



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](#)

조 경 학 석 사 학 위 논 문

발달상권과 골목상권에 위치한
음식점 생존과 폐업 비교 분석

－ 이태원 지역을 중심으로 －

2017년 2월

서울대학교 대학원

생태조경 · 지역시스템공학부 생태조경학전공

정 동 규

발달상권과 골목상권에 위치한 음식점 생존과 폐업 비교 분석

- 이태원 지역을 중심으로 -

지도 교수 윤 희 연

이 논문을 조경학 석사 학위논문으로 제출함
2017년 2월

서울대학교 대학원
생태조경 · 지역시스템공학부 생태조경학전공
정 동 규

정동규의 석사학위논문을 인준함
2017년 2월

위 원 장 _____ (인)

부위원장 _____ (인)

위 원 _____ (인)

초 록

영세한 소매점이 입점, 중심 발달상권에서 확장된 가로 형태의 골목상권은 최근 젊은 소비자들에게 매력적인 장소로 인식되고 있다. 이러한 골목상권은 기존의 중심 발달상권에 비해 불편한 접근성, 영업환경으로 인해 잘 알려지지 않았다. 그럼에도 불구하고, 중심 발달상권의 높은 임대료를 피해 재능 있는 공예품 업자, 요리사 등이 골목상권에 정착하면서 골목상권을 문화적, 경제적으로 부흥케 하고 있다. 그러나, 골목상권이 가지고 있던 이러한 가치는 최근 ‘상업화’로 정의되는 사회 현상으로 인해 퇴색되고 있다. 골목상권이 더욱 유명 해짐에 따라 고유의 정체성을 잃고 있으며, 상업화가 급속도로 진행되고 있다.

이 같은 상황 속에서, 본 연구는 이태원 지역의 발달상권과 골목상권에 소재한 음식점의 1998년부터 2006년에 해당하는 개폐업 특성과 그 추이를 비교할 것이다. 첫째, 커널밀도분석을 활용하여 두 상권의 영역을 추정할 것이며, 둘째, 카플란-마이어 모형과 확장 콕스-비례위험모형을 바탕으로 각 상권에 소재한 음식점의 생존과 폐업 추이를 비교하고, 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인을 비교 분석했다. 카플란-마이어 모형 분석 결과, 골목상권에서의 중앙생존기간은(Median Survival time)은 2,287일이며, 발달상권의 2,618일로 나타나 골목상권에 위치한 음식점의 영업기간이 짧았으며 폐업 위험이 높았다.

그러나, 음식점의 영업기간에 영향을 미치는 다양한 요인들을 고려, 확장 콕스-비례위험 모형으로 분석한 결과 골목상권에 위치한 음식점의

폐업위험도가 발달상권에 위치한 음식점의 위험도보다 약 19% 낮아 골목상권이 발달상권보다 생존에 더욱 유리한 입지 조건임을 나타내었다. 두 상권의 생존 기간에 영향을 주는 공통 변수는 프랜차이즈여부 변수, 상권 별 1년 전 대비 당해 년도 개업 및 폐업 증감률 변수, 연평균 소비자 물가지수이다. 반면, Reach, Straightness, 점포 1층 입점 여부, 주차 여부는 발달상권을 설명하는 특이 변수이며, 주간선도로 및 지하철까지의 거리, 경사로 여부, 점포 규모, 발달상권의 3년전 대비 2년전, 2년전 대비 1년전 개업과 폐업 증감률 변수는 골목상권의 생존기간에 영향을 주는 특이 변수이다.

본 연구의 결과를 바탕으로 두 상권 간에는 생존 및 폐업특성의 차이가 존재하며, 위에서 언급한 요인과 상권 별 생존 특성을 고려한 지원 정책이 필요할 것이라는 결론을 내릴 수 있다.

주요어 : 발달상권, 골목상권, 음식점, 이태원, 생존분석

학 번 : 2015-21752 정동규

목 차

| | |
|---------------------------------------|----|
| 제 1 장 서 론 | 01 |
| 제 1 절 연구의 배경 및 목적 | 01 |
| 제 2 절 연구의 범위 및 구성 | 05 |
| 1) 연구의 공간적 시간적 범위..... | 05 |
| 2) 연구의 구성 및 흐름 | 08 |
| 제 2 장 이론적 배경 및 선행연구 고찰..... | 10 |
| 제 1 절 연구의 이론적 배경 | 10 |
| 1) 음식점업의 정의..... | 10 |
| 2) 발달상권과 골목상권의 정의 | 12 |
| 3) 입지와 상권에 관한 이론..... | 14 |
| 제 2 절 선행연구 검토 및 연구의 차별성..... | 17 |
| 1) 발달상권과 골목상권에 관한 연구 | 17 |
| 2) 입지 및 점포특성에 관한 연구 | 20 |
| 3) 선행연구와의 차별성 | 26 |
| 제 3 장 분석 설계 | 29 |
| 제 1 절 연구의 가설 설정..... | 29 |
| 제 2 절 데이터 | 32 |
| 제 3 절 방법론 및 변수 설정 | 34 |
| 1) 커널밀도분석 | 34 |
| 2) 생존분석 및 변수 도출 | 36 |
| 제 4 장 연구의 결과 및 고찰 | 43 |
| 제 1 절 분석과정 및 연구의 결과 | 43 |
| 1) 발달상권과 골목상권 영역의 추정 | 43 |
| 2) 기초 통계량 분석 결과..... | 48 |
| 제 2 절 발달상권과 골목상권의 생존율 분석..... | 57 |
| 1) 발달상권과 골목상권의 생존함수 비교 | 57 |
| 2) 발달상권과 골목상권의 위험도함수 비교..... | 59 |
| 제 3 절 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인 분석 결과 ... | 61 |
| 1) 상권 전체 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인..... | 61 |
| 2) 발달상권 내 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인..... | 66 |
| 3) 골목상권 내 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인..... | 71 |
| 제 5 장 결론..... | 76 |
| 인용문헌 | 83 |
| Abstract..... | 92 |

표 목차

| | |
|--|----|
| [표 1] 음식점업의 분류..... | 11 |
| [표 2] 입지와 상권의 비교..... | 16 |
| [표 3] UNA(Urban Network Analysis) 지수 산출 개념 | 24 |
| [표 4] 최종 변수 | 42 |
| [표 5] 입지특성 변수의 기술통계량..... | 52 |
| [표 6] 점포특성 변수의 기술통계량..... | 55 |
| [표 7] 거시경제지표특성 변수의 기술통계량..... | 56 |
| [표 8] 상권 유형 별 생존기간 비교..... | 59 |
| [표 9] 전체 음식점의 확장 콕스-비례위험 모형 결과..... | 64 |
| [표 10] 전체 음식점 모형의 Harrell's C index | 66 |
| [표 11] 발달상권의 확장 콕스-비례위험 모형 결과..... | 70 |
| [표 12] 발달상권 내 음식점 모형의 Harrell's C index | 71 |
| [표 13] 골목상권의 확장 콕스-비례위험 모형 결과..... | 74 |
| [표 14] 골목상권 내 음식점 모형의 Harrell's C index | 75 |

그림 목차

| | |
|---|----|
| [그림 1] 연구의 공간적 범위 | 5 |
| [그림 2] 연구의 흐름도..... | 9 |
| [그림 3] 골목상권의 정의 및 영역 도출 과정 | 13 |
| [그림 4] 음식점 개업 데이터 분포 | 33 |
| [그림 5] 생존분석 자료의 형태..... | 39 |
| [그림 6] 연구지역 내 음식점 분포_1998~2000년(좌), 2001~2003년(우) | 43 |
| [그림 7] 연구 지역 내 음식점 분포_2004~2006년(좌), 2007~2009년(우) | 44 |
| [그림 8] 연구 지역 내 음식점 분포_2004~2006년(좌), 2007~2009년(우) | 45 |
| [그림 9] 연구 지역 내 전체 음식점 및 도로_1998~2016년(좌), 도로 현황(우)..... | 46 |
| [그림 10] 발달상권과 골목상권의 추정영역 | 47 |
| [그림 11] 발달상권과 골목상권의 생존함수 | 58 |
| [그림 12] 발달상권과 골목상권의 위험함수 | 60 |

제 1 장 서 론

제 1 절 연구의 배경 및 목적

과거 교통이 불편하고 유동인구가 적어 주목받지 못했던 동네 골목길이 최근 소비자들을 유인하는 소위 ‘핫플레이스’로 부상하는 예가 목격된다. 20~30대 소비자들이 이국적인 장소성, 다양한 문화적 경험을 추구하게 되면서 특색 있는 골목길에 입점한 상점들은 이들의 욕구를 충족시키는 유행상권으로 자리 잡게 되었다. 이 같은 골목상권은 기존 발달상권이 인기를 얻어 인접지역으로 확장하면서 형성되는 경우가 많다. 대표적으로 이태원 발달상권과 경리단길, 회나무길과 같은 골목상권, 홍대 발달상권과 연희·연남길, 상수동길 골목상권 등이 그 예이다(정연승·최순화, 2016). 골목길 특유의 색다른 공간 분위기, 소셜네트워크서비스(Social Network Service)나 인터넷 매체에 의한 소비자의 직접 홍보, 그리고 상대적으로 낮은 초기 진입장벽 등을 이유로 골목상권에 입점하는 상점들은 지속해서 늘어나고 있으며, 때로는 기존 발달상권보다 더 큰 인기를 누리기도 한다(박재홍, 2015).

그러나 최근 서울시에서 발표한 보고서에 따르면 골목상권이 일시적인 인기를 누릴 수는 있으나 궁극적으로는 상업시설의 생존에 불리한 환경이라는 점을 시사한다. 2004년부터 2014년까지의 서울시 개폐업 데이터로 알아본 43개 생활밀착형 업종¹들의 평균 생존율은 골목상권이

¹ ‘2013년도 서울 자영업자 업종지도’에서 선정한 신규 창업 또는 기존 자영업소 중 비중이 가장 높은 외식업(10개)과 그 외 서비스업(22개), 도소매업(11개) 총 43개 업종

18.35%로서, 발달상권 21.24%보다 2.89%p 낮은 것으로 나타났다. 또한, 최근 10년간 폐업 신고한 점포들의 평균 영업기간 역시 골목상권이 2.09년, 발달상권이 2.11년으로 골목상권이 더 짧았다. 이 같은 차이는 골목상권이 가지는 입지특성에 기인한다고 알려져 있다. 통상적으로 발달상권은 교통이 발달하고 배후, 유동인구가 많은 곳에 있으며, 골목상권은 골목길이나 이면 가로등에 형성되는 상권으로 정의된다(서울특별시, 2015). 따라서 유동인구가 적은 골목상권은 그 영업 조건이 발달상권보다 비교적 열악할 수밖에 없다.

점포특성 또한 상권 간의 생존 특성의 차이를 설명하는 요소이다. 발달상권은 대형 프랜차이즈 매장이 주를 이루는 데에 반해, 골목상권의 업종 대부분은 소규모, 개별 브랜드 음식점, 카페 등으로 구성된다. 또한, 발달상권에는 높은 임대료를 지불할 수 있는 자본력과 전문적 경영 체계가 갖추어진 상업시설들이 입점하여 비교적 오랜 기간 안정적으로 영업하는 반면 골목상권에 위치한 상점들은 상대적으로 영세하고 자본 규모가 작아 임대료의 상승이나 주변 여건의 변화 등에 적절히 대응하지 못한다. 따라서 골목상권이 입소문에 의해 명소화되어 임대료가 오르기 시작하면 골목상권의 폐업률은 따라서 높아지게 된다(박재홍, 2015; 서울특별시, 2015, 허자연, 2015).

위와 같은 상황에도 불구하고, 발달상권과 골목상권에 입점한 상업시설의 생존율과 폐업위험도에 영향을 미치는 요인을 비교 분석한 연구는 매우 부족하다. 폐업 데이터를 이용하여 발달상권과 골목상권의 영업기간을 비교한 대부분의 보고서는 단순 기술통계를 바탕으로

평균치를 도출하는 데 초점을 맞추었기 때문에 영업에 영향을 미치는 상권 간의 상호작용, 입지 및 점포특성, 거시경제지표 등을 제어하지 못하였다는 한계를 가진다. 그 외 골목상권을 다룬 선행연구는 골목상권이 발달상권에서 분화 및 형성되는 과정(서동한, 2015; 허자연, 2015; 박재홍, 2015; 김경민·정다운, 2015; 정연승·최순화, 2016), 초기 골목상권에 입점한 상업시설들이 자본력 있는 대규모 후발 상업시설들에 의해 대체되는 젠트리피케이션 현상, 그리고 배후지역의 변화가 골목상권의 존폐에 미치는 영향 등에 초점을 맞춘 연구들이 진행되었다(허자연, 2015; 김경민·정다운, 2015; 이한울, 2016). 발달상권과 골목상권이 서로 밀접한 영향을 주고받음에도 불구하고 이들의 성패에 미치는 영향요인을 고찰한 연구는 부족한 실정이다.

이에 본 연구에서는 최근 개방된 음식점 인허가 데이터를 이용, 생존분석 방법을 바탕으로 이태원의 중심 발달상권과 이로부터 새롭게 분화된 골목상권에 위치한 음식점의 생존과 폐업의 추이를 비교하고, 각 상권에서 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인을 입지 및 점포특성, 거시경제지표를 중심으로 고찰할 것이다.

본 연구에서 대상으로 하는 음식점업은 우리나라 대부분의 상권에서 쉽게 찾아볼 수 있는 대표적인 업종이며 진입장벽이 낮아 상권의 형성과 발달, 쇠퇴 양상을 잘 반영한다(정지희, 2015). 또한, 연구의 대상지인 이태원 상권은 발달상권과 골목상권을 모두 포함하고 있는 상권으로서 대표성을 가진다.

이태원 상권이 가지는 특이성으로 인해 본 연구의 결과를 모든

상권으로 일반화하기란 쉽지 않을 것이다. 그러나, 골목상권이 발달상권에서 분화되고 상권이 변화되는 양상에는 상당한 공통점이 발견되는 바, 본 연구에서는 이를 가장 잘 보여줄 수 있는 대표적 사례를 심층분석 함으로써, 골목상권과 발달상권의 상호작용과 상업시설의 생존율의 차이와 이를 설명하는 요인에 대한 보편적 이해를 도울 것으로 판단된다. 이를 통해 골목상권과 발달상권의 상생을 위한 정책적 시사점을 도출할 수 있을 것이라 기대한다.

본 연구는 크게 두 부분으로 구성된다. 연구의 첫 번째 부분에서는 음식점 개업 데이터를 활용, 공간 군집분석을 이용해 중심 발달상권과 이에서 새롭게 분화된 골목상권의 영역을 추정할 것이다. 연구의 두 번째 부분에서는 생존분석을 이용해 골목상권과 발달상권의 생존과 폐업 위험 추이를 비교한 뒤 음식점 폐업에 영향을 미치는 요인들을 비교 분석할 것이다.

제 2 절 연구의 범위 및 구성

1) 연구의 공간적 시간적 범위

연구의 공간적 범위는 이태원 상권에 인접한 6개의 동(이태원1·2동, 한남동, 보광동, 서빙고동, 용산2가동)이며 남산과 용산 미군기지 권역은 분석에서 제외하였다.

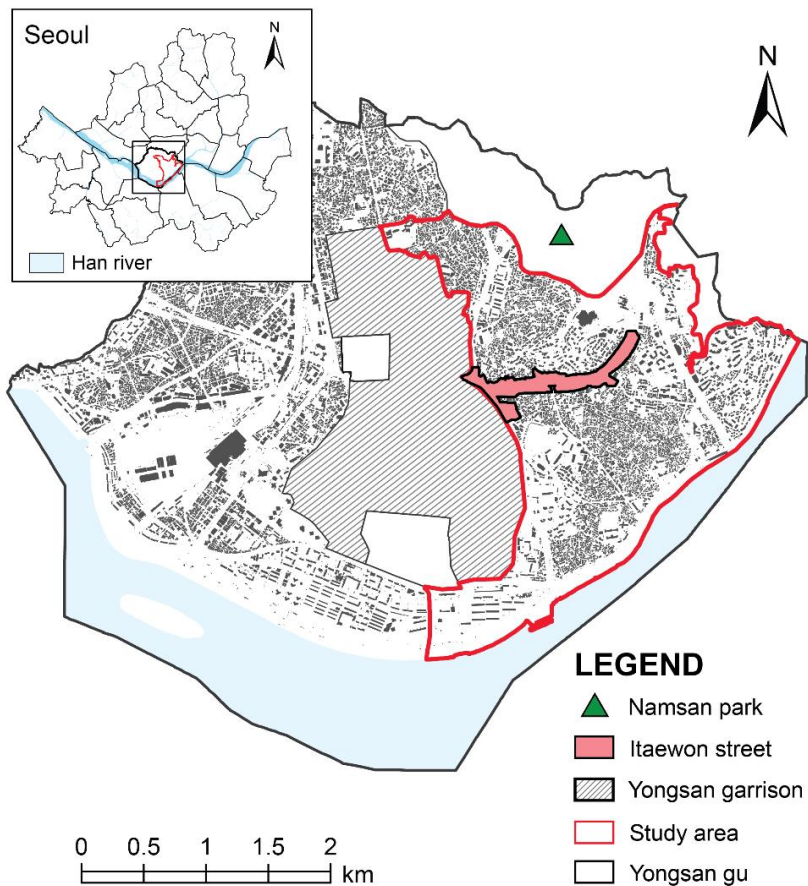


그림 1. 연구의 공간적 범위

이태원 지역은 서울시의 중심부인 용산구 남서쪽에 위치한다. 남산이 인접하여 비교적 경사진 구릉지 지형을 이루고 있으며 구역 전체 표고가

약 35m에서 75m내외이다. 예로부터 뒤로는 남산, 앞으로는 한강이 입지하는 배산임수의 조건을 갖추어 양호한 경관을 형성하였으며 지형에 순응한 주거지가 많이 밀집하였다. 해방 후 한국전쟁을 거치면서 이태원 일대에는 미군 기지가 주둔, 군사 지역의 역할을 수행하였으며, 1960년대에 이태원과 한남동 일대에 외국 공관과 외국인 집단 거주지가 들어서며 서울의 대표적인 외국인 거주지역으로 발전했다(서울연구원, 2001; 서울역사박물관, 2011).

이태원 지역은 ‘서울 안의 작은 세계’로 불릴 만큼 다양한 인종과 민족들이 커뮤니티를 이루며, 독특한 다문화적 정서가 공존하는 이국적인 공간이다. 2015년 용산구 통계연보에 따르면 용산구 주민등록인구 중 외국인은 14,567명으로 용산구 전체 주민등록인구의 약 5.9%에 해당한다. 이러한 외국인들은 출신 국가에 따라 거주 분포에 차이가 존재한다. 특히, 이태원 중심 상권의 북쪽에 위치한 이태원2동에 거주하는 외국인은 주로 미주·유럽·오세아니아 등에서 이주하였으며 이태원 중심 상권의 남쪽에 위치한 보광동, 동빙고동 일대에는 주로 아시아·중동·아프리카 등에서 이주한 외국인들이 주로 거주하고 있다(통계청, 2016).

이러한 이태원 상권은 서울의 대표적인 관광지이자 상권이다. 이태원은 1997년 관광특구로 지정된 이후 많은 상업시설과 음식점들을 흡수, 서울시 중심 상권 중 하나로 자리매김하기 시작하였다. 특히 2000년대 이후 일대 외국인 거주지역을 배후에 둔 독특한 분위기의 에스닉(ethnic)음식점들이 생겨나면서, 제한 외국인과 해외 관광객은

물론 20~30대 내국인에게도 인기 있는 상권으로 변모하였다(정지희, 2015). 특히, 2001년 3월 9일에는 지하철 6호선이 완전히 개통되어 녹사평역, 한강진역 일대로의 접근이 쉬워지면서 이태원 중심상권보다 지대가 비교적 저렴한 위치에 골목상권이 형성 및 확장되는데 크게 기여하였다(송도영, 2007; 양희은·손용훈, 2013; 정지희, 2015; 허자연, 2015).

본 연구의 대상지로 설정한 이태원 상권은 이태원 관광특구 주변에 발달한 기존 발달상권과 지하철역 개통 이후 확장된 골목상권들을 포함한다. 가장 먼저 형성된 골목상권은 경리단길이며, 뒤를 이어 해방촌길, 회나무길, 우사단길 등이 동시 다발적으로 형성되면서 기존 발달상권을 확장시켰다(정지희, 2015; 허자연, 2015). 따라서 본 연구 분석의 공간적 범위는 이태원 중심 발달상권과 함께 이로부터 확장해 나가는 골목상권을 모두 아우르는 일대 6개 동으로 설정하였으며, 용산기지과 남산 공원은 제외하였다.

연구의 시간적 범위는 1998년부터 2016년이다. 이 기간은 이태원 상권이 크게 활성화되기 이전부터 발전 및 확장되는 최근의 과정까지를 모두 아우르는 기간이며, 특히 이태원 상권이 활성화 되는 계기가 되었던 중요한 변화점을 포함한다.

2) 연구의 구성 및 흐름

본 연구는 이태원의 발달상권과 골목상권에 위치한 음식점의 평균 생존율이 다르다는 가설을 검증하고 폐업위험도에 영향을 미치는 요인을 분석함을 골자로 한다.

연구의 제2장에서는 이론 배경 및 선행연구 고찰을 통하여 발달상권과 골목상권의 정의 및 형성과정 등을 살펴본 뒤 음식점 폐업 위험에 영향을 주는 요인들을 고찰할 것이다. 제3장은 실증분석을 위한 모형 정립에 관한 부분으로 연구의 가설 설정, 모형 정립, 자료의 분석 방법, 변수 구축으로 구성된다.

제4장에서는 앞서 설정한 모형에 대한 분석 결과를 제시할 것이다. 분석의 첫 번째 부분에서는 음식점업 개업 데이터를 활용, 발달상권과 이에서 분화된 골목상권 영역을 구분하였다. 연구의 두 번째 부분에서는 골목상권과 발달상권에 위치한 음식점의 생존율을 비교하고, 각 상권에서 이들의 폐업 위험에 영향을 주는 요인을 도출하여 분석하였다.

