 있는 물품의 종류는 <표 9>와 같이 나타났다.

표 9. 평형별 보유물품종류

구분	물품종류
40평형	<p>총 236 종류:</p> <p>접시특대, 접시대, 접시중, 접시소, 밥그릇 국그릇, 대접류, 종지, 머그잔, 머그잔세트, 와인잔, 소주잔, 양주잔, 아이스크림잔, 크림잔, 에스프레소잔, 다기잔, 커피잔, 다기주전자, 개인용다기세트, 커피잔세트, 컵(차잔)받침, 컵, 스프컵, 보온컵, 거품기, 김말이, 냄비집게, 도마, 반죽밀대, 오프너, 제과도구, 제빵용팬, 제빵용틀, 쿠키프레스, 만두메이커, 샌드위치메이커, 집개류, 칼갈이, 주방용가위, 채칼, 과일칼, 감자깍는 칼, 김치칼, 일반식칼, 빵칼, 계량스푼, 계량컵, 바가지, 볼, 소쿠리, 바구니, 건지개, 국자, 뒤지개, 주걱, 터너, 마늘다지기, 소형절구통, 병오프너, 와인오프너, 캔오프너, 튀김용젓가락 계량저울, 야채탈수기, 레몬즙기, 양동이, 카빙 포크, 호떡누르기, 다라이, 들통, 참기름바르는데스, 강판, 갈때기, 반죽밀대, 수동식병수기, 찹쌀밥, 계란삶는기계, 믹서기류, 전기그릴, 전기밥솥, 전자레인지, 커피메이커, 토스트기, 주스기, 슬로우쿠커, 녹즙기, 튀김기, 핸드믹서기, 제빵기, 전기찜기, 전기저품기, 물포트, 오븐기, 전동식병수기, 요구르트제조기, 가열주전자, 곰, 술, 냄비, 뚜껑배기, 불판, 양식용철판, 석쇠, 압력솥, 전골냄비, 코랜, 후라이팬, 무쇠솥, 뚜껑류-냄비, 김치통, 향아리(염장), 도시락, 도시락수저통, 보온도시락, 찬합, 찬통류, 찬통뚜껑, 찬통세트상자, 믹서기소부품, 믹서기상단, 물병, 보온물병, 병, 뚜껑형 아이스박스, 아이스크림용기, 얼음용기, 나이프-버터용, 나이프-양식용, 쟁반, 숟가락받침, 포크-과일포크, 포크, 우동용젓가락, 숟가락-성인용, 숟가락-어린이용, 젓가락, 냄비받침, 식탁매트, 숟가락세트, 선식물병, 우동용숟가락, 과자, 뚜가루종류, 국수류, 건과류, 과일류, 차류, 인스턴트, 꿀병, 말린식품, 곡류, 채소류, 양념병, 두양념보관용기, 오일류, 음료, 뚜껑스류, 주류, 병담는 술, 수세미, 고무장갑, 식기용세제, 의류용세제, 청소용세제, 빨대, 산적꽃이, 위생비닐장갑, 이쑤시개통, 일회용접시, 일회용종이컵, 일회용소주잔, 일회용포크, 일회용숟가락, 커피여과지, 종이냅킨, 일회용젓가락, 일회용휴지, 지퍼팩, 쿠키호일, 랩, 두루마리키친타올, 사각티슈상자, 물티슈, 마른수건, 앞치마, 행주, 보자기 및 천류, 먼장갑, 오븐용장갑, 핸드타올, 장보기가방, 양초/양초상자, 장식식품(촛대 등), 꽃병, 영양제, 치료제, 라이터, 맥가이버칼, 비닐봉지, 찢술, 치약, 저금통, 스크랩북, 액자, 전기부품, 요리책 및 물품설명서, 손지갑, 파티포깎모자, 숯돌, 은박테이프 및 접착테이프, 미끄럼방지테이프, 고무호스, 커터, 카세트, 부탄가스, 분무기, 상자류, 애완용동물먹이, 양말, 손목시계, 버너, 모기약, 고무줄류용, 필통, 연필약, 영수증, 화장품, 칼꽃이, 수저통, 키친타올걸이, 램프우는기계, 선반걸이, 국자꽃이, 컵걸이, 차상, 교자상 등</p>
50평형	<p>총 242 종류:</p> <p>40평형에서 보유하고 있는 물품 이외 와플기계, 홍삼제조기, 쓰레기 건조기, 냄지꽃이, 커피블랜드, 전기후라이팬 등 6종류가 추가되었음</p>

주) 과자류(사탕봉지, 사탕통, 껌통, 껌봉지, 막대사탕, 카라멜, 쿠키, 한과, 봉지류스낵, 나초봉지, 건과류과자통, 콘프레이크), 가루종류(밀가루, 부침가루, 튀김가루, 빵가루, 생식분말가루, 청국장가루, 호떡믹스, 통밀가루, 찰밀가루, 식혜가루, 베이킹소다), 국수류(파스타, 쌀국수, 콩국수, 일반면국수), 건과류(땅콩, 호두), 과일류(오렌지, 배, 키위, 바나나), 차류(티백상자-옥수수/보리차/립톤홍차/녹차/허브티, 원형차통, 차봉지, 커피믹스상자, 커피병, 커피봉지), 인스턴트(카레, 볶음국, 통조림-참치/스팸/고등어/파인애플, 쌀페이퍼, 라면, 컵라면, 밥이랑과우더, 즉식볶음국, 맛김), 말린식품(건마늘, 건고추, 건미역, 건버섯, 건어류, 건육류, 건토란, 건깨봉지, 건별지, 건파래, 건김상자, 건다시마, 누룽지봉지), 곡류(프라스틱원형쌀통, 쌀봉지-발아흑미/현미/일반미, 건콩), 채소류(감자, 고구마, 대파, 무우, 양파), 양념병류(식초병, 간장병, 간장통, 고추장통, 액젓병, 후추양념병, 물엿봉지, 설탕봉지, 소금봉지, 다시다병), 양념보관용기(소금용기, 설탕용기, 깨소금용기, 맛소금용기), 오일류(참기름, 식용유, 포도씨유, 올리브유), 음료류(초코분말음료통, 베이밀, 포도액상자, 유리병주스, 매실원액병), 소스류(향신료병, 굴소스등), 주류(도자기술병, 와인, 위스키 등)

식생활물품 체크리스트를 가지고 각 가구마다 보유하고 있는 식생활용품을 면밀히 조사한 데이터 자료를 입력하고 물품종류를 분석하였다. 평형별보유하고 있는 물품의

종류는 40평형에는 빨래수거통, 쓰레기통, 음식쓰레기통을 제외하고 총 236종류를 보유하고 있었다. 50평형에는 40평형 가구에서 보유하고 있는 물품이외의 6종류 즉 와플기계, 홍삼제조기, 쓰레기 건조기, 냄킨꽃이, 커피블랜드, 전기후라이팬을 추가하여 총 242종류를 보유하고 있어 평형별에는 큰 차이가 없는 것으로 나타났다.

