

現代住宅의 부엌設備에 關한 研究

—光州市 中流層 부엌實態를 中心으로—

A study on the Kitchen Facilities of Modern Houses.

가정과 曹 慶 姬
Kyung Hee Cho

目	次
I. 序 論	II. 調查方法和 材料
1. 基本條件	1. 調查結果 分析
2. 作業臺 設備條件	III. 結 論
3. 부엌의 內裝材料	Abstract Bibliography

I. 序 論

現代住宅은 家族의 安息處가 되어야 하며 現代生活에 適合한 構造와 合理的인 設備로서 住宅內에서의 活動이 能率的 衛生的으로 이루어질 수 있는 便利한 場이 되어야 할 것이다.

一般的으로 그나라 國民의 住居生活로 生活水準을 認知할 수 있으며 住宅樣式과 住居設備은 文化生活의 尺度라고도 말할 수 있다. 그리고 國民 經濟面에서 所得水準이 높을수록 좋은 住宅에서 훌륭한 設備을 할 수 있음도 事實이다. 過去 韓式住宅은 부엌에 있어서 動線問題, 衛生面에 相當한 短點을 包含하고 있었으며 主婦단의 活動場所로서 他家族으로 부터는 度外視當하였다고 볼 수 있다. 漸次 住宅의 改良, 새로운 住宅의 設計로서 부엌도 合理的이고 便利한 場所로 改造되고 있음은 모든 女性들에게 대단히 반가운 일이다.

우리가 渴望하는 文化住宅의 新築은 우리나라 國民生活의 文化水準의 進展과 아울러 在來의 半封建的 體制의 解體를 意味한다 하겠다. 그러나 아직은 解決해야할 條件들이 많고 理想的인 부엌 設計에는 많은 難點들이 있으므로 緻密한 計劃이 必要하다.

在來式부엌은 食生活를 爲한 場所인 동시에 暖房을 爲한 空間으로서, 二元的인 性格을 가지고 있다. 따라서 부엌바닥은 다른 住居面보다 60~90cm가 낮아 항상 不便함과 피로, 過多한 Energy 消耗의 原因이 되고 있다. 이와 같은 부엌을 改善하기 위해서는 根本的으로 暖房問題에 있어서 온돌 이외의 暖房方式을 취하거나 炊事와 暖房을 完全히 分離시키는 方法을 擇하여야 할 것이다.

的으로 施設해야 한다.

즉, ① 食品을 貯藏하고 材料準備에 必要한 器具들을 保管할 冷藏庫나 貯藏所를 爲한 Food Storage Center 의 設備.

② Storage Center 아주 가까이에 材料를 準備할 수 있는 Food Preparation Center 의 設備.

③ 調味料과 Range에서 처음 使用되는 器具들을 두는 場所와 Range 를 包含한 Cookin Center 의 設備.

④ 食卓에서 Serving 되는 食器들을 準備해 두는 食器場을 包含한 Serving Center 의 設備.

⑤ Sink, 쓰레기통, 행주걸이 접시말리는 用器等を 包含한 Cleaning Center 의 設備. 모든 調理用 器具나 用具들은 맨처음 使用되는 곳에 保管되어 있어야 한다.

두 場所에서 使用하는 境遇는 各各 한個씩 二重으로 準備하면 便利하다. —[11]—

(2) 作業臺 配置에 따르는 부엌의 型

① The Strip Kitchen(一列形 부엌)

調理臺, Sink, Range 등의 作業臺를 한 壁面에 따라 設備한 單純한 形으로, 簡單한 家庭에, 작은 부엌에 利用한다.

하고 있는 現代住宅의 부엌 設計에 있어서 能率的이며 衛生的인 부엌 設備의 基本問題에 對하여 考察해 보며 거기에 準하여 現 光州市 各 家庭의 부엌 設備現況이 어떠한가를 調査하여 分析해 보고자 한다.

1. 基本條件

(1) 부엌의 位置

부엌을 爲한 가장 좋은 方向은 밝고 通風 採光이 좋은 南向이나 東南向이다. 西向과 北向은 採光上 適當치 않다. 그러나 現代住宅에서 換氣 暖房 冷房 照明等の 施設이 完全히 된다면 必要條件이 어느 程度 解決되므로 부엌을 어느 方向에 잡아도 좋을 것이다.

그리고 다만 다른 房과의 連絡關係를 考慮하여 適合한 位置에 잡으면 된다. 住宅計劃에서 부엌을 爲한 가장 좋은 位置는 Corner에 잡는 것이다. 그 理由는 外部와 面한 두개의 壁으로 햇빛과 신선한 空氣를 받을 수 있기 때문이다.

부엌은 일의 能率上, 連絡上, 食事室, 居室, 兒童室, 食母室, 沐浴室, 洗濯室等과 가까워야하며 燃料管, 장독대, 마당수도等과도 가까운 位置가 되어야 한다.

(2) 부엌의 넓이

부엌의 넓이는 각 家庭의 住宅의 建坪, 家族數, 家族構成 來客의 頻度, 調理用 器具, 食器의 多少 經濟的 生活水準, 生活方式, 特히 食生活의 內容, 燃料등에 關係함으로 諸 條件에 따라 適當한 넓이는 달라진다. 그리고 具體的으로는 調理臺 및 作業臺에 必要한 面積과 일하는 사람의 作業動作을 할 수 있는 Space와 食品, 食器, 調理用具의 收納 Space에 따라 決定된다.

우리나라 住宅에 있어 建坪이 20坪 程度일 때 獨立된 부엌의 넓이는 建坪의 10~15%인 2~3坪(6.6~10m²) 程度면 充分하다. 3坪 以上이면 食事 Space도 마련할 수 있다. 아주 작은 부엌이라도 最少한限 1.5坪(4.96m²)은 되어야 한다.

