

연령에 따른 새터민의 식생활 만족도의 차이에 관한 연구 - 중요도와 실행도를 분석 -

이은정 · 배영금*
신흥대학교 호텔외식경영과

A Study on the Differences in Dietary Satisfaction with Age in North Korean Refugees

Eun-Jung Lee, Yong-Qin Pei*

Department of Hotel & Restaurant Management, Shinheung College

Abstract

The purpose of this study is to investigate factors influencing dietary satisfaction, and their perceived importance and performance, in North Korean refugees according to age. Questionnaires were completed by 220 North Korean refugees and data was analyzed with SPSS software. From our study we determined that fresh food, clean dishes, and proper vegetable oil are of high importance but considered poorly performed. 'Taste' and 'comfort' were factors with low importance but considered well-performed. The IPA technique proved that 8 items including Q4, Q5, Q6, Q7, Q8, Q9, Q11, Q13 were in 'Doing great, keep it up' and no items that got high importance and low performance were in 'Focus here'. North Korean refugees like Korean food more than Chinese, Japanese, and Western food. They specifically want to learn how to cook Korean casseroles, soups, and side dishes(e.g. Myeolchibokkum, Kongjorim). The North Korean refugees who resided in South Korea under a year have difficulties in understanding menus and Western table manners.

Key Words: Importance, performance, North Korean refugees, dietary satisfaction

I. 서 론

북한 이탈주민의 국내입국은 1990년대 초반까지 10명 이내의 적은 인원이었으나, 1994년 김일성 사망을 기점으로 늘어나기 시작하여 1999년 148명 입국을 시점으로 매년 수백 명씩 증가하다가 2002년 1,139명 입국 이후는 해마다 1~2천 명이 들어 왔으며 2007년에는 북한 이탈주민 인구 1만 명이 넘었고 2010년 12월에는 20,360명이 되었다(노 2012). 초기에는 남성의 입국인원이 많았으나, 2002년 기점으로 여성의 입국인원이 남성을 추월했으며 2012년 7월 현재 북한 이탈주민은 남자 7,427명, 여자 16,583명, 총 24,010명으로 북한 인구, 24,589,122명(CIA 2012)의 0.1% 정도가 남한에 이주해서 살고 있다(통일부 2012).

1990년대에는 '탈북자' 또는 '북한 이탈주민'이라는 용어가 사용되었으나, 2004년 통일부가 한국인이 탈북자들에게 가지는 이질감을 해소하고 이들에게 우리와 같은 한민족이라는 소속감과 희망을 안겨주는 뜻에서 공로를 통하여 '새로운 터전에서 삶의 희망을 갖고 사는 사람'이라는 뜻의 '새터민'이라는 용어를 사용하게 되었다(Jeong 2010). 탈북 새

터민의 적응과정은 통일부 소속 하나원에서 3개월 교육(12주간의 사회적응교육)을 받은 다음 지역에 속한 하나센터에서 3주간 60시간의 초기 집중교육(지역사회 이해, 지역주민 교류 및 적응력 향상, 생활교육, 심리상담, 취업 및 진학지도 등의 프로그램으로 구성)과 11개월간의 초기 적응교육 등 체계적인 사후관리 서비스를 참여하게 된다. 통일부는 2009년 3월 서울 북부, 경기 서부, 대구 등 3개 지역에 '하나센터'를 설치했고, 2012년 9월 현재 서울 4곳, 경기 6곳, 인천 2곳, 광주 2곳, 대전, 대구, 울산 등 16개 시·도시에 총 31개 하나센터를 운영하고 있다(통일신문 2010, 2012).

새터민들은 탈북하는 과정 속에 빚어진 불안, 긴장, 우울 등의 심리적 외상과 가족에 대한 죄책감과 중압감 등을 갖고 있고, 북한 경비병이나 중국 경비병의 감시하는 눈길을 피하느라 끊임없이 불안한 생활을 경험하다가 한국에 입국하게 된다(Jeong 2010). 남북한이 분단된 60년 동안 남북한의 언어와 문화는 상당히 이질화되었고, 식생활도 많은 차이를 보이고 있다. 일반적으로 새터민들은 북한에서 탈북하여 중국을 경유, 중국-동남아시아(태국, 베트남, 캄보디아 등)를 경유, 중국-몽골을 경유하여 한국에 오게 되는데, 북한을 이

*Corresponding author: Yong-Qin Pei, Shin Heung College, 95 Hoam-ro, Uijeongbu, Gyeonggi 480-701, Korea
Tel: 82-31-870-3709 Fax: 82-31-870-3579 E-mail: pei2008@naver.com

동하여 거주지를 변경하면서 새로운 문화접촉과 충격을 경험하면서 자기 정체성을 재정립하게 된다(노 2012).

새터민들이 증가하면서 정부 및 민간 기관에서 새터민들의 남한 생활에 관심을 가지고 새터민들이 남한에 더 정착을 하기 위해서 각 분야에서의 연구가 활발히 진행되고 있다(Choi 2010; Jeong 2010; 주 & 오 2011; 노 2012). 새터민들이 북한의 공산주의 체제에서 생활을 하다가 남한 민주주의 체제에서 생활을 하면서 모든 분야에서 충격을 경험하고 새로운 문화를 적응하고 있는데, 식생활도 중요한 부분이라고 여겨진다. 특히 북한주민들은 만성적인 식량부족을 겪었기 때문에 식량절약이 식생활태도로 정착되어 있고 계급정책으로 대변되는 북한의 차별정책으로 인해 거주지역과 직업, 직위에 따라 의식주 생활환경에서 차별을 당해 왔으며, 이러한 형태는 식생활에서도 극명하게 나타나고 있으며 최근에는 주민들 간의 소득격차가 크게 벌어져 경제적 능력에 따른 식생활의 차이가 나타나고 있는 것으로 보고되고 있다(통일연구원 2009; 이 2009).

식생활 만족도에 관한 국내 연구를 살펴보면, 우리나라에서 일본관광객의 한국전통음식 메뉴품질 만족도에 관한 연구(Lee 등 2005), 한국음식에 대한 다문화 음식과 관련된 논문(Kim & Lim 2011), 다문화가정 증가가 우리 식생활에 미치는 영향(Jung 2009) 등이 있다. Kudo 등(2000)은 일본계 미국인의 식사양상과 식품 및 식품 선택을 세대별로 연구하였고, Satia 등(2000)은 재미 중국인들의 식이, 동화 건강에 대해 연구하였다. Ayala 등(2000)은 미국 내의 라틴계 이민자가 미국 식습관과 동화되면서 건강에 주는 영향에 관한 연구하였다. 새터민에 관한 연구는 이(2003)의 남한 거주 북한 이탈주민의 식생활 행동에 관한 연구가 있으나 이외의 새터민들에 대한 한국 식생활 만족도에 관한 연구는 없는 실정이다.

