

호텔 한식메뉴를 찾는 외국인의
메뉴선택선호도 조사연구

지도 이 방 식 교 수

이 논문을 석사학위 논문으로 제출함

2003 년 1 월

경주대학교 산업경영대학원

호 텔 외 식 경 영 학 과

이 욱

이 육의 석사학위 논문을 인준함

심사위원 인

심사위원 (인)

심사위원 (인)

경주대학교 산업경영대학원

2003 년 1 월

석사학위논문

호텔 한식메뉴를 찾는 외국인의
메뉴선택선호도 조사연구

경주대학교 산업경영대학원

호텔외식경영학과

이 욱

감사의 글

늘 언제나 사랑으로 안아주시고, 부족한 자에게 학업의 지혜를 허락하신 하나님께 모든 영광과 배움의 결실을 드리고자 합니다.

효현산 기슭의 첫걸음부터 부족한 논문이 완성되기까지 사랑과 기도로 이끌어 주신 이방식 교수님, 열심히 할 수 있도록 사랑과 격려를 아끼지 않으셨던 오문환 교수님, 김만술 교수님, 최수근 교수님, 이창호 교수님, 전병길 교수님, 고동우 교수님께 감사의 마음을 전합니다. 은연중 채찍이 되어주신 경기대학교 정청송 교수님, 서라벌대학 김상철 교수님, 양산대학 안형기 교수님, 그리고, 공학도의 꿈을 접고 대학원에 진학했을 때, 열심히 하라며 격려해주신 부경대학교 금속공학과 김창규 교수님, 이종문 교수님께도 감사의 마음을 전합니다.

새로운 학업 가운데 많은 도움을 주신 경주교육문화회관 정삼포 차장님, 경주 현대호텔 이형균 차장님, 인생의 선배면서 동기생인 성태종님, 박명균님, 동국대 진이환 선생님께 감사드리며, 대학원 후배 금광, 승호, 성수, 도애, 태성님, 영근님, 진형님, 최곤님, 효실, 상호와 정확한 설문을 위해 자신의 일처럼 열심히 뛰어준 아리, 영삼, 성철, 정환, 영대, 일선, 보슬, 민수, 본일, 상훈 그리고, 수영로교회 이안우 집사님, 부산 일본인학교 문혜경 선생님께도 사랑의 마음을 전합니다.

늘 변함없는 사랑과 믿음으로 아낌없이 기도해주시는 어머니와 부산 수영로교회 손규하 목사님, 김기봉 목사님, 송영호 목사님, 염현일 목사님, 박용태 목사님, 박진훈 목사님, 구영순 전도사님, 한정훈 전도사님, 박영진 간사님, 샬롬마을의 권사님, 집사님, 사랑하는 친구 두홍, 은석, 요셉, 전주서문교회 장은일 목사님, 서울에서 응원해주신 탁지원 전도사님, 사랑하는 누나와 매형, 하나님의 귀한 열매인 사랑하는 조카 혜리, 혜민이와 언제나 든든한 지원자가 되어 격려해준 현미에게 고마움을 전합니다.

마지막으로 이 땅에서는 다시 만날 수 없지만, 누구보다 기뻐해 주셨을 지금은 천국가신 아버지께 부족함이 많은 이 논문을 감사의 마음으로 바치고자 합니다.

2003년 2월

부족하지만 하나님의 사랑으로 호흡하는 이 욱

목 차

제 1 장 서 론	1
제 1 절 문제제기와 연구목적	1
1. 문제제기	1
2. 연구목적	3
제 2 절 연구범위와 방법	4
1. 연구의 범위	4
2. 연구의 방법	4
제 3 절 연구구성과 연구흐름	5
1. 연구의 구성	5
2. 연구의 흐름도	6
제 2 장 한식 메뉴의 이론적 고찰 및 선행연구	7
제 1 절 한식 메뉴의 개념	7
1. 주식류	7
2. 부식류	8
3. 상차림	9
4. 호텔한식당의 메뉴구성	19
제 2 절 한국과 외국의 식문화	21
1. 한국의 식문화	21
2. 외국의 식문화	28
제 3 절 외국인의 한국음식 선호도와 개발실태	33
1. 한식메뉴에 대한 외국인 선호도	33
2. 한식메뉴의 개발실태	37
제 4 절 선행연구	39
1. 국내연구	40
2. 국외문헌	41
제 3 장 실증연구의 설계	42
제 1 절 조사설계	42

1. 조사목적	42
2. 가설설정	42
제 2 절 연구방법	43
1. 모집단 규정	43
2. 연구모형	44
 제 4 장 조사의 분석 및 해석	45
제 1 절 인구통계특성 분석	45
1. 표본의 인구 통계적 특성	45
2. 표본의 한국음식 인지도	48
3. 표본의 한식 메뉴 선택선호속성 평가	49
제 2 절 주요변수의 분석	54
1. 신뢰도 및 타당도 검증	54
2. 요인의 평균비교 분석	55
제 3 절 가설검정 및 시사점	61
1. 가설검정	61
2. 시사점	68
 제 5 장 결 론	72
제 1 절 연구의 요약 및 시사점	72
1. 연구의 요약	72
2. 연구결과의 시사점	73
제 2 절 연구의 한계 및 향후 연구방향	75
1. 연구의 한계	75
2. 향후 연구방향	75
 <참고문헌>	76
 <설문지>	79
 ABSTRACT	91

<표 차 례>

<표 2-1> 주식류의 분류	8
<표 2-2> 부식류의 분류	9
<표 2-3> 반상차림의 원칙	10
<표 2-4> 죽상차림	16
<표 2-5> 면상의 분류	16
<표 2-6> 한식 뷔페상차림의 분류	18
<표 2-7> H, I, S호텔 메뉴품목 현황	19
<표 2-8> W호텔 한식당의 상차림메뉴와 반상메뉴 구성	20
<표 2-9> 외국인 부인들이 좋아하는 한국음식 순위	35
<표 2-10> 한국방문 전의 한국음식에 대한 경험유무	36
<표 2-11> 한국전통 음식에 대한인지도(명)	36
<표 2-12> 국가별 추천 음식	37
<표 4-1> 인구 통계학적 특성에 따른 국적별분류	45
<표 4-2> 표본의 인구 통계학적특성	46
<표 4-3> 한국음식 인지도	48
<표 4-4> 중요도-만족도 차이	50
<표 4-5> 한식 메뉴 선택선호속성평가	53
<표 4-6> 연구모델변수의 타당도 및 신뢰도 검정	54
<표4-7> 성별에 따른 한식메뉴 선호도요인 t-test결과	56
<표 4-8> 한국전통음식 인지여부에 따른 한식메뉴선택 선호도요인	56
<표 4-9> 언어권에 따른 메뉴선택 선호도요인에 대한 분산분석	57
<표 4-10> 연령에 따른 메뉴선택선호도요인에 대한 분산분석	58
<표 4-11> 방문목적에 따른 한식메뉴 선택선호도요인에 대한 분산분석	58
<표 4-12> 한국음식 경험횟수에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 분산분석 ..	59
<표 4-13> 직업에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 분산분석	59
<표 4-14> 한국전통음식 경험을 위한 재 방문 의사	60
<표 4-15> 한국전통음식 만족도	61
<표 4-16-1> 언어권에 따른 선호도요인 분산분석(ANOVA)	62
<표 4-16-2> 언어권에 따른 메뉴선호요인의 Duncan 검정	62
<표 4-17> 성별에 대한 요인별 선호도 분산분석(ANOVA)	63
<표 4-18> 연령에 따른 선호도요인 분산분석(ANOVA)	64

<표 4-19> 직업에 대한 선호도요인 분산분석(ANOVA)	64
<표 4-20> 방문 목적에 따른 선호요인 분산분석(ANOVA)	65
<표 4-21-1> 직업에 따른 한국전통음식 경험목적의 방문분산분석	66
<표 4-21-2> 직업에 따른 한식경험 방문의사 Duncan 검정	66
<표 4-22-1> 언어권에 따른 메뉴선택선호요인의 중요도와 만족도 분산분석(ANOVA) ·	67
<표 4-22-2> 언어권에 따른 메뉴선택선호요인 중요도의 Duncan검정	67
<표 4-23> 성별에 따른 중요도와 만족도 차이검정	68
<표 4-24> 가설검정의 채택여부	68
<표 4-25> 한국식당 이용시 불편한 사항	70

[그림차례]

[그림 1-1] 연구 흐름도	6
[그림 2-1] 3첩 반상차림	11
[그림 2-2] 5첩 반상차림	12
[그림 2-3] 7첩 반상차림	13
[그림 2-4] 9첩 반상차림	14
[그림 2-5] 12첩 반상차림	15
[그림 3-1] 연구의 모형	44
[그림 4-1] 선호도 평가 과정	52

제 1 장 서 론

제 1 절 문제제기와 연구목적

1. 문제제기

우리 나라는 새마을운동과 경제개발 5개년 계획을 통하여 한강의 기적을 이루면서 국민들의 생활수준이 향상되고 식생활에도 많은 변화를 가져왔다. 이러한 계기를 통해 지금의 식문화로 발전되어져 온 것이라 할 수 있겠다.

오늘날의 음식은 단순히 맛을 음미하는 것에서 끝나는 것이 아니라 음식을 통하여 그 나라와 각 지방의 문화를 찾고자 하는 많은 사람들의 인식 가운데 하나의 문화로 자리를 잡아가고 있는데, 우리 나라의 경우 서비스산업이 발전하면서 세계적으로 급속히 발전하는 관광현상에 필연적으로 관련산업의 발전을 촉진하게 되면서 관광산업이 국가 전략산업으로 육성되고 있는 오늘날, 호텔산업의 발전은 관광진흥에 중요한 요인이 되고 있다¹⁾. 이러한 현상가운데 호텔한식당은 한국음식을 세계에 전파하는데 가장 좋은 환경을 가지고 있는 것이다.

한나라의 식문화는 사회적·문화적·경제적·환경적 조건에 영향을 받으면서 계승·발전되어져 왔다. 이러한 요인들이 각 나라마다 특색 있는 식문화를 형성하게 된 것이라 할 수 있다.

우리 나라 역시 86아시안게임, 88서울올림픽, 2001한국 방문해, 2001ASEM, 2002한일 월드컵, 2002부산아시안게임 을 통하여 많은 외국인들이 한국을 방문 세계에 알려지기 시작하면서 한국음식을 세계화하면서, 국제화시대에 국내의 외식문화도 경쟁력 있는 한국음식으로 세계 속에 그 전통성과 우수성을 많은 행사들을 통하여 우리의 한식메뉴를 세계에 알리고 있는 것이다.

그러나, 우리의 음식을 찾는 많은 외국인들은 아직까지 많은 점에서 불편함을 호소하고 있는 것이 오늘날 우리 나라의 식문화 현실인 것이다.

1) 이항구, “관광법통론”, 백산출판사, 1997, pp.44-45.

외국인들을 통해 우리의 전통음식은 그 우수성과 뛰어난 맛이 알려지면서 한국의 전통음식을 계승 발전시키므로 외국인에게 음식을 통한 한국의 문화 알리기를 유지, 발전, 계승 시켜야 하는 것이 지금 우리의 과제인 것이다.

이러한 우리 식문화의 현 문제점들을 풀기 위해서는 그들의 욕구를 충족시켜줄 수 있어야 하며, 우리 전통문화를 살리면서도 그 들이 쉽게 접근할 수 있도록 환경을 만들어 줘야 한다.

경제개발 5개년 계획의 시행이후 해 마다 우리 나라를 찾는 외국인의 수는 점점 늘어가고 있다. 80년대초 100만 명에서 90년대 초 300만명, 2000년에는 500만 명을 뛰어넘었다²⁾.

한국음식의 전반적인 인지도는 아직 낮은 수준에 그치고 있다. 한국음식의 인지도를 조사한 자료를 보면 먹어본 음식으로는 불고기 비빔밥이 가장 많이 나왔으며, 먹어보지는 못했으나 알고 있는 음식으로는 전, 떡, 삼계탕, 신선로, 갈비탕 등이 있었다. 그 외의 것들은 인지도가 없거나 상당히 낮은 것으로 나타났다³⁾. 하지만, 외국인들이 한식메뉴를 선택함에 있어 어떤 점을 중요시하고 있는지는 중요시 여기지 않고 있는 것이 오늘날 우리가 직면한 과제이다. 현재 외국인들에게 알려지고 있는 대부분의 한식메뉴는 예전의 것을 그대로 계승시켜 내려온 메뉴이다. 세계화에 맞는 메뉴개발에 앞서 외국인들이 메뉴를 선택할 때 어떤 점을 중요시하는지 알아야 그들에게 보다 좋은 메뉴를 제공 욕구를 충족시켜줄 수 있다.

따라서 본 연구는 '88서울올림픽'을 계기로 해마다 늘어가고 있는 방한 외국인들의 한식메뉴 선호에 있어 무조건적인 한국전통음식의 메뉴를 그들에게 소개하는 것이 아니라, 외국인측면에서 어떤 점을 중요시하고, 만족하는지를 알아보고 지금껏 계승·발전시켜온 한국전통음식에 외국인들이 메뉴 선택시 선호하는 요인을 좀더 구체적으로 연구하여 한식메뉴가 세계화를 추구함에 도움이 되고자 하는 것이다. 다시 말하면 호텔 한식당을 찾는 외국인들의 메뉴 선택 행동시 선호요인을 알아보고, 무조건적인 한국전통요리의 전달이 아닌, 외국인들

2) 한국관광공사, 2001. <http://www.knto.or.kr>.

3) 장문정·조미숙, “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도”: 맛과 기호측면의 과제와 현황, 한국식생활문화학회2000년도 춘계학술심포지엄, p.6.

의 요구를 충족시켜 줄 수 있는 우리의 우수한 한식메뉴를 제공함과 동시에 외국인들의 생각을 알아보고자 함에 있다.

2. 연구목적

본 연구의 목적은 점차 한국전통음식을 경험하는 외국인이 늘어가는 시점에서 여러 가지 한식메뉴 중에서 방한 외국인들이 일반적인 메뉴를 선택후 경험하는 것이 아니라 메뉴선택시 어떤 점을 선호하며, 선호하는 구체적인 요인은 무엇인지를 알아보는데 중점을 두었다. 많은 호텔에서 한식당 운영을 기피하는 현상이 있지만 대부분의 외국인들은 자신이 투숙하고 있는 호텔에서 한식메뉴를 한번이상은 경험하고 있다. 한식이라 해서 단순히 한국사람의 입맛에 맞추는 것이 아니라 외국인들의 다양한 욕구를 만족시킬 수 있을 때 한국전통음식이 진정으로 세계적인 음식이라 말 할 수 있을 것이다.

현재 전세계적으로 외식산업은 인간의 가장 기본적인 욕구를 충족시켜 주는 대표적인 서비스산업으로 경제발전과 더불어 국민경제에 차지하는 비중이 증대하는 산업이다⁴⁾. 이러한 세계시장의 변화 속에서 한국전통음식이 방한 외국인들의 사랑을 받을 수 있도록 한국인의 입맛에 기준을 두는 것이 아니라, 세계인의 입맛을 사로잡을 수 있도록 연구·개발 할 필요성이 있는 것이다.

따라서 본 연구는 호텔 한식메뉴에 대한 외국인들의 선택선호도를 조사함과 동시에 한식메뉴 개발에 있어 어떤 점을 중요시해야 하는가를 경영자들은 물론 직접 음식을 조리하는 조리사에게 외국인들의 욕구를 정확히 판단할 수 있는 자료를 제공함으로써 호텔 한식메뉴의 세계화 추구 원천의 주요부문으로 인식시키고자 하는데 있다.

본 연구의 세부목적은 다음과 같다.

첫째, 기존 문헌을 통하여 한식메뉴의 일반적 개념을 알아본다.

둘째, 외국인들의 한국음식 선택에 있어 그 선호도 요인을 분석한다.

4) M. A. Khan, "Concepts of Food Service Operations and Management", Van Nostand Reinhold, 1991, p.27.

셋째, 인구통계학적 특성에 따라 메뉴선택요인에 차이가 있는지를 분석한다.
넷째, 외국인들의 특성에 따른 메뉴선택행동의 차이를 분석한다.
다섯째, 메뉴선택행동 변수의 중요순위를 파악하고자 한다.

제 2 절 연구범위와 방법

1. 연구의 범위

본 연구의 목적을 달성하기 위하여 호텔 한식메뉴 경험의 지역적 범위는 외국관광객이 많이 찾는 부산·경주지역과 여러 국적의 외국인이 거주하고 있는 부산지역으로 한정 선정하였다.

대상호텔은 비교적 많은 외국인들이 한식메뉴를 경험하는 특1급 호텔로 제한하였으며, 연구의 시간적 범위는 2002년 10월 부산 아시안게임 기간동안 설문지법으로 실시하였다.

호텔 한식메뉴 경험으로 제한을 둔 것은 한국의 향토음식과 전통음식을 정확하게 경험할 수 있는 곳이 호텔이며 보다 세밀한 연구를 위하여 한정하였다.

또한 본 연구의 목적이 방한 외국인을 대상으로 설문을 하는 것이므로, 부산 아시안게임을 취재하기 위해 입국하는 많은 외신기자들과 게임에 참석하는 각국의 임원, 응원단이 투숙하는 호텔에서 보다 정확한 조사연구 자료를 받기 위해서 호텔 지역으로 한정되었다.

본 연구를 통하여 일반적인 음식에 대한 선호도가 아닌, 방한 외국인들이 생각하는 메뉴선택에 있어서의 중요도와 메뉴경험후의 만족도를 통하여 선호도를 알아보고 그 결과를 제시 한식메뉴 개발에 그 방안을 제언하기 위해서이다.

2. 연구의 방법

본 연구는 문헌적 연구방법과 실증적 연구의 2가지 연구를 병행하였다.

첫째는 문헌적 연구방법으로 한식메뉴의 이론적 고찰 및 선행연구를 통해 이론적 근거를 마련하였다.

둘째는 메뉴선택선호도를 조사하기 위하여 부산·경주지역에 위치한 특1급 호텔 한식메뉴를 경험한 외국인을 대상으로 설문지법을 사용하였으며, 표본추출방법은 편의표본추출(convenience simpling)법을 이용하였다. 하지만, 설문전에 호텔한식메뉴의 경험을 확인한 후 설문지법으로 조사하였다.

회수된 설문의 통계분석은 사회과학 조사방법으로 많이 사용되고 있는 SPSS for Windows Version 10.0을 활용하여 분석하였다.

제 3 절 연구구성과 연구흐름

1. 연구의 구성

본 연구자는 호텔 한식메뉴에 있어 차별화된 상품의 욕구와 외국인의 한국 전통음식에 대한 매력을 인식함과 동시에 새로운 한식메뉴 개발의 필요성 그리고 방한 외국인들이 한식메뉴에 대해서 만족하지 못하고 개선해야 할 점이 있다는 것을 인식하게 되었다.

본 연구의 내용적 범위에서는 전체내용을 제1장 서론을 포함한 5개장으로 구성하였는데, 다음과 같다.

제1장은 연구의 서론으로 문제의 제기와 연구목적, 연구의 범위와 방법, 연구구성과 연구흐름을 제시함으로써 연구의 필요성을 정리하였다.

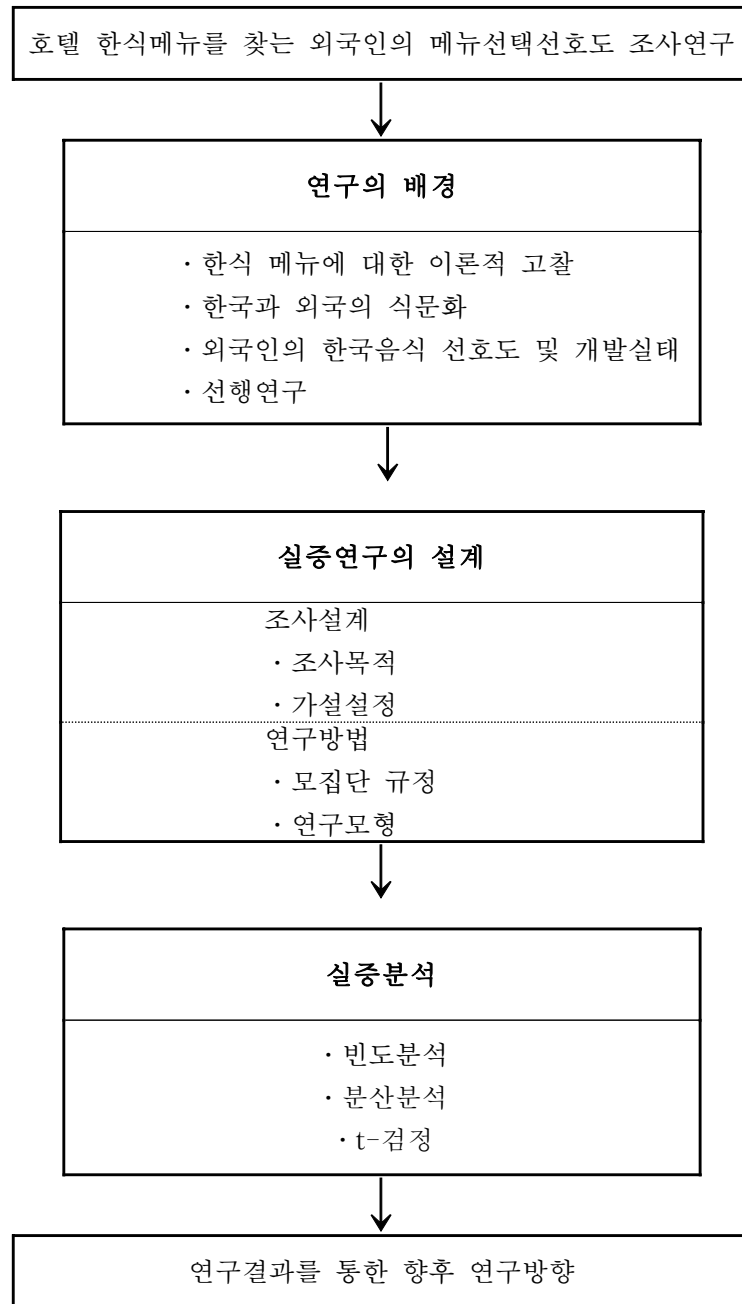
제2장은 이론적 배경으로 한식메뉴에 대한 개념과, 한국과 외국의 식문화에 대하여 비교하였고, 외국인을 대상으로 한 한국음식 선호도에 대한 분석을 제시함과 동시에 한식메뉴 개발실태에 대해서 서술하였다.