(3) 換氣와 通風

부엌에는 換氣가 잘 되고, 모든 作業面 위에 適切한 光線을 비추어 밝게하기 爲하여 窓門이 꼭 있어야 한다.

수납장소를 만들고 남은 面積은 窓으로 만들고 적어도 Sink 臺 위에는 반드시 窓을 두고 Range 위에 窓을 두면 열을 분산 시키기 때문에 窓을 만들지 않는 것이 좋다.

窓門은 바닥으로부터 110~120cm 程度에, 天頂에서는 30~40cm 程度 아래에 두면 가장 便利하다. 窓은 上下窓을 設備하는 것이 換氣에 效果的이다. 그리고 光線의 遮斷을 爲해 Venetion Blind Screen을 設備하면 便利하다.

그러나 부엌은 調理時의 飲食냄새와 水蒸氣의 發生, 燃料에서 나오는 Gas, 물의 使用으로 濕氣가 많기 때문에 窓門만으로는 換氣가 充分하지 못하다. Range 위에 Hood나 Ventilation, Fan, 送風機等을 設備하면 效果的이다. 그리고 Door는 반드시 2개 이어야 한다. Dinning Room으로 通하는 문과 Service YARD로 가는 門이 있어야 한다.

(4) 採光과 照明

作業能率面으로, 또한 清潔整頓上으로 부엌은 住宅內에서 가장 밝아야하는 場所中의 하나이다. 또한 菌이 繁殖하기 쉬운 場所이니만큼 紫外線을 받아 殺菌作用을 할 수 있어야 한다. 窓門은 넓고 크게 많이 내어 햇빛이 잘 비치도록 하고 窓은 높을수록 밝으므로 옆으로 넓은 窓보다 上下로 긴 窓을 만드는 것이 通風面이나 採光面에 有効하다. 부엌內에서 採光이 가장 重要한 곳은 Sink와 調理臺이다.

부엌 照明은 全體照明으로는 固定的인 天頂燈이 必要하고 局所照明으로는 Sink, 작업대 Range에 各各 附加燈이 必要하다. 附加燈은 壁面에 달거나 壁에 織이 있으면 그 밑에 달기도 한다. 附加燈을 여러곳에 設置하기 어려울 때는 天頂燈의 줄을 길게하여 옮겨가며 使用하도록 設備할 수도 있다.

부엌의 照明에 있어서 가장 좋은 方法은 半間接照明이다.

부엌電燈의 스위치는 門밖에, 바닥으로부터 1.2m程度 높이에 施設하면 適當하다.

부엌의 밝기는 充分해야하며, 100Lux 以上の 照度가 되어야 한다. 즉 白熱燈인 境遇는 40W以上の 電球가 必要하며, 螢光燈인 境遇는 20W以上이 必要하다.

부엌의 照明은 建物の 平面計劃에서 미리 研究하여두지 않으면, 木材나 Cement, Tile等의 材料를 使用한 後에는 施設하기 困難하다. —[1]—

2. 作業臺 設備條件

作業臺와 收納스페이스



(1) 設備의 組織

부엌의 作業臺順을, 준비대→Sink臺→調理臺→Range→배선대→식당의 順序로 하는것이 一般的인 原則이다.

부엌에서 보통 順序에 따라 行해지는 일을 分析하여 거기에 맞도록 必要한 設備를 機能的으로 施設해야 한다.

즉, ① 食品을 貯藏하고 材料準備에 必要한 器具들을 保管할 冷藏庫나 貯藏所를 爲한 Food Storage Center의 設備.

② Storage Center. 아주 가까이 材料를 準備할 수 있는 Food Preparation Center의 設備.

③ 調味料과 Range에서 처음 使用되는 器具들을 두는 場所와 Range를 包含한 Cookin Center의 設備.

④ 食卓에서 Serving 되는 食器들을 準備해 두는 食器場을 包含한 Serving Center의 設備.

⑤ Sink, 쓰레기통, 행주걸이 접시말리는 用器等を 包含한 Cleaning Center의 設備. 모든 調理用 器具나 用具들은 맨처음 使用되는 곳에 保管되어 있어야 한다.

두 場所에서 使用하는 境遇는 各各 한個씩 二重으로 準備하면 便利하다. —[11]—

(2) 作業臺 配置에 따르는 부엌의 型

① The Strip Kitchen(一列形 부엌)

調理臺, Sink, Range等의 作業臺를 한 壁面에 따라 設備한 單純한 形으로, 簡單한 家庭에, 작은 부엌에 利用한다.

이 形의 부엌은 作業臺가 일의 順序대로 잘 配置되어 있어도, 作業臺가 한줄로 되어있으므로 全體 길이가 너무 길어지면 動線이 길어지고, 使用하기 不便하여 非能率的이다. 최소 1.8m에서 2.7m 程度가 便利하다.

一般적으로 出入門옆에 冷蔵庫, 그 왼편에 Sink, 調理臺, Range의 順序로 設備하면 使用하기 便利하다. 饌櫃, 혹은 食器櫃, 선반은 作業臺의 윗部分에 設備한다. (그림1)

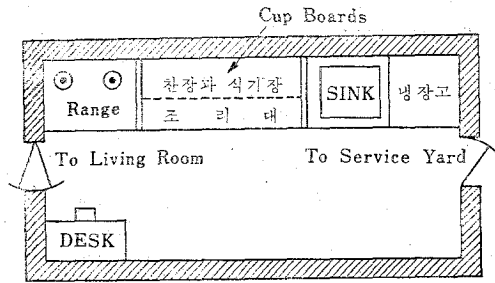


그림 1. The Strip Kitchen

② The Corridor Kitchen(二列形 부엌)

作業臺를 兩쪽의 두 壁面을 따라 配置한 形式이다. 좁은 부엌에, 양쪽 끝에 出入門이 있을 때 必要한 計劃이다.