선행연구들의 식생활 만족도 조사 방법으로는 주로 IPA (Importance-Performance Analysis) 기법을 사용하였는데, 이 방법은 저비용으로 소비자의 만족도를 측정하여 제품 구매 시 중요하게 고려하는 각 속성에 대한 중요도와 구매 후 인지하는 실행도를 평가하여, 각 속성의 상대적 중요도와 실행도를 동시에 비교평가할 수 있는 기법이다. IPA의 기본적 가정은 만족도에 대한 소비자의 수준은 상품이나 서비스에 대한 실행도의 기대와 판단에 의해 파생된다는 것이다(Hammit 등 1996). 이 방법은 마케팅 분야에서 제공하는 상품, 서비스 품질의 객관적 평가와 효과적인 마케팅 전략을 확립하는데 유용하다(Huh 2010; Kim 등 2011). 한국음식을 대상으로 IPA를 이용한 선행연구를 살펴보면, 대구·경북지역 중국 유학생의 한국음식 선호도-만족도 연구(Song & Moon 2011), 한국음식의 중요도와 만족도를 한국인과 외국인을 비교 분석한 연구(Cho 등 2007) 등이 있다.

본 연구는 남한 거주 기간에 따른 새터민들의 남한 음식에 대한 중요도(남한 음식을 경험하기 전 기대치)와 실행도

(남한 음식 경험 후 감정)를 분석하여 식생활 만족도를 조사하는 한편, 새터민들이 남한 음식에 대한 전반적인 의견을 조사하여 우리나라 남북한 식생활 차이를 이해하고 새터민의 교육을 위한 기초자료를 제공하고자 실시하였다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

경기동부 하나센터(분당 소재), 경기중부 하나센터(안산 소재), 경기남부 하나센터(평택 소재), 서울시 중구 Y교회의 북한 이탈주민들(새터민들)을 대상으로 설문지 조사를 실시하였다. 설문지는 예비조사(포커스 그룹조사, n=10)를 통해 일부 질문 사항을 수정, 보완하였으며 조사방법은 자기기입식 설문지에 의한 설문조사로 실시하였다.

한국어 설명이 필요한 남한 거주 1년 이하 새터민들에 대한 설문조사는 하나센터의 직원들의 한국어 설명협조를 진행되었다. 조사기간은 2012년 4월 13일부터 6월 29일까지 약 2달 반 동안 진행되었고 총 275부를 회수하였으며, 이 중 부적격한 설문지를 제거한 220부(회수율 80%)를 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사내용

본 연구에서 사용된 설문지는 선행연구들(이 2003; Youn 등 2010; Song & Moon 2011; Kim & Lim 2011)을 기초로 수정·보완하여 사용하였다. 조사내용은 조사대상자의 성별, 나이, 출생국, 부모님의 국적, 종교, 결혼상황, 한국 거주 기간, 거주하는 곳, 직업, 교육정도, 가족 수, 월수입으로 구성하였다.

남한 음식을 경험 전 기대치와 남한 음식을 경험 후 감정에 대해 5점 리커트 척도를 사용하였다. ‘매우 그렇지 않다’ 1점, ‘그렇지 않다’ 2점, ‘보통’ 3점, ‘그렇다’ 4점, ‘매우 그렇다’ 5점으로 평가하였다. 남한에서 선호하는 음식, 평소 누구와 함께 외식을 하는가, 식당에 대한 정보를 어디서 습득하는가, 남한음식을 알려 주는 요리강습 프로그램이 있으면 배워 보고 싶은가, 배우고 싶은 남한음식, 새터민들이 선호하는 음식, 새터민들이 한국 식생활에서 어려웠던 사항에 대해 질문하였다.

3. 자료 처리 및 분석

본 연구에서 모든 통계 분석은 SPSS 15.0 통계 패키지 프로그램을 사용하여 분석하였다. 조사대상자의 인구통계학적 특성을 알아보기 위하여 빈도분석을 이용하였으며 연령과 한국 거주기간에 따른 남한음식에 대한 중요도와 실행도의 차이를 비교하기 위하여 분산분석(ANOVA)을 실시하였다. 새터민들이 남한 음식에 대한 중요도와 실행도를 살펴보기 위하여 IPA를 실시하였고, 새터민들의 식생활현황을 조사하기 위하여 빈도분석을 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성에 대한 조사 결과는 <Table 1> 과 같다. 조사대상자의 성비는 남자가 29.5%, 여자가 70.5% 이었으며 연령별로는 29세 이하 34.1%, 30~39세 29.1%, 40~49세 25.9%, 50세 이상 10.9%로 50세 미만이 89.1%를 차지하였다. 출생국은 북한이 98.2%, 일본이 0.5%, 중국이 1.4%였으며 부모님의 국적은 북한 89.1%, 일본 0.5%, 중국 1.4%, 남한 9.1%로 조사되었다. 종교는 기독교가 45.4%, 가톨릭이 3.6%, 불교가 1.8%, 무교가 49.1%였다. 결혼여부는 기혼이 44.5%, 미혼이 39.1%, 떨어져 지냈기 16.4%로 기혼이 60.9%였다. 한국 거주 기간은 1년 이하가 40.0%, 1~2년이 21.4%, 2~5년이 17.7%, 5년 이상이 20.9%였다. 직업은 학생 24.1%, 비정규직 회사원 20.5%, 주부 20.5%, 아르바이트와 일용직 16.3%, 자영업 1.8% 순으로 조사되었다. 학력은 고졸미만이 17.7%, 고졸이 55.0%, 전문대졸이 14.1%, 대졸 이상이 13.2%였으며 가족 수는 혼자가 35.9%, 부부가 14.5%, 부부와 자녀가 18.6%, 자녀와 함께 있는 경우가 19.1%, 기타 11.8%였다. 수입은 월 100만원 미만이 62.7%, 100~199만원이 34.1%, 200~299만원이 3.2%로 대부분이 수입이 낮은 것으로 조사되었으며, 거주 지역은 경기도 76.4%, 서울 19.0%, 인천 1.8%, 기타 2.8%였다.

조사 대상자의 남녀비율은 탈북새터민의 평균 남녀 비율이 31%와 69%인 것과 비슷하게 남자 29.5%, 여자 70.5%로 여자가 훨씬 더 많았다. 여자가 더 많은 이유는 북한은 17~18세에 군 입대를 하는데 군복무 기간이 10년(10년 복무무한제)(통일연구원 2009)으로 이 기간 동안 타 지역으로 갈 수 있는 기회가 적어 탈출이 어렵기 때문으로 해석된다. 월수입은 100만원 미만이 62.7%로 가장 많았고, 300만원 이상인 새터민은 없었는데, 이는 남한 사회에 경제적 이유 때문에 완전히 정착하는데 어렵다는 것을 단편적으로 보여 주고 있다.