따라서 본 연구는 물품을 유형화함에 있어 조사대상 전체 사례를 통합하여 분석해도 무리가 없는 것으로 판단하여 전체 30가구의 보유물품을 분석하였다. 보유하고 있는 물품을 대분류, 중분류, 소분류의 3단계 과정으로 유형화를 시도하였다.

3. 물품의 유형화

식생활용품의 조사를 원활히 하기 위하여 <그림 4>와 같은 순서로 물품을 유형화하였다. 일차로 기존 선행연구를 참조하여 대분류는 물품의 용도와 조리과정을 고려하였으며, 두 번째 중분류는 형태별 수납위치가 달랐으므로 물품의 형태를 고려하여 재분류하였다. 마지막으로 수납 방식과 사용빈도, 부가적 기능성을 고려하여 소분류하여 각기 세부물품을 나열하였다.

그림 4. 물품유형화 분류기준

1) 용도와 조리과정을 고려한 대분류

대분류는 식생활용품유형화 과정에서 1단계로서 물품 사용용도와 조리준비하기, 조리하기, 상차림의 조리작업순서과정을 기초로 하여 9가지로 유형화하였다. 즉, 조리준비하기와 조리하기 과정에서 필요한 도구는 용도를 기준으로 하여 일반식기류, 조리준비도구류, 조리보조도구류, 조리기구류, 식품저장용기구류로 5가지 유형; 조리과 식사에 필요한 물품과 식품을 상차림용품류, 식품류, 소모품, 기타류 등 4가지 유형 등이다<표 10>.

2) 물품의 기능성과 형태를 고려한 중분류

9개 유형의 대분류 별 물품의 기능과 형태, 수납위치를 고려하여 최종 31가지 유형으로 중분류하였다<표 11>.

대분류 중 일반식기류는 형태와 기능을 고려하여 접시류, 공기류, 대접류, 잔·컵류; 조리준비도구류는 주로 기능과 수납위치에 따라 조리준비소기구, 조리용칼류, 계량용품류; 조리보조도구류는 주로 형태에 따라 대형조리보

표 10. 용도와 조리과정을 고려한 대분류

대분류	조리과정
일반식기류	음식을 식탁에 낼 때 이를 담는데 사용되는 기구(접시류, 공기류, 대접류, 종지류, 잔·컵류 등)
조리준비도구류	조리하기 전에 재료를 미리 준비하고 다듬는 과정에 필요한 도구
조리보조도구류	음식을 만드는 과정에서 재료를 담고 다듬는 등, 조리시에 도움이 되도록 하는 도구
조리기구류	음식을 조리할 때 재료를 담아 조리 또는 가열할 때 사용되는 기구
식품저장용기구류	조리한 음식을 저장하거나 냉장법, 당장법 등 조리하기 위한 과정에서 담을 수 있는 용기
상차림용품	상차림에 사용되는 물품
식품류	조리하는 과정에서 조리하는데 필요한 재료
소모품	조리 시 부수적인 것으로 세제, 수세미, 앞치마 등
기타류	장식소품, 건강보조식품, 수납보조도구

표 11. 중분류 절차 단계

과정	분류기준 및 검토	수정내용
1차	물품의 기능성과 형태를 고려하여 중분류	-
2차	중분류 1차과정에서 물품의 수납위치를 고려할 때 적절하게 포함되었는지 재검토후 수정	<ul style="list-style-type: none"> • 조리준비도구류 감자깎는 칼: 조리준비소기구→칼류 • 식품저장용기구류를 재분류 • 식품류 -가공식품: 식품류로서 제조기업에서 만들어 가열만 하면 되는 인스턴트 식품 포함 -저장식품: 가공식품이외 생식품이나 말린 식품, 쌀, 콩류 등 포함 • 국자·뒤지개류: 조리준비도구류→조리보조도구류 • 계량용품류: 조리보조도구류→조리준비도구류 • 앞치마 및 마른행주류→형질류 • 물병: 식품저장용기구류의 물병 • 가전부속품류→찬통류

조용기구류, 소형조리보조용기구류, 국자·뒤지개류로 분류하였다. 조리기구류는 기능과 수납위치에 따라 가전기구와 가열조리기구로; 식품저장용기구류는 수납위치에 따라 대형 식품보관류, 찬통류, 물병·가전부속품류로 분류하였다. 상차림 용품류는 주로 용도를 고려하여 쟁반류, 수저류, 받침류; 식품류는 용도에 따라 가공식품, 저장식품, 양념류, 기호식품류로 분류하였다. 소모품은 용도를 고려하여 세제류, 일회용품류, 형질류로; 기타류는 기능과 형태, 수납위치를 고려하여 장식소품, 건강식품, 잡품, 수납보조도구, 상류로 분류하여 총 31개의 중분류 유형이 나타났다<표 12>.

3) 수납방식과 사용빈도를 고려한 소분류

중분류 유형 중 수납방식이나 사용빈도,⁴⁾ 부가적기능성이 현저히 다르다고 판단될 경우 다시 소분류하였다. 대표적인 예로 접시류, 공기류와 같은 일반식기류와 가전조

4) 본 조사에서 주부를 대상으로 심층면접한 결과 수납방식 때문에 물품 수납장소를 달리하거나(예: 접시의 경우 대형접시는 사용빈도를 고려하여 수납하고 있다는 주부가 50% 이상으로 나타났다).

