

미국 거주 기간에 따른 재미한인들의 한국음식 세계화에 관한 설문조사연구

심영자 · 정복미* · 김은실** · 주나미***

Food protein research and development center, Texas A & M University

*여수대학교 식품영양학과, **한림산업대학교 전통조리과

***School of merchandising and hospitality management, University of North Texas

A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S.

Young Ja Sim, Bok Mi Jung*, Eun Sil Kim** and Na Mi Joo***

Food protein research and development center, Texas A & M University

*Department of Food science and Nutrition, Yosu National University

**Department of Traditional Cuisine, Hallym Information and Industry college

***School of merchandising and hospitality management, University of North Texas

Abstract

This study surveyed the opinion of Korean residents in New York, Houston, and Los Angeles in the United States, on Korean food and the way to spread them internationally. The results were as follows: Over 71% of the respondents had interests on Korean food, and 39% of them answered the reason why they like Korean food is that it usually contains many important nutrients and little fat. Over 73% of the respondents were interested in spreading Korean food internationally, and 35% of them thought the sauces and the spices of the Korean food should be improved to be favored internationally. Foreigners' favorite Korean main dishes were Bibimbap and Ddunkmanduguk, favorite side dishes were Bulgogi, Kalbigui, Chapchae, and Kimchi, and favorite desserts were Sikhe and Ginseng tea.

Key words: Korean Americans, Korean Food

I. 서 론

식생활은 그 민족의 문화적 사회적 경제적 환경적 영향을 받으면서 이어져 내려옴과 동시에⁴⁾ 다른 문화와 함께 서로 관계를 맺으면서 형성되어진다⁵⁾. 대부분의 국민들은 그들의 식문화를 보존 유지하면서도 사실상 세월이 흘러감에 따라 식문화는 계속적으로 변화되고 있는 실정이다⁶⁾. 음식을 서로 공유한다는 것은 높은 수준의 친교와 더불어 서로를 받아들인다는 것을 상징하며 나아가 민족 고유의 음식을 서로 전달한다는 것은 민족 상호간의 이해와 문화교류의 폭을 더욱 증진시킨다고 볼 수 있다⁸⁾. 한국음식은 밥이나 곡물음식을 주식으로 하고 주식과 부식이 명확하게 구분되어 있으며 음식의 종류와 조리법이 다양하며 음식의 맛이 다양하고 향신료를 많이

사용한다. 한국음식은 재료의 어울림이나 조미료의 쓰임새가 의식동원의 기본정신을 갖고있어 몸을 보양하고 병을 예방하는 좋은 음식이다⁹⁾. 최근 세계화 의식이 고조되고 외국의 문화가 상품과 더불어 대량으로 수입되어 우리의 식생활에 확산되면서 우리의 식생활도 많은 변화를 가져오고 있다. 그러나 지금까지의 세계화에 대한 의식은 우리에게 외국의 문화를 받아들이는 것에 치우쳐있고 우리의 것을 외국에 전달하고 보급할 수 있는 방안의 모색은 매우 적은 편이다¹⁰⁾.

이에 본 연구는 한국음식의 세계화를 위한 기초 작업으로 미국에 거주하고 있는 한인들을 대상으로 한국음식에 대한 견해, 한국음식을 세계화시키는 일에 대한 견해와 재미 한인들이 평가한 외국인이 선호하는 한국음식들을 조사하였기에 그 결과를 보고하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 미국 동부의 뉴욕, 남부의 휴스턴과 서부의 로스앤젤레스에 살고 있는 재미한인으로 미국거주 기간 5년 이상인 사람을 대상으로 하였다. 조사방법은 이 지역을 직접 방문하여 한국학교, 한인교회 및 주위에 거주하는 한인에게 설문지를 나누어 주어 직접 또는 우편으로 회수하였다. 조사기간은 1999년 1월부터 4월까지 실시하였고, 총 400부를 배부하였으나 회수된 설문지는 251부였고 이중 불완전한 응답으로 인한 설문지를 제외한 총 212부(53.0%)를 본 연구의 자료로 사용하였다.