한쪽 壁面에는 Preparation Center로 計劃하여 冷蔵庫, 調理臺, Range, 配善臺를 設置하고, 또 다른 壁面에는 Cleaning-up Center로 設置하여 Sink와 그 양옆에 作業臺, 그 위에 食器櫃이나 饌櫃를 設備한다. (그림2)

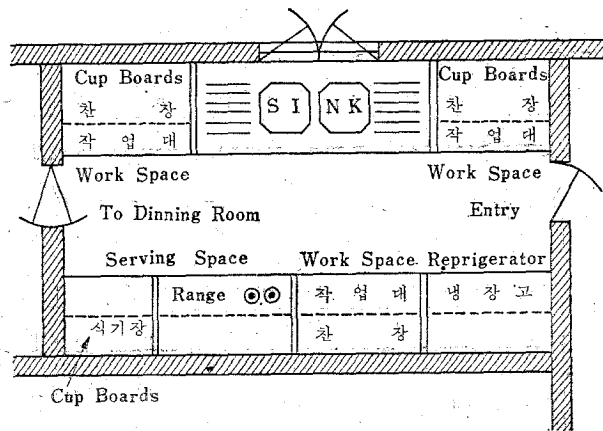


그림 2. The Corridor Kitchen

③ The L-Shaped Kitchen(L字形 부엌)

이 부엌은 두개의 壁面에 作業設備을 한 것이다. 큰 부엌에 設備하기 좋으며 작은 부엌에서도 效果的인 配置이다. L形은 부엌의 모양이 長方形보다 正方形에 가까운 부엌에 適合하다. 이 形은 L字로 꺾여진 部分을 中心으로 兩쪽으로 움직이게 되어 뒤로 도는 作業이 없고 集約的인 作業을 할 수 있고, 따라서 作業動線이 길지 않아 便利하다. 그림의 L形 設計에서 보는 것처럼 한 옆에 食卓을 놓아 Dinning Kitchen으로 使用하여도 좋으며, 어린애기의 놀 場所를 마련할 수도 있다. (그림 3)

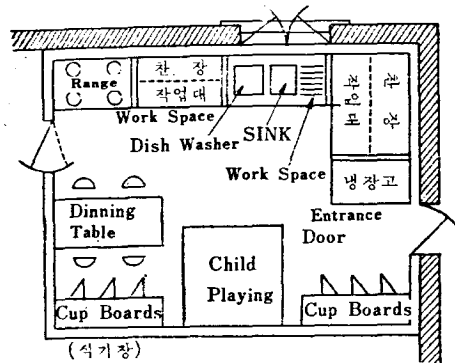


그림 3. The L-Shaped Kitchen

④ The U-Shaped Kitchen(ㄱ字形 부엌)

作業臺의 基本인 調理臺와 Sink, Range가 各各 U字로 獨立되어 있으므로 各 지점을 움직이는 回數가 많아져 作業動線이 커질 念慮가 있으나, 兩쪽의 作業面 사이가 너무 넓지 않다면 主婦에게 가장 效果的인 作業場所를 마련해 준다. 부엌의 넓이가 3m 以上이면 너무 動線이 길어져 不便하다.

이 부엌은 三個의 壁面을 따라 作業臺의 밑과 윗 壁을 잘 利用하면 收納場所가 넓어 使用하기 좋으며 作業 Space는 完全히 通路에서 벗어나 있으므로 安定感이 있다. U形은 L形과 함께 比較的 時間, 動線 Energy의 消耗가 가장 節約되는 形이다. 그리고 큰 부엌에 適合한 配置形式이라 할 수 있다. (그림 4)

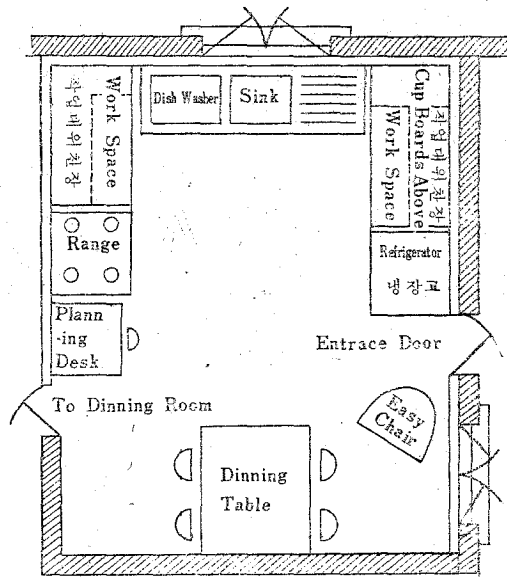


그림 4. A Large U-Shaped Kitchen With Dining Table

3. 부엌의 內裝材料

부엌을 꾸미는 共通된 條件은 耐水性, 耐火性이 강한 것. 썩지않고 오래 使用할 수 있는 堅固한 것. 淸掃하기 쉬운 것. 값이 너무 비싸지 않은것이 좋다.

(1) 부엌바닥

부엌은 長時間 서서 일하는 곳이므로 彈力性이 있으며 차지 않아야 疲勞가 적고 作業하기 좋다. 또한 淸潔하고 보기좋은 아름다운 色彩나 무늬가 있는 것이 좋다. 부엌바닥은 보통 나무 리노리움 고무판, 쪽마루, 시멘트, 타일, 혹은 흙으로 되어있다.

