

김치에 대한 일본인의 인식 및 기호도 조사

한재숙·최영희·김영진*·김태선**·한준표***·南出隆久****

岡佐智子*****·小机エツ子*****

영남대학교 생활과학대학 가정관리학과, *한국식품개발연구원

**대구과학대학 유아교육과

***효성카톨릭대학교 자연과학대학 식품공학과

****京都府立大學 人間環境學部 食保健學科

*****大谷女子大學 文學部 幼児教育學科

*****賢明女子短期大學 食物學科

A Survey of Japanese Perception and Preference for Kimchi

Jae-Sook Han, Young-Hee Choi, Young-Jin Kim*, Tae-Sun Kim**

Joon-Pyo Han***, Takahisa Minamide****, Sachiko Oka*****

and Etsuko Kotsukue*****

Department of Home Management, Yeungnam University

**Korea Food Research Institute*

***Department of Child Education, Taegu Science College*

****Department of Food Science and Technology, Catholic University of Taegu Hyosung*

*****Department of Food and Health, Kyoto Prefectural University*

******Department of Child Education, Otani Women's University*

******Department of Food and Nutrition, Kenmei Women's Junior College*

Abstract

The purpose of this study was to investigate Japanese perception and preference for Kimchi. A questionnaire survey was conducted on 605 Japanese (male 224, female 381) residing in Kobe, Kyoto, Osaka, Himezi, and Tokyo. Of the respondents, 90.2% have not visited Korea however, 83.3% experienced Korean food. On their first impression of Kimchi, 56.9% answered that it was 'good', and 65.4% answered 'good' for their after taste impression. Total 92.7% of the respondents, answered nationality of kimchi is 'Korea'. The most familiar kimchi is Baechu kimchi, and they preferred the part from white stem of the Chinese cabbage. On their perception of kimchi, 'Kimchi is stamina food' had the highest score of 4.17 ± 1.11 from male and 4.25 ± 0.85 from female, respectively. Their favorite sub-materials were red pepper (37.4%), radishes (33.6%) and garlic (28.4%), and unfavorable sub-materials were anchovy (28.4%) and garlic (16.5%). The most popular dishes using Kimchi were Kimchi Ramyun (84.0%) and Kimchi Bokumbab (60.7%).

Key words: kimchi, Japanese perception, preference, red pepper, anchovy

I. 서 론

김치는 우리의 식생활에서 부식으로서 가장 큰 자리를 차지함에도 불구하고 이에 대한 국제적인 인식이 그다지 높지 않았으나 88서울올림픽을 기점으로 국제무대에서의 김치에 대한 관심이 고조되어 김치에 대한 연구가 활발해지는 전기를 마련하였다. 김치관련 논문 및 특허의 연도별 발표현황¹⁾을 보더라도 80년

대에는 무려 275편에 달하였으며 90년대에는 김치에 대한 G7과제로 인하여 매우 활성화되었다. 이러한 일련의 연구들은 성분분석이 주를 이루어 김치의 기능성이 속속 밝혀지면서 김치에 대한 우수성을 국내외적으로 알리게 되었다. 김치의 과학화와 국제화라는 명제 하에 진행되고 있는 이러한 노력들이 하나씩 결실을 보게되면서 우리들 스스로 자부심을 일깨우는 계기가 되었고 김치를 비롯한 우리 전통음식에 대한

인식 또한 적극적이 되었다.

이웃나라인 일본사회에는 이미 김치가 널리 보급되어 「일본음식화」²⁾하였다고도 하고 외국의 사전에는 「김치」와 「기무치」가 동시에 등재되었다는 소식을 접한 바 있다. 김치의 종주국인 우리에게서는 매우 안타까운 일이긴 하지만 이런 잘못된 인식을 바로잡아야 할 역할이 우리에게 있는 만큼 현지에서의 조사연구 및 보다 적극적인 연구의 실현은 비록 그것이 작을지라도 그 파급효과는 크게 나타날 것이고, 아울러 김치를 국제화하기 위한 기초자료를 얻는 데에도 일조를 할 것으로 기대된다.

지금까지 외국인을 대상으로 우리 음식에 대한 연구는 그리 흔하지 않고 일부 연구도 올림픽과 같이 국제대회 유치 때 선수촌 식당을 이용하는 외국인 선수들을 대상으로 한다든지³⁾, 주한 외국인을 대상으로 한 경우가 몇 편 있을 뿐^{4,5)} 현지에서의 연구는 연변이나 미국 거주 교포들을 대상으로 한 연구가 대부분으로^{6,11)} 현지에서 현지인을 대상으로 한 연구로는 일본의 김치생산 및 소비실태¹²⁾, 한국음식에 대한 미국인의 기호 및 적응에 관한 조사¹³⁾, 한국음식에 대한 일본 남녀 대학생의 인식 및 기호도 조사¹⁴⁾가 있을 뿐이다.

