

## 호주 대학생들의 한식에 대한 인식과 선호도 연구

민 계 홍<sup>1)</sup>

전주대학교 외식산업학과

### Recognition and Preference of University Students on Korean Food in Australia

Kye-Hong Min<sup>1)</sup>

Dept. of Foodservice Management, College of Culture and Tourism, Jeonju University

#### Abstract

The purpose of this study is to research recognition and preference of university students in Brisbane on Korean food and provide basic data for globalization of Korean food. For analysis methods, frequency analysis and *T*-test were conducted. The period of the research was from May 3 to June 18, 2010. The study result are summarized as follows: First, they recognize Korean food as delicious, hot and spicy, healthy, using exotic ingredients, having various menu, and using grains and vegetables as main ingredients. For the difference in recognition of Korean food, there were significant differences in the items of: 'Korean food is good for health,' 'There are many fermented Korean foods' and 'Korean food is grains and vegetables oriented.' Second, for preferred taste, sweet taste was the most liked one and bland taste was disliked the most. The most preferred dishes are in the order of *bulgogi*, *bibimbap*, *kimchi jjigae* and *gimnap*. For expected effects, this study will be helpful for the government and educational institutions related to Korean food and restaurateurs who serve Korean restaurants in Australia to establish strategies for globalization and business sales of Korean food.

**Key words:** recognition, preference, university students, Korean food, Australia.

#### I. 서 론

최근 정부는 한식의 세계화를 위한 전략의 일환으로 해외에 있는 한식당 수를 늘리는 등 한식을 세계 5대 음식으로 육성시키려는 비전을 발표한 바 있다. 이러한 계획을 이루기 위해서 정부의 관련 부서 및 학계에서는 다양한 방법으로 많은 연구와 노력을 기울이고 있는데, 우리나라의 음식을 외국인들이 선호할 수 있도록 한식에 대한

인식 변화를 시키는 것도 급선무라고 할 수가 있다.

대부분의 젊은 세대들은 음식에 대한 인식과 선호도가 많이 다르기 때문에 편의성과 간편성을 추구하려고 한다. 그리고 패스트푸드 전문점이나 서양식 패밀리 레스토랑이 많이 있어서 젊은 세대들의 외식 비중도 지속적으로 증가하고 있다.

이러한 경향에 비해 세계인들이 선호하고 있는 음식은 과거의 패스트푸드에서 슬로우푸드로 바

본 연구는 2010년도 전주대학교 학술연구비 지원으로 수행되었음.

1) : 민계홍, 018-357-0256, mkhbasil@hanmail.net, 전북 전주시 완산구 천잠로 303번지 전주대학교 외식산업학과

뀌고 있고, 유기농, 건강식, 자연식 등의 웰빙 푸드가 인기를 끌고 있는데(Kim MY 2009), 이러한 식문화 변화 추세는 외국인들이 한식에 대한 관심이 많아지고, 인식이 높아져 가고 있는 현상으로 한국 음식의 우수성을 널리 알리고 세계화하기에 매우 좋은 여건이다.

그러나 오랜 역사와 전통을 가진 한국 음식은 세계적으로 우수한 식품임에도 불구하고, 일반적으로 한국 음식에 대한 외국인의 인지도는 매우 낮은 실정이라는 의견이 지배적이다(Kim JS 2005; Lee KJ 등 2007; Na JK 2008). 또한, 한국 음식은 맛과 영양면에서 우수한 음식임에도 불구하고, 해외에서의 한국 음식에 대한 인지도는 매우 낮은 실정이다(Park ML 등 2009).

해외 현지의 경우, 한식당은 대부분 교포들이 생업을 위해 소규모로 가족 중심의 경영을 하고 있으며, 주로 한국 관광객이나 교포를 주요 고객으로 하여 운영을 하고 있어 한식 세계화에 대한 경영자의 인식도 부족한 상황이다(Lee JY 2009).

한식의 세계화로 인하여 국내·외적으로 한식에 대한 관심과 전반적인 인지도가 높아지고 있는 것은 사실이지만, 한식의 인지도 항상 수준은 해외에서 특정 국가별로 차이를 보이고 있다. 그러므로 해당 국가 국민들이 우리나라 음식에 대한 이해가 선행되어야 한다.

민족 음식점들의 증가는 서구를 중심으로 세계 곳곳에서 일어났는데(Locher JL 2003), 글로벌 시대인 현대에서는 각 나라마다 다양한 문화의 민족 음식들이 전해지고 있다. 음식에는 저마다 다양한 내력이 있으며, 음식을 안다는 것은 단순한 음식물로서의 의미에 그치는 것이 아니라, 그 나라, 그 민족의 음식을 통해 문화를 이해할 수 있고 세계를 보는 시야도 넓어진다.

많은 나라에서는 교육 수준이 높을수록, 소득 수준이 높을수록, 젊은 사람일수록 여러 종류의 외국 음식에 대한 관심이 높아지는 경향을 보이는 가운데, 젊은 세대들은 다른 나라와 다른 문화권의 음식들에 대한 지식이 그들의 사회화와 문

화화, 문화 교류 및 성공의 관점에서 필요하다고 인지하고 있다(Siemering A 2004).

지금까지 외국인을 대상으로 이루어진 한식에 대한 인식과 선호도를 조사한 연구는 최근에 간헐적으로 이루어졌다. 조사 대상자는 국내에 거주하거나 체류 중인 외국인, 해외의 경우에는 미국에 거주하고 있는 현지인을 중심으로 하였다. 그러나 해외 현지에서 이루어진 연구는 다소 미비한 실정으로 호주 현지인 대학생의 한식에 대한 인식과 선호도 연구는 아직까지 이루어지지 않았다.

