

국내거주 외국인들의 고기요리에 대한 소비행태

김은미* · 서상희¹ · 권기현¹ · 이민아 · 홍상필¹ · 이은정²

¹한국식품연구원, ²신흥대학

Dining-out Tendencies of Foreign Residents for Meat Dishes in Korea

Eun-Mi Kim^{1*}, Sang-Hee Seo¹, Ki-Hyun Kwon¹, Min-A Lee¹, Sang-Pil Hong¹, Eun-Jung Lee²

¹Korea Food Research Institute

²Shinheung College

Abstract

This study was conducted to provide fundamental data for the Korean food service industry by researching the awareness and consumption tendencies of 180 domestic foreign residents towards Korean meat dishes. The results showed differences in the preferred types of food depending on gender; men tended to like meats, followed by stews, and rice, whereas women tended to like meats, followed by rice, and stew. The foreigners who participated in this research dined at Korean restaurants at least 20 times per month on average, regardless of their place of residence. Dishes with the lowest intake were *suyuk* (boiled meat, 66.7%) and *dakbokkeumtang* (sautéed chicken stew, 67.8%) and dishes with the highest intake tended to be roasts, which are relatively easier to prepare. The types of preferred food were in the order of *galbi*, *bulgogi*, and *dakgalbi*, and the least favored foods were *yukgaejang*, followed by *suyuk*, and *seollengtang*. "It is delicious" was the response found most frequently as a reason for preference regardless of the type of meat dish, and the reason for distaste was: "It is not delicious" This demonstrated that taste was the most important factor when visiting a Korean restaurant. Unexpectedly, sirloin roast, beef *galbi* stew, chicken stew, *samgyetang*, and *dakbokumtang* were not favored because of unfamiliar aroma and taste. In the case of *galbi*, "It is not very sanitary" was the main factor in responses. For areas of improvement, food sanitation, meat smells left on clothes, and smoke generated during roasting were factors with a high degree of importance, whereas the use of gas burners and the blackening of bowls were found to have a lower degree of importance.

Key Words: Preference, Consumption Pattern, Foreign Residents

1. 서론

최근 우리나라는 세계 10위의 경제규모로 성장하였고 중국, 일본 및 대만 등 동남아시아의 한류열풍, 각종 국제 행사 개최, 축구·야구·골프 등 세계적으로 활동하고 있는 운동선수 및 각종 문화산업의 활발한 해외 진출, 반기문 유엔 사무총장 취임 등에 힘입어 국가의 위상 격상과 함께 한식에 대한 외국인들의 인식도 함께 높아지고 있다. 이에 따라 정부를 중심으로 학계 및 업계 등 다양한 분야에서 한식을 세계화 하려는 많은 노력을 기울이고 있다(Akiko 2006; Jang 2006). 특히 정부는 한식, 한지, 한복 등 우리 고유문화를 세계에 알리기 위한 '한(韓) 브랜드 정책'을 진행하는 등 문화관광부와 농림부 등 관련 부처를 중심으로 세계에 우리 음식의 우수성을 알리는 동시에 국내 외식 업체들의 해외 진출 및 이미 해외에 진출해 있는 한식업체들의 성공적인 영업을 위한 지원 프로그램을 마련하고 있다(MIFAFF

2004; MCST 2005; Hong 외 2007).

음식이 가장 감성적이며 파급효과가 큰 대표적인 민간 외교 아이템으로 인식되며 최근 고부가가치 산업으로 떠오름에 따라 세계 여러 각국은 자국 음식의 세계화에 전력을 기울이고 있다(Khoe 등 2007). 한국음식에 대한 외국인들의 기호 정도나 국제화 가능성에 대한 평가는 연구자나 연구기관, 연구 대상이나 지역마다 상이하다. 그러나 다양한 연구 결과를 종합해 보면 일부 음식을 제외하고는 거의 모든 한국 음식의 국제화가 가능할 것으로 평가하고 있다. 일례를 들어 중국인들은 불고기, 냉면, 김밥, 나물, 부침개 등을 좋아하는 것으로 나타나고 있으며, 일본인들은 비빔밥, 파전, 냉면, 불고기, 두부, 김치를, 서양인들은 불고기, 갈비구이, 잡채, 비빔밥, 파전, 김치 등을 좋아하는 것으로 조사되고 있다. 전반적으로 한식 중에도 고기요리(갈비, 불고기, 삼계탕 등)가 외국인의 선호도가 높은 것으로 보고되고 있다(Moon 등 1986; Lee 등 1993; Lee & Oh 1995; Jang 등

*Corresponding author: Eun-Mi Kim, Korea Food Research Institute, 516 Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do 463-746, Korea
Tel: 82-31-780-9287 E-mail: kem@kfri.re.kr

1996; Lee 등 1996; Han 등 1998; Chang & Cho 2000; Joo 등 2001).

한국 음식 중 학술적, 상업적 측면에서 세계적으로 주목을 받고 있는 음식으로는 김치, 불고기, 비빔밥, 장류 등을 들 수 있으며(Kim 외 2003), 세계 식문화의 총 집합지라 할 수 있는 미국인의 식생활에 가장 많이 활용되고 있는 민족음식(Ethnic Food)으로 중식, 이태리식, 멕시코식의 순으로 이들이 대부분을 차지하고 그 외 일식, 라틴 아메리카식, 프랑스식, 베트남식, 한식 순으로 보고함으로써 한식의 시장 가능성도 함께 제시된 바 있다(Sloan 2002). 본 연구에서는 한식을 경험한 외국인들의 대상으로 외국인에게 선호도가 높은 고기요리에 대한 한식 고기요리의 소비성향을 파악하여 이와 관련된 외식업체의 개선자료로 활용하고자 실시하였다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

