

델파이 기법을 이용한 대표적인 한국의 맛과 음식에 관한 연구

차성미[†] · 정라나¹ · 정서진² · 김광옥³ · 한귀정 · 이새롬
농촌진흥청 농식품자원부, ¹경희대학교 조리·서비스 경영학과,
²서울여자대학교 식품영양학전공, ³이화여자대학교 식품공학과

Exploring Korean Typical Tastes, Flavors and Foods Using Delphi Technique

Sung-Mi Cha[†], Lana Chung¹, Seo-Jin Chung², Kwang-Ok Kim³, Gwi-Jung Han and Sae-Rom Lee

Department of Agrofood Resources, Rural Development Administration

¹Department of Culinary Service Management, Kyung-Hee University

²Department of Food and Nutrition, Seoul Women's University

³Department of Food Science and Technology, Ewha Woman's University

Abstract

The present study attempted to conceptualize Korean typical tastes, flavors and foods and to gather professionals' opinions about the globalization of Korean foods. A total of 23 experts participated in a three round survey using the Delphi technique, which was used to integrate and share the professional ideas of each expert. The survey was categorized into two parts: 1. Korean typical tastes and flavors, 2. Korean typical foods. According to the results, 'hot chili pepper', 'Kimchi', 'soy sauce', and 'garlic' were represented as Korean typical tastes and flavors. Also 'harmonized' was determined to be a type of food that should be introduced to foreigners and, 'sweet' and 'tart' were shown to also be liked by foreigners. In addition, 'neobiani', 'kalbi', 'bibimbap', 'kimchi', 'japchae', and 'neobiani' were categorized as typical Korean foods, foods that should be introduced to foreigners, and foods that would be liked by foreigners. These results showed that appropriate foods should be globalized and R&D should be expanded to determine the preferences of foreigners in terms of tastes and flavors.

Key words: Korean typical foods, Delphi technique, tastes and flavors

1. 서론

한국음식(韓國飲食) 혹은 한식(韓食)은 사전적으로 '우리나라 고유의 음식이나 식사'로 정의되며(두산백과사전 2009), 통상적으로는 한국 사람들이 과거부터 유래한 조리법을 활용하여 조리한 음식으로 '전통음식 및 식품' 또는 '향토음식' 등과 유사한 의미로 사용되기도 한다. 하지만 실제로 한식을 포함한 어떤 나라의 음식도 한 두 문장으로 정의내리기는 쉽지 않으며, 그 범위 역시 학문적으로 명확히 정의되거나 개념화되어 있지는 않은 실정이다(농촌진흥청 2009). 최근 정부에서는 건강·웰빙지

향, 편의화, 감성소비 등의 세계 식품 트렌드와 부합하여 세계인의 음식으로 인정받을 가능성과 잠재력이 충분한 한식을 세계화하기 위한 선편포식을 개최하고, 세부 추진전략을 제시하는 등 여러 노력을 기울이고 있다(농림수산식품부 2009). 또한 한식은 다른 국가 음식에 비해 상대적으로 건강식이고, 동물성 식품과 식물성 식품이 조화를 이루며, 채소류를 많이 사용하는 저칼로리 음식, 계절에 따른 식재료 이용과 다양한 조리법으로 건강 지향성 음식이라는 것이 알려져 있으므로(이효지 1998, 김경애 2004, 김숙희와 강병남 2007, 정혜경 2007), 전 세계적으로 황사, 조류인플루엔자, 사스, 광우병 등 각종 환경 재해와 암, 당뇨, 순환기계 질환 등 생활습관형 질병에 대한 공포로 인하여 건강 유지에 도움이 되는 음식에 대한 관심이 고조되고 있는 현 시점이 건강식으로써 한식을 세계화하는 최적의 시기라고 볼 수 있다(농촌진흥청 2009).

[†]Corresponding author: Sung-Mi Cha, Department of Agrofood Resources, Rural Development Administration
Tel: 031-299-0462
Fax: 031-299-0454
E-mail: smcha@korea.kr

또한 최근 들어 타문화권의 민족음식(ethnic food)에 대한 관심 및 요구도가 확대되면서 각 나라를 대표하는 민족음식이 새로운 외식산업으로 등장하고 있다. 최근 일본, 태국, 베트남, 그리스 등 다양한 문화권의 민족음식이 외국의 식품시장에 성공적으로 진출하고 있으나(Cattani D 등 1999, 삼성경제연구소 2003, Joo YH 2004, Na JK 2007), 한국음식 중 세계화에 어느 정도 성공한 음식은 김치, 불고기, 비빔밥 정도로 매우 한정적이라고 볼 수 있다(Kim SA 등 2004, 김재수 2006, Khoe KI 등 2007, Lee YJ와 Lee SB 2008). 이 중 김치의 경우 세계화에 가장 성공한 한국음식으로 1984년 미국 LA 올림픽에서 선수촌 공식음식으로 김치가 지정되면서부터 국제화되기 시작하여, 1980년대 후반 집중적으로 이루어진 연구들에 의해 영양적 가치가 증명됨에 따라 국제식품규격에 'Kimchi'로 공식적인 이름을 확보하기도 하였다(Joo YH 2004).

외국인을 대상으로 한 한국음식의 인지도나 선호도에 대한 연구들은 꾸준히 연구되어졌으며 최근에 들어와서 급격히 늘어나는 경향을 보이고 있다. 그러나 지금까지는 대부분 연구자가 한국음식 몇 종류를 선정하고 각 음식에 대한 조사대상의 인지도, 선호도, 또는 만족도 정도를 리커트 척도 또는 명목척도를 사용하여 선택하게 하는 제한적인 방식으로 연구되어 왔으며, 연구자에 따라 한국을 대표하는 음식이 다양하며 일관성을 보이지 못하고 있는 것을 알 수 있어(Chang MJ와 Cho MS 2000, Bae YH와 Zhao J 2003, Kim SA 등 2004, Kim SH 2004, Yoon HR 2005, Kweon SY와 Yoon SJ 2006, Lee DH 등 2007), 이와 관련한 체계적인 조사가 필요하다고 판단된다.