제3장은 조사설계 및 분석방법에 대하여 서술하였다.

제4장은 분석결과로 방한 외국인의 메뉴선택 선호도 요인에 대한 분석결과와 시사점으로 외국인들이 느끼고 있는 한식메뉴 이용시 불편사항을 서술하였다.

제5장은 결론으로 본 논문의 전반적인 요약과 후속연구 방향을 제시하였다.

2. 연구의 흐름도



[그림 1-1] 연구 흐름도

제 2 장 한식 메뉴의 이론적 고찰 및 선행연구

제 1 절 한식 메뉴의 개념

메뉴란 단순한 식음료의 상품 목록이 아니라 식당경영에 있어서 상품화의 수단으로 인식되어 왔다. 사실 메뉴라는 것은 식당의 모든 경영활동 내용, 즉 상품, 서비스, 분위기, 가격, 기술 및 인력, 계절감각 등을 압축한 것이어야 하고 또 그러한 요소들의 조합이 소비자들의 욕구를 반영하거나 충족시킬 수 있을 때 소기의 경영목표를 달성할 수 있는 것이다⁵⁾.

이런 관점에서 볼 때, 한식메뉴는 쌀밥을 중심으로 이루어진 식문화로 보양음식, 향토음식, 궁중음식, 계절음식, 발효음식, 명절음식, 떡 그리고 과자 등으로 구분되어지면서⁶⁾ 상차림에 따른 종류가 여러 가지로 계승되어 왔다. 본 연구에서는 한식메뉴의 기본 주식류와 부식류로 나누어지면서 상차림으로 구분되어진다.

1. 주식류

한국이 벼농사를 시작한 이후 쌀은 우리의 주요 식량이 되었다. 쌀밥과 잡곡밥, 보리밥, 오곡밥 등 여러 가지 밥의 형태가 있었다. 그러나 밥이 되는 과정에서 물의 분량과 끓이는 정도에 따라서 ‘죽’이 되기도 하였으며, ‘미음’의 형태가 되기도 하였는데, 모두 곡식을 재료로 한 주식이란 점에서는 다를 것이 없다. 쌀은 아시아 지역은 물론 유럽의 여러 국가에서도 이용하고 있다. 쌀을 이용한 음식으로는 밥, 국수, 만두, 캐서롤(casserole)등이 있는데, 수확하는 쌀의 품종과 식사법·조리법에 따라 국가마다 쌀에 대한 기호가 다른데, 주식류의 분류는 <표 2-1>과 같다⁷⁾.

5) 이정자, “메뉴관리”, 기문사, 1994. p.13.

6) 명지대학교 조정순, “전통 식품의 식단 구성과 그 시대적 조화”.

7) 구난숙 외, “세계 속의 음식문화”, 교문사, 2001. pp.25-26.

또한 밀의 생간이 적어 밀가루 음식을 상용하지는 않지만 국수요리와 만두를 만들어 먹었다⁸⁾.

<표 2-1> 주식류의 분류

밥	단순형	흰밥, 보리밥
	복합형	팔밥, 콩밥, 녹두밥, 수수밥, 강낭콩밥, 찰밥, 차조밥, 밤밥, 무밥등
죽	흰죽	옹근죽, 원미죽, 무리죽
	두태죽	팔죽, 녹두죽, 콩죽
	장국죽	아욱죽, 콩나물죽, 애호박죽, 김치죽, 장국죽
	어패조류죽	홍합죽, 전복죽, 닭죽등
	비단죽	밤죽, 타락죽, 행인죽, 땅콩죽, 대추죽, 잣죽, 호두죽, 흑임자죽
	미음	쌀미음, 차조미음, 송미음
	응이	수수응이, 연근응이, 오미자응이, 율응이
국수	냉면	냉면용 국수는 메밀국수와 녹말가루를 섞어 누른 국수가 사용된다. 비빔국수는 온면용 국수, 냉면용 국수가 사용되며, 온면에는 녹말국수가 많이 사용되었으나 요즘에는 밀가루를 많이 사용한다.
	온면	
	비빔면	
만두	수교의	면류와는 그 모양이 다르지만 밀가루 반죽을 둥근 모양으로 만들어 속을 넣어 빚어서 육수에 삶는다
	편수	밀가루 반죽을 네모나게 만들어 네 귀를 서로 붙여서 세모꼴로 만들어 찢는다.
	어만두	밀가루 반죽 대신에 생선을 얇게 저며 속을 찐 다음에 녹말 가루를 묻혀서 찢는다.

자료: 김기숙·한경선, “음식과 식생활문화”, 대한교과서, 1997을 근거로 연구자 재작성

2. 부식류

우리 나라 음식의 특징은 밥과 함께 여러 가지 반찬들을 한 상에 차려놓고 먹는 문화이다.

부식으로는 주식과 잘 어울리는 채소류, 육류, 어패류가 주로 발달하였으며, 같은 재료라 할지라도 조리상의 변화로 매우 다른 형태의 부식이 되기도 하였

8) 한국의 음식, <http://toss.nazoo.net>.

다. 이런 주식과 부식의 조화를 일차적으로 갖춘 식단을 ‘기본메뉴’라고 할 수 있는데, 조선후기 시대의 기본식단은⁹⁾ 밥, 국, 찌개, 김치를 기본으로 여기에 생채, 나물, 구이, 조림, 젓갈, 장아찌, 마른반찬, 전, 회 등을 계절, 기호, 경제상태, 가풍 등에 따라서 선정하는 것으로 반찬의 종류는 간을 한 식품과 재료에 따라서 나눌 수 있는데 다음 <표 2-2>와 같다.

<표 2-2> 부식류의 분류

탕	국형(맑은장국, 토장국, 곰국, 냉국등), 탕반형
찌개	된장찌개, 청국장찌개, 고추장찌개, 두부찌개, 새우젓찌개등
찜	육류, 생선류
선	애호박, 오이, 가지, 두부, 배추
조림	생선, 장, 초
전골	신선로, 쇠고기전골, 생선전골, 낙지전골, 생국전골, 각색전골등
구이	구이, 산적
기타	전유화, 회, 강회, 수란, 족편, 편육, 포, 튀각, 젓갈, 장아찌, 숙채, 찜, 생채, 김치, 순대, 나물등

자료: 강인희, 한국의 맛, 대한교과서, 2000을 중심으로 연구자 재작성

3. 상차림

우리 나라의 일상음식의 상차림은 독상을 기본으로 한다.

밥을 주식으로 하고 밥과 함께 먹기에 좋은 음식을 찬으로 하여 주식과 부식으로 구성된 것이 한국의 일상식 상차림이다. 또한 주식으로 차려지는 상이 무엇이나에 따라 죽상, 면상, 주안상등으로 나누고, 목적에 따라 교자상, 뷔페상등으로 나뉘어 지는데 계절에 따라 그 구성이 다양해진다¹⁰⁾.

상은 네모지거나 둥근 것을 썼으며 기명은 계절 감각을 살려 여름에는 사기반

9) 문현경, “우리 음식의 국제화를 위한 식단의 표준화”, 식품과학과 산업, 27권2호 1994, p.39.

10) 황혜성 외, “한식문화대관 6권”, 한국문화재보호재단, 1997. p.13.

상기를 겨울에는 은반상기나 유기반상기를 사용하였다. 반드시 음식이 놓이는 장소가 정해져 있어 차림새가 질서정연하였고, 음식예법을 중요시 여겼다¹¹⁾.

(1) 반상차림

반상은 주식인 밥과 부식인 반찬을 주로 하여 격식에 맞게 차리는 상차림¹²⁾으로 밥상, 진지상, 수라 상으로 구별하는데, 신분에 따라 이름이 달라진다. 임금에게는 수랏상, 아랫사람에게는 밥상, 어른에게는 진지상이라 한다¹³⁾. 또, 한 사람이 먹도록 차린 밥상을 외상, 두 사람이 먹도록 차린 반상을 겸상이라 한다. 그리고 외상으로 차려진 반상에는 3첩, 5첩, 7첩, 12첩이 있는데 여기에서의 첩이란 밥, 국, 김치, 찌개(조치), 종지(간장, 고추장, 초고추장 등)를 제외한 생첩(접시)에 담은 반찬의 수를 말한다¹⁴⁾.

첩수에 따른 반찬의 종류는 <표 2-3>과 같으며, 반찬의 종류를 정할 때는 재료가 중복되지 않도록 했고, 빛깔과 영양도 고려해서 정했다.

<표 2-3> 반상차림의 원칙

구분	기본음식							생첩에담는음식									
	밥	국	김치	장류	찌개	찜	전골	생채	숙채	구이	조림	전	장과	마른찬	젓갈	회	판육
3첩	1	1	1	1				택1		택1	×		택1		×	×	
5첩	1	1	2	2	1			택1			1	1	택1		×		
7첩	1	1	2	3	1	택1		1	1	1	1	1	택1			택1	
9첩	1	1	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	택1	

자료: 윤서석, 『한국음식-역사와 조리법』을 참고로 연구자 재구성.

1) 3첩 반상

기본적인 밥, 국, 김치, 장 외에 세 가지 반찬의 반상차림이다.

첩수에 들어가지 않는 음식으로는 밥, 국, 김치, 장이 있으며, 첩수에 들어가는

11) 강인희 외, “한국의 상차림”, 효일문화사, 1999. pp.35-50.

12) 박춘란, “식생활 문화”, 도서출판 효일, 2002. p.33-42.

13) 강인희 외, 전게서. pp.35-50.

14) 윤서석, “한국음식-역사와 조리법”, 수학사, 1993. pp.58-60.

음식으로는 나물(생채 또는 숙채), 구이 또는 조림, 마른 찬이나 장과 또는 젓갈중 한가지를 택한다.

자료: 강인희 외, "한국의 상차림", 효일문화사, 1999를 중심으로 연구자 재작성.

[그림 2-1] 3첩 반상차림

2) 5첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개 외에 다섯 가지 찬품을 내는 상차림이다.
첩수에 들어가는 음식으로는 나물(생채 또는 숙채), 구이, 조림, 전, 마른 찬이
나 장과 또는 젓갈 등에서 한가지를 택하면 된다.

자료: 박춘란, "식생활 문화", 효일문화사, 2002.

[그림 2-2] 5첩 반상차림

3) 7첩 반상

밥, 국, 김치, 찌개, 찜 또는 전골 외에 일곱 가지 반찬을 차린다.
첩수에 들어가는 음식으로는 생채, 숙채, 구이, 조림, 전, 마른 찬이나 장과 또는 젓갈 중에서 한가지, 회 또는 편육 중에 한가지를 택하면 된다.

자료: 강인희, “한국의 맛”, 대한교과서, 2000. p.360.

[그림 2-3] 7첩 반상차림

4) 9첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개. 찜, 전골 외에 아홉 가지 반찬을 차리는 상차림이다. 첩수에 들어가는 음식으로는 생채, 숙채, 구이, 조림, 전, 마른 찬, 장, 젓갈, 회 또는 편육이다.

자료: 황혜성 외, “한국의 전통음식”, 교문사, 1990을 중심으로 연구자 재작성.

[그림 2-4] 9첩 반상차림

5) 12첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개, 전골 외에 열 두가지 반찬을 내며 궁중에서 차린 임금님의 수랏상차림이다.

첩수에 들어가는 음식은 생채(I), 생채(II), 숙채(I), 숙채(II), 구이 두 종류 (찬구이, 더운구이), 조림, 전, 마른 찬, 장과, 젓갈, 회(I), 회(II), 편육, 별찬 이다.

자료: 강인희 전게서, p.361.

[그림 2-5] 12첩 반상차림

(2) 죽상차림

잠자리에서 일어나 처음 먹는 음식으로 초조반상이라고 하며, 부담 없는 가벼운 음식을 말한다. 응이, 미음, 죽과 같은 유동식을 주축으로 국물김치, 젓국 찌개, 마른 찬을 곁들여 먹는다¹⁵⁾.

15) 신애숙, “세계의 식생활 문화”, 선학출판사, 2001. pp.146-149.

<표 2-4> 죽상차림

응이상	응이, 동치미, 소금, 꿀
미음	삼합미음, 마른찬, 동치미, 소금
죽	죽, 마른찬, 나박김치나 동치미, 맑은 조치나 젓국조치, 소금, 꿀, 설탕, 진장

자료: 진양호 · 강종현 , "메뉴관리론", 지구문화사, 연구자 재작성.

(3) 장국상(면상)차림

국수를 주식으로 하여 차리는 상으로 점심에 많이 이용하는 면상이다. 주식으로는 온면, 냉면, 떡국, 만둣국 등을 차리고 부식으로 찜, 겨자채, 편육, 잡채, 나물, 전, 나박김치, 배추김치 등을 올린다¹⁶⁾.

<표 2-5> 면상의 분류

구분	종 류
온면상	국수(온면), 찜(민어찜, 도미찜), 전, 잡누르기, 편육, 잡채, 김치, 정과, 떡 약식, 약과, 강정, 화채, 녹말편
냉면상	국수(냉면), 쇠고기전골, 전, 김치, 장과, 떫수단, 화채등

자료: 전통향통음식문화연구원, <http://www.koreafoods.net>.을 참고로 연구자 재작성.

(4) 주안상

술을 대접하기 위해 약주에 안주가 되는 음식을 차리는 것이다. 찌개나 전골류같은 따뜻한 국물이 있는 음식이 차려질 때는 고급 주안상이 되고, 생과일이나 정과와 같은 후식까지 곁들이면 아주 훌륭한 주안상이 된다. 보통 주안상에는 약주(정종류), 신선로, 전골, 찌개(매운탕), 회, 전, 나물, 포(육포, 어포), 구절판, 김치, 과일, 떡과 한과류의 음식을 낸다¹⁷⁾.

16) 유지은, “한식 서비스 방식의 차이에 따른 메뉴 선택속성과 평가의 차이에 관한 연구”, 세종대학교 석사학위논문, 2000. p.40.

17) 황혜성, “한국음식”, 민서출판사, 1982. p.25.

(5) 교자상차림

교자상은 집안의 잔치나 경사가 있을 때 준비하는 상으로 잔칫상이라고 하기도 한다. 상을 차릴 때는 많은 종류의 음식을 차리는 것보다 중심이 되는 몇 가지 음식을 잘 준비해 다른 음식을 만들어 곁들이는 것이 좋은 방법으로 조선 시대의 교자상차림은 건교자, 식교자, 열교자 등으로 나뉘어 있다.

주식은 장국상과 같은 국수나 만두, 떡국이고 반찬은 주안상과 장국상에 올리는 음식과 같은 것이다. 모든 음식을 다 든 후에 조과 떡, 과일 등을 후식으로 내 놓는데 청과류도 약간 올리는 것이 좋은 방법이다. 가장 일반적인 교자상의 식단을 참고로 들어보면 다음과 같다.

면(온면, 냉면), 탕(계탕, 어알탕, 잡탕), 찜(영계찜, 육찜, 우설찜), 저유어, 편육, 겨자채, 신선로, 김치. 장, 각색편, 약식, 잡과(약과, 다식과, 다식, 강장), 정과 숙실과, 생실과, 마른 찬, 수란 수정과(식혜, 화채)등¹⁸⁾.

(6) 한식 뷔페 상차림

최근 들어 유행하고 있는 상차림으로 제한된 공간에서 많은 인원이 식사할 때 일정 공간에 음식을 차려놓고 사람들이 각각 적당량을 개인접시에 덜어 식사하는 것이다. 이것은 교자상차림을 더욱 간소화하여 접대의 수고를 없앤 상차림으로 볼 수가 있는데, 어른들을 모시고 식사할 때는 교자상차림으로 접대하는 것이 편하며 젊은 사람들이나 격의 없는 모임에서는 편리한 상차림이라 할 수 있겠다.

다양한 한식메뉴를 즐길 수 있는 상차림으로 <표 2-6>과 같다.

18) 전통향토음식문화연구원, <http://www.koreafoods.net>.

<표 2-6> 한식 뷔페상차림의 분류

전채	포, 부각		어포, 어란, 육포, 대추포, 칠보편보, 김부각, 매듭자반
	채소		밀쌈, 구절판, 오이선
	견과류		생물, 호두튀김, 은행볶음, 땅콩, 호박씨, 잣솔, 꽃감쌈
탕	더운 국		애탕, 어알탕, 송이탕, 완자탕, 된장국, 신선로, 삼계탕
	차가운 국		오이냉국, 미역냉국, 임자수탕
조미품			청장, 초간장, 초고추장, 겨자집
김치류			배추김치, 오이소박이, 보김치, 총각김치, 비늘김치, 열무김치, 배추겉절이, 장김치, 나박김치, 동치미, 배추동치미, 백치미
더운 음식	육류	찜	갈비찜, 사태찜, 쇠꼬리찜, 돼지갈비찜, 닭찜
		구이, 적	쇠갈비구이, 너비아니구이, 제육구이, 닭구이, 쇠고기산적
		전	고지전, 완자전, 가전, 부아전, 천엽전, 양전
	어패류	찜	도미찜, 대하찜, 어선
		구이, 적	민어구이, 대합구이, 대하구이, 생선구이, 어산적
		전	민어전, 광어전, 생우전, 굴전, 조개전
	채소류	선	호박선, 가지선, 두부선, 죽순찜
		구이, 적	더덕구이, 송이구이
		전	연근전, 고추전, 표고전, 깻잎전, 양파전, 호박전
찬 음식	회류	육류	육회, 간회, 천엽회
		어패류	민어회, 광어회, 생굴회, 해삼회, 홍어회, 어채
		강회	미나리강회, 파강회, 두릅회, 송이회, 무초회
	편육, 족편		족편, 양지머리편육, 우설편육, 사태편육, 돼지머리편육
	생채류		겨자채, 해파리냉채, 더덕생채, 오이생채, 무생패, 해파리냉채,
	숙채류		탕평채, 월과채, 잡채, 죽순채, 각종 나물
	주식	죽	갯죽, 흑임자죽, 녹두죽, 호박죽, 전복죽
		밥	흰밥, 오곡밥, 찰밥, 야채밥, 보리밥
국수		온면, 냉면, 비빔면, 난면, 메밀국수	
만두		만둣국, 병시, 규아상, 편수, 메밀만두	
떡국		흰떡국, 조랭떡국	
후식	조과	유밀과	약과, 매작과, 모약과, 만두과, 다식과 등
		강정	매화강정, 세반강정, 산자, 연사과, 병사과 등
		다식	송화, 흑암자, 깨, 진말, 녹말, 청태, 강분, 오미자, 밤 등의 다식
		숙실과	밤초, 대추초, 올란, 조란, 생강란 등
	정과		도라지, 연근, 생강, 모과, 유자, 박고지 등의 정과
	생실과		사과, 배, 감, 귤, 참외, 수박, 딸기, 포도, 복숭아 등
	화채		앵두, 딸기, 복분자, 복숭아, 배, 오미자, 유자, 귤 등의 화채
	차		녹차, 생강차, 인삼차, 칩차, 모과차, 유자차, 대추차 등
	떡		각색편(꿀편, 백편, 송검초편), 절편, 개피떡, 인절미 각색단자(대추, 석이, 쑥구리, 유자, 은행, 밤) 주악, 화전, 경단, 송편, 증편, 두텁떡, 약식 등

자료: 황혜성 · 한복려 · 한복진, “한국의 전통음식”을 중심으로 연구자 재구성.

4. 호텔한식당의 메뉴구성

<표 2-7> H, I, S호텔 메뉴품목 현황

구분	S호텔	I호텔	H호텔
귀빈정찬	신라반상 서라벌반상	한가위 반상, 수라반상	수라정찬 진·선·미
보편정찬	곱창전골 갈비구이와 냉면 전주비빔밥 토종삼계탕 우럭매운탕 꼬리곰탕 갈비탕 도가니탕 두부 된장찌게	곱창전골 갈비구이 돌솥비빔밥 홍삼백숙 대구매운탕 꼬리곰탕 사골우거지 갈비탕 도가니탕 된장찌게	곱창전골 갈비구이와 냉면 전주비빔밥 토종삼계탕 우럭매운탕 꼬리곰탕 갈비탕 도가니탕 두부된장찌게
일품요리	전복찜, 구절판 한우갈비찜 한우 도가니찜 대하구이 쇠고기 잡채 모듬전 파전	전복찜, 호박죽, 구절판 한우 도가니찜 대하구이 산낙지볶음 모듬전 파전	전복구이 구절판 육회, 갈비찜 수삼숙채 쇠고기 잡채 모듬전 파전

자료: 김선정, “호텔 한식 메뉴의 고객 평가 요인에 관한 연구”,
경기대학교 석사학위논문, 1999년. P.57 재인용.

<표 2-8> W호텔 한식당의 상차림메뉴와 반상메뉴 구성

메뉴 구분	메뉴명칭	내용
상 차 림 메 뉴	궁중상차림	기본찬(5가지)-특선죽-구절판-겨자채-전유어-인삼요리 -초회-갈비구이-육회-궁중신선로-전복찜-생선구이- 진진와탕-후식과차
	W상차림	기본찬(5가지)-특선죽-구절판-겨자채-전유어-어회- 갈비찜-신선로-전복찜-너비아니-진지와탕-후식과차
	온달상차림	기본찬(5가지)-특선죽-겨자채-밀쌈-전유어-어회- 갈비찜-신선로-대하찜-너비아니-진지와탕-후식과차
	평강상차림	기본찬(5가지)-특선죽-밀쌈-전유어-갈비찜-신선로- 너비아니-진지와탕-후식과차
반 상 메 뉴	해물전골반상	전골, 생채, 숙채, 전, 구이, 진지와 탕
	곱창전골반상	
	민어매운탕반상	
	홍삼백숙반상	
	갈비찜반상	
	갈비구이반상	
	굴비구이반상	
	은대구구이반상	
	너비아니구이반상	
	제주산갈치구이반상	
	돌솥비빔밥반상	
	된장찌개갈비반상	
	인삼꼬리곰탕반상	
	육회비빔밥반상	
	장어구이반상	
	도가니탕반상	
	김치찌개반상	
	전복죽	
	맑은조개탕	
	사골배추갈비탕	

자료: 유지은, “한식 서비스 방식의 차이에 따른 메뉴 선택속성과 평가의 차이에
관한 연구”, 세종대학교 석사학위논문, 2000. p.44 재인용.