이에 본 연구는 우리의 김치를 국제화하기 위한 방안의 하나로 선행연구를 토대로 하여 일본의 젊은 세대를 중심으로 연령, 지역, 성별에 따른 김치에 대한 인식, 기호도, 이용실태 그리고 개선점 등에 대하여 체계적인 조사를 하였으므로 그 결과를 보고하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

조사는 1998년 2월 9일에서 2월 20일 사이에 예비 조사를 실시하였고 1998년 4월 10일에서 8월 20일 사이에 본 조사를 실시하였으며 630부를 배부한 것 중 605부를 회수하여 통계처리 하였다.

조사지역은 고베, 교토, 오사카, 히메지, 도쿄를 대상으로 하였으며 조사는 주로 대학을 중심으로 이루어져 10대와 20대의 젊은 층이 주를 이루고 30대, 40대, 50대는 사례 수는 적지만 비교를 위해 분석에 포함시켰다.

2. 통계 처리

SPSSWIN 7.5를 이용하여 일반적인 사항, 인식, 시식율, 개선점, 기호도 조사 등에 대하여 빈도분석을 하였으며 성별, 지역별, 연령별 조사는 교차분석 및 일원

분산분석 등을 실시하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항은 표 1과 같으며 지역별 분포는 고베 41.0%, 교토 19.0% 오사카 30.1%, 도쿄 7.1%, 히메지 2.8%이었다. 연령별은 10대가 39.2%, 20대가 46.9%, 30대가 3.3%, 40대가 4.1%, 50대가 6.4%이었으며, 성별로는 남자가 37.0%, 여자가 63.0%이었다. 조사대상자의 64.8%가 술을 마신다고 응답하였으며 담배는 18.3%만이 피운다고 응답하였다. 한국은 90.2%가 방문한 적이 없다고 응답하였으며 한국음식을 섭취한 경험은 83.3%가 있는 것으로 응답하였다.

2. 김치를 처음 본 느낌과 시식 후의 느낌

표 2와 2-1은 김치를 처음 본 느낌과 시식 후의 느낌을 조사한 것이다. 김치를 처음 본 느낌은 56.9%가 좋다고 하였으며 시식 후의 느낌은 65.4%가 좋다고 응답하여 보기보다는 먹어본 후의 느낌이 더욱 좋았다. 성별, 연령별, 지역별로 분류하여 정리한 결과는 표 3과 같다.

‘매우 좋다’의 5점에서 ‘매우 싫다’의 1점까지 5점 Likert로 조사한 결과 성별로는 처음 본 느낌에서 남자

표 1. 조사대상자의 일반적 사항

변인	구분	N(%)
성별	남	224(37.0)
	녀	381(63.0)
연령	10대	237(39.2)
	20대	284(46.9)
	30대	20(3.3)
	40대	25(4.1)
	50대	39(6.4)
지역	고베	248(41.0)
	교토	115(19.0)
	오사카	182(30.1)
	히메지	17(2.8)
	도쿄	43(7.1)
음주여부	예	392(64.8)
	아니오	213(35.2)
흡연여부	예	111(18.3)
	아니오	494(81.7)
한국방문여부	있다	59(9.8)
	없다	546(90.2)
한국음식 섭취경험	있다	504(83.3)
	없다	101(16.7)
계		605(100.0)

표 2. 김치를 처음 본 느낌과 시식 후의 느낌 N(%)

변인	김치를 처음 본 느낌	시식 후의 느낌
매우 좋다	99(16.4)	117(19.3)
좋다	245(40.5)	279(46.1)
보통이다	154(25.5)	128(21.2)
싫다	86(14.2)	52(8.6)
매우 싫다	15(2.5)	15(2.5)
무응답	6(1.0)	14(2.3)
계	605(100.0)	605(100.0)

표 2-1. 성별 연령 지역에 따라 김치를 처음 본 느낌과 시식 후의 느낌

변인	구분	김치를 처음 본 느낌	F-value	시식 후의 느낌	F-value
성별	남	3.69±1.00	7.69**	3.84±0.93	6.32**
	녀	3.45±1.00		3.64±0.96	
	전체	3.54±1.01		3.71±0.96	
연령별	10대	3.48±1.02	2.99*	3.55±1.01	3.08*
	20대	3.55±1.05		3.83±0.93	
	30대	3.90±0.97		3.90±0.91	
	40대	3.68±0.85		3.76±0.72	
	50대	3.59±0.85		3.72±0.83	
	전체	3.54±1.01		3.71±0.96	
지역별	고오베	3.46±0.95	2.05	3.57±0.95	2.96*
	교토	3.50±1.05		3.77±0.89	
	오사카	3.59±1.07		3.79±1.01	
	히메지	4.00±0.71		4.00±0.79	
	도쿄	3.77±0.95		3.93±0.88	
	전체	3.54±1.01		3.71±0.96	

Mean ± S.D.

*P<.05 **P<.01.

가 3.69, 여자가 3.45로 나타나 P<.01 수준에서 유의적인 차이가 있었고 시식 후의 느낌도 남자가 3.84, 여자가 3.64로 P<.01 수준에서 유의적인 차이가 있었다.