이와 관련하여 몇몇 선행 연구에 따르면 외국인이 한국음식을 선호하는 이유는 '맛이 좋기 때문에'가 다수를 차지한 것으로 보고되고 있다(Moon SJ 등 1986, Kye SH와 Yoon MS 1988, Han JS 등 1998, 농림수산식품부 2008). Kim SA 등(2004)은 현지 거주 외국인은 매운맛, 자극적인 맛 순으로, 국내 거주 외국인은 매운맛, 담백한 맛, 짠맛 순으로 한국음식의 맛을 인지하고 있음을 밝혔고, Chang MJ와 Cho MS(2000)은 국내거주 외국인은 한국음식의 자극적인 맛과 매운 맛을 선호하고 미국, 캐나다 등 영어권 외국인들이 일본이나 중국어권 외국인들보다 자극적인 맛이나 매운 맛을 더 좋아하는 것으로 보고하였다. 이러한 선행연구들의 결과를 살펴볼 때 한국음식을 세계화하기에 앞서 한국음식의 대표 맛에 대한 규명이 필요함에도 불구하고, 한국음식의 기호도 및 선호도 연구에 비해 맛에 대한 연구는 미미한 실정임을 알 수 있다. 따라서 세계화 가능한 한국음식을 선정하는 것과 마찬가지로 한국음식이 가진 맛과 외국인이 좋아하는 맛을 찾아내는 연구도 필요하다고 본다.

하지만 한국음식 세계화 사업의 초기 단계인 현 상황에서 대표적인 한식을 도출해내는 준거를 확립하기에는 어려움이 있으며, 대표성에 대한 개념 역시 통합적이며 일괄적인 정의가 존재하지 않아 연구자들의 혼란을 발생시킬 수 있다. 이에 본 연구에서는 추정하려는 문제에 관한 정확한 정보가 없을 때 두 사람의 의견이 한 사람의 의견보다 정확하다는 계량적 객관의 원리와 다수의 판단이 소수의 판단보다 정확하다는 민주적 의사 결정의 원리에 근거를 두고 있는 델파이 기법(Delphi technique)을 활용하여 대표적인 한국의 맛과 음식을 도출하고자 한다. 델파이 기법은 계량적 분석에 질적인 분석방법을 보완적으로 접목시킨 방법으로 어떠한 사회현상에 대해 뚜렷한 합의가 이루어지지 않은 경우 그 분야의 전문가들을 대상으로 하여 높은 수준의 합의에 도달할 때까지 설문 조사를 반복 실시하여 다수의 의견을 수렴하는 방법이다(Mitroff II와 Turoff M 1973, 노승룡 2006). 이는 한 장소에 모이기 힘든 전문가를 동시에 참여시킬 수 있고 전문가의 참여를 통해 정보의 신뢰성을 제고할 수 있으며 이 과정에서 전문가들의 익명성이 보장되므로 자유로운 의견 제시가 가능하고 수집된 자료를 근거로 통계적 표현도 가능하다(노승룡 2006). 일반적인 대면 협의회에서 나타날 수 있는 편승효과, 집단소음, 후광효과 등의 바람직하지 못한 심리적 효과를 제거한 여론조사방법과 협의회 방법의 장점을 결합시킨 방법이라고 볼 수 있다(이중성, 2001).

따라서 본 연구는 한식에 대한 다수의 선행연구에서 볼 수 있듯 대표적인 맛 및 음식에 대한 의견이 분분한 현재의 상황에서 한식 세계화 연구가 보다 체계적으로 수행될 수 있도록 전문가들의 직관을 동원한 델파이기법을 이용하여 대표적인 한국의 맛과 음식에 대한 합의를 도출하여 향후 한식 관련 연구 및 한식 세계화 사업을 위한 가이드라인으로 활용되는데 그 목적이 있다.

II. 연구방법

1. 전문가패널 선정

델파이 조사에서는 참여자의 대표성, 전문적인 지식, 전체 참가자의 수, 참여와 답변의 성실성 등이 신중하게 고려되어야 한다(Jensen C와 Anderson L 1996, Armstrong JS 2002, 홍미영과 우양호 2008). 또한 전문가의 주관적·직관적 판단에 의존하여 합리적인 결과를 도출하는 것이 목적이기 때문에 전문가의 선정이 매우 중요하다(노승룡 2006). 본 연구에서는 연구 목적을 달성하기 위하여 한식 및 전통향토음식에 대한 전문적인 견해와 지식을 보유하고 있는 식품영양, 조리 관련 학과 교수, 해외 진출 경험이 있는 외식업체 관계자, 전통음식에 대한 기사를 다수 집필한 한식당 대표, 전통향토음식 및 음식 전반을 담당하는 전국 도농업기술원, 시·군농업기술센터

공무원, 음식관련 연구소 대표 및 연구원 등으로 구성된 40명의 전문가 집단을 선정하였으며, 이 중 연구진 자체 조사와 추천을 통해 전문가로 최종 판단된 분들을 개별 접촉하여 최종적으로 학계 11명, 연구기관 5명, 외식업체 4명, 공무원 3명 등 총 23명의 전문가 집단을 구성하였다. 델파이 기법에서 전문가 집단의 규모는 그 특성이 동질적인 경우 10명에서 15명 정도가 적절하며, 독립적인 집단일 경우 수백 명에 이르기까지 다양하게 정할 수 있고 (Yang HM 1991), 전문가의 수가 15명 정도이면 중위수의 차이가 별로 없으므로(Lee SW 1987) 본 연구의 집단 규모는 적절하다고 판단되었다.

2. 조사방법 및 절차

델파이 조사는 2009년 5월 11일~10월 28일까지 총 3차에 걸쳐 진행되었다. 작성된 1~3차 설문지는 음식 관련 연구 경험이 20년 이상인 공무원 1인, 음식 관련 학과 교수 2인을 통해 설계 및 어휘의 적절성, 내용의 타당성 등을 검토 받아 수정·보완한 후, 선정된 전문가들에게 이메일 및 우편을 이용하여 발송하였다.

1차 조사의 경우 2009년 5월 11일부터 6월 3일까지 진행되었으며, 설문 문항은 크게 「대표적인 한국음식의 맛」, 「대표적인 한국음식」 두 가지 주제로 구분하였다. 각각의 주제는 3개의 세부 문항으로 구성되었으며, 「대표적인 한국음식의 맛」의 경우 「한국을 대표하는 맛」, 「외국인에게 소개하고 싶은 한국음식의 맛」, 「외국인들이 좋아할 만한 한국음식의 맛」 세 가지 세부 문항으로, 「대표적인 한국음식」은 「한국을 대표하는 음식」, 「외국인에게 소개하고 싶은 한국음식」, 「외국인들이 좋아할 만한 한국음식」의 세 가지 세부 문항으로 나누어 구성하였다. 모든 문항은 완전 개방형 질문으로 하여 응답자의 자유로운 의견 제시를 통해 새로운 맛이나 음식명이 도출될 수 있도록 하였고, 1차 조사에서는 23명의 전문가가 참여하여 유효한 응답회신 23표본을 확보하였다.

