

各種 茶類의 嗜好에 關한 韓·日 比較 研究

황춘선·박수옥¹⁾·川染節江²⁾

¹⁾효성여자대학교 가정대학 가정관리학과 ²⁾日本季川縣明善短大
(1988年 3月 8日 接受)

A Comparative Study on Differences in Preference of Various Teas Between the Koreans and the Japanese

Choon.Sun.Hwang, Soo Ock Park, Kawasome Setsue

Department of Home Management, Hyosung Women's University
Kagawa-ken Meizen Junior College

(Received March 8, 1988)

Abstract

With a view to making comparative study and promoting the interchange of food culture between Korea and Japan, a sensory test was given to 60 female college students (30 Koreans and as many Japanese) in order to find out differences in preference of various teas between the two nations.

The findings are as follows:

1. The correlation between each specific tea and total evaluation: Significant level of high positive correlation was indicated in case of color, taste, and aftertaste by both Koreans and Japanese. In case of odor, and flavor the Koreans indicated insignificant level of nought, and the Japanese significant level of high negative correlation one. In sweetness and total evaluation the Koreans indicated positive correlation and the Japanese insignificant level of nought.
2. Comparison of preference of various teas by the Koreans and the Japanese
 - 1) Ginseng tea A and Ginseng tea B
As to Ginseng tea A and Ginseng tea B the Koreans liked odor best while the Japanese liked flavor best. In general preference the Koreans liked them better than the Japanese, and both groups indicated significant level ($p < .001$).
 - 2) Black tea A:
As to Black tea A the Koreans liked odor best while the Japanese taste, and in general preference the Japanese liked them better than the Koreans and both groups indicated significant level ($p < .001$).
 - 3) Black tea B.
As to Black tea B the Koreans liked odor best while the Japanese color, and in general preference the Japanese liked them better than the Koreans and both groups indicated significant level ($p < .01$).
 - 4) Coffee A.
The Koreans liked odor best while the Japanese flavor, and neither of the groups indicated significant level ($p < .05$).
 - 5) Coffee B.
The Koreans liked color best while the Japanese flavor, and neither of the groups indicated significant level ($p < .05$).
 - 6) Green tea A and Green tea B.
As to Green tea A and Green tea B, the Koreans liked odor best while the Japanese taste. In general preference the Japanese liked them better than the Koreans, both groups indicated significant level ($p < .001$).
 - 7) Malcha (a kind of traditional Green tea)
Both groups liked flavor best, in general preference the Japanese liked it better than the Koreans, and both groups indicated significant level ($p < .001$).

I. 序論

人間은 生命을 維持하기 위하여 항상 적당한 飲食物을 요구하며, 이러한 요구 中水分은 生理的必要와 健康上의 理由로 인해 충분히 摄取해야되므로 여러가지 方法으로水分을 取하고 있는데 茶를 마시는 것도 그 方法中의 하나이다.

茶는 日常生活에 있어 필수 불가결한 것으로 茶를 마시는 것은 단순한水分 摄取의 기능 외에 傳統의 禮儀凡節과 文化風習을 배울 수 있으며, 人間相互間에 親密感을 더해주고, 生活의 즐거움을 증진시켜 주므로 오랜 歲月동안 널리 利用되어 온 飲料이다.

飲茶의起源은 中國의 神話時代에 藥과 醫術을 관장 하던 神農氏라는 神이 「하루에 백가지 毒草를 썹어서 그 功能을 實驗해 보던 中, 毒이 몸에 배게 되었는데 마지막에 茶를 마시고 해독을 했다」라는 이야기가 傳承되며, 또한 郭璞이 主釋한 茶에 관한 最初의 記錄인 「爾雅」에 의하면 茶는 350年頃 처음으로 栽培되어 당시는 醫藥으로 利用되었다고 한다.¹⁾

우리나라에 茶가 처음 들어 온 것은 新羅 善德女王(A.D. 632~647) 때이지만 茶의 盛行은 이로부터 200년 後인 興德王三年(A.D. 828) 金大廉이 唐에서 茶種을 가져온 以後부터 이다.^{2~11)} 이렇게 오랜 엣부터 飲茶生活을 해온 우리 祖上들은 “東方茶禮之國”이란 傳統茶生活文化를 이룩하였다.¹²⁾ 金 등에 의하면¹²⁾ 老子는 “人間은 먹고 마시는 가운데 和合의 精神과 生活 中의 禮儀와 形式이 생겨 文化生活을 創造하게 한다”고 했으며, 金¹³⁾은 丁若鏞이 “술을 마시는 民族은 亡하고, 茶를 마시는 民族은 興한다”고 했고, 李에 의하면¹⁴⁾ 薛聰은 “茶로서 精神을 맑게 해야 한다”고 茶生活의 必要性을 主張하였다.

표 1. 관능검사에 이용된 시료

시료 번호	시료 부호	茶名(國)	차의 농도		물·온도		설탕 %	당 g	침용시간 초	비고
			%	g 袋	cc	℃				
1	A	인삼차 A(韓)	2	24	8	1,200	100	3	36	- 1봉 3g
2	B	인삼차 B(韓)	2.5	30	10	1,200	100	3	36	- 1봉 3g
3	C	홍차 A(韓)	1	13.5	6	1,350	100	3	36	1200cc*
4	A	홍차 B(日)	1	14	7	1,400	100	3	36	1200cc*
5	B	Coffee A(日)	1.5	8	-	1,200	100	3	36	-
6	C	Coffee B(日) 밀크사용	1.5	8	-	1,200	100	3	36	-
7	A	신녹차 B(日)	1.5	21	7	1,400	80	-	60	1봉 3g
8	B	녹차 B(日)	1.5	21	10½	1,400	80	-	60	1봉 2g
9	C	말차(日)	2	3	-	150	70	-	-	저울사용

* 홍차는 Tea-bag 사용후 1200 cc일 때 설정첨가

이와같이 茶는 精神的으로나 身體的으로 우리 生活에서 뺄 수 없는 嗜好品이 되었는데¹⁵⁾ 食品에 관한 嗜好는一般的으로 性別, 年齡, 食經驗, 生活環境, 傳統 및 民族性에 따라 다르게 나타난다.¹⁶⁾ 그러므로 한 民族의 食生活의 基本構造 및 바탕은 그 民族이 위치한 地域적 生活文化圈에 影響을 받으면서 形成되어 왔는데, 稱作 文化를 公通으로 하는 中國, 日本 등과 우리나라의 食生活 文化를 相互交流하면서 일찍부터 발달해 왔다.¹⁷⁾ 이렇게 일찍부터 食生活 文化를 相互交流했으면서도 韓·日간에 있어 食生活에 대한 比較研究는 찾아보기 힘든 상태이며, 특히 茶類의 嗜好에 관한 先行研究는 없는 실정이다.