마지막으로 제5장 연구의 결론에서는 분석 결과를 요약하여 제시하고 연구의 의의, 정책적 시사점, 연구의 한계와 향후 연구과제에 제시하였다. 전체 연구의 구성 및 흐름도는 아래 그림 2와 같다.

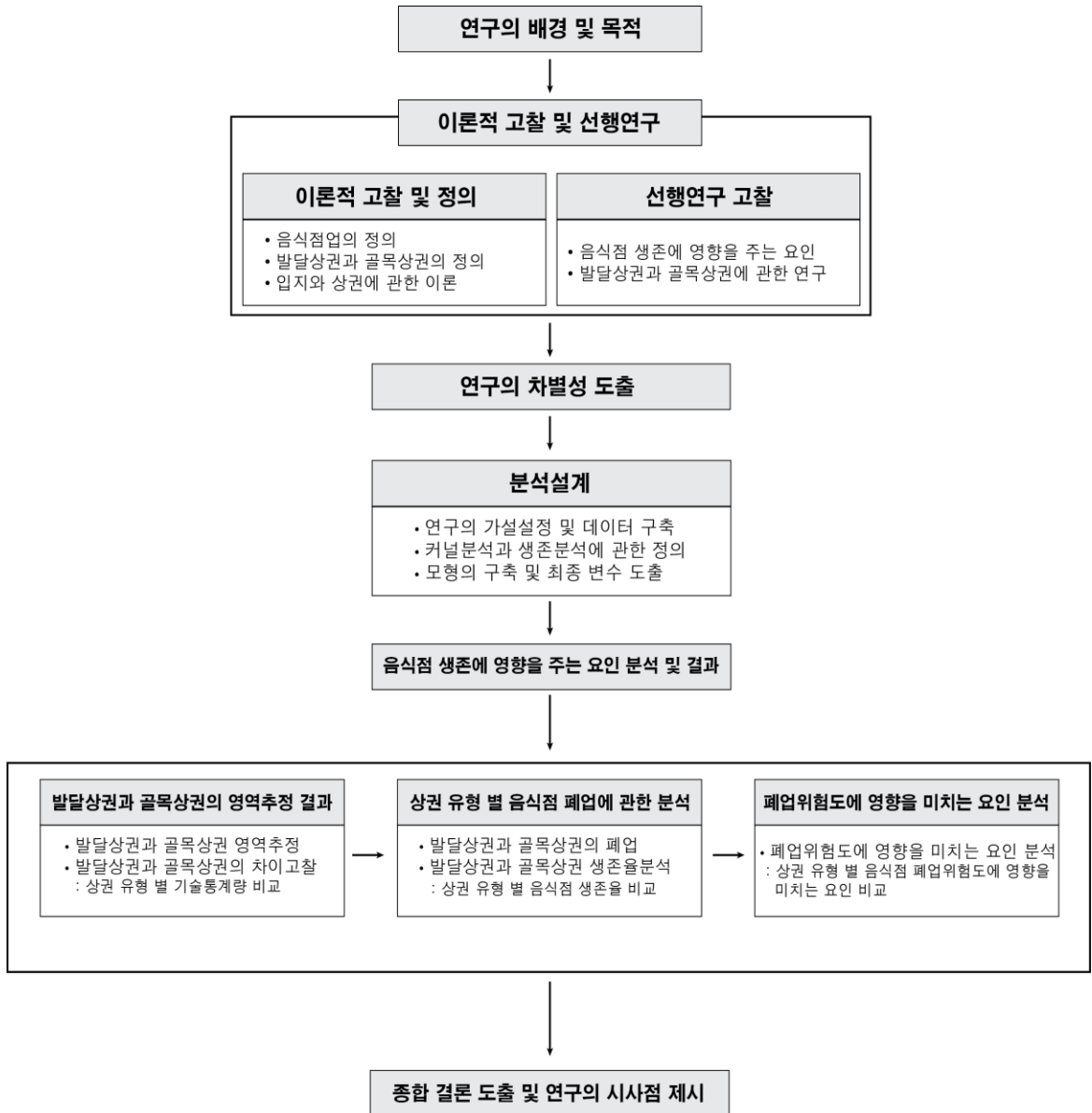


그림 2. 연구의 흐름도

제 2 장 이론적 배경 및 선행연구 고찰

제 1 절 연구의 이론적 배경

1) 음식점업의 정의

본 연구에서 대상으로 하는 음식점업이란 식품 위생법 제 37조에 의거 관할 구청에 인허가²를 받아, 음식·음료·주류 등을 제조하고 불특정다수에게 서비스를 동반하여 제공하는 사업체로 일반음식점, 휴게음식점, 유흥주점, 단란주점 등 여섯 가지 범주로 나뉜다(표 1). 본 연구에서는 연구의 편의를 위하여 음주 행위의 여부에 따라 이를 다음의 세 범주로 구분하였다.

² 식품위생법 제 37조 4항에 의거 음식점업을 개업, 폐업, 지위승계 시 영업 종류별 또는 영업소 별로 식품의약품안전청장 또는 특별자치도지사, 시장, 군수, 구청장에게 신고하여야 한다. 만약 이를 위반할 시 3년이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다(식품위생법 제 97조 제 1호).

표 1. 음식점업의 분류

| 비고 | | 내용 |
|----------------|-------------|--|
| 일반음식점 | | 음식류를 조리 판매하는 영업으로 식사와 함께 부수적으로 음주 행위가 허용되는 영업 |
| 휴게음식점 | 휴게 및 식품 음식점 | 음식류를 조리·판매하는 영업으로 음주 행위가 허용되지 아니하는 영업(주로 다과류를 조리·판매하는 다방 및 빵, 떡, 과자, 아이스크림을 제조·판매하는 과자점 형태의 영업을 포함). |
| 식품 제조 및 가공업 | | 식품을 제조 및 가공하는 영업을 총칭 |
| 즉석 판매 제조 및 가공업 | | 보건복지부령이 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업 |
| 유흥주점 | 유흥 및 단란 주점 | 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로 유흥 종사자를 두거나 유흥 시설을 설치할 수 있고 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 디스코, 카바레, 룸살롱 형태의 주점 업소 |
| 단란주점 | | 주로 주류를 조리·판매하는 영업으로 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업 |

출처: 식품위생법

2) 발달상권과 골목상권의 정의

서울시는 일정 점포 수 이상이 존재하며 점포의 밀집도가 높은 곳을 상권이라 정의하였다(그림 3). 이러한 상권은 아래와 같은 정의를 바탕으로 발달상권과 골목상권으로 나뉘어진다.

발달상권이란 교통이 발달하고 배후 인구와 유동인구가 많은 곳에 형성되는 상권을 뜻한다. 발달상권은 양호한 입지조건 덕에 평균 임대료가 상대적으로 높으며, 이를 부담할 만한 자본력이 있는 대형 프랜차이즈 매장 등이 입점한다. 반면 골목상권이란 '큰길을 들어가 동네 안을 이리저리 돌아다니는 좁은 길'이라는 골목길의 개념과 '상업상의 세력이 미치는 범위'라는 상권의 개념을 혼합한 용어로, 대형유통시설이 포함되지 않으며, 주택이 밀집된 곳에 형성되어 있고 왕복 4차로 이상의 대로변 뒷골목에 입점하며 도소매업, 음식점업, 서비스업을 영위함과 동시에 50개 이상의 도소매, 용역서비스업 밀집 지역으로 구성된 상권을 뜻한다(서울특별시, 2015).

본 연구에서는 이태원 지역의 발달상권과 골목상권 두 영역에 위치한 음식점의 생존을 비교함을 목적으로 하는 바, 서울시가 규정한 상권의 정의를 바탕으로 두 상권을 분류하였다. 본 연구에서는 서울시에서 제시한 상권 영역 분류에 있어 가장 중요한 두 가지 요소인 상점의 밀도와 가로의 위계를 이용 다음과 같은 과정을 거쳐 발달상권과 골목상권을 구분하였다. 먼저 상점의 개점 밀도가 높은 지역을 시각화하고 이에 속하는 가로들을 추출한 뒤, 주간선도로에서부터 100m 이내에 위치한 상점들을 포함하는 곳을 발달상권의 권역으로,

이면도로에서 약 50m 이내에 위치한 상점들을 포함하는 권역을 골목상권의 권역으로 규정하였다. 이는 가로의 위계나 폭 및 상권의 유형에 따라 보행량, 매출액과 같은 상권의 영향력이 다를 것이라는 가정에 기반을 두며 상권의 유형에 따라 권역 설정 기준에 차등을 두었다(정승영 · 도희섭, 2011; 윤나영 · 최창규, 2013).



그림 3. 골목상권의 정의 및 영역 도출 과정

출처: golmok.seoul.go.kr, 서울시 우리마을 가게 상권분석 서비스

3) 입지와 상권에 관한 이론

표준국어사전에 따르면, 입지란 '인간이 경제활동을 하기 위하여 선택하는 장소'라 정의된다. 시장에서의 입지의 개념은 다양하나, 일반적으로 특정 소매업이 경제활동을 위해 선택하여 들어서는 공간과 그 위치적 물리적 조건이라 정의할 수 있다(이호병, 2005). 넬슨(R. L. Nelson, 1963)은 소매업의 입지를 "사람들이 방문할 수 있는 어떠한 고정된 장소:라 정의하였다.

위의 연구를 바탕으로 입지는 위치와 부지 라는 두 가지 중요한 측면으로 나뉘어짐을 알 수 있다. 위치란 접근성 등을 총칭하는 용어로서 배후 시장과의 거리, 교통시설과의 거리, 경쟁 점포와의 거리 등을 의미하는 한편 부지는 특정한 점포가 입점하고 있는 필지의 물리적 특성으로 규모, 모양, 경사도 등이 포함된다. 즉, 입지란 해당 점포가 소재한 부지 자체의 물리, 위치적 특성뿐 아니라, 해당 점포와 상호 영향을 주고받는 외부적 요인들과의 상대적인 위치를 모두 아우르는 개념이다(심규열 · 이덕형, 2011).

상권의 정의 역시 다양하다. 상권의 사전적 의미는 “상업상의 세력이 미치는 범위” 이다(표준 국어대사전). 즉, 상업시설이 존재하여 잠재적 구매자인 소비자를 유인하는 지리적 영역을 말하며 생산자와 소비자 사이의 상거래가 일어나는 공간이다(이희연 · 김지영, 2000). 허프(Huff, D. L, 1964)는 이 같은 상권의 개념을 "다수의 경쟁업체에서 생산된 상품 또는 서비스 등을 판매할 수 있는 잠재고객을 포괄하는 지역"이라 정의한 바 있다.

미국 마케팅협회(AMA)는 상권을 판매자, 구매자, 판매량의 3가지 측면으로 나누어 정의하였다. 먼저, 판매자의 입장에서 상권은 '특정 점포가 재화나 서비스를 판매할 시 소요되는 비용과 점포의 규모적인 측면에서 경제적이며, 이 같은 사항들이 어떠한 물리적인 경계에 의해 결정되는 범위'이다. 한편, 구매자의 입장에서 상권이란 '적절한 상품이나 서비스를 합리적으로 발견할 수 있는 것으로 기대되는 물리적인 범위'이며, 마지막으로 판매량 측면에서의 상권이란 '특정 소매업체가 전체 매출액의 90% 이상을 실현하는 범위로 전체 매출액의 75%가 실현되는 지역을 1차상권, 추가로 15%의 매출이 실현되는 지역을 2차상권'이라 정의된다(한국프랜차이즈협회, 2004).

입지와 상권은 매우 유사한 개념이며 혼동하기가 쉽다. 실제 대부분의 개인창업자들은 두 개념을 혼동하여 사용하나, 입지와 상권의 정의는 명백히 다르다. 앞서 언급한 바와 같이 입지는 흔히 대지나 점포가 소재해 있는 곳의 외형적, 위치적 조건을 말하며 지점(point)이 입지 평가의 척도가 된다. 반면 상권의 개념은 보다 유동적이며 한 개의 지점이 아닌, 면적을 가지는 가상의 범위라고 볼 수 있다. 상권은 보통 선(line)이나 면(space)의 형태로 형성된다. 선형 상권은 도로를 중심으로 형성되는 경우가 많고, 면적 상권은 대학가나 역세권, 아파트 단지 등을 중심으로 특정한 권역을 가지며 형성된다. 또한 형태와 규모에 상관 없이 특정 업종의 밀집으로 인해 상권이 형성되기도 한다. 음식점이나 의류 점포 등의 상업 시설은 군집 효과를 얻기 위해 단일 업종 상권을 이루는 예가 많다(표 2).

표 2. 입지와 상권의 비교

| 구분 | 입지 | 상권 |
|--------|---------------------------------|--|
| 개념 | 대지나 점포의 위치 및 물리적인 조건 | 대지나 점포가 위치한 영향권역 및 상업 활동의 범위 |
| 물리적 특성 | 평지, 도로변, 상업시설 등 지리적 거점이자 시설의 중심 | 도로, 골목길, 대학가, 역세권, 아파트단지 등 물리적 상거래 영역과 특정 업종의 직접으로 인한 영역 |
| 키워드 | Point(점) | Boundary(선, 면, 업종) |
| 등급구분 | 1 급지, 2 급지, 3 급지 | 1 차상권, 2 차상권, 3 차상권 |
| 분석방법 | 점포 분석, 통행량 분석 | 업종경쟁력분석, 구매력 분석 |
| 평가기준 | 권리금, 임대료(평당 단가) | 반경 거리(250m, 500m, 1km) |

출처: 한국프랜차이즈협회(2004)를 바탕으로 필자 재구성

한편, 소매업 입지 선정에 고려해야 할 중요 요소에 대한 연구는 꾸준히 진행됐다. 넬슨(R. L. Nelson, 1963)은 상권 내의 인구, 소득, 점포의 입지 유형, 경쟁성 등을 소매업 성패에 영향을 주는 입지 요인이라 분류하였다. 살바네쉬(Salvaneschi, L., 1996)는 접근성, 가시성, 밀도가 확보되고, 고객들의 안전을 보장할 수 있는 장소를 소매업에 좋은 입지로 꼽았다. 베르만과 에반스(Berman, B·Evans, J. R., 2001)는 소매의 성공 여부에 영향을 미치는 입지선정 기준으로 주변 인구, 경쟁업체, 교통 접근성, 주차 가능 여부, 주변의 점포 현황 등을 들었다. 이러한 문헌들을 종합해 볼 때, 소매업의 입지 선택 시 고려되는 요소로서는 상권 내 인구밀도, 토지이용규모, 경쟁 업체의 유무와 같은 주변 여건, 점포의 가시성, 접근성과 같은 물리, 환경적 요건 등이라 요약할 수 있다.

제 2 절 선행연구 검토 및 연구의 차별성

1) 발달상권과 골목상권에 관한 연구

본 연구에서 대상으로 하는 골목상권은 기존 상권의 포화 및 가치상승으로 인해 골목길까지 분화·확장되어 형성된 상권을 의미한다. 골목상권에 대한 연구는 주로 상권의 형성과정을 분석한 후 시사점을 도출하는 방식으로 이뤄진다.

최근 골목상권이 서울시 곳곳에서 급부상하여 상권의 유행으로 자리 잡게 되면서 이들의 특징과 현황을 고찰한 선행연구가 수행되었다. 대부분의 초기 선행연구들은 발달상권에서 분화되는 골목상권의 형성과정과 큰 인기를 누리게 된 배경에 관해 고찰하였다(서동한, 2015; 허자연, 2015; 박재홍, 2015; 김경민·정다운, 2015; 정연승·최순화, 2016). 골목상권은 주로 활동이 많은 20~30대의 젊은 층이 찾는 소비 상권이며, SNS의 발달로 새로운 장소를 찾아가는 재미를 줄 뿐 아니라, 기존 상권에서 찾을 수 없었던 이국적인 분위기를 지녀 큰 인기를 누리고 있다(허자연, 2015; 서동한, 2015).

골목상권은 주로 기존 발달상권이 인근 주택가 등지로 확장되는 형태로 발전한다고 알려져 있다. 그러나, 최근에는 기존 발달상권이 없거나 배후 상권만 존재하던 지역에도 골목상권이 발전하기도 한다. 이는 건강과 여유로운 휴식 문화가 중시되면서 이전 보다 걷는 공간에 대한 선호가 높아졌고, 걷기 편한 골목상권에 상점이 입점하여 수익을 내는 일이 흔치 않아졌기 때문이다(서동한, 2015; 허자연, 2015;

김경민·정다운, 2015).

그러나 골목상권의 성장은 해당 지역 임대료 급등으로 연결되면서 새로운 문제점을 일으키기도 한다. 높아진 임대료로 인해 골목상권 형성에 기여한 임차인이 이탈하는 젠트리피케이션 현상이 발생하면서 골목상권만의 특색을 잃어버릴 위험이 증가하고 있다. 골목상권의 경우 발달상권과 같은 고정 상권이 아니므로 잦은 폐업으로 인한 상권 중심축의 이동시 급격한 상권 쇠퇴의 위험도 상존한다(허자연, 2015; 김경민·정다운, 2015).

이에 따라 골목상권의 정체성 유지를 위한 정책방향을 도출하거나 골목상권의 발전방안을 제시한 연구들도 수행되었다(박재홍, 2015; 정연승·최순화, 2016). 박재홍(2015)은 선행연구와 국내외의 사례를 바탕으로 도출된 10개의 규제 및 상생 방안에 대한 우선순위를 삼청동과 경리단길에 입점한 상인들에게 직접 설문하였다. 분석 결과 월세 및 보증금 증액 청구 유보 협약을 골목상권 정체성 유지의 최우선 순위로 뽑았다. 이는 골목상권 상인들의 가장 중요한 관심사가 가파르게 상승하는 임대료이며, 이로 인해 발생하는 문제를 해결하기 위한 정책을 제시해야 한다는 것을 의미한다. 정연승·최순화(2016)는 사례분석을 바탕으로 골목상권의 유형과 속성을 분석하는 모델을 제안하였으며, 장기적 발전을 위한 정책적 시사점을 도출하였다. 이는 공공시설 투자 및 이벤트, 축제 개설과 같은 직접적인 방식과 임대료 급상승에 따른 부작용을 해소하기 위한 인센티브 제공과 같은 간접적 방식을 포함한다.

서울시의 상업 가로(골목상권)의 변천과 그 확장 과정을 고찰 및

구조화하여 그 과정을 단계별로 고찰한 연구들도 수행되었다(허자연, 2015; 이한울, 2016). 허자연(2015)은 서울시의 상업가도가 변화하는 구조를 규명하고, 그 작동원리에 대한 고찰하여 지속 가능한 상업가로를 위한 도시계획적 해법과 학술적 근거를 제시하고자 하였다. 이를 위해 설문 및 면접조사를 수행하였으며 이항로짓모델을 활용 상업 가로의 방문 요인을 규명하고자 하였다. 분석결과 방문자의 거주지와 해당 방문지역과의 시간 거리가 멀수록, 나이가 많거나(30대) 가계소득이 높을수록, 패션 및 음식점 관련 업종이 많이 입점한 곳일수록 방문 확률이 높아지는 것으로 나타났다. 이한울(2016)은 골목상권의 확장 과정을 문화소비공간의 확장과정으로 규정, 전체 홍대 상권의 평면적 확장 양상과 그 과정 속에서 나타나는 경계부 주거지역 건축물의 용도 및 외관상의 변화 특성을 분석하였다. 분석결과 발달상권인 홍대 상권 경계부의 모든 지역에서 동일하게 골목상권의 확장이 일어나는 것이 아니며, 특정지역을 중심으로 상업용도로의 변화가 집중하는 것으로 나타났다. 또한 보행 흐름의 중심이 되는 가로를 중심으로 상업용도가 확장되며 상업화가 진행됨에 따라 음식점에 기반한 시설들이 급증하였다. 프랜차이즈 상업시설의 경우 위계가 높은 주요 가도에 입지하는 특성이 나타났으며, 상업화가 충분히 진행된 이후에 급격하게 증가하는 경향을 보였다.

2) 입지 및 점포특성에 관한 연구

입지는 음식점의 성패를 약 70~80%까지 결정할 만큼 중요한 요소이다(오홍철·송영길, 2003). 입지에 따라 해당 점포의 매출이나 이윤이 달라지며 운영 경비의 큰 부분을 차지하는 임대료 역시 입지에 의해 결정되기 때문이다(이임동 외 2, 2010).

음식점 입지 결정의 기준이 되는 요인들은 크게 6가지로 분류할 수 있다. 첫째, 음식점이 속한 지역의 인구통계적 특성으로 나이, 직업, 종교, 인종, 가족 규모, 교육수준, 평균 소득이며 둘째, 음식점의 가시성 셋째, 음식점의 접근성과 중심성, 넷째, 잠재고객(유동인구)의 수, 다섯째, 주요 잠재 시장으로부터의 거리, 여섯째, 주위환경과의 조화이다(Walker, 2007). 이 외에도 지리적 발전전망, 주변지역의 기능 및 기여도, 점포의 비용과 수익률 등이 음식점 입지 결정 요인으로 거론된다(박경주, 2010).

입지특성이 매출액과 매장 영업에 미치는 영향을 다음과 같은 문헌들에서 분석되었다. 최유나·정의철(2012)의 연구에서는 수도권 서부지역 84개 편의점을 분석하여, 20대 유동인구가 많은 위치, 가시성이 높은 위치, 버스정류장 등 주요 교통수단에 가까운 위치, 유동인구가 많은 유흥 역세권 등이 편의점 매출액을 높이는 입지 요인이라는 결과를 도출하였다. 신우진·문소연(2011)의 연구에서는 서울시에 소재한 117개 A브랜드 커피전문점을 대상으로 점포특성, 접근특성, 입지특성으로 분류한 뒤 이들이 매출액에 미치는 영향을 분석하고자 하였다. 접근특성에서는 횡단보도까지의 거리가 멀수록

매출액이 감소하는 것으로 나타났지만 지하철역 거리는 매출액에 관련성이 없었다. 입지특성에서는 점포 인근에 기차역이나 버스정류장의 수가 많고 변화가일수록 커피전문점의 매출이 증가한다는 것을 확인하였다. 손동욱·이연수(2012)은 커피전문점의 최적 입지 선정을 위해 특정 지점에 대한 업종별 매출 모형을 고안, 최적입지정보를 시각화하는 방법론을 제안하였다. 지리정보시스템(GIS)을 활용하여 계량화된 자료를 바탕으로 지점 별 입지 정보를 제공하였다. 커피전문점은 상업 및 업무 용도가 많은 개발 밀도가 높은 지역에서, 젊은 층이 많은 곳, 여성이 많은 곳에서 매출이 증가하는 것으로 확인되었다. 또한 동종 업종이 많을수록 매출이 증가하는 것으로 나타났는데, 이는 커피전문점과 같은 업종에서는 집적에 의한 카페 골목 형성 등으로 매출이 증가할 수 있다는 의미로 판단하였다.

