

국내 체류 외국인 및 내국인의 전통향토음식에 대한 기호도 비교 분석

차성미¹ · 정라나² · 정서진³ · 김광옥⁴ · 이새롬⁵ · 김행란⁵ · 한귀정⁵ · 이진영^{5*}

¹한양여자대학교 외식산업과, ²경희대학교 호텔관광대학, ³이화여자대학교 건강과학대학,
⁴이화여자대학교 식품공학과, ⁵농촌진흥청 농식품자원부,

Comparative Analysis on Preference for Korean Traditional Foods in Foreigners and Koreans

Sung-Mi Cha¹, Lana Chung², Seo-Jin Chung³, Kwang-Ok Kim⁴, Sae-Rom Lee⁵,
Haeng-Ran Kim⁵, Gwi-Jung Han⁵, Jin-Young Lee^{5*}

¹Department of Foodservice Foodservice Industry, Hanyang Woman's University

²College of Hotel & Tourism Management, Kyunghee University

³College of Health Science, Ewha Woman's University

⁴Department of Food Science and Engineering, Ewha Women's University

⁵Department of Agrofood Resources, Rural Development Administration

Abstract

This study was conducted to compare the preference and satisfaction for Korean traditional foods (Jeonju Bibimbap, Daetongbap, Jeonbokjuk, Jorangiddockguk, Hobakbumbuk, Darkgalbee, Eonyang Bulgogi, Moyackgwa, Insam Jeonggwa, Maejackgwa) in foreigners and Koreans. In this study, 27 foreign and 31 Korean university students were surveyed. Statistical analysis and Mann-Whitney U test were performed using the SPSS statistical package (17.0). The major findings were as follows: 1) Foreigners had higher experience of eating Darkgalbee (84.6%), Jeonju Bibimbap (80.8%), Daetongbap (53.8%), and Jeonbokjuk (53.8%) among Korean traditional foods, whereas their eating experience of Insam Jeonggwa (3.8%), Maejackgwa (11.5%), Moyackgwa (15.4%) and Jorangiddockguk (23.1%) was lower. 2) Foreigners and Koreans both liked sweet taste, but disliked sour taste, bitter taste, garlic flavor, sesame flavor, and soy sauce flavor among the sensory characteristics of Korean traditional foods. 3) Foreigners scored their overall satisfaction of Korean traditional foods in the order of Jeonju Bibimbap (7.70±0.95), Eonyang Bulgogi (7.62±2.10), Daetongbap (7.59±1.60), Darkgalbee (7.20±1.56), and Jeonbokjuk (6.67±1.64), whereas Koreans rated higher scores for Eonyang Bulgogi (8.28±1.19), Darkgalbee (8.20±1.00), Jeonju Bibimbap (7.73±1.08), Jeonbokjuk (7.69±1.44), and Moyackgwa (7.43±1.52).

Key Words: Korean traditional foods, Preference of foreigner, Satisfaction, Hansik

1. 서 론

전 세계적으로 웰빙, 로하스, 슬로푸드 등 건강과 음식 간 관계에 관심을 기울이게 되고, 소수 문화권의 민족음식(ethnic food)에 대한 관심 및 요구도가 확대되면서 각 나라를 대표하는 민족음식이 새로운 외식산업으로 등장하고 있다. 특히 구미를 비롯하여 서부 유럽 등 선진국에서는 동양권의 식생활을 가치 있게 평가하여 자신들의 식생활에 적용하려는 시도가 일어나고 있다(Lee & Chae 2008). 이미 일본, 태국, 베트남, 그리스 등 다양한 문화권에서는 자국의 식문화를 활용하여 외국의 식품시장에 성공적으로 진출하고 있으며(Cattani 등 1999; 민 2003; Joo 2004; Na 2007), 이에 발맞추어 우리나라

라도 2008년 「한식 세계화 선포식」을 시작으로 한식의 세계화를 위해 힘쓰고 있다. 한식은 다른 국가 음식에 비해 상대적으로 건강식이고, 동물성 식품과 식물성 식품이 조화를 이루며, 채소류를 많이 사용하는 저칼로리 음식, 계절에 따른 식재료 이용과 다양한 조리법으로 건강지향성 음식이라는 것이 알려져 있어 발전 가능성이 풍부하므로 기대되는 바가 크며(이 1998; 김 2004; 김 & 강 2007; 정 2007), 이는 국내에 거주하는 외국인들까지도 동일하게 인식하는 것으로 나타났다(Chang & Cho 2000; Han & Song 2003). Kim(2005) 역시 한식은 다른 국가의 음식에 비해 저칼로리·기능성 음식으로 웰빙 트렌드에 부합되어 세계화 가능성이 높고, 한식에 문화적 의미를 부여하여 문화상품으로 발전시킬 때 고급