이에 本研究는 韩·日간에 있어 食文化의 교류 및 比較研究를 할目的으로 各種 茶類에 관한 嗜好의 차이를 알아보기 위하여 女大生을 對象으로 官能検査를 실시하였다.

따라서 本實驗의 結果를 소개하여, 韩·日간의 食文化 差異를 理解하는데 하나의 資料로 삼고자 한다.

II. 研究方法

1. 調查對象 및期間

本研究는 韓國과 日本의 女大生을 對象으로 調査하였다.

韓國 女大生: 1986年 10月 12일부터 10月 17일까지
曉星女大 19~20세, 30名.

日本 女大生: 1986年 11月 8일부터 11月 25일까지
香川縣明善短期大 19~20세, 30名.

2. 調査方法 및 調査內容

官能検査 용지를 作成하여 調査하였으며, 검사에 利

표 2. 시음 순서

panel 번호	시료부호	A	B	C
1	1~5	1	2	3
2	6~10	1	3	2
3	11~15	2	3	1
4	16~20	2	1	3
5	21~25	3	1	2
6	26~30	3	2	1

用된 試料는 표 1과 같이 韓國 特產인 인삼차 A(차의 농도 2%)와 인삼차 B(차의 농도 2.5%) 日本 特產인 녹차 A(新), 녹차 B, 밀차 및 coffee A(설탕+coffee)와 coffee B(coffee+설탕+밀크), 홍차 A(한국 市中 판매)와 홍차 B 등 9종으로 3종씩 3회 반복 실시하였다.

茶의 평가는 색의 농도, 향기의 강도, 풍미, 맛, 뒷맛, 감미, 종합기호도 등 7항목으로 ±3~0의 양극 7점법¹⁸⁾에 따랐다. (-3: 굉장히 싫어함, -2: 조금 싫어함, -1: 싫어함, 0: 보통, +1: 좋아함, +2: 조금 좋아함, +3: 굉장히 좋아함)

시음순서는 표 2와 같이 30명을 6집단으로 나누고, 1집단에 5명씩 하였으며 실시시간은 오후 2시~3시 사이에 하였다. 실내온도는 23~25°C를 유지했다.

3. 資料處理

官能検査 용지에 기입된 점수를 집계, 정리한 다음, 평균(M)과 표준편차(SD) 및 상관계수(r)를 구하여 유의성을 검증하였으며¹⁸⁾, SD法(semantic differential)에 따른 Profile法¹⁸⁻²¹⁾과 T-test로 韓·日간의 차이를 검증하였다.^{22,23)}

III. 結果 및 考察

1. 各 特性値와 総合評價와의 상관관계

1) 색의 농도와 종합평가와의 상관관계

韓·日 女大生의 색의 농도와 종합평가와의 상관관계를 알아 본 결과 그림 1과 같이 韓國은 1회 $p < .05$, 2회 $p < .001$, 3회 $p < .01$ 수준에서 3회 모두 유의성 있는 높은 正의 상관관계이며, 日本은 1회 $p < .001$, 2회 및 3회 $p < .01$ 수준에서 韓國과 마찬가지로 3회 모두 유의성 있는 높은 正의 상관관계를 나타냈다. 그리고 색에 관한 嗜好에서 韓國은 coffee B 색을 가장 좋아하며, 인삼차 B, 홍차 B, 인삼차 A(coffee A), 홍차 A, 녹차 B, 녹차 A, 밀차의 순이며, 日本은

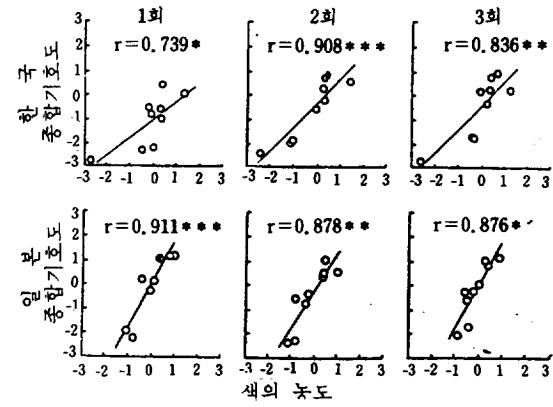


그림 1. 색의 농도와 종합평가와의 상관관계

홍차 B 색을 가장 좋아하며 홍차 A, 녹차 B, 녹차 A, coffee B, coffee A, 밀차, 인삼차 A, 인삼차 B의 순이다.

以上의 결과에서 볼 때 색과 종합평가와는 韓·日 모두 관계가 높음을 알 수 있고, 익숙치 않은 茶에 대한 색의 嗜好가 낮음을 알 수 있다.

2) 향기의 강도와 종합평가와의 상관관계

향기의 강도와 종합평가와의 상관관계는 그림 2와 같이 韓國은 3회 모두 유의성 없는 무관계이며, 日本은 1회 $p < .01$, 2회 및 3회 $p < .001$ 수준에서 유의성 있는 높은 負의 상관관계를 나타냈다. 그리고 향기에 관한 嗜好에서 韓國은 녹차 B를 가장 좋아하며 녹차 A, 홍차 B(coffee A), 인삼차 B, 밀차, coffee B, 인삼차 A(홍차 A)의 순이며, 日本은 인삼차 B를 가장 좋아하며 인삼차 A, coffee A(밀차), coffee B, 홍차 B, 홍차 A, 녹차 A, 녹차 B의 순이다.

