

## 한·중·일의 식품선호도 및 외식패턴 연구

- 인천공항을 통해 출국하는 관광객을 대상으로 -

서경미·한경수

경기대학교 관광학부 외식 조리전공

(2003년 5월 13일 접수)

## The Research of Preference Food Material and Food Away from Home Behavior on Korean, Japanese, and Chinese

- Tourists who depart as Incheon International Airport -

Kyung-Mi Seo and Kyung-Soo Han

Department of Foodservice & Culinary Management, Kyonggi University

(Received May 13, 2003)

### Abstract

The purpose of this study was designed to analyze the food preference and behavior on food away from home between Korean, Japanese and Chinese. The sample was selected each 200 people who were waiting departure in duty free zone, Incheon International Airport. The survey was developed by researcher and it consist of four parts that demographic characteristic, preference food material, preference cooking method and behavior on food away from home. As a result of the study, Korean preferred soup, pork and raw vegetable and dine out with their family. Japanese preferred soup, beef, salad and dine out by themselves. Chinese preferred meat, fish, sauteed vegetable, and dine out with their family. When they were dine-out, Korean frequently ate Korean food, Fast food, Japanese food and Chinese, however Japanese frequently ate Japanese food, Chinese food and Italian food. Chinese frequently ate Chinese food and Fast food. Korean were sensitive of food price, but Japanese were sensitive of food taste and Chinese were sensitive of new experience and taste.

Key Words : Preference food material, preference cooking method, food away from home

### I. 서론

식생활문화는 식품의 생산, 조리, 가공, 상차림, 음식을 먹는 습관과 용구와 식기 등 여러 요소가 포함되어져 있고 국가별로 자연적, 사회경제적 조건과 그 민족의 특성이 내재되어 있다. 한나라의 식습

관은 인간의 문화 양식들 중에서도 실제적이고 의미 있는 행동으로서 고유의 문화 속에서 전승되고 계속되어져 온 것이면서 동시에 일상적인 환경의 영향 또는 요구로부터 형성된 것이기도 하고 새로운 요구와 전승되어진 전통이 혼합되어 형성된 역사적 산물이기도 하다. 문화가 학습되어진 경험으로

서 정착화 과정을 통해 전승되는 것과 같이 식습관도 한 세대의 사람들에게 습득되고 정착화 되어 차세대에 전승되어진다. 시드니 민츠는<sup>1)</sup> 인간이 먹어온 음식에는 역사가 담겨있다. 따라서 음식을 발견하고 처리하고 준비하고 차려내고 소비하는데 적용된 기술들은 음식 자체의 역사와 더불어 문화에 따라 서로 다르다고 했으며, 음식은 민족을 구별해주는 요소들 중의 하나라고 할 수 있다고 하였다. 한국식생활 문화학회지 개재되어온 음식 관련 연구를 크게 구분하면 음식의 선호도와 역사적 고찰과 향후 식생활 변화로 나뉘어진다. 한등은<sup>2)</sup> 일본 남녀의 대학생을 대상으로 하여 한국음식에 대한 인식 및 기호도 조사를 실시하여 한국음식의 상품화에 필요한 정보를 얻고자 하였으며, 장등은<sup>3)</sup> 외국인들을 대상으로 한국음식에 대한 인지도와 기호도를 조사하였다. 한등은<sup>4)</sup> 미국에 거주하는 미국인들을 대상으로 한국음식의 선호도에 대한 조사를 실시하였으며, 조는<sup>5)</sup> 음식에 대한 연구를 식품과 영양차원에서가 아니라 문화 상대론적인 관점에서 음식문화를 보아야 한다고 했다. 류는<sup>6)</sup> 한국음식문화가 생산적인 측면이 아닌 소비의 양상을 띄고 있으며 음식은 집단적 정체성의 표현이나 차별화의 기제 또는 여가 생활 등과 밀접한 관련을 갖고 변하고 있다고 했으며, 오는<sup>7)</sup> 향후 한국의 식생활 행동은 완전 서구적인 양식이 아닌 수정된 전통 음식문화의 연장선상에 있을 것이라고 하였다. 국가를 하나의 조직이라는 전제로 두고 각나라의 문화적 특성을 연구한 Hofstede는<sup>8)</sup> 한국과 중국, 일본의 문화는 유사하다고 분류 하였다. 그렇다면 비슷한 조직문화의 성격을 갖고 있는 한국인과 중국인, 일본인의 식행동 패턴과 선호하는 음식의 종류에는 차이가 있는가에 대한 의문에서 본 연구가 시작되었다고 볼 수 있다. 역사적으로 식재료와 조리법 등은 중국이나 일본을 통해 유입된 것이 많이 있어 유사한 면이 발견되어지고 있으나, 현재 동북아 주요 3국의 선호 조리법과 외식 패턴에 대한 차이는 존재하고 있으나 과연 어느 식생활 패턴 중에서 어느 부문에서 차이가 존재하는지에 대한 것은 규명되지 않았다.

따라서 본 연구의 목적을 다음과 같이 제시 하였다. 첫째, 한국과 일본, 중국의 선호 음식류 및 조리법과 외식패턴을 알고자 한다. 둘째, 현재 일본인과 중국인들의 식생활의 패턴에 대한 이해도구로서 향

후 한식당이 일본 및 중국 진출 시 현지의 상황을 이해할 수 있는 기초 도구로 삼고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사 대상 및 기간