조사는 2009년 10월에 시작하여 12월 7일까지 총 2달 동안 실시하였으며 국내의 서울, 경기지역에 거주하고 있는 외국인을 대상으로 실시하였다. 배부한 설문지 229부 중 총 217부를 회수하여(회수율: 94.8%) 부적합한 응답을 제외한 180부를 본 연구의 분석 자료로 이용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

본 연구를 수행하기 위하여 기존의 문헌과 선행연구를 참고하여 설문지를 작성한 다음, 수차례의 예비시험을 통해 수정 후 본 실험에 사용하였다. 분석 자료에 사용된 총 조사 인원은 180명으로 설문지는 응답자의 일반사항과 한식과 육류요리에 대한 기호도 및 개선점을 묻는 문항으로 구성하였다. 설문지는 조사자로부터 조사대상자인 외국인이 기본적인 조사내용에 대한 설명을 숙지한 후 작성토록 하였다.

3. 자료의 분석

결과 분석은 빈도 분석과 함께 성별, 인종에 따른 소비성향의 차이가 있는지 SPSS(SPSS 12.0) 통계분석프로그램을 이용하여 카이제곱 검정을 하였다. 대상자의 일반사항과 한식에 대한 이미지, 육류 요리 섭취유무에 따른 기호도와 불편한 점의 문항은 빈도분석을 실시하였고, 한국 음식에 대한 기호도와 한식의 섭취빈도, 한식당 방문이유는 성별, 인종에 따라 교차분석을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반 사항

설문지에 응한 응답자의 일반사항은 <Table 1>과 같다. 남, 녀의 비율은 53.9%, 42.8%로 비슷한 수준이며, 21~30

<Table 1> General characteristics of foreigners participated this survey

Items		Frequency	%
Ethnicity	Caucasian	58	32.2
	Native American	1	0.6
	Hispanic	2	1.1
	Asian	96	53.3
	Two or more races	9	5.0
	Other	14	7.8
Gender	Man	97	53.9
	Woman	77	42.8
	Missing	6	3.3
Age	<20 age	23	12.8
	21-30 age	123	68.3
	31-40 age	25	13.9
	41-50 age	8	4.4
	Missing	1	0.6
Occupation	Students	129	71.7
	Worker	34	18.9
	Self-employed	4	2.2
	Others	9	5.0
	Missing	4	2.2
Residence period	<6 month	40	22.2
	6-12 month	13	7.2
	12-24 month	32	17.8
	≥24 month	24	13.3
	Missing	71	39.4

대가 가장 많았다. 인종별로는 아시아인이 53.3%로 가장 많았고, 미국인이 0.6%로 가장 적었다. 직업은 학생이 71.7%로 가장 많이 조사되었으며 거주 기간은 6개월 미만이 가장 많았다.

2. 한국음식의 기호도와 선호 이유

국내 서울 경기지역에 거주하는 외국인을 대상으로 한국 음식의 기호도를 조사한 결과는 <Table 2>와 같다. 응답자의 76.7%가 한식을 '좋아한다.'고 응답하였고, 22.2%가 '좋아하지도 싫어하지도 않는다.'라고 응답하였다. 반면 '싫어한다.'고 응답한 응답률은 1.1%로 조사대상 외국인들의 대부분은 한국 음식을 좋아하는 것으로 조사되었다. 한국음식을 좋아하는 이유로는 맛, 건강의 순으로 조사되었는데 이는 선행된 연구(Moon 등 1986; Kye & Yoon 1988; Joo 등 2001)와 Kweon & Yoon(2006)의 서울 거주 중국인 대상의 연구 결과와 유사한 경향을 나타내었다. 따라서 국내 거주 외국인들은 한국 음식의 맛을 좋아하고 호감을 갖는 것으로 나타났으며 고기류를 가장 선호하는 것으로 조사되었다. 외국인을 대상으로 조사한 나정기(2008)의 연구에서도 불고기를 가장 선호하는 요리로 응답한 응답률이 가장 많이 조사되어 이번 결과와 비슷하게 나타났다. 좋아하지 않는 이유로는 '강한 냄새'가 30.8%로 가장 많았고, 그 다음으로 '익숙하지 않아서'라는 응답이 25.6%로 조사되었다. 이것은 Kweon & Yoon(2006)의 연구에서 한식을 싫어하는 이유로

<Table 2> General preferences of Korean foods

Items		Frequency	%
Preferences	Like	138	76.7
	Neither like nor dislike	40	22.2
	Dislike	2	1.1
The reasons of like	Taste	94	52.2
	Healthy	43	23.9
	Uniqueness	17	9.4
	Good Appearance (color, shape)	3	1.7
	Others	4	2.2
	missing	19	10.6
Type of Korean food which likes	Meat	78	43.3
	Stew	36	20.0
	Rice	35	19.4
	Noodle	7	3.9
	Others	2	1.1
	missing	22	12.2
The reason which does not like	Expensive	2	5.1
	Tasteless	3	15.4
	Unfamiliar	10	25.6
	So hot	3	15.4
	Strong smell	12	30.8
	Others	3	7.7

너무 맵고 비싸며 익숙하지 않기 때문이라는 결과와 유사한 경향을 나타내었다.

인종별 한국 음식의 기호도를 조사한 결과는 <Table 3> 과 같다. Native American과 Hispanic 두 인종은 빈도수가 적어서 제외시킨 후 분석하였다. 인종에 관계없이 ‘좋아한다.’는 의견이 가장 많았다. 좋아하는 이유로는 모든 인종

이 맛있다고 응답하였다.

