

미국 거주 한인들의 전통음식에 관한 인식조사 (Ⅱ) - 기호도 및 섭취빈도를 중심으로 -

변재옥 · 한재숙 · 오옥희
영남대학교 생활과학대학 가정관리학과

The Korean Americans' Knowledge on Korean Traditional Foods(Ⅱ) - Preference and Frequency -

Jae-Oke Byun, Jae-Sook Han and Ok-Hee Oh
Dept. of Home Management, Yeungnam University

Abstract

This study was conducted to find out the desirable measures for maintenance and development of traditional foods when abroad, by investigating the knowledge and actual state of utilization of Korean Americans residing in the Los Angeles on Korean traditional foods. The 308 respondents of 350 questionnaires were taken. 96% of the respondents demonstrated interest in traditional foods. Among 26 kinds of traditional food, the most preferable food was boiled rice(71.4%) and Kimchi(70.9%). The reasons that traditional foods are used were good taste(45.4%) and familiar taste(41.6%). The reason for avoiding them was, mainly, troublesome cooking methods(46.3%).

Conclusively, the Korean Americans residing in the Los Angeles have made good use of boiled rice and Kimchi a staple common food, but special foods, ceremonial foods and festival foods were hardly used. To maintain Korean traditional foods when abroad, it is necessary that older generations sometimes offer an opportunity to meet with them to the coming Korean generations, and Korean food companies must develop and export standardized and simplified traditional foods.

Key words: Korean Americans knowledge, Korean traditional foods, common food, special food, ceremony food, festival food.

I. 서론

한민족의 식생활 양식은 기후, 풍토, 토질 등의 자연조건과 정치, 사회, 문화, 종교적인 여건 등의 영향

과 함께 그 생활양식에 상응하게 변천을 거듭하면서 개발되고 발전되어 왔으며 이것이 각 민족의 전통음식으로 형성되어 전수되어 온다¹⁾. 이와 같이 전통음식은 장구한 시일에 걸쳐 그 민족의 제 생활 여건에 가장 부합하게 창안되어 특히 전통문화와 함께 꾸준

히 발전·계승되어온 음식을 말하며, 우리나라의 경우 전통음식은 왕실반가의 화려했던 궁중음식, 일반 서민의 소박한 음식 및 고장특유의 향토음식을 일괄하여 지칭하는 말이다²⁾. 이와 함께 출생, 백일, 첫돌, 관례, 혼례, 회갑, 상례 및 제례 등과 같은 통과의례시에 준비하는 음식^{3,4)}과 명절이나 계절의 음식인 절식과 시식 등이 또한 우리의 고유한 전통음식으로 계승되어 오고 있다^{5,6)}.

한편, 농경사회를 배경으로 생겨난 우리의 전통음식은 대가족제도 하에서는 주부들이 식생활에 대해 많은 관심을 갖고 있었으며 그에 따라 음식의 조리방법을 많이 인지하고 있는 등 전통음식을 고수하고 계승하여 왔다.

그러나 사회가 점차 도시화, 산업화, 핵가족화 됨으로써 식생활도 변모하여 점차 간소화 되어가고 있는 실정이고 또한, 각종 식품공업의 발달과 수입개방화는 식품의 선택 폭을 광범위하게 확대시키고 있으며, 여성의 사회진출 증가와 외식산업의 성장은 서구적인 식생활로 우리의 음식문화를 급속히 변화시키고 있다⁷⁻¹⁰⁾.

또한 지금까지의 세계화에 대한 우리의 의식은 외국의 문물을 받아들이는 것에만 기울어져 있고 우리의 문물을 외국에 전달하고 보급할 수 있는 방안의 모색은 매우 적은 편이다¹¹⁾.

한편, 식생활은 사회, 문화적 환경의 요인을 받으며 형성되므로 이민 또는 주거지 변경으로 인한 공간적 환경의 변화는 본래 지니고 있던 개인의 식습관을 변화시킬 수 있는 충분한 요인이 될 수 있다^{12,13)}.

그 동안 우리나라의 전통음식에 관한 연구는 전통 식생활에 대한 지식 및 평가에 관한 연구^{14,15)}, 전통음식의 의식 및 실태조사^{18,9,16~20)}, 전통음식의 현황에 관한 연구^{21,22)} 등이 있고, 국외에서 행한 연구로는 중국 연변지역에서 조선족을 대상으로 한 식문화 양상 및 식생활 문화에 관한 연구^{23,24)}와 미국에서 재미한인을 대상으로 한 한국음식 세계화에 관한 조사와 식생활에 관한 조사^{25,26)} 및 식생활 적응에 영향을 미치는 요인 및 식습관의 변화 연구²⁷⁾ 등이 있으나, 실제 해외에서의 인식조사^{28~30)} 및 식이섭취빈도에 관한 조사³¹⁾는 수 편에 불과한 실정이다.

이에 본 연구는 미국 L.A., Monterey Park 및 Columbus에 거주하고 있는 한인들을 대상으로 우리의 전통음식에 대한 그들의 의식과 이용실태를 파악하는 한편 해외에서도 이를 바르게 계승·발전시킬 수 있을지의 여부를 조사하고 앞으로 그들의 생활속에서 우리의 전통음식이 어떻게 보존되고 한편으로는 변해갈 것인지를 전망하여 전통음식 연구의 기초자료로 제시하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 미국 L.A.(CA), Monterey Park(CA) 및 Columbus(OH)에 거주하고 있는 한국인들을 대상으로 1999년 11월 30일부터 1999년 12월 20일까지 예비조사를 실시하여 수정, 보완한 후 2000년 8월 1일부터 8월 30일까지 본 조사를 하였다. 설문지는 총 350부를 배부, 308부를 회수하여 이를 통계자료로 이용하였다(회수율 88%).

