Korean J. Food & Nutr. Vol. 22. No. 4, 526～541 (2009)

THE KOREAN JOURNAL OF
한국식품영양학회지
FOOD AND NUTRITION

한국 전통 김치의 중국 시장 확대를 위한 중국 산동성 지역 성인의 기호도 조사

장 향 매 · †박 신 인
경원대학교 식품영양학과

A Survey of the Chinese's Preference for Kimchi to Expand Chinese Market in Shandong Province

Xiang Mei Zhang and †Shin In Park
Dept. of Food and Nutrition, Kyungwon University, Seongnam 461-701, Korea

Abstract

This study surveyed the Korean Kimchi preference for Chinese, potential Kimchi improvement for Chinese market adaptation and Kimchi application for Chinese cuisine, with the aim of spreading the recognition of Kimchi throughout the world, especially in China, by giving information and developing local types which could be expected to be suitable for utilization of Chinese food life. The subjects were consisted of 298 Chinese(male 108, female 190) residing in Weihai, Yantai and Qingdao, in Shandong province. The questionnaire form was developed and used for self administered evaluation. The collected data were analyzed by SAS package. Baechu Kimchi was found to be the most well-known Kimchi for Chinese, and Kkakdugi, Oi Kimchi, Yoelmu Kimchi and Nabak Kimchi were followed in order. Baechu Kimchi(75.9%) was found to be the most favorite Kimchi for Chinese, and Oi Kimchi(59.3%), Kkakdugi(52.8%), Nabak Kimchi(39.3%) and Yoelmu Kimchi(37.7%) were followed in order. The subjects knew about the Korean foods made with Kimchi, such as Kimchi kimbap(74.8%), Kimchi bibimbap(71.5%), Kimchi bokkeumbap(61.7%), Kimchi guk(58.1%) in order. But the experience of consumption for Korean foods made with Kimchi was low compared to the knowledge of the Korean foods made with Kimchi. Chinese's most favorite foods made with Kimchi were Kimchi bossam, Kimchi bibimbap, Kimchi bokkeumbap and Kimchi kimbap, Kimchi bokkeum, Kimchi tteoksanjeok and Kimchi jeon in order. Among the 9 kinds of new Chinese foods made with Kimchi, Kimchi chao zhurou(fried pork with Kimchi), Kimchi chao mian(fried noodle with Kimchi), Kimchi chao youcai xiaren(fried rape and prawn with Kimchi), Kimchi zhuroushuijiao(dumpling with pork and Kimchi), Kimchi gedatang(wheat flakes soup with Kimchi) and Kimchi hundun(dumpling with Kimchi), and Kimchi youbing(panfried flour with Kimchi), Kimchi lamian(handmade knife-cut noodle with Kimchi) and Kimchi tangyuan(tangyuan with Kimchi) were preferred foods by the subjects in order.

Key words: Kimchi, foods using Kimchi, preference, Chinese, Shandong province.

서 론

김치는 한국의 전통 발효 식품으로 한국인의 식생활에서 중요한 자리를 차지하고 있을 뿐만 아니라, 2001년 Codex 국제 식품규격을 획득하여 세계 각국의 절임류와는 차별화되는 자연 발효 식품으로 그 우수성과 기능성을 인정받았으며 (Park WS 2001), 특히 2006년 미국 건강 전문 헬스 인터넷판에서는 김치를 세계 5대 건강 식품으로 선정함으로써 세계화

† Corresponding author: Shin In Park, Dept. of Food and Nutrition, Kyungwon University, Seongnam 461-701, Korea. Tel: +82-31-750-5969, Fax: +82-31-750-5974, E-mail: psin@kyungwon.ac.kr

의 음식으로 인식되고 있다.

김치의 특징은 다양한 재료의 사용에 있으며, 이러한 재료는 여러 가지 영양 성분들의 공급원이 되고 또한 미생물, 효소, 기타 반응에 필요한 생화학적 반응의 기본 물질이 되어 발효 과정을 거치게 된다. 발효 과정 중에 여러 가지 성분의 변화로 관능적 특성의 유기적인 관계에 의해 독특한 맛을 내고 식욕을 촉진시키게 된다(Cheigh & Park 1994; Cheigh HS 1995; Park KY 1995). 이러한 김치는 비타민과 무기질이 풍부하고 발효 과정 중의 유기산 생성 및 항암 영양소로 알려진 비타민 C, β-carotene, flavonoid, chlorophyll, 유산균 등에 의한 암 예방과 항암 효과(Park KY 1995; Cho 등 1999; Kim 등 2000)뿐만 아니라 항산화 작용(Lee & Cheigh 1996; Lee 등 2004), 변비 예방(Park KY 1995), 비만 방지(Kwon 등 2004), 동맥경화 억제 효과(Kwon 등 1999; Kim & Kim 2006), 항균 작용(Kang 등 2002; Lim & Im 2007), 혈전 억제 효과(Noh 등 1999) 등의 기능성을 가진 건강 식품으로 주목을 받고 있다. 따라서 이러한 김치의 기능성을 세계인의 건강 증진을 위해서 세계에 전파해야 할 필요성이 있을 것으로 사료되었다.

음식의 맛에 대한 평가 기준은 민족에 따라서 다르고, 각 민족은 식품 소재를 각각의 기호에 가장 부합되도록 조리하여 섭취하여 왔다. 현대에 이르러 각 문화권의 교류가 활발해지면서 음식 문화의 교류 또한 활발하게 일어나서, 맛의 평가에 있어서도 보편성이 형성된 것도 있다. 그러나 세계의 음식은 문화권에 따라서 다르고, 같은 음식에서도 바람직한 상태가 문화권에 따라서 차이가 나고 있다(Oh MS 1998). 김치의 맛에 대한 인지는 한국인의 경우는 어릴 때부터의 식습관에 의해서 형성되지만, 한국과 다른 식생활 문화 배경을 가진 외국인의 경우는 김치의 맛에 대한 인지와 그 평가가 한국인과는 다를 것이다(Oh MS 1998). 그러므로 향후 김치의 현지화 및 차별화를 위해서는 외국인의 김치에 대한 기호도 조사가 기본적으로 필요한 것으로 판단되었다.

중국은 세계 1위의 인구 분포를 가지고 있어서 시장성이 매우 폭 넓고 다양하여 김치 산업의 발전을 기대할 수 있으며, 중국내의 한국인 및 조선족에 의한 김치 생산 증가, 한중 양국의 교류 활성화 및 한류 열풍 등에 의해 한국 김치의 소비 증대가 나타나고 있기 때문에 중국인의 김치에 대한 인식과 기호도에 대한 연구가 더욱 필요한 것으로 사료되었다. 뿐만 아니라 중국은 광활한 영토를 가지고 있으므로 그 지역에 따라 김치에 대한 인식 및 기호도도 다양할 것으로 생각되며, 현재까지 중국의 지역별로 이루어진 김치에 대한 연구는 북경 지역(Han 등 2001; Suh BS 2001; Choi JM 2004; Han 등 2005a; Han 등 2005b)과 상해 지역(Han 등 2004; Kim 등 2004; Han 등 2005a)에 국한되어 있었으며, 산동성 지역은 Xiang 등 (2009)이 처음으로 실시하였기 때문에 중국을 지역별로 나누어 여러 지역에 대한 조사가 실시되어야 할 것으로 생각되었다. 특히 산동성 지역은 한국인 및 중국 조선족 거주자가 많고, 배추, 고추, 마늘 등 김치 제조 원료가 풍부하여 원료 조달이 용이하여 김치 제조 공장이 설치되어 있는 것으로 알려져 있다(Ko JH 2000).

따라서 본 연구에서는 중국 시장에서의 김치의 현지화 및 차별화 전략 방향을 모색하기 위하여 산동성 지역에 거주하는 중국인의 한국 전통 김치를 접목한 한국 음식과 중국 음식에 대한 기호도를 조사하고 현지 식생활에서의 김치 활용 방안 등을 연구하여, 산동성 지역의 중국인의 기호에 맞는 김치 개발과 함께 김치를 활용한 퓨전 요리 개발에 참고할 수 있는 기초 자료를 마련하여 중국인의 식생활에서의 김치 활용 방안을 검토하고자 하였다.

연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 조사는 중국 산동성 지역에 위치한 위해, 연태, 청도 3도시에 거주하고 있는 대학생과 직장인 등 성인 남녀 298명(위해 135명, 연태 100명, 청도 63명)을 대상으로 실시하였다. 조사 설문지는 여러 선행 연구(Han 등 1999a; Han 등 1999b; Kim 등 2004; Han 등 2005a; Lee 등 2006; Han 등 2007; Lee 등 2007)를 참고하여 본 조사의 목적에 맞게 작성하여 중국어로 개발하여 사용하였으며, 예비조사를 실시한 다음 문항을 수정, 보완하여 본 조사에 사용하였다. 본 조사는 2008년 1월 2일부터 1월 18일 사이에 실시하였으며, 설문지 총 303부를 배부한 후, 배부 장소에서 조사 대상자가 직접 기록하도록 하여 회수된 응답지 300부 중 응답이 불충분한 설문지 2부를 제외한 298부(유효회수율 98.3%)를 최종 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

설문지의 내용은 조사 대상자의 일반적 사항 7문항, 김치 종류별 인지 및 미래 섭취 의향 2문항, 김치 이용 음식에 대한 기호도 및 미래 섭취 의향 4문항 등으로 구성하였다.

1) 조사 대상자의 일반적 사항

조사 대상자의 일반적 사항에 관한 내용은 조사 대상자의 성별, 연령, 직업, 거주 형태, 민족, 한국 방문 유무, 한국 관심도 등을 조사하였다.

2) 김치 종류별 인지 및 미래 섭취 의향

한국 김치의 종류에 따른 인지도와 미래 섭취 의향을 조사하기 위하여 13가지 김치 종류에 대한 인지도와 미래 섭취

의향을 성별, 직업, 한국 방문 유무, 한국 관심도에 따라 조사하였다.

3) 김치 이용 음식에 대한 기호도 및 미래 섭취 의향

김치 이용 음식에 대한 기호도 및 미래 섭취 의향에 관한 내용은 김치를 이용하여 만든 18가지 한국 음식에 대한 인지도, 섭취 경험 및 기호도, 그리고 김치를 이용하여 개발한 9가지 중국 음식에 대한 미래 섭취 의향을 성별, 직업, 한국 방문 유무, 한국 관심도에 따라 조사하였다.

3. 자료의 통계 처리

본 연구에서 조사된 모든 자료는 SAS 프로그램(Ver. 9.1)을 이용하여 통계 처리하였다. 조사 대상자의 일반적 사항은 빈도와 백분율로 표시하였으며, 김치 종류별 인치 및 미래 섭취 의향과 김치 이용 음식에 대한 기호도 및 미래 섭취 의향 등의 분석에서는 빈도와 백분율을 구한 뒤 항목에 따라 성별, 직업, 한국 방문 유무, 한국 관심도에 대한 유의성을 검증하기 위하여 χ^2-test를 실시하였다. 또한 김치 종류에 대한 인지는 다중응답 분석을 이용하여 빈도와 백분율로 나타내었다. 김치를 활용한 한국 음식에 대한 기호도는 '매우 싫다'를 1점, '싫다'를 2점, '보통이다'를 3점, '좋다'를 4점, '매우 좋다'를 5점으로 점수화하여 분석하였으며, 김치를 이용하여 개발한 중국 음식에 대한 미래 섭취 의향에 따른 기호도는 '매우 싫어할 것이다'(1점)에서 '매우 좋아할 것이다'(5점)의 5점 척도를 사용하여 평가하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반적 사항

조사 대상자의 성별, 연령, 직업, 거주 형태, 민족, 한국 방문 유무 및 한국 관심도 등을 조사한 결과는 Table 1과 같았다.

