

## 대전 지역 중국 유학생들의 한국 음식에 대한 인지도와 기호도

† 하 귀 현

우송정보대학 식품영양조리과

### Survey of Korean Food Acknowledgement and Preference by Chinese Students in Daejeon

† Kwi-Hyun Ha

Dept. of Food Nutrition & Cookery, Woosong College, Daejeon 300-715, Korea

#### Abstract

The acknowledgement and preference for Korean food by Chinese students in the Daejeon area of Korea was surveyed. The students(n=132) were comprised of 57.6% males and 42.4% females, with 56.1% being >20-years-of-age and 43.9% being <20-years-of-age and 42.4% being Korean residents for over 1 year. The most recognizable aspect of Korean food was familiarity with Kimchi, Bulgogi and Bibimbap. Participants were least aware of the affordability of Korean food. Average understanding for Korean food of the Chinese students was 2.77~3.00 on a 5 point scale. Participants highly preferred(in order) Ssalbap, Gomtang and Bulgogi, while Dolsofbap, Samgyetang and Gimgui were not preferred. Female students preferred Gamjatang and Manduguk more than male students. Those students who had lived in Korea for over 1 year preferred Bulgogi and Samgyeopsal, and those residing <3 months preferred Guksujangguk. Over half of the students surveyed had knowledge of Korean food and its preparation; of these students, Korean food preferences were for Kalguksu, Mul Naengmyeon, Moosengchae, and Oisengchae.

Key words: Chinese students, Korean food, acknowledgement, preference.

#### 서 론

한 나라의 음식문화는 지리적 여건이나 풍토 등의 자연 환경적 요인과 문화, 종교와 같은 사회적 요인이 융합된 고유의 문화유산이며, 음식문화의 공유는 민족 간의 상호이해와 문화교류를 확대할 수 있는 계기가 된다(Lee YJ 2007). 지금까지 세계화에 대한 인식은 우리가 외국의 문화를 받아들이는 것에 국한되었으며, 우리 것을 외국으로 전달하고 확대하는 방안은 적은 편이었다. 따라서 같은 동양문화권인 중국은 우리와 유사한 음식문화의 흐름이었지만 시대 변천에 따라 서로 다른 자연환경과 정치, 경제, 사회, 문화적인 영향을 받으면서 각각 독특한 식생활 양식으로 변모되고 발전되어 왔다(Seo 등 2003). 이와 같이 음식문화는 오랜 역사 속에서 그 나라의 풍토와 자연 조건의 제약을 받으면서 형성되었고, 문

화권이나 나라가 달라지면 음식문화도 다르기 마련이다. 그러므로 음식문화야말로 그 나라 문화를 이해하고, 그 나라 사람들을 알려면 반드시 알아두어야 할 지식이다.

최근에는 한국의 전통음식들이 외국인들에게 소개되어 그 맛과 영양면에서 우수성을 인정받고 건강식으로 인식되어 가고 있으며, 한국산 식품의 수요는 매우 빠르게 증가하고 있다. 특히 중국이나 홍콩, 대만 등 아시아 이민자 인구의 대다수를 차지하는 중국계 이민자들이 자국에서 경험한 한류를 바탕으로 한국 음식에 대한 관심이 매우 높은 편이다. 실제로 한국 음식을 즐겨 찾는 현지 중국계 이민자들이 상당히 많으며, 한국식품에 대한 인지도도 높아지고 있어 수요는 앞으로 계속 증가할 것으로 전망되고 있다(Jang 등 2005; Kim 등 2005; Lee 등 2006).

한편, 21세기는 정보화, 국제화, 지구촌화, 지식기반의 사

† Corresponding author: Kwi-Hyun Ha, Dept. of Food Nutrition & Cookery, Woosong College, 226-2 Jayang-dong, Dong-gu, Daejeon 300-715, Korea. Tel: +82-42-629-6440, Fax: +82-42-629-6150, E-mail: kwihyun@wst.ac.kr

회로 변화됨에 따라서 세계 각국은 주도권과 경쟁력 있는 힘을 얻기 위해서 자국으로 우수한 유학생을 유치하기 위한 많은 노력을 기울이고 있다. 현재 국내의 외국 유학생 중에 일본과 대만 유학생을 포함한 중국 유학생이 75% 이상으로 매년 급증하고 있다(Seo 등 2003).

외국인을 대상으로 한 한국 음식의 기호도와 인식에 대한 선행 연구는 중국 거주 대학생과 직장인(Zang & Park 2009; Zang 등 2009), 관광객이나 주한 외국인(Kim 등 2004), 외국인(Kweon & Yoon 2006; Lee 등 2008), 일본 대학생이 대상이거나(Han 등 1998; Seo 등 2003), 중국과 일본 대학생의 비교 연구(Seo 등 2003) 등이 있으나, 아직 음식뿐만 아니라 여러 분야에서 연구가 저조한 편이며, 특히 최근 급증하는 중국 유학생들만을 대상으로 한 연구는 미비한 것으로 생각된다. 이에 본 연구는 대전 지역 중국 유학생들의 한국 음식에 대한 인지도 및 기호도를 알아보고 한국 음식의 메뉴 활용과 발전 방안 및 중국 유학생들의 자국 유치에 대한 방안을 모색하는데 기초적인 자료를 제공하고자 한다.

## 연구 방법

### 1. 조사대상 및 기간

대전에 거주하는 중국 유학생의 한국 음식에 대한 인지도 및 기호도를 알아보기 위하여 우송정보대학교와 우송대학교에 재학 중인 중국 유학생 132명을 표본으로 설문조사를 실시하였다. 조사 설문지는 인지도와 기호도 관련 문헌(Han 등 1995; Han 등 1998; Choi 등 2002; Jung & Shin 2003; Kim & Shin 2004; Lee YJ 2007)을 참고하여 개발하였고, 중국어로 번역하여 사용하였다.