<Table 4>에서 보듯이 성별로 한국음식의 기호도를 조사한 결과 남성과 여성 모두 한국음식을 좋아한다는 의견이 많았다. 좋아하는 이유로는 맛>건강>독특해서의 순으로 조사되었으며, 선호하는 음식으로는 남성의 경우 고기류>탕류>밥류의 순으로, 여성의 경우 고기류>밥류>탕류의 순으로 조사되었다. 좋아하지 않는 이유는 남성과 여성 모두 ‘강한 냄새’와 ‘익숙하지 않아서’가 주된 원인으로 응답하였다.

3. 한국 음식의 섭취 빈도와 식당 방문 이유

<Table 5>에서 보듯이 한 달 평균 한식당을 방문하는 횟수는 20회 이상이 35.6%로 가장 많았고, 방문이유로는 식사>모임용의 순으로 조사되었다. 거주기간에 따른 <Table 6>의 결과를 보면 Kweon & Yoon(2006)의 조사결과와 유사하게 거주기간이 길수록 한 달 평균 20회 이상의 한국음식을 섭취한다는 비율이 증가하는 것을 확인할 수 있다. 그러나 12~24개월의 거주자의 응답에서는 그 비율이 오히려 낮은 것으로 조사되었는데, 이는 전체 조사인원수를 고려할 때 한국음식 섭취비율과 거주기간과의 연관성을 추정하기에는 조사인원수가 작은 것과 연관되는 것으로 생각되어진다. 따라서 거주기간별로 충분한 조사인원수를 확보하여 동일하게 비교한다면 Kweon & Yoon(2006)의 조사결과와 유사하게 거주기간이 길수록 한국음식을 섭취한다는 비율이 증가할 것으로 추정된다. 본 연구에서는 한 달 평균 한식당 방문횟수는 12~24개월의 거주자를 제외하고 거주기간이 길수록 한 달 평균 20회 이상의 한국음식을 섭취한다는 비율이 증가하며 식사를 위해 방문하는 것으로 조사되었다.

<Table 3> Korean food preference according to various ethnicity

Frequency (%)

Items		Caucasian	Asian	Two or more races	Other	X ² value
Preferences	Like	52(89.7)	66(70.2)	7(77.8)	11(78.6)	NS
	Neither like nor dislike	6(10.3)	26(27.7)	2(22.2)	3(21.4)	
	Dislike	0(0.0)	2(2.1)	0(0.0)	0(0.0)	
The reasons of like	Taste	34(66.7)	51(58.0)	3(50.0)	5(45.5)	NS
	Healthy	6(11.8)	26(29.5)	3(50.0)	4(36.4)	
	Unique	9(17.6)	6(6.8)	0(0.0)	2(18.2)	
	Good Appearance (color, shape)	0(0.0)	3(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	
	Others	2(3.9)	2(2.3)	0(0.0)	0(0.0)	
Type of Korean food which likes	Meat	22(43.1)	43(50.0)	4(66.7)	7(70.0)	NS
	Stew	11(21.6)	20(23.3)	2(33.3)	1(10.0)	
	Rice	12(23.5)	20(23.3)	0(0.0)	2(20.0)	
	Noodle	4(7.8)	3(3.5)	0(0.0)	0(0.0)	
	Others	2(3.9)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
The reason which does not like	Expensive	1(16.7)	0(0.0)	1(33.3)	0(0.0)	35.977**
	Tasteless	0(0.0)	5(20.8)	1(33.3)	0(0.0)	
	Unfamiliar	2(33.3)	6(25.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	So hot	0(0.0)	3(12.5)	1(33.3)	2(66.7)	
	Strong smell	0(0.0)	10(41.7)	0(0.0)	1(33.3)	
	Others	3(50.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, NS: Not significant

<Table 4> Korean food preference by gender

Items	Male		Female		X ² value	
	Frequency	%	Frequency	%		
Preferences	Like	74	76.3	60	77.9	NS
	Neither like nor dislike	22	22.7	16	20.8	
	Dislike	1	1.0	1	1.3	
The reasons of like	Taste	49	55.7	42	60.9	NS
	Healthy	26	29.5	16	23.2	
	Unique	9	10.2	8	11.6	
	Good appearance (color,shape)	1	1.1	2	2.9	
	Others	3	3.4	1	1.4	
Type of Korean food which likes	Meat	44	50.0	32	48.5	NS
	Stew	21	23.9	14	21.2	
	Rice	17	19.3	17	25.8	
	Noodle	4	4.5	3	4.5	
	Others	2	2.3	0	0.0	
The reason which does not like	Expensive	2	11.1	0	0.0	NS
	Tasteless	1	5.6	4	22.2	
	Unfamiliar	5	27.8	5	27.8	
	So hot	3	16.7	2	11.1	
	Strong smell	5	27.8	6	33.3	
	Others	12	11.1	1	5.6	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, NS: Not significant

<Table 5> The frequency and reason of visiting Korean restaurant

Items	Frequency	%	
The frequency of visiting Korean restaurant (month)	<5 times	44	24.4
	5-10 times	25	13.9
	10-15 times	22	12.2
	15-20 times	17	9.4
	≥20 times	64	35.6
	missing	8	4.4
The reason of visiting Korean restaurant	Meal	126	70.0
	Reception	3	1.7
	Meeting	34	18.8
	Others	12	6.7
	missing	5	2.8

<Table 7>은 인종별 한식당 방문 횟수와 이유를 조사한 결과이다. Native American과 Hispanic은 빈도수가 적어 제외하였다. Caucasian과 아시아인은 한 달 평균 20회 이상이라는 응답이 가장 많았다. 혼혈인(Two or more races)의 경우, 5회 미만의 방문횟수를 가장 많이 응답하였다. 방문 목적은 인종에 관계없이 식사용이 가장 많았다.