한식에 대한 인식과 선호도의 선행 연구 내용을 요약하여 정리하면 다음과 같다. 중국 상해에 거주하고 있는 중국인을 대상으로 조사된 중국인의 한식에 대한 인식에서는 한국 음식은 기호식품이며, 신선한 제철식품이 많고 곡류 및 채소 위주이며, 냄새가 좋으며 영양이 풍부하고 양념이 짜고 맵다는 인식이 강하였다. 그러나 한국 음식은 “건강에 유익하다”에 대한 인식 수준은 낮게 나타났다(Seo SH · Ryu KM 2009). 중국 심양지역 대학생의 한식에 대한 인식과 기호도에서는 한국 음식의 첫 인상은 “보통이다”가 가장 많이 나타난 반면, 한국 음식을 섭취한 후의 느낌은 “좋았다”로 많이 나타나서 한국 음식을 접했을 때의 첫 느낌에 비해 섭취 후의 느낌은 좋아진 것을 알 수가 있다. 그리고 시식을 해 본 음식으로는 불고기, 비빔밥, 김밥, 냉면, 된장찌개 순이며, 한식을 좋아하는 이유는 “맛이 좋아서”, “외관이 좋아서”, “음식 냄새가 좋아서” 등의 순서로 나타났다(Park ML 등 2009). 서울과 경기, 대전 지역에서 거주하고 있는 외국인을 대상으로 한국 음식 인식도를 조사하였는데, 외국인들은 한국 음식을 “위생적이다”, “건강식이다”, “외관이 좋다”, “질감이 좋다”, “향미가 좋다”, “품질이 우수하다” 순으로 인식하였으며, 가장 선호하는 한국 음식은 불고기, 갈비구이, 갈비탕, 삼계탕, 비빔밥, 갈비찜 순으로 나타났다(Choi BR 2009). 스웨덴 남부 지역 대학생의 아시아 음식에 대한 인식에서는

한국 음식점의 수는 태국, 중국, 일본 음식점에 비하여 월등히 적으나, 한식을 경험한 스웨덴 대학생 중에서 38%는 한국 음식이 “알려지지 않은 음식”이라고 인식하였는데, 한식을 경험하게 하는 것이 한식에 대한 바른 인식을 갖게 할 수 있으며, 한국 음식 중 비빔밥, 찜밥, 각종 계절 생채류 등이 한국 음식으로 알고 있다(Lee KR 등 2008). 서울에 거주하고 있는 외국인 학생들의 한식 선호도에서는 불고기에 대한 선호도가 가장 높았으며, 그 다음으로 비빔밥, 김치찌개, 김밥, 갈비구이, 떡볶이, 감자탕, 백반류, 순두부찌개, 갈비탕, 갈비찜, 부대찌개, 잡채 순으로 나타났다(Kim MH 2008). 미국 아이오와 주 현지인들의 한식 선호도 평가에서는 불고기, 닭갈비, 잡채, 제육볶음, 두부조림, 김치볶음의 순으로 선호하며, 매운 맛일수록 선호도가 낮은 경향으로 나타났다(Hong SP 등 2007). 서울에 체류 외국인들의 한식에 대한 인지도와 선호도에서는 음식을 선택할 때에는 새로운 맛, 호기심 순으로 하며, 불고기와 갈비가 국가별로 가장 선호하는 한국 음식으로 나타났다(Yoon HR 2005).

호주의 퀸즐랜드 주는 호주에서 가장 인구가 많은 NWS와 빅토리아 주 다음으로 세 번째로 인구가 많은 주로서, 최근 호주 타 주에서 가장 가고 싶은 지역으로 각광을 받고 있다(Visionmagazine 2010). 특히 브리즈번은 호주에서 세 번째 큰 도시로 인구 130만 명의 퀸즐랜드 주의 주도이며, 인근 지역에 있는 골드 코스트와 선샤인 코스트는 세계적인 관광도시로 유명하다. 최근 연구(Kim HN 2008)에 의하면 호주는 우리나라의 6대 교역 국가인데도 호주의 한국 호감도는 중위권 수준으로 일본과 중국뿐만 아니라 말레이시아에도 미치지 못한다는 실망스러운 결과가 나온 적이 있다.

과연 호주 현지인 대학생들은 한국 음식에 대해서 어떤 인식을 가지고 있으며, 어떤 음식을 선호하고 있는지에 대한 연구는 우리들에게 좋은 기준을 제공해 주고, 그러한 기준은 좋은 정보가

되어 한국 음식을 객관적으로 평가할 수 있는 초석이 될 수 있기 때문이다.

따라서 본 연구에서는 한국 음식을 경험한 호주 현지인 대학생을 대상으로 한국 음식에 대한 인식과 가장 좋아하는 맛과 가장 싫어하는 맛, 가장 좋아하는 한식 메뉴, 한식을 좋아하는 이유 등의 전반적인 선호도를 조사하여 한식의 세계화를 위한 기초 자료로 활용될 수 있도록 제공하는데 목적을 두고 있다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사 대상 및 방법

본 연구의 조사 대상은 호주 퀸즐랜드(Queensland) 주의 브리즈번(Brisbane) 지역에 소재한 퀸즐랜드 대학교(University of Queensland)와 그린피스 대학교(University of Griffith) 대학생으로 한정하여 조사를 하였다. 연구 지역의 범위를 제한한 이유는 본 연구자가 거주하는 곳이 브리즈번 지역이기 때문에 실질적인 연구 활동에 편리하기 때문이다.

자료 수집은 1차적으로 2010년 5월 3일부터 5월 7일까지 퀸즐랜드 대학교 재학생 25명에게 연구에 대한 취지를 충분히 설명하고, 작성된 예비 설문지를 배포한 후에 회수를 하였다. 회수된 설문지는 연구의 취지에 맞게 수정하고 보완하였다. 2차 조사는 2010년 5월 10일부터 6월 18일까지 자기기입법을 사용하여 설문지 조사를 실시하였다.

