



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

최 배 영 교수 지도
석사학위 청구논문

국내 커피박물관의 교육콘텐츠 연구

2020

성신여자대학교 문화산업예술대학원
문화산업예술학과 전통문화콘텐츠전공
정 진 현

국내 커피박물관의 교육콘텐츠 연구

최 배 영 교수 지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2019년 11월

성신여자대학교 문화산업예술대학원
문화산업예술학과 전통문화콘텐츠전공

정 진 현

인 준 서

정진현의 석사학위논문으로 인준함

2019년 11월

심사위원장 (인)

심 사 위 원 (인)

심 사 위 원 (인)

성신여자대학교 문화산업예술대학원

논문개요

본 연구는 커피박물관의 교육콘텐츠 구성의 현황을 파악하고, 교육콘텐츠 학습자로서 잠재소비자들의 요구를 분석해 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 및 운영 방안의 개선 방향을 모색하는 데 목적을 두었다. 이와 같은 목적 하에 본 연구자가 2019년 4월 27일부터 8월 8일 사이에 사단법인 한국 박물관협회에 등록되어 있는 3개 박물관(경기도 남양주시의 왈츠와 닥터만 커피박물관, 제주도 서귀포시의 커피박물관 BAUM, 강원도 강릉시의 커피커피 커피박물관)을 대상으로 직접 현장을 방문하여 사례조사를 실시하였다. 또한 서울과 수도권에 거주하는 20세 이상의 남녀를 대상으로 2019년 10월 14일부터 11월 3일까지 모바일을 통한 설문조사로 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 및 운영 방안에 대한 자료를 수집하여 209명의 자료를 최종분석에 활용하였다. 주요 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 커피박물관 내 생산문화의 교육콘텐츠로 왈츠와 닥터만 커피박물관에는 3층 커피 재배온실 내 품종으로 자메이카 블루마운틴, 하와이 코나, 멕시코 치아파스, 케냐, 에티오피아, 인도, 인도네시아에서 확보한 종들이 존재하고 있었다. 커피박물관 BAUM에서는 직접 기르는 커피나무 화분, 커피나무의 꽃과 열매 사진을 확인해볼 수 있다. 커피커피 커피박물관 2관에서는 커피 생두의 보관 기간에 따른 변화와 명칭에 대한 전시물, 커피체리 생두 가공방식의 종류와 그에 관한 설명이 확인되었다. 또한 4관 커피나무 전시관에서는 커피 품종별 특징, 커피나무의 성장 단계와 재배 환경에 관한 전시물이 존재했다.

2. 커피박물관의 제조문화 교육콘텐츠로 왈츠와 닥터만 커피박물관은 로스팅 체험실, 로스팅 전후의 무게 비교, 로스팅 중 떨어져 나오는 부산물인 실버스킨, 여러 가지 로스팅 도구들, 로스팅 포인트별 커피 색상의 변화를

보여주는 전시물 등이 구비되어 있어 로스팅으로 일어나는 커피의 물리적 변화에 대한 이해를 돕고 있었다. 커피박물관 BAUM에서는 로스터기의 발전 과정을 요약해놓은 전시물, 팬형과 냄비형 로스터기 등의 유물을 확인할 수 있었다. 한편 커피커피 커피박물관의 제조문화 교육콘텐츠는 구형, 원통형, 팬형 등 다양한 종류의 로스터기들을 전시하고 있었고, 로스팅 체험 구역에서는 순서도를 통해 로스팅의 과정을 설명해 주고 있었다.

3. 커피박물관 내 음용문화의 교육콘텐츠로 왈츠와 닥터만 커피박물관은 디카페인 커피, 커피 추출 시 유의사항, 원두의 선택 기준과 보관법에 관한 설명 전시, 커피 음용에 관한 유물들 그리고 중동에서 둘러앉아 커피를 마실 때의 자리와 기물 배치를 전시하고 있었다. 또한 직접 경험해볼 수 있는 교육 콘텐츠로 직원의 안내 하에 직접 추출한 커피를 마시면서, 닥터만에서 진행 중인 세계 커피역사 탐험대, 한국 커피역사 탐험대에서 촬영한 커피 관련 영상물 감상이 가능했다. 커피박물관 BAUM에서는 모카포트, 벽걸이형 도자기 커피 그라인더 등과 같은 추출에 사용되는 유물이 존재 했으며, 그에 맞는 다양한 커피 추출법도 같이 전시해 놓아 이해를 도모하고 있었다. 한편 커피커피 커피박물관은 에티오피아의 전통 토기 주전자인 제베나, 황동으로 만든 절구와 절구공이, 화려한 실버 플레이트 커피포트류 등이 추출 안내서와 함께 전시되어 있었다.

4. 커피박물관의 건강문화 교육콘텐츠로 왈츠와 닥터만 커피박물관에서는 커피 품종별 카페인 함유량, 카페인의 효과에 관한 내용이 정리되어 있었다. 커피박물관 BAUM에서는 커피의 성분, 당뇨와 간경화 등 커피와 건강에 관련된 설명이 수록된 책자가 전시되어 있었다. 한편 커피커피 커피박물관에는 커피 카페인의 효능과 카페인이 과거 전쟁에 활용된 사례를 소개하고 있었다.

5. 커피박물관의 예술문화 교육콘텐츠로 왈츠와 닥터만 커피박물관에서는 커피나 다방 관련 예술인들에 대한 기록물 전시가 많았다. 커피박물관 BAUM에는 베토벤이 매년 60알의 커피를 직접 선별하여 커피를 추출하였다는 기록, 일상 속 예술 작품으로서 유럽 도예문화인 커피 잔과 커피문화가 서로 영향을

주며 성장해 온 설명, 그리고 다양한 커피 잔 세트들을 전시하고 있었다. 한편 커피커피 커피박물관에서는 한평생 5만 잔의 커피를 마셨다는 소설가 발자크에 관한 내용, 빈센트 반 고흐가 그의 동생에게 보낸 편지에서 나타나는 고흐가 필요로 했던 커피와 빵 한 조각의 이유 그리고 다양한 시대별 커피 잔 컬렉션들이 존재하고 있었다.

6. 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구를 콘텐츠 학습자로서 잠재소비자들을 대상으로 조사한 결과, 커피 제조문화 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구가 5점 만점에 평균 4.0612점으로 가장 높았고 다음으로 커피 건강문화 교육콘텐츠 4.0411점, 커피 생산문화 교육콘텐츠 4.0172점, 커피 예술문화 교육콘텐츠 3.9263점의 순으로 요구가 높게 나타났다. 반면 커피 응용문화에 관한 요구는 평균 3.9014점으로 상대적으로 가장 낮은 수치를 보였다. 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구에 있어서는 5점 만점에 전체 평균 3.8947점으로 보통 수준 보다 높게 나타났다. 항목별로 살펴보면 즐거운 체험의 기회(4.0478점)에 대한 요구가 가장 높았으며 다음으로 교육담당자의 편안한 분위기 조성(4.0096점), 오감을 통한 체험 활동(3.9809점), 새로운 지식 탐구의 내용(3.8756점), 참여자의 관심사 및 실생활과의 관련성(3.8421점), 참여자들 간 상호작용의 시간(3.8325점), 전시물과의 연계성(3.8278점), 참여자의 요구사항 반영(3.7416점)의 순을 보였다.

결론적으로 향후 국내 커피박물관이 구성하는 생산문화, 제조문화, 응용문화, 건강문화, 예술문화 등의 교육콘텐츠는 학습자들에게 즐거운 체험의 기회가 되며 교육담당자가 조성하는 편안한 분위기 속에서 오감을 통한 체험 활동이 전시물과 연계성을 이룰 수 있도록 운영되어야 하겠다. 이를 통해 구성주의 박물관 교육이 지향하는 전시물 중심의 맥락적 학습 환경에서, 학습자들이 주체가 되고, 다른 학습자들과의 협력적 학습이 이루어지며, 학습촉진자로 역할을 담당하는 교육 강사의 조력으로 커피문화에 대한 올바른 이해와 문화적 향유의 가치 확산에 기여할 수 있게 될 것이다.

목 차

논문개요

I. 서론	1
II. 이론적 배경	4
1. 커피문화와 박물관	4
1) 커피문화	4
2) 국내 커피박물관의 분포	16
2. 구성주의와 박물관 교육	18
1) 구성주의	18
2) 박물관 교육	19
3. 구성주의에 기반한 커피박물관 교육	20
4. 선행연구	22
III. 연구방법.....	24
1. 사례조사	24
1) 사례조사의 대상 및 자료수집	24
2) 사례조사 자료의 분석방법.....	25
2. 설문조사	25
1) 설문조사의 대상 및 자료수집	25
2) 설문조사의 도구	26
3) 설문조사 자료의 분석방법	27

IV. 연구결과 및 해석	28
1. 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 현황에 대한 사례조사 분석	28
1) 커피박물관의 일반적 특성	28
2) 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 현황	32
2. 커피박물관의 교육콘텐츠에 대한 요구 설문조사 분석	48
1) 조사대상자의 일반적 특성	48
2) 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구	49
3) 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구	57
4) 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구와 운영 방안에 대한 요구의 상관관계	64
V. 결론 및 제언	66

참고문헌

ABSTRACT

표 목 차

〈표 II-1〉 국내 커피박물관의 분포	17
〈표 III-1〉 사례조사 대상 국내 커피박물관.....	24
〈표 IV-1〉 조사대상자의 일반적 특성	48
〈표 IV-2〉 생산문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석.....	50
〈표 IV-3〉 제조문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석.....	50
〈표 IV-4〉 음용문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석.....	50
〈표 IV-5〉 건강문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석.....	52
〈표 IV-6〉 예술문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석.....	52
〈표 IV-7〉 생산문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석	54
〈표 IV-8〉 제조문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석	55
〈표 IV-9〉 음용문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석	55
〈표 IV-10〉 건강문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석	56
〈표 IV-11〉 예술문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석	56
〈표 IV-12〉 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구의 전반적 경향	57
〈표 IV-13〉 전시물과의 연계성에 대한 요구의 집단 간 차이 분석.....	60
〈표 IV-14〉 참여자의 관심사 및 실생활과의 관련성에 대한 요구의 집단 간 차이 분석	60
〈표 IV-15〉 오감을 통한 체험활동에 대한 요구의 집단 간 차이 분석.....	61
〈표 IV-16〉 새로운 지식 탐구의 내용에 대한 요구의 집단 간 차이 분석	61

<표 IV-17> 즐거운 체험의 기회에 대한 요구의 집단 간 차이 분석.....	62
<표 IV-18> 참여자들 간 상호작용의 시간에 대한 요구의 집단 간 차이 분석	62
<표 IV-19> 참여자의 요구사항 반영에 대한 요구의 집단 간 차이 분석..	63
<표 IV-20> 교육담당자의 편안한 분위기 조성에 대한 요구의 집단 간 차이 분석	63
<표 IV-21> 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구와 운영 방안에 대한 요구의 상관관계	65

사 진 목 차

<사진 IV-1> 닥터와 왈츠만 커피박물관의 생산문화 교육콘텐츠 사례.....	33
<사진 IV-2> 커피박물관 BAUM의 생산문화 교육콘텐츠 사례.....	34
<사진 IV-3> 커피커피 커피박물관의 생산문화 교육콘텐츠 사례.....	35
<사진 IV-4> 닥터와 왈츠만 커피박물관의 제조문화 교육콘텐츠 사례.....	38
<사진 IV-5> 커피박물관 BAUM의 제조문화 교육콘텐츠 사례	39
<사진 IV-6> 커피커피박물관의 제조문화 교육콘텐츠 사례	40
<사진 IV-7> 닥터와 왈츠만 커피박물관의 음용문화 교육콘텐츠 사례.....	41
<사진 IV-8> 커피박물관 BAUM의 음용문화 교육콘텐츠 사례.....	42
<사진 IV-9> 커피커피 커피박물관의 음용문화 교육콘텐츠 사례.....	43
<사진 IV-10> 왈츠와 닥터만 커피박물관의 건강문화 교육콘텐츠 사례.....	44
<사진 IV-11> 커피박물관 BAUM의 건강문화 교육콘텐츠 사례.....	44
<사진 IV-12> 커피커피 커피박물관의 건강문화 교육콘텐츠 사례.....	44
<사진 IV-13> 닥터와 왈츠만 커피박물관의 예술문화 교육콘텐츠 사례.....	45
<사진 IV-14> 커피박물관 BAUM의 예술문화 교육콘텐츠 사례.....	46
<사진 IV-15> 커피커피 커피박물관의 예술문화 교육콘텐츠 사례.....	47

I. 서론

조선은 1882년 조미수호 통상조약 이후 서구와 접촉하면서 커피를 처음 커피를 접하게 된 것으로 추정된다.¹⁾ 1883년 8월 미국공사의 요청으로 조선의 보빙사(報聘使) 일행을 미국으로 인도하는 임무를 완수한 후 왕실의 초청으로 조선에 머물렀던 미국의 천문학자 퍼시벌 로웰(P. Lowell)이 1884년 1월 당시의 상황을 정리한 저서『조선, 고요한 아침의 나라(Choson, the Land of the Morning Calm)』에 “우리는 조선의 최신 수입품인 커피를 마시기 위해 별장에 다시 올랐다”는 기록을 남겨 이는 19세기말 우리나라 역사상 커피의 최초 기록이 되고 있다. 한편 우리나라 사람이 쓴 커피에 관한 최초의 기록으로 추정되는 내용은 1884년 2월 17일 발행된 한성순보에 운수와 유통의 중요성을 강조한 기사 가운데 언급되었다. 이는 지금까지 조선 최초의 커피 기록으로 알려진 유길준의 『서유견문』(1895)보다 11년 앞선 것이다. 이러한 로웰과 한성순보의 기록은 고종황제의 아관파천 보다 앞서 일찍이 조선에서 커피가 음용되었고, 우리나라 사람들 역시 커피에 관해 알고 있었다는 사실을 말해준다.²⁾ 나아가 커피가 자그마치 135년 이상 우리나라에서 음용되어져 왔음을 말해주고 있다.

2017년 농림축산식품부의 보고에 의하면 우리나라 20세 이상의 성인 1인당 연간 커피 소비량은 2012년 228잔에서 2016년 377잔으로 늘어나 하루 한 잔 이상의 커피가 소비되고 있으며 그와 같은 소비량의 변화는 꾸준히 증가하고 있음을 보여준다.³⁾ 2018년 40대 이상 소비자들에게 가족구성원들이 주로 마시는 음료 종류를 설문한 최배영⁴⁾의 연구에서도 조사대상자의 58.2%

1) 강릉 커피커피 커피박물관, 커피연표 전시물, 2019.

2) 왈츠와닥터만 커피박물관, 커피에 관한 최초의 기록 전시물, 2019.

3) 통계청 네이버 포스트, 아직도 카페에서 커피? 나는 ‘홈카페’에서 직접 타서 마신다, 농림축산식품부, 20세 이상 성인 1인당 연간 커피 소비량(추정), 2017.

<https://m.post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=10487733&memberNo=608322>

가 커피로 응답한 결과가 나타났다. 한편 고급커피 수요에 관한 인식 평가⁵⁾에서도 응답자 중 44.3%가 커피에 대한 입맛이 고급화 되어가고 있다는 점에 동의하고 있었으며 ‘비싼 커피를 마시고 싶다’, ‘고급 커피를 마시고 싶다.’ 라는 항목에 절반에 가까운 조사대상자들이 그렇다고 응답해 우리나라 소비자들의 커피 소비 경향이 양적, 질적으로 증가하고 있음을 반영하였다.

이상과 같이 우리나라의 오랜 커피 역사와 꾸준한 소비의 증가 그리고 관심에도 불구하고, 아직까지 커피에 대한 궁금증을 해소하지 못하고 있는 사람들이 많다. ‘밥 먹었어요?’ 라는 말이 인사말을 대체하듯이, 어느새 자리잡은 새로운 인사말인 ‘커피 한잔 하실래요?’ 라는 표현에 무색하게 커피는 아직까지도 전문적이고 어려운 음료라는 느낌을 갖고 있는 것이다.

최근 커피를 취미나 직업훈련으로 배우기 위한 센터가 많아지고 인터넷 상에서도 커피에 관한 정보를 얻기 쉬운 상황임에도 불구하고 많은 이들에게 아직 커피가 낯설게 느껴지는 이유는 커피를 하나의 문화로 이해하고 받아들일 수 있는 교육적 주체의 역할이 양적으로 미약하기 때문이다. 국내의 경우 현재 전국적으로 11개의 커피박물관들이 운영되고 있다. 평생교육기관이자 사회교육기관으로서 커피를 테마로 하는 박물관들의 꾸준한 숫자적 증가에 못지않게 이들 박물관의 내실 있는 교육콘텐츠 구성과 학습자로서 소비자들과의 원활한 소통이 절실히 요구된다. 즉 박물관에서의 체험을 통해 학습자인 소비자의 커피문화에 대한 올바른 이해와 문화적 향유의 가치를 확산해 나가야 할 필요가 있다.

지금까지 우리나라의 교육은 교사가 중심이 되어 일방적으로 단편적 지식을 전수하고 학습자는 단순히 그 지식을 암기하는데 그치는 수동적인 학습

4) 최배영, 중년기 가족 일상의 차와 커피 음용이 주말가족활동과 가족건강성 간에 미치는 매개 효과, 한국차학회지 25(3), 2019, p.17.

5) 통계청 네이버 포스트, 아직도 카페에서 커피? 나는 ‘홈카페’에서 직접 타서 마신다, 엠브레인 트렌드모니터, 커피전문점 이용 및 홈카페 관련 조사결과, 2017.

<https://m.post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=10487733&memberNo=608322>

이 주로 이루어져왔는데, 이러한 지식 전달을 강조한 객관주의 수업은 학습자 스스로 의미 있는 지식과 경험을 구축하는 데 한계가 있다. 반면 구성주의는 학습자 개개인이 주관적 의미 부여로 학습 내용을 이해할 수 있도록 인지구조를 형성시키는 것으로 스스로 현실에서의 경험과 인지적 활동을 통해 교사가 제시한 지식을 분석, 평가, 적용하는 능력을 기르도록 한다.⁶⁾ 이러한 구성주의의 관점에서 국내 커피박물관의 교육 역시 콘텐츠 구성 및 운영이 필요하다고 보고 구성주의와 박물관 교육 간 연계성에 본 연구는 주안을 두고자 한다.

이에 본 논문에서는 전국의 11개 커피박물관 가운데 사단법인 한국박물관협회에 등록되어 있는 3개 박물관들을 대상으로 사례조사를 실시하여 교육 콘텐츠 구성의 현황을 파악하고, 교육콘텐츠 학습자로서 잠재소비자들의 요구를 설문조사로 분석해 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 및 운영 방안의 개선 방향을 모색하는 데 연구의 목적이 있다.

