

주한 외국인의 한국 식당의 음식 및 서비스에 대한 의견조사

Food Preferences of Foreigners Residing in Korea

연세대학교 가정대학 식생활학과

문수재, 손경희, 이영미, 안경미

**Professor, Dept. of Food & Nutrition, College of Home Economics,
Yonsei University*

***Instructor, Dept. of Home Economics, Seoul Women's College*

****Research Assistant, Dept. of Food & Nutrition, College of Home
Economics, Yonsei University*

Soojae Moon* · Kyunghee Sohn*

Youngmee Lee · Kyungmi Ahn*****

<목 차>

I. 서론	음식점의 종류와 선택 이유
II. 연구 방법	3. 한국 음식의 기호도에 관한 조사
1. 조사 대상	4. 외국인의 눈으로 본 한국
2. 조사 방법	음식점의 개선점
III. 결과 및 토의	IV. 결론 및 제언
1. 조사 대상자의 일반 사항	참고문헌
2. 외식시 외국인이 선택하는	

<Abstract>

The purpose of this study was to investigate foreigners' preferences in Korean foods as served in Korean restaurants. A questionnaire was constructed for this study and sent to foreigners residing in the Seoul area. The study showed that when they have a chance to choose a restaurant for eating out, the decision to choose a Korean-Style restaurant is made on the basis of the special flavor of Korean food as well as the desire to experience Korean traditional food culture. Korean style barbecue(pulkogi), mixed vegetables(chapchai), and dumplings(mandu) are preferred by most foreigners. Beef rib stew(kalbijim) and pibimbab were also selected frequently. Muk, maeuntang, rice cakes, cold noodles and sea weeds were not preferred.

I. 서론

인간은 한가지 새로운 식품을 접할 때마다 그 식

품에 특정한 정신적이고 상징적인 의미를 무의식 속에 담아두고 있으며¹⁾ 한번 잠재의식속에 담겨진 음식에 대한 개인의 견해와 의미는 좀처럼 변화시키려 하지 않는다. 식품에 대하여 어떠한 의미를

갖는 것은 개개인의 사회적 속성, 문화의 양식, 교육 정도가 모두 반영되는 것이라고 한다^{2,3)}.

한 나라의 식생활 문화는 긴 역사의 조류 속에서 환경적인 배경에 영향을 받으면서 형성된다. 따라서 환경적인 유사성은 문화적인 유사성을 낳게 되어 개개인은 이와 같이 형성된 그의 가치관에 따라 식품 선택이나 수용 과정을 달리하게 된다.

우리나라의 경우 우리의 생활 문화를 깊숙히 파고 들어 전적인 영향을 주고 있는 것은 유교사상이며, 이 유교사상은 우리의 식문화 형성에도 크게 공헌하여 우리의 식생활 양식은 가정에서나 사회에서나 교유의 특성을 지니게 되었다⁴⁾. 그러나 산업사회로 가속적으로 변화해 가고 있는 현 사회에서 우리의 생활양식은 바뀌고 있으며 이에 따라 식생활도 예외없이 변화하고 있다. 그러나 사람들은 이와같은 변화속에서 새로운 것을 향유하면서도 역사를 귀감으로 정표를 세우려하고 문화 유산 속에서 궁지의 요소를 찾고자하며 전통과 미래의 연계성으로 공동체 의식을 다지고자 한다⁵⁾. 그러므로 우리도 교유의 전통적 문화를 지켜가고 가꿔 가야 할 의무와 바르게 전승시켜야 할 책임을 다해야 할 것이다.

또한 이와 더불어 문화의 발달과 교통망의 발달로 인한 사회적, 경제적, 문화적, 교류는 서로 다른 문화권의 식사를 섭취하는 것을 가능하게 하였다. 예를들어 과거엔 독일 가정의 부엌에서 마늘이란 존재를 거의 찾아볼 수 없었으나 이제는 많이 즐겨 먹고 있으며 한국에도 즉석 햄버거를 비롯한 여러가지 빵 종류를 어디서나 쉽게 찾아볼 수 있어 문화적 교류 현상이 빈번히 일어나고 있음을 알 수 있다⁶⁾.

이와같이 하여 식품을 공유하게 된다는 것은 높은 수준의 친교와 더불어 서로를 받아들인다는 것을 상징하게 되는 것이다. 그러므로 이러한 때 우리는 우리의 것을 인식하고 남의 것을 이해할 수 있는 넓은 시야와 도량을 키워야겠다.