以上의 결과에서 볼 때 韓國은 향기의 강도와 종합평

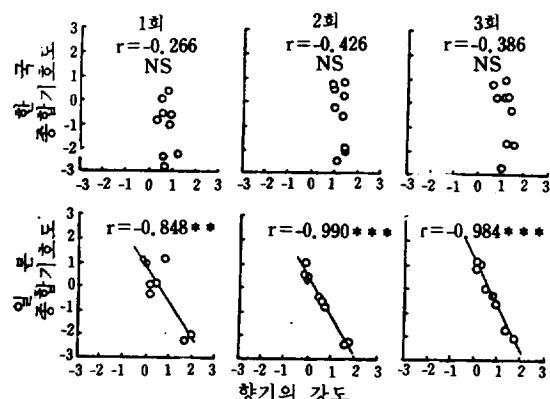
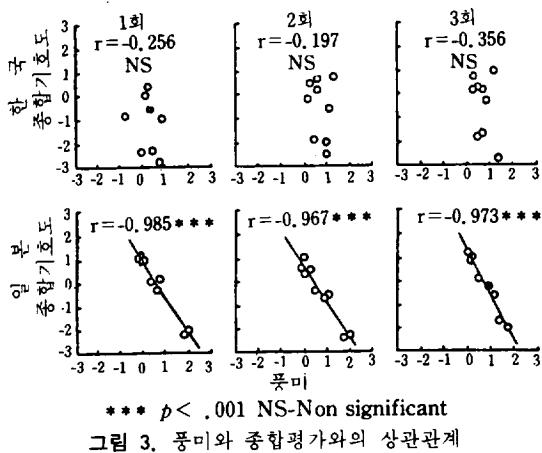
** $p < .01$ *** $p < .001$ NS-Non significant

그림 2. 향기의 강도와 종합평가와의 상관관계



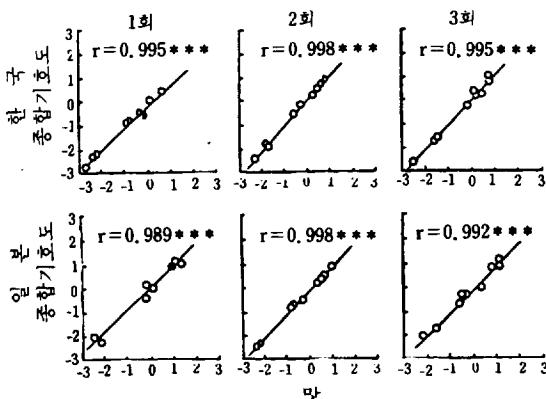
가와는 아무런 관계가 없음을 알 수 있으며, 日本은 높은 貨의 관계임을 알 수 있고, 익숙치 않은 茶에 대한 향기의 嗜好가 높은 것이 특징이다.

3) 풍미와 종합평가와의 상관관계

식품의 풍미는 맛, 냄새 및 입 속의 감촉에 의하여 복합적으로 느끼는 관능적 품질요소이다.²⁴⁾

풍미와 종합평가와의 상관관계는 그림 3과 같이 韓國은 3회 모두 유의성 없는 무관계이며, 日本은 3회 모두 $p < .001$ 수준에서 유의성 있는 높은 貨의 상관관계를 나타냈다. 그리고 풍미에 관한 嗜好에서 韓國은 말차를 가장 좋아하며 coffee A, 인삼차 B, 녹차 B, 홍차 B, 인삼차 A, coffee B, 녹차 A, 홍차 A의 순이며, 日本은 인삼차 B를 가장 좋아하며 인삼차 A, coffee A, 말차, coffee B, 녹차 A, 홍차 A, 녹차 B, 홍차 B의 순이다.

以上의 결과에서 볼 때 향기와 마찬가지로 풍미와 종합평가는 韓國은 관계가 없으며, 日本은 높은 貨의 관계임을 알 수 있고, 익숙치 않은 茶에 대한 풍미의 嗜好가 높은 것이 특징이다.



好가 높은 것이 특징이다.

4) 맛과 종합평가와의 상관관계

맛과 종합평가와의 상관관계는 그림 4와 같이 韓國과 日本은 3회 모두 $p < .001$ 수준에서 유의성 있는 높은 正의 상관관계를 나타냈다. 그리고 맛에 관한 嗜好에서 韩國은 인삼차 B를 가장 좋아하며 인삼차 A, coffee B, 홍차 B, 홍차 A, coffee A, 녹차 B, 녹차 A, 말차의 순이며, 日本은 홍차 B를 가장 좋아하며 녹차 A, 홍차 A, 녹차 B, coffee B, 말차, coffee A, 인삼차 A, 인삼차 B의 순이다.

以上的 결과에서 볼 때 맛과 종합평가는 韓·日 모두 관계가 높음을 알 수 있고, 익숙한 茶에 대한 嗜好가 높은 반면 익숙치 않은 茶에 대한 嗜好가 낮음을 알 수 있다.