총 350부의 설문지를 배부하여 332부를 회수하여 그 중에서 부정확한 응답지 34부를 제외하고 302부만을 통계처리 하였다. 회수율은 96%이고 유효 표본은 90%이다. 설문 과정에서 조사 대상자가 현지인이고, 설문지 회수율과 응답에 대한 신뢰도를 높이기 위해서 설문에 응해 준다면 간단한 기념품을 주겠다고 한 후에 설문을 실시하였다.

조사 기간은 2010년 5월 3일부터 6월 18일까지 45일 동안 실시하였다.

## 2. 설문지 구성

설문지 구성은 일반적 사항, 한식에 대한 인식, 한식에 대한 선호도 등 총 3항목으로 하였다. 설문 문항의 내용은 일반적인 사항으로 조사 대상자의 성별, 연령, 전공, 거주 형태, 월 평균 소비 수준 등 5문항, 한식에 대한 인식에서는 한국 음식에 대하여 평소 느끼던 생각, 한국 음식을 처음 경험한 대학생과 이전에 경험한 대학생과의 한국 음식에 대한 인식 차이 등 2문항, 한식에 대한 선호도에서는 전반적인 선호도, 가장 좋아하는 맛, 가장 싫어하는 맛, 가장 좋아하는 한식 메뉴, 한식을 좋아 하는 이유, 한식의 세계화를 위한 개선 사항 등 6문항 등 총 13문항으로 구성하였다.

설문지는 선행 연구인 Lee JY(2009), Choi BR (2009), Kim MH(2008), Lee HY와 Kim HY(2006) 등에서 사용한 설문지를 본 연구의 취지에 맞게 수정하고 보완하여 작성하여 사용하였다. 설문지 조사 방법은 자기기입법에 의한 선택형으로 5점 척도를 기준으로 응답하도록 하였으며, 각 척도의 기준은 1점에 '전혀 그렇지 않다', 3점은 '보통이다', 5점은 '매우 그렇다'로 제시하였다.

## 3. 분석 방법

분석 방법으로는 설문 조사에서 수집된 자료를 데이터 코딩하여 SPSS 12.0 통계 프로그램을 이용하여 분석을 하였다. 조사 대상자들의 일반적 사항, 한식에 대한 인식과 한식에 대한 선호도 등은 빈도 분석을 실시하였으며, 한식에 대한 인식에 관한 분석에서는 한국 음식을 처음 경험한 집단과 이전에 경험한 집단과의 인식 차이를 알아보기 위해서 독립표본 T-test를 실시하였다.

# III. 분석 결과

## 1. 조사 대상자의 일반적 사항

조사 대상자들의 인구통계학적 특성을 파악하기 위해 빈도 분석을 실시한 결과는 <Table 1>의 결과 내용과 같다. 성별 구성에 있어서 전체 응답

자 302명 중 남학생이 164명(54.3%)으로 여학생보다 많았으며, 연령에서는 20~22세가 136명(45.0%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 23~25세가 65명(21.5%)으로 나타났다. 대학생들의 전공은 자연과학을 전공하는 학생들이 105명(34.8%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로는 인문과학이 74명(24.5%), 사회과학이 58명(19.2%) 순으로 나타났다. 거주 형태에서는 자기 집이 106명(35.1%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 렌트 또는 자취가 68명(22.5%)으로 나타났다. 그리고 마지막으로 주거 비용을 제외한 월 평균 소비 수준에서는 \$200~\$300이 72명(23.8%)으로 가장 많았으며, 그 다음

<Table 1> Characteristics of the respondents

Characteristics	Categories	N	%
Gender	Male	164	54.3
	Female	138	45.7
Age	Less than 19 years	49	16.2
	20~21 years	136	45.0
	22~23 years	65	21.5
	24~25 years	28	9.3
	26 years more	24	7.9
	Major	Natural sciences	105
Literary sciences		74	24.5
Fine · performing		32	10.6
Social sciences		58	19.2
Others		33	10.9
Living		At home	106
	Boarding	57	18.9
	Rent or own	68	22.5
	Homestay	34	11.3
	Shared house	24	7.9
	Others	13	4.3
Monthly expenses (Exception house rent)	Less than \$200	46	15.2
	\$200~\$300	72	23.8
	\$300~\$400	47	15.6
	\$400~\$500	48	15.9
	\$500~\$600	27	8.9
	More than \$600	62	20.5
Total		302	100.0

으로 \$400~\$500이 48명(15.9%), \$300~\$400이 47명(15.6%)으로 비슷하게 나타났다.

2. 한식에 대한 인식

호주 브리즈번(Brisbane) 지역에 있는 한식당은 20곳 정도가 있는데, 대표적인 한식당으로는 한우리, 가미, 맛동산 I, 맛동산 II, 레드 앤 그릴, 오발탄, 와, 한콧, 고려정, 대장금 등 10곳이 있다.

한식당에서 제공되는 있는 메뉴의 구성과 종류에 있어서 업소마다 약간의 차이가 있다. 메뉴의 구성은 전통 한국식으로 밥류, 면류, 탕류, 구이류, 찌개류, 전골류, 볶음류, 덮밥류, BBQ류 등으로 되어 있다. 각 한식당마다 대표적인 메뉴로는 비빔밥과 돌솥비빔밥, 냉면, 불고기, 김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개, 해물전골, 곰창전골, 불낙전골, 제육볶음, 불고기덮밥, 오징어덮밥, 한국식 슷불구이인 바베큐 등이 있다.