6) 이현정, 구성주의 이론에 근거한 전통식문화교육 과정 안 개발-요리활동을 중심으로-, 경기대학교 교육대학원 석사학위논문, 2006, pp.39~40.

II. 이론적 배경

1. 커피문화와 박물관

커피가 한국사회에 등장해 뿌리를 내린지 어느덧 135여년이 흘러 국민 1명당 커피 소비량의 꾸준한 증가는 물론 고급커피에 대한 관심도 날이 갈수록 높아지고 있다. 이는 우리나라 국민들의 커피에 대한 문화적 이해를 도울 수 있도록 다양한 교육과 체험의 기회가 마련될 필요가 있음을 말해준다. 그 일환으로 전국의 몇몇 지역에서는 평생교육기관이자 사회교육기관으로 커피를 테마(thema)로 구성한 박물관들⁷⁾이 운영되고 있다.

본 논문에서는 커피문화에 관해 임태희⁸⁾의 연구를 기반으로 생산문화, 제조문화, 음용문화, 건강문화, 예술문화로 구분하여 각각의 문화적 양상을 정리해보기로 한다. 또한 국내에서 운영되고 있는 커피박물관의 지역적 분포에 대해서도 살펴보고자 한다.

1) 커피문화

(1) 생산문화

대부분의 커피나무가 자라고 있는 지역은 적도를 기준으로 남위 25도, 북위 25도 사이로, 연간 1,500~2,000mm 수준의 풍부한 강수량을 보이는 열대 및 아열대 지역이다. 이 생산지역은 세계지도에서 하나의 띠를 이루고 있는데 이것을 커피 존(coffee zone) 또는 커피 벨트(coffee belt)라고 한다.

7) 윤병화·김연희, 커피박물관 교육 활성화 방안, 차문화·산업학, 국제차문화학회, 2015, p.2.

8) 임태희, 커피와 차에 대한 문화적 인식 및 소비가치 연구, 성신여자대학교 문화산업예술대학원 석사학위논문, 2016, pp.4-21.

그중에서도 특히 생장에 적합한 조건은 남북회귀선이 통과하는 위도 23.5도 사이에 위치한다. 고품질의 커피 생산에 유리한 구역은 주로 해발 1,000~3,000m의 고산지대에 위치해 연평균 20~25℃의 기온을 유지하고 있다. 브라질이나 인도의 몬순발생 지역처럼 건기와 우기의 경계가 확실한 지역도 커피 재배가 유리한데, 나무에 꽃이 지고 열매가 맺힐 때까지 습한 우기가 계속된 후, 잘 익은 열매로 일차적인 가공을 할 때까지 건기가 지속된다면 훨씬 좋은 커피를 생산할 수 있기 때문이다. 토양의 경우 현재 커피가 재배되고 있는 대부분은 화성암 풍화지대로 그 토양은 비옥하면서 물 빠짐이 좋다. 그러나 이상적인 조건에도 불구하고 서리가 내리는 지역이라면, 추위에 의해 커피나무가 생존하지 못해 재배가 불가하다.⁹⁾

커피는 꼭두서니(Rubiaceae)과에 속하는 쌍떡잎식물(Dicotyledoneae)로. 커피의 종(species)은 약 60여종이 존재하며, 그 중 코페아 아라비카(Coffea Arabica), 코페아 카네포라(Coffea canephora), 코페아 리베리카(Coffea Liberica)는 3대 원종이라고 부른다. 오늘날 리베리카를 제외한 아라비카와 카네포라 두 종류만이 주로 재배되고 있다. 그 이외의 종(species)들의 생산량은 대개 미미한 수준이다.

아라비카 커피는 전 세계의 커피 생산량 중 60~70%를 차지하며 에티오피아의 고산지대에서 유래되었다. 대체로 열대, 아열대 지역의 고지대(600~2000m)에서 재배가 이루어진다. 그러나 질병에 취약한 이유 등으로 로부스타에 비해서는 재배조건이 까다롭다. 아라비카는 로부스타에 보다 향미 특히 산미가 뛰어나고, 카페인 함량이 절반 정도 수준이다.

로부스타는 전 세계 커피 생산량의 30~40%를 차지하며, 콩고에서 유래되었다. 고온다습한 열대 지역의 저지대에서 잘 자란다. 연약한 아라비카에 비해 질병에 대한 저항이 더 강하지만 향미가 약하고 쓴맛이 강하다. 카페인 함량은 아라비카의 약 2배 이상이며, 주로 인스턴트커피 제조 원료 혹은 블렌딩에 사용된다. 로부스타는 카네포라(Coffea canephora)종을 대표하고 있

9) 김준, 잘먹고 잘사는법 047 커피, 김영사, 2006, p.37.

어 카네포라라는 종의 이름과 로부스타 품종의 명칭을 혼용해 사용하기도 한다.

리베리카는 아프리카의 라이베리아라는 나라가 원산지로서, 나무의 키가 커 재배가 어렵고 과육이 두꺼워 가공이 힘들다는 이유로 오늘날 기니, 말레이시아, 필리핀 등 일부지역에서만 미미한 양이 재배되고 있다.¹⁰⁾

커피나무는 보통 12m 높이까지 자랄 수 있지만 원활한 경작을 위해서 3m 정도의 높이로 관리되어진다. 자란지 4~5년경부터 열매를 수확할 수 있으며 수명은 대개 25년 정도이다. 나뭇잎은 윤이 나는 청록색으로 월계수 잎과 유사하다. 개화기가 되면 재스민 같은 향이 나는 하얀색 꽃을 피우고 그 자리에 열매를 맺는다. 열매는 초록색에서 노란색, 붉은색으로 익어 가는데, 이를 커피 체리(coffee cherry) 혹은 커피 베리(coffee berry)라고 한다. 이러한 커피 씨앗 부분인 생두가 녹색을 띠고 있어 그린 빈(green bean)이라고도 한다. 대개 하나의 열매에서 두 개의 생두를 얻을 수 있지만 가끔 하나의 체리 안에 세 개의 생두가 세모나게 생산되는 트라이앵글러 빈(triangular bean)이나, 한 개의 둥그란 피베리(peaberry)라고 불리는 생두가 생산되기도 한다.¹¹⁾

커피의 가공방식은 크게 내추럴(natural)과 워시드(washed)로 나뉘며, 이외에 펄프드 내추럴(pulped natural), 허니 프로세스(honey process) 등의 방식이 있다. 내추럴 프로세스(자연건조 가공방식)은 나무에서 수확한 커피체리를 콘크리트 바닥이나 비닐 시트 위에 펼친 뒤 건조시켜, 과육과 파치먼트(parchment: 콩깍지)를 한 번에 벗겨내는 방식이다. 물이 부족한 지역이나 건조에 필요한 넓은 평지가 존재하는 산지에서는 전통적으로 생산단가가 낮고 특별한 기술을 요구하지 않는 자연건조 방식으로 커피를 정제한다. 건조시간이 길어서 충분히 건조하지 않으면 미생물 등에 의해 생두가 상하고, 너무 많이 건조하는 경우 생두가 갈라져 훼손되기도 한다. 과도한 일조량으

10) 유대준, 커피인사이드, 라이언 컴퍼니, 2014, pp.30~32.

11) 김준, 잘먹고 잘사는법 047 커피, 김영사, 2004, p.12.

로 건조가 불균일하게 되지 않도록 엄격한 건조 일수의 관리가 필요하며, 불균일하고 낮은 품질이 단점이지만 잘 가공되어진 좋은 품질의 내추럴 가공방식의 커피는 충분한 바디감, 단맛, 복합적인 향미가 특징이다.¹²⁾

워시드 프로세스(세척건조 가공방식)는 펄핑 머신(pulping machine)으로 커피 체리의 껍질과 과육을 벗겨내고 발효 탱크로 옮겨 발효시켜 파치먼트에 남아있는 점액질을 제거하는 방식이다. 발효가 끝나면 남아있는 점액질을 수로에서 물로 씻어내 완전히 제거한 후에 건조한다. 이렇게 가공된 커피는 맛이 부드럽고 깔끔하면서도 높은 단맛과 산미를 가지고 있다. 균일하며 품질이 좋다는 장점이 있지만, 건식발효보다 많은 물을 사용하고 작업시간이 길다는 단점이 있다. 워시드 프로세스에서 파생된 세미 워시드 프로세스는 펄핑 후 기계 세척으로 파치먼트 표면의 점액질을 완전히 제거하는 방법이다. 물 사용량이 워시드 프로세스 중 가장 적어 환경 친화적이라는 평가를 받아 친환경 방식(ecological method)이라고도 한다. 세미 워시드 방식으로 가공한 커피는 카페인(caffeine)과 클로로제닉산(chlorogenic acid)에 의해 맛이 거칠고 씹쌀하다.¹³⁾

펠프드 내추럴 가공방식은 워시드에 비해 적은 양의 물을 사용하면서 향미가 뛰어난 커피를 만들고자 개발된 가공방식이다. 커피체리를 먼저 디펄퍼(depulper)를 이용해 생두에 붙어있는 껍질과 과육을 모두 벗겨내고 곧바로 건조시킨다. 생두에 약간의 과육을 남겨 결점두(덜 익거나 썩거나 부서져 품질이 떨어지는 불량 콩)의 비율을 줄이고 단맛과 바디감이 돋보일 정도의 당분을 확보하는 것이 핵심이다.¹⁴⁾

허니 프로세스(honey process)는 펄프드 내추럴과 과정이 유사하고 물을 더 적게 사용하는 방식으로, 생두에 남겨두는 과육의 양이 많아질수록 yellow honey, red honey, black honey 등으로 명칭이 달라지는데, 건조과정에서 곰팡이가 슬거나 변질될 우려가 높다.

12) 호리구치 토시히데(윤성혜 옮김), 커피 교과서, (주)달, 2010, pp.34~35.

13) 유승권, 로스팅 크래프트, 아이비라인, 2016, pp.53~54.

14) 제임스 호프만 저(김민준·정병호 역), 커피 아틀라스, 아이비라인, 2015, pp.36~37.

이렇게 가공되어진 커피는, 탈곡 후 선별되어 생산지의 고도, 결점두 개수, 콩의 크기, 수확된 시기에 따라 등급이 책정된다. 나라마다 상이하나 보통 국제커피기구(ICO) 표준 단위인 60kg당 1백(bag)으로 포장되어 유통된다.¹⁵⁾ 이렇게 유통된 커피생두는 수확된 연차에 따라 호칭이 다르다. 뉴 크롭(new crop)은 그 해 수확한 해콩을 말하며, 커런트 크롭(current crop)은 다음번 수확되는 뉴크롭 생두가 입하되기 전까지의 생두, 패스트 크롭(past crop)은 전년도에 수확된 생두, 올드 크롭(old crop)은 수확 후 2년 이상 지난 오래 된 생두를 말한다.¹⁶⁾

이상과 같이 커피 생산문화는 커피 산지에서의 재배와 생산, 가공, 포장 및 유통을 말할 수 있는데, 나라별 혹은 지역별로 세세한 차이가 있을 수 있다.

(2) 제조문화

커피체리에서 얻어진 생두 그 자체는 커피를 마실 때 느낄 수 있는 향과 다양한 커피 맛을 지니고 있지 않다. 생두 자체는 볶아진 원두커피와 달리 매력이 전혀 없지만, 로스팅 과정을 거치면서 각각의 생두가 숨기고 있던 본연의 맛과 향이 드러나기 시작한다.¹⁷⁾

로스팅(roasting)이란 생두에 열을 가해 물리적, 화학적 반응을 일으킴으로써 새로운 향미를 가진 원두를 만들어내는 작업이다. 생두는 단단하지만 로스팅을 하면 수분이 끊어 기화(氣化)하면서 세포가 부드러워진다. 또한 가열되며 생성된 수증기와 이산화탄소의 압력에 의해 부드러워진 세포가 팽창해 부피가 늘어난 결과로 밀도(密度)가 감소하고 쉽게 분쇄할 수 있는 상태가 된다.

로스팅 시 생두는 수분 손실로 인해 점차 무게가 줄어드는 반면 수증기와

15) 유대준, 커피인사이드 2nd edition, 라이언 컴퍼니, 2014, p.84.

16) 호리구치 토시히데 저, 윤성혜 역, 커피 교과서, (주)달, 2010, pp.45~46.

17) (사)한국커피전문가협회, 김진모 외, 바리스타가 알고싶은 커피학, (주)교문사, 2011, p.68.

이산화탄소의 압력에 부피가 팽창하면서 벌집 모양 같은 다공적인 구조가 되고 원두 표면의 색깔이 점차 진한 갈색으로 바뀌어간다. 또한 물리적 변화와 함께 메일라드 반응(maillard reaction)과 캐러멜화(caramalization) 등의 화학적 반응이 일어난다. 이러한 과정을 통해 각 생두마다 개성적인 향미를 구현하게 된다.¹⁸⁾

생두는 당분과 아미노산 등을 포함하고 있다. 설탕을 가열하면 갈색으로 변하는데 커피에서도 똑같은 변화가 일어난다. 이것이 캐러멜화(caramalization)로 커피의 색에 큰 영향을 끼친다. 또 고기를 구우면 고기의 겉 표면이 갈색으로 변하면서 특유의 고소한 맛과 향을 갖게 되는데 커피에서도 생두의 당분과 아미노산이 공급되는 열로 인해 결합되고 갈색으로 변하면서 특유의 향과 맛을 낸다. 이것을 메일라드 반응(maillard reaction)이라 한다. 커피에서는 이러한 반응들이 적절히 일어나 본연의 향미를 표출할 때 잘 로스팅 된 원두라고 이야기한다.¹⁹⁾

일반적으로 로스팅 정도는 콩의 색깔과 같은 외관으로 구분하지만, 커피 전문점이나 로스팅 회사마다 기준이 달라서 같은 로스팅 레벨이라고 해도 각각의 기준마다 색상이 다른 경우가 많다.

엄격한 품질 기준을 통한 객관성이 필요한 경우에는 색도계를 사용하여 아그트론 수치로 판단한다.²⁰⁾ 색도계는 검정색을 0, 흰색을 100으로 하고 그 사이의 색상을 활용하는데, SCAA(미국 스페셜티 커피 협회)는 아그트론사의 M-basic이라는 색도계를 사용하여 원두의 색상에 따라 #95~#25를 10단위로 8단계로 나누어진 색상을 기준으로 사용한 로스팅 포인트 구분법이 대표적으로 널리 사용되고 있다.

커피는 단일 품종으로도 각각의 커피가 훌륭한 맛을 선보이지만, 서로 다른 커피를 섞어줌으로써 한 가지 커피가 가지지 못한 다른 맛을 보완해줄 수 있다. 예를 들어 세계 최초의 블렌딩 커피로 알려진, 모카자바

18) 유승권, 로스팅 크래프트, 아이비라인, 2017, p.61.

19) 신기욱, 커피 마스터 클래스, 북하우스엔, 2011, pp.94~95.

20) 호리구치 토시히데(윤성혜 옮김), 커피 교과서, 달, 2010, p.86.

(Mocha-Java)는 예멘 모카의 특유의 향, 단맛과 신맛으로 이루어진 유명세에 비해 바디감이 부족하다. 이를 보완하기 위해, 풍부한 바디감의 자바커피와 블렌딩을 한 것이다. 이처럼 맛의 상승효과를 내고자 시도한 노력이 블렌딩 커피를 만들어냈다. 이 외에도 블렌딩 커피는 매년 다른 품질을 보이는 커피를 보완하기 위해 여러 종을 섞는다. 이렇게 해서 한두 종류의 품질이 떨어지더라도 전체적인 품질을 유지하기 위해 블렌딩 커피가 제조된다. 또한 매년 커피의 가격 변동 폭을 최소화 하거나 제조원가 절감을 통한 경제적 효과를 위해, 고객들의 취향을 맞추기 위해, 자사의 상품 브랜딩을 통한 차별화를 목적으로 블렌딩이 시도되고 있다.²¹⁾

제조문화는 최선의 맛을 위해 생두를 선별하고 물리적, 화학적 변화를 고려해 로스팅하는 작업이 주축이 된다. 또한 로스팅에 대한 정확한 의사소통을 위해 아그트론이라는 수치로 이야기하고, 커피 맛의 약점을 보완하기 위해 2종 이상의 커피 원두를 섞는 블렌딩 작업을 하는 등 제조과정에서 만들어지는 다양한 향미를 그만큼이나 다양한 니즈의 고객들에게 선보이면서 발전 되어왔다.

(3) 음용문화

커피 추출은 커피가 가지고 있는 기분 좋은 향미를 원두로부터 적절하게 뽑아내는 과정이다. 대표적으로 커피가루 위로 떨어진 뜨거운 물이 커피가루 틈새를 빠져나가면서 고농도의 커피 성분이 세포로부터 물로 전해지는 이 현상은 달여 내거나 우려내는 ‘침지식’, 분쇄된 커피를 여과 필터에 넣고 물을 통과시키는 ‘여과식’, 분쇄된 커피에 뜨거운 물과 온도, 압력을 가하는 ‘가압추출법’ 등이 있다.²²⁾

에스프레소(espresso)는 가압추출법에 해당하는 음료로, 에스프레소 머신

21) 이진성, 닥터커피, 교보문고, 2018, pp.138~139

22) 김일호 외, 커피의 모든 것, 백산출판사, 2011, pp.116-117.

(espresso machine)이라는 전용 커피추출 기계를 사용해서 순식간에 추출된 커피를 말한다. 에스프레소는 영어로 ‘익스프레스’에 해당하며 ‘특급’, ‘매우 빠른’을 의미한다. 이탈리아의 경우 커피(cafe)는 곧 에스프레소를 뜻하며, 바(bar)와 에스프레소는 이탈리아 사람들의 삶을 반영하고도 있다.²³⁾

미국의 아메리카노는 에스프레소를 뜨거운 물로 희석한 음료이다. 아메리칸 스타일이라는 표현이 있을 만큼 미국인들이 연한 커피를 즐긴 데서 기인한다.²⁴⁾

한국에서 ‘커피’라는 발음은 영문식 표기인 coffee를 그대로 차용한 외래어이다. 한국에 처음 커피가 알려질 당시에는 영문 표기의 발음을 가차(假借)하여 가배(珈琲)라고 하거나 음료의 색상과 맛이 탕약과 같이 검고 써서 서양에서 즐기는 탕국이라는 뜻으로 양탕(洋湯)국 등으로 불렸다. 한국전쟁이 발발하고 미군이 주둔하면서 일회용 인스턴트커피가 등장했고, 이것이 시중에 풀리면서 우리나라에서도 차츰 커피가 일반화되었다. 이후 1999년 다국적 커피기업인 스타벅스의 진출로 2010년에는 국내 에스프레소 커피 시장이 약 6,000억원 규모를 넘어섰다. 소비자들도 에스프레소와 같이 인스턴트가 아닌 원두커피를 선호하게 되었으며, 대기업의 원두커피 프랜차이즈 사업 진출과 함께 커피시장이 매우 빠르게 성장하였다.²⁵⁾

2012년부터 우리나라 커피 소비는 연간 평균 7%의 증가 추세를 보이고 있다. 연간 커피 소비량이란 원두 10g을 아메리카노 커피(생두, 원두 등 커피조제품 수입량) 1잔 기준으로 20세 이상 성인 인구수로 나눠 산출한 추정치이다.²⁶⁾ 2017년 농림축산식품부는 한국 성인 한 사람이 1년 동안(2016년) 평균 377잔의 커피를 마시는 것으로 집계하였다.²⁷⁾ 2019년 사단법인 소비자

23) 호리구치 토시히데(윤성해 옮김), 커피 교과서, 달, 2010, pp.140-141.

