

일본·중국 유학생의 한국음식에 대한 기호도 및 한식당의 개선방안에 관한 연구

서경화·이수범·신민자[†]
경희대학교 조리과학과

Research on Korean Food Preference and the Improvement of Korean Restaurants for
Japanese and Chinese Students in Korea

Kyung-Hwa Seo, Soo-bum Lee, Min-Ja Shin[†]
Dep. of Culinary Science and Arts, Kyunghee University

Abstract

The purpose of this research is to analyze the preference of Korean food and the satisfaction level with the service of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. Self administered questionnaires were collected from 204 Japanese and Chinese students in Korea. The data were statistically analysed using t-tests, one-way ANOVA and their correlation. The most preferred Korean foods were Bulgogi, Kimgui, Haemul-pajun, Kalbi-tang, Bibimbap, Youkgaejang, Ssalbap, and Aehobarkjeon, in that order. Female students liked Korean food more than male students ($p < 0.05$), and Japanese students more than Chinese students ($p < 0.001$). Of foreign students, 44.3% replied that they had learned about Korean food at school, and 34.48% tried to cook Korean food at home. The foreign students answered that hygiene and cleanness were the most important factors to be improved for Korean restaurant. Other factors to be improved are the variety of menus, price level, taste, service, atmospheres, and quantity, in that order. Korean restaurants should strive to provide a high level of service and improved quality of Korean food, not only to foreign students, but also to other foreigners and tourists to present good image of Korea.

Key word: Korean food preference, improvement of Korean restaurant, Japanese & Chinese students in Korea, Korea food

1. 서 론

식생활은 인간의 기본적인 생활과 밀접한 관계를 맺으며, 인간의 생명유지와 기본적 생리욕구를 충족시키기 위한 필수요소¹⁾이다. 음식을 공유한다는 것은 높은 수준의 친교와 더불어 서로를 받아들인다는 것을 상징한다. 나아가 민족 고유의 음식을 서로 전달한다는 것은 민족 상호간의 이해와 문화 교류의 폭을 증진시킨다고 볼 수 있다^{2,3)}. 그러나 지금까지 세계화에 대한 인식은 우리에게 외국의 문화를 받아들이는 것에 치우쳐 있었으며 우리의 것을 외국에

올바르게 전달하고 확대시킬 수 있는 방안의 모색은 매우 적은 편이었다³⁾.

따라서 같은 동양문화권인 한국·일본·중국을 유사한 음식문화의 흐름이 이루어 졌음에도 불구하고 시대의 흐름에 따라 각 민족의 서로 다른 자연환경과 정치·경제·사회·문화적인 영향을 받으면서 각각 독특한 식생활 양식을 가진 형태로 변모되고 발전되어 왔다. 또한 근대 이전 여러 세기에 걸쳐서는 정치적으로 상황이 크게 달라져서 서로의 내왕, 접촉, 교류 그리고 교역도 거의 단절되다시피 해서⁴⁾ 같은 동양 문화권과 식생활 문화권으로 시작되었으나 현재는 서로 다른 문화를 나타내고 있다.

21세기는 정보화·국제화·지구촌화·지식기반의 사회로 변화됨에 따라서 세계 각 국은 주도권과 경쟁력 있는 힘을 얻기 위해서 자국으로 우수한 유학

Corresponding author: Min Ja Shin, Kyunghee University, 1, Hoegi-dong, Dongdaemoon-gu, Seoul 130-701, Korea.
Tel: 02-961-0858
Fax: 02-961-2537
E-Mail: Shin@khu.ac.kr

생을 유치하기 위한 많은 노력을 기울이고 있으며 학생들 또한 새로운 세계의 도전과 함께 지식함양을 위해 보다 적극적인 자세로 타국으로의 유학을 준비하고 있다.

현재 어학연수, 교환학생 및 학위과정으로 국내에 들어오는 외국 유학생 중에 일본 유학생과 대만유학생을 포함한 중국 유학생이 차지하는 비율은 75% 이상⁵⁾으로 매년 급격히 증가되고 있다.

외국인을 대상으로 한국음식의 기호도와 한식당의 개선점에 관한 선행연구^{2,3,6-10)}는 대부분 관광객이 대상이었으나, 방한 외국인 유학생을 대상으로 한 연구는 음식뿐만 아니라 여러 분야에서도 매우 저조한 편이다.

따라서 본 연구는 계속적으로 증대되고 있는 일본 유학생과 중국 유학생들의 한국음식에 대한 기호도와 한식당의 개선점을 알아보고, 한국음식의 메뉴 활용 방안과 한식당의 발전방안을 제시함으로써 국가 이미지를 증대시킬 수 있는 방법을 모색해보고자 하였다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

국내 거주하는 유학생의 한국음식 기호도 및 한식당의 개선점을 알아보기 위하여 경희대학교, 한국의국어대학교, 국민대학교, 건국대학교, 한양대학교, 서강대학교에 재학중인 일본 유학생과 대만 유학생을 포함한 중국 유학생 총 280명을 표본으로 2003년 3월 24일부터 4월 4일에 걸쳐 설문조사를 실시하였다.

