

## 다문화적 조리 접근법을 통한 한식 세계화에 대한 탐색적 연구

정 영 우<sup>¶</sup>  
배재대학교 외식경영학과<sup>¶</sup>

## An Exploratory Study on the Globalization of Korean Cuisine through the Application of Multicultural Cuisine

Yung-Woo Jung<sup>¶</sup>  
*Dept. of Food Service Management, Paichai University<sup>¶</sup>*

### Abstract

As Korean cuisine is one of our cultural assets and has global potential, it needs to be better marketed and known to the world. However, there is a lack of research examining what to and how to globalize Korean cuisine practically. Therefore, the purpose of this study is to suggest fundamental reasons and ways to globalize Korean cuisine from a multicultural point of view. A Delphi method was selected because the study is suitable for a structured group of experts instead of unstructured groups or individuals. A panel of experts were selected from two groups, Korean experts and international experts. This research established the characteristics of Korean foods, the difficulties of Korean cooking methods and the incorporation or substitution of Western ingredients in two rounds. A panel of experts suggested strategies for globalizing Korean cuisine in the third round. As a result, meaningful solutions were suggested such as increasing the global profile and knowledge of Korean cuisine from 18 experts out of 23, developing various cooking methods for Korean-cuisine having distinctively Korean characteristics from 17 experts out of 23, developing recipes that are compatible with equipment and appliances in a western kitchen, and considering the differences in taste and texture(mouth-feeling) between Korean and the Western people.

**Key words:** Korean cuisine, Korean culinary style, multicultural cuisine, multiculturalism, globalization, standardization.

### I. 서 론

식생활은 인간의 기본적인 생활과 밀접한 관계를 맺으며, 인간의 생명 유지와 기본적 생리욕구를 충족시키기 위한 필수요소이다(Seo GH et al 2003). 음식을 공유한다는 것은 높은 수준의 친교와 더불어 서로를 인정하고 친밀한 관계가 이루어진다는 것을 상징한다. 나아가 민족 고유

의 음식을 서로 전달한다는 것은 민족 상호간의 이해와 문화교류의 폭을 증진시킨다고 볼 수 있다(Han JS et al 1995; Han JS et al 1998; Seo GH et al 2003). 이러한 음식이 최근에는 감성적이며 파급효과를 일으킬 수 있는 하나의 문화자산으로 인식되고 있으며(Kim JS 2005), 고유음식의 세계화에 성공한 나라는 음식을 통해 막대한 고부가 가치를 창출하는 등, 이제는 한 나라의 음식과 음

<sup>¶</sup> : 정영우, 019-559-0672, ywjung@pcu.ac.kr, 대전광역시 서구 연자 1길 14(도마동) 배재대학교 외식경영학과

식문화가 대표적인 국가이미지 상품 중의 하나이면서 새로운 성장 동력 산업으로 자리 잡아 가고 있다(김행란 2010).

현대사회에서 한 나라의 고유한 음식문화는 과거의 폐쇄적인 공간에서의 발전이 아니라 교통과 통신의 발달로 인하여 세계의 여러 가지 음식문화가 상호 소통할 수 있는 환경에서 형성되고 있다. 이는 식생활이 그 나라 민족의 사회적, 경제적, 환경적 영향을 받으면서 형성되며(Gift HH et al 1972), 그와 동시에 다른 나라와의 교류 속에서 형성된다는 것을 의미한다고 할 수 있다(Carpo RH 1993). 21세기는 ‘음식전쟁의 시대’라고 할 수 있으며, 따라서 각국의 고유한 전통식품을 개발하고, 이를 지적 재산권으로 보호하여 경제적 이익을 증대함은 물론, 국가 이미지를 제고하는 것이 중요한 국가적 과제로 등장하게 되었다(Kim JS 2005). 우리나라도 정부의 주도하에 한식 세계화 전략을 추진하고 있으며, 농림수산식품부에서 2009년 4월에 발표한 한식 세계화 추진전략(안)을 통해 세계인이 즐길 수 있는 한식이라는 비전 아래 해외 한식당 수를 2007년도 기준으로 1만개에서 2017년까지 4만개로 늘리겠다는 목표를 설정하고, 그에 따른 다양하고 구체적인 실천 방안을 밝히고 있다(세계일보 2009). 이처럼 정부가 한식의 세계화에 강한 의지를 보이면서 사회 및 학계의 관심도 높아져 한식 세계화를 둘러싼 다양한 논쟁이 진행되고 있다(주간한국 2010).

한식 세계화를 위한 연구는 한식의 선호도, 한식의 인지도, 한식당에 대한 서비스 관련 연구가 가장 높은 비중을 차지하고 있으며(Na JK 2007; Min KH 2009), 한국음식의 전통성을 지켜야 한다는 관점에서 외국인들이 선호하는 우리나라의 전통음식에 대한 연구를 중심으로 이루어져왔다(문현경 1994; Sim JA et al 2000; Kim JS 2005). 즉, 이러한 연구는 세계 음식이나 세계 음식의 문화라는 큰 틀에서 출발하여 한식의 세계화로 접근했다기보다는 한식의 상품화에 대한 파악 및

정립과 한식 및 한식 서비스에 대한 소비자의 기호도를 파악하는 것으로, 고유한 우리의 맛을 지켜야 한다는 당위성을 내포하고 있다고 할 수 있다. 하지만 한식 세계화는 그 대상이 외국인이며, 한식 고유의 전통성의 유지와 동시에 세계인의 입맛에 맞는 변형이라는 과제를 동시에 가지고 있는 것인 만큼, 한식 세계화의 근거나 범위 등을 포함한 방안을 제시할 수 있는 연구가 필요하다고 할 수 있다(Min KH 2009).

따라서 본 연구에서는 문화와 문화가 교류되며 문화적 다양성을 존중하고, 하나의 문화적 가치만을 내세우는 것을 반대하는 다문화주의(multiculturalism)적 관점에서(Tamir Y 1995), 새로운 음식문화와 한국음식 문화의 접목을 통해 한국음식을 세계화하기 위한 기본적인 방안을 제시하고자 한다. 즉, 한국음식의 전통과 뿌리의 기본을 지키면서 다양하고 강점을 가진 음식문화를 수용하여 우리 음식으로의 편입은 물론 거부감이 없으면서 세계인의 기호를 충족시켜 주고 우리의 정신이 담긴 현대적 감각의 한국음식의 개발을 위한 방안을 마련하고자 한다.

## II. 이론적 배경

### 1. 다문화주의(Multiculturalism)

다문화주의는 무엇보다도 문화적 다양성과 상대성에 근본을 두고 있다. 문화의 차이를 존중하면서 그것을 인정하고 이질적인 면을 받아들이는 것이 다문화주의의 기초가 된다. 또한 서구문화에 비해 대등하지 못했던 동양문화에 대한 관심과 동서 문화의 공존도 문화적 상대주의에 입각한 다문화주의의 일환이라 하겠다. 다문화주의는 이러한 각기 상이하고 이질적인 문화들이 일방적으로 타문화에 흡수되거나 자문화로 통합되는 식의 단일화에 국한되지 않고 함께 뒤섞이는 새로운 혼성문화(hybrid culture)를 창조하는 것이다. 이러한 현상은 세계화 시대에 시기적절한 것이며, 이와 같은 연유로 21세기에는 다문화주의가

확대될 것으로 예견된다(Choi HJ · Lim YJ 2001). 즉, 다문화주의란 글자 그대로 하나 이상의 다양한 문화를 받아들이는 태도를 가리키며, 지배민족 문화뿐만 아니라 소수민족의 문화에도 관심을 갖자는 입장이다(Choi HJ · Lim YJ 2001).