2. 조사내용

본 연구의 조사에 사용된 설문지는 기존문헌¹¹⁻¹³⁾을 토대로 개발하였고 예비조사를 실시한 후 수정 보완하였다. 조사대상자의 일반적인 사항, 한국음식에 대한 견해, 한국음식의 세계화에 대한 견해, 외국음식과 비교하여 본 한국음식에 대한 견해에 관하여 질문하였고 또한 재미한인이 평가한 외국인이 선호하는 한국음식들을 알아보았다.

3. 자료처리 및 분석방법

자료는 통계 package SAS를 이용하여 분석하였다. 설문지 문항에 대한 빈도와 백분율을 구하였고 미국거주 기간에 따른 유의성 여부를 검증하기 위하여 일원분산분석(ANOVA)과 χ^2 검증을 실시하였다. 또한 ANOVA 검증시 다중비교검증을 위하여 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적인 사항은 Table 1과 같다. 조사대상자는 여자가 144명, 남자가 68명으로 뉴욕 71명(남자 22명), 휴스턴 84명(남자 27명)과 로스앤젤레스 57명(남자 19명)이었다. 연령은 20대가 3.3%, 30대가 26.4%, 40대가 40.6%, 50대 이상이 29.7%로 분포되었다. 학력은 대졸이 58.0%로 가장 많고 고졸이 25.9%, 대학원졸이 15.1%를 차지하였다. 조사대상자의 69.8%가 직업을 가지고 있었고, 미국거주 기간은 5년 이상에서 10년 미만인 25%, 10년 이상에서 15년 미만이 23.6%, 15년 이상에서 20년 미만이 25%이며 20년 이상이 26.4%를 차지하고 있어 조사대상자의 거주기간이 비교적 고른 분포를 이루었다. 대상자의 84.4%가 핵가족이며 이는 심의 보고¹⁴⁾와 거의 비슷한 분포였다. 종교는 카톨릭이 49.5%,

Table 1. Characteristics of subjects

	Description	N	%
Sex	Male	68	32.1
	Female	144	67.9
Age(Y)	20-29	7	3.3
	30-39	56	26.4
	40-49	86	40.6
	50≤	63	29.7
Education	Middle school	2	0.9
	High school	55	25.9
	University	123	58.0
	Graduate school	32	15.1
Job	Yes	148	69.8
	No	64	30.2
Length of residence in the US(year)	5~10Y or under	53	25.0
	10~15Y or under	50	23.6
	15~20Y or under	53	25.0
	20Y over	56	26.4
Family type	Nuclear	179	84.4
	Extended	33	15.6
Religion	Catholicism	105	49.5
	christian	92	43.4
	Buddhism	8	3.8
	Others	7	3.3
Total		212	100.0%

기독교가 43.4%, 불교가 3.8%로 나타났다.

2. 한국음식에 대한 재미한인들의 견해

재미한인들이 한국음식에 대한 견해(Table 2)의 결과를 보면 한국음식에 대하여 관심도가 '약간 있음'이 40.28%, '아주 많이 있음'이 30.81%로, 71.09%이상이 한국음식에 대한 관심도가 있는 것으로 나타났다. 그 중에서도 재미 거주 기간 10년 이상에서 15년 미만 한인이 74.0%로 가장 높은 관심도를 보여주었고 5년 이상에서 15년 미만, 15년 이상과 20년 미만은 같은 값 71.7%의 관심도를 보여 주었으며 20년 이상인 재미한인은 67.27%로 약간 낮게 나타났으나 유의적인 차이는 없었다. 한국음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 영양이 풍부하고 기름지지 않으므로라고 응답한 경우가 39.34%로 가장 많았고, 모양, 색이 아름다워서가 0.95%로 가장 낮았다. 또한 입맛에 잘 맞음(27.97%), 우리 고유의 음식이므로(27.01%) 한국음식을 자랑스럽게 생각한다고 응답하였다. 그러나 미국 거주 기간에 따른 통계적인 유의성은 나타나지 않았다.