표 12. 물품의 기능성과 형태를 고려한 중분류

대분류	중분류
일반식기류	접시류, 공기류, 대접류, 종지류, 잔·컵류
조리준비도구류	조리준비소기구, 조리용칼류, 계량용품류
조리보조도구류	소형보리조조용기구류, 대형조리보조용기구류, 소품류, 국자·뒤지개류
조리기구류	가전기구*, 가열조리기구
식품저장용기구류	대형식품보관류, 찬통류, 가전부속품류
상차림용품	쟁반류, 수저류, 받침류
식품류	가공식품, 저장식품, 양념류, 기호품류
소모품	세제 및 위생용품류, 일회용품류, 형겅류
기타류	장식소품, 건강식품, 잡품, 수납보조도류, 상류

*냉장고 등 대형가전기기는 제외한 수납형소형가전 제품

리기구, 조리보조도구, 식품용기구류는 같은 종류의 물품이라도 사용빈도에 따라 보관하는 가구가 다르며, 위치에 따라 수납방식도 달리하고 있었다. 보유하고 있는 물품 중 조리준비도구류, 상차림용품류, 소모품은 그 형태와 크기가 다양하지만 같은 장소에 정리 없이 뒤섞인 상태로 수납되어 있었다. 이러한 수납실태를 바탕으로 향후에는 거주자가 보유하고 있는 물품을 파악하는데 용이하고, 가구 디자인을 함에 있어 합리적인 수납방법을 제안할 수 있도록 식생활물품의 소분류는 물품 특성에 따라 분류한 결과 최종 82가지로 유형화하였으며 소분류유형별 세부물품을 분류하였다. 구체적인 분류내용은 다음과 같다.

① 일반식기류

일반식기류 중 사용빈도가 낮은 것은 이동식 장식장이거나 키큰장에 보관하고 있으며, 주로 일상적인 조리준비에 쓰이는 것으로 사용빈도가 높은 것은 건조를 위한 보조수납바구니에 보관하고 있다. 특히 공기류, 대접류, 종지류는 수납장에 주로 보관하는 경우 크기가 달라도 같은 물품의 종류끼리 가로방향으로 포개어 수납하는 이형수평수납방식과 크기와 형태가 같은 수평수납방식을 취하고 있다. 잔·컵류는 사용빈도가 낮은 경우에는 장식장에 크기가 같은 물품끼리 가로방향으로 포개어 수납하는 수평수납방식을 취하거나 장식을 위하여 단독으로 수직 및 수평수납방식을 하고 있었다. 사용빈도가 높은 잔·컵류는 선반고리에 걸어두거나 쉥크대 주변에 비수납 상태로 놓여있었다. 일반식기류 중 일상적으로 사용하는 물품은 보조수납바구니에 있는 소수이고 거의 대부분은 장식장이나 고정식수납장에 보관하는 비일상적 물품이다. 따라서 일반식기류의 유형화의 기준은 비일상적인 물품의 형태 및 종류별, 사용빈도별, 수납방식 기준에 따라 정리하였다.

접시류는 수집된 총 가구의 자료를 사분편차로 분석하여 크기별로 특대(33-48 cm), 대(26-32.5 cm), 중(16-25.5 cm), 소(10.5-15.5 cm)크기로 분류하였으며, 공기류는 밥그릇, 국그릇, 대접류는 냉면그릇, 화채그릇, 차그릇, 스프캡으로 분류하였다. 종지류 외 잔·컵류는 수납방식을 고려하여 다기류, 유리잔류, 소주잔류, 커피잔류로 분류하였다 <표 13>.

표 13. 일반식기류의 소분류 및 기준

대분류	중분류	소분류	기준
일반식기류	접시류	특대(33-48 cm), 대(26-32.5 cm), 중(16-25.5 cm), 소(10.5-15.5 cm)	형태 및 종류별, 사용빈도와 수납방식 고려
	공기류	밥그릇, 국그릇	
	대접류	냉면그릇, 화채그릇, 화채볼, 찬그릇, 스프캡	
	종지류	-	
	잔, 컵류	다기류, 유리잔류, 소주잔류, 커피잔류,	

② 조리준비도구류

조리준비소기구의 소분류 기준은 수납방식과 부가적 기능성을 고려하여 유형화하였다. 소분류 내용은 소형조리준비기구, 성형기구, 칼보조용품, 세워서수납형, 수동기기, 수평수납형, 도구류이며 분류별 적정한 세부물품을 포함시켰다.

조리준비소기구 중 수납방식을 고려한 소분류는 주로 세워서 보관하는 세워수납형과 물품을 가로방향으로 보관하는 수평수납형이 있다. 세워수납형은 도마를 들 수 있고 수평수납형은 빙수기, 소형절구통, 수동식커피분쇄기, 커피드립기가 포함된다.

조리하기 전에 다듬는 과정에서 필요한 부가적 기능성을 고려한 소분류를 살펴보면, 만두메이커, 제과도구, 제빵용틀, 제빵용팬, 호떡 누르기 등 빵이나 만두 등 음식의 모양을 만들어 주는 성형기구, 김말이, 반죽밀대 등 수동의 힘으로 음식을 만드는 수동기기로 분류하였다. 그리고 강판, 거품기, 레몬즙기 등 크기가 작고 수납이 가능한 소형조리준비기구, 캔 및 일반 오프너, 냄비집게, 마늘 다지기, 후추가는 도구 등 식품이나 기타 음식재료를 집

표 14. 조리준비도구류의 소분류 및 기준

대분류	중분류	소분류	세부물품	기준
조리준비도구류	조리준비소기구	소형조리준비기구	강판, 거품기, 깔대기, 레몬즙기, 거품기 상자	부가적 기능
		성형기구	만두메이커, 제과도구, 제빵도구세트상자, 제빵용틀, 제빵용팬, 호떡 누르기	부가적 기능
		칼보조용품	숫돌, 칼갈이	부가적 기능
		세워서수납형	도마	수납방식
		수동기기	김말이, 반죽밀대, 튀김용젓가락, 쿠키프레스	부가적 기능
		수평수납형	빙수기, 소형절구통, 수동식커피분쇄기, 커피드립기	수납방식
		도구류	캔오프너, 일반오프너, 와인오프너, 냄비집게, 마늘다지기, 뽑기세트, 집게류, 참기름바르는 솔, 후추가는 도구	부가적 기능
	조리용칼류	일반식칼, 과도, 주방용가위, 기타류(감자깎는 칼, 김치칼, 빵칼, 채칼, 칼상자)		부가적 기능
	계량용품류	계량컵·스푼, 계량저울		부가적 기능

거나 캔을 열 수 있는 도구류, 숯돌, 칼갈이와 같은 칼의 기능을 도와주는 칼보조용품이 있다.