Tamir Y(1995)는 다문화주의를 크게 두 가지 유형으로 개념화하고 있는데, 첫 번째는 자유주의 내의 문화적 차이로 인해 생겨난 이해의 갈등에 초점을 두고 있으며, 두 번째 입장은 자유주의와 비자유주의라는 전혀 상이한 문화 간의 대립에 초점을 두는 관점이다. 그러나 McLaren P(1995)은 다문화주의에 대하여 네 가지로 구분하였는데, 각각을 보수적 다원주의, 자유적 다원주의, 방임적 자유주의, 교차 저항적 다원주의로 구분하였다. 특히 보수적 다원주의의 경우 미국에서 백인을 위주로 형성되어 다른 소수인종을 주류문화에 포함시키려는 특성을 갖는다고 볼 수 있다. 그러나 무엇보다도 다문화주의에서 가장 핵심이 되는 것은 바로 다양성(diversity)이라고 할 수 있다(Al HM 2002).

이러한 다문화주의에 대한 연구가 교육을 비롯한 다양한 분야에서 진행되고 있으며, 음식문화에도 영향을 미쳤는데, 그 가운데 다문화 조리(multicultural cuisine)는 서구를 중심으로 1980년대 대중들 사이에서 이국적 취향의 문화가 유행하게 되면서 사람들이 점점 이국적인 맛에 흥미를 갖게 되자 창의적인 요리사들에 의해 새롭고 흥미로운 맛으로 창조된 퓨전(fusion)의 경향으로 나타나게 되었다(The Culinary Institute of America 2002). 동서양 식문화의 만남을 비롯하여, 다양한 외국 음식문화 교류 등을 통하여 새로운 식재료, 맛, 조리 기기, 다양한 조리법, 식사형태 등을 혼합하고 개발하여 새롭고 흥미로운 맛으로 창조하는 것을 퓨전조리라고 하며, 이러한 경향은 일반적으로 1980년대부터 미국 내에서 시작되었으며, 그 중에서도 가장 다양한 인종들이 많이 살고 있는 캘리포니아 주에서 가장 먼저 시작되었다고 알려져 있다(Kim HR · Eun YJ 2003).

한식당의 다문화 조리법을 접목한 성공사례로는 우래옥을 들 수 있는데, 뉴욕과 로스앤젤레스에 진출해 있는 우래옥은 창의적인 아이디어가 가미된 고급스러운 한국음식점으로 미국에서 큰 호응을 얻고 있다(민동원 2003). 특이한 점은 서구인 주방장의 손으로 시도된 창의적인 한식이 현지에서 좋은 평가를 받고 있다는 것이며, 불고기, 찌개, 부침개, 바비큐 등 기본 메뉴와 더불어 ‘토끼고기 산적’, ‘해물순대’, ‘은대구 조림’ 등 창의적으로 개발한 메뉴로 큰 호응을 얻고 있다. 특히 젊은 층의 선호도가 높으며, 손님의 90% 이상이 현지인으로 각종 모임장소에 대한 선호도 상위권에 랭크되고 있다(민동원 2003).

## 2. 한국 음식문화의 특징

한국의 음식문화는 외래문화의 영향과 종교적·정치적·사회적 요소와 연계되어 자연환경과 지세, 기후 등에 따라 다양하게 발전하였다. 한반도에서 농업이 시작된 것은 신석기 이후로 추정되며, 농경문화의 발달은 양질의 쌀 및 곡물 음식의 다양성을 가져왔으며, 그것을 보조하는 발효식, 채소와 과일, 기호식 등이 개발되어 음식의 가짓수는 끊임없이 세분화되었다. 주식인 밥에서부터 그것을 먹기 위한 ‘찬’문화도 다양하게 발달했는데, 반찬은 특히 만주·몽고계의 식생활에서 영향을 받은 육식 문화와 수산업 발전에 따른 해산물 식품의 개발이 서로 잘 조화를 이루며, 우리나라의 식생활 역사에 지대한 영향을 끼쳤다. 그리고 채소까지 곁들여져 손색없는 완전한 식생활의 모형이 이루어졌다(Kang DW 2003).

상차림이란 한상에 차려놓는 반찬 종류와 가짓수 및 배열방법을 말하며, 한국음식은 준비된 음식을 한상에 모두 차려 놓고 먹는 “전개형 배선식”으로, 겸상 일 때는 1인분씩 제공되지 않고 여러 명이 공동으로 한 가지 반찬을 같이 먹는다(김태정 등 1997). 한국음식의 주식은 밥이며, 부식으로 반찬을 곁들이며 한 끼의 식사는 음식재료 및 구성에서 식물성과 동물성 식품의 비율이

8:2의 비율을 유지하고 있다(Kim JS 2005). 쌀을 주식으로 하는 식생활에 있어서 부식은 많은 양의 밥을 먹기 위한 식육증진제로서의 기능이 중시되어 짠맛과 감칠맛이 있는 것이 많다. 일상의 반찬은 육류와 어류가 아니라, 채소이며 단맛이 있는 근채류 등을 별도로 하며, 육류와 어류에 비해서 채소 자체에 갖춰진 맛은 적다. 따라서 채소를 주체로 한 요리에는 짠맛만이 아니라 조리 과정에서 감칠맛을 보충해 줄 필요가 있다(Kang DW 2003).

또한, 김치, 장아찌, 장, 젓갈 등 발효음식을 많이 섭취한다. 발효식품은 감식과 발효, 절식, 발효 식품이라는 점에서 과학적이며, 독특한 영양가, 기호성, 저장성이 우수하다(Kim JS 2005). 서양과학사에서는 전통적으로 맛에는 달고, 짜고, 시고, 쓴 사원미(四元味)가 있는 것으로 알려져 왔으나, 우리나라를 비롯한 동아시아 지방에서는 매운맛을 추가하여 오원미(五元味)라고 하였다. 그러나 일본에서는 장류(醬類)와 김치류, 젓갈류, 장아찌류 등을 삭혀서 맛을 내어 먹는 발효식품의 아미노산 맛을 감칠맛이라 하여 제 5의 기본 맛으로 주장하여 국제적으로도 인정되었다(정동호 2003). 그 맛을 우마미라 하는데 매운 맛 대신에 이 맛을 첨가하여 오원미라고 할 수 있으며, 실제로는 우리 조상들이 먹어온 음식의 80%가 발효음식으로 간장, 된장, 고추장 등이 아미노산 맛을 내는 음식이다. 동아시아에서 주로 발달했으나, 양적으로나 질적으로 특출하게 발달한 곳이 한반도이다. 그러나 서양에서는 한국인에게 발달된 식은 맛에 대해서는 맛 이하의 맛으로 표현했다. 발효음식 속 아미노산 가운데 하나인 글루탐산을 처음 발견한 리트하우젠이라는 독일학자는 그 맛에 대해 불쾌하다고 적고 있다(조선일보 2002).

한국음식의 특색 중 다른 하나는 국물이 있는 음식(탕)을 즐기며 정력, 보신 음식, 건강식품 등 메뉴가 많다는 것이며, 식품 자체의 맛보다 조미료와 향신료를 써서 복합적이고 자극적인 맛을

즐긴다는 특징이 있다. 그러나 간장, 된장, 고추장, 고춧가루를 비롯한 여러 가지 양념의 사용은 원재료의 맛을 제대로 느낄 수 없다는 단점이 있다(구난숙 등 2004). 그리고 우리나라 음식의 조리방법은 굽기, 볶기, 지지기, 튀기기, 데치기, 끓이기, 은근히 끓이기, 삶기, 졸이기, 찌기 등이 있으며, 반찬의 조리법 용어로는 찜, 전골, 구이, 전, 조림, 볶음, 편육, 숙채, 생채, 젓갈, 장아찌 등이 있다(이성우 1985).