### 2. 조사내용 및 방법

조사내용은 조사대상자들의 일반적 사항, 한국 음식에 대한 인지도, 한국 음식에 대한 기호도와 한국 음식에 대한 교육정도 등으로 구성하였다. 조사대상자의 일반적 사항으로는 성별, 연령, 한국 내에서의 거주기간 등 3문항으로 하였다. 한국 음식에 대한 인지도 관련 문항은 '김치, 불고기, 비빔밥 등 한국 요리를 많이 알고 있다', '한국 음식은 양념이 독특하다', '한국식품은 발효식품이 발달되어 있다', '한국 음식은 곡류 및 야채 위주로 특히 곡물조리법이 발달되었다', '절기에 따른 의례행사식에 신선 계절식품이 많이 쓰인다', '한국 음식은 건강에 유익하다', '한국 음식은 영양이 풍부하고 건강한 식품이 많다', '한국 음식의 재료 품질은 신선하고 좋다', '한국 음식은 계절식품이 많아 신선하다', '한국 음식은 냄새가 좋다', '한국 음식은 값이 싸다', '한국 음식은 친숙하다', '한국 음식은 맛이 부드럽다', '한국 음식은 색이 곱다',

'한국 음식은 기호식품이다', '한국 음식에 대해 관심이 많다', '한국 음식에 대해 평소 느낌이 좋다', '한국 음식을 자주 먹는 편이다', '한국 음식을 만들어 본 적이 있다', '한국 음식의 조리법을 배워 본 적이 있다' 등의 20문항으로 구성하여 각 문항에 대해 '전혀 그렇지 않다' 1점, '별로 그렇지 않다' 2점, '보통이다' 3점, '대체로 그렇다' 4점, '매우 그렇다' 5점을 부가하여 5점 리커트 척도를 사용하였다.

그리고 20개의 문항을 건강지식요인, 기호요인, 관심요인, 경험요인 및 독특요인의 5개의 요인으로 축약하여 비교하였다. 즉, '김치, 불고기, 비빔밥 등 한국 요리를 많이 알고 있다', '절기에 따른 의례 행사식에 신선 계절식품이 많이 쓰인다', '한국 음식은 건강에 유익하다', '한국 음식은 영양이 풍부하고 건강한 식품이 많다', '한국 음식의 재료 품질은 신선하고 좋다', '한국 음식은 계절식품이 많아 신선하다' 등은 건강지식요인(health Knowledge)으로 하였다. 기호요인(preference)은 '한국 음식은 냄새가 좋다', '한국 음식은 맛이 부드럽다', '한국 음식은 색이 곱다', '한국 음식은 기호식품이다'로 하였다. '한국 음식은 값이 싸다', '한국 음식은 친숙하다', '한국 음식에 대해 관심이 많다', '한국 음식에 대해 평소 느낌이 좋다', '한국 음식을 자주 먹는 편이다'는 관심요인(interest)으로 하였다. 경험요인(experience)은 '한국 음식을 만들어 본 적이 있다', '한국 음식의 조리법을 배워 본 적이 있다'로 하였다. '한국 음식은 양념이 독특하다', '한국식품은 발효식품이 발달되어 있다', '한국 음식은 곡류 및 야채 위주로 특히 곡물조리법이 발달되었다'는 독특요인(unique)으로 하였다. 한국 음식에 대한 기호도 조사는 기존의 문헌(Jang 등 2005)을 참고하여 밥류, 면류, 탕류, 찌개류, 전골류, 나물류, 구이류, 전류, 김치류, 기타 부분으로 나누어 총 45종의 한국 음식에 대해 '매우 싫어함' 1점, '싫어함' 2점, '보통임' 3점, '좋아함' 4점, '매우 좋아함' 5점을 부가한 리커트 5점 척도로 조사하였다.

### 3. 자료의 분석

수집된 자료의 통계분석은 SPSS 11.0 프로그램을 이용하여 빈도, 백분율, 평균, 신뢰도분석, 요인분석을 실시하였고, *t*-test, One-way ANOVA, Duncan's multiple range test를 통해 유의적인 차이를  $p < 0.05$  유의수준에서 실시하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 사항

설문에 응답한 중국인 유학생의 일반적인 사항을 살펴보면 Table 1에서 제시한 바와 같이 남학생 76명(57.6%), 여학생 56명(42.4%)이 설문에 참여하였고, 응답자의 연령은 20세 이하인 학생이 74명(56.1%), 20세 이상인 학생이 58명(43.9%)으

**Table 1. General characteristics of the subjects**

Characteristics	Categories	Frequency(N)	Percentage(%)
Gender	Male	76	57.6
	Female	56	42.4
Age(yr)	≤20	74	56.1
	>20	58	43.9
Period of residence in Korea	≤3 month	48	36.4
	≤1 year	18	13.6
	>1 year	56	42.4
	No answer	10	7.6
Total		132	100.0

로 나타났다. 중국인 유학생의 한국 거주 기간은 3개월 이하인 학생이 48명(36.4%), 3개월에서 1년 이하로 거주한 학생은 18명(13.6%), 1년 이상 거주한 학생은 56명(42.4%)으로 가장 많은 비율을 차지하고 있다.

## 2. 한국 음식에 대한 인지도

한국 음식에 대한 인지도는 20개의 문항을 5개의 요인으로 축약하여 신뢰도와 요인을 분석하였으며, 그 결과는 Table 2와 같다.