24) 김준, 잘먹고 잘사는법 047 커피, 김영사, 2004, p.119.

25) (사)한국커피전문가협회, 김진모 외, 바리스타가 알고싶은 커피학, 교문사, 2011, p.16.

26) 한국농어민신문, 성인 1인당 연간 커피 소비량 '377잔.' 2017년 5월 30일자 기사.

<http://www.agrinet.co.kr/news/articleView.html?idxno=153091>

27) KBS, 한국 성인 1인당 연간 커피 소비량 377잔, 2017년 5월 24일자 기사.

공익네트워크의 발표에 의하면 우리나라 성인 소비자의 35.3%는 하루 평균 두 잔의 커피를 커피전문점에서 구입해 마시는 것으로 나타났으며 한 잔은 26.0%, 세 잔은 19.0%, 네 잔 이상은 8.4%의 비율로 응답하였다.²⁸⁾

(4) 건강문화

커피에 관한 가장 오래된 저술은 14세기 초의 페르시아 종합의학서인 『의학집성』에서 찾아볼 수 있다. 이는 아라비아의 의학자 라제스에 의해 기술된 것이다. 그는 이 책에서 ‘예로부터 아프리카에 자생하던 분(bunn커피)의 씨앗을 갈아내 끓인 분감(황갈색 액체)은 위장에 뛰어난 효능을 보인다’고 기록하였다.

페르시아 의사이자 철학자로 알려진 아비센나의 저서에는 ‘커피는 속이 메스거릴 때 마시면 좋다’고 쓰여 있다. 아비센나는 커피를 어떻게 마시면 좋은지 구체적인 음용 방법에 대해서도 내용을 기술하였다. 이 무렵의 커피는 아직 커피콩을 볶지 않고 그냥 생두를 갈아서 끓인 것으로서, 색은 보릿짚 색깔과 같은 황갈색이었다. 또 열매를 짓이겨 동물의 기름과 섞은 다음 경단처럼 둥글게 만들어 먹기도 했다. 그 효능은 졸음을 쫓는 것이었다. 커피를 볶기 이전 시대의 커피는 이슬람교도들 가운데에서도 수피로 불리는 성직자들 사이에서 비약(秘藥)으로 음용되었다. 커피 생두는 엄중하게 보관되었고 조리법은 비전(秘傳)되었으며 주로 밤에 장시간 치러지는 종교 행사 때 이용되었다.²⁹⁾

1250년경, 누군가가 시작했는지 모르지만 커피 생두를 불에 볶은 후 끓이는 추출방법이 고안되었다. 이 시기에는 갈은 커피콩 찌꺼기도 같이 마셨다. 볶은 커피의 색은 검고 쓴맛이 있지만 향이 매우 뛰어났으며 커피를 끓인

<https://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LPOD&mid=tvh&oid=056&aid=0010459737>

28) (사)소비자공익네트워크, 커피전문점에 대한 소비자인식조사 및 가격조사 결과발표 보도 자료, 2019, www.sobol12.or.kr

29) 오카 기타로저, 이윤숙 역, 커피 한잔의 힘, 시금치, 2009, pp.21-22.

검은 액체는 자극적인 쾌감을 주는 음료로 여겨졌다. 볶은 원두로 추출한 커피는 코란에 의해 금주를 강요당하던 이슬람교도들에게 술의 대체품으로 환영받아 성직자들 사이에서 비약을 넘어 술을 대신하는 음료로 귀하게 대접을 받았다. 특히 졸음을 쫓는 효능을 높이 평가했으며 술의 명칭을 따서 ‘카화(qahwa)’ 라는 아랍어로 불렀다.³⁰⁾

커피를 통한 건강의 측면을 살펴보면 지방을 분해하고 이뇨작용을 통해 노폐물을 배출한다. 혈액순환에 도움이 되며 신진대사를 항진시킨다. 커피에 들어 있는 비타민의 한 종류인 나이아신은 칼로리의 소비를 늘려 다이어트에도 영향을 미친다. 심장을 자극해 맥박이 빨라지고 근육의 컨디션도 순간적으로 좋게 만들어준다. 장도 자극되어 배변이 원활해진다. 위액 분비도 활발해지기 때문에 식후 커피를 마시면 소화가 잘 된다. 구강염과 설사 방지에도 효과가 있다. 천식과 편두통을 완화하고 졸음을 방지한다. 향기만으로도 신체의 여러 부분에 자극을 주며, 커피를 마시면 뇌 속의 혈관이 팽창해 순환이 원활해지고 뇌에서 피로 독소가 일부 제거된다.³¹⁾ 더 나아가 연구결과, 커피를 마시면 파킨슨병이나 2형 당뇨병에 걸릴 확률이 적어진다. 또한 간경변증이나 간암의 발병률을 낮추며, 바이러스성 간염의 진행도 늦춘다. 이와 같이 커피 음용을 통한 질병 예방이나 치료의 과학적 매커니즘에 대해 약리학자들의 실험적 방증들이 늘어나고 있다.³²⁾

(5) 예술문화

르네상스 시대 이탈리아의 베네치아, 제네바, 피렌체 같은 도시들에 대학들이 세워지면서 유능한 학자와 예술가들이 도시로 모여들었다. 대표적인 상업도시인 베네치아는 그 당시 이교도의 음료로 배척당하던 커피를 밀무역을 통해 들여와 대중들에게 선보였고, 이를 계기로 커피의 매력적인 맛을

30) 오카 기타로저, 이윤숙 역, 커피 한잔의 힘, 시금치, 2009, p.23.

31) 김준, 잘먹고 잘사는법 047 커피, 김영사, 2004, p.121.

32) 오카 기타로(이윤숙 옮김), 커피 한잔의 힘, 시금치, 2009, pp.100~101.

알게 된 지식인들과 예술가들 사이에 커피가 ‘아라비아의 와인’으로 알려지게 되었다.³³⁾

1686년, 시칠리아 출신의 프란체스코 프로코피오가 프랑스 파리의 프랑세즈 극장 맞은편에 자신의 커피 가게를 열었다. 주인의 이름을 딴 ‘카페 프로코프(cafe procope)’는 철학자, 예술가, 정치가, 작가들의 아지트가 되었으며 문학 동호회와 동의어가 될 만큼 유럽에서 명성을 떨쳤다. ³⁴⁾

공연이 이루어지는 야외 카페는 터키의 카흐베하네(kahvehane: 커피의 집)와 16세기 떠돌이 데르비시(dervish)³⁵⁾들이 드나들었던 이스탄불의 음악 카페에서 찾아볼 수 있다.³⁶⁾ 18세기에 들어 파리와 런던에서는 야외 카페가 유행하여 무대에서 작은 악단이 대중음악을 연주하며 고객들을 맞이하였다. 20세기 초, 스페인에서는 야외 카페에서 전문 무용수들이 플라멩코 춤을 선보였다.

우리나라의 커피는 개화기 중국 청나라와 일본을 통해 유입 되었을 것으로 추정된다. 이후 호텔 등과 같이 외국인과 특권층만이 접근할 수 있는 곳에서 커피가 소비되었다. 1920년대에 다방과 커피제조 판매점이 등장하지만, 대개 업주가 일본인으로 주요 고객도 일본인이거나 우리나라 특권층으로 짐작된다.

1930년대에는 여전히 커피가 일반인들 사이에 제한적이었지만, 이전에 비해서는 상대적으로 더 대중화되었다. 우리나라 사람이 운영하는 다방도 출현하기 시작했는데, 당시 다방은 지식인들이 모이는 곳으로 모던걸, 모던 보이의 상징이었다. 1940년대에는 태평양전쟁의 발발로 커피의 수입이 차단되었다. 그러다가 1945년 광복과 함께 들어선 미군정기 시절이 커피가 보다 대중화하는 계기가 되었다. 1950년대 6.25 전쟁 등을 거치며 커피 가격은 일

33) 김준, 앞의 책, pp.18-19.

34) 가브리엘라 바이구에라 저, 김희정 역, 커피&카페, J&P, 2010, p.20.

35) 이슬람 수피교의 탁발수도승으로 기도문을 외며 빙글빙글 도는 춤을 추며 황홀경에 빠지는 의식을 가졌다.

36) 가브리엘라 바이구에라 저, 김희정 역, 위의 책, p.22.

반 대중에게는 여전히 부담스러운 음료였다. 이후 커피문화가 우리나라에서 진정하게 대중화 되어진 것은 1960년대 이후의 일이라 할 수 있다.³⁷⁾

한국의 커피 역사에 있어 근대에는 소수의 인텔리계층이 주로 이용하던 커피문화 공간인 다방(茶房)이 존재했다. 말 그대로 문화공간으로서 문인들이 많이 이용하던 곳에서 출판 기념회가 열리기도 하였고, 화가들이 주로 이용하던 곳에서는 작품전이 열리기도 하였다. 또한 다방을 이용하는 사람들 중 몇몇은 그곳에서 흘러나오는 음악을 감상하기 위해 몇 시간씩 자리에 앉아있기도 하였다.³⁸⁾

1960년대에는 급격한 도시화가 이루어지면서 신혼주택단지와 공동주택인 아파트가 지어졌고, 입식 부엌이 설치되기 시작하였다. 조리대의 높이를 높이고 부엌에 수도를 놓아 주부들의 가사활동이 수월해지면서 부엌에 들여놓는 찬장이 유행하게 되었다. 이 시기에는 서양 스타일의 접시와 커피 잔 세트의 생산과 수요가 활성화 되었다. 또한 국내에서는 그림을 대량으로 복제하여 생산할 수 있는 종이인 전사지 연구에 성공하기도 하였다. 간단히 전사지를 생산할 수 있게 되면서 파손이 적어 커피 잔에 섬세한 표현 작업이 가능해졌다. 이러한 장점 때문에 커피 잔에 전사지를 주로 이용하게 되었으며 꽃문양 가운데 장미가 가장 대표적이어서 당시를 장미의 전성시대라고 부르기도 한다.³⁹⁾

37) 강찬호, 문헌을 통해 본 우리나라 커피의 역사-개화기와 일제시대를 중심으로, 대한관광경영학회, 2013. pp.1-10.

38) 최여진, 근대 한국 커피문화 공간 연구, 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문, 2014, p.53.

39) 어정, 생활용품 문양에 대한 현대인의 선호에 관한 연구: 생활도자기를 중심으로, 연세대학교 대학원 석사학위논문, 2008, pp.25-26.

2) 국내 커피박물관의 분포

<표 II -1>에서 보면, 2019년 2월 7일 기준으로 국내의 커피박물관은 총 11개가 운영되고 있다. 소재지별로 경기 3곳, 강원 2곳, 제주 2곳에서 운영되고 있고 인천·충북·대구·부산에 각 1곳이 있다. 11개 커피박물관들 중 홈페이지가 존재하는 곳은 9곳으로 온라인을 통해 관련 정보 검색이 가능하다.

이들 커피박물관의 개관연도는 2000년대 설립된 강원도 강릉시의 커피커피 커피박물관이 가장 오래되었으며 다음으로 2006년에 경기도 남양주시의 왈츠와 닥터만 커피박물관이 개관했다. 이후 2014년부터 2018년 사이에 총 9개의 커피박물관들이 문을 열었다.

한편 사단법인 한국박물관협회에 공식적으로 등록된 커피박물관은 경기도 남양주시의 왈츠와 닥터만 커피박물관, 강원도 강릉시의 커피커피 커피박물관, 그리고 제주도 서귀포시의 커피박물관 BAUM으로 총 3개이다.

반면 협회에 등록되지 않은 8개 박물관은 경기도 파주시의 헤이리 커피박물관과 가평군의 더츠커피박물관, 제주도 서귀포시의 블루마운틴 커피박물관, 부산시 진구의 부산 커피박물관, 충청북도 충주시의 충주 커피박물관, 강원도 화천군의 산천어 커피박물관, 대구시 달성군의 더츠커피 대구테마파크박물관, 인천시 중구의 송복희 커피박물관이다.

〈표 II-1〉 국내 커피박물관의 분포

소재지	박물관명 (개관연도)	소재지 주소	홈페이지 유무	한국박물관 협회 공식 등록 여부
경기	왈츠와 닥터만 커피박물관 (2006)	경기도 남양주시 조안면 북한강로 856-37	유	o(사립)
	헤이리 커피박물관 (2014)	경기도 파주시 탄현면 헤이리마을길 23	유	x
	더즈커피 에텔바이스점 (2015)	경기도 가평군 설악면 다락재로 226-57	유	x
인천	송복희커피박물관 (COCOMPANY) (2017)	인천광역시 중구 영종대로327번길 14, 103,104호 (운서동)	유	x
강원	커피커피 커피박물관 (2000)	강원도 강릉시 왕산면 왕산로 2171-19	유	o(사립)
	산천어커피박물관 (2014)	강원도 화천군 화천읍 상승로2길 21	유	x
충북	충주커피박물관 (2015)	충청북도 충주시 살미면 월악로 432	유	x
대구	더즈커피대구 테마파크박물관 (2015)	대구광역시 달성군 가창면 냉천리	유	x
부산	부산 커피박물관 (2018)	부산광역시 부산진구 전포대로199번길 9 2층	무	x
제주	커피박물관 BAUM (2016)	제주도 서귀포시 성산읍 서성일로 1168번길 89-17	유	o(사립)
	블루마운틴 커피박물관 (2015)	제주도 서귀포시 성산읍 중산간동로 4255	무	x

2. 구성주의와 박물관 교육

1) 구성주의

우리나라 교육학계에서 구성주의(constructivism)에 대해 본격적으로 관심을 갖기 시작한 것은 90년대 초부터이다. 미국의 경우 80년대 중반부터 구성주의에 대한 논의가 활발하게 이루어져왔다. 구성주의는 학습자 자신이 위치한 상황적 맥락에서 능동적인 경험을 통해 스스로에게 적합한 지식을 구성한다는 점을 강조한다. 구성주의적 관점에서의 학습은 단순한 지식 획득과 재생산 과정이 아닌 지식의 능동적인 구성적 과정이면서 인지적 과정일 뿐만 아니라 사회적이고 문화적인 과정이다. 이에 구성주의에서는 주어진 정보에서 개개인의 주관적인 경험과 사회적 상호작용의 의미 구성이 곧 학습으로 간주된다. 학습자가 스스로 외부세계에 대한 의미를 구성해낸다는 점에서 능동적이고 적극적인 학습자관(學習者觀)을 택하고 있다.⁴⁰⁾

이 같은 구성주의는 보편적인 지식을 학습자가 이해하기 쉽도록 학습할 주제의 폭을 좁혀 내용을 분류하고 체계화한다. 또한 교사에 의하여 일방적으로 전달하는 방식에서 벗어나 학습자로 하여금 스스로 속한 세계 속에서 직접 경험하고, 사회 그리고 사회구성원들과 상호작용을 하는 가운데 타당한 지식을 스스로 이끌어내 구성하는 방식으로 인식의 전환을 전제한다. 다시 말해 구성주의 관점에서 학습이란 절대적인 진리를 발견하는 것이 아닌 개개인이 가지고 있는 이해의 틀과 사회 현상이 다른 점에서 시작이 되는 것이다. 개인의 적극적인 탐구와 그에 대한 성찰에 의해 구성되고, 스스로 구성한 의미를 다른 사회구성원들과 토의하고 논쟁하면서 교섭하는 과정이 이행된다. 따라서 구성주의 학습은 사회와 학습자가 속한 상황에 근거한 실제성과 맥락성이라는 특징을 지니게 되며, 학습자는 능동적으로 세상을 경

40) 민진아, PBL 학습에 의한 어린이 체험교육 프로그램의 교육적 효과에 대한 비교연구, 석사학위논문, 경희대학교 대학원, 2009, p.21.

힘하고 의미를 형성하게 된다.⁴¹⁾

2) 박물관 교육

오늘날의 박물관은 학술적 가치를 지닌 자료들을 후대에 물려주기 위해 그를 저장하는 창고의 기능에 국한하기 보다는 박물관이 소장하고 있는 정보를 전문가와 일반인들에게 적극적으로 전달하는 변화의 모습을 띠고 있다. 박물관에서 연구된 학술 정보를 가공하여 관련 분야 종사자와 일반인들에게 전달하는 공익적 기능은 미래의 박물관이 지향해야 할 방향으로 여겨지고 있다. 이와 같은 변화의 모습은 박물관의 교육 활동에서도 여실히 반영이 된다. 대표적으로 많은 박물관들이 학습자들의 문화적, 지적 욕구를 충족시키기 위하여 다양한 교육 프로그램을 개발하고 있다.

박물관 교육은 학습자가 전시 공간에 있는 전시물에 대한 이해와 해석을 토대로 연관된 시대의 생활 모습을 배워 이해하고 다양한 관점에서 새로운 가치를 찾아내 그 의미를 생각하도록 하는 작업이다.⁴²⁾ 이러한 교육 활동은 한두 번의 산책을 하는듯한 박물관 관람으로 단시간에 이루어지기는 어렵다. 박물관 경험은 사고와 성찰을 통해 전시물을 이해하는 과정이다. 이는 인간이 환경에 적응해오면서 제작한 물질적 증거의 측면으로부터 시작해 인류의 역사, 생활과 문화에 대한 측면에까지 이해의 폭을 넓히게 한다.⁴³⁾

박물관의 학습자들은 한 시대와 사회의 문화적 면모를 대변하던 ‘박물관에서 무엇을 볼 것인가?’에서 ‘박물관으로부터 무엇을 얻을 수 있을 것인가?’로 변화된 질문을 던지고 있다. 이에 여가와 교육의 공간으로서 박물관이 사회적 역할에 참여하면서 학습자들이 문화적 욕구를 충족하고 향유하

41) 박정영, 구성주의에 기반한 박물관 교육프로그램 평가 지표 개발, 석사학위논문, 경희대학교 대학원, 2013, p.5.

42) 박물관 내의 전시물, 작품, 유물, 실물, 사물, 소장품 등은 각각의 용어로 표현될 수 있으나 본 논문에서는 ‘전시물’이라는 용어를 포괄적으로 사용하기로 한다.