### III. 연구방법

#### 1. 델파이 방법

델파이는 전문가 그룹의 의견을 체계적으로 도출해서 수렴하기 위해 고안된 기법으로 델파이 절차는 일반적으로 여론조사 방법과 협의회 방법의 장점을 결합시킨 방법이다(이종성 2001). 델파이 패널은 델파이 절차가 반복되는 동안 피드백된 전 회의 보고서를 참고하여 다음 회에 자기 판단을 수정 보완할 수 있는 기회를 갖는다는 점이 일반조사와 다르다(이종성 2001).

델파이 기법을 사용하여 연구 목적을 달성하기 위해 가장 중요한 점은 전문가 선정과 라운드 횟수의 결정이라 할 수 있다(노승용 2006). 참여하는 전문가의 수가 적어야 효과적이라는 주장이 있으며(Song SJ · Yoon DK 1992), 이와 반대로 전문가가 많아야 신뢰도가 높아진다는 주장도 있다(Dalkey N et al 1970). 그러나 일반적으로 패널 그룹의 수가 15명 정도이면 그룹 간의 중위수의 차이는 별로 생기지 않는다고 알려져 있다(이성우 1987). 전문가로서 패널을 선정하기 위해서는 첫 번째, 연구자가 연구하고자 하는 분야에 대한 기본적인 지식과 그 지식의 적용 능력이 있어야 하며, 두 번째 선정된 전문가 패널은 합리적이고 객관적이어야 한다. 세 번째는 해당 분야의 실적이 우수해야 하며, 네 번째는 델파이 연구가 진행되는 동안 참여할 수 있는 시간적 여유가 있어야 한다. 그리고 마지막으로 업무로 인해 필요하

다면 시간을 가질 수 있는 전문가를 패널로 선정해야 한다고 하였다(Tersine R · Riggs W 1976).

또한 델파이를 몇 라운드까지 진행시킬 것인가에 대한 결정도 중요한데, 즉, 합리적 결론의 도출을 위하여 합의를 이루어내는 라운드수를 결정하는 것이 중요하다(Dajani JS et al 1979). 1 라운드나 2 라운드에서는 설문응답의 변화가 가장 크지만 5 라운드 이상으로 갈 때에는 응답의 변화가 거의 없어 설문조사의 의미가 없으며, 이러한 측면에서 안정도의 개념이 제기된다. 각 라운드에서 패널의 의견이 일치할 이루어졌는가를 확인하기 위하여 각 패널의 응답에 대하여 평균값, 중앙값 또는 최빈치와 같은 집중화 경향값과 표준편차 또는 사분위값 등을 구하여 전문가 패널 간의 합의수준을 확인해 볼 수 있다(Yun MS 2003).

## 2. 조사대상 및 절차

본 연구는 한국음식의 전통성을 지키면서 다양한 문화를 수용하여 우리음식으로의 편입은 물론 세계인의 기호를 충족시켜 줄 한식의 세계화를 위한 방안을 모색하는 데 목적이 있으므로 델파이 기법을 적용한 전문가 조사를 실시하였다. 지금까지 한식의 다문화적 조리 접목 방안에 관한 연구가 없으며, 일반인들이 다루기에는 다소 어려운 분야라는 것을 고려해 볼 때 가장 적절한 연구방법이라고 할 수 있다. 연구 주제와 관련된 분야의 전문가 선정에 있어서 가장 중요한 문제는 누가 전문가인지를 결정하는 것이다(Judd RC 1972). 그리고 전문가 집단으로서 패널의 선정은 참여자의 대표성, 적절성, 전문적 지식, 참여의 성실성, 참가자의 수 등을 신중하게 고려해야 한다(Yun MS 2003).

본 연구에서 전문가 집단은 크게 두 집단으로 구분된다. 첫 번째 집단은 서구인 전문가 집단으로서 유럽 및 북미지역 출신으로 근무연수 15년 이상의 조리 전문가 및 한국에서의 거주한 년 수가 최소 2년 이상인 사람으로 한정하는데, 이는

우리나라 음식에 대한 기본적인 지식을 확보하기 위해서는 한국에서 거주하면서 한국의 음식문화를 체험한 경험이 필수적이기 때문이다. 특히 서구인 전문가 집단은 국내 특급 체인 호텔에서 총주방장, 식음료전문가 또는 국내 특급호텔에서 양식당 주방책임자 이상의 경력을 갖춘 전문가 및 그와 동등한 경력을 갖춘 전문가로 한정하였다. 본 연구에서는 다문화적 조리 접목방안을 도출하기 위해 외국인 전문가 패널 중 우선적으로 서구인을 대상으로 한정하였다. 한식의 세계화는 세계의 모든 지역을 대상으로 하지만, 우선적으로 서유럽 지역을 포함한 북미 및 호주 지역에서의 한식의 다문화 조리 접목 방안을 도출하고자 하였으며, 서구인 전문가 패널 역시 그 지역 출신의 전문가로 한정하였다.

두 번째 집단은 한국인 조리 전문가 집단으로서 근무연수 15년 이상의 경력을 갖춘 사람으로, 국내 특급호텔에서 한국인 총주방장 혹은 국내 특급호텔에서 양식당 주방책임자 이상의 경력을 갖춘 전문가 및 그와 동등한 경력을 갖춘 전문가로 한정하였다. 특히 본 연구에서 총주방장급 경력을 요구하는 것은 우리의 식문화를 유럽 및 북미 지역으로 진출시키기 위해서는 다양한 식문화에 대한 지식이 필수적이기 때문이며, 이와 동시에 총주방장으로서 단순히 음식의 맛뿐만 아니라 음식에 관련된 다양한 요인들에 대한 전문가적인 견해를 보일 수 있기 때문이라 하겠다. 이에 본 연구에서는 서구인 전문가 집단 15명, 한국인 전문가 집단 15명으로 구성하여 설문지를 배포하였다.

본 연구는 3차에 걸쳐 실시되었고, 다문화 조리 측면에서 한식 세계화를 위한 방안을 모색하고자 우선적으로 제 1차와 제 2차의 전문가 조사를 통해 다문화 조리 접목을 어렵게 하는 한식과 한식 조리의 특징 및 서양의 식재료를 추가할 때 고려해야 할 사항들에 대한 의견을 도출했다. 제 3차 전문가 조사는 제 2차의 결과를 제시한 후, 그 결과에 대해 확신하는 전문가에 한해 다문화

조리 접근법을 통한 한식의 세계화 방안에 대한 의견을 제시하도록 하였다. 제 1차 전문가 조사는 2007년 4월 15일부터 5월 27일까지 이루어졌으며, 설문지 확인과정에서 누락된 항목에 대해서는 각 응답자에게 E-mail로 설문에 대한 응답을 해 줄 것을 요청하였다. 제 2차 전문가 조사는 2007년 7월 2일부터 9월 10일까지 진행되었으며, 제 1차와 2차 모두 설문지 응답을 전원에게 회수할 수 있었다. 제 3차 전문가 조사는 2008년 2월 4일부터 5월 7일까지 이루어졌는데, 1차와 2차에 참여했던 전문가 30명 중 23명으로부터 응답을 받았다.