연령별로는 30대가 처음 본 느낌과 시식 후 느낌이 가장 높게 나타난 반면 10대는 다소 낮았다. 그러나 처음 본 느낌보다는 시식 후의 느낌이 높게 나타나 10대들에게도 김치가 잘 받아들여질 여지가 있다고 생각된다. 시식 후의 느낌에서는 P<.05 수준에서 연령 간에 유의적인 차이가 있었다.

지역별로도 처음 본 느낌은 별다른 차이를 나타내지 않지만 시식을 한 후의 느낌에서는 P<.05 수준에서 유의적인 차이가 있었다.

3. 김치에 대한 국적 및 기호도

표 3은 김치에 대한 국적 및 기호도를 나타낸 것이다. 김치의 국적을 한국이라고 응답한 경우는 92.7%로서 대다수가 바르게 알고 있었으나 일본 혹은 한국

표 3. 김치의 국적 및 김치에 대한 기호도

변인	구분	N(%)
김치의 국적	한국	561(92.7)
	일본	4(0.7)
	한국과 일본	35(5.8)
	기타	4(0.7)
	무응답	1(0.2)
김치섭취 경험	있다	588(97.2)
	없다	17(2.8)
김치섭취 장소	한국	10(1.7)
	일본	527(87.1)
	한국과 일본	53(8.8)
	기타	15(2.5)
김치선호 여부	예	480(79.3)
	아니오	113(18.7)
	무응답	12(2.0)
먹어 본 김치의 종류	배추김치	520(86.0)
	무김치	31(5.1)
	오이김치	14(2.3)
	부추김치	3(0.5)
	깻잎김치	2(0.3)
	기타	12(2.0)
	무응답	23(3.8)
배추김치의 좋아하는 부위	잎의 푸른부분	98(16.2)
	잎의 흰부분	308(50.9)
	잎의 전체	165(27.3)
	무응답	34(5.7)
김치가 가장 맛있는 시기	금방 담갔을 때	37(6.1)
	담근지 1~일 지났을 때	179(29.6)
	담근지 3~일 지났을 때	185(30.6)
	기타	165(27.3)
	무응답	9(1.5)
계		605(100.0)

과 일본이라고 응답한 경우도 각각 0.7%, 5.8%로 나타났다. 중국이라고 응답한 경우도 있었다.

97.2%가 김치를 먹어본 경험이 있었고 79.3%가 김치를 좋아하였으며 87.1%가 김치를 일본에서 먹었다고 응답하였다. 먹어 본 김치의 종류는 배추김치가 86.0%로 가장 많았으며 다음으로는 무김치, 오이김치, 부추김치, 깻잎김치 순이었다. 배추김치 이외에 다른 종류에 대해서도 외국인을 위한 다양한 김치개발의 여지가 있음을 짐작할 수 있다. 좋아하는 김치의 부위는 50.9%가 배추의 흰 부분 즉 줄기였다. 가장 맛있는 시기에 대해서는 60.2%가 담근지 1~2일 또는 3~4일 지났을 때라고 응답하여 담근 직후의 생김치보다는 어느 정도 숙성된 김치를 선호하였다.

4. 김치에 대한 인식

김치에 대한 인식을 10가지 문항에 대하여 5점 Likert 척도를 실시하였다. '매우 그렇다'를 5점, '그렇

다'를 4점, '보통이다'를 3점, '그렇지 않다'를 2점, '전혀 그렇지 않다'를 1점으로 하여 점수화한 결과는 표 4와 같으며 신뢰도 계수 Cronbach's $\alpha=0.77$ 이었다.

연령별로 보면 30대를 제외한 모든 연령층에서 '김치는 스테미너 식품이다'가 평균 4점 이상을 나타내 가장 높은 점수를 보였고 30대는 '김치는 기호식품이

다'와 '김치는 저장성이 좋은 식품이다'에서 가장 높은 점수를 나타내었다. '김치는 스테미너 식품이다'와 '김치는 술안주이다'에서 $P<.05$ 수준에서 유의적인 차이가 나타났으며 '김치는 영양이 우수한 건강식품이다'와 '김치는 감칠 맛이 나는 식품이다'에서는 $P<.01$ 수준에서 연령간에 유의적인 차이가 있었다.

표 4. 김치에 대한 인식

변인	연령별					F-value
	10대	20대	30대	40대	50대	
김치는 영양이 우수한 건강식품이다	3.48±0.87	3.35±0.92	3.35±0.88	3.92±0.86	3.72±1.23	3.52**
김치는 질병예방의 효과가 있다	3.35±0.95	3.24±1.01	3.10±1.02	3.40±0.96	3.36±1.60	0.63
김치는 미용식품이다	3.19±0.96	3.13±1.15	3.00±0.86	3.68±1.41	3.15±1.74	1.50
김치는 기호식품이다	3.57±1.25	3.70±1.17	4.05±1.36	3.96±0.98	4.05±1.45	2.22
김치는 저장성이 좋은 식품이다	3.97±0.97	4.00±1.09	4.05±1.50	3.76±0.93	3.85±0.97	0.55
김치는 스테미너 식품이다	4.30±0.86	4.22±0.95	3.70±0.92	4.20±0.71	4.03±1.46	2.37*
김치는 경제적인 식품이다	3.68±0.97	3.61±1.10	3.60±0.88	3.72±0.89	3.77±1.53	0.30
김치는 감칠 맛이 나는 식품이다	3.54±0.99	3.89±1.09	4.00±0.97	3.72±0.98	3.77±1.29	3.31**
김치는 밥과 먹는 반찬이다	3.62±1.18	3.58±1.21	3.30±1.03	3.52±1.56	3.31±0.83	0.85
김치는 술안주이다	3.05±1.30	3.27±1.23	3.50±1.10	3.64±1.41	2.85±0.87	2.90*
Total	3.58±0.49	3.60±0.67	3.57±0.67	3.75±0.64	3.58±0.91	0.47