조사 대상자의 특성을 보면 산동성 지역에 거주하는 중국인 298명으로 성별은 남자 108명(36.2%), 여자 190명(63.8%)이었고, 연령 분포는 20～29세가 220명(73.8%)으로 가장 많았으며, 다음은 30～39세 35명(11.7%), 10～19세 32명(10.7%), 40～49세 9명(3.0%), 50～59세 2명(0.7%)의 순이었다. 직업은 학생 152명(51.0%), 직장인 146명(49.0%)으로 비슷한 분포를 보였으며, 거주 형태는 기숙사에서 공동 생활하는 사람은 178명(59.7%)으로 가장 많았으며, 가족이나 친척과 함께 사는 사람은 81명(27.2%), 혼자 사는 사람은 20명(6.7%), 친구와 같이 사는 사람은 19명(6.4%)이었다. 민족은 한족이 289명(97.0%), 조선족이 7명(2.4%), 기타 소수 민족이 2명(0.7%)으로 조사되었다.

Table 1. General characteristics of subjects

Variables	Frequency(N)	Percentage(%)
Gender		
Male	108	36.2
Female	190	63.8
Age(years)		
10～19	32	10.7
20～29	220	73.8
30～39	35	11.7
40～49	9	3.0
50～59	2	0.7
Occupation		
Student	152	51.0
Worker	146	49.0
Type of living		
Alone	20	6.7
With friend	19	6.4
With family/relatives	81	27.2
In dormitory	178	59.7
Nationality		
Chinese	289	97.0
Chinese-Korean	7	2.4
Others	2	0.7
Have visited Korea		
Yes	37	12.4
No	261	87.6
Interest in Korea		
High	155	52.0
Average	127	42.6
Low	16	5.4
Total	298	100.0

한국 방문 경험에 대해서는 경험이 있는 사람이 37명(12.4%)이었고, 방문 경험이 없는 사람이 261명(87.6%)으로 대부분의 사람이 한국을 방문한 경험이 없는 것으로 조사되었다. 그러나 북경 지역 중국인 중 2000년에는 7.5%(Han 등 2001), 2003년에는 5.0%(Choi JM 2004; Han 등 2005b)가, 그리고 상해 지역 중국인 중 2003년에는 6.8%(Han 등 2004), 2004년에는 3.4%(Kim 등 2004)가 한국을 방문한 것으로 조사되었던 결과와 비교하면 본 조사에서는 한국 방문 경험자가 증가한 것으로 나타났다. 이는 중국의 경제가 발달되고 한중 양국의 교류도 많아졌기 때문인 것으로 생각되었다.

한국에 대한 관심도는 관심도가 높은 사람이 155명(52.0%)으로 가장 많았고, 보통 정도인 사람은 127명(42.6%), 적은 사람은 16명(5.4%)으로 나타났다. 이는 한류 열풍의 영향, 그리

고 많은 한국 기업들이 중국으로 진출해서 생산된 제품들이 동시에 중국 시장에 판매되기 때문에 중국인들이 한국이나 한국 음식에 대해 관심을 갖게 된 것으로 사료되었다.

2. 김치 종류별 인지 및 미래 섭취 의향

1) 김치 종류에 대한 인지

13가지 김치 종류에 대한 인지 정도를 모두 선택하도록 하여 성별, 직업, 한국 방문 유무, 한국 관심도에 따라 조사한 다중응답 분석 결과는 Fig. 1과 같았다. 배추김치가 96.8%로 가장 인지도가 높았고, 그 다음이 깍두기(82.4%), 오이김치(68.0%), 열무김치(50.0%), 나박김치(48.2%), 깻잎김치(38.0%), 동치미(35.9%), 백김치(35.2%), 총각김치(26.8%), 부추김치(22.2%), 파김치(19.7%), 갓김치(16.2%), 보쌈김치(14.1%)의 순으로 나타났다.

성별에 따른 차이를 보면 남자는 배추김치, 동치미, 부추김치, 갓김치를 여자보다 더 잘 알고 있었으며, 그 외의 김치 종류는 여자가 더 잘 인지하고 있는 것으로 나타났다. 직업에 따라서는 직장인은 배추김치, 부추김치, 파김치, 갓김치를 학생보다 더 잘 알고 있었으나, 이 외의 다른 김치 종류는 학생이 더 잘 알고 있었다. 한국 방문 경험이 있는 사람이 한국 방문 경험이 없는 사람보다 모든 김치 종류에 대해 월등하게 높은 인지도를 보였으며, 한국에 대한 관심이 많을수록 배추김치와 나박김치를 제외한 모든 김치에서 인지도가 높게 나타났다.

2) 김치 종류별 미래 섭취 의향

김치 종류 13가지에 대해 앞으로 섭취하고 싶은 정도에 대해 성별, 직업, 한국 방문 유무 및 한국 관심도에 따라 조사한 결과를 Table 2～5에 나타내었다. 배추김치(75.9%)를 가장 먹고 싶어하였고, 그 다음으로 오이김치(59.3%)와 깍두기(52.8%)만이 50% 이상의 중국인이 섭취 의향을 나타내었다. 그 외의 김치 종류는 나박김치(39.3%), 열무김치(37.7%), 보쌈김치(36.2%), 총각김치(35.1%), 동치미(34.0%), 깻잎김치(32.8)의 순으로 먹기를 원하였으나, 부추김치(23.8%)와 파김치(17.4%)는 매우 낮은 섭취 의향을 보였다. 이는 김치 종류에 대한 인지 정도를 조사한 결과(Fig. 1)에서 나타난 바와 같이 배추김치, 깍두기, 오이김치, 열무김치 등과 같이 인지도가 높을수록 먹고 싶은 의향이 높게 나타났다. 중국의 상해 지역(Han 등 2004)과 북경 지역(Han 등 2001; Suh BS 2001; Choi JM 2004; Han 등 2005b) 대학생, 그리고 일본(Suh BS 2001)의 대학생은 배추김치, 깍두기, 오이김치 순으로 많이 먹어 보았던 김치를 더 선호하는 경향을 나타내었다.

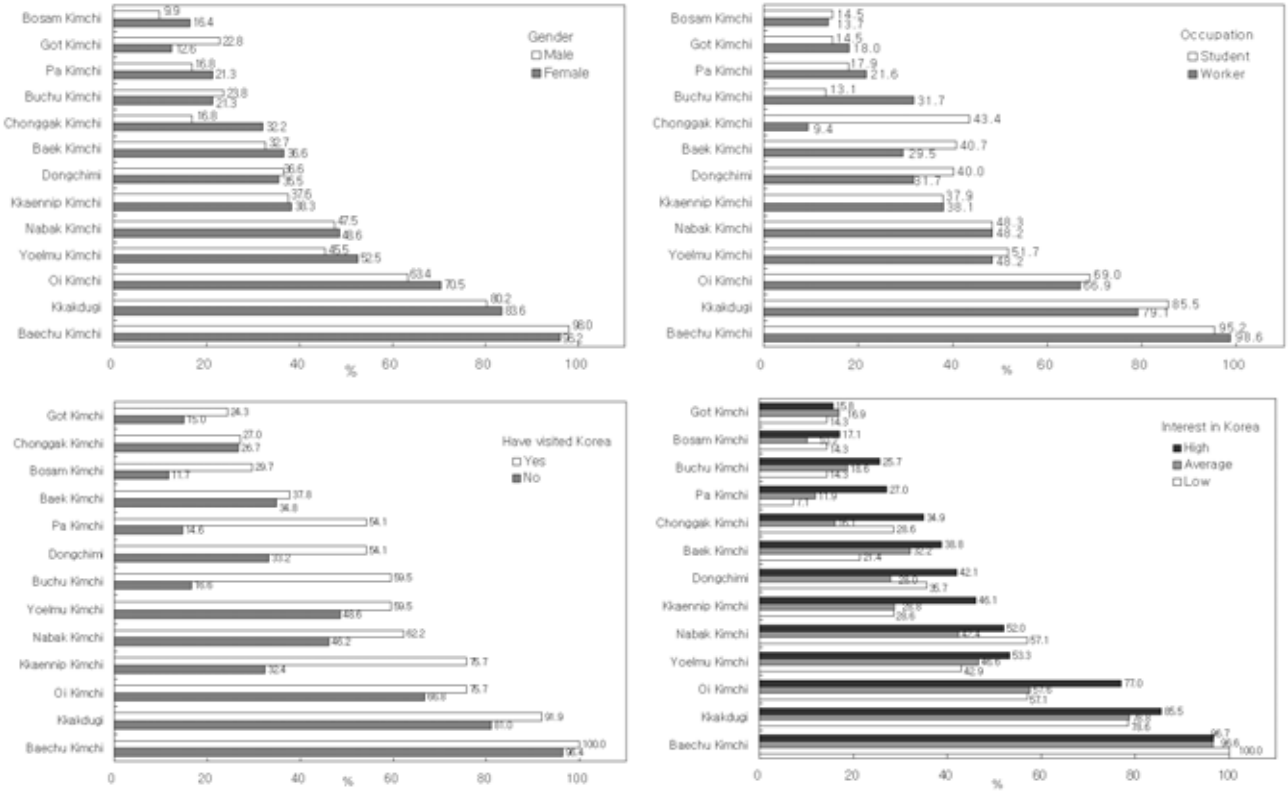

Fig. 1. Knowledge about variety of Kimchi(multiple response).

Table 2. Future consumption of variety of Kimchi by gender N(%)

Kimchi	Gender	Likable	Common	Dislikable	Don't know	χ^2
Baechu Kimchi	Male	71(72.5)	22(22.5)	5(5.1)	0(0.0)	5.7910^{NS}
	Female	130(77.8)	36(21.6)	1(0.6)	0(0.0)	
	Total	201(75.9)	58(21.9)	6(2.3)	0(0.0)	
Oi Kimchi	Male	55(56.1)	29(29.6)	4(4.1)	10(10.2)	1.0270^{NS}
	Female	102(61.1)	46(27.5)	7(4.2)	12(7.2)	
	Total	157(59.3)	75(28.3)	11(4.2)	22(8.3)	
Kkakdugi	Male	49(50.0)	36(36.7)	8(8.2)	5(5.1)	4.1346^{NS}
	Female	91(54.5)	66(39.5)	6(3.6)	4(2.4)	
	Total	140(52.8)	102(38.5)	14(5.3)	9(3.4)	
Nabak Kimchi	Male	35(35.7)	34(34.7)	7(7.1)	22(22.5)	1.1151^{NS}
	Female	69(41.3)	49(29.3)	13(7.8)	36(21.6)	
	Total	104(39.3)	83(31.3)	20(7.6)	58(21.9)	
Yoelmu Kimchi	Male	38(38.8)	36(36.7)	7(7.1)	17(17.4)	2.8079^{NS}
	Female	62(37.1)	66(39.5)	5(3.0)	34(20.4)	
	Total	100(37.7)	102(38.5)	12(4.5)	51(19.3)	
Bosam Kimchi	Male	25(25.5)	25(25.5)	4(4.1)	44(44.9)	11.7253**
	Female	71(42.5)	27(16.2)	14(8.4)	55(32.9)	
	Total	96(36.2)	52(19.6)	18(6.8)	99(37.4)	
Chonggak Kimchi	Male	24(24.5)	24(24.5)	8(8.2)	42(42.9)	12.1306**
	Female	69(41.3)	35(21.0)	3(1.8)	60(35.9)	
	Total	93(35.1)	59(22.3)	11(4.2)	102(38.5)	
Dongchimi	Male	26(26.5)	34(34.7)	9(9.2)	29(29.6)	5.5652^{NS}
	Female	64(38.3)	51(30.5)	7(4.2)	45(27.0)	
	Total	90(34.0)	85(32.1)	16(6.0)	74(27.9)	
Kkaennip Kimchi	Male	28(28.6)	29(29.6)	11(11.2)	30(30.6)	2.4281^{NS}
	Female	59(35.3)	39(23.4)	14(8.4)	55(32.9)	
	Total	87(32.8)	68(25.7)	25(9.4)	85(32.1)	
Got Kimchi	Male	27(27.6)	28(28.6)	10(10.2)	33(33.7)	1.6288^{NS}
	Female	50(29.9)	37(22.2)	22(13.2)	58(34.7)	
	Total	77(29.1)	65(24.5)	32(12.1)	91(34.3)	
Baek Kimchi	Male	27(27.6)	26(26.5)	14(14.3)	31(31.6)	0.5746^{NS}
	Female	41(24.6)	51(30.5)	23(13.8)	52(31.1)	
	Total	68(25.7)	77(29.1)	37(14.0)	83(31.3)	
Buchu Kimchi	Male	22(22.5)	23(23.5)	18(18.4)	35(35.7)	3.1176^{NS}
	Female	41(24.6)	35(21.0)	44(26.4)	47(28.1)	
	Total	63(23.8)	58(21.9)	62(23.4)	82(30.9)	
Pa Kimchi	Male	19(19.4)	23(23.5)	14(14.3)	42(42.9)	9.1810*
	Female	27(16.2)	46(27.5)	46(27.5)	48(28.7)	
	Total	46(17.4)	69(26.0)	60(22.6)	90(34.0)	