한국 음식에 대한 인식을 알아보기 위해서 한국 음식에 대하여 평소 느끼던 생각과 한국 음식을 처음 경험한 대학생과 이전에 경험한 대학생과의 인식 차이를 분석하였다.

첫째, 한국 음식을 경험한 현지인 대학생들이 한국 음식에 대한 인식의 결과는 <Table 2>와 같다. ‘한국 음식은 맛이 좋다’의 문항에 대한 질문에서는 그렇다가 135명(44.7%)으로 가장 많이 나타났다으며, 매우 그렇다가 63명(20.9%), 보통이다가 65명(21.5%)으로 나타났다. 이러한 결과는 한국 음식을 먹어 본 적이 있는 현지인 대학생들은 음식의 맛이 좋은 것으로 인식하고 있는 것으로 나타났다. ‘한국 음식은 건강에 좋다’ 문항에서는 그렇다가 126명(41.7%)으로 가장 많이 나타났으며, 보통이다가 121명(40.7%)으로 나타났다. ‘한국 음식은 향기가 좋다’에서는 보통이다가 140명(46.4%)으로 가장 많았으며, 그렇지 않다가 69명(22.8%)으로 한국 음식은 향기가 좋다와 향기가 매우 좋다보다 많았다. 이러한 결과는 한국 음식에 대한 향기는 좋지 않게 인식하고 있다는 것으로 생각이 된다.

‘한국 음식은 모양과 색깔이 보기 좋다’에서는 보통이다가 132명(43.7%)으로 그렇다는 인식과 비슷하게 나타났는데, 전체적으로 한국 음식은 모양과 색깔이 보기 좋다는 것으로 설명할 수가

<Table 2> Frequency analysis on the recognition of Korean food

Items	Very bad	Not bad	Average	Good	Very good	N(%)
1 Korean food tastes good	1(0.3)	38(12.6)	65(21.5)	135(44.7)	63(20.9)	302(100)
2 Korean food is healthy	3(1.0)	15( 5.0)	121(40.7)	126(41.7)	37(12.3)	
3 Korean food is flavorsome	8(2.6)	69(22.8)	140(46.4)	40(13.2)	45(14.9)	
4 Korean food is colorful and attractive	7(2.3)	23( 7.6)	132(43.7)	101(33.4)	39(12.9)	
5 Korean food is spicy	0(0.0)	19( 6.3)	85(28.1)	92(30.5)	106(35.1)	
6 Korean food is salty	8(2.6)	18( 6.0)	143(47.4)	77(25.5)	56(18.5)	
7 Korean food has good texture	7(2.3)	27( 8.9)	135(44.7)	93(30.8)	40(13.2)	
8 Korean food is made from exotic raw material	22(7.3)	32(10.6)	120(39.7)	110(36.4)	18( 6.0)	
9 Korean food is served with large quantities	3(1.0)	41(13.6)	112(37.1)	103(34.1)	43(14.2)	
10 Korean food is easy to eat	7(2.3)	40(13.2)	108(35.8)	113(37.4)	34(11.3)	
11 Korean cuisine has great variety	0(0.0)	14( 3.6)	108(35.8)	122(40.4)	58(19.2)	
12 Korean food uses a lot of fermented items	7(2.3)	10( 3.3)	167(55.3)	75(24.8)	43(14.2)	
13 Korean food is well worth its price	3(1.0)	15( 5.0)	154(51.0)	97(32.1)	33(10.9)	
14 Korean food consists mainly of grains and vegetables	5(1.7)	34(11.3)	152(50.3)	89(29.5)	22( 7.3)	

1) 5-point Likert scale(Mean±S.D., 1=very bad, 3=average, 5=very good).

있다. ‘한국 음식은 맵다’에서는 그렇다가 106명(35.1%)으로 가장 많이 나타났으며, 그렇다고 인식하는 대학생들도 92명(30.5%)으로 한국 음식은 맵다는 인식을 가지고 있는 것으로 나타났다. ‘한국 음식은 짜다’에서는 보통이다가 143명(47.4%)으로 가장 많이 나타났으며, 그 다음으로 그렇지 않다가 77명(25.5%)으로 나타났다. ‘한국 음식은 식감이 부드럽다’에서는 보통이다가 135명(44.7%)으로 가장 많이 나타났으며, 그렇다가 93명(30.8%), 매우 그렇다가 40명(13.2%)으로 나타났다.

‘한국 음식은 이국적인 재료를 사용한다’에서는 그렇다가 110명(36.4%)으로 가장 많이 나타났으며, 보통이다가 94명(31.1%), 매우 그렇다가 45명(14.9%)으로 나타났다. ‘한국 음식은 양이 많다’에서는 보통이다가 112명(37.1%)으로 가장 많이 나타났으며, 그렇다가 83명(27.5%), 그렇지 않다가 51명(16.9%)의 순서로 나타났다. ‘한국 음식은 먹기 편하다’에서는 보통이다가 108명(35.8%)으로 가장 많이 나타났으며, 그렇지 않다가 103명(34.1%)으로 나타났다. ‘한국 음식은 메뉴가 다양하다’에서는 그렇다가 112명(37.1%)으로 가장 많이 나타났으며, 보통이다가 102명(33.8%)의 순으로 나타났다.