앞서 고찰한 바와 같이, 유동인구수는 중요한 입지조건이다. 유동인구가 많은 곳에는 상업시설의 매출액이 증가하며(최막중·신선미, 2001), 이에 따라 입점하는 소매업체의 수와 종류가 증가하기도 한다(Sevtsuk, 2014; Kang, 2015). 최근에는 유동인구를 유인함으로써 상권 활성화를 도모하고자 하는 다양한 노력이 수행되고 있다. 기초 지방자치단체에서는 유동인구를 유입하기 위한 목적으로 가로환경을 개선하고 특색 있는 거리를 조성하고 있으며, 이의 예로는 걷고 싶은 거리, 보행자 전용지구지정, 패션의 거리 등이 있다.

이처럼 보행에 대한 관심이 증대되고 유동인구가 상업시설 성패에 미치는 영향의 중요성이 주목받으면서 접근성, 도로환경, 도시의 조직

등 보행환경 요소를 정량화 시키고 영향력의 크기를 분석한 연구가 수행되어 왔다(서울연구원, 2011; 윤나영·최창규, 2013; 이주아·구자훈, 2013). 최근에는 가로망의 특성 등 보다 세부적인 환경을 변수화하는 노력이 이루어지고 있다(Sevtsuk, 2014; Kang, 2015). 가로망의 구조적 특성은 접근성과 중심성으로 나타난다. 특정 위치에서 목적지에 얼마나 쉽게 도착할 수 있는가의 정도이다. 이러한 접근성 분석은 출발지에서 도착지까지의 직선거리, 네트워크 거리 등 단순한 거리 측정에서부터 중력, 효율 접근성에 이르기까지 폭넓게 연구되었다(강창덕, 2014). 중심성 역시 가로 구조의 특성을 나타내는 중요한 요소로 네트워크 내에서 개별 개체(건물)가 갖는 영향력의 정도이다. 중심성은 경제활동의 입지, 토지이용 변화, 도시개발 및 성장 등을 설명하는 핵심요인으로 작용한다(Porte et al., 2009).

가로망의 접근성과 중심성을 계량화하기 위하여 MIT City Form Lab에서는 Urban Network Analysis(이하 UNA)라는 소프트웨어를 개발하였다. 이러한 UNA 기법은 가로망의 접근성과 중심성 분석을 위해서 가로망 네트워크가 가지는 위상학적 개념을 기반, 인간의 행태를 반영할 수 있는 네트워크 분석도구이다(Sevtsuk·Mekonnen, 2012). UNA는 특히 가로망과 함께 건축물의 요소를 추가적인 공간 단위로 고려, 분석에 활용한다. 건축물이 가지는 개별적 특징을 가중치로 적용, UNA는 기존의 네트워크 분석에서 고려하지 않았던 건물의 부피, 연면적, 건물의 상주인구와 같은 건물의 개별적 특징을 공간분석에 반영할 수 있다는 장점을 가진다.

UNA는 가로망과 건물이 이루는 공간 특성을 두 개의 접근성 지표 - Reach, Gravity Index - 와 세 개의 중심성 지표 - Betweenness, Closeness, Straightness - 로 표출한다(표 3). Reach는 해당 건물에 접근할 수 있는 주변 건물의 수이며, 일정한 반경 안에 있는 목적지 건축물의 수를 거리를 고려하여 가중치를 합산한 값으로 나타난다. 즉, Reach 값이 높다는 것은 인근에 많은 상점이 산재해 있음을 의미한다. Gravity index는 일정 반경 내 건물 가중치의 합을 거리조락함수로 나누어 계산하며, 각 도착지에 도달하기 위한 공간적 저항이다. 이 방법에서 가로망의 접근성은 목적지 건축물의 가중치 값이 클수록 커지고 네트워크 거리가 멀어질수록 감소한다고 가정한다. Gravity index 값이 높다는 것은 공간적 저항이 크다는 것을 의미하는데 인근에 가중치가 큰 건물이 많이 입지해있음을 의미한다. Betweenness는 일정 반경 거리 내에서 출발지와 목적지 사이를 이동 시 갈 수 있는 최단 경로의 총수로 특정 두 지점을 지나는 경로 수를 나눈 후 목적지 건물의 가중치를 곱한 다음 합산하여 계산한다. Betweenness가 높다는 것은 일정 반경 내에서 건물 간 이동이 용이하다는 것을 의미한다. 다음으로 Closeness는 일정한 반경 내에서 한 건물을 기준으로 다른 건축물들에 대한 최단거리의 합의 역수에 가중치를 곱하여 나타낸다. Closeness가 높다는 것은 해당 건물과 일정 반경 내 다른 건물들이 가까이 있다는 의미이다. 끝으로 Straightness는 출발지와 목적지 간 직선거리를 같은 지점 간 네트워크 거리로 나눈 값에 목적지 건축물의 가중치를 곱한 결과의 합으로, 네트워크 거리가 직선거리와 얼마나 유사한 가를

나타내는 것이다. Straightness가 크다는 것은 해당 건물에서 다른 건물들을 잇는 가로망이 곧다는 것을 의미한다.

표 3. UNA(Urban Network Analysis) 지수 산출 개념

| | 수식 | 수식 설명 |
|---------------|--|---|
| Reach | $\text{Reach}^r[i] = \sum_{j \in G - \{i\}; d[i,j] \leq r} W[j]$ | 교통 네트워크 상 일정 반경 내 건물 가중치 합 |
| Gravity Index | $\text{Gravity}^r[i] = \sum_{j \in G - \{i\}; d[i,j] \leq r} \frac{W[j]}{\varepsilon^{\beta - d[i,j]}}$ | 일정 반경 내 건물 가중치 합을 거리 조락 함수로 나누어 계산 |
| Betweenness | $\text{Betweenness}^r[i] = \sum_{j \in G - \{i\}; d[i,j] \leq r} \frac{n_{jk[i]}}{n_{jk}} \cdot W[j]$ | 두 지점 사이 이동 시 최단 경로의 총수를 특정 지점을 지나는 경로 수로 나눈 후 목적지의 건물의 가중치 값을 곱한 뒤 합산 |
| Closeness | $\text{Closeness}^r[i] = \frac{1}{\sum_{j \in G - \{i\}; d[i,j] \leq r} (d[i,j] \cdot W[j])}$ | 일정한 반경 내 각 거리 별 건물 가중치의 합이 얼마나 되는 지 측정 |
| Straightness | $\text{Straightness}^r[i] = \sum_{j \in G - \{i\}; d[i,j] \leq r} \frac{\delta[i,j]}{d[i,j]} \cdot W[j]$ | 일정한 반경 내에서 직선거리를 네트워크 거리로 나눈 값에 건물의 가중치를 곱한 후 그 합으로 계산 |

출처: Sevtsuk and Mekonnen(2012), 강창덕(2015) 참고

G : i 지점에서 반경 r 이내에 도달할 수 있는 다른 건물의 수($r=500\text{m}$)

$d[i,j]$: 출발지 건물 i 와 목적지 건물 j 사이의 최단 네트워크 거리(m)

$\delta[i,j]$: 출발지 건물 i 와 목적지 건물 j 사이의 직선 거리(m)

$n_{jk[i]}$: 특정 지점 i 를 지나가는 두 지점 j 와 k 의 최단 경로의 수

n_{jk} : 두 지점 j 와 k 의 최단 경로의 총 수

(β) : 거리조락계수(0.00217)

$W[j]$: 목적지 건물의 가중치 값

한편, 최근 식문화에 대한 관심이 증대되고 외식업이 발달하면서 음식에 대한 인식은 '배고픔을 채우는 것' 에서부터 '먹는 과정을 즐기고 공유하는 것'으로 발전하였다(정지희, 2015). 이에 따라 음식의 맛 이외의 점포특성 역시 음식점 선택에 있어 중요한 요소로 작용한다. 점포특성은 해당 음식점이 가지는 내·외부적 환경요인으로 매장 청결성, 인테리어, 분위기, 매장 면적, 매장 층수 등을 포함하며, 고객은 이 같은 물리적인 특성을 통해 역으로 음식점이 제공하는 서비스나 상품에 대한 품질을 추리하기도 한다(Shostack, 1977). 따라서 점포의 특성은 음식점의 이미지를 형성하고 고객의 평가를 지배하는 중요한 요소이다(Baker, 1986).

많은 선행연구에서는 식당의 분위기와 인테리어, 규모, 층수 등과 같은 점포특성이 영업에 미치는 중요성이 강조된다(오홍철·송영길, 2003; 신우진·문소연, 2011; 김미경·이애주, 2015). 또한 음식점의 분위기와 인테리어, 편의성 등이 좋을수록 소비자들의 만족도가 높아지고 재방문을 유도하게 된다는 사실도 밝혀졌다(이종신·함형만, 2007). 나아가 음식점을 재방문하는 고객들은 다양한 매체를 통해 자신의 경험을 적극적으로 전달하고, 이러한 간접 홍보는 더 많은 고객을 유인하게 되며 매출 수익을 증가시킨다(이승익, 2011).

3) 선행연구와의 차별성

선행연구의 결과를 종합, 선행연구의 한계점과 본 연구의 차별성을 도출하면 다음과 같다. 음식점의 성패에 영향을 미치는 요인을 고찰한 선행연구들은 주로 이들 간의 선호도 및 중요도를 파악하거나 음식점의 매출액이나 입지 선택 등에 미치는 영향을 고찰한 것에 그쳤다. 선행연구들은 자료 구축의 한계로 음식점의 생존을 다루지 못했으며, 상권 간의 상호관계를 고찰하지 못했다. 최근 음식점 폐업 문제가 사회적 이슈로 등장하면서 이를 해결하기 위해 지자체는 다양한 정책을 제안하고 있다. 음식점의 생존은 지역 경제의 성장과 발전 등에 매우 중요한 역할을 함에도 선행연구들은 음식점의 생존에 미치는 영향 요인과 그 관계를 고찰하지는 못했다. 이는 자료 구축의 한계성에서 기인하며 동시에 개별 업종의 생존이나 성패에 미치는 영향은 주로 경영학의 관점에서 다루어지기 때문으로 풀이된다(류준영 외, 2014).

발달상권과 골목상권을 고찰한 선행연구는 대부분 현상 해석 및 기술 위주의 정성적 분석 방법을 활용하였으며, 두 상권 유형을 비교 분석하지는 못하였다. 정교한 계량적 분석을 활용, 음식점의 입지 및 점포특성, 거시경제지표나 발달, 골목상권의 상호작용이 음식점의 생존에 미치는 영향을 수치화하지는 못했으며 그에 따른 개별 변수 간의 영향관계를 비교하지는 못하였다.

본 연구에서는 최근 개방된 음식점 인허가 데이터를 분석에 활용함으로써 최근 급부상한 골목상권과 발달상권의 권역을 추정하고, 이들의 상호관계와 음식점의 폐업위험도에 미치는 영향요인을

규명하고자 하였다. 이에 본 연구는 다음과 같은 차별성을 가진다.

첫째, 발달상권과 골목상권의 권역을 추정하고 이를 비교 분석한다. 앞서 고찰한 선행연구들은 발달상권과 골목상권의 영업 조건을 비교하거나 각 상권의 영역을 추정하지 못했다. 본 연구에서는 이태원 상권을 대상으로 발달상권과 골목상권의 영역을 추정하였다. 추정된 발달상권과 골목상권의 생존특성의 차이를 고찰한 뒤, 발달상권과 골목상권 내 위치한 음식점의 개폐업률이 상호 간 생존과 폐업 양상에 주고받는 영향을 실증적으로 규명하고자 하였다.

둘째, 장기간 축적된 음식점 개폐업 인허가 데이터를 활용, 생존분석을 통해 기존 연구들에서 분석하지 못했던 음식점의 폐업 위험에 영향을 미치는 요인을 분석하였다. 음식점의 성패에 영향을 미치는 입지 및 점포특성을 고찰한 선행연구들은 주로 상점의 생존과 폐업보다는 상점의 입점 밀도나(이인숙·설훈구, 2014; 김태현·고진수, 2015), 매출액을 변수로 활용하였다(신우진·문소연, 2011; 김수현 외, 2015; 정은애 외, 2015). 상점의 폐업률과 매출액, 입점 밀도는 밀접한 관계를 맺기 때문에 모두 특정 소의 영업환경을 고찰하기 위한 지표로 사용될 수 있다. 그러나 매출액은 상점의 규모와 판매 품목에 따라 크게 달라지며 상점의 생존주기에 따라 변동하기 때문에, 하나의 상권과 같은 작은 지리적 영역의 영업환경을 반영하는 지표로써 분석에 사용될 시 편향된 결과를 도출할 가능성이 크다. 본 연구에서 사용하는 음식점 개폐업 정보는 한 업종의 영업기간과 폐업 여부 정보이기 때문에 위에서 언급한 한계점에서 자유로우며, 더욱 객관적이고 직접적인 지표로써 그

활용 가치가 높다. 그 외에도 생존분석 방법을 통해 음식점 개폐업에 영향을 미치는 여타의 요인을 제어함으로써, 단순기술통계에 그쳤던 기존의 보고서보다 더욱 정확한 결과를 도출할 수 있다.

셋째, 기존 연구에서 사용하던 입지 및 점포특성과 함께 추가적인 변수를 고려하였다. 선행연구 결과, 가로망의 접근성과 중심성은 유동인구와 상업 활동에 큰 영향을 미친다고 하였다(Sevtsuk, 2010; 강창덕, 2014). 그럼에도 불구하고 이를 입지특성변수로 활용한 연구는 미비한 수준이다. 이에 따라 본 연구에서는 가로망의 접근성과 중심성이 음식점의 폐업위험도에 미치는 영향을 고찰하고자 한다.

제 3 장 분석 설계

본 연구는 이태원의 발달상권과 골목상권에 위치한 음식점의 평균 생존율이 다르다는 가설을 검증하고 폐업위험도에 영향을 미치는 요인을 분석함을 목표로 한다. 본 연구의 분석은 크게 두 부분으로 구성된다. 첫 번째 분석에서는 음식점업 개업 데이터를 활용, 공간 군집분석을 이용해 발달상권과 이에서 새롭게 분화된 골목상권의 영역을 추정할 것이다. 연구의 두 번째 부분에서는 생존분석을 이용해 발달상권과 골목상권 내에 위치한 음식점의 개폐업률의 증감률이 상권 간의 생존과 폐업 양상에 주고받는 영향을 실증적으로 고찰함과 동시에 폐업위험도에 영향을 미치는 다양한 요인을 비교 분석할 것이다.

제 1 절 연구의 가설 설정

가설: 이태원의 발달상권과 골목상권에 위치한 음식점의 평균 생존률은 다르다.

본 연구에서는 이태원의 발달상권과 골목상권에 위치한 음식점의 평균 생존율이 다르다는 가설을 검증하고자 한다. 권역 차이에서 비롯되는 영향을 도출하기 위해, 그 외 다른 입지특성, 점포특성, 거시경제지표 특성의 영향을 제어하였으며, 동시에 이들이 음식점의 폐업위험도에 미치는 영향 또한 파악할 것이다.

입지특성은 크게 네 가지 범주로 나눌 수 있다. 첫번째 범주는

가로환경이다. 보행 친화적인 가로환경과 가로망의 구조는 가로의 유동인구를 증가시키며, 인접지역의 상업 활동에 긍정적인 영향을 미치며 결과적으로 음식점의 생존에 영향을 줄 것으로 가정하였다. 두번째 범주는 교통시설과의 접근성이다. 주요 교통시설(주간선도로, 지하철역, 버스정류장)과의 거리가 가까울수록 많은 유동인구가 유입되기 때문에 음식점의 생존에 유리할 것으로 가정하였다. 셋째는 필지의 특성이다. 음식점이 소재한 필지의 형상, 주거 용도지역 특성, 구릉지 여부, 필지의 공시지가 증감률 또한 음식점의 생존에 영향을 미칠 것으로 가정하였다. 특히, 공시지가 증감률의 영향은 시간차를 두고 일어날 수 있으므로 3년 의 시차 변수를 고려하였다. 넷째, 중요한 입지특성 중 하나는 골목상권과 발달상권의 상호작용이다. 이는 발달상권에 입점한 음식점 개폐업의 증감은 골목상권 음식점의 생존에, 반대로 골목상권에 입점한 음식점 개폐업의 증감이 발달상권 음식점의 생존에 상호 영향을 미칠 것이라는 가정 하에 설정하였다. 해당 변수 또한 상호 영향이 시간차를 두고 일어날 수 있기 때문에 3년 시차 변수를 모두 고려하였다.

점포특성은 크게 두 가지 범주로 나뉜다. 첫째는 물리적 환경이다. 개별 점포가 가지는 독특한 물리적 환경과 분위기 등은 소비자들에게 입지 만큼 중요한 요소로 주목받고 있으며 본 분석에 포함한 변수는 점포 면적, 점포 소재 건물의 연면적, 점포 1층 입점 여부, 주차 가능 여부이다. 둘째는 업종의 성격이다. 본 연구에서 설정한 음식점업의 세 가지 범주인 일반음식점, 휴게 및 식품 음식점, 단란 및 유흥주점과

여부와 점포의 프랜차이즈 여부가 생존에 영향을 줄 것으로 가정하였다.

거시경제지표 특성은 다음과 같다. 첫째는 국가 경제지표이다. GDP(Gross Domestic Product) 증감률과 KOSPI(Korea Composite Stock Price Index)지수는 대표적인 거시경제 지표로서 거시적인 경제 상황이 음식점의 생존에 영향을 미칠 것이라는 가정에 기반을 둔다. 둘째는 물가지수이다. 소비자 혹은 생산자가 구입하는 상품이나 서비스의 가격변동을 나타내는 지수인 소비자 물가지수와 생산자 물가지수를 고려하였다. 음식점이란 원자재, 임대료, 인건비 등에 의해 경영성과가 크게 좌우되므로 물가지수 또한 이들의 생존에 영향을 미칠 것으로 가정하였다.

제 2 절 데이터

본 연구에서 활용한 주요 데이터는 용산구 보건소에서 제공한 1998년부터 2016년에 해당하는 음식점 개폐업 인허가 데이터이다. 식품 위생업의 인허가를 위해 구축된 해당 데이터는 허가 신고일, 업소명, 소재지 주소, 점포면적, 폐업 일자, 폐업 구분 및 사유, 업태, 업종, 영업 층수 등의 정보를 포함한다. 연구 기간 내에 개업 및 폐업한 전체 음식점은 2,983개이며, 연도별 데이터 분포는 그림 4와 같다.

점포의 입지 및 점포특성을 고려하기 위해 인허가 데이터, 건축물대장, 수치지형도, 지적도를 활용하였다. 건축물대장을 바탕으로 점포가 소재한 건물의 특성인 건축물의 연면적, 주차 여부를 변수화하였으며 지적도를 활용, 해당 점포가 소재한 필지 정보인 필지 형상, 경사로 여부, 주거 용도지구 여부, 뉴타운 지구 여부, 공시지가 변화율을 변수화하였다. 다음으로 수치지형도에서 제공하는 가로망 데이터 및 교통시설 정보를 바탕으로 가로망의 접근성과 중심성, 교통 시설과의 거리 등을 음식점 소재 건물별로 측정하였으며, 인허가 데이터를 바탕으로 상호작용 변수, 점포 규모, 점포 1층 여부, 일반, 휴게, 단란주점 여부, 프랜차이즈 여부 변수를 구축하였다. 한편, 입지 및 점포특성 변수 중 시간에 따라 가변하는 변수들은 지하철까지의 거리, 뉴타운 지구 여부, 공시지가 증감률, 상권 간 상호작용 변수와 같다.

거시경제지표를 고려하기 위해 국가지표체계의 GDP 증감률, 연평균 KOSPI, 물가지수 지표를 활용하였다. 1998년부터 2016년 9월까지에

해당하는 GDP 증감률, 연 KOSPI 평균값, 연평균 소비자 및 생산자 물가지수 변수를 구축하였다. 거시경제지표 변수 또한 시간에 따라 변화하는 변수로 설정하였다.

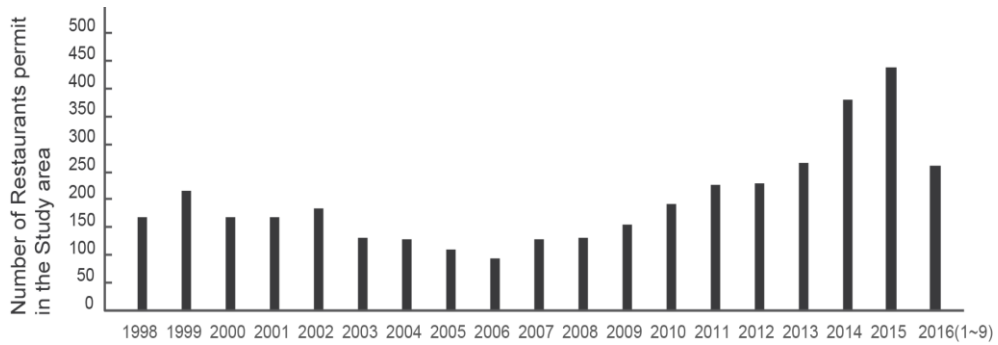


그림 4. 음식점 인허가 데이터 분포

제 3 절 방법론 및 변수 설정

1) 커널밀도분석

커널밀도분석(Kernel density estimation)은 데이터의 점 개체 분포를 토대로, 대상으로 하는 공간 전체의 점 분포 확률 밀도를 추정하는 보간(interpolation), 평활(smoothing) 방법론이다. 밀도가 추정 되어야 하는 지점에서 대역폭(bandwidth)내에 존재하는 점들의 가중 평균을 계산, 점의 존재 확률을 추정하는 방법으로, 대역폭의 크기에 따라 확률 밀도가 다르게 나타난다. 커널밀도분석은 국지적인 점 사상의 공간 밀도를 시각적으로 표현할 수 있고, 개념적 이해가 용이하여 직관적인 해석이 가능하기 때문에 점 데이터의 분포 패턴을 시각화 하는데 널리 이용된다(이희연 외, 2013).