2. 조사내용

조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항 8문항, 식생활 형태 8문항, 전통음식에 대한 인지도 26문항, 섭취빈도 26문항으로 구성되었다.

3. 조사방법

자료의 처리는 SPSS 7.5 Package Program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하였고, 각 변수에 따른 유의성 검증은 χ^2 -test를 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적인 사항

Table 1은 조사대상자의 일반적 사항을 나타낸 것으로 남자는 21.8%, 여자는 78.2%였다.

연령은 30대가 29.8%, 40대가 27.4%, 50대가 23.1%로서 30~50대가 주를 이루었으며 기혼자가 84.8%이고 결혼지속년수는 11~20년이 32.8%, 21~30년이 23.6%, 30년 이상이 14.8%로서 약 71%가 결혼지속년수 10년 이상이었다. 학력은 대졸이 51%, 대학원졸

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N(%)	
Gender	Male	67(21.8)	
	Female	241(78.2)	
	Total	308(100.0)	
Age	20~29	25(8.4)	
	30~39	89(29.8)	
	40~49	82(27.4)	
	50~59	69(23.1)	
	60 and over	34(11.4)	
	Total	299(100.0)	
Marriage	Single	45(15.2)	
	Married	251(84.8)	
	Total	296(100.0)	
Years of married life	Less than 10	72(28.8)	
	11~20	82(32.8)	
	21~30	59(23.6)	
	30 and over	37(14.8)	
	Total	250(100.0)	
Academic Carrier	Elementary school	45(15.4)	
	Middle school	8(2.7)	
	High school	33(11.3)	
	University	149(51.0)	
	Graduate school	57(19.5)	
	Total	292(100.0)	
Occupation	Kind of occupation	Full Time	Part Time
	Manufacture, Labor	8(2.9)	6(2.2)
	Marketing, Service	60(21.4)	18(6.4)
	Deskwork	23(8.2)	4(1.4)
	Official	8(2.9)	0(0.0)
	Specialist	69(24.6)	13(4.6)
	Educator	17(6.1)	6(2.2)
	Total	185(66.1)	47(16.8)
Unemployment	48(17.1)		
Total	280(100.0)		
Assistant of household affairs	Have	42(14.3)	
	None	251(85.7)	
	Total	293(100.0)	
Resident years of U.S.A.	Less than 10	96(32.1)	
	11~20	129(43.1)	
	21 and over	74(24.8)	
Total	299(100.0)		

이 19.5%로 70%가 대학을 졸업한 자로서 대체로 학력수준이 높았다.

조사대상자 중 82.9%가 직업을 가지고 있었고 Full time으로 일하는 사람이 66.1%였으며 그 중 전문기술직 종사자가 24.6%로 가장 많았다. Part time인 경우에는 판매 및 서비스직이 6.4%로 가장 많았다. 미국에서의 거주년수는 10년 이하가 32.1%, 11~20년이 43.1%, 21년 이상이 24.8%였다.

2. 식생활 형태

Table 2는 일상식의 식사유형, 한식을 섭취하는 식사시간대와 횟수, 주식으로 이용하는 음식, 음식 선택 시 고려할 사항, 식사 준비 시 고려하는 가족구성원과 식사준비시의 가사조력자를 조사한 결과이다.

식사유형은 한식이 60.3%로 가장 많았고 다음이 절충식(35.8%)으로 조사되었으며 양식(2.9%), 중국식(0.3%), 일식(0.7%)은 아주 소수의 가정만이 하고 있었다.

한식으로 식사하는 시간대는 저녁이 76.8%로 가장 많아 대부분의 가정에서 저녁은 한식으로 하고 있음을 알 수 있었다.

아침과 점심에 한식을 하는 사람은 각각 4.9%, 4.6%로 나타나 아침은 한식보다는 가볍게 다른 것으로, 점심은 일터에서 한식을 접하기 어려우므로 양식이거나 다른것으로 식사를 하기 때문으로 사료된다. 박²⁹⁾의 논문에서 재미 한국인의 식습관 변화에 관한 조사 결과를 보면 한식의 비율이 아침 57.4%, 점심 49.4%, 저녁 78.2%로 조사되었는데, 이를 본 조사 결과와 비교해 보면 저녁에 한식을 한다는 것에는 큰 변화를 보이지 않았으나 아침과 점심에 한식 비율이 낮아지는 것은 상대적으로 서구식의 식생활형태로 많이 이행되었음을 의미하는 것으로 외국생활에 동화되어 감을 단적으로 보여주었다.

한편, 주식으로 이용하는 음식으로는 밥류가 87.8%, 빵류가 12.2%로서 약 88%가 밥류를 이용하고 있었지만 빵류가 주식인 응답자도 12%나 되어 현재 한국에 거주하고 있는 사람보다는 많은 것을 알 수 있었다.