2. 새터민들의 남한 음식에 대한 중요도·실행도 분석

1) 새터민들의 남한 음식에 대한 연령별 중요도·실행도 분석

새터민들의 남한 음식에 대한 중요도를 분석한 결과 15개 세부 문항 중 연령에 따른 중요도의 차이를 보인 것은 9개 문항이었다. “음식의 양은 적당하다”, “음식의 모양이 좋다”, “음식의 색상이 좋다”, “음식의 냄새가 좋다”, “음식의 신선도가 높다”, “음식의 청결도가 높다”, “음식이 먹기 편하다”, “음식의 영양 성분이 높다”, “조미료의 사용량이 적당하다”는 중요도에 대해 연령에 따른 유의적 차이를 보였다. 특히, 30~39세는 음식의 양, 음식의 모양, 음식의 신선도, 음식의 청결도, 음식의 영양 성분, 조미료의 사용량에 대해 유의적으로 중요하게 생각하고 있었다($p < 0.05$). 새터민들의 남한 음식에 대한 실행도를 분석한 결과 15개 세부 문항 중 연령에 따른 실행도

<Table 1> Demographics of respondents

	Characteristics	Frequency (N)	Ratio (%)
Gender	Male	65	29.5
	Female	155	70.5
Age	≤29	75	34.1
	30~39	64	29.1
	40~49	57	25.9
	≥50	24	10.9
Born country	North Korea	216	98.2
	Japan	1	0.5
	China	3	1.4
Nationality of parents	North Korea	196	89.1
	Japan	1	0.5
	China	3	1.4
	South Korea	20	9.1
Religion	Christianity	100	45.4
	Roman Catholicism	8	3.6
	Buddhism	4	1.8
	None	108	49.1
Marriage status	Married	98	44.5
	Not married	86	39.1
	Living apart	36	16.4
Period of residence in South Korea	0~1 yr	88	40.0
	1~2 yr	47	21.4
	2~5 yr	39	17.7
	≥5 yr	46	20.9
Occupation	Student	53	24.1
	Part time job	26	11.8
	Worker paid by the day	10	4.5
	Office worker	45	20.5
	Business	4	1.8
	Housewife	45	20.5
Education level	Below high school graduate	39	17.7
	High school graduate	121	55.0
	College graduate	31	14.1
	University graduate	29	13.2
Living status	Alone	79	35.9
	Husband and wife	32	14.5
	Parents and children	41	18.6
	With children	42	19.1
	Others	26	11.8
Monthly income (10,000 won)	<100	138	62.7
	100~200	75	34.1
	200~300	7	3.2
Residence	Seoul	42	19.0
	Kyeonggi-do	168	76.4
	Incheon	4	1.8
	others	6	2.8
Total		220	100.0

<Table 2> Importance and performance for South Korean food according to age of North Korean refugees

Category		Age				F-value
		≤29	30~39	40~49	≥50	
		Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	
The tastes food is good.	Importance	3.53±0.86	3.78±0.83	3.68±0.91	3.38±1.06	1.653
	Performance	3.59±0.92	4.02±0.83	3.61±0.84	3.00±1.06	8.043***
The temperature of food is proper.	Importance	3.65±0.76	3.91±0.79	3.67±0.85	3.46±0.88	2.212
	Performance	3.64±0.88	3.89±0.78	3.58±0.84	3.33±0.76	3.082*
The amount of food is proper.	Importance	3.67±1.02	3.95±0.72	3.63±0.94	3.38±1.01	2.750*
	Performance	3.49±0.98	4.03±0.80	3.67±0.99	3.50±0.93	4.368**
The appearance of food is good.	Importance	3.84±0.97	4.28±0.79	3.95±0.89	3.75±1.22	3.287*
	Performance	3.81±0.90	4.20±0.80	3.89±0.92	3.83±1.01	2.535
The color of food is good.	Importance	3.72±0.97	4.23±0.75	3.98±0.90	3.63±1.10	4.723**
	Performance	3.63±0.94	4.23±0.79	3.93±0.94	3.83±0.87	5.402**
The smell of food is good.	Importance	3.68±0.95	4.13±0.79	3.89±0.86	3.54±0.83	4.163**
	Performance	3.75±0.81	4.05±0.84	3.74±0.94	3.63±0.92	2.228
The food is fresh.	Importance	3.77±0.94	4.14±0.77	4.09±0.79	3.63±1.10	3.610*
	Performance	3.63±0.88	4.09±0.85	3.79±0.84	3.54±1.02	4.058**
The food is clean.	Importance	3.71±1.05	4.09±0.83	3.98±0.81	3.63±1.10	2.786*
	Performance	3.51±0.98	4.08±0.82	3.81±0.85	3.67±1.09	4.604**
The dishes are clean.	Importance	3.75±0.99	4.02±0.86	4.00±0.85	3.96±1.08	1.249
	Performance	3.61±0.94	4.00±0.87	3.65±0.95	3.88±1.03	2.401
The food is comfortable to eat.	Importance	3.68±0.86	4.08±0.78	3.75±0.99	3.33±1.01	4.747**
	Performance	4.01±3.48	4.02±0.83	3.61±0.90	3.63±0.82	0.581
The information about food is much.	Importance	3.64±0.97	4.02±0.88	3.89±0.99	3.79±1.28	1.765
	Performance	3.63±0.91	4.06±0.91	3.72±1.05	3.92±0.88	2.745*
The waiting time for foodservice is proper.	Importance	3.72±0.94	3.73±0.98	3.61±0.94	3.54±0.78	0.386
	Performance	3.59±1.01	3.81±0.96	3.67±0.89	3.42±0.97	1.189
The food is much nutritive.	Importance	3.75±0.93	4.16±0.72	3.96±0.89	3.71±1.16	2.945*
	Performance	3.63±0.93	4.14±0.79	3.82±0.91	3.58±0.97	4.507**
The use of vegetable oil is proper.	Importance	3.51±0.95	3.83±0.85	3.72±0.88	3.38±0.97	2.295
	Performance	3.19±0.94	3.86±0.91	3.54±0.91	3.42±1.10	5.993**
The use of seasoning is proper.	Importance	3.55±1.07	3.95±0.81	3.63±1.01	3.33±1.09	3.108*
	Importance	3.32±1.14	3.89±0.96	3.51±1.09	3.33±1.20	3.563*

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

의 차이를 보인 것은 9개 문항이었다. “음식의 온도는 적당하다”, “음식의 양은 적당하다”, “음식의 색상이 좋다”, “음식의 신선도가 높다”, “음식의 청결도가 높다”, “음식에 대해 제공된 정보가 많다”, “음식의 영양 성분이 높다”, “식용유의 사용량이 적당하다”, “조미료의 사용량이 적당하다” 는 실행도에 연령에 따른 유의적 차이를 보였다. 특히, 30~39세는 음식의 온도, 음식에 대해 제공된 정보, 조미료의 사용량에 대해 실행도에 있어서 유의적으로 높게 나타났다(p<0.05).