나무는 彈力性이 있고 차지 않으며, 미끄럽지 않은점이 좋다. 그러나 깨끗이 維持하기 위하여 너무 많은 注意가 必要하므로 바람직하지는 않다. 나무는 썩기 쉽고, 쉽게더러워지며 기름을 잘 흡수한다 나무가 단단하지 않을 때는 마루바닥이 쪼개지기 쉽다.

리노리움은 부엌바닥을 까는 대단히 좋은 材料이다. 무늬가 프린트된 것과 무늬를 象嵌한 것의 두 種類가 있다. 리노리움은 갈 때, 밑으로 濕氣가 들어가지 않도록 잘 깔아야 한다. 리노리움 바닥은 彈力性이 있어 서있거나 걸기가 좋다.

타일은 淸掃하기 쉽고 耐火, 耐水性이 강한 衛生的인 바닥材料이다. 그러나 表面이 딱딱하고, 차겁고 미끄럽다. 따라서 오래 서있거나 걸기가 힘들다. 또한 무겁거나 예리한 物件이 떨어지면 깨어진다. 이런 바닥에서 일할 때는 고무메트(mat)를 깔거나, 신 바닥에 고무를 맨 室內靴를 신으면 훨씬 疲勞가 줄어든다.

(2) 壁

부엌의 壁은 물로 닦을 수 있고 빛을 反射하며 明朗한 雰圍氣를 주는 材料가 必要하다. 또 먼지가 쌓이지 않게 垂直으로 觀望해야 한다.

부엌의 壁色은 엷은 綠色, 누르스름한色, 혹은 象牙빛等이 좋다. 엷은色은 빛을 反射하므로 房을 더 밝게 만든다. 壁材料에는 타일, 물로 씻을 수 있는 종이 耐水施工을 한 베니아판이나 나왕판위에 락카나 오일페인트를 칠한것, 石灰壁에 오일페인트를 칠한것等이 있다.

作業臺 特히 調理臺, Sink 의 뒷壁은 타일이나 스테인리스 스틸과 같은 耐水的 材料를, Range 의 뒷壁은 타일, 시멘트와 같은 耐火材料를 使用해야 한다.

(3) 天 頂

부엌의 天頂 역시 耐火, 耐濕인 材料를 使用해야 하며 먼지가 떨어지지 않는 材料라야 한다.

베니아판이나 plaster board, 함석 壁土, 펠트로 만든 壁板等이 보통 使用된다.

여기에 耐水性의 페인트를 칠한다.

天頂色은 沈着, 安定되는 느낌을 주면서도 밝은 色을 選擇하면 좋다.

II. 調查方法和 材料

調查方法은 本人이 作成한 質問紙에 依하였다. 調查對象은 光州市內의 住宅으로 하였고 調查內容의 大部分은 質問紙를 配付하여 光州市內 C女子大學과 C大學師大家庭教育科學生들 그리고 J大學工大생들 S간호전문학교학생 S여자실업전문학교 學生들을 對象으로 調查하였고 調查內容은 부엌設備의 基本的인 條件에 關係되는 事項을 調查하였다. 質問紙는 400장 配付하였으나 293장이 回收되었으며 答이 不充分한 것을 除外하고 250장을 統計處理하였다.

※ 中都市에 있어 所得액 4萬원 以上을 中流生活로 基準함을 부인해 둔다.

1. 調查結果 分析

(1) 食生活 管理者

표 1. Food & Cook manager in Daily life

Food & Cook manager	Grand-mother	Mother	Daughter	House maid	Mother and Helper	Total
Household	5	175	17	23	30	250
%	2.0	70.0	6.8	9.2	12.0	100.0

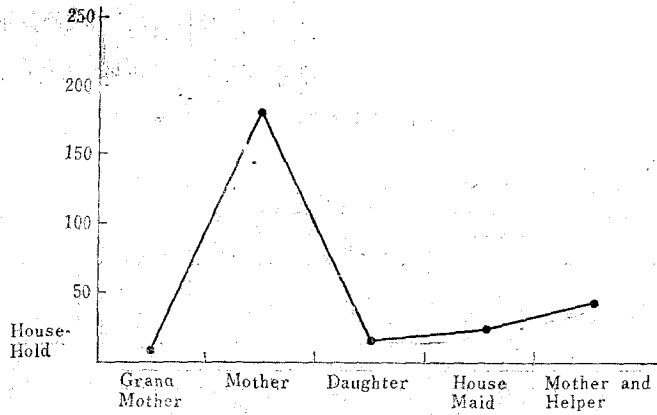


그림 5.

食生活 管理者가 어머니인 집이 175세대로 70.0%이고 가장 많다. 그다음이 어머니와 補助者가 같이 擔當하는 집이 12.0%이다. 부엌管理를 누가 하느냐? 하는 問題는 부엌設備에 對한 關心과 부엌施設의 問題와 큰 關係가 있다.

부엌일을 食母나 다른 사람에게 맡기는 경우 보다 어머니가 直接 부엌을 使用할 때, 부엌에 對하여 더 關心을 가지고 施設도 잘 하려고 努力할 것이다.

이 調査에서는 完全히 他人인 食母가 食生活를 擔當하는 경우는 9.2%이다.

(2) 家屋의 種類

표 2.