다음은 음식 선택시 고려해야 할 사항은 '영양섭취'가 48%로 가장 많았고, '즐거움'이 21.6%였다. 식

Table 2. The pattern of food life N(%)

Variable	Group	Total
Meal pattern of usual food	Korean food	185(60.3)
	Western food	9(2.9)
	Various food	110(35.8)
	Chinese food	1(0.3)
	Japanese food	2(0.7)
Total		307(100.0)
Meal time and frequency of Korean food	Breakfast	15(4.9)
	Lunch	14(4.6)
	Dinner	235(76.8)
	2 times a day	26(8.5)
	3 times a day	15(4.9)
	Not eat	1(0.3)
Total		306(100.0)
Staple food	Bread	36(12.2)
	Rice	260(87.8)
Total		296(100.0)
Consideration of food choice	Nutrition ingestion	142(48.0)
	Solution of hunger	51(17.2)
	Pleasure	64(21.6)
	Habit	35(11.8)
	2 and over	4(1.4)
Total		296(100.0)
Members of a family considered in meal preparation	Husband	185(63.6)
	Children	50(17.2)
	Parents	18(6.2)
	The others	38(13.1)
Total		291(100.0)
Assistant of household affairs in meal preparation	Husband	89(36.6)
	Daughter	30(12.3)
	Woman's mother	19(7.8)
	None	105(43.2)
Total		243(100.0)

사를 준비할 때 가장 많이 고려하는 가족구성원으로 남편을 고려해서 음식을 준비한다는 응답자가 63.6%로 가장 많았으며 그 다음은 자녀 17.2%, 기타 13.1%였고 부모님은 6.2%로 가장 낮았다. 이는 대부분의 가정이 부모님을 모시고 있지 않으며 아무래도 한인들은 전통적이고 다소 보수적인 사고로 인하여 여전히 가정에서 매우 중요한 존재인 남편 위주의

식사를 준비하고 있기 때문이라고 사료된다. 식사준비시의 가사조력자는 43.2%가 없다고 하여 주부혼자인 경우가 가장 많았지만 36.6%는 남편이 도와준다고 응답하여 남편의 가사참여도가 비교적 높음을 알 수 있었다.

3. 기호도

전통음식에 대한 기호도를 조사한 바, 응답자의 약 96%가 선호한다고 응답하여 대부분이 전통음식을 좋아하는 것으로 나타났으며, 그 선호하는 이유와 싫어하는 이유를 조사한 결과는 Table 3과 같다.

전통음식을 선호하는 이유로는 맛이 좋아서(45.4%)가 가장 많았고, 다음으로는 익숙한 맛(41.6%)이었으며, 조리법이 특이해서(4.5%), 영양이 풍부(4.5%), 건강에 좋다(1.4%)는 매우 낮았다.

연령에 따라서는 20대와 30대는 맛이 좋아서 전통음식을 이용한다가 각각 64.0%, 61.2%로 가장 높게 나타났고, 40대, 50대, 60대 이상은 익숙한 맛이기에 때문에 전통음식을 이용한다가 각각 46.9%, 47.8%, 62.1%로 가장 많았다($p < .01$). 미국거주연수에 따른 전통음식의 선호이유로 10년 이하는 맛이 좋아서(53.2%), 11년 이상은 익숙한 맛이기에 때문에 좋아한다고 하였다. 특히, 맛이 좋아서는 젊은 연령층일수록, 익숙한 맛에서는 연령이 많을수록 비율이 높아 대조를 보였는데, 이는 맛이 좋아 선호하다가 나이가 들수록 익숙한 맛으로 변하는 것으로 해석되어 전통음식의 맛을 이어간다는 의미에서 매우 고무적인 현상이라고 사료된다.

다음은 전통음식을 싫어하는 이유로 조리법이 복잡해서가 46.3%로 가장 많았고, 조리시간이 길다(38.3%), 냄새가 좋지 않다(15.4%)의 순이었으며, 연령 및 거주연수에 따라서는 유의한 차가 나타나지 않았다.

연령별로는 20대의 경우, 42.9%가 조리시간이 길다는 것을 가장 싫어하는 이유로 들었으며 30~50대는 조리법이 복잡하다는 것을 가장 싫어하는 이유로 들었는데 60대는 40.9%인 반면 30대는 56.1%로 나타나 젊은 층일수록 조리법을 복잡하게 인식하고 있었다. 나쁜 냄새 때문이라는 응답이 15.4%를 차지하는 것은 조금 의외의 결과라고 생각되나 이는 김치

Table 3. The reason that prefers traditional food

N(%)

Variable Group		The reasons that prefers traditional food						Total
		Rich nutrition	Good taste	Peculiar recipe	Familiar taste	Health	Others	
Age	20~29	2(8.0)	16(64.0)	0(0.0)	6(24.0)	0(0.0)	1(4.0)	25(100.0)
	30~39	4(4.7)	52(61.2)	3(3.5)	23(27.1)	2(2.4)	1(1.2)	85(100.0)
	40~49	6(7.4)	32(39.5)	2(2.5)	38(46.9)	3(3.7)	0(0.0)	81(100.0)
	50~59	1(1.5)	23(34.3)	6(9.0)	32(47.8)	0(0.0)	5(7.5)	67(100.0)
	60 and over	0(0.0)	8(27.6)	2(6.9)	18(62.1)	0(0.0)	1(3.4)	29(100.0)
	Total	13(4.5)	131(45.6)	13(4.5)	117(40.8)	5(1.7)	8(2.8)	287(100.0)
Note		$\chi^2=44.11^{**}$				df=20		
Resident years of U.S.A.	Less than 10	6(6.4)	50(53.2)	1(1.1)	34(36.2)	1(1.1)	2(2.1)	94(100.0)
	11~20	4(3.2)	52(41.3)	7(5.6)	58(46.0)	2(1.6)	3(2.4)	126(100.0)
	21 and over	3(4.4)	28(41.2)	5(7.4)	30(44.1)	0(0.0)	2(2.9)	68(100.0)
	Total	13(4.5)	130(45.1)	13(4.5)	122(42.4)	3(1.0)	7(2.4)	288(100.0)
	Note	$\chi^2=9.71^{ns}$				df=10		
Variable Group		The reasons that avoids traditional food				Total		
		Foul smell	Complicated recipe	Long cooking time				
Age	20~29	3(21.4)	5(35.7)	6(42.9)	14(100.0)			
	30~39	7(12.3)	32(56.1)	18(31.6)	57(100.0)			
	40~49	10(14.7)	30(44.1)	28(41.2)	68(100.0)			
	50~59	6(13.3)	20(44.4)	19(42.2)	45(100.0)			
	60 and over	5(22.7)	9(40.9)	8(36.4)	22(100.0)			
	Total	31(15.0)	96(46.6)	79(38.3)	206(100.0)			
Note		$\chi^2=4.48^{ns}$		df=8				
Resident years of U.S.A.	Less than 10	6(9.8)	31(50.8)	24(39.3)	61(100.0)			
	11~20	14(15.6)	33(36.7)	43(47.8)	90(100.0)			
	21 and over	13(22.4)	32(55.2)	13(22.4)	58(100.0)			
	Total	33(15.8)	96(45.9)	80(38.3)	209(100.0)			
	Note	$\chi^2=12.02^*$		df=4				