*Corresponding author: Jin-Young Lee, Department of Agrofood Resources, Rural Development Administration, 30 Seohoro, Gwonseongu, Suwon, Gyeonggido 441-853, Korea Tel: 82-31-299-0482 Fax: 82-31-299-0454 E-mail: cherry78@korea.kr

화되고 부가가치를 높이며 국제적인 경쟁력을 가질 수 있게 되는 것이라고 하여 한식에 대한 잠재성을 강조하였다.

그러나 한식 세계화와 관련하여 수행된 기존의 연구들을 살펴보면 다수의 연구(Kye & Yeon 1988; Han 등 1998; Sim 등 2000; Kim 등 2004; Yoon 2005)에서 한식에 대한 외국인의 인지도, 기호도에 대해서 조사하였으나 대부분 그 메뉴가 현재 이미 세계화에 성공한 사례로 알려져 있는 김치, 비빔밥, 불고기, 갈비 등으로 한정되어 반복되고 있으며 (Kim 등 2004; 김 2006; Lee 등 2007; Lee & Lee 2008), 그 외 삼계탕, 갈비, 잡채, 된장찌개 등이 주로 연구되고 있다. 세계시장에서 한국을 대표하는 한식으로 인지되고 있는 음식 역시, 김치, 불고기, 비빔밥 등으로 한정적이라는 점도 (KNTO 2003) 우리가 보유하고 있는 다양한 한식을 외국인에게 알리는데 아직도 많은 노력이 필요할 것이라고 보인다. 특히 이렇게 현재 한식 세계화에서 주목 받고 있는 음식들은 주로 한식의 큰 범주 중 상음식에 해당되는 음식들이며, 한식의 또 다른 중요한 부분인 전통향토음식에 대한 관심이거나 연구는 미비한 실정이다.

전통향토음식은 전통음식과 향토음식을 묶어 지칭하는 말로, 전통음식이란 예로부터 특정 지역의 특산물을 이용하여 그 지역의 독특한 조리법에 의하여 만든 지역 다수의 주민이 한 세기 이상 선호하여 오고 있는 음식을 의미하며, 절기식, 통과의례음식, 궁중음식 등을 예로 들 수 있다(농진청 2008a). 향토음식은 다수의 주민들에게 한 세기 이상 선호되지는 못했지만 특정지역의 주민에 의하여 지속적으로 선호되어지는 음식을 일컬으며, 영광굴비, 남원추어탕, 전주비빔밥, 이천쌀밥 등이 이에 속한다. 많은 학자들은 전통음식과 향토음식의 개념을 유사한 개념으로 간주하고 있고, 향토음식이 점차 시간이 지나면서 전통향토음식의 개념으로 발전된다고 하였다(Lee & Choi 2007).

이와 같은 전통향토음식의 산업화는 지역 농산물의 이용 증대와 지역 문화와 음식이 결합된 관광 상품으로서의 발전 가능성을 기대할 수 있어 지역 경제 활성화에 도움이 되며 (Lee & Choi 2007), 국가적으로도 전통향토음식 산업은 한식세계화 추세와 함께 발전 가능성이 기대되므로 이들 음식에 대한 관심과 지원이 필요할 것으로 보인다. 그럼에도 불구하고 현재까지 전통향토음식에 대한 연구는 국내 소비자 대상 인지도 및 기호도 조사가 주를 이루며, 지역 향토음식을 활용한 관광 상품화 방안에 대한 연구들(양 등 2004; Son 2005)이 수행되었을 뿐, 전통향토음식의 세계화 관점에서 수행된 연구는 많지 않다.