<Table 8>은 남녀 별 한국음식 섭취 빈도를 조사한 결과

이다. 그 결과 20회 이상이라고 답한 응답이 가장 많았으며 남성의 경우 54.0%가 20회 이상이라고 응답하여 여성의 비율보다 높게 나타났다. 방문이유로는 남성과 여성 모두 식사용이라는 응답이 가장 많았으며 그 다음으로 모임용인 것으로 조사되었다.

4. 한국 음식의 이미지와 보완점

<Table 9>는 한국 음식의 이미지를 조사한 결과로 맛이 좋다.(36.7%)> 건강에 좋다.(31.7%)> 강한 향신료(15.0%)의 순으로 응답하였다. 이 결과는 선행연구(Na 등 2008)의 맛있는 음식>짜고 매운 음식>건강한 음식의 결과와 유사한 것을 볼 수 있었다.

한국 음식의 보완점으로는 메뉴의 다양성(19.4%)>맛(17.2%)>위생상태(14.4%)>외관(11.1%)의 순으로 조사되었다. 이것은 한국음식의 이미지에서 가장 낮은 응답률을 보인 다양한 메뉴(5.6%)와 같은 맥락으로 생각해 볼 수 있다.

결과를 종합해 보면 한국 음식하면 연상되는 것은 맛있는 음식, 건강한 음식, 강한향신료 등으로 나타났으며, 메뉴의 다양성과 맛을 보완점으로 생각하고 있음을 알 수 있었다.

<Table 6> The frequency of visiting Korean restaurant according to residence period

Items	< 6 month		6-12 month		12-24 month		≥24 month	
	Frequency	%	Frequency	%	Frequency	%	Frequency	%
< 5 times	5	12.5	2	15.4	4	12.9	1	4.2
5-10 times	3	7.5	3	23.1	4	12.9	3	12.5
10-15 times	5	12.5	0	0.0	8	25.8	5	20.8
15-20 times	7	17.5	1	7.7	1	3.2	2	8.3
≥20 times	20	50.0	7	53.8	14	45.2	13	54.2

<Table 7> The frequency and the reason of visiting Korean restaurant according to the Ethnicity

Items		Caucasian	Asian	Two or more races	Other	X ² value
Frequency	< 5 times	14(25.4)	22(24.2)	4(50.0)	4(28.5)	NS
	5-10 times	7(12.7)	10(11.0)	2(25.0)	4(28.6)	
	10-15 times	8(14.5)	11(12.1)	1(12.5)	1(7.1)	
	15-20 times	8(14.5)	6(6.6)	0(0.0)	1(7.1)	
	≥20 times	18(32.7)	42(46.2)	1(12.5)	4(28.6)	
Reason	Meal	43(79.6)	65(69.1)	4(50.0)	10(71.4)	17.940*
	Reception	0(0.0)	1(1.1)	1(12.5)	0(0.0)	
	Meeting	7(13.0)	22(23.4)	1(12.5)	4(28.6)	
	Others	4(7.4)	6(6.4)	2(25.0)	0(0.0)	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, NS: Not significant

<Table 8> The frequency and the reason of visiting Korean restaurant according to the gender

Items		Male		Female		X ² value
		Frequency	%	Frequency	%	
Frequency	<5 times	21	22.8	21	28.4	NS
	6-10 times	12	13.0	11	14.9	
	10-15 times	15	16.3	6	8.1	
	15-20 times	10	10.9	7	9.5	
	≥20 times	34	54.0	29	39.2	
Reason	Meal	75	79.8	47	62.7	9.194*
	Reception	0	0.0	2	2.7	
	Meeting	12	12.8	21	28.0	
	Others	7	7.4	5	6.7	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001, NS: Not significant

<Table 9> Image and improvement factors of Korean food

Items	Frequency	%	
Image	Good taste	66	36.7
	Good health	57	31.7
	Various menu	10	5.6
	Strong seasoning	27	15.0
	Others	8	4.4
	missing	12	6.7
Improvement factors	Taste	31	17.2
	Appearance (color, type)	20	11.1
	Flavor (unique smell)	19	10.6
	Sanitation	26	14.4
	Menu variety of selection	35	19.4
	Price	10	5.6
	Dangerousness of shifting meat grill	4	2.2
	Hot vessel	6	3.3
	Others	10	5.6
	missing	19	10.6

5. 고기요리 섭취 경험여부와 기호도

<Table 10>은 섭취해본 경험이 있는 육류 요리에 대한 조사결과로 섭취해본 경험이 가장 많은 요리는 불고기로 98.9%의 응답률을 보였으며, 갈비(91.7%), 삼겹살(91.1%)이 그 뒤를 이었다. 가장 낮은 섭취경험을 보인 요리는 수육(66.7%)과 닭볶음탕(67.8%)로 조사되었다. 섭취 경험이 많은 요리는 조리가 비교적 간편하고 조리 시간이 길지 않

은 구이류로 조사되었다.

섭취경험이 많은 불고기의 기호도 조사결과 ‘좋아한다.’는 응답이 86.0%로 가장 높게 나왔다. 갈비는 85.5%의 응답률을 보였고, 삼겹살은 80.5%의 응답률을 보였다. 가장 낮은 섭취경험을 보였던 수육은 ‘좋아한다.’는 의견이 60.8%로 조사되었고, ‘싫어한다.’는 응답도 13.3%로 높게 조사되었다. 닭볶음탕은 62.6%의 응답자가 ‘좋아한다.’에 응답하였고, 싫어한다는 응답률은 16.4%로 조사되었다.