2. 조사내용 및 설문지 개발

설문지의 내용은 조사대상자들의 일반적인 환경, 한국음식에 대한 기호도, 한국음식에 대한 교육정도 와 한식당의 개선점 등으로 구성하였다. 설문지는 기존의 문헌을 참고^{2,3,9-11)}하여 재구성하였으며, 경희대학교에서 수업 받고 있는 일본 유학생과 중국 유학생 30명을 대상으로 예비조사를 실시한 후, 설문지를 수정·보완하였다. 조사대상자의 일반적인 환경에 관한 내용은 성별, 국적, 연령, 한국내에서의 거주기간, 거주형태, 한달 용돈(한국돈) 등 6문항으로 구성하였고, 한국음식에 관한 기호도는 밥류, 면류, 탕류, 찌개류, 나물류, 구이류, 전류, 김치류, 기타 부분으로 총 29종의 한국음식을 임의로 선정하여 '매우 좋아함', '좋아함', '보통', '싫어함', '매우 싫어함' 등의 리커트 5점 척도로 조사하였다.

3. 자료의 통계 처리

전체 280부의 설문지를 배포하여 225부를 회수하였고, 이 중 분석 가능한 204부(72.86%)를 SPSS 11.0 프로그램을 이용하여 통계분석자료로 이용하였다. 일반적인 사항, 한국음식을 배워 본 경험 만들어 본 정도 등은 빈도와 백분율로 나타내었다. 또한 한국음식의 기호도에 대한 성별과 국적별의 차이는 독립표본 t검정을 이용하였으며, 전체적인 한국음식의 기호도 및 한국내에서의 거주기간에 따른 평균값 차이는 일원배치 분산분석(one-way ANOVA)을 실시하여 유의한 차이를 검정하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

본 연구는 앞에서 언급한 6개 대학교에 재학중인 일본 유학생과 대만 유학생을 포함한 중국 유학생 204명을 대상으로 조사하였으며, 조사 대상자의 성별, 국적, 연령대별, 한국내의 거주기간, 주거형태, 한 달 용돈(한국돈) 등은 Table 1과 같다.

Table 1. General Characteristics of the subjects percentage

Characteristics	Categories	Frequency(N)	Percentage(%)
Gender	Male	74	36.3
	Female	130	63.7
Nationality	Japan	100	49.0
	China	104	51.0
Age(yr)	≤20	37	18.2
	21-25	108	52.9
	26-30	41	20.1
	31≤	18	8.8
Period of residence in Korea	≤ 1 month	53	26.0
	≤ 3 months	32	15.6
	≤ 6 months	18	8.8
	≤ 1 year	45	22.1
	≤ 3 years	41	20.1
	3 years≤	15	7.4
Type of residence	One' own house	11	5.3
	A relative	2	1.0
	Dormitory	86	42.2
	Boarding	49	24.0
	The other	56	27.5
Monthly expenses (₩ 10,000)	≤20	37	18.1
	21-30	60	29.4
	31-40	29	14.2
	41-50	37	18.1
	51-60	17	8.3
	61-70	3	1.5
	70≤	18	8.8
No answer	3	1.5	
Total		204	100

성별로는 남자가 36.3%, 여자는 63.7%이었으며, 국적별로는 일본 유학생이 49.0%, 중국 유학생이 51.0%이었다. 연령별로는 20세 이하의 유학생이 18.1%이었으며, 21~25세 52.9%로 가장 많았고, 26~30세는 20.1%, 31세 이상은 8.8%이었다. 한국에서의 거주 기간은 1개월 미만 26.0%, 3개월 미만 15.7%, 6개월 미만 8.8%, 1년 미만 22.1%, 3년 미만이 20.1%, 3년 이상이 7.4%로 1개월 미만이 가장 많았고, 주거형태로는 자가 5.4%, 친척집 1.0%, 기숙사 42.2%, 하숙 24.0%, 기타 27.5%로 자취, 오피스텔, 홈스테이 등 다양한 형태로 거주하고 있었으며 기숙사의 이용이 가장 많았다. 한달 용돈은 한국 돈으로 20만원 이하가 18.1%, 21~30만원 29.4%, 31~40만원 14.2%, 41~50만원 18.1%, 51~60만원 8.3%, 61~70만원 1.5%, 70만원 이상도 8.8%, 무응답 1.5%로 21-30만원을 가장 많이 이용하였다.

2. 한국음식의 기호도

국내 거주하는 일본 및 중국유학생들을 대상으로 조사한 29가지의 한국음식에 대한 기호도는 Table 2와 같이 구이류와 전류를 가장 좋아하는 것에 비하여 면류를 가장 싫어하는 것으로 나타나 전체적으로 유의한 차이(p<0.001)가 있었다. 기호도는 구이류(4.05±0.96)를 가장 좋아하였으며, 그 다음으로 전류(4.02±0.87), 탕류(3.85±0.95), 밥류(3.67±0.92), 김치류(3.63±1.02), 찌개류(3.57±0.93), 기타(3.55±1.07), 나물류(3.50±0.94), 면류(3.43±0.90) 등이었고, 기타를 제외한 밥류, 나물류, 구이류(p<0.001), 면류, 찌개류, 전류(P<0.01), 탕류, 김치류(p<0.05) 등은 분류내의 항목 간에도 유의한 차이가 있었다. 각 분류별 중 가장 좋아하는 음식으로는 비빔밥, 물냉면, 갈비탕, 순두부찌개, 잡채, 불고기, 해물파전, 배추김치, 김밥 등이었으며, 전체적으로 불고기(4.25±0.83)를 가장 선호하였고 이는 장 등⁷⁾, 문 등⁹⁾, 계 등¹⁰⁾, 김¹¹⁾의 선행연구와 일치하는 것으로 여전히 불고기가 대표적인 한국음식이라는 것을 알 수 있었다. 그 다음으로 김구이(4.17±0.94), 해물파전(4.17±0.82), 갈비탕(4.01±0.93), 비빔밥(3.87±0.88), 육개장(3.83±0.88), 쌀밥과 애호박전(3.82±0.91) 등의 순이었다. 또한 기호도가 낮은 음식은 국수장국(3.15±0.75), 무생채(3.26±0.86), 도라지생채(3.28±0.92), 물냉면(3.38±1.02) 등 대체로 면류와 탕류를 좋아하지 않는 것으로 조사되어 다양한 한국음식들의 적극적인 홍보와 맛에 대한 연구개발이 지속적으로 이루어져야 할 것으로 보인다.