43) 민진아, PBL학습에 의한 어린이 체험교육 프로그램의 교육적 효과에 대한 비교연구, 석사학위논문, 경희대학교 대학원, 2009, p.7.

도록 도움을 주는 것은 물론 학습자 스스로 문화를 창조해나갈 수 있는 역량을 강화하는 교육적 기능의 중요성이 강조되고 있다.⁴⁴⁾

3. 구성주의에 기반한 박물관 교육

박물관 교육에 있어 가장 눈에 띄는 특징은 박물관이 소장하고 있는 전시물을 통해 모든 교육이 이루어지게 된다는 점이다. 박물관의 전시물 하나하나가 박물관 교육의 주제이자 소재이다. 전시물들은 각각 특정한 시대적·문화적·사회적 맥락성을 내포하고 있기 때문이다.⁴⁵⁾

박물관은 전시물에 기반을 하여 학습자들이 자유로운 사고를 촉발시킬 수 있는 공간이다. 박물관의 전시물과 학습자들의 경험 및 지식이 만나는 순간은 각 학습자에게 새로운 의미와 가치를 형성하게 한다. 이러한 과정은 박물관의 학습자들을 위한 인지적, 감성적, 감각적 측면에서 교육의 활성화로 이어지게 된다.⁴⁶⁾

박물관의 전시물을 토대로 이루어지는 전시물 기반 학습은 구성주의의 교육환경을 상기시킨다. 구성주의에 토대를 둔 박물관 교육의 특징을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 지식은 학습자가 기존에 가지고 있는 이해의 틀(schema)과 세상 간 상호작용을 통해 전시물을 탐구하고 경험한 것에 대해 학습자가 스스로 구성하는 의미와 해석을 뜻한다. 따라서 구성주의에서의 모든 학습은 학습자 개개인이 가지고 있는 기존의 선지식(先知識)과 선경험(先經驗)에서 출발한다. 이러한 선지식과 선경험이 발동하기 위해서는 맥락적 학습 환경이 전체

44) 이영신, 박물관의 차별화된 교육 프로그램 개발- 국립광주박물관을 중심으로 -, 국립광주박물관 학예교육사, 한국박물관교육학회, 2010, pp.134-135.

45) 티모시 엠브로즈·크리스핀 페인 저, 이보아 역, 실무자를 위한 박물관 경영 핸드북, 학고재, 2001, p.67.

46) 박정영, 구성주의에 기반한 박물관 교육프로그램 평가 지표 개발, 석사학위논문, 경희대학교 대학원, 2013, p.7.

가 되어야 한다.⁴⁷⁾ 박물관의 전시물 기반 학습은 맥락적 학습의 환경을 이미 확보하고 있다. 전시물이 지닌 특정 사회, 문화, 역사의 맥락은 그를 통하여 학습을 하는 박물관 학습자의 선지식, 선경험과 상호작용을 통해 전시물에 대한 새로운 이해와 해석, 나아가 학습자의 지식과 경험의 재구성으로 이어지게 된다.⁴⁸⁾

둘째, 구성주의 학습은 학습자 중심의 학습 환경 혹은 자기 주도적 학습 환경이라고 말할 수 있다. 박물관 교육은 교육의 주체를 학습자 개개인으로 보고 있다. 박물관은 형식적 교육기관인 학교가 교육과정을 정해놓고 그를 따르는 것과 달리, 학습자 스스로가 자신의 관심사에 따라 교육 주제를 선정하고 자신의 흥미에 따라 선택한 전시물과 상호작용하여 체험적, 탐구적 학습을 이행하게 된다. 이러한 형태의 학습을 자유 선택 학습(free-choice learning)이라고 한다. 구성주의에서 학습자 중심 학습이 강조되면 교수자의 역할은 교육객체로서의 학습 촉진자 혹은 조력자로 변화한다. 이러한 견해로 보면 박물관 교육에서도 학습자는 교육 주체로, 교수자인 교육 강사는 교육 객체로 각기 역할이 변화되어야 한다. 특히 교수는 학습자들이 학습의 주체로 거듭날 수 있도록 조력하고 학습을 촉진하는 역할을 수행해야 한다.⁴⁹⁾

셋째, 구성주의에서는 지식을 학습자의 개별적 의미 구성의 결과로 본다. 개별적 의미 구성은 학습자가 개개인이 속한 사회공동체 안에서 또 다른 다른 사람들과 더불어 사회적 관계를 맺고 소통을 하는 과정 중에 지속적으로 검증되고 확인이 되면서 타당성을 지니게 된다. 곧 구성주의에서 지식은 개인적으로 구성된 의미이며, 그러한 지식에는 사회공동체 구성원들 간에 공유하거나 인정을 받고 있는 사회적, 문화적인 특징이 담겨있다. 이러한 이유

47) George E. Hein 저, 안금희·김혜경·김선아·정혜연 역, 박물관 교육론, 학지사, 2015, p.334.

48) 강인애, 구성주의적 교수-학습의 원리와 작용, 교육이론과실천, 1998, p.24.

49) 강인애·박정영, 구성주의 박물관 교육프로그램 개발 및 운영을 위한 평가지표 개발연구, 열린교육연구, 2014, p.68.

로 구성주의 학습 환경에서는 개별적 학습보다 협력적 학습과 모둠 학습이 제안된다. 구성주의 박물관 교육에서는 학습자가 속한 사회공동체 구성원들 예를 들어 가족이나 또래 사이의 소통, 협력적 학습, 사회적 관계로 구현하고자 한다. 다른 구성원들과 상호작용하는 활동을 통해 학습자의 개별적인 지식 구성에 견고함을 더하게 된다.⁵⁰⁾

이상과 같이 구성주의적 박물관 교육은 전시물을 중심으로 이루어지는 맥락적 학습 환경에서, 학습자들이 주체가 되고, 다른 학습자들과의 협력적 학습을 이행하며, 학습촉진자로서 역할을 담당하는 교육 강사의 조력으로 이루어지게 된다.

4. 선행연구

커피박물관이나 관련 교육콘텐츠에 관련된 선행연구는 아직 시작단계로 충남 지역의 커피 체험전시관 건립에 대한 기획 논문, 그리고 커피박물관에서의 교육 활성화 방안에 대한 논문을 찾아볼 수 있다.

먼저 문상윤⁵¹⁾은 충남지역에 새로 건립할 커피 체험전시관의 위치 선정 및 구성 기획을 목표로 기존의 음식 박물관 및 전시관의 특징, 기능, 운영 형태를 조사하였다. 또한 2012년 당시 운영되고 있는 제주도 서귀포시, 경기도 남양주시, 강원도 강릉시의 커피박물관의 특징을 간략하게 정리하였다. 또한 커피 체험전시관 건립에 필요한 요소로 접근의 용이성, 주차의 편리함, 다양한 체험시설, 적절한 관람 비용, 식음료 판매 및 휴식 공간, 다양한 원두별 커피 음용 기회 제공, 커피 관련 서적 구비, 다양한 커피 관련 용품 전시, 커피 교육 프로그램 운영, 연령대별 차별화된 체험 프로그램 운영 등에

50) 이현정, 구성주의 이론에 근거한 전통식문화교육 과정안 개발-요리활동을 중심으로- 2007, pp.41~42.

51) 문상윤, 대전·충남 지역 커피 체험전시관 건립 기획에 관한 연구, 석사학위논문, 충남대학교 대학원, 2013, pp.36~42.

대해 소비자들을 대상으로 설문 조사를 실시하였다. 이와 더불어 새로운 커피체험관의 부지 선정 및 건물 계획, 공간 기획에 대한 연구결과를 도출하였다.

윤병화와 김연희⁵²⁾는 가장 대중화된 식품이자 사람들 간 대화와 소통의 도구로서 커피의 특성을 언급하였다. 또한 경기도 남양주시와 강원도 강릉시 커피박물관의 교육적 기능에 주목하고 박물관학적으로 커피문화를 발전시킬 수 있는 커피박물관 교육의 방향을 다음과 같이 제시하였다. 첫째, 교육 전문 인력인 해설사와 교육사를 채용하여 업무를 추진해야 하며 둘째, 전문성의 향상을 위해 전시 및 교육을 강화해야 한다. 셋째, 커피문화의 연구 결과물을 박물관 교육에 접목해야 하며 넷째, 개방성 확대를 위하여 지역사회에서 이루어지는 각종 축제, 커피 박람회 및 커피박물관 프로그램을 연계함으로써 찾아가는 커피박물관을 실시하는 등의 노력이 필요하다고 보았다.

이상과 같이 선행연구에서는 커피박물관의 체험적 혹은 교육적 기능에 주목하고 있음을 알 수 있다. 그러나 커피박물관에 있어 가장 중심을 이루는 다양한 전시물을 기반으로 교육콘텐츠가 어떻게 구성되어 운영되고 있는지를 밝히는 접근은 부족한 상황이다. 이에 본 연구에서는 커피박물관의 교육콘텐츠 구성의 현황을 분석하는 사례조사를 시행한 후 커피박물관의 교육콘텐츠의 구성 내용 및 운영 방안에 대해 학습자로서 잠재 소비자들의 요구를 파악하는 설문조사를 실시하고자 한다.

52) 윤병화· 김연희, 커피박물관 교육 활성화 방안, 차문화.산업학, 국제차문화학회, 2015, p.1.

Ⅲ. 연구방법

1. 사례조사

1) 사례조사의 대상 및 자료수집

본 연구는 국내 커피박물관의 교육콘텐츠 구성에 대한 현황을 분석하기 위해 앞서 <표 II-1>에서 살펴본 11개의 커피박물관 가운데 사단법인 한국 박물관협회에 공식적으로 등록된 경기도 남양주시의 왈츠와 닥터만 커피박물관, 제주도 서귀포시의 커피박물관 BAUM, 강원도 강릉시의 커피커피 커피박물관을 사례조사 대상으로 선정하였다.

이들 3개 박물관에 대한 사례조사를 위해 <표 III-1>에서와 같이 본 연구자가 직접 각 박물관의 현장조사로 교육콘텐츠의 구성 현황에 대한 자료를 수집하였다. 먼저 <사례1>인 남양주시의 왈츠만 닥터만 커피박물관은 2019년 4월 27일, <사례2>인 서귀포시의 커피박물관 BAUM은 2019년 7월 6일, <사례3>인 강릉시의 커피커피 커피박물관은 2019년 8월 8일에 조사를 실시하였다.

<표 III-1> 사례조사 대상 국내 커피박물관

구분	박물관명(개관연도)	소재지 주소	사례조사일
사례1	왈츠와 닥터만 커피박물관(2006)	경기도 남양주시 조안면 북한강로 856-37	2019. 04. 27.
사례2	커피박물관 BAUM (2016)	제주도 서귀포시 성산읍 서성일로 1168번길 89-17	2019. 07. 06.
사례3	커피커피 커피박물관 (2000)	강원도 강릉시 왕산면 왕산로 2171-19	2019. 08. 08.

2) 사례조사 자료의 분석방법

사례조사 대상인 3개 박물관에서 수집한 자료는 커피박물관의 일반적 특성과 교육콘텐츠 구성 현황으로 구분해 분석하였다.

(1) 커피박물관의 일반적 특성

3개 커피박물관의 일반적 특성으로는 박물관의 연혁, 층별 전시물의 구성에 대해 분석하였다.

(2) 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 현황

커피박물관의 교육콘텐츠 구성 현황은 이론적 배경에서 살펴본 바와 같이 커피문화를 구분한 생산문화, 제조문화, 음용문화, 건강문화, 예술문화의 영역별로 각 커피박물관이 구성한 교육콘텐츠 사례를 분석하였다.

2. 설문조사

1) 설문조사의 대상 및 자료수집

본 연구에서는 서울과 수도권에 거주하는 20세 이상의 남녀를 대상으로 2019년 10월 14일부터 11월 3일까지의 기간에 모바일을 통한 설문조사로 자료를 수집하였다. 총 211명의 자료를 회수하였으나 설문지 가운데 응답이 불충분한 것은 제외하고 최종적으로 209명의 자료를 분석에 활용하였다.

2) 설문조사의 도구

설문을 위한 조사도구는 연구대상자의 일반적 특성 4문항, 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 25문항, 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구 8문항으로 구성하였다.

이 가운데 연구대상자의 일반적 특성은 성별, 연령, 직업, 하루 평균 커피 음용 정도에 관한 4문항을 포함하였다.

커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 조사 척도는 커피문화에 대한 문화적 인식과 소비가치를 연구한 임태희⁵³⁾의 논문에서 제작된 문항들을 수정 및 보완하여 생산문화 5문항, 제조문화 5문항, 음용문화 5문항, 건강문화 5문항, 예술문화 5문항으로 하위영역을 구분하였다. 각 문항은 5점 리커트 척도로 되어 있으며 점수가 높을수록 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 수준이 높음을 의미한다. 이 척도의 Cronbach's α 는 .95였으며 하위영역에 있어서는 생산문화 .88, 제조문화 .85, 음용문화 .84, 건강문화 .89, 예술문화 .91이었다.

다음으로 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구 조사의 척도는 구성주의에 기반을 두고 박물관 교육프로그램의 평가 지표를 개발한 박정영⁵⁴⁾의 연구에서 제작된 문항들을 수정 및 보완하여 8개 문항으로 작성하였다. 각 문항은 5점 리커트 척도로 되어 있으며 점수가 높을수록 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구 수준이 높음을 의미한다. 이 척도의 이 척도의 Cronbach's α 는 .95였다.

53) 임태희, 커피와 차에 대한 문화적 인식 및 소비가치 연구, 성신여자대학교 문화산업예술대학원, 2016, pp.61-63.

54) 박정영, 구성주의에 기반한 박물관 교육프로그램 평가 지표 개발, 석사학위논문, 경희대학교, 2013, pp.88-90.

3) 설문조사 자료의 분석방법

자료에 대한 분석은 SPSS 25.0 Program을 이용하여 다음과 같이 통계처리하였다. 첫째 조사대상자의 일반적 특성을 살펴보기 위해 빈도분석 결과를 도출하였다. 둘째 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구의 전반적인 경향을 파악하고자 기술통계에 의한 분석을 시행하였다. 또한 조사대상자의 특성에 따른 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구의 차이를 살펴보고자 ANOVA 분석과 Duncan의 사후분석을 실시하였다. 셋째, 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구의 전반적인 경향을 파악하고자 기술통계에 의한 분석을 시행하였다. 또한 조사대상자의 특성에 따른 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구의 차이를 살펴보고자 ANOVA 분석과 Duncan의 사후분석을 실시하였다. 넷째, 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구와 운영 방안에 대한 요구의 관계를 검증하기 위해 Pearson의 상관분석을 시행하였다.

IV. 연구결과 및 해석

1. 커피박물관의 교육콘텐츠에 대한 사례 분석

1) 커피박물관의 일반적 특성

3개 커피박물관의 일반적 특성으로는 박물관의 연혁, 층별 전시물의 구성에 대해 분석하였다.

(1) 남양주시 왈츠와 닥터만 커피박물관

왈츠와 닥터만은 경기도 남양주시 조안면 북한강로 856-37에 위치하고 있다. 1989년 “왈츠 코리아”로 창립되었고 1996년에는 프리미엄 레스토랑 “왈츠와 닥터만”으로 개점하였다. 1999년에 이르러서는 스페셜티 커피 제조법인 “(주)왈츠와 닥터만”이 설립되었다. 2006년 커피박물관 “왈츠와 닥터만”(제1종 등록박물관)으로 개관되었다.

박물관의 층별 구성으로는 먼저 박물관 입구로 입장하게 되면 관람 시 주의사항이 적혀있는 녹색 문과 마주하게 된다. 녹색 문을 열게 되면 전시장인 2층으로 올라가는 계단이 나타나는데, 올라가는 계단 양편에 플레이버휠과 커피에서 감지할 수 있는 아로마에 관한 포스터들이 전시되어 있다. 또한 왈츠와 닥터만의 금요음악회 안내 포스터, 커피 관련 사진과 포스터, 몇몇 커피 재배 국가의 커피산업 지역을 표기한 지도, 불량 커피생두 분류표, 세계의 차 재배지역을 표기해둔 지도 등이 전시되어 있다.

2층 전시장으로 올라가면 매표를 할 수 있는 데스크가 보이고, 이곳에서 표를 구매하면 관람이 가능하다. 박물관은 ‘커피의 역사’, ‘커피의 일

생’, ‘커피문화’, ‘미디어 자료실’, ‘커피온실’ 총 5개 구획으로 나뉘는데 네 곳은 2층에서, 한 곳은 3층에서 관람이 가능하다.

2층의 경우 서양과 한국의 커피 역사, 각 산지별 커피 특징, 그리고 1800년대 사막에서 사용하던 커피 추출도구들이 전시 되어 있는 ‘커피의 역사’ 구획이 있다. 또한 커피의 파종, 재배, 수확, 수출입, 로스팅, 분쇄, 음용까지 전 과정을 볼 수 있으며 세계 여러 품종의 커피콩이 전시되어 있는 “커피의 일생” 구획이 있다. 박물관 측에서 20여 년간 수집했다는 세계 각국의 커피 유물들과 커피 음용 정보들, 그리고 관련 예술 작품들이 전시되어 있는 “커피문화” 구획도 있다. 이와 더불어 왈츠와 닥터만에서 진행 중인 세계 커피역사 탐험대, 한국 커피역사 탐험대에서 촬영한 커피 관련 상영물을 보며, 직원의 안내 하에 직접 추출한 커피를 마실 수 있고 커피 관련 서적, 커피 잔 컬렉션이 전시 되어 있는 방인 ‘미디어 자료실’ 구획 등을 순서대로 감상이 가능하다.

3층으로 올라가는 계단에는 한국에 존재했던 옛날 다방들의 사진과 커피 관련 신문 기사들, 커피를 담았던 마대자루, 커피를 볶은 정도와 분쇄 정도를 한눈에 확인할 수 있는 투명용기, 커피생두와 원두가 다양한 상태별로 전시되어 있다.

3층에 올라가면 커피 교육실, 박물관에서 판매하는 커피용품 및 서적을 진열해둔 방, 커피를 로스팅 하는 장소 그리고 커피나무 있는 ‘커피 온실’ 구획이 있다.

박물관은 오전 10시 30분부터 오후 6시까지(마지막 입장 오후 5시) 운영되며 매주 월요일에 정기 휴관한다. 관람료는 성인 5,000원과 소인 3,000원이다.

(2) 서귀포시 커피박물관 BAUM

BAUM의 위치는 제주도 서귀포시 성산읍 서성일로 1168번길 89-17이다.

2016년 2월 26일 제주자치도 제1종 전문박물관으로 등록되었으며 2016년 3월 21일 사단법인 한국박물관협회의 회원이 되었다. BAUM은 독일어로 나무를 뜻한다.