변인	지역별					F-value
	고베	교토	오사카	히메지	도쿄	
김치는 영양이 우수한 건강식품이다	3.44±0.82	3.34±0.84	3.47±1.03	3.59±1.00	3.63±1.18	0.93
김치는 질병예방의 효과가 있다	3.35±1.01	3.11±0.78	3.34±1.14	3.18±1.13	3.30±1.19	1.23
김치는 미용식품이다	3.24±1.11	3.20±1.04	3.10±1.19	2.88±1.11	3.14±1.28	0.70
김치는 기호식품이다	3.64±1.26	3.69±1.07	3.72±1.23	3.41±1.06	4.05±1.40	1.27
김치는 저장성이 좋은 식품이다	4.02±0.95	3.98±0.91	3.94±1.17	3.53±1.23	3.95±1.19	0.94
김치는 스테미너 식품이다	4.33±0.86	4.19±0.89	4.18±1.01	3.47±1.23	4.21±1.10	3.59**
김치는 경제적인 식품이다	3.69±1.00	3.48±0.86	3.69±1.15	3.47±1.12	3.79±1.28	1.27
김치는 감칠 맛이 나는 식품이다	3.55±1.02	3.63±0.81	4.01±1.14	4.24±1.48	4.00±1.20	6.76***
김치는 밥과 먹는 반찬이다	3.46±1.21	3.68±1.00	3.66±1.22	3.24±1.20	3.60±1.33	1.35
김치는 술안주이다	3.13±1.33	3.05±0.97	3.23±1.29	3.12±1.113	3.65±1.27	2.01
Total	3.59±0.54	3.54±0.42	2.68±0.71	41±0.64	3.73±0.95	1.35

변인	성별		F-value
	남	녀	
김치는 영양이 우수한 건강식품이다	3.52±1.05	3.40±0.84	2.41
김치는 질병예방의 효과가 있다	3.34±1.19	3.27±0.92	0.82
김치는 미용식품이다	3.07±1.22	3.23±1.08	3.04
김치는 기호식품이다	3.82±1.33	3.62±1.16	3.59
김치는 저장성이 좋은 식품이다	3.93±1.20	3.99±0.95	0.56
김치는 스테미너 식품이다	4.17±1.11	4.25±0.85	1.12
김치는 경제적인 식품이다	3.76±1.25	3.59±0.91	3.65
김치는 감칠 맛이 나는 식품이다	3.95±1.08	3.64±1.05	11.59*
김치는 밥과 먹는 반찬이다	3.66±1.24	3.51±1.15	2.02
김치는 술안주이다	3.29±1.26	3.12±1.24	2.60
Total	3.65±0.78	3.56±0.50	2.72

Mean ± S.D.
* $P<.05$ ** $P<.01$ *** $P<.001$.

지역별로 보면 히메지를 제외한 나머지 지역에서 '김치는 스테미너 식품이다'에서 4 점 이상의 가장 높은 점수를 보였고 그 다음은 '김치는 저장성이 좋은 식품이다'와 '김치는 감칠 맛이 나는 식품이다'에서 높은 점수를 보였다. '김치는 스테미너 식품이다'는 $P<.01$ 수준에서, '김치는 감칠 맛이 나는 식품이다'는 $P<.001$ 수준에서 지역간에 유의적인 차이가 있었다.

성별로는 남자는 '김치는 스테미너 식품이다'가 가장 높은 점수로서 4.17이었으며 그 다음이 '김치는 감칠 맛이 나는 식품이다'가 3.95, '김치는 저장성이 좋은 식품이다'가 3.93의 순이었다. 여자의 경우도 '김치는 스테미너 식품이다'에서 가장 높은 점수를 보여 4.25로 나타났고 '김치는 저장성이 좋은 식품이다'는 3.99, '김치는 감칠 맛이 나는 식품이다'가 3.64로 나타나 이 세 문항에서 높은 인식점수를 보였다. '김치는 감칠 맛이 나는 식품이다'는 $P<.01$ 수준에서 성별간에 유의적인 차이를 보였다.

전체 평균 점수는 남자가 3.65, 여자가 3.56으로 김치에 대한 남자의 인식 점수가 여자보다 높았다.

5. 김치의 이용실태

김치의 이용실태를 나타낸 결과는 표 5와 같다.