인천국제공항 면세구역 내 출국을 대기하는 한국인과 일본인, 중국인을 대상으로 하였다. 인천국제공항을 설문지역으로 한정 한 이유는 중국인들이 한국으로 입국하는 방법에는 배와 항공기편이 있는데, 배를 통해서 입국하는 경우는 관광의 목적보다는 취업이나 상업을 목적으로 하고 있어 관광 목적의 입국자 보다 한국음식에 대한 관심이 낮을 것으로 사료되었다. 그래서 항공기를 이용하는 승객으로 한정하였으며, 항공기를 통해 입국하는 중국인들이 가장 많은 곳이 인천공항이었으므로 인천공항을 설문지역으로 채택 하였다. 일본인들의 경우 김해공항과, 제주공항 등과 배를 이용해서 다양하게 입국하고 있었으나 중국인들의 설문지역을 인천공항으로 한정하였으므로 설문지역의 동일성을 유지하기 위해 인천공항으로 한정하였다. 설문 표본 추출은 연구자의 판단에 의한 판단 표본추출법을 사용하였다. 설문방법은 연구자 외 1인이 직접 설문하였다. 연구자가 영어와 일어를 이용하여 설문에 대해 설명을 하고, 설문대상자가 직접 기입을 하는 자기기입법을 사용하였다. 중국인들은 가이드에게 설문의 취지를 설명하게 하고, 설문대상자가 직접 기입하였다. 각각 200부씩 총 600부를 배부하였고, 600부를 회수하였으나, 무성의한 설문 47부를 제외한 553부가 분석에 사용되었으며, 92.1%의 분석율을 보였다. 설문기간은 2002년 7월 20일에서 2002년 8월 20일까지 30일간 총 3회에 걸쳐 실시하였다.

\*: Hofstede는 cross-cultural analysis를 약 20년간 연구하였습니다. Hofstede는 국가를 하나의 조직으로 전제하고 각 나라의 문화의 특성을 조사하기 위해 전 세계 약 50개국 IBM 지사에 근무하는 직원 13,000명을 조사한 결과를 통해 각 나라의 문화의 특징을 개인주의, 권력거리에 의한 문화의 분류, 불확실성에 대한 회피 문화, 남성성과 여성성의 문화, 유교문화로 구분하여 전세계의 특성을 구분하였으며, 그의 연구에서는 한국, 일본, 중국의 국가적 성격이 비슷하다고 분류 하였다.

## 2. 조사내용 및 방법

본 설문지는 인구 통계학적요소로는 성별, 학력, 수입, 연령의 4문항과 선호 음식류 및 조리법, 외식 패턴과 인구통계학적요소의 3부분으로 구성하였다. 선호 음식류 및 조리법에는 선호하는 음식의 종류, 선호하는 조리법, 선호하는 고기류와 선호 야채조리법으로 구성하였다. 외식 패턴에는 외식 횟수, 외식 시기, 외식 시 동반인, 외국음식을 선호하는 이유, 외국음식을 꺼리는 이유, 테이크아웃 음식의 구매횟수, 인스턴트 음식의 구매횟수의 8문항으로 구성하여 총 16문항으로 구성하였다. 본 연구는 탐색적 연구(Exploratory study)로서 문헌적 연구(Documentary study)와 전문가 집단조사(Focus group interview)와 실증연구를 병행하였다. 문헌적 연구(Documentary study)에서는 문화인류학적인 관점에서 본 식문화에 대해 국내외의 서적과<sup>9)10)11)</sup>국내의 논문 및 관련 자료를 활용하여 선호하는 식사패턴, 식사 시 사용하는 도구, 식재료 및 조리법, 외식의 패턴, 외국음식에 대한 호감도 등 확인 가능한 항목을 도출한 후 선호 음식류 및 조리법과 외식패턴으로 한정하였다. 전문가 집단을 대상으로 하여 인터넷 메일과 직접 방문을 통하여 설문내용에 대한 검증을 받았다. 전문가집단의 구성은 문화인류학자, 요리연구가, 푸드 스타일리스트(Food stylist)로 구성되었으며, 전문가 집단의 인터뷰의 결과 전문가 개인의 전공과 관련한 역사적 지리적, 환경적 요인들만을 지적하여 식문화의 요소라고 규정짓는 것에 문제가 있음이 제기 되어 현재 대학원에서 비교음식문화, 외식문화를 공부한 대학원생을 대상으로 2차 focus group interview를 실시하였다. 설문 구성 후 대학원생 10명을 대상으로 예비설문을 실시하여 반복되는 항목과 질문을 수정하였다.

## 3. 자료 분석

본 연구의 자료 분석방법은 SPSS 10.0 Version을 이용하여 모든 설문항목에 대해 국가별 빈도분석과 백분율을 도출하였다. 동시에 한국인, 일본인, 중국인의 선호 식품류 및 외식패턴에 대한 교차분석을 실시하였으며, 나라별 차이를 검정하기 위한 방법으로 카이스퀘어 검정을 실시하여 유의성을 검정하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 인구통계학적요소

본 설문의 응답자 중 54%이 남성이었고, 46%이 여성이었다. 한국인들은 남성이 51.6%이었고, 여성이 48.4%이었다. 일본인들은 남성이 56%이었고, 여성이 44%이었다. 중국인들은 남성이 54.6%이었고, 여성이 45.4%이었다. 연령별로 살펴보면 전체 응답자 중 25세 이하가 19.3%이었고, 26세 이상-35세 이하가 39.6%이었다. 36세 이상-45세 이하가 22%이었고, 46세 이상-55세 이하가 14.6%이었으며, 56세 이상이 4.3%이었다. 한국인들은 26세 이상-35세 이하가 48.9%이었고, 36세 이상-45세 이하가 25%이었다. 일본인들은 25세 이하가 32.6%였고, 26세 이상-35세 이하가 22.3%였다. 36세 이상-45세 이하가 19.6%였고, 46세 이상-55세 이하가 20.7%, 55세 이상을 제외한 나머지 연령대가 고루 분포 되었다. 중국인들은 26세 이상-35세 이하가 47.6%였다. 36세 이상-45세 이하가 21.6%이었다. 학력별로 살펴보면 고졸 이하가 31.4%이었고, 전문대 졸업이 21.5%이었다. 대학교 졸업이 36%이었고, 대학원 졸업이 11%이었다. 한국인들은 대학교 졸업이 44.6%이었고, 고졸 이하가 23.4%이었다. 일본인들은 대학교 졸업이 45.7%이었고, 고졸 이하가 25%이었고, 전문대 졸업이 24.5%이었다. 중국인들은 고졸 이하가 45.9%이었고, 전문대 졸업이 28%이었고 대학교 졸업이 17.8%이었다. 월 수입별로 살펴보면 월 100만원 이하가 12.7%이었고, 101만원 이상-200만원 이하가 19.9%이었다. 201만원 이상-300만원 이하가 17%이었고, 301만원 이상-400만원 이하가 11.5%이었다. 401만원 이상-500만원 이하가 13.5%이었고, 501만원 이상-600만원 이하가 8%이었고, 601만원 이상이 16.9%이었다. 한국인들은 101만원 이상-200만원 이하가 45.1%였고, 201만원 이상-300만원 이하가 20.7%였고, 301만원 이상-400만원 이하가 7.6%였다. 일본인들은 201만원 이상-300만원 이하가 20.7%이었고, 월 100만원 이하가 19.6%이었고, 301만원 이상-400만원 이하가 17.4%이었다. 중국인들은 601만원 이상이 39.5%으로 가장 많았고, 월 401만원 이상-500만원 이하가 22.2%였으며, 501만원 이상-600만원 이하가 14.6%이었다.