<Table 11>에서 볼 수 있듯이 ‘보통이다.’의 응답을 제외한 섭취경험과 ‘좋아한다.’는 응답률을 바탕으로 만족도를 조사한 결과 가장 높은 만족도를 보인 음식은 갈비>불고기>닭갈비의 순으로 나타났다. 반대로 낮은 만족도를 보인 음식은 육개장>수육>설렁탕의 순으로 나타났다.

<Table 12>는 육류요리 종류 별로 ‘좋아한다.’라고 응답한 응답자를 대상으로 좋아하는 이유를 조사한 것이다. 종류에 관계없이 좋아하는 이유로는 ‘맛이 있어서’라는 응답이 가장 많은 것으로 보아 ‘맛’을 가장 중요시 생각하는 것을 알 수 있었다. 이러한 결과는 방한 일본인들의 한식 메뉴 선택 시 맛, 위생, 신선도를 중요하게 고려한다는 Kim(2004)의 연구와 같이 이번 연구 결과에서도 맛에 의해 그 선호도가 달라진다는 것을 알 수 있었다.

<Table 13>은 육류 요리 종류 별로 ‘싫어한다.’라고 응답한 응답자를 대상으로 싫어하는 이유를 조사한 것이다. 좋

<Table 10> Preference of Korean meat dishes

Items	Intake experience		Like		Neither like nor dislike		Dislike	
	Frequency	%	Frequency	%	Frequency	%	Frequency	%
<i>Bulgogi</i>	178	98.9	153	86.0	21	11.8	4	2.2
<i>Galbi</i>	165	91.7	141	85.5	21	12.7	3	1.8
<i>Deungsim gui</i>	123	68.3	79	64.2	39	31.7	5	4.1
<i>Samgyeopsal</i>	164	91.1	132	80.5	18	11.0	14	8.5
<i>Dakgalbi</i>	159	88.3	134	84.3	20	12.6	5	3.1
<i>Sogalbi jjim</i>	130	72.2	88	67.7	30	23.1	12	9.2
<i>Bossam</i>	135	75.0	82	60.3	36	26.5	17	12.5
<i>Dwaeji galbi jjim</i>	132	73.3	95	71.9	28	21.2	9	6.8
<i>Dak jjim</i>	138	76.7	104	75.4	28	20.3	6	4.3
<i>Suyuk</i>	120	66.7	73	60.8	31	25.8	16	13.3
<i>Galbitang</i>	159	88.3	118	74.2	31	19.5	10	6.3
<i>Seolleongtang</i>	140	77.8	89	63.6	32	22.9	19	13.6
<i>Samgyetang</i>	142	78.9	104	73.2	29	20.4	9	6.3
<i>Yukgaejang</i>	134	74.4	83	61.9	29	21.6	22	16.4
<i>Dakbokkeumtang</i>	122	67.8	77	62.6	29	24.4	16	13.0

<Table 11> Preference for meat dishes excluding the Ordinary quality

Items	Intake experience	Like		Dislike		Complacency (rank)
	Frequency	Frequency	%	Frequency	%	
<i>Bulgogi</i>	157	153	97.5	4	2.5	2
<i>Galbi</i>	144	141	97.9	3	2.1	1
<i>Deungsim gui</i>	84	79	94.0	5	6.0	5
<i>Samgyeopsal</i>	146	132	90.4	14	9.6	9
<i>Dak-galbi</i>	139	134	96.4	5	3.6	3
<i>Sogalbi jjim</i>	100	88	88.0	12	12.0	10
<i>Bossam</i>	99	82	82.8	17	17.2	11
<i>Dwaeji galbi jjim</i>	104	95	91.3	9	8.7	8
<i>Dak jjim</i>	110	104	94.5	6	5.5	4
<i>Suyuk</i>	89	73	82.0	16	18.0	14
<i>Galbitang</i>	128	118	92.2	10	7.8	6
<i>Seolleongtang</i>	108	89	82.4	19	17.6	13
<i>Samgyetang</i>	113	104	92.0	9	8.0	7
<i>Yukgaejang</i>	105	83	79.0	22	21.0	15
<i>Dakbokkeumtang</i>	93	77	82.8	16	17.2	12

아하는 이유가 ‘맛이 있어서’라고 응답한 것과 같은 맥락으로 대부분의 육류 요리를 싫어하는 이유로는 ‘맛이 없어서’를 꼽았다. 예외로 등심구이, 소갈비찜, 닭찜, 삼계탕, 닭볶음탕과 같은 요리는 ‘익숙하지 않은 향과 맛’을 싫어하는 이유로 응답하였는데 등심구이의 경우에는 함께 제공되는 마늘과 상추 등의 식재료의 제공과 섭취하는 방법 등 전반적인 부분을 포함한 식문화적 차이에 의한 결과로 추정되었다. 갈비는 위생적이지 않아서라는 응답이 많았는데 이는 갈비대를 먹는 과정에서 손을 사용하는 점으로 생각된다. 싫어하는 이유에 대한 점들은 전반적으로 한식의 독특한 식문화의 특징인 것으로 볼 때 한국 문화에 대한 기본적 이해를 바탕으로 한 홍보가 필요한 것으로 생각된다(Yu & Cho 2003).

〈표 11~13〉을 참고로 맛과 관련된 응답은 제외하고 만족도가 높은 음식인 불고기, 갈비, 등심구이, 닭갈비의 경우 건강에 좋다. <적당한 양>조식감이 좋다. 순으로 응답 빈도

수가 높았다. 반면 만족도가 높지 않은 음식인 수육, 설렁탕, 육개장의 경우 익숙하지 않은 향미가 높은 빈도수를 나타내었다. 이런 결과로 볼 때 한식 고기요리의 맛과 건강적인 면은 강조하고, 익숙하지 않은 향미는 보완이 필요한 것으로 생각된다.