2차 조사는 2009년 9월 7일부터 2009년 9월 30일까지 진행되었다. 1차 조사 시 개방형 설문으로부터 수집된 응답 중 유사 응답들은 통합하고 불필요 응답들은 제거한 결과를 바탕으로 도출된 항목들을 2차 조사지에 적용하

였으며, 리커트 5점 척도로써 항목마다 동의하는 정도(1: 전혀 동의하지 않는다, 3: 보통이다, 5: 매우 동의한다)를 평가하도록 하였다. 설문 문항은 크게 「대표적인 한국음식의 맛」, 「대표적인 한국음식」 두 가지 주제로 하고 각 주제별로 1차 조사와 동일하게 3가지 세부 문항으로 구성하였으나 1차 조사 시 수집된 항목을 내용 분석한 결과 「한국을 대표하는 맛」, 「외국인에게 소개하고 싶은 한국의 맛」, 「외국인들이 좋아할 만한 한국의 맛」 등 세 가지 세부 문항에서 고유의 맛(tastes & flavors)과 식품으로부터 유래된 맛(tastes & flavors of Korean food and condiments)에 대한 용어가 혼용되고 있었으므로 2차 조사 시에는 이들 세 문항을 맛 관련, 식품 관련 두 가지 유목으로 구분하였다. 2차 조사에서는 1차에 참여한 23명의 전문가 중 17명이 참여하였다.

3차 조사는 2009년 10월 12일부터 2009년 10월 31일까지 이루어졌으며, 2차 조사의 결과를 분석한 후 전문가 2인의 의견 수렴을 통해 내용분석과 내용타당도 작업을 거쳐 3차 조사지가 개발되었다. 3차 조사는 2차 조사와 동일하게 항목에 대하여 동의하는 정도를 리커트 5점 척도로써 평가하는 방식으로 진행되었으나, 이전 설문 결과의 평균값을 함께 제시함으로써 응답 시 이전의 결과를 참고로 하여 자신의 판단을 재평가할 수 있는 기회를 제공하였다. 3차 조사에서는 16명의 전문가 의견을 수렴하여 분석에 이용되었다.

델파이 조사를 통해 수집된 결과는 SPSS 17.0 for Windows 프로그램을 사용하여 빈도, 평균, 백분율, 표준편차 등의 기술통계분석(descriptive analysis)을 실시하였다. 1차 개방형 응답의 경우 빈도(frequency)를 통해 항목이 통합 및 유형화되었고, 2차와 3차는 동일한 문항으로 구성되어 평균 및 표준편차를 비교 분석함으로써 결과를 도출하였다.

3. 단계별 항목수의 변화

조사단계별 「대표적인 한국음식의 맛」, 「대표적인 한국음식」 각각의 항목의 변화를 살펴보면 Table 1과 같다. 개방형 질문 형식으로 진행된 1차 조사 결과를 내용분석(content analysis)한 결과 「대표적인 한국음식의 맛」인

Table 1. Quantity of items per each Delphi survey round

Group	Quantity of Items			
	1st data	2nd data	3rd data	
Korean typical tastes and flavors	Tastes and flavors that represent Korean cuisine	24	20	16
	Tastes and flavors that should be introduced to foreigners	32	28	24
	Tastes and flavors that would be liked by foreigners	29	27	24
Korean typical foods	Foods that represent Korean cuisine	17	16	16
	Foods that should be introduced to foreigners	24	24	23
	Foods that would be liked by foreigners	19	18	17

‘한국을 대표하는 맛’, ‘외국인에게 소개하고 싶은 한국의 맛’, ‘외국인이 좋아할 만한 한국의 맛’ 문항에 대하여 각각 32, 50, 38개 항목을 수집하였으며, 이 중 유사한 내용을 통합하고 중복되는 항목은 삭제하여 1차적으로 도출된 항목 수는 각각 24, 32, 29개였다. 「대표적인 한국음식」의 경우 ‘한국을 대표하는 음식’, ‘외국인에게 소개하고 싶은 한국음식’, ‘외국인이 좋아할 만한 한국음식’에 대하여 각각 35, 37, 28개의 응답을 수집하였으며, 이 중 17, 24, 19개 항목을 도출하여 이를 토대로 2차 조사지를 재구성하였다. 2차 조사는 1차 조사에서 도출된 항목에 대한 동의 정도를 리커트 5점 척도로 평가하도록 하였으며, 그 결과 항목의 평균값이 3점 미만이거나 전문가 2인 이상이 항목으로 부적절하다고 언급한 항목은 삭제하여, 「대표적인 한국음식의 맛」의 세부 문항에서 각각 20, 28, 27개, 「대표적인 한국음식」에서 각 세부 문항 당 16, 24, 18개의 음식 이름 및 맛 이름을 항목을 도출해내었다. 3차 조사는 2차 조사에서 도출된 항목들에 대한 동의 정도를 2차 조사와 같이 리커트 5점 척도로서 재평가를 실시한 후 평균값이 3점 미만인 항목을 제외하였고, 최종적으로 「대표적인 한국음식의 맛」에서는 ‘한국을 대표하는 맛’, ‘외국인에게 소개하고 싶은 한국의 맛’, ‘외국인이 좋아할 만한 한국의 맛’이 각각 16, 24, 24개, 「대표적인 한국음식」에서는 ‘한국을 대표하는 음식’, ‘외국인에게 소개하고 싶은 한국음식’, ‘외국인이 좋아할 만한 한국음식’을 각각 16, 23, 17개 도출해내었다.

III. 결과 및 고찰

1. 대표적인 한국음식의 맛

델파이 1차 조사에서 취합된 응답을 내용분석(content

analysis)한 후, ‘한국을 대표하는 맛’, ‘외국인에게 소개하고 싶은 한국의 맛’, ‘외국인이 좋아할 만한 한국의 맛’ 등 세 가지 문항 모두를 맛(tastes & flavors)과 식품(foods) 두 가지 유목(category)으로 분류한 후, 중복되는 응답의 통합 및 삭제의 과정을 반복하여 2차, 3차 설문을 진행하였다(Table 2).