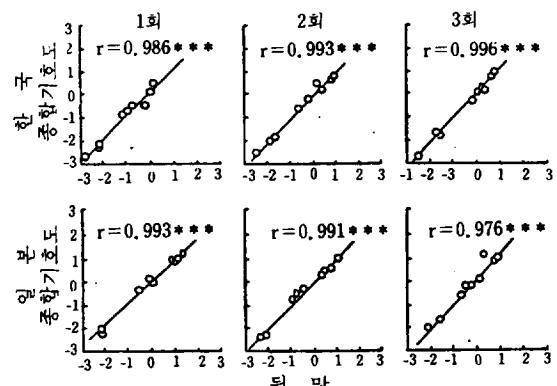
5) 뒷맛과 종합평가와의 상관관계

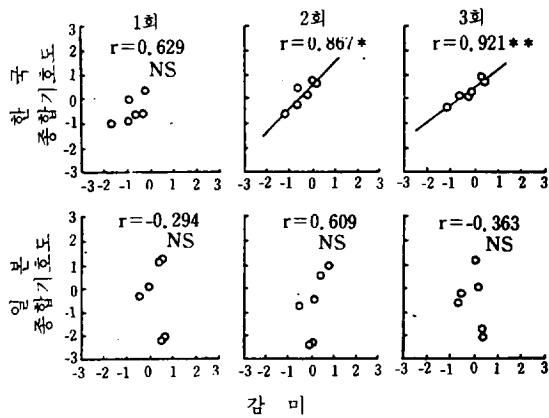
뒷맛과 종합평가와의 상관관계는 그림 5와 같이 韩國과 日本은 3회 모두 $p < .001$ 수준에서 유의성 있는 높은 正의 상관관계를 나타냈다. 그리고 뒷맛에 관한 嗜好에서 韩國은 인삼차 B를 가장 좋아하며 인삼차 A, 홍차 B(coffee B), 홍차 A, coffee A, 녹차 A, 녹차 B, 말차의 순이며, 日本은 홍차 A를 가장 좋아하며 홍차 B(녹차 A), 녹차 B, coffee B, 말차, coffee A, 인삼차 A, 인삼차 B의 순이다.

以上的 결과에서 볼 때 뒷맛과 종합평기는 韩·日 모두 관계가 높음을 알 수 있으며, 맛과 같이 익숙한 茶에 대한 嗜好가 높으나 익숙치 않은 茶에 대한 嗜好가 낮음을 알 수 있다.

6) 감미와 종합평가와의 상관관계

감미와 종합평가와의 상관관계는 그림 6과 같이 韩國은 2회 $p < .05$, 3회 $p < .01$ 수준에서 유의성 있는 正의 상관관계이며 日本은 3회 모두 유의성 없는 무관계를 나타냈다. 그리고 감미에 관한 嗜好에서 韩國은





* $p < .05$ ** $p < .01$ NS-Non significant

그림 6. 감미와 종합평가와의 상관관계

인삼차 A에서 가장 감미를 느끼며 인삼차 B, 홍차 B, 홍차 A, coffee B, coffee A의 순이며, 日本은 홍차 A에서 가장 감미를 느끼며 인삼차 B, 홍차 B, 인삼차 A, coffee B, coffee A의 순이다.

以上의 결과에서 볼 때 감미와 종합평가는 韓國은 正의 관계를, 日本은 관계가 없으며, 감미에 대한 嗜好는 coffee에서 韓·日 모두가 감미가 약한 것을 알 수 있다.

2. 茶類의 嗜好에 關한 韓·日 比較

1) 韓·日 女大生의 인삼차 A에 관한 比較

인삼차 A에 관한 결과는 그림 7에서 보는 바와 같이 韓國은 전 항목에서 보통임을 알 수 있고, 日本은 향기의 강도와 풍미는 조금 좋아하고 감미는 보통이며, 색의 농도는 싫어하며, 맛과 뒷맛은 굉장히 싫어하는 것을 알 수 있고, 종합기호도에서 韓國은 보통으로, 日本은 굉장히 싫어하는 것으로 나타나 韓國의 嗜好가 높음을

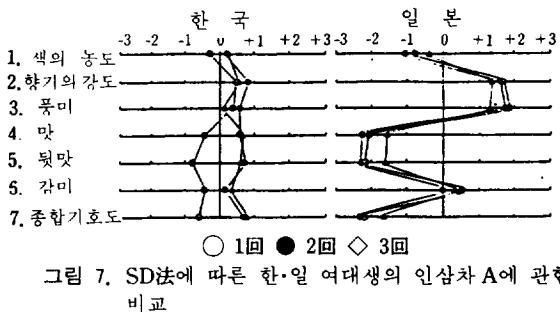


그림 7. SD法에 따른 한·일 여대생의 인삼차 A에 관한 비교

알 수 있다.

인삼차 A에 관해 韓·日 간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 3과 같이 韩·日 女大生은 감미를 제외한 전 항목에서 유의적인 차이를 보여 韓國은 $p < .001$ 수준에서 색의 농도와 맛 그리고 뒷맛을, 日本은 $p < .001$ 수준에서 풍미, $p < .01$ 수준에서 향기의 강도가 유의적인 차이를 보였는데 이는 인삼차 A에 대해 韩·日 女大生이 색의 농도, 맛, 뒷맛을 日本 女大生이 풍미와 향기의 강도를 좋아하는 것을 의미한다.

인삼차 A에 대한 기호순위는 韩·日 女大生이 향기의 강도, 풍미, 맛, 뒷맛, 색의 농도, 감미의 순이며, 日本은 풍미, 향기의 강도, 감미, 색의 농도, 맛, 뒷맛의 순이다. 종합기호도에서 韩·日 간에 $p < .001$ 수준에서 유의성이 있었다.

2) 韩·日 女大生의 인삼차 B에 관한 比較

인삼차 B에 관한 결과는 그림 8에서 보는 바와 같이 韩·日 女大生이 향기의 강도는 조금 좋아하나 나머지 항목은 보통임을 알 수 있고, 日本은 향기의 강도와 풍미는 조금 좋아하고 감미는 보통이나 색의 농도와 맛, 뒷맛은 싫어하는 것을 알 수 있으며, 종합기호도에서 인삼차 A와 마찬가지로 韩·日 女大生은 보통임을, 日本은 굉장히 싫어하는 것으로 나타나 韩·日 女大生의 嗜好가 높음을 알 수 있다.