2. 선호 식품 및 조리법 종류

한국인 선호 식품류에 대한 질문에 육류가 33.7%이었으며 곡류가 21.7%이었고 야채류가 16.8%이었다. 생선류가 10.3%이었고, 과일류가 6.5%이었고, 채식주의자가 6%였다. 선호하는 조리법은 국류가 42.4%이었고 볶음류가 22.3%였으며 튀김류가 6.5%였고 찜류가 14.7%였고, 조림류가 13%였다. 선호하는 고기의 종류에는 돼지고기가 43.5%였으며, 쇠고기가 37.5%였고, 닭고기가 14.1%였다. 선호하는 야채조리법에 대한 질문에 생으로가 38.6%이었으며, 볶아서가 20%이었다. 데친 것이 19%이었고, 샐러드가 17.9%였다. 일본인들을 대상으로 한 선호 식품류에 대한 질문에 육류가 33.7%이었으며, 곡류가 23.9%이었다. 야채류가 17.9%이었으며, 생선류가 14.7%이었다. 과일류가 8.2%이었다. 선호하는 조리법은 국류가 23.9%이었고, 기타(구이류)가 22.3%이었다. 볶음류가 21.8%이었으며, 조림류가 17.9%였다. 튀김류가 10.9%였고 찜류가 3.3%이었다. 선호하는 고기의 종류에는 쇠고기가 53.3%이었고 돼지고기가 22.8%이었으며, 닭고기가 20.7%이었다. 선호하는 야

채조리법에 대한 질문에 샐러드가 38%이었고, 생으로가 27.2%이었으며, 데친 것이 17.9%이었고 볶아서가 12.5%이었다. 중국인 선호 식품류에 대한 질문에 육류가 32.4%이었으며, 생선류가 31.9%이었다. 야채류가 21.1%이었으며, 곡류가 11.4%이었고, 과일류가 3.2%이었다. 이의<sup>12)</sup> 연구에서는 야채류를 가장 선호한다는 응답의 빈도수가 높게 나타나 본 연구의 결과와는 다르게 나타났다. 박의<sup>13)</sup> 연구에서도 자주 먹는 음식의 종류에서 과일류가 낮게 나타나 본 연구 결과와 유사하였다. 선호하는 조리법은 볶음류가 41.1%이었으며, 국류가 36.8%이었고, 조림류가 16.8%이었다. 찜류가 3.8%이었고, 튀김류가 1.6%이었다. 선호하는 고기의 종류에는 돼지고기가 31.9%이었으며, 닭고기가 24.3%이었다. 닭고기 이외의 가금류(꿩고기, 오리고기 등)와 쇠고기가 각각 21.6%이었다. 이의<sup>12)</sup> 연구 결과에서도 선호하는 고기의 순서가 돼지고기, 쇠고기, 개고기 닭고기, 양고기 순으로 가장 선호하는 고기류로 돼지고기와 같은 결과가 나타났으나, 개고기에 대한 선호가 본 연구의 결과와는 상반되었다. 상반된 이유로는 이의 연구는 연변지역의 한국인을 대상으로 하였으나, 본

<Table 1> Demographic Characteristics of Korean, Japanese and Chinese

contents	specified contents	Korean	Japanese	Chinese	Total	$\chi^2$
		frequency(%)	frequency(%)	frequency(%)	frequency(%)	
Sex	male	95(51.6)	103(56.0)	101(54.6)	299(54.0)	6.0 <sup>NS</sup>
	female	89(48.4)	81(44.0)	84(45.4)	254(45.9)	
Age	under 25	28(15.2)	60(32.6)	19(10.3)	107(19.3)	30.40*
	26 ~ 35	90(48.9)	41(22.3)	92(47.6)	343(39.6)	
	36 ~ 45	46(25.0)	36(19.6)	40(21.6)	122(22.0)	
	46 ~ 55	20(10.9)	38(20.7)	23(12.4)	81(14.6)	
	56	0( 0)	9( 4.9)	15( 8.1)	24( 4.3)	
Education Background	under high school	42(23.4)	46(25.0)	85(45.6)	173(31.4)	10.58*
	graduate college	24(13.0)	45(24.5)	50(27.0)	119(21.5)	
	graduate university	82(44.6)	84(45.7)	33(17.8)	199(36.0)	
	master degree	35(19.0)	9( 4.9)	17( 9.2)	61(11.0)	
Income	₩ under 1,000,000	30(16.3)	36(19.6)	4( 2.2)	70(12.7)	21.91*
	₩ 1,000,001~2,000,000	83(45.1)	23(12.5)	4( 2.2)	110(19.9)	
	₩ 2,000,001~3,000,000	38(20.7)	38(20.7)	18( 9.7)	94(17.0)	
	₩ 3,000,001~4,000,000	14( 7.6)	32(17.4)	18( 9.7)	64(11.5)	
	₩ 4,000,001~5,000,000	14( 7.6)	20(10.9)	41(22.2)	75(13.5)	
	₩ 5,000,001~6,000,000	3( 1.6)	16( 8.7)	27(14.6)	46( 8.0)	
	₩ above 6,000,001	2( 1.1)	19(10.3)	73(39.5)	94(16.9)	