The Style of houses

Style	Conventional Korean style	Compromised style	Western style	2nd floor or 1st floor	Total
Household	162	67	12	9	250
%	64.8	26.8	4.8	3.6	100.0

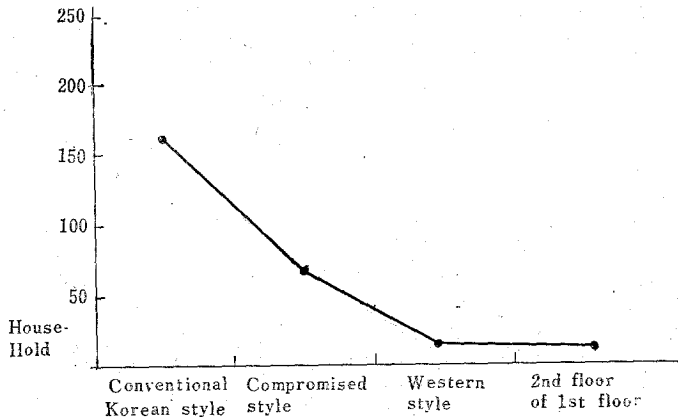


그림 6.

大部分의 住宅이 左來式 韓屋이거나 折衷式住宅으로 나타나 있다. 洋式住宅은 12세대 뿐으로 4.8%의 아주 낮은 比率이다. 아직은 洋式生活은 우리에게 時機尙早인 듯 느껴진다. 그러나 經濟狀態가 좋아지면 달라지리라고 생각한다.

(3) 부엌의 位置

표 3. The Location of Kitchen

Direction	East	North-east	South-east	South	West	North	Total
Household	45	48	46	41	46	24	250
%	18.0	19.2	18.4	16.4	18.4	9.6	100.0

가장 좋은 位置는 南向이나 東南向이지만 居室 기타 重要한 房을 잡고보면 부엌의 位置는 보통 東向 또는 東北向으로 잡게된다. 그러나 이 表를 보면 北向이 가장 적고 거의가 같은 比率로 나타나고 있다.

(4) 부엌의 넓이

표 4. The Size of kitchen

Pyong	1~1.9	2~2.9	3~3.9	4~4.9	5~5.9	6~6.9	Total
Household	20	54	74	40	32	30	250
%	8.0	21.6	29.6	16.0	12.8	12.0	100.0

부엌넓이는 2~3坪 程度면 使用하기 좋다. 2坪미만의 작은 부엌도 20세대가 있었고 大部分이 2~4坪이었다. 5坪 以上の 아주 큰 부엌을 가진 在來式 韓屋도 62세대가 있었다. 너무 큰 부엌은 現在의 生活方式으로는 오히려 不便하게 느껴졌다.

(5) 作業臺 配置形

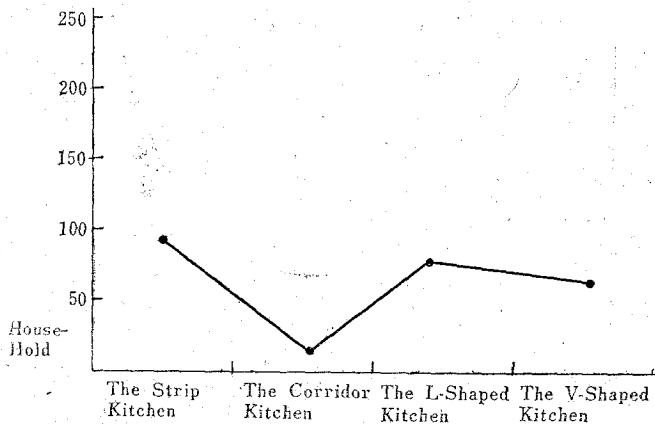


그림 7.

표 5. The Type of Kitchen

Type	The strip kitchen	The Corridor kitchen	The L-Shaped kitchen	The U-Shaped kitchen	Total
Household	91	16	74	69	250
%	36.4	6.4	29.6	27.6	100.0

부엌内の 作業臺 配置形態는 一列形이 가장 많았으며 그 다음이 L자형이었고 並列形 配置에서도 動線의 問題는 考慮되어야 하겠다.

(6) 주로 사용하는 燃料

표 6. Fuel

Fuel	Briquet	Oil	Gas	Electr-icity	Briquet & oil	Briquet & wood	Briquet & Gas	Wood	Total
Household	109	14	6	10	80	15	4	12	250
%	43.6	5.6	2.4	4.0	32.0	6.0	1.6	4.8	100.0

煉炭을 使用하는 집이 109세대로 43.6%이며, 그 다음이 煉炭과 石油를 使用하는 집으로 32.0%이다. 아직 나무만 使用하는 집도 12세대 4.8%가 되는데 市內에서 조금 떨어진 곳에 位置하리라 생각된다.

아직 煉炭을 많이 쓰는 것은 우리의 生活이 房의 煖房用 燃料과 부엌의 炊事用 燃料를 分離시키지 못하고 있음을 말하여 준다. 따라서 부엌의 合理化는 이루어지기 어렵다. 앞에서 言及한 것처럼 부엌設備의 向上은 온돌 以外の 煖房方式 選擇, 또는 煖房과 炊事의 完全 分離가 早速히 이루어짐에 따라 可能해 질 것이다.

(7) 부엌 照明的 種類

표 7. The Method of Lighting

Lighting W	Fluorescent lamps		Glow Lamps				oil Lamps	Total
	10	20	30	40	60	100		
Household	22	45	91	6	80	6		250
%	8.8	18.0	36.4	2.4	32.0	2.4		100.0

부엌의 照明은 白熱電燈이 모두 73.2%로 가장 많았고, 螢光燈이 26.8%이다.

부엌은 불을 자주 켜다 껐다 하는 곳이므로 白熱電燈이 많이 使用된다.