조리용칼류에는 모든 재료를 자르거나 다져주는 기능을 하는 것으로 일반식칼, 과도, 주방용가위, 기타류(감자깎는 칼, 김치칼, 빵칼, 채칼)의 세부물품이 있다.

계량용품류는 조리를 준비하는 과정에서 밀가루, 설탕 등의 가루류와 고기류, 여러 재료의 양을 재어보기 위한 물품으로 계량컵, 계량스푼, 계량저울 등이 포함된다<표 14>.

③ 조리보조도구류

조리보조용기구류는 재료를 담아 놓거나 씻을 때 사용하는 도구, 물기를 뽐때 받쳐두는 도구로서 크기와 수납장소에 따라 소형과 대형으로 분류하였다. 소형조리보조용기구류는 사용빈도가 많으면서 소형이라서 개수대 아래에 단독으로 수평방향 수납하거나 수평방향으로 포개어 수납이 가능한 것이다. 세부물품에는 바가지, 조리개, 소쿠리, 볼, 야채탈수기, 찜채반 등이 포함된다. 대형조리보조용기구류는 제사나 김장담그기 등 비일상적인 용도로 사용하고 물품의 크기가 커서 수납하기 어려운 보조용품이다. 따라서 다용도실의 선반이나 바닥에 단독으로 수평방향이나 수직방향을 수납방식을 하고 있으며 세부물품에는 달라이, 들통, 큰바구니, 큰 소쿠리, 양동이 등이 있다.

국자·뒤지개류는 음식물을 뜨거나 뒤집거나 건지는 등 조리를 보조하는 기구이다. 세부물품에는 국자, 뒤지개, 건지개, 카빙포크가 있으며 긴 자루형태와 그 기능이 비슷한 물품으로 모아서 수납하는 방식을 하고 있다<표 15>.

표 15. 조리보조도구류의 소분류 및 기준

대분류	중분류	세부물품	기준
조리 보조 도구류	소형조리 보조용기구류	바가지, 조리개, 소쿠리, 볼, 야채탈수기, 찜채반, 통	수납장소에 따른 수납방식 및 사용빈도, 부가적기능
	대형조리 보조용기구류	다라이 들통, 바구니, 소쿠리, 양동이	
	국자, 뒤지개류	국자, 뒤지개, 터너, 건지개 (거름망), 주걱, 카빙포크, 조리기구세트, 주걱상자	

④ 조리기구류

조리기구류는 열원의 종류에 따라 분류할 수 있는데 전기에네지가 열원인 경우는 가전기기로, 열원이 가스인 경우는 가열조리기구로 구분하였다.

가전기구는 전기 동력에 의한 전동기와 전기열에 의한 전열기로 구분할 수 있다. 전동기와 전열기 각각 사용빈도를 고려하여 일상과 비일상물품으로 소분류하여 세부물품을 포함시켰다. 전동기 일상물품은 정수기, 핸드믹서; 전동기 비일상물품은 거품기, 녹즙기, 믹서기류, 전동식 빙수기, 커피브랜드 등; 전열기 일상물품은 전기밥솥, 전자레인지, 전기오븐 등; 전열기 비일상물품은 전기압력밥솥, 전기오븐, 제빵기, 인덕션쿡, 홍삼제조기 등이 포함된다.

가열조리구구는 일상생활에서 사용하는 조리용품으로 수납방식이 유사한 것 물품끼리 모아서 수납하고 있었다.

수평방향으로 단독 수납하는 가열조리구는 주전자류, 뚜껑배기류 등이며, 주로 물품의 형태는 유사하면서 크기가 다른 물품을 수평방향으로 포개어 수납하는 가열조리구구는 불판류, 냄비류, 후라이팬류 등이 있다. 세부물품을 보면 주전자류에는 가열주전자, 냄비류는 곰솥, 압력솥, 전골냄비, 뚜껑배기류는 뚜껑배기, 무쇠솥, 코펠, 불판류는 불판, 석쇠, 양식용철판이 포함되며 그 외 후라이팬류가 있다.

표 16. 조리기구류의 소분류 및 기준

대분류	중분류	소분류	세부물품	기준
조리 기구 류	가 전 기 구 *	전 동 기	일상물품 비일상 물품	부가적기능 및 사용빈도
		전 열 기	일상물품	
			비일상 물품	
		가 열 조 리 기 구	주전자류 냄비류 뚜껑배기류 불판류 후라이팬	부가적기능 및 사용빈도, 수납방식
	가 열 조 리 기 구	주전자류	가열주전자	
		냄비류	곰솥, 압력솥, 냄비, 전골냄비, 냄비뚜껑, 냄비상자	
		뚜껑배기류	뚜껑배기, 무쇠솥, 코펠	
		불판류	불판, 석쇠, 양식용철판	
		후라이팬	-	

*대형가전기구는 제외한 수납형소형가전 제품

⑤ 식품저장용기구류

식품저장용기구류는 사용빈도에 따라 수납장소가 다르며, 수납장소별 부가적 기능을 고려하여 분류하였다. 우선적으로 사용빈도와 수납장소에 따라 대형식품보관류와 찬통류, 가전부속품류로 분류하였다.

대형식품보관류는 부엌수납장에 수납하기 어려운 물품이면서 사용빈도가 낮으며 주로 다용도실에 비수납형태로 보관하는 물품으로 김치통, 향아리류, 대형아이스 박스들 들 수 있다. 가전부속품류는 사용빈도는 낮지만 수납이 가능한 물품으로 가전기기를 사용할 때 필요한 부속품등으로 얼음용기, 양주얼음통, 믹서기부품, 믹서기 상단물품 등이 세부물품으로 포함하고 있다. 찬통류는 사용빈도가 많고 수납이 가능한 물품으로 부가적 기능을 고려하면 다 음과 같다. 찬통류는 음식을 보관하는 용기로서 음식을 담아서 집안에 보관하는지 아니면 음식을 담아서 외출시에 사용하는 여부에 따라 도시락류, 찬통류, 병류로 소분류하였다. 도시락류는 도시락, 도시락 뚜껑, 도시락수저통, 보온도시락, 찬함 등의 세부물품이 포함되며 찬통류는 구절판, 찬통 등이 포함된다. 병류의 세부물품은 물이나 술 등 액체를 담아두는 병과 물병이 포함된다<표 17>.

