

한국인 · 중국인 · 일본인의 식품 선호도 및 외식패턴 연구 - 인천공항을 통해  
출국하는 관광객을 대상으로

서경미, 한경수

**The food preference and behavior on food away from home on Korean,  
Japanese and Chinese**

Seo Kyung-mi, Han Kyung-soo

Department of Food service and Culinary Management, The College of Tourism  
Science, Kyonggi University

본 연구의 목적은 한국인과 일본인, 중국인의 선호 음식류 및 조리법과 외식행동을 조사하여 향후 일본, 중국 외식시장 진출 시 기초 도구를 마련하고자 하였다. 연구 대상은 인천국제공항 면세구역 내 출국을 대기하는 한국인과 일본인, 중국인을 대상으로 하였다. 설문표본 추출은 연구자의 판단에 의한 판단 표본추출법을 사용하였다. 설문방법은 연구자 외 1인이 직접 설문하였다. 연구자가 영어와 일어를 이용하여 설문에 대해 설명을 하고, 설문대상자가 직접 기입을 하는 자기기입법을 사용하였다. 중국인들은 가이드에게 설문의 취지를 설명하게 하고, 설문대상자가 직접 기입하였다. 각각 200부씩 총 600부를 배부하였으며, 이중 553부를 회수하였으며, 92.1%의 회수율을 보였다. 설문기간은 2002년 7월 20일에서 2002년 8월 5일까지 15일간 실시하였다. 설문지의 구성은 인구통계학적요소, 선호 음식류 및 조리법, 외식행동의 3부분으로 구성하였다. 선호 음식류 및 조리법에는 선호하는 음식의 종류, 선호하는 조리법, 선호하는 고기류와 선호 야채조리법으로 구성하였다. 외식 행동에는 외식 횟수, 외식시기, 외식 시 동반인, 외국음식을 선호하는 이유, 외국음식을 꺼리는 이유, 테이크아웃 음식의 구매횟수, 인스턴트 음식의 구매횟수의 8문항으로 구성하였다. 인구 통계학적 요소로는 성별, 학력, 수입, 연령의 4문항과 총 16문항으로 구성하였다. 본 연구 결과를 요약하면 한국인들은 육류와 국물류와 돼지고기를 가장 선호하였으며, 야채 조리법으로는 생으로 먹는 것을 선호하였다. 주 2-3회 정도 외식을 하는 빈도가 높았고 외식은 주로 주말 저녁과 평일 저녁에 가족과 많이 하였고, 외식 시에 주로 먹는 음식에 대해서는 한식, 일식, 중식, 패스트푸드였다. 인스턴트음식과 테이크 아웃음식은 주 2회 미만이 가장 많았으며 외국음식에 대한 의견에 맛이 좋아서나 새로운 경험이라 좋아 한다는 답이 많아 외국음식에 대한 호감도가 높은 것으로 나타났다. 그러나 외국음식이 대체적으로 가격이 비싸다는 의견이 많이 제시되기도 하였다. 일본인들은 육류와 국물류를 선호하였고, 쇠고기에 대한 빈도가 높았다. 야채 조리법으로는 샐러드를 가장 선호하였고, 주 1회 정도 외식을 한다는 응답이 가장 높았고, 외식은 주로 주말 저녁과 평일 저녁에 혼자 많이 하고 외식 시에 주로 먹는 음식에 대해서는 일식, 중식, 이태리 음식순으로 나타났다. 인스턴트음식과 테이크 아웃음식은 주 2회 미만이 가장 많았으며 외국음식에 대한 의견에 맛이 라는 응답이 가장 많아 맛에 대한 관심도가 높은 것으로 나타났다. 그러나 외국음식을 싫어하는 이유에 대해서도 맛이 가장 높은 빈도를 보였다. 중국인들의 육류와 생선류를 가장 선호하였으며 조리법으로는 볶음류가 높았고, 선호하는 고기 종류는 돼지고기와 닭고기였으며, 닭고기 이외의 가금류에 대

한 선호도도 높게 나타났다. 야채 조리법으로는 볶은 것을 가장 선호하였고, 1일 1끼 이상 외식을 한다는 응답이 73.5%로 나타났으며, 외식을 주로 평일 아침과 평일 점심 주말 저녁에 주로 가족과 많이 하고 외식 시에 주로 먹는 음식에 대해서는 중식이 압도적으로 높았으며 패스트푸드 순으로 나타났다. 인스턴트음식은 주 3-4회였으며, 테이크 아웃음식은 주 2회 미만이 가장 많았으며 외국음식에 대한 의견에 새로운 경험과 남들과 달라 보여서 선호한다는 응답이 높은 것으로 나타났다. 그러나 외국음식을 싫어하는 이유에 대해서도 맛과 어색함으로 외국음식에 많이 개방이 되어 있지 않는 것으로 보였다.

본 연구를 통해 다음과 같이 제안을 하고자 한다.

일본인들은 메뉴 개발 시 밥류와 육류를 중심으로 한 메뉴와 면류 메뉴 개발에 힘써야 한다. 국물류와 쇠고기와 돼지고기를 사용한 메뉴와 신선한 샐러드 개발도 이루어져야 할 것이다. 외국음식을 먹을 때는 맛을 가장 중요시하므로 맛에 대한 가중치를 높여야 할 것이다. 일본인들은 패스트푸드에 대한 선호도가 낮으므로 각 나라의 특색을 잘 반영한 전통요리를 중심으로 진출하는 것이 바람직하다고 사료된다. 중국 시장 진출 시 전통 요리보다는 패스트푸드화 된 음식을 중심으로 진출하는 것이 바람직하다고 사료된다. 또한 외국음식을 먹는 것을 다른 사람과의 차별화를 위한 방법으로 이용하는 빈도가 높으므로 업장의 분위기나 서비스 부문에서 차별성 즉 고객이 특권을 누린다고 느낄 수 있도록 전략을 기획해야 할 것으로 사료된다. 본 연구는 설문대상과 현상적인 식문화의 구성 요소 면에서 몇 가지의 한계점을 갖고 있다. 첫째, 한·중·일 양국의 전체 인구비례를 고려하지 않고 설문대상을 동수로 한정했다는 것이다. 둘째, 한국을 방문하는 관광객을 대상으로 하였으므로 모집단의 성격으로 확장하는 문제에서는 한계성이 있다.