*p<.05, **p<.01.

^{ns} : Not significant

와 같은 발효식품의 냄새 때문인 것으로 사료된다.

4. 섭취빈도

Table 4는 미국거주년수에 따른 전통음식의 섭취 빈도를 조사한 결과이다. 매일 1회 이용하는 음식으로 흰밥이 71.4%, 김치류 70.9%로 가장 많았고, 주 1회 이용하는 음식으로는 된장찌개가 59.0%, 고추장 51.0%, 비빔밥 21.5%순으로 많았다. 월 1회 이용하

는 음식으로는 비빔밥이 58.1%, 잡채 53.5%, 만두국이 51.2%순으로 많았고, 연 1회 이용하는 음식으로는 수정과 74.1%, 약과 67.7%, 식혜 66.0%, 팔죽 64.9%, 호박죽 63.5%, 삼계탕 58.9%, 겨자채 51.7%순으로 나타나 조사대상자의 절반 이상이 이들 식품을 1년에 1회만 섭취하는 것으로 나타났다. 신선로와 구절판은 전혀 이용하지 않는다가 각각 71.3%와 64.2%로 조사되어 이용도가 거의 없는 것으로 나타났다.

Table 4. Eating-frequency of traditional food followed by the resident years of U.S.A.

N(%)

Kinds of food	Resident years	Frequency					None	Total
		1 time/day	1 time/week	1 time/month	1 time/year			
Rice	Less than 10	67(72.0)	19(20.4)	3(3.2)	1(1.1)	3(3.2)	93(100.0)	
	11~20	94(75.8)	17(13.7)	9(7.3)	1(0.8)	3(2.4)	124(100.0)	
	21 and over	44(62.9)	18(25.7)	5(7.1)	3(4.3)	0(0.0)	70(100.0)	
	Total	205(71.4)	54(18.8)	17(5.9)	5(1.7)	6(2.1)	287(100.0)	
	Note			$\chi^2=11.93^{ns}$	df=8			
Kimchi	Less than 10	69(73.4)	29(20.2)	3(3.2)	3(3.2)	0(0.0)	94(100.0)	
	11~20	100(79.4)	22(17.5)	3(2.4)	0(0.0)	1(0.8)	126(100.0)	
	21 and over	38(52.8)	28(38.9)	4(5.6)	2(2.8)	0(0.0)	72(100.0)	
	Total	207(70.9)	69(23.6)	10(3.4)	5(1.7)	1(0.3)	292(100.0)	
	Note			$\chi^2=20.81^{**}$	df=8			
Denjang chige	Less than 10	15(16.1)	50(53.8)	23(24.7)	5(5.4)	0(0.0)	93(100.0)	
	11~20	12(9.5)	88(69.8)	25(19.8)	1(0.8)	1(0.8)	126(100.0)	
	21 and over	7(9.9)	33(46.5)	28(39.4)	2(2.8)	0(0.0)	71(100.0)	
	Total	34(11.7)	171(59.0)	76(26.2)	8(2.8)	1(0.3)	290(100.0)	
	Note			$\chi^2=21.03^{**}$	df=8			
Kochu-jang	Less than 10	17(18.3)	56(60.2)	14(15.1)	6(6.5)	0(0.0)	93(100.0)	
	11~20	36(28.3)	67(52.8)	22(17.3)	2(1.6)	0(0.0)	127(100.0)	
	21 and over	11(15.3)	26(36.1)	26(36.1)	8(11.1)	1(1.4)	72(100.0)	
	Total	64(21.9)	149(51.0)	62(21.2)	16(5.5)	1(0.4)	292(100.0)	
	Note			$\chi^2=30.17^{***}$	df=8			
Sibimbab	Less than 10	0(0.0)	17(18.3)	57(61.3)	19(20.4)	0(0.0)	93(100.0)	
	11~20	7(5.6)	31(24.8)	69(55.2)	17(13.6)	1(0.8)	125(100.0)	
	21 and over	3(4.2)	14(19.7)	42(59.2)	11(15.5)	1(1.4)	71(100.0)	
	Total	10(3.5)	62(21.5)	168(58.1)	47(16.3)	2(0.7)	289(100.0)	
	Note			$\chi^2=9.29^{ns}$	df=8			
Chabchae	Less than 10	2(2.1)	11(11.7)	53(56.4)	28(29.8)	0(0.0)	94(100.0)	
	11~20	2(1.6)	14(11.3)	68(54.8)	39(31.5)	1(0.8)	124(100.0)	
	21 and over	3(4.4)	7(10.3)	32(47.1)	26(38.2)	0(0.0)	68(100.0)	
	Total	7(2.4)	32(11.2)	153(53.5)	93(32.5)	1(0.3)	286(100.0)	
	Note			$\chi^2=4.50^{ns}$	df=8			
Mandu-guk	Less than 10	0(0.0)	6(6.4)	54(57.6)	33(35.1)	1(1.1)	94(100.0)	
	11~20	2(1.6)	16(12.9)	61(49.2)	43(34.7)	2(1.6)	124(100.0)	
	21 and over	2(2.8)	10(14.1)	33(46.5)	26(36.6)	0(0.0)	71(100.0)	
	Total	4(1.4)	32(11.1)	148(51.2)	102(35.3)	3(1.0)	289(100.0)	
	Note			$\chi^2=7.53^{ns}$	df=8			
Sujeong-gwa	Less than 10	0(0.0)	5(5.4)	9(9.8)	69(75.0)	9(9.8)	92(100.0)	
	11~20	0(0.0)	4(3.3)	12(9.9)	92(76.0)	13(10.7)	121(100.0)	
	21 and over	0(0.0)	1(1.4)	7(10.1)	48(69.6)	13(18.8)	69(100.0)	
	Total	0(0.0)	10(3.5)	28(9.9)	209(74.1)	35(12.4)	282(100.0)	
	Note			$\chi^2=5.15^{ns}$	df=6			
Yakgwa	Less than 10	0(0.0)	2(2.2)	4(4.3)	73(78.5)	14(15.1)	93(100.0)	
	11~20	1(0.8)	5(4.2)	13(10.9)	78(65.5)	22(18.5)	119(100.0)	
	21 and over	1(1.5)	0(0.0)	9(13.4)	38(56.7)	19(28.4)	67(100.0)	
	Total	2(0.7)	7(2.5)	26(9.3)	189(67.7)	55(19.7)	279(100.0)	
	Note			$\chi^2=14.93^{ns}$	df=8			