\* : P<0.05, NS : No Significant

연구에서는 한국을 방문한 중국인을 대상으로 한 연구에서 차이가 있는 것으로 보여 진다. 선호하는 야채조리법에 대한 질문에 볶아서가 64.3%이었고, 데친 것이 27.6%이었다. 생으로가 5.4%이었으며 샐러드가 2.7%이었다. 이의<sup>12)</sup> 연구에서는 볶은 야채 조리법과 생으로 먹는 조리법의 선호가 높게 나타났다. 볶은 야채 조리법을 선호하는 것은 본 연구 결과와 일치하였으나 생으로 먹는 조리법의 결과와는 상응하였다. 이의<sup>12)</sup> 연구는 연변에 거주하는 조선족 여성을 대상으로 하였고, 본 연구는 중국인을 대상으로 설문하였으므로 설문결과의 차이가 설명되어 질 수 있다. 선호하는 식품류에 대한 질문에 한·중·일 모두 육류의 빈도가 높게 나타났다. 한국인과 일본인들은 육류 다음으로 곡류와 야채류를 선호하는 것으로 나타났으나 중국인들은 육류 다음

으로 생선류와 야채류 순으로 선호도가 나타났다. 선호 조리법에 대한 질문에 한국인들은 국류·볶음류·찜류 순으로 선호도가 나타났으며 일본인들은 볶음류·국류·조림류 순으로 선호도가 나타났다. 중국인들은 볶음류에 대한 선호도가 가장 높았으며 국류와 조림류 순으로 선호도가 나타났다. 선호하는 육류에 관한 질문에 한국인들과 중국인들은 돼지고기를 가장 많이 선호하였고 일본인들은 쇠고기에 대한 선호도가 가장 높았다. 일본인들은 돼지고기에 대한 선호도가 닭고기보다 높았으며 중국인들은 쇠고기보다 닭고기의 선호도가 약간 높았고 닭고기 이외의 가금류에 대한 선호도가 높게 나타났다. 선호하는야채조리법에 대한 질문에 한국인들은 생으로 먹는 것을 가장 선호했으며 그 외 조리법에 대해서는 비슷한 분포를 보이고 있으나 일본인들은

<Table 2> The Favorite Food Material and Cooking Methods of Korean, Japanese and Chinese

	specified contents	Korean	Japanese	Chinese	Total	$\chi^2$
		frequency(%)	frequency(%)	frequency(%)	frequency(%)	
Preference of food	starch	40(21.7)	44(23.9)	21(11.4)	105(19.0)	29.72*
	meat	62(33.7)	62(33.7)	60(32.4)	184(33.2)	
	fish	19(10.3)	27(14.7)	59(31.9)	105(18.9)	
	vegetable	31(16.8)	33(17.9)	39(21.1)	103(18.6)	
	fruit	12( 6.5)	15( 8.2)	6( 3.2)	33( 5.9)	
	vegetarianism	11( 6.0)	2( 1.1)	0( 0)	13( 2.3)	
	and so on	9( 4.9)	1( 0.5)	0( 0)	10( 1.8)	
Preference of cooking method	soup	78(42.4)	44(23.9)	68(36.8)	190(34.3)	28.52*
	braise	24(13.0)	33(17.9)	31(16.8)	88(15.9)	
	saute	41(22.3)	80(43.5)	76(41.1)	197(35.6)	
	frying	12( 6.5)	20(10.9)	3( 1.6)	35( 6.3)	
	steam	27(14.7)	6( 3.3)	7( 3.8)	40( 7.2)	
	others	2( 1.1)	1( 0.5)	0( 0)	3( 0.5)	
Preference of meat	beef	69(37.5)	98(53.3)	40(21.6)	207(37.4)	5.20 <sup>NS</sup>
	pork	80(43.5)	42(22.8)	59(31.9)	181(32.7)	
	chicken	26(14.1)	38(20.7)	45(24.3)	109(19.7)	
	poultry except chicken	3( 1.6)	2( 1.1)	40(21.6)	45( 8.1)	
	lamb	3( 1.6)	4( 2.2)	1( 0.5)	8( 1.4)	
	others	3( 1.6)	4( 2.2)	0( 0)	7( 1.2)	
Preference of vegetable cooking method	blanching	35(19.0)	33(17.9)	51(27.6)	119(21.5)	20.60***
	sauteing	38(20.0)	23(12.5)	119(64.3)	180(32.2)	
	fresh	71(38.6)	50(27.2)	10(5.4)	131(23.7)	
	salad	33(17.9)	70(38.0)	5( 2.7)	108(19.5)	
	others	4( 2.2)	7( 3.8)	0( 0)	11( 2.0)	
	no answer	3( 1.6)	1( 0.5)	0( 0)	4( 0.7)	

\* : P<0.05, \*\*\* : P<0.001, NS : No Significant

샐러드에 대한 선호도가 가장 높았고, 생으로 먹는 것도 선호하였다. 중국인들은 볶아서 먹는 것이 가장 높았고 생으로 먹거나 샐러드로 먹는 것에 대한 선호도는 낮게 나타났다.

