

## SD법에 의한 한국 요리, 일본 요리, 중국 요리 및 서양 요리에 대한 개념의 분석

김정은<sup>¶</sup>

배화여자대학 전통조리과

### The Analysis of Conceptions on Korean, Japanese, Chinese and Western Cuisine by SD

Jung-Eun Kim<sup>¶</sup>

*Dept. of Traditional Korean Cuisine, Baewha Women's College*

#### ABSTRACT

According to conceptions of Korean, Japanese, Chinese, and Western cuisine, the results of study based on SD and the factor analysis are as follows.

The factors, which were showed from the conception of Korean cuisine, were the tastes for simplicity, cheapness, and familiarity, such as a side dish.

The factors, which were showed from the conception of Japanese cuisine, looked like unfamiliar, tasteless and citified except sushi and grilled meat.

The factors, which were showed from the conception of Chinese cuisine, were familiarity with the exception of Chinese black noodles, sweet fried pork and fried rice and those looked delicious as well as good table setting. Young people were also trending to be fond of them.

The factors, which were showed from the conception of Western cuisine, were luxurious, delicate and citified foods. People were familiar with pizza, spaghetti and stake in Western cuisine.

**Key words:** semantic differential, factor analysis, Korean cuisine, Japanese cuisine, Chinese cuisine, western cuisine.

#### I. 서론

현재 한국의 식생활은, 아시아 각 지역과 서양의 요리가 유입된 것뿐만 아니라, 외식산업 속에서는, 무국적이라고 불리우는 요리도 나타났으며, 그것들이 거의 저항 없이 받아들여지고 있다고 생각되어지고 있다. 이러한 상황 속에서, 장래를 짚어질

---

¶ : 교신저자, cocorokim@baewha.ac.kr, 017-233-0775

젊은이들은, 한국 요리를 어떻게 인식하고 있는 것일까. 이러한 연구는 이미 몇몇 논문에서 볼 수 있으나 여기에는 한국, 일본, 중국, 서양(프랑스 또는 이탈리아) 요리의 각각을 동시에 나타내고, Semantic Differential법을 이용하여 각각의 요리에 대한 개념을 정리하고, 그것을 바탕으로 한국의 젊은이들의 각국의 요리에 대한 의식을 고찰했다.

## II. 연구 방법

### 1. 요리 품목의 선정

조사의 대상으로 한 요리는 국, 밥, 면, 절임류, 조림, 구이 등의 조리 방법 전반에 걸쳐, 섭취 빈도가 높은 요리이며, 또 소재, 형태, 지명도 등이 될 수 있는 한 각국에서 공통되도록 배려하여 선정하였으며, <표 1>에 나타났다.

또, 서양 요리에 대해서는 프랑스, 이탈리아 요리에서 선정하였다.

<표 1> 조사대상 요리

한국 요리	일본 요리	중국 요리	서양 요리
김치	쯔께 모노	짜사이	피클
나물	스노 모노	해파리냉채	샐러드
불고기	철판구이	탕수육	스테이크
냉면	우동	자장면	스파게티
부침개	오꼬노미 야끼	중국호떡	크레이프
비빔밥	스시	볶음밥	오므 라이스
고등어조림	도미 간장조림	흰살생선 중국식찜	연어 므뉴엘
된장국	미소시루	게살스프	크림 스프

### 2. 조사 및 해석 방법

Semantic Differential법(이하 SD법)에 의한 각 요리의 개념을 조사하였다. 개념을 나타내기 위하여 형용사는 16 단위로 하였으며, 평가 척도는 매우, 약간, 어느 쪽도 아니다의 5단계로 하였다. <그림 1>은 조사표를 나타냈다. 각 형용사에게 주어진 평가에 대하여 왼쪽부터 매우(1점), 약간(2점), 어느 쪽도 아니다(3점), 약간(4점), 매우(5점)를 각각 나누어 수치화하여, 얻어진 결과는 인자 분석에 의하여 분석하였다.

### 3. 조사 대상자

해당하는 곳에 O표를 하시오.

이름: \_\_\_\_\_

	매우	약간	어느 쪽도 아니다	약간	매우	
1. 가정 요리						외식 요리
2. 반찬 같은						잘 차린 요리
3. 촌스러운						세련된
4. 향토적인						도회적인
5. 소박한						화려한
6. 평범한						사치스러운
7. 향수가 없는						향수가 있는
8. 친근하지 않은						친근한
9. 맛 없어 보이는						맛 있어 보이는
10. 보편적인						개성적인
11. 느끼한						담백한
12. 노인 취향						젊은이 취향의
13. 남성적						여성적
14. 저렴해 보이는						고가로 보이는
15. 거친						섬세한
16. 전통적이지 않은						전통적인

〈그림 1〉 조사표

여자 대학생 80명으로 연령은 20~25살의 여성으로 구성되어 있다.