이에 본 연구에서는 외국인을 대상으로 설문 조사를 실시하여 외국인의 한국 음식에 대한 기호도, 선호하는 한국음식 및 한식을 제공하는 식당의 서비스 상태 및 개선점에 대하여 그들의 의견을 조사하였고 이를 기초 자료로 한국 식당의 급식 상태 및

운영방안 개선책을 모색하고 외국인들에게서 호응 받을 수 있는 한국 특성 음식을 알아보고자 하였다.

II. 연구 방법

1. 조사대상

한국에 거주하는 외국인을 대상으로 1985년 4월 26일부터 1985년 7월 10일까지 설문 조사를 실시하였다. 조사 대상은 외국인 학교의 교직원, 연세대학교 부설 외국어 학당의 강사 및 학생, 그리고 선교사들과 외국인 회합의 회원 등으로 여행자보다는 주로 우리나라에 일정기간 동안 거주하여 우리나라의 사정을 아는 사람을 대상으로 임의로 표본을 선정하였다.

2. 조사 방법

조사 방법으로는 연구자들에 의해 작성된 설문지를 사용하였으며, 외국인의 자문을 구하여 설문내용을 영어로 구성하였다. 배부 및 회수는 직접 배부 회수하는 방법과 우편을 이용한 방법을 병행하여 사용하였고, 총 200부를 배부하여 그 중 140부를 회수(회수율 70%)하여 전산 조적을 이용하여 자료를 분석 처리하였다.

III. 결과 및 토의

1. 조사 대상자의 일반 사항

외국인 설문 조사에 의한 140명의 국적은 표 1에 나타난 바와 같이 미국이 115명(82.8%)으로 가장 많았으며 영국, 일본, 오스트레일리아, 중국이 3~6명이었고 기타 국적을 가진 사람은 1~2명씩이었다.

조사 대상자의 연령 분포는 40세 이상이 54.3%, 20~39세가 38.6%, 20세 미만인 7.1%이었고, 성별 구성은 남자가 42.9% 여자가 57.1%였다.

조사 대상자의 한국 거주 기간은 1년 이상의 장기 거주자가 111명(81.6%)으로 조사 대상자의 대부분을 차지하였고 1년 미만의 단기 거주자가 25명(18.4%)이었다. 따라서 본 대상자의 대부분이

〈표 1〉 조사 대상자의 국적 분포

조사대상의 국적	응답자 수	백분율(%)
미 국	115	82.2
영 국	6	4.3
일 본	4	2.9
오스트렐리아	4	2.9
중 국	3	2.1
뉴질랜드	2	1.4
독 일	2	1.4
그 리 스	1	0.7
카 나 다	1	0.7
태 국	1	0.7
합 계	140	100.0

〈표 2〉 조사 대상자의 한국 거주 기간

기 간	응답자 수	백분율(%)
5년 이상	51	37.5
1년~5년	60	44.1
3개월~1년	16	11.8
3개월 미만	9	6.6
합 계	136	100.0

〈표 3〉 조사 대상자의 직업 분포

직 업	응답자 수	백분율(%)
외 교 직	10	7.1
상 업	7	5.0
교 직	61	43.7
군 계 통	10	7.1
기 타	52	37.1
합 계	140	100.0

한국에 1년 이상 거주한 사람들로써 이들은 한국 음식을 접해 볼 기회가 많았던 사람으로 한국의 식생활에 관하여 외국인의 입장에서 비교적 정확한 평가를 내릴 수 있으리라 사료된다(표 2).

조사 대상자의 직업은 61명인 41.7%가 교직에 종사하고 있었으며 그 외 외교관, 군인 등 여러 가지 직종에 종사하고 있었다(표 3).

〈표 4〉 외국인이 한국 음식점을 선택하지 않는 이유

선택하지 않는 이유	빈 도 (회)
입맛에 맞지 않으므로	27
비위생적이므로	20
너무 비싸기 때문에	11
한식에 관심은 있으나 양식이 입에 맞다	11
일식·중국식이 더 좋다	7
음식 제공 방법을 싫어하므로	6
식당 이름이나 MENU가 영어로 되어 있지 않으므로	4
먹을 기회가 별로 없다	2
종류가 다양하지 않다	1

〈표 5〉 외국인이 한국 음식점을 선택하는 이유

선택하는 이유	빈 도 (회)
입맛에 맞기 때문에	35
한국 음식 특유의 맛을 즐기기 위해	35
한국 음식이 어떠한 것인가를 알기 위해	22
특별한 제공 방법을 즐기기 위해	10
야채가 주인 건강식이므로	8
가격이 저렴하므로	5
한국에 있기 때문에	3