1) 한국을 대표하는 맛

델파이 1차 조사 시 도출된 한국을 대표하는 맛 24개 항목에 대하여 리커트 5점 척도를 이용하여 전문가들의 동의 정도를 살펴본 델파이 2, 3차 조사 결과는 Table 3과 같다. 전문가들은 한국을 대표하는 맛에 대해서 매운 맛(4.45)에 가장 많이 동의하고 있었으며, 감칠 맛(3.73), 고소한 맛(3.64), 구수한 맛(3.55) 순으로 동의하였다. 구수한 맛이 2차 조사에서의 4.19점 보다 0.64점 하락하고 순위도 2위에서 4위로 변화하였다는 것 이외에는 전반적으로 순위 변화가 큰 항목은 없었다. 식품 관련 유목 중에 3차 조사에서 평균이 4.0 이상으로 매우 높은 동의를 보인 항목은 김치 맛(4.18), 간장 맛(4.00), 마늘 맛(4.00) 등 총 3개 항목이었다. 따라서 전문가들이 인식하고 있는 한국을 대표하는 맛으로는 매운맛, 김치 맛, 간장 맛, 마늘 맛 등으로 의견 수렴이 이루어짐을 알 수 있다.

2) 외국인에게 소개하고 싶은 한국의 맛

대표적인 한국음식의 맛 중 특히 외국인에게 소개하고 싶은 맛에 대하여 도출된 다양한 항목과 동의 정도를 살펴보면 Table 4와 같다. 맛과 관련된 8개 항목 중에서는 조화로운 맛(4.00)이 1순위였고, 새콤한 맛(3.82), 매운 맛(3.73), 감칠맛(3.73)의 점수가 높았다. 새콤한 맛의 경우 2차 조사에서 3.63점으로 6위에 머물렀던 것에 비해 3차

Table 2. Delphi survey 1st round's raw answers: Korean typical taste and flavors

Group	Quantity of Items	Items
Tastes and flavors that represent Korean cuisine	Tastes & flavors	15 umami, <i>goso</i> , <i>gusu</i> , hot chili pepper, fermented, sweet, <i>dambaek</i> , sour, bitter, salty, fishy, chalky, kal-kal, matured/fermented, bitter
	Tastes & flavors of Korean food and condiments	9 soysauce, garlic, <i>doenjang</i> , cooked rice, <i>kimchi</i> , <i>gochujang</i> , roasted sesame seed, sesame oil, Korean basic spice
Tastes and flavors that should be introduced to foreigners	Tastes & flavors	14 umami, <i>goso</i> , <i>gusu</i> , sweet, <i>dambaek</i> , hotchilipepper, fermented, matured/fermented, tart, sour, slightly bitter, bitter, salty, harmonized
	Tastes & flavors of Korean food and condiments	18 BBQ short rib, <i>namul</i> , <i>kimchi</i> , <i>doenjang</i> , <i>ddeok</i> , garlic, anchovy stock, <i>mulkimchi</i> , <i>miyeoknaengguk</i> , <i>soojunggwa</i> , <i>soondoobu-jjigae</i> , <i>shikhae</i> , <i>yakgwa</i> , <i>yakshik</i> , cucumber- <i>kimchi</i> , <i>yuja</i> , <i>Chosonsoysauce</i> , <i>kongbiji-jjigae</i>
Tastes and flavors that would be liked by foreigners	Tastes & flavors	11 umami, <i>goso</i> , <i>gusu</i> , sweet, <i>dambaek</i> , hot chili pepper, matured/fermented, tart, sour, bitter, salty
	Tastes & flavors of Korean food and condiments	18 soysauce, <i>gochujang</i> , <i>kimchi</i> , chicken stock, <i>dongchimi</i> , <i>doobu-jjigae</i> , <i>doenjang</i> , garlic, <i>baekkimchi</i> , <i>bulgogi</i> , <i>soondoobu-jjigae</i> , <i>hangwa</i> , <i>shikhae</i> , <i>yakgwa</i> , <i>omijahwachae</i> , cucumber- <i>kimchi</i> , <i>jeonyueo</i> , <i>japchae</i>

Table 3. Tastes and flavors that represent Korean cuisine¹⁾

Category	Items	2nd data		3rd data	
		Mean±SD	Rank	Mean±SD	Rank
Tastes & flavors	hot chili pepper	4.31±0.60	1	4.45±0.52	1
	umami	4.19±0.75	3	3.73±0.65	2
	<i>goso</i>	3.94±0.68	4	3.64±1.02	3
	<i>gusu</i>	4.19±0.65	2	3.55±0.69	4
	<i>dambaek</i>	3.63±0.72	5	3.45±0.82	5
	salty	3.56±0.81	7	3.36±0.67	6
	matured/fermented	3.56±1.09	6	3.36±0.67	7
	<i>kal-kal</i>	3.56±0.81	8	3.18±0.60	8
Tastes & flavors of Korean food and condiments	<i>kimchi</i>	4.81±0.40	1	4.18±0.60	1
	soysauce	4.38±0.50	5	4.00±0.45	2
	garlic	4.56±0.51	3	4.00±0.89	3
	<i>gochujang</i>	4.56±0.51	2	3.82±0.75	4
	<i>doenjang</i>	4.44±0.51	4	3.73±0.90	5
	cooked rice	4.31±0.79	7	3.64±0.67	6
	sesame oil	4.31±0.70	6	3.55±0.82	7
	roasted sesame seed	4.25±0.68	8	3.36±0.67	8

¹⁾ five-point Likert scale: 1-Strongly disagree, 5-Strongly agree

Table 4. Tastes and flavors that should be introduced to foreigners¹⁾

Category	Items	2nd data		3rd data	
		Mean±SD	Rank	Mean±SD	Rank
Tastes & flavors	harmonized	4.19±0.75	1	4.00±0.78	1
	tart	3.63±0.72	6	3.82±0.60	2
	hot chili pepper	4.00±0.63	2	3.73±1.01	3
	umami	4.00±0.89	3	3.73±0.47	4
	<i>gusu</i>	3.88±0.62	4	3.55±0.82	5
	<i>dambaek</i>	3.50±0.82	8	3.55±0.52	6
	<i>goso</i>	3.69±0.79	5	3.45±0.69	7
	sweet	3.56±1.09	6	3.18±0.40	8
Tastes & flavors of Korean food and condiments	BBQ short rib	4.63±0.50	2	4.55±0.52	1
	<i>kimchi</i>	4.69±0.60	1	4.18±0.75	2
	<i>mulkimchi</i>	3.94±0.85	8	3.82±0.87	3
	<i>namul</i>	4.06±0.57	5	3.82±0.75	4
	<i>cucumber-kimchi</i>	4.25±0.68	3	3.73±1.19	5
	<i>yuja</i>	4.00±0.82	6	3.64±0.80	6
	<i>soondoobu-jjigae</i>	3.94±0.57	11	3.45±0.68	7
	<i>ddeok</i>	4.00±0.82	7	3.45±0.52	8
	<i>shikhae</i>	3.69±0.87	14	3.45±0.82	9
	<i>yakgwa</i>	3.94±0.77	8	3.45±1.03	10
	<i>doenjang</i>	4.13±0.81	4	3.45±1.29	11
	<i>soojunggwa</i>	3.69±0.95	13	3.36±0.50	12
	<i>yakshik</i>	3.88±0.81	12	3.27±0.65	13
	<i>kongbiji-jjigae</i>	3.44±0.96	16	3.18±0.40	14
	garlic	3.94±0.77	10	3.18±1.17	15
	<i>anchovy stock</i>	3.19±0.83	17	3.00±0.63	16