박물관의 층별 구성으로 1층에 들어서면 매일 신선한 원두를 볶는 로스팅 룸, 브루잉 커피 체험 공간 그리고 박물관의 전시 공간이 전개된다.

박물관 내부에는 한국의 커피 역사를 연대별로 간단히 정리한 도표를 시작으로, 커피의 생장에 관한 설명, 커피나무 화분들, 로스팅에 따른 커피의 변화, 로스터기의 발전 과정, 커피의 분쇄도, 각종 그라인더 관련 유물, 여러 추출 기구의 소개와 각각의 특징, 커피의 향과 맛에 대한 품평, 그리고 각종 브랜드의 커피 잔과 미니어처, 그릇 등의 유물, 그리고 원두커피 포장지와 캔 등의 유물을 전시하고 있다.

2층에 올라가면 BAUM만의 커피와 음료, 디저트를 만나볼 수 있는 커피 라운지가 준비되어 있다. 이 라운지는 과거에는 무료로 개방했지만 현재는 방문 인원이 많아져 관리의 어려움이 생겨 2층 카페 이용을 관람료로 대신하고 있다.

건물의 옥상은 성산 일출봉과 한라산 등 주변 경관을 볼 수 있도록 개방되어 있다. 본 연구자가 방문한 7월 6일 당시 기념품 등을 판매하는 별관은 운영되지 않고 있었다.

박물관은 오전 9시 30분부터 오후 6시 30분까지 연중무휴로 운영된다. 관람료는 2층에 위치한 커피 라운지에서의 음료 구매로 대체된다.

(3) 강릉시 커피커피 커피박물관

커피커피 커피박물관은 강원도 강릉시 왕산면 왕산로 2171-19에 위치해 있다. 이는 2000년 3월 커피박물관과 커피농장으로 설립되었다.

2001년 1월 안목커피거리 최초의 커피전문점 1호점이 개점(현재 1~6호점 개점 및 운영 중)되었다. 2009년 10월 강릉에서 열린 제1회 커피축제[주제:

커피나무 결혼식]에 참여했다. 2010년 4월 대한민국 최초의 상업용 커피생산 성공으로 국내산 커피 시음회를 개최했다. 2010년부터 현재까지 지자체 공교육 및 기관 커피 바리스타 교육을 시행해오고 있다.

2011년 3월 커피커피 커피박물관은 문화체육관광부에 공식등록(강원-제27호)된 박물관이 되었다. 2014년 1월 이탈리아 MUMAC박물관과 MOU를 체결했다. 2017년 12월 커피커피박물관 경포점이 개관하고 본사를 이전했다.

박물관의 층별 구성은 다음과 같다. 이 박물관은 5개의 전시관과 3개의 커피 체험관으로 나뉘어 있다. 매표소에서 표를 구매하고, 안내표시를 따라 가면 나타나는 1관인 역사문화관에는 커피의 어원, 커피 역사 연표, 커피의 전파, 한국의 커피 역사 등을 설명하는 전시물이 걸려있고, 1700~1800년대의 커피를 빻는 절구, 커피포트, 그라인더, 체즈베, 트레이 등이 전시되어 있다.

2관인 커피로스터 및 그라인더 관에는 로스팅의 체험 순서도, 로스터기의 역사와 발전사, 로스팅의 정의, 로스팅 시의 맛·향·색의 변화, 커피 가공방식의 종류별 설명, 생두의 보관과 그 기간에 따른 명칭, 커피를 분쇄하는 이유와 정도 등에 관한 내용의 설명문이 있고 각종 로스터기, 그라인더, 저울 등의 유물들이 전시되어 있다.

3관인 커피추출관에는 커피의 여러 가지 추출방식에 대한 소개와 그에 해당하는 커피 유물, 커피포트 세트, 커피 잔과 그릇 등으로 구성되어 있다.

4관인 커피나무 전시관은 커피나무 재배에 필요한 환경에 대한 정보, 커피나무의 성장 시기별 상태, 루왁 커피에 대한 설명, 커피의 품종과 특성 비교, 로스팅 체험, 커피 방법과 커피를 하는 이유, 커피의 맛과 향에 대한 표현 등에 관한 설명문, 그리고 다양한 종류의 커피나무가 온실에서 자라고 있다. 온실은 5관인 무료 커피 시음과 커피용품 판매점으로 이어지는데, 이곳에서 기념품, 커피서적, 원두 등을 구매 가능하다. 현재 커피 교육은 개인 단위는 받지 않고 있다. 단체관람 중에서도 지자체와 연계해 학급단위로 체험학습을 온 학생들을 대상으로 박물관 관람 후 각 층에서 볼 수 있는 것들에 대한 교육과 실습이 이루어지고 있다.

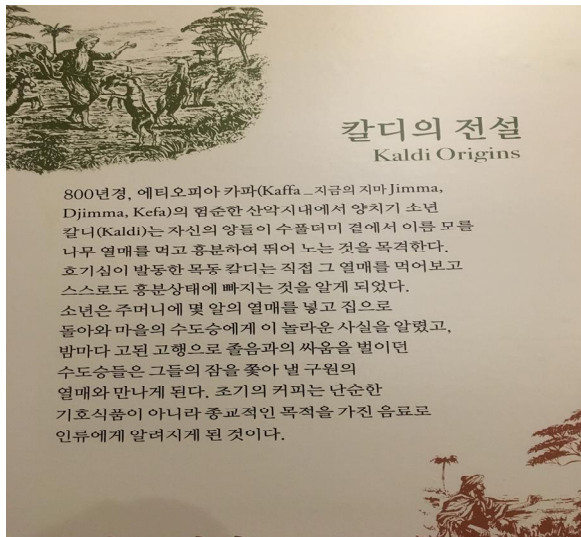
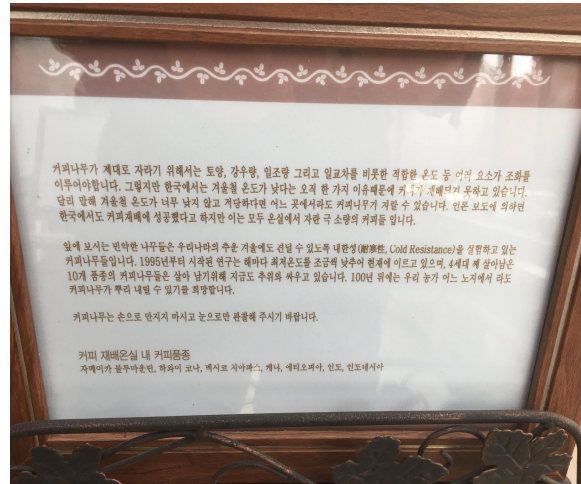
박물관의 개관시간은 오전 10시이며 오후 7시(마지막 입장 오후 6시)까지 연중무휴 운영된다. 입장료(단체:20인 이상시 인당 500원 할인)는 성인(만20세~60세)이 8,000원이고 청소년 및 어린이(만4세~19세)가 7,000원이다. 경로 대상인 만 65세 이상은 7,000원이다.

2) 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 현황

커피박물관의 교육콘텐츠 구성 현황은 이론적 배경에서 살펴본 바와 같이 커피문화를 구분한 생산문화, 제조문화, 음용문화, 건강문화, 예술문화의 영역별로 각 커피박물관이 구성한 교육콘텐츠 사례를 분석하였다.

(1) 생산문화의 교육콘텐츠 사례

남양주시 왈츠와 닥터만 커피박물관의 생산문화에 관한 교육콘텐츠는 박물관 층별 곳곳에 위치해 있다. 3층 온실의 커피나무에 관한 안내문에 커피 재배온실 내 커피 품종으로 자메이카 블루마운틴, 하와이 코나, 멕시코 치아파스, 케냐, 에티오피아, 인도, 인도네시아에서 확보한 종들이 존재한다고 제시하고 있다. 또한 우리나라의 추운 겨울에도 견딜 수 있는 내한성(耐寒性, Cold Resistance)을 시험 중인 커피나무가 심어져 있는 것으로 보이나, 방문 당시에는 비어있는 커피나무 화분들이 전부였다. 2층과 3층을 이어주는 계단 중층에는 여러 품종의 생두와 생두의 단면을 확인할 수 있는 투명한 병들이 전시되어 있었다. 1층에는 커피의 발견과 관련된 전설에 대한 소개 외에 커피의 전파 경로가 그려진 세계지도가 배치되어 있었다. 입구로부터 전시장까지 올라가는 계단 양 벽면에 붙어있는 액자 중에는, 몇몇 나라들의 커피 생산지역 분포도들이 전시되어 있었다.



<사진 IV-1> 닥터와 왈츠만 커피박물관의 생산문화 교육콘텐츠 사례
- 상단부터: 커피나무 안내문, 생두와 원두의 상태별 샘플, 칼디의 전설 -



<사진 IV-2> 커피박물관 BAUM의 생산문화 교육콘텐츠 사례
- 상단부터: 커피나무, 커피 체리, 커피 꽃 -

뉴크롭이란 무엇인가?

보통 열매이라고 하면 가장 최근 생산 및 도장을 마친 것을 의미한다. 이 일컫는 우리가 마시는 커피를 복기 전 단계인 '그린빈'에도 동일하게 적용된다. 우리나라의 경우 대부분의 곡식과 농산물이 복기 파종하고 가을에 수확하는 사이클을 가진다. 그러나 그린빈은 아프리카, 중미, 남미 등 다양한 기후와 계절을 가진 여러 산지에서 재배되기에 일반적으로 생각하는 사이클과 전혀 다른 경우가 있다. 다시 말하면 수입되는 그린빈의 국가와 지역에 따라 '뉴크롭'에 대한 기준은 달라진다.

예를 들어 3월에 수확하는 국가의 커피가 가장, 해상운송 등을 거쳐 우리에게 오는데, 빨라야 8월 정도이고, 시일이 유통되려면 그 이후 1,2개월을 더 소요된다.

1년 이내	1년부터 2년 사이	2년 후
뉴크롭(New Crop)	패스트크롭(Past Crop)	올드 크롭(Old Crop)

[표] 수확기간에 따른 그린빈 분류


위와 같은 기준이 있으나 절대적인 것은 아니다. 뉴크롭이란 말은 생각보다 애매모호하다. 수확 후 1년이 지나도 국내에 유통되는 그린빈으로는 가장 최신품 수가 있고, 기후에 따라 수확기가 매년 달라지는 국가도 존재하기 때문에 정확한 기준을 두기 어렵다.

가장 중요한 질문, 뉴크롭에서 패스트크롭이 되면 정말 맛이 없어지는 것일까?

장르로 농산물에는 유통기한이 따로 없으므로, 품질의 차이란 있을 뿐 정확한 소비 기준이 존재하지 않는다. 또한 일부 소액유통업체 등에서 맛을 잃어버리는 것이 사실이지만, 직접 가진 커피는 좋은 품질을 그대로 유지하기도 한다. 그래서 그린빈을 구매하고, 로스팅을 하기전엔 '현재의 품질 상태를 확인한다. 한 가지 예로, 와인의 경우 전문가들은 해마다 새로운 포도가 생산된 지역의 수확 품질을 따라 그 등급과 가격을 책정한다. 그린빈 또한 구매처에 따라 달라지는 것들이며 때로는 국내에 도착해서 2년이 넘었어도 지금 바로 생산된 그린빈보다 맛이 좋은 경우가 여러 존재한다.

말린커피에서 맛을

내추럴 (Natural Sundryed) 커피



수확한 커피체리를 과육이 있는 상태 그대로 말리는 방식 가장 기본적이고 전통적인 방식으로 단맛과 바디감이 좋다.



커피 나무

Coffee Tree

커피나무는 적두서니(Rubiaceae)과(科)에 속하는 쌍떡잎식물이다.
2대 원종(原種)에는 코페인 아라비카(Coffea Arabica)와 코페인 카네포라(Coffea Canephora)가 있다.



Arabica



Robusta

- **코페인 아라비카(Coffea Arabica)**
세계 커피 생산량의 60~70%를 차지하는 대표적 커피 품종으로 원산지는 에티오피아이다. 주로 900m~2,000m 이상의 고지대에서 재배되며 적정 강수량은 1,500~2,000mm이다. 재배 조건이 까다로우며 병충해에 취약하지만 향미가 우수하고 신맛이 좋은 것으로 알려져 있고 카페인 함량이 낮은 편이다. 생두의 모양은 납작한 형태에, 인두는, 노란색이다.
주요 스토리라인 커피(Specialty Coffee)와 스메일러 커피(Specialty Coffee)에 사용한다.
- **코페인 카네포라(Coffea Canephora)**
코페인 카네포라는 흔히 로부스타(Robusta)라고 부르며 아프리카 콩고에 원산지이다. 로부스타(Robusta Coffee)는 24~30도 정도의 기온만 유지하면 600m 이하의 평탄한 기후와 토양에서도 경작될 수 있다. Arabica vs Robusta 병충해에도 강하여 바이러스보다 세베포아 및 기타 병원균으로 잘 지고 병충해에 강하지만 맛과 향이 떨어져 주로 블렌딩(Blending) 커피나 인스턴트 커피의 재료로 쓰인다. 카페인 함량은 아라비카보다 2배 정도 높다.

〈사진 IV-3〉 커피커피 커피박물관의 생산문화 교육콘텐츠 사례
- 상단부터: 생두의 보관 기간에 따른 명칭, 커피 가공방식 중 내추럴 프로세스에 관한 설명, 커피나무 품종별 특징 -

서귀포시 커피박물관 BAUM에서는 직접 기르는 커피나무 화분, 커피나무의 꽃과 열매 사진을 확인해볼 수 있었다. 또한 커피 생산의 프로세스에 대해 요약 되어 있는 포스터 액자들이 바닥에 세워져 있어 커피 생산에 관하여 한눈에 파악이 가능했다.

강릉시 커피커피 커피박물관 2관의 coffee roasters grinders & mills에서는 커피 생두의 보관 기간에 따른 변화와 명칭에 대한 전시물, 커피체리 생두의 가공방식 종류와 그에 관한 설명을 확인해 볼 수 있었다. 4관 커피나무 전시관에서는 커피 품종별 특징이 설명되어 있었고, 그 외에 커피나무의 성장 단계, 커피나무의 재배 환경에 관한 전시물을 살펴볼 수 있었다.

(2) 제조문화의 교육콘텐츠 사례

남양주시 왈츠와 닥터만 커피박물관은 로스팅 체험실, 로스팅 전후의 무게 비교, 로스팅 중 떨어져 나오는 부산물인 실버스킨, 여러 가지 로스팅 도구들, 로스팅 포인트별 커피 색상의 변화를 보여주는 전시물 등이 구비되어 있어 로스팅으로 인해 일어나는 커피의 물리적 변화에 대한 이해를 돕고 있었다. 서귀포시 커피박물관 BAUM에서는 로스터기의 발전 과정을 요약해놓은 전시물, 팬형과 냄비형 로스터기 등의 유물을 살펴볼 수 있었다. 한편 강릉시 커피커피 커피박물관의 제조문화 교육콘텐츠는 구형, 원통형, 팬형 등 다양한 종류의 로스터기를 전시하고 있었고, 로스팅 체험 구역에서는 순서도를 통해 로스팅의 과정을 일목요연하게 설명해 주고 있었다.

(3) 음용문화의 교육콘텐츠 사례

남양주시 왈츠와 닥터만 커피박물관은 디카페인 커피, 커피 추출 시 유의사항, 원두의 선택 기준과 보관법에 관한 설명 전시, 커피 음용에 관련된 유물들 그리고 중동에서 둘러앉아 커피를 마실 때의 자리와 기물 배치를 전시하고

있었다. 서귀포시 커피박물관 BAUM에서는 모카포트, 벽걸이형 도자기 커피 그라인더와 같은 추출에 사용되는 유물이 존재 했으며, 그에 맞는 다양한 커피 추출법도 같이 전시해 놓아 이해를 도모하고 있었다. 강릉시 커피커피 커피박물관의 경우 에티오피아의 전통 토기 주전자인 제베나, 황동으로 만든 절구와 절굿공이, 화려한 실버 플레이트 커피포트류 등이 추출 안내서와 함께 전시되어 있었다.

(4) 건강문화의 교육콘텐츠 사례

남양주시 왈츠와 닥터만 커피박물관에서는 카페인의 품종별 함유량, 카페인의 효과에 관해 설명이 정리되어 있었다. 서귀포시 커피박물관 BAUM에서는 커피의 성분, 당뇨와 간경화 등 커피와 건강에 관련된 설명이 수록된 책자가 전시되어 있었다. 강릉시 커피커피 커피박물관에는 커피 카페인의 효능, 카페인이 과거 전쟁에 활용된 사례를 소개하고 있었다.

(5) 예술문화의 교육콘텐츠 사례

남양주시 왈츠와 닥터만 커피박물관에서는 커피나 다방과 관련된 예술인들에 대한 기록물 전시가 많았다. 서귀포시 커피박물관 BAUM에는 베토벤이 매번 60알의 커피를 직접 선별하여 커피를 추출하였다는 기록, 일상 속 예술 작품으로 유럽 도예문화와 커피문화가 서로 영향을 주며 성장해 온 것이라는 설명, 그리고 다양한 커피 잔 세트들을 전시하고 있었다. 강릉시 커피커피 커피박물관에서는 한평생 5만 잔의 커피를 마셨다는 소설가 발자크에 관한 내용, 빈센트 반 고흐가 동생에게 보낸 편지의 내용에 나타나는 고흐가 필요로 했던 커피와 빵 한 조각의 이유 그리고 시대별 커피 잔 컬렉션들이 존재하고 있었다.