‘한국 음식은 발효식품이 많다’에서는 보통이다가 167명(55.3%)으로 가장 많이 나타났으며, 그렇지 않다가 75명(24.8%)의 순으로 나타났다. 이러한 결과에서 보듯이 우리나라를 대표하고 있는 발효식품인 간장, 된장, 청국장, 고추장, 김치는 현지인들로부터 인기가 별로 없는 것은 분명하다. 그러므로 발효식품으로 만든 한식 메뉴를 개발하여 현지인 식탁에 자랑스럽게 내놓을 수 있는 기회가 되어야 한다. ‘한국 음식은 가격에 비하여 가치가 있다’에서는 보통이다가 154명(51.0%)으로 가장 많이 나타났으며, 그렇다가 97명(32.1%)의 순으로 나타났다. ‘한국 음식은 곡류 및 채소 위주이다’에서는 그렇다가 152명(50.3%)으로 가장 많이 나타났으며, 보통이다가 89명(29.5%), 그렇지 않다가 34명(11.3%)의 순으로 나타났다.

본 연구 결과와 선행 연구에 대한 결과 내용이 일치하거나 차이가 있는 내용을 정리하면 다음과 같다. Seo SH와 Ryu KM(2009)의 중국 상해에 거주하고 있는 중국인의 한식에 대한 인식 연구에서 한국 음식은 곡류 및 채소 위주이며, 맵다는 인식이 많다는 결과와 본 연구 결과와 일치하는 내용이 있다. 그러나 한국 음식은 ‘건강에 좋다’에 대한 인식은 높게 나타나서 본 연구와 차이가 있는 것으로 나타났다. 그리고, Choi BR(2009)의 서울과 경기, 대전 지역에 거주하고 있는 외국인을 대상으로 조사한 한국 음식의 인식 연구에서 외국인들은 한국 음식을 ‘건강식이다’, ‘질감이 좋다’는 결과와 유사한 결과가 나와서 일치하며, ‘향미가 좋다’의 결과와는 차이가 있는 것으로 나타났다.

둘째, 한국 음식을 처음 먹어 본 대학생과 이전에 한국 음식을 먹어 본 대학생과의 한식에 대한 인식 차이를 분석한 결과는 <Table 3>과 같다.

한국 음식을 처음 경험한 대학생 집단은 한국 음식은 맵다(M=3.94), 한국 음식은 메뉴가 다양하다(M=3.69), 한국 음식은 향기가 좋다(M=3.63), 한국 음식은 맛이 좋다(M=3.60)에 대한 인식이 높게 나타났으며, 한국 음식은 먹기 편하다(M=3.30), 한국 음식은 이국적인 재료를 사용한다(M=3.29), 한국 음식은 발효식품이 많다(M=3.27)에 대한 인식은 비교적 낮게 나타났다. 한국 음식을 이전에 경험한 대학생 집단은 한국 음식은 맵다(M=3.95), 한국 음식은 맛이 좋다(M=3.77), 한국 음식은 메뉴가 다양하다(M=3.77)에 대한 인식이 높게 나타났으며, 한국 음식은 곡류 및 채소 위주이다(M=3.19), 한국 음식은 이국적인 재료를 사용한다(M=3.21), 한국 음식은 양이 많다(M=3.44)에 대한 인식은 비교적 낮게 나타났다.

이러한 결과는 한국 음식을 처음 경험한 대학생 집단 중에서 ‘한국 음식은 이국적인 재료를 사용한다’와 ‘한국 음식은 양이 많다’, ‘한국 음식은 곡류 및 채소 위주이다’를 제외한 모든 문항에서 한국 음식을 이전에 경험한 대학생 집단의 인식

〈Table 3〉 Analysis of differences in recognition on Korean food

Perception of Korean food	Mean±S.D	Experience	Experience	t	Sig
		first time	before		
		Mean±S.D	Mean±S.D		
1 Korean food tastes good	3.73±0.942	3.60±0.991	3.77±0.944	1.552	0.123
2 Korean food is healthy	3.61±0.778	3.47±0.716	3.67±0.798	2.074	0.039*
3 Korean food is flavorsome	3.68±0.914	3.63±0.870	3.70±0.934	0.621	0.535
4 Korean food is colorful and attractive	3.62±0.822	3.59±0.797	3.63±0.835	0.351	0.726
5 Korean food is spicy	3.94±0.940	3.94±0.930	3.95±0.900	0.096	0.924
6 Korean food is salty	3.51±0.950	3.51±0.996	3.52±0.931	0.093	0.926
7 Korean food has good texture	3.44±0.912	3.43±0.865	3.44±0.934	0.091	0.927
8 Korean food is made from exotic raw material	3.23±0.974	3.29±0.892	3.21±1.010	-0.730	0.466
9 Korean food is served with large quantities	3.47±0.932	3.54±0.841	3.44±0.969	-0.886	0.377
10 Korean food is easy to eat	3.42±0.936	3.30±0.976	3.47±0.915	1.446	0.150
11 Korean cuisine has great variety	3.74±0.819	3.69±0.780	3.77±0.836	0.778	0.437
12 Korean food uses a lot of fermented items	3.45±0.860	3.27±0.796	3.54±0.877	2.607	0.010**
13 Korean food is well worth its price	3.47±0.793	3.42±0.756	3.49±0.809	0.762	0.447
14 Korean food consists mainly of grains and vegetables	3.29±0.825	3.53±0.716	3.19±0.850	-3.542	0.000***
		N=93	N=209		

<sup>1)</sup> 5-point Likert scale(1=strongly disagree, 3=average, 5=strongly agree).

<sup>2)</sup> \* $p<0.05$ , \*\* $p<0.01$ , \*\*\* $p<0.001$ .

이 높게 나타났다.

한국 음식을 처음 경험한 대학생 집단과 이전에 경험한 집단의 한국 음식에 대한 인식의 차이는 한국 음식은 건강에 좋다, 한국 음식은 발효식품이 많다, 한국 음식은 곡류 및 채소 위주이다 문항에서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉, 한국 음식을 이전에 경험한 대학생 집단이 처음 경험한 대학생 집단과 비교하여 한국 음식은 건강에 좋고 발효식품이 많고, 곡류 및 채소 위주라고 인식한다는 결과이다.