⑥ 상차림용품류

조리된 음식 및 재료 등을 이동할때 받치는 조리용품

표 17. 식품저장용기류의 소분류 및 기준

대분류	중분류	소분류/ 세부물품	기준
식품 저장 용기류	대형식품 보관류	김지통, 항아리류, 대형아이스박스	사용빈도, 수납방식, 부가적기능
	찬통류	도시락류 도시락, 도시락뚜껑, 도시락 수저통, 보온도시락, 찬함	
		찬통류 구절판, 찬통, 찬통뚜껑, 찬 통세트	
		병류 병류, 물병	
	가전 부속품류	보온병, 전식물병, 소형아이스박스, 아 이스크림용기, 얼음용기, 양주얼음통, 믹서기부품, 믹서기상단	

이면서 주로 세워서 수납하는 방식을 취하고 있는 쟁반류는 특대(40-56 cm), 대(26-39.5 cm), 중(16-25.5 cm), 소(5-15.5 cm)의 크기별로 분류하였다. 식사용품류는 식사시에 필요한 도구로서 주로 모아서 정리없이 보관하고 있으며 세부물품은 포크(대, 소), 나이프(대, 소), 숟가락(대, 중, 소), 숟가락세트, 우동용숟가락, 우동용젓가락, 젓가락 등이 포함된다. 조리용품을 받치는 기능하는 것으로 상차림에 필요한 받침류는 냄비받침, 수저받침, 컵받침, 식탁용매트 등 세부물품으로 분류하였다<표 18>.

표 18. 상차림용품류의 소분류 및 기준

대분류	중분류	소분류	기준
상차림 용품류	쟁반류	특대(40-56 cm), 대(26-39.5 cm), 중(16-25.5 cm), 소(5-15.5 cm)	부가적 기능과 수납방식
	식사 용품류	포크(대, 소), 나이프(대, 소), 숟가락(대, 중, 소), 숟가락세트, 우동용숟가락, 우동용젓가락, 젓가락	
	받침류	냄비받침, 수저받침, 컵받침, 식탁용 매트	

⑦ 식품류

가공식품은 제조업체에서 가공한 식품으로서 세부물품에는 밀가루 및 가루류, 국수류, 파스타류, 껌, 꿀, 당면, 라면, 컵라면, 시럽, 쌀페이퍼, 인스턴트재료, 콘플레이크 등이 있다.

저장식품은 생으로 먹거나 요리 및 가공하지 않은 식품, 태양이나 전기열에 의해 말린 식품, 음식 중 주식류가 가능한 식품으로 부가적 기능을 고려하여 생식품, 마른식품류, 곡류로 소분류하였다. 생식품의 세부물품은 감자, 계란, 고구마, 과일류, 깨봉지, 야채류 등이며 마른식품류의 세부물품은 말린야채, 말린미역 및 다시마, 멸치, 말린 어육류, 맛김 등, 곡류의 세부물품은 쌀봉지(소), 쌀봉지(대), 콩류 등이 있다.

양념류는 사용빈도를 고려하여 일상과 비일상으로 나누어 장기보관식품과 일상양념류로 소분류하였다. 장기보관 식품에는 간장병, 간장통, 고추장, 된장 등 저장이 가능한 비일상 식품병으로 수직방향으로 단독으로 수납하는 방식을 하고 있다. 일상양념류에는 종류가 다르더라도 주로 같은 용기에 담아두거나 같은 장소에 모아서 보관하고 수평으로 단독수납하거나 수직으로 단독수납하는 물품이다.

세부물품에는 베이킹파우더, 물엿, 설탕, 소금, 소스병(굴소스, 향신료, 스테이크소스) 등이 있다.

기호품류는 주류와 차류로 소분류가 가능하였으며 대부분 가정에서는 소분류별 모아서 수납하고 있었다. 주류의 세부물품은 와인, 위스키류, 소주류이며 주로 수직방향으로 단독수납방식을 취하고 있었다, 차류의 세부물품은 분말음료, 음료수, 차류(차통, 차봉지, 차티백), 커피믹스상자, 커피믹스봉지, 커피병 등으로 주로 정리 없이 모아두거나 크기가 다른 차류끼리 모아서 수직으로 쌓아두는 방식으로 수납하고 있었다<표 19>.

표 19. 식품류의 소분류 및 기준

대분류	중분류	소분류		기준
식품류	가공 식품	밀가루 및 가루류, 국수류, 파스타류, 껌, 꿀, 당면, 라면, 컵라면, 시럽, 쌀페이퍼, 인스턴트재료, 콘플레이크, 통조림, 프리마, 즉석밥		부가적 기능
	저장 식품	생식품	감자, 계란, 고구마, 과일류, 깨봉지, 야채류, 생식품	부가적 기능
		마른 식품류	말린야채, 말린미역 및 다시마, 말린버섯, 멸치, 말린 어육류, 맛김, 김상자, 건과류, 누룽지	
		곡류	쌀봉지(소), 쌀봉지(대), 쌀통, 콩류	
	양념류	장기보관 식품	간장병, 간장통, 고추장, 된장, 저장식품병	사용빈도, 수납방식
		일상 양념류	베이킹파우더, 물엿, 설탕, 소금, 소스병(굴소스, 향신료, 스테이크소스)	
	기호 품류	주류	와인, 위스키류, 소주류	부가적 기능
		차(茶)류	분말음료, 음료수, 차류(차통, 차봉지, 차티백), 커피믹스 상자, 커피믹스봉지, 커피병, 커피봉지	

⑧ 소모품

세제 및 위생용품류는 조리의 마무리단계에 필요한 식기용 과 조리 이외의 필요한 외부용품으로 소분류가 가능하였다. 식기용의 세부물품은 수세미류, 식기용세제, 병 닦는 솔, 고무장갑 등으로 거의 매일 사용하는 것으로 주로 부엌에 두는 물품이다. 외부용의 세부물품은 가끔식 사용하는 것으로 주로 다용도실에 보관하는 것으로 탈취제, 의류용세제, 청소용세제, 청소용 솔류 등이 포함된다.