제 2 절 한국과 외국의 식문화

1. 한국의 식문화

한국의 음식은 민족 고유의 음식을 중심으로 전개되는 식생활과 더불어 지리적, 사회적, 문화적 환경에 따라 형성되고 발전되어 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안하여, 우리의 전통문화와 함께 발전시켜 온 한국인만의 독특한 음식이라 말 할 수 있는 것이다.

한식이라 하면 조선왕조 5백년 역사 속에서 왕실을 중심으로 내려온 궁중음식과 부잣집의 화려한 음식, 일반 서민의 음식, 그리고 각 고장마다 특색 있게 계승되어 내려온 향토 음식을 총괄하는 말로 알려져 있다.

우리 나라는 자연적 환경에 따른 음식문화와 사회적 환경에 따른 시대적 음식문화 그리고 지역별음식문화로 구분할 수 있겠다¹⁹⁾.

(1)음식문화

우리 민족은 농업에 바탕을 둔 농경사회 식문화로 곡류이용이 가장 많으며 사계절에 적응하기 위해 계절 음식이 발달되어 왔다. 그리고 맛을 내기 위한 조미재료의 발굴 등 음식들이 특징을 이루고 있다²⁰⁾.

1)곡류 중심의 음식문화

봄·여름·가을·겨울의 사계절 특색이 뚜렷하고 강우가 여름에 집중되는 기후에서 재한된 작물만이 재배가 가능하였고, 기후조건에 맞는 것이 벼와 보리였다. 쌀과 보리는 우리 음식의 기본이 되고 주식으로 분류 기본 식량으로 하면서 이에 부수되어야 할 많은 음식들을 개발하고 먹으면서 부식인 반찬의 문화가 출현하는 계기가 되었을 것이다.

곡류는 비중이 가장 큰 주식으로서 우리 나라 음식 문화의 주가 되는 특별식, 즉 한과류, 음청류, 죽류 등으로 발전하였고 이러한 음식들이 우리의 기초 식으로 중요한 비중을 차지하게 된 것이다.

19) 정진호, “식습관 과 입맛”, 도서출판 청송, 2002. p.24.

20) 유태종 박사 기초연설; 우리 전통식품의 우수성.

2)반찬문화

곡류중심의 음식문화에서 맛과 간을 갖추기 위해서 여러 가지 부식들이 필요함에 따라 독특한 반찬문화를 이루게 되었다. 반찬도 단순히 여러 가지 부식들을 조리하여 올리는 것이 아니라 계절에 따라 또는 상차림 등에 따라 다양한 반찬을 만들면서 하나의 음식 문화를 형성하였다.

3)발효문화

우리 나라의 음식을 살펴보면 날 것으로 먹는 경우는 거의 없다. 각종 양념으로 쓰이는 간장, 된장, 고추장 모든 것이 삭혀서 맛을 내는 것이며, 김치와 젓갈 역시 발효시키므로 새로운 삭힘 음식을 만들어 내는 것이다.

삭힘의 문화가 우리 음식의 특징이 된 이유는 새로운 맛의 창출이라는 지혜로움도 있지만 수확시기가 한정된 채소류를 갈무리하여 오래 먹을 수 있게 하기 위한 하나의 방법이였으며 대표적인 예가 김치요, 젓갈이며 각종 절임이라 할 수 있다.

4)온식문화

곡류가 주식인 우리 음식문화에서 가열에 의해 만들어진 음식을 바로 먹지 않으면 온기가 사라져 그 맛을 제대로 즐길 수 없다. 의학적으로도 가열후 바로 먹는 음식은 소화율이 높다고 한다. 대부분의 우리음식은 가열하여 먹는 찌개나 국물 등 뜨거워야 하고 식후 마시는 술농도 뜨겁게 해서 먹는다. 주식이 아닌 부식이나 기호식은 차게 해서도 먹지만, 대부분의 주식은 뜨거운 음식들이다.

우리의 온식문화는 건식(냉식)문화의 대표 격인 서양식이 도입되면서 변해가고는 있지만, 밥을 주식으로 하는 우리의 식문화에서는 온식 습관은 계속될 것으로 본다.

5)습식문화

우리가 먹는 대부분의 음식은 젖은 상태로 만들어 먹는 것이다. 밥은 60%이상의 물을 함유하고 있고, 거의 모든 반찬은 대부분이 80%이상의 물을 포함하고 있다.

이와 같은 젓은 음식을 먹는 습식문화는 음식의 맛을 내는데 큰 기여를 하고 있으며 씹을 때의 촉감, 조직 등에서 건식과는 큰 차이가 있다. 하지만 습식문화는 장기저장에서 문제가 있다. 이런 점에서 불편한 점은 식사 때마다 새롭게 조리해야 하는 특색을 가지고 있는 것이다.

6)공간 배열형

다른 나라와 달리 우리 음식은 한 상에 모든 음식을 한꺼번에 차리는 전개형이다. 여러 음식이 한 상에 차려 있으므로 개인이 선택하여 먹는 식습관을 보이고 있다. 음식이 서양처럼 순서대로 나오는 것이 아니라 모든 음식이 한 상에 차려져 있으므로 자기의 취향과 구미에 맞춰 선택하여 먹을 수 있고 몇 가지 음식을 조화시켜 먹을 수 있으므로 한 상에서 같이 식사를 하더라도 자기의 특성을 살려 개성 있는 음식을 즐길 수 있는 개별 식의 특징이 있다²¹⁾. 이와 같은 식문화는 주식과 부식이 엄격히 구분되는데서 오는 자연적이 선택이라고 생각된다.

(2)시대문화

한국의 식문화는 문화의 형성과 변천과정에서 많은 변화를 가져오면서, 그 시대마다 독특한 식문화를 형성하여 계승되어 왔다. 우리 나라의 식문화 시대 구분은 다음과 같이 요약할 수 있다²²⁾.

1)선사 시대(구석기·신석기): 자연식품 채취식시대

-잡곡농사, 들문토기와 맷돌 등의 유물을 통해 끓이기 형태의 조리법이 많이 이용되었음을 알 수 있다.

2)부족국가시대(삼국정립 이전시대)

-벼의 재배와 주부식분리 시대: 조미료, 향신료 사용이 시작됨.

-계층이 생겨나고 식생활의 이중적인 구조가 생겨남.

3)삼국시대(고구려·백제·신라 정립 시대)

-벼농사가 정착되고, 식생활의 계층화(귀족식, 서민식)가 생기기 시작함.

-주종관계 성립 : 여자가 주로 요리를 하게 됨.

21) 이규태, “재미있는 우리의 음식이야기”, 기린원, 1991. p.102

22) 한국의식생활문화, <http://sookmyung.ac.kr>.

-발효식품, 저장식품의 발달시기

4)통일신라시대(7세기 중반 - 10세기 초반): 한국식생활 정립기

-다채로운 식생활 발전기

-차문화 성행

-유물로 김칫독 발견(선덕여왕, 속리산 법주사)

5)고려시대(10세기 중반 - 14세기): 식생활 변천 시대, 우리 나라 음식의
고유한 전통 완성기

-불교의 국교화, 사찰음식의 발달, 차문화 성행

-기름에 볶거나 지지는 조리법 등장(유밀과, 약과 등이 생김)

-떡 종류가 다양하게 발달

-주막이 생김(외식, 매식 문화 생겨남)

6)조선전기시대(15 - 16) : 한식의 발달 시대

-유교의 국교화: 차문화 쇠퇴, 상차림의 격식 완성

-16세기: 임진왜란 후 고추의 전래로 오늘날과 같은 식문화 형성, 지금과
같은 형태의 김치가 만들어짐.

7)조선후기시대(17 - 19세기): 한식의 발달 시대

-한글 조리서 편찬(규합총서, 음식디미방)

-외국에서 다양한 식품 전래(호박, 고구마, 감자 등)

-조리법 분화, 다양화(튀기기, 지지기, 볶기, 조림 등)

8)개화시대(19세기 중반 - 19세기 후반): 식생활의 다양화 시대

-서양요리, 식기, 식생활 풍습이 전래됨.

-1930년 최초의 서양요리책 편찬됨.

9)현대(20세기 중반 - 20세기 후반): 합리적인 식생활의 모색시대, 식생활의
서구화 시대

(3)지역별 식문화

한국의 음식은 한민족의 기호적 특성으로 보아 전국적으로 똑같은 조리법의 음식들도 많이 있으나, 남북으로 길게 뻗은 반도에 삼면이 바다로 둘러싸여 있고 사계절이 뚜렷해서 자연히 각 지역마다 특산물이 다양하게 생산되고 특색 있는 식문화가 발달되어 왔다²³⁾.

1)서울

서울지역에서 생산되는 것은 없으나 전국에서 올라오는 각종 음식재료들이 모여 다양하고 화려한 여러 음식들이 만들어졌다. 또한 조선왕조 오백 년 동안 도읍지였고 왕족과 양반 계급이 많이 살았기 때문에 궁중음식의 영향을 많이 받아 고급스럽고 화려한 음식을 맛 볼 수 있다²⁴⁾.

대표음식으로는 장국밥, 찻죽, 흑임자죽, 비빔국수, 추어탕, 숙각두기, 느티떡, 엿장정, 메밀만두, 국, 꼬리곰탕, 임자수탕, 설렁탕, 탕평채, 너비아니구이, 닭찜, 갈비찜, 도미찜, 신선로, 구절판, 두툽떡, 화전, 약식, 다식, 식혜, 오이선, 통배추김치, 나박김치, 장김치 등이 있다.

2)경기도

경기도는 강원도, 충청도, 황해도와 인접해 있어 해산물·산나물·농산물이 고루 생성되는 지역으로 이들 지역의 음식과 공통점이 많고 음식종류도 같은 것이 많다. 개성을 제외한 경기음식은 전반적으로 종류가 다양하나 소박하며, 간은 세지도 약하지도 않은 서울음식과 비슷하며 양념도 많이 쓰지 않는다²⁵⁾.

대표음식으로는 조랭이떡국, 오곡밥, 냉콩국수, 개성편수, 수원갈비, 냉이 토장국, 무비늘김치, 감동젓찌개, 포천막걸리, 찹쌀경단, 수수지짐이, 오미자화채, 용인외지, 민어탕, 연꽃동치미, 주꾸미조림, 홍해삼, 무찜, 주악, 편수, 닭젓국, 장떡, 보쌈김치, 비늘김치 등이 있다.

3)강원도

강원도 음식은 소박하면서도 먹음직스럽다. 지역에 따라 기후와 지세가 다르기 때문에 식생활에서도 차이를 보이고 있다. 산악지방은 옥수수·감자·메밀 등 잡곡과 산채가 풍부하며, 영동해안지방은 해산물이 풍부하다. 산악지방은 육류를 쓰지 않는 음식이 많고 해안지방은 멸치나 조개 등을 넣어 음식 맛을 내기 때문에 소박하고 담백하다. 음식의 간은 고추장을 많이 사용하나 맵지 않은 습습한 맛이다²⁶⁾.

23) 이성우, “한국의 식품문화사”, 교문사, 1984. pp.33.

24) 염초애·장명숙·윤숙자, “한국음식”, 효일문화사, 1992. pp.23-36.

25) 강인희·이경복, “한국음식”, 삼영사, 1984. pp.423-436.

대표음식으로는 감자밥, 황태구이, 닭치죽, 오징어구이, 진미산채밥, 어죽, 과
줄, 약과, 화암표고전, 무송떡, 강릉방울증편, 황골엿, 메밀총떡, 올챙이묵, 초당
두부오징어순대, 산나물, 더덕생채, 감자송편, 메밀묵, 메밀막국수, 창란젓각두
기, 오징어무말랭이김치 등이 있다.

4) 충청도

충청도는 논·밭 그리고 하천에 근접한 지역이 많아 곡물·채소·민물고기를
이용한 음식이 많다. 음식의 간은 고춧가루를 많이 사용하여 맵고 짭맛이 세며,
백제시대의 고도답게 식의 범도가 엄격한 것이 특징이다.

경상도 음식처럼 매운맛도 없고, 전라도 음식처럼 감칠맛도 없으며, 서울음식
처럼 시각적이지도 않다. 하지만 충청도만의 독특한 맛으로 담백하고 구수하며,
소박한 음식이 많고 음식의 양도 많은 편이다²⁷⁾.

대표음식으로는 청국장찌개, 제육고추장구이, 보리밥, 숯골냉면, 공주장국밥,
표고회, 빠개장, 찌엄장, 말린묵볶음, 곤떡, 모과구이, 호박범벅, 녹두편, 청포묵,
올챙이국, 용봉탕, 쇠머리떡, 굴각두기, 굴냉국, 넙치아육국, 웅어회, 석박지 등이
있다.

5) 경상도

경상도는 남해와 동해의 좋은 어장과 낙동강의 주변의 기름진 농토로 인해
해산물이 풍부하며 많은 농산물이 생산된다.

음식의 간은 센 편이며 대체로 얼얼하도록 매운 편으로 전라도 음식보다 맵
다. 또한 고기라 하면 바다의 물고기를 말 할 정도로 구이분만 아니라 국을 끓
이기도 한다²⁸⁾.

대표음식으로는 진주비빔밥, 통영비빔밥, 헛제사밥, 해물파전, 닭칼국수, 건김
국수, 깡이죽, 만경떡, 송근주, 미나리김치, 백합구이, 부편, 조개국수, 대구탕,
홍합초, 상어산적, 재첩국, 미더덕찜, 아구찜, 안동식혜, 깻잎김치, 콩잎김치 등
이 있다.

26) 김기숙·한경선, “음식과 식생활문화”, 대한교과서, 1997. pp.89-92.

27) 한역, 특집: 한국음식문화 세미나, “향토음식의 개발과 보급”, 1994. pp.21-23.

28) 황혜성 외, “한식문화대관”, 한국문화재보호재단, 1997. p.35.

6)전라도

전라도 음식은 기름진 호남평야의 풍부한 곡식과 각종 해산물·채소 등 풍부한 재료와 조선왕조 전주 이씨의 본관으로 양반풍을 이어 받은 고유한 음식들이 형성되어 있는 곳이다.

전라도지역의 상차림은 반찬 가짓수가 많은 상차림으로 외지사람들을 놀라게 하고 있다. 또한 기후가 따뜻하기 때문에 젓갈을 많이 이용하여 감칠맛이 강하며 짭짤하고 매운 음식이 특징이다²⁹⁾.

대표음식으로는 전주비빔밥, 콩나물밥, 추어탕, 홍어찜, 낙지호롱, 대합죽, 합자죽, 피문어죽, 차조기죽, 낙지호롱, 양애적, 천어탕, 복령떡, 섭전, 징조, 붕어조림, 꼬막무침, 머위나물, 콩나물잡채, 부각, 미나리강회, 산자, 갯김치, 고들빼기김치 등이다.

7)제주도

제주도는 섬지방이라는 특성으로 채소와 해초가 음식의 주된 재료로 사용되고 있다. 제주도 음식의 특징은 각각의 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 그대로 내고 있다는 것이다. 해초와 된장으로 소박한 맛을 내며 간은 대체로 짠 편이고 양념을 적게 써서 간단하게 만들며, 생선을 이용한 회·국·죽이 많은 편이다³⁰⁾.

대표음식은 옥돔죽, 전복죽, 미역죽, 전복찜, 갈치호박국, 자리물회, 곤떡국, 돼지새끼죽, 톨넝국, 양애무침, 오메기떡, 게우젓, 옥돔구이, 해물뚝배기, 하늘애기엿, 초기전(표고버섯전), 고사릿국, 빙떡, 메밀저배기, 해물김치 등이 있다.

8)황해도

황해도는 북부지방의 곡창지대로 연백 평야와 재령 평야에서의 쌀 생산이 많고 질 좋은 잡곡이 풍부하게 난다.

황해도는 인심이 좋고 생활이 윤택한 평이어서 음식의 양이 풍부하고 음식에 기교를 부리지 않으면서도 구수하고 소박한 편이다³¹⁾.

29) 강인희, “한국의 맛”, 대한교과서, 1992. pp.437-453.

30) 향토음식, <http://www2.rda.go.kr/food/intro.htm>.

31) 구난숙 외, “세계 속의 음식문화”, 교문사, 2001. p.20.

대표음식으로는 김치말이, 비지밥, 닭온반, 수수죽, 밀낭화, 연안식해, 돼지족조림, 개성경단, 수수무살이, 오쟁이떡, 무정과, 순두부, 세아리밥, 되비지탕, 행적, 동치미, 호박김치 등이 있다.

9) 평안도

평안도 지방은 중국과 교류가 많았던 지역으로 성품은 진취적이고 대륙적이다. 음식의 간은 맵지도 짜지도 않으면서 모양에 신경 쓰지 않고 소담스럽게 만들어 먹는 것을 즐긴다³²⁾.

대표음식으로는 평양냉면, 어복쟁반, 녹두부침, 닭죽, 생치냉면, 호박만두, 강제장, 고사리국, 풋고추조림, 오니토장국, 노티, 골미떡, 꼬장떡, 달떡, 순대, 만둣국, 온반, 온면, 노티, 냉면김장김치, 백김치, 동치미 등이 있다.

10) 함경도

함경도 음식은 모양이 크고 시원스럽고 장식이나 기교는 부리지 않아 사치스럽지 않다. 풍부한 해산물과 감자 또는 고구마 전분을 이용한 음식이 많으며, 간은 짜지 않지만 마늘, 구추양념을 많이 쓰는 음식이 있다³³⁾.

대표음식으로는 동태순대, 가자미식혜, 가릿국, 회냉면, 감자막가리만두, 옥수수죽, 닭고기비빔밥, 도루묵식혜, 북어찜, 이면수구이, 오그랑떡, 조침떡, 가랍떡, 단감주, 원산해물잡채, 천엽국, 콩나물김치, 대구깍두기 등이 있다.

2. 외국의 식문화

(1) 미국

미국³⁴⁾ 음식은 뚜렷한 특징이 없고 영국 요리와 같은 것으로 생각하고 있지만 전세계의 식생활 문화를 소화하여 그들만의 음식 문화를 만들어 냈다.

이민 초기에는 원주민의 식문화와 그 후에 그들을 지배하였던 스페인과 프랑스의 영향을 받고 그 후에 강자로 부상한 앵글로색슨계의 영국 식문화가 기초

32) 김기숙·한경선, 전게서. pp.107-111.

33) 한역. 전게서. p.23.

34) 박춘란, 전게서. pp.216-217.

를 이루고 여기에 세계 각국에서 온 이민국의 식문화가 섞여 현대음식은 곧 미국 음식이라고 할 위치가 되었다.

1890년경 태동하기 시작한 미국 요리는 주스와 샐러드 요리가 발달하게 되었으며 제1차 세계대전을 계기로 통조림 및 기타 보존 식품의 소비가 급속히 늘어났다.

그 후 맛보다는 대규모 생산, 편의성 등으로 대표되는 요리가 되었으며 특히 햄버거와 핫도그는 독일 요리인 햄버거 스테이크를 토마토 소스를 뿌려 먹은 간편한 음식으로 변화시켜서 미국화 하였고 켄터키 치킨과 함께 전 세계적인 음식이 되었다.

롤빵에 소시지를 기운 손쉬운 스타일은 가장 미국적인 것이며, 치즈를 버거 위에 뿌려 녹이는 것과 버터 밀크를 비스킷에 썬우거나 크림 그레비와 함께 옥수수 밀 크러스트 치킨을 즐겨먹는다.

최근에는 설탕 소비가 줄어드는 대신 옥수수를 이용한 고과당 소비가 급격히 증가하는 추세에 있으며 맥주 생산도 옥수수 전분을 이용할 정도이다. 최근에는 공제품의 소비가 증대되고 있다.

현대의 미국 일상식은 더욱 간편화되고 있는 추세로 아침식사는 우유에 탄 씨리얼류, 감자튀김, 계란 프라이, 다진고기, 우유,オート밀, 빵와플, 커피 등을 간단히 준비한다.

점심은 볼로그냐(bologna) 샌드위치, 핫도그, 감자칩과 탄산음료 또는 감자 튀김만으로 식사를 하는 것이 일반적이다. 그 외 프라이드 치킨, 피자, 크레이프, 중국음식, 일본음식 등을 먹는다.

저녁은 비프스테이크와 감자튀김을 주로 먹고 해물 요리도 자주 먹는 요리이다.

일반적으로 아침 식사는 기름에 튀긴 음식이 많으며 점심과 저녁은 끓인 곡류와 튀김 한가지 또는 구운 고기로 구성된다(roasted meat).

그 외 자주 스낵류를 먹기도 하는데 미국의 전형적인 요리는 티본 스테이크, 칠면조 구이, 호박파이(pumpkin pie), 아이스크림, 햄버거, 피자, 스타게티 등 단순 소박한 것으로 이루어져 있다.

최근에는 fast-food 음식점이 더욱 더 늘어나고 있는 경향이며, 한편에서는 저열량, 저콜레스테롤 식품을 섭취하기 위해 동양의 식생활에 관심을 가지고 건강식을 먹으려고 노력한다.

(2)일본

일본³⁵⁾음식은 조리법과 주방기구뿐만 아니라 그 재료가 중국의 영향을 많이 받아 중국의 것과 유사한 점이 많다. 그러나 그 속에서도 일본만의 독특함을 찾게 된다. 일본사람들은 신체와 사회와 자연과의 조화를 중요시하는데 이것은 그들의 다양한 조리법에 잘 나타나 있다. 또한, 일본사람들은 음식의 외형도 중요시 여기기 때문에 그런 정신은 음식과 환경간의 조화로 표출된다. 예를 들면, 여름 음식은 투명한 유리 그릇에 담아 더 차갑게 보이게 하고 가을 음식은 붉은 색과 금색의 그릇에 담아 미각을 돋구어 준다.

일본음식은 쌀과 콩과 차로 대별될 만큼 차지하는 비중이 크다고 할 수 있다. 예로부터 밥을 주식으로 하였고 육식문화가 발달하지 못한 대신 콩소비 중심의 독특한 문화가 형성되었으며, 차는 대부분 식사에 제공될 만큼 보편화되어 있다.

쌀은 일본의 가장 중요한 식재료이고, 거의 모든 식사에 제공된다. 일본의 쌀은 중국 것과는 달리 전분함량이 높고 조리 후 끈기가 많은 것이 특징이다. 먹는 방법으로는 그대로 밥을 먹기도 하나 식초를 섞어 초밥(스시)으로 먹거나 초밥에 날 생선을 얹게 저민 것을 얹어서 먹기도 한다. 드문 경우이나, 쌀로 국수를 만들어 먹기도 한다.