** p<.01, *** p<.001, ^{ns} : Not significant

Table 4. Continued

N(%)

Kinds of food	Resident years	Frequency					Total
		1 time/day	1 time/week	1 time/month	1 time/year	None	
Sikhe	Less than 10	1(1.1)	6(6.4)	21(22.3)	62(66.0)	4(4.3)	94(100.0)
	11~20	0(0.0)	8(6.6)	22(18.0)	82(67.2)	10(8.2)	122(100.0)
	21 and over	1(1.4)	1(1.4)	16(23.2)	44(63.8)	7(10.1)	69(100.0)
	Total	2(0.7)	15(5.3)	59(20.7)	188(66.0)	21(7.4)	285(100.0)
	Note			$\chi^2=7.00^{ns}$	df=8		
Patjug	Less than 10	0(0.0)	1(1.1)	8(8.6)	67(72.0)	17(18.3)	93(100.0)
	11~20	1(0.8)	5(4.1)	11(9.0)	72(59.0)	33(27.0)	122(100.0)
	21 and over	1(1.4)	0(0.0)	5(7.1)	46(65.7)	18(25.7)	70(100.0)
	Total	2(0.7)	6(2.1)	24(8.4)	185(64.9)	68(23.9)	285(100.0)
	Note			$\chi^2=8.86^{ns}$	df=8		
Hobag-jug	Less than 10	0(0.0)	4(4.3)	12(12.9)	65(69.9)	12(12.9)	93(100.0)
	11~20	1(0.8)	4(3.2)	24(19.4)	72(58.1)	23(18.5)	124(100.0)
	21 and over	1(1.4)	2(2.8)	6(8.5)	46(64.8)	16(22.5)	71(100.0)
	Total	2(0.7)	10(3.5)	42(14.6)	183(63.5)	51(17.7)	288(100.0)
	Note			$\chi^2=8.82^{ns}$	df=8		
Samge-tang	Less than 10	0(0.0)	3(3.2)	27(28.7)	55(58.5)	9(9.6)	94(100.0)
	11~20	2(1.6)	2(1.6)	35(28.7)	74(60.7)	9(7.4)	122(100.0)
	21 and over	2(2.9)	2(2.9)	18(26.1)	39(56.5)	8(11.6)	69(100.0)
	Total	4(1.4)	7(2.5)	80(28.1)	168(58.9)	26(9.1)	285(100.0)
	Note			$\chi^2=4.21^{ns}$	df=8		
Gyoja-chaе	Less than 10	0(0.0)	0(0.0)	15(17.9)	42(50.0)	27(32.1)	84(100.0)
	11~20	1(0.8)	4(3.3)	24(20.0)	60(50.0)	31(25.8)	120(100.0)
	21 and over	1(1.5)	1(1.5)	16(24.6)	37(56.9)	10(15.4)	65(100.0)
	Total	2(0.7)	5(1.9)	55(20.4)	139(51.7)	68(25.3)	269(100.0)
	Note			$\chi^2=9.59^{ns}$	df=8		
Sinsunro	Less than 10	0(0.0)	1(1.2)	0(0.0)	26(31.7)	55(67.1)	82(100.0)
	11~20	0(0.0)	1(0.9)	1(0.9)	31(26.7)	83(71.6)	116(100.0)
	21 and over	1(1.6)	0(0.0)	0(0.0)	14(22.2)	48(76.2)	63(100.0)
	Total	1(0.4)	2(0.8)	1(0.4)	71(27.2)	186(71.3)	261(100.0)
	Note			$\chi^2=6.72^{ns}$	df=8		
Kujedpan	Less than 10	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	31(39.7)	47(60.3)	78(100.0)
	11~20	0(0.0)	1(0.9)	5(4.3)	39(33.6)	71(61.2)	116(100.0)
	21 and over	1(1.6)	0(0.0)	0(0.0)	15(23.8)	47(74.6)	63(100.0)
	Total	1(0.4)	1(0.4)	5(1.9)	85(33.1)	165(64.2)	257(100.0)
	Note			$\chi^2=14.48^{**}$	df=8		
Bulgogi	Less than 10	0(0.0)	2(2.1)	42(44.7)	42(44.7)	41(43.6)	9(9.6)
	11~20	2(1.6)	2(1.6)	62(49.6)	62(49.6)	46(36.8)	13(10.4)
	21 and over	1(1.4)	3(2.4)	30(42.3)	30(42.3)	30(42.3)	7(9.9)
	Total	3(1.0)	7(2.4)	134(46.2)	134(46.2)	117(40.3)	29(10.0)
	Note			$\chi^2=4.14^{ns}$	df=8		
Naeng-myon	Less than 10	1(1.1)	19(20.2)	48(51.1)	48(51.1)	25(26.6)	1(1.1)
	11~20	3(2.4)	28(22.2)	59(46.8)	59(46.8)	35(27.8)	1(0.8)
	21 and over	2(2.9)	14(20.6)	29(42.6)	29(42.6)	21(30.9)	2(2.9)
	Total	6(2.1)	61(21.2)	136(47.2)	136(47.2)	81(28.1)	4(1.4)
	Note			$\chi^2=3.32^{ns}$	df=8		