따라서 본 연구에서는 한국에 거주하는 외국인과 내국인을 대상으로 하여 미리 선정해둔 전통향토음식 10종(전주비빔밥, 대동밥, 전복죽, 조랭이떡국, 호박범벅, 닭갈비, 연양불고기, 모약과, 인삼정과, 매작과)에 대한 기호도 조사를 통해 외국인 기호에 맞는 전통향토음식을 선정하고, 세계화 가능 방안을 모색하는데 그 목적을 두고 있다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 한국에 거주하는 외국인 및 내국인의 전통향토음식 10종에 대한 기호를 파악하기 위하여, 연세대학교 한국어학당에 재학 중인 외국인 학생 27명, 이화여자대학교에 재학 중인 학생 31명을 대상으로 하여 2009년 6월 5일 이화여자대학교 조리실습실에서 설문조사지를 이용한 관능평가의 방법으로 시행되었다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구에 앞서 세계화 가능성이 있는 전통향토음식을 선정하기 위하여 선행 연구(농진청 2008a; 2008b)를 바탕으로 지역별 인지도, 보존계승, 상품화 가능성이 높은 200여종의 향토음식을 1차로 선별하였으며, 한식 인지에 대한 델파이 연구(Cha 등 2010)의 일부를 활용하여 본 연구진이 최종 검토한 결과로 연구에 적용될 10종의 전통향토음식을 도출해 내었다. 델파이 연구에 참여한 음식 전문가는 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 시·도 농업기술원, 시·군 농업기술센터 공무원, 음식관련 연구소 대표 및 연구원 등으로, 학계 11명, 연구기관 5명, 업계 4명, 공무원 3명 등 총 23명으로 구성되었다. 선정된 10종의 전통향토음식은 전주비빔밥, 대동밥, 전복죽, 조랭이떡국, 호박범벅, 닭갈비, 연양불고기, 모약과, 인삼정과, 매작과이다.

조사대상자들은 선정된 전통향토음식 각각에 대하여 각 음식의 재섭취 의도, 추천 의도, 자국에서의 인기 가능성, 섭취 경험 여부, 관능적 특성에 대한 인식, 전반적 만족도 등에 대해 평가하였고, 이 중 관능적 특성의 경우 검사 항목을 선호 특성과 비선호 특성으로 구분하여 조사하였으며 특성 도출에 있어서 선행 연구인 한국적인 맛에 대한 식태도 척도 연구 결과 일부를 활용하였다(Kim 등 2009). 선호 특성의 경우 단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛, 감칠맛, 조화로운 향미, 맵고 자극적인 향미, 주재료의 텍스처, 강한 향미, 담백한 향미, 독특한 향미, 친숙한 향미, 다양한 재료, 마늘 향미, 참기름 향미, 풍부한 향미, 이국적인 향미, 발효 향미, 간장 향미, 건강식이라는 인식 등 20가지 특성, 비선호 특성의 경우 지나치게 짠맛, 지나치게 맵고 자극적인 맛, 지나치게 단맛, 지나치게 신맛, 쓴맛, 강한 감칠맛, 강한 향미, 담백한 향미, 지나친 마늘 향미, 친숙하지 않은 향미, 친숙하지 않은 텍스처, 거친 텍스처, 지나친 참기름 향미, 지나친 양념, 지나치게 기름진 것, 발효 향미, 먹기 힘든 것, 음식의 재료, 이취 혹은 이미 등 19개 특성으로 구성되었다.

조사 대상자들은 10종의 음식을 순서대로 맛보면서 전반적 만족도, 재섭취 의도, 추천 의도, 자국에서의 인기 가능성

에 대해서는 9점 항목 척도로, 섭취 경험 여부와 관능적 특성에 대한 선호·비선호 요인에 대해서는 check all that apply 방법을 사용하여 영어로 작성된 설문조사지에 평가하였다. 또한 시료 중 전주비빔밥, 대통밥, 전복죽, 조랭이떡국, 호박범벅, 닭갈비, 언양불고기는 실험 당일 조리하였고, 모약과, 인삼정과, 매작과는 미리 준비하여 일회용 플라스틱 용기에 담아 제시하였으며, 제시된 시료 사이에는 입안을 헹굴 수 있도록 물과 빨는 컵, 냅킨을 함께 제공하였다.