3. 한국음식의 세계화에 대한 재미한인들의 견해

Table 3은 한국음식의 세계화에 대한 재미한인들의 견해에 대한 내용이다. 한국음식의 세계화에 대한 재미한인

Table 2. Korean Americans' opinion for Korean Food

N(%)

	Length of residence in the US				Total	
	5-10Y	10-15Y	15-20Y	20Y over		
Level of interest for Korean Food						
Very high	17(32.08)	15(30.00)	18(33.96)	15(27.27)	65(30.81)	χ^2 value = 4.829 P=0.849
High	21(39.62)	22(44.00)	20(37.74)	22(40.00)	85(40.28)	
Average	10(18.87)	8(16.00)	11(20.75)	16(29.09)	45(21.33)	
A little	5(9.43)	5(10.00)	4(7.55)	2(3.64)	16(7.58)	
Little	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
Total	53(100.0)	50(100.0)	53(100.0)	55(100.0)	211(100.0)	
Reason for the pride on Korean Food						
Native food	9(16.98)	17(34.69)	15(28.30)	16(28.57)	57(27.01)	χ^2 value = 15.075 P= 0.446
Taste	15(28.30)	13(26.53)	14(26.42)	17(30.36)	59(27.96)	
Nutrition	23(43.40)	17(34.69)	22(41.51)	21(37.50)	83(39.34)	
Shape and color	0(0.0)	1(2.04)	1(1.89)	0(0.0)	2(0.95)	
Scientific recipe	3(5.66)	1(2.04)	1(1.89)	0(0.0)	5(2.37)	
Not proud	3(5.66)	0(0.0)	0(0.0)	2(3.57)	5(2.37)	
Total	53(100.0)	49(100.0)	53(100.0)	56(100.0)	211(100.0)	

Table 3. Korean Americans' opinion on internationalization of Korean Food

N(%)

	Length of residence in the US				Total	
	5-10Y	10-15Y	15-20Y	20Y over		
Level of interest for internationalization						
Very high	18(33.96)	15(30.0)	16(30.19)	13(23.21)	62(29.25)	χ^2 value= 5.333 P= 0.946
High	22(41.51)	23(46.0)	23(43.40)	24(42.86)	92(43.40)	
Average	7(13.21)	8(16.0)	8(15.09)	13(23.21)	36(16.98)	
A little	5(9.43)	4(8.0)	6(11.32)	5(8.93)	20(9.43)	
Little	1(1.89)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.79)	2(0.94)	
Total	53(100.0)	50(100.0)	53(100.0)	56(100.0)	212(100.0)	
Reason for non internationalization						
Lack of ad and nation power	10(18.87)	4(8.33)	10(18.87)	9(16.36)	33(15.79)	χ^2 value=5.283 P= 0.809
Strong smell and taste	21(39.62)	26(54.17)	23(43.40)	24(43.64)	94(44.98)	
Lack of interest and effort	16(30.19)	12(25.0)	15(28.30)	13(23.64)	56(26.79)	
Uncertainty of business prospect	6(11.32)	6(12.50)	5(9.43)	9(16.36)	26(12.44)	
Total	53(100.0)	48(100.0)	53(100.0)	55(100.0)	209(100.0)	
Necessary factors for internationalization						
Ad and expansion of national power	7(13.21)	4(8.0)	3(5.66)	5(8.93)	19(8.96)	χ^2 value= 17.578 P= 0.129
Development of taste	23(43.40)	36(72.0)	24(45.28)	35(62.50)	118(55.66)	
Development of food development	15(28.30)	6(12.0)	15(28.30)	11(19.94)	47(22.17)	
Interest and Driving	8(15.09)	3(6.0)	10(18.87)	4(7.14)	25(11.79)	
Difficulties to be internationalization	0(0.0)	1(2.0)	1(1.89)	1(1.79)	3(1.42)	
Total	53(100.0)	50(100.0)	53(100.0)	56(100.0)	212(100.0)	
Areas to be improved for internationalization						
Sauce and spices	14(27.45)	28(58.23)	14(27.45)	16(29.09)	72(35.12)	χ^2 value = 29.606 P= 0.001*
Development of recipe	11(21.57)	7(14.58)	9(17.65)	20(36.36)	47(22.93)	
Nutrition · storage · hygiene	21(41.18)	11(22.92)	27(52.94)	13(23.64)	72(35.12)	
Native taste	5(9.80)	2(4.17)	1(1.96)	6(10.91)	14(6.83)	
Total	51(100.0)	48(100.0)	51(100.0)	55(100.0)	205(100.0)	