커널밀도분석을 위한 대역폭 h 는 GIS의 기본값(default)을 사용하였으며, 이는 아래와 같은 식(1)에 의거하여 산출된다. 위의 공식을 통해 설정한 대역폭은 밀도 분석에 적합한 것으로 알려져 있다(Silverman, 1986).

$$h = 0.9 * \min(SD, \sqrt{\frac{1}{\ln(2)}} * D_m) * n^{-0.2} \dots\dots\dots \text{식(1)}$$

SD : standard distance

D_m : median distance

n : Number of points if no population field is used

한편, 커널 함수는 식(2)로 표현된다.

$$f(x, y) = \frac{1}{nh^d} \sum_{i=1}^n K\left(\frac{x-x_i}{h}\right) \dots \dots \dots \text{식 (2)}$$

$f(x)$: Ker \approx l 함수 추정치

n : 점의 수

h : 대역폭(bandwidth)

d : 데이터의 차원

$k(x)$: ker \approx l 함수

x : 미지점

x_i : i 번째 기지점

본 연구에서는 수행한 커널밀도분석의 결과는 GIS의 Jenks Natural breaks방법³을 활용하여 개업 밀도에 따라 총 5단계(Low, Low medium, Medium, High medium, High)의 계급으로 구분하였다. 앞서 언급한 바와 같이 두 상권 영역의 분류에 있어 가장 중요한 요소는 상점의 개점 밀도와 가로위계이다. 먼저, 1998년부터 2016년까지의 커널

³ Jenks Natural Breaks Classification은 데이터 값의 배열을 자연스러운 등급(natural classes)으로 최적화하여 데이터로 묶는 방법으로 실제 현상을 설명하는데 널리 활용된다. 이를 활용하면 같은 등급 내 전체 값들의 평균을 기준으로 평균 편차(average deviation)은 최소화되고, 각 등급간의 분산(variance)은 극대화 한다. 즉, 등급 내의 분산은 줄이고 등급 간의 분산은 최대화하는 방법이다.

밀도분석의 결과 중 Low medium 이상의 밀도를 가지는 영역을 추정한 뒤 해당 영역에 속한 주간선도로 및 이면도로를 추출하였다. 추출된 가로를 바탕으로 주간선도로에서부터 100m 이내에 위치한 상점들을 포함하는 곳을 발달상권의 권역으로 이면도로에서 약 50m 이내에 위치한 상점들을 포함하는 권역을 골목상권의 권역으로 규정하였다.

2) 생존분석 및 변수 도출

본 연구에서는 생존분석(Survival Analysis)을 이용해 위의 가설을 검증할 것이다. 생존기간은 분석기간 내 음식점의 영업기간을 일 단위로 환산한 시간이며, 주요 사건은 음식점의 폐업이다. 먼저 카플란-마이어(Kaplan-Meier)방법을 이용 이태원의 발달상권과 골목상권에 소재한 음식점의 생존 추이를 알아보고, 위험함수를 도출할 것이다. 그 후 시간가변 콕스-비례위험모형(Time dependent Cox-proportional hazards regression model)을 이용, 골목상권과 발달상권에 소재한 음식점의 폐업위험도에 영향을 미치는 요인을 분석할 것이다.

생존분석은 관찰대상이 특정 사건(event)을 경험하기까지 걸리는 시간을 이용하여 생존함수(survival function)와 위험함수(hazard function)를 도출하고 사건 발생에 영향을 미치는 요인을 찾는 목적으로 사용하는 방법으로 의학연구를 비롯한 많은 사회과학 연구에서 널리 활용되고 있다(Machin et al, 2006). 생존분석 모델은 위험함수가 특정 분포를 가정하는지 아닌지에 따라 모수적(parametric)인 방법과 비모수적(non-parametric)인 방법으로 구분된다. 먼저, 모수적방법은

위험함수가 지수분포(exponential), 와이블분포(weibull), 감마(gamma) 분포, 로그-정규(log-normal)분포 등의 분포형태를 가진다고 가정하고 분석하는 방법이다. 비모수적 방법은 생존기간의 분포를 알 수 없는 경우 사용하며 생명표 방법(Life Table)과 카플란-마이어방법이 있다. 일반적으로 비모수적 방법이 많이 쓰이는데, 이는 대부분의 경우 연구 대상의 생존 분포에 대한 사전 지식이 없으며, 잘못된 분포를 가정했을 때 추정치에 체계적(계통적) 오차가 발생할 수 있기 때문이다(Cleves, M, 2008; Royston·Lambert, 2011; 최열·박성호, 2014). 반모수적 방법은(semi-parametric) 앞서 언급한 두 방법을 결합한 것으로서, 기본 위험함수(baseline hazard function)는 특정 분포를 따르지 않고, 그 외 위험률에 영향을 주는 다른 요소들은 특정 분포를 따른다는 가정에 기반한다. 콕스 비례위험 모형은 이 반모수적 방법에 해당한다. 콕스 모형은 다수의 예측 변인이 존재할 때 각각의 영향력을 동시에 규명할 수 있다는 장점을 가진다. 이때 다수의 예측변인들은 선형함수를, 예측변인과 위험률(준거변인)은 지수함수를 이룬다고 가정한다.

카플란-마이어 방법을 통해서 각 시간 단위마다 집단 전체의 평균 생존확률을 도출할 수 있다. 그러나, 이 모형으로는 단변량 분석만 가능하며, 다변량 분석, 즉 생존에 영향을 미치는 요인을 분석하는 데에는 한계가 있으며 시간에 따라 변화하는 변수를 고려할 수 없다. 따라서 본 연구에서는 콕스-비례위험의 확장 모형이며, 다변량 분석이 가능함과 동시에 시간의 경과에 따라 위험률을 변화시키는 시간가변 공변량(Time-dependent Covariates)을 포함하는 확장 콕스-

비례위험모형(Extended Cox-proportional hazards regression model)을 함께 사용할 것이다.

생존분석은 의학연구를 비롯한 많은 사회과학 연구에서 활용되고 있지만(Machin et al, 2006) 기업이나 상업시설의 폐업률 분석에 적용된 사례는 아직 많지 않다. 이병기·신광철(2005)은 콕스-비례위험모형을 이용 한국의 신생기업 전체를 분석의 대상으로 설정, 생존기간에 영향을 미치는 요인을 기업 규모, 시장 진입률, 산업 집중도를 중심으로 규명하였다. 최열·박성호(2014)은 부산시 제조업을 대상, 류준영 외(2014)는 서울시 창업중소기업을 대상으로 생존기간에 영향을 미치는 요인을 도시 내 특정 지역 여부, 용도지역 여부, 입지 유형, 도심 여부와 같은 도시 규모의 입지특성을 중심으로 고찰하였다.

본 연구에서는 먼저 카플란-마이어 방법을 이용 이태원의 발달상권과 골목상권에 소재한 음식점의 생존 추이와 위험함수를 도출하였으며 시간가변 콕스-비례위험모형을 이용, 발달상권과 골목상권에 소재한 음식점의 생존기간에 영향을 미치는 요인을 분석하였다. 1998년 1월 1일부터 2016년 9월 30일까지의 분석기간 중 영업일을 생존기간으로, 음식점의 폐업을 사건으로 정의하였다. 연구의 표본 음식점은 다음 그림 5와 같이 두 종류로 나뉜다. 유형(A)는 연구의 개시 시점인 1998년 혹은 그 이후에 창업하여 중도에 폐업한 음식점, 유형(B)는 1998년 혹은 그 이후에 창업하여 분석의 끝 시점까지 폐업하지 않은 음식점이다. 유형(B)는 우측 절단된 자료(right censored data)로 처리하여 분석하였다. 연구기간 시작 전, 즉 1998년 1월 1일 이전에 영업을

개시한 음식점은 분석에 포함하지 않았다.

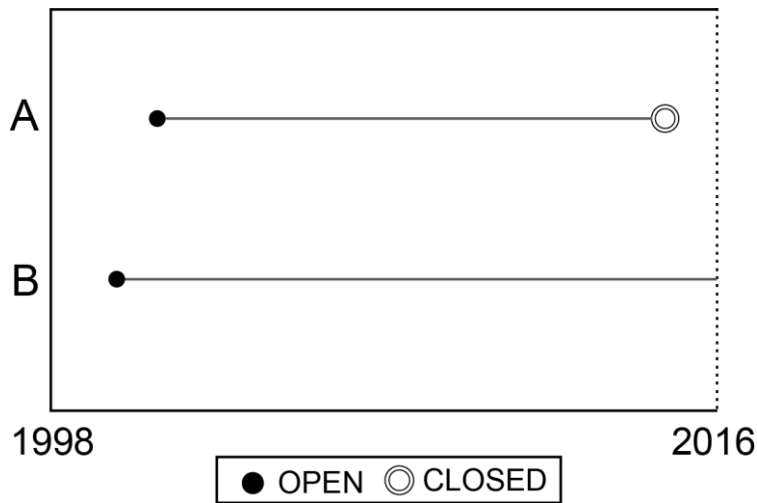


그림 5. 생존분석 자료의 형태

한편, 본 분석에서의 카플란-마이어 생존함수는 다음 식(3)와 같이 표현된다.

$$S(t_i) = \prod_{s=1}^t (1 - h_{si}) \dots\dots\dots \text{식(3)}$$

이는 음식점 i 가 분석 시작시점부터 폐업이 일어나는 t 시점까지 영업을 계속할 확률이다. h_{si} 는 위험확률(hazard rate)로서 음식점 i 가 t 시점까지 겪게 되는 폐업 확률이다.

콕스-비례위험모형의 종속변수는 위험확률이며 독립변수는 입지특성과 점포특성 이다. 위험함수 $h(t)$ 는 t 시점까지 음식점이 영업을 계속 하다가 t 시점 직후에 폐업할 조건부 확률이다. 이를 나타내면 다음 식(4)

와 같다(송혜향 외 1, 1996).

$$h(t) = \lim_{\Delta t \rightarrow 0} \frac{\Pr(t \leq T < t + \Delta t | T \geq t)}{\Delta t} = \frac{f(t)}{S(t)} \dots\dots\dots \text{식 (4)}$$

이때, $S(t)$ 는 생존함수로, t 시점까지 생존할 확률이며 위의 카플란-마이어 생존함수와는 달리 시간의 연속성을 고려하여 아래 식(5)와 같이 나타내어진다.

$$S(t_i) = \exp\left\{- \int_0^t h(s)ds\right\} \dots\dots\dots \text{식 (5)}$$

$f(t)$ 는 폐업이 일어날 확률밀도함수이다. 이를 종합하여, 표본 i 가 t 시점에서 사건을 경험할 확률을 설명하는 시간가변 콕스-비례위험 모형은 다음과 같이 식(6)로 나타낼 수 있는데, 이 때 βX_i 와 βX_{it} 는 예측변인에 해당한다. 전자는 시간에 따라 변하지 않고 일정한 입지특성과 점포 특성의 벡터를 나타내며, 후자는 시간에 변하는 거시경제지표 -GDP증감률, 연평균 KSOPI, 연평균 생산자 및 소비자 물가지수 - 와 입지특성의 상권 간 상호작용 변수(골목상권과 발달상권의 개폐업 증감률), 공시지가 변화율, 지하철까지의 거리이다.

$$h(t| X_i) = h_0(t)\exp(\beta X_i + \beta X_{it}) \dots\dots\dots \text{식 (6)}$$

입지특성은 폐업한 음식점이 소재한 곳의 입지특성을 나타내는 것으로 입지의 세부 특성인 위치와 부지의 특성 및 상권 간 상호작용이 포함된다. 크게 개별 음식점에서 지하철까지의 거리, 버스정류장까지의 거리, 중간선 도로까지의 거리, 이태원의 골목상권 내 입지 여부, 필지 경사로 여부, 필지의 크기 및 형상, UNA(Urban Network Analysis)를 활용하여 가로망의 구조적인 특성인 접근성(Reach, Gravity index)과 중심성(Betweenness, Closeness, Straightness)을 측정하여 나타낸 변수, 뉴타운 지구 여부, 공시지가 증감률, 상권 간 상호작용과 같다. UNA 변수들은 표준화 과정을 거쳤으며, 개별 건축물이 가지는 매력도(건축물의 연면적)을 반영하였다. 분석의 범위는 도보권 반경인 500m로 설정하였다. 이 중 지하철까지의 거리(2001년 6호선 개통), 뉴타운 지구 여부(2003년 지정), 공시지가 증감률, 상호작용 변수는 시간에 따라 변화하므로 시간가변 공변량으로 설정하였다. 공시지가 증감률은 음식점이 소재한 개별 공시지가의 증감률로 1년 전 대비 당해 년도, 2년 전 대비 1년전, 3년 전 대비 2년전 지가 증감률로 구성된다. 상권 간의 상호작용 변수 역시 위와 유사한데, 발달상권과 골목상권에 소재한 음식점들의 개업 및 폐업 증감률로 1년 전 대비 당해 년도, 2년 전 대비 1년전, 3년 전 대비 2년전 지가 증감률과 같다.

점포특성에는 음식점이 가지는 개별 점포의 특성을 나타낸다. 음식점 점포 규모, 점포 소재 건물의 연면적, 음식점 업종 여부(일반, 휴게 및 식품 음식점, 단란 및 유흥주점), 프랜차이즈 여부, 주차 가능 여부와 같다.

거시경제지표 특성은 당해 년도의 거시 경제적인 상황을 나타낸다. GDP증감률, KOSPI, 생산자 물가지수, 소비자 물가지수를 분석에 포함시켰다. 이에 해당하는 본 연구의 최종 변수는 다음 표 4와 같다.

표 4. 최종 변수

| 입지특성 | | 점포특성 | 거시경제지표 특성 |
|---|--|---------------------------------------|-----------------|
| 지하철까지의 거리(m) | 3년 전 발달상권 개업 및 폐업 증감률 (3년 전 대비 2년 전, %) | 점포 규모(m ²) | GDP 증감률 |
| 버스정류장까지 의 거리(m) | 2년 전 발달상권 개업 및 폐업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 점포 소재 건물의 연면적 | 연평균 KOSPI 지수 |
| 주간선도로까지 의 거리(m) | 1년 전 발달상권 개업 및 폐업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | Type 일반음식점(1) 다른 업태(0) | 연평균 생산자 물가지수 |
| 필지 크기(m ²) | 3년 전 골목상권 개업 및 폐업 증감률 (3년 전 대비 2년 전, %) | Type 휴게 및 식품 음식점(1) 다른 업태(0) | 연평균 소비자 물가지수 |
| 필지 형상 | 2년 전 골목상권 개업 및 폐업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | Type 단란 및 유흥주점(1) 다른 업태(0) | - |
| UNA -Reach -Gravity Index | 1년 전 골목상권 개업 및 폐업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 프랜차이즈 여부 | |
| -Betweenness -Closeness -Straightness | 3년 전 공시지가 증감률 (3년 전 대비 2년 전, %) | 점포 1층 입점 여부 | |
| 주거용도지구 여부 | 2년 전 공시지가 증감률 (2년 전 대비 1년 전, %) | 주차 가능 여부 | |
| 뉴타운 지구 여부 | 1년 전 공시지가 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | - | |
| 경사도 변수 완경사 이상(1) 평지(0) | - | | |

제 4 장 연구의 결과 및 고찰

제 1 절 분석 과정 및 연구의 결과

1) 발달상권과 골목상권 영역의 추정

커널밀도분석을 통해 음식점의 개업 분포를 나타내면 다음과 같다. 먼저 1998년 2000년 사이에 개점한 음식점 분포를 살펴보면 그림 6의 (좌)와 같다. 이태원 거리를 중심으로 남측 이면가로를 따라 중간 밀도(Low medium) 이상의 음식점 개점이 확장되는 양상이 나타났으며, 이태원 거리로부터 북측 일부에도 국지적인 음식점 개점 양상이 나타났다. 또한, 이태원 거리 우측에 위치한 한남 오거리 일대에도 높은 밀도의 음식점 개점이 나타났다. 2001년부터 2003년 사이에 개업한 음식점 분포를 커널밀도분석으로 나타내면 그림 6의(우)와 같다. 커널밀도분석을 통해 분석한 해당 연도의 음식점 분포 양상은 그림 6의 (좌)와 비슷하며, 한남 오거리와 이태원 중심거리 일대에 높은 음식점 개점 밀도가 관측되었다.

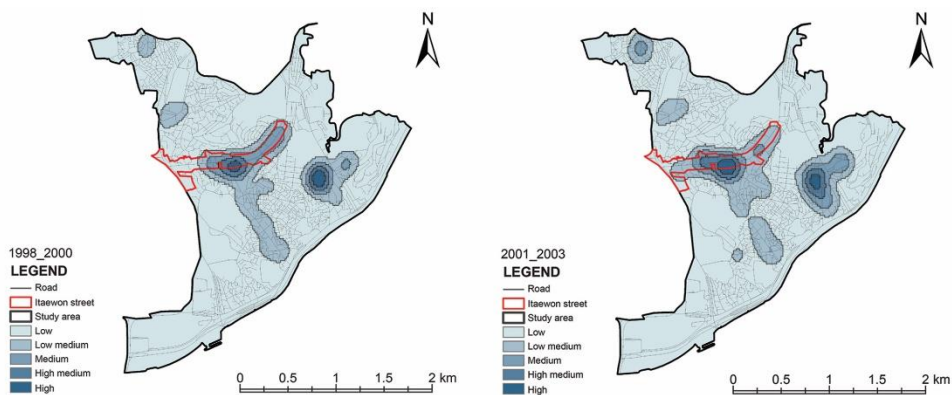


그림 6. 연구 지역 내 음식점 분포_1998~2000 년(좌), 2001~2003 년(우)

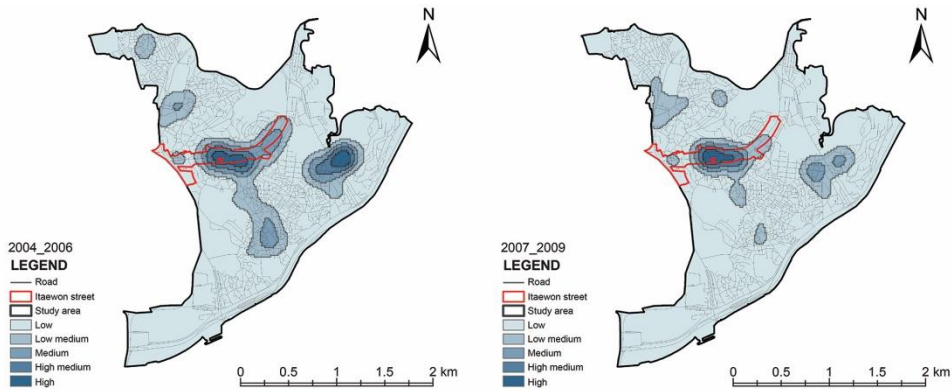


그림 7. 연구 지역 내 음식점 분포_2004~2006 년(좌), 2007~2009 년(우)

2004년 2006년 사이에 개점한 음식점 분포를 살펴보면 그림 7의 (좌)와 같다. 분석 결과, 2001년과 2003년 사이에 개점한 음식점 밀도 분포와 비교적 유사하였으며 이태원 거리를 중심으로 남측 방향으로 음식점 개점 밀도가 확장하는 양상을 보였다. 이태원 거리를 중심으로 북측 일대에는 국지적인 형태로 중간 밀도 이상의 음식점 개점이 나타났다. 2007년부터 2009년 사이에 개점한 음식점 분포는 그림 7의 (우)와 같으며, 상권의 확장 양상은 다소 주춤하였으나 이태원 거리로부터 북측과 남측 방향 모두에서 음식점 중간 밀도의 음식점 개점이 관측됐다. 해당 연도에 상권 확장의 양상이 주춤한 것은 2008년 세계 경제 공황의 여파 등으로 음식점 개점이 감소하였기 때문으로 추정된다.

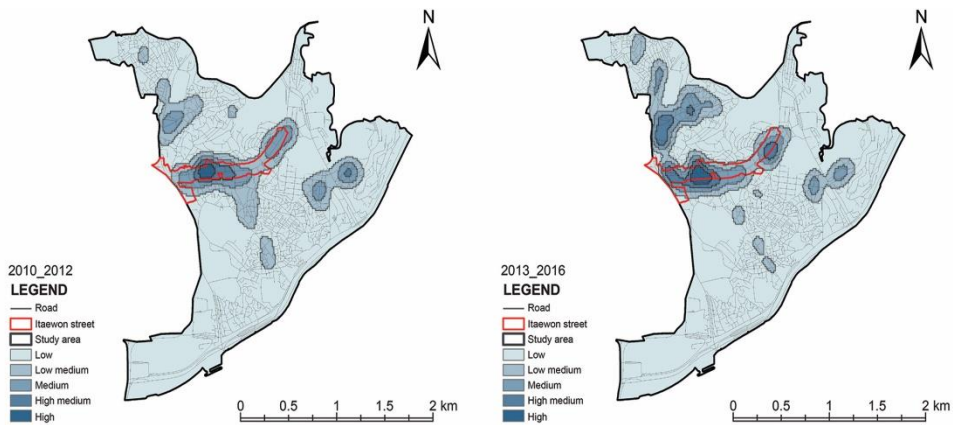


그림 8. 연구 지역 내 음식점 분포_2004~2006 년(좌), 2007~2009 년(우)

2010년부터 2012년에 개점한 음식점 밀도를 나타낸 그림 8(좌)를 살펴보면 이태원 북측의 경리단길 일대는 점차 상권 확장 양상이 두드러지는 반면 한남 오거리 일대는 이전과 달리 점차 개점 밀도가 감소한다. 2013년부터 2016년에 개점한 음식점 밀도를 나타낸 그림 8(우)는 이태원 거리를 중심으로 북측으로 상권이 확장되는 양상을 보인다. 이는 2000년대 후반부터 이태원 중심상권에서 북측에 위치한 경리단길, 회나무길, 해방촌과 같은 골목상권으로 음식점 상권이 확장 및 형성된 결과이며, 이는 선행연구에서 언급한 것과 유사한 양상을 보인다(정지희, 2015).