*$p<0.05$, **$p<0.01$, ^{NS}: Not significant.

Table 3. Future consumption of variety of Kimchi by occupation N(%)

Kimchi	Occupation	Likable	Common	Dislikable	Don't know	χ^2
Baechu Kimchi	Student	89(71.2)	34(27.2)	2(1.6)	0(0.0)	4.1870^{NS}
	Worker	112(80.0)	24(17.1)	4(2.9)	0(0.0)	
	Total	201(75.9)	58(21.9)	6(2.3)	0(0.0)	
Oi Kimchi	Student	87(69.6)	28(22.4)	2(1.6)	8(6.4)	11.9342**
	Worker	70(50.0)	47(33.6)	9(6.4)	14(10.0)	
	Total	157(59.3)	75(28.3)	11(4.2)	22(8.3)	
Kkakdugi	Student	60(48.0)	54(43.2)	6(4.8)	5(4.0)	2.7667^{NS}
	Worker	80(57.1)	48(34.3)	8(5.7)	4(2.9)	
	Total	140(52.8)	102(38.5)	14(5.3)	9(3.4)	
Nabak Kimchi	Student	48(38.4)	46(36.8)	6(4.8)	25(20.0)	5.0619^{NS}
	Worker	56(40.0)	37(26.4)	14(10.0)	33(23.6)	
	Total	104(39.3)	83(31.3)	20(7.6)	58(21.9)	
Yoelmu Kimchi	Student	52(41.6)	48(38.4)	8(6.4)	17(13.6)	6.6853^{NS}
	Worker	48(34.3)	54(38.6)	4(2.9)	34(24.3)	
	Total	100(37.7)	102(38.5)	12(4.5)	51(19.3)	
Bosam Kimchi	Student	63(50.4)	27(21.6)	8(6.4)	27(21.6)	29.3737***
	Worker	33(23.6)	25(17.9)	10(7.1)	72(51.4)	
	Total	96(36.2)	52(19.6)	18(6.8)	99(37.4)	
Chonggak Kimchi	Student	62(49.6)	34(27.2)	4(3.2)	25(20.0)	38.3079***
	Worker	31(22.1)	25(17.9)	7(5.0)	77(55.0)	
	Total	93(35.1)	59(22.3)	11(4.2)	102(38.5)	
Dongchimi	Student	51(40.8)	41(32.8)	9(7.2)	24(19.2)	10.2749*
	Worker	39(27.9)	44(31.4)	7(5.0)	50(35.7)	
	Total	90(34.0)	85(32.1)	16(6.0)	74(27.9)	
Kkaennip Kimchi	Student	44(35.2)	38(30.4)	10(8.0)	33(26.4)	5.3679^{NS}
	Worker	43(30.7)	30(21.4)	15(10.7)	52(37.1)	
	Total	87(32.8)	68(25.7)	25(9.4)	85(32.1)	
Got Kimchi	Student	41(32.8)	36(28.8)	21(16.8)	27(21.6)	18.4576***
	Worker	36(25.7)	29(20.7)	11(7.9)	64(45.7)	
	Total	77(29.1)	65(24.5)	32(12.1)	91(34.3)	
Baek Kimchi	Student	36(28.8)	43(34.4)	22(17.6)	24(19.2)	16.5747***
	Worker	32(22.9)	34(24.3)	15(10.7)	59(42.1)	
	Total	68(25.7)	77(29.1)	37(14.0)	83(31.3)	
Buchu Kimchi	Student	26(20.8)	33(26.4)	33(26.4)	33(26.4)	5.5729^{NS}
	Worker	37(26.4)	25(17.9)	29(20.7)	49(35.0)	
	Total	63(23.8)	58(21.9)	62(23.4)	82(30.9)	
Pa Kimchi	Student	20(16.0)	42(33.6)	32(25.6)	31(24.8)	12.2113**
	Worker	26(18.6)	27(19.3)	28(20.0)	59(42.1)	
	Total	46(17.4)	69(26.0)	60(22.6)	90(34.0)	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, ^{NS}: Not significant.

Table 4. Future consumption of variety of Kimchi by having visited Korea N(%)

Kimchi	Have visited Korea	Likable	Common	Dislikable	Don't know	χ^2
Baechu Kimchi	Yes	26(72.2)	8(22.2)	2(5.6)	0(0.0)	2.0677^{NS}
	No	175(76.4)	50(21.8)	4(1.8)	0(0.0)	
	Total	201(75.9)	58(21.9)	6(2.3)	0(0.0)	
Oi Kimchi	Yes	18(50.0)	9(25.0)	6(16.7)	3(8.3)	16.4825***
	No	139(60.7)	66(28.8)	5(2.2)	19(8.3)	
	Total	157(59.3)	75(28.3)	11(4.2)	22(8.3)	
Kkakdugi	Yes	23(63.9)	9(25.0)	3(8.3)	1(2.8)	3.7148^{NS}
	No	117(51.1)	93(40.6)	11(4.8)	8(3.5)	
	Total	140(52.8)	102(38.5)	14(5.3)	9(3.4)	
Nabak Kimchi	Yes	13(36.1)	9(25.0)	8(22.2)	6(16.7)	13.0418***
	No	91(39.7)	74(32.3)	12(5.2)	52(22.7)	
	Total	104(39.3)	83(31.3)	20(7.6)	58(21.9)	
Yoelmu Kimchi	Yes	13(36.1)	16(44.4)	2(5.6)	5(13.9)	1.1310^{NS}
	No	87(38.0)	86(37.6)	10(4.4)	46(20.1)	
	Total	100(37.7)	102(38.5)	12(4.5)	51(19.3)	
Bosam Kimchi	Yes	10(27.8)	10(27.8)	3(8.3)	13(36.1)	2.3958^{NS}
	No	86(37.6)	42(18.3)	15(6.6)	86(37.6)	
	Total	96(36.2)	52(19.6)	18(6.8)	99(37.4)	
Chonggak Kimchi	Yes	14(38.9)	6(16.7)	4(11.1)	12(33.3)	5.9069^{NS}
	No	79(34.5)	53(23.1)	7(3.1)	90(39.3)	
	Total	93(35.1)	59(22.3)	11(4.2)	102(38.5)	
Dongchimi	Yes	13(36.1)	9(25.0)	4(11.1)	10(27.8)	2.4831^{NS}
	No	77(33.6)	76(33.2)	12(5.2)	64(28.0)	
	Total	90(34.0)	85(32.1)	16(6.0)	74(27.9)	
Kkaennip Kimchi	Yes	18(50.0)	8(22.2)	6(16.7)	4(11.1)	11.9511**
	No	69(30.1)	60(26.2)	19(8.3)	81(35.4)	
	Total	87(32.8)	68(25.7)	25(9.4)	85(32.1)	
Got Kimchi	Yes	10(27.8)	8(22.2)	4(11.1)	14(38.9)	0.3969^{NS}
	No	67(29.3)	57(24.9)	28(12.2)	77(33.6)	
	Total	77(29.1)	65(24.5)	32(12.1)	91(34.3)	
Baek Kimchi	Yes	9(25.0)	6(16.7)	7(19.4)	14(38.9)	3.8666^{NS}
	No	59(25.8)	71(31.0)	30(13.1)	69(30.1)	
	Total	68(25.7)	77(29.1)	37(14.0)	83(31.3)	
Buchu Kimchi	Yes	14(38.9)	5(13.9)	11(30.6)	6(16.7)	8.8779*
	No	49(21.4)	53(23.1)	51(22.3)	76(33.2)	
	Total	63(23.8)	58(21.9)	62(23.4)	82(30.9)	
Pa Kimchi	Yes	8(22.2)	11(30.6)	10(27.8)	7(19.4)	3.9650^{NS}
	No	38(16.6)	58(25.3)	50(21.8)	83(36.2)	
	Total	46(17.4)	69(26.0)	60(22.6)	90(34.0)	

*$p<0.05$, **$p<0.01$, ***$p<0.001$, ^{NS}: Not significant.

Table 5. Future consumption of variety of Kimchi by interest in Korea N(%)