표 3. 인삼차 A의 한·일 비교

항목	나라 M · S. D.	한국 (N=30)		일본 (N=30)		t-test
		Mean	S. D.	Mean	S. D.	
색의 농도		0.133	1.751	-0.767	0.960	4.09***
향기의 강도		0.667	1.043	1.511	0.815	-3.49**
풍미		0.422	1.054	1.589	0.824	-4.78***
맛		0.300	1.132	-1.989	0.855	8.83***
뒷맛		0.200	1.126	-2.056	0.831	8.83***
감미		0.033	0.855	0.244	1.028	-0.86NS
종합기호도		0.300	1.182	-2.100	0.789	9.25***

* $p < .05$ ** $p < .01$ *** $p < .001$ NS-Non significant

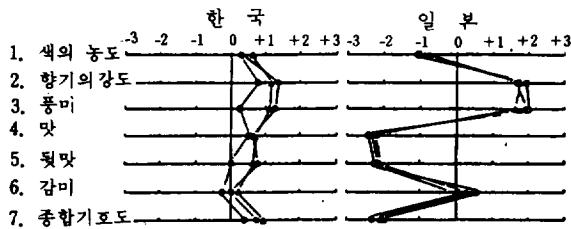


그림 8. SD法에 따른 한·일 여대생의 인삼차 B에 관한 비교

인삼차 B에 관해 韓·日간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 4와 같이 韓·日 女大生은 감미를 제외한 전 항목에서 유의적인 차이를 보여 韓國은 $p < .001$ 수준에서 색의 농도와 맛, 뒷맛을, 日本은 $p < .001$ 수준에서 풍미, $p < .01$ 수준에서 향기의 강도가 유의적인 차이를 보였는데 이는 인삼차 B에 대해 韩國 女大生이 색의 농도와 맛, 뒷맛을, 日本 女大生이 풍미와 향기의 강도를 좋아하는 것을 의미한다.

인삼차 B에 대한 기호순위는 韓國이 향기의 강도, 풍미, 맛, 뒷맛, 색의 농도, 감미의 순이며, 日本은 풍미, 향기의 강도, 감미, 색의 농도, 뒷맛, 맛의 순이다. 종합기호도에서 韩·日간에 $p < .001$ 수준에서 유의성이 있었다.

3) 韩·日 女大生의 홍차 A에 관한 比較

홍차 A에 관한 결과는 그림 9와 같이 韩國은 전 항목이 보통과 싫어함 사이에 있고, 日本은 전 항목이 보통이었다. 종합기호도는 韩國이 싫어함을, 日本은 보통을 나타내 日本의 嗜好가 높음을 알 수 있다.

홍차 A에 관해 韩·日간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 5와 같이 韩·日 女大生은 색의 농도와 풍미를 제외한 항목에서 유의적인 차이를 보여 韩國은 $p < .01$ 수준에서 향기를, 日本은 $p < .001$ 수준에서 맛, 뒷맛, 감미에서 유의적인 차이를 보였는데,

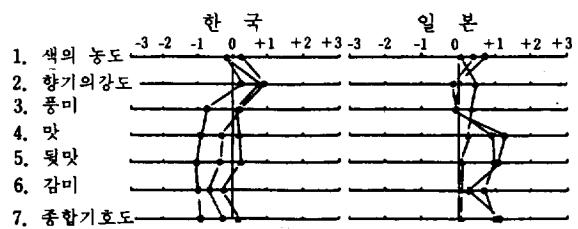


그림 9. SD法에 따른 한·일 여대생의 홍차 A에 관한 비교

이는 홍차 A에 대해 韩國 女大生이 향기를, 日本 女大生이 맛, 뒷맛, 감미를 좋아하는 것을 의미한다.

홍차 A에 대한 기호순위는 한국이 향기의 강도, 색의 농도, 풍미, 맛, 뒷맛, 감미의 순이며, 日本은 맛, 뒷맛, 색, 감미, 향기의 강도, 풍미의 순이다. 종합기호도에서 韩·日간에 $p < .001$ 수준에서 유의성이 있었다.

4) 韩·日 女大生의 홍차 B에 관한 比較

홍차 B에 관한 결과는 그림 10에서 보는 바와 같이 韩國은 향기의 강도를 조금 좋아하며 나머지 항목은 보통임을 알 수 있고, 日本은 전 항목에서 보통 이상임을 알 수 있으며, 종합기호도에서 韩國은 보통으로 日本은 좋아하는 것으로 나타나 日本의 嗜好度가 높음을 알 수 있다.

홍차 B에 관해 韩·日간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 6과 같이 韩·日 女大生은 전 항목에서 유의적인 차이를 보여, 韩國은 $p < .001$ 수준에서 향기의 강도, $p < .01$ 수준에서 풍미를, 日本은 $p < .05$ 수준에서 색의 농도와 감미를, $p < .01$ 수준에서 맛과 뒷맛이 유의적인 차이를 보였는데 이는 홍차 B에 대해 韩國 女大生이 향기의 강도와 풍미를, 日本 女大生이 색의 농도, 맛, 뒷맛, 감미를 좋아하는 것을 의미한다.

표 4. 인삼차 B의 한·일 비교

항 목	나 라	한국 (N=30)		일본 (N=30)		t-test
		M. S. D.	Mean	S. D.	Mean	
색 의 농 도		0.411	0.921	-0.900	0.960	5.40***
향 기 의 강 도		1.100	0.854	1.822	0.720	-3.54**
풍 미		0.889	0.846	1.900	0.779	-4.82***
맛		0.622	1.432	-2.300	0.651	10.71***
뒷 맛		0.489	1.475	-2.144	0.731	8.76***
감 미		0.	0.867	0.322	1.019	-1.32NS
종 합 기 호 도		0.711	1.414	-2.089	0.802	9.44***

* $p < .05$ ** $p < .01$ *** $p < .001$ NS-Non significant

표 5. 홍차 A의 한·일 비교

항 목	나 라	한 국 N=30		일 본 N=30		t-test
		M. S. D.	Mean	S. D.	Mean	
색 의 농 도		0.011	1.026	0.411	0.725	-1.74NS
향 기 의 강 도		0.667	0.897	0.122	0.333	3.12**
풍 미 미		-0.111	0.956	0.089	0.338	-1.08NS
맛		-0.300	0.972	0.811	0.921	-4.54***
뒷 맛		-0.333	0.901	0.722	0.947	-4.42***
감 미		-0.611	0.778	0.356	0.637	-5.26***
종 합 기 호 도		-0.300	0.956	0.744	1.082	-3.96***