쌀 다음으로 콩이 많이 사용되는데, 우리 나라만은 못하지만 콩의 이용에서도 독특한 문화를 발전시키고 있다. 아부라아게(두부튀김), 미소(일본된장), 쇼유(왜간장), 낫도 등은 그 대표적인 것이다.

차는 원래 선불교의 의식에서 사용되던 것이 오늘날까지 전해져 일본인들의 삶속에 빼놓을 수 없는 것이 되었다.

차를 마시는 것은 자연과 조화를 이루려는 일본인들의 정신이 담겨져 있다고 볼 수 있다. 차는 건조된 차잎을 간 것이나 분말보다는 잎을 주로 이용한다. 이러한 차 마시는 습관은 손님에게 반드시 차를 대접하며, 직장에서는 오후 3시 경에 ‘tea time’을 갖고 있다.

일본의 식문화가 우리 나라와 중국의 식문화와 다른 점은 쇠고기, 닭고기, 돼지고기 등의 조리문화가 발달하지 못했다는 점이다. 일본에서는 이들 육식문화

35) 신애숙, “세계의 식생활 문화”, 선학출판사, 2001. pp.110-112.

가 발달하지 못한 데에는 사람이 먹기에 부족한 곡물들을 동물에 먹일 수 없었기 때문에 가축수가 적었었다는 이유 외에도 종교적, 정치적인 이유가 있다.

일본인들도 옛날에는 육식을 하였었다. 즉, 일본이 쇼몽시대(文時代)의 패총에는 많은 패각에 섞여 곰, 토끼, 너구리 등의 뼈가 출토되고 있으며, 꿩, 학, 오리, 참새 등의 조류의 뼈도 발견되고 있다.

그 후 많은 시간이 흘러 곡물이 주식인 된 후에도 수렵은 계속되었다는 것을 그들의 고전이 만요슈를 보면 알 수 있다. 또한, 이러한 동물들을 일종의 장에 찍어 먹었던 것으로 생각된다. 산돼지도 많이 먹었던 모양으로 오사카에는 이가이노라는 곳이 있다. 또한, 일본의 고사기(古事記)나 일본서기(日本書紀)에도 이가이, 이가이쓰 등의 인명이나 지명이 나온다.

그러나, 일본의 덴무천황은 즉위 4년만에 “오늘 이후에는 수렵을 해서는 안 된다. 소, 말, 개, 원숭이, 닭의 고기를 먹어서는 안 된다. 만약 이를 어기는 자가 있으면 벌한다.”라는 칙령을 내렸다.

1549년에 많은 외국의 선교사가 일본을 방문하여 부활절에 어느 선교사가 암소 한 마리를 사서 음식을 만들어 대접하였는데 일본사람들이 크게 만족하여 그것을 먹었다고 한다. 그 후 관영(寬永) 16년(1639)에 쇄국의 단행으로 기독교가 금지되고 다시 생선과 야채에 의지하는 식생활로 바뀌었다. 1862년에 요코하마에서 이세라는 사람이 우육점을 시작한 것이 일본의 쇠고기 매점의 시작이라고 한다. 이상과 같이 일본민족이 원래 육식을 안 하던 민족은 아니었으며, 종교적 이유로 육식문화의 발전이 미미하였다. 육식문화가 발달하지 못한 반면, 단백질 급원으로 콩을 이용한 음식, 생선, 어패류의 이용이 많은 편이다.

일본인들은 과일과 야채를 많이 섭취하는데 과일로는 밀감을 주로 많이 섭취하며 순무, 무, 가지 등의 야채를 사용한 침채류를 연중 사용한다.

(3)중국

중국³⁶⁾인들은 몇몇 음식을 제외하고는 매우 다양한 음식을 먹는데 이는 반복되는 자연재해로 인해 식량부족을 겪었기 때문이다. 그래서 식용 가능한 모든 것을 얻어 소비하여 흙, 곤충, 제비집 등과 같은 구황식품을 많이 개발하였다.

36) 김혜영 외, “문화와 식생활”, 효일문화사 1998. pp.91-97.

중국의 요리는 한족의 기호나 식습관의 영향을 크게 받았는데 그 예로, 베이징 요리는 양고기, 어린 염소고기, 말고기, 원숭이 고기를 사용하나 돼지고기는 사용하지 않는 것이다. 이처럼 중국은 광대한 영토를 지녔기 때문에 각 지방마다 독특한 음식문화를 형성하게 되었는데 다음과 같다.

첫째, 북경요리(北京料理)는 황하 유역에 발달한 요리로 북경은 오랫동안 중국의 수도로 정치, 경제 및 문화의 중심지여서 궁중 요리를 중심으로 발달한 요리이다. 청조(淸朝)는 본래 유목민족(만주족)이었기 때문에 양, 소, 오리 등을 이용한 요리가 많았으며 이것이 오늘날 북경요리의 한 특징을 이루기도 한다.

북경은 지리적으로 한랭한 지역에 위치하여 칼로리가 높은 음식이 요구되기 때문에 육류를 중심으로 짧은 시간에 조리하는 튀김요리와 볶음요리가 특징이다.

조리방법도 다른 지역에 비하여 굽는 방법을 많이 사용하는 편이며, 궁중 조리법의 영향으로 신선료를 이용하는 조리법을 쓰기도 한다. 북방 민족의 전통적인 조리법과 뜨거운 불에 올려 기름을 부어 튀겨 내는 산동 조리법의 영향으로 북경요리는 대체적으로 바삭바삭한 느낌을 준다.

북경요리의 대표적인 것은 오리 통구이이인 카오야쯔이다. 또한 화북평야의 광대 한 농경지에서 생산되는 소맥을 비롯한 농작물과 과일들이 풍부하여 면류, 만두, 떡, 등 가루 음식이 발달되었다.

둘째, 사천요리(四川料理)는 양쯔강 상류 지방에 발달한 요리이다. 사천지방은 내륙이기 때문에 기후가 온화하여 생산물이 풍부하나 바다와는 멀리 떨어져 있어 해산물 요리가 적다. 반면 육류와 채소요리가 많은 것이 특징이다. 사천요리는 향신료나 조미료의 배합에 변화가 많고, 매운 요리와 마늘, 파, 고추 등을 사용하는 요리가 많다. 맵지 않을 경우 사천 사람들은 신 음식을 즐긴다. 조리법은 38가지가 있을 정도로 풍부하다. 그 중에서도 주로 기름을 약간 두르고 지지는 '샤오지엔법' 기름에 볶은 후 삶아 내는 '간짜오법'등이 주종을 이루는데, 모든 요리마다 독특한 맛을 지닌다고 일컬을 만큼 각각의 요리가 독특한 향기와 맛을 표현해 낸다. 두부와 다진 고기를 이용한 마파도우프, 양고기 요리인 양로루췌쯔 등이 유명하다.

셋째, 상해요리(上海料理)는 양자강 하류 일대에 모여 있는 도시에서 발달한 요리로 형성된다. 해산물 요리가 가장 큰 특징이며 설탕의 사용량도 많은 편이다. 상해는 따뜻한 기후와 풍부한 농산물, 갖가지 해산물의 집산지로 다양한 요

리를 탄생시켰고, 이 지방의 특산물인 장유(醬油)를 써서 만드는 요리는 매우 독특하다.

돼지고기에 진간장을 써서 만드는 요리가 유명하고, 한 마리 생선을 가지고 머리에서 꼬리까지 조리과 양념을 달리해서 맛을 내는 생선요리도 일품이다.

넷째, 광동요리(廣東料理)는 아열대인 광동지방의 풍부한 생산물로 인하여 예로부터 “식재광주(食在光州)”라 할 정도였다. 청(淸)에 이르러서는 중국과 해외 각국을 연결하는 주요 통로의 하나였으며 육상과 해상을 연결하는 중요한 무역의 집산지이기도 했다. 특해 해외의 진귀한 화물이 대부분 광주를 통하여 내륙으로 유입되는 데다, 외국인들의 왕래가 빈번하여 중국과 판이하게 다른 외국 문화를 가장 먼저 접하는 곳도 광주였기 때문에 식생활 문화를 포함한 일반 문화에 외국의 영향을 가장 많이 받게 되었다. 광동 요리의 특징은 무엇보다도 음식의 재료가 풍부하고 내륙의 타지역에 비하여 이것을 광범위하게 사용한다는 점이고, 광동 요리도 부드럽고 담백하여, 기름지지만 느끼하지 않은 것이 특징이다. 가능한 한 거의 모든 조미료가 동원되며 그 때문에 시고, 쓰고, 짭고, 달고, 매운 5가지 맛을 고루 표현해 낸다. 한편, 서구요리의 영향을 받아 쇠고기, 서양 야채, 토마토 케첩, 우스터 소스 등 서양 요리의 재료와 조미료를 받아들인 요리도 있다.

광동 요리의 대표적인 것으로는 구운 돼지고기, 상어 지느러미가 있으며 그 밖에 개, 뱀, 고양이, 창자, 간, 귀, 입술 등 네발 달린 동물은 무엇이랄도 요리하여 먹었다.

제 3 절 외국인의 한국음식 선호도와 개발실태

1. 한식메뉴에 대한 외국인 선호도

우리 나라를 찾아오는 많은 외국인들은 한국고유의 문화적인 배경에 관심이 크며, 이를 경험해 보고자 한다. 현대는 각국마다 고유의 식생활 양식이 과거에 비해 변화되는 추세이며, 이는 도시화·공업화로 인한 시간적인 제약과 식품공

업의 발달로 인해 전통적인 식품조리나 음식의 준비가 변화되기 때문이다³⁷⁾.

한국을 방문하는 외국인을 조사해 본 결과 한식의 메뉴 선호도는 불고기, 비빔밥, 갈비구이, 생선구이, 잡채, 갈비탕, 냉면, 밥, 김치, 삼계탕, 소금구이 등의 순이었으며, 내국인의 경우는 찌개류, 생선요리, 소고기 요리, 나물무침, 국, 국수, 된장의 순으로 조사되었다³⁸⁾.

한식메뉴에 대하여 외국인이 느끼는 선호도는 문화적 환경에서 다소 차이가 있을 것이다. 이미 한국에서 오랜 기간 생활하면서 한국의 식문화에 익숙해져 있는 사람과 관광이나 사업상의 이유로 한국을 방문 한식메뉴를 찾는다면 한국 음식에 익숙해져 있는 외국인들처럼 향토음식이나 전통음식을 구별하면서 메뉴를 찾는 것이 아니라 김치나 불고기처럼 널리 알려져 있는 메뉴를 선호할 경향이 크다. 하지만 세계 속에 작은 한국을 알리기에 한국의 이미지를 표출해서 그들이 한식메뉴를 인식할 수 있도록 계속적으로 우리의 전통식품을 발전시켜 나가야 할 것이다.

<표 2-9>은 한국에 거주하고 있는 외국인 부인들이 선호하는 한식메뉴이다. 가장 선호하는 한국음식은 구이류로 불고기, 갈비였으며 김치류에서는 맵지 않고 시원한 맛을 지닌 배추김치, 물김치를 선호하는 것으로 나타났다. 떡과 찌개류는 평소에 쉽게 접할 수 있는 종류를 선호하였는데 이는 한국에 거주하면서, 한국의 문화적 요인에 많은 영향을 받기보다는 식생활 자체가 새로운 메뉴를 찾는 것이 아닌, 평소 주변에서 쉽게 맛 볼 수 있는 단순한 식사 형태를 보이고 있는 것으로 보였다.

37) 최영근, “호텔 한식당 선택결정요인에 관한 연구”, 경기대학교, 석사학위논문, 2001. p.15.

38) 문수재 외, “주한외국인의 한국식당 음식 및 서비스에 대한 의견조사”, 대한 가정학회지, 1986, pp.63-74.

<표 2-9> 외국인 부인들이 좋아하는 한국음식 순위

순위	분류	음식 종류
1	구이류	불고기, 갈비
2	김치류	배추김치, 물김치, 깍두기
3	떡류	시루떡, 백설기, 송편
4	탕류	설렁탕, 삼계탕, 매운탕
5	찌개류	김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개
6	한과류	약과, 정과, 엿강정
7	죽류	전복죽, 호박죽

자료: 한역, 향토음식의 개발과 보급, 1994.: 특집: 한국음식문화 세미나.

<표 2-10>에서는 외국인들이 한국을 방문하기 전에 한국음식에 대한 인지여부를 조사한 것이다. 한국 방문전 한식에 대한 경험은 144명으로 전체 응답자 205명중 70.2%로 많은 사람들이 한식을 경험한 것으로 나타났다. 특이한 것은 신문기사나 광고보다 대부분 한식을 접한 계기는 친구나 친지의 소개로 경험을 하였다. 이것은 한식을 경험한 외국인은 우리음식의 뛰어난 맛을 인정하고 추천하고 있는 것이다. 한국음식을 먹어본 장소로는 외국인이 경영하는 한국식당에서 먹어본 경우가 128명(83.7%)으로 가장 많이 나타났는데, 한국인이 경영하는 식당이 아니라 외국인의 한국식당이라는 점에서 한국의 맛이 어떻게 표현되었으며, 한국 방문시 경험한 한국음식과 어떤 비교를 할 수 있었는지 앞으로 좀더 조사 연구할 필요성이 있다고 본다.

<표 2-10> 한국방문 전의 한국음식에 대한 경험유무

한국음식에 대한 경험		빈도	%
경험유무	유	144	70.2
	무	61	29.8
	합계	205	100.0
먹어본 계기	친구, 친지의 소개	91	59.9
	광고	4	2.6
	신문기사	1	0.7
	여행사추천	19	11.8
	기타	38	25.0
	합계	152	100.0
먹어본 장소	외국인의 한국식당	128	83.7
	친구집	10	6.5
	직접조리	2	1.3
	기타	13	8.5
	합계	153	100.0

자료: 장문정 · 조미숙, “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도”;

맛과 기호측면의 과제와 현황, 한국식생활문화학회 2000.

<표 2-11>은 한국 전통음식에 대한 인지도를 나타낸 것이다. 먹어본 음식으로는 김치와 불고기 순으로 나타났으며, 조리할 수 있는 음식으로는 불고기, 비빔밥순으로 먹어본 음식을 조리해 보는 것으로 나타났다. 알고 있는 음식으로는 전, 떡, 삼계탕, 신선로, 갈비탕이었으며 인지도가 없는 음식은 구절판, 신설로, 잡채, 냉면, 전이었는데 전과 신설로는 알고 있으면서도 인지도가 없는 것으로 나타났다.

<표 2-11> 한국전통 음식에 대한 인지도(명)

전통음식에 대한인지도	1위	2위	3위	4위	5위
먹어본 음식	김치	불고기	비빔밥	만두	나물
조리할 수 있는 음식	불고기	비빔밥	만두	잡채	김치
알고 있는 음식	전	떡	삼계탕	신선로	갈비탕
인지도가 없는 음식	구절판	신선로	잡채	냉면	전

자료: 장문정 · 조미숙, 전게서 한국식생활문화학회 2000.

외국인이 즐기는 한국음식³⁹⁾은 보통 불고기·잡채·비빔밥·갈비·오미자편 등을 선호하지만 세계 각 국가별로 외국인들이 선호하는 음식에는 차이가 있다. 국가별로 추천 할 만한 메뉴는 다음과 같다.

<표 2-12> 국가별 추천 음식

국가	메뉴
중국	오리고기, 꼬치불고기, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 제육고추장구이, 웡봉탕, 돼지갈비구이, 닭날개구이, 갈비찜, 튀김만두, 수삼냉채, 약식 등
일본	춘천막국수, 나물김밥, 나물주먹밥, 두부전골, 삼계탕, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 도미찜, 어묵찜, 겨자채, 탕평채, 보쌈김치 등
동남아	두부전골, 삼계탕, 떡꼬치구이, 만이, 규아상, 밀쌈, 빈대떡, 파전, 구절판, 겨자채, 수삼냉채, 백김치 등
북미	두부전골, 삼계탕, 신선로, 소갈비구이, 전류, 빈대떡, 파전, 화양적, 백김치, 보쌈김치 등
유럽	신선로, 오리구이, 닭구이, 소갈비구이, 꼬치불고기, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 만두, 삼색만두, 규아상, 밀쌈, 해물빈대떡, 채소빈대떡, 전류, 백김치, 수정과 등
중동	산채비빔밥, 신선로, 구절판, 탕평채, 부추잡채, 피망잡채, 콩나물잡채, 밀쌈, 오이선, 백김치, 울란 등

자료: 기존문헌 연구자 재구성

2. 한식메뉴의 개발실태

현재 우리 나라에서 한식메뉴를 개발하고 있는 것은 거의 없다고 할 수 있겠다. 개발이라는 의미보다 계승되어 내려온 음식을 지금의 입맛에 맞게 조리법을 변형 시키는 정도라 할 수 있겠다.

한식메뉴는 사랑이 넘치는 음식이라 표현할 수 있다. “장맛은 손 맛”이라는 표현에서 볼 수 있듯이 손끝에서 나오는 사랑의 맛인 것이다. 이런 한식의 독특한 문화를 알고자 많은 외국인들은 한국음식을 찾는다. 현재 한식메뉴는 현대 감각에 맞추어 인스턴트화 되어가고 있다. 과학적 우수성을 증명 대중화, 표준화, 포장화를 구축하고 있으며, 지역별로 향토음식, 향토한과, 향토도시락, 특

39) 구난숙 외, 전게서. p.32-33.

산물과 전통음식 등을 개발하고 있다. 본 연구에서는 떡과 한과류에 대해서 알아보도록 하겠다.

(1)떡

떡은 상고시대부터 명절음식, 통과례음식, 생업례음식, 무속례음식, 선물용 음식으로 쓰여졌으며 이러한 관습은 지금까지 전해 내려오고 있다. 떡은 밥을 대용할 수 있는 음식의 성격까지도 지니고 있지만 각종 의례의 간소화, 음식의 서구화, 식품공업의 발달로 각종 과자류와 케이크의 대중화로 전통 떡이 그 설자리를 잃어가고 있는 실정이다⁴⁰⁾. 이런 환경적 어려움 가운데서도 떡을 상품화하고자 많은 사람들이 노력하고 있다. 다음에서 떡 개발의 어려움과 방안을 알아보자.

1)떡 개발의 문제점

- 인스턴트 식품의 대중화로 떡을 기피하는 현상이 크다.
- 전통적으로 전해지는 떡 이외의 종류가 없어 흥미가 없다.
- 떡을 만들 수 있는 기술자가 부족하다.
- 제조상의 문제점에서 가격과 생산성에 밀접한 관계가 있는 만큼 노화 지연 방법을 개발해야 한다.
- 위생성을 보완해야 한다.(고물)
- 홍보상 떡의 종류별로 정확한 이름이 정착되어야 한다.

2)떡 개발의 방안

- 지속적으로 창의적인 기술을 개발해야 한다.
- 위생성을 강조하는 식품산업에서 포장기술개발 및 디자인 연구가 필요하다.
- 노화억제 방안을 연구 저장을 오래도록 할 수 있도록 해야한다.
- 새로운 떡을 만들 수 있는 기술자 양성이 필요하다.
- 해외 시장에 진출하기 위해 그 방향을 계속적으로 모색해야 한다.

40) 이효지, “전통떡류의 과학적 고찰과 산업화 과제”. pp.295-305.

(2)한과류

우리의 전통 한과는 과거에는 별미씩, 특별씩, 행사 식으로서 귀한 음식으로 대우를 받았지만, 근래에는 여러 종류의 후식류 및 과자류의 발달로 제조 및 이용이 쇠퇴하여 그 이름마저 사라져 가고 있다.

전통 한과는 제조 과정과 방법이 번거롭고, 표준조리법이 확립되지 않아서 재료의 종류, 배합, 만드는 사람의 솜씨에 따라서 맛이 다르며, 수공에 의해 만들어지므로 그 가격이 비싸다는 것이 대중화를 저해하는 요인이 되므로 한과메뉴개발이 필요하다.

한과류의 산업화를 위해서는 다음과 같은 과제를 먼저 해결해야 할 것이다.

- ①제품의 다양화 및 품질의 차별화
- ②제조 공정의 간편화, 기계화
- ③재료와 제품의 저장성 제고
- ④포장디자인 개선 및 마케팅 강화
- ⑤전통 한과류에 대한 가치 인식 제고

위에서 살펴본 바와 같이 현재 특별하게 개발되고 있는 한식메뉴는 없다고 할 수 있겠다. 하지만, 각종 문화적 이벤트의 창출과 각 고장의 특색 있는 이벤트를 통해 대중화·표준화·포장화가 이루어 질 때, 한식메뉴의 개발이 용이해질 것으로 본다.

제 4 절 선행연구

최근 몇 년 전까지만 해도 단순히 외국 관광객이 몇 명이 방문을 했으면, 그들이 어떤 소비실태를 보여주고 돌아갔는지에만 관심이 있었다. 하지만, 최근 들어 많은 외국관광객들이 한국을 방문하면서 한국전통음식에 대한 인지도가 높아지고 많은 음식점들과 호텔한식당에서는 그들의 기호에 맞는 메뉴를 선보이기 위해 많은 노력을 하고 있지만, 아직까지 우리 나라의 한식문화는 외국인들에게 호기심을 유발하는 정도이지 만족을 주는 정도는 아니다. 아직까지 한

국전통음식의 메뉴선택선호도요인을 만들어낸 선행연구는 국내외에 걸쳐서 전무후무한 상태라 할 수 있겠다. 따라서 이전의 외국인에 관한 메뉴선택요인에 대한 선행연구와 호텔 한식당에 관한 연구를 살펴보기로 한다.

1. 국내연구

이운행(2002)은 ‘외국인에게 있어서 한식의 메뉴선택요인에 관한 연구’를 통해 외국인들이 메뉴 선택시 중요하게 생각하고 있는 점들을 한식 메뉴 경험을 통하여 고찰하였다⁴¹⁾.

최영근(2001)은 ‘호텔 한식당 선택결정요인에 관한 연구’에서 기존에 연구된 호텔 식당 선택속성을 바탕으로 호텔 한식당 선택속성을 인구통계학적 특성과 상황에 따른 차이를 규명함으로써 호텔 한식당의 효율적인 관리방향을 제시하였다⁴²⁾.