*P ≤ 0.001.

들의 관심도는 43.40%가 약간 관심이 있다고 하였고, 29.25%가 아주 많은 관심이 있다고 응답한 것으로 보아 72.65%이상이 한국음식의 세계화에 대한 관심도를 보여 주었다. 그 중에서도 재미거주 5년 이상 10년 미만인 한인이 33.96%로 높은 관심도가 있었고, 재미 거주 20년 이상인 자는 23.21%로 다른 거주기간인 재미한인 보다 약간 낮은 관심도를 보여 주었지만 통계적인 유의성은 없었다. 한국음식이 세계화되지 못한 이유는 맛과 향이 강하여 외국인에게 맞지 않는다가 44.98%로 가장 많았고, 관심과 추진력 부족이 26.79%, 홍보부족과 국력의 약함이 15.79%, 사업전망의 불확실성이 12.44%로 가장 낮았다. 제 4의 연구에서도 외국선수들이 한국음식을 싫어하는 이유는 너무 맵거나 양념과 냄새가 강하여라고 하였으며, 개선책은 양념을 적절히 하여 음식의 맛과 향이 덜 강하게 해야 한다고 발표하고 있다. 한국음식을 세계화시키는데 필요한 요인은 맛의 개발과 보완이 필요하다고 응답한 경우가 55.66%였고, 세계인의 입맛에 맞는 한국음식의 가공식품화가 22.17%로 나타났으며 관심과 추진력 강화(11.79%), 홍보와 국력강화(8.96%)로 나타났다. 단지 1.42%가 세계화되기 어렵다고 응답한 것으로 보아 한국음식의 세계화는 재미한인들 대부분의 관심사항인 것으로 나타났다. 한국음식의 세계화를 위하여 어떤 점을 개선해야 할 것인가에 관한 질문에서 양념, 소스개발과, 영양성, 저장성, 위생적인 면을 보완해야 된다는

것에 같은 값 35.12%가 나왔고, 다음으로 22.93%가 새로운 조리법 개발이라고 응답하였다. 재미거주 20년 이상인 자는 새로운 조리법 개발(36.36%)을, 15년 이상 20년 미만 거주자는 영양, 저장, 위생적 보완(52.94%)을 개발해야 한다고 대답하였다. 또한 10년 이상 15년 미만 거주자는 양념, 소스개발(58.23%)을, 5년 이상 10년 미만인자는 영양, 저장 위생적 보완(41.18%)을 개선해야 한다고 각각 응답하여(p<0.001) 거주기간에 따라 재미한인들의 한국음식의 세계화에 대한 시각이 각각 다름을 나타내고 있다. 그러므로 한국음식의 세계화를 위하여 양념 소스개발은 물론, 영양·저장·위생적 보완과 더불어 새로운 조리법개발도 필요하다고 볼 수 있겠다.