일회용품류는 형태와 크기는 달라도 사용기능이 같은 물품끼리 정리 없이 모아서 수납하고 있었다. 따라서 일회용품류는 포장류, 식기 및 식사용품류, 청소용품류 및 커피여과지, 위생용품류, 상차림보조용품으로 소분류 하였다. 포장류의 세부물품은 지퍼팩, 비닐랩, 비닐팩, 쿠팡호일, 위생장갑이 포함되며, 식기 및 식사용품류의 세부물품은 종이냅킨, 이쑤시개통, 일회용접시 및 그릇, 종이컵, 도시락, 소주잔이 포함된다. 청소용품류 및 커피여과지에는 키친타올, 화장지, 커피여과지 위생용품류에는 물티슈, 일회용휴지 상차림보조용품은 산적꼬지류, 빨대, 일회용 나무젓가락, 일회용 포크 및 숟가락 등이 있다<표 20>.

형걸류의 세부물품은 마른수건, 면장갑, 보자기류, 앞치마, 오븐용장갑, 장보기가방, 핸드타올, 행주 등으로 주로 수납장속에 정리없이 뒤섞여 있는 채로 모아 수납하고 두고 있다.

표 20. 소모품의 소분류와 기준

대분류	중분류	소분류	기준
소모품	세제 및 위생용품류	식기용	수세미류, 식기용세제, 병담는 솔, 고무장갑
		외부용	탈취제, 의류용세제, 청소용세제, 청소용 솔류
	일회용품류	포장류	지퍼팩, 비닐랩, 비닐팩, 쿠키호일, 위생장갑
		식기 및 식사용품류	종이냅킨, 이쑤시개통, 일회용접시 및 그릇, 종이컵, 도시락, 소주잔
		청소용품류 및 커피여과지	키친타올, 화장지, 커피여과지
		위생용품류	물티슈, 일회용휴지
		상차림 보조용품	산적포지류, 빨대, 일회용 나무젓가락, 일회용 포크 및 숟가락
	형걸류	마른수건, 면장갑, 보자기류, 앞치마, 오븐용장갑, 장보기가방, 핸드타올, 행주	

부가적
기능 및
수납방식

표 21. 기타류의 소분류와 기준

대분류	중분류	소분류	기준
기타류	장식소품	장식소품, 꽃병, 양초	부가적 기능
	건강식품	식품류, 약품류	
	잡품	기호품, 부탄가스, 상자류, 쓰레기통, 기타잡품(버너, 라이터, 끈류, 전기용품, 공구용품, 모기약, 봉지류, 분무기, 쓰레기봉지, 애완동물먹이, 치아위생용품, 아이스팩, 문구용품, 건강보조용품, 시계, 안경통, 요리책, 청소용품류)	
		국자걸이, 냄집꽃이, 랍걸이, 선반, 수납함, 수저통, 부착형 식칼꽃이, 일반건조대, 칼꽃이세트, 컵걸이, 행주걸이	
	수납보조 도구		
	상류	교자상, 차상	

표 22. 식생활용품의 유형

대분류	중분류	소분류 및 세부물품	
(A) 일반식기류	(A-1) 접시류	특대(33-48 cm), 대(26-32.5 cm), 중(16-25.5 cm), 소(10.5-15.5 cm)	
	(A-2) 공기류	밥그릇, 국그릇	
	(A-3) 대접류	냉면그릇, 화채그릇, 화채볼, 찬그릇, 스프컵, 그릇상자	
	(A-4) 종지류	-	
	(A-5) 잔, 컵류	다기류, 유리잔류, 소주잔류, 커피잔류,	
(B) 조리준비 도구류	(B-1) 조리준비소기구	소형조리준비기구	강판, 거품기, 깔대기, 레몬즙기, 거품기 상자
		성형기구	만두메이커, 제과도구, 제빵도구세트상자, 제빵용틀, 제빵용팬, 호떡누르기
		칼보조용품	숟돌, 칼갈이
		세워수납형	도마
		수동기기	김말이, 반죽밀대, 튀김용젓가락, 쿠키프레스
		수평수납형	빙수기, 소형절구통, 수동식커피분쇄기, 커피드립기
		도구류	캔오프너, 일반오프너, 와인오프너, 냄비집게, 마늘다지기, 뽕기세트, 집게류, 참기름 바르는 솔, 후추가는 도구
	(B-2) 조리용칼류	일반식칼, 과도, 주방용가위, 기타류(감자깎는 칼, 김치칼, 빵칼, 채칼, 칼상자)	
	(B-3) 계량용품류	계량컵 · 스푼, 계량저울	

⑨ 기타류

장식소품류의 세부물품은 장식소품, 꽃병, 양초 등이며, 건강식품은 건강을 위한 보조식품류와 치료를 위한 약품류가 포함된다. 잡품은 기호품, 치아위생용품, 상자류, 문구용품 등으로 식생활과 관련이 없는 물품이 식생활공간에 있는 물품이다. 수납보조도구는 식생활용품들을 의 수납을 도우는 보조도구로서 랍걸이, 국자걸이, 행주걸이, 컵걸이 등이 있다. 상류는 교자상과 차상으로 분류된다<표 21>.

VI. 결론 및 제언

1. 결론

본 연구는 부엌가구디자인의 기초자료로 식생활용품을 조사할 수 있는 체크리스트작성을 위하여 서울 강남구의 위치한 대형아파트 30가구가 보유하고 있는 식생활용품의 종류와 수납위치, 수납방식 등을 현장실측 조사하였으며 사진촬영을 병행하였다. 조사결과 다음과 같은 결론을 제시한다.

첫째, 식생활용품 수납위치로서의 수납가구는 고정식과 이동식이 있었다 고정식 수납가구는 부엌에 부착된 작업대의 상하부장, 키큰장, 코너장 등이 있었다. 다용도실에도 작업대와 창고공간을 가지고 있었다. 이동식 수납가구는 주로 식당이나 거실에 설치한 장식장과 웨건이 있었으며 부엌에서 수납공간과 작업공간을 확보하기 위한 아일랜드가 설치되어 있었다.