조사는 2004년 10월에 행하였다.

### Ⅲ. 결과 및 고찰

각 요리 형용어에 대한 득점의 평균치는 <표 2>와 같다.

<표 3>에서는 바리막스가 회전 후 인자 부하량, 기여율, 누적 기여율을 나타냈다. 인자 부하계수의 크기로부터 각 인자의 의미에 대하여 고찰을 하면, 제1인자에서는 가격이 저렴해 보이는-고가로 보이는 0.93, 평범한-사치스러운이 0.81, 보편적인-개성적인이 0.80 등의 인자가 유출되어, 저렴\*소박-고가\*화려함을 의미하는 인자라고 생각되어진다. 제2인자에서는 남성적-여성적 0.90, 노인 취향-젊은이 취향 0.31, 향

〈표 2〉 SD법 평점의 평균치와 표준 편차치

	일본 요리		한국 요리		중국 요리		서양 요리	
	평균	S D	평균	S D	평균	S D	평균	S D
1. 가정 요리	3.79	1.07	1.63	0.83	3.17	0.95	4.15	0.86
2. 반찬 같은	3.75	1.01	1.90	0.86	3.23	0.90	4.10	0.82
3. 촌스러운	3.51	0.97	2.04	0.87	2.89	0.88	3.57	0.96
4. 향토적인	3.58	0.98	1.47	0.72	2.86	0.91	4.24	0.74
5. 소박한	3.09	0.94	1.67	0.84	2.53	0.91	3.70	0.87
6. 평범한	3.03	0.95	1.69	0.86	2.51	0.91	3.57	0.93
7. 향수가 없는	2.51	1.06	3.35	0.94	2.42	1.02	2.23	0.95
8. 친근하지 않은	2.95	1.11	3.69	0.74	2.80	0.95	3.26	1.02
9. 맛없어 보이는	3.43	0.96	3.56	0.80	3.08	0.95	3.83	0.89
10. 보편적인	3.22	0.90	2.49	1.14	2.73	0.96	3.56	0.88
11. 느끼한	3.45	0.83	2.87	1.14	2.80	0.87	3.35	0.93
12. 노인 취향	3.45	0.87	2.17	0.72	2.81	0.78	4.24	0.77
13. 남성적	3.33	0.72	2.48	0.68	2.66	0.67	3.86	0.83
14. 저렴해 보이는	3.04	0.88	2.12	0.85	2.49	0.82	3.54	0.84
15. 거친	3.28	0.75	2.53	0.86	2.56	0.75	3.47	0.79
16. 전통적이지 않은	3.01	1.02	3.51	0.81	2.59	0.94	2.58	0.98

토적인-도회적인 0.55, 전통적이지 않은-전통적인-전통적이지 않은 0.58이 유출되어진 것으로부터 향토적인·전통적인-도회적인·전통적이지 않음을 의미하는 인자, 제3인자에서는 반찬 같은-잘 차린 요리 같은 0.82, 가정 요리-외식 요리 0.73이 유출된 것으로부터 가정·반찬 같은-외식·잘 차린 음식 같음을 의미하는 인자, 제4인자는 맛 없어 보이는-맛 있어 보이는 0.95, 친근한-친근하지 않은 0.83이 추출된 것으로부터 친근하지 않고 맛 없어 보이는-친근하고 맛 있어 보이는 것을 의미하는 인자, 제5인자는 느끼한-담백함을 의미하는 인자로 생각되어진다. 누적 기여율은 93.5%로 매우 높으며, 인자의 추출은 거의 종료되었다고 추측되어진다. 다음에 오는 이것들은 5인자를 기본으로 하여, 평면 좌표상의 인자 득점을 나타내고, 각국 요리의 특징을 파악하고, 그 위에 한국 요리와 다른 나라의 요리와의 관계를 검토하였다. <그림 2>와 제1 및 제2인자, <그림 3>과 제1 및 제3인자, <그림 4>와 제4인자, <그림 5>는 제3 및 제5인자의 인자 득점 분산도이다. 각국 요리의 개념은 다음과 같이 정리할 수 있다.