Kimchi	Interest in Korea	Likable	Common	Dislikable	Don't know	χ^2
Baechu Kimchi	High	114(83.8)	21(15.4)	1(0.7)	0(0.0)	21.4285***
	Average	81(71.1)	30(26.3)	3(2.6)	0(0.0)	
	Low	6(40.0)	7(46.7)	2(13.3)	0(0.0)	
	Total	201(75.9)	58(21.9)	6(2.3)	0(0.0)	
Oi Kimchi	High	98(72.1)	30(22.1)	2(1.5)	6(4.4)	33.8290***
	Average	50(43.9)	44(38.6)	6(5.3)	14(12.3)	
	Low	9(60.0)	1(6.7)	3(20.0)	2(13.3)	
	Total	157(59.3)	75(28.3)	11(4.2)	22(8.3)	
Kkakdugi	High	83(61.0)	45(33.1)	5(3.7)	3(2.2)	20.8479***
	Average	55(48.3)	49(43.0)	6(5.3)	4(3.5)	
	Low	2(13.3)	8(53.3)	3(20.0)	2(13.3)	
	Total	140(52.8)	102(38.5)	14(5.3)	9(3.4)	
Nabak Kimchi	High	70(51.5)	40(29.4)	6(4.4)	20(14.7)	27.6044***
	Average	32(28.1)	38(33.3)	10(8.8)	34(29.8)	
	Low	2(13.3)	5(33.3)	4(26.7)	4(26.7)	
	Total	104(39.3)	83(31.3)	20(7.6)	58(21.9)	
Yoelmu Kimchi	High	64(47.1)	49(36.0)	3(2.2)	20(14.7)	22.2818***
	Average	32(28.1)	50(43.9)	6(5.3)	26(22.8)	
	Low	4(26.7)	3(20.0)	3(20.0)	5(33.3)	
	Total	100(37.7)	102(38.5)	12(4.5)	51(19.3)	
Bosam Kimchi	High	66(48.5)	23(16.9)	9(6.6)	38(27.9)	31.2671***
	Average	27(23.7)	28(24.6)	5(4.4)	54(47.4)	
	Low	3(20.0)	1(6.7)	4(26.7)	7(46.7)	
	Total	96(36.2)	52(19.6)	18(6.8)	99(37.4)	
Chonggak Kimchi	High	68(50.0)	28(20.6)	1(0.7)	39(28.7)	40.1557***
	Average	23(20.2)	29(25.4)	7(6.1)	55(48.3)	
	Low	2(13.3)	2(13.3)	3(20.0)	8(53.3)	
	Total	93(35.1)	59(22.3)	11(4.2)	102(38.5)	
Dongchimi	High	60(44.1)	42(30.9)	3(2.2)	31(22.8)	27.4750***
	Average	28(24.6)	40(35.1)	9(7.9)	37(32.5)	
	Low	2(13.3)	3(20.0)	4(26.7)	6(40.0)	
	Total	90(34.0)	85(32.1)	16(6.0)	74(27.9)	
Kkaennip Kimchi	High	54(39.7)	36(26.5)	14(10.3)	32(23.5)	14.0671*
	Average	29(25.4)	31(27.2)	9(7.9)	45(39.5)	
	Low	4(26.7)	1(6.7)	2(13.3)	8(53.3)	
	Total	87(32.8)	68(25.7)	25(9.4)	85(32.1)	
Got Kimchi	High	50(36.8)	35(25.7)	10(7.4)	41(30.2)	18.4359**
	Average	23(20.2)	29(25.4)	17(14.9)	45(39.5)	
	Low	4(26.7)	1(6.7)	5(33.3)	5(33.3)	
	Total	77(29.1)	65(24.5)	32(12.1)	91(34.3)	

Table 5. Continued

Kimchi	Interest in Korea	Likable	Common	Dislikable	Don't know	χ^2
Baek Kimchi	High	44(32.4)	42(30.9)	18(13.2)	32(23.5)	19.9860***
	Average	22(19.3)	33(29.0)	13(11.4)	46(40.4)	
	Low	2(13.3)	2(13.3)	6(40.0)	5(33.3)	
	Total	68(25.7)	77(29.1)	37(14.0)	83(31.3)	
Buchu Kimchi	High	40(29.4)	33(24.3)	30(22.1)	33(24.3)	8.8931^{NS}
	Average	21(18.4)	22(19.3)	28(24.6)	43(37.7)	
	Low	2(13.3)	3(20.0)	4(26.7)	6(40.0)	
	Total	63(23.8)	58(21.9)	62(23.4)	82(30.9)	
Pa Kimchi	High	30(22.1)	43(31.6)	29(21.3)	34(25.0)	15.6146*
	Average	14(12.3)	25(21.9)	26(22.8)	49(43.0)	
	Low	2(13.3)	1(6.7)	5(33.3)	7(46.7)	
	Total	46(17.4)	69(26.0)	60(22.6)	90(34.0)	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, ^{NS}: Not significant.

Table 2에서 보면 열무김치, 백김치, 파김치를 제외한 대부분의 김치 종류에 대한 섭취 의향이 여자가 남자보다 더 높은 것으로 나타났는데, 보쌈김치와 총각김치는 유의적으로(p<0.01) 여자가 남자보다 더 먹길 원하였으며, 배추김치, 오이김치 등 그 외의 김치에 대해서는 성별간에 유의적인 차이는 없었다. 직업에 따른 섭취 의향의 차이는 Table 3에서 보는 바와 같이 학생은 직장인보다 오이김치(p<0.01), 동치미(p<0.05), 보쌈김치(p<0.001), 총각김치(p<0.001), 백김치(p<0.001), 갓김치(p<0.001)를 유의적으로 더 먹고 싶어 하였으며, 깻잎김치와 열무김치는 유의적인 차이는 없었으나 높은 섭취 의사를 나타내었다. Table 4에 의하면 한국 방문 경험이 있는 사람은 깍두기, 깻잎김치, 총각김치, 동치미, 부추김치 및 파김치를 더 섭취해 보길 원하였으며, 한국 방문 경험이 없는 사람은 배추김치, 오이김치, 나박김치, 열무김치, 보쌈김치, 백김치 및 갓김치를 더 먹어 보길 원하였다. 그리고 한국에 대한 관심이 많을수록 부추김치를 제외한 모든 종류의 김치를 유의적인 차이를 보이며 높은 섭취 의향을 보였다(Table 5).

김치 종류별 섭취 의향을 다시 살펴보면(Table 2~5) 섭취 의사를 결정하지 못하여 섭취할지 여부를 '모르겠다'고 응답한 사람이 총각김치 38.5%, 보쌈김치 37.4%, 갓김치 34.3%, 파김치 34.0%, 깻잎김치 32.1%, 백김치 31.3%, 부추김치 30.9% 순으로 나타났다. 이들은 모두 '싫어서 먹고 싶지 않다'라고 답한 사람보다 훨씬 많은 응답자로써 김치의 섭취 가능성이 있는 것으로 생각할 수 있다. 따라서 시식회나 박람회 등을 통한 김치에 대한 적극적인 홍보와 함께 지역에 따라 중국인 현지 소비자의 기호에 맞는 차별화된 김치를 개발한다면 김치 섭취에 대한 호응도가 높아질 수 있을 것으로 사료되었다.

3. 김치 이용 음식에 대한 기호도 및 미래 섭취 의향

1) 김치 이용 한국 음식에 대한 인지도

김치를 이용하여 만든 18가지 한국 음식에 대한 인지도를 성별, 직업, 한국 방문 유무와 한국 관심도에 따라 조사한 결과는 Table 6과 같았다. 김치를 이용한 한국 음식의 인지도는 김치김밥(74.8%), 김치비빔밥(71.5%), 김치볶음밥(61.7%), 김치국(58.1%), 김치냉면(43.6%), 김치찌개(36.6%), 김치보쌈(35.2%), 김치전골(32.9%) 순으로 알고 있었다. 그러나 김치라면을 포함한 그 외의 음식에 대하여는 30% 미만의 매우 낮은 인지도를 나타내었다. 김치를 이용한 음식의 인지도는 북경 지역 대학생을 대상으로 한 2000년 조사에서는 김치찌개(45.4%), 김치국(40.8%), 김치라면(31.1%), 김치볶음밥(31.1%) 순이었고(Han 등 2001), 2003년 조사에서는 김치라면(61.5%), 김치국(51.3%), 김치찌개(44.9%), 김치볶음밥(41.2%) 순으로 나타났다(Choi JM 2004; Han 등 2005a). 또한 상해 지역 대학생은 김치라면(51.2%), 김치국(41.3%), 김치볶음밥(22.4%)의 순으로 김치 이용 음식에 대해 알고 있었다(Han 등 2005a). 한편, 일본의 대학생은 중국의 대학생에 비하여 전체적으로 김치 이용 음식에 대해 높은 인지도를 보였으며(Han 등 1999a; Suh BS 2001), 2000년 Suh BS(2001)는 일본인은 김치찌개 95.4%, 김치라면 91.7%, 김치볶음밥 88.8%, 김치전 48.8%의 순으로 알고 있었다고 보고하였다. 그러나 2004년 싱가포르 대학생은 김치라면(42.4%), 김치국(40.8%), 김치찌개(22.5%), 김치볶음밥(20.1%) 순으로 알고 있었으나, 중국인이나 일본인에 비하여 낮은 인지도를 나타내었다(Han 등 2007).

성별에 따른 유의적인 차이는 없었으나 남자가 여자보다

Table 6. Chinese's knowledge about foods made with Kimchi N(%)