<사진 IV-4> 닥터와 왈츠만 커피박물관의 제조문화 교육콘텐츠 사례
 - 상단부터: 팬형 로스터, 로스팅 체험실,
 생두와 원두의 무게 비교, 부산물인 실버스킨 -

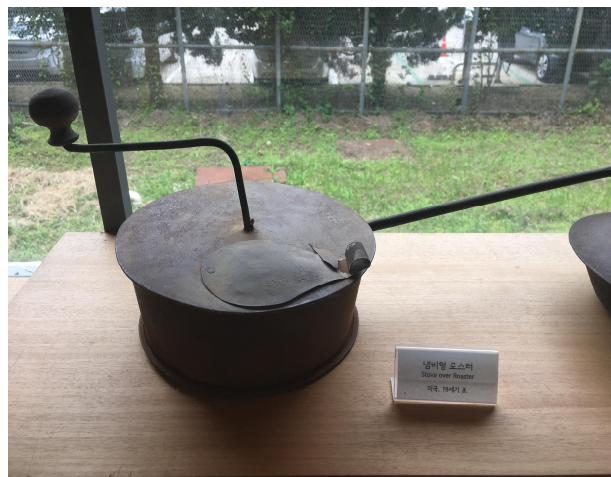
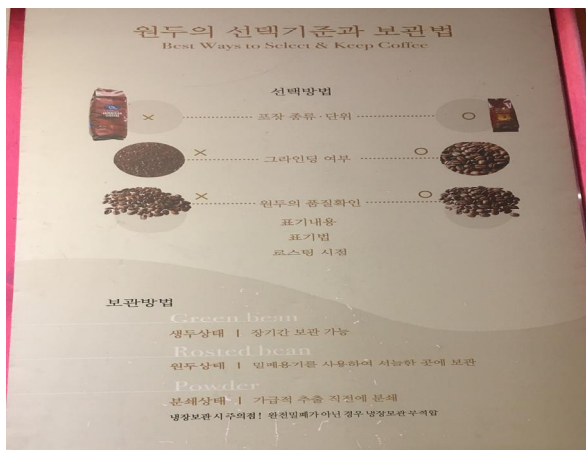
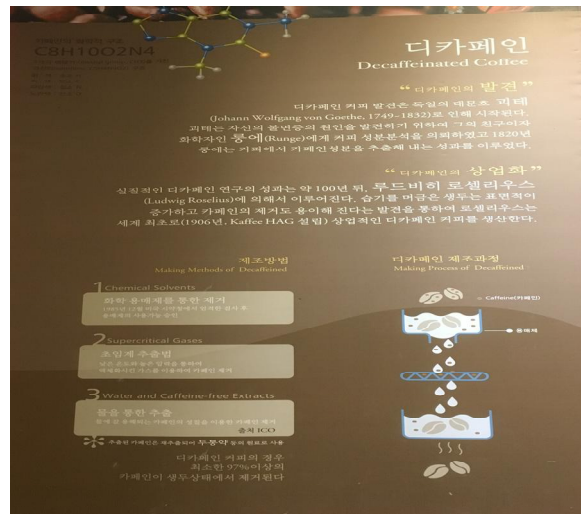


사진 IV-5> 커피박물관 BAUM의 제조문화 교육콘텐츠 사례
- 상단부터: 로스터의 발전과정, 팬형 로스터, 냄비형 로스터 -



〈사진 IV-6〉 커피커피 커피박물관의 제조문화 교육콘텐츠 사례
 - 상단부터: 원통형 로스터와 구(球)형 로스터,
 팬 로스터와 원통형 로스터, 로스팅 체험 순서도 -



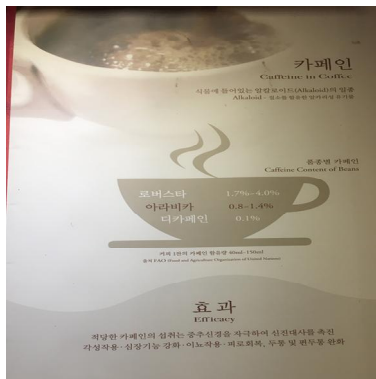
〈사진 IV-7〉 닥터와 왈츠만 커피박물관의 응용문화 교육콘텐츠 사례
- 상단부터: 디카페인 커피, 커피 추출 시 유의사항,
원두의 선택기준과 보관법 설명문 -



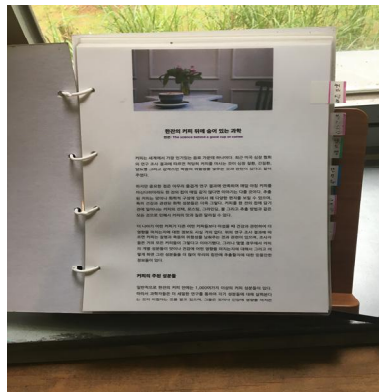
<사진 IV-8> 커피박물관 BAUM의 음용문화 교육콘텐츠 사례
 - 상단부터: 모카포트, 벽걸이형 도자기 커피 그라인더,
 침출식 커피 추출법 -



<사진 IV-9> 커피커피 커피박물관의 음용문화 교육콘텐츠 사례
 - 상단부터: 에티오피아 전통 토기 주전자 제베나,
 황동절구와 절굿공이, 실버 플레이트 커피포트 -



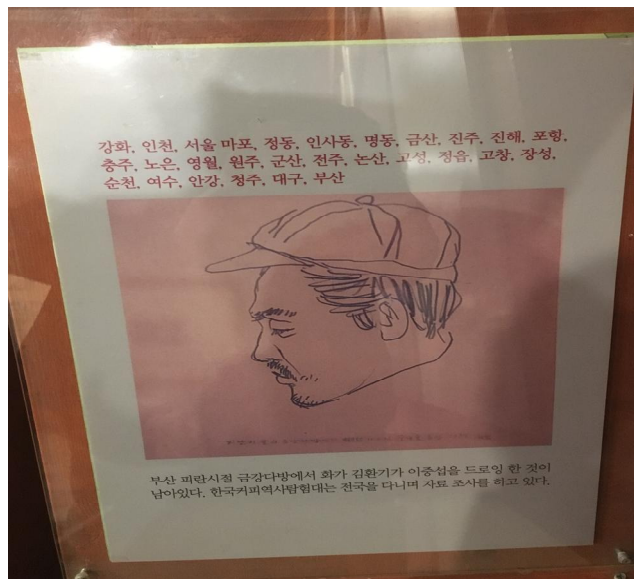
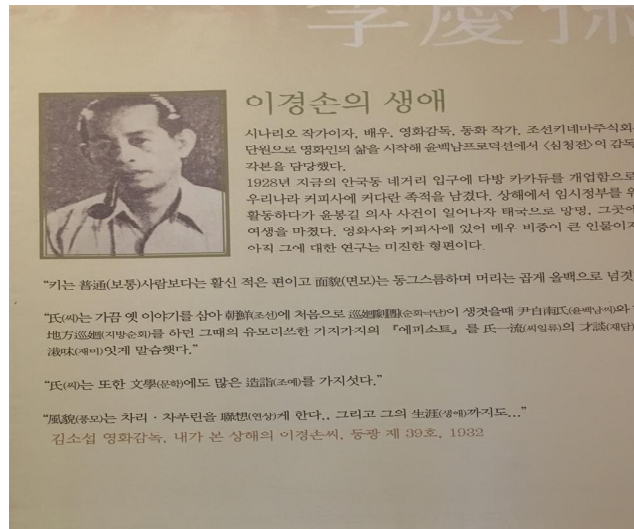
<사진 IV-10> 왈츠와 닥터만 커피박물관의 건강문화 교육콘텐츠 사례
- 커피 품종별 카페인과 카페인 효능 -



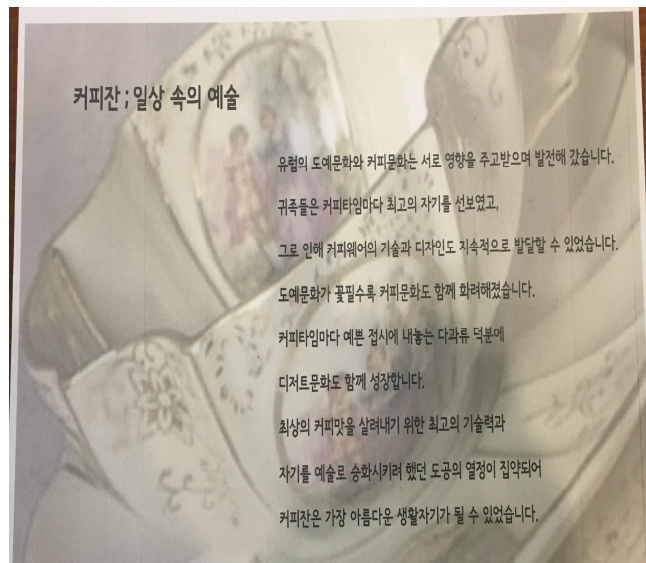
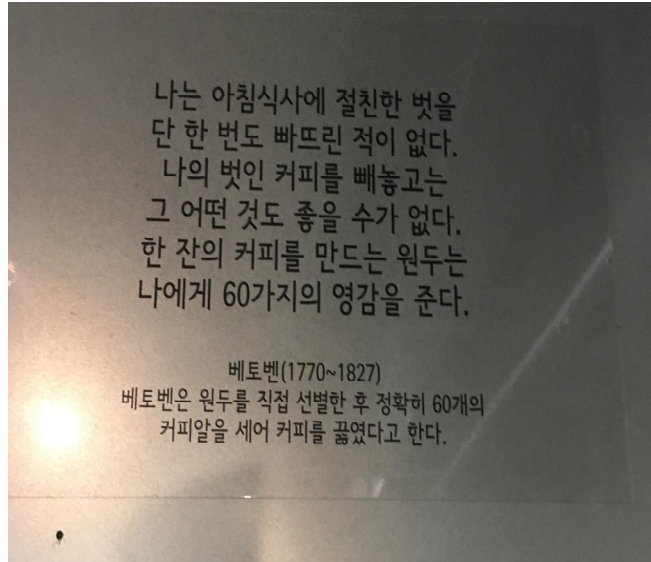
<사진 IV-11> 커피박물관 BAUM의 건강문화 교육콘텐츠 사례
- 커피와 건강에 관한 책 -



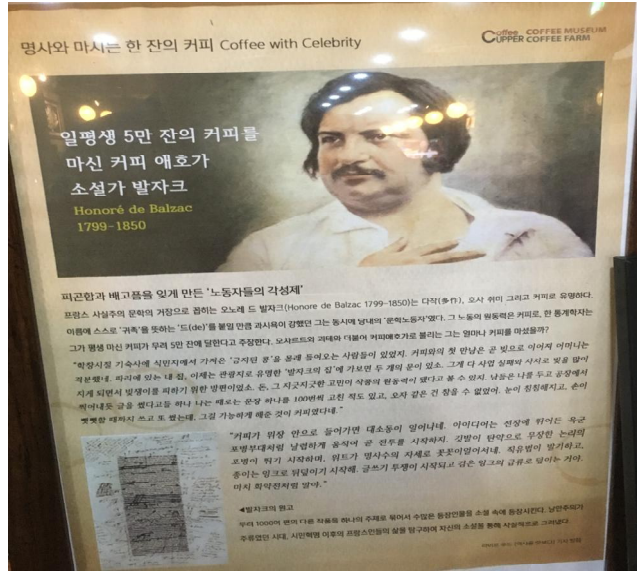
<사진 IV-12> 커피커피 커피박물관의 건강문화 교육콘텐츠 사례
- 커피 카페인 효능과 대중화 -



<사진 IV-13> 닥터와 왈츠만 커피박물관의 예술문화 교육콘텐츠 사례
- 상단부터: 1928년 다방 카카듀를 개업한 영화인 이경손의 생애,
부산 피란시절 금강다방에서 화가 김환기가 드로잉 한 이중섭 -



<사진 IV-14> 커피박물관 BAUM의 예술문화 교육콘텐츠 사례
- 상단부터: 60개의 커피 알을 세어 커피를 내린 베토벤,
일상 속 예술 '커피 잔' 설명문 -



<사진 IV-15> 커피커피 커피박물관의 예술문화 교육콘텐츠 사례
- 상단부터: 일평생 5만 잔의 커피를 마신 소설가 발자크,
빈센트 반 고흐의 커피와 빵 한 조각이 절실히 필요한 이유 설명문 -

2. 커피박물관의 교육콘텐츠에 대한 요구 설문조사 분석

1) 조사대상자의 일반적 특성

본 조사대상자의 일반적 특성은 다음의 <표 IV-1>과 같다. 조사대상자의 성별을 살펴보면 남성이 48.3%, 여성이 51.7%로 나타났다. 연령대는 50대 이상이 44.5%, 20대 이하가 25.8%, 30대가 15.3%, 40대가 14.4%순을 보였다. 조사대상자의 직업은 직장인 35.9%, 학생 18.7%, 기타 16.3%, 주부 15.3%, 자영업 13.9%의 순을 보였다.

다음으로 조사대상자들의 하루 평균 커피음용 정도를 분석한 결과 평균 1~2잔을 마시는 비율이 69.4%로 가장 높았고, 다음으로 평균 3잔 이상을 마시는 비율이 20.1%, 전혀 마시지 않는 비율이 10.5%를 차지했다.

<표 IV-1> 조사대상자의 일반적 특성

구분		N	%
성별	남성	101	48.3
	여성	108	51.7
연령	20대 이하	54	25.8
	30대	32	15.3
	40대	30	14.4
	50대 이상	93	44.5
직업	학생	39	18.7
	자영업	29	13.9
	직장인	75	35.9
	주부	32	15.3
	기타	34	16.3
하루 평균 커피음용정도	전혀 마시지 않음	22	10.5
	평균 1-2잔 마심	145	69.4
	평균 3잔 이상 마심	42	20.1
전체		209	100.0

2) 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구

(1) 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 전반적 요구

조사대상자들이 요구하는 커피박물관의 교육콘텐츠를 살펴보기 위해 5가지 영역별로 요구도를 조사하였다. <표 IV-2>부터 <표 IV-6>까지의 분석 결과에 따르면 5가지 영역 가운데 커피 제조문화 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구가 5점 만점에 평균 (4.0612)점으로 가장 높았고 다음으로 커피 건강문화 교육콘텐츠 (4.0411)점, 커피 생산문화 교육콘텐츠 (4.0172)점, 커피 예술문화 교육콘텐츠 (3.9263)점의 순으로 구성 내용에 대한 요구가 높게 나타났다. 반면 커피 응용문화에 관한 요구는 평균 (3.9014)점으로 상대적으로 가장 낮은 수치를 보였다.

영역별로 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구도를 살펴보면 다음과 같다.

① 생산문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구

다음의 <표 IV-2>를 보면 커피 생산문화의 교육콘텐츠에 관련된 5개 항목 중 ‘가공된 생두의 저장’ (4.1483점)에 대한 요구가 가장 높게 나타나 농산물인 커피생두의 저장 방식에 대한 학습자들의 교육 요구가 상대적으로 높음을 알 수 있었다. 다음으로 ‘대표적인 커피품종’ (4.1005점), ‘커피수확 후 생두로의 가공과정’ (4.0287점), ‘커피가 생산되는 지역’ (3.9091점) 등의 순으로 높은 요구도를 나타냈다. 반면 ‘커피의 생장과 재배’ (3.8995점)는 교육에 대한 요구에 있어 가장 낮은 수치를 보였다.

② 제조문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구

커피 제조문화의 교육콘텐츠에 대한 요구도를 분석한 결과는 <표 IV-3>

<표 IV-2> 생산문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석

(N=209)

구분	평균	표준편차
커피가 생산되는 지역	3.9091	.72481
대표적인 커피 품종	4.1005	.74321
커피의 성장과 재배	3.8995	.75603
커피수확 후 생두로의 가공과정	4.0287	.72000
가공된 생두의 저장	4.1483	.74163
전체	4.0172	.60422

<표 IV-3> 제조문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석

(N=209)

구분	평균	표준편차
커피 로스팅의 의미	4.1005	.74965
로스팅 중 커피원두의 단계별 변화	4.1340	.71471
커피 로스터기의 변천사	3.7273	.71875
볶은 원두의 보관방법	4.2536	.73236
블렌딩 커피	4.0909	.74444
전체	4.0612	.58151

<표 IV-4> 음용문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석

(N=209)

구분	평균	표준편차
커피 추출 도구 변천사	3.7273	.75783
커피시장의 물결	3.8373	.76733
여러 가지 커피 음용법	4.1148	.72471
커피와 커피 잔	3.9522	.73223
원두의 포장과 저장용기 변천사	3.8756	.76197
전체	3.9014	.58445

과 같다. 교육콘텐츠의 5개 항목 중 ‘볶은 원두의 보관방법’ (4.2536점)에 가장 높은 교육 요구가 나타나 향미의 유지 기간이 짧은 볶은 원두의 보관방법에 대한 교육에 학습자들이 많은 요구를 갖고 있음을 알 수 있었다. 다음으로 ‘로스팅 중 커피원두의 단계별 변화’ (4.1340점), ‘커피 로스팅의 의미’ (4.1005점), ‘블렌딩 커피’ (4.0909점), ‘커피 로스터기의 변천사’ (3.7273점)의 순으로 교육에 대한 요구가 높았다.

③ 음용문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구

다음의 <표 IV-4>는 커피 음용문화의 교육콘텐츠에 대한 요구도를 분석한 결과이다. 이에 교육콘텐츠의 5개 항목 중 ‘여러 가지 커피 음용법’ (4.1148)에서 가장 높은 점수를 보여 커피의 다양한 음용 방법에 대해 학습자들의 요구가 높음을 반영하였다. 그 다음으로 ‘커피와 커피 잔’ (3.9522점), ‘원두의 초장과 저장용기 변천사’ (3.8756점), ‘커피시장의 물결’ (3.8373점), ‘커피 추출 도구 변천사’ (3.7273점)의 순으로 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구가 높게 나타났다.

④ 건강문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구

<표 IV-5>에서 보면 커피 건강문화의 교육콘텐츠 구성 내용 가운데 ‘카페인의 효능과 장단점’ 항목이 5점 만점에 평균 (4.1770)점으로 가장 높게 나타났다. 다음으로 ‘1일 카페인 권장량’ (4.0861점), ‘카페인이 함유된 식음료’ (4.0670점), ‘디카페인 커피’ (4.0096점)의 순으로 높은 요구를 보여 학습자들의 카페인과 건강에 대한 관심을 나타냈다. 한편 ‘인스턴트커피’ (3.8660점) 항목의 교육콘텐츠 구성은 원두커피에 비해 상대적으로 낮은 요구를 반영하였다.

⑤ 예술문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구

커피 예술문화의 교육콘텐츠 구성 내용 관련 5개 항목 가운데 ‘커피와 공간’ 이 5점 만점에 평균 (4.0670)점으로 가장 높은 요구를 나타냈다. 다음으로 ‘커피와 음악’ (3.9378점), ‘커피와 문학’ (3.9234점), ‘커피와 공연’ (3.8660점), ‘커피와 미술’ (3.8373점)의 순으로 콘텐츠 구성 내용에 대한 높은 요구를 보였다.

<표 IV-5> 건강문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석

(N=209)

구분	평균	표준편차
일스턴트 커피	3.8660	.72804
디카페인 커피	4.0096	.69331
1일 카페인 권장량	4.0861	.77351
카페인이 함유된 식음료	4.0670	.75020
카페인의 효능과 장단점	4.1770	.74823
전체	4.0411	.61553

<표 IV-6> 예술문화의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구 분석

(N=209)

구분	평균	표준편차
커피와 음악	3.9378	.76646
커피와 문학	3.9234	.76200
커피와 미술	3.8373	.76104
커피와 공연	3.8660	.77288
커피와 공간	4.0670	.75658
전체	3.9263	.65142

(2) 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이

조사대상자의 특성에 따른 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구의 차이를 살펴보고자 ANOVA 분석과 Duncan의 사후분석을 실시하였다.