〈표 6〉 한국 음식에 대한 전반적인 기호도

기 호 도	빈 도 (명)	백분율 (%)
한국 음식을 좋아한다	99	70.7
한국 음식을 좋아하지 않는다.	5	3.6
그저 그렇다	36	25.7
합 계	140	100.0

2. 외식시 외국인이 선택하는 음식점의 종류와 선택 이유

우리나라에 거주하는 외국인들이 외식을 할 때 선택하는 음식점의 종류는 한식과 양식의 형태가 가장 많아 각기 32.5%와 31.1%였으며 다음으로 중국식을 선택할 것이라고 응답한 경우가 22.2%를 차지하였다. 이와같이 양식과 한식이 비슷하면서 많은 이유는 양식의 경우에는 그들의 취향에 맞기 때문이며, 우리나라의 식당을 자주 찾는 것

〈표 8〉 외국인의 각종 한국 음식에 대한 기호도

음 식 명	좋아한다		그저 그렇다		싫어한다		총합계(명)
	빈 도(명)	백분율(%)	빈 도(명)	백분율(%)	빈 도(명)	백분율(%)	
불 고 기	123	92.4	8	6.0	2	1.6	133
만 두	106	82.2	21	16.3	2	1.5	129
비빔 밥	102	78.5	19	14.6	9	6.9	130
잡 채	101	81.5	21	16.9	2	1.6	124
갈 비 구 이	97	80.9	19	15.8	4	3.3	120
갈 비 찜	87	79.1	21	19.1	2	1.8	110
배추 김 치	87	65.9	25	18.9	20	15.2	132
오 이 김 치	85	66.9	30	23.6	12	9.5	127
물 김 치	75	68.2	23	20.9	12	10.9	110
생 선 전	69	58.5	33	28.0	16	13.5	118
삼 계 탕	67	62.0	30	27.8	11	10.2	108
송 편	64	55.2	29	25.0	3	19.8	116
두 부	64	51.6	34	27.4	26	21.0	124
생 선 구 이	63	56.2	35	31.3	14	12.5	112
약 과	61	44.6	38	27.7	38	27.7	137
국 수	56	47.9	50	42.7	11	9.4	117
떡 국	53	46.5	28	24.6	33	28.9	114
식혜	47	41.2	43	37.7	24	21.1	114
냉면	47	37.6	28	24.6	33	28.9	114
육 개 장	42	35.6	37	29.6	41	32.8	125
김 치 찜 개	41	34.7	28	23.7	48	40.7	118
찰 쌀 떡	37	34.9	39	36.8	30	28.3	106
시 루 떡	35	33.3	35	33.3	35	33.3	105
매 운 탕	27	24.1	35	31.3	50	44.6	112
묵	23	21.1	34	31.2	52	47.7	109

은 다른 나라에 거주하는 동안에 되도록 그 나라의 문화에 많이 접해보려는 의욕이 그들의 의식 속에 자리잡고 있기 때문이라고 해석할 수 있다^{8,9)}. 사람에게서는 누구든지 선택의 자유가 있으며 거기에는 항상 긍정적인 측면과 부정적인 면을 동시에 갖게 된다. 따라서 주한 외국인도 우리나라의 한국식 음식점을 선택하는 이유와 선택하지 않는 이유가 그들 나름대로 명확하여 그 선택 여부의 이유를 내세우고 있다. 표 4와 표 5에는 이를 요약하였는데 응답자의 대부분이 한가지 이상의 이유를 지적하였으므로 결과 처리시 각 문항에 답변 빈도수로 나타내었다.

표 4에 나타난 바와 같이 외국인이 한국 음식점

을 선택하지 않는 주된 이유로는 한국 음식 자체가 입맛에 맞지 않기 때문이라고 응답한 사람이 가장 많았다(27명). 이들은 또한 한국 음식에는 익숙하지 않은 향신료가 너무 많이 들어 있어 먹기가 곤란하다고 하였으며, 특히 강한 매운 맛에는 거부감을 나타내고 있다. 다음으로는 음식점이 비위생적이기 때문이라고 답한 경우가 20명 나타났으며, 음식값이 너무 비싸서 안가는 경우가 11명, 한식에 관심이 있으나 양식이 기호에 맞는다는 사람이 또한 11명에 해당하였다. 식단표가 영어로 표기돼 있지 않아 못간다는 경우도 4명이나 되었고 음식의 종류가 다양하지 않기 때문이라는 사람도 있었으며 그 밖에 음식을 먹고 난 후 곧 다시

배가 고파져서 한국 음식점에 안간다는 예도 있었다.