¹⁾ five-point Likert scale: 1-Strongly disagree, 5-Strongly agree

조사에서는 0.19점 상승하여 2순위가 되어 동의하는 정도가 높아짐을 알 수 있었다. 또한 식품 관련 16가지 항목의 경우 갈비 맛(4.55), 김치 맛(4.18)이 매우 높은 동의 정도를 보이고 있으며 반면 나머지 항목에 대해서는 2차 조사의 결과에 비해 전반적으로 낮은 평균값을 보임으로서 전문가의 합의를 도출하는 데 한계가 있음을 유추해 볼 수 있다.

3) 외국인이 좋아할 만한 한국의 맛

대표적인 한국음식의 맛 중 외국인이 좋아할 만한 한국의 맛에 대하여 1차 선택된 항목에 대한 동의 정도를 조사한 결과(Table 5), 맛 관련 항목의 경우 2차 조사 결과 1, 2순위로 매운 맛(4.06), 구수한 맛(4.06)이 선택되었으나, 최종적으로는 단 맛(3.55), 새콤한 맛(3.45), 고소한 맛(3.45), 담백한 맛(3.45), 구수한 맛(3.45) 등이 높은 순위로 선택되었다. 또한 식품 관련 항목에 대해서는 불고기 맛(4.73), 잡채 맛(4.45), 백김치 맛(4.09)이 높은 평균값 및 낮은 표준편차를 보여 이들 항목에 대한 전문가들의

동의 정도가 높음을 알 수 있다.

「대표적인 한국음식의 맛」에 대한 전문가들의 응답을 종합하여 볼 때, 전문가들은 한국을 대표하는 맛으로 매운 맛에 가장 높게 동의하고 있었으며, 이는 Kim SA 등(2004)의 연구에서 현지 및 국내 거주 외국인 모두 매운맛에 대한 인지정도가 가장 높다고 나온 결과와 일치한다. 또한 외국인 입장에서 선호도가 높은 맛으로는 매운 맛보다 조화로운 맛이나 단맛이라는 응답이 높았고, 매운 맛을 대표하는 음식인 김치 역시 한국을 대표하는 맛에서는 1순위로 선택되었으나 외국인에게 소개하거나 외국인이 좋아할 만한 맛으로는 김치보다는 갈비, 불고기, 잡채, 백김치 등에 높은 동의 정도를 보임을 알 수 있다. 그러므로 한국음식을 세계화함에 있어서 이와 같은 전문가들의 의견을 반영하여 한국음식의 대표 맛인 매운 맛을 세계에 알리는 것 이외에도 외국인의 입맛 기호를 맞출 수 있는 다양한 맛, 특히 조화로운 맛과 단 맛에 중점을 두고 시도해보는 것도 필요하다고 판단 된다.

Table 5. Tastes and flavors that would be liked by foreigners¹⁾

Category	Items	2nd data		3rd data	
		Mean±SD	Rank	Mean±SD	Rank
Tastes & flavors	sweet	3.56±0.96	6	3.55±0.52	1
	tart	3.53±0.83	7	3.45±0.52	2
	goso	3.88±0.62	4	3.45±0.52	3
	dambaek	3.88±0.81	3	3.45±0.68	4
	gusu	4.06±0.57	2	3.45±0.82	5
	umami	3.88±0.62	5	3.36±0.51	6
	hot chili pepper	4.06±0.77	1	3.27±0.91	7
	sour	3.06±0.57	9	3.00±0.45	8
Tastes & flavors of Korean food and condiments	bulgogi	4.81±0.40	1	4.73±0.47	1
	japchae	4.56±0.51	2	4.45±0.68	2
	baekkimchi	4.31±0.60	4	4.09±0.83	3
	jeonyueo	4.19±0.66	5	3.91±0.83	4
	soondoobu-jjigae	3.94±0.77	12	3.82±0.75	5
	kimchi	4.44±0.73	3	3.82±0.98	6
	shikhae	4.13±0.89	7	3.64±0.67	7
	gochujang	4.06±0.77	10	3.55±0.93	8
	omijahwachae	4.06±0.93	9	3.45±0.93	9
	dongchimi	4.00±0.73	11	3.45±1.03	10
	chicken stock	3.56±0.81	18	3.36±0.50	11
	cucumberkimchi	4.06±0.77	8	3.36±1.03	12
	hangwa	4.13±0.72	6	3.36±0.92	13
	yackgwa	3.94±0.85	13	3.27±1.10	14
soysauce	3.81±0.66	15	3.18±0.87	15	
doobu-jjigae	3.69±0.70	17	3.00±0.45	16	

¹⁾ five-point Likert scale: 1-Strongly disagree, 5-Strongly agree

Table 6. Delphi survey 1st round's raw answers: Korean typical foods

Group	Quantity of Items	Items
Foods that represent Korean cuisine	17	<i>kimchi, bulgogi, bibimbap, japchae, kalbi, doenjang-jjigae, namul, ddeok, jeon, neobiani, topokki, samgyetang, sinseollo, gujeolpan, gim, shikhae, jjim</i>
Foods that should be introduced to foreigners	24	<i>bulgogi, namul, bindaeddeok, kimchi, bibimbap, japchae, kalbi, doenjang-jjigae, sinseollo, omija-hwachae, gujeolpan, ddeok, topokki, miyeokguk, baekkimchi, shikhae, tangpyeongchae, naengmyeon, bossam, neobiani, doobuseon, soondoobu, yukgaejang, chunggookjang</i>
Foods that would be liked by foreigners	19	<i>bulgogi, japchae, kalbi, bibimbap, kimchi, bossam, kalbijjim, haemul-pajeon, naengmyeon, topokki, samgyetang, baekkimchi, bindaeddeok, jeonyueo, neobiani, doobuseon, budae-jjigae, soondoobu, cucumberkimchi</i>

2. 대표적인 한국음식

대표적인 한국음식을 한국의 대표음식, 외국인에게 소개하고 싶은 한국음식, 외국인이 좋아할 만한 한국음식으로 나누어 전문가들의 의견을 살펴본 결과는 다음 Table 6~9와 같다. 개방형 설문으로 진행된 델파이 1차 조사에서 취합된 응답을 내용분석(content analysis)하여 빈도수에 따라 정리한 후 이 중 중복되는 응답을 통합하고 삭제하는 과정을 거쳐 도출된 항목은 Table 6과 같으며, 이를 토대로 2, 3차 조사를 진행하였다.