연구기간 초기(2001~2006)에는 이태원 발달상권을 중심으로 남측 방향으로 확장축이 형성되었다면, 2000년 후반부터 최근까지는 이태원 거리에서 북서쪽 방면인 해방촌, 경리단길 일대로 상권 확장의 축이

이동하고 있다. 또한, 북측에 형성된 새로운 상권이 점차 확장되며 이태원 중심상권과 연결되고 있음을 관찰할 수 있다.

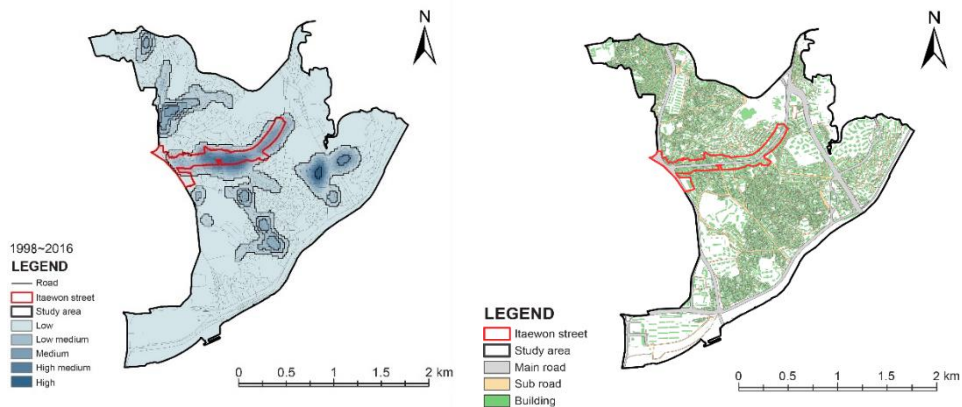


그림 9. 연구 지역 내 전체 음식점 및 도로_1998~2016년(좌), 도로 현황(우)

본 분석에서는 앞서 설정한 기준에 의거, 커널 밀도 분석을 통해 음식점 개업이 빈번한 곳을 추정하고, 그곳에 속한 주간선 도로를 중심으로 100m 이내에 위치한 상점들을 포함하는 곳을 발달상권의 권역으로 추정하였다. 골목상권 역시 커널 밀도 추정에서 중간 이상의 음식점 개점 밀도가 나타나는 곳의 이면도로를 선택한 뒤, 이면도로에서 약 50m 이내에 위치한 상점들을 포함하는 곳을 골목상권의 권역으로 추정하였다. 이를 통해 정의된 발달상권과 골목상권의 권역은 아래의 그림 10과 같으며 상권 간 중복되는 권역은 ARC GIS의 Intersect 툴을 활용하여 제거하였다.

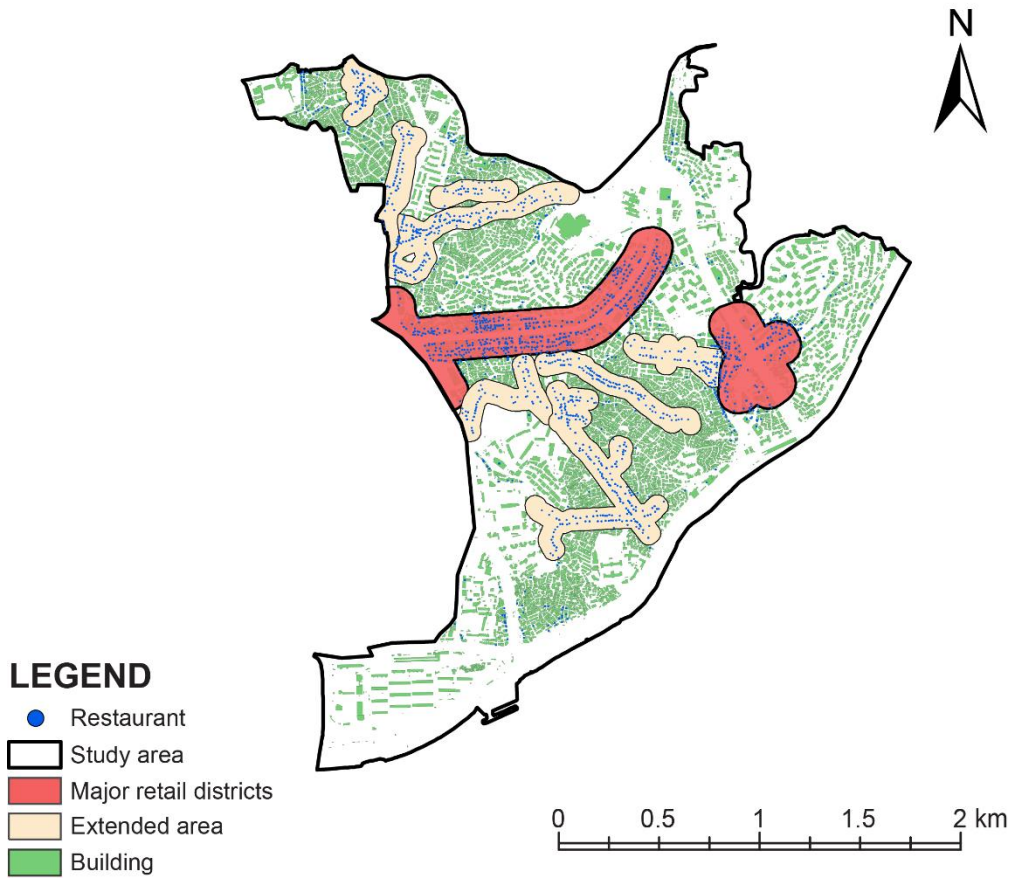


그림 10. 발달상권과 골목상권의 추정영역

추정된 발달상권은 이태원 거리를 포함하는 주간선도로와 그를 중심으로 100m 이내, 이태원 거리의 우측에 위치한 한남동 오거리 일대 주간선도로에서부터 100m 이내의 구간으로 나타났다. 두 발달상권 모두 지하철역(녹사평, 이태원, 한강진, 한남역)이 인근에 존재하였으며 음식점 밀도가 높게 나타남과 동시에 주간선도로로부터 100m 권역에 속하는 구간이다.

추정된 골목상권은 이태원 거리를 중심으로 북쪽과 남쪽에 비교적 고르게 분포한다. 또한 선행연구(정지희, 2015; 허자연, 2015)에서 제시된

이태원의 주요 골목상권 - 해방촌, 경리단길, 회나무길, 우사단길, 가구거리 등 - 을 대부분 포함하였다. 그러나 선행연구에서 이태원 지역의 대표적인 골목상권으로 언급하지 않는 권역들도 추정되었는데, 이는 이태원 거리를 중심으로 북측 상단에 위치한 해방촌 오거리 일대, 보광로 일대의 골목길, 한남동 오거리 일대의 골목길 등이다.

2) 기초 통계량 분석 결과

1998년 1월 1일부터 2016년 9월 30일까지의 음식점업 개폐업 인허가 데이터 중 발달상권과 골목상권의 영역에 속하는 음식점은 총 2,983개이며 각 상권에 속하는 음식점은 발달상권이 1,537개 골목상권이 1,446개이다. 각 음식점의 영업기간(개점에서부터 폐업)에 따른 음식점들의 관측값은 음식점 전체 15,621개 발달상권 8,325개 골목상권 7,296개이다. 분석 결과는 각 상권 유형에 속한 데이터만을 추출한 뒤 비교 분석한 것이며, 독립변수는 크게 입지특성, 점포특성, 거시경제지표 특성으로 구분하였다.

먼저, 각 상권 유형별로 입지특성을 비교하면 다음과 같다(표 5). 지하철역까지의 거리는 발달상권이 평균 27.97m로 가장 짧았고, 골목상권은 62.65m이다. 버스정류장까지의 평균 거리는 발달상권과 골목상권이 각각 7.01m, 6.89m로 큰 차이를 보이지 않았으나 골목상권에 위치한 음식점이 버스정류장과는 보다 가깝게 위치했다. 주간선도로까지의 평균 거리는 발달상권이 4.61m 골목상권이 21.40m로 큰 차이를 보였다. 필지의 크기는 발달상권의 평균이

461.34m², 표준편차는 855.54, 골목상권의 평균 필지 크기는 529.18m²이며, 표준편차는 3514.89로 나타나 골목상권의 표준편차가 크게 나타났다. 부정형 필지 여부는 상권 유형 모두에서 큰 차이를 나타내지 않았다. UNA를 통해 가로망의 접근성과 중심성을 측정한 결과를 상권 유형별로 살펴보면 다음과 같다. 가로망의 접근성을 나타내는 두 지수(Reach, Gravity Index) 간의 차이는 크게 없었으며, 발달상권의 평균 Reach는 0.62 골목상권은 -0.27로, Gravity Index는 발달상권과 골목상권이 각각 0.63, -0.28로 나타났다. 따라서 가로망의 접근성은 발달상권에서 더 높다고 이해할 수 있다. 가로망의 중심성을 나타내는 지수들은 부호의 방향이 다르거나 일정한 크기를 나타내지 않았으며, 상권 유형별로 상이한 결과를 보였다. Betweenness는 발달상권이 0.09 골목상권이 0.22, Closeness는 발달상권이 -0.06 골목상권이 -0.03, Straightness는 발달상권이 0.30 골목상권이 -0.12으로 나타났다. 경사로 여부 변수는 음식점이 경사로 필지(완경사 이상)에 입점한 지의 여부를 나타낸 변수로 평균값은 두 상권 유형 모두 0.47로 나타났다. 이 같은 결과는 구릉지에 형성된 이태원 일대의 지형적 특성이 반영된 것으로 추정된다. 다음으로 용도지역상 주거지역에 속하는지 여부를 나타낸 변수의 평균값은 발달상권 0.25 골목상권 0.87로 나타났다. 이는 골목상권이 주거지역에 형성 및 발달한다는 선행연구 결과와 일치한다(허자연, 2015; 이한울, 2016). 뉴타운 지구에 속하는지를 나타낸 변수의 평균값 차이는 크지 않았으며, 발달상권이 0.89 골목상권이 0.88로 나타났다. 공시지가 증감률은

음식점이 소재한 개별 공시지가의 증감률로 3년 전 대비 2년 전 공시지가 증감률의 평균값은 각각 발달상권 6.18% 골목상권 6.24%, 2년 전 대비 1년 전 공시지가 증감률의 평균값은 발달상권 6.54% 골목상권 6.44%이며 1년 전 대비 당해 년도 공시지가 증감률의 평균값은 발달상권이 7.39%, 골목상권이 7.06%와 같다.

중요 입지특성 변수인 상권 간의 상호작용은 크게 상권 별 개업 증감률과 폐업 증감률로 구성되며 해당 음식점의 당해 분석 년도에서부터 3년간의 시차를 두었다. 해당 변수는 음식점의 생존기간 중 해당 음식점의 3년 전 대비 2년 전, 2년 전 대비 1년 전, 1년 전 대비 당해 년도의 상권 별 개폐업 증감률과 같다. 먼저, 발달상권의 3년 전 대비 2년 전 평균 개업 증감률은 발달상권에서 2.95%, 골목상권 3.03%, 2년 전 대비 1년 전 평균 개업 증감률은 발달상권이 4.89%, 골목상권이 4.71%로 나타났다. 1년 전 대비 당해 년도의 발달상권 평균 개업 증감률은 발달상권에서 -1.23%, 골목상권에서 -1.85%으로 나타나 발달상권의 개폐업 증감률은 상권 간에 일정한 차이나 경향성을 보이지는 않았다.

발달상권의 3년 전 대비 2년 전 평균 폐업 증감률은 발달상권 3.10%, 골목상권 3.38%로 나타났으며, 2년 전 대비 1년 전 평균 폐업 증감률은 발달상권이 3.13%, 골목상권이 3.35%와 같다. 1년 전 대비 당해 년도의 발달상권 평균 폐업 증감률은 두 상권 유형 모두 2.22%로 나타났다.

한편, 골목상권의 3년 전 대비 2년 전 평균 개업 증감률은 발달상권

6.54%, 골목상권 6.7%로 나타났으며, 2년 전 대비 1년 전 평균 개업 증감률은 발달상권이 8.21%, 골목상권이 8.24%와 같다. 1년 전 대비 당해 년도의 골목상권 평균 개업 증감률은 발달상권에서 0.75%, 골목상권에서 0.15%이다.

골목상권의 3년 전 대비 2년 전 평균 폐업 증감률은 발달상권 5.23%, 골목상권 5.62%로 나타났으며, 2년 전 대비 1년 전 평균 폐업 증감률은 발달상권이 6.3%, 골목상권 6.7%와 같다. 1년 전 대비 당해 년도의 발달상권 평균 폐업 증감률은 발달상권이 3.43%, 골목상권이 3.33%로 나타나 두 상권 유형에서 비교적 큰 차이를 나타내진 않았다.

표 5. 입지특성 변수의 기술통계량

| 변수 | 구분 | N | 최소값 | 최대값 | 평균 | 표준편차 |
|------------------------|------|--------|-------|--------|--------|---------|
| 지하철역까지의 거리(10m) | 발달상권 | 8,325 | 1.86 | 188.37 | 27.97 | 26.16 |
| | 골목상권 | 7,297 | 11.33 | 282.90 | 62.65 | 32.85 |
| | 전체 | 15,622 | 1.87 | 282.90 | 44.17 | 34.18 |
| 버스정류장까지의 거리(10m) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 23.56 | 7.01 | 3.84 |
| | 골목상권 | 7,297 | | 35.59 | 6.43 | 5.69 |
| | 전체 | 15,622 | | 35.59 | 6.74 | 4.80 |
| 주간선도로까지의 거리(m) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 15.81 | 4.61 | 2.86 |
| | 골목상권 | 7,297 | | 57.74 | 21.40 | 13.88 |
| | 전체 | 15,622 | | 57.74 | 12.45 | 12.83 |
| 필지 크기(m ²) | 발달상권 | 8,325 | 3 | 6365 | 461.34 | 855.54 |
| | 골목상권 | 7,297 | | 42152 | 529.18 | 3514.89 |
| | 전체 | 15,622 | | 42152 | 493.03 | 2482.24 |
| 필지 형상 더미(1,0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.26 | 0.44 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | | |
| | 전체 | 15,622 | | | | |
| UNA -Reach | 발달상권 | 8,325 | -3.46 | 1.91 | 0.62 | 0.76 |
| | 골목상권 | 7,297 | | 1.29 | -0.27 | 0.81 |
| | 전체 | 15,622 | | 1.91 | 0.21 | 0.90 |
| UNA -Gravity Index | 발달상권 | 8,325 | -3.49 | 1.99 | 0.63 | 0.79 |
| | 골목상권 | 7,297 | | 1.39 | -0.28 | 0.78 |
| | 전체 | 15,622 | | 1.99 | 0.21 | 0.91 |
| UNA- Betweenness | 발달상권 | 8,325 | -1.25 | 3.20 | 0.09 | 0.98 |
| | 골목상권 | 7,297 | | 5.41 | 0.22 | 1.11 |
| | 전체 | 15,622 | | 5.41 | 0.15 | 1.04 |
| UNA- Closeness | 발달상권 | 8,325 | -0.10 | 10.72 | -0.06 | 0.57 |
| | 골목상권 | 7,297 | | 9.97 | -0.03 | 0.62 |
| | 전체 | 15,622 | | 10.72 | -0.04 | 0.59 |
| UNA- Straightness | 발달상권 | 8,325 | -1.80 | 1.80 | 0.30 | 0.45 |
| | 골목상권 | 7,297 | | 0.76 | -0.12 | 0.42 |
| | 전체 | 15,622 | | 1.80 | 0.10 | 0.48 |
| 경사로 여부 (1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.40 | 0.49 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | | |
| | 전체 | 15,622 | | | | |

표 5. 입지특성 변수의 기술통계량(계속)

| 변수 | 구분 | N | 최소값 | 최대값 | 평균 | 표준편차 |
|---|------|--------|--------|-------|-------|-------|
| 주거용도지구 여부 (1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.25 | 0.43 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.87 | 0.33 |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.54 | 0.50 |
| 뉴타운 지구 여부 (1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.89 | 0.32 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.88 | 0.33 |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.88 | 0.32 |
| 3년 전 공시지가 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -55.10 | 64.07 | 6.18 | 8.28 |
| | 골목상권 | 7,297 | -36.04 | 65.61 | 6.24 | 8.84 |
| | 전체 | 15,622 | -55.10 | 65.61 | 6.21 | 8.55 |
| 2년 전 공시지가 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -55.10 | 64.07 | 6.54 | 7.82 |
| | 골목상권 | 7,297 | -36.04 | 65.61 | 6.44 | 8.59 |
| | 전체 | 15,622 | -55.10 | 65.61 | 6.49 | 8.19 |
| 1년 전 공시지가 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 발달상권 | 8,325 | -55.10 | 55.14 | 7.39 | 7.64 |
| | 골목상권 | 7,297 | -36.04 | 65.61 | 7.06 | 8.44 |
| | 전체 | 15,622 | -55.10 | 65.61 | 7.23 | 8.03 |
| 3년 전 발달상권 개업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -70.69 | 41.10 | 2.95 | 28.42 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 3.03 | 28.51 |
| | 전체 | 15,622 | | | 2.99 | 28.46 |
| 2년 전 발달상권 개업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -70.69 | 41.10 | 4.89 | 27.12 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 4.71 | 27.34 |
| | 전체 | 15,622 | | | 4.81 | 27.22 |
| 1년 전 발달상권 개업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 발달상권 | 8,325 | -79.82 | 41.10 | -1.23 | 34.05 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | -1.85 | 34.58 |
| | 전체 | 15,622 | | | -1.52 | 34.30 |
| 3년 전 발달상권 폐업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -36.11 | 65 | 3.10 | 19.98 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 3.38 | 19.79 |
| | 전체 | 15,622 | | | 3.23 | 19.90 |
| 2년 전 발달상권 폐업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -36.11 | 34.55 | 3.13 | 19.07 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 3.35 | 18.85 |
| | 전체 | 15,622 | | | 3.23 | 18.97 |
| 1년 전 발달상권 폐업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 발달상권 | 8,325 | -36.11 | 34.55 | 2.22 | 18.95 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 2.22 | 18.79 |
| | 전체 | 15,622 | | | 2.22 | 18.88 |
| 3년 전 골목상권 개업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -44 | 34.72 | 6.54 | 17.64 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 6.7 | |
| | 전체 | 15,622 | | | 6.62 | |

표 5. 입지특성 변수의 기술통계량(계속)

| 변수 | 구분 | N | 최소값 | 최대값 | 평균 | 표준편차 |
|--|------|--------|--------|-------|------|-------|
| 2년 전 골목상권 개업 증감률 (2년 전 대비 1년 전, %) | 발달상권 | 8,325 | -44 | 34.72 | 8.21 | 17.24 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 8.24 | 17.35 |
| | 전체 | 15,622 | | | 8.22 | 17.29 |
| 1년 전 골목상권 개업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 발달상권 | 8,325 | -96.3 | 34.72 | 0.75 | 32.25 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.15 | 32.96 |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.47 | 32.58 |
| 3년 전 골목상권 폐업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -24.24 | 66.67 | 5.23 | 20.2 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 5.62 | 20.43 |
| | 전체 | 15,622 | | | 5.42 | 20.31 |
| 2년 전 발달상권 폐업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 발달상권 | 8,325 | -24.24 | 66.67 | 6.3 | 19.51 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 6.7 | 19.75 |
| | 전체 | 15,622 | | | 6.49 | 19.62 |
| 1년 전 발달상권 폐업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 발달상권 | 8,325 | -39.39 | 66.67 | 3.43 | 22.23 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 3.33 | 22.47 |
| | 전체 | 15,622 | | | 3.38 | 22.34 |

각 상권 유형별로 점포특성을 비교하면 다음 표 6과 같다. 먼저 점포 규모를 살펴보면 발달상권의 평균 점포 규모는 $101.01m^2$ 골목상권은 $52.15m^2$ 으로 발달상권에서의 음식점 규모가 평균적으로 더 큰 것으로 나타났다. 음식점 소재 건물의 평균 연면적은 발달상권이 $2123.23m^2$ 골목상권이 $583.48m^2$ 로 발달상권의 평균 연면적이 더 높게 나타났지만 표준편차 역시 6164.30으로 나타나 골목상권(1068.20)에 비해 편차가 컸다. 상권 유형 별 업태의 차이는 크지는 않았으며, 두 상권 유형 모두에서 단란 및 유흥주점 여부는 매우 낮게 나타났다(5% 미만). 일반음식점은 발달상권의 평균값이 0.85, 골목상권의 평균값이 0.83으로 나타났으며, 휴게음식점은 발달상권의 평균값이 0.16 골목상권의 평균값이

0.19로 나타나 골목상권이 보다 높게 나타났다. 이태원 지역 음식점업의 프랜차이즈 여부 변수는 발달상권의 평균값이 0.14 골목상권의 평균값이 0.16으로 나타났다. 또한 연구 지역 내에 소재한 음식점이 1층에 영업하는지를 나타낸 결과, 발달상권의 평균값은 0.57 골목상권의 평균값은 0.77로 나타났다. 마지막으로 음식점이 소재한 건물의 주차 가능 여부를 나타낸 결과, 발달상권의 평균값은 0.35 골목상권의 평균값은 0.36으로 나타나 큰 차이를 보이지 않았다.

표 6. 점포특성 변수의 기술통계량

| 변수명 | 구분 | N | 최소값 | 최대값 | 평균 | 표준편차 |
|--------------------------------------|------|--------|------|----------|---------|---------|
| 점포 규모(m ²) | 발달상권 | 8,325 | 3.30 | 962.97 | 101.01 | 106.81 |
| | 골목상권 | 7,297 | 3.30 | 705.21 | 52.15 | 49.66 |
| | 전체 | 15,622 | 3.30 | 962.97 | 78.19 | 88.46 |
| 점포 소재 건물의 연면적(m ²) | 발달상권 | 8,325 | 3.12 | 44414.27 | 2123.23 | 6164.30 |
| | 골목상권 | 7,297 | 9.69 | 26117.12 | 583.48 | 1068.20 |
| | 전체 | 15,622 | 3.12 | 44414.27 | 1404.02 | 4622.94 |
| Type- 일반음식점 (1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.85 | 0.36 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.83 | 0.37 |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.84 | 0.37 |
| Type-휴게 및 음식점 (1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.14 | 0.35 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.16 | 0.37 |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.15 | 0.36 |
| Type-단란 및 유흥주점 (1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.01 | 0.11 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.00 | 0.05 |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.01 | 0.08 |
| 프랜차이즈 (1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.15 | 0.36 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.12 | 0.32 |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.14 | 0.34 |
| 1 층 입점 여부(1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.57 | 0.50 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.77 | 0.42 |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.66 | 0.47 |
| 주차가능여부 (1, 0) | 발달상권 | 8,325 | 0 | 1 | 0.35 | 0.48 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 0.36 | |
| | 전체 | 15,622 | | | 0.35 | |

각 상권 유형별로 거시경제지표 특성 변수의 기술통계량을 비교하면
다음 표 7 과 같다.