2) 새터민들의 남한 음식에 대한 한국 거주 기간 별 중요도 · 실행도 분석

새터민들의 남한 음식에 대한 중요도를 분석한 결과 15개 세부 문항 중 한국 거주 기간에 따른 중요도의 차이를 보인

것은 7개 문항이었다. “음식의 냄새가 좋다”, “음식의 신선도가 높다”, “음식의 청결도가 높다”, “식기는 청결하다”, “음식이 먹기 편하다”, “음식을 제공받기까지 기다리는 시간이 적당하다”는 중요도에 대해 한국 거주 기간에 따른 유의적 차이를 보였다. 특히, 1년 이하 남한에 거주한 새터민들은 음식의 냄새, 음식의 신선도, 음식의 청결도, 음식이 먹기 편함에 대해 유의적으로 중요하게 생각하고 있었다(p<0.05). 새터민들의 남한 음식에 대한 실행도를 분석한 결과 15개 세부 문항 중 한국 거주 기간에 따른 실행도의 차이를 보인 것은 4개 문항이었다. “음식의 맛이 좋다”, “음식의 온도는 적당하다”, “음식의 냄새가 좋다”, “음식의 영양 성분이 높다” 는 실행도에 한국 거주 기간에 따른 유의적 차이를 보였다. 특히, 1년 이하 남한에 거주한 새터민들은 음식의 온도, 음

<Table 3> Importance and performance for South Korean food according to period of residence in South Korea of North Korean refugees

Category		Period of residence in South Korea				F-value
		0~1yr	1~2yr	2~5yr	=5yr	
		Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	
The tastes food is good.	Importance	3.76±0.93	3.53±0.80	3.46±0.85	3.61±0.91	1.309
	Performance	3.92±0.93	3.49±0.95	3.41±0.68	3.52±1.01	4.279**
The temperature of food is proper.	Importance	3.84±0.80	3.68±0.86	3.49±0.82	3.67±0.76	1.799
	Performance	3.85±0.85	3.47±0.95	3.62±0.63	3.54±0.81	2.739*
The amount of food is proper.	Importance	3.85±0.89	3.57±0.95	3.59±0.97	3.67±0.94	1.264
	Performance	3.91±0.92	3.60±0.95	3.51±0.85	3.54±1.03	2.598
The appearance of food is good.	Importance	4.13±0.81	3.87±0.90	3.82±1.19	3.98±1.00	1.256
	Performance	4.11±0.89	3.77±0.79	3.95±0.92	3.83±0.97	1.951
The color of food is good.	Importance	3.99±0.95	3.70±0.93	4.05±0.89	3.93±0.90	1.287
	Performance	4.05±0.90	3.72±0.95	4.03±0.81	3.72±0.98	2.195
The smell of food is good.	Importance	4.05±0.84	3.64±0.94	3.87±0.80	3.67±0.92	3.014*
	Performance	4.02±0.83	3.66±0.98	3.79±0.73	3.61±0.88	3.110*
The food is fresh.	Importance	4.11±0.84	3.70±0.86	4.03±0.93	3.80±0.93	2.777*
	Performance	4.07±0.80	3.66±0.79	3.92±0.90	3.30±0.96	8.798***
The food is clean.	Importance	4.07±0.88	3.68±0.91	3.95±0.89	3.67±1.10	2.700*
	Performance	4.03±0.82	3.62±0.87	3.90±0.85	3.30±1.09	7.328***
The dishes are clean.	Importance	4.19±0.86	3.68±0.75	3.77±1.09	3.74±0.98	4.715**
	Performance	4.08±0.86	3.57±0.88	3.69±0.86	3.41±1.07	6.549***
The food is comfortable to eat.	Importance	3.98±0.87	3.55±1.02	3.77±0.87	3.63±0.85	2.825*
	Performance	3.92±0.85	3.60±0.88	3.77±0.67	4.13±4.44	0.523
The information about food is much.	Importance	3.97±0.90	3.79±1.06	3.82±1.10	3.63±1.00	1.197
	Performance	3.94±0.94	3.62±1.01	4.00±0.92	3.59±0.91	2.614
The waiting time for foodservice is proper.	Importance	3.91±0.77	3.68±0.98	3.51±1.07	3.37±0.95	4.057**
	Performance	4.00±0.83	3.49±1.00	3.56±0.85	3.24±1.06	7.855***
The food is much nutritive.	Importance	4.09±0.85	3.83±0.92	3.90±0.99	3.70±0.87	2.197
	Performance	4.01±0.88	3.68±0.86	3.87±0.80	3.57±1.05	2.973*
The use of vegetable oil is proper.	Importance	3.95±0.83	3.43±0.99	3.56±0.88	3.33±0.84	6.737***
	Performance	3.91±0.85	3.34±0.96	3.49±0.85	2.89±0.95	13.642***
The use of seasoning is proper.	Importance	3.97±0.79	3.55±1.12	3.64±1.04	3.22±1.03	6.364***
	Performance	3.86±0.92	3.53±1.12	3.64±1.01	2.83±1.18	10.188***

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

식의 냄새, 음식의 영양성분에 대해 실행도에 있어서 유의적으로 높게 나타났다(p<0.05).

3. 새터민들의 남한 음식에 대한 중요도와 실행도 비교

1) 새터민들의 남한 음식에 대한 중요도와 실행도의 차이 새터민들이 남한 음식에 대한 중요도와 실행도 간에 어떠한 유의적인 차이가 있는지 밝히기 위해 대응표본 t-test를 실시한 결과는 <Table 4>와 같다. 새터민들이 남한 음식에 대해 중요하다고 생각하는 항목을 높은 점수를 중심으로 살펴보면, ‘음식의 모양(3.99)’, ‘음식의 신선도(3.95)’, ‘음식의 색상(3.93)’, ‘음식의 영양성분(3.92)’, ‘식기의 청결(3.91)’, ‘음식의 청결도(3.88)’, ‘음식의 냄새(3.85)’, ‘음식에 대한 정보(3.83)’, ‘음식이 먹기 편함(3.78)’, ‘음식의 온도(3.71)’, ‘음식

의 양(3.71)’, ‘음식을 기다리는 시간(3.68)’, ‘적당한 조미료의 사용(3.66)’, ‘적당한 식용유의 사용(3.64)’, ‘음식의 맛(3.63)’ 순으로 나타났다. 분석 결과 15개 중 3개 요인이 중요도의 속성이 실행도의 속성보다 유의적으로 높은 것으로 조사되었다(p<0.05). ‘음식의 신선도’, ‘식기의 청결’, ‘적당한 식용유의 사용’의 3개 요인은 중요도에 비해 실행도가 따르지 못해 불만족 속성으로 분석되었다. 반면, ‘음식의 맛’과 ‘음식이 먹기 편함’은 중요도에 비해 실행도가 높게 나와 만족 속성으로 분석되었다. 이를 토대로 새터민들은 남한 음식에 식용유의 사용이 적당하지 않다고 생각된다. 이애란(2003)의 연구에 의하면 북한주민들은 남한보다 북한에서 기름진 맛을 더 좋아하였다고 응답했는데, 북한은 육류가 부족하고 에너지가 부족한 북한의 식사를 콩기름이나 옥수수기름을 이