이재우(1989)는 호텔선택에 있어 소비자들이 중요시하는 속성에 관한 연구에서 음식의 맛, 서비스, 분위기의 순으로 중요도를 나타내었다⁴³⁾.

양정운(1994)은 제주지역의 호텔식당을 선택할 때 중요속성과 만족도 및 만족수준간의 관계를 분석하고자 19개의 속성변수를 가지고 실증분석 하였다. 연구결과 속성의 중요도는 음식의 맛과 질이 가장 중요한 호텔식당 속성으로 나타났다고, 이어서 지불한 돈만큼의 가치, 종사원의 친절한 서비스, 식당의 분위기 순으로 나타났으며, 속성의 만족도를 취급하는 신용카드의 다양성, 프라이버시 보호, 호텔의 위치, 위생 및 청결상태 순으로 나타났다. 특히 호텔식당에 있어서 중요한 음식의 속성은 음식의 맛과 질, 다양성, 음식의 가격 등은 불만족한 것으로 나타났다⁴⁴⁾.

진양호(1997)는 호텔·레스토랑의 메뉴 엔지니어링의 방향을 탐색하는 것으로 메뉴엔지니어링의 배경이 될 수 있는 음식서비스시스템을 국내외 연구자들

41) 이운행, “외국인에게 있어서 한식의 메뉴선택요인에 관한 연구”, 경희대학교 대학원, 석사학위논문, 2002.

42) 최영근, “호텔 한식당 선택결정요인에 관한 연구”, 2001, 경기대학교 석사논문

43) 이재우, “호텔 레스토랑 이용자들의 선택영향요인에 관한 연구”

연세대학교 대학원, 석사학위논문, 1989.

44) 양정운, “제주지역 호텔식당 선택행동에 따른 만족도에 관한 연구”,

세종대학교 대학원 석사학위논문, 1994.

의 접근방법을 통하여 고찰하였다⁴⁵⁾.

박병렬(1991)은 동·서양 요리 메뉴의 비교와 서양요리 메뉴에 대한 실증적 분석을 통해 관광호텔 서양요리에 있어서 한국적 메뉴개발 방안을 제시하였다⁴⁶⁾.

김미자(1999)는 중국 관광객을 대상으로 하여 호텔 레스토랑의 메뉴를 평가함으로써 중국관광객이 선호하는 메뉴를 알아내고 이를 실무에서 응용하는 방안을 제시하였다⁴⁷⁾.

2. 국외문헌

Ninemeier(1984)는 메뉴계획자가 메뉴 계획시 우선적으로 고려해야 할 사항들을 고객, 상품의 질, 상품을 생산하는데 고려되는 요인으로 대별하고 이것들을 다시 세분하여 제시하였다⁴⁸⁾.

Khan(1990)는 메뉴 계획시 고려되어야 할 요소를 고객의 관점과 관리적인 관점으로 대별하고 이에 대해 각각 3개와 6개의 세부요인으로 구분하여 메뉴계획의 모형으로 제시하였다⁴⁹⁾.

45) 진양호, “호텔·레스토랑의 메뉴엔지니어링에 관한연구”, 경기대학교 박사학위논문, 1997.

46) 박병렬, “특급호텔 레스토랑의 한국적 Menu 개발에 관한연구”, 경기대학교 석사학위논문, 1991.

47) 김미자, “중국관광객의 호텔·레스토랑 메뉴평가에 관한 연구”, 경기대학교, 박사학위논문, 1999.

48) Jack D. Neinmeier, “*Principles of Food and Beverage Operation*”, AH & Ma, 1984.

49) Mahmood A. Khan, “*Menus and Menu Planning*” in Mahmood A. Khan, Michael D. Olsen Trugut Var, eds., VNR's ENCYCLOPEDIA of HOSPITALITY and TOURISM(N.Y: VNR, 1993).

제 3 장 실증연구의 설계

제 1 절 조사설계

1. 조사목적

본 연구의 조사목적은 선행연구에서 제시되었던 외국인의 한식메뉴 인지도를 토대로 호텔한식메뉴를 선택할 때 이용객의 인구통계학적 특성과 상황에 따라 호텔한식메뉴 선택속성을 알아봄으로써 호텔한식메뉴를 찾는 외국인의 필요와 욕구를 정확히 파악하여 그들이 만족할 수 있는 메뉴·서비스를 효과적으로 제공하고 호텔한식메뉴에 보다 효율적인 제공을 위한 방향을 제시하고자 하는데 있다.

이와 같은 조사목적의 달성을 위해서 호텔한식메뉴를 찾는 외국인의 일반적 특성을 조사하고 인구통계학 특성에 따른 한식메뉴선택 중요도와 한식메뉴 만족도를 조사한 후 선택선호도를 알아본다. 또한 상황에 따라 호텔한식메뉴 선택선호도에 대한 인구통계학 특성에 따른 차이를 규명한다.

2. 가설설정

본 연구에서는 부산·경주지역 특1급 호텔 한식메뉴를 경험한 외국인을 중심으로 호텔 한식메뉴 선택선호도를 평가하고, 선행연구와 이론적 배경을 바탕으로 조사 자료에 의한 분석을 한다.

본 연구의 가설은 다음과 같다.

<대가설1> 방한 외국인의 인구통계에 따른 한식메뉴 선호도 가설

H₁₋₁: 방한 외국인의 국적에 따라 한식메뉴 선호도요인에는 차이를 보일 것이다.

H₁₋₂: 방한 외국인의 성별에 따라 한식메뉴 선호도요인에는 차이를 보일 것이다.

H₁₋₃: 방한 외국인의 연령에 따라 한식 메뉴에 대한 선호도요인에는 차이가 있을 것이다.

H₁₋₄: 방한 외국인의 직업에 따라 한식메뉴에 대한 선호도요인에도 차이를 보일

것이다.

<대가설2> 한국 방문의사와 한식메뉴 선호도 관계가설

H_{2.1}: 방한 외국인은 한국 방문 목적에 따라 한식메뉴 선호도요인에 차이를 보일 것이다.

H_{2.2}: 방한 외국인은 직업에 따라 한국전통 음식 경험 목적의 한국방문 의사에 차이를 보일 것이다.

<대가설3> 한식메뉴 선택중요도와 만족도의 관계 가설

H_{3.1}: 방한 외국인의 한식메뉴 선택중요도와 만족도를 방문객의 국적에 따라 차이를 보일 것이다.

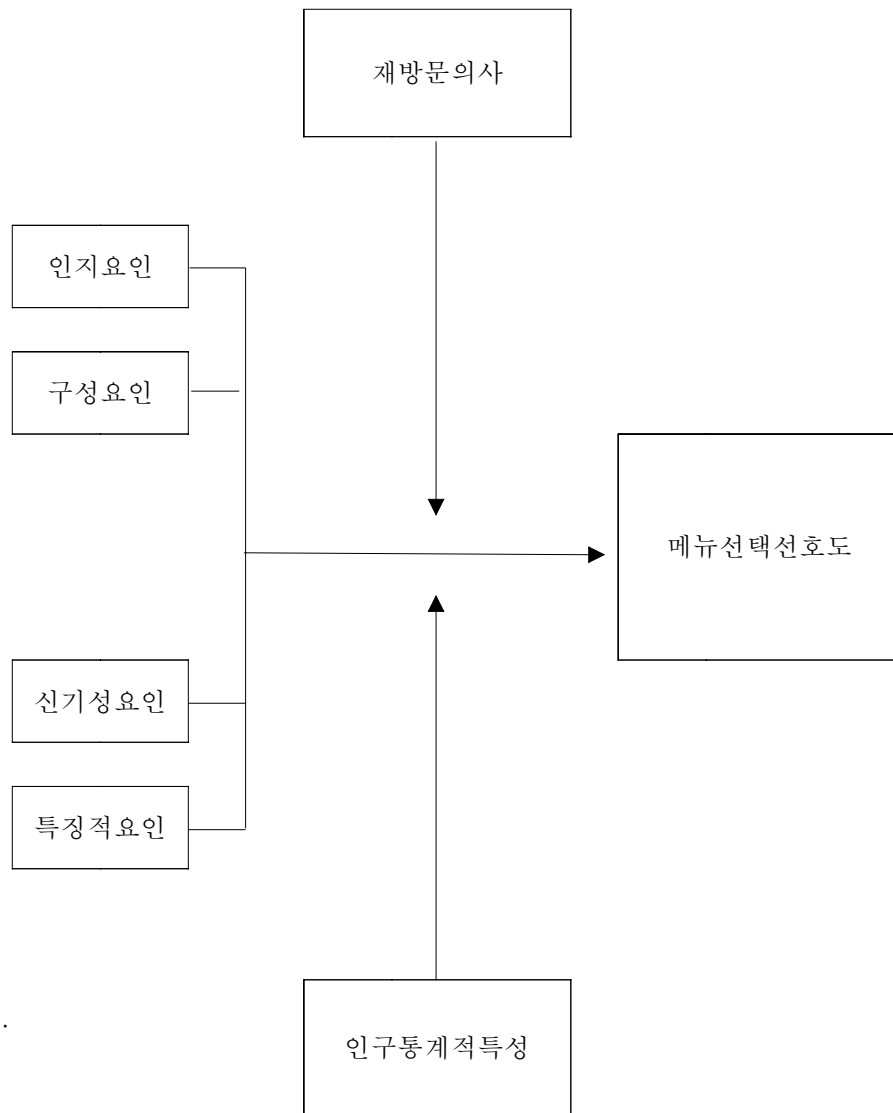
H_{3.2}: 방한 외국인의 한식메뉴 선택중요도와 만족도는 성별에 따라 차이를 보일 것이다.

제 2 절 연구방법

1. 모집단 규정

조사기간		부산아시안게임
조사지역		부산·경주지역특1급호텔
조사대상 (호텔한식메뉴 경험외국인)	방문객	169(명)
	한국거주	52(명)
회수율		221(88.4%)

2. 연구모형



[그림 3-1] 연구의 모형

제 4 장 조사의 분석 및 해석

제 1 절 인구통계특성 분석

1. 표본의 인구 통계적 특성

<표 4-1> 인구 통계학적 특성에 따른 국적별분류

구분	변수	빈도(명)	비율(%)	구분	변수	빈도(명)	비율(%)
국가	미국	42	19.0	국가	말레이시아	1	.5
	캐나다	16	7.2		멕시코	2	.9
	스위스	5	2.3		인도네시아	1	.5
	포르투갈	6	2.7		아일랜드	1	.5
	호주	8	3.6		싱가폴	1	.5
	덴마크	3	1.8		필리핀	3	1.4
	뉴질랜드	4	1.4		일본	72	32.6
	이란	4	1.8		중국	37	16.7
	나이지리아	2	.9		대만	8	3.6
	독일	1	.5		홍콩	4	1.8

<표 4-2> 조사대상자의 언어권에 있어서는 영어권이 총 221명 중 100명(45.2%)으로 가장 많은 응답을 하였지만, 언어권을 국적별로 <표 4-1>과 같이 비교하였을 경우 일본인이 72명(32.6%)으로 가장 많이 차지하고 있는 것으로 나타났다.

성별은 남성이 132명(59.7%)으로 여성보다 43명이 더 많이 응답한 것으로 나타났다.

연령별 특성을 살펴보면 30대가 70명(31.7%)을 차지하고 있으며, 30대 이하가 62명(28.1%)으로 젊은층이 한국을 많이 찾는 것으로 본 연구조사에서는 나타났다.

한식메뉴를 이용한 시간대의 특성을 살펴보면, 점심·저녁을 다 경험한 응답자가 79명 35.7%를 차지하고 있으며, 저녁시간대는 58명으로 26.2%를 차지하고, 아침시간에 이용한 응답한자는 12명 5.4%로 나타났는데, 이는 호텔에서 아침메뉴로 한식메뉴를 거의 이용하지 않는다는 것을 의미한다고 볼 수 있겠다.

그리고, 직업에 관해서는 전문직이 70명 31.7%로 나타났는데 이는 한국에 거주하고 있는 외국인의 대부분이 전문직에 관련된 응답자가 많았다.

<표 4-2> 표본의 인구 통계학적특성

변수명	구분	빈도(명)	비율(%)
언어	영어권	100	45.2
	일어권	72	32.6
	중국어권	49	22.2
합계		221	100.0
성별	남	132	59.7
	여	89	40.3
합계		221	100.0
연령	30대이하	62	28.1
	30대	70	31.7
	40대	55	24.9
	50대이상	34	15.4
합계		221	100.0
한식 이용시간	아침	12	5.4
	아침·점심	2	.9
	아침·점심·저녁	23	10.4
	아침·저녁	8	3.6
	점심	39	17.6
	점심·저녁	79	35.7
	저녁	58	26.2
합계		221	100.0
직업	학생	27	12.2
	사무직	24	10.9
	전문직	70	31.7
	사업	32	14.5
	기타	68	30.8
합계		221	100.0
한국방문목적	관광	81	36.7
	한국거주	52	23.5
	사업	76	34.4
	경유지	12	5.4
합계		221	100.0

한국전통음식유·무	알고 있다	150	67.9
	모르고있다	71	32.1
합계		221	100.0
한국전통음식경험횟수	1회	43	19.5
	2회	32	14.5
	3회	28	12.7
	4회	11	5.0
	5회이상	107	48.4
합계		221	100.0
월소득	\$ 1000이하	56	25.3
	\$ 1000- \$ 1999	46	20.8
	\$ 2000- \$ 2999	59	26.7
	\$ 3000- \$ 3999	34	15.4
	\$ 4000이상	26	11.8
합계		221	100.0
한국음식정보제공원천	가족	46	20.8
	동행인의 의견	89	40.3
	옆테이블의 메뉴	21	9.5
	본국사람의 권유	29	13.1
	기타	36	16.3
합계		221	100.0

한국 방문목적에서는 관광이 81명(36.7%)으로 가장 많았고, 사업이 76명(34.4%)으로 나타났으며, 한국거주는 52명(23.5%), 한국을 경유지로 방문한 사람은 12명(5.4%)으로 나타났다.

한국전통음식의 인지여부에서는 총221명중 150명(67.9%)이 인지하고 있는 것으로 나타났다. 이는 <표 2-10>에서 한국을 방문하기전 한국음식 경험자가 70.2%로 나왔는데, 다른 나라를 관광하는 외국인들은 방문하고자 하는 나라에 대한 사전 지식을 가지고 찾는다고 할 수 있겠다.

또한 한국전통음식 경험횟수에서는 5회 이상이 107명(48.4%)으로 많은 응답분포를 나타내고 있는데, 이는 조사기간이 2002 부산 아시안게임기간으로 응답자들의 대부분이 호텔에 투숙하면서 많은 경험 횟수를 나타내고 있는 것으로 보

였다.

월 소득에서는 \$1000이하의 응답자가 56명(25.3%)으로 두 번째로 높은 응답률을 차지하고 있는데, 이는 중국인 응답자의 대부분이 \$1000이하의 소득을 나타내고 있기에 많은 응답을 보이고 있다.

마지막으로 한국전통음식 정보제공 원천에서는 동행인의 의견이 89명(40.3%)으로 높게 나타났으며, 옆 테이블의 메뉴는 21명(9.5%)으로 가장 낮게 나타났다.

2. 표본의 한국음식 인지도

본 연구에서는 앞선 선행연구를 통해 나타난 ‘방한 외국인의 한식메뉴 선호도’와 ‘한국전통 음식에 대한 외국인의 인지도’를 비교해 보기 위해서 다음과 같은 설문 자료를 얻었다.

<표 4-3> 한국음식 인지도

순위	변수명	빈도(명)	비율(%)
1	불고기	189	85.1
2	갈비구이	134	60.6
3	찌개류	121	54.8
4	만두	102	46.2
5	떡	100	45.2
6	삼계탕	96	43.4
7	돌솥비빔밥	95	43
8	냉면	93	42.1
9	갈비탕	77	34.8
10	떡국	66	29.9
11	잡채	65	29.4
12	찜류	63	28.5
13	전골류	60	27.1
14	나물	57	25.8
15	신선로	40	18.1

본 연구조사 결과는 <표 4-3>과 같이 나타났다. 한식 메뉴중 많은 외국인들이 인지하고 있다는 불고기가 총 221명중 189명(85.5%)으로 가장 높은 응답을 보였다. 신선로는 40명(18.1%)으로 가장 낮은 응답을 보였는데, 이는 우리의 전

통음식을 외국인들에게 소개할 때 음식의 전통성보다는 상업적으로 판매를 위한 메뉴구성에서 오는 문제점으로 보인다. 인지도의 결과에서 불고기, 갈비구이, 찌개류는 50%이상의 응답으로 많은 외국인들이 인지하고 있는 것으로 나타났다. <표 2-9> 와 <표 2-11>에서 선행연구 되어진 결과와 비슷한 값을 나타내고 있으므로, 본 연구의 조사결과는 타당성이 있다고 할 수 있겠다. 하지만, 많은 한국의 전통음식중에서 외국인들이 인지하고 있는 메뉴가 제한되어 있다는 것은 생각해볼 필요가 있는 것으로 사료되어진다.

3. 표본의 한식 메뉴 선택선호속성 평가

고객이 메뉴 경험에 있어 의사결정을 할 수 있는 부문은 크게 두 가지로 볼 수 있다. 첫 번째는 메뉴를 선택하는 것이고, 두 번째는 식사를 한 후 메뉴를 평가하는 것이다. 여기서 메뉴의 평가는 다음의 메뉴 선택에 영향을 끼치는 관계를 가진다.

따라서 메뉴의 선택 및 평가는 상품자체의 속성을 평가하는 것이다.

$$\text{선택속성선호도}^{50)} = \text{선택 기준중요도} \times \text{이용후 만족도}$$

메뉴선택선호도를 평가하기에 앞서, 중요도와 만족도간의 차이를 비교해 보았다. 외국인들이 한식메뉴를 선택하기에 앞서 중요시 여기는 요인과 한식메뉴 경험후의 만족도간에 어떤 차이를 보이는지를 알아보기 위한 것으로 <표 4-4>와 같이 나왔다.

본 연구의 설문응답자들은 음식의 위생성, 호기심유발메뉴, 음식의 신선도, 메뉴명, 음식의 구성요인에 있어서는 메뉴 선택시 의사결정이 메뉴 경험후의 평가에서 다른 요인들에 비해 많은 차이를 보이고 있는 것으로 조사되었다. 이는 제공되는 메뉴에 대해서 고객들이 어떤 점을 어떻게 생각하고 있는지를 평가 분석하여 메뉴에 대한 소비자들의 판단을 제공되는 음식에 반영해야 할 것으로

50) EDWARD J. MAYO, JR. & LANCE P. JARVIS,
THE PSYCHOLOGY OF LEISURE TRAVEL, CBI Publishing Company, Inc,
 pp.194-203.

보인다. 또한 음식의 조리법, 음식의 질감, 음식의 외관 같은 요인은 별 차이를 보이지 않고 있는데, 이것은 한국전통음식의 우수성을 입증하는 것이라 할 수 있겠지만, 위생성이나 신선도, 음식의 구성에서 불만족을 느끼고 있다는 것은 한국전통음식 조리과정에서 오는 문제점들로 새로운 메뉴의 개발이 필요하며, 한식의 조리과정도 기존의 방식을 전통이라 하여 계승하는 것이 아니라, 새로운 방법으로 신선도를 유지하며, 위생적으로 조리할 수 있도록 개발되어야 할 것으로 판단된다.

<표 4-4> 중요도-만족도 차이

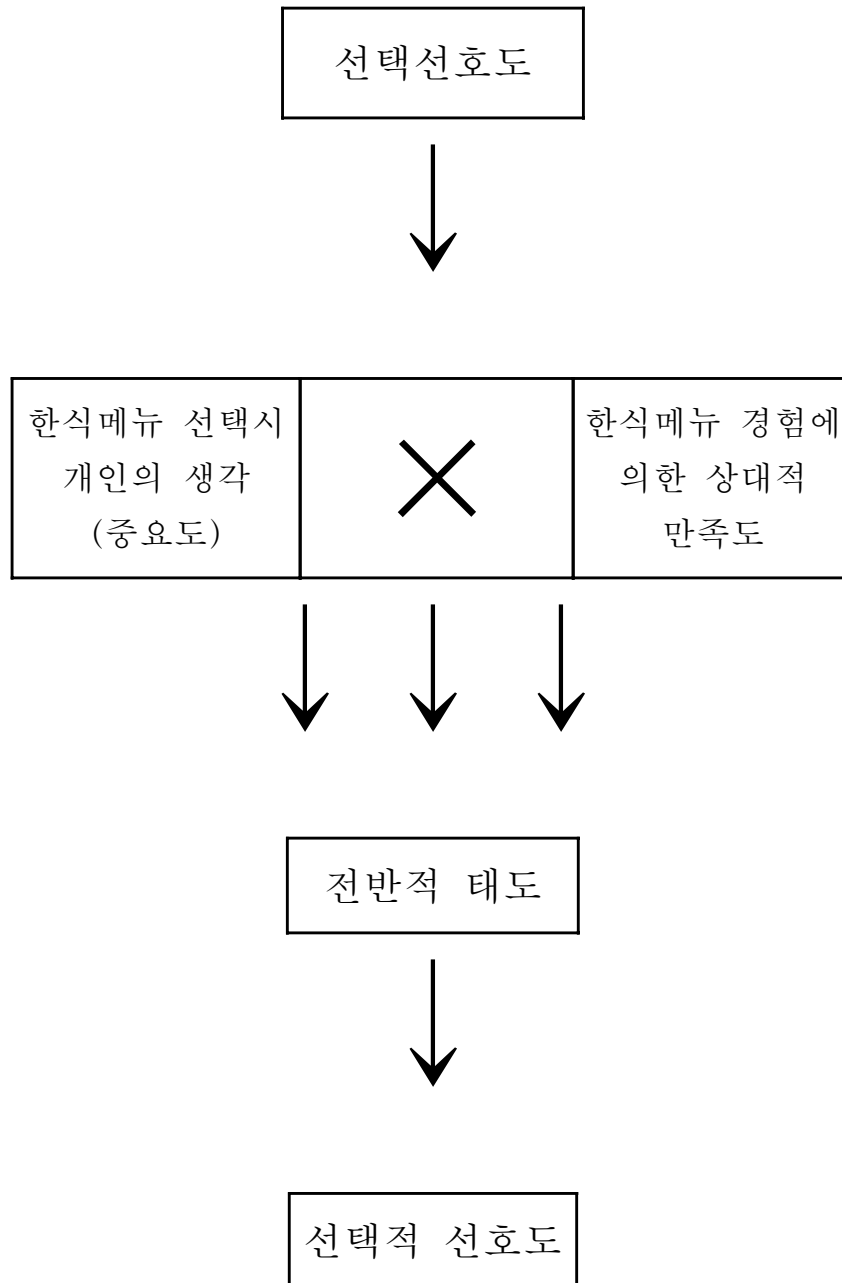
변수명	한식메뉴 선택기준 중요도(1)	한식메뉴 경험 만족도(2)	한식메뉴선택 차이값(3) (1) - (2)	순위
음식의 위생성	4.07	3.67	0.4	1
호기심유발메뉴	3.10	3.46	-0.36	2
음식의 신선도	4.00	3.68	0.32	3
메뉴명	3.17	3.46	-0.29	4
음식의 구성	3.69	3.48	0.21	5
한국음식의 전통성	3.47	3.67	-0.20	6
메뉴판의 본국어사용	3.46	3.26	0.20	
메뉴의 사진과 음식의 일치	3.55	3.36	0.19	8
영양적 균형성	3.91	3.73	0.18	9
음식의 대중성	3.30	3.46	-0.16	10
음식의 온도	3.72	3.56	0.16	
음식에 대한 광고	3.33	3.17	0.16	
젓가락사용여부	3.26	3.41	-0.15	13
음식의 가격	3.76	3.62	0.14	14
후식제공여부	3.47	3.34	0.13	15
음식의 적당한 양	3.71	3.60	0.11	16
독특한 맛의 경험	3.56	3.67	-0.11	
주방의 공개여부	3.30	3.41	-0.11	
부반찬의 종류	3.67	3.59	0.08	19
그날의 추천메뉴	3.30	3.25	0.05	20

종사원의 원어 음식설명	3.26	3.22	0.04	21
음식 가격의 할인	3.25	3.28	-0.03	22
음식의 조리법	3.52	3.54	-0.02	23
음식의 질감	3.40	3.42	-0.02	
음식의 외관	3.56	3.54	0.02	

한식 메뉴 선택속성선호는 <표 4-5>에서와 같이 음식의 위생성을 제일 선호하는 것으로 나타났으며, 다음으로 음식의 신선도를 선호하는 것으로 나타났다. 이것은 방한 외국인들이 한식메뉴를 경험함에 있어 음식의 위생성과 신선도를 먼저 살펴본다고 할 수 있겠다. 연구자가 본 연구의 설문지를 가지고 '2002 부산아시안게임' 역도 경기장인 부산 부경대학교 주차장에서 만난 스위스 기자는 다른 것 보다 음식에 있어서는 신선도와 위생성이 제일 중요하며, 이것만 지켜진다면 맛에 상관없이 모든 이들이 그 음식을 인정하게 될 것이라고 하였는데, <표 4-4>에서 나타난 결과에서 한국전통음식은 신선도와 위생성에 문제가 있는 것으로 나타났다. 이것은 앞으로 새로운 한식메뉴를 개발하기에 앞서 세밀한 주의가 필요한 것으로 느껴진다.