표 7. 거시경제지표 특성 변수의 기술통계량

| 변수명 | 구분 | N | 최소값 | 최대값 | 평균 | 표준편차 |
|--------------------|------|--------|--------|--------|---------|--------|
| GDP 증감률(%) | 발달상권 | 8,325 | -0.01 | 0.01 | 0.004 | 0.002 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | | |
| | 전체 | 15,622 | | | | |
| 연평균 KOSPI 지수 | 발달상권 | 8,325 | 504.62 | 2051 | 1610.61 | 491.17 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 1603.94 | 496.95 |
| | 전체 | 15,622 | | | 1607.49 | 493.87 |
| 연평균 생산자 물가지수 | 발달상권 | 8,325 | 77.49 | 107.45 | 96.01 | 9.82 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 95.83 | 9.88 |
| | 전체 | 15,622 | | | 95.92 | 9.85 |
| 연평균 소비자 물가지수 | 발달상권 | 8,325 | 70.91 | 110.7 | 97.63 | 12.18 |
| | 골목상권 | 7,297 | | | 97.55 | 12.38 |
| | 전체 | 15,622 | | | 97.59 | 12.27 |

제 2 절 발달상권과 골목상권의 생존율 분석

본 연구의 분석에 포함되는 전체 음식점은 총 2,983개이며 폐업한 음식점은 총 1,374개소로 전체 음식점의 폐업률은 46.06%이다. 또한, 전체 음식점의 중앙생존기간은 2,485일(6.81년)으로 나타났다. 발달상권에 입점한 1,537개의 음식점은 분석기간 동안 총 691개가 폐업하여 폐업률은 44.96%로 나타났으며, 골목상권에 입점한 1,446개의 음식점은 분석기간 동안 총 683개가 폐업하여 폐업률 47.23%를 나타냈다.

1) 발달상권과 골목상권의 생존함수 비교

추정된 상권 권역을 바탕으로 각 상권의 생존율을 비교 분석하였다. 추정된 상권 권역에 소재하는 음식점을 바탕으로 상권 유형별 카플란-마이어 생존분석을 수행한 결과는 다음 그림 11과 같다.

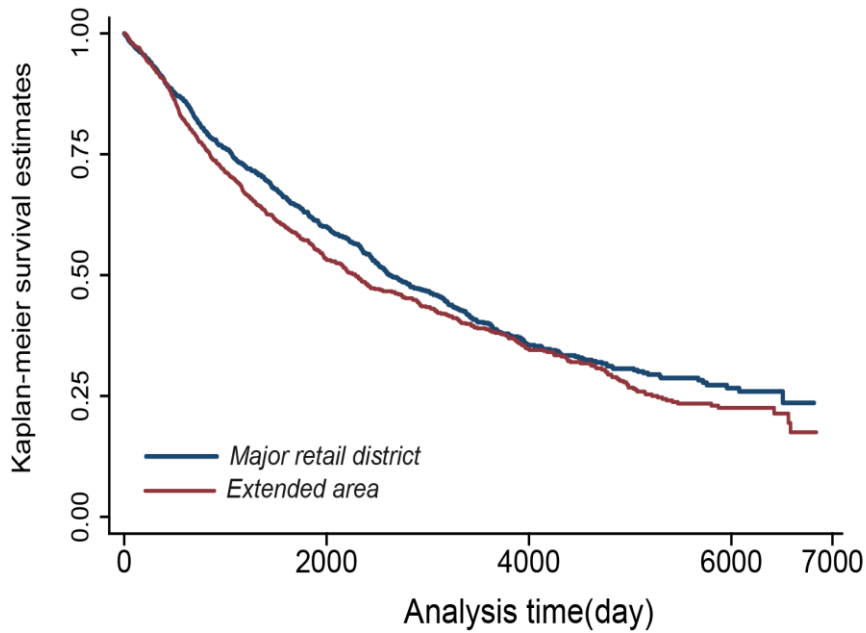


그림 11. 발달상권과 골목상권의 생존함수

골목상권과 발달상권에 소재한 음식점 모두 영업 개시 이후 시간이 지날수록 폐업 확률이 비교적 완만하게 늘어남을 알 수 있다. 두 상권에 입지한 음식점의 초기 생존율은 비교적 비슷하게 나타나지만, 500일(약 1.37년) 정도를 기점으로 두 그룹 간에는 생존율 격차가 발생하기 시작한다. 영업 초기 생존곡선의 기울기는 골목상권에서 더 가파르게 나타났는데, 이는 골목상권에 입지한 음식점들이 안정화 단계에 이르지 못하고 영업 초기에 폐업하는 경우가 많음을 의미한다. 아울러 골목상권에 입점한 음식점은 발달상권에 소재한 음식점에 비해 장기간 생존하는 것이 어렵다고 이해할 수 있다. 한편, 3800일(약 10.41년)을 기점으로 두 상권이 유사한 생존율을 나타냈지만, 다시 4,300일(약 11.78년)을 기점으로 생존율에 격차가 발생한다. 이 같은 연구결과는

선행연구에서 고찰한 바와 같이 골목상권에 입점한 음식점들의 생존이 발달상권의 음식점들보다 불리하다는 사실을 입증한다(서울특별시, 2015). 한편, 골목상권에서의 중앙생존기간(Median Survival time)은 2,287일(약 6.27년)이며 발달상권의 2,618일(약 7.17년)보다 짧았으며, 발달상권과 골목상권 생존율의 차이는 통계적으로 유의미하였다(표 8).

표 8. 상권 유형 별 생존기간 비교

| 구분 | N | 생존기간 | | 로그 순위 검정 | |
|------|-------|--------|--------|------------|---------------|
| | | MEDIAN | STD | Chi-Square | Pr>Chi-Square |
| 발달상권 | 1,537 | 2618 | 125.78 | 5.91 | 0.015 |
| 골목상권 | 1,446 | 2287 | 147.53 | | |

2) 발달상권과 골목상권의 위험도 함수 비교

발달상권과 골목상권의 음식점 영업기간에 따른 위험함수는 그림 12와 같다. 영업 개시 초기에는 두 영역에 위치한 음식점 모두 비교적 높은 폐업위험에 노출되며, 특히 골목상권의 위험률이 발달상권보다 더 높음을 알 수 있다. 그러나 시간이 지날수록 골목상권의 위험률이 발달상권의 위험률보다 낮아지며 2,050일(약 5.62년)을 기점으로 위험률의 우위가 뒤바뀐다. 이 같은 양상은 4,050일(약 11.1년)까지 지속되다가 이를 기점으로 다시 골목상권의 위험률이 급증하며 그 후 5,800일(약 15.9년)에는 위험률의 우위가 뒤바뀐다. 16.44년(6,000일) 이후에는 다시 골목상권의 위험률이 발달상권의 위험률보다 높아지며, 두 상권 유형 모두 영업기간이 경과할수록 위험률이 상승하는 양상을

보인다.

결과적으로 발달상권과 골목상권 모두 시간에 따라 위험률이 변동하며 발달상권의 위험률은 영업기간이 길어짐에 따라 비교적 완만한 등락폭을 유지하며 하락함을 알 수 있다. 반면, 골목상권의 위험률은 영업기간이 길어짐에 따라 비교적 큰 변화폭을 가지고 하락하다 다시 급등하는 추세를 반복하는 것으로 나타났다. 이는 발달상권에 소재한 음식점이 골목상권보다 비교적 생애 주기에 따른 위험률의 굴곡이 크지 않아 안정적으로 영업할 수 있음을 의미한다.

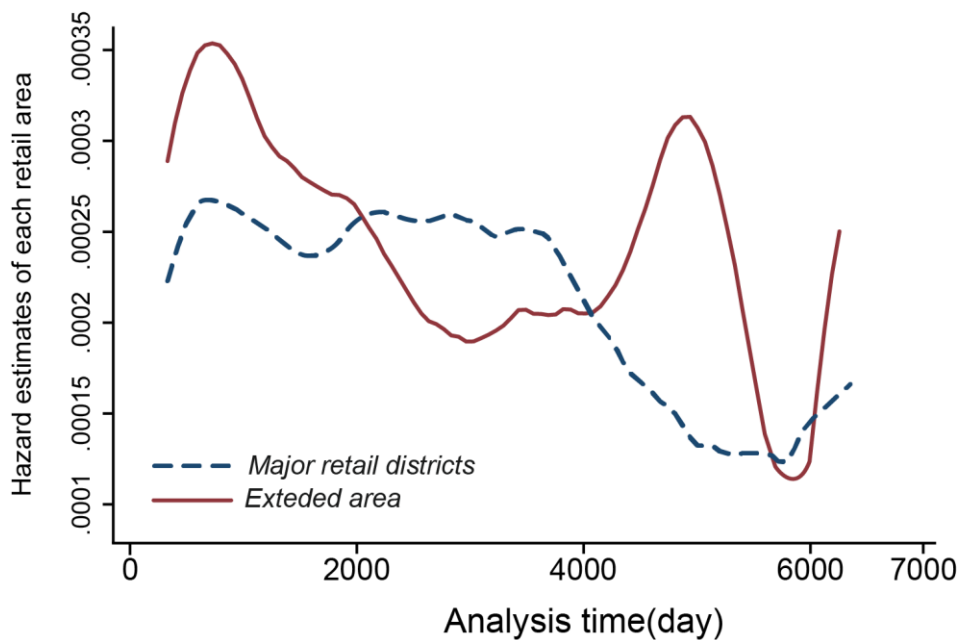


그림 12. 발달상권과 골목상권의 위험함수

제 3 절 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인 분석결과

1) 상권 전체 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인

시간가변 콕스-비례위험모형을 이용, 전체 음식점의 폐업에 영향을 미치는 요인을 분석한 결과는 표 9와 같다. 먼저 시간에 따라 가변 하지 않는 변수들을 대상으로 위험 비례 가정 테스트(Test of proportional-hazard assumption)를 실시하였다. 비례 위험 모형 가정에 부합하지 않는, 즉 시간에 따라 폐업 확률에 미치는 영향이 일정하지 않고 달라지는 변수(점포 규모, 단란 및 유흥주점 여부, 1층 입점 여부 변수)는 분석에서 제외하였다. 최종 모델에 투입된 변수는 골목상권에 속하는지 여부 변수를 포함한 총 29개의 입지특성 변수와 5개의 점포특성 변수, 4개의 거시경제지표 특성변수이다. 앞서 언급한 것과 같이 시간에 따라 값이 변하는 변수들은 시간가변 공변량으로 설정하였으며 17개의 입지특성 변수(상권 별 음식점 개폐업 증감률 변수 총 12개, 공시지가 증감률 변수 3개 포함)와 4개의 거시경제지표 특성이 이에 해당된다.

시간가변 콕스-비례위험모형 분석 결과, 1 이상의 위험비율이 도출되는 변수는, 그 값이 증가할 때 음식점의 폐업위험은 커지고, 1 이하의 위험비율이 도출되면, 해당 변수의 값이 증가할 때 음식점 폐업 확률이 낮아진다고 해석한다.

먼저, 골목상권과 발달상권에 위치한 음식점의 폐업위험은 서로 다를 수 있다. 골목상권에 속하는가의 여부를 나타낸 명목변수의

위험비율은 0.810이며 통계적으로 유의하였는데, 이는 골목상권에 위치한 음식점들의 폐업위험이 발달상권의 음식점보다 19% 낮음을 의미한다[$-19\% = 100\%(0.810 - 1)$, 이하 계산 생략]. 이 결과는 앞서 수행한 카플란-마이어 생존분석의 결과에 반하는데, 그 이유는 본 모형에서 영업에 영향을 주는 여타의 요인들을 제어하고 골목상권이라는 입지가 폐업 위험에 미치는 순수한 영향만을 추출하였기 때문이라 추정된다. 서론에서 언급하였듯이, 여타의 요인들을 제어하지 않고 수행한 단순 폐업률 분석이나 생존분석은 누락변수 오류(omitted variable bias)로부터 벗어날 수 없다. 따라서 그 결과 또한 현실을 정확히 반영하지 못한다. 본 분석의 결과로 미루어 볼 때, 골목상권이 발달상권보다 불리한 영업 조건을 가졌다고 단정 지을 수 없고, 반대로 골목상권이 가지는 낮은 임대료와 적절한 정도의 경쟁, 그리고 독특한 공간과 분위기가 오히려 음식점의 생존에 도움을 준다고 이해할 수 있다.

그 외 전체 음식점의 폐업위험도에 영향을 미치는 요인은 다음과 같다. 입지 및 점포 요인은 버스정류장까지의 거리, 주간선도로까지의 거리, 프랜차이즈 여부 변수가 유의하였으며, 시간가변 공변량으로 설정한 입지요인인 지하철까지의 거리, 3년 전 대비 2년 전 골목상권 개업 증감률, 1년 전 대비 당해 년도 골목상권 폐업 증감률, 거시경제지표 특성인 연평균 소비자 물가지수, GDP 증감률 변수가 통계적으로 유의하였다.

입지특성 중 음식점에서부터 버스정류장까지 거리 변수의 위험비율은 1.010이며 10% 수준에서 유의하였다. 이는 버스정류장으로부터 거리가

10m 멀어질수록 폐업의 위험이 1% 증가함을 의미한다. 이는 교통수단 인근의 상업 입지가 선호되고 임대료가 비싼 현실과 일치하는 결과이다. 주간선도로까지의 거리도 비슷한 양상을 나타내었다. 주간선도로에서 10m 멀어질수록 폐업의 위험이 0.8% 증가하는 것으로 보아, 대로변에 위치한 음식점들이 그렇지 못한 음식점보다는 평균 영업기간이 길고 폐업 확률이 낮음을 알 수 있다.

시간가변 공변량으로 설정한 입지특성인 지하철까지의 거리 변수와 3년 전 대비 2년 전 골목상권 개업 증감률, 1년 전 대비 당해 년도 골목상권 폐업 증감률 변수도 통계적으로 유의하였다. 지하철까지의 거리 변수의 위험비율은 1.001이며 이는 10m 멀어질수록 폐업의 위험이 0.1% 증가한다. 즉, 지하철에 인접할수록 평균 영업기간이 길고 폐업 확률이 낮아짐을 의미한다. 이는 교통수단 인근의 상업 입지가 선호되고 임대료가 비싼 현실과 부합하는 결과이다. 한편, 3년 전 대비 2년 전 골목상권 개업 증감률 변수와 1년 전 대비 당해 년도 골목상권 폐업증감률 변수가 통계적으로 유의하였으며, 두 변수의 위험비율은 1.002와 같다. 이는 3년 전 대비 2년 전 골목상권의 개업 증가율과 1년 전 대비 당해 년도 골목상권 폐업증가율이 1% 높아질수록 폐업위험이 약 0.2% 증가한다는 것을 의미한다.

점포특성변수로는 프랜차이즈 여부 변수가 통계적으로 유의하였으며 위험비율은 0.548로 나타났다. 이는 프랜차이즈 음식점의 폐업 위험이 다른 음식점보다 45.2% 낮다는 것을 의미한다. 프랜차이즈 음식점은 본사의 주도하에 전문적인 입지 분석을 거쳐 입점하며, 개업 후에도

지속적인 매장 유지 관리 등이 이루어지므로 폐업 확률이 상대적으로 낮다(정유경 외, 2007). 따라서 본 분석에서의 해당 변수도 같은 맥락에서 이해할 수 있다.

거시경제지표로는 GDP증감률과 연평균 소비자 물가지수 변수가 통계적으로 유의하였으며 두 변수의 위험비율은 각각 0.000, 0.997이다. GDP증감률 변수는 통계적으로는 유의하였으나 폐업위험도에 미치는 영향은 미미했다. 연평균 소비자 물가지수는 그 값이 높을수록 폐업 위험이 낮아졌다. 일반적으로 소비자 물가지수는 경기가 상승국면에 있을 시 수요증가에 의해 오르게 되므로 연평균 소비자 물가지수가 높다는 것이 음식점의 영업에 긍정적으로 작용한 것으로 볼 수 있다.

표 9. 전체 음식점의 확장 콕스-비례위험 모형 결과

| 변수 | | 위험비 | 표준 오차 | 유의 확률 |
|------------|------------------------------|---------|-------|-------|
| 입지 및 점포 특성 | 골목상권 여부(0, 1) | 0.810** | 0.091 | 0.049 |
| | 버스정류장까지의 거리(10m) | 1.010* | 0.006 | 0.067 |
| | 주간선도로까지의 거리(10m) | 1.008** | 0.003 | 0.012 |
| | 필지 크기(m ²) | 1.000 | 0.000 | 0.549 |
| | 필지 형상 더미(0, 1) | 1.070 | 0.066 | 0.273 |
| | UNA-Reach | 1.416 | 0.361 | 0.172 |
| | UNA-Gravity | 0.874 | 0.223 | 0.598 |
| | UNA-Betweenness | 0.967 | 0.031 | 0.305 |
| | UNA-Closeness | 0.999 | 0.045 | 0.976 |
| | UNA-Straightness | 0.629 | 0.178 | 0.101 |
| | 경사로 더미(0, 1) | 1.057 | 0.063 | 0.356 |
| | 주거용도 지구 더미(0, 1) | 1.071 | 0.082 | 0.370 |
| | 음식점 건물의 연면적(m ²) | 1.000 | 0.000 | 0.491 |
| | 일반음식점 여부(0, 1) | 0.746 | 0.239 | 0.360 |

표 9. 전체 음식점의 확장 콕스-비례위험 모형 결과(계속)

| 변수 | | 위험비 | 표준 오차 | 유의 확률 |
|------------------|--|------------|----------|----------|
| 입지 및 점포 특성 | 휴게음식점 여부(0,1) | 1.430 | 0.464 | 0.270 |
| | 프랜차이즈 여부(0, 1) | 0.550*** | 0.054 | 0.000 |
| | 주차 가능 여부(0, 1) | 1.051 | 0.063 | 0.402 |
| 시간가변 공변량 | 지하철까지의 거리(10m) | 1.001*** | 0.000 | 0.002 |
| | 뉴타운 지구 여부(0,1) | 1.022 | 0.050 | 0.654 |
| | 3년 전 공시지가 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 0.999 | 0.001 | 0.241 |
| | 2년 전 공시지가 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 1.000 | 0.001 | 0.636 |
| | 1년 전 공시지가 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 1.001 | 0.001 | 0.517 |
| | 3년 전 발달상권 개업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 0.999 | 0.001 | 0.271 |
| | 2년 전 발달상권 개업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 1.001 | 0.000 | 0.186 |
| | 1년 전 발달상권 개업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 1.000 | 0.001 | 0.658 |
| | 3년 전 발달상권 폐업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 0.998 | 0.001 | 0.105 |
| | 2년 전 발달상권 폐업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 1.001 | 0.001 | 0.428 |
| | 1년 전 발달상권 폐업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 1.000 | 0.001 | 0.581 |
| | 3년 전 골목상권 개업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 1.002** | 0.001 | 0.025 |
| | 2년 전 골목상권 개업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 0.999 | 0.001 | 0.103 |
| | 1년 전 골목상권 개업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 1.001 | 0.001 | 0.283 |
| | 3년 전 골목상권 폐업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 1.001 | 0.000 | 0.186 |
| | 2년 전 골목상권 폐업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 1.001 | 0.001 | 0.318 |
| | 1년 전 골목상권 폐업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 1.002*** | 0.001 | 0.002 |
| | GDP 증감률(%) | 0.000** | 0.000 | 0.015 |
| | 연평균 KOSPI 지수 | 1.000 | 0.000 | 0.397 |
| | 연평균 생산자 물가지수 | 0.998 | 0.003 | 0.471 |
| | 연평균 소비자 물가지수 | 0.994*** | 0.002 | 0.005 |
| 로그우도값 | | -9704.7473 | | |
| 카이 제곱 | | 324.04 | | |
| N | | 15,621 | | |

*** p<0.01, ** p<0.05, * p<0.1

한편, 본 연구에서는 생존분석 모형의 설명력을 도출하였으며 이는 아래 표 10과 같다. 생존분석은 다른 통계분석과 달리 생존기간이라는 연속변수와 사건의 유무와 같은 이분변수를 함께 다루어야 한다. 따라서, 종속변수가 0과 1로 나타나는 모형의 검정에서 흔히 사용되는 ROC curve와 같은 분석을 그대로 사용해서는 안된다(Newson, 2010). 이에 따라 본 연구에서는 생존분석 모형의 예측력을 구하는 가장 대표적인 비모수 방법인 Harrell's C index를 활용하였다. Harrell's C test 는 분석에 사용된 모든 표본을 무작위로 짝을 지어 추정된 생존기간과 실제 생존기간을 비교하여 모형의 설명력을 시험하는 방법이다. 일반적으로 0.75 이상이면 모형의 설명력이 우수하다는 것을 의미한다. 분석결과 전체 음식점의 시간가변 콕스-비례위험모형의 설명력은 0.622로 나타나 비교적 양호한 결과를 나타냈다.