### 3. 조사도구 및 분석방법

본 연구의 목적상 우선 제 1차에서 2차에 걸쳐 한국 음식의 다문화 조리를 위한 방안을 도출한 후, 도출된 결론을 바탕으로 제 3차에서 한식의 세계화를 위한 방안에 대한 의견을 제시하도록 하였다. 제 1차 설문 문항은 이론적 배경을 바탕으로 (1) 다문화 조리를 어렵게 하는 한국음식의 특성, (2) 다문화 조리를 어렵게 하는 한국조리의 특성, (3) 서양식 식재료의 추가 시 고려해야 할 점을 묻는 3개의 문항으로 구성되었다. 1차 조사에서 도출된 의견을 바탕으로 문항별로 소수의견을 제외한 후 구조화된 설문 Likert 10.0 척도로 구성된 설문지를 제 2차 조사에 사용하였다. 마지막 제 3차에서는 제 2차에서 도출된 결론을 전문가 집단에 다시 제시한 후, 한식의 세계화를 위한 방안을 묻는 개방형 질문을 하였다.

질문내용의 분석방법으로는 1차와 3차 조사의 결과는 설문지의 내용을 분석한 후 빈도분석을 실시하였으며, 2차 조사에서는 전문가 집단의 의견이 일치되었는지를 확인하기 위하여 변동계수를 이용하여 의견 합일 여부를 결정하였는데, 변동계수의 수준이 0.5 이하일 경우 일반적으로 의견이 어느 정도 일치되었다고 볼 수 있다. 그러나

본 연구에서는 변동계수의 수준을 0.4 이하일 경우에는 의견 일치, 0.4~0.5일 경우에는 일정 부분 의견일치라고 해석하여 연구를 진행하였다. 그리고 한국인 패널과 서구인 패널 두 집단 간의 차이를 분석하기 위하여 Mann-Whitney U 검정을 실시하였는데, Mann-Whitney U 검정은 평균을 비교하는 방법으로 표본이 정규분포가 아니거나 표본의 수가 적을 때 적용할 수 있는 비모수적 방법(nonparametric method)이다(윌태연·정성원 2004).

## IV. 연구결과

### 1. 표본의 인구통계학적 특징

〈Table 1〉에서 본 연구에 참여한 전문가 집단의 인구통계학적 특성을 살펴보면 전문가 패널의 평균 근무연수가 26.83년으로 본 연구에서 전문가 근무연수를 15년으로 제한한 기준에 크게 상회하는 것으로 나타났다. 서구인 전문가 집단과 한국인 전문가 집단으로 구분하여 살펴보면, 서구인 전문가 집단의 근무연수 평균은 25.4년이었고, 한국 거주 기간은 6.06년으로 나타났으며, 유럽계 전문가의 수가 다소 많은 것으로 나타났다. 한국인 전문가 집단의 근무연수 평균은 28.26년이었으며, 현재 총주방장을 비롯한 차장 및 과장급 이상의 단위 업장 주방장으로 근무하고 있는 전문가가 11명, 교수가 4명으로 나타났다<sup>1)</sup>.

### 2. 1차 2차 전문가 조사 결과

#### 1) 다문화 조리 관점에서의 한식의 특성

제 1차 조사에 사용된 설문문항은 “다문화 조리법이 한국음식에 적용되는 것이 중요하다고 할 수 있는데, 한국음식의 어떠한 특성이 이러한 변화에 어려움을 준다고 생각하십니까?”이었으며, 일반적으로 서구인들은 한국 음식 자체에 대하여

<sup>1)</sup> 총주방장으로 현업에서 근무하고 있는 전문가 패널 중 2명은 현재 대학에서 강의하고 있음.

〈Table 1〉 Demographic characteristics of the samples

Category	n=30	Ratio(%)	
Nationality	Germany	3	10.0
	Italy	2	6.7
	France	2	6.7
	Switzerland	2	6.7
	Austria	2	6.7
	Australia	2	6.7
	USA	1	3.3
	UK	1	3.3
	Korea	15	50.0
Year of employment	15~20 years	7	23.3
	21~25 years	8	26.7
	26~30 years	6	20.0
	Over 31 years	9	30.0
Position	Exec. chef	18	60.0
	Above sous chef <sup>1)</sup>	6	20.0
	Professor	6	20.0
Year of employment in Korea	2~4 years	7	23.3
	5~9 years	2	6.7
	Over 10 years	6	20.0

<sup>1)</sup> Exec. Chef는 포함하지 않음.

이는 것이 없어 매우 낯선 것으로 생각한다는 의견이 가장 많았으며, 한국 음식 중 젓갈이나 발효 음식이 많아 서구인들이 먹기 힘들다고 대답한 패널도 16명이었다(Table 2). 그 밖에 (1) 대부분 한국음식은 일반적으로 썰러가 다채롭지 않다, (2) 한국음식은 서양음식에 비해 싱거운 편이다, (3) 한국음식은 서양음식에 비해 채식이 많아 서구인들의 기호에 맞지 않는다, (4) 한국음식 중 익히지 않은 음식은 서구인들의 기호에 맞지 않는다, (5) 한국음식은 서양음식에 비해 질겨서 서구인들은 즐기기 어렵다와 같은 소수의견이 있었다.

제 2차 조사에서는 1차 조사에서 도출된 의견을 바탕으로 중첩된 의견수가 3명 이하인 경우에는 다수 의견으로 보기 힘들다고 판단하여 5문항을 삭제한 후 구조화된 10점 척도 설문문항 18문항을 제시하였다. 2차 조사의 결과를 살펴보면,

각각의 항목들이 8.0 이상의 비교적 높은 점수대와 4~5점대의 낮은 점수대의 두 가지로 구분되는 현상을 보이고 있는 것을 알 수 있다. 또한, 8.0 이상의 점수를 나타내고 있는 항목의 변동계수는 대부분 30% 이하로 나타나고 있어 일부 항목에 대해서는 전문가들의 의견이 합일되고 있다고 할 수 있으나, 점수대가 낮은 항목에 대해서는 의견 합일 정도가 낮다고 할 수 있겠다. 그리고 한국을 더 잘 안다고 할 수 있는 전문가 집단인 한국인 패널의 의견과 서구인의 기호도와 서양 음식을 더 잘 안다고 할 수 있는 서구인 패널의 의견의 차이가 있는지를 알아보기 위하여, 제 2차 전문가 조사에서는 Mann-Whitney U 검정을 실시하였다.

분석결과 일곱 가지 항목 중 다섯 개 항목은 유의수준 0.05에서 통계적으로 유의한 차이를 보였으며, “대부분 한국음식은 너무 달다.”와 “한국음식의 대부분의 향신료 및 양념이 서구인들에게 적합하지 않다.”라는 문항에 대해서는 유의수준 0.1 수준에서 유의한 차이가 나타났다. “한국음식 대부분의 향신료 및 양념이 서구인들에게 적합하지 않다.”는 항목에서 한국인 패널은 한국의 대표적인 양념 및 향신료를 사용한 김치 등이 널리 알려져 있다는 점에서 보통 정도를 나타낸 반면, 서구인 패널은 높은 점수는 아니지만 적합하지 않다는 의견을 보이고 있다. “탄수화물 비율이 서양음식에 비해 너무 높다.”는 항목에서 서구인 패널이 한국이 패널보다 낮은 점수를 나타내는 것은 아시아 음식이 웰빙 식단이라는 최근 인식의 영향을 받아 서양음식도 단백질 비중을 줄이고, 탄수화물 및 비타민 비율을 높이는 추세 때문이라고 해석될 수 있다. “일반적으로 서구인들에게 한국음식 자체에 대하여 이는 것이 없어 매우 낯설다.”, “한국음식의 대부분의 식재료가 서구인들에게 적합하지 않다.”는 항목은 서구인과 한국인 패널 모두 높은 수치를 보이고 있으며, 서구인 패널이 더 높은 수치를 보이는 것은 한국음식의 인지도가 높지 않고 정보가 부족한 것 때문이라고 볼 수 있다. “한국음식의 죽 요리는 서구