75.5%는 김치를 먹고 싶을 때가 있다고 하였으며 82.0%가 시판김치를 이용하고 1% 정도만이 담가 먹었다. 구입하는 김치종류는 일본김치가 47.4%로 가장 많았고 그 다음은 일본에서 만든 한국김치가 24.0%를 차지하였으며 수입된 한국김치는 14.2%에 불과하였다. 김치의 섭취빈도는 전체적으로 자주 먹는 편은 아니었다. 1회의 구입량은 100 g이나 250 g 단위가 약 70%였으며 작은 포장단위를 선호하였다. 구입기준은 구입한 경험이 33.6%로 가장 높고, 그 다음이 가격으로 23.5%를 차지하였다. 신김치에 대한 처리방법은 36.9%가 버린다고 하였으며 다른 음식으로 이용하는 경우도 20.2%에 이르고 있어 외국인을 위한 김치이용음식에 대한 연구도 함께 수반되어야 할 것이다.

6. 김치의 부재료에 대한 선호도

김치 부재료에 대한 선호도는 표 6과 같다. 가장 선호하는 부재료 상위 3가지에서는 10대는 고추, 무, 파, 20대는 고추, 무, 마늘, 30대는 마늘, 부추, 고추, 40대는 무와 마늘, 고추, 50대는 무와 고추, 마늘 순이었다. 전체적으로는 고추, 무, 파의 순이었으며 젊은층에서는 고추를 가장 선호하는 것으로 나타났다. 가장 싫어하는 부재료는 모든 연령층에서 젓갈을 꼽

표 5. 김치의 이용실태

변인	구분	N(%)
김치를 먹고 싶을 때가 있는가	있다	457(75.5)
	없다	145(24.0)
	무응답	3(0.5)
김치를 담가 먹는가 사서 먹는가	집에서 담근다	6(1.0)
	시판김치를 구입해 먹는다	496(82.0)
	담그기도 사기도 한다.	24(4.0)
	기타 무응답	57(9.4) 22(3.6)
구입하는 김치 종류	한국김치	86(14.2)
	일본김치	287(47.4)
	일본에서 제조한 한국김치	145(24.0)
	무응답	87(14.4)
김치의 섭취 빈도	1주일에 1회	45(7.4)
	1개월에 1~2회	323(35.0)
	3개월에 1~2회	141(23.3)
	1년에 1~2회	116(19.2)
	기타	75(12.4)
	무응답	16(2.6)
1회 구입량	100 g 이하	187(30.9)
	250 g	240(39.7)
	500 g	51(8.4)
	1 kg 이상	3(0.5)
	기타	75(12.4)
	무응답	49(8.1)
구입기준	제조원의 상표	60(9.9)
	구입한 경험	203(33.6)
	가격	142(23.5)
	포장상태	55(9.1)
	다른이용자의 조언	66(10.9)
무응답	79(13.1)	
신김치 처리방법	조금씩 구입하므로 시어질 염려가 없다	116(19.2)
	시어져도 그대로 먹는다	99(16.4)
	다른 음식으로 이용한다	122(20.2)
	버린다	223(36.9)
	무응답	45(7.4)
계		605(100.0)

았으며 그 다음이 마늘과 생강이었다. 지역별로도 가장 좋아하는 부재료는 고추를, 가장 싫어하는 부재료는 젓갈이었다. 성별로는 남자가 선호하는 부재료는 고추, 무, 마늘, 부추 순이었으며, 여자는 고추, 무, 파, 마늘 순이었다. 싫어하는 부재료는 남녀 모두 젓갈을 꼽았으며 그 다음으로 남자는 생강과 고추를, 여자는 마늘과 생강을 꼽았는데 고추와 마늘의 경우는 선호하기도 하고 싫어하기도 하여 개인차가 많았다. 우리의 김치가 젓갈과 고추, 마늘의 조화로 이루어진 만큼 젓갈을 배제한 김치는 제맛과 영양을 지닐 수 없는 것이지만 외국인이 선호하는 김치제조에는 젓갈과 마늘의 양을 조정하여 접근할 필요가 있다고 본다.