### 1. 한국 요리에 대한 개념

<그림 2>에 있어서, 제1인자, 제2인자의 마이너스측에 한국 요리의 많은 부분이 위

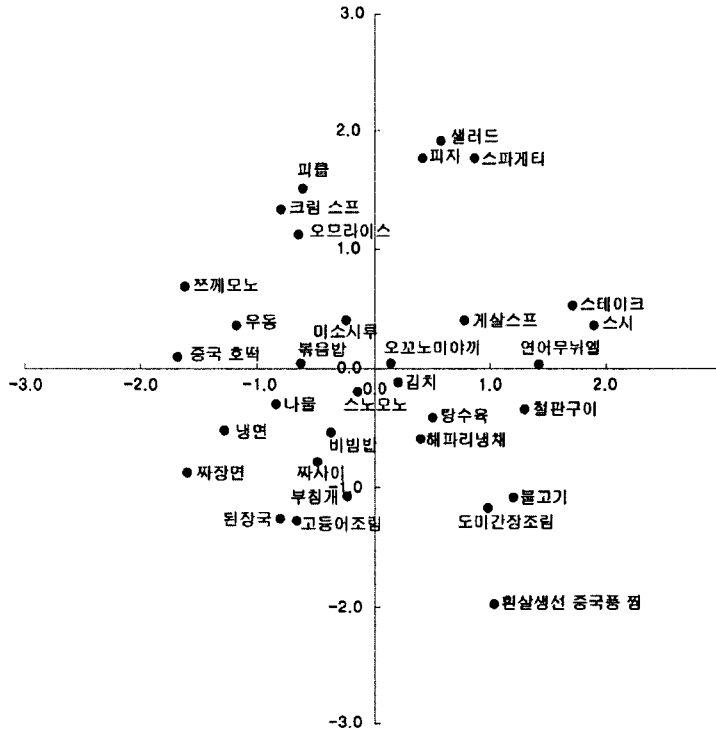
〈표 3〉 회전후의 인자 부하량, 기여율, 누적 기여율

형용사	제1인자	제2인자	제3인자	제4인자	제5인자	공통성
저렴해 보이는-고가로 보이는	0.93	0.17	0.24	-0.10	0.11	0.97
평범한-사치스러운	0.81	0.36	0.40	-0.21	0.05	0.99
보편적-개성적인	0.80	0.23	0.38	0.11	0.25	0.91
소박한-화려한	0.79	0.40	0.42	-0.20	0.00	1.00
거친 -섬세한	0.75	0.26	0.06	-0.05	0.40	0.80
촌스러운-세련된	0.59	0.15	0.52	-0.52	0.20	0.96
남성 취향-여성 취향	0.24	0.90	0.09	-0.11	0.21	0.93
노인 취향- 젊은이 취향	0.31	0.81	0.44	-0.06	-0.11	0.97
향토적인-도회적인	0.51	0.55	0.52	-0.38	-0.10	0.99
적통적이지 않은-전통적인	-0.18	-0.58	-0.41	0.48	0.40	0.93
반찬 같은-잘 차린 요리 같은	0.41	0.31	0.82	-0.25	0.06	1.00
가정 요리-외식 요리	0.39	0.38	0.73	-0.34	-0.02	0.95
맛 없어 보이는-맛 있어 보이는	0.21	-0.12	-0.07	0.95	0.11	0.98
친근하지 않은-친근한	-0.42	-0.09	-0.31	0.83	-0.06	0.97
향수가 있는-향수가 없는	-0.33	-0.56	-0.42	0.57	0.25	0.98
느끼한-단백한	-0.43	0.00	0.03	0.08	0.67	0.65
인자추출법 주 인자법*회전법*kaiser의 정규화를 동반한 바이막스법						
11회의 반복으로 회전을 수속하였다.						
기여율 (%)	31.01	19.70	18.31	17.99	6.51	
누적기여율 (%)	31.01	50.70	69.01	87.00		

치하고 있으며, 제1인자로부터는 불고기가 고가\*화려한 요리인 것 외에, 저렴한\*소박하다는 의식, 제2인자로는 향토적인\*전통적이라고 인식하고 있다.

〈그림 3〉의 제3인자로는 마이너스측에 위치하고 있으며, 전체적으로 반찬다우며 가정 요리답다고 인식되어지는 안에서 냉면은 플러스 측에 위치하고 외식 요리로 파악되고 있다. 〈그림 4〉의 제4인자로는 플러스 측에 위치하고 있으며, 친근하고 맛있어 보이는 요리로 인식하고 있으며, 〈그림 5〉의 제5인자에서는 플러스, 마이너스를 분리하여, 비빔밥, 부침개, 나물 등은 담백한 맛이며, 고등어 조림이나 불고기는 느끼한 요리로 인식되어지고 있다.