3. 통계처리 및 분석

수집된 자료는 SPSS Win 17.0을 이용하여 통계분석을 실시하였다. 전 설문문항은 내국인과 외국인으로 구분하여 기술통계분석을 실시하고, 전통향토음식 관능검사 후 재섭취 의도, 추천 의도, 자국에서의 인기 가능성, 전반적 만족도 항목의 경우 표본의 수를 고려하여 비모수 통계방법 중 Mann-Whitney U test를 실시하여 내국인과 외국인 간 인식 차이를 확인하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상의 일반사항

조사대상자는 외국인 27명과 내국인 31명으로 이루어졌으며, 조사대상자의 일반사항은 <Table 1>과 같다. 조사대상 외국인의 성별은 여성이 85.2%(23명), 남성이 11.1%(3명)으로 여성의 비율이 높았으며, 이 중 국적이 아시아계인 경우가 81.5%(22명)로 가장 많았고, 아시아계 중 일본인이 51.9%(14명)로 대다수를 차지하고 있었다. 다음은 북아메리카계 11.1%(3명), 유럽계 7.4%(2명)으로 구성되어 있었다. 외국인의 한국 거주기간은 1~3년이 40.7%(11명), 6~12개월이 33.3%(9명), 1~6개월이 22.2%(6명)였다. 이들의 아시아 음식의 섭취 빈도를 조사해본 결과, 아시아 음식을 일주일에 2~3번 먹는다는 응답이 70.4%(19명)로 다수를 차지하였으며, 좋아하는 아시아 음식은 중식(81.5%, 22명), 한식(77.8%, 21명), 일식(74.1%, 20명) 순이었고, 한식을 보통 일주일에 2~3번 이상 먹는다는 응답이 51.9%(14명), 일주일에 1번 이상 먹는다는 응답이 11.1%(3명)로 한식의 경험 정도가 비교적 높은 편임을 알 수 있었다. Yoon(2005)의 연구에서는 한국체류 외국인을 대상으로 한식 섭취 빈도를 조사한 결과 조사대상 외국인의 80% 이상이 주 2회 이상 한식을 섭취하는 것으로 나타나 본 연구와 비슷한 결과를 보였으며, 주로 저녁 때, 간단한 식사류 또는 한정식의 형태로써 섭취하고 있다고 조사되었다.

조사대상 내국인의 아시아 음식 섭취 빈도의 경우 일주일에 2~3번 이상 섭취한다는 응답이 71.0%(22명)로 가장 많았으며, 한식(93.5%, 29명), 중식(45.2%, 14명), 일식(38.7%,

<Table 1> General characteristics of subjects N(%)

| Variable | Foreigner | Korean | |
|--|-------------------|-----------|----------|
| Gender | Female | 23(85.2) | 29(93.5) |
| | Male | 3(11.1) | 1(3.2) |
| | no answer | 1(3.7) | 1(3.2) |
| Nationality | Asia | 22(81.5) | - |
| | North America | 3(11.1) | - |
| | Europe | 2(7.4) | - |
| Ethnic | Caucasian | 3(11.1) | - |
| | African | 0(0.0) | - |
| | Hispanic | 0(0.0) | - |
| | Korean | 2(7.4) | - |
| | Japanese | 14(51.9) | - |
| | Chinese | 5(18.5) | - |
| | Other | 3(11.1) | - |
| Staying Period in Korea | Less than a month | 0(0.0) | - |
| | 1-6 months | 6(22.2) | - |
| | 6-12 months | 9(33.3) | - |
| | 1-3 years | 11(40.7) | - |
| | more than 3 years | 1(3.7) | - |
| Frequency of Eating Asian Food | 2-3 times a week | 19(70.4) | 22(71.0) |
| | Once a week | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | Biweekly | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | Once a month | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | Once in 6 month | 1(3.7) | 0(0.0) |
| | Once a year | 0(0.0) | 0(0.0) |
| The most frequently eaten Asian food ¹⁾ | Chinese | 13(48.1) | 14(45.2) |
| | Japanese | 19(70.4) | 12(38.7) |
| | Korean | 22(81.5) | 29(93.5) |
| | Thai | 6(22.2) | 3(9.7) |
| | Vietnamese | 5(18.5) | 6(19.4) |
| | Indonesian | 1(3.7) | 1(3.2) |
| | Indian | 8(29.6) | 1(3.2) |
| | others | 1(3.7) | 0(0.0) |
| Favorite Asian Food ²⁾ | Chinese | 22(81.5) | 11(35.5) |
| | Japanese | 20(74.1) | 15(48.4) |
| | Korean | 21(77.8) | 27(87.1) |
| | Thai | 8(29.6) | 7(22.6) |
| | Vietnamese | 7(25.9) | 6(19.4) |
| | Indonesian | 2(7.4) | 1(3.2) |
| | Indian | 7(25.9) | 4(12.9) |
| | others | 0(0.0) | 0(0.0) |
| Frequency of Eating Korean Food | 2-3 times a week | 14(51.9) | 20(64.5) |
| | Once a week | 3(11.1) | 0(0.0) |
| | Biweekly | 1(3.7) | 0(0.0) |
| | Once a month | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | Once in 6 month | 1(3.7) | 0(0.0) |
| | Once a year | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | Rarely | 0(0.0) | 0(0.0) |
| Total | 27(100.0) | 31(100.0) | |