둘째, 수납방식은 물품의 용도와 형태, 크기 등에 따라 달리 수납하고 있었다. 수납방식은 동일한 물품을 수평 또는 수직방향으로 수납하거나, 물품의 형태나 크기가 다른 것 끼리 수평으로 수납(이형수평수납)하거나 수직(이형수직수납)으로 수납하고 있었다. 그리고 단독으로 수직방향으로 수납하거나 단독으로 수평수납, 장식수납, 담아두기, 정리 없이 뒤섞임, 접시 또는 쟁반위에 올려두기, 선

표 22. 계 속

대분류	중분류	소분류 및 세부물품			
(c) 조리보조 도구류	(C-1) 소형조리보조용기류	바가지, 조리개, 소쿠리, 볼, 야채탈수기, 찹채반, 통			
	(C-2) 대형조리보조용기류	다라이 들통, 바구니, 소쿠리, 양동이			
	(C-3) 국자, 뒤지개류	국자, 뒤지개, 터너, 건지개(거름망), 주걱, 카빙포크, 조리기구세트, 주걱상자			
(D) 조리기구류	(D-1) 가전 기구*	전동기	일상물품	정수기, 핸드믹서	
			비일상물품	거품기, 쥬스기, 녹즙기, 믹서기류, 전동식빙수기, 커피블렌드, 행주탈수기	
		전열기	일상물품	전기밥솥, 전자레인지, 전기오븐, 커피머신, 물콧,	
			비일상물품	전기압력밥솥, 전기오븐, 토스트, 제빵기, 와플기계, 샌드위치 메이커, 튀김기, 약탕기, 슬로우쿠커, 그릴, 인덕션쿡, 전기찜기, 전기후라이팬, 홍삼제조기, 쓰레기건조기, 계란삶는 기계	
		기타류		식기건조기, 요쿠르트기, 와인냉장고	
	(D-2) 가열조리기구	주전자류		가열주전자	
		냄비류		곰솥, 압력솥, 냄비, 전골냄비, 냄비뚜껑, 냄비상자	
		뚜껑배기류		뚜껑배기, 무쇠솥, 코펠	
		불판류		불판, 석쇠, 양식용철판	
		후라이팬		-	
(E) 식품저장 용기류	(E-1) 대형식품보관류	김치통, 항아리류, 대형아이스박스			
	(E-2) 찬통류	도시락류	도시락, 도시락뚜껑, 도시락수저통, 보온도시락, 찬함		
		찬통류	구절판, 찬통, 찬통뚜껑, 찬통세트		
		병류	병류, 물병		
(E-3) 가전부속품류	보온병, 선식물병, 소형아이스박스, 아이스크림용기, 얼음용기, 양주얼음통, 믹서기부품, 믹서기상단				
(F) 상차림 용품류	(F-1) 쟁반류	특대(40-56 cm), 대(26-39.5 cm), 중(16-25.5 cm), 소(5-15.5 cm)			
	(F-2) 식사용품류	포크(대, 소), 나이프(대, 소), 숟가락(대, 중, 소), 숟가락세트, 우동용숟가락, 우동용젓가락, 젓가락			
	(F-3) 받침류	냄비받침, 수저받침, 컵받침, 식탁용매트			
(G) 식품류	(G-1) 가공식품	밀가루 및 가루류, 국수류, 파스타류, 껌, 꿀, 당면, 라면, 컵라면, 시림, 쌀페이퍼, 인스턴트재료, 콘프레이크, 통조림, 프리마, 즉석밥			
	(G-2) 저장식품	생식품	감자, 계란, 고구마, 과일류, 깨봉지, 야채류, 생식품		
		마른식품류	말린야채, 말린미역 및 다시마, 말린버섯 , 멸치, 말린 어육류, 맛김, 김상자, 건과류, 누룽지		
		곡류	쌀봉지(소), 쌀봉지(대), 쌀통, 콩류		
	(G-3) 양념류	장기보관식품	간장병, 간장통, 고추장, 된장, 저장식품병		
		일상양념류	베이킹파우더, 물엿, 설탕, 소금, 소스병(굴소스, 향신료, 스테이크소스)		
	(G-4) 기호품류	주류	와인, 위스키류, 소주류		
		차(茶)류	분말음료, 음료수, 차류(차통, 차봉지, 차티백), 커피믹스상자, 커피믹스봉지, 커피병, 커피봉지		
(H) 소모품	(H-1) 세제 및 위생용품류	식기용	수세미류, 식기용세제, 병닦는 솔, 고무장갑		
		외부용	탈취제, 의류용세제, 청소용세제, 청소용 솔류		
	(H-2) 일회용품류	포장류	지퍼팩, 비닐랩, 비닐팩, 쿠팡호일, 위생장갑		
		식기 및 식사용품류	종이냅킨, 이쑤시개통, 일회용접시 및 그릇, 종이컵, 도시락, 소주잔		
		청소용품류 및 커피여과지	키친타올, 화장지, 커피여과지		
		위생용품류	물티슈, 일회용휴지		
		상차림보조용품	산적꼬지류, 빨대, 일회용 나무젓가락, 일회용 포크 및 숟가락		
	(H-3) 형겅류	마른수건, 면장갑, 보자기류, 앞치마, 오븐용장갑, 장보기가방, 핸드타올, 행주			
	(I) 기타류	(I-1) 장식소품	장식소품, 꽃병, 양초		
(I-2) 건강식품		식품류, 약품류			
(I-3) 잡품		기호품, 부탄가스, 상자류, 쓰레기통, 기타잡품(버너, 라이터, 끈류, 전기용품, 공구용품, 모기약, 봉지류, 분무기, 쓰레기봉지, 애완동물물먹이, 치아위생용품, 아이스팩, 문구용품, 건강보조용품, 시계, 안경통, 요리책, 청소용품류)			
(I-4) 수납보조도구		국자걸이, 냅킨꽂이, 랍걸이, 선반, 수납함, 수저통, 부착형 식칼꽂이, 일반건조대, 칼꽂이세트, 컵걸이, 행주걸이			
(I-5) 상류		교자상, 차상			

*대형가전기기는 제외한 수납형소형가전 제품

반고리에 걸려있음 등 다양한 수납방식을 취하고 있었다. 세째, 식생활용품은 물품의 용도와 조리과정에 의해 9개 유형으로 대분류되었으며, 기능과 형태에 따라 31개로 재분류되었다. 마지막으로 수납방식과 사용빈도에 82개 유형으로 소분류하여 세부물품을 정리하였다<표 22>.

