

## 진주시내 직장인의 외식이용실태 및 선호도 연구

김석영 · 김주영  
경상대학교 식품영양학과  
(2002년 4월 2일 접수)

### A Study on the Patterns and Preference of Eating Out of Workers in JinJu

Seok-Young Kim and Ju-Young Kim  
Department of Food and Nutrition, Gyeongsang National University  
(Received April 2, 2002)

#### Abstract

The survey was conducted from Sep. to Oct. 2001 by questionnaires in order to investigate the patterns and preference of eating out of 321 workers men in JinJu. The frequency of eating out was different with the age of subjects and the purpose for which meals were eaten. However the price of a meal was not different with the purpose of eating out except for purchasing foods at lunch or dinner. Even though small group in 30s and 40s over aged, there are some peoples willing to pay for expensive foods for family or friends. So it needs to develop luxury food items which appeal to these target customer groups. *Bibimbab*(rice with assorted vegetables) and *Naengmyun*(cold noodle) had higher ranking for a lunch on the 26-list of famous dishes of commercial restaurants in JinJu. Subjects also preferred *Hanjungshik*(basic type of Korean menu pattern) and *Haemultang*(sea food casserole) for a dinner. They had preferences *Hanjungshik*, Sashimi, Beef Bulgogi for business, social, family meetings. They recommended *Hanjungshik*, *Bibimbab*, Beef Bulgogi, *Jangeogui*(grilled eel), Sashimi to foreign tourists for the best JinJu food with pride. Subjects liked Pizza, Hamburger, *Soondae*(Korean sausage) for a snack in a day and Pizza, *Soondae*, *Yangnyeumtongdak*(spicy fried chicken) were preferred for a snack at night.

**Key Words** : eating out, preference, restaurant, snack, JinJu

#### I. 서론

최근 우리나라의 식생활은 소득 향상, 여성의 취업 증가와 핵가족화로 인해 전통적인 가정식 중심에서 하루 1-2개 이상을 외식으로 해결하는 인구가 증가하는 등 외식지향으로 급속히 변화하는 추세에 있다<sup>1)</sup>. 일반적으로 사람들이 외식을 이용하는 목적은 크게 끼니해결, 사업상 손님접대, 집안행사, 교제 및 친목, 미식, 직장에서의 회식 등 다양하다<sup>2)</sup>. 이렇게 외식을 이용하는

인구가 증가하고 그 이용 계층과 목적이 다양해지면서 이들의 다양한 요구에 부응할 수 있는 차별화되고 전문화된 외식업소가 요구된다. 여러 연구에서 외식을 하는 사람의 연령에 따라 소득수준과 외식횟수가 크게 달라지고, 고객만족도<sup>3)</sup>나 요구하는 서비스의 품질<sup>4)</sup>, 음식 기호<sup>5-7)</sup>에 차이가 있었다고 보고한 바가 있다.

한편 레저와 관광산업이 활성화됨에 따라 관광기회가 많아진 사람들은 다른 지역에서 느낄 수 없는 그 지역만의 독특한 관광상품을 선호하게 되었다. 이에

따라 관광산업에서도 지역의 특수한 음식문화나 이에 기반을 둔 외식산업의 중요성이 점차 높아지고 있다<sup>8)</sup>. 진주는 진주성과 지리산을 비롯한 많은 관광명소를 가지고 있고, 최근 대진고속도로 개통으로 인한 접근의 용이성 때문에 내외국인 관광객의 수가 증가하고 있다. 이와 함께 오랜 음식문화의 역사를 가지고 있고 주변의 풍부한 농수산물의 집산지라는 점도 관광과 외식산업이 발달할 수 있는 기본적인 여건들로, 진주가 가지고 있는 장점들이다.

그간 한국인을 대상으로 한 외식관련 조사연구는 대학생들을 대상으로 다소 있었으나<sup>9,10)</sup> 일반인을 대상으로 한 연구는 드문 편이었다. 또 지역별로도 대도시<sup>11,12)</sup>에 치우쳐 중소도시의 외식업소 이용자들에 대한 연구는 매우 드문 편이었다. 그리고 이 연구들의 대부분이 패스트푸드점 같은 특정한 형태의 외식업소나 그 이용자들의 부적절한 식습관과 영양적인 문제점을 파악하는데 치우쳐져 있었다<sup>13,14)</sup>.

따라서 진주시의 외식업의 변화추세를 진단하여 외식업과 관광업계에 유용한 정보를 제공하고, 아울러 외식업계의 올바른 발전방안을 제시하고자 상대적으로 외식을 이용할 기회가 많은 진주시의 직장인을 대상으로 단체급식소를 제외한 상업적인 식당에서의 외식이용실태와 선호도를 조사하였다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 조사기간

2001년 9월 5일~9월 26일 사이에 진주시의 직장인 40명을 대상으로 예비조사를 실시하였고, 이를 바탕으로 2001년 10월 11일부터 10월 19일 사이에 직장인 400명에게 설문지를 배포하여 회수된 321부를 분석하였다.

### 2. 조사내용

#### 1) 설문지 작성

설문지는 선행연구를 참고로 하여 작성하였으며, 설문지의 내용은 조사대상자의 일반사항, 외식목적에 따른 외식빈도, 외식비와 선호음식, 식당선택 요인, 외식업소의 개선점으로 구성하였다. 또 외식은 구내식과 가정식을 제외한 일반 상업적인 식당에서의 식사로 한정하였다.

#### 2) 외식목적에 따른 외식빈도와 외식비

조사대상자를 나이에 따라 3 집단으로 나눈 뒤 끼니

해결, 손님접대, 가족모임, 친목모임, 미식, 직장내 회식의 6가지 외식목적에 따라 외식빈도와 한끼 1인당의 외식비를 조사하였다.

#### 3) 외식목적에 따른 선호음식

예비조사 결과와 진주시 지정 모범 음식점과 경상대학교에서 발행한 관광안내 리플렛<sup>15)</sup>에 소개되어 있는 진주의 유명 외식업소를 참고로 하여 이 음식점들이 판매하는 진주의 대표적인 음식 26가지를 추출한 다음, 이를 대상으로 외식목적에 따라 5등급으로 선호도를 나타나게 하였다. 일반적으로 어떤 식품에 대한 기호가 실제로 그 음식을 섭취하는 행동이나 판매량과 바로 직결되지는 않는다고 한다. 왜냐하면 실제 섭취 시에는 가격이나 이용의 편리함 외에 함께 먹는 사람이나 음식 등 여러 다른 요인들이 함께 작용하기 때문이다<sup>16)</sup>. 따라서 본 연구에서는 외식 목적을 세분화하여 점심, 저녁, 가족모임, 손님접대, 친목모임, 간식, 외국 관광객을 위한 추천용의 8가지로 나누어, 조사대상자들이 보다 구체적인 식사상황을 설정하면서 응답하게 함으로써 좀 더 실제적인 외식기호를 반영하도록 고안하였다.

#### 4) 식당선택 요인

좋아하는 음식을 자주 이용하지 못하는 이유, 외식업소에 대한 정보원, 낯선 곳에서의 외식업소선택요인 등을 조사하였다.

#### 5) 외식업소의 개선점

위생상 개선점과 진주시 외식업소의 일반적인 개선점을 조사하였다.

### 3. 자료분석

수집된 자료는 SAS프로그램을 사용하여 외식이용빈도와 외식비의 빈도 및 백분율을 산출하였으며, 여러 변수들 간의 통계적 유의성은  $\chi^2$  검증을 실시하였다. 또 선호도는 평균 및 표준편차를 구하였고 연령 집단간의 차이는 one-way ANOVA와 Duncan's multiple range test를 이용하여 비교하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 일반적 특성

<Table 1>에서 보는 바와 같이 전체조사대상자의

43.9%가 남자이고 56.1%가 여자였다. 연령은 20대가 25.9%, 30대가 40.2%였으며 40대 이상인 사람은 34.0%였다. 직업은 공무원이 47.6%로 그 비율이 가장 높았고, 교사와 회사원이 각각 18.7%와 17.7%였다. 이 밖에 단체급식소나 외식업 관련종사자가 14.9%였다. 결혼 여부는 기혼이 74.5%였고 미혼이 25.5%였다. 미혼인 경우와 기혼자 중 자녀가 없는 경우를 합하여 조사대상자의 30.8%가 자녀가 없었다. 자녀가 1명인 경우는 15.3%, 2명과 3명인 경우가 각각 43.6%와 9.7%였다. 극히 드물지만 자녀가 4명인 경우도 있어서 0.6%를 차지하였다. 월평균 수입은 100만원~200만원 미만인 경우가 54.5%로 과반수를 차지하였으며, 그 다음이 200만원~300만원 미만으로 21.5%였다. 100만원 미만인 사람과 300만원이상인 사람의 비율은 비슷하여 각각 10.6%와 10.0%였다. 월 평균 외식비는 5만원~10만원

인 사람이 34.0%였고, 10만원~20만원인 사람이 32.1%였다. 한편 5만원 이하인 사람은 15.6%였고, 20만원~30만원인 사람은 7.2%였으며 30만원을 초과한 사람도 3.7%나 되었다.

2. 외식목적에 따른 외식빈도와 외식비

1) 전체 조사대상자를 대상으로 조사한 점심이나 저녁식사시 끼니를 해결하기 위한 외식의 빈도는 <Table 2>에서 보는 바와 같이 1주일에 한번이나 한 달에 2~3번 정도가 가장 많았다. 또 조사대상자의 62%가 1주일에 최소한 한 번 이상 끼니해결을 위해 이러한 식당을 찾고 있는 것으로 나타났다. 이러한 결과는 외식빈도에 관한 다른 보고들<sup>17)</sup> 보다는 낮은 수준이었는데, 본 연구에서는 구내식당을 제외한 일반 상업적인 식당만을 대상으로 하였기 때문인 것 같다. 연령대별로 끼니해결을 위하여 식당을 이용하는 빈도와 외식비의 차이가 있었는데 20대의 빈도수가 가장 높아서 응답자의 80.7%가 1주일에 최소한 한 번 이상 끼니해결을 위해 상업적인 식당을 이용하였으며, 30대와 40대 이상은 각각 56.5%, 54.1%로 비슷하였다. 또 이 때 사용하는 1인당 외식비는 전체 응답자의 42.1%가 5,001~10,000원이라고 하였으며, 20대는 3001~5000원인 경우가, 30대와 40대 이상에서는 5,001~10,000원인 경우가 가장 많았다 (p<0.001).