건강지식요인은 신뢰계수 값이 0.831로 나타났고, 기호요인(preference)은 0.874, 관심요인(interest)은 0.818, 경험요인(experience)은 0.922로 나타났다. 독특요인(unique)은 신뢰계수가 0.646으로 다소 낮은 것으로 판단되어 분석에는 포함하지 않았다. 또한 건강지식요인을 구성하는 6개의 항목에 대하여 인지도의 차이가 있으며( $p<0.05$ ), 인지도가 가장 높은 항목인 ‘김치, 불고기, 비빔밥 등 한국 요리를 많이 알고 있다’의 인지도 평균은 3.30이고, 인지도가 가장 낮은 항목인 ‘한국 음식은 계절식품이 많아 신선하다’의 평균은 2.71로 나타났다. 기호요인을 구성하는 4개의 항목은 각 항목별 뚜렷한 차이가 없었으며, 기호요인의 전체적인 평균은 2.77로 조사되었다. 관심요인을 구성하는 5개의 항목도 서로 유의적인 차이가 없었으며 전체적인 평균은 2.85로 나타났다. 경험요인을 구성하는 2개의 항목에 대해서는 각 항목의 인지도 차이가 없는 것으로 나타났으며, 경험요인의 전체적인 평균은

**Table 2. The acknowledgement for Korean foods of Chinese students in Korea**

Factor	Variable	Mean±S.D.	F-value	Cronbach's $\alpha$
Health knowledge	Korean food is fresh because it varies according to the seasons.	2.71±0.87 <sup>a</sup>	2.554*	0.831
	The ingredients used for Korean food are fresh and good in quality.	2.95±0.93 <sup>ab</sup>		
	Korean table manners are very strict.	2.97±1.07 <sup>ab</sup>		
	Korean food is rich in nutrition and has a lot of healthy food.	2.98±0.90 <sup>ab</sup>		
	Korean food is good for my health.	3.06±0.97 <sup>abc</sup>		
	I know a lot of Korean food, such as kimchi, bulgogi or bibimbap.	3.30±1.05 <sup>b</sup>		
Group total		3.00±0.98		
Preference	Korean food is smooth tasting.	2.70±0.93	0.806	0.874
	Korean food smells good.	2.71±0.91		
	Korean food is my favorite food.	2.74±0.99		
	Korean food is colorful and beautiful.	2.92±1.01		
Group total		2.77±0.96		
Interest	Korean food is rather cheap.	2.61±0.96	2.171	0.818
	I eat korean food quite often.	2.79±0.97		
	Korean food is familiar.	2.88±0.77		
	I usually think positively toward Korean food.	2.92±0.96		
	I am interested in Korean food.	3.06±0.97		
Group total		2.85±0.94		
Experience	I have learned about making Korean food.	2.77±0.94	0.008	0.922
	I have tried making Korean food.	2.76±0.96		
Group total		2.77±0.95		

Values within a column with different superscripts are significantly different at  $*p<0.05$ .

2.77이었다.

분석 결과를 요인별로 살펴보면 건강지식요인을 제외한 기호요인, 관심요인, 경험요인은 각 요인에 대한 인지도의 뚜렷한 차이가 없는 것으로 나타났다. Kim 등(2004)은 외국인들이 한국 음식의 건강기능성에 대한 인지도는 높으나, 실제 섭취 정도나 요리 경험이 없어 인지도가 낮으며, 외국인의 체류기간이 증가하면서 한국 음식의 맛에 대한 인식 변화가 일어난다고 보고하였다. 본 연구에서도 중국 유학생의 한국내 거주기간이 1년 미만인 학생이 50% 정도여서 한국 음식에 대한 전반적인 인지도가 낮은 것으로 생각되며, 한국 음식의 체험 기회를 가질 수 있는 프로그램이 필요할 것으로 사료된다.

### 3. 한국 음식에 대한 기호도

중국 유학생을 대상으로 조사한 45가지의 한국 음식에 대한 기호도는 Table 3과 같다. 밥류는 쌀밥, 콩밥, 비빔밥, 잡곡밥, 돌솥밥, 김밥으로 구성되는데, 쌀밥의 평균 기호도는 3.55로 가장 높았고, 돌솥밥은 2.85로 가장 낮게 나타나( $p < 0.01$ ) 중국 유학생들은 한국 음식의 밥류 중에서 쌀밥을 가장 선호

**Table 3. The preference for Korean foods of Chinese students in Korea (M±S.D.)**

Kind of Korean food	Preference	F-value	
Bap	Dolsotbap	2.85±0.73 <sup>a1)</sup>	5.528**
	Kongbap	2.94±0.88 <sup>ab</sup>	
	Jabgokbap	3.00±0.79 <sup>ab</sup>	
	Bibimbap	3.20±0.96 <sup>abc</sup>	
	Kimbap	3.32±1.00 <sup>bc</sup>	
	Ssalbap	3.55±0.88 <sup>c</sup>	
	Group total	3.15±0.91 <sup>CD2)</sup>	
Meon	Mul Naengmyeon	2.65±0.77	1.995
	Guksujangguk	2.83±0.88	
	Kalguksu	2.95±0.97	
	Group total	2.81±0.88 <sup>ABC</sup>	
Tang	Samgyetang	3.11±0.94 <sup>a</sup>	2.891*
	Galbitang	3.42±1.00 <sup>ab</sup>	
	Yukgaejang	3.48±1.00 <sup>ab</sup>	
	Gomtang	3.60±1.06 <sup>b</sup>	
	Group total	3.40±1.01 <sup>D</sup>	
Jjigae	Doenjang jjigae	2.82±0.97	1.901
	Kimchi jjigae	2.89±1.00	
	Chunggukjang	2.93±1.14	
	Budae jjigae	3.17±1.05	
	Sundubu jjigae	3.23±1.12	
Group total	3.01±1.06 <sup>BCD</sup>		