### 3. 한식에 대한 선호도

한국 음식에 대한 선호도를 알아보기 위해서 현지 대학생들이 가장 좋아하는 맛과 가장 싫어하는 맛, 가장 좋아하는 한식 메뉴, 한식을 좋아하는 이유, 한식이 세계화가 되기 위한 개선 사항 등에 대한 결과 내용을 정리하면 다음과 같다.

한국 음식의 맛에 대한 선호도 중에서 현지 대

학생들이 가장 좋아하는 맛은 단맛이 80명(26.5%)로 가장 많았으며, 그 다음으로는 맵지 않은 맛이 45명(14.9%), 담백한 맛이 43명(14.2%), 짠 맛이 40명(13.2%) 순으로 나타났다. 가장 싫어하는 맛으로는 싱거운 맛이 78명(25.8%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로는 매운 맛이 59명(19.5%), 느끼하고 기름진 맛이 54명(17.9%), 짠 맛이 49명(16.2%) 등의 순으로 나타났다. 한국 음식의 맛에 대한 선호도 결과는 〈Table 4〉와 같다.

한국 음식 중에서 가장 좋아하는 메뉴에 대한 선호도 순위를 분석한 결과는 〈Table 5〉와 같다. 1순위에는 불고기가 79명(26.2%)으로 가장 많이 나타났으며, 2순위에 비빔밥이 69명(22.8%), 3순위에 김치찌개, 4순위에 김밥, 5순위에 잡채, 6순위에 삼계탕, 7순위에 공동으로 갈비탕과 냉면, 9순위에 기타 한국 음식, 10순위에 파전, 11순위에 떡볶기, 12순위에 순두부찌개, 13순위에 된장찌개 순으로 나타났다.

<Table 4> Analysis of preferred tastes

Taste	Most liked taste	Rank	Most disliked taste	Rank
1 Sweet taste	80( 26.5)	1	15( 5.0)	6
2 Not sweet	11( 3.6)	9	7( 2.3)	7
3 Salty taste	40( 13.2)	4	49( 16.2)	4
4 Bland taste(need more salt)	14( 4.6)	8	78( 25.8)	1
5 Hot taste	37( 12.3)	5	59( 19.5)	2
6 Not hot taste	45( 14.9)	2	7( 2.3)	7
7 Sour taste	15( 5.0)	7	33( 10.9)	5
8 Oily taste	17( 5.6)	6	54( 17.9)	3
9 Palatable taste	43( 14.2)	3	0( 0.0)	9
N(%)	302(100.0)		302(100.0)	

<Table 5> Preference ranking of favorite Korean dishes

Korean menu	N	%	Rank
1 Bulgogi(Thin slices of beef, marinated in soy sauce)	79	26.2	1
2 Galbitang(Short rib soup)	14	4.6	7
3 Samgaetang(Ginseng chicken soup)	15	5.0	6
4 Bibimbab(Rice mixed with vegetables and beef)	69	22.8	2
5 Kimchi-jjigae(Kimchi stew)	26	8.6	3
6 Doenjang-jjigae(Soybean paste stew)	2	0.7	13
7 Soondoobu-jjigae(Spicy soft tofu stew)	8	2.6	12
8 Naengmyeon(Buckwheat noodles)	14	4.6	7
9 Tokpokki(Stir-fried rice cake)	11	3.6	11
10 Pajeon(Green onion pancake)	12	4.0	10
11 Kimbab(Dried seaweed rolls)	23	7.6	4
12 Jap-Chae(Noodles with sauteed vegetables)	16	5.3	5
13 Others	13	4.3	9
Total	302	100.0	

한식을 좋아하는 이유를 묻는 문항에서는 맛 때문에 한국 음식을 좋아한다가 170명(56.3%), 몸에 좋다고 해서가 58명(19.2%), 향기가 좋아서가 57명(18.9%) 등의 순으로 나타났다. 이러한 결과

는 한국 음식을 경험했던 현지인 대학생들 대부분이 한국 음식은 맛이 있고, 몸에 좋다는 것으로 생각하고 있는 것으로 판단이 된다. 한식을 좋아하는 이유에 대한 결과는 <Table 6>과 같다.

<Table 6> Reasons why I like Korean food

	Taste	Flavor	Color and shape	Texture	Amount	Temperature	Healthy food	Others
N(302)	170	57	0	5	7	5	58	0
%(100)	56.3	18.9	0	1.7	2.3	1.7	19.2	0



〈Table 7〉 Improvement for globalization of Korean food

	Hot taste	Salty taste	Number of dishes	Simple cooking method	Convenient purchase	Garnish
N(302)	109	2	3	49	133	6
%(100)	36.1	0.7	1.0	16.2	44.0	2.0

한식의 세계화를 위한 개선 사항에 대한 결과는 〈Table 7〉과 같다. 한국 음식을 처음 경험했거나 이전에 경험했던 호주 현지인 대학생들은 한국 음식을 통해서 한식에 대한 새로운 인식과 식행동의 변화, 한국 음식에 대한 정보 등을 알 수가 있었을 것으로 생각한다. 이러한 결과를 바탕으로 현지 대학생들이 생각하고 있는 한식이 세계화를 위해서 개선해야 할 사항에 대한 질문에서 손쉽게 한식을 만들어 먹을 수 있도록 한식에 필요한 식재료가 유통이 되어야 한다가 133명(44.0%)으로 가장 많이 나타났으며, 그 다음으로 매운 맛을 개선해야 한다가 109명(36.1%), 한국 음식은 조리법이 너무 복잡하므로 간단해야 한다가 49명(16.2%)으로 나타났다.