2) 사업상 손님접대를 위한 외식의 빈도는 <Table 3>에서와 같이 전체적으로는 한 달에 한 번 정도가 가장 많았다. 나이에 따라 외식의 빈도는 차이가 있는 것으로 나타났는데 연령대별로는 20대의 빈도수가 가장 낮아서 1년에 2~3번 이하인 경우가 가장 많았다. 이에 반해 30대와 40대 이상에서는 한 달에 한 번인 경우가 가장 많았다(p<0.001). 그러나 이 때 사용하는 1인당 외식비는 나이에 따른 차이가 없었다. 전체적으로는 5,001~10,000원이 가장 많았지만 10,001~15,000원인 경우도 비슷하게 높게 나타나 손님접대용 외식비가 끼니해결을 위한 외식비보다 높은 편임을 알 수 있었다.

3) 친목을 위한 외식의 빈도는 <Table 4>에서와 같이 전체적으로는 한 달에 2~3차례가 31.5%로 가장 많았다. 빈도와 외식비에 있어 연령대별로 차이가 있는 것으로 나타났다. 40대 이상에서 친목을 목적으로 한 외식의 빈도가 가장 활발한 편이었는데 응답자의 89.9%가 한 달에 한 번 이상 친목모임을 한다고 응답하였다. 또 이 때 사용하는 1인당 외식비는 5,001~10,000원인 경우가 전체응답자의 37.1%로 가장 많았고 그 다음이 10,001~15,000원으로 24.9%였다. 연령대별로 볼 때 1인당 외식비에 차이가 있었는데, 40대 이상에서

<Table 1> Socioeconomic variables of the subjects (n=321)

Variables		No(%)
Sex	Male	141(43.9)
	Female	180(56.1)
Age	20s	83(25.9)
	30s	129(40.2)
	≥40s	109(34.0)
Occupation	Public official	153(47.6)
	Teacher	60(18.7)
	White-collar worker	57(17.7)
	Restaurant employee	48(14.9)
	No response	3( 0.9)
Marital stage	Married	239(74.5)
	Single	82(25.5)
No of children of a couple	0	17( 7.1)
	One	49(20.5)
	Two	140(58.6)
	Three	31(13.0)
	Four	2( 0.8)
Income/month (1,000won)	<1,000	34(10.6)
	1,000-1,999	175(54.5)
	2,000-2,999	69(21.5)
	≥3,000	32(10.0)
	No response	11( 3.4)
Spending money for eating out/month (1,000won)	≤50	50(15.6)
	51-100	109(34.0)
	101-200	103(32.1)
	201-300	23( 7.2)
	≥301	12( 3.7)
	No response	24( 7.5)

<Table 2> The frequency and price per meal consumed for lunch or dinner at a commercial restaurant

N(%)

Frequency	All(N=321)	Age groups			$\chi^2$
		20s(N=83)	30s(N=129)	≥40s(N=109)	
≥4-5times/week	61(19.0)	22(26.5)	23(17.8)	16(14.7)	21.125*
2-3times/week	64(19.9)	23(27.7)	23(17.8)	18(16.5)	
1time/week	74(23.1)	22(26.5)	27(20.9)	25(22.9)	
2-3times/month	74(23.1)	11(13.3)	32(24.8)	31(28.4)	
≤1time/month	46(14.3)	5( 6.0)	22(17.1)	19(17.5)	
No response	2( 0.6)	0	2( 1.6)	0	
Price (won)					41.107**
≤3,000	16( 5.0)	9(10.8)	3( 2.3)	4( 3.7)	
3,001-5,000	82(25.5)	33(39.8)	28(21.7)	21(19.3)	
5,001-10,000	135(42.1)	29(34.9)	65(50.4)	41(37.6)	
10,001-15,000	39(12.1)	8( 9.6)	12( 9.3)	19(17.4)	
15,001-20,000	16( 5.0)	1( 1.2)	8( 6.2)	7( 6.4)	
20,001-30,000	11( 3.4)	2( 2.4)	6( 4.7)	3( 2.8)	
30,001-50,000	17( 5.3)	1( 1.2)	5( 3.9)	11(10.1)	
≥50,001	4( 1.2)	0	1( 0.8)	3( 2.8)	
No response	1( 0.3)	0	1( 0.8)	0	

\*p<0.05, \*\*p<0.001

<Table 3> The frequency and price per meal consumed at a commercial restaurant for adding a social dimension to a business transaction.

N(%)

Frequency	All(N=321)	Age groups			$\chi^2$
		20s(N=83)	30s(N=129)	≥40s(N=109)	
≥2-3times/week	33(10.3)	9(10.8)	12( 9.3)	12(11.0)	24.050*
1time/week	32(10.0)	6( 7.2)	7( 5.4)	19(17.4)	
2-3times/month	61(19.0)	19(22.9)	22(17.1)	20(18.3)	
1time/month	75(23.4)	14(16.9)	40(31.0)	21(19.3)	
1time/2-3months	51(15.9)	9(10.8)	23(17.8)	19(17.4)	
≤2-3times/year	58(18.1)	23(27.7)	21(16.3)	14(12.8)	
No response	11( 3.4)	3( 3.6)	4( 3.1)	4( 3.7)	
Price (won)					23.303 N.S.
≤3,000	9( 2.8)	4( 4.8)	1( 0.8)	4( 3.7)	
3,001-5,000	14( 4.4)	5( 6.0)	3( 2.3)	6( 5.5)	
5,001-10,000	91(28.3)	29(34.9)	34(26.4)	28(25.7)	
10,001-15,000	79(24.6)	21(25.3)	35(27.1)	23(21.1)	
15,001-20,000	50(15.6)	12(14.5)	20(15.5)	18(16.5)	
20,001-30,000	26( 8.1)	9(10.8)	11( 8.5)	6( 5.5)	
30,001-50,000	26( 8.1)	1( 1.2)	14(10.9)	11(10.1)	
≥50,001	16( 5.0)	0	7( 5.4)	9( 8.3)	
No response	10( 3.1)	2( 2.4)	4( 3.1)	4( 3.7)	

\*p<0.05

N.S.;Not significant

<Table 4> The frequency and price per meal consumed at a commercial restaurant for a social or a meeting with friends

N(%)

Frequency	All(N=321)	Age groups			$\chi^2$
		20s(N=83)	30s(N=129)	≥40s(N=109)	
≥2-3times/week	46(14.4)	14(16.8)	16(12.5)	16(14.6)	31.359**
1time/week	43(13.4)	19(22.9)	10( 7.8)	14(12.8)	
2-3times/month	101(31.5)	22(26.5)	35(27.1)	44(40.4)	
1time/month	70(21.8)	13(15.7)	33(25.6)	24(22.0)	
≤1time/2-3months	59(18.4)	13(15.6)	35(27.2)	11(10.1)	
No response	2( 0.6)	2( 2.4)	0	0	
Price (won)					31.901*
≤ 3,000	7( 2.2)	2( 2.4)	2( 1.6)	3( 2.8)	
3,001-5,000	29( 9.0)	15(18.1)	8( 6.2)	6( 5.5)	
5,001-10,000	119(37.1)	37(44.6)	47(36.4)	35(32.1)	
10,001-15,000	80(24.9)	23(27.7)	32(24.8)	25(22.9)	
15,001-20,000	40(12.5)	3( 3.6)	17(13.2)	20(18.3)	
20,001-30,000	21( 6.5)	2( 2.4)	11( 8.5)	8( 7.3)	
30,001-50,000	13( 4.0)	1( 1.2)	7( 5.4)	5( 4.6)	
≥50,001	12( 3.7)	0	5( 3.9)	7( 6.4)	

\* p<0.01, \*\*p<0.001

<Table 5> The frequency and price per meal consumed at a commercial restaurant for a family meeting to celebrate family member's anniversary or to enjoy holidays

N(%)

Frequency	All(N=321)	Age groups			$\chi^2$
		20s(N=83)	30s(N=129)	≥40s(N=109)	
≥ 1time/week	16( 4.9)	6( 7.2)	4( 3.2)	6( 5.4)	17.676 N.S.
2-3times/month	34(10.6)	9(10.8)	12( 9.3)	13(11.9)	
1time/month	71(22.1)	24(28.9)	22(17.1)	25(22.9)	
1time/2-3months	98(30.5)	28(33.7)	47(36.4)	23(21.1)	
≤2-3times/year	101(31.5)	16(19.3)	43(33.3)	42(38.5)	
No response	1( 0.3)	0	1( 0.8)	0	
Price (won)					35.667*
≤3,000	7( 2.2)	6( 7.2)	0	1( 0.9)	
3,001-5,000	18( 5.6)	9(10.8)	6( 4.7)	3( 2.8)	
5,001-10,000	98(30.5)	25(30.1)	43(33.3)	30(27.5)	
10,001-15,000	80(24.9)	24(28.9)	29(22.5)	27(24.8)	
15,001-20,000	41(12.8)	9(10.8)	16(12.4)	16(14.7)	
20,001-30,000	20( 6.2)	6( 7.2)	5( 3.9)	9( 8.3)	
30,001-50,000	16( 5.0)	2( 2.4)	7( 5.4)	7( 6.4)	
≥ 50,001	40(12.5)	2( 2.4)	22(17.1)	16(14.7)	
No response	1( 0.3)	0	1( 0.8)	0	

\*p<0.01

N.S.;Not significant

<Table 6> The frequency and price per meal consumed to enjoy fine foods at a commercial restaurant