4. 외국음식과 비교할 때 재미한인들의 한국음식에 대한 견해

한국음식을 외국음식과 비교했을 때 재미한인들이 한국음식을 어떻게 생각하는지를 알아본 결과는 Table 4와 같다. 한국음식의 모양은 응답자의 44.34%가 좋다고 응답하였고 29.94%는 아주 좋다고 응답하였다. 한국음식의 색에서는 좋다가 43.87%, 아주 좋다가 23.11%였고, 한국음식의 식품배합의 경우 46.89%가 좋음, 30.14%가 아주 좋다고 응답하였다. 이와 같이 5년 이상 미국에 살고 있는 재미 한인들의 한국음식에 대한 의식조사결과 한국음식의 모양, 색, 식품배합 등에서 외국음식보다 더

Table 4. Korean Americans' opinion on Korean Food vs foreign food N(%)

	Length of residence in the US				Total	
	5-10Y	10-15Y	15-20Y	20Y over		
Shape						
Very good	17(32.08)	10(20.0)	19(35.85)	9(16.07)	55(29.94)	χ^2 value = 19.740 P = 0.072
Good	17(32.08)	29(58.0)	21(39.62)	27(48.21)	94(44.34)	
Average	17(32.08)	11(22.0)	11(20.75)	20(35.71)	59(27.83)	
Bad	2(3.77)	0(0.0)	1(1.89)	0(0.0)	3(1.42)	
Very bad	0(0.0)	0(0.0)	1(1.89)	0(0.0)	1(0.47)	
Total	53(100.0)	50(100.0)	53(100.0)	56(100.0)	212(100.0)	
Color						
Very good	15(28.30)	9(18.0)	18(33.96)	7(12.50)	49(23.11)	χ^2 value = 16.386 P = 0.175
Good	19(35.85)	26(52.0)	19(35.85)	29(51.79)	93(43.87)	
Average	17(32.08)	13(26.0)	13(24.53)	20(35.71)	63(29.72)	
Bad	2(3.77)	2(4.0)	2(3.77)	0(0.0)	6(2.83)	
Very bad	0(0.0)	0(0.0)	1(1.89)	0(0.0)	1(0.47)	
Total	53(100.0)	50(100.0)	53(100.0)	56(100.0)	212(100.0)	
Combination of food						
Very good	21(39.62)	12(25.0)	18(33.96)	12(21.82)	63(30.14)	χ^2 value = 12.379 P = 0.192
Good	19(35.85)	29(60.42)	23(43.40)	27(49.09)	98(46.89)	
Average	10(18.87)	5(10.42)	11(20.75)	15(27.27)	41(19.62)	
Bad	3(5.66)	2(4.17)	1(1.89)	1(1.82)	7(3.35)	
Very bad	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
Total	53(100.0)	48(100.0)	53(100.0)	55(100.0)	209(100.0)	

육 우수하다고 평가하고 있으며 이러한 조사결과로 볼 때 한국음식을 세계화 시킬 수 있는 충분한 요인이 있다고 사료된다.

5. 재미한인이 평가한 외국인이 선호하는 한국음식

Table 5는 재미한인들이 미국에 거주하면서 외국인과 접했을 때 외국인이 좋아했고 좋아할 만한 한국음식이 어떤 것인지를 응답하게 하였다. 각 음식마다 '아주 좋아'