**Table 3. Continued**

Kind of Korean food	Preference	F-value	
Jeongol	Gamjatang	3.02±0.96	1.793
	Gopchang jeongol	3.18±1.26	
	Busut jeongol	3.39±1.15	
	Group total	3.19±1.13 <sup>CD</sup>	
Namul	Moosengchae	2.55±1.06	1.532
	Doragisengchae	2.61±1.10	
	Kongnamulmuchim	2.80±1.00	
	Oisengchae	2.89±1.09	
Group total	2.71±1.06 <sup>AB</sup>		
Gui	Gimgui	3.00±0.94 <sup>a</sup>	3.152*
	Jaeyukbokum	3.33±1.15 <sup>ab</sup>	
	Samgyeopsal	3.39±1.05 <sup>ab</sup>	
	Sengsungui	3.47±0.98 <sup>ab</sup>	
	Bulgogi	3.59±0.93 <sup>b</sup>	
Group total	3.36±1.03 <sup>D</sup>		
Jeon	Bindaeddeok	2.79±1.12 <sup>a</sup>	2.967
	Haemulpajeon	3.15±1.03 <sup>ab</sup>	
	Aehobakjeon	3.21±1.00 <sup>b</sup>	
Group total	3.06±1.06 <sup>BCD</sup>		
Kimchi	Ggakdugi	2.31±1.00	1.588
	Yelmukimchi	2.38±1.09	
	Baechukimchi	2.62±1.08	
	Group total	2.44±1.06 <sup>A</sup>	
Others	Sujeonggwa	2.59±0.98	1.426
	Tteokguk	2.77±0.94	
	Ddeokbokki	2.88±1.21	
	Hoddeok	2.92±1.16	
	Japchae	2.92±0.90	
	Oodeng	2.97±1.14	
	Manduguk	2.98±0.89	
Sikhye	3.00±1.11		
Sengsunhoe	3.17±1.10		
Group total	2.92±1.06 <sup>BC</sup>		
Total	3.01±1.08	10.117**	

1) Different letters in the same groups are significantly different (\* $p < 0.05$ , \*\* $p < 0.01$ ).

2) Different capital letters among groups are significantly different (\*\* $p < 0.01$ ).

하는 것으로 조사되었다. 밥류의 전반적인 평균 기호도는 3.15로 나타났다. 면류는 국수장국, 칼국수, 물냉면의 3가지 음식으로 기호도를 조사하였으나, 각 음식별 기호도의 차이

는 없었으며, 면류의 전반적인 평균 기호도는 2.81로 나타났다. 탕류는 삼계탕, 갈비탕, 육개장, 곰탕으로 기호도를 조사하였으며, 각 4가지 음식에 대한 기호도는 유의한 차이가 있어( $p<0.05$ ) 곰탕의 평균 기호도는 3.60으로 가장 높았으며, 삼계탕은 3.11로 가장 낮게 나타났다. Kim 등(2004)의 결과로는 중국인의 한국 음식 메뉴 선호도가 불고기, 김치, 삼계탕, 냉면의 순이라고 하였는데, 본 연구 결과와 조금 차이가 있는 것은 젊은 유학생들과 일반인들과의 기호도에 차이가 있을 것으로 생각된다. 찌개류의 평균 기호도는 3.01, 전골류는 3.19, 나물류는 2.71이었으나, 각 음식별 기호도의 차이는 없었다. 구이류는 김구이, 제육볶음, 삼겹살, 생선구이, 불고기로 구성되는데, 평균 기호도는 3.36이며, 불고기가 3.59로 기호도가 높고, 김구이가 3.00이었다. 분산분석 결과를 살펴보면 밥, 면, 탕, 찌개, 전골, 나물, 구이, 전, 김치, 기타의 기호도에 대하여 유의한 차이가 있는 것으로 나타났다( $p<0.01$ ).

10가지 음식 종류에 대하여 기호도가 가장 높은 탕의 평균 기호도는 3.40이며, 김치류의 선호도는 2.44로 가장 낮은 기호도를 보였다. 각 분류별 평균 기호도의 순위를 보면 가장 높은 기호도를 나타내는 것은 탕(3.40)이며, 다음으로 구이(3.36), 전골(3.19), 밥(3.15), 전(3.06), 찌개(3.01), 기타(2.92), 면(2.81), 나물(2.71), 김치(2.44)순이었다.

Table 4는 중국 유학생의 성별에 따른 한국 음식의 기호도

**Table 4. Difference in preference for Korean foods depending on the gender (M±S.D.)**

Kind of Korean food	Gender		t-value	
	Male (n=76)	Female (n=56)		
Bap	Ssalbap	3.58±0.89	3.50±0.88	0.358
	Kongbap	2.97±0.90	2.89±0.88	0.360
	Bibimbap	3.08±0.88	3.36±1.06	-1.161
	Jabgokbap	2.95±0.73	3.07±0.87	-0.634
	Dolsotbap	2.81±0.74	2.91±0.73	-0.500
	Kimbap	3.26±0.98	3.41±1.05	-0.569
Group total	3.13±0.60	3.20±0.67	-0.468	
Meon	Guksujangguk	2.70±0.85	3.00±0.90	-1.364
	Kalguksu	2.79±0.96	3.18±0.94	-1.635
	Mul Naengmyeon	2.55±0.72	2.79±0.83	-1.213
	Group total	2.69±0.69	2.99±0.66	-1.779
Tang	Samgyetang	3.14±0.79	3.07±1.12	0.257
	Galbitang	3.46±0.87	3.36±1.16	0.406
	Yukgaejang	3.47±0.89	3.50±1.14	-0.105
	Gomtang	3.38±1.04	3.89±1.03	-1.986
	Group total	3.36±0.65	3.46±0.91	-0.499