부엌의 밝기를 보면 30W의 白熱電燈이 36.4%로 가장 많고, 그 다음이 60W 白熱電燈으

로 32.0%이다. 白熱電燈 30W의 밝기는 부엌照明으로 너무 어둡다. 어두운 곳에서 調理한다는 것은 非衛生的이다. 補助燈이 있는 境遇라도 全體照明은 螢光燈 20W, 白熱電燈 40W 以上이 必要하다. 螢光燈은 白熱電球의 1/3燭數로 같은 밝기를 낼 수 있으나 자주 켜다 켜다하는 增遇에는 電力消耗가 많다.

(8) 부엌施設 狀態

표 8. Kitchen Facilities

Classification Household %	Have		None		Total
	Household	%	Household	%	
Kitchen Facilities					
Ventilation Equipment	100	40.0	150	60.0	250
Electric Outlet	27	10.8	223	89.2	250
The Door Between kitchen and Living Room	149	59.6	101	40.4	250
Kitchen Improvement	57	22.8	193	77.2	250
Built in Cupboards	170	68.0	80	32.0	250
The shelf for kitchen Equipment	102	48.0	148	59.2	250
Dinning Table	21	8.4	229	91.6	250
Garret	59	23.6	191	76.4	250
The Diffenence in height Between Kitchen and Room-Floors	26	10.4	224	89.6	250

換氣設備가 되어있는 집은 100世帶로 40.0%이었으며 부엌내에 콘센트 設備가 되어있는 집은 27世帶로 10.8%뿐이다. 아지 부엌에서 調理할 때 電氣用 器具들을 使用하지 않음을 엿볼 수 있다.

보통 食事室을 兼하고 있는 안방과의 動線을 節約하기 爲한 門이나 窓門이 있는가를 알아보았다. 門이 있는 집이 59.6%로 많고, 없는 집도 40.4%가 된다. 煉炭에서 나오는 Gas 가 그 門을 通하여 들어오지 않도록 注意해야 되며, 動線節約에 效果의이다.

「부엌을 改造한 일이 있는가?」라는 質問에 對하여 22.8%가 있다고 하였으며 77.2%가 없다고 하였다.

부엌안에 食事 Space를 마련하고 있는 집은 극히 小數이었다. 여러가지 與件이 準備되어 있지않은 狀態에서는 아직 어렵다. 부엌위에 다락이 있는 집이 23.6%없는 집이 76.4%였다. 다락은 使用度는 많으나 마루높이와 같게 높이가 困難하다. 그러나 小住宅에서는 다른 場所에 다락代用의 房을 두기도 어려운 實情이다. 부엌바닥을 방높이로 올려 같게 만든 집은 단 26世帶로 10.4%이고 89.6%가 부엌바닥에 房보다 55~75cm程度 낮았다. 이것은 時急히 改善되어야 할 門題이다.

(9) 부엌內의 設備 및 家具

부엌 設備面에서 未備한 點이 많음을 알수있다. 調理臺가 없는 집이 많은데 그런 집은 부뚜막에서 調理할 것이다. 낮은 부뚜막에서 꾸부리고 作業하는 것은 身體에 相當히 나쁘다. 또한 女性들이 빨리 老衰해지는 原因이 되기도 한다. 부엌內에서 給水와 排水를 할수 있어야 됨은 必須的인 條件임에

도 不抱하고, 水道가 없는집이 60.8% Sink 가 없는집이 49.6% 나 되었다. 大部分이 水道를 가지고 있으나 부엌안으로 끌어들이지 않고 習慣에 의해 不便한 줄을 모르고 지내지만 그것은 부엌안에 水道가 있을境遇, 얼마나 勞苦를 덜어주는지를 모르기 때 문일 것이다.

표 9. Kitchen Equipment

Classification	Household	%
Cupboards	240	96.0
Budumak (Fire place in kitchen)	224	89.6
Rubbish Box	156	62.4
The place for Table ware	147	58.8
Work Table	160	64.0
Sink	126	50.4
Preparation Table	90	36.0
Water Service	98	39.2
Serving Table	69	27.6
The place for Food storage	103	41.2
The place for Cooking Utensils	143	57.2
Chair	23	9.2

(10) 調理器具의 活用狀態

電熱器具 및 其他 調理用具의 普及狀態를 알아본 結果, 극히 낮은 比率을 나타내고 있다.

石油곤로는 大部分의 家庭에서 利用되고 있으나, Propane Gas 곤로의 使用度는 아주 낮음을 볼 때 光州 一般家庭에서는 別로 利用하고 있지 않음을 알수있다. 그리고 요리용 저울을 가지고 있는 집이 14世帶로 調理의 科學化도 時急히 要請되어 진다고 하겠다. 앞으로는 主婦의 炊使活動에 도움이 되고 食生活 向上에 따라 必要로 되는 電熱器具 및 調理用具의 準備가 있어야

표 10. Cooking Implements

Classification	Household	%
Oil Burner	216	86.4
Electric Bread Machine	126	50.4
Electric Furnace	111	44.4
Mixer	117	46.8
Coffee pot	109	43.6
Oven	101	40.4
Refrigerator	80	32.0
Electric kettle	72	28.8
Toaster	32	12.8
Noodle Machine	31	12.4
Electric Frying pan	75	30.0
Propane Gas Burner	29	11.6
Cooking scales	14	5.4

(11) 부엌內裝 材料

부엌의 바닥과 壁, 天頂을 꾸미는 材料의 大部分은 흙과 세멘트였다.