한편 외국인이 한국식 식당을 선택하는 이유는 입맛에 잘 맞아서 또는 한국 음식의 특유한 맛을 즐기는 사람들이 각기 35명으로 나타났다(표 5). 따라서 한국적 맛에 대하여 호감을 갖는 경우가 총 118명 가운데 70명으로 큰 비중을 차지함을 알 수 있었다.

한국 음식에 대한 전반적인 기호도를 검토한 결과에서도 이러한 양상을 뒷받침해주어 한국적 음식을 좋아한다는 경우가 70.7%나 차지하였다(표 6). 이러한 결과로부터 한국을 찾는 많은 수의 외국인이 한국 음식을 통하여 우리나라를 알고자 한다는 것을 추정할 수 있음을 감안할 때 앞으로 우리나라를 찾을 외국인에게 우리의 식생활 문화를 정확하게 소개하여 우리 문화의 일부를 알리는 것은 중요한 일이라고 생각된다.

3. 한국 음식의 기호도에 관한 조사

외국인의 한국 음식에 대한 기호도를 조사하기 위해 주한 외국인에게 25종의 한국 음식을 제시하고 “좋아한다” “그저 그렇다”와 “싫어한다”에 표시하도록 하였으며 그 결과를 표 8에 요약 었다. 표 8에 의하면 이들이 가장 좋아하는 한국 음식은 불고기였으며 이는 김¹⁰⁾의 연구 결과인 불고기가 외국인이 가장 좋아하는 한국 음식이라는 보고와도 일치하였다. 만두, 잡채, 갈비구이, 갈비찜, 비빔밥 역시 조사대상 외국인의 78% 이상이 좋아하는 한국 음식으로 나타났다. 반면에 묵이 가장 싫어하는 한국 음식으로 나타나고 있으며 매운탕, 육개장, 시루떡, 냉면, 김치찌개 등도 싫어한다고 응답한 비율이 높게 나타났다. 또한 비빔밥, 불고기, 갈비구이, 배추김치, 오이김치나 약과 등의 한국음식에 대해 120명 이상의 많은 수가 높은 기호 성향을 나타내므로써 이들 음식이 외국인에게 잘 알려져 있는 한국 음식임을 알 수 있으며, 응답율이 낮은 묵, 삼계탕, 참살떡과 시루떡은 관능적인 측면에서 외국인의 기호에 맞지 않으며, 접해본 기회가 적거나 이들 음식의 명칭이 외국인에게 생소했던 것으로 여겨진다.

의견 조사를 통한 통계적 수치는 없으나 과거에

외국인들이 가장 거부감을 느낀 음식은 김치였다고 한다. 이는 외국인들이 우리나라 음식에 대한 경험이 전혀 없었기 때문이며 특히 김치는 전형적인 한국음식으로 독특한 향미와 질감, 냄새 등으로 그들에게는 생소한 음식이기 때문이라 생각된다.

그러나 요즘 우리나라를 찾는 외국인은 많은 경우 김치를 좋아하는 한국음식으로 꼽으며 이는 본 조사 결과에서도 나타나고 있다(표 8). 이와같이 외국인들이 김치를 한국과 연결시켜 생각하고 선호하게 된 것은 자주 접할 수 있는 기회가 많이 생겼기 때문이라 본다.

다음으로는 외국인에게 직접 좋아하는 한국 음식의 종류, 그 이유, 섭취빈도, 개선점을 지적하도록 하였으며 그 결과는 표 9와 같다. 표 9의 결과를 살펴보면 표 8에 표시된 한국 음식과 일치하여 주로 불고기, 비빔밥, 잡채 등의 한국음식을 좋아하고 있으며 1주에 1회나 2주에 1회 정도 먹는 것으로 나타났다. 이들이 한국 음식을 좋아하는 이유는 주로 음식맛이 좋거나 영양적이기 때문이라고 하였으며 값이 싼 것도 한국 음식을 선택하는데 주된 동기가 되고 있었다. 또한 한국 음식에서 향신료를 감소시키거나 고기를 더 첨가할 것도 제안하고 있었다.