<Table 4> Analysis of the difference between importance and performance of South Korean food

Category	Importance	Performance	Importance-Performance	t-value
	Mean±SD	Mean±SD	Mean±SD	
The taste of food is good.	3.63±0.89	3.65±0.93	-0.03±0.99	-0.407
The temperature of food is proper.	3.71±0.81	3.66±0.84	0.05±0.84	0.805
The amount of food is proper.	3.71±0.93	3.71±0.95	0.01±1.04	0.194
The appearance of food is good.	3.99±0.95	3.95±0.90	0.04±0.99	0.543
The color of food is good.	3.93±0.93	3.90±0.92	0.02±0.95	0.354
The smell of food is good.	3.85±0.89	3.82±0.87	0.03±0.85	0.558
The food is fresh.	3.95±0.89	3.80±0.90	0.15±0.91	2.440*
The food is clean.	3.88±0.95	3.77±0.94	0.11±1.00	1.681
The dishes are clean.	3.91±0.93	3.76±0.95	0.15±0.89	2.496*
The food is comfortable to eat.	3.78±0.99	3.87±0.96	-0.09±2.23	-0.604
The information about food is much.	3.83±0.93	3.81±0.96	0.02±0.97	0.349
The waiting time for foodservice is proper.	3.68±0.90	3.65±0.91	0.02±0.90	0.373
The food is much nutritive.	3.92±0.91	3.82±0.97	0.10±0.96	1.471
The use of vegetable oil is proper.	3.64±0.91	3.50±0.94	0.14±0.92	2.276*
The use of seasoning is proper.	3.66±1.00	3.54±1.10	0.13±1.02	1.857

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

용하여 만들고 있기에 남한 음식보다 식용유 사용이 더 많다고 하였다.

2) 새터민들의 남한 음식에 대한 중요도·실행도 분석을 통한 방안 도출

남한 음식에 대한 중요도-실행도 격차도를 작성한 결과는 <Figure 1>과 같다. 중요도와 수행도가 모두 높아 'Doing great, keep it up' 영역에 해당되는 속성은 'Q4. 음식의 모양', 'Q5. 음식의 색상', 'Q6. 음식의 냄새', 'Q7. 음식의 신선도', 'Q8. 음식의 청결도', 'Q9. 식기의 청결', 'Q11. 음식에 대해 제공된 정보', 'Q13. 음식의 영양 성분'이었으며, 이들 속성은 현재 바람직하게 운영되는 것으로 평가된다. 중요도는 낮고 실행도가 높은 'Overdone' 영역에 해당되는 속성은 'Q10. 음식이 먹기 편함'으로 나타났는데, 이는 기대에 비해 과잉으로 생각되는 속성으로 남한 음식이 새터민들에게는 먹기 편한 것으로 인식되고 있다. 중요도와 실행도가 모두 낮은 'Low priority' 영역에 해당되는 속성은 'Q1. 음식의 맛', 'Q2. 음식의 온도', 'Q3. 음식의 양', 'Q12. 음식을 제공 받기까지 기다리는 시간', 'Q14. 적당한 식용유의 사용', 'Q15. 적당한 조미료의 사용'로 나타났다. 포커스그룹 인터뷰에서 새터민들은 북한에서의 음식은 맛과 질보다는 배를 채우는 것이 우선했기에 음식의 맛, 온도, 양, 음식을 제공 받기까지 기다리는 시간에 대해서 중요도와 실행도가 낮게 나타났다. 또한 음식 조리 시 양념을 많이 사용하지 않는 북한 음식에서는 단맛을 느낄 수 없고, 남한 음식은 양념을 많이 사용해서 새터민들은 북한과 남한 음식의 차이는 양념이 다르다고 지적한 바(이 등 1997)와 같이 남한음식의 식용유 사용량이 북한음식에 비해 상대적으로 적고, 조미료의 사용이 많음을 알 수 있었다. Song & Moon(2011)의 중국유

학생의 한국음식 선호도-만족도 연구에 의하면 한국음식점에서 제공되는 음식의 맛과 외향의 품질이 중국유학생의 만족도를 높이는데 중요한 요인으로 나타났는데, 새터민들은 다른 속성에 비해 음식의 맛, 온도, 양에 대해서는 중요도와 실행도에서 낮게 평가하고 있었다. 중요도는 높으나 실행도가 낮아 가장 중점을 두고 개선시켜야 하는 영역인 'focus here'에는 해당되는 속성이 없었다.

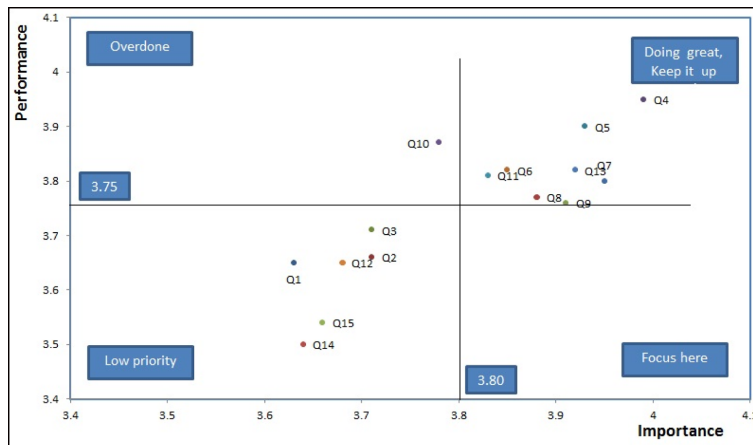
4. 새터민들의 남한 음식에 대한 의견

1) 새터민들의 남한 음식에 대한 의견

새터민들이 선호하는 음식으로는 '한식(72.3%)', '중식(16.8%)', '양식(4.5%)', '일식(1.8%)', '패스트푸드(0.9%)'로 한식과 중식을 가장 선호했다. 이애란(2003)은 북한이탈주민들은 한식(54.5%), 중식(12.6%)을 선호하고 일식, 패스트푸드는 적게 먹는다고 했는데 본 연구와 유사한 결과가 나왔다. Choe & Cho(2012)는 중국 연변지역 조선족 대학생들도 선호하는 음식이 한식(54.3%), 중식(28.5%)으로 한식과 중식을 가장 선호한다고 발표한 바 있다. 새터민들도 외국음식을 많이 경험하지 못했고 한식을 가장 많이 경험했기 때문에 한식을 가장 선호하는 것으로 생각되었다<Table 9>.