표 6. 김치 부재료에 대한 연령별, 지역별, 성별 선호도

변인	구분	연령별					
		10대	20대	30대	40대	50대	전체
좋아하는 부재료	부추	45(19.0)	75(26.4)	8(40.0)	5(20.0)	8(20.5)	141(23.3)
	파	58(24.5)	63(22.2)	4(20.0)	6(24.0)	9(23.1)	140(23.1)
	무	78(32.9)	93(32.7)	6(30.0)	12(48.0)	14(35.9)	203(33.6)
	고추	79(33.3)	116(40.8)	7(35.0)	10(40.0)	14(35.9)	226(37.4)
	마늘	49(20.7)	91(32.0)	10(50.0)	12(4.0)	10(25.6)	172(28.4)
	젓갈	10(4.2)	32(11.3)	3(15.0)	0(0)	6(15.4)	51(18.4)
	생강	14(5.9)	25(8.8)	3(15.0)	3(12.0)	6(15.4)	51(18.4)
싫어하는 부재료	부추	27(11.4)	13(4.6)	0(0)	5(20.0)	3(7.7)	48(7.9)
	파	19(8.0)	16(5.6)	0(0)	3(12.0)	3(7.7)	41(6.8)
	무	9(3.8)	5(1.8)	1(5.0)	0(0)	0(0)	15(2.5)
	고추	29(12.2)	18(6.3)	1(5.0)	3(12.0)	3(7.7)	54(8.9)
	마늘	52(21.9)	35(12.3)	4(20.0)	5(20.0)	4(10.3)	100(16.5)
	젓갈	70(29.5)	79(27.8)	6(30.0)	6(24.0)	11(28.2)	172(28.4)
	생강	36(15.2)	34(12.0)	3(15.0)	1(4.0)	3(7.7)	77(12.7)
변인	구분	지역별					
		고베	교토	오사카	히메지	도쿄	전체
좋아하는 부재료	부추	34(13.7)	26(22.6)	61(33.5)	6(35.3)	14(32.6)	141(23.3)
	파	65(26.2)	29(25.2)	31(17.0)	4(23.5)	11(25.6)	140(23.1)
	무	78(31.5)	31(27.0)	74(40.7)	6(35.3)	14(32.6)	203(33.6)
	고추	92(37.1)	47(40.9)	68(37.4)	5(29.4)	14(32.6)	226(37.4)
	마늘	59(23.8)	39(33.9)	56(30.8)	3(17.6)	15(34.9)	172(28.4)
	젓갈	31(12.5)	2(1.7)	14(7.7)	1(5.9)	3(7.0)	51(8.4)
	생강	26(10.5)	8(7.0)	11(6.0)	2(11.8)	4(9.3)	51(8.4)
싫어하는 부재료	부추	29(11.7)	3(2.6)	13(7.1)	0(0)	3(7.0)	48(7.9)
	파	24(9.7)	3(2.6)	10(5.5)	0(0)	4(9.3)	41(6.8)
	무	6(2.4)	0(0)	8(4.4)	1(5.9)	0(0)	15(2.5)
	고추	30(12.1)	5(4.3)	15(8.2)	1(5.9)	3(7.0)	54(8.9)
	마늘	60(24.2)	18(15.7)	17(9.3)	0(0)	5(11.6)	100(16.5)
	젓갈	58(23.4)	45(39.1)	54(29.7)	5(29.4)	10(23.3)	172(28.4)
	생강	31(12.5)	8(7.0)	35(19.2)	1(5.9)	2(4.7)	77(12.7)
변인	구분	성별					
		남	여	전체			
좋아하는 부재료	부추	71(31.7)	70(18.4)	141(23.3)			
	파	42(18.8)	98(25.7)	140(23.1)			
	무	81(39.4)	122(32.0)	203(33.6)			
	고추	89(36.2)	137(36.0)	226(37.4)			
	마늘	81(36.2)	91(28.9)	172(28.4)			
	젓갈	15(6.7)	36(9.4)	51(8.4)			
	생강	13(5.8)	38(10.0)	51(8.4)			
싫어하는 부재료	부추	17(7.6)	31(8.1)	48(7.9)			
	파	15(6.7)	26(6.8)	41(6.8)			
	무	8(3.6)	7(1.8)	15(2.5)			
	고추	19(8.5)	35(9.2)	54(8.9)			
	마늘	19(8.5)	81(21.3)	100(16.5)			
	젓갈	64(28.6)	108(28.3)	172(28.4)			
	생강	36(16.1)	41(10.8)	77(12.7)			

*복수응답.

7. 김치 이용음식에 대한 인지도 및 시식율

김치를 이용한 음식에 대하여 인지도 및 시식율을 조사한 결과는 표 7과 같다.

알고 있는 김치 이용음식의 종류는 남자는 김치라면, 김치볶음밥, 김치찌개의 순으로 인지도와 시식율이 높았고, 여자는 김치라면, 김치찌개, 김치볶음밥의 순으로 인지도가 높은 반면 시식율은 김치볶음밥, 김치찌개, 김치라면의 순이었다. 김치김밥은 인지도와 시식율에서 가장 낮았다. 이 세 종류 이외에 인지도와 시식율이 높은 음식은 오꼬노미야끼(새우, 오징어, 소고기, 야채 등 기호에 맞는 재료를 물에 갠 밀가루에 섞어 번철에 부치면서 먹는 음식)으로 나타났는데 김치 이용음식의 새로운 개발이 요구된다고 하겠다.