유학생들의 성별에 따른 한국음식 기호도 차이는

Table 3과 같으며, 여학생(3.73±0.51)이 남학생(3.56±0.45)보다 한국음식을 더 좋아하는 것으로 성별간 유의한 차이(p<0.05)가 있었다. 분류에 따라 기타류(p<0.001), 밥류, 전류(p<0.01), 탕류(p<0.05) 등이 유의한 차이를 보였으며, 종류별로는 국수장국, 삼계

Table 2. The preference about Korean foods of Japanese and Chinese students in Korea

	Kinds of Korean foods	preference	F-value
bap	Ssalbap	3.82±0.91 ^{b1)}	0.000***
	Kongbap	3.42±0.89 ^d	
	Bibimbap	3.87±0.88 ^b	
	Jabgokbap	3.57±0.95 ^d	
	group total	3.67±0.92 ^{c2)}	
meon	Gooksoo-jianggook	3.15±0.75 ^a	0.005**
	Kalgooksoo	3.51±0.79 ^b	
	Moolnaengmeon	3.38±1.02 ^b	
	Mandoogook	3.55±0.89 ^b	
group total	3.43±0.90 ^A		
tang	Samgaetang	3.84±1.08 ^{ab}	0.021*
	Galbitang	4.01±0.93 ^b	
	Youkgaejang	3.83±0.88 ^{ab}	
	Gomtang	3.66±0.87 ^a	
	group total	3.85±0.95 ^D	
jjigae	DwenjangJjigae	3.47±0.92 ^a	0.003**
	SoondoobUjjigae	3.78±0.86 ^b	
	KimchiJjigae	3.47±0.98 ^a	
	group total	3.57±0.93 ^{BC}	
namul	Moosaengchae	3.26±0.86 ^c	0.000***
	Oisaengchae	3.47±0.85 ^a	
	Dorajisaengchae	3.28±0.92 ^a	
	Kongnamul-moochim	3.46±0.97 ^a	
	group total	3.50±0.94 ^{AB}	
gui	Saengsungui	3.68±1.02 ^a	0.000***
	Bulgogi	4.25±0.83 ^b	
	Kimgui	4.17±0.94 ^b	
	group total	4.05±0.96 ^E	
jeon	Haemulpajeon	4.17±0.82	0.001**
	Aehoparkjeon	3.82±0.91	
	group total	4.02±0.87 ^E	
kimchi	Baechookimchi	3.73±0.99	0.031*
	Ggakdugi	3.51±1.05	
	group total	3.63±1.02 ^{BC}	
others	Dukboki	3.46±1.09	0.094 ^{ns3)}
	Kimbap	3.65±1.04	
	group total	3.55±1.07 ^{AB}	
Total		3.68±0.97	0.000***

1) Different letters in the same groups are significantly different at 5% significance level by Duncan's multiple range test.

2) Different capital letters among groups are significantly different at 5% significance level by Duncan's multiple range test.

*** p<0.001 ** p<0.01 * p<0.05

³⁾ns= Not significant

탕, 갈비탕, 육개장, 곰탕, 생선구이 등을 제외한 대부분의 한국음식에 대해 여학생이 남학생보다 한국 음식을 더 좋아하였다. 또한 유의성 있는 음식으로는 떡볶이와 김밥(p<0.001), 콩밥, 비빔밥, 갈비탕, 애호박전(p<0.01), 육개장, 도라지생채, 각두기(p<0.05) 등이었다.

국적에 따른 한국음식의 기호도 차이는 Table 4와 같으며, 일본 유학생(3.85±0.47)이 중국 유학생(3.49±0.46)보다 한국음식을 더 좋아하였으며 전체적으로 유의한 차이(p<0.001)를 보였다. 분류별로는 면류, 찌

개류, 나물류(p<0.001), 김치류(p<0.01), 전류(p<0.05) 등에 대해 평균값의 차이가 있었으며, 종류별로는 비빔밥, 순두부찌개, 김치찌개, 콩나물무침, 잡채, 김구이, 김밥(p<0.001), 칼국수, 물냉면, 무생채, 해물파전, 배추김치, 각두기(p<0.01), 만두국, 갈비탕, 된장찌개, 생선구이(p<0.05) 등 17개의 음식에 대하여 유의하였다. 전체적으로 쌀밥, 육개장, 곰탕, 도라지생채, 생선구이 등을 제외한 대부분의 한국음식에 대해서 일본 유학생보다 중국 유학생이 한국음식에 대한 기호도가 낮았으며, 이는 한¹²⁾, 김¹³⁾의 연구에서