### 3. 삼국의 외식 패턴

한국인들은 외식횟수에 대한 질문에 주 2-3회가 25%이었고, 1일 2끼 이상이 20.1%이었으며 1일 1끼가 14.1%이었다. 2주 1회가 8.2%이었으며 1달 1회가 7.1%이었다. 최의<sup>23)</sup> 연구에서는 대학생들의 외식 횟수가 주 3회 이상이 가장 높게 나타나 본 연구와 유사한 결과가 나타났다. 김의<sup>16)</sup> 연구에서는 1달에 1회 이하가 전체 응답자의 80.3%였고 박의<sup>14)</sup> 연구에서도 외식은 1달에 1~2회 정도가 가장 높았다. 김의<sup>17)</sup> 연구의 결과에서도 1주 1회나 1달에 2~3회 정도가 가장 높게 나타나 연구의 결과보다 낮게 나타났다. 또한 정의<sup>18)</sup> 연구에서는 외식의 빈도가 주 3~6회 정도 한다는 응답이 42.2%로 나타났다. 통계청 도시가계 연보에<sup>19)</sup> 의하면 전체 식료품비 대비 외식의 지출 추이를 보면 1990년의 21.6에서 1994년에는 30.5였고 2002년에는 50을 넘게 되어 외식에 대한 의존도가 높게 나타나는 것이 본 연구의 결과와 선행연구를 비교해 볼 때 외식 의존도는 점점 높아질 것으로 사료된다. 외식은 주로 언제 하는가에 대한 질문에 주말저녁이 114였으며 평일저녁이 91이었고, 평일점심과 주말점심이 45였으며 평일 아침이 7이었다. 외식 시 동반인에 대한 질문에 가족이 81명이었으며 친구가 55명이었고, 직장동료가 36명이었다. 비즈니스 파트너가 8명이었으며 혼자 3명이었다. 외식 시 많이 먹는 음식의 종류에는 한식이 175였고, 패스트푸드 81이었으며, 일식이 50이었고 중식이 50이었다. 이태리음식이 28이었고, 타이음식이 3이었다. 90년 중반이전 서울시재 대학생을 대상으로 한 연구<sup>20)21)22)</sup> 정<sup>14)</sup> 박의<sup>13)</sup> 연구에서도 가족 외식 시 주로 이용하는 음식점의 종류에서 한식에 대한 빈도가 가장 높게 나타난 것으로 조사 결과와 동일하게 나타났다. 정의<sup>19)</sup> 연구에서는 패스트푸드 음식의 빈도가 높아 본 연구 결과와 유사하였으나, 일본음식과 중국음식에 대한 빈도가 본 연구 결과와는 다르게 나타났다. 인스턴트음식을 먹는 횟수에 대한 질문에 주 2회 미만이 77.7%이었으며 주

3-4회가 19%이었다. 주 5-6회와 거의 매일 먹는다 가 각각 1.6%이었다. 테이크 아웃 음식을 먹는 횟수에 대한 질문에 주 2회 미만이 63%이었고 주 3-4회가 23.4%이었다. 유의<sup>24)</sup> 연구에서는 인스턴트를 먹는 횟수가 평균 7회 정도로 본 연구의 결과보다는 약간 낮게 나타났다. 본 연구의 결과와 비교하면 인스턴트 음식을 먹는 횟수는 과거에 비해 늘어나고 있음을 보여준고 있다. 일본인들은 외식횟수에 대한 질문에 주 1회가 29.9%이었고, 1일 2끼 이상이 19%이었으며 1일 1끼가 16.8%이었다. 2주 1회가 12%이었으며, 주 2-3회가 9.8%이었고, 1달 1회가 6.5%이었다. 외식은 주로 언제 하는가에 대한 질문에 주말저녁이 105였으며 평일 저녁이 65이었다. 주말점심이 55였고 평일점심이 50이었으며 평일 아침과 주말 아침이 각각 11이었다. 외식 시 동반인에 대한 질문에 혼자 40.2%이었고 직장동료와 친구가 각각 23.4%이었으며, 가족이 9.2%이었고, 비즈니스파트너가 2.2%이었다. 외식 시 많이 먹는 음식의 종류에는 일식이 170이었고 이태리음식이 85이었다. 중식이 83이었으며 한식이 35였다. 멕시코 음식이 26이었으며, 프랑스 음식이 24이었고 타이음식이 8이었다. 인스턴트음식을 먹는 횟수에 대한 질문에 주 2회 미만이 74.5%이었으며 주 3-4회가 18.5%이었다. 주 5-6회가 5.4%이었다. 테이크 아웃 음식을 먹는 횟수에 대한 질문에 주 2회 미만이 70.7%이었고 주 3-4회가 21.7%이었다. 중국인들은 외식횟수에 대한 질문에 1일 2끼 이상이 36.2%이었으며 1일 1끼가 37.3%이었고 주 2-3회가 15.1%이었다. 이의<sup>12)</sup> 연구에서는 1달에 2회 정도의 외식 빈도가 가장 높게 나타나 본 연구결과와 다르게 나타났으나 이는 연변 지역의 조선족을 대상으로 한 차이에서 온 결과라고 할 수 있다. 외식은 주로 언제 하는가에 대한 질문에 평일 저녁이 13명이었고, 평일점심이 138명이었으며 평일 아침이 120명이었다. 주말저녁이 115명이었으며 주말점심이 46명이었고 주말 아침이 45이었다. 외식 시 동반인에 대한 질문에 가족이 53.5%이었으며 직장동료가 20.5%이었다. 친구가 14.1%이었으며, 혼자 8.7%였다. 외식 시 많이 먹는 음식의 종류에는 중식이 174명이었으며, 패스트푸드가 65명이었고 일식이 38명이었고 한식이 14명이었다. 타이음식이 11명이었고 이태리음식이 7명이었다. 베트남이 4명이었으며, 프랑스 음식이 3명이었고 인도