〈Table 2〉 Characteristics of Korean cuisine

Contents	1st round (cases)	2nd round		Mann-Whitney U	Z	Sig (2-tailed)
		Mean	CV <sup>1)</sup>			
Dried fish and seafood foodstuffs are ill-suited to Western tastes.	6	9.40	26.4%	100.5	-1.316	0.188
Korean cuisine employs an excess of hot peppery spices (e.g. chilli paste and powder).	14	9.33	18.9%	118.0	-0.317	0.751
		9.20	22.9%			
Typically Westerners don't know much about Korean food itself, so it is very strange/exotic.	21	9.28	25.0%	64.0	-2.674	0.007**
		9.89	24.8%			
The abundance of pickled and fermented foods makes Korean cuisine difficult for Westerners to eat.	16	9.27	17.5%	123.5	-0.443	0.658
		9.07	21.8%			
The typical carbohydrate content of Korean dishes are too high for Western tastes.	5	8.82	14.3%	39.5	-3.630	0.000**
		7.53	21.2%			
The preponderance of soup and stew based dishes in Korean cuisine is too different from Western styles.	9	8.67	30.7%	132.5	-0.093	0.926
		8.67	25.7%			
Most ingredients in Korean cuisine are unfamiliar and strange to Westerners.	13	8.18	23.2%	80.5	-2.064	0.039**
		8.93	25.2%			
There are many differences between Western and Korean fermented foods which make Korean fermented foods ill-suited to Western tastes.	7	8.18	25.7%	120.5	-0.550	0.582
		8.40	28.7%			
Most Korean dishes do not go well with (grape) wine.	8	8.12	28.1%	89.0	-1.739	0.082*
		8.80	24.0%			
The per person calorific values of Korean dishes are low for Westerners.	5	8.09	25.2%	125.0	-0.386	0.699
		7.93	21.0%			
The serving temperature of Korean dishes (often boiling or bubbling) is off-putting for first impressions.	8	8.06	24.9%	117.0	-0.679	0.497
		7.87	29.6%			
Korean porridge style dishes are not well suited to Western tastes.	7	8.03	24.9%	60.5	-2.925	0.003**
		9.00	20.6%			
The complex blending of spices and seasonings in Korean cuisine masks the individual flavours of the ingredients. This is not suited to Western tastes.	6	5.82	36.2%	120.0	-0.575	0.565
		5.60	43.1%			
Most Korean spices and flavourings are not well suited to Western tastes.	8	5.88	23.2%	87.0	-1.838	0.066*
		8.93	25.2%			
Korean cuisine has many glutinous/ sticky foods which are unsuited to Western tastes.	7	5.39	33.5%	115.0	-0.770	0.442
		5.73	39.3%			
The typical protein content of Korean dishes is too low for Westerners.	8	5.33	38.2%	115.0	-0.772	0.440
		5.07	29.3%			
The pungent and savoury taste of Korean foods are not suited to Western tastes.	6	5.27	36.3%	76.5	-1.972	0.049**
		6.13	37.9%			
Most Korean food tends to be too sweet.	4	4.42	35.8%	88.5	-1.799	0.072*
		5.20	43.1%			

<sup>1)</sup> Coefficient of Variation.

\* $p < 0.1$  \*\* $p < 0.05$ .



인들의 기호에 맞지 않는다.”는 항목은 대체적으로 두 집단 패널 모두 그렇다고 느끼나, 차이가 큰 것은 양식은 한식에 비해 거의 모든 음식이 건식이라는 점을 우선 생각해 볼 수 있다. 또한 스프와 포리지(porridge) 개념에서 죽은 포리지에 해당되는데, 포리지는 쌀 요리에 있어 알덴테<sup>2)</sup> 상태를 좋아하는 서구인들에게 있어 오버쿠킹(over cooking)이 되어 있는 상태라 기호도가 낮다고 할 수 있다. 한국인 전문가 패널들도 서구인들이 싫어한다는 사실에 대하여 인지하고 있으나, 그 정도는 한국인 전문가 패널들이 기존에 알고 있는 정도보다 싫어하는 정도가 훨씬 높다는 것을 알 수 있다.

## 2) 다문화 조리 관점에서의 한식 조리법의 특징

제 1차 조사에 사용된 설문문항은 “한국음식에 다문화 조리법을 적용하는데 있어 한국 음식 조리법 중 어떠한 특성이 이러한 변화에 어려움을 준다고 생각하십니까?”이었으며, 이에 대해 음식 조리법이 표준화되어 있지 않아 만들기가 어렵다는 의견 등이 제시되었다(Table 3). 그러나 이와 반대로 비록 주방 특성으로 인하여 한국 음식 고유의 조리 방법이 있으나, 이를 서양 주방에서 조리하는데 크게 어려움이 따르지 않으며, 응용하기도 쉽다는 의견이 나오기도 하였다. 2차 조사에서는 3명 이하의 소수의견인 “서양에서 많이 사용하는 오븐을 사용하지 않아 한국음식을 요리하기 힘들다”를 제외하고 총 9문항 중 8문항에 대해 10점 척도로 구조화된 설문문항을 제시하였다.

2차 결과에서 “서양식으로 조리방법을 개발하

〈Table 3〉 Characteristics of Korean cooking methods

Contents	1st round (cases)	2nd round					
		Mean	Mean Korean International	CV <sup>1)</sup>	Mann-Whitney U	Z	Sig (2-tailed)
Cooking Korean dishes in a Western kitchen isn't usually very difficult.	20	9.76	9.89 9.60	17.6% 19.6%	123	-0.486	0.627
Using Western cooking methods with Korean cuisine is practical and easy.	17	9.33	9.89 8.67	16.2% 24.2%	89	-1.765	0.078*
When developing Western cooking methods for Korean foods, we should change Westerners tastes.	16	8.73	6.11 5.07	41.2% 46.9%	103.5	-1.173	0.241
The lack of food/recipe standardization is a hindrance.	9	8.06	8.56 7.47	35.7% 31.1%	102.5	-1.205	0.228
Typically Korean cooking uses direct fire (under-pan) cooking a great deal. This is rather laborious in Western kitchens.	6	7.85	7.56 8.20	23.7% 22.2%	105.5	-1.176	0.240
Western kitchen utensils and equipment are inappropriate and ill-suited for Korean cooking.	4	7.36	7.00 7.80	24.0% 28.7%	110	-1.014	0.310
When developing Western cooking methods for Korean foods, Korean flavours shouldn't be modified.	7	5.64	6.11 5.07	41.2% 46.9%	76.5	-2.205	0.027**
The preparation and cooking of Korea's many salt cured foods is difficult.	4	5.33	5.11 5.60	40.8% 40.9%	117	-0.681	0.496

\* $p < 0.1$  \*\* $p < 0.05$ .

<sup>1)</sup> Coefficient of Variation.