새터민들이 평소 함께 외식하는 분으로는 '친구(42.7%)', '가족 및 친지(40.9%)', '회사동료(6.4%)' 순이었다. 새터민들은 단독입국형과 가족동반입국형으로 나뉘는데, 이에 따라 함께 외식하는 동반자가 달라지는 경향을 보였다.

새터민들이 식당 정보를 습득하는 곳으로는 '가족 및 주위 사람의 구전(40.6%)', 'TV(22.5%)', '길거리(16.1%)', '인터넷(13.7%)' 순으로 나타났다. 이애란(2003)은 북한이탈주민들은 식품구매정보를 'TV와 라디오(28.7%)', '광고 전단(21.0%)', '이웃이나 친지(19.1%)'로부터 얻고 있다고 한 결



- Q1 The tastes food is good.
- Q2 The temperature of food is proper.
- Q3 The amount of food is proper.
- Q4 The appearance of food is good.
- Q5 The color of food is good.
- Q6 The smell of food is good.
- Q7 The food is fresh.
- Q8 The food is clean.
- Q9 The dishes are clean.
- Q10 The food is comfortable to eat.
- Q11 The information about food is much.
- Q12 The waiting time for foodservice is proper.
- Q13 The food is much nutritive.
- Q14 The use of vegetable oil is proper.
- Q15 The use of seasoning is proper.

<Figure 1> Importance-performance matrix for the food in South Korea

<Table 5> Preference food of North Korean refugees

category	N	%
Korean food	159	72.3
Chinese food	37	16.8
Western food	10	4.5
Japanese food	4	1.8
Fast food	2	0.9
Others	8	3.6
Total	220	100.0

<Table 7> Source of restaurants information (multiple reply)

category	N	%
Family or word-of-mouth	101	40.6
TV	56	22.5
From street	40	16.1
Internet	34	13.7
Newspaper or magazines	10	4.0
Others	8	3.2
Total	249	100.0

<Table 6> People with whom eat together (multiple reply)

Category	N	%
Friends	100	42.6
Family or relatives	96	40.9
Company people	15	6.4
Lovers	11	4.7
Others	13	5.5
Total	235	100.0

과에 비하면 과거에 비해 구전의 역할이 커진 것을 알 수 있다. 또한 정착과정에서 주변의 도움을 받기에 주변사람의 추천과 권유에 많은 영향을 받고 있었다. 남한은 다양한 외식산업이 발전해 있고, 북한에는 외식산업을 찾아 볼 수 없는 현실이어서 새터민들에게 올바른 식사 예절과 문화, 외식문화와 외식에 관한 정보를 알려 주는 것이 바람직하다고 생각되었다.

<Table 8> Food that people want to learn (multiple reply)

Category	N	%
Casserole, soup	70	26.2
Side dishes (Myeolchibokkum, Kongjorim etc.)	61	22.9
meat dishes	35	13.1
Namul, salad	35	13.1
Kimchi	34	12.7
Jang (Ganjang, Deonjang, Gochujang)	22	8.2
Others	10	3.8
Total	267	100.0

새터민들이 배우고 싶은 음식으로는 ‘전골, 찌개류(26.2%)’, ‘밑반찬류(22.9%)’, ‘고기요리(13.1%)’, ‘나물, 무침류(13.1%)’ 순으로 전골, 찌개류와 밑반찬류(멸치볶음, 콩조림 등)에 많은 관심을 보였다. 포커스그룹의 인터뷰에서 한국의 일반 가

정에는 다양한 밑반찬이 있으나, 새터민들의 가정에는 밑반찬을 만들 줄 몰라서 잘 먹지 않아, 새터민 지원 사업 중 밑반찬 만들기 강좌가 있기를 희망한다고 하였다.

2) 새터민들이 남한에서 선호하는 음식

새터민들이 성별, 나이, 남한 거주기간에 따라 남한에서 선호하는 음식은 <Table 9>와 같다. 새터민 남자들은 여자들에 비해 한식과 중식을 선호하고 있다. 30~39세 새터민들은 다른 연령의 새터민들에 비해 중식을 선호하는 경향을 보였다(15명, 40.5%). 남한 거주 기간이 1년 이하인 새터민들은 한식을 가장 선호했고, 거주 기간이 길수록 중식, 양식 등을 선호하는 것을 볼 수 있다. Rozin(1976)은 낮은 음식에 대한 생리적 두려움이 식품에 대한 기호도 형성에 장애 요인이 될 수 있다고 하였으며, 낮은 식품을 반복적으로 맛볼 경우 맛에 대한 거부감이 기호도로 바뀔 수 있다고 하였다(Kalat & Rozin 1973).

<Table 9> Preference food of North Korean refugees according to sex, age and period of residence in South Korea N(%)

		Korean food	Chinese food	Western food	Japanese food	Fast food	Others	Total
Sex	Male	46(28.9)	7(18.9)	7(70.0)	2(50.0)	0(0.0)	3(37.5)	65(29.5)
	Female	113(71.1)	30(81.1)	3(30.0)	2(50.0)	2(100.0)	5(62.5)	155(70.5)
	Total	159(100.0)	37(100.0)	10(100.0)	4(100.0)	2(100.0)	8(100.0)	220(100.0)
Age	≤29	55(34.6)	7(18.9)	8(80.0)	2(50.0)	2(100.0)	1(12.5)	75(34.1)
	30~39	43(27.0)	15(40.5)	1(10.0)	2(50.0)	0(0.0)	3(37.5)	64(29.1)
	40~49	42(26.4)	11(29.7)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(50.0)	57(25.9)
	≥50	19(11.9)	4(10.8)	1(10.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	24(10.9)
	Total	159(100.0)	37(100.0)	10(100.0)	4(100.0)	2(100.0)	8(100.0)	220(100.0)
Period of residence in South Korea	0~1 yr	70(44.0)	12(32.4)	3(30.0)	1(25.0)	0(0.0)	2(25.0)	88(40.0)
	1~2 yr	29(18.2)	15(40.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(50.0)	2(25.0)	47(21.4)
	2~5 yr	24(15.1)	9(24.3)	2(20.0)	1(25.0)	0(0.0)	3(37.5)	39(17.7)
	≥5 yr	36(22.6)	1(2.7)	5(50.0)	2(50.0)	1(50.0)	1(12.5)	46(20.9)
	Total	159(100.0)	37(100.0)	10(100.0)	4(100.0)	2(100.0)	8(100.0)	220(100.0)

*Multiple reply

<Table 10> Difficult things about South Korean dietary life

N(%)