1) 한국의 대표음식

한국의 대표음식에 대하여 1차 조사 결과 도출된 항목에 대한 전문가의 동의 정도를 리커트 5점 척도로 조사한 결과(Table 7), 불고기, 갈비, 비빔밥, 김치, 잡채, 너비아니는 2차, 3차 모두 4.00점 이상의 높은 평균값을 보이고 있으며, 전의 경우 2차 조사 시 16위에 머물렀으나

Table 7. Foods that represent Korean cuisines¹⁾

Item	2nd data		3rd data	
	Mean±SD	Rank	Mean±SD	Rank
<i>bulgogi</i>	4.94±0.25	2	4.82±0.21	1
<i>kalbi</i>	4.88±0.34	3	4.73±0.37	2
<i>bibimbap</i>	4.94±0.25	1	4.64±0.20	3
<i>kimchi</i>	4.88±0.34	4	4.55±0.28	4
<i>japchae</i>	4.75±0.45	5	4.45±0.42	5
<i>neobiani</i>	4.50±0.63	7	4.18±0.60	6
<i>jeon</i>	4.00±1.15	16	4.00±0.45	7
<i>shikhae</i>	4.37±0.89	9	4.00±0.78	8
<i>samgyetang</i>	4.44±0.81	8	4.00±0.89	9
<i>gujeolpan</i>	4.50±0.52	6	4.00±0.89	10
<i>namul</i>	4.19±0.83	13	3.91±0.83	11
<i>doenjang-jjigae</i>	4.19±0.66	14	3.73±1.00	12
<i>ddeok</i>	4.19±0.83	12	3.73±0.78	13
<i>sinseollo</i>	4.31±0.87	10	3.73±0.65	14
<i>gim</i>	4.06±0.68	15	3.64±0.81	15
<i>topokki</i>	4.19±0.75	11	3.45±0.52	16

¹⁾ five-point Likert scale: 1-Strongly disagree, 5-Strongly agree

3차에서는 7위로 조사되었고, 구절판은 6위에서 10위로 변경되는 등의 순위 변화를 나타내었다. 이전의 선행연구(Chang MJ와 Cho MS 2000, Bae YH와 Zhao J 2003, Kim SA 등 2004, Kim SH 2004, Yoon HR 2005, Kweon SY와 Yoon SJ 2006, Lee DH 등 2007)에서 불고기, 갈비, 비빔밥, 김치가 조사대상 음식으로 선정된 것과 같이 이들 음식이 한국의 대표 음식이라는 것에는 전문가들 또한 동의하는 것으로 판단된다.

Table 8. Foods that should be introduced to foreigners¹⁾

Item	2nd data		3rd data	
	Mean±SD	Rank	Mean±SD	Rank
<i>bulgogi</i>	4.94±0.25	2	4.73±0.20	1
<i>bibimbap</i>	4.94±0.25	1	4.64±0.26	2
<i>japchae</i>	4.88±0.34	4	4.55±0.32	3
<i>kalbi</i>	4.88±0.34	3	4.55±0.28	4
<i>neobiani</i>	4.50±0.63	7	4.55±0.68	5
<i>kimchi</i>	4.81±0.40	5	4.45±0.38	6
<i>baekkimchi</i>	4.44±0.73	9	4.27±1.01	7
<i>bindaeddeok</i>	4.50±0.63	6	4.27±0.55	8
<i>gujeolpan</i>	4.50±0.63	8	4.09±0.83	9
<i>shikhae</i>	4.19±0.91	13	3.91±0.83	10
<i>soondoobu</i>	3.88±0.72	20	3.91±0.70	11
<i>namul</i>	4.31±0.70	10	3.91±1.04	12
<i>doenjang-jjigae</i>	4.19±0.83	14	3.73±1.00	13
<i>omija-hwachae</i>	4.25±0.77	12	3.73±0.78	14
<i>bossam</i>	4.25±0.68	11	3.73±0.90	15
<i>sinseollo</i>	4.06±0.77	17	3.64±0.67	16
<i>ddeok</i>	4.13±0.72	16	3.64±0.81	17
<i>tangpyeongchae</i>	4.13±0.89	15	3.64±0.81	18
<i>topokki</i>	4.06±0.93	18	3.55±0.68	19
<i>doobuseon</i>	3.81±0.66	21	3.45±0.82	20
<i>naengmyeon</i>	4.00±0.63	19	3.45±0.82	21
<i>miyeokguk</i>	3.50±0.63	23	3.27±0.65	22
<i>yukgaejang</i>	3.75±0.77	22	3.18±0.98	23

¹⁾ five-point Likert scale: 1-Strongly disagree, 5-Strongly agree

2) 외국인에게 소개하고 싶은 한국음식

대표적인 한국음식 중 외국인에게 소개하고 싶은 한국 음식으로는 불고기(4.73), 비빔밥(4.64), 잡채(4.55), 갈비(4.55), 너비아니(4.55), 김치(4.45), 백김치(4.27), 빈대떡(4.27), 구절판(4.09) 등의 동의 점수가 높아 앞의 문항과 유사한 항목들이 선택되었음을 알 수 있다. 된장찌개, 떡, 신선로, 떡볶이는 2차 조사 시 리커트 척도 4점 이상의 높은 동의 정도를 보였으나, 3차 조사에서는 평균값이 0.42~0.74점 하락하여 합의의 정도가 약해졌으며 순위의 변동은 크게 나타나지 않았다(Table 8).