<sup>2)</sup> aldenite: 이탈리아로 면류 및 음식이 8~9분 정도 조리된 상태

였을 때 한국음식의 맛이 변형되지 말아야 한다.”, “소금에 절이는 음식이 많아 조리하기가 어렵다.”라는 항목에 대해서는 변동계수가 40%를 넘어 다소 일치된 의견이라고 확정하기 어려운 것으로 나타나고 있다. 두 전문가 집단의 평균차이를 보다 정확히 검증하기 위하여 Mann-Whitney U 검증을 실시한 결과, “한국음식의 조리방법은 서양조리방법을 응용하기 쉽다고 생각한다.”, “서양식으로 조리방법을 개발하였을 때 서구인들의 입맛에 맞게 변경해야 한다.”의 항목이 각각 유의수준 0.1과 0.05 수준에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다.

두 항목 모두 서구인 패널이 한국인 패널보다 낮은 점수를 부여하고 있는 것을 알 수 있는데, 특히 조리기구의 상이함으로 인하여 한국 음식에 한국인 패널보다 익숙하지 못한 서구인 패널들은 한국 고유의 조리 기구를 이용하여 조리하는 것에 대한 부담감 때문에 한국인 전문가 패널보다 다소 조리하기 어렵다는 의견을 제시하고

있는 것으로 나타나고 있다. 이러한 결과는 한국인 전문가 집단의 대부분이 서양식 음식 조리에 20여년 이상의 조리 경력을 가지고 있기 때문에 우리나라 음식의 조리기구와 서양식 음식의 조리기구, 두 가지를 비교적 자유자재로 사용할 수 있는 능력을 보유하고 있으나, 서구인 전문가 패널은 그렇지 못하다는 것을 나타내는 것이라고도 볼 수 있다. 또한 “서양식으로 조리방법을 개발하였을 때 한국음식의 맛이 변형되지 말아야 한다.”라는 항목에 대해서는 한국인 전문가 패널과 서구인 전문가 패널 사이의 의견이 차이가 있다고 나타나고 있으며, 변동계수가 40%가 넘게 나타났다.

3) 한식에 서양 식재료의 추가

제 1차 조사에 사용된 설문문항은 “우리 고유의 음식 만드는 방법을 비교적 유지하면서 서양식 식재료를 추가하여 새로운 한국음식을 만들기 위해 어떠한 점을 중점적으로 고려해야 한다고

<Table 4> Western food ingredients to be incorporated to Korean cuisine

Contents	1st round (cases)	2nd round		Mann-Whitney U	Z	Sig (2-tailed)
		Mean	CV <sup>1)</sup>			
It must be first grasped/ understood what kind of food stuffs and ingredients which are widely used in the West are proper for Korean cuisine.	21	9.09	8.27 24.0%	61.5	-2.596	0.009***
			9.67 10.6%			
The addition/ incorporation of other foodstuff and ingredients to Korean dishes in the West will not destroy their unique Korean taste.	17	8.67	7.87 29.6%	66.5	-2.431	0.015**
			9.33 14.7%			
Western chefs invited to learn about Korean cuisine could greatly assist in the creation of a new 'fusion' cuisine combining both Korean and Western foods.	16	8.48	8.80 20.7%	115	-0.432	0.666
			8.11 23.1%			
As it is now, Korean cuisine needs to begin using ingredients more familiar with Western people while maintaining it's original style.	15	8.42	7.33 28.5%	51	-2.938	0.003***
			9.33 14.7%			
The most similar substitute ingredients must be found and used for the cooking of Korean dishes in the West.	11	8.06	7.20 31.1%	66.5	-2.331	0.020**
			8.78 19.4%			
Apart from Chinese cabbages and radishes, there are other pickled foods suited to western tastes.	5	5.70	6.67 35.3%	75.5	-1.962	0.050*
			4.89 54.7%			

\*p<0.1 \*\*p<0.05.

<sup>1)</sup> Coefficient of Variation.

생각하십니까?”이었으며, 서양 음식에서 많이 사용되면서도 동시에 우리나라 음식에 가장 적합한 식재료가 무엇인지를 찾아내는 일이 가장 중요한 일이라는 의견을 제시하였다(Table 4). 이와 동시에 서양 식재료를 사용한다고 하더라도 우리나라 음식의 고유한 맛이 저해되어서는 안 된다는 의견이 다수 도출되었다. 제 2차 조사에서는 “한국 음식에 서양에서 많이 사용하는 식재료를 첨가하기는 어렵다고 생각한다”라는 소수 의견을 제외하고, 총 7문항 중 6문항에 대해 10점 척도로 구성된 설문문항으로 작성하였다. 2차 조사에서는 서양에서 많이 사용되면서도 우리나라 음식에 적합한 재료를 찾는 것이 가장 중요한 사항이라는 것에 동의하고 있으며(9.09), 서양에서 많이 사용하는 식재료를 사용한다고 하더라도 우리 음식의 고유한 맛이 변질되어서는 안 된다는 의견이 비교적 높게 도출되었다(8.67). 그러나 우리나라 대표 음식중 하나인 김치의 재료를 서양의 식재료로 변경하는 것에 대해서는 다소 낮은 평균을 보이며, 변동계수도 40%를 넘는 것으로 나타나고 있다.

### 3. 3차 전문가 조사 결과

제 2차 전문가 조사를 통해 도출된 결과를 바탕으로 제 3차 조사에서 제시한 다문화적 조리 접근법을 통한 한식 세계화를 위한 방안에 대한 결과는 <Table 5>에 나타난 바와 같다. 제 2차 결과에 대해 확신하는 응답자를 바탕으로 한식 세계화를 위한 방안을 5가지씩 제시하도록 하였는데, 총 30명의 패널 중 23명이 응답을 하였으며, 전문가 2인이 응답에 대한 내용분석을 하였다. 무엇보다도 우리나라 음식이 서양에 많이 알려져 있지 않아서 적극적인 홍보가 필요하다는 것을 가장 중요하게 생각하고 있는 것으로 나타났다(18명). 중국 음식이나 일본 음식과 비교해 볼 때 아직까지는 널리 알려지지 않았기 때문에 이러한 의견이 많이 나온 것으로 보인다. 이와 맞물려 서구인 주방장들을 대상으로 한 홍보나 교육이 필요하다는 의견도 제시하고 있다(The Korea Times 2008).

그리고 우리나라 음식의 고유한 매운 향신료 사용이나 발효음식의 특징이 서구인들이 접하기에 쉽지 않은 음식이라는 점 때문에 한식의 특징적인 음식에 대한 다양한 조리법의 연구가 필요하다고 하고 있으며, 메뉴의 현지화에 대한 의견도 제시되고 있다(16명). 그리고 한식의 고유성을

<Table 5> The globalization of Korean cuisine through multicultural cuisine

Contents	n
Public relations should be more various and active to the Western countries.	18
Various cooking methods should be developed for spicy dishes, broth dishes, fermented foods and porridges, which are the characteristics of Korean cuisine.	17
Menu should be localized.	16
Recognizable and distinctive characteristics as Korean cuisine should be developed.	13
It is necessary to provide training or PR programs for Western chefs.	13
It is necessary to develop standardized and systematic recipes which are compatible with equipment and appliances in a western kitchen.	10
It is necessary to develop and find Korean dishes for wine pairings.	9
It is necessary to consider different mouth-feelings and tastes of the western people, and these differences should be applied to recipes.	8
It is necessary to develop various styles of Korean dishes which are good to eat without steamed rice.	7
It is necessary to incorporate Korean food ingredients and cooking methods in traditional Western food.	4

지키면서 세계화를 해야 한다는 견지에서 나타는 방안으로는 한식의 고유한 특성을 살릴 수 있는 조리법을 개발하고 서구의 정통요리에 한식을 접목하는 방안을 제시하고 있다. 식문화의 차이에서 오는 한계점을 극복하기 위한 방안으로는 와인에 적합한 한국음식의 개발과, 미각과 식감의 차이에 대한 고려, 그리고 탄수화물 위주의 한식에서 밥 없이 먹을 수 있는 다양한 한국적 요리 개발 등이 있었다. 주방에서의 실용성을 위해서는 서양 주방에서 사용하는 조리 기구를 이용하여 조리할 수 있는 한식의 표준화 등에 대한 의견도 있었다.