다음으로 메뉴선호도에 있어 '음식의 적당한 양', '음식의 온도', '부반찬의 종류', 순으로 메뉴선택시 선호하는 것으로 나왔다. 한국음식의 특성상 일부 음식은 보온성이 유지되어야 하며, 주식과 부식으로 구분되어지는 우리의 한식메뉴에서 한식메뉴를 찾는 외국인들이 부담스럽지 않을 정도로 상을 차릴 수 있도록 연구해야 할 것이다.

그리고, 음식에 대한 광고나 종사원의 음식에 대한 원어설명은 방한 외국인의 한식메뉴 선택선호도에 별 영향을 미치지 못한다고 볼 수 있는데, 이것은 객관적 혹은 실질적 메뉴선택과는 다른 주관적인 개념이며, 메뉴에 따른 특정속성보다는 각 요인에서 추상적인 개념이 더 앞선다고 할 수 있겠다.



[그림 4-1] 선호도 평가 과정

<표 4-5> 한식 메뉴 선택선호속성평가

변수명	한식메뉴 선택기준 중요도(1)	한식메뉴경험 만족도(2)	한식메뉴선택 선호속성(3) (1)×(2)	순위
음식의 위생성	4.07	3.67	14.94	1
음식의 신선도	4.00	3.68	14.72	2
영양적 균형성	3.91	3.73	14.58	3
음식의 가격	3.76	3.62	13.61	4
음식의 적당한 양	3.71	3.60	13.36	5
음식의 온도	3.72	3.56	13.24	6
부반찬의 종류	3.67	3.59	13.18	7
독특한 맛의 경험	3.56	3.67	13.07	8
음식의 구성	3.69	3.48	12.84	9
한국음식의 전통성	3.47	3.67	12.73	10
음식의 외관	3.56	3.54	12.6	11
음식의 조리법	3.52	3.54	12.46	12
메뉴의 사진과 음식의 일치	3.55	3.36	11.93	13
음식의 질감	3.40	3.42	11.63	14
후식제공여부	3.47	3.34	11.59	15
음식의 대중성	3.30	3.46	11.42	16
메뉴판의 본국어사용	3.46	3.26	11.28	17
주방의 공개여부	3.30	3.41	11.25	18
젓가락사용여부	3.26	3.41	11.12	19
메뉴명	3.17	3.46	10.97	20
호기심유발메뉴	3.10	3.46	10.73	21
그날의 추천메뉴	3.30	3.25	10.73	21
음식 가격의 할인	3.25	3.28	10.66	23
음식에 대한 광고	3.33	3.17	10.56	24
종사원의 원어 음식설명	3.26	3.22	10.5	25

제 2 절 주요변수의 분석

1. 신뢰도 및 타당도 검증

본 연구조사를 통해서 연구모델변수의 타당도 및 신뢰도 검증결과는 <표 4-6>과 같이 나왔다.

<표 4-6> 연구모델변수의 타당도 및 신뢰도 검증

변수명	요인1	요인2	요인3	요인4	신뢰도 (Cronbach-α)	요인명
종사원의 원어 음식설명	.719				.7607	인지요인
그날의 추천메뉴	.788					
음식에 대한 광고	.815					
음식 가격의 할인	.584					
음식의 구성		.795			.7044	구성요인
음식의 질감		.718				
음식의 온도		.649				
영양적 균형성		.569				
음식의 위생성		.533				
호기심유발 메뉴			.531		.6024	신기성요인
젓가락사용여부			.835			
메뉴명			.761			
음식의 외관				.412	.5447	특징적요인
부반찬의종류				.767		
한국음식의 전통성				.779		

요인분석(Factor analysis)은 많은 변수의 상호관련성을 소수의 기본적인 요인으로 집약하는 방법의 하나로 전체변수에 공통적인 요인이 있다고 가정하고 이 요인을 찾아내어 각 변수가 어느 정도 영향을 받고 있는지 그 정도를 산출하기도 하고, 그 집단의 특성이 무엇인가를 기술하는 통계분석방법이다⁵¹⁾.

요인분석은 여러 개의 변수들에 포함되어 있는 정보를 최대한 사용하여 보다 적은 수의 요인들로 요약, 압축하는데 있다.

51) 강병서 · 김계수, “사회과학 통계분석”, 고려정보산업, 1998. p.254.

한식메뉴 선택선호도의 요인분석 결과는 <표 4-6>과 같이 요인 1에는 ‘종사원의 원어 음식설명’, ‘그날의 추천메뉴’, ‘음식에 대한광고’, ‘음식 가격의 할인’이 유사성을 보여 이들 변수를 “인지요인”이라 하였다. 요인2에는 ‘음식의 구성’, ‘음식의 질감’, ‘음식의 온도’, ‘영양적 균형성’, ‘음식의 위생성’을 “구성요인”이라 하였다. 요인3에는 ‘호기심 유발 메뉴’, ‘젓가락 사용 여부’, ‘메뉴명’의 요인을 “신기성 요인”으로 하였고, 요인 4에는 ‘음식의 외관’, ‘부반찬의 종류’, ‘한국음식의 전통성’의 변수를 “특징적 요인”이라 명명하였다.

타당도는 측정하고자 하는 개념이나 속성이 측정도구에 정확히 반영되었는가를 평가하는 방법인데, 조사된 자료를 대상으로 요인분석을 실시한 결과 대체적으로 타당성은 높은 것으로 나타났다.

신뢰도(reliability)란 한 검사가 측정대상이 되는 내용을 어느 정도의 안정성을 가지고 일관성 있게 측정하고 있느냐 하는 것과 관련된 정확성(accuracy)을 말한다. 조사된 자료를 대상으로 검정한 결과, 요인 4개의 Alpha값이 .6530으로 신뢰성 있는 것으로 나타났다.

2. 요인의 평균비교 분석

(1)t-test

T-검정이란 두 모집단의 평균의 차이유무를 판단하는 통계적 검정방법으로, “두 모집단의 평균간의 차이는 없다”라는 영가설과 “두 모집단의 평균간에 차이가 있다”라는 대립가설 중에 하나를 선택하는 통계적 검정방법 이다⁵²⁾.

선호도 요인분석의 결과를 가지고 인구통계학적 배경을 독립변수로 하고 추출된 요인을 종속변수로 하여 이에 대한 차이검정으로 t-test를 하였다.

1)성별

<표 4-7>에 나타난 결과를 보면 남성이 집단별 평균에서 여성보다 더 높게 나타났으며, 남·여 두 집단 모두 구성요인에서 가장 높은 값을 보이고 있다. 또한 인지요인은 유의수준 5%내에서 유의함을 보이고 있어 성별에 따라 한식

52) 원태연·정성원, “통계조사분석”, (주)데이터솔루션, 2001. p.243.

메뉴 선호도에 영향을 미친다고 할 수 있다.

<표4-7> 성별에 따른 한식메뉴 선호도요인 t-test결과

요인	집단별 평균		t-value	p-value
	남성	여성		
인지요인	11.20	10.13	2.017	.045*
구성요인	13.59	13.80	-.405	.686
신기성요인	11.36	10.87	.803	.423
특징적요인	13.06	12.74	.562	.575

*P<0.05

2) 한국전통음식 인지

한국전통음식 인지여부에 따른 한식메뉴 선택 선호도요인의 집단별 평균 비교에서 한국전통음식을 알고 있는 사람과 모르는 사람들의 평균차이는 별로 없었으나, 특징적 요인에서는 알고 있는 사람의 평균값이 더 높게 나왔다. 또한 특징적 요인은 유의수준 5%내에 유의하므로 한국전통음식 인지 여부에 따른 한식메뉴선택 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났다.

<표 4-8> 한국전통음식 인지여부에 따른 한식메뉴선택 선호도요인

요인	집단별 평균		t-value	p-value
	유	무		
인지요인	10.75	10.81	-.110	.912
구성요인	13.7	13.6	.121	.904
신기성요인	11	11.49	-.750	.454
특징적요인	13.59	11.52	3.86	.000***

***P<0.001

(2) 분산분석

분산분석법은 세 집단 이상의 집단 평균치의 차이를 검정하고자 하는 경우에 이용하는 분석방법으로⁵³⁾ 요인분석의 결과를 기초로 하여 인구 통계적 특성의 배경을 독립변수로 하고 추출된 요인을 종속변수로 하여 분산분석을 하였다.

53) 김은정 외, “SPSS 통계분석 10”, 21세기사, 2001. p.258.

1)언어

언어권에 따른 한식메뉴 선택선호도에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 5%내에서 유의하게 나타난 것은 인지요인, 구성요인, 신기성요인으로 이들 요인은 언어권에서 메뉴선택 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났다. 집단별 평균비교에서 가장 높은 값을 보인 요인은 영어권에서 구성요인이 14.84로 나타났으며, 영어권에서 인지요인이 9.44로 가장 작은 값을 보였다.

또한 일어권과 중국어권은 비슷한 평균값을 나타내고 있는데 비해 영어권은 평균값의 차이가 많이 나고 있는데, 이는 일어·중국어권이 같은 아시아권으로 비슷한 생활문화에서 오는 결과라 할 수 있겠다.

<표 4-9> 언어권에 따른 메뉴선택 선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별 평균			F	P
	영어	일어	중국어		
인지요인	9.44	11.28	12.75	14.521	.000***
구성요인	14.84	12.52	12.99	9.572	.000***
신기성요인	9.88	11.57	13.16	10.006	.000***
특정적요인	13.19	12.87	12.47	.517	.597

***P<0.001

2)연령

연령에 따른 메뉴선택요인에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 5%내에서 통계적으로 유의하지 않은 것으로 나타나 연령별로 메뉴선택 선호도에 별 차이가 없음을 알 수 있다. 집단별 평균비교에서 구성요인이 가장 높은 값을 보이고 있는데 이는 연령에 상관없이 구성요인을 중요시한다고 볼 수 있겠다. 또한 인지요인의 평균값이 가장 적게 나와 연령에 따라서 인지요인을 중요시하지 않다고 볼 수 있겠다.

<표 4-10> 연령에 따른 메뉴선택선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별 평균				F	P
	30대이하	30대	40대	50대이상		
인지요인	10.04	11.03	10.96	11.28	1.083	.357
구성요인	13.53	14.12	14.07	12.41	1.836	.142
신기성요인	10.88	11.4	11.01	11.41	.206	.892
특징적요인	12.94	13.81	12.19	12.29	1.958	.121

3) 방문목적

<표 4-11>의 방문목적에 따른 한식메뉴 선택선호도에 따르면 인지요인, 구성요인, 신기성요인, 특징적 요인 모두가 유의수준 5%내에서 유의하게 나타나 방문목적이 한식메뉴 선택선호도에 영향을 미친다고 나타났다. 집단별 평균에서는 관광을 목적으로 하는 집단의 요인별 평균값이 비슷하게 나왔으며, 전반적으로 구성요인을 중요시 여기는 것으로 나타났다. 한국거주를 살펴보면 신기성요인의 평균값이 가장 적고 구성요인의 평균값이 가장 높으것으로 나와 한국식 문화에 익숙해지면, 한식메뉴 선택선호도요인이 다르다는 것을 알 수 있다.

또한 관광을 목적으로 들어온 사람들의 요인별 평균값이 비슷한 것은 정보제공 보다는 숙소나 관광단체에 의한 메뉴선택으로 선호도 값이 비슷하다고 볼 수 있겠다.

<표 4-11> 방문목적에 따른 한식메뉴 선택선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별 평균				F	P
	관광	한국거주	비즈니스	경유지		
인지요인	12.02	10	9.95	10.85	4.886	.003**
구성요인	12.73	15.14	14.11	10.93	7.277	.000***
신기성요인	12.27	9.96	10.99	9.94	3.344	.020*
특징적요인	12.53	14.26	12.66	11.5	2.725	.045*

*P<0.05 **P<0.01 ***P<0.001

4) 경험횟수

한국음식 경험횟수에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 평균치의 분산분석결과<표 4-12> 유의수준 0.05이하에서 구성요인이 유의한 차이를 나타내었으

며 집단별 평균에서도 높은 평균값을 나타내어 경험횟수에 상관없이 구성요인이 한식메뉴선택선호도에 영향을 준다고 볼 수 있다. 또한 인지요인의 평균값이 가장 작아 나와 별 영향을 주지 않는다 할 수 있겠다.

<표 4-12> 한국음식 경험횟수에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별 평균					F	P
	1회	2회	3회	4회	5회이상		
인지요인	11.91	11.63	10.74	10.14	10.13	2.164	.074
구성요인	12.13	13.91	13.5	11.89	14.46	3.766	.006**
신기성요인	12.09	11.76	10.94	11.60	10.62	1.037	.389
특정적요인	11.92	12.25	12.81	11.55	13.71	2.180	.072

**P<0.01

5)직업

직업에 따른 선호도요인에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 0.05이하에서 인지요인이 유의한 차이를 나타내고 있다. 집단별 평균비교에서는 구성요인의 평균값이 가장 높게 나타났으며 사무직에 종사하는 사람들의 평균값이 대체로 높게 나타났다. 전문직에 종사하는 사람들은 구성요인을 중요시하는 것으로 나타났으며, 학생들은 인지요인을 별로 중요시하지 않는 것으로 나타났다.

<표 4-13> 직업에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별 평균					F	P
	학생	사무직	전문직	사업	기타		
인지요인	8.81	12.08	9.94	11.6	11.56	4.553	.002**
구성요인	12.98	13.64	14.43	12.95	13.53	1.253	.290
신기성요인	11.12	11.71	10.14	11.11	12.05	1.686	.154
특정적요인	11.81	12.19	13.3	13.19	13.12	.896	.467

**P<0.01

(3)빈도분석

빈도분석이란 수집한 자료의 특성을 파악하기 위한 첫 번째 단계로 원자료의

분포현황을 파악하여 변수들의 빈도, 중심경향치 분포도등 변수의 개략적 특성을 살펴보는 분석 방법이다⁵⁴⁾.

1) 한국전통음식 경험목적 재 방문

한국전통음식을 경험하기 위하여 한국 재 방문 의사에 관하여 <표 4-14>에 다음과 같이 나타나 있다. 전체 응답자 221명 가운데 재 방문 의사가 매우 있다고 응답한 사람은 81명(36.7%), 없다가 13명(5.9%), 보통이다 는 55명(24.9%)이었으며, 재 방문 의사가 있다고 응답한 사람은 66명(29.9%), 매우있다는 81명(36.7%)으로 나타났다. 대부분의 조사대상 응답자들은 한국전통음식을 다시 맛보기 위하여 한국 재 방문 의사가 있다고 대답하였는데, 이는 우리음식이 지니고 있는 우수성과 뛰어난 맛을 인정하는 것이라 할 수 있겠다.

따라서 한국전통음식의 진보적 개발이 절대적으로 요구되고, 간단한 한국전통적 메뉴와 그 서비스가 조리에서부터 경험 될 때까지 경제적·과학적으로 이어져야 할 것이다.

<표 4-14> 한국전통음식 경험을 위한 재 방문 의사

	빈도(명)	비율(%)
전혀없다	6	2.7
없다	13	5.9
보통이다	55	24.9
있다	66	29.9
매우있다	81	36.7

2) 한국전통음식 만족도

한국 전통음식에 대한 외국인들의 전반적인 만족도는 <표 4-15>와 같다. 만족하고 있다가 78명(35.3%)으로 가장 많은 응답이 나왔고, 매우불만족은 9명(4.1%), 불만족은 13명(5.9%), 보통이다 는 60명(27.1%)으로 응답결과가 나왔으며, 만족하고 있다는 78명(35.3%), 매우만족은 61명(27.6%)으로 대부분의 조사대상자들이 한국전통음식에 대하여 만족하고 있다고 나왔다. 하지만, 메뉴 선택시

54) <http://sskang.kwandong.ac.kr/학과홈/info1/spss/ex.htm>.

각 요인에 대한 만족도와는 차이가 있다. 이는 설문지 특성상 제한된 범위 안에서 답변을 해야 하므로 우리 나라의 음식이 세계에서 그 우수성을 입증 받기 위해서는 계속해서 외국인들의 의견을 수렴해야 할 것이다.

조사 대상 대부분의 외국인들이 한국전통음식을 짧은 시간동안 한정된 곳에서 경험하였거나, 많은 메뉴들을 경험해 보지 못했기 때문에 조사자료만 가지고, 외국인들이 한국전통음식에 대해서 만족한다고 생각해서는 안될 것으로 사료된다.

<표 4-15> 한국전통음식 만족도

	빈도(명)	비율(%)
매우불만족	9	4.1
불만족	13	5.9
보통이다	60	27.1
만족	78	35.3
매우만족	61	27.6

제 3 절 가설검정 및 시사점

1. 가설검정

H₁₋₁: 방한 외국인은 언어권에 따라 한식메뉴 선호도요인에 차이를 보일 것이다.

<표 4-16-1>에서 인지 요인, 구성 요인, 신기성 요인은 유의확률 .000으로 유의수준 5%내에서 매우 유의하게 나타나 외국인은 언어권에 따라 한식메뉴 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났지만, 특징적 요인은 유의확률 .597로 영향을 주지 못하는 것으로 나타났다. 각 언어권에 의한 선호도요인<표 4-16-2>을 보면, 인지요인에서는 영어·일어·중국어권은 모두 한식메뉴 선택선호도요인에 영향을 주는 것으로 나타났으며, 구성요인에서는 영어권이 일어·중국어권과 차이가 있는 것으로 나타났다. 신기성요인은 인지요인과 마찬가지로 영어·일

어·중국어권에서 한식메뉴 선택선호도요인에 차이를 보이고 있는 것으로 나타났다. 특징적 요인에서는 언어권별로 차이가 없는 것으로 나타났다. 이와 같은 결과로 볼 때 각 나라마다 독특한 식문화로 인해 어떤 여행지에서 음식을 경험할 때 선호하는 요인이 서로 다른 것으로 볼수 있으며, 중국어권과 일어권은 근접국가로 비슷한 식문화를 형성하고 있기에 어떤 요인에서는 차이가 없는 것으로 보인다.

<표 4-16-1> 언어권에 따른 선호도요인 분산분석(ANOVA)

종속변수	제Ⅲ유형 제공형	자유도	평균제곱	F	유의확률
인지요인	389.141	2	194.570	14.521	.000***
구성요인	255.667	2	127.833	9.572	.000***
신기성요인	370.640	2	185.320	10.006	.000***
특징적요인	17.585	2	8.793	.517	.597

- a. R제곱 = .118 (수정된 R제곱 = .109)
- b. R제곱 = .081 (수정된 R제곱 = .072)
- c. R제곱 = .084 (수정된 R제곱 = .076)
- d. R제곱 = .005 (수정된 R제곱 = -.004)

<표 4-16-2> 언어권에 따른 메뉴선호요인의 Duncan 검정

	N	집단군 (인지요인)			집단군 (구성요인)		집단군 (신기성요인)			집단군 (특징적요인)
		1	2	3	1	2	1	2	3	1
영어	100	9.4350				14.8440	9.8833			13.1933
일어	72		11.2813		12.5194			11.5741		12.8704
중국어	49			12.7500	12.9918				13.1565	12.4694

H_{1.2}: 방한 외국인의 성별에 따라 한식메뉴 선호도요인에는 차이를 보일 것이다.