음식이 1명이었다. 이의<sup>12)</sup> 연구에서는 연변지역의 조선족들도 외식 시에는 주로 중국음식과 한국음식을 먹는 것으로 나타났다. 인스턴트음식을 먹는 횟수에 대한 질문에 주 3-4회가 52.4%이었고, 주 2회 미만이 38.9%이었다. 주 5-6회가 4.3%였으며, 거의 매일 먹다가 4.3%이었다. 테이크 아웃 음식을 먹는 횟수에 대한 질문에 주 2회 미만이 63.2%이었고 주 3-4회가 36.8%이었다. 한국인들은 외국음식을 선호하는 이유에 대해 자국음식이 더 좋아서가 43.5%이었고 맛이 34.8%이었으며, 가격이 비싸서가 31%이었으며, 새로운 경험이 31.5%이었고, 분위기가 23.4%이었으며, 남들과 달라 보여서가 1.1%이었다. 외국 음식을 싫어하는 이유에 대한 질문에 맛이 없어서가 12.5%이었으며 분위기가 어색해서가 9.8%이었다. 일본인들은 외국음식을 선호하는 이유에 대해 맛이 74.5%이었으며 분위기가 9.2%이었고 새로운 경험이 12.5%이었으며, 남들과 달라 보여서가 3.3%이었다. 외국 음식을 싫어하는 이유에 대한 질문에 맛이 없어서가 27.7%이었으며, 분위기가 어색해서가 15.8%이었고, 자국음식이 더 좋아서가 35.3%이었고 가격이 비싸서가 20.7%이었다. 중국인들은 외국음식을 선호하는 이유에 대해 새로운 경험이 34.6%이었으며 맛이 34.0%이었다. 남들과 달라 보여서가 22.2%이었으며, 분위기가 9.2%이었다. 외국 음식을 싫어하는 이유에 대한 질문에 맛이 없어서가 48.6%이었으며 분위기가 어색해서가 22.2%이었다. 가격이 비싸서가 18.4%이었고, 자국음식이 더 좋아서가 9.7%이었다. 삼국을 비교하면 한국인들은 주 2-3회에 외식을 한다는 빈도가 가장 높았고 1일 2끼 이상의 응답자와 주 1회라고 답한 사람이 비슷한 빈도를 보였다. 일본인의 경우는 주 1회의 빈도가 가장 높았고 1일 2끼 이상과 2주에 1회가 비슷하게 나타났다. 중국인들은 1일 1회 이상의 응답자가 전체 응답자의 70%를 상회해 외식에 빈도 면에서는 한국과 일본을 앞서는 것으로 나타났다. 외식은 주로 언제 하는가에 대한 질문에 한국인과 일본인들은 주말저녁과 평일 저녁의 외식 빈도가 높았던 반면에 중국인들은 평일 아침과 평일 점심의 빈도가 높게 나타났다. 외식 시 동반인에 대한 질문에 한국인들은 가족과 친구의 빈도가 높았으며 일본인들은 혼자 직장동료와 친구의 빈도가 높았으며 중국인들은 가족과 직장동료의 빈도가 높게 나타났다. 인스

턴트 음식을 먹는 횟수에 대한 질문에 한국인과 일본인들은 주 2회 미만이 가장 높게 나타났으나 중국인들은 주 3-4회의 빈도가 높아 인스턴트 음식에 대한 빈도가 한국과 일본에 비해 높았다. 테이크 아웃 음식을 먹는 횟수에 대한 질문에 한·중·일 모두 주 2회 미만이라고 답했다. 외식 시 많이 먹는 음식의 종류에 한국인들은 한식과 패스트푸드 일식과 중식 순이었으나 일본인들은 일식 중식이테리 음식에 대한 빈도가 높았고 프랑스 음식과 멕시코 음식에 대한 빈도도 보였다. 중국인들은 자국음식의 빈도가 가장 높았고 패스트푸드에 대한 선호도가 높게 나타나 패스트푸드시장의 발전성을 보여주고 있다. 이외에 기타 외국음식 특히 서양음식들에 대한 선호의 빈도는 아주 낮게 나타났다. 외국음식을 선호하는 이유에 대해 한국인과 일본인들은 맛을 가장 중시하였다. 한국인들은 새로운 경험이라는 응답에도 높은 빈도를 보였다. 중국인들은 맛이라는 응답이외에 새로운 경험과 남들과 달라 보여서라고 응답한 빈도가 비교적 높았다. 외국음식을 싫어하는 이유에 대해 한국인들은 자국음식을 더 좋아한다는 응답 이외에 가격이라고 답이 높게 나타났으나 일본인들은 맛이라고 답했다. 중국인들은 맛이라는 응답이외에 어색한 분위기라는 응답의 빈도가 비교적 높아 외국음식이 일상화되어 있지 않음을 보여 주고 있다.

#### IV. 결론 및 제언

본 연구의 목적은 한국과 일본, 중국의 선호 음식류 및 조리법과 외식패턴을 알고 일본인과 중국인들의 선호음식과 외식 패턴에 대한 이해도구로서 향후 한식당의 일본 진출 시 마케팅의 기초 도구로 이용하고자 하였다. 본 연구 결과를 요약하면

1. 한국인들은 육류와 국류와 육류 중에는 돼지고기를 가장 선호하였으며, 야채 조리법으로는 생으로 먹는 것을 선호하였다. 주 2-3회 정도 외식을 하는 빈도가 높았고 외식은 주로 주말 저녁과 평일 저녁에 많이 하였다. 외식은 주로 가족과 많이 하고 외식 시에 주로 먹는 음식에 대해서는 한식, 일식, 중식, 패스트푸드로 나타났다. 인스턴트음식과 테이크아웃음식은 주 2회 미만이 가장 많았으며 외국음식