Frequency	All(N=321)	Age groups			$\chi^2$
		20s(N=83)	30s(N=129)	≥40s(N=109)	
≥1time/week	47(14.6)	15(18.0)	18(14.0)	14(12.8)	6.683 N.S.
2-3times/month	32(10.0)	9(10.8)	11( 8.5)	12(11.0)	
1time/month	68(21.2)	22(26.5)	25(19.4)	21(19.3)	
1time/2-3months	72(22.4)	14(16.9)	34(26.4)	24(22.0)	
≤2-3times/year	97(30.2)	22(26.5)	38(29.5)	37(33.9)	
No response	5( 1.6)	1( 1.2)	3( 2.3)	0	
Price (won)					18.235 N.S.
≤3,000	8( 2.5)	2( 2.4)	2( 1.6)	4( 3.7)	
3,001-5,000	12( 3.7)	7( 8.4)	3( 2.3)	2( 1.8)	
5,001-10,000	66(20.6)	21(25.3)	23(17.8)	22(20.2)	
10,001-15,000	97(30.2)	29(34.9)	38(29.5)	30(27.5)	
15,001-20,000	60(18.7)	12(14.5)	27(20.9)	21(19.3)	
20,001-30,000	32(10.0)	6( 7.2)	15(11.6)	11(10.1)	
30,001-50,000	28( 8.7)	5( 6.0)	13(10.1)	10( 9.2)	
≥50,001	13( 4.0)	0	6( 4.7)	7( 6.4)	
No response	5( 1.6)	1( 1.2)	2( 1.6)	2( 1.8)	

N.S.;Not significant

<Table 7> The frequency and price per meal consumed for a dining together with colleagues of company at a commercial restaurant

Frequency	All(N=321)	Age groups			$\chi^2$
		20s(N=83)	30s(N=129)	≥40s(N=109)	
≥1time/week	26( 8.0)	7( 8.4)	8( 6.3)	11(10.1)	9.607 N.S.
2-3times/month	55(17.1)	15(18.1)	23(17.8)	17(15.6)	
1time/month	105(32.7)	32(38.6)	39(30.2)	34(31.2)	
1time/2-3months	88(27.4)	19(22.9)	43(33.3)	26(23.9)	
≤2-3times/year	46(14.3)	10(12.0)	15(11.6)	21(19.3)	
No response	1( 0.3)	0	1( 0.8)	0	
Price (won)					16.056 N.S.
≤3,000	4( 1.2)	2( 2.4)	0	2( 1.8)	
3,001-5,000	25( 7.8)	7( 8.4)	8( 6.2)	10( 9.2)	
5,001-10,000	123(38.3)	34(41.0)	52(40.3)	37(33.9)	
10,001-15,000	113(35.2)	35(42.2)	41(31.8)	37(33.9)	
15,001-20,000	30( 9.3)	4( 4.8)	14(10.9)	12(11.0)	
20,001-30,000	9( 2.8)	1( 1.2)	4( 3.1)	4( 3.7)	
30,001-50,000	11( 3.4)	0	7( 5.4)	4( 3.7)	
≥50,001	4( 1.2)	0	2( 1.6)	2( 1.8)	
No response	2( 0.6)	0	1( 0.8)	1( 0.9)	

N.S.;Not significant

도 5,001~10,000원인 경우가 32.1%로 가장 높았지만, 15,000원이상인 경우도 38.5%나 되어 20대나 30대에 비해 그 가격이 상당히 높은 편이었다.

4) 가족모임을 위한 외식의 빈도는 <Table 5>와 같이 전체 조사대상자의 31.5%가 1년에 2~3번 이하라고 응답하였고, 30.5%는 2~3개월에 한번이라고 하여 다

른 외식 목적에 비해 빈도가 낮고 또 나이에 따른 차이도 없었다. 그러나 이 때 사용하는 1인당 외식비는 5,001~10,000원인 경우가 30.5%로 가장 많았고 그 다음이 10,001~15,000원인 경우가 24.9%였다. 또한 연령대별로 사용한 외식비에 차이가 있는 것으로 나타났는데, 특히 30대와 40대 이상에서는 50,001원 이상을 쓰는 사람도 각각 17.1%와 14.7%로 나타났다. 따라서 이러한 특수한 고객층을 위한 특별한 메뉴개발과 마케팅이 필요할 것 같았다.

5) 미식을 위한 외식의 빈도는 <Table 6>과 같이 전체 조사대상자의 30.2%가 1년에 2~3번 이하였고, 2-3개월에 한번인 사람도 22.4%로 나타나 다른 목적의 외식에서보다 그 빈도가 낮은 편이었으며, 나이에 따른 차이를 볼 수 없었다. 각 나라마다 그 사회의 기본적인 문화나 윤리적인 사고체계가 다르고, 이러한 독특한 사고체계가 음식선택 시에도 영향을 미친다고 하는데 예를 들면 프랑스인에 비해 미국인은 음식 선택시 영양적인 측면을 보다 중요하게 생각한다<sup>17)</sup>고 한다. 우리의 경우도 식품과 관련된 TV 프로그램의 대부분이 영양소, 건강, 질병과 식이요법, 식품위생과 관련이 있다<sup>18)</sup>는 사실에서도 짐작할 수 있듯이 식사선택에 있어 상대적으로 보신이나 건강에 유익한 것에 대한 고려를 많이 하는 편으로<sup>19)</sup> 알려져 있다. 이 밖에도 음식을 낭비하지 말고, 소박한 음식에 만족하도록 가르친 유교나 불교의 영향하에 형성된 경건한 음식윤리도 크게 작용하게 됨으로써 대부분의 우리나라 사람들은 감각기관을 즐겁게 해 주는 식사보다는 건강에 좋은 영양적인 식사를 더 중요하게 생각하는 경향을 가지고 있다. 본 연구결과에서도 진주사람들은 다른 목적 없이 단순히 맛있는 음식만을 즐기기를 위한 외식은 별로 하지 않는 것으로 나타났다. 한편 이 때 사용하는 1인당 외식비도 나이에 따른 차이가 없었는데 전체적으로나 연령대별로나 10,001~15,000원인 경우가 가장 많았다. 즉 맛있는 음식을 먹기 위한 외식은 빈도는 매우 드물지만 1인당 식비는 다른 목적의 외식에 비해 다소 높아야 할 것으로 생각하고 있음을 알 수 있었다.

6) 직장 내 회식을 위한 외식빈도는 <Table 7>에서와 같이 전체적으로는 한 달에 한 번인 경우가 32.7%로 가장 많았으며, 연령대별로 그 빈도나 금액에 있어서도 유의한 차이가 없었다. 즉 사용하는 1인당 외식비는 전체적으로 5,001~10,000원인 경우가 38.3%로 가장 많았지만 10,001~15,000원도 35.2%로 조사대상자 대부분이 1인당 5,001~15,000원 정도의 외식비를 사용하고 있음을 알 수 있었다.

이상의 결과를 종합해 볼 때 외식목적별 외식빈도는 외식목적에 따라 차이가 있었는데 끼니를 해결하기

위한 외식빈도가 가장 높았고 그 다음이 친목모임, 그리고 사업상 손님접대와 직장 내 회식이 그 다음이었다. 가족모임과 미식을 위한 외식은 그 빈도가 매우 낮은 편이었다. 한편 가족모임, 미식과 직장회식은 연령에 따른 외식빈도의 차이는 없었다. 그러나 끼니해결을 위한 외식빈도는 20대가, 손님접대는 30~40대에서, 친목모임은 40대에서 활발한 편으로 연령에 따라 외식빈도에 차이가 있었다. 외식목적별 외식비는 미식을 위한 외식인 경우 10,001~15,000원으로 가장 높았고 이를 제외하고는 끼니해결, 손님접대, 가족모임, 친목모임, 직장회식에서 5,001~10,000원인 경우가 가장 많았다. 즉 외식목적에 따라 외식비가 크게 달라지지 않았고 모임의 성격에 따라 음식선택이 다양하지 않았음을 알 수 있었다. 또 끼니해결, 친목모임, 가족모임시의 외식비는 연령에 따라 차이가 있었으며 20대의 끼니해결을 위한 외식비 낮았고, 30대와 40대 이상의 친목모임과 가족모임의 외식비가 높은 편이었다. 특히 30대와 40대 이상의 가족모임에서 50,001원 이상을 쓰는 경우와 친목모임의 외식비가 15,001원 이상인 경우도 상당수 있는 것으로 나타나, 이러한 계층의 수요에 부응할 수 있는 메뉴개발이 필요하였다.

### 3. 외식목적에 따른 선호음식

#### 1) 점심과 저녁

26가지 음식명을 제시하고 외식목적에 따라 5단계로 선호도를 나타내도록 한 결과 <Table 8>에서와 같이 20대 응답자가 다른 연령 대에 비해 냉면, 김밥, 자장면, 피자, 햄버거, 스테이크, 스파게티의 선호점수가 유의하게 높은 것으로 나타났다. 그러나 보신탕은 20대에 비해 30대와 40대 이상에서 더 점수가 높게 나타났으며, 비빔밥, 한정식과 각종 당종류 즉 삼계탕, 추어탕, 해물탕, 곰탕 등은 연령에 따른 차이 없이 모든 대상자가 점심으로 비교적 높은 점수를 준 음식이었다. 연령대별로 높은 점수를 얻은 음식을 보면 20대에서는 비빔밥, 냉면, 김밥의 순으로 높은 점수를 주었고, 30대에서는 비빔밥, 곰탕, 한정식, 40대 이상에서는 비빔밥, 냉면, 곰탕이었다. 이러한 결과로 볼 때 비빔밥과 냉면이 점심으로 폭 넓게 선호되는 외식임을 알 수 있었다. 백등<sup>20)</sup>은 종합병원 직원들을 대상으로 한 조사에서 비빔밥과 물냉면이 가장 선호되는 음식이었다고 하여 본 연구결과와 매우 유사한 보고를 한 바 있다. 또 회사원이나 공무원이 한식을 선호하였다<sup>19)</sup>고 하였고, 다수의 연구에서 외식시 한식을 즐겨 사먹는다<sup>21)</sup>고 하여 본 연구의 결과처럼 식생활은 매우 보수적인 특성을 가지고 있어서 다양한 종류의 음식을 선택할 수 있는 상황에

<Table 8> Comparison of the scores of recommended foods for a lunch or a dinner in a 5 scale of preference test by age groups.