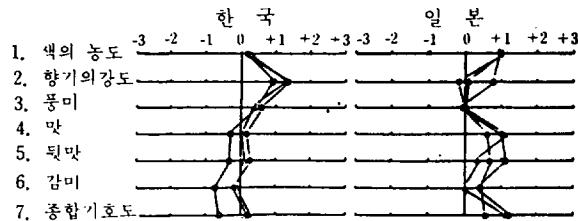
** $p < .01$ *** $p < .001$ NS-Non significant

그림 10. SD法에 따른 한·일 여대생의 홍차 B에 관한 비교

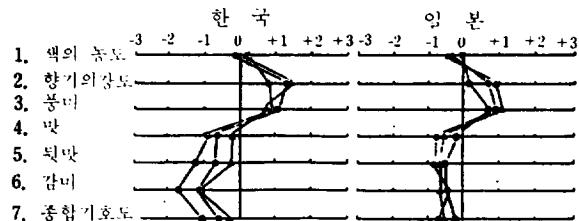


그림 11. SD法에 따른 한·일 여대생의 Coffee A에 관한 비교

홍차 B에 대한 기호순위는 韓國이 향기의 농도, 풍미, 색, 뒷맛, 맛, 감미의 순이며, 日本은 색의 농도, 맛, 뒷맛, 감미, 향기의 강도, 풍미의 순이다. 종합기호도에서 韓·日간에 $p < .01$ 수준에서 유의성이 있었다.

5) 韓·日 女大生의 coffee A에 관한 比較

Coffee A에 관한 결과는 그림 11에서 보는 바와 같이 韓國이 향기의 강도를 조금 좋아하고, 색의 농도와 풍미는 보통이며 맛과 뒷맛, 감미는 싫어하는 것을 알 수 있고, 日本은 향기의 강도와 풍미는 보통이지만 나

머지는 싫어하는 것을 알 수 있으며 종합기호도에서 韓·日 모두가 싫어하는 것을 알 수 있다.

Coffee A에 관해 韓·日 간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 7과 같이 韩·日 女大生은 향기의 강도와 감미에서만 유의적인 차이를 보여 韓國은 $p < .01$ 수준에서 향기의 강도를, 日本은 $p < .01$ 수준에서 감미가 유의적인 차이를 보였는데, 이는 coffee A에 대해 韩國 女大生이 향기의 강도를, 日本 女大生이 감미를 좋아하는 것을 의미한다.

Coffee A에 대한 기호순위는 韩國이 향기의 강도,

표 6. 홍차 B의 한·일 비교

항 목	나 라	한 국 (N=30)		일 본 (N=30)		t-test
		M. S. D.	Mean	S. D.	Mean	
색 의 농 도		0.244	1.177	0.978	0.982	-2.62*
향 기 의 강 도		1.178	0.682	0.222	0.385	6.68***
풍 미 미		0.478	0.870	-0.056	0.329	3.14**
맛		0	1.086	0.900	1.033	-3.29**
뒷 맛		0.033	1.088	0.689	0.727	-2.75**
감 미		-0.322	0.920	0.267	0.837	-2.59*
종 합 기 호 도		-0.033	1.189	0.967	1.139	-3.33**

* $p < .05$ ** $p < .01$ *** $p < .001$

표 7. Coffee A의 한·일 비교

항 목	나 라	한국 (N=30)		일본 (N=30)		t-test
		M. S. D.	Mean	S. D.	Mean	
색의 농도		0.133	1.167	-0.267	0.984	1.44NS
향기의 강도		1.178	0.726	0.600	0.590	3.38**
풍미	미	0.922	0.838	0.900	0.858	0.10NS
맛		-0.544	1.015	-0.522	1.199	-0.18NS
뒷맛	맛	-0.700	0.976	-0.700	0.976	0 NS
감미	미	-1.289	0.887	-0.556	0.718	-3.52**
종합기호도		-0.644	0.986	-0.544	1.081	-0.37NS

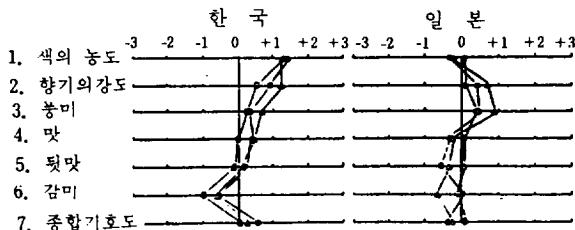
** $p < .01$ NS-Non significant

그림 12. SD法에 따른 한·일 여대생의 Coffee B에 관한 비교

풍미, 색의 농도, 맛, 뒷맛, 감미의 순이며 日本은 풍미, 향기의 강도, 색의 농도, 맛, 감미, 뒷맛의 순이다. 종합기호도에서 韓·日간에 유의성이 없었다.

6) 韓·日 女大生의 coffee B에 관한 比較

Coffee B에 관한 결과는 그림 12에서 보는 바와 같아 韓國은 감미만 싫어하고 나머지 항목은 보통임을 알 수 있고, 日本은 향기의 강도와 풍미를 제외하고는 싫어하며, 종합기호도에서 韓國은 보통, 日本은 싫어하는 것으로 나타나 韓國의 嗜好가 높음을 알 수 있다.

Coffee B에 관해 韓·日간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 8과 같이 韩·日 女大生은 색의

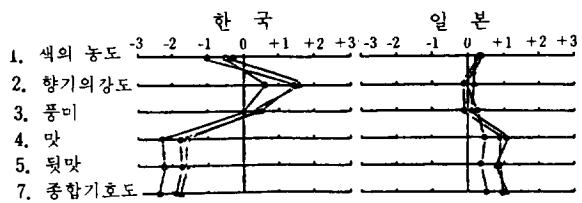


그림 13. SD法에 따른 한·일 여대생의 녹차 A에 관한 비교

농도와 향기의 강도 및 감미에서 유의적인 차이를 보여 韓國은 $p < .001$ 수준에서 색의 농도, $p < .05$ 수준에서 향기의 강도를, 日本은 $p < .01$ 수준에서 감미가 유의적인 차이를 보였는데, 이는 coffee B에 대해 韩國女大生이 향기의 강도와 색의 농도를, 日本 女大生이 감미를 좋아하는 것을 의미한다.