표 10. 전체 음식점 모형의 Harrell's C index

| Harrell's c Index | Coef. | Jackknife std. Err. | t | P>t | 95% Conf. interval | |
|----------------------|-------|------------------------|--------|-------|-----------------------|-------|
| | 0.622 | 0.009 | 72.020 | 0.000 | 0.606 | 0.639 |

2) 발달상권 내 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인

각 상권의 영향력을 알아보기로 본 분석에서는 발달상권에 위치한 음식점을 추출한 뒤, 골목상권의 개폐업 증감률과 여타의 요인들이 발달상권에 소재한 음식점 폐업위험도에 미치는 영향을 고찰하였다(표 11). 위와 같은 절차를 통해 2개의 변수(점포 규모, 단란 및 유흥주점 여부)를 제외하였으며, 최종 모델에 투입된 변수는 22개의 입지특성

변수(골목상권 음식점 폐업 증감률 변수 총 6개, 공시지가 증감률 변수 3개 포함), 6개의 점포특성 변수, 4개의 거시경제지표특성 변수이다. 변수들 중 시간에 따라 변화하면서 위험률을 변화시키는 변수들은 시간가변 공변량으로 설정하였으며 이는 11개의 입지특성변수, 4개의 거시경제지표 특성 변수와 같다.

발달상권에 소재한 음식점의 폐업위험도에 영향을 미치는 요인은 다음과 같다. 입지 및 점포특성 요인은 Reach, Straightness, 프랜차이즈 여부 변수, 1층 입점 여부, 주차 가능 여부 변수가 유의하였다. 시간가변 공변량으로 설정한 변수는 입지특성 중 1년 전 대비 당해 년도 골목상권 개업 증감률 및 1년 전 대비 당해 년도 골목상권 폐업 증감률 변수가 유의하였으며, 거시경제지표특성의 연평균 소비자 물가지수가 통계적으로 유의하였다.

발달상권에 소재한 음식점의 폐업위험도에 영향을 미치는 입지요인은 Reach, Straightness 변수이며, 시간가변 공변량으로 설정한 요인은 1년 전 대비 당해 년도 골목상권 개업 증감률 및 폐업증감률 변수이다. 먼저, Reach의 위험비율은 2.431이며, 이는 Reach값이 높게 나타날수록 해당 음식점의 폐업위험이 커짐을 의미한다. Reach값이 높을수록 인근에 많은 상점이 산재해 있음을 의미하고 이러한 영업 환경은 보통 과도한 호객 경쟁과 높은 임대료로 이어질 수 있다(Sevtsuk, 2010, 강창덕, 2014). Straightness의 위험비율은 0.448이며, 이는 Straightness값이 높을수록 폐업 위험이 낮아짐을 의미한다. Straightness가 크다는 것은 해당 건물에서 다른 건물들을

있는 가로망이 직선적임을 의미한다. 따라서 폐업확률이 낮은 입지는 단조로운 직선 동선으로 쉽게 접근할 수 있는 위치라는 점을 시사한다.

골목상권과의 상호작용을 나타낸 1년 전 대비 당해 년도 골목상권 개업 및 폐업 증감률 변수들의 위험비율은 모두 1.001로 나타났다. 이는 골목상권의 1년 전 대비 당해 년도의 개업 및 폐업률이 1% 증가함에 따라 발달상권에 소재한 음식점의 폐업위험이 0.1% 증가함을 의미하며, 3년 간의 시차 중 1년 전 대비 당해 년도의 개폐업 증감률만이 통계적으로 유의하였다. 그러나, 계수의 크기가 비교적 작은 것으로 미루어 볼 때 발달상권에 소재한 음식점의 폐업위험도는 골목상권의 개업 및 폐업 증감률에 큰 영향을 받지 않는 것으로 볼 수 있다. 발달상권에 소재한 음식점의 폐업위험도에 영향을 미치는 점포특성 요인은 프랜차이즈 여부와 점포 1층 입점 여부, 주차 가능 여부였다. 프랜차이즈 음식점을 나타내는 명목변수의 위험비율은 0.591으로 나타났으며, 프랜차이즈 음식점의 폐업 위험이 다른 음식점보다 40.9% 낮다는 것을 의미한다. 음식점 1층 입점 여부를 나타내는 명목변수의 위험비율은 1.449로 나타났는데, 이는 1층에 입점한 음식점의 폐업 위험이 다른 층에 입점한 음식점에 비해 44.9% 높다는 것을 의미한다. 일반적으로 음식점은 1층에 입점하는 것이 가장 좋을 뿐 아니라 창업의 성공요인으로 알려져 있으며, 가시성, 회전율, 접근성 등을 확보할 수 있어 유리하다. 그러나, 다른 층에 비해 임대료가 높다는 단점도 존재한다(어윤선·전현모, 2012). 본 분석의 결과는 기존의 통념과 다른 결과로 나타났는데 이는 이태원 상권이

가지는 특수성에 기인하는 것이다. 에스닉 푸드가 주를 이루는 업종의 특수성과 골목길 및 구릉지에 형성된 입지적 특수성, 높은 임대료 등이 이태원 상권에서는 1층에 입점하는 것이 결코 생존에 유리하지 않다는 점을 설명하는 것으로 추측된다. 주차가능여부 변수의 위험비는 1.262로써, 주차가 가능한 음식점이 주차가 불가능한 음식점에 비해 26.2% 높은 폐업위험률을 가짐을 나타내었으며, 이는 주차의 편리성이 영업에 도움이 될 것이라는 통상적인 관념에 반한다. 이태원 지역은 구릉지에 형성되어 있으며 고도제한으로 인한 고밀도의 토지이용 형태가 나타나는 곳이다(서울연구원, 2001). 이에 따라 주차장 운용으로 인한 토지의 비효율적인 이용은 오히려 발달상권에 소재한 음식점의 생존에 부정적인 영향을 준 것으로 추정된다. 또한, 이태원을 방문하는 방문객 중 많은 인구가 대중교통⁴을 이용하고 있어, 주차장을 이용하는 차량으로 인한 번잡함, 소음 등은 방문객에 불편함을 주어 영업에 부정적인 영향을 미쳤을 것으로 추정할 수 있다.

시간가변 공변량으로 설정한 거시경제지표 중 연평균 소비자 물가지수 변수의 위험비율은 0.994로 나타났다. 이는 소비자 물가지수가 1단위 높아질수록 발달상권에 소재한 음식점의 폐업 위험이 0.6% 낮아지는 것이다.

⁴ 실제 이태원역 승·하차 인구는 매년 증가하는 추세이며 2011년 이용객 총 1021만 8719명, 2012년 1099만4922명, 2013년 1148만2175명, 2014년 1283만3653명으로 나타났다.

표 11. 발달상권의 콕스-비례위험 모형 결과_골목상권과의 상호작용

| 변수 | | 위험비 | 표준 오차 | 유의 확률 |
|------------------|--|----------|----------|----------|
| 입지 및 점포 특성 | 버스정류장까지의 거리(10m) | 1.019 | 0.013 | 0.164 |
| | 주간선도로까지의 거리(10m) | 0.975 | 0.016 | 0.132 |
| | 필지 크기(m ²) | 1.000 | 0.000 | 0.986 |
| | 필지 형상 더미(0, 1) | 1.094 | 0.095 | 0.300 |
| | UNA-Reach | 2.431** | 0.947 | 0.023 |
| | UNA-Gravity | 0.659 | 0.246 | 0.264 |
| | UNA-Betweenness | 0.957 | 0.049 | 0.390 |
| | UNA-Closeness | 0.983 | 0.075 | 0.823 |
| | UNA-Straightness | 0.448** | 0.170 | 0.035 |
| | 경사로 더미(0, 1) | 1.034 | 0.098 | 0.724 |
| | 주거용도 지구 더미(0, 1) | 1.126 | 0.124 | 0.279 |
| | 음식점 건물의 연면적(m ²) | 1.000 | 0.000 | 0.401 |
| | 일반음식점 여부(0, 1) | 0.628 | 0.214 | 0.172 |
| | 휴게음식점 여부(0,1) | 1.111 | 0.389 | 0.763 |
| | 프랜차이즈 여부(0, 1) | 0.591*** | 0.076 | 0.000 |
| | 1 층 입점 여부(0, 1) | 1.449*** | 0.124 | 0.000 |
| | 주차 가능 여부(0, 1) | 1.262*** | 0.108 | 0.007 |
| 시간가변 공변량 | 지하철까지의 거리(10m) | 1.000 | 0.000 | 0.100 |
| | 뉴타운 지구 여부(0,1) | 1.022 | 0.043 | 0.614 |
| | 3 년 전 공시지가 증감률 (3 년 전 대비 2 년전, %) | 1.000 | 0.001 | 0.943 |
| | 2 년 전 공시지가 증감률 (2 년 전 대비 1 년전, %) | 1.000 | 0.001 | 0.832 |
| | 1 년 전 공시지가 증감률 (1 년 전 대비 당해 년도, %) | 1.001 | 0.001 | 0.159 |
| | 3 년 전 골목상권 개업 증감률 (3 년 전 대비 2 년전, %) | 1.000 | 0.001 | 0.432 |
| | 2 년 전 골목상권 개업 증감률 (2 년 전 대비 1 년전, %) | 1.000 | 0.001 | 0.537 |
| | 1 년 전 골목상권 개업 증감률 (1 년 전 대비 당해 년도, %) | 1.001** | 0.000 | 0.024 |
| | 3 년 전 골목상권 폐업 증감률 (3 년 전 대비 2 년전, %) | 1.000 | 0.000 | 0.235 |
| | 2 년 전 골목상권 폐업 증감률 (2 년 전 대비 1 년전, %) | 1.000 | 0.000 | 0.541 |
| | 1 년 전 골목상권 폐업 증감률 (1 년 전 대비 당해 년도, %) | 1.001** | 0.000 | 0.023 |
| | GDP 증감률(%) | 0.039 | 0.145 | 0.380 |
| | 연평균 KOSPI 지수 | 1.000 | 0.000 | 0.613 |

표 11. 발달상권의 콕스-비례위험 모형 결과_골목상권과의 상호작용(계속)

| 변수 | | 위험비 | 표준 오차 | 유의 확률 |
|----------|--------------|------------|-------|-------|
| 시간가변 공변량 | 연평균 생산자 물가지수 | 1.001 | 0.002 | 0.656 |
| | 연평균 소비자 물가지수 | 0.994** | 0.003 | 0.021 |
| 로그우도값 | | -4428.8415 | | |
| 카이 제곱 | | 182.92 | | |
| N | | 8,325 | | |

*** p<0.01, ** p<0.05, * p<0.1

발달상권에 소재한 음식점을 추출 한 뒤 골목상권과의 상호작용을 고찰한 모형의 설명력을 나타내면 아래 표 12 와 같다. 분석결과 전체 모형의 설명력은 0.65 이며, 전체 음식점을 포함한 모델 보다 비교적 설명력이 높아졌다.

표 12. 발달상권 내 음식점 모형의 Harrell's C index

| Harrell's c Index | Coef. | Jackknife std. Err. | t | P>t | 95% Conf. interval | |
|-------------------|-------|---------------------|--------|-------|--------------------|-------|
| | 0.650 | 0.012 | 54.940 | 0.000 | 0.627 | 0.673 |

3) 골목상권 내 음식점 폐업위험도에 영향을 미치는 요인

골목상권에 위치한 음식점을 추출, 발달상권의 개폐업 증감률과 여타의 요인들이 골목상권에 소재한 음식점 폐업위험도에 미치는 영향을 분석한 결과는 다음 표 13과 같다. 위와 같은 절차를 통해 1개의 변수(단란 및 유흥주점 여부)를 제외하였으며, 최종 모델에 투입된 변수는 22개의 입지특성 변수(발달상권 음식점 개폐업 증감률 변수 총 6개, 공시지가 증감률 변수 3개 포함), 7개의 점포특성 변수, 4개의 거시경제지표

변수이다. 변수들 중 시간에 따라 변화하면서 위험률을 변화시키는 변수들은 시간가변 공변량으로 설정하였으며 총 11개의 입지특성변수와 4개의 거시경제지표 특성 변수와 같다.

골목상권에 소재한 음식점의 폐업위험도에 영향을 미치는 요인은 다음과 같다. 입지 및 점포특성 요인은 주간선도로까지의 거리, 경사로 여부 변수, 프랜차이즈 여부 변수가 유의하였다. 시간가변 공변량으로 설정한 입지특성 중 지하철까지의 거리, 전 시점의 골목상권 개업 및 폐업 증감률 변수가 유의하였으며, 거시경제지표특성의 연평균 소비자 물가지수가 통계적으로 유의하였다.

골목상권에 소재한 음식점의 폐업위험도에 영향을 미치는 입지요인은 주간선도로까지의 거리, 경사로 여부 변수이며, 시간가변 공변량으로 설정한 요인은 지하철까지의 거리와 전 시점의 골목상권 개업 및 폐업 증감률 변수(6개)이다. 주간선도로와의 거리 변수의 위험비율은 1.011이며 이는 주간선도로와의 거리가 10m 멀어질수록 해당 음식점의 폐업위험이 1.1% 증가함을 의미한다. 이는 골목상권에 입점한 음식점의 경우라도 유동인구가 풍부한 주간선도로와의 거리가 가까워야 영업에 유리하며, 골목상권에도 여전히 주간선도로의 영향이 존재함을 나타낸다. 이외에도 경사로 여부 명목변수가 통계적으로 유의하였으며, 위험비는 1.179로 나타났다. 이는 경사가 있는 필지에 소재한 음식점이 평지에 위치한 음식점보다 17.9% 높은 폐업위험률을 가짐을 의미한다. 보통 경사가 심한 곳은 접근성이 떨어져 유동인구가 적어 생존에 불리한 조건임이 알려져 있다. 본 연구결과도 이를 증명하여, 경사가 있는 곳에 위치

한 음식점의 폐업위험률이 그렇지 않은 음식점보다 높음을 보여준다. 시간가변 공변량으로 설정한 지하철까지의 거리 변수의 위험비율은 1.000으로 나타나 폐업위험도에 큰 영향을 주지 않았고 10% 수준에서 통계적으로 유의하였다.

발달상권과의 상호작용을 나타낸 발달상권 개업 및 폐업 증감률 변수는 전 시점에서 모두 통계적으로 유의하였다. 발달상권의 개업 증감률 변수의 위험비율은 1년전, 2년전 그리고 3년전 모두 1.001로 나타났으며, 이는 발달상권에서 음식점의 개업률이 1% 증가할 때 골목상권 소재 음식점의 폐업위험도가 0.1% 증가하고, 이러한 패턴이 3년동안 지속됨을 의미한다. 발달상권에 입지한 음식점의 폐업률 또한 골목상권 소재 음식점의 폐업 위험에 영향을 미친다. 1년전, 2년전 그리고 3년전 발달상권의 폐업 증감률 변수는 각각 1.002, 1.002, 1.001이며, 1년에서 3년전 동안 발달상권 음식점의 폐업 증가 또한 골목상권 소재 음식점의 폐업위험도를 0.2% 내지 0.1% 증가시킴을 의미한다.

점포특성 요인 중 통계적으로 유의한 변수는 점포 규모와 프랜차이즈 여부와 같다. 점포 규모 변수의 위험비율은 0.998이며, 이는 비교적 소규모의 음식점이 입점하는 골목상권일 지라도 점포의 규모가 클수록 폐업위험도가 낮아진다는 것을 의미한다. 전체 음식점 모형 및 발달상권의 분석 결과와 마찬가지로 골목상권에서도 프랜차이즈 음식점이 여타의 음식점보다 생존에 유리하였으며 해당 변수의 위험비율은 0.462로 나타났다. 앞서 언급한 바와 같이 프랜차이즈 음식점은 전문적인 입지 분석을 통해 입점하며, 높은 임대료를 부담할 수 있고 개업 후에도 지속적인 매

장 유지 관리 등이 이루어지므로 폐업 확률이 상대적으로 낮다(정유경 외, 2007). 또한, 골목상권 내 프랜차이즈 여부 변수의 위험비율은 발달상권 보다 12.9% 낮아 골목상권에서 프랜차이즈 여부 변수의 영향력이 더 큰 것으로 나타났다.

거시경제지표는 연평균 소비자 물가지수가 통계적으로 유의하였으며, 위험비율은 0.994이다. 이는 연평균 소비자 물가지수가 높을수록 폐업 위험이 낮다는 것을 의미한다.

표 13. 골목상권의 콕스-비례위험 모형 결과_발달상권과의 상호작용

| 변수 | | 위험비 | 표준 오차 | 유의 확률 |
|-----------------|------------------------------------|----------|-------|-------|
| 입지 및 점포특성 | 버스정류장까지의 거리(10m) | 1.009 | 0.006 | 0.173 |
| | 주간선도로까지의 거리(10m) | 1.011*** | 0.003 | 0.001 |
| | 필지 크기(m ²) | 1.000 | 0.000 | 0.812 |
| | 필지 형상 더미(0, 1) | 1.027 | 0.093 | 0.768 |
| | UNA-Reach | 0.840 | 0.350 | 0.676 |
| | UNA-Gravity | 0.770 | 0.308 | 0.513 |
| | UNA-Betweenness | 0.940 | 0.043 | 0.175 |
| | UNA-Closeness | 1.045 | 0.063 | 0.459 |
| | UNA-Straightness | 2.209 | 1.315 | 0.183 |
| | 경사로 여부(0, 1) | 1.179* | 0.107 | 0.070 |
| | 주거용도 지구 더미(0, 1) | 0.964 | 0.130 | 0.783 |
| | 점포 규모(m ²) | 0.998** | 0.001 | 0.050 |
| | 음식점 건물의 연면적(m ²) | 1.000 | 0.000 | 0.229 |
| | 일반음식점 여부(0, 1) | 0.857 | 0.870 | 0.879 |
| | 휴게음식점 여부(0,1) | 1.545 | 1.577 | 0.670 |
| | 프랜차이즈 여부(0, 1) | 0.462*** | 0.075 | 0.000 |
| | 1 층 입점 여부(0, 1) | 1.000 | 0.110 | 0.997 |
| | 주차 가능 여부(0, 1) | 0.863 | 0.078 | 0.104 |
| 시간 가변 공변량 | 지하철까지의 거리(10m) | 1.000* | 0.000 | 0.065 |
| | 뉴타운 지구 여부(0,1) | 1.062 | 0.048 | 0.183 |
| | 3 년 전 공시지가 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 0.999 | 0.001 | 0.569 |
| | 2 년 전 공시지가 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 1.000 | 0.001 | 0.765 |

표 13. 골목상권의 콕스-비례위험 모형 결과_발달상권과의 상호작용(계속)

| 변수 | | 위험비 | 표준 오차 | 유의 확률 |
|-----------------|--|------------|-------|-------|
| 시간 가변 공변량 | 1년 전 공시지가 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 1.002 | 0.001 | 0.148 |
| | 3년 전 발달상권 개업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 1.001** | 0.000 | 0.028 |
| | 2년 전 발달상권 개업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 1.001*** | 0.000 | 0.002 |
| | 1년 전 발달상권 개업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 1.001*** | 0.000 | 0.001 |
| | 3년 전 발달상권 폐업 증감률 (3년 전 대비 2년전, %) | 1.001** | 0.001 | 0.020 |
| | 2년 전 발달상권 폐업 증감률 (2년 전 대비 1년전, %) | 1.002*** | 0.001 | 0.003 |
| | 1년 전 발달상권 폐업 증감률 (1년 전 대비 당해 년도, %) | 1.002*** | 0.001 | 0.007 |
| | GDP 증감률(%) | 0.072 | 0.300 | 0.528 |
| | 연평균 KOSPI 지수 | 1.000 | 0.000 | 0.746 |
| | 연평균 생산자 물가지수 | 1.002 | 0.002 | 0.375 |
| | 연평균 소비자 물가지수 | 0.994** | 0.002 | 0.011 |
| 로그우도값 | | -4308.5516 | | |
| 카이 제곱 | | 170.46 | | |
| N | | 7,296 | | |

*** p<0.01, ** p<0.05, * p<0.1

골목상권에 소재한 음식점을 추출 한 뒤 발달상권과의 상호작용을 고찰한 모형의 설명력을 나타내면 아래 표 14 와 같다. 분석결과 전체 모형의 설명력은 0.653 으로 나타났으며, 전체 분석 모형 들 중에서 가장 설명력이 높았다.

표 14. 골목상권 내 음식점 모형의 Harrell's C index

| Harrell's c Index | Coef. | Jackknife std. Err. | t | P>t | 95% Conf. interval | |
|----------------------|-------|------------------------|--------|-------|-----------------------|-------|
| | 0.653 | 0.012 | 55.080 | 0.000 | 0.630 | 0.677 |

제 5 장 결 론

본 연구는 이태원의 중심 발달상권과 이로부터 분화된 골목상권의 영역을 추정한 뒤, 상권 별로 음식점의 생존과 폐업을 비교하고 이들의 생존에 미치는 영향과 상권 간의 상호관계를 파악함을 목표로 하였다.

두 상권에 소재한 음식점의 생존 확률을 카플란-마이어 방법을 활용하여 분석한 결과 골목상권에서의 중앙생존기간은 2,287일(약 6.27년)이며, 발달상권의 2,618일(약 7.17년)으로 나타나 골목상권에 위치한 음식점의 영업기간이 비교적 더 짧다는 사실을 이해할 수 있었다. 각 시점 별 폐업위험도는 시점 및 상권 유형별로 달랐으며 초기 위험도는 골목상권이 더 높았고 발달상권에 비해 불안정한 패턴을 보였다.

두 상권 간의 상호작용을 고찰하고 폐업에 영향을 미칠 것으로 가정한 요인들을 고려, 시간가변 콕스-비례위험 모형으로 분석한 결과는 앞서 수행한 카플란-마이어 생존분석의 결과와 달랐다. 분석 결과, 골목상권에 위치한 음식점의 폐업위험도가 발달상권에 위치한 음식점의 위험도보다 낮았는데 이는 골목상권이 발달상권보다 생존에 더욱 유리한 조건임을 의미한다. 또한, 상권 간의 상호작용을 분석하고 그 영향을 시점 별로 파악하기 위해 3년 간의 시차를 둔 개폐업 증감률 변수를 입지특성에 포함한 뒤 전체 음식점을 대상으로 분석을 수행하였다. 분석에서 폐업을 설명하는 변수는 입지특성 변수인 골목상권 여부, 버스정류장까지의 거리, 주간선도로까지의 거리 변수와 시간가변 공변량으로 설정한 지하철까지의 거리, 3년 전 대비 2년 전 골목상권 개업 증감률, 1년 전 대

비 당해 년도 골목상권 폐업 증감률 변수이며 점포특성 변수는 프랜차이즈 여부 변수, 거시경제지표 특성 변수는 연평균 소비자 물가지수, GDP 증감률 변수와 같다.