Foods	for Lunch				for Dinner			
	20s (N=83)	30s (N=129)	≥40s (N=109)	F <sup>1)</sup>	20s (N=83)	30s (N=129)	≥40s (N=109)	F
Hanjungshik	3.7±1.2 <sup>a2)</sup>	3.7±1.1 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	1.57	4.2±0.9 <sup>a</sup>	4.3±0.9 <sup>a</sup>	4.2±1.0 <sup>a</sup>	0.19
Bibimbab	4.0±0.9 <sup>a</sup>	3.8±1.0 <sup>ab</sup>	3.7±1.1 <sup>b</sup>	2.59	3.3±1.2 <sup>a</sup>	3.1±1.1 <sup>ab</sup>	3.0±1.1 <sup>b</sup>	2.25
Naengmyun	3.9±1.1 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>b</sup>	3.5±1.1 <sup>b</sup>	3.32*	2.7±1.0 <sup>a</sup>	2.5±1.1 <sup>ab</sup>	2.3±1.0 <sup>b</sup>	3.84*
Gimbab	3.9±0.9 <sup>a</sup>	3.4±1.1 <sup>b</sup>	3.1±1.2 <sup>c</sup>	13.31****	2.6±1.1 <sup>a</sup>	2.2±1.0 <sup>b</sup>	2.1±1.0 <sup>b</sup>	5.43**
Jajangmyun	3.6±1.2 <sup>a</sup>	3.2±1.1 <sup>b</sup>	3.3±1.2 <sup>ab</sup>	3.56*	2.4±1.0 <sup>a</sup>	2.0±0.9 <sup>b</sup>	2.1±0.9 <sup>b</sup>	4.18*
Yangnyeumtongdak	2.2±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.43	2.3±1.1 <sup>a</sup>	2.1±1.1 <sup>a</sup>	2.0±1.1 <sup>a</sup>	2.02
Doaegybossam	2.6±1.1 <sup>a</sup>	2.5±1.2 <sup>a</sup>	2.5±1.1 <sup>a</sup>	0.43	3.3±1.2 <sup>a</sup>	3.0±1.2 <sup>ab</sup>	2.9±1.2 <sup>b</sup>	2.59
Beef Bulgogi	2.9±1.1 <sup>a</sup>	3.0±1.2 <sup>a</sup>	3.0±1.0 <sup>a</sup>	0.47	3.9±1.0 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>b</sup>	3.6±1.2 <sup>b</sup>	2.60
Goat Bulgogi	2.5±1.1 <sup>a</sup>	2.7±1.2 <sup>ab</sup>	2.9±1.1 <sup>b</sup>	2.61	3.3±1.2 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	3.3±1.2 <sup>a</sup>	0.45
Duck Bulgogi	2.6±1.0 <sup>a</sup>	2.8±1.1 <sup>ab</sup>	3.0±1.1 <sup>b</sup>	2.15	3.5±1.1 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	0.56
Buffet	2.9±1.2 <sup>a</sup>	2.8±1.2 <sup>a</sup>	2.7±1.1 <sup>a</sup>	0.86	3.3±1.1 <sup>a</sup>	3.4±1.1 <sup>a</sup>	2.9±1.2 <sup>b</sup>	5.96**
Samgaetang	3.5±1.1 <sup>a</sup>	3.5±1.1 <sup>a</sup>	3.4±1.0 <sup>a</sup>	0.43	3.7±1.1 <sup>a</sup>	3.7±1.0 <sup>a</sup>	3.3±1.2 <sup>b</sup>	5.23**
Jangeogui	3.0±1.1 <sup>a</sup>	3.1±1.1 <sup>a</sup>	3.2±1.1 <sup>a</sup>	0.67	3.8±1.1 <sup>a</sup>	3.8±1.0 <sup>a</sup>	3.7±1.1 <sup>a</sup>	0.74
Chueotang	3.6±1.1 <sup>a</sup>	3.6±1.0 <sup>a</sup>	3.7±1.1 <sup>a</sup>	0.80	3.9±1.0 <sup>a</sup>	3.8±0.9 <sup>a</sup>	3.4±1.1 <sup>b</sup>	5.17**
Hacmultang	3.4±1.1 <sup>a</sup>	3.5±0.9 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>a</sup>	1.24	4.0±1.0 <sup>a</sup>	4.0±0.9 <sup>a</sup>	3.8±1.0 <sup>a</sup>	1.92
Bokcokuk	3.5±1.1 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	3.5±1.2 <sup>a</sup>	0.16	3.8±1.0 <sup>a</sup>	3.4±1.0 <sup>b</sup>	3.2±1.2 <sup>b</sup>	7.26***
Sashimi	2.7±1.1 <sup>a</sup>	2.8±1.1 <sup>ab</sup>	3.0±1.2 <sup>b</sup>	2.23	3.7±1.2 <sup>a</sup>	3.8±1.1 <sup>a</sup>	3.8±1.2 <sup>a</sup>	0.22
Boshintang	2.3±1.3 <sup>a</sup>	2.8±1.3 <sup>b</sup>	2.9±1.4 <sup>b</sup>	4.60*	2.7±1.4 <sup>a</sup>	3.0±1.3 <sup>a</sup>	2.9±1.4 <sup>a</sup>	1.09
Shabshab	2.6±1.0 <sup>a</sup>	2.7±1.1 <sup>a</sup>	2.7±1.1 <sup>a</sup>	0.25	3.2±1.2 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>a</sup>	0.13
Soondae	1.9±0.9 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.8±0.9 <sup>a</sup>	1.05	1.9±0.9 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.8±1.0 <sup>a</sup>	0.18
Pizza	2.5±1.2 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>b</sup>	1.9±1.1 <sup>b</sup>	10.06****	2.2±1.1 <sup>a</sup>	1.8±1.1 <sup>b</sup>	1.9±1.1 <sup>ab</sup>	3.70*
Hamburger	2.8±1.2 <sup>a</sup>	2.0±1.1 <sup>b</sup>	2.1±1.3 <sup>b</sup>	12.64****	2.0±0.9 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>b</sup>	1.8±1.0 <sup>ab</sup>	2.18
Steak	2.9±1.2 <sup>a</sup>	2.2±1.1 <sup>b</sup>	2.4±1.3 <sup>b</sup>	10.68****	3.1±1.2 <sup>a</sup>	2.4±1.3 <sup>b</sup>	2.2±1.2 <sup>b</sup>	11.81****
Spaghetti	3.1±1.2 <sup>a</sup>	2.3±1.2 <sup>b</sup>	2.2±1.2 <sup>b</sup>	15.45****	2.7±1.2 <sup>a</sup>	2.1±1.1 <sup>b</sup>	2.0±1.0 <sup>b</sup>	11.62****
Aguchjim	3.4±1.0 <sup>a</sup>	3.2±1.0 <sup>ab</sup>	3.1±1.0 <sup>b</sup>	2.51	3.9±0.9 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>b</sup>	3.3±1.3 <sup>b</sup>	6.56**
Goumtang	3.5±1.2 <sup>a</sup>	3.7±0.9 <sup>a</sup>	3.5±1.2 <sup>a</sup>	1.32	3.7±1.0 <sup>a</sup>	3.7±1.1 <sup>ab</sup>	3.4±1.1 <sup>b</sup>	2.93

\* p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, \*\*\*\*p<0.0001

mean ± SD

1) F value by one-way ANOVA test among age groups

2) Values in a row with different superscript are significantly different from each other at p<0.05 by Duncan's multiple range test

서도 우리나라 사람들이 한식을 선택하는 비율이 높았음을 알 수 있었다.

저녁식사는 20대의 경우에 한정식, 해물탕과 아구찜의 순으로 높은 점수를 얻어 선호하는 음식임을 알 수 있었고, 30대에서는 한정식, 해물탕, 추어탕, 장어구이였다. 40대 이상에서는 한정식, 해물탕, 생선회를 선호하였는데, 따라서 한정식과 해물탕은 전 연령대에서 고르게 선호하는 저녁메뉴로 볼 수 있었다. 음식 선택에 영향을 미칠 수 있는 사회, 문화적 요인 중에서 가격과 식재료의 이용가능성이 가장 중요하다고 하였는데<sup>17,19)</sup>, 진주는 사천시와 인접하여 신선한 해산물을 비

교적 싼값에 구하기 쉬운 관계로 해산물에 대한 기호가 높은 편임을 알 수 있었다. 한편 최 등<sup>7)</sup>은 강화, 영종의 노인들이 자주 접할 수 있는 새우젓찌개와 생선매운탕을 좋아하였다고 하였고, 제주도의 향토음식인 애저족은 일반인이 접할 수 있는 기회가 거의 없어 기호도가 가장 낮았다<sup>5)</sup>고 하여 이러한 사실을 뒷받침하고 있다. 또 조리법상 같은 탕종류라도 30-40대가 점심으로 곰탕을 매우 선호하였지만 저녁에는 해물탕을 더 선호한 것은 저녁에는 국물과 함께 건더기가 많아 푸짐하게 먹을 수 있는 음식을 더 선호하기 때문인 것 같다.



2) 손님접대와 친목모임

〈Table 9〉에서와 같이 한정식, 생선회, 불고기, 장어구이가 나이에 상관없이 전 연령 대에서 손님접대용 음식으로 선호되는 음식이었다. 친목모임에는 20대의 경우에 가장 선호하는 음식은 불고기, 생선회, 한정식이었고, 30대는 불고기, 생선회, 장어구이 순이었다. 40대 이상에서도 생선회, 불고기, 한정식을 좋아하는 것으로 나타나, 생선회와 불고기가 모든 연령 대에서 친목모임 음식으로 선호됨을 알 수 있었다.