Food item	Content	Gender			Occupation			Have visited Korea			Interest in Korea				Total
		Male	Female	χ^2	Student	Worker	χ^2	Yes	No	χ^2	High	Average	Low	χ^2	
Kimchi bokkeumbap	Know	67(62.0)	117(61.6)	0.0061^{NS}	86(56.6)	98(67.1)	3.5053^{NS}	33(89.2)	151(57.9)	13.4707***	99(63.9)	80(63.0)	5(31.3)	6.6794*	184(61.7)
	Don't know	41(38.0)	73(38.4)		66(43.4)	48(32.9)		4(10.8)	110(42.2)		56(36.1)	47(37.0)	11(68.8)		114(38.3)
Kimchi kimbap	Know	75(69.4)	148(77.9)	2.6108^{NS}	115(75.7)	108(74.0)	0.1123^{NS}	34(91.9)	189(72.4)	6.5281*	123(79.4)	88(69.3)	12(75.0)	3.7539^{NS}	223(74.8)
	Don't know	33(30.6)	42(22.1)		37(24.3)	38(26.0)		3(8.1)	72(27.6)		32(20.7)	39(30.7)	4(25.0)		75(25.2)
Kimchi bibimbap	Know	73(67.6)	140(73.7)	1.2533^{NS}	103(67.8)	110(75.3)	2.0983^{NS}	31(83.8)	182(69.7)	3.1386^{NS}	122(78.7)	85(66.9)	6(37.5)	14.3254***	213(71.5)
	Don't know	35(32.4)	50(26.3)		49(32.2)	36(24.7)		6(16.2)	79(30.3)		33(21.3)	42(33.1)	10(62.5)		85(28.5)
Kimchi guk	Know	60(55.6)	113(59.5)	0.4341^{NS}	88(57.9)	85(58.2)	0.0032^{NS}	32(86.5)	141(54.0)	14.0247***	98(63.2)	67(52.8)	8(50.0)	3.5927^{NS}	173(58.1)
	Don't know	48(44.4)	77(40.5)		64(42.1)	61(41.8)		5(13.5)	120(46.0)		57(36.8)	60(47.2)	8(50.0)		125(42.0)
Kimchi jjigae	Know	42(38.9)	67(35.3)	0.3902^{NS}	44(29.0)	65(44.5)	7.7854**	27(73.0)	82(31.4)	24.1226***	61(39.4)	43(33.9)	5(31.3)	1.1159^{NS}	109(36.6)
	Don't know	66(61.1)	123(64.7)		108(71.1)	81(55.5)		10(27.0)	179(68.6)		94(60.7)	84(66.1)	11(68.8)		189(63.4)
Kimchi sundubujjigae	Know	33(30.6)	48(25.3)	0.9744^{NS}	28(18.4)	53(36.3)	12.0287***	22(59.5)	59(22.6)	22.2375***	52(33.6)	28(22.1)	1(6.3)	8.4076*	81(27.2)
	Don't know	75(69.4)	142(74.7)		124(81.6)	93(63.7)		15(40.5)	202(77.4)		103(66.5)	99(78.0)	15(93.8)		217(72.8)
Kimchi jeongol	Know	39(36.1)	59(31.1)	0.7983^{NS}	37(24.3)	61(41.8)	10.2609**	26(70.3)	72(27.6)	26.7506***	54(34.8)	42(33.1)	2(12.5)	3.2825^{NS}	98(32.9)
	Don't know	69(63.9)	131(69.0)		115(75.7)	85(58.2)		11(29.7)	189(72.4)		101(65.2)	85(66.9)	14(87.5)		200(67.1)
Kimchi japchae	Know	36(33.3)	48(25.3)	2.2155^{NS}	39(25.7)	45(30.8)	0.9811^{NS}	19(51.4)	65(24.9)	11.1975***	47(30.3)	36(28.4)	1(6.3)	4.1546^{NS}	84(28.2)
	Don't know	72(66.7)	142(74.7)		113(74.3)	101(69.2)		18(48.7)	196(75.1)		108(69.7)	91(71.7)	15(93.8)		214(71.8)
Kimchi bokkeum	Know	33(30.6)	55(29.0)	0.0856^{NS}	27(17.8)	61(41.8)	20.6430***	25(67.6)	63(24.1)	29.3717***	53(34.2)	33(26.0)	2(12.5)	4.6171^{NS}	88(29.5)
	Don't know	75(69.4)	135(71.1)		125(82.2)	85(58.2)		12(32.4)	198(75.9)		102(65.8)	94(74.0)	14(87.5)		210(70.5)
Kimchi bossam	Know	41(38.0)	64(33.7)	0.5524^{NS}	47(30.9)	58(39.7)	2.5300^{NS}	28(75.7)	77(29.5)	30.2763***	59(38.1)	43(33.9)	3(18.8)	2.5547^{NS}	105(35.2)
	Don't know	67(62.0)	126(66.3)		105(69.1)	88(60.3)		9(24.3)	184(70.5)		96(61.9)	84(66.1)	13(81.3)		193(64.8)
Kimchi tteoksanjeok	Know	21(19.4)	35(18.4)	0.0473^{NS}	20(13.2)	36(24.7)	6.4532*	15(40.5)	41(15.7)	13.0939***	33(21.3)	22(17.3)	1(6.3)	2.4628^{NS}	56(18.8)
	Don't know	87(80.6)	155(81.6)		132(86.8)	110(75.3)		22(59.5)	220(84.3)		122(78.7)	105(82.7)	15(93.8)		242(81.2)
Kimchi jeon	Know	30(27.8)	50(26.3)	0.0749^{NS}	28(18.4)	52(35.6)	11.2122***	25(67.6)	55(21.1)	35.6714***	41(26.5)	37(29.1)	2(12.5)	2.0275^{NS}	80(26.9)
	Don't know	78(72.2)	140(73.7)		124(81.6)	94(64.4)		12(32.4)	206(78.9)		114(73.6)	90(70.9)	14(87.5)		218(73.2)
Kimchi kalguksu	Know	28(25.9)	46(24.2)	0.1086^{NS}	34(22.4)	40(27.4)	1.0089^{NS}	19(51.4)	55(21.1)	15.9166***	50(32.3)	22(17.3)	2(12.5)	9.7195**	74(24.8)
	Don't know	80(74.1)	144(75.8)		118(77.6)	106(72.6)		18(48.7)	206(78.9)		105(67.7)	105(82.7)	14(87.5)		224(75.2)
Kimchi naengmyeon	Know	46(42.6)	84(44.2)	0.0733^{NS}	63(41.5)	67(45.9)	0.5978^{NS}	23(62.2)	107(41.0)	5.9031*	80(51.6)	47(37.0)	3(18.8)	10.3081**	130(43.6)
	Don't know	62(57.4)	106(55.8)		89(58.6)	79(54.1)		14(37.8)	154(59.0)		75(48.4)	80(63.0)	13(81.3)		168(56.4)
Kimchi ramyeon	Know	29(26.9)	57(30.0)	0.3324^{NS}	35(23.0)	51(34.9)	5.1410*	22(59.5)	64(24.5)	19.2677***	55(35.5)	29(22.8)	2(12.5)	7.6441*	86(28.9)
	Don't know	79(73.2)	133(70.0)		117(77.0)	95(65.1)		15(40.5)	197(75.5)		100(64.5)	98(77.2)	14(87.5)		212(71.1)
Kimchi mandu	Know	17(15.7)	35(18.4)	0.3434^{NS}	23(15.1)	29(19.9)	1.1573^{NS}	16(43.2)	36(13.8)	19.5117***	32(20.7)	19(15.0)	1(6.3)	3.0382^{NS}	52(17.5)
	Don't know	91(84.3)	155(81.6)		129(84.9)	117(80.1)		21(56.8)	225(86.2)		123(79.4)	108(85.0)	15(93.8)		246(82.6)
Kimchi donkkaseu	Know	23(21.3)	28(14.7)	2.0886^{NS}	18(11.8)	33(22.6)	6.0788*	18(48.7)	33(12.6)	29.6153***	29(18.7)	21(16.5)	1(6.3)	1.6395^{NS}	51(17.1)
	Don't know	85(78.7)	162(85.3)		134(88.2)	113(77.4)		19(51.4)	228(87.4)		126(81.3)	106(83.5)	15(9 3.8)		247(82.9)
Kimchi croquette	Know	19(17.6)	26(13.7)	0.8205^{NS}	16(10.5)	29(19.9)	5.0637*	14(37.8)	31(11.9)	17.0353***	27(17.4)	17(13.4)	1(6.3)	1.9189^{NS}	45(15.1)
	Don't know	89(82.4)	164(86.3)		136(89.5)	117(80.1)		23(62.2)	230(88.1)		128(82.6)	110(86.6)	15(93.8)		253(84.9)
Total		108(36.2)	190(63.8)		152(51.0)	146(49.0)		37(12.4)	261(87.6)		155(52.0)	127(42.6)	16(5.4)		298(100.0)

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, ^{NS}: Not significant.

김치볶음밥, 김치찌개, 김치순두부찌개, 김치전골, 김치잡채, 김치볶음, 김치보쌈, 김치떡산적, 김치전, 김치칼국수, 김치돈까스, 김치크로켓 등에 대한 인지도가 높았다. 직업에 따라서는 직장인이 유의적인 차이를 보이며 학생보다 더 잘 알고 있는 김치 이용 음식은 김치찌개(p<0.01), 김치순두부찌개(p<0.001), 김치전골(p<0.01), 김치볶음(p<0.001), 김치떡산적(p<0.05), 김치전(p<0.001), 김치라면(p<0.05), 김치돈까스(p<0.05), 김치크로켓(p<0.05)으로 나타났다. 한국 방문 유무에 따른 김치 이용 음식에 대한 인지도는 한국 방문 경험이 있는 사람이 경험이 없는 사람에 비해 모든 한국 음식에서 높은 인지도를 유의적 수준에서 차이를 보였으나, 김치비빔밥만 유의적인 차이가 없었다. 또한 김치 이용 음식에 대한 인지도가 매우 높게 나타나 김치김밥 91.9%, 김치볶음밥 89.2%, 김치국 86.5%, 김치비빔밥 83.8%, 김치보쌈 75.7%, 김치찌개 73.0%, 김치전골 70.3%, 김치전 67.6%, 김치볶음 67.6%, 김치냉면 62.2%, 김치순두부찌개 59.5%, 김치라면 59.5%, 김치잡채 51.4%, 김

치칼국수 51.4%이었다. 한국 관심도가 높을수록 김치 이용 한국 음식에 대한 인지도가 높게 나타났으며, 김치볶음밥($p<0.05$), 김치비빔밥($p<0.001$), 김치순두부찌개($p<0.05$), 김치칼국수($p<0.01$), 김치냉면($p<0.01$), 김치라면($p<0.05$)이 유의적인 차이를 보이며 더 잘 인지하고 있었다.

2) 김치 이용 한국 음식에 대한 섭취 경험

김치를 이용하여 만든 18가지 한국 음식에 대한 섭취 경험을 성별, 직업, 한국 방문 유무 및 한국 관심도에 따라 조사한 결과를 Table 7에 나타내었다. 김치 이용 한국 음식의 섭취 경험은 Table 6에 나타난 인지도에 비하여 낮게 나타나 김치김밥(59.1%), 김치비빔밥(53.4%), 김치볶음밥(49.3%), 김치국(41.3%) 순이었으나 대체적으로 먹어본 경험이 매우 적은 것으로 나타났다. 그러나 북경 지역 대학생의 경우 2000년에는 김치찌개 29.9%, 김치국 28.1%, 김치볶음밥 22.8%, 김치라면 19.0%의 시식률을 나타내었고(Han 등 2001), 2003년에는 김

Table 7. Experience of consumption for foods made with Kimchi N(%)