표 10에는 외국인이 싫어하는 한국 음식과 그 이유를 요약하였다. 이들은 주로 맛이 강한 김치나 된장찌개 그리고 매운탕, 김치찌개 등을 싫어하는 음식이라고 답하였으며 떡이나 떡국, 냉면, 오징어, 문어, 해삼, 조개 등 어패류로 만든 음식과 미역국을 싫어하였다. 이외에 맛이 강한 탕류, 보신탕등도 싫어하는 음식으로 지적하였다. 싫어하는 이유로는 어패류의 경우 냄새나 조직감을 싫어하며 비위생적이기 때문이라고 하였으며 또한 고추가루, 고추장, 한국간장, 마늘, 생강 등을 많이 첨가한 음식은 너무 맵거나 냄새가 싫다고 하였다.

표 11에는 외국인이 한국 음식점에서 주로 선택하는 음식을 표시하였는데 표 8과 표 9에서 나타난 좋아하는 한국 음식과 일치하고 있다.

4. 외국인의 눈으로 본 한국음식점의 개선점

Sellings와 Ferraro¹¹⁾가 개인의 식습관을 변

〈표 9〉 외국인인 좋아하는 한국 음식과 그 이유 및 개선점

음 식 명	응답 빈도(명)	좋아하는 이유	개선을 원하는 점
불 고 기	85	음식 맛이 좋다 음식 조리 방법이 좋다	양념을 적게(마늘, 설탕) 기름기가 적은 고기로 고기 조각을 더 작게 가격면에서 너무 비싸다
비빔밥	48	맛이 좋다 다양한 야채를 함께 섭취 복합된 맛과 향을 즐긴다 값이 싸다 조직감이 특이 하다 비타민이 풍부하다 색상이 보기 좋다 점심으로 적당하다	너무 맵다(고추장 적게) 전체적으로 양념이 너무 많고, 맛 이 강하다 일부 의견 : 참기름을 더 첨가했으 면
잡 채	43	맛이 좋다 독특한 음식이다 색상이 아름답다 복합적인 맛을 즐길 수 있다	고기를 더 많이 넣었으면 마늘 양념을 감소
갈비구이	41	맛이 좋다 구워서 먹는 방법이 좋다	너무 달지 않도록 값이 너무 비싸다
김 치 배추김치	(44) 35	맛이 좋다 SPICY 신맛이 좋다 질감이 독특하다	LESS SPICY 고추가루를 더 적게
오이김치	6	맛과 질감이 좋다.	
물김치	2		
짜두기	1		
만 두 만 두 군만두 만두국	(46) 28 2 6	맛이 좋다 경제적이다	(군만두) 기름을 적게
갈비탕	17	맛이 좋다 건강 식품으로 생각한다	먹을 수 있는 살코기량이 더 많아 졌으면
빈대떡	13	맛이 좋다 TEXTURE가 좋다	기름을 더 적게 사용 값이 비싸다
국수	13	맛이 좋다 FAST FOOD	
냉면	11	맛이 좋다	

	11	입안에서 감촉이 좋다 맛이 좋다 TEXTURE가 좋다	
국	(14)		
육개장	3	맛, SPICY	
설렁탕	2	맛이 좋다	
해장국	1		
나물국	7		
미역국	1		
나물	(17)		
콩나물	6	맛이 좋다	
도라지	2	향미가 좋다	
시금치	2	영양가 있는 식품이다	
깻잎	1		
마늘쫀	2		
생나물	1		
기타	3		
생선구이	9	맛이 좋다	
삼계탕	7	맛이 좋다(MILD)	
두부요리	9	맛이 좋다 TEXTURE가 특이하고 좋다 값이 싸고, 영양가가 우수하다	
된장찌개	8	맛이 좋다	좀 MILD하게 조리
김밥	8	맛이 좋다 모양이 예쁘다 독특하다	크기를 더 작게
소금(로스)구이	7	맛이 좋다	
생선매운탕	7	맛이 SPICY 하여 좋다	
김치찌개	6	맛이 좋다	
볶음밥	5	맛이 좋다	기름을 더 적게 사용
돼지불고기	3		기름기가 적은 부위로
닭조림	2	맛이 좋다	생강을 더 적게 사용
오징어볶음	2	SPICY 한 맛이 좋다	
생선회	2		
라면	4	조리가 간편하다	
떡	4	TEXTURE가 좋다	
식혜	2		

엿	1		
약 식	1		
떡 만 두 국	1		
복	1		

(좋아하는 음식 평균 섭취 횟수 : 주 1회-2주 1회)