**Table 4. Continued**

Kind of Korean food	Gender		t-value	
	Male (n=76)	Female (n=56)		
Jjigae	Doenjang jjigae	2.62±0.79	3.07±1.12	-1.895
	Sundubu jjigae	3.00±1.01	3.54±1.20	-1.961
	Kimchi jjigae	2.79±1.04	3.04±0.94	-0.981
	Budae jjigae	3.38±0.95	2.89±1.13	1.874
	Chunggukjang	3.15±1.16	2.63±1.06	1.753
Group total	2.97±0.64	3.04±0.80	-0.370	
Jeongol	Gamjatang	2.81±1.02	3.29±0.81	-2.022*
	Busut jeongol	3.31±1.09	3.50±1.23	-0.668
	Gopchang jeongol	3.00±1.17	3.42±1.36	-1.311
Group total	3.04±0.86	3.40±0.93	-1.653	
Namul	Moosengchae	2.58±1.08	2.50±1.04	0.298
	Oisengchae	2.81±1.13	3.00±1.05	-0.689
	Doragisengchae	2.57±1.04	2.65±1.20	-0.287
	Kongnamulmuchim	2.68±0.96	2.96±1.04	-1.132
Group total	2.67±0.81	2.78±0.87	-0.549	
Gui	Sengsungui	3.55±0.83	3.36±1.16	0.799
	Bulgogi	3.50±0.80	3.71±1.08	-0.926
	Samgyeopsal	3.21±1.04	3.64±1.03	-1.675
	Jaeyukbokum	3.26±1.11	3.43±1.23	-0.572
	Gimgui	2.92±0.91	3.11±0.99	-0.789
Group total	3.29±0.63	3.45±0.75	-0.944	
Jeon	Haemulpajeon	3.21±0.96	3.07±1.12	0.541
	Aehobakjeon	3.13±0.93	3.32±1.09	-0.760
	Bindaeddeok	2.86±1.11	2.69±1.16	0.597
Group total	3.07±0.74	3.06±0.87	0.054	
Kimchi	Baechukimchi	2.61±0.97	2.64±1.22	-0.139
	Ggakdugi	2.35±0.98	2.25±1.04	0.402
	Yelmukimchi	2.34±0.97	2.43±1.26	-0.303
Group total	2.43±0.84	2.44±1.05	-0.027	
Others	Manduguk	2.79±0.84	3.25±0.89	-2.145*
	Tteokguk	2.66±0.85	2.93±1.05	-1.158
	Japchae	2.89±0.89	2.96±0.92	-0.308
	Ddeokbokki	2.82±1.09	2.96±1.37	-0.490
	Sengsunhoe	3.16±0.95	3.18±1.31	-0.071
	Oodeng	2.92±1.00	3.04±1.34	-0.402
	Hoddeok	2.95±1.16	2.89±1.19	0.198
	Sikhye	2.92±1.02	3.11±1.23	-0.671
	Sujeonggwa	2.68±0.98	2.48±1.00	0.755
Group total	2.87±0.46	2.99±0.73	-0.814	

\* $p<0.05$ .

의 차이를 비교한 결과이다. 총 45개의 음식 중 성별에 따라 유의한 차이를 나타내는 음식은 감자탕과 만둣국( $p<0.05$ )이었으며, 여학생이 남학생보다 감자탕과 만둣국에 대한 기호도가 더 높은 것으로 나타났다. Seo 등(2003)의 연구에서는 갈비탕이나 육개장을 제외한 대부분의 한국 음식에 대해 남학생보다 여학생의 기호도가 높게 나타났는데, 본 조사결과 감자탕과 만둣국도 남학생보다 여학생의 기호도가 높은 것으로 나타났다.

또한 Seo 등(2003)의 결과로는 밥과 전류는 여학생이, 탕류는 남학생의 기호도가 높다고 하였는데, 본 연구에서는 10가지 음식 종류에 대한 남학생과 여학생의 기호도는 유의적인 차이를 나타내지 않았다. 이는 조사된 10가지 음식 종류에 포함된 음식이 조금 다르기 때문인 것으로 생각된다.

Table 5는 중국 유학생의 한국 거주기간에 따른 한국 음식

의 기호도의 차이를 비교한 결과이다. 총 45개의 음식 중 한국 거주기간에 따라 유의한 차이를 나타내는 음식은 삼겹살, 국수장국, 호떡( $p<0.05$ )이며, 거주기간에 따른 10가지 음식 종류에 대한 기호도는 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

거주기간에 따른 기호도에 차이가 있는 삼겹살에 대한 기호도는 1년 이상 거주하고 있는 학생의 평균 기호도가 3.79로 가장 높게 나타났으며( $p<0.05$ ), 국수장국에 대한 기호도는 3개월 이하인 학생의 평균 기호도가 3.22로 가장 높게 나타났다( $p<0.05$ ). 호떡의 기호도는 3개월 이상 거주한 학생(3.33)과 1년 이상 거주한 학생(3.30)이 동시에 높게 나타났다( $p<0.05$ ).

#### 4. 한국 음식에 대한 교육 여부

성별에 따른 한국 음식에 대한 경험 여부를 조사하기 위하여 분석을 실시한 결과는 Table 6과 같다.

**Table 5. Difference in preference for Korean foods depending on the period of residence of Chinese students in Korea**

Kind of Korean food	Period of residence in Korea			F-value	
	≤3 months(N=48)	≤1 year(N=18)	>1 year(N=56)		
Bap	Ssalbap	3.46±0.98	3.11±0.93	3.71±0.76	1.726
	Kongbap	2.87±0.69	3.00±0.50	3.04±0.96	0.273
	Bibimbap	3.13±0.95	3.33±0.50	3.39±0.99	0.564
	Jabgokbap	2.92±0.72	2.89±0.60	3.11±0.85	0.522
	Dolsotbap	2.72±0.57	3.00±0.00	3.09±0.79	1.672
	Kimbap	3.38±0.82	3.44±0.73	3.33±1.11	0.047
	Group total	3.11±0.60	3.13±0.27	3.29±0.65	0.667
Meon	Guksujangguk	3.22±0.90 <sup>a</sup>	2.89±0.78 <sup>ab</sup>	2.64±0.68 <sup>b</sup>	3.373*
	Kalguksu	3.04±0.91	2.78±0.83	2.96±1.04	0.247
	Mul Naengmyeon	2.88±0.61	2.67±0.50	2.57±0.88	1.111
	Group total	3.05±0.62	2.78±0.60	2.73±0.71	1.622
Tang	Samgyetang	3.00±0.80	3.33±0.50	3.00±1.15	0.466
	Galbitang	3.08±0.78	3.50±0.93	3.68±1.16	2.365
	Yukgaejang	3.21±0.78	3.56±1.13	3.64±1.16	1.215
	Gomtang	3.35±0.98	3.44±1.13	3.86±1.08	1.601
	Group total	3.16±0.50	3.45±0.79	3.54±0.93	1.681
Jjigae	Doenjang jjigae	2.88±1.03	2.33±0.50	2.85±1.03	1.135
	Sundubu jjigae	3.00±0.83	3.11±1.05	3.54±1.29	1.640
	Kimchi jjigae	2.71±0.91	3.11±0.93	3.07±0.96	1.167
	Budae jjigae	3.04±0.88	3.67±1.00	3.11±1.13	1.290
	Chunggukjang	2.85±1.04	3.33±1.00	3.00±1.22	0.580
	Group total	2.88±0.50	3.11±0.47	3.12±0.86	0.863
Jeongol	Gamjatang	2.78±0.85	3.11±0.78	3.25±0.89	1.896
	Busut jeongol	3.09±0.95	3.44±1.01	3.70±1.23	1.956
	Gopchang jeongol	3.09±1.08	3.00±1.12	3.36±1.44	0.407
	Group total	2.99±0.69	3.19±0.69	3.43±0.97	1.795