성별에 따른 한식메뉴 선호도에서는 인지요인에서만 유의수준 5%내에서 매우 유의하게 나타나 성별에 따라 차이를 보이는 것으로 나타났지만, 구성요인,

신기성요인, 특징적 요인에서는 차이가 없는 것으로 <표4-17>같이 검정되었다. 본 연구결과로 볼 때, 인지요인에 속하는 '종사원의 원어 음식설명', '그날의 추천메뉴', '음식에 대한 광고', '음식 가격의 할인', 과 같은 요인들은 성별에 따라 느끼는 정도가 다르게 나왔는데, 이는 남성과 여성으로 구분되는 사회활동에서 오는 차이로 볼 수 있겠다.

<표 4-17> 성별에 대한 요인별 선호도 분산분석(ANOVA)

요인 \ 구 분	성별 평균		평균차	자유도	t	유의확률 (양쪽)
	남(n)	여(n)				
인지요인	11.20(132)	10.13(89)	1.0659	219	2.017	.045*
구성요인	13.59(132)	13.80(89)	-.2113	219	-.405	.686
신기성요인	11.36(139)	10.87(89)	.4934	219	.803	.423
특징적요인	13.06(139)	12.74(89)	.3177	219	.562	.575

*P<0.05

H₁₋₃: 외국인은 연령에 따라 한식메뉴 선택선호도요인에 차이가 있을 것이다.

종속변수의 모든 요인이 유의확률 5%내에서 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않아 연령에 따라서는 메뉴 선택 선호도에 영향을 주지 않았다. 그러나 구성요인에서는 50대 이상과 30·40대간에 차이를 보이고 있으나 전체적으로 볼 때 영향을 주지 못하는 것으로 나타났다.

이는 오늘날 다양한 외식산업의 등장으로 연령에 상관없이 거의 모든 계층의 사람들이 비슷한 맛을 추구하는 세계적인 경향으로 볼 때 한식메뉴 선호도에 있어서도 연령에 상관없이 비슷한 관점을 가지고 있기에 연령이 한식메뉴 선호도에 별 영향을 주지 못하는 것으로 보인다.

<표 4-18> 연령에 따른 선호도요인 분산분석(ANOVA)

종속변수	제Ⅲ유형 제곱형	자유도	평균제곱	F	유의확률
인지요인	48.846	3	16.282	1.083	.357
구성요인	78.389	3	26.130	1.836	.142
신기성요인	12.540	3	4.180	.206	.892
특징적요인	98.189	3	32.730	1.958	.121

- a. R제곱 = .015(수정된 R제곱 = .001)
b. R제곱 = .025(수정된 R제곱 = .011)
c. R제곱 = .003(수정된 R제곱 = -.011)
d. R제곱 = .026(수정된 R제곱 = .013)

H₁₄: 방한 외국인의 직업에 따라 한식메뉴에 대한 선호도요인에도 차이를 보일 것이다.

<표 4-19>에 의하면 인지요인만 유의수준 5%내에서 통계적으로 유의한 차이를 보이고 있으므로, 직업에 있어서는 인지요인에서만 차이를 보이고 있는데 학생과 사무직집단에서만 차이를 보이고 있는 것으로 나타났다.

또한 구성요인, 신기성요인, 특징적 요인에서는 학생·사무직·전문직·사업·기타 직업간에는 아무런 차이가 없는 것으로 나타났다.

<표 4-19> 직업에 대한 선호도요인 분산분석(ANOVA)

종속변수	제Ⅲ유형 제곱형	자유도	평균제곱	F	유의확률
인지요인	257.379 ^a	4	64.345	4.553	.002**
구성요인	71.828 ^b	4	17.957	1.253	.290
신기성요인	133.483 ^c	4	33.371	1.686	.154
특징적요인	60.788 ^d	4	15.197	.895	.467

**P<0.01

- a. R제곱 = .078(수정된 R제곱 = .061)
b. R제곱 = .023(수정된 R제곱 = .005)
c. R제곱 = .030(수정된 R제곱 = .012)
d. R제곱 = .016(수정된 R제곱 = -.002)

H_{2.1}: 방한 외국인은 한국 방문 목적에 따라 한식메뉴 선호도요인에 차이를 보일 것이다.

방문목적에 따른 한식메뉴 선호도에서는 인지요인·구성요인·신기성요인·특징적 요인 모두가 유의확률 5%내에서 유의하므로, 외국인은 한국 방문목적에 따라 한식메뉴 선호도에 영향을 미친다고 할 수 있다.

방문목적에 의한 한식메뉴 선호요인에 차이가 나는 것은 <표4-2>에 나타난 ‘한국 음식정보원천제공’이 함께 동행한 사람에 의해서 알게되었다는 의견이 전체 221명 중 89명(40.3%)으로 대부분의 방한 외국인은 자신들의 의사나 취향에 의해서 메뉴를 선택하는 것이 아니라, 동행인에 의해서 메뉴를 제한적으로 선택하게 된다. 그런 이유에서 메뉴 선택시 선호하게되는 요인이 제한적일 수밖에 없으며, 방문목적에 의해서 함께 동행하는 사람들의 메뉴결정에 따라 차이가 날 수 밖에 없는 것으로 보여진다.

<표 4-20> 방문 목적에 따른 선호요인 분산분석(ANOVA)

종속변수	제Ⅲ유형 제공형	자유도	평균제공	F	유의확률
인지요인	209.450 ^a	3	69.817	4.886	.003**
구성요인	289.504 ^b	3	96.501	7.277	.000***
신기성요인	194.787 ^c	3	64.929	3.344	.020*
특징적요인	135.262 ^d	3	45.087	2.725	.045*

*P<0.05 **P<0.01

- a. R제공 = .063(수정된R제공 = .050)
- b. R제공 = .091(수정된 R제공 = .079)
- c. R제공 = .044(수정된 R제공 = .031)
- d. R제공 = .036(수정된 R제공 = -.023)

H_{2.2}: 방한 외국인은 직업에 따라 한국전통음식 경험 목적의 한국방문 의사에 차이를 보일 것이다.

본 연구에서는 한국전통음식 경험을 목적으로 재방문 의사가 있는지를 조사하였다. 그 결과 많은 응답자들이 우리의 우수한 전통음식을 경험하기 위하여 재방문 할 의사가 있는 것으로 조사되었다. 여기서, 직업에 따라서는 어떤 차이가 있는지 분산분석을 해본 결과 다음과 같은 결과가 나왔는데, 유의수준 5%내에서 유의하지 않으므로 직업에 따라 한국전통음식 경험을 위한 방문의사에 차이가 없는 것으로 나타났다.

<표 4-21-1> 직업에 따른 한국전통음식 경험목적의 방문분산분석

	제곱합	자유도	평균제곱	F	P
집단-간	3.921	4	.980	.895	.468
집단-내	236.618	216	1.095		

<표 4-21-2> 직업에 따른 한식경험 방문의사 Duncan 검정

언어권	N	유의수준 = .05에 대한 부집단
		1
학생	27	3.69
사무직	24	3.71
전문직	70	3.97
사업	32	3.99
기타	68	4.07
유의확률		.167

H₃₋₁: 방한 외국인은 한식메뉴 선택중요도와 만족도에 있어 언어권에 따라 차이를 보일 것이다.

방한 외국인은 한식메뉴 선택시 중요도에서는 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 이는 일어·중국어권은 같은 아시아권으로 오랜시간 문화적교류를 통해 식문화에서 비슷한 색채를 나타내고 있으나, 영어권은 그들만의 독특한 식문화를 계승해옴으로써 메뉴 선택시 중요시여기는 요인에서 차이가 있는 것

으로 보인다. 만족도에서는 차이가 없는 것으로 나타났는데, 아무리 독특한 식문화를 가지고 있다 할 지라도 한국전통음식 경험후의 만족도에서 차이를 보이지 않는다는 것은 앞으로의 한식메뉴 개발에 있어 중요시 여겨야 될 것으로 보인다. 문화권이 다르다 할 지라도 만족하는 정도에서는 어느정도 비슷한 경향이 많이 있으므로, 참고로 하여 한식메뉴 개발에 더욱더 증진해야 할 것으로 보인다.

따라서, 중요도와 만족도 사이에는 차이가 있는 것으로 보인다.

<표 4-22-1> 언어권에 따른 메뉴선택선호요인의 중요도와 만족도 분산분석(ANOVA)

	제공합	자유도	평균제곱	F	유의확률
I	57.913	219	.266	5.212	.006**
S	50.498	219	.232	2.729	.068

<표 4-22-2> 언어권에 따른 메뉴선택선호요인 중요도의 Duncan검정

언어	N	유의수준 = 0.5에 대한 부집단	
		1	2
영어	100	3.3553	
일어	72		3.5660
중국어	49		3.5889

I: 중요도, S: 만족도

**P<0.01

H3-2 : 방한 외국인의 한식메뉴 선택중요도와 만족도는 성별에 따라 차이를 보일 것이다.

방한 외국인의 한식메뉴에 대한 선택중요도와 경험후의 만족도는 성별에 따라 차이를 보이지 않았다. 이것은 메뉴 선택시 중요하게 생각하는 점과 경험후의

만족도는 어떤 메뉴를 선택후 경험함에 있어 성별보다는 개인의 취향에 따라 달라질 수 있기 때문에 본 조사연구에서 이와 같은 결과를 얻을 수 있었다.

<표 4-23> 성별에 따른 중요도와 만족도 차이검정

		N	평균	표준편차	평균의 표준오차	유의확률 (양쪽)	t
I	남성	132	3.4818	.5295	4.609E-02	.899	.127
	여성	89	3.4727	.5216	5.529E-02		
S	남성	132	3.4803	.4988	4.342E-02	.444	.767
	여성	89	3.4292	.4650	4.929E-02		

I: 중요도, S: 만족도

<표 4-24> 가설검정의 채택여부

	가 설 내 용	채택여부
H ₁₋₁	방한 외국인은 언어권에 따라 한식메뉴 선호도요인에 차이를 보일 것이다.	부분채택
H ₁₋₂	방한 외국인의 성별에 따라 한식메뉴 선호도요인에는 차이를 보일 것이다.	부분채택
H ₁₋₃	외국인은 연령에 따라 한식메뉴 선택선호도요인에 차이가 있을 것이다.	기각
H ₁₋₄	방한 외국인의 직업에 따라 한식메뉴에 대한 선호도요인에도 차이를 보일 것이다.	부분채택
H ₂₋₁	방한 외국인은 한국 방문 목적에 따라 한식메뉴 선호도요인에 차이를 보일 것이다.	채택
H ₂₋₂	방한 외국인은 직업에 따라 한국전통음식 경험 목적의 한국방문 의사에 차이를 보일 것이다.	부분채택
H ₃₋₁	방한 외국인은 한식메뉴 선택중요도와 만족도에 있어 언어권에 따라 차이를 보일 것이다.	채택
H ₃₋₂	방한 외국인의 한식메뉴 선택중요도와 만족도는 성별에 따라 차이를 보일 것이다.	기각

2. 시사점

본 연구는 외국인이 호텔한식메뉴를 경험할 때 선호하는 요인들이 무엇인지를 파악하여 그들의 생각을 한식메뉴에 적용해 보려는 것이다. 그런 의미에서

본 연구의 시사점은 조사자가 도출하는 것이 아닌, 설문지에 응답자들이 자유 기입방법으로 한식메뉴 이용시 불편사항을 적도록 하였는데, 본 연구에서 메뉴 선택 선호도는 호텔한식메뉴 경험으로 제한을 두었지만, 한식메뉴 이용시 불편한 사항은 호텔한식메뉴 뿐만 아니라 일반 한식메뉴 경험장소로 그 조사범위를 넓혔다. 이는 좀더 구체적으로 외국인들이 한식메뉴 이용시 생각하고 있는 점들을 알아보기 위해서다. 그 결과 다음과 같은 문제점들을 찾을 수 있었으며, 한익(1994) "향토음식의 개발과 보급"에서 외국인을 상대로 조사한 [표4-14]의 '한국식당 이용시 불편한 사항'과 비교해 보기로 했다.

먼저, 본 연구에서 외국인들이 한식메뉴 이용시 불편한 사항을 음식과 메뉴로 나누어 보았다.

1)음식

①보온성

- 어떤 종류의 국이나 요리는 따뜻해질(보온) 필요가 있습니다.
- 한국음식은 따뜻할 때 맛이 좋습니다.

②위생성

- 음식을 먹을 때 개인 접시를 가지고 먹고 싶습니다.
- 한국에서는 하나의 접시에 모두가 각각의 젓가락이나 스푼으로 직접 먹는 것이 습관이지만 일본인에게 있어서는 조금 저항감이 있습니다. 각각 작은 개인 접시를 미리 준비해 주시면 고맙겠습니다. 특히, 찌개나 탕의 경우 그릇(조금 깊이가 있는 것), 국자를 준비해주시면 먹기 편하겠습니다.

③후식

- 호텔에서 한국의 디저트는 다양하지 않다.(한국에서는 디저트에 대한 사고가 없는 것일까요?) 한식메뉴를 즐기며, 맛있게 먹습니다. 하지만 디저트는 맛이 없습니다.(한식의 디저트에 왜? 커피나 케이크, 아이스크림이 나오는지 알 수가 없습니다.)

2)메뉴

①다양성

- 한국음식은 맛있습니다. 맛과 건강 면에서 더 많이 다양화시키고 풍부하게

해야 합니다.

- 한식메뉴의 다양성이 요구됩니다.

②서비스

- 한국의 전통음식이 무엇인지, 향토음식이 무엇인지 알 수 있도록 메뉴판에 설명이 있었으면 합니다.
- 메뉴에 일본어가 있었으면 좋겠다. (호텔에서도 일본어 메뉴판을 거의 볼 수가 없군요)
- 쇠젓가락 사용하기가 힘듭니다. 외국인들을 위해 뿔 젓가랏을 준비해 주셨으면 합니다.

③전문성

- 저는 채식주의자입니다. 그러나 레스토랑에서는 이런 생각을 이해하지 못하며 때로는 선택을 할 때 제한을 받습니다. 하지만 나는 한국 음식의 맛을 좋아합니다. 앞으로 메뉴 선택에 있어 더 많은 채소류가 있었으면 합니다.
- 한식메뉴에 채식주의자들에게 친숙한 음식이 많이 있었으면 합니다.

이 외에도 여러 의견들이 나왔으나, 대표적인 몇 가지만을 조사자의 생각이 아닌 그 들이 설문지에 적은 내용중 공통적인 것들을 정리해 사실 그대로를 시사점으로 나타내 보았다.

다음<표 4-25>은 선행연구의 자료이다.

<표 4-25> 한국식당 이용시 불편한 사항

불편순위	내 용
1	메뉴나 재료, 조리방법 등의 영문표기가 없어 메뉴선택 곤란함
2	식당내에 영어가 가능한 종업원이 없어 의사소통에 장애있음
3	한 접시에 담긴 음식을 여러 사람이 먹기 때문에 비위생적임
4	개인 취향에 따라 양념이나 익히는 정도를 주문할 수 없음
5	사진이나 음식 샘플이 비치되지 않아 음식선택이 불편함
6	고기를 먹을 때 1인분 개념이 불분명하고 계산도 불명확함
7	음식이 코스화되지 않고 한꺼번에 나와 먹는 순서도 모호함

<표 4-25>는 1994년도에 조사된 것으로 대부분의 내용이 지금과는 맞지 않으나 순위3에 나와있는 비위생적이라고 지적 당한 부분은 아직도 개선되지 않고 있기에 많은 외국인들이 한국전통음식에 대한 인식에 좋지 않은 영향을 줄 수 있다고 할 수 있겠다. 또한 순위7과 같은 경우도 한정식코스 메뉴가 있기는 하지만, 다른 나라 음식처럼 한가지씩 순서대로 나오는 것이 아니라 아직도 우리나라 대부분의 호텔한식당과 일반한정식집에서는 한꺼번에 나오는데 이는 서양의 시간진행형과 달리 우리 나라의 식문화는 공간배열형인 관계로 문화적인 차이로 할 수 있겠다. 하지만, 1994년도와 다른 의견들이 나온 것은 그 만큼 세계의 식문화도 변화되고 있다는 것이라 할 수 있겠고, 이에 우리의 식문화도 세계화에 맞춰 변화되어야 한다고 볼 수 있다.

제 5 장 결 론

제1절 연구의 요약 및 시사점

1. 연구의 요약

전 세계적으로 소득수준이 증대되면서 외식산업의 발달과 더불어 폭넓은 소비자층과 국적을 알 수 없는 퓨전요리, 개성 있는 독특한 메뉴개발로 소비형태가 지속적으로 성장해 왔으나, 무분별한 메뉴개발 속에서 소비자의 욕구를 충족시키기보다는 무국적화, 소비자층의 다양화, 새로운 메뉴의 개성화 등으로 소비형태가 지속적인 성장을 해 왔으나, 고객의 입장에서 생각하는 것이 아닌 경영자 입장에서의 개발로 인해 많은 문제점들을 가지고 있는 것이 현실이다.

이에 본 연구의 결과가 모든 외국인들의 생각을 대변한다고 할 수는 없으나, 좀더 세계화된 한국전통음식을 위해 그들의 의견을 중심으로 방안을 제시하고자 한다.

본 연구의 결과를 요약하면 방한 외국인들은 언어권에 따라 한식메뉴 선호도에 차이를 보이고 있는 것으로 나타났는데, 각 민족마다 오랜 시간 이어져 내려온 독특한 문화와 지형이나 기후에 맞게 발달되어져 온 식문화에 의해서 한국전통음식의 선호요인에 차이를 보이는 것으로 나타났다. 특히 특징적요인을 제외한 요인에서는 언어권에 따른 선호도에 차이를 보이고 있는 것과 같이 각 요인에서 어떤 점을 중요시하고 있는지를 연구하여 우수한 한국의 맛을 세계화할 필요가 있는 것으로 보여진다. 또한 방문목적에 따라서도 한식메뉴 선호요인이 각각 다른 것으로 조사되어졌는데, 이는 함께 동행하는 내국인들이 자신들의 취향에 맞는 한국전통음식을 소개하기 때문에 선택의 폭이 좁아지는 것으로 나타났다. 앞으로는 외국인을 위한 메뉴정보가 좀더 구체적으로 필요하다고 생각되어진다. 어떤 메뉴를 선택함에 있어 자신의 의사보다 동행인에게 의존하다보면 자신과 맞지 않는 메뉴로 인해서 메뉴선택선호요인에 있어 만족하지 못할 경우가 있으므로, 정확한 한식메뉴 정보제공을 위해서 그들의 관점에서 생

각하고 개발해야 할 것이다.

마지막으로 방한 외국인들은 한식메뉴 경험전의 선택 중요도와 경험후의 만족도에서 차이를 보이는 것으로 조사되어 졌다. 이는 메뉴 선택에 있어 중요하게 생각하고 있는 부분들이 경험후 만족함에 있어 기대이하로 나타났기 때문이다. 이것은 현재 한국전통음식뿐만 아니라, 우리 나라 외식산업 전체의 문제점이라 할 수 있겠다. 소비자가 무엇을 중요한 요인으로 여기고 있는지를 좀더 세밀하게 조사·연구하여 어떤 메뉴를 경험하더라도 모두가 만족할 수 있도록 노력해야 할 것으로 사료되어진다.

본 연의 가설검정은 <표 4-24>와 같은 결과를 얻었는데 <H₂₋₁>·<H₃₋₁>은 채택되었으며, <H₁₋₁>·<H₁₋₂>·<H₁₋₄>·<H₂₋₂>는 부분 채택되었는데 어떤 요인에서 외국인들이 차이를 보이고 있는지 그리고, 어떤 이유에서 이와 같은 결과가 나왔는지를 풀어 가는 것은 우리모두의 숙제라 할 수 있겠다.

2. 연구결과의 시사점

한국전통음식은 우리 선조들의 지혜가 돋보이는 우수한 문화 유산중 하나이다. 전 세계적으로 빠른 성장을 보이고 있는 것이 관광산업이고, 이에 따라 관련 산업의 발전이 필연적으로 국가전략 산업으로 육성되는 시점에서 호텔산업의 발전은 관광산업에 중요한 요인이 되고 있다. 호텔에서는 식음료 부문과 객실부문으로 나눌 수 있는데, 대부분의 호텔들은 식음료 부문에서 한식당 운영을 기피하고 있다. 하지만 본 연구에서는 호텔한식메뉴를 경험한 외국인들 대상으로 한식메뉴 선택선호도에 대해서 조사를 해 보았다.

연구를 위해 설문지법으로 조사를 하는 과정에서 만난 많은 외국인들은 한국 전통음식에 대해서 많은 관심을 보이고 있었으며, 전혀 접해보지 못했던 새로운 맛에 흥미를 가지고 있었다. 하지만, 많은 외국인들이 우리 전통음식에 대해 관심을 가지고 있는 사이 우리들은 전통음식의 우수성을 계승·발전시키기 보다 서양음식 문화의 범람으로 간편한 빵, 과자에 입맛이 길들여져 있는 실정이다.

이러한 현실 속에서 우리 음식의 국제화가 이루어진다면 그것은 외국인이 우리의 음식을 쉽게 받아들이는 것이다. 그렇게 되기 위해서는 우리 음식의 질이 높아져야 되고, 외국인에게 좋은 느낌을 주도록 해야 한다. 그렇다면, 우리는

본 연구의 실증분석 자료를 바탕으로 한식메뉴의 조리과정에서 쉽게 생각하는 부분들을 다시 한번 홍보·교육·연구를 통하여 한식메뉴의 질을 높일 수 있도록 참고해야 할 것이다.

최근 호텔식당에서는 선택속성에 관한 연구가 비교적 여러 관점에서 이루어지고 있으나, 외국인들을 상대로 한국전통음식에 관한 연구는 전무후무한 상태라 해도 과언이 아닐 것이다.

따라서 본 연구는 기존의 연구에서 거의 논하지 않았던 외국인들을 상대로 한식메뉴선택선택도 요인에 관한 중요성을 밝히는데 있었다.

외국인들의 한식메뉴선택선택도요인분석결과 총 4개의 요인이 나타났으며, 분석결과 음식의 위생성과 신선도 요인에 상당히 중요시하고 있었으며, 한식메뉴 특성상 음식의 보온성과 음식의 양에 대해서도 높은 관심을 보이고 있는 것으로 나타났다. 주식과 부식으로 구분되어지는 한식메뉴의 특성상 외국인들은 부반찬의 종류에 대해서도 메뉴 선택시 선호하는 요인으로 조사되어졌다.