〈표 10〉 외국인인 이 싫어하는 한국 음식과 그 이유

싫어하는 음식	응답 빈도(명)	싫어하는 이유
김 치	27	너무 맵다 맛이 너무 강하다 냄새가 싫다 너무 짜고, 시다
떡, 떡 국	16	TEXTURE 가 싫다 떡 자체의 맛이 싫다
병 면	12	차갑다 소화가 어렵다 먹기 힘들다 조직감이 나쁘다
오징어, 문어로 만든 음식	11	식품 자체를 싫어한다 냄새를 싫어한다 조직감이 싫다 맛이 싫다
된장찌개, 국냄	10	냄새, 맛이 너무 강하다
미역, 미역국	10	냄새, 맛, 조직감이 싫다
생 선 회	8	가열하지 않은 것이므로 비위생적이다
굴	2	냄새, 조직감
해 삼	6	조직감
명 게	2	조직감, 모양이 징그럽다
매 운 탕	8	맵다
	6	맛이 너무 강하다
고추가루, 고추장	6	맵다
한 국 간 장	2	냄새가 싫다
마 늘, 생 강	2	냄새가 싫다
김 치 찌 개	7	TEXTURE 가 싫다 냄새가 싫다 맵다

조 개 류	7	비위생적이다
생 선 알 것	2	조직감이 나쁘다
맛이 강한 탕류	6	강한 맛이 싫다
내 장 탕	5	맛, 조직감이 싫다 비위생적이다
보 신 탕	5	종교적, 정신적인 측면
비 빙 밥	3	맛
갈 비 탕	1	기름기가 너무 많다
쇠 꼬 리 탕	1	냄새가 싫다
게 장	1	맵다
말 린 생 선	2	너무 짜다
묵	1	조직감
불 고 기	1	향미가 너무 강하다
삼 결 살	1	기름기가 너무 많다
친숙하지 않은 음식 맛이 강한 음식		

화시키는 일은 매우 어렵다는 사항을 미국으로 이민 온 유럽인들을 예로들어 지적하였듯이 인간이 타 문화권의 식문화에 적응한다는 것은 그리 쉬운 일이 아니다. 그럼에도 불구하고 본 조사결과에서는 70%의 응답자가 한국적인 식생활에 접해보려고 노력하고 있음을 알 수 있었다. 그러므로 외국인들이 좀 더 친화력을 갖고 쉽게 우리 식당을 이용할 수 있도록 이들의 관점에서 개선해야 할 점을 질문하였으며 그 결과를 표 7에 표시하였다. 이들은 한국 음식점의 위생적인 측면을 우선적으로 개선해야 한다고 지적함으로써 외국인이 한국 음식점을 선택하지 않는 주된 이유가 불결한 환경때문임을 간접적으로 알 수 있다. 다음으로는 종업원의 불친절한 태도, 음식 제공방법의 개선과 음식 맛의 변형을 개선해야 할 사항으로 지적하였다.

〈표 11〉 외국인인 한국 음식점에서 주로 선택하는 음식

선택하는 음식			응답 빈도(명)
불	고	기	81
비	빔	밥	32
갈	비	구	27
생	선	구	13
잡		채	12
갈	비	탕	11
냉		면	9
	밥		9
만		두	8
	국		8
갈	비	찜	6
김		치	8
삼	제	탕	6
소	금	구	5
만		국	5
육	두	장	3
돼	개	비	3
빈	지	갈	3
나	대	물	3
북		밥	3
찌	음	류	2
실	개	탕	2
된	령	개	2
국	장	수	2
김		밥	2
	김		1
구	절	판	1
두		부	1
생	선	회	1
육		회	1
오	징	어	1
매	운	탕	1

그러므로 위생 문제의 개선과 서구인은 음식 제공 방법에 있어서 시간 전개형에 익숙해져 있으므로 한식의 경우에도 공간 전개형에서 시간 전개형으로 어느 정도 변형이 요구되며 한식당 종업원의 친절하고 위생적인 태도가 체질화 될 수 있도록 정기적으로 종업원 위생 교육이 실시되어야겠다. 음식의 맛에 있어서도 대부분의 외국인이 한국음

〈표 7〉 외국인의 입장에서 본 한국 음식점의 개선되어야 할 점

개선되어야 할 점	빈 도(회)
위생적인 측면	108
종업원의 태도	23
음식 제공 방법	25
음식 맛의 변형	19
음식 분량의 조절	11
합 계	186