발달상권과 골목상권에 위치한 음식점을 분리한 뒤, 각 상권에 대변되는 상호작용 변수 및 여타의 영향요인을 포함하여 생존분석을 수행한 결과는 다음과 같다. 먼저, 폐업을 설명하는 공통 변수가 관찰되었다. 프랜차이즈여부 변수, 상권 별 1년 전 대비 당해 년도 개업 및 폐업 증감률 변수, 연평균 소비자 물가지수가 모든 상권 유형에서 통계적으로 유의미한 영향을 주었다. 프랜차이즈 음식점 여부 변수는 모든 상권 유형에서 여타의 음식점에 비해 낮은 폐업 확률을 보였으며, 특히 발달상권보다 골목상권에서 폐업위험도가 낮았다. 이는 골목상권이 명소화되면서 임대료가 상승, 여타의 음식점과의 경쟁 등으로 영업여건이 부진해지면서 프랜차이즈가 아닌 음식점의 폐업 위험이 높은 것으로 추정된다. 이는 이미 프랜차이즈 음식점들이 진입하여 초기 골목상권을 형성시킨 임차인이 이탈하게 하는 젠트리피케이션 현상에 직면하고 있다는 것으로 추측할 수 있다.

골목상권과 발달상권 상호간의 영향, 즉 발달상권 소재 음식점 개폐업 증감률이 골목상권 소재 음식점의 폐업 위험에 미치는 영향, 그리고 그 반대의 경우 모두 통계적 유의미성을 보였다. 발달상권에서는 1년전 대비 당해 년도 골목상권 음식점 개업 및 폐업 증감률 변수들이 통계적으로 유의한 결과를 나타내었으며, 골목상권에서는 1년전부터 3년전의 발달상권 내 음식점 개폐업 증감률 변수가 모두 통계적으로 유의하였다.

연평균 소비자 물가지수 또한 모든 상권 유형에서 통계적으로 유의하였다. 소비자 물가지수는 경제 상황이 상승국면에 있을 시 소비자들의 수요증가에 의해 오르게 된다. 이에 따라 연평균 소비자 물가지수가 높다는 것은 두 음식점의 영업에 긍정적으로 작용한 것으로 볼 수 있다.

골목상권과 발달상권 각각에서 폐업 위험을 설명하는 특이 변수는 다음과 같다. 먼저 발달상권에서는 Reach, Straightness, 점포 1층 입점 여부, 주차 여부 변수가 폐업을 설명하는 요소였으며, 골목상권에서는 주간선도로까지의 거리, 경사로 여부, 점포 규모, 지하철까지의 거리, 3년 전 대비 2년전, 2년 전 대비 1년전 개업과 폐업 증감률 변수가 폐업을 설명하였다. 먼저, 발달상권 내에서 UNA를 통해 도출한 입지특성-Reach, Straightness-변수가 통계적으로 유의하게 나타났는데 이는 발달상권에 소재한 음식점 중에서도 가로망이 가지는 구조적 특성에 따라 음식점의 생존에 유의한 차이가 발생하는 것으로 볼 수 있다. 반면, 골목상권에서는 발달상권에 비해 전체적으로 입지의 영향력이 낮았는데 이는 최근 골목상권이 기존 상권 형성의 틀을 깨고, 골목길만의 독특한 분위기를 바탕으로 상권의 유행으로 자리잡은 현실에 기반을 둔다. 특히, 새로운 장소를 찾아가는 재미, 스마트폰과 SNS를 통한 공유 문화의 발달 등은 과거 일반적인 상권 형성을 위해 요구되던 여러 입지적 조건들이 상권의 형성에 통용되지 않게 하며 입지의 영향력을 감소하는 데 일조하고 있다(서동한, 2015). 본 분석의 결과 또한 해당 현상을 반영한 것으로 추측할 수 있을 것이다. 또한, 점포 1층 입점 여부 변수가 발달상권에서 유의하였다. 이는 음식점은 일반적으로 1층에 입점하는 것이

유리하다는 일반적인 통념과 다르며, 개별 상권이 가지는 특성인 업종 특성, 대상지 환경 등에 따라 차이가 발생할 수 있음을 시사한다.

위에서 언급한 바와 같이, 골목상권과 발달상권의 상호작용은 발달상권에서보다 골목상권에서 더 오랜 기간 영향을 미침을 알 수 있다. 즉 발달상권에서는 골목상권 음식점의 1년 전 대비 당해 년도 개업률과 폐업률이 폐업위험도에 영향을 미쳤으나, 반대로 골목상권에서는 발달상권 음식점의 1년전부터 3년전의 개폐업률이 모두 음식점 폐업위험도에 영향을 미쳤다. 골목상권이 보통 발달상권에서 분화되어 형성되는 만큼, 골목상권이 발달상권에 종속적인 역학관계를 바탕으로 민감하게 변화함은 쉽게 이해할 수 있다.

또한 발달상권 소재 음식점의 폐업과 개업률이 골목상권 음식점 폐업 위험에 미치는 영향은 유사하였다. 즉, 발달상권 소재 음식점 폐업률이나 개업률 증가 모두 골목상권 소재 음식점 폐업 위험에는 부정적인 영향을 미쳤다. 상권내 폐업과 개업률이 동시에 높아짐은 상권이 성장, 번창하며 임대료가 높아져서 임대료를 부담할 수 있는 상점이 그렇지 못한 상점을 대체하는 젠트리피케이션이 일어나거나, 혹은 상권이 쇠퇴하여 폐업이 잦아지며 임대료가 낮아지고 그 자리를 다른 상점이 대체하는 경우를 시사한다. 전자의 경우 발달상권 내 임대료가 높아질 때, 골목상권의 임대료 또한 같이 높아질 수 있기 때문에, 골목상권 소재 음식점의 폐업위험도는 높아질 수 있다. 또한 후자의 경우, 발달상권과 골목상권이 하나의 상권으로 상생하며, 전반적인 경기에 공통의 영향을 받기 때문에 발달상권이 쇠퇴하면 골목상권도 함께 쇠퇴할 수 있음을 의미한다.

반대로 골목상권이 발달상권에 미치는 영향은 그 지속성은 상대적으로 짧았지만 그 크기는 유사하였다. 즉, 골목상권 소재 음식점 폐업률이나 개업률 증가 또한 골목상권 소재 음식점 폐업 위험에는 부정적인 영향을 미쳤다. 이도 역시 위와 같이 해석할 수 있다. 잦은 개폐업은 상권이 성장하거나 혹은 쇠퇴함을 나타내는데, 전자의 경우 골목상권의 성장이 발달상권과 고객 경쟁을 유발하여 발달상권 소재 음식점 폐업을 높힐 가능성, 후자의 경우 골목상권과 발달상권의 쇠퇴가 서로 연계되어 발생하는 가능성을 암시한다.

본 연구는 다음과 같은 시사점을 제시한다. 첫째, 골목상권과 발달상권에서 상업시설의 존폐에 영향을 미치는 폐업 위험을 비교하기 위해서는 영업에 영향을 미치는 다양한 변수를 제어하여야 한다. 본 연구 결과에 따르면, 생존기간만을 고려한 카플란-마이어 생존분석결과와 영향요인을 고려한 시간가변 콕스-비례위험 모형은 서로 다른 결과를 나타내었다. 골목상권에는 낮은 임대료를 찾아 입점하는 상업시설들이 많은데, 이들은 자본금이 상대적으로 낮고 전문 경영능력이 부족한 비교적 영세한 업체인 경우가 많다고 알려져 있다. 이러한 상업시설의 특성 때문에 골목상권의 폐업률이 상대적으로 높게 나타나나, 이는 골목상권 입지 자체가 발달상권보다 불리한 조건임을 의미하지는 않는다. 본 연구에서 분석한 이태원의 경우, 영업 전략과 경영 능력, 상품의 질이 비교적 균등한 프랜차이즈 음식점의 폐업 위험은 골목상권보다 오히려 발달상권에서 더 높았다. 즉, 발달상권에서 분화된 골목상권은 비록 전통적인 상업 입지의 조건으로 판단할 때 불리한 영업 환경인 듯 보이나, 그 나름대로

장점이 있는 상권의 일부분이라 이해할 수 있다.

둘째, 두 상권 간에는 생존특성의 차이가 존재하므로 이를 고려한 지원정책이 필요하다. 분석 결과 골목상권에 위치한 음식점은 발달상권에 위치한 음식점에 비해 높은 초기 위험률을 보이며 불안정한 생존패턴을 보인다. 골목상권에 입점하는 음식점이 개업 후 자리를 잡기 이전에 조기 폐업하는 현상에 대응하기 위해서는, 초기 단계 영업 조건이 안정되어야 한다. 또한, 앞서 언급한 바와 같이 골목상권 상인들이 가장 우려하는 문제는 임대료 상승이며, 이로 인한 위험을 줄이기 위해 월세 및 보증금 증액 청구 유보 협약 등이 해결책이 될 수 있을 것이다(박재홍, 2015). 따라서, 위와 같이 상권들의 정체성을 유지하면서 서로 공생 및 발전하려면 상권 간의 생존 특성의 차이를 인지하고 이를 고려한 영업 지원책이 필요할 것이다.

셋째, 본 연구는 향후 음식점의 생존에 관한 다양한 후속 연구와 정책적 시사점을 제공할 수 있을 것으로 기대된다. 먼저, 골목상권이 발달상권에서 분화하는 양상에는 상당한 공통점이 발견되는 바, 본 연구는 골목상권과 발달상권 내 상업시설의 생존 차이와 이를 설명하는 요인에 대한 보편적 이해는 물론 여타의 다른 상권에도 적용될 수 있을 것으로 기대된다. 향후 본 연구에서 고찰한 요인들을 바탕으로 가로망 계획, 상업지구 계획, 도시 정비 및 도시재생 사업, 구별 종합발전계획 등을 수립하는 데 일조할 수 있을 것이다. 또한, 업종별 생존분석 연구를 통해 이들의 생존 요인을 도출한 뒤 이에 대한 정보를 장기간 체계적으로 구축할 필요가 있다는 점을 시사한다. 예를 들어, 본 연구의 분석결과를 바

탕으로 신흥 골목상권의 안정화를 위한 대책을 제안한다면 다음과 같다. 골목상권에는 교통시설, 주간선도로와 멀리 위치한 상점들의 생존확률이 낮다. 물리적 거리를 줄일 수는 없다 하더라도, 소비자가 느끼는 심리적 거리를 줄이기 위해 골목환경을 정비한다면 상점의 영업에 도움이 될 것이다.

넷째, 본 연구를 바탕으로 상권 간의 상호관계를 고찰할 수 있을 것이며 상권의 개업 및 폐업에 의한 상권의 동태적 변화나 젠트리피케이션, 상권 확장 현상 등을 실증할 수 있을 것이라 기대된다.

이처럼 본 연구는 음식점 및 여타 소매 업종의 생존에 관한 다양한 연구와 정책적 시사점을 제공할 수 있을 것으로 기대되나 다음과 같은 몇 가지 한계점을 가진다. 먼저, 음식점을 제외한 업종과의 경쟁 요소나 음식점의 성패에 영향을 줄 수 있는 타 업종 상권의 영향력 또한 음식점의 생존에 중요한 요소 중 하나이다. 그럼에도 불구하고, 자료 구축 상의 한계 등으로 전체 연구 기간에 걸친 여타의 경쟁 업종의 영향력을 변수로 고려하지는 못했다. 또한, 여타의 음식점 성패 요인인 점포의 전면 폭, 디자인적 요소, 음식점 인테리어, SNS 및 인터넷 후기 등의 영향력을 고려하지 못했다. 따라서 추후 수행될 연구에서 이러한 요인들을 고려할 수 있게 된다면 음식점 생존 모형의 설명력을 현저하게 높일 수 있을 것으로 기대된다.

인용 문헌

국내 학위 논문 및 학술지

강창덕. (2014). 토지이용 접근성과 중심성의 토지가격 효과 연구. 서울 도시연구, 15(3), 19-40.

김미경, & 이해주. (2015). 계층화 분석기법 (AHP) 를 이용한 소규모 외식 창업 성공 요인의 상대적 중요도와 우선순위에 관한 연구. 외식경영연구, 18, 105-126.

김수현, 김태현, 임하나, & 최창규. (2015). 소매업의 매출액을 결정하는 보행량 및 건조 환경 요인에 관한 연구. 국토계획, 50(3), 299-318.

김태현, & 고진수. (2015). 잠재소비인구가 점포밀도에 미치는 영향. 한국도시설계학회지, 16(3), 101-115.

류준영, 남진, & 이창효. (2014). 서울지역 창업 중소기업의 생존율과 생존기간에 영향을 미치는 요인 연구. 도시행정학보, 27(4), 247-271.

박경주. (2010). 외식업의 입지결정요인이 창업 성과에 미치는 영향에 관한 연구. 서비스경영학회지 제 11(2).

서울연구원. (2011). "역세권 유형별 보행량 영향요인에 관한 연구", 서울연구원

손동욱, & 이연수. (2012). 지리정보시스템 (GIS) 을 이용한 커피전문점 최적입지의 시각화 정보 개발 방법론 연구. 국토계획, 47(7), 21-30.

송도영. (2007). 종교와 음식을 통한 도시공간의 문화적 네트워크: 이태원 지역 이슬람 음식점들의 사례. 비교문화연구, 15, 98-113.

신우진, & 문소연. (2011). 프랜차이즈 커피전문점의 입지특성이 매출액에 미치는 영향분석. 부동산학연구, 17(2), 111-123.

염지혜, & 양승우. (2014). 음식점 변화를 통한 서울 삼청동길의 상업가로 활성화 단계 실증해석. 한국도시설계학회지, 15(6), 111-122.

오홍철, 송영길(2003). "외식업체 입지 선택속성의 중요도 및 만족에 관한 연구." 산업혁신연구, vol(3): 39-56.

윤나영, 최창규 (2013). 서울시 상업가로 보행량과 보행 환경 요인의 관련성 실증 분석. 국토계획, 48(4), 135-150.

이병기, & 신광철. (2005). 해저드모형에 의한 신생기업의 생존요인 분석. 국제경제연구, 11(1), 131-154.

이승익. (2011). 외식기업 메뉴품질과 브랜드 이미지가 가치지각 및 고객 만족·재구매 의도에 미치는 영향-패밀리 레스토랑을 중심으로, 경희대학교 대학원 박사학위논문.

이인숙, & 설훈구. (2014). 외식사업의 입지선호 속성에 관한 연구. 관광·레저연구, 26(9), 161-177.

이임동, 이찬호, & 강상목. (2010). 편의점 매출에 영향을 미치는 입지요인에 대한 실증연구. 부동산학연구, 16(4), 53-77.

이정우, 김혜영, & 전철민. (2015). 가로유형별 물리적 환경특성과 보행량간의 연관성 분석. 한국도시설계학회지, 16(2), 123-140.

이종신, & 함형만. (2007). 레스토랑 실내 디자인이 고객 만족과 재방문 의도에 미치는 영향에 관한 연구. 식공간연구, 2, 1-10.

이주아, & 구자훈. (2013). 가로의 물리적 여건과 보행량의 영향관계 분석. 국토계획, 48(4), 269-286.

이희연, & 김지영. (2000). 대형할인점의 입지적 특성과 상권 분석에 관한 연구. 국토계획, 35(6), 61-80.

정연승, & 최순화. (2016). 한국형 스트리트형 상권 (문화쇼핑거리)의 현황과 발전방안. 유통연구, 21(2), 125-151.

정유경, 박기오, & 김영갑. (2007). 소규모 외식업체 경영자의 성공요인에 대한 중요도 인식차이 연구. 외식경영연구, 10, 341-360.

정지희 (2015), Multi-ethnicity 소비 공간의 형성과 지역 활성화: 이태원 에스닉레스토랑을 중심으로, 서울대학교 박사학위 논문

최막중, & 신선미. (2001). 보행량이 소매업 매출에 미치는 영향에 관한 실증분석. 국토계획, 36(2), 75-83.

최열, & 박성호. (2014). 제조업 생존기간에 영향을 미치는 요인에 관한 연구. 국토계획, 49(2), 277-291.

최열, & 이고은. (2013). 사회경제적 특성에 따른 생애최초 자가주택 구입연령 분석. 국토계획, 48(2), 107-120.

허자연 (2015), "서울시 상업가로의 변천과정에 관한 연구", 서울대학교
박사학위 논문

허자연, 정연주, & 정창무. (2014). 소셜네트워크서비스(SNS)와 상권활
성화에 관한 연구. 관광경영연구, 62(단일호), 517-534.

허자연, 정연주, & 정창무. (2015). 상업공간의 젠트리피케이션 과정 및
사업자 변화에 관한 연구: 경리단길 사례. 서울도시연구, 16(2), 19-33.

허자연, 정창무, & 김상일. (2016). 상업공간의 젠트리피케이션과 지역
상인 공동체에 관한 연구. 공간과 사회, 55, 309-335.

국내 단행본 및 서적

서울역사박물관. (2011). 『이태원, 공간과 삶』.

서울특별시. (2015). 서울시 골목상권 창업 위험도 보도자료, 서울특별시

송혜향, 정갑도, & 이원철. (2001). 생존분석. 파주: 청문각.

심규열, & 이덕형. (2011). 부동산 마케팅과 입지론 및 실제, P. 130, 서
울: 청목.

이호병. (2005). 부동산 입지론, 형설출판사.

이희연, & 심재현 (2013), GIS: 지리정보학, 경기: 법문사.

한국프랜차이즈협회. (2004), 프랜차이즈 입지 및 상권분석 연구, (사)

한국프랜차이즈협회

기타 및 보고서

서울특별시 우리마을 가게 상권분석 서비스, <http://golmok.seoul.go.kr/>.

한영주, 이무용, 신성희, 유재현, & 강예린. (2001). 이태원 장소마케팅 전략 연구. 서울연구원.

외국 문헌

Baker, J. (1986). The role of the environment in marketing services: The consumer perspective. The services challenge: Integrating for competitive advantage, 1(1), 79-84.

Berman, Barry, Evans, Joel R, (2000). "Retail Management", Prentice Hall.

Handy, S. L., & Niemeier, D. A. (1997). Measuring accessibility: an exploration of issues and alternatives. *Environment and planning A*, 29(7), 1175–1194.

Hansen, W. G. (1959). How accessibility shapes land use. *Journal of the American Institute of planners*, 25(2).

Huff, D. L. (1964). Defining and estimating a trading area. *The Journal of Marketing*, 34–38.

Kang, C. D. (2015). The effects of spatial accessibility and centrality to land use on walking in Seoul, Korea. *Cities*, 46, 94–103.

Laulajainen, R., & Stafford, H. A. (1995). *Corporate geography: business location principles and cases* (Vol. 31). Springer Science & Business Media.

Machin, D., Cheung, Y. B., & Parmar, M. (2006). *Survival analysis: a practical approach*. John Wiley & Sons.

Nelson, R. L. (1963). Concentration in the manufacturing industries of the United States, a midcentury report (Vol. 2). Yale University Press.

Porta, S., Strano, E., Iacoviello, V., Messori, R., Latora, V., Cardillo, A. & Scellato, S. (2009). Street centrality and densities of retail and services in Bologna, Italy. *Environment and Planning B: Planning and design*, 36(3), 450–465.

Royston, P., & Lambert, P. C. (2011). Flexible parametric survival analysis using Stata: beyond the Cox model.

Salvaneschi, L. (1996). Location, Location, Location: How to select the best site for your business. C. Akin (Ed.). Oasis Press/PSI Research.

Sevtsuk, A. (2014). Location and Agglomeration the Distribution of Retail and Food Businesses in Dense Urban Environments. *Journal of Planning Education and Research*, 34(4), 374–393.

Sevtsuk, A., & Mekonnen, M. (2012). Urban network analysis. *Revue internationale de géomatique*, 28(7), 305.

Shostack, G. L. (1977). Breaking free from product marketing. *The Journal of Marketing*, 73–80.

Walker, J. R. (2007). *Study Guide to Accompany the Restaurant: From Concept to Operation*, 5e. John Wiley & Sons.

Newson, R. B. (2010). Comparing the predictive powers of survival models using Harrell's C or Somers' D. *Stata Journal*, 10(3), 339.

Abstract

Survival analysis of food business establishments in a major retail district and its extended area

—A case study on Itaewon, Seoul, Korea—

Dong Gyu Jeong

Department of Landscape Architecture and Rural

Systems Engineering,

Graduate School

Seoul National University

The extended area(gol-mok retail area), the local streets extended from major retail district(bal-dal retail area) that contain small retail stores, is arising as cultural trend by young consumers in Korea. These streets had not been highly favorable to the consumers due to its inconvenient accessibility and business environment. Despite the problem, the streets are now culturally & economically flourishing by many talented crafters and chefs who settled on the streets to avoid high rent fee from major retail district. However, the traditional values that extended area originally had are fading by this emerging social phenomenon, which we may define it as ‘commercialization’. As extended area became more famous, the place has lost its own unique identity and rapid commercialization is proceeding together.

Under these circumstances, we aim to compare food business establishments a major retail district and its extended area in Itaewon from 1998 to 2006. First, using Kernel density estimation,

we delineate the boundary of those two areas, and second, using Kaplan–Meier method and Extended Cox's proportional hazards regression, we empirically analyzed differences of survival rates and factors (locational characteristics & restaurants characteristics) influencing hazards of restaurants in each retail district. As a result of Kaplan–Meier modeling, extended area (median survival time 2,287 days) has faced a higher risk of closing their business than their counterpart major retail district (median survival time 2,618 days).

However, Cox's proportional hazards model, with controlling various factors influencing the business operation, suggests the opposite that the extended trade area has been an advantageous location, as the hazard of closing business is lower by –19% than the one of the major retail district. Variables being franchise, increase/decrease rate of business in the year compared to one year ago in each retail area, consumer price index are common variables to impact the survival time in each retail district. On the other hand, variables such as each, straightness, on the 1st floor, parking availability (major retail district), distance to subway and main road, parcel slope, increase/decrease rate of opening & closing of business one year ago compared to two years ago and two year ago compared to three years ago (extended area) are more likely to impact the survival time at each area.

Based on findings of this study, we conclude that failure patterns of those two retail areas are not identical and different strategies should be utilized for risk–management using the aforementioned factors.

Keywords : Major retail district, Extended area, Restaurants, Itaewon, Survival Analysis

Student Number : 2015–21752