먼저 <표 IV-7>을 보면 커피 생산문화 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구는 여성 집단, 30대 이상의 연령집단, 자영업·직장인·주부 집단, 하루에 평균 1-2잔의 커피를 음용하는 집단에서 상대적으로 다소 높은 점수를 보였으나 이들 변수에 있어 집단 간 유의미한 차이는 검증되지 않았다. 한편 커피 제조문화 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 있어서도 30대·40대 연령집단, 자영업·주부 집단, 하루에 평균 1-2잔과 3잔 이상의 커피를 음용하는 집단에서 상대적으로 다소 높은 점수를 보였으나 이들 변수에서 집단 간 유의미한 차이는 검증되지 않았다(표 IV-8).

다음으로 커피 음용문화 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이를 살펴본 결과, <표 IV-9>와 같이 성별에 따라 유의미한 차이가 있어 여성 집단이 남성 집단에 비해 커피 음용문화 교육콘텐츠에 높은 요구를 보였다($p<.05$). 또한 직업에 따라서도 유의미한 차이가 있어 주부 집단이 학생·자영업·직장인·기타 집단 보다 커피 음용문화 교육콘텐츠에 대한 높은 요구를 나타냈다($p<.01$).

<표 IV-10>은 커피 건강문화 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이를 살펴본 것이다. 분석 결과, 조사대상자의 성별에 따라 유의미한 차이가 있어 여성 집단이 남성 집단에 비해 커피 건강문화 교육콘텐츠에 대한 높은 요구를 반영하였다($p<.01$). 또한 연령에 따라서도 유의미한 차이가 있어 30대·40대 집단이 다른 연령대 집단 보다 커피 건강문화 교육콘텐츠에 대한 높은 요구를 나타냈다($p<.05$). 이와 더불어 직업에 따라서도 유의미한 차이가 있어 주부·자영업자·직장인 집단이 학생·기타 집단에 비해 커피 건강문화 교육콘텐츠에 대해 높은 요구를 보였다($p<.05$).

한편 커피 예술문화 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이에 있어서는 직업에 따라 유의미한 차이가 있어 주부·자영업 집단이 학생·직장인·기타 집단에 비해 커피 예술문화 교육콘텐츠에 대한 높은 요구를 나타냈다 ($p < .01$).

이상을 종합해보면 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 있어 여성 집단의 음용문화 및 건강문화, 주부 집단의 음용문화 및 예술문화, 30대·40대 집단과 직장인 집단의 건강문화, 자영업 집단의 건강문화 및 예술문화에 대한 교육 요구가 상대적으로 높음을 알 수 있다.

<표 IV-7> 생산문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석

구분	구분	N	평균	표준편차	t/F
성별	남성	101	3.9624	.60710	1.615
	여성	108	4.0685	.59979	
연령	20대 이하	54	3.9074	.69142	1.631
	30대	32	4.1500	.60535	
	40대	30	4.1467	.53028	
	50대 이상	93	3.9935	.56449	
직업	학생	39	3.8154	.64135	2.234
	자영업	29	4.0414	.63781	
	직장인	75	4.0507	.60457	
	주부	32	4.2250	.47587	
	기타	34	3.9588	.59448	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.8455	.67027	2.746
	평균 1-2잔 마심	145	4.0814	.59184	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.8857	.58625	

<표 IV -8> 제조문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석

구분	구분	N	평균	표준편차	t/F
성별	남성	101	4.0356	.57369	.378
	여성	108	4.0852	.59039	
연령	20대 이하	54	3.9704	.68560	1.770
	30대	32	4.2375	.58682	
	40대	30	4.1467	.45466	
	50대 이상	93	4.0258	.54152	
직업	학생	39	3.9282	.68593	1.938
	자영업	29	4.1448	.65878	
	직장인	75	4.0853	.56105	
	주부	32	4.2375	.48577	
	기타	34	3.9235	.46454	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.9273	.69432	1.129
	평균 1-2잔 마심	145	4.0993	.56279	
	평균 3잔 이상 마심	42	4.0000	.58100	

<표 IV -9> 음용문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석

구분	구분	N	평균	표준편차	t/F
성별	남성	101	3.8119a	.55341	4.670*
	여성	108	3.9852b	.60261	
연령	20대 이하	54	3.8296	.66549	2.059
	30대	32	4.1063	.56107	
	40대	30	3.9800	.56897	
	50대 이상	93	3.8473	.53519	
직업	학생	39	3.8205a	.70456	3.537**
	자영업	29	3.7931a	.60352	
	직장인	75	3.9013a	.56795	
	주부	32	4.2313b	.54739	
	기타	34	3.7765a	.35765	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.8727	.74972	.332
	평균 1-2잔 마심	145	3.9228	.57599	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.8429	.52366	

*p<.05 **p<.01

<표 IV-10> 건강문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석

구분	구분	N	평균	표준편차	t/F
성별	남성	101	3.9050a	.60900	9.983**
	여성	108	4.1685b	.59666	
연령	20대 이하	54	3.9074a	.70546	3.794*
	30대	32	4.3000c	.58143	
	40대	30	4.1933bc	.55207	
	50대 이상	93	3.9806ab	.56110	
직업	학생	39	3.8410a	.71404	2.916*
	자영업	29	4.0966ab	.64944	
	직장인	75	4.0347ab	.55349	
	주부	32	4.3188b	.52513	
	기타	34	3.9765a	.60656	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.8818	.78476	2.475
	평균 1-2잔 마심	145	4.1034	.58742	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.9095	.59132	

*p<.05 **p<.01

<표 IV-11> 예술문화의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 집단 간 차이 분석

구분	구분	N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.8356	.61214	3.838
	여성	108	4.0111	.67800	
연령	20대 이하	54	3.7889	.66550	2.130
	30대	32	4.1313	.73548	
	40대	30	4.0200	.59271	
	50대 이상	93	3.9054	.61827	
직업	학생	39	3.7692ab	.67674	4.231**
	자영업	29	4.0552bc	.56289	
	직장인	75	3.9227ab	.65338	
	주부	32	4.2563c	.64505	
	기타	34	3.6941a	.57045	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.9455	.76639	.011
	평균 1-2잔 마심	145	3.9241	.64939	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.9238	.60880	

**p<.01

3) 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구

(1) 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구의 전반적 경향

<표 IV-12>를 살펴보면 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구의 전반적인 경향은 5점 만점에 전체 평균 3.8947점으로 보통 수준 보다 높게 나타났다.

항목별로 살펴보면 ‘즐거운 체험의 기회’ (4.0478점)에 대한 요구가 가장 높았으며 다음으로 ‘교육담당자의 편안한 분위기 조성’ (4.0096점), ‘오감을 통한 체험 활동’ (3.9809점), ‘새로운 지식 탐구의 내용’ (3.8756점), ‘참여자의 관심사 및 실생활과의 관련성’ (3.8421점), ‘참여자들 간 상호작용의 시간’ (3.8325점), ‘전시물과의 연계성’ (3.8278점), ‘참여자의 요구사항 반영’ (3.7416점)의 순으로 나타났다.

<표 IV-12> 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구의 전반적 경향
(N=209)

구분	평균	표준편차
전시물과의 연계성	3.8278	.83723
참여자의 관심사 및 실생활과의 관련성	3.8421	.89815
오감을 통한 체험 활동	3.9809	.88231
새로운 지식 탐구의 내용	3.8756	.85700
즐거운 체험의 기회	4.0478	.88666
참여자들 간 상호작용의 시간	3.8325	.88562
참여자의 요구사항 반영	3.7416	.90418
교육담당자의 편안한 분위기 조성	4.0096	.83199
전체	3.8947	.74203

(2) 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구의 집단 간 차이

조사대상자의 특성에 따른 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안에 대한 요구의 차이를 살펴보고자 ANOVA 분석과 Duncan의 사후분석을 실시하였다.

먼저 전시물과의 연계성에 대한 요구의 집단 간 차이를 살펴본 결과 여성 집단, 30대 집단, 주부 집단, 하루 평균 1-2잔과 3잔 이상 커피를 음용하는 집단에서 상대적으로 다소 높은 점수를 보였으나 이들 모든 변수에서 유의미한 차이가 검증되지는 않았다(표 IV-13).

<표 IV-14>를 보면 참여자의 관심사 및 실생활과의 관련성에 대한 요구에 있어서는 성별에 따라 유의미한 차이가 있어 여성 집단이 남성 집단에 비해 높은 요구를 보였다($p < .01$).

다음으로 오감을 통한 체험활동에 대한 요구의 집단 간 차이를 살펴본 결과(표 IV-15), 연령에 따라 유의미한 차이가 있어 20대 이하·30대·40대 집단이 50대 이상 집단 보다 높은 요구를 나타냈다($p < .05$). 또한 직업에 따라서도 차이가 있어 주부 집단이 다른 집단에 비해 오감을 통한 체험활동에 대해 높은 요구를 반영하였다($p < .01$).

새로운 지식 탐구의 내용에 대한 요구의 집단 간 차이를 살펴본 결과(표 IV-16), 성별에 따라 유의미한 차이가 있어 여성 집단이 남성 집단 보다 높은 요구를 보였다($p < .05$).

<표 IV-17>을 보면 즐거운 체험의 기회에 대한 요구의 집단 간 차이에 있어서도 성별에 따라 유의미한 차이가 있어 여성 집단이 남성 집단에 비해 높은 요구를 나타냈다($p < .01$).

<표 IV-18>은 참여자들 간 상호작용의 시간에 대한 요구의 집단 간 차이를 분석한 것이다. 분석 결과, 성별에 따라 유의미한 차이가 있어 여성 집단이 남성 집단 보다 높은 요구를 나타냈다($p < .01$). 또한 직업에 따라서도 유의미한 차이가 있어 주부 집단이 다른 집단에 비해 참여자들 간 상호작용의 시간에 대한 높은 요구를 반영하였다($p < .05$).

참여자의 요구사항 반영에 대한 요구에 있어서는 여성 집단, 30대 집단, 주부 집단, 하루 평균 1-2잔의 커피를 음용하는 집단에서 상대적으로 다소 높은 점수를 보였으나 이들 모든 변수에서 유의미한 차이가 검증되지는 않았다(표 IV-19).

반면 교육담당자의 편안한 분위기 조성에 대한 요구의 집단 간 차이 분석(표 IV-20)에 있어서는 직업에 따라 유의미한 차이가 있어 주부와 직장인 집단이 학생·자영업·기타 집단에 비해 높은 요구를 나타냈다($p < .05$).

이상을 종합해보면 교육콘텐츠 운영 방안 요구에 있어 여성 집단의 참여자의 관심사 및 실생활과의 관련성, 새로운 지식 탐구의 내용, 즐거운 체험의 기회, 참여자들 간 상호작용의 시간에 대한 높은 요구를 나타남을 알 수 있었다. 또한 20대 이하, 30대, 40대 집단에서는 오감을 통한 체험활동에 대한 요구가 상대적으로 높았으며 직장인 집단에서는 교육담당자의 편안한 분위기 조성에 대한 높은 요구가 있었다. 이와 더불어 주부 집단에서는 오감을 통한 체험활동, 참여자들 간 상호작용의 시간, 교육담당자의 편안한 분위기 조성에 대한 요구가 반영되었다.

<표 IV-13> 전시물과의 연계성에 대한 요구의 집단 간 차이 분석

구분		N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.7228	.82606	3.104
	여성	108	3.9259	.83949	
연령	20대 이하	54	3.7963	.83281	.555
	30대	32	4.0000	.87988	
	40대	30	3.8333	.69893	
	50대 이상	93	3.7849	.87040	
직업	학생	39	3.7179	.88700	2.361
	자영업	29	3.7241	.95978	
	직장인	75	3.8267	.84427	
	주부	32	4.2188	.75067	
	기타	34	3.6765	.63821	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.5909	.79637	1.009
	평균 1-2잔 마심	145	3.8483	.81931	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.8810	.91605	

<표 IV-14> 참여자의 관심사 및 실생활과의 관련성에 대한 요구의 집단 간 차이 분석

구분		N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.6634a	.86345	8.001**
	여성	108	4.0093b	.90166	
연령	20대 이하	54	3.8704	.91211	2.383
	30대	32	4.1563	.88388	
	40대	30	3.9333	.90719	
	50대 이상	93	3.6882	.87201	
직업	학생	39	3.7436	.88013	1.017
	자영업	29	3.7241	.99630	
	직장인	75	3.9067	.90305	
	주부	32	4.0625	.91361	
	기타	34	3.7059	.79884	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.6364	.84771	.680
	평균 1-2잔 마심	145	3.8759	.88099	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.8333	.98567	

**p<.01

<표 IV-15> 오감을 통한 체험활동에 대한 요구의 집단 간 차이 분석

구분		N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.8614	.86058	3.629
	여성	108	4.0926	.89168	
연령	20대 이하	54	3.9444ab	.83365	2.996*
	30대	32	4.3125b	.82060	
	40대	30	4.1667ab	.94989	
	50대 이상	93	3.8280a	.88002	
직업	학생	39	3.9231a	.83932	3.829**
	자영업	29	3.8621a	1.05979	
	직장인	75	3.9867a	.81362	
	주부	32	4.4688b	.67127	
	기타	34	3.6765a	.94454	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.8636	.94089	.277
	평균 1-2잔 마심	145	4.0069	.85388	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.9524	.96151	

*p<.05 **p<.01

<표 IV-16> 새로운 지식 탐구의 내용에 대한 요구의 집단 간 차이 분석

구분		N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.7525a	.86494	4.094*
	여성	108	3.9907b	.83717	
연령	20대 이하	54	3.8519	.87755	.902
	30대	32	4.0625	.84003	
	40대	30	3.9667	.80872	
	50대 이상	93	3.7957	.86677	
직업	학생	39	3.8462	.87475	2.306
	자영업	29	3.6207	.94165	
	직장인	75	3.9867	.83007	
	주부	32	4.1250b	.75134	
	기타	34	3.6471a	.84861	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.7273	.88273	.496
	평균 1-2잔 마심	145	3.8759	.84066	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.9524	.90937	

*p<.05

<표 IV-17> 즐거운 체험의 기회에 대한 요구의 집단 간 차이 분석

구분		N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.8812a	.91964	7.108**
	여성	108	4.2037b	.82891	
연령	20대 이하	54	3.9630	.88941	2.087
	30대	32	4.3438	.78738	
	40대	30	4.2000	.84690	
	50대 이상	93	3.9462	.91325	
직업	학생	39	3.9231	.83932	2.359
	자영업	29	3.9310	1.06674	
	직장인	75	4.0800	.91178	
	주부	32	4.4375	.66901	
	기타	34	3.8529	.82139	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.7727	.92231	1.188
	평균 1-2잔 마심	145	4.0828	.86203	
	평균 3잔 이상 마심	42	4.0714	.94721	

**p<.01

<표 IV-18> 참여자들 간 상호작용의 시간에 대한 요구의 집단 간 차이 분석

구분		N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.6634a	.86345	7.349**
	여성	108	3.9907b	.88069	
연령	20대 이하	54	3.7593	.84530	1.442
	30대	32	4.0938	.85607	
	40대	30	3.9333	.90719	
	50대 이상	93	3.7527	.90477	
직업	학생	39	3.7179a	.85682	2.602*
	자영업	29	3.7241a	.88223	
	직장인	75	3.8000a	.92998	
	주부	32	4.2813b	.72887	
	기타	34	3.7059a	.87141	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.7273	.93513	.409
	평균 1-2잔 마심	145	3.8690	.86003	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.7619	.95788	

*p<.05 **p<.01

<표 IV-19> 참여자의 요구사항 반영에 대한 요구의 집단 간 차이 분석

구분		N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.6733	.91770	1.118
	여성	108	3.8056	.89085	
연령	20대 이하	54	3.7407	.91497	1.216
	30대	32	3.9688	.86077	
	40대	30	3.8333	1.17688	
	50대 이상	93	3.6344	.80467	
직업	학생	39	3.7436	.81815	.405
	자영업	29	3.5862	1.05279	
	직장인	75	3.7600	.88287	
	주부	32	3.8750	1.03954	
	기타	34	3.7059	.79884	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.6818	.94548	1.095
	평균 1-2잔 마심	145	3.8000	.89443	
	평균 3잔 이상 마심	42	3.5714	.91446	

<표 IV-20> 교육담당자의 편안한 분위기 조성에 대한 요구의 집단 간 차이 분석

구분		N	평균	표준편차	F
성별	남성	101	3.9307	.83973	1.763
	여성	108	4.0833	.82173	
연령	20대 이하	54	3.9259	.86552	1.449
	30대	32	4.1875	.78030	
	40대	30	4.2000	.80516	
	50대 이상	93	3.9355	.83153	
직업	학생	39	3.8974a	.88243	2.534*
	자영업	29	3.7931a	.81851	
	직장인	75	4.0533ab	.86826	
	주부	32	4.3750b	.65991	
	기타	34	3.8824a	.76929	
하루 평균 커피음용 정도	전혀 마시지 않음	22	3.6818	.89370	2.127
	평균 1-2잔 마심	145	4.0276	.79008	
	평균 3잔 이상 마심	42	4.1190	.91605	

*p<.05

4) 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구와 운영방법에 대한 요구의 상관관계

커피박물관의 교육콘텐츠에 대한 요구와 운영방법에 대한 요구의 상관관계를 분석하였다.

<표 IV -21>을 살펴보면 커피의 생산문화 교육콘텐츠에 대한 요구는 오감을 통한 체험 활동($r=.544$, $p<.001$), 즐거움 체험의 기회($r=.497$, $p<.001$), 참여자들 간 상호작용의 시간($r=.491$, $p<.001$) 운영에 대한 요구와 연관성이 높게 나타났다.

커피의 제조문화 교육콘텐츠에 대한 요구는 오감을 통한 체험 활동($r=.613$, $p<.001$), 교육담당자의 편안한 분위기 조성($r=.597$, $p<.001$), 즐거움 체험의 기회($r=.557$, $p<.001$) 운영에 대한 요구와 관련성이 높았다.

커피의 음용문화 교육콘텐츠에 대한 요구는 교육담당자의 편안한 분위기 조성($r=.577$, $p<.001$), 참여자들 간 상호작용의 시간($r=.553$, $p<.001$), 오감을 통한 체험 활동($r=.543$, $p<.001$) 운영에 대한 요구와 연관성이 높게 나타났다.

커피의 건강문화 교육콘텐츠에 대한 요구는 즐거운 체험의 기회($r=.543$, $p<.001$), 오감을 통한 체험 활동($r=.536$, $p<.001$), 전시물과의 연계성($r=.533$, $p<.001$) 운영에 대한 요구와 관련성이 높았다.

커피의 예술문화 교육콘텐츠에 대한 요구는 오감을 통한 체험 활동($r=.548$, $p<.001$), 참여자들 간 상호작용의 시간($r=.545$, $p<.001$), 즐거운 체험의 기회($r=.521$, $p<.001$)에 대한 요구와 연관성이 높게 나타났다.