6. 고기요리 섭취 시 불편한 점

〈Table 14〉는 고기요리 섭취 시 불편한 점을 중요도 중심으로 조사한 결과이다. 조사 결과 불편한 점으로 옷에 남는 고기 냄새와 구울 때 나는 연기, 불판 교체 시 위험성과 양념의 튀임으로 나타났고, 가스버너의 사용이나 그릇의 그을음의 경우 ‘중요하지 않다.’는 응답이 가장 많았다. 음식 위생 항목의 경우 ‘매우 중요하다.’는 응답이 가장 많이 조사되었다. 〈Table 15〉에서 보듯이 ‘보통이다.’와 무응답을 제외한 후 중요도를 살펴보면 음식위생, 옷에 남는 고기 냄새, 구울 때 나는 연기의 항목은 ‘중요하다.’는 응답이 ‘그

<Table 12> Reason for the preference to Korean meat dishes

Items		Good taste	Good health	Generous portion	Good texture	Easy to eat	Others
<i>Bulgogi</i>	Frequency	147	4	1	1	0	0
	%	96.1	2.6	0.7	0.7	0.0	0.0
<i>Galbi</i>	Frequency	129	7	1	3	0	0
	%	92.1	5.0	0.7	2.1	0.0	0.0
<i>Deungsimgui</i>	Frequency	74	5	0	0	0	0
	%	93.7	6.3	0.0	0.0	0.0	0.0
<i>Samgyeopsal</i>	Frequency	118	3	3	1	3	2
	%	90.8	2.3	2.3	0.8	2.3	1.5
<i>Dak-galbi</i>	Frequency	109	10	7	2	3	0
	%	83.2	7.6	5.3	1.5	2.3	0.0
<i>Sogalbi jjim</i>	Frequency	79	5	0	2	0	0
	%	91.9	5.8	0.0	2.3	0.0	0.0
<i>Bossam</i>	Frequency	69	10	2	0	0	0
	%	85.2	12.3	2.5	0.0	0.0	0.0
<i>Dwaeji galbi jjim</i>	Frequency	81	6	3	1	0	0
	%	89.0	6.6	3.3	1.1	0.0	0.0
<i>Dak jjim</i>	Frequency	90	5	3	0	1	0
	%	90.0	5.0	3.0	0.0	1.0	0.0
<i>Suyuk</i>	Frequency	61	6	2	1	0	0
	%	87.1	8.6	2.9	1.4	0.0	0.0
<i>Galbitang</i>	Frequency	100	15	1	0	1	0
	%	84.7	12.7	0.8	0.0	0.8	0.0
<i>Seolleongtang</i>	Frequency	61	24	1	0	1	1
	%	69.3	27.3	1.1	0.0	1.1	1.1
<i>Samgyetang</i>	Frequency	74	28	0	0	0	0
	%	71.8	27.2	0.0	0.0	0.0	0.0
<i>Yukgaejang</i>	Frequency	75	6	0	0	0	0
	%	90.4	7.2	0.0	0.0	0.0	0.0
<i>Dakbokkeumtang</i>	Frequency	70	3	3	0	0	0
	%	92.1	3.9	3.9	0.0	0.0	0.0

렇지 않다.’는 응답 보다 높게 나왔다. 하지만 가스버너의 사용, 그릇의 그을음의 항목의 경우 ‘중요하다.’와 ‘중요하지 않다.’의 응답이 비슷한 수준으로 조사되었다. 이는 음식 위생, 옷에 남는 고기 냄새, 구울 때 나는 연기의 경우 중요도가 높은 반면 가스버너의 사용이나 그릇의 그을음의 경우 비교적 중요도가 낮다고 생각해 볼 수 있다.

IV. 결론 및 요약

본 연구는 국내거주 외국인을 대상으로 한식 고기요리에 대한 인식과 기호도 소비성향 조사를 통해 외국인대상 한식 고기요리 관련 산업 형성을 위한 기초 자료를 제공하고자 실시되었다. 설문조사를 통해 총 180명을 조사하였으며 결과는 다음과 같다.

1. 국내에 거주하는 외국인 76.7%가 한식을 ‘좋아한다.’고 응답하였고, 22.2%가 ‘좋아하지도 싫어하지도 않는다.’라고 응답한 반면 ‘싫어한다.’고 응답한 응답률은 1.1%로 조사대상 국내거주 외국인들의 대부분이 한국 음식을 좋아하는 것으로 조사되었다.

2. 한국음식을 좋아하는 이유로는 맛, 건강의 순으로 조사되었으며 고기류를 가장 선호하는 것으로 조사되었다. 좋아하지 않는 이유로는 ‘강한 냄새’와 ‘익숙하지 않아서’라는 응답을 보였다.

3. 성별에 따른 한국음식의 기호도를 조사한 결과 남, 녀 모두 한국음식을 좋아한다는 의견이 많았다. 좋아하는 이유로는 맛>건강>독특해서의 순으로 조사되었으며, 선호하는 음식으로는 남성의 경우 고기류>탕류>밥류의 순으로, 여성의 경우 고기류>밥류>탕류의 순으로 조사되어 성별에 따른