Table 5. Foreigners' favorite Korean Food evaluated by Korean Americans

	Length of residence in the US			
	5-10Y	10-15Y	15-20Y	20Y over
Main dish				
Five grain rice	3.1053 ^{bc}	2.7949 ^c	3.6591 ^a	3.3421 ^{ab}
Vegetable to mix w/ rice	4.2444 ^a	3.7907 ^b	4.3333 ^a	4.0204 ^{ab}
Pumpkin gruel	3.5833 ^{ab}	3.0811 ^b	3.6364 ^a	3.3143 ^{ab}
Pine nut gruel	3.6179 ^{ab}	3.2121 ^b	3.8409 ^a	3.4706 ^{ab}
Hot noodle soup	3.1875 ^b	3.3158 ^{ab}	3.7143 ^a	3.5455 ^{ab}
Rice cake & dumpling soup	4.0000 ^a	3.5897 ^a	4.1739 ^a	4.0652 ^a
Cold noodle soup	3.8056 ^a	3.5143 ^a	3.8605 ^a	3.7027 ^a
Side dish				
Spinach soup	2.9722 ^{ab}	2.6111 ^a	3.4545 ^a	2.9706 ^{ab}
Beef rib soup	3.8529 ^a	3.8158 ^a	4.1875 ^a	4.1000 ^a
Spring chicken soup	3.6429 ^{ab}	3.2571 ^b	3.7442 ^{ab}	3.8000 ^a
Beef rib stew	4.3333 ^b	4.5778 ^{ab}	4.5600 ^{ab}	4.6735 ^a
Barbecued beef	4.8163 ^a	4.7917 ^a	4.5385 ^b	4.7843 ^a
Broiled beef ribs	4.7778 ^a	4.8913 ^a	4.7447 ^a	4.6818 ^a
Broiled pork	4.1389 ^a	4.0976 ^a	3.8140 ^a	4.1081 ^a
Fried beef in egg batter	3.8108 ^a	3.8571 ^a	3.7442 ^a	3.8684 ^a
Fried fish in egg batter	3.8378 ^a	3.7500 ^a	3.7500 ^a	3.9474 ^a
Mung bean pancake	4.1136 ^a	3.9231 ^{ab}	3.9583 ^a	3.9787 ^a
Spinach salad	3.6579 ^{ab}	3.4054 ^b	3.8372 ^a	3.7632 ^{ab}
Noodles w/ beef & vegetables	4.4082 ^a	4.3778 ^a	4.5600 ^a	4.3400 ^a
Cabbage kimchee	4.2083 ^a	4.0851 ^a	4.1200 ^a	4.1250 ^a
Hot radish kimchee	3.7429 ^a	3.6389 ^a	3.4186 ^a	3.4054 ^a
Stuffed cucumber kimchee	3.6571 ^a	3.4118 ^a	3.6136 ^a	3.7692 ^a
white cabbage kimchee	4.2195 ^a	4.0513 ^a	4.1818 ^a	4.0256 ^a
Dessert				
Rainbow rice cake	3.4412 ^a	3.1622 ^a	3.3750 ^a	3.1622 ^a
Rice cake ball	3.5292 ^a	3.1579 ^{ab}	3.2195 ^{ab}	2.9688 ^b
Songpyon	3.5263 ^a	3.3810 ^a	3.5333 ^a	3.3077 ^a
Half- moon shaped rice cake	3.5143 ^a	3.2162 ^a	3.3571 ^a	3.1765 ^a
Honey cookies	3.8750 ^a	3.4878 ^{ab}	3.6279 ^{ab}	3.3636 ^b
Thin cookie twists	3.6857 ^a	3.3333 ^{ab}	3.4250 ^{ab}	3.1333 ^b
Sweet rice drink	4.0465 ^a	4.0244 ^{ab}	3.8889 ^{ab}	3.6000 ^b
Persimmon punch	4.0588 ^a	3.7500 ^a	3.6000 ^a	3.6579 ^a
Ginseng tea	4.0233 ^a	4.0488 ^a	3.6222 ^a	3.9756 ^a

Means with the same letter are not significantly different ($P < 0.05$).

함', '조금 좋아함', '보통', '싫어함', '아주 싫어함'으로 표시하도록 하여 아주 좋아함을 5점, 아주 싫어함을 1점으로 점수화시켜 자료를 분석하였다.