3) 외국인이 좋아할 만한 한국음식

외국인이 좋아할 것 같은 한국음식에 대해 조사한 결과(Table 9), 앞서 도출된 결과와 같이 불고기(4.73), 잡채(4.64), 비빔밥(4.55), 너비아니(4.45), 갈비찜(4.45), 갈비구이(4.45), 백김치(4.18), 빈대떡(4.09)에 대해 높은 동의 정도를 보였고, 전반적으로 앞의 외국인에게 소개하고 싶은 음식들과 순위의 차이만 다소 있을 뿐 유사하게 나타났다. 또한 외국인이 좋아할 만한 음식으로 전문가들의 합의가 이루어진 불고기, 비빔밥, 갈비찜은 외국인을 대상으로 선호하는 한국음식에 대하여 조사한 선행연구들(Moon SJ 등 1986, Lee HG와 Oh MY 1995, Lee YM 등 1996, Han JS 등 1998, Chang MJ와 Cho MS 2000, Joo NM 등 2001, Kim SA 등 2004, Kweon SY와 Yoon SJ 2006)에서도 검증된 바 있다.

Table 9. Foods that would be liked by foreigners¹⁾

Item	2nd data		3rd data	
	Mean±SD	Rank	Mean±SD	Rank
<i>bulgogi</i>	4.94±0.25	1	4.73±0.17	1
<i>japchae</i>	4.81±0.40	3	4.64±0.41	2
<i>bibimbap</i>	4.81±0.40	3	4.55±0.38	3
<i>neobiani</i>	4.56±0.51	6	4.45±0.68	4
<i>kalbijjim</i>	4.63±0.62	5	4.45±0.82	5
<i>kalbi-gui</i>	4.88±0.34	2	4.45±0.82	6
<i>baekkimchi</i>	4.44±0.51	8	4.18±0.87	7
<i>bindaeddeok</i>	4.31±0.70	12	4.09±0.70	8
<i>haemul-pajeon</i>	4.44±0.73	9	4.00±0.89	9
<i>kimchi</i>	4.50±0.82	7	3.91±0.83	10
<i>jeonyueo</i>	3.94±0.77	14	3.82±0.98	11
<i>samgyetang</i>	4.31±0.70	10	3.82±0.87	12
<i>soondoobu</i>	3.69±0.70	17	3.64±0.67	13
<i>bossam</i>	4.31±0.70	11	3.64±0.81	14
<i>doobusun</i>	3.63±0.89	18	3.55±0.68	15
<i>cucumberkimchi</i>	4.13±0.72	13	3.45±0.82	16
<i>naengmyeon</i>	3.81±0.91	16	3.36±0.81	17

¹⁾ five-point Likert scale: 1-Strongly disagree, 5-Strongly agree

IV. 결론

본 연구는 전문가들의 직관을 동원한 델파이 기법을 이용하여 한식 세계화 추진의 기초자료로 활용 가능한 「대표적인 한국음식의 맛」 및 「대표적인 한국음식」을 규명하는 데에 목적이 있으며 주요 연구 결과는 다음과 같다.

1) 델파이 3차 조사 결과 최종적으로, 전문가들은 「대표적인 한국음식의 맛」 중 ‘한국을 대표하는 맛’에 대하여 맛 관련 유목에서는 매운 맛(4.45), 감칠 맛(3.73), 고소한 맛(3.64), 구수한 맛(3.55), 식품 관련 유목 중에서는 김치 맛(4.18), 간장 맛(4.00), 마늘 맛(4.00)에 높은 동의 수준을 보였으며, 따라서 한국을 대표하는 맛(리커트 척도 4점 이상)으로는 매운맛, 김치 맛, 간장 맛, 마늘 맛에 높은 의견 수렴이 이루어짐을 알 수 있다. 특히 ‘외국인에게 소개하고 싶은 한국의 맛’으로는 맛 관련 유목에서 조화로운 맛(4.00), 새콤한 맛(3.82), 매운 맛(3.73), 감칠맛(3.73)에 대한 동의 정도가 높았고, 식품 관련 유목의 경우 갈비 맛(4.55), 김치 맛(4.18)이 매우 높은 동의 정도를 보이고 있는 반면 나머지 항목에 대해서는 2차 조사의 결과에 비해 전반적으로 낮은 평균값을 보여 전문가의 합의를 도출하는 데 어려움이 있었다. ‘외국인이 좋아할 만한 한국의 맛’에 대해서는 맛 관련 항목의 경우 단 맛(3.55), 새콤한 맛(3.45), 고소한 맛(3.45), 담백한 맛(3.45), 구수한 맛(3.45) 등이 높은 순위로 선택되었다. 식품 관련 항목에 대해서는 불고기 맛(4.73), 잡채 맛(4.45), 백김치 맛(4.09)이 높은 평균값 및 낮은 표준편차를 보여 전문가들의 동의 정도가 높음을 알 수 있다.

2) 「대표적인 한국음식」에 관해서는 ‘한국의 대표음식’ 문항에서 불고기, 갈비, 비빔밥, 김치, 잡채, 너비아니에 대해서 모두 4.00점 이상으로 2차, 3차 모두 높은 평균값을 보이고 있으며, ‘외국인에게 소개하고 싶은 한국음식’ 역시 불고기(4.73), 비빔밥(4.64), 잡채(4.55), 갈비(4.55), 너비아니(4.55), 김치(4.45), 백김치(4.27), 빈대떡(4.27), 구절판(4.09) 등의 음식이 선택되었다. 또한 ‘외국인이 좋아할 것 같은 한국음식’에 대해 조사한 결과, 불고기(4.73), 잡채(4.64), 비빔밥(4.55), 너비아니(4.45), 갈비찜(4.45), 갈비구이(4.45), 백김치(4.18), 빈대떡(4.09)에 대해 높은 동의 정도를 보였으므로, 「대표적인 한국음식」의 세 가지 세부문항에서 도출된 음식명이 일치하는 것을 알 수 있다. 또한 기준에 비교적 외국인에게 인지도가 낮았던 너비아니, 백김치 등도 세계화 가능성 정도가 높은 것으로 나타났다.