Table 3. Difference of preference of Korean foods depending on the gender (M±SD)

Kinds of Korean foods	Male	Female	t-value		
bap	Ssalbap	3.44±0.76	3.50±0.81	-0.563	
	Kongbap	3.12±0.89	3.60±0.85	-3.396**	
	Bibimbap	3.64±0.99	3.99±0.88	-2.698**	
	Jabgokbap	3.39±0.99	3.68±0.92	-1.782	
	group total	3.39±0.68	3.68±0.60	-3.239**	
meon	Gooksoojanggook	3.18±0.68	3.13±0.81	0.255	
	Kalgooksoo	3.45±0.80	3.55±0.79	-0.674	
	Moolnaengmeon	3.34±0.91	3.40±1.09	-0.337	
	Mandoogook	3.48±0.77	3.59±0.95	-0.727	
	group total	3.39±0.56	3.45±0.75	-0.657	
tang	Samgaetang	3.92±1.04	3.79±1.10	0.746	
	Galbitang	4.28±0.78	3.85±0.97	2.919**	
	Youkgaejang	4.05±0.85	3.68±0.87	2.585*	
	Gomtang	3.80±0.80	3.56±0.92	1.580	
	group total	3.99±0.66	3.72±0.77	2.467*	
jjigae	DwenjangJjigae	3.45±0.89	3.48±0.95	-0.218	
	SoondoobulJjigae	3.66±0.87	3.85±0.85	-1.379	
	KimchiJjigae	3.45±0.81	3.49±1.07	-0.309	
	group total	3.52±0.65	3.60±0.84	-0.770	
	namul	Moosaengchae	3.10±0.77	3.37±0.89	-1.947
Oisaengchae		3.33±0.82	3.56±0.86	-1.716	
Dorajisaengchae		3.02±0.80	3.44±0.96	-2.557*	
Kongnamul-moochim		3.30±0.95	3.55±0.98	-1.662	
Japchae		3.90±0.87	4.00±0.93	-0.672	
group total	3.41±0.71	3.58±0.74	-1.597		
gui	Saengsungui	3.68±0.98	3.68±1.04	0.037	
	Bulgogi	4.15±0.91	4.31±0.78	-1.265	
	Kimgui	3.98±0.95	4.27±0.93	-1.858	
	group total	3.97±0.69	4.11±0.70	-1.317	
	jeon	Haemulpajeon	4.04±0.84	4.25±0.79	-1.580
Aehoparkjeon		3.49±1.04	4.04±0.73	-3.160**	
group total		3.82±0.82	4.19±0.72	-3.005**	
kimchi		Baechookimchi	3.66±0.98	3.78±1.00	-0.772
		Ggakdugi	3.30±1.02	3.63±1.05	-2.076*
	group total	3.48±0.95	3.70±0.93	-1.618	
	others	Dukboki	3.00±1.06	3.70±1.03	-4.320***
		Kimbap	3.23±0.95	3.89±1.02	-4.255***
group total		3.13±0.89	3.75±0.91	-4.611***	
Total		3.56±0.45	3.73±0.51	-2.458*	

* p<0.05 ** p<0.01 *** p<0.001

Table 4. Difference of preference of Korean foods depending on the Nationality (M±SD)

Kinds of Korean foods	Chinese	Japanese	t-value		
bap	Ssalbap	3.54±0.77	3.42±0.82	1.069	
	Kongbap	3.38±0.84	3.45±0.93	-0.496	
	Bibimbap	3.54±0.86	4.18±0.78	-5.462***	
	Jabgokbap	3.56±0.98	3.58±0.93	-0.132	
	group total	3.49±0.64	3.67±0.64	-1.964	
meon	Gooksoojanggook	3.10±0.83	3.22±0.63	-0.682	
	Kalgooksoo	3.31±0.73	3.68±0.80	-2.897**	
	Moolnaengmeon	3.13±0.93	3.57±1.05	-2.908**	
	Mandoogook	3.37±0.85	3.71±0.89	-2.501*	
	group total	3.23±0.59	3.62±0.72	-4.098***	
tang	Samgaetang	3.76±0.94	3.90±1.18	-0.841	
	Galbitang	3.83±0.86	4.18±0.96	-2.407*	
	Youkgaejang	3.84±0.82	3.83±0.94	0.065	
	Gomtang	3.68±0.85	3.64±0.91	0.237	
	group total	3.74±0.70	3.90±0.78	-1.504	
jjigae	DwenjangJjigae	3.21±3.84	3.69±0.94	-3.29*	
	SoondoobulJjigae	3.45±0.75	4.13±0.83	-5.456***	
	KimchiJjigae	3.09±1.00	3.79±0.85	-4.988***	
	group total	3.26±0.71	3.86±0.72	-5.777***	
	namul	Moosaengchae	3.03±0.76	3.44±0.89	-3.042**
Oisaengchae		3.40±0.80	3.54±0.89	-1.088	
Dorajisaengchae		3.29±0.86	3.26±1.02	0.154	
Kongnamul-moochim		3.09±0.86	3.80±0.95	-5.185***	
Japchae		3.53±0.79	4.32±0.85	-6.043***	
group total	3.28±0.65	3.76±0.74	-4.757***		
gui	Saengsungui	3.87±0.99	3.52±1.01	2.154*	
	Bulgogi	4.24±0.80	4.27±0.87	-0.236	
	Kimgui	3.77±0.96	4.41±0.85	-4.405***	
	group total	4.01±0.71	4.11±0.69	-0.992	
	jeon	Haemulpajeon	4.00±0.81	4.31±0.80	-2.416**
Aehoparkjeon		3.79±0.89	3.85±0.94	-0.309	
group total		3.91±0.73	4.18±0.79	-2.265*	
kimchi		Baechookimchi	3.54±1.00	3.92±0.95	-2.710**
		Ggakdugi	3.24±1.07	3.76±0.96	-3.449**
	group total	3.39±0.97	3.85±0.85	-3.476**	
	others	Dukboki	3.36±1.06	3.55±1.11	-1.204
		Kimbap	3.21±1.05	4.02±0.89	-5.569***
group total		3.30±0.97	3.75±0.87	-3.422**	
Total		3.49±0.46	3.85±0.47	-5.489***	