<Table 3> The pattern of Food away from home between Korean, Japanese and Chinese

contents	specified contents	Korean	Japanese	Chinese	Total	X <sup>2</sup>
		frequency(%)	frequency(%)	frequency(%)	frequency(%)	
Number of dine - out	over twice a day	37(20.1)	35(19.0)	67(36.2)	139(25.1)	56.66***
	once a day	26(14.1)	31(16.8)	69(37.3)	126(22.7)	
	2~3 times a week	46(25.0)	18( 9.8)	28(15.1)	92(16.6)	
	once a week	40(21.7)	55(29.9)	13( 7.0)	108(19.5)	
	once for two weeks	15( 8.2)	33(12.0)	8( 4.3)	56( 8.1)	
	one a month	13( 7.1)	12( 6.5)	0( 0)	25( 4.5)	
	never	6( 3.3)	7( 3.8)	0( 0)	13( 2.3)	
	no answer	1( 0.5)	4( 2.2)	0( 0)	5( 0.9)	
Companied person when eat out	alone	3( 1.6)	74(40.2)	16( 8.7)	93(16.8)	52.62***
	family	81(44.0)	17( 9.2)	99(53.5)	197(35.5)	
	companion	36(19.6)	43(23.4)	38(20.5)	117(21.1)	
	business partner	8( 4.3)	4( 2.2)	6( 3.2)	18( 3.2)	
	friends	55(29.9)	43(23.4)	26(14.1)	124(22.4)	
	others	1( 0.5)	3( 1.6)	0( 0)	4( 0.5)	
Frequently eating food when you dine-out (multiple answer)	Japanese food	50	170	38	38	29.72*
	Chinese food	50	83	174	174	
	Korean food	175	35	14	14	
	Thai food	3	8	11	11	
	Vietnamese food	1	3	4	4	
	Italian food	28	85	7	7	
	French food	4	24	3	3	
	Mexican food	2	26	0	0	
	Fast food	91	8	65	65	
Indian food	1	3	1	1		
Like reason of ethnic food	delicious	64(34.8)	137(74.5)	58(34.0)	259(37.6)	28.52*
	atmosphere	43(23.4)	17( 9.2)	17( 9.2)	77(13.9)	
	new experience	58(31.5)	23(12.5)	64(34.6)	145(26.2)	
	different to the others	2( 1.1)	6( 3.3)	41(22.2)	49( 8.6)	
	and so on	17( 9.2)	1( 0.5)	0( 0)	18( 3.2)	
Dislike reason of ethnic food	doesn't delicious	23(12.5)	51(27.7)	90(48.6)	164(29.6)	30.90*
	atmosphere	18( 9.8)	29(15.8)	41(22.2)	88(15.9)	
	prefer traditional food to others foods	80(43.5)	65(35.3)	18( 9.7)	163(29.5)	
	expensive	57(31.0)	38(20.7)	34(18.4)	129(23.3)	
	and so on	6( 3.3)	1( 0.5)	2( 1.1)	9( 1.7)	
Number of eating on Instant food	under twice a week	116(63.0)	130(70.7)	117(63.2)	363(65.6)	8.72 <sup>NS</sup>
	3~4 times a week	43(23.4)	40(21.7)	68(36.8)	151(27.3)	
	5~6 times a week	10( 5.4)	10( 5.4)	0( 0)	20( 3.6)	
	every day	14( 7.6)	4( 2.2)	0( 0)	18( 2.5)	
	no answer	1( 0.5)	0( 0)	0( 0)	1( 0.1)	
Number of eating on Takeout food	under 2times a week	138(74.5)	137(74.4)	70(37.9)	345(62.47)	7.02 <sup>NS</sup>
	3~4 times a week	35(19)	34(18.5)	97(52.4)	166(29.9)	
	5~6 times a week	3( 1.6)	6( 3.3)	8( 4.3)	17( 3.0)	
	every day	3( 1.6)	6( 3.3)	8( 4.3)	17( 3.0)	
	no answer	6( 3.3)	1( 0.5)	2( 1.1)	8( 1.63)	

\* : P<0.05, \*\*\* : P<0.001, NS : No Significant



에 대한 의견에 맛이 좋아서 선호하거나 새로운 경험이라 좋아 한다는 답이 많아 외국음식에 대한 호감도가 높은 것으로 나타났다. 그러나 외국음식이 대체적으로 가격이 비싸다는 의견이 많이 제시되기도 하였다.

2. 일본인들은 육류와 볶음류를 선호하였고, 육류 중에는 쇠고기에 대한 선호도가 높았다. 야채 조리법으로는 샐러드를 가장 선호하였고, 주 1회 정도 외식을 한다는 응답이 가장 높았고, 외식은 주로 주말 저녁과 평일 저녁에 많이 하였고 외식은 주로 혼자 많이 하고 외식 시에 주로 먹는 음식에 대해서는 일식, 중식, 이태리 음식으로 나타났다. 인스턴트음식과 테이크 아웃음식은 주 2회 미만이 가장 많았으며 외국음식에 대한 의견에 맛이 좋아서 선호 한다는 답이 많아 외국음식에 대한 호감도가 높은 것으로 나타났다. 그러나 외국음식을 싫어하는 이유에 대해서도 맛이 가장 높은 빈도를 보였다.

3. 중국인들의 육류와 생선류를 가장 선호하였으며 조리법으로는 볶음류가 높게 나타났다. 선호하는 고기의 종류는 돼지고기와 닭고기가 각각 31.9%와 24.3%로 높았고, 닭고기 이외의 가금류에 대한 빈도도 21.6%로 나타났다. 야채 조리법으로는 볶은 것을 가장 선호하였고, 1일 1끼 이상 외식을 한다는 응답이 73.5%로 나타났으며, 외식을 주로 평일 아침과 평일 점심 주말 저녁에 많이 한다고 하였다. 외식은 주로 가족과 많이 하고 외식 시에 주로 먹는 음식에 대해서는 중식이 압도적으로 높았으며 패스트푸드 순으로 나타났다. 인스턴트음식은 주 3-4회가 52.4%였고, 테이크 아웃음식은 주 2회 미만이 가장 많았으며 외국음식에 대한 의견에 새로운 경험과 남들과 달라 보여서 선호한다는 응답이 높은 것으로 나타났다. 그러나 외국음식을 싫어하는 이유에 대해서도 맛과 어색함으로 외국음식에 많이 개방이 되어 있지 않는 것으로 보였다.