3) 가족모임과 외국인에게 권하고 싶은 음식

가족모임에는 〈Table 10〉에 의하면 전 연령 대에서 한정식, 생선회, 불고기를 선호하였다. 이들 음식 외에도 20대와 30대는 40대 이상에 비해 장어구이와 삼계탕을 가족모임 음식으로 좋아하는 것으로 나타났다. 외국인에게 권하고 싶은 음식으로 20대와 30대는 한정식, 비빔밥, 불고기, 장어구이를 권하였고, 40대 이상에서는 장어구이 대신에 생선회를 선호하여 한정식, 비빔밥, 불고기, 생선회를 권장하였다. 따라서 이러한 음

<Table 9> Comparison of the scores of recommended foods for a couple of purposes in a 5 scale of preference test by age groups.

Foods	for Business <sup>1)</sup>				for Social <sup>2)</sup>			
	20s (N=83)	30s (N=129)	≥40s (N=109)	F <sup>3)</sup>	20s (N=83)	30s (N=129)	≥40s (N=109)	F <sup>1)</sup>
Hanjungshik	4.4±0.8 <sup>ad</sup>	4.2±1.0 <sup>a</sup>	4.2±1.0 <sup>a</sup>	0.79	3.6±1.2 <sup>a</sup>	3.7±1.1 <sup>a</sup>	3.7±1.1 <sup>a</sup>	0.15
Bibimbab	2.9±1.0 <sup>a</sup>	2.7±1.2 <sup>ab</sup>	2.5±1.1 <sup>b</sup>	3.32*	3.0±1.0 <sup>a</sup>	2.8±1.1 <sup>a</sup>	2.8±1.1 <sup>a</sup>	1.80
Naengmyun	3.0±1.1 <sup>a</sup>	2.5±1.1 <sup>b</sup>	2.4±1.1 <sup>b</sup>	6.41**	3.3±1.1 <sup>a</sup>	2.8±1.1 <sup>b</sup>	2.7±1.1 <sup>b</sup>	10.54****
Gimbab	2.0±0.9 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.63	3.1±1.2 <sup>a</sup>	2.1±1.0 <sup>b</sup>	2.1±1.1 <sup>b</sup>	27.46****
Jajangmyun	1.9±0.9 <sup>a</sup>	1.8±0.9 <sup>a</sup>	1.8±0.9 <sup>a</sup>	0.75	2.7±1.1 <sup>a</sup>	2.0±1.0 <sup>b</sup>	2.0±1.0 <sup>b</sup>	10.65****
Yangnyeumtongdak	2.3±1.0 <sup>a</sup>	2.0±1.1 <sup>a</sup>	2.0±1.1 <sup>a</sup>	2.21	3.1±1.0 <sup>a</sup>	2.3±1.2 <sup>b</sup>	2.4±1.2 <sup>b</sup>	12.99****
Doaegybossam	3.4±1.1 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>ab</sup>	2.9±1.2 <sup>b</sup>	3.94*	3.5±0.9 <sup>a</sup>	3.4±1.1 <sup>a</sup>	3.1±1.1 <sup>b</sup>	4.01*
Beef Bulgogi	3.9±0.9 <sup>a</sup>	4.2±0.9 <sup>a</sup>	4.0±1.0 <sup>a</sup>	1.89	3.7±0.8 <sup>a</sup>	3.9±1.0 <sup>b</sup>	3.7±1.0 <sup>ab</sup>	3.04*
Goat Bulgogi	3.5±1.0 <sup>a</sup>	3.8±1.0 <sup>b</sup>	3.6±1.1 <sup>ab</sup>	3.45*	3.0±1.1 <sup>a</sup>	3.7±1.1 <sup>b</sup>	3.4±1.1 <sup>b</sup>	10.80****
Duck Bulgogi	3.6±1.0 <sup>a</sup>	3.8±1.0 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>a</sup>	1.28	3.2±1.0 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>b</sup>	3.4±1.1 <sup>ab</sup>	4.18*
Buffet	3.5±1.2 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	3.0±1.3 <sup>b</sup>	3.86*	3.2±1.2 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>a</sup>	1.70
Samgaetang	3.8±0.9 <sup>a</sup>	3.7±1.0 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>b</sup>	9.83****	3.2±1.0 <sup>a</sup>	3.5±1.1 <sup>a</sup>	3.3±1.1 <sup>a</sup>	2.63
Jangeogui	3.9±1.1 <sup>a</sup>	4.0±0.8 <sup>a</sup>	3.7±1.1 <sup>a</sup>	2.34	3.4±1.0 <sup>a</sup>	3.8±1.0 <sup>b</sup>	3.5±1.1 <sup>ab</sup>	2.99
Chueotang	3.3±1.0 <sup>a</sup>	3.3±0.9 <sup>a</sup>	3.2±1.1 <sup>a</sup>	0.56	3.0±1.0 <sup>a</sup>	3.4±1.0 <sup>b</sup>	3.2±1.0 <sup>ab</sup>	3.49*
Haemultang	3.7±1.1 <sup>a</sup>	3.7±0.9 <sup>a</sup>	3.5±1.1 <sup>a</sup>	1.86	3.4±1.1 <sup>a</sup>	3.6±1.0 <sup>a</sup>	3.4±1.1 <sup>a</sup>	0.98
Bokeokuk	3.3±1.0 <sup>a</sup>	3.3±1.1 <sup>a</sup>	3.2±1.1 <sup>a</sup>	0.64	2.9±1.0 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>a</sup>	3.0±1.2 <sup>a</sup>	1.83
Sashimi	4.1±1.0 <sup>a</sup>	4.2±0.9 <sup>a</sup>	4.1±1.0 <sup>a</sup>	0.52	3.7±1.1 <sup>a</sup>	3.9±1.1 <sup>a</sup>	3.9±1.2 <sup>a</sup>	1.00
Boshintang	2.4±1.3 <sup>a</sup>	2.7±1.4 <sup>a</sup>	2.5±1.3 <sup>a</sup>	1.35	2.0±1.2 <sup>a</sup>	2.7±1.3 <sup>b</sup>	2.5±1.4 <sup>b</sup>	6.36**
Shabshab	3.5±1.2 <sup>a</sup>	3.3±1.2 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>a</sup>	1.12	3.0±1.2 <sup>a</sup>	3.1±1.1 <sup>a</sup>	2.9±1.2 <sup>a</sup>	0.79
Soonda	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.8±1.1 <sup>a</sup>	1.7±1.0 <sup>a</sup>	0.19	2.3±1.2 <sup>a</sup>	2.0±1.2 <sup>ab</sup>	1.8±1.0 <sup>b</sup>	3.44*
Pizza	2.1±1.1 <sup>a</sup>	1.7±1.0 <sup>b</sup>	1.8±1.0 <sup>b</sup>	4.19*	3.2±1.2 <sup>a</sup>	2.0±1.2 <sup>b</sup>	1.8±0.9 <sup>b</sup>	41.03****
Hamburger	1.8±0.9 <sup>a</sup>	1.6±0.8 <sup>a</sup>	1.6±0.9 <sup>a</sup>	1.27	2.8±1.2 <sup>a</sup>	1.8±1.1 <sup>b</sup>	1.8±1.1 <sup>b</sup>	22.42****
Steak	3.0±1.2 <sup>a</sup>	2.3±1.3 <sup>b</sup>	2.3±1.3 <sup>b</sup>	8.81***	3.3±1.1 <sup>a</sup>	2.4±1.3 <sup>b</sup>	2.2±1.3 <sup>b</sup>	20.69****
Spaghetti	2.4±1.1 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>b</sup>	2.0±1.1 <sup>b</sup>	5.69**	3.2±1.1 <sup>a</sup>	2.1±1.2 <sup>b</sup>	2.1±1.1 <sup>b</sup>	26.10****
Aguchjim	3.5±1.1 <sup>a</sup>	3.2±1.1 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>a</sup>	1.81	3.3±1.1 <sup>a</sup>	3.3±1.2 <sup>a</sup>	3.3±1.2 <sup>a</sup>	0.08
Goumtang	3.2±1.1 <sup>a</sup>	3.2±1.0 <sup>a</sup>	3.0±1.2 <sup>a</sup>	1.06	2.7±1.1 <sup>a</sup>	2.9±1.1 <sup>a</sup>	3.0±1.2 <sup>a</sup>	1.70

\* p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, \*\*\*\*p<0.0001  
mean ± SD

- 1) The food which is recommended for adding social dimensions to business transaction
- 2) The food which is recommended for a social meeting or eating out with friends
- 3) F value by one-way ANOVA test among age groups
- 4) Values in a row with different superscript are significantly different from each other at p<0.05 by Duncan's multiple range test

<Table 10> Comparison of the scores of recommended food for a couple of purposes in a 5 scale of preference test by age groups.