**p<.01, ^{ns} : Not significant

Table 4. Continued

N(%)

Kinds of food	Resident years	Frequency					Total
		1 time/day	1 time/week	1 time/month	1 time/year	None	
Dakchim	Less than 10	1(1.1)	6(6.4)	21(22.3)	62(66.0)	4(4.3)	94(100.0)
	11~20	0(0.0)	8(6.6)	22(18.0)	82(67.2)	10(8.2)	122(100.0)
	21 and over	1(1.4)	1(1.4)	16(23.2)	44(63.8)	7(10.1)	69(100.0)
	Total	2(0.7)	15(5.3)	59(20.7)	188(66.0)	21(7.4)	285(100.0)
	Note			$\chi^2=7.00^{ns}$	df=8		
Dduk	Less than 10	1(1.1)	9(9.7)	36(38.7)	46(49.5)	1(1.1)	93(100.0)
	11~20	2(1.6)	18(14.6)	56(45.5)	46(37.4)	1(0.8)	123(100.0)
	21 and over	1(1.4)	8(11.6)	37(53.6)	20(29.0)	3(4.3)	69(100.0)
	Total	4(1.4)	35(12.3)	129(45.3)	112(39.3)	5(1.8)	285(100.0)
	Note			$\chi^2=11.10^{ns}$	df=8		
Kalbitang	Less than 10	0(0.0)	14(15.1)	44(47.3)	44(47.3)	32(34.4)	3(3.2)
	11~20	1(0.8)	12(9.7)	52(41.9)	52(41.9)	53(42.7)	6(4.8)
	21 and over	1(1.4)	7(9.9)	34(47.9)	34(47.9)	26(36.6)	3(4.2)
	Total	2(0.7)	33(11.5)	130(45.1)	130(45.1)	111(38.5)	12(4.2)
	Note			$\chi^2=4.62^{ns}$	df=8		
Pickled anchovies	Less than 10	3(3.2)	20(21.3)	36(38.3)	36(38.3)	26(27.7)	9(9.6)
	11~20	7(5.8)	23(19.2)	36(30.0)	36(30.0)	30(25.0)	24(20.0)
	21 and over	3(4.5)	9(13.6)	22(33.3)	22(33.3)	20(30.3)	12(18.2)
	Total	13(4.6)	52(18.6)	94(33.6)	94(33.6)	76(27.1)	45(16.1)
	Note			$\chi^2=7.40^{ns}$	df=8		
Kalbichim	Less than 10	1(1.1)	13(14.3)	44(48.4)	44(48.4)	31(34.1)	2(2.2)
	11~20	2(1.6)	18(14.5)	60(48.4)	60(48.4)	42(33.9)	2(1.6)
	21 and over	2(2.9)	12(17.4)	32(46.4)	32(46.4)	22(31.9)	1(1.4)
	Total	5(1.8)	43(15.1)	136(47.9)	136(47.9)	95(33.5)	5(1.8)
	Note			$\chi^2=1.32^{ns}$	df=8		
Jangjorim	Less than 10	3(3.2)	13(13.8)	42(44.7)	42(44.7)	30(31.9)	6(6.4)
	11~20	1(0.8)	22(17.7)	43(34.7)	43(34.7)	40(32.3)	18(14.5)
	21 and over	2(2.9)	12(17.4)	19(27.5)	19(27.5)	30(43.5)	6(8.7)
	Total	6(2.1)	47(16.4)	104(36.2)	104(36.2)	100(34.8)	30(10.5)
	Note			$\chi^2=11.27^{ns}$	df=8		
Pajeon	Less than 10	2(2.2)	13(14.1)	43(46.7)	43(46.7)	29(31.5)	5(5.4)
	11~20	1(0.8)	8(6.5)	51(41.1)	51(41.1)	61(49.2)	3(2.4)
	21 and over	1(1.4)	9(12.9)	28(40.0)	28(40.0)	32(45.7)	0(0.0)
	Total	4(1.4)	30(10.5)	122(42.7)	122(42.7)	122(42.7)	8(2.8)
	Note			$\chi^2=13.09^{ns}$	df=8		
Bindae-dduk	Less than 10	0(0.0)	10(10.6)	32(34.0)	32(34.0)	45(47.9)	7(7.4)
	11~20	1(0.8)	11(8.8)	52(41.6)	52(41.6)	60(48.0)	1(0.8)
	21 and over	1(1.4)	8(11.3)	31(43.7)	31(43.7)	30(42.3)	1(1.4)
	Total	2(0.7)	29(10.0)	115(39.7)	115(39.7)	135(46.6)	9(3.1)
	Note			$\chi^2=11.57^{ns}$	df=8		

^{ns} : Not significant

한편, 매일 이용하는 음식인 흰밥과 김치류의 이용율은 김 등³⁰⁾이 New York과 New Jersey지역에서 행한 조사 결과와 거의 일치하였다.