#### IV. 결론 및 제언

본 연구는 호주 브리즈번의 현지인 대학생들을 대상으로 한식에 대한 전반적인 인식과 선호도를 조사하여 한식의 세계화를 위한 기초 자료로 활용할 수 있도록 제공하는데 목적을 두고 연구를 하였다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같이 내용을 정리 할 수 있다.

첫째, 한식에 대한 인식은 전체적으로 긍정적인 생각으로 ‘그렇다’ 또는 ‘매우 그렇다’로 답한 문항은 다음과 같다. ‘한국 음식은 맛이 좋다’에서 그렇다가 135명(44.7%), 매우 그렇다가 63명(20.9%)으로 나타났으며, ‘한국 음식은 맵다’에서는 그렇다가 106명(35.1%)으로 가장 많이 나타났고, ‘한국 음식은 건강에 좋다’에서 그렇다가 126명(41.7%)으로 가장 많이 나타났으며, ‘한국 음식은 이국적인 재료를 사용한다’에서는 그렇다가 110명(36.4%), ‘한국 음식은 메뉴가 다양하다’에서는

그렇다가 112명(37.1%), ‘한국 음식은 곡류 및 채소 위주이다’에서는 그렇다가 152명(50.3%)으로 가장 많이 나타났다.

이러한 결과는 한국 음식을 경험했던 현지 대학생들은 한국 음식은 맛이 좋고, 맵고, 건강에 좋고, 이국적인 재료를 사용하고, 메뉴가 다양하고, 곡류 및 채소 위주인 음식으로 인식을 하고 있음을 알 수가 있다.

그러나 한국 음식에 대한 향기와 식감의 부드러움, 음식의 양, 발효식품이 많다는 생각, 음식 가격에 비하여 가치가 있다는 문항에서는 전체적으로 보통이거나 그렇지 않다고 나타나서, 현지인 대학생들을 위한 음식 개선이 필요할 것으로 생각이 된다.

한국 음식을 처음 먹어 본 대학생과 이전에 한국 음식을 먹어 본 대학생과의 한식에 대한 인식 차이는 한국 음식은 건강에 좋다( $t=2.074, p<0.05$ ), 한국 음식은 발효식품이 많다( $t=2.607, p<0.01$ ), 한국 음식은 곡류 및 채소 위주이다( $t=-3.542, p<0.001$ ) 문항에서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉, 한국 음식을 이전에 경험한 대학생 집단이 처음 경험한 대학생 집단과 비교하여 한국 음식은 건강에 좋고, 발효식품이 많고, 곡류 및 채소 위주로 이루어진 한국 음식이라고 인식한다는 결과이다.

이러한 결과는 한국 음식을 처음 경험한 대학생 집단 중에서 ‘한국 음식은 이국적인 재료를 사용한다’와 ‘한국 음식은 양이 많다’, ‘한국 음식은 곡류 및 채소 위주이다’를 제외한 모든 문항에서 한국 음식을 이전에 경험한 대학생 집단의 인식이 높게 나타났다.

둘째, 한국 음식에 대한 맛에 대한 선호도에서는 현지 대학생들은 가장 좋아하는 맛으로는 단 맛이 80명(26.5%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로

는 맵지 않은 맛이 45명(14.9%), 담백한 맛이 43명(14.2%) 순으로 나타났으며, 가장 싫어하는 맛으로는 싱거운 맛이 78명(25.8%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로는 매운 맛이 59명(19.5%), 느끼하고 기름진 맛이 54명(17.9%) 등의 순으로 나타났다.

한국 음식 중에서 가장 선호하는 메뉴로는 1순위에 불고기가 79명(26.2%)으로 가장 많이 나타났으며, 2순위에 비빔밥이 69명(22.8%), 3순위에 김치찌개, 4순위에 김밥, 5순위에 잡채 순으로 나타났다. 한국 음식을 좋아하는 이유는 맛 때문인가 170명(56.3%), 몸에 좋다고 해서가 58명(19.2%), 향기가 좋아서가 57명(18.9%) 등의 순으로 나타났다. 이러한 결과는 한국 음식을 경험했던 현지인 대학생들 대부분이 한국 음식은 맛이 있고, 몸에 좋다는 것으로 생각하고 있는 것으로 판단이 된다. 한식의 세계화를 위한 개선 사항으로는 한국을 만들어 먹을 수 있는 식재료가 유통이 되어야 한다가 133명(44.0%)으로 가장 많이 나타났으며, 그 다음으로 매운 맛을 개선해야 한다가 109명(36.1%), 조리법이 너무 복잡하므로 간단해야 한다가 49명(16.2%)으로 나타났다.

이러한 결과를 토대로 선행 연구 결과와 비교를 해 보면 다음과 같다. Seo SH와 Ryu KM(2009)의 중국 상해에 거주하고 있는 중국인의 한식에 대한 인식 연구 결과에서 한국 음식은 곡류 및 채소 위주이며, 맵다는 인식이 많다는 결과와 일치하는 내용이며, 한국 음식은 '건강에 좋다'에 대한 인식은 높게 나타나서 본 연구와 차이가 있는 것으로 나타났다. 또한, Choi BR(2009)의 서울과 경기, 대전지역에 거주하고 있는 외국인을 대상으로 조사한 한국 음식의 인식 연구에서 외국인들은 한국 음식을 '건강식이다', '질감이 좋다'는 결과와 유사하여 결과 내용이 일치하며, '향미가 좋다'의 결과와는 차이가 있는 것으로 나타났다. 서울에 거주하고 있는 외국인 학생들의 한식 선호도 연구(Kim MH 2008)에서는 불고기에 대한 선호도가 가장 높았으며, 그 다음으로 비빔밥, 김치찌개, 김밥, 갈비구이, 떡볶이, 감자탕, 백반류,

순두부찌개, 갈비탕, 갈비찜, 부대찌개, 잡채 순으로 나타났는데, 본 연구의 결과와 일치하거나 유사한 결과를 나타냈다.