Table 5. Continued

Kind of Korean food	Period of residence in Korea			F-value	
	≤3 months(N=48)	≤1 year(N=18)	>1 year(N=56)		
Namul	Moosengchae	2.71±1.04	3.00±1.00	2.25±1.11	2.163
	Oisengchae	3.09±1.08	2.89±1.17	2.71±1.15	0.690
	Doragisengchae	2.70±1.13	2.67±1.00	2.48±1.12	0.250
	Kongnamulmuchim	2.83±1.09	3.00±0.87	2.68±1.02	0.372
	Group total	2.84±0.79	2.89±0.73	2.53±0.93	1.125
Gui	Sengsungui	3.21±0.78	3.33±0.71	3.64±1.16	1.350
	Bulgogi	3.29±0.81	3.44±0.53	3.89±1.03	3.095
	Samgyeopsal	3.33±0.82 <sup>a</sup>	2.67±0.71 <sup>ab</sup>	3.79±1.07 <sup>b</sup>	5.216*
	Jaeyukbokum	3.25±1.15	3.56±1.01	3.50±1.07	0.429
	Gimgui	2.79±0.88	3.11±1.17	3.11±0.92	0.820
Group total	3.18±0.46	3.22±0.54	3.59±0.76	3.050	
Jeon	Haemulpajeon	2.88±0.85	3.56±0.88	3.25±1.17	1.725
	Aehobakjeon	3.08±1.02	3.11±0.78	3.25±1.08	0.188
	Bindaeddeok	2.50±1.19	2.89±1.27	2.89±1.09	0.777
	Group total	2.84±0.74	3.19±0.50	3.15±0.89	1.186
Kimchi	Baechukimchi	2.38±1.06	2.67±0.71	2.75±1.27	0.748
	Ggakdugi	2.29±0.95	2.88±0.99	2.04±1.00	2.316
	Yelmukimchi	2.38±1.13	2.78±0.83	2.21±1.20	0.852
	Group total	2.35±0.97	2.76±0.77	2.33±1.01	0.733
Others	Manduguk	3.00±0.66	3.00±0.71	3.04±1.04	0.013
	Tteokguk	2.88±0.80	2.89±0.93	2.75±1.00	0.150
	Japchae	2.92±0.93	2.89±0.78	2.89±0.96	0.005
	Ddeokbokki	2.58±1.14	3.33±1.12	3.04±1.32	1.541
	Sengsunhoe	3.13±1.15	3.22±0.67	3.25±1.27	0.078
	Oodeng	2.63±1.17	3.22±0.83	3.23±1.21	1.968
	Hoddeok	2.33±0.96 <sup>a</sup>	3.33±1.12 <sup>ab</sup>	3.30±1.17 <sup>ab</sup>	5.797*
	Sikhye	3.13±1.26	2.78±0.67	3.04±1.17	0.297
	Sujeonggwa	2.61±1.09	2.56±0.73	2.56±1.05	0.018
Group total	2.81±0.48	3.02±0.39	3.02±0.72	0.931	

\* $p < 0.05$ .

Table 6. Learning and cooking experience degree about Korean foods

N(%)

Categories		Gender		Total	Chisq
		Male	Female		
Learning experience about Korean foods	Yes	44(57.9)	32(42.1)	76(57.6)	0.004
	No	32(57.1)	24(42.9)	56(42.4)	
Cooking experience about Korean foods	Yes	42(58.3)	30(41.7)	72(54.5)	0.019
	No	34(56.7)	26(43.3)	60(45.5)	

한국 음식의 조리법에 대해 학교나 학원, 혹은 유학생 센터 등에서의 교육 경험 여부는 전체 응답자 중 교육 받은 경험이 있는 학생 수는 76명(57.6%), 교육 경험이 없는 학생은 56명(42.4%)으로 성별에 따른 차이는 나타나지 않았다.

또한 한국 음식을 직접 만들어 본 경험도 전체 응답자 중 72명(54.5%)이 만들어 본 경험이 있었으며, 60명(45.5%)은 만들어 본 경험이 없는 것으로 나타나 성별에 따른 차이가 없었다.

Table 7은 중국 유학생의 한국 음식을 만들어본 경험 여부에 따른 한국 음식의 기호도의 차이를 비교한 결과이다. 총 45개의 음식 중 한국 음식을 만들어본 경험 여부에 따라 유의한 차이를 나타내는 음식은 칼국수, 물냉면, 무생채, 오이