다음은 미국거주년수에 따라 섭취빈도에 유의한 차이를 보인 음식은 된장찌개($p<.01$), 김치류($p<.01$), 고추장($p<.001$)으로, 된장찌개의 경우 매일 1회 섭취한다가 미국거주년수가 10년 이하인 사람이 16.1%, 11~20년 9.5%, 21년 이상이 9.9%로 거주년수가 짧은 10년 이하의 사람이 가장 즐겨 이용하고 있었다($p<.01$). 김치류의 경우, 매일 1회 섭취한다에서 미국거주년수가 11~20년인 사람이 79.4%, 10년 이하인 사람이 73.4%, 21년 이상인 사람이 52.8%로 나타나 미국거주년수가 20년 이하인 사람들은 70% 이상이 김치류를 1일 1회 섭취하지만 21년 이상으로 오래 거주한 사람은 절반 정도의 사람만이 김치를 매일 1회 섭취하고 있어 오랜 미국생활로 김치의 맛을 잃어가는 것이 아닌가 우려된다.

고추장의 섭취에 있어서는 미국거주년수에 따라서 $p<.001$ 수준에서 유의한 차이를 보였는데 적어도 주 1회는 섭취한다가 미국거주년수 10년 이하에서 78.5%, 11~20년이 81.1%, 21년 이상이 51.4%로 조사되었다. 이상의 결과에서 전통음식을 보다 쉽고 편리하게 만들어 이용할 수 있는 식품산업의 필요성과 조리방법의 표준화 및 간편화가 시급히 요구되며 또한 홍보를 통해서 의식적으로라도 이용할 수 있는 기회를 제공할 것이 필요하다고 생각된다. 이와 아울러, 재료의 구입에 어려움이 있고 조리방법을 잘 모르기도 하므로 전통음식에 대한 수출과 자세한 조리방법의 소개 등이 병행된다면 우리 한인들이 좀 더 쉽게 전통음식을 접할 수 있고 섭취 빈도 또한 증가되리라고 사료된다.

IV. 요약

본 연구는 우리나라의 전통음식에 대한 해외 한인들의 의식과 이용실태를 파악하여 해외에서도 이를 바르게 계승, 발전시키기 위한 방안을 모색하기 위하여 미국 남가주지역(일부 오하이오지역 포함)에 거주하고 있는 재미 한인들을 대상으로 일상식의 식생활 형태, 한국의 전통음식에 대한 기호도와 전통음식

26종류에 대한 섭취빈도를 조사한 것으로 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자는 재미한인들로 연령은 20세부터 60세 이상(11.4%), 미국거주년수는 10년 이하(32.1%)부터 21년 이상(24.8%)까지 다양하였으며, 이외에 결혼여부, 결혼지속년수, 학력, 근무상태 등이 변인으로 설정되었다.
2. 재미 한인들의 일상식은 한식(60.3%)이 대부분 이었고, 한식을 이용하는 시간대는 저녁(76.8%)이 가장 많았으며, 식사준비시 고려하는 사람은 남편이 63.6%로 가장 많았고, 다음이 자녀(17.2%), 부모님(6.2%)의 순이었다. 주식으로는 밥과 빵이 각각 87.8%와 12.2%로 조사되어 빵보다는 주로 밥을 이용하는 것으로 나타났다.
3. 전통음식을 좋아하는 이유는 "맛이 좋다"가 45.4%로 가장 많았고 "익숙한 맛"도 41.6%로 높게 나타났으나, "조리법이 특이"(4.5%), "영양이 풍부"(4.5%), "건강에 좋음"(1.4%)의 이유는 상대적으로 낮았다. 또한 연령별로 유의차가 있었는데($p<.001$), 맛이 좋아서 이용하는 경우는 연령이 낮을수록 비율이 높았고, 익숙한 맛으로 이용하는 경우는 연령이 많을수록 높았다. 반면에 전통음식을 싫어하는 이유는 "조리법의 복잡"이 46.3%로 가장 많았다.
4. 한국 전통음식 26종류에 대한 섭취빈도를 미국거주년수에 따라 조사한 결과, 1일 1회 섭취하는 음식은 밥과 김치가 71.4%와 70.9%로 나타나 미국에 거주하는 한인들이 가장 많이 이용하는 음식이었다. 한편, 1년에 한번 이용하는 음식은 수정과(74.1%), 약과(67.7%), 식혜(66.0%), 팔죽(64.9%) 및 호박죽(63.5%)으로 조사되어 이러한 음식은 인지하고는 있으나 자주 이용하지 않는 음식임을 알 수 있었으며 신선로(71.3%)와 구절판(64.2%)은 거의 이용되지 않았다.