식에는 향신료가 너무 많이 들어 있으며, 특히 음식이 맵다고 지적하고 있으므로 외국인을 주대상으로 세워진 음식점이나 외국인 전용 음식점의 경우는 한국 음식의 고유한 특성을 그대로 유지하면서 향신료의 양을 적게 한다든가, 덜 맵게 하여 많은 외국인들이 한국 음식을 즐길 수 있도록 개선하는 것이 좋겠다. 또한 음식 분량이 맞지 않다고 지적한 경우도 상당수 있었다. 식당에서 판매하고 있는 한국 음식은 1인 1회 분량의 개념이 정확치 않다. 또한 외국인들은 우리와 체질과 체격이 다르며 따라서 그들이 섭취하는 음식의 분량도 달라질 것이므로 이런 점들을 모두 고려하여 적당한 음식의 1인 1회 분량이 결정되어야 한다. 이외에도 표 4의 외국인이 한국음식점을 선택하지 않는 이유에서도 지적한 것처럼 모든 식단표가 한글로 표기되어 있어 불편하므로 식단표를 영문으로도 표기하여 국제화하고 있는 우리나라의 각 식당에 게시해 줄 것을 요구한 경우도 있었다.

IV. 결론 및 제언

설문지의 응답 내용을 분석해 본 결과 외국인의 한국 음식에 대한 기호도는 응답자의 71%가 좋아한다고 대답하였으며 이 경우 대개가 품미면에서 크게 호응을 받는 것으로 나타났다. 여러 종류의 한국 음식 중 좋아하는 것은 잡채, 비빔밥, 만두, 갈비, 불고기, 김치 등 주로 육류 중심의 음식이었고 대부분 주 1회 이상 먹는다고 하였다. 한편 한국 음식에 대한 제언에서 지나치게 맵거나 맛이 너무 강하지 않기를 원했고 이와 더불어 가격면에서 좀 더 저렴한 가격으로 한끼의 식사를 하기를

원하는 경향이 관찰되었다. 또한 외국인들이 한국 식당의 음식을 가장 싫어하는 이유로는 조리 방법 및 식당의 비위생적인 면을 지적하였다.

우리나라를 찾아오는 많은 외국인들은 한국 고유의 문화적인 배경에 관심이 크며 이를 접해보고자 한다. 현대는 각국마다 고유의 식생활 양상이 과거에 비해 변화되는 추세이며, 이는 도시화, 공업화로 인한 시간적인 제약과 식품공업의 발달로 인해 전통적인 식품 조리나 음식의 준비가 변화되고 있기 때문이다. 이러한 추세와 더불어 각 국민의 활발한 사회적 경제적 문화적 교류는 각국의 다양한 음식 문화를 접할 수 있는 기회를 항상 제공하고 있다.

음식을 먹는다는 것은 생명 존속을 보장해주는 체력 유지와 건강 관리상의 기본 요건이다. 그리고 나라에 따라 고유한 식생활 문화화가 있게 마련이어서 그 나름대로 이해되어야 할 부분이 없지 않다. 그러나 일본의 경우 음식에 대한 연구자들은 외국의 조리방법이나 외국에서 전래된 식품을 단기간내 자국민의 기호에 맞게 조정하여 제시하고 있으며, 미국에 거주하는 중국인의 식습관에 대한 연구에서도 점차 식습관의 변화가 이루어짐을 보여주고 있다¹²⁾. 이들은 자신들의 고유한 식습관을 완전히 버리지는 않으나 미국에 오래 있을수록, 새로운 식품과 많이 접할수록 미국의 식습관을 많이 받아들이고 있다. 그러나 이들은 새로운 식품과 음식을 그대로 받아들이는 것이 아니라 자신들이 좋아하는 flavor와 texture로 음식을 변형시켜 새로운 “중국형” 식사를 하고 있다. 또한 중국 음식의 경우에도 세계 각국에서 그 나라 국민의 기호에 적합하도록 중국 고유의 전통성은 유지하면서 음식을 변형시켜 잘 수용되고 있는 것으로 알려져 있다.

미국에 사는 한국인에 대한 조사에서도 이들이 전통적인 한국음식을 더 선호하면서도 간편하고 영양적이라는 이유에서 서구형 음식을 많이 선택하고 있음을 볼 수 있다¹³⁾. 즉 생선이나 쌀, 콩 종류의 섭취는 감소하고 소고기, 닭고기, 계란의 섭취는 많아지고 있다. 또한 주로 외국인과 식사를 함께 한다거나 아침과 점심식사를 간편하게 하기 위해 서구형 식사를 하면서도 저녁식사를 주말

에는 전통적인 한국 음식을 즐겨, 서양식에 적응을 하면서도 전통음식을 변화시키지 않고 고수하는 두가지 면을 보여주고 있다.