부엌바닥이 시멘트인 집이 126世帶로 51.4%로 가장 많았으며, 그 다음이 흙 바닥으로 55世帶 22.0% 이었다 흙바닥은 不潔해지기 쉽고 자꾸 파지므로 管理에 不便하다. 시멘트 바닥은 흙바닥 보다. 좋으나, 먼지가 잘 나며 오래서 있으며 疲勞하고, 바닥이 거칠어 清潔感이 덜한다.

壁은 40.8%의 집이 시멘트壁이였고, 그다음에 石灰壁으로 29.2%이었다. 흙壁도 14.8%

표 11. The Interior Decoration Material of kitchen

Material	Floors		Walls		Ceilings		Sinks	
	Household	%	Household	%	Household	%	Household	%
Soil	55	22.0	37	14.8	31	12.4	6	2.4
Cement	126	51.4	102	40.8	14	5.6	140	60.0
Tile	30	12.0	30	12.0	16	6.0	71	28.4
Wood	29	11.6	3	1.2	85	34.0	18	7.2
Plaster			73	29.2	29	11.6	1	0.4
Pine Board	6	2.4	1	0.4	32	12.8	1	0.4
Venner Board	2	0.8	3	1.2	41	16.4		
Sythetic stone	2	0.8	1	0.4	2	0.8	3	1.2
Total	250	100.0	250	100.0	250	100.0	250	100.0

(12) 作業臺의 높이

표 12. Height of work Table

Classification Household % Height (cm)	Work table		Sink		Budumak (Fireplace in kitchen)	
	Household	%	Household	%	Household	%
40~45	20	8.0	31	12.4	87	34.8
46~50	15	6.0	10	4.0	98	39.2
51~55	8	3.2	10	4.0	20	8.0
56~60	17	6.8	25	10.0	19	7.6
61~65	20	8.0	26	10.4	8	3.2
66~70	35	14.0	22	8.8	7	2.8
71~75	53	21.2	32	12.8	6	2.4
76~80	57	22.8	82	32.8	4	1.6
81~85	11	4.4	3	1.2	1	0.4
86~90	9	3.6	4	1.6		
91~95	2	0.8	1	0.4		
96~100	3	1.2	4	1.6		
Total	250	100.0	250	100.0	250	100.0

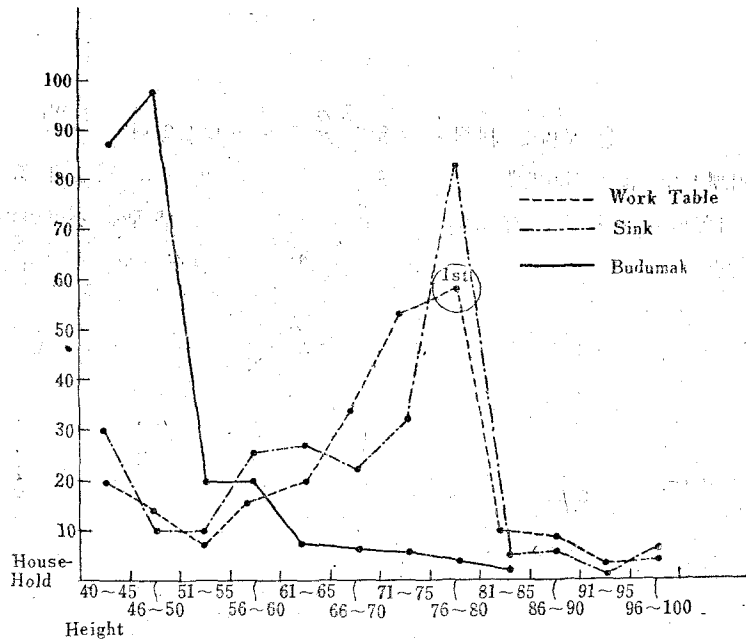


그림 8.

나 되어 부엌내의 施設이 소홀함을 엿볼수 있다.

天頂의 主材料는 木材나 베니아板과 같은 나무가 많았으며, 흙과 石灰로 된 집도 24.0% 씩이나 되었다. 흙은 떨어질 憂慮가 있어 좋지않다.

調理臺와 개수대의 材料는 主로 시멘트였고 그다음이 타일로 되어 있었다.

作業臺의 適當한 높이는 75~80cm이며 보통 作業者 키의 $\frac{1}{2}$ 정도면 便利하다 調理臺 높이가 76~80cm인 집이 22.8%로 가장 많았으나, 그보다 낮은 집들이 모두 합하면 67.2%나 되어 能率的인 作業臺가 되지 못함을 알 수 있다. 調理臺가 없는 집에서는 부뚜막이 調理臺로 쓰이고 있었다.

調理臺가 施設이 되어 있다고 하더라도 作業하기에 適當치 않게 된것은, 主婦가 無關心하게 일하는 사람들에게만 맡기었기 때문이라고 生覺된다.

主婦들은 이런點에 有意하여 부엌이 좀더 便利한 作業場이 되도록 努力해야 된다고 生覺한다. 96~100cm로, 높이 調理臺와 개수대를 가진 집은 밑에 올라서는 조그만 계단이 있었다. 이것도 不便한 要因이 된다.

부뚜막 높이는 46~50cm인 집이 39.2%로 가장 많고 50~60cm인 경우도 39.0%가 되었으나 作業하기에는 힘든 높이이다.

主婦의 健康을 生覺해서라도, 있는 그대로의 場所에서 習慣的으로 일 할것이 아니라 經費가 多少 들더라도 부엌을 改造하는데 躊躇하지 말아야 할 것이다.

Ⅲ. 結 論

以上에서 現代住宅의 부엌設備과 光州市 부엌設備 狀態가 어떠한가를 調査하여 그 內容을 分析하여 보았다.