먹어본 경험이 있는 음식 중에서 상위 3가지는 김치라면, 김치볶음밥, 김치찌개의 순이었다. 이러한 결과는 김치를 다른 음식으로 이용하는 것에 대해서도 인지도가 높음을 알 수 있는데 표 5에서처럼 다른 음식으로 이용하는 경우도 약 20%에 이르고 있어 외국인이 선호하는 김치와 아울러 김치이용음식에 대한 개발에도 꾸준한 연구가 필요하다고 하겠다. 김치와 어울리는 음식은 40~50% 정도는 밥이 김치와 가장 어울리는 음식이라고 하였으며 김치 이용음식에서는 돼지고기 김치가 가장 많았고 그밖에 냉면, 스파게티, 마파두부, 우동, 김치토스트, 김치빵, 맥주, 술, 스테이크 등 다양한 종류를 제시하였으며 심지어는 군만두를 김치앞에 싸먹는다든지 튀김에 얹어 먹으면 맛있다고

표 7. 김치 이용음식에 대한 인식 및 시식율

변인	구분	N(%)*		
		남	여	전체
안다	김치찌개	177(79.0)	306(80.3)	483(79.8)
	김치볶음밥	180(80.4)	304(79.8)	484(80.0)
	김치전	78(34.8)	96(25.2)	174(28.8)
	김치오꼬노미야끼	124(55.4)	200(52.5)	324(53.6)
	김치국	66(29.5)	108(28.3)	174(28.8)
	김치라면	197(87.9)	311(81.6)	508(84.0)
	김치김밥	29(12.9)	32(8.4)	61(10.1)
	김치만두	96(42.9)	129(33.9)	225(37.2)
	김치찌개	145(64.7)	186(48.8)	331(54.7)
먹은 적이 있다	김치볶음밥	162(72.3)	205(53.8)	367(60.7)
	김치전	51(22.8)	55(14.4)	106(17.5)
	김치오꼬노미야끼	74(33.0)	91(23.9)	165(27.3)
	김치국	37(16.5)	36(9.4)	73(12.1)
	김치라면	168(75.0)	170(44.6)	338(55.9)
	김치김밥	11(4.9)	19(5.0)	30(5.0)
	김치만두	59(26.3)	33(8.7)	92(15.2)

*복수 응답.

표 8. 시판김치에 대한 개선점

변인	N(%)*
맛과 익은 정도가 일정하게 유지되었으면	164(27.1)
가격이 좀 더 싸으면	157(26.0)
포장을 좀 더 깨끗이 하였으면	31(5.1)
위생적으로 만들었으면	100(16.6)
종류를 다양하게 만들었으면	115(19.0)
냄새를 없앴으면	142(23.5)
기타	52(8.6)

*복수 응답.

하는 구체적인 제시도 있어 생각보다 김치이용에도 많은 관심이 있음을 알 수 있다. 일본은 우리와 마찬가지로 쌀을 주식으로 하기 때문에 이와 같은 유사한 식사 패턴이 가능하고 결국 김치의 소비를 늘리기 위한 방안의 하나는 김치와 다른 음식을 연계해 세트화하는 것도 고려해볼지하다. 실제로 삼계탕은 일본인에게 상당히 좋은 반응을 나타내었음이 선행연구자의 연구¹⁴⁾에서도 이미 밝혀졌듯이 우리의 다양한 음식을 알리면 결국 김치의 소비가 증가할 여지가 높아 간접효과를 기대해볼 수 있을 것이다.

8. 시판김치에 대한 개선점

시판김치에 대한 개선점은 표 8과 같다.

‘맛과 익은 정도가 일정하였으면’하는 바래이 27.1%로 가장 많았고, ‘가격이 좀 더 싸으면’이 26.0%이었으며, ‘냄새를 없앴으면’도 23.5%였다. 그 밖에 ‘종류가 다양했으면’, ‘위생적으로 만들었으면’의 순이었다.

IV. 요약 및 제언

김치와 김치 이용음식에 대한 일본인의 인식, 기호도, 이용실태, 개선점 등을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사지역은 고베, 교토, 오사카, 히메지, 도쿄였고 연령은 10대와 20대가 각각 39.2%, 46.9%로 주를 이루었으며 성별은 남자가 37.0%, 여자가 63.0%였다. 90.2%는 한국을 방문한 경험이 없었으며 한국음식을 섭취한 경험은 83.3%였다.
2. 김치를 처음 본 느낌과 시식 후의 느낌은 좋다고 응답한 경우가 56.9%였고 시식 후의 느낌은 65.4%가 좋다고 응답하였다.
3. 92.7%가 김치의 국적은 한국으로 알고 있었으며 97.2%가 김치를 섭취한 경험이 있었고 김치를 좋아하는

다고 응답한 경우도 79.3%였다. 가장 많이 먹어 본 김치종류는 배추김치로 86.0%를 차지하였다.

4. 김치에 대한 인식은 '김치는 스테미너식품이다'에서 4점 이상의 가장 높은 점수를 나타내었고, '김치는 저장성이 좋은 식품이다', '김치는 경제적인 식품이다'가 그 다음 순이었다. '김치는 영양이 우수한 건강식품이다'와 '김치는 감칠 맛이 나는 식품이다'는 $P<.01$ 수준에서, 그리고 '김치는 스테미너식품이다'와 '김치는 술안주이다'는 $P<.05$ 수준에서 연령간에 유의적인 차이가 있었다.