본 조사 결과에 의하면 우리나라를 찾는 많은 외국인들이 우리의 음식에 호감을 갖고 우리의 음식을 알리고 하고 있으므로 전통적 요소를 최대한 유지시키면서 동시에 외국인이 거부감을 갖지 않도록 외국인의 기호와 그들의 한국 음식에 대한 기대감을 어느정도 충족시킬 수 있는 방법 모색이 있어야겠다.

그러기 위해서는 우선 본 조사 결과에서 나타난 그들이 좋아하는 음식인 잡채, 비빔밥, 만두, 갈비, 불고기, 김치 등의 육류중심의 음식을 외국인을 대상으로 하는 식당에 우선적으로 고려하여 작성하는 것이 좋겠다. 또한 음식의 맛과 풍미면에 있어서도 외국인을 대상으로 하는 음식점의 경우는 우리 고유의 맛을 잃지 않는 범위 내에서 지나치게 맵거나 맛이 너무 강한 것을 지양하여 외국인이 우리 음식에 친숙해질 수 있는 기회를 제공하는 것이 바람직하겠다. 음식제공 방법 또한 고려해야 할 문제이다. 우리나라의 경우 모든 음식을 한상에 차려놓고 먹는 것이 전통이나 이러한 것에 익숙치 않은 외국인들은 많은 음식이 한꺼번에 진열된 것에 거부감을 느낄 수도 있으므로 외국인을 위한 음식점에서는 음식을 몇가지 단체로 나누어 차례로 제공하는 방법도 고려할 필요가 있다고 본다. 이와 더불어 위생상의 문제는 특히 개선되어야 하겠다. 이는 굳이 외국인의 지적을 받아서가 아니라 평소에 우리들이 기분좋은 식생활을 즐기고 싶은 각도에서도 우리의 생활을 위생적으로 끌어갈 필요가 있겠다.

이렇게 하여 외국인에게 한국 고유의 음식과 식생활 방법을 올바르게 소개한다는 것은 음식을 통하여 우리의 문화를 정확히 인식시킬 수 있는 중요한 역할을 담당할 수 있으리라 본다¹⁴⁾.

참 고 문 헌

1. Cosper, B.A.: Food Choices of Women, Personal, attitudinal and Motivational Factors, *J.A.D.A.*, 66:152, 1975.
2. Dickins, D.: Factors related to Food Pre-

- ference, *Jr. Home Eco.*, 57:303, 1962.
3. Allen, D.E., Patterson, Z.J., Warren, G.L.: Nutrition, Family Commensality and Academic Performance, *Jr. Home Econ.*, 62 (5):333, 1970.
 4. 조철희 : 외국 자료에 나타난 조선의 식생활, 월간 식생활, 6:146, 1985.
 5. 윤서석 : 민속식 연구, 한국 생활과학 연구, p.475~478, 1985.
 6. Thomas Ulbrich : 푸른 눈에 비친 한국의 식생활—해산물이 풍부한 식도락의 천국, 월간 식생활, 6:133~135, 1986.
 7. George H. Fathauer: Food habits-An anthropologist's view, *J. Am. Dietit. Ass.*, 37:355~359, 1955.
 8. Dorris K. Stephens: 푸른 눈에 비친 한국인의 식생활, 월간 식생활, 2:161, 1985.
 9. Nard Garcia: 외국인이 본 한국의 식생활, 월간 식생활, 7:154, 1985.
 10. 김태홍 : 외국 관광객을 위한 우리 나라 관광호텔의 한국음식 개선에 관한 연구, 상명사대 논문집 제12집, 1983.
 11. Sellings, L.S. and Ferraro, M.A.S.: Food habits, fads, customs and aversions, *The Psychology of Diet and Nutrition*, p.34, W.W. Norton and Company Inc N.Y., 1945.
 12. Grace I-Ping Yang and Hazel M. Fox: Food habit changes of chinese persons living in Lincoln, Nebraska, *J. Am. Dietit. Ass.*, 75:420~424, 1979.
 13. Eckstein: Menu-Planning-Food ways of indians and other orientals in U.S., AVI Publishing company, Inc 3rd Edition, p.420~422, 1983.
 14. 김후란 : 우리의 식생활 문화 어디에 와 있는가, 월간 식생활, 12:69, 1984.