## V. 결 론

본 연구는 한식의 세계화를 위한 과제를 위해 다문화 조리 접근법의 견지에서 연구되었으며, 이론적 배경을 토대로 크게 3가지 차원에서 접근하였는데, 첫 번째로는 한식을 다문화 조리화 하는데 어렵게 만드는 한식의 특징에 대하여 전문가의 의견을 수집하였다. 가장 큰 원인으로서는 우리나라 음식의 고유한 특성 중 하나인 매운 맛이 서구인들에게 맞지 않을 수 있다는 것과 동시에 서구인들에게 한식 자체가 알려져 있지 않으므로 인하여 발생하는 문제가 가장 크다고 볼 수 있다. 또한 발효음식의 특성을 어떻게 서구인들에게 접근해 나갈 것인가에 대한 문제가 해결되어야 하는 과제로 나타나고 있으며, 국물이 많은 한식의 특성으로 인한 이질감 발생을 최소화시켜야 한다는 과제도 도출되었다. 한국식 발효음식에 대한 거부감과 젓갈과 같은 발효음식을 먹기가 힘들다는 의견은 있으나, 발효음식에서 느껴지는 우마미(감칠맛)에 대해서는 거부감은 보통이므로 향이 강하거나, 짜고 강한 맛을 줄일 수 있는 조리법의 개발이 필요하다고 할 수 있다. 그리고 한식의 세계화에 있어 서구인을 대상으로는 국물이 많지 않은 우리 음식을 위주로 메뉴를 개발하는 것이 효과적이라고 할 수 있다. 또한 서양식에서

많은 비중을 차지하는 와인과 궁합이 맞지 않는다는 의견은 한식이 서구에 고급화된 음식으로 진출하기 위해서 풀어야 할 과제라 할 수 있겠다. 이에 한식과 어울리는 와인을 찾는 노력과 동시에 와인의 맛을 더함으로서 한식의 맛을 극대화시킬 수 있는 조리법의 변화를 고려해야 한다고 하겠다. 예를 들면 일반적으로 와인과 잘 어울리지 않는 국물 음식을 최소화하는 것도 그 중의 하나라고 할 수 있다.

그러나 식감에 대해서는 찰진 맛을 싫어한다는 의견과는 달리 그렇지 않다는 의견도 도출되었는데, 추가 인터뷰를 통해 대부분의 서구인들이 처음에는 찰진 맛을 꺼려하고 싫어하나, 이러한 음식을 접하는 횟수가 많아질수록 그 고유한 맛에 오히려 선호하게 되는 현상이 나타나는 것을 확인하였다. 즉, 처음에는 거리감이 나타날 수 있으나 오히려 한식의 고유한 몇몇 특성들은 오히려 매력적일 수 있으며, 어떻게 하면 한식을 보다 자주 접할 수 있게 할 것인가의 문제에 봉착하게 된다는 사실을 간과할 수 없을 것이다. 그리고 일반적으로 우리나라 음식은 주로 탄수화물이 많이 제공되는 특성을 지니고 있기 때문에 이로 인하여 탄수화물 비율이 상대적으로 높다는 의견이 제시되었는데, 우리나라 음식은 주식인 쌀이 모든 식사에 제공되고 있는 현실을 반영한다고 하겠다. 따라서 쌀을 대신할 수 있으면서 다양한 응용을 할 수 있고, 우리 고유의 맛도 살릴 수 있는 두부와 같은 식재료를 많이 찾아내는 것이 필요하다고 할 수 있다. 또한 간이 강한 반찬 위주의 식사는 밥을 필요로 하기 때문에, 재료 중심의 메뉴를 개발하는 것이 필요하다고 할 수 있겠다.

두 번째로는 다문화 조리에 걸림돌이 될 수 있는 한국 음식의 조리 방법상의 특징에 대해 전문가의 의견을 수집했는데, 한식의 조리방법에 대하여 대부분의 전문가들은 손맛을 중시하는 한식의 특성상 정확한 조리법의 표준화가 되어 있지 않아 서양 조리사들이 한식을 조리할 때 그 맛을 정확히 내지 못하게 하는 가장 큰 원인으로 작용

한다고 응답하였다. 따라서 한식의 메뉴 개발뿐만 아니라 표준화도 시급한 과제라고 할 수 있다. 마지막으로 서양 식재료 추가와 관련해서는, 서양에서 쉽게 찾을 수 있으며, 또한 한식 조리법으로 조리하였을 때 그 맛을 변화시키지 않는 식재료를 찾아 추가할 수 있는 방법을 찾아야 한다는 의견을 제시했다. 그와 동시에 서구 조리사를 초빙하여 이들에게 한식에 대해 교육한 후 서구인들의 시각에서 보는 한식의 다문화 조리가 필요하다는데 동의하고 있다는 것을 확인해 볼 수 있다. 그리고 다문화 조리적 관점에서의 한식의 특성과 한국 조리의 특성, 그리고 서양식재료의 추가에 대한 의견을 종합하여 한식의 세계화에 대한 방안을 제시하였는데, 우선적으로 한식에 대해 알리는 것과 한식을 전파할 수 있는 현지인에 대한 교육이나 홍보가 필요하다는 것을 알 수 있었다. 그리고 한국 고유한 맛을 잃어버리지 않으면서 한식을 세계화 할 수 있어야 한다는 기본 견지에서 서양인의 기호에 맞을 수 있는 한식의 식재료를 찾아내고, 메뉴를 개발하는 것이 중요하다고 하였다. 하지만 이에 앞서 서양인들이 가지고 있는 식감과 미감이 우리나라 사람들과 다를 수 있다는 것과 서양의 주방과 조리 기구에 맞는 조리법이 반드시 고려되어야 한다고 하였다.

본 연구는 다문화 조리법의 접목 관점에서 한식의 세계화에 대한 방안을 모색했다는 데 의의가 있다. 즉, 한식에 대한 자부심을 바탕으로 전파하는 것도 중요한 일이지만, 다문화 시대에 서구인들이 좋아할 수 있는 한식을 만드는 것도 중요한 일이므로, 기존의 우리의 관점에서 한식의 전파가 아닌 한식의 다문화화의 대상이 되는 고객의 입장에서 접근할 필요성이 있다고 할 수 있다. 본 연구는 다문화 조리법의 접근에 대한 선행 연구조차 미흡한 실정이라 다문화 조리법의 접목 차원에서 한식의 세계화를 위한 방안을 모색하기 위해 델파이 기법을 사용하여 진행하였다. 그러나 한식의 다양한 메뉴들이 갖고 있는 특성을 하나로 종합하면서 각각의 메뉴의 고유 특성을 세

밀하게 접근하지 못하였다는 한계가 있다. 따라서 향후에는 한식을 보다 세분화하여 다문화 조리로의 접근을 위한 연구가 요구된다. 즉, 한식은 각각의 요리가 그 고유한 특징을 갖고 있기 때문에 이러한 각 요리의 특성을 살리면서도 서구인들에게 접근할 수 있는 보다 구체적이고 심층적인 차원에서의 연구가 요구된다고 하겠다. 그리고 한식을 잘 모르는 외국인들을 대상으로 그들에게 적합한 맛을 느끼게 해주는 조리법이 무엇인지를 찾아내는 구체화된 연구도 필요하다고 하겠다.