Food item	Content	Gender			Occupation			Have visited Korea			Interest in Korea				Total
		Male	Female	χ^2	Student	Worker	χ^2	Yes	No	χ^2	High	Average	Low	χ^2	
Kimchi bokkeumbap	Yes	59(54.6)	88(46.3)	1.9042^{NS}	58(38.2)	89(61.0)	15.4891***	31(83.8)	116(44.4)	20.0640***	80(51.6)	62(48.8)	5(31.3)	2.4289^{NS}	147(49.3)
	No	49(45.4)	102(53.7)		94(61.8)	57(39.0)		6(16.2)	145(55.6)		75(48.4)	65(51.2)	11(68.8)		151(50.7)
Kimchi kimbap	Yes	65(60.2)	111(58.4)	0.0886^{NS}	81(53.3)	95(65.1)	4.2733*	30(81.1)	146(55.9)	8.4723***	95(61.3)	70(55.1)	11(68.8)	1.7564^{NS}	176(59.1)
	No	43(39.8)	79(41.6)		71(46.7)	51(34.9)		7(18.9)	115(44.1)		60(38.7)	57(44.9)	5(31.3)		122(40.9)
Kimchi bibimbap	Yes	59(54.6)	100(52.6)	0.1105^{NS}	61(40.1)	98(67.1)	21.8003***	28(75.7)	131(50.2)	8.4564***	85(54.8)	69(54.3)	5(31.3)	3.3271^{NS}	159(53.4)
	No	49(45.4)	90(47.4)		91(59.9)	48(32.9)		9(24.3)	130(49.8)		70(45.2)	58(45.7)	11(68.8)		139(46.6)
Kimchi guk	Yes	48(44.4)	75(39.5)	0.7019^{NS}	48(31.6)	75(51.4)	12.0338***	29(78.4)	94(36.0)	23.9933***	71(45.8)	47(37.0)	5(31.3)	2.9305^{NS}	123(41.3)
	No	60(55.6)	115(60.5)		104(68.4)	71(48.6)		8(21.6)	167(64.0)		84(54.2)	80(63.0)	11(68.8)		175(58.7)
Kimchi jjigae	Yes	25(23.2)	44(23.2)	0.0000^{NS}	16(10.5)	53(36.3)	27.8053***	25(67.6)	44(16.9)	46.8328***	39(25.2)	26(20.5)	4(25.0)	0.8949^{NS}	69(23.2)
	No	83(76.9)	146(76.8)		136(89.5)	93(63.7)		12(32.4)	217(83.1)		116(74.8)	101(79.5)	12(75.0)		229(76.9)
Kimchi sundubujjigae	Yes	25(23.2)	32(16.8)	1.7702^{NS}	14(9.2)	43(29.5)	19.7246***	19(51.4)	38(14.6)	28.3578***	35(22.6)	21(16.5)	1(6.3)	3.4617^{NS}	57(19.1)
	No	83(76.9)	158(83.2)		138(90.8)	103(70.6)		18(48.7)	223(85.4)		120(77.4)	106(83.5)	15(93.8)		241(80.9)
Kimchi jeongol	Yes	28(25.9)	35(18.4)	2.3263^{NS}	13(8.6)	50(34.3)	29.4894***	25(67.6)	38(14.6)	54.6180***	35(22.6)	26(20.5)	2(12.5)	0.9433^{NS}	63(21.1)
	No	80(74.1)	155(81.6)		139(91.5)	96(65.8)		12(32.4)	223(85.4)		120(77.4)	101(79.5)	14(87.5)		235(78.9)
Kimchi japchae	Yes	22(20.4)	24(12.6)	3.1592^{NS}	12(7.9)	34(23.3)	13.5175***	16(43.2)	30(11.5)	25.0242***	26(16.8)	19(15.0)	1(6.3)	1.2689^{NS}	46(15.4)
	No	86(79.6)	166(87.4)		140(92.1)	112(76.7)		21(56.8)	231(88.5)		129(83.2)	108(85.0)	15(93.8)		252(84.6)
Kimchi bokkeum	Yes	23(21.3)	43(22.6)	0.0712^{NS}	16(10.5)	50(34.3)	24.3007***	23(62.2)	43(16.5)	39.2295***	40(25.8)	24(18.9)	2(12.5)	2.8451^{NS}	66(22.2)
	No	85(78.7)	147(77.4)		136(89.5)	96(65.8)		14(37.8)	218(83.5)		115(74.2)	103(81.1)	14(87.5)		232(77.9)
Kimchi bossam	Yes	32(29.6)	40(21.1)	2.7645^{NS}	23(15.1)	49(33.6)	13.8047***	24(64.9)	48(18.4)	38.1978***	37(23.9)	32(25.2)	3(18.8)	0.3371^{NS}	72(24.2)
	No	76(70.4)	150(79.0)		129(84.9)	97(66.4)		13(35.1)	213(81.6)		118(76.1)	95(74.8)	13(81.3)		226(75.8)
Kimchi tteoksanjeok	Yes	18(16.7)	21(11.1)	1.9080^{NS}	11(7.2)	28(19.2)	9.3357**	13(35.1)	26(10.0)	18.0543***	25(16.1)	13(10.2)	1(6.3)	2.8260^{NS}	39(13.1)
	No	90(83.3)	169(89.0)		141(92.8)	118(80.8)		24(64.9)	235(90.0)		130(83.9)	114(89.8)	15(93.8)		259(86.9)
Kimchi jeon	Yes	24(22.2)	41(21.6)	0.0167^{NS}	20(13.2)	45(30.8)	13.6246***	21(56.8)	44(16.9)	30.2484***	34(21.9)	29(22.8)	2(12.5)	0.8928^{NS}	65(21.8)
	No	84(77.8)	149(78.4)		132(86.8)	101(69.2)		16(43.2)	217(83.1)		121(78.1)	98(77.2)	14(87.5)		233(78.2)
Kimchi kalguksu	Yes	19(17.6)	24(12.6)	1.3725^{NS}	15(9.9)	28(19.2)	5.2272*	14(37.8)	29(11.1)	18.7474***	27(17.4)	14(11.0)	2(12.5)	2.3635^{NS}	43(14.4)
	No	89(82.4)	166(87.4)		137(90.1)	118(80.8)		23(62.2)	232(88.9)		128(82.6)	113(89.0)	14(87.5)		255(85.6)
Kimchi naengmyeon	Yes	36(33.3)	60(31.6)	0.0971^{NS}	39(25.7)	57(39.0)	6.1082*	20(54.1)	76(29.1)	9.2271***	52(33.6)	41(32.3)	3(18.8)	1.4549^{NS}	96(32.2)
	No	72(66.7)	130(68.4)		113(74.3)	89(61.0)		17(46.0)	185(70.9)		103(66.5)	86(67.7)	13(81.3)		202(67.8)
Kimchi ramyeon	Yes	21(19.4)	36(19.0)	0.0110^{NS}	15(9.9)	42(28.8)	17.1943***	17(46.0)	40(15.3)	19.6420***	33(21.3)	22(17.3)	2(12.5)	1.1904^{NS}	57(19.1)
	No	87(80.6)	154(81.1)		137(90.1)	104(71.2)		20(54.1)	221(84.7)		122(78.7)	105(82.7)	14(87.5)		241(80.9)
Kimchi mandu	Yes	9(8.3)	18(9.5)	0.1087^{NS}	7(4.6)	20(13.7)	7.4736*	15(40.5)	12(4.6)	50.8101***	17(11.0)	9(7.1)	1(6.3)	1.4382^{NS}	27(9.1)
	No	99(91.7)	172(90.5)		145(95.4)	126(86.3)		22(59.5)	249(95.4)		138(89.0)	118(92.9)	15(93.8)		271(90.9)
Kimchi donkkaseu	Yes	16(14.8)	18(9.5)	1.9435^{NS}	9(5.9)	25(17.1)	9.2457**	17(46.0)	17(6.5)	49.8523***	18(11.6)	15(11.8)	1(6.3)	0.4480^{NS}	34(11.4)
	No	92(85.2)	172(90.5)		143(94.1)	121(82.9)		20(54.1)	244(93.5)		137(88.4)	112(88.2)	15(93.8)		264(88.6)
Kimchi croquette	Yes	13(12.0)	17(9.0)	0.7260^{NS}	8(5.3)	22(15.1)	7.9083**	11(29.7)	19(7.3)	18.0400***	17(11.0)	12(9.5)	1(6.3)	0.4500^{NS}	30(10.1)
	No	95(88.0)	173(91.1)		144(94.7)	124(84.9)		26(70.3)	242(92.7)		138(89.0)	115(90.6)	15(93.8)		268(89.9)
Total		108(36.2)	190(63.8)		152(51.0)	146(49.0)		37(12.4)	261(87.6)		155(52.0)	127(42.6)	16(5.4)		298(100.0)

*$p<0.05$, **$p<0.01$, ***$p<0.001$, ^{NS}: Not significant.

치라면(38.5%), 김치국(27.3%), 김치볶음밥(21.9%), 김치찌개(20.3%) 등을 섭취해 본 경험이 있었으며(Han 등 2005a), 상해 지역 대학생은 2003년 조사에서 김치라면(27.4%), 김치국(16.0%), 김치볶음밥(10.7%) 등을 먹어 보았다고 하였고(Han 등 2005a), 2004년 싱가포르 대학생의 경우 김치라면(40.1%), 김치국(33.6%), 김치찌개(16.4%) 등을 섭취한 경험이 있었다고(Han 등 2007) 보고된 결과에 비하여 본 조사의 결과에서 높은 섭취 경험율을 나타내었다. 또한 2000년 일본의 대학생은 김치찌개(72.9%), 김치볶음밥(67.4%), 김치라면(65.0%), 김치전(29.3%)을 시식해 본 경험이 있었으며, 같은 시기에 중국의 대학생보다 시식 경험이 높게 나타났다(Suh BS 2001).

모든 음식에 대해 성별에 따른 유의적인 차이는 없었지만 남자는 김치볶음, 김치만두를 제외한 모든 음식에서 여자보다 섭취 경험이 높게 나타났다. 직업에 따른 김치 이용 한국 음식에 관한 섭취 경험은 모든 음식에 대해 학생에 비해 직장인이 유의적으로 높게 섭취해 본 경험이 있었다. 한국 방문 유무에 따른 김치 이용 한국 음식에 대한 섭취 경험은 한국 방문 경험이 있는 사람이 방문 경험이 없는 사람보다 모든 음식에서 유의적인($p<0.001$) 차이를 보이며 섭취 경험이 높게 나타났다. 특히 한국 방문 경험이 있는 사람은 김치볶음밥(83.8%), 김치김밥(81.1%), 김치국(78.4%), 김치비빔밥(75.7%), 김치찌개(67.6%), 김치전골(67.6%), 김치보쌈(64.9%), 김치볶음(62.2%), 김치전(56.8%), 김치냉면(54.1%), 김치순두부찌개(51.4%) 등에서 높은 섭취 경험을 나타내었다. 그리고 한국 관심도에 따른 김치 이용 한국 음식의 섭취 경험은 한국에 대한 관심이 많을수록 더 높게 나타났으나, 김치김밥의 경우 한국에 대한 관심이 적은 사람(68.8%)이 유의적인 차이는 없었으나, 한국에 대한 관심이 많은 사람(61.3%)보다 섭취 경험이 높게 나타났다.

3) 김치 이용 한국 음식에 대한 기호도

김치 섭취를 증대시키기 위해 김치를 이용한 한국 음식에 대한 중국인의 기호도를 조사하였다. 김치 이용 음식에 대해 '매우 싫다', '싫다', '보통이다', '좋다', '매우 좋다'의 다섯 문항을 제시하고, 각 문항별로 1, 2, 3, 4, 5점으로 점수화하여 분석한 결과를 성별, 직업, 한국 방문 유무와 한국 관심도에 따라 Table 8에 나타내었다. 김치 이용 한국 음식 중 김치보쌈(4.55), 김치비빔밥(4.38), 김치볶음밥(4.33), 김치김밥(4.33), 김치볶음(4.27), 김치떡산적(4.22), 김치전(4.22), 김치칼국수(4.20), 김치냉면(4.15), 김치라면(4.13), 김치전골(4.13), 김치

Table 8. Preference of Korean foods made with Kimchi

Food item	Gender			Occupation			Have visited Korea			Interest in Korea				Total
	Male	Female	χ^2	Student	Worker	χ^2	Yes	No	χ^2	High	Average	Low	χ^2	
Kimchi bossam	4.47[1)]	4.63	1.1808[NS2)]	4.40	4.63	1.5206[NS]	4.65	4.52	0.8723[NS]	4.50	4.75	3.75	11.1646*	4.55
Kimchi bibimbap	4.20	4.48	8.1643*	4.53	4.28	4.4341[NS]	4.40	4.38	0.3624[NS]	4.57	4.18	3.67	23.8012***	4.38
Kimchi bokkeumbap	4.37	4.30	0.5099[NS]	4.18	4.43	3.3606[NS]	4.68	4.23	6.4024*	4.48	4.20	3.62	18.0549***	4.33
Kimchi kimbap	4.40	4.30	4.9684[NS]	4.25	4.40	1.6231[NS]	4.42	4.32	1.1340[NS]	4.48	4.20	3.88	16.3241**	4.33
Kimchi bokkeum	4.17	4.33	0.6079[NS]	4.08	4.35	3.1157[NS]	4.30	4.27	0.3469[NS]	4.48	3.97	3.33	9.4317[NS]	4.27
Kimchi tteoksanjeok	4.03	4.38	2.4125[NS]	4.38	4.15	2.1189[NS]	4.45	4.12	1.4641[NS]	4.30	4.17	3.33	5.6848[NS]	4.22
Kimchi jeon	4.13	4.25	0.5655[NS]	4.03	4.30	5.9240[NS]	4.28	4.18	0.4714[NS]	4.30	4.12	3.88	8.9096[NS]	4.22
Kimchi kalguksu	3.92	4.43	3.9678[NS]	4.17	4.22	7.7922*	4.12	4.23	11.5210***	4.38	4.02	2.78	16.2511***	4.20
Kimchi naengmyeon	4.00	4.25	1.7725[NS]	4.08	4.18	7.1209*	4.55	4.03	6.7492*	4.35	3.93	3.33	10.0359*	4.15
Kimchi ramyeon	4.00	4.20	2.3172[NS]	4.25	4.07	2.1757[NS]	4.22	4.10	3.3814[NS]	4.32	3.92	3.33	8.0953*	4.13
Kimchi jeongol	4.32	4.00	3.4674[NS]	3.83	4.25	3.7149[NS]	4.30	4.05	1.0554[NS]	4.22	4.02	3.88	4.7933[NS]	4.13
Kimchi sundubujjigae	4.20	4.02	1.9516[NS]	3.88	4.18	1.6400[NS]	4.33	4.00	1.3934[NS]	4.23	3.87	3.33	6.9355[NS]	4.10
Kimchi donkkaseu	3.88	4.20	0.9822[NS]	4.17	4.02	3.7037[NS]	4.53	3.80	6.4204*	4.03	4.22	3.33	4.3889[NS]	4.07
Kimchi japchae	4.05	3.90	1.3696[NS]	3.73	4.08	5.8145[NS]	3.92	3.98	0.7913[NS]	4.22	3.62	3.33	6.9407[NS]	3.97
Kimchi jjigae	3.85	3.98	0.4720[NS]	3.83	3.97	1.0644[NS]	4.13	3.85	3.5804[NS]	4.07	3.82	3.33	3.6405[NS]	3.93
Kimchi croquette	3.92	3.87	0.6670[NS]	4.12	3.78	3.4433[NS]	4.28	3.73	2.7355[NS]	3.88	3.97	3.33	3.5891[NS]	3.88
Kimchi mandu	3.75	3.93	0.3929[NS]	3.93	3.83	2.8402[NS]	4.58	3.45	17.2966***	3.85	3.97	3.33	8.9353[NS]	3.87
Kimchi guk	3.72	3.95	4.1590[NS]	3.90	3.82	5.8952[NS]	4.25	3.75	9.5661**	4.05	3.60	3.33	8.0586[NS]	3.85

[1)] 1=very dislikable, 2=dislikable, 3=fair, 4=likable, 5=very likable, [2)] *$p<0.05$, **$p<0.01$, ***$p<0.001$, [NS] Not significant.