Foods	for Family meeting <sup>1)</sup>				for foreigner <sup>2)</sup>			
	20s (N=83)	30s (N=129)	≥40s (N=109)	F <sup>3)</sup>	20s (N=83)	30s (N=129)	≥40s (N=109)	F
Hanjungshik	4.1±1.0 <sup>ad</sup>	4.0±1.0 <sup>ab</sup>	3.8±1.2 <sup>b</sup>	2.01	4.5±0.7 <sup>a</sup>	4.5±0.8 <sup>a</sup>	4.4±1.0 <sup>a</sup>	0.58
Bibimbab	3.1±1.1 <sup>a</sup>	2.9±1.1 <sup>ab</sup>	2.8±1.1 <sup>b</sup>	2.43	4.2±0.9 <sup>a</sup>	4.2±0.9 <sup>a</sup>	4.0±1.1 <sup>a</sup>	1.27
N <sup>o</sup> engmyun	3.2±1.1 <sup>a</sup>	2.9±1.1 <sup>b</sup>	2.7±1.1 <sup>b</sup>	6.49**	3.8±1.1 <sup>a</sup>	3.6±1.2 <sup>ab</sup>	3.4±1.2 <sup>b</sup>	2.55
Gimbab	2.4±1.1 <sup>a</sup>	2.1±1.0 <sup>a</sup>	2.1±0.9 <sup>a</sup>	2.32	3.5±1.1 <sup>a</sup>	3.3±1.2 <sup>a</sup>	3.3±1.1 <sup>a</sup>	1.27
Jajangmyun	2.3±1.0 <sup>a</sup>	2.1±1.1 <sup>a</sup>	2.2±1.0 <sup>a</sup>	1.86	2.7±1.1 <sup>a</sup>	2.8±1.1 <sup>a</sup>	2.6±1.1 <sup>a</sup>	0.62
Yangnyeumtongdak	2.7±1.1 <sup>a</sup>	2.4±1.2 <sup>a</sup>	2.4±1.2 <sup>a</sup>	1.41	3.0±1.1 <sup>a</sup>	2.8±1.1 <sup>a</sup>	2.8±1.1 <sup>a</sup>	1.10
Doaegybossam	3.5±1.0 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>ab</sup>	3.0±1.2 <sup>b</sup>	3.62*	3.7±1.0 <sup>a</sup>	3.5±1.0 <sup>a</sup>	3.1±1.1 <sup>b</sup>	7.06***
Beef Bulgogi	3.9±0.8 <sup>a</sup>	4.0±0.9 <sup>a</sup>	3.9±1.0 <sup>a</sup>	0.90	4.0±1.0 <sup>a</sup>	4.1±0.9 <sup>a</sup>	4.1±1.1 <sup>a</sup>	0.16
Goat Bulgogi	3.3±1.1 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>a</sup>	3.3±1.1 <sup>a</sup>	2.10	3.2±1.2 <sup>a</sup>	3.8±1.0 <sup>b</sup>	3.6±1.2 <sup>b</sup>	8.06***
Duck Bulgogi	3.5±1.0 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	0.96	3.3±1.1 <sup>a</sup>	3.7±1.1 <sup>b</sup>	3.6±1.2 <sup>b</sup>	3.43*
Buffet	3.6±1.1 <sup>ab</sup>	3.8±1.0 <sup>a</sup>	3.3±1.3 <sup>b</sup>	4.79**	3.1±1.3 <sup>a</sup>	2.9±1.2 <sup>a</sup>	2.9±1.2 <sup>a</sup>	0.82
Samgaetang	3.8±1.0 <sup>a</sup>	3.8±1.0 <sup>a</sup>	3.2±1.1 <sup>b</sup>	13.05****	3.9±1.1 <sup>a</sup>	4.0±1.0 <sup>a</sup>	3.4±1.1 <sup>b</sup>	8.31***
Jangeogui	3.9±1.0 <sup>a</sup>	3.8±0.9 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>b</sup>	3.03*	4.0±1.0 <sup>a</sup>	4.1±0.9 <sup>a</sup>	3.9±1.0 <sup>a</sup>	0.59
Chueotang	3.6±1.1 <sup>a</sup>	3.4±0.9 <sup>ab</sup>	3.2±1.1 <sup>b</sup>	2.39	3.6±1.2 <sup>ab</sup>	3.7±1.0 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>b</sup>	2.79
Haemultang	3.8±1.0 <sup>a</sup>	3.7±1.0 <sup>ab</sup>	3.5±1.1 <sup>b</sup>	2.31	3.9±1.1 <sup>a</sup>	3.9±0.9 <sup>a</sup>	3.6±1.0 <sup>b</sup>	3.66*
Bokeokuk	3.2±1.0 <sup>a</sup>	3.1±1.2 <sup>a</sup>	3.0±1.2 <sup>a</sup>	0.85	3.7±1.1 <sup>a</sup>	3.6±1.0 <sup>a</sup>	3.5±1.0 <sup>a</sup>	0.82
Sashimi	4.0±1.0 <sup>a</sup>	3.9±1.2 <sup>ab</sup>	3.7±1.1 <sup>b</sup>	2.15	3.7±1.2 <sup>a</sup>	4.0±1.0 <sup>b</sup>	4.0±1.1 <sup>ab</sup>	3.16*
Boshintang	1.9±1.1 <sup>a</sup>	2.2±1.3 <sup>b</sup>	2.2±1.2 <sup>b</sup>	3.01	2.4±1.4 <sup>a</sup>	2.8±1.5 <sup>a</sup>	2.6±1.4 <sup>a</sup>	1.74
Shabshab	3.1±1.2 <sup>a</sup>	3.1±1.3 <sup>a</sup>	3.0±1.1 <sup>a</sup>	0.17	3.2±1.3 <sup>a</sup>	3.3±1.1 <sup>a</sup>	3.2±1.2 <sup>a</sup>	0.50
Soonda	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	0.55	2.5±1.2 <sup>a</sup>	2.6±1.2 <sup>a</sup>	2.3±1.1 <sup>a</sup>	0.91
Pizza	2.3±1.1 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>b</sup>	2.2±1.3 <sup>a</sup>	4.67**	2.6±1.3 <sup>a</sup>	2.4±1.2 <sup>a</sup>	2.6±1.1 <sup>a</sup>	0.80
Hamburger	1.8±0.9 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	0.89	2.5±1.2 <sup>a</sup>	2.4±1.2 <sup>a</sup>	2.5±1.1 <sup>a</sup>	0.37
Steak	2.7±1.3 <sup>a</sup>	2.3±1.2 <sup>b</sup>	2.5±1.4 <sup>ab</sup>	2.48	2.7±1.3 <sup>a</sup>	2.5±1.2 <sup>a</sup>	2.8±1.3 <sup>a</sup>	1.04
Spaghetti	2.3±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>b</sup>	2.0±1.1 <sup>ab</sup>	3.06*	2.6±1.3 <sup>a</sup>	2.4±1.2 <sup>a</sup>	2.6±1.1 <sup>a</sup>	1.14
Aguchjim	3.8±1.0 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>b</sup>	3.3±1.1 <sup>b</sup>	5.89**	3.8±1.1 <sup>a</sup>	3.5±1.0 <sup>ab</sup>	3.2±1.1 <sup>b</sup>	6.90**
Goumtang	3.4±1.2 <sup>a</sup>	3.3±1.0 <sup>a</sup>	3.1±1.1 <sup>a</sup>	2.09	3.8±1.1 <sup>a</sup>	3.6±1.1 <sup>ab</sup>	3.3±1.1 <sup>b</sup>	4.55*

\* p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, \*\*\*\*p<0.0001

- 1) The food which is recommended for a family meeting to celebrate family member's anniversary or to enjoy holidays
- 2) The food which is recommended to foreign tourists with pride
- 3) F value by one-way ANOVA test among age groups
- 4) Values in a row with different superscript are significantly different from each other at p<0.05 by Duncan's multiple range test

식들을 진주의 대표적인 음식으로 볼 수 있었다.

4) 간식과 야식

<Table 11>에 의하면 전 연령대에서 피자, 햄버거, 순대를 간식으로 선호하였는데 20대와 30대가 40대 이상보다 유의하게 점수가 높게 나타났다. 또 이 음식들은 점심으로 보다는 간식으로서 더욱 선호하는 편이었는데 다른 연구<sup>10,11)</sup>에서도 패스트푸드가 우리나라에서는 식사보다 간식으로 이용되고 있다고 하여 본 연구결과와 유사한 보고를 한 바 있다. 야식으로는 20대의

경우에 순대, 양념통닭, 피자, 햄버거를, 30대에서는 피자, 김밥, 양념통닭, 순대였고, 40대 이상에서는 김밥, 피자, 순대의 순으로 선호하였다. 순대는 대학생을 대상으로 한 제주도 향토음식에 대한 기호조사<sup>5)</sup>에서도 가장 높은 점수를 받았다고 하였는데 본 조사에서도 간식이나 야식용으로 모든 연령대에서 인기가 높은 편이었다. 그리고 야식에 이용되는 이러한 음식에 대한 선호점수는 연령에 따라 차이가 있어 20대가 가장 높고 40대 이상에서 가장 낮았다.

이와 같이 볼 때 전 연령대에 걸쳐 점심으로는 비빔

<Table 11> Comparison of the scores of recommended food for snack in a day or at night in a 5 scale of preference test by age groups.