우리가 바라는 現代住宅의 부엌과 現實의 부엌과는 너무나도 큰 間隔이 있음을 알 수 있다. 우리 主婦들은 앞으로 家族과 自身들의 健康을 爲하여, 또 生活의 合理化를 爲하여 어떠한 부엌을 設計해야 할 것인가? 하는 問題에 對하여 깊은 關心을 가지고 研究해야 될 것이다.

直接 使用하고 活動하는 主婦들이 부엌 環境이나 設備에 對하여 關心이 적을때 부엌의 環境改善은 이루어지지 않을 것이다. 여기에서 強調하고 싶은 點은, 經濟的 與件이 갖추어진 狀態에서만이 꼭 能率的인 부엌을 만들 수 있는 것은 아니라는 點이다.

經濟的 餘裕가 있는 집은 새로운 設計로서 살기 좋은 住宅, 便利한 부엌을 갖도록 努力해야 되며 經濟的 餘裕가 없는 家庭이라도 現在의 부엌을 使用하기 좋게 作業하기 便利하게 조그만 것으로부터 고치고 長期計劃을 세워서라도 점차 부엌을 改造해 나갈때 能率的이며 衛生的인 부엌을 만들 수 있다고 生覺한다 한 번에 願하는대로 고치려는 慾心 때문에 부엌은 옛 모습에서 脫皮하지 못하고 있는 것이다.

흔히 새로운 부엌器具는 많이 갖추고 있으나, 부엌現場은 過去에서 하나도 改善되지 못한 狀態에서 生活하는 家庭을 본다. 한 例로 調理用 電氣器具는 모두 갖추고 있어도 부엌 안에 콘세트는 한 개도 없는 家庭이 있다 이와같이 가장 基本的인 重要한 問題를 解決하지 못하고 새로운 것만 받아들여야 하는 것은 一種의 奢侈心에서 나오는 非經濟的 行動이라고 生覺한다.

부엌은 合理的인 부엌設備의 條件에 따라 考慮되고 施設되어야 한다.

光州는 한 道の 道廳所在地인 中都市 이다. 그런데 調査結果에서 나타난 바와같이 부엌設備現況은 아주 未備한 狀態이다. 그 理由로는 經濟的 問題가 가장 크리라고 生覺은 하나 主婦들의 無關心이 더 큰 理由가 된다고도 볼 수 있다.

食事管理의 衛生的인 問題와 主婦의 作業時間을 短縮시키기 爲하여는 부엌環境改善이 急先務가 되어야 한다.

우리는 各各 處해 있는 狀態에서, 좀더 研究하고 努力하므로서 家族健康의 源泉이라 볼 수 있는 부엌은 밝고 깨끗하고 便利한 場所로 만들어야 할 것이다.

本研究가 부엌을 理解하는데 도움이 되기를 바라는 마음으로 이 論文을 끝 맺는다.

이 論文이 나오기 까지 많은 재료를 주신 전남대학교 신남수 교수님께 감사를 드리고 조선대학교 현중순 송경덕 교수님 특히 이 논문을 지도해주신 지도교수님께 감사드리며 설문에 응해주신 많은 분들에게 감사를 드립니다.

Abstract

I. Through this survey, For the reasonable conditions the kitchen convences with modern housing and the kitchen aspects of Gwangju city middle-class-people are studied as following:

- a. It is advisable that the direction of the kitchen in House is good to face east or south-east.
- b. The kitchen must be occupied from 10% to 15% in total area of floor space. The kitchen average size (6.6-10m²) is large enough. The corner of the house is the best location, because of it is able to have two outer walls for light and freshness.
- c. For freshness, one or one more ventilator in a kitchen must be adequate.
- d. For receiving sun light, the wideth of window must be increased.
- e. The kitchen illumination is enough to take in lighting over 40 Watt.

II. It is reasonable to build a work-table in the kitchen that is preparing-sink-cooking-range-excreting-dinning room. The fabric type of kitchen contains four shapes: the strip, corridor, L-shaped, and U-shaped kitchen.

III. For interior materials for kitchen decoration, it is necessary to choose good quality tile for floor, clear-light-painted wall, water and fire preventing material for ceiling. The sink must be made of porcelain or stainless steel. The proper height of sink should be about 75-80 cm from the bottom of the floor.

IV. Through this survey, it is sure that the kitchen decoration is unreasonable one.

※ Bibliography

1. 安瑛培 金善均——새로운 住宅 寶晉齋, 1965
2. 張明郁——住生活 社團法人 서울大學校 출판부, 1972
3. 金粉玉 金英玉 尹瑞石 李仁喜——家政學概論 修學社, 1972
4. 李仁喜——家庭經營과 管理 修學社, 1972
5. 건축사——대한건축사협회지 KORA JOURNAL, 1972
6. 새 生活大百科事典——瑞文堂
7. 下出國雄——新訂建築學大系 23 獨立住宅 建築學大系 編集委員會
8. 鄭鈴淑——現代住宅의 부엌 設備에 關한 考察 忠北大學 論文集, 1972
9. 全國住宅實態調查——大韓住宅公社 서울大學校工科大学 住宅問題 研究會, 1962
10. 全國住宅實態調查——建設部 1965, 12
11. 國民生活百科住生活篇——東亞出版社, 1967
12. 女苑社編——小住宅 女苑社, 1967
13. 龍文淑——“韓國家庭의 부엌 管理實態에 對한 衛生學的 調查研究”(淑明女子大學校 家政大學) 家政學 研究集 1970, 12
14. 崔惠貞——“韓國家庭 經濟面으로 본 住宅 設備改善案”
梨花女子大學校 家庭大學 論文集 5, 1969
15. Nickell and Dorsey——Management in Family Living, 1968