## 2. 일본 요리에 대한 개념



<그림 2>

<그림 2>의 제1인자에서는 플러스, 마이너스의 양 축에 위치하고 있으며, 스시, 철판구이, 도미 간장조림은 고가\*화려한 요리로 인식한 반면, 찌개모노, 우동, 미소시루는 저렴\*소박한 요리로 간주하고 있다.

제2인자에 대해서는, 전통적인지 전통적이지 않은지, 도회적 또는 향토적인 축이나, 그들의 구분명은 잘 이해되어져 있다고는 생각되어지지 않는다. <그림 3>의 제3인자로는, 찌개모노, 스노모노, 미소시루는 반찬\*가정 요리로 인식되어지고 있으며, 미소시루나 스노모노는 한국 요리의 범주 속으로 포함되어져 있는 형태가 되어 있으나, 미소시루에 관해서는 한국의 된장국과 가까운 요리로 느끼고 있다. 우동, 철판구이, 도미간장조림, 스시는 잘 차린 요리 같은\*외식 요리로 되어 있다. <그림 4>의 제4인자에서는 스시, 철판구이, 우동의 3종류가 다른 것과는 떨어져 있으며, 친근감을 느끼며 맛있어 보이는 요리로 인식하고 있는 것에 관하여, 다른 요리는 친근하기 힘들며 맛없어 보인다고 인식되어지고 있다.

<그림 5>의 제5인자에서는 찌개모노, 철판구이는 느끼한, 스시는 담백한 요리로 위치하고 있으며 그 밖에 찌개모노가 느끼한 요리로 인식되어진 것은 이해하기 힘들다.

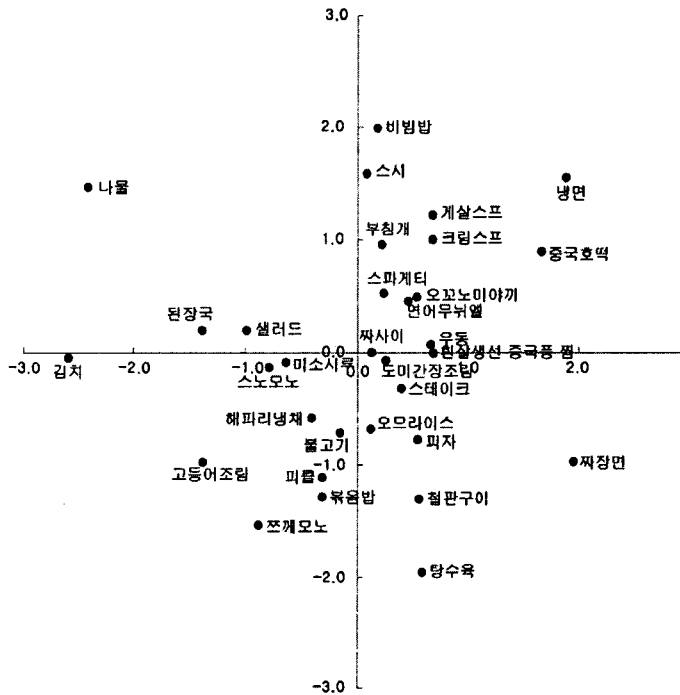
### 3. 중국 요리에 대한 개념



<그림 5>의 제2인자에서는 자장면, 볶음밥은 저렴\*소박한 요리, 게살 스프, 흰살 생선의 중국풍 짬은 고가이며\*화려한 요리로 인식되어지고 있다. 제2인자는 명확한 의미를 얻을 수는 없었으나, 어느 쪽인지를 말하자면 전체적으로 향토적이며 전통적인 요리로 위치를 잡고 있다. 또 <그림 3>에서는 볶음밥, 해파리냉채는 반찬\*가정 요리, 그 밖에 잘 차려진 요리\*외식 요리라고 인식되어지고 있다. <그림 4>의 제4인자에서는 많은 부분이 마이너스에 위치하고 있고, 친근하지 않으며, 맛 없어 보인다고 인식되어진다고 하였으나, 자장면과 볶음밥, 탕수육에 대하여는 친근감이 있으며, 맛 있어 보인다고 느끼고 있으며, 요리에 따라서 차이가 크다. <그림 5>에서는 제5인자는, 단백한-느끼함을 의미하는 축이지만, 주식으로서의 볶음밥이나 자장면은 다른 나라의 요리와 비교하여 느끼하다고 느끼고 있다.

#### 4. 서양 요리에 대한 개념

<그림 2>의 제1인자에서는 플러스 축, 제2인자에서는 모두의 요리가 플러스 축으로 위치를 잡고 있으며, 화려하고, 잘 차려진 요리다우며, 전통은 느껴지지 않으며, 도회적, 여성적인 요리로 인식되어지고 있다. <그림 3>의 제3인자에서는, 잘 차려진\*외식 요리라고 하는 인상이 강하다.