2. 제언

조사 결과 다음과 같은 제언을 한다

첫째, 부엌가구디자인을 기초자료조사를 위하여 식생활용품별 수납공간, 수납위치, 수납방식 등을 체크할 수 있는 조사지를 제안한다. 이는 현지연구일 경우 조사자의 조사시간을 단축시킬 것이며,⁵⁾ 현장실측이 가능하지 않을 경우 피조사자가 보유하고 있는 식생활물품을 직접 작성하게 하는데 도움이 될 것으로 기대한다<표 23>.

표 23. 식생활물품별 체크리스트

수납종간 구분	수납영역구분		평면도 번호지 입	각업대 배치	*물품수납방식	**일상/비일상 분류
부 열()	고정식 수납	청크상부장크()	()	1가 열 대() 2배선대1 () 3배선대2 () 4배선대3 () 5배선대4 () 6배 선 대()	①가로수납 ②세로수납 ③이형/경호수납 ④이형세로수납 ⑤단독가로수납 ⑥단독세로수납 ⑦쌓아나 쌓에 들어수납	①일상분류 ②비일상분류
		청크하부장크()	()			
다용도실()	이동식 수납	강 식 장크()	()	*아일 핸드 인 경우	①세로/경호수납 ②정리함이 뒤섞임 ③절시/경비위율률두 기 ④선반과이에 걸려있는 수납	
		강 식 장크()	()			
기타()	바 싱크 대 수 탁 대	강 식 장크()	()	상부장크() 하부장크()		
		아 일 핸드 인()	()			
<p>*물품수납방식, **일상/비일상분류는 상거래영번호를 기입</p> <p>대용도실 결정은 모든 조차 후 범위를 결정함</p> <p>불기류는 통용도 한에 기입함</p> <p>특이한 그릇은 사인물 작품</p> <p>상판에 부착된 선반이나 식기건조기 물품도 조사함</p>						
				가열조리기구 : 기온조리를 측정하고 손잡이를 또 합하여 추가 측정함		
				냉장고에 들어 있는 가정용품의 목록과 찬물류 의 크를 측정함		
물품유형	세부 분류 구분	연계 개수	1개인 경우 구분	5개인 경우 구분	연계 개수	물품 수납방식
			비 개 수	비 개 수	비 개 수	일/비일상분류
				</		

둘째, 본 연구는 식생활용품용 가구를 디자인의 기초자료를 제시하기 위한 1차 연구로서 식생활용품을 수납하기 위한 가구의 체적을 결정하기 위한 보유물품의 수납체적을 파악하지 못한 한계가 있다. 특히 포개어 수납하는 방식까지 고려한 체적산출이 필요하다고 본다. 2차 연구에

서는 물품의 수량과 수납방식을 고려한 수납체적의 연구가 진행되어야 할 것이다.

참 고 문 헌

1. 김선중 · 권명희(2001), 아파트 식생활영역에 수납공간에 관한 연구. 생활과학연구논문집.
2. 김선중(2008), 서울시 대형아파트 식생활영역의 수납실태 (울산대학). 연구보고서.
3. 박영순 · 최지영 (1995), 주방 가구디자인 모듈개발에 관한 연구.
4. 박영순 · 윤지영 · 한정원 · 이윤정 (1997), 주택규모 및 가족생활주기에 따른 수납물량의 차이와 이에 따른 수납공간 계획(침실과 현관 수납물을 중심으로). 연구보고서.
5. 심현숙 · 신경주(1988), 종류 가정 부엌의 수납장 모델 설정을 위한 연구 II. 한국생활과학회지, 6, 159-176.
6. 윤복자 · 박영순 · 박남희 · 조명은 · 신영숙 · 유옥순(1998), 서울시 거주자의 부엌가구의 보유현황 및 수요예측, 한국주거학회지, 9(1), 87-97.
7. 윤복자 · 지 순 · 윤정숙 · 박은선 · 이은정 · 김희정(1994), 농촌생활에 적합한 부엌가구디자인요수와 모델계획연구. 한국실내디자인학회논문집, 2, 29-34.
8. 박영순(2000), 아파트 거주자의 수납물품조사 및 수납공간 연구, 연세대학교, 연구보고서.
9. 윤복자 · 박영순 · 박남희 · 조명은 · 신영숙 · 유옥순(1999), 부엌 수납장 평면계획을 위한 사례연구, Yonsei Journal of Ecology, 13, 68.
10. 윤복자 · 박영순 · 박남희 · 조명은 · 신영숙 · 유옥순(1999), 서울시 거주자의 부엌가구의 보유현황 및 수요예측.
11. 윤정숙 · 김선중(2001), 아파트 수납가구 디자인 개발, 연세대학교 연구보고서.
12. 윤정숙 · 이지은 · 최현진 · 박지현(2002), 아파트 규모별 수납실태 및 거주자 요구 조사, 한국주거학회지, 13(6), 101.
13. 이오선(2004), 주방가구 디자인을 위한 트렌드 분석. 경희대학교 산업디자인학과 석사학위논문.
14. 홍미경 · 오혜경(1997), 아파트의 수납공간계획에 관한 연구, 한국실내디자인학회지, 11호 6월호, 9.
15. 최지영 · 박영순(2005). 주방가구디자인모듈에 관한 연구. 한국실내디자인학회 학술발표대회논문집, 7(2), 61-64.

접수일(2010. 3. 10)
수정일(1차: 2010. 5. 20)
게재확정일자(2010. 6. 9)

5) 실제 문헌 조사와 시장조사 결과 식생활물품의 목록만으로 조사했을 경우 한 가구 당 조사시간이 약 3시간이 소요되었으나 본 조사를 활용한 결과 1시간 30분 정도 소요되었다.