### 한글초록

한국음식은 우리의 문화 자산 중의 하나이며, 세계화 될 수 있는 잠재력을 가지고 있기 때문에 지금보다 더 시장화 되고 알려져야 한다. 그렇지만 지금까지 한식의 세계화에서 무엇을 그리고 어떻게 세계화해야 하는지에 관한 실제적인 연구가 부족한 실정이다. 따라서 본 연구는 다문화주의적 관점에서 한식을 세계화 할 수 있는 근본적인 이유와 방법을 제시하고자 한다. 본 연구의 목적상, 전문가 집단의 의견을 수렴하는 델파이 기법을 사용하였으며, 패널은 한국인 패널과 외국인 패널을 선정하였다. 제 1차와 2차 조사에서는 다문화적 조리 관점에서의 한식의 특성과 한식 조리방법의 특성, 그리고 서양식재료의 추가에 관한 의견을 수렴하였다. 그리고 제 3차 조사에서 2차에서 나온 결론을 바탕으로 다문화 조리를 통한 한식의 세계화에 대한 방안을 제시하도록 하였다. 23명의 전문가 중 18명은 우선적으로 한식의 인지도를 증가시키는 것이 중요하다고 하였으며, 23명 중 17명은 한국의 전형성을 나타내는 음식을 세계화할 수 있는 조리법을 개발해야 한다고 하였다. 그 밖에도 한식의 조리법이 서양 주방에서 사용될 수 있도록 해야 한다고 하였으며, 한국인과 서양인이 느끼는 맛과 질감의 차이를 고려해야 한다고 하였다.

## 참고문헌

1. 구난숙 · 권순자 · 이경애 · 이선영 (2004). 세계 속의 음식문화. 교문사, 19-20, 서울.
2. 김행란 (2010. 1월). 한식 세계화 추진 현황과 연구방향. *농업전망 2010 발표대회*, 잠실롯데호텔, 197-227.
3. 노승용 (2006). 알기 쉬운 연구방법론 7: 델파이 기법(Delphi Technique): 전문적 통찰로 미래예측하기. *The Korea Spatial Planning Review*: 52-62.
4. 문현경 (1994). 우리 음식의 국제화를 위한 식단의 표준화. *Food Science and Industry* 27(2): 38-54.
5. 민동원 (2003). 한국음식의 상품화 국제화 전략. 삼성경제연구소, 36-38.
6. 세계일보. 2009. “농식품부, 한식 세계화 추진 전략 발표”, 4월 6일.
7. 원태연 · 정성원 (2004). 한글 SPSS 12K 통계 조사분석. SPSS 아카데미, 267-305, 서울.
8. 이성우 (1985). 한국요리문화사. 교문사, 370-382, 서울.
9. 이성웅 (1987). 델파이 기술예측기법의 유용성에 관한 연구. 전북대학교, 24-29, 전북.
10. 이종성 (2000). 델파이 방법. 교육과학사, 16-24, 서울.
11. 정동효 (2003). 식품의 맛과 과학. 동화기술 교육, 187-188, 서울.
12. 조선일보 (2002). “제5의 맛”, 2월 7일.
13. 주간한국. “한식 고유성 살려 세계화해야”. Assesed March 21. 2010. Available from: <http://weekly.hankooki.com/lpage/people/201001/wk20100127181953105590.htm>
14. 김태정 · 손주영 · 김대성 (1997). 음식으로 본 동양문화. 대한교과서주식회사, 33, 서울.
15. Al HM (2002). Multiculturalism in deeply divided societies: the Israeli case. *International Journal of Intercultural Relations* 26(2):169-183.
16. Carpo RH (1993). *Cultural Anthropology: Understanding Ourselves and Others*(3rd ed.) Guilford, CT. Dushkin publishing group. 124-158.
17. Choi HJ · Lim YJ (2001). A study on the multiculturalism phenomena expressed in contemporary fashion of the end twentieth century. *The Costume Culture Association* 51(2): 149-167.
18. Dajani JS · Sincoff MZ · Talley WK (1979). Stability and agreement criteria for the termination of edlphi studies. *Technological Forecasting and Social Change* 13(1):83-90.
19. Dalkey N · Brown B · Cochran (1970) Use of self-ratings to improve group estimates: Experimental evaluation of Delphi procedures. *Technological Forecasting* 1:283- 291.
20. Gift HH · Wasbon MB · Harrison GG (1972). *Nutrition, Behavior and Change*. Englewood Cliffts, NJ: Prentice Hall, Inc. 134-167.
21. Judd RC (1972). Use of Delphi methods in higher education. *Technological Forecasting and Social Change* 4(2): 173-186.
22. Han JS · Huh SM · Kim MH (1995). American's acceptance of Korean foods. *Journal of Resource Development* 14(1):93-99.
23. Han JS · Kim JS · Kim SY · Kim MS · Kimiko O · Takahisa M (1998). A survey of Japanese perception of and preference for Korean foods. *Korean Journal of Society and Food* 14(2):93-99.
24. Kang DW (2003). A sudy for advantage into European market of Korean cuisine & the comparison between Korean cuisine culture and European cuisine culture. *Korean J Culinary Res* 9(3):88-101.
25. Kim HR, Eun YJ (2003). A study on fusion image in fashion - Focused on retro. *The Costume Culture Association* 11(2):293-319.

26. Kim JS (2005). Universalizing Korean food. *Korean J Food Culture* 20(5):499-507.
27. McLaren P (1995). White terror and oppositional agency: Toward a critical multiculturalism. In Sleeter, C. & McLaren, P(Eds.), *Multicultural Education, Critical Pedagogy, and the Politics of Difference*, New York, State University of New York Press, 33-70.
28. Min KH (2009). Analysis of academic research trends pertaining to globalization of Korean food. *Korea Society of Food & Cookery Science* 25(5):606-618.
29. Na JK (2007). A study on globalization of Korean restaurants. *J of Foodservice Management Society of Korea* 10(2):155-179.
30. Seo GH · Lee SB · Sin MJ (2003). Korean food preference, improvement of Korean restaurant, Japanese & Chinese students in Korea. *Korea Society of Food & Cookery Science* 9(6): 715-722.
31. Sim JA · Jung BM · Kim ES · Joo NM (2000). A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. *Korea Society of Food & Cookery Science* 16(3):210-215.
32. Song SJ · Yoon DK (1992). A study on the prospection of long term care facilities by delphi technique. *Journal of the Architectural Institute of Korea* 8(7):85-93.
33. Tamir Y (1995). Two concepts of multiculturalism. *Journal of Philosophy of Education* 29(2):58-67.
34. Tersine R · Riggs W (1976). The Delphi technique: A long-range planning tool. *Business Horizon* (19)2:51-56.
35. The Culinary Institute of America (2002). Cross-cultural kitchen, 3-4.
36. The Korea Times (2008). “Cho Campaigns for Globalizing Korean Food”, 26 November. Assessed March 21, 2010. Available from : [http://www.koreatimes.co.kr/www/news/art/2010/02/146\\_35076.html](http://www.koreatimes.co.kr/www/news/art/2010/02/146_35076.html)
37. Yun MS(2003). A three-round delphi study on current & future competencies of secretary. *Korean Association of Secretarial Studies* 12(2): 109-141.

---

2009년 12월 7일 접 수  
 2010년 2월 10일 1차 논문수정  
 2010년 3월 12일 2차 논문수정  
 2010년 3월 20일 게재확정