* p<0.05 ** p<0.01 *** p<0.001

Table 5. Difference of preference of Korean foods depending on the period of residence in Korea (M±SD)

Kinds of Korean foods	≤1 month	≤3months	≤6months	≤1 year	≤3 years	≥3 years	F-value	
bap	Ssalbap	3.41±0.84	3.61±0.67	3.39±0.70	3.44±0.84	3.60±0.87	0.590	
	Kongbap	3.46±0.82	3.21±0.79	2.64±0.81	3.47±0.76	3.70±0.97	2.900*	
	Bibimbap	4.17±0.76	3.64±0.91	3.67±0.69	3.82±0.99	3.76±0.94	1.986	
	Jabgokbap	3.58±1.00	3.28±0.96	3.36±0.92	3.82±0.81	3.55±0.99	3.53±1.06	0.897
	group total	3.67±0.61	3.48±0.64	3.36±0.57	3.62±0.59	3.60±0.81	3.52±0.50	0.807
meon	Gooksoojanggook	3.29±0.73	3.08±1.00	2.50±0.58	3.04±0.56	3.22±0.88	3.36±0.63	1.060
	Kalgooksoo	3.68±0.69	3.16±0.69	3.15±0.80	3.47±0.74	3.69±0.80	3.69±1.03	2.099
	Moolnaengmeon	3.55±1.07	3.14±1.01	2.75±1.29	3.23±0.92	3.57±0.95	3.71±0.91	2.162
	Mandoogook	3.63±0.98	3.43±0.59	3.18±0.81	3.64±0.84	3.61±1.00	3.62±0.96	0.852
	group total	3.60±0.81	3.22±0.58	3.00±0.52	3.39±0.63	3.56±0.69	3.61±0.58	2.900*
tang	Samgaetang	3.71±1.27	3.39±0.84	3.69±0.75	3.92±1.05	4.08±1.12	4.21±0.80	1.766
	Galbitang	4.11±0.89	3.76±0.75	4.07±0.83	3.76±1.02	4.13±1.00	4.33±0.72	1.372
	Youkgaejang	3.77±0.99	3.67±0.80	3.71±1.07	3.84±0.87	4.00±0.79	3.86±0.86	0.486
	Gomtang	3.45±1.19	3.45±0.69	3.85±0.69	3.50±0.79	3.84±0.83	4.00±0.91	1.496
	group total	3.83±0.88	3.45±0.67	3.82±0.62	3.78±0.72	4.01±0.66	4.09±0.59	2.506*
jjigae	DwenjangJjigae	3.24±0.92	3.30±0.80	3.54±0.88	3.47±0.90	3.59±0.98	3.92±0.95	1.370
	SoondoobulJjigae	4.07±0.70	3.43±0.73	3.82±0.88	3.67±1.01	3.71±0.84	4.14±0.77	2.158
	KimchiJjigae	3.90±0.89	3.19±1.08	3.63±0.89	3.40±1.08	3.32±0.90	3.13±0.74	2.729*
	group total	3.73±0.82	3.27±0.75	3.65±0.78	3.54±0.77	3.53±0.79	3.70±0.50	1.287
namul	Moosaengchae	3.39±0.95	3.05±0.67	3.43±0.76	3.37±0.84	3.10±0.98	3.08±0.64	0.987
	Oisaengchae	3.64±0.84	3.12±0.53	3.57±0.76	3.41±0.97	3.57±0.83	3.42±1.00	1.369
	Dorajisaengchae	3.56±0.98	3.31±0.70	2.63±0.74	3.27±0.88	3.19±0.95	3.46±1.13	1.312
	Kongnamul-moochim	3.93±0.90	3.24±0.70	3.47±0.80	3.19±1.13	3.35±0.86	3.40±1.12	3.239**
	Japchae	4.40±0.84	3.54±0.78	4.20±0.77	3.61±1.00	4.06±0.78	3.79±0.97	4.778***
group total	3.83±0.75	3.24±0.62	3.56±0.58	3.40±0.84	3.47±0.62	3.47±0.78	3.012*	
gui	Saengsungui	3.47±1.11	3.78±1.17	3.46±0.78	3.75±1.05	3.83±0.86	3.73±1.03	0.662
	Bulgogi	4.33±0.79	4.15±0.86	4.00±0.94	4.20±0.81	4.30±0.88	4.47±0.74	0.748
	Kimgui	4.50±0.83	3.68±1.13	4.33±0.89	3.89±0.99	4.23±0.82	4.21±0.80	3.316**
	group total	4.13±0.71	3.92±0.84	3.93±0.67	4.01±0.71	4.15±0.64	4.14±0.55	0.686
jeon	Haemulpajeon	4.30±0.79	4.21±0.85	4.03±0.74	4.00±0.84	4.16±0.82	4.21±0.89	0.499
	Achoparkjeon	4.00±0.77	3.93±1.00	4.00±0.71	3.58±0.81	3.87±1.01	3.75±1.14	0.704
	group total	4.22±0.77	4.14±0.82	4.07±0.62	3.84±0.73	4.04±0.81	3.93±0.87	1.079
kimchi	Baechookimchi	3.87±0.92	3.36±0.99	3.72±0.89	3.72±1.03	3.80±1.02	3.86±1.17	1.082
	Ggakdugi	3.65±0.91	3.14±1.17	3.38±0.81	3.36±1.08	3.51±1.15	3.71±1.14	1.243
	group total	3.77±0.84	3.23±1.04	3.75±0.67	3.53±0.93	3.69±0.99	3.79±1.14	1.591
others	Dukboki	3.65±0.98	3.32±1.07	3.75±0.93	3.48±1.19	3.09±1.14	3.53±1.13	1.437
	Kimbap	4.24±0.86	3.08±1.12	3.73±0.70	3.50±1.04	3.46±1.12	3.57±0.76	5.496***
	group total	3.84±0.83	3.23±1.00	3.78±0.75	3.49±0.97	3.26±1.03	3.53±0.83	2.653*
전체 기호도 평균	3.83±0.51	3.41±0.59	3.64±0.35	3.62±0.42	3.70±0.49	3.75±0.42	3.205**	