**Table 7. Difference in preference for Korean foods according to cooking experience (M±S.D.)**

Kind of Korean food	Cooking experience		t-value	
	Yes (n=72)	No (n=60)		
Bap	Ssalbap	3.53±0.91	3.57±0.86	0.177
	Kongbap	3.00±0.79	2.86±0.99	-0.624
	Bibimbap	3.31±0.82	3.07±1.11	-1.002
	Jabgokbap	3.03±0.66	2.97±0.93	-0.312
	Dolsotbap	2.97±0.63	2.73±0.83	-1.194
	Kimbap	3.34±0.84	3.30±1.18	-0.171
	Group total	3.21±0.53	3.10±0.72	-0.754
Meon	Guksujangguk	3.00±0.80	2.63±0.93	-1.707
	Kalguksu	3.22±0.87	2.63±1.00	-2.565*
	Mul Naengmyeon	2.86±0.64	2.40±0.86	-2.440*
	Group total	3.03±0.50	2.56±0.79	-2.859*
Tang	Samgyetang	3.14±0.88	3.07±1.01	-0.324
	Galbitang	3.25±0.97	3.6±1.01	1.503
	Yukgaejang	3.50±0.97	3.47±1.04	-0.134
	Gomtang	3.71±1.13	3.47±0.97	-0.940
	Group total	3.40±0.73	3.40±0.82	0.024
Jjigae	Doenjang jjigae	2.97±0.97	2.62±0.94	-1.471
	Sundubu jjigae	3.39±0.99	3.03±1.25	-1.290
	Kimchi jjigae	3.03±0.97	2.72±1.03	-1.219
	Budae jjigae	3.37±1.06	2.93±1.01	-1.694
	Chunggukjang	3.10±1.11	2.74±1.16	-1.194
Group total	3.17±0.68	2.80±0.69	-2.137*	
Jeongol	Gamjatang	3.14±0.99	2.86±0.92	-1.159
	Busut jeongol	3.39±1.18	3.39±1.13	0.014
	Gopchang jeongol	3.28±1.23	3.04±1.31	-0.734
Group total	3.27±0.93	3.10±0.88	-0.730	

**Table 7. Continued**

Kind of Korean food	Cooking experience		t-value	
	Yes (n=72)	No (n=60)		
Namul	Moosengchae	2.78±1.10	2.27±0.94	-2.005*
	Oisengchae	3.17±1.07	2.57±1.04	-2.300*
	Doragisengchae	2.82±1.07	2.36±1.10	-1.655
	Kongnamulmuchim	3.00±0.93	2.57±1.04	-1.790
Group total	2.95±0.75	2.44±0.84	-2.600	
Gui	Sengsungui	3.44±0.91	3.50±1.07	0.228
	Bulgogi	3.42±0.97	3.80±0.85	1.695
	Samgyeopsal	3.33±1.07	3.47±1.04	0.510
	Jaeyukbokum	3.33±1.17	3.33±1.15	0.000
	Gimgui	2.97±1.00	3.03±0.89	0.260
	Group total	3.30±0.71	3.43±0.65	0.748
Jeon	Haemulpajeon	3.06±0.98	3.27±1.08	0.830
	Aehobakjeon	3.39±1.05	3.00±0.91	-1.591
	Bindaedeok	2.88±1.20	2.69±1.04	-0.675
	Group total	3.13±0.78	2.99±0.80	-0.718
Kimchi	Baechukimchi	2.69±0.98	2.53±1.20	-0.602
	Ggakdugi	2.42±1.05	2.17±0.93	-0.980
	Yelmukimchi	2.39±1.13	2.3±1.07	-0.082
Group total	2.50±0.94	2.36±0.92	-0.601	
Others	Manduguk	3.06±0.67	2.90±1.09	-0.679
	Tteokguk	2.92±0.73	2.60±1.13	-1.319
	Japchae	3.03±0.88	2.80±0.92	-1.024
	Ddeokbokki	2.81±1.19	2.97±1.25	0.536
	Sengsunhoe	3.19±1.04	3.13±1.20	-0.222
	Oodeng	3.00±1.08	2.93±1.22	-0.239
	Hoddeok	2.86±1.10	3.00±1.25	0.476
	Sikhye	3.19±1.12	2.77±1.07	-1.578
	Sujeonggwa	2.77±0.99	2.39±0.96	-1.501
	Group total	2.98±0.45	2.85±0.72	-0.911

\*p<0.05.

생채(p<0.05)였다. 한국 음식을 만들어본 경험이 있는 학생이 만들어본 경험이 없는 학생보다 이들 음식에 대한 평균 기호도가 더 높았다. 다음으로 10가지 분류에 대한 한국 음식을 만들어본 경험 여부에 따른 기호도 차이를 살펴본 결과, 면과 찌개류가 기호도의 차이가 있는 것으로 나타났다(p<0.05). 면류에 대해 한국 음식을 만들어본 경험이 있는 학생의 평균 기호도는 3.03, 경험이 없는 학생은 2.56으로 나타났으며, 찌개류에 대해서는 한국 음식을 만들어본 경험이 있는 학생의 평균 기호도는 3.17, 경험이 없는 학생은 2.80으로 면류와 찌

개류 모두 한국 음식을 만들어본 경험이 있는 학생들의 평균 기호도가 높은 것으로 나타났다( $p < 0.05$ ). Seo 등(2003)과 Han 등(1998)의 연구에서 한국 음식의 맛과 외관은 정보와 경험이 많은 경우 당연히 한국 음식에 대한 인지도가 높은 결과로 이어졌으며, 본 연구에서는 특히 면류와 찌개류가 경험에 의한 인지도가 높게 나타났다.

## 요약 및 결론

본 연구는 대전 지역에 거주하는 중국 유학생 132명을 대상으로 한국 음식에 대한 인지도 및 기호도를 알아보고, 한국 음식의 메뉴 활용과 발전방안 및 중국 유학생들의 자국 유치에 대한 방안을 모색하는데 기초적인 자료가 되고자 하였으며 그 결과는 다음과 같다.

1. 중국 유학생의 일반적인 사항을 살펴보면, 남학생 76명(57.6%), 여학생 56명(42.4%)이었으며, 연령은 20세 이하인 학생이 74명(56.1%), 20세 초과인 학생이 58명(43.9%)으로 나타났다. 한국 거주 기간은 3개월 이하인 학생이 48명(36.4%), 3개월에서 1년 이하로 거주한 학생은 18명(13.6%), 1년 초과로 거주한 학생은 56명(42.4%)으로 가장 많았다.

2. 한국 음식에 대한 인지도는 ‘김치, 불고기, 비빔밥 등 한국 요리를 많이 알고 있다’의 인지도 평균은 3.30이고, ‘한국 음식은 계절식품이 많아 신선하다’의 평균은 2.71로 나타났다. ‘한국 음식에 대해 관심이 많다’의 평균은 3.06, 가장 낮은 항목인 ‘한국 음식은 값이 싸다’의 평균은 2.61로 나타났다.