Coffee B에 대한 기호순위는 韓國이 색의 농도, 향기의 강도, 풍미, 맛, 뒷맛, 감미의 순이며, 日本은 풍미, 향기의 강도, 색의 농도, 맛, 감미, 뒷맛의 순이다. 종합기호도에서 韩·日간에 유의성이 없었다.

7) 韩·日 女大生의 녹차 A에 관한 比較

녹차 A에 관한 결과는 그림 13에서 보는 바와 같이

표 8. Coffee B의 한·일 비교

항 목	나 라	한국 (N=30)		일본 (N=30)		t-test
		M. S. D.	Mean	S. D.	Mean	
색의 농도		1.267	1.000	-0.122	1.160	4.97***
향기의 강도		0.856	0.883	0.444	0.645	2.06*
풍미	미	0.389	0.748	0.611	0.769	-1.13NS
맛		0.256	0.908	-0.156	1.140	1.54NS
뒷맛	맛	0.033	0.996	-0.311	1.124	1.26NS
감미	미	-0.744	0.741	-0.211	0.686	-2.89**
종합기호도		0.267	1.015	-0.167	0.989	1.67NS

* $p < .05$ ** $p < .01$ *** $p < .001$ NS-Non significant

표 9. 녹차 A의 한·일 비교

항 목	M. S. D.	나 라		한국 (N=30)		일본 (N=30)		t-test
		Mean	S. D.	Mean	S. D.	Mean	S. D.	
색 의 농 도		-0.622	1.231	0.344	0.869	-	3.51**	
향 기 의 강 도		1.211	1.026	0.033	0.404	-	5.85***	
풍 미		0.311	1.200	0.111	0.385	-	0.87NS	
맛		-1.878	1.708	0.833	0.887	-	13.08***	
뒷 맛		-1.867	0.704	0.689	0.951	-	11.84***	
종 합 기 호 도		-2.011	0.708	0.844	0.946	-	13.24***	

* $p < .05$ ** $p < .01$ *** $p < .001$ NS-Non significant

韓國은 향기의 강도와 풍미를 제외하고는 싫어하고, 日本은 전 항목에서 보통임을 알 수 있으며, 종합기호도에서 韓國은 굉장히 싫어하는 것으로, 日本은 보통으로 나타나 日本의 嗜好가 높음을 알 수 있다.

녹차 A에 관해 韓·日간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 9와 같이 韓·日 女大生은 풍미를 제외한 전 항목에서 유의적인 차이를 보여 韓國은 $p < .001$ 수준에서 향기의 강도를, 日本은 $p < .001$ 수준에서 맛과 뒷맛을, $p < .01$ 수준에서 색의 농도가 유의적인 차이를 보였는데 이는 녹차 A에 대해 韓國 女大生이 향기의 강도를, 日本 女大生이 색의 농도, 맛, 뒷맛을 좋아하는 것을 의미한다.

녹차 A에 대한 기호순위는 韓國이 향기의 강도, 풍미, 색의 농도, 뒷맛, 맛의 순이며, 日本은 맛, 뒷맛, 색의 농도, 풍미, 향기의 강도 순이다. 종합기호도에서 韩·日간에 $p < .001$ 수준에서 유의성이 있었다.

8) 韩·日 女大生의 녹차 B에 관한 比較

녹차 B에 관한 결과는 그림 14에서 보는 바와 같이 韩國은 향기의 강도와 풍미를 제외하고는 싫어하며, 日本은 전 항목에서 보통임을 알 수 있으며, 종합기호도에서 韩國은 조금 싫어하는 것으로, 日本은 보통으로 나타나 日本의 嗜好가 높음을 알 수 있다.

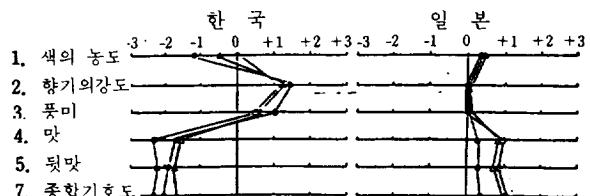


그림 14. SD法에 따른 한·일 여대생의 녹차 B에 관한 비교

녹차 B에 관해 韩·日간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 10과 같이 韩·日 女大生은 전 항목에서 유의적인 차이를 보여 韩國은 $p < .001$ 수준에서 향기의 강도를, $p < .05$ 수준에서 풍미를, 日本은 $p < .001$ 수준에서 맛과 뒷맛을, $p < .01$ 수준에서 색의 농도가 유의적인 차이를 보였는데, 이는 녹차 B에 대해 韩國 女大生이 향기의 강도와 풍미를, 日本 女大生이 색의 농도, 맛, 뒷맛을 좋아하는 것을 의미한다.

녹차 B에 대한 기호순위는 韩國이 향기의 강도, 풍미, 색, 맛, 뒷맛의 순이며 日本은 맛, 뒷맛, 색, 풍미, 향기의 강도 순이다. 종합기호도에서 韩·日간에 $p < .001$ 수준에서 유의성이 있었다.