* p<0.05 ** p<0.01 *** p<0.001

중국사람이 한국음식에 대한 인지도가 매우 낮은 연구 결과와 유사한 경향이였다. 이는 중국과 한국이 같은 동양권이지만 서로 다른 식문화를 가지고 있어 맛의 차이가 있기 때문이라고 사료된다.

거주기간에 따른 한국음식의 기호도 차이는 Table 5와 같이, 유의한 차이(p<0.01)가 있었고, 1개월 미만 3.81±0.50, 3개월 미만 3.40±0.56, 6개월 미만 3.61±0.35, 1년 미만 3.59±0.43, 3년 미만 3.69±0.47, 3년 이상 3.74±0.41로 한국에 온 지 1개월 미만의 학생이 한국음식에 대한 기호도가 가장 높았다. 유의성이 있는 음식으로는 잡채, 김밥(p<0.001), 콩나물무

침, 김구이(p<0.01), 콩밥, 김치찌개(p<0.05) 등이였다.

3. 한국음식에 대한 교육 정도

일본 및 중국 유학생들이 받고 있는 수업 내용 중 한국음식에 대한 교육정도를 알아 본 결과 Table 6과 같다. 학교에서 '수업을 받아 본 적이 있다' 44.30%, '수업을 받아 본 적이 없다' 55.70%로 한국음식에 대한 수업을 받아 본 적이 없는 유학생이 더 많았으며, 성별로는 남자 41.89%, 여자 45.74%가 한국음식을 배운 적이 있으며, 중국유학생(47.57%)이 일본유학생(41.00%)보다 더 많이 배운 것으로 조사

Table 6. Educates degree about Korean foods

N(%)

Categories		Gender		Nationality		Total
		Male (n=74)	Female (n=129)	china (n=103)	japan (n=100)	
Educated degree	educated	31(41.89)	59(45.74)	49(47.57)	41(41.00)	90(44.30)
	unducated	43(58.11)	70(54.26)	54(52.7)	59(59.00)	113(55.70)
Made degree	made	23(31.08)	47(36.43)	36(34.95)	34(34.00)	70(34.48)
	not made	51(68.92)	82(63.57)	67(65.05)	66(66.00)	133(65.52)

Table 7. Difference of Preference of Korean foods depending on have it made degree about korean foods

(M±SD)

Categories	made degree		t-value
	made	not made	
The value of preference of korean food	3.84±0.46	3.55±0.47	4.084***

*** p<0.001

되었다.

학교 또는 집에서 한국음식을 만들어 본 경험에 대해서는 ‘만들어 보았다’ 34.48%, ‘만들어 보지 못했다’ 65.52%로 만들어 본 경험이 없는 유학생이 훨씬 더 많았으며, 성별로는 남자 31.08%, 여자 36.43%로 여자가 남자보다 한국음식을 만들어 본 경험이 더 많았다. 국적별로는 중국 유학생 34.95%, 일본 유학생 34.00%로 한국음식을 만들어 본 정도는 거의 유사하였다.

한국음식을 만들어 본 유학생들과 만들어 보지 못한 유학생들의 한국음식 전체 기호도 평균값 차이를 조사한 결과는 Table 7과 같다. 한국음식을 만들어 본 유학생(3.84±0.46)이 만들어 보지 못한 유학생(3.55±0.47)보다 한국음식에 대한 기호도가 높았다(p<0.001). 이는 한 등^{2,3)}의 연구에서 한국음식의 맛과 외관은 정보와 경험이 많은 집단일수록 한국음식에 관한 인지도가 높은 것과 유사한 결과였으며, 외국유학생들에게 한국음식을 직접 만들어 볼 수 있는 기회를 제공하는 것도 우리 음식을 더욱 빠르게 알릴 수 있는 계기가 될 것으로 생각된다.