3. 한국 음식 45가지에 대한 기호도는 유의적인 차이를 나타내는 것은 밥, 탕, 구이류였다. 밥류 중 쌀밥의 평균 기호도는 3.55로 가장 높았고, 돌솥밥은 2.85로 가장 낮았으며, 밥류의 전반적인 평균 기호도는 3.15로 나타났다. 탕류는 곰탕의 평균 기호도는 3.60으로 가장 높았으며, 삼계탕은 3.11로 낮게 나타났다. 구이류의 평균 기호도는 3.36이며, 불고기가 3.59로 높고 김구이가 3.00이었다. 10가지 음식 종류에 대한 기호도는 탕의 평균 기호도가 3.40으로 높고 김치류가 2.44로 가장 낮았다.

4. 성별에 따른 한국 음식의 기호도는 감자탕과 만둣국이 유의적인 차이를 나타내어 여학생이 남학생보다 감자탕과 만둣국에 대한 기호도가 더 높은 것으로 나타났다.

5. 거주기간에 따른 한국 음식의 기호도는 불고기와 삼겹살이 1년 이상 거주하고 있는 중국인 학생에게서 높았고, 국수장국이 3개월 이하인 학생에게서 기호도가 높게 나타났다.

6. 성별에 따른 한국 음식의 조리법에 대한 교육 여부와 한국 음식을 만들어 본 경험 여부는 성별에 따라 유의한 차이를 보이지 않았다. 한국 음식을 만들어본 경험이 있는 학생이 만들어본 경험이 없는 학생 보다 칼국수, 물냉면, 무생채, 오이

생채에 대한 평균 기호도가 더 높았다. 10가지 음식 종류 중 면류와 찌개류가 한국 음식을 만들어본 경험이 있는 학생들의 평균 기호도가 높은 것으로 나타났다.

이상의 결과는 대전의 우송대학교와 우송정보대학에 유학 중인 주로 중국 남경에서 온 유학생을 대상으로 조사하였으므로 전체 중국 유학생들의 의견이라고 하기에는 다소 제한점이 있다고 볼 수 있다.

본 연구의 결과로 중국 유학생은 김치, 불고기, 비빔밥 등의 한국 음식은 잘 알고 있지만, 그 외 음식에 대해서는 인지도가 낮고 전반적으로 한국 음식에 대한 인지도가 낮은 편이었다. 또한 쌀밥, 곰탕, 불고기에 대한 기호도는 높았고, 돌솥밥, 삼계탕, 김구이에 대해서는 기호도가 낮아 중국 유학생들이 자국음식과 비슷한 음식이나 경험에 의한 음식을 선호하는 것으로 생각되며, 잘 알려진 음식 외에도 외국 유학생들에게 다양한 한국 음식을 알릴 수 있는 메뉴와 체험 프로그램의 개발이 요구된다.

## 참고문헌

- Choi MS, Jung EH, Hyun TS. 2002. Perception and preference of Korean traditional foods by elementary school students in Chunbuk province traditional holiday food, rice cake, non-alcoholic beverage. *Korean J Food Culture* 17:399-410
- Han JS, Huh SM, Kim MH. 1995. American's acceptance of Korean foods. *J of Resource Development* 14:93-99
- Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS. 1998. A survey of Japanese perception of and preference for Korean foods. *Korean J Soc Food Sci* 14:188-194
- Jang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korean. *Korean J Dietary Culture* 15:215-223
- Jang DJ, Kim S, Kim SH, Lee KK, Lee HJ. 2005. Survey of consumer perception for derivation of superior factors in various Korean traditional foods. *Korean J Food Cookery Sci* 21:780-812
- Jung HS, Shin MJ. 2003. A study on the recognition and preference of Korean traditional cookie among college student. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19:328-337
- Kim OS, Shin MJ. 2004. A study on the recognition and preference of Korean traditional rice cake according to age in capital area. *Korean J Food Cookery Sci* 20:444-452
- Kim SA, Lee MA, Kim EM, Lee SJ. 2004. The gap analysis of recognition and preference for Korean traditional food and restaurants between foreign visitors and foreign residents.

- Korean J Food Cookery Sci* 20:619-629
- Kim SA, Lee MA, Park JE. 2005. Sensory characteristics and preference of various Chinese foods added Kochujang by Chinese focus group. *Korean J Food Cookery Sci* 21:607-615
- Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and preference to Korean traditional food of Chinese at Seoul residence. *Korean J Food Culture* 21:17-30
- Kye SH, Yoon SI. 1988. Food preferences of foreign athletes in Korean traditional foods. *Korean J Dietary Culture* 3:78-87
- Lee S, Lee MA, Kim EM, Lee SJ. 2004. The gap analysis of recognition and preference for Korean traditional foods and restaurants between foreign visitors and residents. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19:715-722
- Lee YJ, Kim EM, Lee MA, Kim S. 2006. Consumer survey of foreigners and Koreans about Korean and Thai foods restaurants. *Korean J Food Cookery Sci* 22:122-130
- Lee YJ. 2007. A study on the recognition, satisfaction and revisit intentions of Japanese tourists based on traditional Korean foods. *Korean J Food Cookery Sci* 23:156-164
- Lee MK, Jang DJ, Yang HJ, Jeong JK. 2008. A survey of the preference for Korean Kimchi by Spanish natives. *Korean J Food Cookery Sci* 24:871-875
- Seo KH, Lee SB, Shin MJ. 2003. Research on Korean food preference and the improvement of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19:715-722
- Zang XM, Nam ES, Park SI. 2009. A survey on Chinese's preference for Korean kimchi in Shandong province. *Korean J Food & Nutr* 22:29-40
- Zang XM, Park SI. 2009. A survey on Chinese's preference for Kimchi to expand Chinese market in Shandong province. *Korean J Food & Nutr* 22:526-541
- 
- (2010년 4월 1일 접수; 2010년 6월 3일 채택)