본 연구를 하면서 서투른 외국어이지만, 많은 외국인들을 만나면서 느낄 수 있었던 것은 아직까지 문화적인 차이에서 오는 편견이 남아있었고, 이것은 곧 한국전통음식 특유의 색깔을 외국인들에게 전달하는데 한계가 있다는 것을 느낄 수 있었다. 호텔에서 한식메뉴를 경험하는 경우는 한국전통음식에 대해서 좋은 느낌을 받을 수 있지만, 그 외 다른 장소에서 한국전통음식을 즐길 때에는 많은 불편한 점과 아직 한식메뉴의 개발이 제대로 되어있지 않아 외국인들에게 우리 전통의 맛을 전할 수 없다는 것을 알 수 있었다.

그러므로 우리음식에 대한 많은 관심과 지속적인 연구가 이루어져야 하겠고, 한식메뉴 특성상 어떤 메뉴에 있어서는 포장이나, 보관상의 어려움을 극복할 때 해외시장에서 우리의 전통음식을 찾아 볼 수 있을 것이다.

많은 외국인들은 한국의 아름다움을 관광하기 위해 오는 경우도 있지만, 요즘은 한국의 맛을 찾아오는 관광객들이 점차 늘어나고 있는 추세이다. 이에 전통적으로 계승되어져 내려온 우리 맛을 그냥 전달하기보다 외국인들의 기호에 맞게 한식메뉴를 개발 발전시켜야 할 것으로 보인다.

제2절 연구의 한계 및 향후 연구방향

1. 연구의 한계

본 연구를 하면서 많은 아쉬움이 있었는데 연구의 한계점은 다음과 같다. 첫째, 조사대상자 선정에 있어 3개 언어권으로 영어·일어·중국어 권으로 하였는데 최근 한국을 많이 찾는 러시아권과 아프리카권이 언어적인 제약으로 빠진 것이 아쉬웠다. 둘째, 인구통계학적 특성과 한국음식인지도 여부에서 외국인의 다양한 욕구를 파악하지 못해 많이 부족했는데 앞으로는 평가요인에 관한 광범위한 연구가 필요할 것으로 생각되어 진다. 마지막으로 많은 외국인들이 한국을 찾는 만큼, 그들이 무엇을 생각하며, 무엇을 중요시 여기는지를 많은 부분에서 연구하여 한국전통음식을 세계에 알리는데 중요한 계기가 필요하다고 사료되어진다.

2. 향후 연구방향

앞으로 한국전통음식이 세계인의 입맛과 문화적인 모든 면에서 만족스러운 맛을 내기 위해서는 본 연구에서 문제점으로 나타난 위생성과 신선도의 개선을 위하여 한식특유의 조리과정에서 오는 비위생적인 면을 현대에 알맞게 개발·보급해야 하는 것이 우선적인 연구과제이며, 한식메뉴에 있어서 우리 나라보다 주변국들이 맛의 세계화를 외치며, 개발에 앞장서고 있는데 지금의 것에 안주하는 것이 아닌, 새로운 메뉴개발과 보관·포장상의 문제로 상품화하지 못하고 있는 한식메뉴에 대해서 식품가공학적으로 접근할 필요성이 있는 것으로 느껴진다.

보다 좋은 우리의 전통음식을 한국을 방문하는 많은 외국인들에게 알리고, 그들이 그 맛을 찾아 다시 방문할 수 있도록 메뉴개발에 좀더 많은 연구개발이 필요한 것으로 사료되어진다.

<참고문헌>

1. 국내문헌

- 구난숙 외, “세계속의 음식문화”, 교문사, 2001.
- 강병서 외, “사회과학 통계분석”, 고려정보산업.
- 강인희, “한국의 맛”, 대한교과서, 1992.
- 강인희 · 이경복, “한국음식”, 삼영사, 1984.
- 강인희 외, “한국의 상차림”, 효일문화사, 1999.
- 김은정 외, “SPSS 통계분석10”, 21세기사, 2001.
- 김혜영 외, “문화와 식생활”, 효일문화사, 1998.
- 박춘란, “식생활 문화”, 도서출판효일, 1999.
- 신애숙, “세계의 식생활 문화”, 선학출판사, 2001.
- 이항구, “관광법통론”, 백산출판사, 1997.
- 이정자, “메뉴관리”, 기문사, 1994.
- 이규태, “재미있는 우리의 음식이야기”, 기린원, 1991.
- 이성우, “한국의 식품문화사”, 교문사, 1984.
- 염초애 외, “한국음식”, 효일문화사, 1992.
- 오정환, “식당외식경영론”, 가산출판사, 2001.
- 원태연 외, “통계조사분석”, 데이터솔루션, 2001.
- 정진호, “식습관 과 입맛”, 도서출판청송, 2002.
- 황혜성 외, “한식문화 대관 6권”, 한국문화재보호재단, 1997.
- 황혜성 외, “한국의 전통음식”, 교문사, 1990.
- 황혜성, “한국음식”, 민서출판사, 1982.
- 문수재 외, “주한 외국인의 한국식당 음식 및 서비스에 대한 의견조사”,
대한 가정학회지, 1986.
- 이효지, “전통 떡류의 과학적 고찰과 산업화 과제”.
- 유태종 박사 기초연설, “우리 전통 식품의 우수성”.
- 조정순, “전통 식품의 식단 구성과 그 시대적 조화”, 명지대학교.

장문정 외, “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도”;
 맛과 기호측면의 과제와 현황, 한국식생활문화학회 2000.
 춘계학술심포지엄.

한억, “향토 음식의 개발과 보급”, 특집: 한국음식문화 세미나, 1994.

이재우, “호텔 레스토랑 이용자들의 선택영향요인에 관한 연구”,
 연세대학교 대학원, 석사학위논문, 1989.

양정윤, “제주지역 호텔식당 선택행동에 따른 만족도에 관한 연구”,
 세종대학교 대학원, 석사학위논문, 1994.

이운행, “외국인에게 있어서 한식의 메뉴선택요인에 관한 연구”, 경희대학교
 석사학위논문, 2002.

김선정, “호텔 한식 메뉴의 고객 평가 요인에 관한 연구”, 경희대학교 대학원,
 석사학위논문, 1999.

김형렬, “국내 특1급 호텔 한식당 메뉴의 개발 가능성에 관한 연구”,
 세종대학교 대학원, 석사학위논문, 1995.

정명진, “국내 한식당 이용객의 메뉴선택속성에 의한 메뉴만족도에 관한
 연구”, 세종대학교 대학원, 석사학위논문, 2001.

최영근, “호텔 한식당 선택결정요인에 관한 연구”, 경기대학교 대학원,
 석사학위논문, 2001.

유지은, “한식 서비스 방식의 차이에 따른 메뉴 선택속성과 평가의 차이에
 관한 연구”, 세종대학교 대학원, 석사학위논문, 2000.

김미자, “중국관광객의 호텔·레스토랑 메뉴평가에 관한 연구”, 경기대학교,
 박사학위논문, 1999.

한국의 음식, <http://toss.nazoo.net>.

전통향토음식문화연구원, <http://www.koreafoods.net> .

한국의식생활문화, <http://sookmyung.ac.kr>.

<http://sskang.kwandong.ac.kr/학과홈/info1/spss/ex.htm>

2. 국외문헌

M, A. Khan, "*Concepts of Food Service Operations and Management*",
Van Nostand Reinhold, 1991.

EDWARD J. MAYO, JR. & LANCE P. JAPVIS, "*THE PSYCHOLOGY OF
LEISURE TRAVEL*", .CBI Publishing Company, Inc.

Jack D. Neinmeier, "*Principles of Food and Beverage Operation*",
AH & Ma, 1984.

Mahmood A. Khan, "*Menus and Menu Planning*" in Mahmood A. Khan,
Michael D. Olsen Trugut Var, eds., VNR's
ENCYCLOPEDIA of HOSPITALITY and TOURISM(N.Y:
VNR, 1993).

Slater, Stanley F. and John C. Naver(1994), "*Market Orientation, Customer
Value, and Superior Performance*,"
Business Horizons, 37(March-April).

David, K. Hayes and Lynn Huffman, "*Menu Analysis : A better Way*", The
Cornell H.R.A. Quarterly, No.1, 1985.

<설문지>

영문설문지

Survey Questionnaire

Thank you for taking your precious time to participate in this survey!

I am a graduate student at Kyung-joo University studying Hotel Food Management. This survey is designed to find out foreigners' preference on Korean cuisine. Your honest response will not be used for any other purposes except for academic study. I sincerely ask you to respond to this survey for contribution to the advancement and development of Korean cuisine culture.

Thank you for your time.

October, 2002

The Academic Adviser : Hotel Management, Kyung-joo University.

Professor, Bang-sik Lee

HP.011-9314-7679

e-mail : leebbs@kyongju.ac.kr

Surveyed by : Graduate student of Hotel Food Management
, Wook Lee

HP.017-542-2127

e-mail : caliraya@lycos.co.kr

I. These questions are to evaluate for importance of Korean cuisine menu and satisfaction on menu. Please, answer these questions. I'll appreciate your help.

	not very important-②--③- ④-very important	very dissatisfied-②-③ --④-very satisfied
appearance of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
Interesting name of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
experience of unique taste	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
composition of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
texture of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
freshness of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
temperature of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
proper amount of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
kinds of side dishes	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
nutritional blance	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
traditionality of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
popularity of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
cooking manner of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
hygiene condition of food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
whether open kitchen or not	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
whether using chopsticks or not	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
name of menu	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
What was your own language on the menu? Are the sentences right?	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
food price	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
agreement between pictures and foods	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
Waiters' or waitress' English ability to explain about food	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
The day's special menu	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
How was the dessert?	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤

How was the explanation on food?	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤
How about discount of food price	①--②--③--④--⑤	①--②--③--④--⑤

II. Do you want to visit to Korea to taste Korean traditional food?

never ① --- ② --- ③ --- ④ --- ⑤ yes, willingly
--

III. The following is for the satisfaction on Korean food. Would you please check those?

very dissatisfied ① --- ② --- ③ --- ④ --- ⑤ very satisfied
--

IV. These are for personal questions.

(1) Nationality?

(2) Gender? ① male ② female

(3) Age?

① 29 ↓ ② 30 ↑ ~ 39 ↓ ③ 40 ↑ ~ 49 ↓ ④ 50 ↑

(4) When do you have Korean cuisine for?

①breakfast ②lunch ③dinner

(5) Occupation?

①student ②office worker ③profession ④business ⑤others

(6) Purpose for visitation to Korea?

①sightseeing ②living ③business ④transit passenger

(7) Do you know well about Korean traditional food? (YES or NO)

(8) How many times have you had Korean traditional food?

- ① once ② twice ③ three times ④ four times
⑤ more than five times

(9) How much do you earn per month?

- ① less than \$ 1,000 ② less than \$ 2,000 ③ less than \$ 3,000
④ less than \$ 4,000 ⑤ more than \$ 5,000

(10) Would you please check any Korean food you had?

- ① Bulgogi ② Dolsot Bibimbap ③ Galbi(Korean Style) ④ Galbitang
⑤ Sinsunro ⑥ Samkyetang ⑦ Naengmyeon
⑧ Jjim(galbijjim...) ⑨ Dukkook ⑩ Mandoo
⑪ Namul ⑫ Jabchae ⑬ Jjigae(kimchijjigae...)
⑭ Jeongol ⑮ Dduk

(11) Where did you get the information for Korean food?

- ① family ② friends / company ③ other customers in the restaurant
④ Expatriates' suggestion ⑤ others

V. If you have any other comments on Korean traditional food, you can write.

I really appreciate your help.

일본어 설문지

アンケート調査

shalom!

お忙しい中アンケート調査に應じしていただきましてまことにありがとうございます。
ございます。

私は韓國の慶州大學校のホテル外食大學院の學生で、
専攻はホテル經營でございます。

このアンケートは"**ホテルの韓國式の食べ物について
外國人のお好み研究**"と言う研究のために實施しております。
貴下がお答えになった内容はこの研究の統計的な妥結買い、
他の目的には使っておりません。
韓國の食文化の發展のためにどうぞよろしくお願い致します。
再び心から感謝しております。

2002年 10月

指導教師：慶州大學校ホテル經營學科
經營博士: Lee Bangsik
HP. 011-9314-7679
e-mail : leebbs@kyongju.ac.kr

調査：慶州大學校大學院
ホテル經營専攻: Lee Wook
HP. 017-542-2127
e-mail : caliraya@lycos.co.kr

I.次は貴下の韓國の食べ物に關する重要度(メニューを選ぶ時重要な程度)と
 メニに關する満足度を評價する質問です。 番號にcheckしてください。

食べ物の外見	全然重要じゃない-②- ③-④-とても重要です	とても不満足--②--③- --④-とても満足
好奇心誘發の程度	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
特別な味の経験	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の構成	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の堅い程度	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の新鮮度	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の温度	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の適量な量	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
おかずの種類	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
營養的均衡性	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
韓國の食べ物の傳統性	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の大衆性	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の調理法	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の衛生成	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
メニューの本國語使い	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
だいどころの公開程度	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
箸の使い程度	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
メニュー名	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の値段	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
メニュー寫眞と飲食の一致	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
店員の原語説明	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
あの日のお勧めのメニュー	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
デザート提供程度	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物の廣告	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤
食べ物値段の割引	①-②-③-④-⑤	①-②-③-④-⑤

Ⅱ.韓国傳統の食べ物を食べるためにまた韓国を訪ねると思いますか。

いいえ、思いません ① --- ② --- ③ --- ④ --- ⑤ ぜひ来たいと思います

Ⅲ.次は貴下の韓国の食べ物に関する満足度を聞く質問です。

満足程度について教えてください。

とても不満足 ① --- ② --- ③ --- ④ --- ⑤ とても満足

Ⅳ.次は貴下のことについての質問です。

(1) 貴下の國籍は何ですか？

(2) 貴下の性別は何ですか？ ①男 ②女

(3) 貴下の年齢はどのくらいですか？

①30代以下②30代 ③40代 ④50代以上

(4) 韓国の食べ物を召し上がる時間はいつですか？ ①朝食 ②昼食 ③夕食

(5) 貴下の職業は何ですか？ ①學生 ②事務職 ③専門職 ④自營業 ⑤その他

(6) 韓国を訪れの目的は何でしょうか？

①観光②韓国居住③ビジネス④transit passenger

(7) 韓国傳統の食べ物をご存じですか？ (YES or NO)

(8) 韓国傳統の食べ物を召し上がった経験は何回くらいありますか？

①始め ②2回 ③3回 ④4回 ⑤5回以上

(9) 貴下の一ヶ月のご給料はどのくらいですか？

① \$ 1,000以下 ② \$ 2,000以下 ③ \$ 3,000以下④ \$ 4,000以下 ⑤ \$ 5,000以上

(10) 貴下が知っている食べ物にcheckしてください。

- ①焼き肉 ② 石焼きヒビンバ ③カルビ焼き ④カルビ湯 ⑤神仙爐
⑥サンゲタン ⑦ネンミョン ⑧ チム(鳥.魚、肉などを色々の薬味と一緒に煮詰めた料理)
⑨雑煮 ⑩まんじゅう ⑪浸し物 ⑫チャチエ
⑬チゲ(ギムチチゲ, ミソチゲ) ⑭すき焼き ⑮おもち

(11) 貴下は韓國の食べ物をどうやって接するようになりましたか?

- ①家族の誘い②友だちの意見③隣のテーブルのメニュー ④本國人の誘い
⑤その他

V.その他 不便な事とか 残念なことがあったら書いてください。

どうもありがとうございました。

設問紙

首先， 給我您的寶貴時間， 眞感謝您。
我是韓國的慶州大學 大學院 飯店外食 經營學系(碩士過程)的學生。
本設問紙的主題是 “對飯店韓食菜單研究外國人愛好度。”
爲了一個實質性的研究做成的。
答案的用途是本研究的統計資料。 只是用在學問， 沒有別的用途。
爲了韓國飲食文化的發展， 請您提出寶貴的意見。
感謝您給予的誠意。
您是爲了收愛出生的一个人。謝謝。
祝你一路順風。

2002年10月

指導教授慶州大學飯店經營系
經營學 博士 李芳植
HP. 011-9314-7679
e-mail : leebbs@kyongju.ac.kr

調查者：慶州大學 大學院 飯店經營專業 李 郁
HP.017-542-2127
e-mail : caliraya@cbs.co.kr

1. 下屆是你對韓國菜 菜單 重要度(点菜時重視的程度) 和 菜單的滿意度(如果您吃過韓國菜，對滿意程度)評價項目。
請查對記號一下每個問題。

菜的外觀	完全不重要-②-③-④-非常重要	非常不滿意-②-③-④-十分滿意
發好奇的菜單	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
經驗獨特的口味	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的構成	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的質量	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的新鮮度	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的溫度	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的拾量	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
套菜的種類	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
營養的均勻性	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
韓國菜的傳統性	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的大眾性	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的做法	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的衛生性	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
是否廚房的公開	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
是否筷子使用	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜單名字	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
使用菜單的本國語	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜的价格	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜單的照片跟菜的一致	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
對菜服務員的原文說明	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
當天的推薦菜單	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
是否提供後食	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
關於菜的廣告	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤
菜价格的折扣	①---②---③---④---⑤	①---②---③---④---⑤

2. 爲了嘗韓國傳統菜，您想不想再來韓國？

完全沒有 ① --- ② --- ③ --- ④ --- ⑤ 一定有

3. 以下是問您對韓國菜的滿意程度。請按滿意程度查對記號一下。

非常不滿意 ① --- ② --- ③ --- ④ --- ⑤ 十分滿意

4. 以下是針對您的飲食特点。請您準確回答。

(1) 你是哪國的？

(2) 你的性別？

(3) 你的年齡是？

①30代以下 ②30代 ③40代 ④50代以上

(4) 吃韓食時間？

①早上 ②中午 ③晚上

(5) 您的職業是什麼？

①學生 ②事務職 ③專門職 ④ 事業⑤ 其它

(6) 您來韓國的目的是什麼？

①觀光 ②主在韓國 ③ 有關事務 ④ 輸送客

(7) 您知不知道韓國傳統菜？(是，否)

(8) 韓國傳統料理您吃過幾次？

① 第一次 ②第二次 ③第三次 ④第四次 ⑤第五次以上

(9) 每个月賺多少？

① \$ 1,000以下 ② \$ 2,000以下 ③ \$ 3,000以下
④ \$ 4,000以下 ⑤ \$ 5,000以上

(10) 請表示一下您知道的菜。

- ①烤肉 ②石鍋拌飯 ③烤肋骨 ④肋骨湯 ⑤涮牛肉 ⑥參鷄湯
⑦冷面 ⑧蒸類⑨年糕湯 ⑩包子 ⑪野菜 ⑫雜燴
⑬湯飯類(泡菜湯，醬湯) ⑭葷雜燴類 ⑮餅

(11) 您通過什麼方式知道韓國菜？

- ①親人 ②同行的意見 ③旁邊餐桌的菜單 ④本國人的勸導 ⑤其它

5. 如果有其它不方便的地方，可惜的地方的話 請寫一下吧。

感謝允許很長時間。

謝謝。

ABSTRACT

Research on what factors influence their preference when foreigners choose Korean food in a hotel

LEE, WOOK

Department of Hotel Food Management

Graduate School of

Kyongju University

Kyongju Korea

Supervised by Professor Lee, Bang Sik

This study researches into preference of foreigners who use a Korean food manu in a hotel. As a growing number of foreigners visit Korea, the study is designed not only to describe the existing manu of Korean food that the foreigners like but also to examine what they consider to be important when they choose the manu.

Although many hotels are unwilling to serve Korean food, foreigners have an experience of Korean food in the hotel where they stay. When Korean food does not meet the taste of only Korean people but does satisfy different kinds of needs from foreigners, the Korean food can make inroads into the world.

Therefore, the study looks into foreigners' preference about Korean food that hotels sever in order to provide hotel managers as well as chefs with data about what should be important in developing a new manu of Korean food when they precisely judge the needs of foreigners. That is the prime base to achieve globalization of the hotel manu of Koran food. The study divides foreigners into three language groups such as English group, Japanese group, and Chinese group as a comparison group.

The study surveyed 221 foreigners visiting Korea about preference when they choose the Korean food manu. For its purpose, the study established the following hypotheses:

<Hypothesis 1> Preference of the Korean food manu according to the demographic of the visiting foreigners

H1-1 : There will be some difference in the preference factors about the Korean food manu according to nationality of the foreigners.

H1-2 : There will be some difference in the preference factors about the Korean food manu according to gender of the foreigners.

H1-3 : There will be some difference in the preference factors about the Korean food manu according to age of the foreigners.

H1-4 : There will be some difference in the preference factors about the Korean food manu according to occupation of the foreigners.

<Hypothesis 2> Relation between intent to visit Korean and preference of the Korean food manu

H2-1 : There will be some difference in the preference factors about the Korean food manu according to the foreigners' purpose of visiting Korea.

H2-2 : There will be some difference in the foreigners' intent to visit Korea for Korean traditional food according to occupation of the foreigners.

<Hypothesis 3> Relation between importance in choosing the Korean food manu and satisfaction

H3-1 : There will be some difference in importance in foreigners' choosing the Korean food manu and their satisfaction according to nationality of the foreigners.

H3-2 : There will be some difference in foreigners' choosing the Korean food manu and their satisfaction according to gender of the foreigners.

After testifying the above hypotheses, the results are as follows:

First, for each preference factor, the foreigners preferred wholesome and fresh food and made much of. However the satisfaction didn't live up to the expectation.

Second, there was no difference in both gender and age. It showed that in the gradually developing international dining-out industry, regardless of

gender or age, the taste of food depended on the individual preference. Third, there was some difference in the preference factors according to intent of visiting Korea. The preference of people recommending some manu to someone when he or she visits Korea influenced the visiting person's preference about the Korean food manu. Forth, there was some difference in both individual importance in choosing the manu and satisfaction after experiencing the manu. It is the very challenge to be dealt with when the Korean traditional food tries to accomplish globalization.

As a result, to accomplish globalization of not only the hotel Korean food manu but also the Korean traditional food needs to rapidly improve wholesomeness and freshness of the food, which the foreigners consider the most important but complain about. The fact was well shown in the test of the manu preference.

When the Korean traditional food goes ahead in the world, it is desirable to sustain and develop the existing manu of Korean food. However, to inform the world of excellency of the Korean traditional food should be a constant study or develop a new manu.