Category	Food taste	Understanding about menu	Table manner	Western food table manner	Others	Total
Sex	Male	15(27.8)	33(28.0)	8(40.0)	17(23.6)	78 (28.5)
	Female	39(72.2)	85(72.0)	12(60.0)	55(76.4)	196 (71.5)
	Total	54(100.0)	118(100.0)	20(100.0)	72(100.0)	274(100.0)
Age	≤29	19(35.2)	38(32.2)	6(30.0)	21(29.2)	88 (32.1)
	30~39	11(20.4)	35(29.7)	10(50.0)	28(38.9)	86 (31.4)
	40~49	15(27.8)	33(28.0)	3(15.0)	15(20.8)	69 (25.2)
	≥50	9(16.73)	12(10.2)	1(5.0)	8(11.1)	31 (11.3)
	Total	54(100.0)	118(100.0)	20(100.0)	72(100.0)	274(100.0)
Period of residence in South Korea	0~1 yr	11(20.4)	45(38.1)	14(70.0)	33(45.8)	106(38.7)
	1~2 yr	16(29.6)	29(24.6)	2(10.0)	13 (18.1)	60(21.9)
	2~5 yr	9(16.7)	19(16.1)	1(5.0)	13 (18.1)	44(16.1)
	≥5 yr	18(33.3)	25(21.2)	3(15.0)	13 (18.1)	64(23.4)
	Total	54(100.0)	118(100.0)	20(100.0)	72(100.0)	274(100.0)

3) 새터민들이 남한 식생활에서 어려웠던 사항

새터민들이 남한 식생활에서 어려웠던 사항에 대해서는 <Table 10>과 같다. 여자 새터민들이 남자 새터민들에 비해 남한의 음식의 맛에 대해 더 어려워했고, 남자 새터민들은 양식 먹는 방법에 대해서 여자에 비해 더 어려워했다. 이애란(2003)의 연구에서도 여자가 남자에 비해 남북한 음식 맛의 차이를 더 많이 느끼고 있었다고 하였다. 29세 이하 새터민들은 남한 음식 맛에 대해 어려워했고, 30~39세 새터민들은 양식 먹는 방법에 비해 어려움을 겪었다. 남한에 온지 1년 이하 새터민들은 메뉴를 이해하는 것(45명, 88.1%)과 양식 먹는 방법(33명, 45.8%)에 대해 많은 어려움을 겪었다. 새터민들은 남한에 도착해서 하나원에서 3개월(12주) 교육을 통해 문화적 이질감 해소, 심리안정, 진로지도 상담 등을 거친 후, 거주지로 전입을 하고, 정부로부터 생계와 의료에 대해 지원을 받는다. 하나원에서 12주 사회적응교육을 받는 기간에 남한 음식에 대한 이해, 식사 예절, 양식 먹는 방법, 영양 교육을 실시하는 것이 바람직하다고 생각된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 남한 거주 기간에 따른 새터민들의 남한 음식에 대한 중요도와 실행도를 분석하여 식생활 만족도를 조사하는 한편, 새터민들이 남한 음식에 대한 전반적인 의견을 조사하여 우리나라 남북한의 식생활 차이를 이해하고 새터민의 교육을 위한 기초자료를 제공하고자 실시하였으며 조사 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자는 남자가 29.5%, 여자가 70.5%이었으며 연령대는 63.2%가 40세 미만이고 한국 거주 기간은 1년 이하가 40.0%로 가장 많았다. 직업은 학생이 24.1%, 비정규직 회사원과 주부가 가장 많았으며 학력은 고졸이 55.0%로 가장 많았고 수입은 62.7%가 월 100만원 미만으로 조사되었다.

2. 새터민들의 남한 음식에 대한 중요도를 분석한 결과 30~39세는 음식의 양, 음식의 모양, 음식의 신선도, 음식의 청결도, 음식의 영양 성분, 조미료의 사용량에 대해 유의적으로 중요하게 생각하고 있었다($p<0.05$). 실행도를 분석결과에서는 30~39세는 음식의 온도, 음식에 대해 제공된 정보, 조미료의 사용량에 대해 유의적으로 높게 나타났다($p<0.05$).

3. 새터민들의 남한 음식에 대한 중요도를 분석한 결과 1년 이하 남한에 거주한 새터민들은 음식의 냄새, 음식의 신선도, 음식의 청결도, 음식이 먹기 편함에 대해 유의적으로 중요하게 생각하고 있었다($p<0.05$). 남한 음식에 대한 실행도 분석결과에서는 1년 이하 남한에 거주한 새터민들은 음식의 온도, 음식의 냄새, 음식의 영양성분에 대해서 유의적으로 높게 나타났다($p<0.05$).

4. 새터민들이 남한 음식에 대해 중요하다고 생각하는 항목을 높은 점수를 중심으로 살펴보면, ‘음식의 모양(3.99)’, ‘음식의 신선도(3.95)’, ‘음식의 색상(3.93)’, ‘음식의 영양성

분(3.92)’, ‘식기의 청결(3.91)’, ‘음식의 청결도(3.88)’, ‘음식의 냄새(3.85)’, ‘음식에 대한 정보(3.83)’, ‘음식이 먹기 편함(3.78)’, ‘음식의 온도(3.71)’, ‘음식의 양(3.71)’, ‘음식을 기다리는 시간(3.68)’, ‘적당한 조미료의 사용(3.66)’, ‘적당한 식용유의 사용(3.64)’, ‘음식의 맛(3.63)’ 순으로 나타났다.

5. 남한 음식에 대한 중요도와 실행도 분석 결과 15개 중 3개 요인이 중요도의 속성이 실행도의 속성보다 유의적으로 높은 것으로 조사되었다($p<0.05$). ‘음식의 신선도’, ‘식기의 청결’, ‘적당한 식용유의 사용’의 3개 요인은 중요도에 비해 실행도가 따르지 못해 불만족 속성으로 분석된 반면 ‘음식의 맛’과 ‘음식이 먹기 편함’은 중요도에 비해 실행도가 높게 나와 만족 속성으로 분석되었다.

6. 남한 음식에 대한 중요도-실행도 격차도를 작성한 결과, 중요도는 낮고 실행도가 높은 ‘Overdone’ 영역에 해당되는 속성은 ‘Q10. 음식이 먹기 편함’으로 나타났는데, 이는 기대에 비해 과잉으로 생각되는 속성으로 남한 음식이 새터민들에게는 먹기 편한 것으로 인식되고 있었다. 중요도와 실행도가 모두 낮은 ‘Low priority’ 영역에 해당되는 속성은 ‘Q1. 음식의 맛’, ‘Q2. 음식의 온도’, ‘Q3. 음식의 양’, ‘Q12. 음식을 제공 받기까지 기다리는 시간’, ‘Q14. 적당한 식용유의 사용’, ‘Q15. 적당한 조미료의 사용’로 나타나 기존의 조사 결과와는 다른 경향을 보였다. 이는 북한에서의 음식은 맛과 질보다는 배를 채우는 수단이었고, 남한음식이 북한음식에 비해 식용유의 사용이 적고, 조미료의 사용이 많다는 조사 결과로 해석된다.