연구의 한계점으로는 호주 전체 지역의 대학생을 대상으로 포괄적인 조사를 실시해 보다 많은 샘플수를 확보해야 하는데, 호주 지역이 너무 방대하여 지역 범위에 한계가 있었던 것으로 판단이 된다. 그리고 설문 대상 지역과 대상자를 브리즈번 지역으로 한정을 하였기 때문에 호주 전체 대학생을 대표했다고는 할 수가 없을 것이다. 향후 연구에서는 브리즈번 지역 외에 광범위한 샘플지역과 대학생들을 대상으로 후속 연구가 수행되어야 할 것이다. 제언으로는 정부의 관련 부서에서는 체계적이고 지속적인 정책을 효율적으로 실시하여 한식의 세계화를 통한 고용 및 부가가치를 창출하여야 한다.

기대효과로는 해외 현지인 대학생들을 대상으로 이루어진 한식에 대한 연구 결과이기 때문에 한식 관련 정부 부서 및 교육 기관, 그리고 현지에서 한식당을 운영하고 있는 경영자가 기초 자료로 활용한다면 한식의 세계화와 영업 전략에 도움이 될 것으로 큰 의의를 둘 수 있다.

## 한글초록

본 연구의 목적은 브리즈번 지역 현지인 대학생들을 대상으로 한식에 대한 인식과 선호도를 조사하여 한식의 세계화를 위한 기초 자료로 활용될 수 있도록 제공하는데 있다. 분석 방법은 빈도 분석과 T-test를 실시하였으며, 조사 기간은 2010년 5월 3일부터 6월 18일까지 실시하였다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다. 첫째, 한식에 대한 인식은 한국 음식은 맛이 좋고, 맵고, 건강에 좋고, 이국적인 재료를 사용하고, 메뉴가 다양하고, 곡류 및 채소 위주인 음식으로 인식을 하고 있었다. 한식에 대한 인식 차이는 한국 음식은 건강에 좋다, 한국 음식은 발효식품이 많다, 한국 음식은 곡류 및 채소 위주이다에서 유의적인 차이

가 있는 것으로 나타났다. 둘째, 맛에 대한 선호도에서는 가장 좋아하는 맛으로는 단맛, 가장 싫어하는 맛으로는 싱거운 맛으로 나타났으며, 가장 선호하는 메뉴로는 불고기, 비빔밥, 김치찌개, 김밥 순으로 나타났다. 기대효과로는 한식과 관련된 정부 부서 및 교육 기관과 현지에서 한식당을 운영하고 있는 경영자에게 한식의 세계화와 영업 전략에 도움이 될 것으로 기대한다.

### 참고문헌

- 김미영 (2009). 한식 패스트푸드형 레스토랑의 미국 진출을 위한 현지인의 인식에 대한 연구. 세종대학교, 6, 서울.
- 김미현 (2008). 한국거주 외국학생들의 한국 음식 선호도 조사. 숙명여자대학교, 40-76, 서울.
- 김하늬 (2008). 친숙도가 이미지 및 방문의도에 미치는 영향. 세종대학교, 10, 서울.
- 류경미 (2009). 중국 현지인의 한식에 대한 인식과 한식 레스토랑 만족도. 이화여자대학교, 35-42, 서울.
- 이진영 (2009). 외국인 소비자의 한식 선호도와 한식의 관능적 특성 평가. 가톨릭대학교, 4, 서울.
- 최보람 (2009). 식생활 라이프스타일에 따른 내·외국인의 군집유형별 한국 음식의 인식도 및 상품화 견해. 단국대학교, 22-70, 서울.
- Hong SP · Lee MA · Kim EM · Chae IS (2007). Sensory evaluation of Korean traditional foods for Americans. *Korean J Food Culture* 22(6): 801-807.
- Kim JS (2005). Universalizing Korean food. *Korean J Food Culture* 20(5):499-507.
- Lee HY · Kim HY (2006). University students attitudes and interests for ethnic food. *Korean J Food Culture* 21(5):463-472.
- Lee KJ · Cho MS · Lee JM (2007). Content analysis of the New York times on Korean food from 1980 to 2005. *Korean J Food Culture* 22(2): 289-298.
- Lee KR · Lee JM · Cho MS (2008). A research on Swedish university students perceptions of Asian food. *Korean J Food Culture* 23(3):348-355.
- Locher JL (2003). Cuisine and globalization: Homogeneity, heterogeneity, and beyond. in Robertson R & White KE. ed. *Globalization: Critical Concepts in Sociology*. Routledge. London/New York. 6:243-260.
- Na JK (2008). A study on the localization models development for the Korean restaurant. *Journal of Foodservice Management Society of Korea* 11(1):307-336.
- Park ML · Kim YA · Yoon KS · Liu F · Byun GI (2009). A research on college students recognition and preference of Korean food in Shenyang region of China. *Korean J Culinary Res* 15(1):169-180.
- Seo SH · Ryu KM (2009). Chinese customers perception of Korean foods and satisfaction and revisit intentions to Korean cuisine restaurants. *Korean J Food Culture* 24(2):126-136.
- Siemering A (2004). Cooking globally eating whenever: The future of dining. *The Futurist*(May-June):51-57.
- Visionmagazine (2010). Apr, 379(2). Queensland in Australia. 30.
- Yoon HR (2005). A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *Korean J Food Culture* 20(3): 367-373.

---

2010년 7월 27일 접 수  
2010년 10월 1일 1차 논문수정  
2010년 11월 22일 게재확정