4. 한식당의 개선점(다중응답)

유학생들의 한식당의 개선점에 대해서는 Table 8과 같이 ‘음식점의 위생 및 청결’ 부분이 20.21%로 가장 높아, 문 등⁹⁾, 주 등¹⁴⁾, 의 연구와 유사한 경향이였다. 그 다음으로는 ‘메뉴의 다양성’(18.83%), ‘음식의 가격’(14.16%), ‘음식의 맛’(14.16%), ‘종업원의 서비스’(13.3%), ‘음식점의 분위기’(10.88%), ‘음식의 양’(8.46%) 등의 순이였다.

성별에 관련 없이 남학생 19.5%, 여학생 20.6%가 ‘음식점의 위생 및 청결’ 부분을 가장 우선적으로 개선되어야 할 사항으로 지적하였고, 국적별 차이를 보면 중국 유학생 24.7%는 ‘메뉴의 다양성’과 ‘음식의 가격’ 부분이 각각 동일하게 1순위였으나, 일본 유학생 31.4%는 ‘음식점의 위생 및 청결’ 부분이 1순위로 개선되어야 할 사항이라고 하였다.

또한 연령대별 차이를 보면 20세 이하 23.9%는 ‘음식점의 위생 및 청결’, 21~25세 19.6%는 ‘메뉴의 다양성’, 26~30세 23.0%, 31세 이상 27.5%는 모두 ‘음식점의 위생 및 청결’에 대하여 한국음식점에서 가장 개선되어야 할 부분이라고 하였다.

IV. 결 론

본 연구는 계속적으로 증대되는 국내 일본유학생과 대만유학생을 포함한 중국유학생들의 한국음식에 대한 기호도, 한국음식에 대한 교육정도와 한식당의 개선점을 파악하여 메뉴의 다양화와 한식당의 만족

Table 8. The improvement point factor of Korean Restaurants(Multiple Response)

N(%)

improvement	Gender/Nationality/Age	Gender		Nationality		Age				Total	
		male	Female	China	Japan	≤20	20-25	26-30	31≤	계	순위
Sanitation and Cleaniness		40(19.5)	77(20.6)	27(9.2)	90(31.4)	26(23.9)	51(16.7)	26(23.0)	14(27.5)	117(20.21)	1
Variety of menu		34(16.6)	75(20.1)	72(24.7)	37(12.9)	20(18.3)	60(19.6)	20(17.7)	9(17.6)	109(18.83)	2
Price		21(10.2)	61(16.3)	72(24.7)	10(3.5)	12(11.0)	52(17.0)	13(11.5)	9(17.6)	82(14.16)	3
Tasty		26(12.7)	56(15.0)	51(17.5)	31(10.8)	19(17.4)	41(13.4)	17(15.0)	5(9.8)	82(14.16)	3
Service of an employee		34(16.6)	43(11.5)	15(5.1)	62(21.6)	12(11.0)	38(12.4)	17(15.0)	10(19.6)	77(13.3)	5
Atmosphere		29(14.1)	34(9.1)	19(6.5)	44(15.3)	12(11.0)	30(9.8)	15(13.3)	6(11.8)	63(10.88)	6
A mount of Korean foods		21(10.2)	28(7.5)	36(12.3)	13(4.5)	8(7.3)	34(11.1)	5(4.4)	2(3.9)	49(8.46)	7

도를 증진시킬 수 있는 방안을 마련해보고자 하였으며 그 결과는 다음과 같았다.

1. 국내 거주하는 일본유학생 및 중국 유학생들의 한국음식에 대한 기호도는 전체적으로 유의한 차이($p<0.001$)를 보였으며, 기타류를 제외한 밥류, 나물류, 구이류($p<0.001$), 면류, 찌개류, 전류($P<0.01$), 탕류, 김치류($p<0.05$) 등은 분류내의 항목간 차이가 있었다. 또한 불고기를 가장 선호하였으며, 그 다음으로 김구이, 해물파전, 갈비탕, 비빔밥, 육개장, 쌀밥과 애호박전 등의 순이었다. 전체적으로 성별에 따른 기호도 차이는 여학생이 남학생보다 한국음식을 더 좋아하였으며($P<0.05$) 종류별로는 떡볶이, 김밥($p<0.001$), 콩밥, 비빔밥, 갈비탕, 애호박전($p<0.01$), 육개장, 도라지생채, 각두기($p<0.05$) 등이 유의하였고, 탕류인 갈비탕과 육개장을 제외한 나머지 음식에 대해서는 여학생이 남학생보다 더 좋아하였다. 국적에 따른 전체적인 기호도도 일본 유학생이 중국 유학생보다 한국음식을 더 좋아하였으며 유의한 차이($p<0.001$)가 있었다. 종류별로는 비빔밥, 순두부찌개, 김치찌개, 콩나물무침, 잡채, 김구이, 김밥($p<0.001$), 칼국수, 불냉면, 무생채, 해물파전, 배추김치, 각두기($p<0.01$), 만두국, 갈비탕, 된장찌개, 생선구이($p<0.05$) 등으로, 생선구이를 제외한 나머지 16개의 한국음식에 대해 일본유학생이 중국유학생보다 더 좋아하였다. 거주기간에 따른 전체적인 기호도는 유의한 차이($p<0.01$)가 있었으며, 1개월 미만 3.81 ± 0.50 , 3년 이상 3.74 ± 0.41 , 3년 미만 3.69 ± 0.47 , 6개월 미만 3.61 ± 0.35 , 1년 미만 3.59 ± 0.43 , 3개월 미만 3.40 ± 0.56 등으로 한국을 방문한지 1개월 미만 학생이 한국음식을 가장 좋아하였고, 종류별로는 잡채, 김밥($p<0.001$), 콩나물무침, 김구이($p<0.01$), 콩밥, 김치찌개($p<0.05$) 등에 대해서만 유의한 차이가 있었다.
2. 한국음식을 배워 본 유학생은 44.30%이었으며, 한국음식을 만들어 본 유학생도 34.48%이었다. 또한 한국음식을 만들어 본 유무에 따른 한국음식의 전체 기호도 차이는 한국음식을 만들어 본 유학생(3.84 ± 0.46)이 만들어 보지 못한 유학생(3.55 ± 0.47)보다 높았으며 유의한 차이($p<0.001$)가 있었다.
3. 한국식당의 개선점으로는 ‘음식점의 위생 및 청결’(20.21%)이 가장 높았으며, ‘메뉴의 다양성’(18.83), ‘음식의 가격’(14.16%), ‘음식의 맛’