순두부찌개(4.10), 김치돈까스(4.07) 등을 좋아하였으며, 그 다음으로는 김치잡채(3.97), 김치찌개(3.93), 김치크로켓(3.88), 김치만두(3.87), 김치국(3.85)의 순으로 나타나 보통 이상의 기호도를 나타내었다.

성별에 따르면 남자는 김치보쌈(4.47), 김치김밥(4.40), 김치볶음밥(4.37) 순으로 좋아하였고, 여자의 경우는 김치보쌈(4.63), 김치비빔밥(4.48), 김치칼국수(4.43), 김치떡산적(4.38), 김치볶음(4.33) 순으로 좋아한다고 응답하였으며, 직업에 따라서는 학생은 김치비빔밥(4.53), 김치보쌈(4.40), 김치떡산적(4.38)을, 그리고 직장인은 김치보쌈(4.63), 김치볶음밥(4.43), 김치김밥(4.40), 김치볶음(4.35)을 좋아하는 것으로 나타나 여자가 남자보다, 그리고 직장인이 학생보다 김치를 이용한 한국 음식을 더 좋아하는 것을 알 수 있었다. 한국 방문 유무에 의하면 방문 경험이 있는 사람은 김치볶음밥(4.68), 김치보쌈(4.65), 김치만두(4.58), 김치냉면(4.55), 김치돈까스(4.53), 김치떡산적(4.45), 김치김밥(4.42), 김치비빔밥(4.40), 김치순두부찌개(4.33) 등을 좋아하였고, 방문 경험이 없는 사람은 김치보쌈(4.52)과 김치비빔밥(4.38)을 좋아한다고 하여 한국 방문 경험이 있는 사람이 특히 다양한 종류의 김치 이용 한국 음식을 좋아하는 것으로 나타났다. 또한, 한국 관심도가 높은 사람도 김치비빔밥(4.57), 김치보쌈(4.50), 김치볶음밥(4.48), 김치김밥(4.48), 김치볶음(4.48), 김치칼국수(4.38), 김치냉면(4.35) 등 많은 김치 이용 한국 음식을 좋아하였으나, 한국에 대한 관심이 적은 사람은 김치 이용 한국 음식에 대해 낮은 기호도를 나타내어 한국에 대한 관심 정도가 높을수록 김치 이용 한국 음식을 더 좋아하는 것으로 나타났다.

김치 이용 음식에 대한 관능검사를 실시한 결과, 2003년 북경 지역에서는 김치볶음우동, 중국식 돼지고기볶음, 김치만두 순으로, 그리고 상해 지역에서는 김치볶음우동, 김치찌개, 김치볶음밥, 김치전 순으로 선호하였으며(Han 등 2005a), 2004년 싱가포르 대학생은 김치샐러드, 김치베이컨말이, 김치감자크로켓 순으로 선호도가 높았다(Han 등 2007). 또한 일본 대학생은 김치라면, 김치김밥, 김치찌개 순으로 좋아하였고(Han 등 1999b), 미국 대학생은 김치라면, 김치만두, 김치햄버거, 김치볶음밥 순으로 좋아하였다(Kim SY 1999; Han 등 2000).

4) 김치 이용 중국 음식에 대한 미래 섭취 의향

김치를 이용하여 개발한 9가지 중국 음식에 대해 앞으로 섭취할 의향에 대한 중국인의 기호도를 알아보기 위하여 5점 척도를 이용하여 성별, 직업, 한국 방문 유무와 한국 관심도에 따라 분석한 결과를 Table 9에 요약하였다. 김치를 이용한 중국 음식 중에서 포오차이차올주이유(Kimchi chao zhurou, 김치돼지고기볶음)를 3.99로 가장 선호하였고, 그 다음으로 포오차이차올면(Kimchi chao mian, 김치국수볶음, 3.98), 포오차이차올유채샤아인(Kimchi chao youcai xiaren, 김치새우알유채볶음, 3.91), 포오차이주이유수웨지오(Kimchi zhuroushuijiao, 김치돼지고기물만두, 3.91), 포오차이거어다타앙(Kimchi gedatang, 김치수제비, 3.90), 포오차이훈둔(Kimchi hundun, 김치훈둔, 3.84), 포오차이유비잉(Kimchi youbing, 김치전, 3.76), 포오차이라아면(Kimchi lamian, 김치칼국수, 3.69), 포오차이타앙이엔(Kimchi tangyuan, 김치탕원, 3.10) 순으로 보통 이상의 기호도를 보였다.

Table 9. The future consumption of the new Chinese foods made with Kimchi

Food item[1)]	Gender			Occupation			Have visited Korea			Interest in Korea				Total
	Male	Female	χ^2	Student	Worker	χ^2	Yes	No	χ^2	High	Average	Low	χ^2	
Kimchi chao zhurou	4.01[2)]	3.98	2.4649[NS3)]	3.89	4.10	6.8708[NS]	4.13	3.98	8.7753*	4.19	3.86	3.13	20.5192***	3.99
Kimchi chao mian	3.73	4.11	11.3710**	4.10	3.85	4.6349[NS]	3.85	4.00	15.5734***	4.16	3.84	3.29	22.6697***	3.98
Kimchi chao youcai xiaren	3.71	4.04	6.6500[NS]	4.03	3.80	4.7563[NS]	3.69	3.95	2.5446[NS]	4.19	3.69	3.13	26.5406***	3.91
Kimchi zhuroushuijiao	3.94	3.90	0.1366[NS]	4.00	3.83	6.6278[NS]	3.55	3.96	20.1941***	4.15	3.75	2.89	29.7033***	3.91
Kimchi gedatang	3.68	4.04	8.4194*	4.05	3.76	7.3468[NS]	3.48	3.96	21.2864***	4.18	3.66	3.29	25.3934***	3.90
Kimchi hundun	3.73	3.91	1.9309[NS]	4.03	3.65	8.4881*	3.41	3.90	13.0358***	4.14	3.59	2.98	38.9408***	3.84
Kimchi youbing	3.65	3.84	1.7288[NS]	3.89	3.65	3.7236[NS]	3.81	3.76	0.3122[NS]	4.00	3.60	2.81	19.3656***	3.76
Kimchi lamian	3.36	3.86	14.3160***	3.95	3.41	16.8748***	3.51	3.71	1.4722[NS]	3.98	3.44	2.81	40.0179***	3.69
Kimchi tangyuan	2.89	3.23	4.2530[NS]	3.38	2.83	12.9955**	3.01	3.11	0.2020[NS]	3.40	2.79	2.74	21.0628***	3.10

[1)] Kimchi chao zhurou(泡菜炒猪肉): fried pork with Kimchi, Kimchi chao mian(泡菜炒面): fried noodle with Kimchi, Kimchi chao youcai xiaren(泡菜炒油菜): fried rape and prawn with Kimchi, Kimchi zhuroushuijiao(泡菜猪肉水餃): dumpling with pork and Kimchi, Kimchi gedatang(泡菜疙瘩湯): wheat flakes soup with Kimchi, Kimchi hundun(泡菜餛鈍): dumpling with Kimchi, Kimchi youbing(泡菜油餅): panfried flour with Kimchi, Kimchi lamian(泡菜拉面): handmade knife-cut noodle with Kimchi, Kimchi tangyuan(泡菜湯圓): tangyuan with Kimchi,

[2)] 1=very dislikable, 2=dislikable, 3=fair, 4=likable, 5=very likable, [3)] *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, [NS]: Not significant.

김치 이용 중국 음식 중에서 '좋아할 것이다'(4점)라고 섭취 의향을 나타낸 음식을 성별에 따라 비교해 보면 여자의 경우는 포오차이차올면(4.11), 포오차이차올유채샤아인(4.04), 포오차이거어다타앙(4.04) 등 3가지 음식으로 포오차이차올주이유(4.01) 1가지 음식만 좋아할 것이라고 응답한 남자보다 높은 선호도를 나타내었다. 직업에 따라서는 학생이 직장인보다, 한국 방문 경험이 없는 사람이 방문 경험이 있는 사람보다, 한국 관심도가 높은 사람이 적은 사람보다 더 많은 종류의 김치 이용 음식에 대해 좋아할 것이라고 하는 높은 섭취 의향을 나타내었다. Han 등(2001)은 북경 대학생들을 대상으로 한 관능검사 결과, 중국의 전통 음식을 응용하여 만든 김치훈둔, 김치펜시차올라바이차이, 김치차올라바이차이 순으로 매우 높은 기호도를 나타내었다고 보고하였다. 따라서 김치를 중국 식생활에 활용할 수 있는 메뉴 개발을 통해 중국의 전통 음식에 김치를 접목시켜 김치를 이용한 음식을 개발하는 것도 중국인들에게 김치를 좀 더 쉽게 다가갈 수 있게 하는 한 가지 방법이 될 수 있을 것으로 생각되었다.

김치가 부재료로서 중국 음식과 잘 어울릴 수 있는 요리로는 돼지고기, 국수, 새우, 야채 등을 이용한 볶음요리인 포오차이차올주이유, 포오차이차올면과 포오차이차올유채샤아인 순이었고, 그 다음으로 만두류와 수제비인 포오차이주이유수웨지오와 포오차이거어다타앙도 선호도가 높은 편이었다. Suh BS(2001)는 중국 북경 지역 대학생은 평소에 많이 먹는 훈둔이나 돼지고기 요리에 김치를 적당히 넣은 김치 이용 음식의 선호도가 매우 높게 나타났다고 보고한 것과 같이 중국인을 대상으로 김치를 보급하는 방안으로 먼저 김치를 중국요리 중 육류요리, 만두류 및 면류요리에 접목시켜 개발하면 중국인이 쉽게 김치를 받아들일 수 있을 것으로 생각되었다. 그러나 김치를 중국요리의 부재료로 사용할 때 적당한 중국요리는 죽(21.7%), 국밥(21.7%), 볶음밥(11.3%), 고기요리(10.4%) 순이었다고 보고된 결과(Kim 등 2004)는 본 연구의 결과와는 약간의 차이를 보였지만 Lee 등(2006)은 프랑스인에게는 대체적으로 김치가 육류요리와 생선요리 등 주요리에 첨가되었을 때 전체적인 기호도가 높아졌다고 하였고, Lee 등(2007)은 김치를 동반하여 곁들이기 좋은 터키 요리류를 조사한 결과 육류요리(34.1%), 쌀(밥류)(22.7%), 생선요리(17.0%), 콩요리(14.2%) 순으로 나타났다고 보고하였다.