Foods	Snack in a day				Snack at night			
	20s (N=83)	30s (N=129)	≥40s (N=109)	F <sup>1)</sup>	20s (N=83)	30s (N=129)	≥40s (N=109)	F
Hanjungshik	1.6±0.9 <sup>a2)</sup>	1.5±0.7 <sup>a</sup>	1.4±0.8 <sup>a</sup>	0.50	1.8±1.1 <sup>a</sup>	1.6±0.9 <sup>a</sup>	1.6±0.9 <sup>a</sup>	0.95
Bibimbab	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.7±1.0 <sup>a</sup>	0.32	2.1±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	2.23
Naengmyun	2.4±1.1 <sup>a</sup>	2.1±1.1 <sup>b</sup>	2.1±1.1 <sup>b</sup>	3.07*	2.3±1.2 <sup>a</sup>	2.0±1.0 <sup>ab</sup>	1.9±1.0 <sup>b</sup>	4.16*
Gimbab	3.8±1.2 <sup>a</sup>	3.5±1.4 <sup>a</sup>	3.4±1.2 <sup>a</sup>	2.10	3.8±1.1 <sup>a</sup>	3.3±1.3 <sup>b</sup>	3.2±1.3 <sup>b</sup>	5.99**
Jajangmyun	3.0±1.3 <sup>a</sup>	3.0±1.4 <sup>a</sup>	2.7±1.3 <sup>a</sup>	2.44	2.6±1.3 <sup>ab</sup>	2.7±1.4 <sup>a</sup>	2.3±1.2 <sup>b</sup>	2.85
Yangnyeumtongdak	3.7±1.2 <sup>a</sup>	3.5±1.3 <sup>a</sup>	3.1±1.3 <sup>b</sup>	7.19***	3.6±1.2 <sup>a</sup>	3.2±1.3 <sup>b</sup>	2.8±1.3 <sup>c</sup>	8.61***
Doaegybossam	2.4±1.0 <sup>a</sup>	2.4±1.3 <sup>a</sup>	2.3±1.1 <sup>a</sup>	0.66	2.9±1.2 <sup>a</sup>	2.6±1.3 <sup>ab</sup>	2.3±1.3 <sup>b</sup>	4.97**
Beef Bulgogi	1.9±0.8 <sup>a</sup>	1.8±0.9 <sup>a</sup>	2.0±1.1 <sup>a</sup>	0.99	2.0±1.0 <sup>a</sup>	2.0±1.0 <sup>a</sup>	2.1±1.1 <sup>a</sup>	0.17
Goat Bulgogi	1.7±0.7 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.8±1.0 <sup>a</sup>	0.49	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	0.39
Duck Bulgogi	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.54	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.8±0.9 <sup>ab</sup>	2.0±1.0 <sup>b</sup>	2.59
Buffet	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.5±0.7 <sup>a</sup>	1.6±0.9 <sup>a</sup>	1.36	1.6±0.9 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.6±0.9 <sup>a</sup>	0.07
Samgaetang	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.6±0.8 <sup>a</sup>	1.8±1.1 <sup>a</sup>	1.66	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	0.43
Jangeogui	1.8±0.9 <sup>a</sup>	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.8±1.1 <sup>a</sup>	0.59	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	2.0±1.1 <sup>a</sup>	0.94
Chueotang	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.6±0.9 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	0.44	1.8±0.8 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	0.70
Haemultang	1.7±0.8 <sup>a</sup>	1.6±0.8 <sup>a</sup>	1.7±1.0 <sup>a</sup>	0.88	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.8±1.0 <sup>a</sup>	2.0±1.0 <sup>a</sup>	0.67
Bokeokuk	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.6±0.8 <sup>a</sup>	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.80	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	2.1±1.2 <sup>a</sup>	1.24
Sashimi	1.9±1.1 <sup>a</sup>	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	0.79	2.0±1.2 <sup>a</sup>	1.8±1.1 <sup>a</sup>	2.1±1.2 <sup>a</sup>	1.50
Boshintang	1.5±0.7 <sup>a</sup>	1.5±0.8 <sup>a</sup>	1.6±0.9 <sup>a</sup>	0.91	1.5±0.8 <sup>a</sup>	1.5±0.8 <sup>a</sup>	1.7±1.0 <sup>a</sup>	1.37
Shabshab	1.8±1.0 <sup>ab</sup>	1.6±0.8 <sup>a</sup>	2.0±1.2 <sup>b</sup>	4.52*	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	2.0±1.1 <sup>a</sup>	2.48
Soonda	3.8±1.1 <sup>a</sup>	3.6±1.3 <sup>ab</sup>	3.3±1.3 <sup>b</sup>	3.51**	3.6±1.1 <sup>a</sup>	3.2±1.3 <sup>b</sup>	2.9±1.4 <sup>b</sup>	5.31**
Pizza	3.9±1.1 <sup>a</sup>	3.9±1.1 <sup>a</sup>	3.3±1.3 <sup>b</sup>	9.84****	3.5±1.2 <sup>a</sup>	3.4±1.3 <sup>a</sup>	2.9±1.3 <sup>b</sup>	6.65**
Hamburger	3.9±1.2 <sup>a</sup>	3.9±1.1 <sup>a</sup>	3.4±1.3 <sup>b</sup>	5.77**	3.5±1.2 <sup>a</sup>	3.1±1.3 <sup>b</sup>	2.7±1.2 <sup>c</sup>	10.23****
Steak	2.4±1.0 <sup>a</sup>	2.5±1.4 <sup>a</sup>	2.5±1.2 <sup>a</sup>	0.47	2.3±1.2 <sup>a</sup>	2.4±1.3 <sup>a</sup>	2.2±1.1 <sup>a</sup>	0.89
Spaghetti	3.1±1.2 <sup>a</sup>	2.9±1.3 <sup>ab</sup>	2.7±1.3 <sup>b</sup>	2.01	2.8±1.3 <sup>a</sup>	2.6±1.2 <sup>a</sup>	2.3±1.1 <sup>b</sup>	4.65*
Aguchjim	1.9±0.9 <sup>a</sup>	1.8±0.9 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	0.73	2.1±1.0 <sup>a</sup>	2.0±1.0 <sup>a</sup>	2.0±1.1 <sup>a</sup>	0.40
Goumtang	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.7±0.9 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	0.41	1.8±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.0 <sup>a</sup>	1.9±1.1 <sup>a</sup>	0.24

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, \*\*\*\*p<0.0001

1) F value by one-way ANOVA test among age groups

2) Values in a row with different superscript are significantly different from each other at p<0.05 by Duncan's multiple range test

밥과 냉면을 선호하였고, 저녁은 한정식과 해물탕이 인기가 있었다. 손님접대용으로는 한정식 생선회, 불고기 장어구이를 좋아하였고 친목모임용으로는 생선회와 불고기를, 가족모임에서는 한정식, 생선회, 불고기를 선호하였다. 즉 손님접대, 친목모임과 가족모임에서 선호되는 음식은 모임의 성격에 따라 뚜렷한 차이를 보이지 않았다. 한편 외국인에게 권하고 싶은 음식으로는 한정식, 비빔밥, 불고기, 장어구이, 생선회를 꼽았고, 간식으로는 피자, 햄버거, 순대를 야식으로는 피자, 순대, 양념통닭을 선호하는 것으로 나타났다.

#### 4. 식당선택 요인

식당선택요인을 알아보기 위해 평소 좋아하는 음식 점을 자주 이용하지 못하는 이유, 외식업소에 대한 정보원, 낯선 곳에서의 외식업소선택요인에 대해 물었다. <Table 12>에서 보는 바와 같이 좋아하는 음식점을 자주 이용하지 못하는 이유는 '비용을 충당하기 어려워서'가 37.7%로 가장 높았고, '거리가 멀어서'가 19.0%로 그 다음이었다. 그 외 자주 먹을 경우 '건강에 유익하지 못할 것 같아서'가 9.0%였고 '주차불편'이 8.1%였다. 강<sup>2)</sup>은 가격이 정해져 있는 패스트푸드 식당들

<Table 12> The determinant of restaurant choice (n=321)

Variables		No(%)
Main reason for taking the favorite food infrequently	can't afford the expenses	121(37.7)
	long distance	61(19.0)
	not good for health	29( 9.0)
	inconvenient for parking	26( 8.1)
	poor taste	8( 2.5)
	poor service	5( 1.6)
	poor sanitation	4( 1.2)
	uncomfortable atmosphere	3( 0.9)
no response & others	64(19.9)	
Major source of getting information about restaurants	family members/ freinds	259(80.7)
	close location	23( 7.2)
	advertising	18( 5.6)
	signboard/ exterior of a restaurant	11( 3.4)
	good reputations/ a long opening history	6( 1.9)
	Internet/ travel brochure	2( 0.6)
no response & others	2( 0.6)	
Main determinant of restaurant choice in unfamiliar places	menu content	124(38.6)
	exterior of a restaurant	56(17.4)
	travel brochure/internet	36(11.2)
	good reputation in residents	35(10.9)
	other customers	27( 8.4)
	interior of a restaurant	21( 6.5)
	size of a restaurant	10( 3.1)
	employee's kindness/personal hygiene	4( 1.2)
	no response & others	8( 2.5)

<Table 13> Main problem affecting to the sanitation and the quality of services at a commercial restaurant (n=321)

Problems		No(%)
Main problem of the sanitation	leftover foods by others are provided	101(31.5)
	dirty and unsanitary table	46(14.3)
	safety of drinking water	37(11.5)
	not use a personal serving dish	37(11.5)
	unsanitary toilet conditions	34(10.6)
	garbage at table	25( 7.8)
	contaminated wet-towels	17( 5.3)
	poor quality tissue papers	1( 0.3)
	no response & others	23( 7.2)
	Main problem of improving the quality of service	lack of typical/famous food of JinJu
unkindness and poor personal hygiene of employee		63(19.6)
narrow parking lots		42(13.1)
similar/monotonous menu type		34(10.6)
insanitation state		26( 8.1)
lack of advertising		10( 3.1)
too expensive price		7( 2.2)
shabby exterior of a restaurant		5( 1.6)
shabby atmosphere and interior		4( 1.2)
shabby toilet		3( 0.9)
cheap and shabby tablewares	2( 0.6)	
no response & others	28( 8.7)	

에 비해 가격이 일정하지 않은 분식 및 김밥식당의 경우에는 가격이 식당선택의 중요한 요소라고 하였고, 대학생들도 주로 학교근처에서 외식한다<sup>1)</sup>고 하여 외식업소의 선택시싼 가격과 가까운 지역에 위치하는 것이 중요함을 보고한 바 있다.

외식업소에 대한 정보원은 가족이나 친구 등 가까운 사람을 통해서가 80.7%였는데 이러한 사실은 선행연구<sup>1)</sup>에서도 보고된 바 있으며, 따라서 음식점은 흔히 말하는 '입소문이 나아 장사가 잘된다'는 사실을 확인할 수 있었다. 한편 낯선 장소에서의 식당선택요인은 음식의 종류라고 응답한 사람이 38.6%로 가장 높았다. 그러나 음식점의 외관이나 관광안내서를 참고로 한다는 응답자도 각각 17.4%와 11.2%였다. 따라서 관광지 음식점의 경우에는 여행객이 선호할 수 있는 메뉴선택과 식당외관 및 관광안내서도 외식업소 선택에 상당한 영향을 줄 수 있음을 알 수 있었다.