(14.16), ‘종업원의 서비스’(13.3%), ‘음식점의 분위기’(10.88%), ‘음식의 양’(8.46%) 등의 순이었다.

이와 같은 연구 결과로 국내 거주하는 일본 유학생과 중국 유학생의 기호도가 가장 높은 한국음식은 ‘불고기’가 1위였으나, ‘해물파전’, ‘육개장’, ‘애호박전’ 등 다양한 음식들을 좋아하는 경향을 보여 한국음식의 세계화에 좀더 다가갈 수 있다는 긍정적인 평가를 할 수 있겠다. 또한 일본유학생과 중국유학생의 한국음식에 대한 기호도 차이가 큰 것으로 보아 다양한 메뉴개발이 보다 절실히 이루어져야 하며, 한국음식을 만들어 본 유학생이 한국음식에 대한 기호도가 더 높은 것으로 보아 한국음식문화에 대한 올바른 지식전달과 함께 현장 체험 및 실습을 통한 체계적인 교육 프로그램이 필요한 것으로 본다. 또한 외국인들의 지속적인 불만으로 지적되고 있는 ‘음식점의 위생 및 청결’ 부분에 대해서도 보다 구체화되고 적극적인 해결방안이 마련되어야 할 것이다.

본 연구는 국내 서울 근교에서 거주하는 일본 및 중국 유학생을 대상으로 설문조사를 실시하였으므로 전체 유학생의 의견이라고 하기에는 제한점이 있다고 볼 수 있다.

V. 참고문헌

1. 현순옥, 서울시내 고등학교 학생의 간식 섭취 및 기호도에 관한 조사 연구, 이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문, 1984.
2. Han, JS, Huh, SM and Kim, MH : American's Acceptance of Korean Foods, Journal of Resource development, 14: 93-99, 1995
3. Han, JS, Kim, JS, Kim, SY, Kim, MS, Kimiko Otani and Takahisa Minamide : A Survey of Japanese Perception of and Preference for Korean Foods. Korean J. SOC. FOOD. SCI, 14(2):93, 1998
4. 고병익 : 동아시아 나라들의 상호 소원(疏遠)과 통합, p 24, 문학과 지성사, 서울, 1995
5. www.moe.go.kr/국제협력
6. Lim, JW : A Study of Korean Traditional Food Influencing Satisfaction on Travel, Master thesis, The Sejong University of Korea, 2001
7. Jang MJ and Cho, MS : Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Foreign Visitors in Korean, Korean J. Dietary Culture, 15(3):215-223, 2000
8. Joo, NM, Kennon, LR, Sim, YJ, Lee, KA, Jeong, Hs, Park, SJ and Chun, HJ : The Perception and Preference of Americans Residing in Korean for Korean Traditional Food, Journal of the Korean Home Economics Association, 39(6):19-23, 2001

9. Moon, SJ, Shon, KH, Lee, YM and Ahn, KM : Food Preferences of Foreigners Residing in Korea, Journal of the Korean Home Economics Association, pp 67-73, 1986
 10. Kye, SH and Yoon, SI : Food Preferences of Foreign Athletes in Korean Traditional Foods, Korean J. Dietary Culture, 3(1):78-87, 1988
 11. Kim TH : A study on the improvement of Korean Foods in Tourist Hotels for Foreign Tourists in Korea. 상명여자대학교 논문집 제 12집, 1983, pp. 231-257
 12. Han, YD : A Study on image on Korean perceived by inbound foreign tourists to Korea, Master thesis, The Sejong University of Korea, 2002
 13. Kim, CW : A study on the Development of Tourism Products for Attracting more chinese Visitors, Korea Tourism Research Institute, 1999
 14. Joo, NM and Kennon, LR : A Survey of American and Canadian's Food Purchasing Practices and Perception of Restaurant Patronage, Korean J. Dietary Culture, 17(2):97-102, 2002
-
- (2003년 9월 5일 접수, 2003년 12월 23일 채택)