<Table 13> Reason for the dislike to Korean meat dishes

Items		Unpleasant taste	Expensive	Bad appearance (color, type)	Unfamiliar flavor	Inconvenient	Unhygienic care	Others
<i>Bulgogi</i>	Frequency	1	0*	0	0	0	0	3
	%	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	75.0
<i>Galbi</i>	Frequency	0	0	0	0	1	2	0
	%	0.0	0.0	0.0	0.0	33.3	66.7	0.0
<i>Deungsimgu-i</i>	Frequency	0	0	0	2	0	0	3
	%	0.0	0.0	0.0	40.0	0.0	0.0	60.0
<i>Samgyeopsal</i>	Frequency	4	0	0	1	0	0	7
	%	33.3	0.0	0.0	8.3	0.0	0.0	58.3
<i>Dakgalbi</i>	Frequency	2	1	0	0	0	0	2
	%	40.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	40.0
<i>Sogalbi jjim</i>	Frequency	3	0	0	4	1	0	3
	%	27.3	0.0	0.0	36.4	9.1	0.0	27.3
<i>Bossam</i>	Frequency	8	0	0	8	0	0	0
	%	50.0	0.0	0.0	50.0	0.0	0.0	0.0
<i>Dwaeji galbi jjim</i>	Frequency	6	0	0	1	0	0	2
	%	66.7	0.0	0.0	11.1	0.0	0.0	22.2
<i>Dak jjim</i>	Frequency	1	0	0	2	0	1	2
	%	16.7	0.0	0.0	33.3	0.0	16.7	33.3
<i>Suyuk</i>	Frequency	8	0	0	3	0	0	4
	%	53.3	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	26.7
<i>Galbitang</i>	Frequency	3	0	2	1	0	0	4
	%	30.0	0.0	20.0	10.0	0.0	0.0	40.0
<i>Seolleongtan-g</i>	Frequency	9	0	0	3	2	0	4
	%	50.0	0.0	0.0	16.7	11.1	0.0	22.2
<i>Samgyetang</i>	Frequency	0	0	0	2	0	1	3
	%	0.0	0.0	0.0	28.6	0.0	14.3	42.9
<i>Yukgaejang</i>	Frequency	6	0	4	5	1	0	4
	%	28.6	0.0	19.0	23.8	4.8	0.0	19.0
<i>Dakbokkeumtang</i>	Frequency	3	0	1	4	0	1	5
	%	21.4	0.0	7.1	28.6	0.0	7.1	35.7

*No consideration

선호도의 차이를 보였다.

4. 한 달 평균 한식당 방문횟수는 12~24개월의 거주자를 제외하고 거주기간이 길수록 한 달 평균 20회 이상의 한국 음식을 섭취한다는 비율이 증가하며 식사를 위해 방문하는 것으로 조사되었다.

5. 한국 음식의 이미지를 조사한 결과 맛이 좋다.>건강에 좋다.>강한 향신료의 순으로 응답하였으며, 보완점으로는 메뉴의 다양성>맛>위생상태>외관의 순으로 조사되었다.

6. 먹어 본 경험이 가장 많은 요리는 불고기로 98.9%의 응답률을 보였으며, 갈비(91.7%), 삼겹살(91.1%)이 그 뒤를 이었다. 가장 낮은 섭취경험을 보인 요리는 수육(66.7%)과 닭볶음탕(67.8%)로 조사되었다. 섭취 경험이 많은 요리는

조리가 비교적 간편한 구이류로 조사되었다.

7. '보통이다.'의 응답을 제외한 섭취경험과 '좋아한다.'는 응답률을 바탕으로 만족도를 조사한 결과 가장 높은 만족도를 보인 음식은 갈비>불고기>닭갈비의 순으로 나타났다. 반대로 낮은 만족도를 보인 음식은 육개장>수육>설렁탕의 순으로 나타났다.

8. 육류 요리의 종류에 관계없이 좋아하는 이유로는 '맛이 있어서'라는 응답이 가장 많았고, 싫어하는 이유로는 '맛이 없어서'를 응답하는 것으로 보아 '맛'을 가장 중요시 생각하는 것을 알 수 있었다. 예외로 등심구이, 소갈비찜, 닭찜, 삼계탕, 닭볶음탕과 같은 요리는 익숙하지 않은 향과 맛을 싫어하는 이유로 응답하였으며, 갈비의 경우 '위생적이지 않

<Table 14> Disadvantage of taking Korean meat dishes

Items	Meat smells left on the outfit	Smoke generated in roasting	The dangerousness of shifting meat grill	The use of gas burners	The blackening of the bowls	Contaminated by seasoning	Food hygiene
Very important	23(12.8)	26(14.4)	18(10.0)	18(10.0)	17(9.4)	21(11.7)	47(26.1)
Important	61(33.9)	53(29.4)	48(26.7)	40(22.2)	40(22.2)	53(29.4)	42(23.3)
Ordinary	41(22.8)	46(25.6)	50(27.8)	53(29.4)	59(32.8)	53(29.4)	44(24.4)
Not important	38(21.1)	35(19.4)	37(20.6)	47(26.1)	46(25.6)	34(20.0)	31(17.2)
Not very important	14(7.9)	14 (7.)	17(9.4)	17(9.4)	13(7.2)	10(5.6)	6(3.3)
missing	3(1.7)	6(3.3)	10(5.6)	5(2.8)	5(2.8)	7(3.9)	10(5.6)

<Table 15> Disadvantages of Han-style meat dishes excluding both 'the ordinary quality' response and 'missing' response

Items	Meat smells left on the outfit	Smoke generated in roasting	The dangerousness of shifting meat grill	The use of gas burners	The blackening of the bowls	Contaminated by seasoning	Food hygiene
Important	84(61.8)	79(61.7)	66(55.0)	58(47.2)	57(49.1)	74(62.7)	89(70.6)
Not important	52(38.2)	49(38.3)	54(45.0)	65(52.8)	59(50.9)	44(37.3)	37(29.4)

다. '라는 응답이 조사되었다.

9. '보통이다.'와 무응답을 제외한 후 불편한 점에 대한 중요도를 살펴보면 음식위생, 옷에 남는 고기 냄새, 구울 때 나는 연기의 경우 중요도가 높은 반면 가스버너의 사용이나 그릇의 그을음의 경우 비교적 중요도가 낮게 조사되었다.