오곡밥은 재미거주기간이 15년 이상 20년 미만인 재미한인이 이외의 거주기간 한인들 보다 외국인이 높게 선호한다고 하였고, 비빔밥은 5년 이상 10년 미만, 15년 이상 20년 미만 거주한 재미한인이 다른 거주기간의 재미한인들 보다 외국인이 높게 선호한다고 응답하였다. 주 식류 중에서 떡 만두국과 냉면은 재미한인들의 거주기간과 관계없이 외국인이 선호하는 음식이라고 응답하였다. 죽 류 중에는 호박죽과 잣죽을 높게 점수했는데, 제¹⁴⁾의 연구에서도 외국인동선수들이 죽 요리를 좋아했다고 발표했으며 향신료와 재료를 보완하여 새로운 종류의 죽을 개발해야 한다고 보고하고 있다. 부식류 중에서는 갈비탕, 쇠갈비구이, 돼지고기구이, 완자전, 생선전, 잡채, 배추김치, 깍두기, 오이소박이, 백김치 등은 재미한인들의 거주기간에 관계없이 외국인이 선호하는 음식이라고 하였다. 외국인을 대상으로 한 다른 연구^{10,14,16)}에서도 볼 수 있듯이 불고기는 외국인의 선호도가 높은 음식중의 하나로 나타나고 있다. 후식류 중에서는 무지개떡, 송편, 개피떡, 수정과, 인삼차가 재미한인들의 거주기간 차이 없이 외국인이 선호하는 음식으로 나타났다. 경단, 약과, 매작과, 식혜에서 보면 거주기간 5년에서 10년 미만 재미한인들은 높은 점수를 주었는데 거주기간이 많아짐에 따라 점수가 낮아짐을 알 수 있었다. 이는 거주기간이 길어짐에 따라 미국문화에 동화되어가면서 외국인들의 기호를 더 잘 알 수 있기 때문이라고 사료된다. 이러한 결과에서 보면, 외국의 경우도 사람마다, 지역마다 기호의 차이가 있음을 고려할 때 본 연구에서 나타난 결과가 외국인이 좋아하는 대표적인 음식이라고 단정할 수는 없지만 한국음식을 세계화시키는데 있어서 기초가 될 수 있는 의미 있는 조사라고 생각된다.

IV. 요 약

본 연구는 미국 뉴욕, 휴스턴, 로스앤젤레스에 살고 있는 재미한인 212명을 대상으로 한국음식에 대한 견해, 한국음식을 세계화시키는 일에 대한 견해를 설문 조사한 것으로 그 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 성별은 남자가 32.1%, 여자가 67.9%이며 연령은 40대 40.6%, 50대 이상 29.7%, 30대 26.4%, 20대 3.3%를 나타냈다. 학력은 대졸이상이 73.1%로 가장 높은 비율을 차지하였으며, 대상자의 69.8%가 직업을 갖고 있었고, 미국거주기간은 5년 이상부터 20년 이상까지 고르게 분포되어 있었다. 핵가족

이 84.4%였고, 카톨릭이 49.5%, 기독교가 43.4%를 나타냈다.

2. 재미한인들의 한국음식에 대한 관심도는 대상자의 약 71.09% 이상 관심을 가지고 있었고, 한국음식을 자랑스럽게 생각하는 이유는 영양이 풍부하고 기름기가 적으므로가 39.34%로 가장 높게 나타났고, 다음으로 입맛에 맞으므로가 27.96%, 고유의 음식이므로가 27.01%로 각각 나타났다.

3. 한국음식의 세계화에 대한 재미한인들의 견해를 조사 분석한 결과 대상자의 약 72.65% 이상이 한국음식의 세계화에 대한 관심도가 있었고, 한국음식이 세계화가 되지 못한 이유로는 44.98%가 맛과 향이 강하여 외국인에게 맞지 않는다고 조사되었다. 그러므로 한국음식을 세계화시키는데 가장 필요한 요인은 55.66%가 세계인의 입맛에 맞는 맛의 개발과 보완으로 응답하였다. 또한 한국음식의 세계화를 위한 개선점에서는 양념과 소스를 개발하고, 영양, 저장, 위생적인 면을 보완해야 된다는 문항에 각각 동일하게 35.12%로 나타났다.