5. 73.3%가 김치를 먹고 싶을 때가 있다고 하였으며, 83.1%는 시판김치를 이용하였고 49.0%는 일본 김치를 사 먹었으며 일본에서 제조한 한국김치는 24.4%이며 한국김치(수입)는 12.8%였다.

6. 가장 선호하는 김치의 부재료는 10대가 고추, 무, 파이고 20대는 고추, 무, 마늘, 30대는 마늘, 부추, 고추, 40대는 무, 마늘, 고추, 50대는 무, 고추, 마늘 순이었다. 모든 연령층에서 젓갈을 가장 싫어하였으며 그 다음은 마늘, 생강의 순이었다.

7. 김치를 이용한 음식에 대하여는 김치라면, 김치볶음밥, 김치찌개의 순으로 인지도와 시식율이 높았고, 여자는 김치라면, 김치찌개, 김치볶음밥순으로 인지도가 높은 반면 시식율은 김치볶음밥, 김치찌개, 김치라면순이었다. 김치만두는 인지도는 비교적 높은 편으로 나타난 반면 시식율은 매우 낮았고 김치김밥은 인지도와 시식율 모두 낮았다.

8. 시판김치에 대한 개선점은 '맛과 익은 정도가 일정하게 유지되었으면'이 27.1%로 가장 많았고, '가격이 좀 더 싸으면'은 26.0%, '냄새를 없앴으면'이 23.5%였으며 그 밖에 '종류가 다양했으면' 19.0%, '위생적으로 만들었으면'이 16.6%였다.

일본현지에서 실시한 조사결과를 비롯 주응답자가 10대와 20대로 이루어져 있기는 하지만 이들이 곧 다음세대의 소비자임을 감안 할 때 김치를 한국의 음식으로 바르게 알고 또한 김치를 스테미너 식품으로 높이 평가한 것을 비롯하여 영양면에서도 아주 우수하다고 인식하고 있는 사실은 매우 고무적이었다. 또한 김치뿐만 아니라 김치이용음식에 대하여도 상당히 좋은 반응을 보였으므로 좀 더 적극적인 상품개발을 한다면 일본에서의 김치소비는 가일층 활성화되어 김치의 수출도 더욱 증대되리라 기대된다. 그러나 김치에 있어 기본적으로 필수적인 양념인 마늘, 젓갈, 생강에 대하여는 반응이 다소 엇갈리므로 이에 대한 지속적인 연구가 필요하다고 본다.

감사의 글

이 논문은 농림부에서 시행한 1997년도 농림기술개발사업 "김치의 고품질 상품화 기술개발" 연구결과와 일부입니다. 연구비 지원에 감사드립니다.

참고문헌

1. 조재선: 김치연구의 어제와 오늘. 한국식품과학회지. 김치의 과학(심포지움논문집), 26(1994).
2. 정대성: 일본에서의 김치연구와 산업화 동향. 식품산업과 영양, 1(1): 3(1996).
3. 월간식당: 외국인들이 체험한 외식 코리아. 9: 10 (1986).
4. 문수재, 손경희, 이경미, 안경미: 주한 외국인들의 한국 식당의 음식 및 서비스에 대한 의견조사. 24(2): 63(1986).
5. 김태홍: 외국 관광객을 위한 우리나라 관광호텔의 한국음식개선에 관한 연구. 상명여자대학교 논문집 제 12집(1983).
6. 장정옥: 연변 조선족 자치주 지역 식문화 양상에 관한 연구. 한국식품문화학회지, 8(4): 315(1993).
7. 박영선: 연변지역 조선족 주부들의 전통음식과 식품금기에 대한 인식. 한국식품문화학회지, 12(2): 103(1997).
8. 박은숙: 미국 거주 한국인의 식생활 적응에 영향을 미치는 요인 및 식습관 변화. 한국식품문화학회지, 12(5): 519(1997).
9. 심영자, 김정선: 재미 한인 주부들의 한국 명절음식에 대한 인식. 한국조리과학회지, 14(2): 148(1998).
10. 김영희, 김영숙, 이경임, 신애숙, 박 훈: 구소련 거주(독립국가연합) 한인들의 김치이용의 실태에 관한 조사(I). 한국식품영양학회지, 25(4): 593(1996).
11. 신애숙, 김영희, 김영숙, 이경임: 구소련(독립국가연합) 거주 한인들의 김치이용실태에 관한 조사(II). 동아시아식생활학회지, 7(1): 97(1997).
12. 최태동: 일본의 김치생산 및 소비실태. 식품기술, 7(1): 123(1994).
13. 한재숙, 허성미, 김미향: 한국음식에 대한 미국인의 기호 및 적용에 관한 조사. 영남대학교 자원문 제연구논문집, 14(1): 93(1995).
14. 한재숙, 김정숙, 김명선, 大谷貴美子, 南出隆久: 한국음식에 대한 일본인의 인식 및 기호도 조사. 한국조리과학회지, 14(2): 188(1998).
15. Hiramitsu Suzuki and Shuji Motohashi: Nutrition of Kimchi and the Organoleptical characteristics and Marketability in Japan. Food Industry and Nutrition, 1(1): 11(1996).

(1998년 12월 7일 접수)