위의 결과를 통해 한국음식에 대해 외국인들이 상당한 호감을 갖고 있다는 것을 알 수 있었으며 한식에 대한 외국인의 인지도 및 성향 제고를 위해서는 메뉴의 다양성, 맛, 위생상태, 외관을 보완하여 한식의 본래의 맛과 멋은 최대한 유지하면서 외국인의 기호에 맞게 조절하는 것이 필요함을 확인할 수 있었다. 특히 만족도 조사를 통해 낮은 결과를 보인 육개장, 수육, 설렁탕과 같은 음식을 한식상품으로 개발하기 위해서는 외국인의 기호에 맞게 보완이 필요한 것으로 조사되었다. 한식의 만족도를 결정하는데 중요한 인자가 맛(taste)임을 고려해볼 때 외국인의 기호에 맞게 식품재료나 조리방법을 개발하는 연구가 필요함과 동시에 외국인이 한식의 위생을 가장 중요하게 생각한다는 점에서 운영자, 종사자 개개인의 위생에 대한 철저한 교육과 훈련이 필요한 것으로 생각되었다.

■ 참고문헌

Akiko O. 2006. Migration of food culture to Japan to Korea, Abstract of 41st symposium of the Korean society of food culture. Seoul. pp. 81-86
 Chang MJ, No MS. 2000. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Foreign Visitors in Korea. Korean J. Food Culture, 15(3):215-223
 Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS. A survey of Japanese Perception of and preference for Korean Foods. 1998. Korean J. SOC. Food Sci, 14(2):188-194
 Hong SP, Lee MA, Kim EM, Chae IS. 2007. Sensory evaluation of

Korean traditional food for Americans. Korean J. Food Culture, 22(6):801-807
 Jang EJ, Lee YK, Lee HG. 1996. The Study for Consciousness, Dietary Life Behaviors on Korean Traditional Food. Korean J. Food Culture, 11(2):179-206
 Jang SJ. 2006. Industrialization of Korean food to food service, Abstract of 42nd symposium of Korean society of food culture. Seoul. pp. 17-24
 Joo NM, Sim YJ, Lee KA, Jeng HS, Park SJ. 2001. The Perception and Preference of Americans Residing in Korea Traditional Food. Journal of the Korea Home Economics Association, 39(6):15-23
 Khoe KI, Powe SJ, Lim HC. 2007. A Study on International Marketing Strategies for Korean Traditional Food. International Commerce and Information Review, 9(2): 375-397
 Kim CJ, Kwon DY, Cho YJ, Chun HS, Hong SI, Jang DJ, Kim MH. 2003. Technology road maps for R&D strategy of KFRI, Korea Food Research Institute, Republic of Korea
 Kim Jae Soo. 2006. Korean food to the world. Baek-san publishing Co.
 Kim SH, Lee MA, Lee SJ. 2004. The Gap Analysis of Recognition and Preference for Korean Traditional Foods and Restaurants between foreign visitors and Foreign Residents. Korean J Food Cookery Sci. 20(6):75-85
 Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and Preference to Korean Traditional food of chinese at Seoul residence. Korean J. Food Culture, 21(1):17-30
 Kye Sh, Yoon SI. 1988. Food preferences of Foreign Athletes in Korean Traditional Foods. Korean J. Food Culture, 3(1):78-79
 Lee HG, Oh MY. 1995. Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school

- students in Seoul. Journal of Korea Home Economics Association, 33(4):65-87
- Lee KA, Jang YA, Kim WK. 1993. Study on University Student's Knowledge and Opinion of the Korean Traditional Foods. Journal of the Korea Home Economics Association, 31(4):183-191
- Lee YM, Lee KW, Chang HK. 1996. Eating out behaviors and attitude toward Korean foods in adult. Korean J. Food Culture, 11(3):317-326
- Lee YJ. 2007. Influences of Globalization Factors of Korean Food on Country Image, Attitudes and Product Buying Intention toward Korea of Chinese and Japanese. Kyunghee University. pp 125-128
- Lee YJ, Lee SB, Influences of globalization Strategy factors of Korean food on Country image, attitudes toward Korea and product buying Intention of Chinese and Japanese consumers. 2008. Korean Academic Society of Hospitality administration, 17(3):117-135
- Ministry for food, agriculture, Forestry and fisheries. 2004. The globalization strategy of Korean traditional foodservice for promoting domestic agricultural products
- Ministry of culture, sports and tourism. 2005. The report of Han (韓)-brand police forum
- Moon SJ, Shon KH, Lee YM and Ahn KM. 1986. Food preferences of Foreigners Residing in Korea. Journal of Korean Home Economics Association, pp 67-73
- Na JK. 2008. A study on the Localization models development for the Korean restaurant. Journal of Food Service Management Society of Korea, 11(1)
- Seo SH, Ryu KM. 2009. Chinese Customers' perception of Korean foods and satisfaction and Revisit Intention to Korean Cuisine Restaurant. Korean J. Food Culture, 24(2):126-136,
- Sim YJ, Jung BM, Kim ES, Joo NM. 2000. A survey for the International spread of Korean Food from the Korean residents in the U.S . Korean J. Soc. Food Sci.16(3)
- Sloan AE. 2002. Fast and casual, Today's food service trends. Food Tech, 56(9):34
- Yu DJ, Cho SH. 2003. A study on the improvement of Korean restaurants for Chinese Tourists. Tourism Management Research Organization, 7(2):79-98
-
- 2010년 2월 2일 신규논문접수, 3월 19일 수정논문접수, 4월 13일 수정논문접수, 6월 9일 수정논문접수, 8월 12일 수정논문접수, 9월 28일 수정논문접수, 10월 20일 채택