본 연구를 통해 다음과 같이 제안을 하고자 한다. 일본인들은 메뉴 개발 시 밥류와 육류를 중심으로 한 메뉴와 면류 메뉴 개발에 힘써야 한다. 국물류와 쇠고기와 돼지고기를 사용한 메뉴와 신선한 샐러드 개발도 이루어져야 할 것이다. 외국음식을 먹을 때는 맛을 가장 중요시하므로 맛에 대한 가중치를 높여야 할 것이다. 일본인들은 패스트푸드에 대한 선호도가 낮으므로 각 나라의 특색을 잘 반영한 전통

요리를 중심으로 진출하는 것이 바람직하다고 사료된다. 중국 시장 진출 시 전통 요리보다는 패스트푸드화 된 음식을 중심으로 진출하는 것이 바람직하다고 사료된다. 또한 외국음식을 먹는 것을 다른 사람과의 차별화를 위한 방법으로 이용하는 빈도가 높으므로 업장의 분위기나 서비스 부문에서 차별성 즉 고객이 특권(privilege)를 누린다고 느낄 수 있도록 전략을 기획해야 할 것으로 사료된다.

본 연구는 설문대상과 연구 설계면에서 몇 가지의 한계점을 갖고 있다.

첫째, 인천국제공항의 면세구역 내에서 설문조사를 실시하였으므로 모집단의 성격을 반영하지 못했으며 조사자의 수적인 면에서 한계점을 갖고 있다.

둘째, 한중일 양국의 전체 인구비례를 고려하지 않고 설문대상을 동수로 한정했다는 것이다. 향후 연구에서는 현상적으로 나타날 수 있는 식문화의 요소를 좀 더 규명해야 함과 동시에 기존에 규명되어진 요소를 마케팅의 도구로 사용한 후의 결과를 통한 연구도 이루어져야 할 것이다.

#### ■참고문헌

- 1) Mintz W Sidney. Tasting Food Testing Freedom. Chiiho Publishing House. pp 35-38, 1997
- 2) Han JS, Huh SM, Kim MH. American Acceptance of Korean Foods. J of Raw material Research, The Lavatory of Resource on Young Nam university 14(1): 93-99, 1995
- 3) Jang MJ, Cho MS. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Foreign Visitor in Korea. Korean J Dietary Culture 15(3): 215-223, 2000.
- 4) Kim SY, Kim JS, Han JS. A Survey of Japanese Perception of Preference for Korean Food. KOREAN j. of food sci 14(2): 188-914, 1998.
- 5) Cho HY. The Historical Background and Characteristics of Korean Food. Korean J Diet Culture 13(3): 1-8, 1998.
- 6) Oh SY. In terms of Biological and cultural aspects on Korean food Behavior. Korean J Dietary Culture 8(4): 373-380, 1992.
- 7) Ryu JA. The Change of Korean Food Culture and Women' Dietary Life. Korean J of Feminology 12(2):

- 155-194, 1996.
- 8) Hofstede. *Social Culture and Organization*. Hakjisa, 1996.
  - 9) Mun SJ, Shon KH. *Eating behavior and Culture*. ShinKwang Publishing pp. 11-12, 2000.
  - 10) Park KH, Lee YS, Lim NY. A Study on Food Culture of College Students in Seoul Area. *Korean J Diet Culture* 9(4): 369-378, 1994.
  - 11) Kim CH, 芳賀女子. An Investigation of Dietary Behaviors in Korean and Japan, *Korean J Diet Culture* 4(1): 59-70, 1989.
  - 12) Lee JM, Kim MK, Park HJ. A Study on Nutrient Intake and Dietary Behavior of House Wife and Female College Student in Yanbian, *Korean J Dietary Culture* 16(1): 33-42, 2001.
  - 13) Park EM, Back HY, Kim JS, Moon YS. Comparative Assessments of Dietary Intake of Korean-Chinese and Koreans, *Korean J Diet Culture* 15(5): 368-378, 2000.
  - 14) Park YS, Chung YS. Characteristic and Pattern of Food Cultural Background, *Korean J Diet Culture* 17(4): 435-445, 2001.
  - 15) Park EM, Back HY, Kim JS, Moon YS. Comparative Assessments of Dietary Intake of Korean-Chinese and Koreans, *Korean J Diet Culture* 16(4): 341-353, 2000.
  - 16) Kim WK. A Study of Housemaker's Interest in Dietary Life and the Knowledge of Cooking Principle and Method, *Korean J Diet Culture* 7(2): 157-171, 1992.
  - 17) Kim IS, Yoo HH, Park SH. A Survey on Consciousness of Eating out Behavior and Food Waste by Housewives in Jeonbuk Area. *Korean J Diet Culture* 15(4): 325-338, 2000.
  - 18) Kim HS, Chung CS. A Study on the Eating out Behavior of University Students in Seoul, *Korean J Diet Culture* 16(2): 147-157, 2001.
  - 19) National Statistics Organation. *Census Household*, 2002.
  - 20) Lee HB. A Study on lunch meal pattern of College Students, Dongguk University mater degree thesis, 1995.
  - 21) Roh JM, Yoo YS. A Study on the survey of Eating out and Food preference of College Students in Seoul, *Int. J. Korean Home Economics Association* 27(2): 65-74, 1989.
  - 22) Roh JM, Yoo YS. A Study on the survey of Eating out and Food preference of College Students in Seoul, *Int. J. Korean Home Economics Association* 27(4): 51-58, 1989.
  - 23) Choi SN, Chung NY, Yun ME. A Study on the Food Habits and the Dietary Behaviors of University students in Seoul. *Korean J Diet Culture* 17(1): 57-63, 2002.
  - 24) Ryu JA, the changing aspect of Korean food culture and woman, *Korean J. Feminilogy* 12(2): 155-190, 1982.