결론적으로 재미 한인들은 우리의 전통음식 중에서 일상식은 비교적 잘 이용하고 있으나 신선로와 구절판과 같은 특별식과 의례음식 및 세시음식에 대해서는 그 인지도에 비해 이용도가 매우 낮은 것으로 나타났다. 따라서 향후 해외에서 우리의 전통음식을 계승, 발전시키기 위해서는 기성세대들이 가정에

서 후세대에게 가능한 한 전통음식에 접할 기회를 많이 제공하도록 하며, 식품회사들은 다양하고 표준화된 그리고 단일화된 우리의 전통음식을 꾸준히 개발하여 수출하는 것이 무엇보다도 긴요한 과제라고 사료된다.

V. 참고문헌

1. Yun, S. S.: The terminology of the Korean food. Minumsa, 1991.
2. Yun, S. S.: An outline of Korean dietary culture. National nutrition, 1988.
3. Kang, I. H.: The food of Korean traditional rite. Korean J. Dietary Culture, 11(4), 541-545, 1996.
4. Yun, S. K.: The food culture of marriage ceremony. Korean J. Dietary Culture, 12(2), 227-244, 1997.
5. Lim, D. K.: Encyclopedia of the Korean Culture, 1991.
6. Cho, H. J.: The culture of Korean festival food. Korean J. Dietary Culture, 11(4), 547-559, 1996.
7. Mo, S. M.: Effects of the development of dining-out industry on national nutrition and food life. Korean J. Nutrition, 19(2), 120-128, 1986.
8. Han, Y. I., Namgung, S. and Seol, M. Y.: Studies on the attitude to food life of housewives and its formative factors. Korean J. Dietary Culture, 2(2), 1-8, 1989.
9. Yim, Y. S.: A study of housewives' knowledge on ceremony food in Kangwon-do district. Research of social science, 20, 1984.
10. Kwon, T. W. and Kang, S. K.: The development of food industry and our dietary life. Korean J. Dietary Culture, 8(4), 351-358, 1993.
11. Han, J. S., Kim, S. Y., Kim, M. S., Otani, Kimiko and Takabisa Minamide: A Survey of Japanese perception of and Preference for Korean foods. Korean J. Soc. Food Sci., 14(2), 188-194, 1998.
12. Willson, C. S.: Food-custom and nature. J. of Nutrition Education, Suppl. 1, 1979.
13. Yang, G. L. P. and Fox, H. X.: Food habit changes of Chinese persons living in Lincoln, Nebraska. J. Am. diet. Assoc., 75, 420-424, 1979.
14. Lee, K. A., Jang, Y. A. and Kim, W. K.: A study on university student' knowledge and opinion of the Korean traditional foods. - I. The knowledge and consumption of the korean traditional foods-. Korean Home Economics Association, 31(3), 187-195, 1993.
15. Lee, K. A., Jang, Y. A. and Kim, W. K.: A study on university student's knowledge and opinion of the Korean traditional foods. - II. The evaluation and opinion for improvement on the Korean traditional foods-. Korean Home Economics Association, 31(4), 183-191, 1993.
16. Cho, Y. S., Hong, Sang. O. and Han, J. S.: The study of the housewife's consciousness on the Korean -Traditional food in Taegu area-. Korean J. Dietary Culture, 3(3), 281, 1988.
17. Son, Y. M.: A knowledge of housewives residing in Seoul area on traditional rite and actual status of utilization of ceremony food. M. A. Thesis of Educational Graduate School, Han-yang University, 1990.
18. Lee, K. J.: A survey on the status of the home maker' meal management in Jeonbuk area. Korean J. Dietary Culture, 6(4), 403, 1991.
19. Kim, M. S.: Actual status on food life of Korean tradition of middle-school girls. M. A. Thesis of Kyungsang University 1993.
20. An, I. S.: A study on the behavior of food life of middle-aged women. M. A. Thesis of Yonsei University, 1986.
21. Lee, Y. N. Sim, M. J. and Kim, B. N.: A study on the present state of traditional food. Korean J. Dietary Culture, 6(1), 71-81, 1991.

22. Han, E.: The present status of processing technique on traditional food and its development measures, Korean Food Development Institute, 1993.
23. Jang, J. O.: A study on dietary culture of chosun tribe in Yenbeun. Korean J. Dietary Culture, 6(3), 257, 1991.
24. Lyu, E. S. and Ryu, K.: Study of the Yanbian Korean housewives' knowledge of Korean traditional holidays foods. Korean J. Dietary Culture, 11(3), 327-337, 1996.
25. Sim, Y. J., Jung, B. M., Kim, E. S. and Joo, N. M.: A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. Korean J. Soc. Food Sci., 16(3), 210-215, 2000.
26. Sim, Y. J. and Kim, J. S.: Study of Korean Americans housewives' knowledge of Korean festival foods. Korean J. Soc. Food Sci., 14(2), 148-158, 1998.
27. Sim, Y. J., Kim, J. S. and Jeffrey R. Backstrand: Food life of Korean American housewives in the New York/New Jersey area. Korean J. Nutrition, 32(1), 101-109, 1999.
28. Sim, Y. J., Kim, J. S. and Chun, H. J.: The knowledge of Korean ceremony foods and table setting of Korean American housewives in the New York -New Jersey area-. Korean J. Soc. Food Sci., 15(2), 146-157, 1999.
29. Park, E. S.: Factors of food adaptation and change of food habit on Koreans residing in America. Korean J. Dietary Culture, 12(5), 519-529, 1997.
30. Byun, J. O., Han, J. S. and Park, K. S.: The Korean Americans' knowledge on Korean traditional foods(I) -Actual state of utilization and improvement measures-. Journal of the East Asian Society of Dietary Life, 11(1), 60-70, 2001.
31. Kim, J. S., Sim, Y. J. and Mabel M. Chan: Development of food frequency questionnaire for Korean Americans. Korean J. Nutrition, 30(5), 520-528, 1997.