이상의 결과에서 보면 산동성 지역 중국인의 김치 소비 향상을 위하여 산동성 지역 현지인의 김치와 김치 이용 음식에 대한 인지도와 기호도를 바탕으로 현지인의 기호에 맞는 차별화된 김치를 개발하여 제조하고, 다양한 김치 홍보와 판매 시장성을 넓혀 나가며, 중국 음식과 잘 어울리는 메뉴를 개발하여 김치 이용 음식으로의 이용 방안을 확대해 나가는 것이 바람직할 것으로 사료되었다.

요약 및 결론

본 조사는 중국 산동성 지역의 대학생과 직장인 등 성인 남녀 298명(위해 135명, 연태 100명, 청도 63명)을 대상으로 중국인의 김치 이용 음식에 대한 인지도 및 기호도를 성별, 직업, 한국 방문 유무, 한국 관심도에 따라 조사하였고, 그 결과는 다음과 같았다.

1. 조사 대상자의 일반적인 사항에서 전체 298명 중 남자 36.2%, 여자 63.8%로 나타났으며, 연령 분포는 20～29세가 73.8%로 가장 많았고, 직업은 학생 51.0%, 직장인 49.0%로 비슷한 분포를 보였다. 거주 형태는 기숙사에서 공동 생활하는 사람이 59.7%로 가장 많았으며, 대부분(97.0%)의 민족은 한족이었다. 한국 방문 경험이 있는 사람은 12.4%로 적은 편이었으며, 한국에 대한 관심도가 높은 사람이 52.0%, 보통 정도인 사람은 42.6%, 적은 사람은 5.4%로 조사되었다.

2. 김치의 종류별로는 배추김치가 96.8%로 인지도가 가장 높았고, 그 다음 깍두기(82.4%), 오이김치(68.0%), 열무김치(50.0%), 나박김치(48.2%) 순으로 알고 있었다. 김치 종류 중에서 배추김치(75.9%)를 가장 먹고 싶어하였고, 그 다음으로 오이김치(59.3%)와 깍두기(52.8%), 나박김치(39.3%), 열무김치(37.7%), 보쌈김치(36.2%), 총각김치(35.1%), 동치미(34.0%), 깻잎김치(32.8)의 순으로 먹기를 원하였으나, 부추김치(23.8%)와 파김치(17.4%)는 매우 낮은 섭취 의향을 보였다.

3. 김치를 이용한 한국 음식의 인지도는 김치김밥(74.8%), 김치비빔밥(71.5%), 김치볶음밥(61.7%), 김치국(58.1%), 김치냉면(43.6%), 김치찌개(36.6%), 김치보쌈(35.2%), 김치전골(32.9%) 순으로 알고 있었지만, 김치라면을 포함한 그 외의 음식에 대하여는 30% 미만의 매우 낮은 인지도를 나타내었다. 김치 이용 한국 음식의 섭취 경험은 인지도에 비하여 대체적으로 낮아 김치김밥(59.1%), 김치비빔밥(53.4%), 김치볶음밥(49.3%), 김치국(41.3%) 순이었다.

4. 김치 이용 한국 음식에 대한 기호도는 김치보쌈(4.55), 김치비빔밥(4.38), 김치볶음밥(4.33), 김치김밥(4.33), 김치볶음(4.27), 김치떡산적(4.22), 김치전(4.22), 김치칼국수(4.20), 김치냉면(4.15), 김치라면(4.13), 김치전골(4.13), 김치순두부찌개(4.10), 김치돈까스(4.07) 등을 좋아하였고, 김치잡채(3.97), 김치찌개(3.93), 김치크로켓(3.88), 김치만두(3.87), 김치국(3.85) 등은 보통 정도의 기호도를 나타내었다.

5. 김치를 이용하여 개발한 9가지 중국 음식 중에서 포오차이차올주이유(Kimchi chao zhurou)를 3.99로 가장 선호하였고, 그 다음으로 포오차이차올면(Kimchi chao mian, 3.98), 포오차이차올유채샤아인(Kimchi chao youcai xiaren, 3.91), 포오차이주이유수웨지오(Kimchi zhuroushuijiao, 3.91), 포오차이거어다타앙(Kimchi gedatang, 3.90), 포오차이훈둔(Kimchi hundun,

3.84), 포오차이유비잉(Kimchi youbing, 3.76), 포오차이라아면(Kimchi lamian, 3.69)과 포오차이타앙이엔(Kimchi tangyuan, 3.10)의 순으로 보통 이상의 기호도를 나타내었다.

이상의 조사 결과에 의하면 김치를 중국인의 식생활에 활용할 수 있는 메뉴 개발을 통해 중국의 전통 음식에 김치를 접목시켜 김치를 이용한 음식을 개발하는 것도 중국인들에게 김치를 좀 더 쉽게 다가갈 수 있게 하는 한 가지 방법이 될 수 있을 것으로 생각되었다. 본 조사에 의하면 포오차이차올주이유, 포오차이차올면, 포오차이차올유채샤아인 등 육류요리와 면류요리는 중국인들이 높은 섭취 의향을 나타내었으므로 산동성 지역의 중국인을 대상으로 김치를 보급하는 방안으로 김치를 중국 요리 중 육류요리와 면류요리에 접목시켜 중국 전통 요리와 같이 잘 융합되도록 한 김치 이용 중국 음식을 개발한다면 중국인이 좀 더 쉽게 김치를 받아들일 수 있을 것으로 사료되었다.

감사의 글

이 연구는 2009년도 경원대학교 지원에 의한 결과임.

참고문헌

Cheigh HS, Park KY. 1994. Biochemical, microbiological, and nutritional aspects of Kimchi(Korean fermented vegetable products). *Crit Rev Food Sci Nutr* 34:175-203

Cheigh HS. 1995. Critical review on biochemical characteristics of Kimchi(Korean fermented vegetable products). *J East Asian Society Dietary Life* 5:89-101

Cho EJ, Rhee SH, Kang KS, Park KY. 1999. *In vitro* anticancer effect of Chinese cabbage Kimchi fractoins. *J Kor Soc Food Sci Nutr* 28:1326-1331

Choi JM. 2004. Kimchi awareness and preference survey for college students in China. Master Thesis, Yeungnam Uni. Kyungsan, Kyungsangbukdo

Han JS, Choi YH, Kim YJ, Kim TS, Han JP, Minamide T, Oka S, Kotsukue E. 1999a. A survey of Japanese perception and preference for Kimchi. *Kor J Soc Food Sci* 15:42-49

Han JS, Kim MS, Kim YJ, Choi YH, Lee SJ, Otani K, Minamide T, Huh SM. 1999b. A survey of Japanese preference for Kimchi and Kimchi use foods. *Kor J Soc Food Sci* 15:388-394

Han JS, Kim SY, Suh BS, Kim YJ. 2000. A study on American University students' perception and preference for Korean Kimchi. *Kor Home Economics Association* 38:167-177

Han JS, Hong JH, Suh BS, Byun JO. 2001. Chinese college students perception and preference of Korean Kimchi. *J East Asian Soc Dietary Life* 11:44-59

Han JS, Han GP, Takahisa M, Lee SE, Kim YJ. 2004. A survey on Chinese University students' in Shanghai perception for Korean Kimchi. *Kor J Food Curture* 19:701-709

Han JS, Han GP, Han GJ, Kim YJ. 2005a. A survey on Chinese in Beijing and Shanghai perception and preference for Korean Kimchi. *Kor J Food Curture* 20:744-753

Han JS, Han GP, Lee JS, Kim YJ. 2005b. A survey on Chinese University students' in Beijing perception for Korean Kimchi. *Kor J Food Culture* 20:754-760

Han JS, Han GP, Han GJ, Kim YJ. 2007. A survey on Singapore University students' perception and preference for Korean Kimchi. *J East Asian Soc Dietary Life* 17:780-788

Kang CH, Chung KO, Ha DM. 2002. Inhibitory effect on the growth of intestinal pathogenic bacteria by Kimchi fermentation. *Kor J Food Sci Technol* 34:480-486

Kim EM, Kim YJ, Jeong MK. 2004. Preference and eating activities of Chinese for traditional Korean Kimchi. *J Kor Soc Food Sci Nutr* 33:1641-1645

Kim MJ, Kim GR. 2006. *In vitro* evaluation of cholesterol reduction by lactic acid bacteria extracted from Kimchi. *Kor J Culinary Research* 12:259-268

Kim SY. 1999. A study on American University students' perception and preference for Korean Kimchi. Master Thesis, Yeungnam Uni. Kyungsan, Kyungsangbukdo

Kim YJ, Pak WS, Koo KH, Kim MR, Jang JJ. 2000. Inhibitory effect of Baechu Kimchi(Chinese cabbage Kimchi) and Kakduki (radish Kimchi) on diethylnitrosamine and D-galactosamine induced hepatocarcinogenesis. *Food Sci Biotech* 9:89-94

Ko JH. 2000. 중국시장정보 김치. *농수산물무역정보* 144:28-35

Kwon MJ, Chun JH, Song YS, Song YO. 1999. Daily Kimchi consumption and its hypolipidemic effect in middle-aged men. *J Kor Soc Food Sci Nutr* 28:1144-1150

Kwon JY, Cheigh, HS, Song YO. 2004. Weight reduction and lipid lowering effects of Kimchi lactic acid powder in rats fed high fat diets. *Kor J Food Sci Technol* 36:1014-1019

Lee MK, Kim EM, Rhee KK, Jang DJ. 2006. A survey of the French preference for Kimchi and French cuisines with added Kimchi. *Kor J Food Cookery Sci* 22:438-446

Lee MK, Jang DJ, Rhee KK, Kim DS, Moon SW. 2007. A survey of the preference of the Turk for Korean Kimchi. *Kor J Food Culture* 22:690-695

Lee YM, Kwon MJ, Kim JK, Suh HS, Choi JS, Song YO. 2004. Isolation and identificatoin of active principle in Chinese cabbage Kimchi responsible for antioxidant effect. *Kor J Food Sci Technol* 36:129-133

Lee YO, Cheigh HS. 1996. Antioxidant activity of various solvent extracts from freeze dried Kimchi. *Kor J Life Sci* 6:66-71

Lim SM, Im DS. 2007. Bactericidal effect of bacteriocin of *Lactobacillus plantarum* Kll isolated from Dongchimi on *Escherichia coli* 0157. *J Food Hyg Safety* 22:151-158

Noh KA, Kim DH, Choi NS, Kim SH. 1999. Isolation of fibrinolytic enzyme producing strains from Kimchi. *Kor J Food Sci Technol* 31:219-223

Oh MS. 1998. Comparative criteria for the quality characteristics of Kimchi between Korean focus group and American focus group. *Kor J Soc Food Sci* 14:388-393

Park KY. 1995. The nutritional evaluation, and antimutagenic and anticancer effects of Kimchi. *J Kor Soc Food Nutr* 24:169-182

Park WS. 2001. 김치 국제 규격 제정의 의의와 향후 대책. *식품과학과 산업* 34:96-103

Suh BS. 2001. A study on Korean, Japanese, Chinese, and American University student's perception and preference for Korean Kimchi. Ph.D. Thesis, Yeungnam Uni. Kyungsan, Kyungsangbukdo

Xiang MZ, Nam ES, Park SI. 2009. A survey on Chinese's preference for Korean Kimchi in Shandong province. *Kor J Food Nutr* 22:29-40

http://eating.health.com/2008/02/01/worlds-healthiest-foods/ 2008. 2. 1 방문

(2009년 9월 28일 접수; 2009년 12월 12일 채택)