4. 재미한인들의 한국음식에 대한 견해를 외국음식과 비교하여 알아본 결과 한국음식의 식품배합은 77.03%가 좋음 이상으로 응답하였고, 한국음식의 모양은 74.28%, 한국음식의 색은 66.98%가 좋음 이상으로 응답하였다.

5. 한인들의 견지에서 외국인이 선호하는 한국음식에 대한 조사에서 주식 류에서는 비빔밥, 떡만두국이 높은 점수를 나타내었고, 부식 류에서는 쇠 갈비찜, 불고기, 쇠갈비구이, 돼지고기구이, 빈대떡, 잡채, 배추김치, 백김치 등이 높은 값을 보였다. 후식 류에서는 식혜, 수정과, 인삼차가 높은 값을 보여주었다.

본 연구 결과에서 볼 때, 재미한인들의 한국음식 세계화에 대한 견해가 미국거주기간에 따라 뚜렷한 경향이 나타나지는 않았지만, 재미한인들은 한국음식에 대하여 높은 관심을 가지고 있음을 알 수 있었고, 한국음식을 세계화시키는 일에도 관심도가 높음을 알 수 있었다. 본 연구를 기초자료로 하여 외국인에게는 맛과 향이 다소 강하게 느껴질 수도 있는 한국음식을 그들의 입맛을 고려하여 인삼소스, 마늘소스, 생강소스, 배소스 등의 양념소스 등을 개발하고 보완함으로써 세계인의 입맛에 맞는 음식으로 개발하기 위한 노력이 한층 필요하다고 사료된다.

참고문헌

- Hertzler AA, Owen C. : Sociological study of food habit. a review. *J Am Diet Assoc*, **69**:377, 1976
- Giffit, H. H., Wasbon, M. B., & Harrison, G. G. : Nutrition, Behavior and change. Englewood cliffs, NJ:Prentice-Hall, Inc. 1972
- Hartzler, A. A., & Owne C. Culture, families, and the change process-a systems approach. *J Am Assoc*, **84**(5): 535, 1984
- 윤서석 : 민속과 음식. 한국민속학 10호, 민속학회. 1977
- Carpo, R. H. Cultural anthropology : understanding ourselves and others(3rd ed.). Guilford, CT : Dushkin publishing group. 1993
- Chung SS. : Dietary change-food habits of Koreans in New Haven. The university of Connecticut, Doctoral dissertation. 1995
- Lee HK. : Food habits of koreans in the United States. New York University, Doctoral dissertation. 1997
- 한재숙, 허성미, 김미향 : 한국음식에 대한 미국인의 기호 및 적응에 관한 조사, 영남대학교 자원문제 연구소 논문집, **14**(1):519, 1997
- 황혜성, 한복려, 한복진 : 한국음식. 교문사. p13, 1991
- 한재숙외 5인 : 한국음식에 대한 일본인의 인식 및 기호도 조사. 한국조리과학회지, **14**(2):188, 1998
- 심영자, 김정선 : 재미 한인 주부들의 한국명절음식에 대한 인식. 한국조리과학회지, **14**(2):148, 1998
- 장은주, 이윤경, 이효지 : 전통음식에 대한 의식과 식생활 행동에 관한 조사연구. 한국식생활문화학회지, **11**(2): 179, 1996
- 김정선, 심영자, Mabel M. Chan : 재미 한인들을 위한 식이섭취빈도 조사 설문지에 관한 연구. 한국영양학회지, **30**(5):520, 1997
- 계승희, 윤석인 : 한국 전통음식에 대한 외국 운동선수들의 기호도 조사. 한국식문화학회지, **3**(1):78, 1988
- 김태홍 : 외국 관광객을 위한 우리나라 관광호텔의 한국음식 개선에 관한 연구. 상명 여자 대학교 논문집. 제 12집. 1983
- 문수재, 손경희, 이영미, 안경미 : 주한 외국인의 한국식당의 음식 및 서비스에 대한 의견 조사. 대한가정학회지, **24**(2):63, 1986

(2000년 1월 21일 접수)