9) 韩·日 女大生의 말차에 관한 比較

말차에 관한 결과는 그림 15에서 보는 바와 같이 韩

표 10. 녹차 B의 한·일 비교

항 목	M. S. D.	나 라		한국 (N=30)		일본 (N=30)		t-test
		Mean	S. D.	Mean	S. D.	Mean	S. D.	
색 의 농 도		-0.544	1.150	0.356	0.857	-	3.44**	
향 기 의 강 도		1.300	0.992	0.011	0.239	-	6.92***	
풍 미		0.700	1.463	0.033	0.432	-	2.39*	
맛		-1.833	0.777	0.656	0.949	-	11.12***	
뒷 맛		-1.944	0.759	0.589	0.925	-	11.60***	
종 합 기 호 도		-2.000	0.711	0.733	0.932	-	12.77***	

* $p < .05$ ** $p < .01$ *** $p < .001$

표 11. 말차의 한·일 비교

항 목	나 라	한국 (N=30)		일 본 (N=30)		t-test
		M. S. D.	Mean	S. D.	Mean	
색 의 농 도		- 2. 556	0. 520	- 0. 600	0. 972	- 9. 71***
향 기 의 강 도		0. 956	1. 432	0. 600	0. 570	1. 26NS
풍 미		1. 078	1. 397	0. 856	0. 635	0. 79NS
맛		- 2. 489	0. 444	- 0. 456	0. 730	- 13. 04***
뒷 맛		- 2. 611	0. 456	- 0. 600	0. 634	- 14. 11***
종 합 기 호 도		- 2. 667	0. 463	- 0. 211	0. 771	- 14. 96***

***p<0.001 NS-Non significant

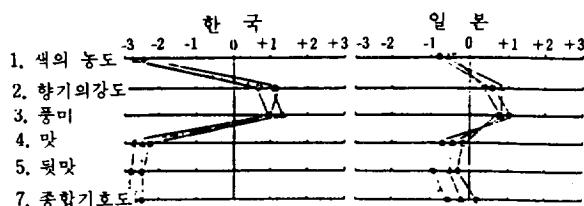


그림 15. SD法에 따른 한·일 여대생의 말차 비교

한국은 향기의 강도와 풍미를 제외하고는 굉장히 싫어하는 것을 알 수 있으며, 일본은 향기의 강도와 풍미는 보통으로, 나머지는 싫어하는 것을 알 수 있고, 종합기호도에서 韓國은 굉장히 싫어하는 것으로, 일본은 싫어하는 것으로 나타나 日本의 嗜好가 높음을 알 수 있다.

말차에 관해 韓·日간의 차이를 알아보기 위해 비교 검증한 결과는 표 11과 같이 韩·日 女大生은 향기의 강도와 풍미를 제외한 항목에서 유의적인 차이를 보였다. 日本 女大生이 $p < .001$ 수준에서 색의 농도와 맛, 뒷맛이 유의적인 차이를 보였는데 이는 말차에 대해 색의 농도, 맛, 뒷맛을 좋아하는 것을 의미한다.

말차에 대한 기호순위는 韓國이 풍미, 향기의 강도, 맛, 색, 뒷맛의 순이며 日本은 풍미, 향기의 강도, 맛, 뒷맛, 색의 순이다. 종합기호도에서 韩·日간에 $p < .001$ 수준에서 유의성이 있었다.

IV. 要約 및 結論

韓·日간의 食文化 교류 및 比較研究를 할 目的으로 各種 茶類에 관한 嗜好를 알아 본 결과 다음과 같다.

1. 각 特性値와 종합평과와의 상관관계: 색의 농도, 맛, 뒷맛과 종합평가와의 상관관계는 韩·日 모두 유의성 있는 높은 正의 관계이며, 향기 및 풍미와 종합평가와의 상관관계는 韩·日이 유의성 없는 무관계이고, 日本은 유의성 있는 높은 負의 관계이다. 그리고 감미와 종합평가와의 상관관계는 韩·日이 正의 관계이고, 日本은

유의성 없는 무관계이다.

2. 茶類의 嗜好에 관한 韩·日 比較: 인삼차, 녹차 및 말차에서는 韩·日간에 嗜好의 차이가 뚜렷하게 나타났으나 coffee에서는 嗜好의 차이가 나타나지 않았는데 이는 coffee가 널리 利用되는 嗜好飲料임을 韩·日간의 比較에서 알 수 있었다.

参考文献

1. 梶田武俊: お茶の歴史, 日本, 食生活, 118(1981)
2. 김명배: 한국의 차서, 팀구당(1984)
3. 김상현, 김봉호: 생활공예, 태평양박물관, 31(1984)
4. 김재생: 한국의 전통 차문화에 대한 민속 식물학적 인 연구, 경남문화연구소 경상대학교, 5, 102(1982)
5. 김혜영: 차에 관한 고찰, 성신여대논문집, 10, 143(1977)
6. 윤명옥: 차의 역사적 계보 및 고찰, 인하대 가정대학논문집, 창간호, 97(1984)
7. 이성우: 한국식품문화사, 교문사, 240~245(1984)
8. 정준자: 우리 차에 대한 소고, 단국대논문집, 5, 65(1971)
9. 9. 최병술: 한국의 다도, 보연각, 20(1973)
10. 황을순: 한국차의 유래와 그 예속에 관한 소고, 동아대학교 석사학위논문(1975)
11. 효동원: 다향선미, 비봉출판사, 7~17(1986)
12. 김기원, 육치곤: 한국의 차생활사 변천고, 진주농업전문대학논문집, 18, 201(1980)
13. 김운학: 한국의 차문화, 현암사, 69(1985)
14. 이병직: 차생활의 사적 고찰, 올산문화, 1, 12, 47~48(1983)
15. 김명배, 강명희, 이서래: 한국산 두종차의 품질에 관한 연구, 한국식품과학회지, 8(2), 70(1976)
16. 川染節江: 食品の色彩嗜好に 關する 研究 および 女性との比較, 日本가정학회지, 38(1), 23(1987)
17. 정국례: 한국전래 간식류 산업을 위한 식품사적 연구, 이화여자대학교 석사학위논문(1974)
18. 佐藤信: 官能検査入門, 日科技連出版社, 45~46(1978)

19. 川北兵藏, 山田光江: 食品の 官能検査, 醫齒藥出版社(1976)
20. 加藤珠美: 調理學 および 實驗, 建帛社, 79(1983)
21. 福場傳保, 宮川金二郎: 調理科學實驗ハンドブック, 建帛社, 387(1986)
22. 오택섭: 사회과학 데이터분석법, 나남, 121(1986)
23. 정건형: 식품의 기호성과 관능검사, 개문사, 72(1986)
24. 이철호: 식품공업 품질관리이론, 유림문화사, 86(1984)