5. 외식업소의 개선점

<Table 13>에서와 같이 진주시내 외식업소의 위생상 개선점으로 다른 사람이 먹다 남긴 음식을 다시 차려내는 것이라고 응답한 경우가 31.5%로 가장 높았다. 불결한 식탁과 식수제공을 지적한 응답자가 각각 14.3%였으며, 개인 접시를 사용하지 않는 점이라고 응답한 경우도 11.5%였다. 또 진주의 외식업 발전을 위해 가장 개선해야 될 문제는 진주를 대표할만한 음식이 없다는 점을 지적한 비율이 가장 높았는데, 동일한 조사대상자들이 선호도조사에서는 한정식, 비빔밥, 불고기, 장어구이, 생선회를 외국인에게 권하고 싶은 음식으로 높은 점수를 주었다. 이러한 모순된 결과를 놓고 볼 때 응답자들은 이 음식들이 진주를 대표한다고 보기에는 무언가 부족한 점이 있다고 생각하고 있음을 알 수 있었다. 즉 장어구이를 제외하고는 어느 지역에 서나 흔히 볼 수 있는 음식들이며, 이 음식을 파는 외식업소는 많지만 대부분 영세한 업체들로 특별히 차별화된 상차림이나 접대방법을 보여주지 못하였기 때문

인 것 같다. 이외에도 개선점으로 식당종업원의 불친절, 주차장 협소, 비슷하고 단조로운 음식종류 등을 지적하였다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 진주시의 직장인을 대상으로 외식업소의 이용실태 및 선호도를 조사하였는데 끼니를 해결하기 위한 외식의 빈도는 1주일에 한 번이나 한 달에 2-3번 정도라고 한 응답자가 가장 많았다. 또 외식비는 대부분의 응답자가 1인당 5,001-10,000원이라고 하였으며, 연령에 따라 차이를 보여 20대는 외식빈도가 높은 반면 외식비는 5000원 이하인 경우가 많았고, 30대와 40대 이상의 경우 빈도는 20대보다 낮은 대신 외식비는 5,001-10,000원인 경우가 가장 많았다. 점심으로는 비빔밥과 냉면이, 저녁으로는 한정식과 해물탕이, 각각 선호하는 음식임을 알 수 있었다.

사업상 손님접대를 위한 외식의 빈도는 한 달에 한 번 정도가 가장 많았으며, 연령에 따른 차이가 있어서 20대가 가장 낮은 편이었다. 그러나 이때 사용하는 외식비는 연령에 따른 차이가 없는 것으로 나타났으며, 5,001-10,000원이 가장 많았고 그 다음이 10,001-15,000원이었다. 나이에 상관 없이 한정식, 생선회, 불고기, 장어구이가 손님접대용 음식으로 선호되는 음식이었다. 친목을 위한 외식의 빈도는 한 달에 2-3차례가, 1인당 외식비는 5,001-10,000원인 경우가 가장 많았다. 빈도와 외식비에 있어 연령대별로 차이가 있었으며, 특히 40대 이상에서 친목을 목적으로 한 외식이 가장 활발한 편이었는데, 외식비가 15,001원 이상인 경우도 36.6%나 되어 이 연령대의 친목모임을 위한 외식시장에 주목할 필요가 있었다. 모든 연령대에서 생선회와 불고기를 친목모임 음식으로 선호하였다. 가족모임을 위한 외식의 빈도는 대부분의 응답자가 1년에 2-3번 이하 또는 2-3개월에 한번이라고 하여 다른 외식 목적에 비해 빈도가 낮고 또 나이에 따른 차이도 없었다. 그러나 연령대별로 사용한 외식비는 차이가 있는 것으로 나타났으며, 특히 30대와 40대 이상에서는 50,001원 이상을 쓰는 사람도 각각 17.1%와 14.7%인 것으로 나타났다. 이러한 고객을 위한 특별한 메뉴개발이 필요하였으며, 전 연령대에서 가족모임에 한정식, 생선회, 불고기를 선호하였다. 이와 같이 손님접대, 친목모임과 가족모임에서 선호되는 음식은 모임의 성격에 따라서나 연령대별로 뚜렷한 차이를 보이지 않았다.

미식을 위한 외식의 빈도는 1년에 2-3번 이하인 경우가 가장 많았으며, 나이에 따른 차이를 볼 수 없었

다. 이 때 사용하는 1인당 외식비도 나이에 따른 차이가 없었는데 10,001-15,000원인 경우가 가장 많았다. 즉 맛있는 음식을 먹기 위한 외식은 빈도는 높지 않지만 1인당 식비는 다른 목적의 외식에 비해 다소 높은 편임을 알 수 있었다. 직장 내 회식을 위한 외식빈도는 한 달에 한 번인 경우가 가장 많았으며, 조사대상자 대부분이 1인당 5,001-15,000원 범위에서 외식비를 사용하며, 연령대별로 그 빈도나 금액에 있어 유의한 차이가 없었다. 이밖에 외국인에게 권하고 싶은 음식으로 한정식, 비빔밥, 불고기, 장어구이, 생선회를 권장하였다. 또 간식으로는 피자, 햄버거, 순대를 야식으로는 피자, 순대, 양념통닭을 선호하는 것으로 나타났다.

식당선택에서 외식비와 식당과의 거리가 중요한 요인이라고 하였고, 대부분의 응답자가 가까운 사람을 통해서 외식업소에 대한 정보를 얻는다고 하였다. 관광지 음식점의 경우에는 여행객이 선호할 수 있는 메뉴선택과 식당외관 및 관광안내서도 외식업소 선택에 상당한 영향을 줄 수 있음을 알 수 있었다. 또 위생상 가장 시급한 개선점으로 다른 사람이 먹다 남긴 음식을 다시 차려내는 것이라고 하였으며, 진주를 대표할 만한 음식이 없다는 점을 진주의 외식업 발전을 위해 가장 개선해야 될 문제라고 응답하였다.

결론적으로 외식횟수는 외식목적이나 연령대에 따라 차이가 있었고, 끼니해결을 위한 외식을 제외하고는 외식목적에 따라 외식비가 크게 달라지지 않았다. 그러나 30대와 40대 이상에서 가족모임과 친목모임의 외식비가 높은 경우도 상당 비율 있는 것으로 나타나, 이러한 목적을 위한 외식시장의 개발가능성을 읽을 수 있었다. 점심으로는 비빔밥과 냉면을, 저녁으로는 한정식과 해물탕을 각각 선호하였다. 또 손님접대, 친목모임과 가족모임에서 한정식, 생선회, 불고기를 선호하였으며 모임의 성격에 따른 차이를 볼 수 없었다. 한정식, 비빔밥, 불고기, 장어구이, 생선회를 진주의 대표적인 음식으로 생각하고 있었으며, 간식으로는 피자, 햄버거, 순대를 야식으로는 피자, 순대, 양념통닭을 선호하는 것으로 나타났다.

#### ■참고문헌

- 1) Kim HS, Chung CE. A study on the eating out behavior of university students in Seoul. Korean J. Dietary Culture 16(2): 147-157, 2001.
- 2) Eckstein EF. Menu planning for restaurant customers. In: Menu planning, third edition, pp179-212, AVI Publishing Company Inc., Westport, 1983.
- 3) Lyu ES. Customer satisfaction index of business &

- industry foodservice operations in Pusan and Kyeong Nam area. *J. Korean Dietetic Association* 4(2): 152-159, 1998.
- 4) Yu JL, Park DY. Korean family's perception of the importance of the quality of restaurants according to family life cycle. *Korean J. Community Nutrition* 7(1): 130-140, 2002.
  - 5) Yang LS, Hwang CS. A study on college student's understanding and preference of native foods in Cheju-Do, Korea. *Korean J. Dietary Culture* 5(3): 317-330, 1990.
  - 6) Lee JH, Cho DR. An analysis on the age specific characteristics in Korean diet. *Korean J. Dietary Culture* 1(3): 231-247, 1986.
  - 7) Choe EO, Woo KJ, Chyun JH. Food preferences of the elderly living in Incheon area. *Korean J. Dietary Culture* 17(1): 78-89, 2002.
  - 8) 신흥철, 이광석. 관광문화의 활성화 방안-청주시 모델링 중심으로. In: 향토음식과 관광문화, 2001년도 동아시아 식생활학회 춘계 학술대회 초록집, pp41-55.
  - 9) Ro SB, Shin AS, Kil JO. A study on the traditional fast food development of college students in Busan. *Korean J. Dietary Culture* 16(2): 81-88, 2001.
  - 10) Han MJ. A survey of college student behaviors on fast food restaurants in Seoul area. *Korean J. Dietary Culture* 7(2): 91-96, 1992.
  - 11) Mo SM, Kim CI, Lee SY, Yoon EY, Lee KS, Choi KS. A study on dining out behaviours of fast foods focused on Youido Apartment Compound in Seoul. *Korean J. Dietary Culture* 1(3): 295-309, 1986.
  - 12) Lyu ES, Kwak TK. Consumer opinions on fast foods and foodservice -1. Hamburger chain restaurants - *Korean J. Dietary Culture* 4(3): 229-236, 1989.
  - 13) Kim CY, Nam SR, Kwak TK. Evaluation of nutrient density for fast foods selected by middle and high school students in Seoul. *Korean J. Dietary Culture* 5(3): 361-369, 1990.
  - 14) Mo SM, Jeon MJ, Baek SK, Lee SK. A secondary survey of fast food dining out behaviours-Focused on Y uido apartment compound in Seoul.. *Korean J. Dietary Culture* 4(1): 83-94, 1989.
  - 15) 국립경상대학교, 영호남의 중심 진주, 성지문화사, 서울, 2000.
  - 16) Eckstein EF. Data collection and validation. In: Menu planning third edition. pp257-282, AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut, 1983.
  - 17) Rozin P. The socio-cultural context of eating and food choice. In: Meiselman HL, MacFie HJH. Food choice, acceptance and consumption. First edition. pp83-104, Chapman & Hall, London. 1966.
  - 18) Lee JW, Lee BK. Examination about the television's role of nutrition education through content analysis of nutrition-related programs. *Korean J. Community Nutrition* 3(4): 642-654, 1998.
  - 19) Shin AS, Roh SB. Patterns and preference of eating out in Pusan National University Area. *J. East Asian Soc. Dietary Life*. 10(3): 179-189, 2000.
  - 20) Baek JW, Kang OS, Lee HJ, Cho YY. A Survey of food preferences of employees in hospital. *J. Korean Dietetic Association* 7(4): 385-396, 2001.
  - 21) Kang JH. Measuring fast food restaurant attractiveness: a multi attribute approach. *Korean J. Dietary Culture* 17(1): 16-29, 2002.