〈표 IV-21〉 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용에 대한 요구와 운영 방안에
 대한 요구의 상관관계

구분	생산문화	제조문화	음용문화	건강문화	예술문화
전시물과의 연계성	.458 ^{***}	.517 ^{***}	.537 ^{***}	.533 ^{***}	.419 ^{***}
참여자의 관심사 및 실생활과의 관련성	.480 ^{***}	.549 ^{***}	.428 ^{***}	.490 ^{***}	.476 ^{***}
오감을 통한 체험 활동	.544 ^{***}	.613 ^{***}	.543 ^{***}	.536 ^{***}	.548 ^{***}
새로운 지식 탐구의 내용	.459 ^{***}	.536 ^{***}	.524 ^{***}	.506 ^{***}	.505 ^{***}
즐거운 체험의 기회	.497 ^{***}	.557 ^{***}	.536 ^{***}	.543 ^{***}	.521 ^{***}
참여자들 간 상호작용의 시간	.491 ^{***}	.530 ^{***}	.553 ^{***}	.508 ^{***}	.545 ^{***}
참여자의 요구사항 반영	.424 ^{***}	.487 ^{***}	.507 ^{***}	.472 ^{***}	.482 ^{***}
교육담당자의 편안한 분위기 조성	.466 ^{***}	.597 ^{***}	.577 ^{***}	.512 ^{***}	.516 ^{***}

***p<.001

V. 결론 및 제언

본 연구는 커피박물관의 교육콘텐츠 구성의 현황을 파악하고, 교육콘텐츠 학습자로서 잠재 소비자들의 요구를 분석함으로써 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 및 운영 방안의 개선 방향을 모색하는 데 목적을 두었다. 이 같은 목적 하에 본 연구자가 2019년 4월 27일부터 8월 8일 사이에 사단법인 한국박물관협회에 등록되어 있는 3개 박물관(경기도 남양주시 왈츠와 닥터만 커피박물관, 제주도 서귀포시 커피박물관 BAUM, 강원도 강릉시 커피커피커피박물관)을 대상으로 직접 현장을 방문하여 사례조사를 실시하였다. 또한 서울과 수도권에 거주하는 20세 이상의 남녀를 대상으로 2019년 10월 14일부터 11월 3일까지의 기간에 모바일을 통한 설문조사로 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 및 운영 방안에 대한 자료를 수집하여 209명의 자료를 최종분석에 활용하였다.

주요 연구결과를 토대로 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 및 운영 방안의 몇 가지 개선 방향을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 커피박물관의 학습자로서 잠재 소비자들은 커피 생산문화 교육콘텐츠를 학습함에 있어 오감을 통한 체험활동과 즐거운 체험의 기회가 마련되기를 요구하고 있었다. 따라서 커피온실과 같은 생산문화의 교육콘텐츠를 눈으로 보는 것에서 나아가 오감으로 체험하고 이를 통해 즐거움을 느낄 수 있는 콘텐츠를 구성하여 교육을 시행해야 할 필요가 있다.

둘째, 커피 제조문화 교육콘텐츠의 구성 내용은 오감을 통한 체험활동과 교육담당자의 편안한 분위기 조성에 대한 요구와 연관성이 높음을 확인할 수 있었다. 이에 커피박물관의 학습자들이 편안한 교육 분위기 속에서 교육담당자의 안내와 도움을 받는 가운데 학습자 스스로 커피 로스팅을 실제 체험해보고 변화를 경험하는 교육콘텐츠가 구성, 운영되어야 하겠다.

셋째, 커피 음용문화 교육콘텐츠를 커피박물관에서 학습함에 있어 교육담당자가 조성하는 편안한 분위기 속에 참여자들 간 상호작용의 시간을 갖는 것이 요구되고 있었다. 예를 들어 커피 음용문화 교육콘텐츠에 대한 요구가 높은 여성 집단, 주부 집단을 대상으로 학습자들 상호간의 협력을 통해 블렌딩 커피 만들기 등의 활동이 연계되면 좋은 교육 효과를 거둘 수 있을 것으로 사료된다.

넷째, 커피 건강문화 교육콘텐츠의 구성은 즐거운 체험의 기회가 되며, 오감을 통한 체험활동 그리고 전시물과의 연계성이 이루어지는 요구와 연관성이 높게 나타났다. 특히 본 연구의 조사대상자 가운데 여성 집단, 30대·40대 연령 집단, 자영업 집단은 커피의 건강문화 교육콘텐츠에 요구가 높았다. 따라서 이들을 대상으로 커피를 활용한 음식을 함께 만들어보고, 각 식품에 따른 카페인 함량도 비교해보는 방법으로서의 체험적 교육 콘텐츠가 필요하다고 하겠다.

다섯째, 커피박물관의 학습자로서 잠재적 소비자들은 커피 예술문화 교육콘텐츠가 오감을 통한 체험활동과 참여자들 간 상호작용의 시간으로 운영되기를 요구하고 있었다. 이에 커피 예술문화와 관련해 문학 혹은 음악에 등장하는 커피 등을 직접 확인해 볼 수 있는 콘텐츠가 늘어날 필요가 있다고 본다. 이와 같은 요구에 부응하기 위해서는 앞으로 유물 전시나 설명문 외에 학습자들이 커피의 예술문화를 직접 참여하고 체험하면서, 상호 소통할 수 있는 교육콘텐츠의 확보가 이루어져야 하겠다.

여섯째, 현재 국내 커피박물관들이 서울을 제외한 타 지역에 주로 위치한 특성상, 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 및 운영 방안에 있어 학습자들의 직접적인 방문 외에도 스마트폰을 활용해 빠르고 정확한 자료 검색이 가능한 QR코드⁵⁵⁾나 어플리케이션⁵⁶⁾을 활용해 박물관에 대한 접근성을 높이고 더 나아가 VR콘텐츠⁵⁷⁾를 구현하여 박물관이란 한정된 공간에서 벗어나 수장고 전

55) 신은숙, 박물관 서비스 확대를 위한 QR코드 활용방안 연구, 명지대학교 대학원 석사학위논문, 2013. pp.1-5.

56) 정홍석, 스마트폰을 이용한 학술행사의 홍보효과 개선에 관한 연구, 숭실대학교 대학원 석사학위논문, 2011. pp.1-3.

체의 콘텐츠화, 실시간으로 소장 유물의 사용 방법 모습 제공 등의 노력이 이루어져야 할 것이다.

결론적으로 향후 국내 커피박물관이 구성하는 생산문화, 제조문화, 음용문화, 건강문화, 예술문화 등의 교육콘텐츠는 학습자들에게 즐거운 체험의 기회가 되며 교육담당자가 조성하는 편안한 분위기 속에서 오감을 통한 체험 활동과 전시물과의 연계성이 이루어질 수 있도록 운영되어야 하겠다. 이는 구성주의 박물관 교육이 지향하는 전시물 중심의 맥락적 학습 환경에서, 학습자들이 주체가 되고, 다른 학습자들과의 협력적 학습이 이루어지며, 학습촉진자로 역할을 담당하는 교육 강사의 조력으로 커피문화에 대한 올바른 이해와 문화적 향유의 가치를 확산시켜 나가는 데 기여할 수 있게 될 것이다.

끝으로 본 연구의 제한점을 토대로 후속연구를 위한 제언을 제시하면, 본 연구에서는 사단법인 한국박물관협회에 등록되어 있는 3개의 커피박물관으로 한정해 사례조사를 실시하는 데 그쳤으므로 후속연구에서는 전국적으로 조사의 범위를 넓혀 커피박물관들의 교육콘텐츠 구성 현황을 지속적으로 파악해 나가야 할 것이다. 또한 본 연구에서는 커피박물관의 학습자로서 잠재 소비자들을 대상으로 교육콘텐츠의 구성 내용 및 운영 방안에 대한 요구를 조사하였으나 후속 논문에서는 커피박물관의 실제 학습자들을 대상으로 심층연구가 이루어져 현행 교육콘텐츠를 개선한 바람직한 모델을 구성하는 연구도 시행되어야 할 것이다.

57) 허태호, 전시관람을 위한 파노라마 VR 콘텐츠 구현 및 유용성 연구, 세종대학교 대학원 석사학위논문, 2016. pp.1-2.

참고문헌

<단행본>

- 가브리엘라 바이구에라 저, 김희정 역, 커피&카페, J&P, 2010.
- 김일호 외, 커피의 모든 것, 백산출판사, 2011.
- 김준, 잘먹고 잘사는법 047 커피, 김영사, 2006.
- (사)한국커피전문가협회, 김진모 외, 바리스타가 알고싶은 커피학, (주)교문사, 2011.
- 신기욱, 커피 마스터 클래스, 북하우스엔, 2011.
- 오카 기타로저, 이윤숙 역, 커피 한잔의 힘, 시금치, 2009.
- 유대준, 커피인사이드, 라이언 컴퍼니, 2014.
- 유승권, 로스팅 크래프트, 아이비라인, 2016.
- 이진성, 닥터커피, 교보문고, 2018.
- 제임스 호프만 저(김민준·정병호 역), 커피 아틀라스, 아이비라인, 2016.
- 티모시 엠브로즈·크리스핀 페인 저, 이보아 역, 실무자를 위한 박물관 경영 핸드북, 학고재, 2001.
- 호리구치 토시히데(윤성해 옮김), 커피 교과서, (주)달, 2010.
- George E. Hein 저, 안금희·김해경·김선아·정혜연 역, 박물관 교육론, 학지사, 2015.

<논문>

- 강인애·박정영, 구성주의 박물관 교육프로그램 개발 및 운영을 위한 평가지표 개발연구, 열린교육연구, 2014.

- 강찬호, 문헌을 통해 본 우리나라 커피의 역사-개화기와 일제시대를 중심으로, 대한관광경영학회, 2013.
- 구보영, 한국 박물관교육의 최근 연구동향 분석, 미술교육논총, 2014.
- 김선아, 관람자의 의미형성을 위한 박물관 전시의 해석 전략 연구, 동덕여자대학교 대학원 석사학위논문, 2012.
- 문상윤, 대전·충남 지역 커피 체험전시관 건립 기획에 관한 연구, 충남대학교 대학원 석사학위논문, 2013.
- 민진아, PBL학습에 의한 어린이 체험교육 프로그램의 교육적 효과에 대한 비교연구, 경희대학교 대학원 석사학위논문, 2009.
- 박상준, 커피의 감성문화콘텐츠산업 연구, 원광대학교 대학원 석사학위논문, 2015.
- 박정영, 구성주의에 기반한 박물관 교육프로그램 평가 지표 개발, 경희대학교 대학원 석사학위논문, 2013.
- 설양환·임병로, 박물관의 현장 견학 프로그램: 미국 어린이 박물관 사례를 중심으로, 교육학연구, 2001.
- 어정, 생활용품 문양에 대한 현대인의 선호에 관한 연구: 생활도자기를 중심으로, 연세대학교 대학원 석사학위논문, 2008.
- 윤병화·김연희, 커피박물관 교육 활성화 방안, 차문화산업학 28, 2015.
- 윤선영·정태홍, 한국(인)의 커피 문화, K-Culture로 진화하다, 중동유럽한국학회 학술대회 논문집, 2014.
- 이병준, 교육적 범주로서의 수집행위에 대한 탐구, 문화예술교육연구, 2011.
- 이병준, 교육적 범주로서의 전시행위에 관한 이론적 탐구, 문화예술교육연구, 2011.
- 이영신, 박물관의 차별화된 교육 프로그램 개발- 국립광주박물관을 중심으로 한국박물관교육학회, 2010.
- 이지원·이병준, 한국의 박물관 성인교육의 역사 연구, 문화예술교육연구, 2013.

- 임태희, 커피와 차에 대한 문화적 인식 및 소비가치 연구, 성신여자대학교 문화산업예술대학원 석사학위논문, 2016.
- 최배영, 중년기 가족 일상의 차와 커피 음용이 주말가족활동과 가족건강성 간에 미치는 매개효과, 한국차학회지 25(3), 2019.
- 최여진, 근대 한국 커피문화 공간 연구, 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문, 2014.
- 신은숙, 박물관 서비스 확대를 위한 QR코드 활용방안 연구, 명지대학교 대학원 석사학위논문, 2013.
- 정홍석, 스마트폰을 이용한 학술행사의 홍보효과 개선에 관한 연구, 숭실대학교 대학원 석사학위논문, 2011.
- 허태호, 전시관람을 위한 파노라마 VR 콘텐츠 구현 및 유용성 연구, 세종대학교 대학원 석사학위논문, 2016.

<인터넷 사이트>

(사)소비자공익네트워크(2019), www.sobol12.or.kr

통계청(2017), <https://m.post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=10487733&memberNo=608322>

한국농어민신문(2017), <http://www.agrinet.co.kr/news>

K B S (2 0 1 7) ,
<https://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LPOD&mid=tvh&oid=056&aid=0010459737>

ABSTRACT

A Study on Educational Contents of Coffee Museum

Jung, Jin Hyun

Traditional Cultural Contents Major

Graduate School of Cultural Industry Arts

Sungshin University

The purpose of this study was to present basic data to explore the direction of education contents development based on the education of the constructor by analyzing the present condition of the exhibition of educational contents in the coffee museum and the demand for the education contents of the unspecified coffee museum.

To investigate the content needs, the survey was conducted through Google(www.google.co.kr) for four weeks from 10 October to 7 November 2001 and a total of 209 copies were used for the final analysis.

Analysis of the data in this study resulted in the following results:

First, the general characteristics of those surveyed were 101 males (48.3 percent) and 108 females (51.7 percent). Those in their 50s or older account for 93 (44.5 percent), while those in their 20s or younger account for 54 (25.8 percent), those in their 30s (15.3 percent), and those in their 40s (40s) accounted for 14.4 percent. Seventy-five workers (35.9 percent), 39 students (18.7 percent), 32 housewives (15.3

percent), 34 guitarists (16.3) and 29 self-employed people (13.9 percent).

Second, the average daily coffee drink rate among those surveyed was 145 (69.4 percent), followed by 42 (20.1 percent) and 22 (10.5 percent) who did not drink at all.

Third, based on the education content requirements for the production culture, manufacturing culture, drinking culture, health culture, and art culture of coffee in Table IV-2-60, the average demand for education contents on manufacturing culture was the highest at 4.0612, and the demand for health culture was 4.0411, and the demand for art culture was recorded at 3.4172, and the requirement for sound culture was recorded at 3.9290,

Fourth, based on the analysis results in Table IV-21 the content requirements for the coffee museum were found to want to have a chance to experience and enjoy the coffee production culture through a five-sentence experience, and to have a high interest in the experience through a five-sentence experience of the coffee manufacturing culture and the creation of a comfortable atmosphere for the educational staff for the activities. In the midst of the comfortable atmosphere of the education staff on coffee drinking culture, the participants wanted a time to interact with coffee health culture, an opportunity to experience coffee health culture and experience activities through five senses, and a time of interaction between the participants.

In order to meet these demands, it is necessary to secure educational content that can communicate with each other while participating and experiencing the contents of education centered on those in charge of education, in addition to educational contents such as materials and descriptions.

부록

설문지

안녕하십니까. 바쁘신 중에도 설문에 참여해 주셔서 감사합니다.
 본 설문은 국내 커피박물관의 교육콘텐츠에 대한 이용객들의 요구를 파악하여 학습자 중심의 교육콘텐츠의 구성 내용 및 운영 방안을 모색하는 데 목적이 있습니다.
 귀하께서 응답해 주신 자료는 무기명으로 통계 처리되며 학술연구의 목적으로만 사용됨을 약속드립니다. 귀중한 시간을 내어 진솔한 답변을 해주심에 다시 한 번 깊이 감사드립니다.

2019년 10월

성신여자대학교 문화산업예술대학원
 전통문화콘텐츠전공 5학기생 정진현

* 다음은 커피박물관의 교육콘텐츠 구성 내용 요구에 대한 문항입니다.
 귀하의 견해와 일치하는 곳에 V표 해주십시오.

구분	생산문화 콘텐츠	전혀 필요하지 않다	대체로 필요하지 않다	보통이다	대체로 필요하다	매우 필요하다
1	커피가 생산되는 지역 (커피 벨트)					
2	대표적인 커피 품종					
3	커피의 생장과 재배					
4	커피수확 후 생두로의 가공과정					
5	가공된 생두의 저장					

구분	제조문화 콘텐츠	전혀 필요하지 않다	대체로 필요하지 않다	보통이다	교육이 필요하다	매우 필요하다
1	커피 로스팅이란?					
2	로스팅 중 커피원두의 단계별 변화					
3	커피 로스터기의 변천사					
4	볶은 원두의 보관방법					
5	블렌딩 커피					

구분	음용문화 콘텐츠	전혀 필요하지 않다	대체로 필요하지 않다	보통이다	대체로 필요하다	매우 필요하다
1	커피 추출 도구 변천사					
2	커피시장의 물결					
3	여러 가지 커피 음용법					
4	커피와 커피 잔					
5	원두의 포장과 저장용기 변천사					

구분	건강문화 콘텐츠	전혀 필요하지 않다	대체로 필요하지 않다	보통이다	대체로 필요하다	매우 필요하다
1	일스틴트 커피는 어떻게 만들어지는가?					
2	디카페인 커피는 어떻게 만들어지는가?					
3	1일 카페인 권장량					
4	카페인이 함유된 식음료					
5	카페인의 효능과 장단점					

구분	예술문화 콘텐츠	전혀 필요하지 않다	대체로 필요하지 않다	보통이다	대체로 필요하다	매우 필요하다
1	커피와 음악문화					
2	커피와 문학문화					
3	커피와 미술문화					
4	커피와 공연문화					
5	커피와 공간문화					

* 다음은 커피박물관의 교육콘텐츠 운영 방안 요구에 대한 문항입니다.

귀하의 견해와 일치하는 곳에 V표 해주십시오.

문항	전혀 그렇지 않다	대체로 그렇지 않다	보통 이다	대체로 그렇다	매우 그렇다
1. 커피박물관 교육은 전시물과 연계되어야 한다.					
2. 커피박물관 교육은 참여자의 관심사나 실생활과 관련되어 한다.					
3. 커피박물관 교육은 오감을 통한 체험 활동으로 이루어져야 한다.					
4. 커피박물관 교육은 새로운 지식을 탐구할 수 있는 내용이 포함되어야 한다.					
5. 커피박물관 교육은 즐거운 체험의 기회가 되어야 한다.					
6. 커피박물관 교육은 참여자들이 서로 상호작용하고 공유할 수 있는 시간이 있어야 한다.					
7. 커피박물관 교육은 참여자의 요구사항이 반영되어야 한다.					
8. 커피박물관 교육 담당자는 조력자로서 학습을 위해 편안한 분위기를 제공해야 한다.					

- 설문에 대해 응답해 주셔서 감사합니다. -