<그림 5>



〈그림 4〉의 제4인자에서는, 피자, 스파게티에 관해서는 친근감이 있는 연령 계층이지만 다른 요리에는 별로 친근감이 없다. 〈그림 5〉에서는, 제5인자의 플러스와 마이너스측으로 이분되었으며, 크림 스프는 담백하게, 피클은 느끼하다고 위치를 잡고 있는 등 회답에 의문이 있다. 이상 추출된 인자를 기본으로 각국별 요리의 개념을 보아왔는데, 한국 요리와 다른 나라의 관계를 정리해 보면, 일본 요리와 스시, 철판구이가 친근감이 있으며 고가이고 화려한 요리로 인식하고 있으면 그 밖에 친근감이 없고 맛 없어 보이는 인상이 강하다. 중국 요리는, 자장면, 탕수육, 볶음밥에 관하여는, 친근감을 느끼고 있으나, 다른 요리에 대하여는 친근감이 거의 없으며, 느끼한 요리로 인식하고 있으며, 전반적으로는 특징을 충분히 이해하고 있지 않은 것으로 생각되어진다. 서양 요리는 피자, 스파게티에 관해서는 친근감을 느끼고 있으며, 샐러드는 가정 요리 속에 포함되어 있는 요리이다. 서양 요리 전반이 가지고 있는 인상은 화려하며 섬세하고, 도회적이며 외식으로 먹는 요리라고 인식하고 있다.

이상을 총괄하여, 한국인 젊은이들의 한국 요리에 대한 개념을 다시 고찰하면, 한국 요리는 전통적인 가정 요리이며, 친근감이 있으며, 맛있는 것으로 인식하고 있다. 현재의 젊은 층의 기호는 피자나 스파게티로 치우쳐 있다고 생각되어지나, 요번 조사 대상으로 한 일상 요리에 대해서는, 음식의 기호뿐만 아니라, 문화적, 전통적인 향수를 가지고, 다른 나라와는 명확히 구분된 요리로 인식하고 있다.

#### IV. 요약

20~30대의 한국인 여자 학생을 대상으로, SD법과 인자 분석법에 의하여, 한국, 일본, 중국, 서양의 각 일상에 대한 개념을 그리고, 그들의 개념을 기본으로 하여, 젊은 층의 식사에 있어서의 한국 요리의 위치를 파악하는 것을 시도하였으며, 아래와 같은 결과를 얻을 수 있었다.

1. 한국 요리의 개념은, 냉면이 외식 요리인 것을 제외하면, 소박하고 저렴하며 가정적인 반찬이며, 전통적이고 친근감이 있으며 맛 있다고 인식하고 있다.
2. 일본 요리에 대해서는 스시, 철판구이에 대해서는 친근감이 있으며, 고가이며 화려한 요리라고 느끼고 있는 반면 다른 요리에 대해서는 친근감이 없으며 맛 없어 보이고 서양 요리만큼은 아니지만 도회적이라고 인식하고 있다.
3. 중국 요리에 대해서는 자장면, 볶음밥에 대해서는 친근감이 있으며, 맛 있어 보인다고 느끼고 있으나 다른 요리에 대해서는 친근감이 없고 맛 없어 보이며 일본 요리, 서양 요리와는 달리 전통적, 향토적이라고 느끼고 있다.
4. 서양 요리에 대해서는 피자, 스파게티, 스테이크에 대해서는 친근감이 있으며, 맛 있어 보인다고 느끼고 있으며, 다른 요리에 대해서는 일본 요리나 중국 요리보다 친근감이 있다고 느끼고 있다. 또 서양 요리는 화려하고 섬세, 도회적이라

고 강하게 인식하고 있다.

5. 조사 결과를 총괄하면, 한국 요리는 정서적으로 친근감이 있으며, 기호적으로도 맛 있어 보인다고 인식하고 있으며 외국 요리와는 명확하게 다른 요리라고 인식하고 있다.

## 참고문헌

1. 大家千恵子 (1988) : 日本調理科學會誌. 31, 15.
2. 大家千恵子 (1999) : 日本食生活學會誌. 10, 3.
3. 金廷恩, 松田康子 (1999) : 小川久恵, 松本仲子 : 女子營養大學紀要. 31.
4. 岩下豊彦 (1983) : SD法によるイメージの測定. 川島書店.

---

2005년 11월 3일 접수

2005년 12월 16일 게재확정