7. 새터민들이 선호하는 음식으로는 ‘한식(72.3%)’, ‘중식(16.8%)’, ‘양식(4.5%)’로 한식을 가장 선호했다. 새터민들이 식당 정보를 습득하는 곳으로는 ‘가족 및 주위사람의 구전(40.6%)’, ‘TV(22.5%)’, ‘길거리(16.1%)’, ‘인터넷(13.7%)’ 순으로 나타났다. 새터민들이 배우고 싶은 음식으로는 ‘전골, 찌개류(26.2%)’, ‘밀반찬류(22.9%)’, ‘고기요리(13.1%)’, ‘나물, 무침류(13.1%)’, ‘고기요리(13.1%)’ 순으로 전골, 찌개류와 밀반찬류에 많은 관심을 보였다.

8. 새터민 남자들은 여자들에 비해 한식과 중식을 선호하였으며 연령대로는 30~39세가 다른 연령대에 비해 중식을 선호하는 경향을 보였다(15명, 40.5%). 남한 거주 기간이 1년 이하인 새터민들은 한식을 가장 선호했고, 거주 기간이 길수록 중식, 양식 등을 선호하는 것을 볼 수 있었다. 여자 새터민들이 남자 새터민들에 비해 남한의 음식의 맛에 대해 더 어려워했고, 남자 새터민들은 양식 먹는 방법에 대해서 여자에 비해 더 어려워했다. 29세 이하 새터민들은 남한 음식 맛에 대해 어려워했고, 30~39세 새터민들은 양식 먹는 방법에 비해 어려움을 겪는 것으로 조사되었다. 남한에 온지 1년 이하 새터민들은 메뉴를 이해하는 것(45명, 88.1%)과 양식 먹는 방법(33명, 45.8%)에 대해 많은 어려움을 겪는 것으로 조사되었다.

따라서 하나원에서 12주 사회적응교육을 받는 기간에 남

한 음식에 대한 이해, 한식 이외의 다른 나라 음식을 먹는 방법, 식품에 대한 영양교육 등 남한에서의 정착하는데 필요한 기초적인 식생활교육을 실시하는 것이 바람직하다고 생각되었다. 본 조사결과가 북한의 식생활문화를 이해하고 생활환경이 다른 탈북주민들이 남한 식생활에 적응하고 이해하는데 도움을 주는 기초자료로 활용이 가능할 것으로 생각된다.

감사의 글

본 연구는 2012년도 신홍대학교 교내학술연구비에 의해 수행되었습니다(신홍대학교 2012-17).

■ 참고문헌

- 노귀남. 2012. 새터민의 이방성 이해-소통을 위한 문화담론을 찾아서. 한국여성철학 제17권. pp. 64-65
- 이기춘, 이기영, 이은영, 이순형, 김대년, 박영숙, 최연실. 1997. 통일에 앞서보는 북한의 가정생활 문화. 서울대학교 출판부. pp. 150-180
- 이애란. 2003. 남한거주 북한이탈주민의 식생활 행동에 관한 연구. 이화여자대학교 석사학위논문. pp. 96-100
- 이애란. 2009. 1990년 전·후 북한주민의 식생활양상변화. 이화여자대학교 박사학위논문, p 9
- 주은주, 오정수. 2011. 새터민에 대한 지역사회주민의 사회적 지지 영향요인. 사회과학연구 vol. 22(2). pp. 95-168
- 통일신문, 2010년 5월 3일. 전국30개 하나센터 모두 개소
- 통일신문, 2012년 3월 19일. 김옥규 전국하나센터협회 초대회장
- 통일연구원. 2009. 북한개요. p.97, p.345
- CIA, Assessed Aug 14. 2012. Available from: <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/rankorder/2119rank.html>
- Ayala GX, Baquero B, Klinger. A. 2008. Systematic review of the relationship between acculturation and diet among Latinos in United States: implications for the future research. Am. J diet. Assc. 108(8):1330-1344
- Choe JY, Cho MS. 2012. Investigation of Dietary Behaviors According to Residence Status and Ethnicity of University Students in Yanbian, China. Journal of Food Culture, 27(1):38-48
- Choi SungHo. 2010. Social integration North Korean refugees in South Korea based on Germany's example. J of Korean Political Science & Communication vol. 13(1). pp. 161-190
- Hammit, W. E., Bixler., Noe, D. and Francis, P. 1996. Going beyond Important Performance Analysis to Analyze the Observance-influence of Park Impact. Journal of Park and Recreation Administration. 14(1). pp. 45-62
- Hur MY. 2010. Recognition and Importance-Satisfaction of Apple Processed Products. Korean Journal of Food Culture, 25(1):1-8
- Jeong ChongHun. 2010. The Situation of North Korean Defectors and Roles of Korean Church. Theological Forum vol.60. p. 140, p. 143
- Jung HJ. 2009. Food attitude of Multicultural family and utilization of fermented food. Proceedings of Korean society of food culture spring joint conference. pp. 61-62
- Kalat JW, Rozin P. 1973. Learned safety as a mechanism in long delay taste aversion learning in rats. J. Comp. Physiol. Psychol. 83:198-207
- Kim HS, Lim JR. 2011. Student, Dietitian Reactions to Multicultural Food Service in Hannam School District. Korean J. Food Culture. 26(5):478-489
- Kim HY, Chung HK, Lee HY. 2011. Korean and Chinese University Students' Importance and Performance Analysis for Quality Attributes by Coffee Type in Daejeon. Korean J. Community Nutr. 16(4):511-524
- Kudo Y, Falciglia GA, Couch SC. 2000. Evolution of meal patterns and food choice of Japanese-American females born in the United States. Eur J Clin Nutr. 54:665-700.
- Lee YJ, Seo YJ, Joo HS, Choi SK, 2005. A Study on the Satisfaction for the Menu Quality of Korean Traditional Food of Japanese Tourists. Korean J. Food Culture. 20(2):283-291
- Rozin P. The selection of food by rats, humans and other animals. pp. 21-76. In: Advances in the study of behavior. Rosenblatt R, Hinde RA, Beer C, Shaw E (eds). Academic Press, New York, NY, USA (1976)
- Satia JA, Patterson RE, Taylor VM, Cheney CL, et all. 2000. Use of qualitative methods to study diet, acculturation, and health in Chinese-American women. J Am diet Assoc. 100:934-940
- Song JS, Moon SJ. 2011. Survey of Chinese University or College Students' Preference for and Satisfaction with Korean Food in Daegu and Gyeongbuk. Korean J. Food Culture.
- Youn NM, Lee SH, Yoon YS. 2010. A Comparative Study on the Recognition and Attitude of Korean Foods for Japanese and Chinese Tourists in Korea. Journal of Foodservice Management Society of Korea, 13(2):149-168
- 통일부, Assessed Aug 14. 2012. Available from: <http://www.unikorea.go.kr/CmsWeb/viewPage.req?idx=PG0000000166>

2012년 9월 20일 신규논문접수, 11월 28일 수정논문접수, 11월 29일 채택