본 연구에 참여한 23인의 전문가들은 한국음식 세계화에 관련된 모든 분야를 대표하는 집단이라고 볼 수는 없기 때문에 향후 더욱 다양한 분야의 전문가를 대상으로 연구를 확대할 필요가 있다. 하지만 본 연구를 통해 얻

은 대표적인 한국음식의 맛 및 한국음식에 대한 전문가의 합의 결과는 향후 한식 세계화 추진을 위해 다음과 같은 시사점을 제시해볼 수 있다. 전문가들은 한국을 대표하는 맛으로 매운 맛, 김치 맛, 마늘 맛 등을 지목하였지만, 실제 외국인은 그보다 단 맛, 새콤한 맛 등을 선호할 것으로 인식하고 있으며 따라서 대표적인 한국음식으로 전문가들의 합의 정도가 높았던 불고기, 갈비, 비빔밥, 김치, 잡채, 너비아니 등의 음식을 세계화시키는 데 있어 외국인의 입맛에 부합하기 위해서는 맛에 대한 강약조절이 필요할 것으로 판단된다. 따라서 기존에 다수 보고된 한국음식의 선호도 관련 연구 이외의 외국인의 입맛에 맞는 한국음식을 개발하려는 연구가 선행되어야 한다. 이는 Chang MJ와 Cho MS(2000)의 연구에서도 지적된 바와 같은 맥락으로 한국 전통의 맛을 크게 벗어나지 않는 범위에서 세계 각 지역의 기호를 고려한 맛의 조절이 필요할 것이다. 뿐만 아니라 외국 각 지역마다 선호하는 맛의 특성과 음식이 차이가 있기 때문에 향후 각 지역별 식습관 및 식태도 조사를 실시하여 현지인 입맛에 맞는 한국음식의 맛을 찾아내는 등 보다 세분화된 맛에 대한 깊이 있는 연구가 필요할 것이다.

참고문헌

김경애. 2004. 한국의 전통음식. 전남대학교출판부. 전남. pp 5-8
 김숙희, 강병남. 2007. 세계의 식생활과 음식문화. 대왕사. 서울. pp 101-198
 김재수. 2006. 한국음식 세계인의 식탁으로. 백산출판사. 서울. pp 1-45
 노승룡. 2006. 델파이기법: 전문적 통찰로 미래예측하기, 국토연구 299:53-62
 이종성. 2001. 델파이 방법. 교육과학사 2001. 서울. pp 1-140
 이효지. 1998. 한국의 음식문화. 신광출판사. 서울. pp 13-50
 정혜경. 2007. 한국음식 오디세이. 생각의 나무. 서울. pp 36-83
 농림수산식품부. 2008. 한식마케팅모형 개발 연구. pp 146-168
 농림수산식품부. 2009. 한식산업화·세계화 추진전략(안). 2009. 05. pp. 43-44
 농촌진흥청. 2009. 21세기 신성장 동력 한식 세계화. 농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부. 서울. pp 11-13
 두산백과사전. 2009. 한식. <http://encyber.com>
 삼성경제연구소. 2003. 한국음식의 상품화, 국제화전략. Issue Paper 2003.5.22
 홍미영, 우양호. 2008. 여성관련 연구수요와 전망에 관한 델파이 연구. 한국사회와 행정연구 19(1):235-259
 Armstrong JS. 2002. Principles of Forecasting: A Handbook for Researcher and Practitioner. International J Forecasting, New-York, Kluwer Academic Publisher:1-849
 Bae YH, Zhao J. 2003. Marketing Strategy for Korean Restaurants in Florida -Through View of Customers' Preferences, Recognition and Satisfaction-. J Foodservice Management

Soc Korea 6(2):85-100
 Cattani D, Miller M, McDonald P, Nieporent D. 1999. Food-service trend watch. Food Management 21(1):78-79
 Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and Preference to Korean Traditional food of Foreign Visitors in Korea. Korean J Dietary Culture 15(3):215-223
 Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS, Otani K, Minamide T. 1998. A Survey of Japanese Perception of and Preference for Korean Foods, Korean J Soc Food Sci 14(2):188-194
 Jensen C, Anderson L. 1996. Delphi In-depth. Osborne/McGraw-Hill: 1-811
 Joo NM, Sim YJ, Lee KA, Jeong HS, Park SJ, Chun HJ. 2001. The Perception and Preference of Americans Residing in Korea for Korean Traditional Food. J the Korean Home Economics Association 39(6):15-23
 Joo YH. 2004. The Demand of Folk Culture's Internationalization and Its Confrontation with Comparative Folklore Studies. The Korean Folklore 40:179-213
 Khoe KI, Rowe SJ, Lim HC. 2007. A Study on International Marketing Strategies for Korean Traditional Food. J International Commerce and Information 9(2):375-397
 Kim SA, Lee MA, Kim EM, Lee SJ. 2004. The Gap Analysis of Recognition and Preference for Korean Traditional Foods and Restaurants between Foreign Visitors and Foreign Residents. Korean J Soc Food Cookery Sci 20(6):75-85
 Kim SH. 2004. Korean Menu Preference and Buying Behaviors on the Japanese Residents in Korea. J Foodservice Management Soc Korea 7(3):12-148
 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 MS. 1988. Food Preferences of Foreign Athletes in Korean Traditional Foods. Korean J Dietary Culture 3(1): 79-87
 Lee DH, Khoe KI, Sul WS. 2007. How Knowledge and Preference on Korean Food Influence the Purchasing Demand of Chinese Residents in Korea. Korean J Food Marketing Economics. 24(3):19-41
 Lee HG, Oh MY. 1995. Consciousness, Knowledge and Food Preferences for the Korean Traditional Foods of High school student in Seoul. J the Korean Home Economics Association 33(4):65-87
 Lee SW. 1987. Study on the usefulness of Delphi method in technological forecasting. Doctorate thesis. The Chonbuk University
 Lee YJ, Lee SB. 2008. Influence of Globalization Strategy Factors of Korean Food on Country Image and Attitudes toward Korea of Chinese and Japanese Consumers. Korean J Hospitality Administration 17(3):117-135
 Lee YM, Lee KW, Chang HK. 1996. Eating out behaviors and attitude toward Korean foods in adult. Korean J Dietary Culture 11(3):317-326

Mitroff II, Turoff M. 1973. Technological forecasting and assessment: science and/or mythology?. *Technological Forecasting and Social Change* 5:113-134

Moon SJ, Shon KH, Lee KM, An KM. 1986. Food Preferences of Foreigners Residing in Korea. *J the Korean Home Economics Association* 24(2):63-73

Na JK. 2007. A Study on Globalization of Korean Restaurant. *J Foodservice Management Soc Korea* 10(2):155-179

Yang HM. 1991. comparative study of the effectiveness among group techniques for decision-Making : Interacting Group, Brainstorming, Nominal Group, and Delphi Technique. Doctorate thesis. The Sungkyunkwan University

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 1월 28일 접수; 2010년 3월 23일 심사(수정); 2010년 3월 23일 채택