^{1),2)}Number of choice for three items

<Table 2> Experience of eating Korean traditional foods

N(%)

| Items | Jeonju Bibimbap | Daetong bap | Jeonbokjuk | Jorangi ddoekguk | Hobak bumbuk | Dark galbee | Eonyang Bulgogi | Moyackgwa | Insam Jeonggwa | Maejackingwa | |
|----------|-----------------|-------------|------------|------------------|--------------|-------------|-----------------|-----------|----------------|--------------|------------|
| Yes | F ¹⁾ | 21(80.8) | 14(53.8) | 14(53.8) | 6(23.1) | 18(69.2) | 22(84.6) | 10(38.5) | 4(15.4) | 1(3.8) | 3(11.5) |
| | K ²⁾ | 31(100.0) | 27(87.1) | 31(100.0) | 29(93.5) | 30(96.8) | 31(100.0) | 24(77.4) | 10(32.3) | 12(38.7) | 21(67.7) |
| χ^2 | | 361.500 | 330.000* | 230.000** | 225.000*** | 132.000*** | 298.500** | 333.500 | 330.000 | 279.000** | 176.500*** |

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

¹⁾F: foreigner

²⁾K: Korean

12명)순으로 자주 섭취하는 것으로 응답하였다. 아시아 음식 중 선호하는 음식으로는 한식이 87.1%(27명)으로 가장 많았고, 일식(48.4%, 15명), 중식(35.5%, 11명), 태국음식(22.6%, 7명), 베트남음식(19.4%, 6명), 인도음식(12.9%, 4명) 순으로 나타났다.

2. 전통향토음식의 섭취 경험 여부

조사대상음식으로 제시된 전통향토음식의 섭취 경험은 <Table 2>와 같이 외국인의 경우 닭갈비(84.6%, 22명), 전주 비빔밥(80.8%, 21명), 대통밥(53.8%, 14명), 전복죽(53.8%, 14명)을 섭취한 경험이 높게 나타났으며, 반면 인삼정과(3.8%, 1명), 매작과(11.5%, 3명), 모약과(15.4%, 4명), 조랭이떡국(23.1%, 6명)은 섭취경험이 적은 것으로 나타났다. 한국인 역시 모약과(32.3%, 10명), 인삼정과(38.7%, 12명)의 섭취 경험이 적게 나타났으며, 전주비빔밥, 언양불고기, 모약과를 제외한 나머지에서 내국인과 외국인 간 섭취 경험 차이가 나타났으며, 특히 조랭이떡국, 호박범벅, 매작과의 경우 내국인에 비해 외국인의 섭취 경험이 유의적으로 더 적게 나타났다(p<.001). 외국인의 한식 섭취여부를 조사한 기존의 연구에서 Yoon(2005)은 한국 체류 외국인들을 대상으로 본 국에서 한국음식 섭취 유무를 조사한 결과 조사대상자의 60% 이상이 불고기를 먹어봤다고 응답하였고, 갈비, 김치, 김밥, 비빔밥 등도 본국에서 섭취한 경험이 있는 것으로 나타났으나 이를 제외한 메뉴의 경우 섭취 경험이 아주 낮은 것으로 조사되었다. Chang & Cho(2000)의 연구에서는 한국 체류 외국인들에게 한국을 방문하기 전 한국음식을 경험해본 적이 있는지 질문한 결과 70.2%가 먹어본 적이 있다고 응답하였고, 먹어본 음식으로는 불고기 59.7%, 김치 59.2%, 비빔밥 39.8%, 갈비 35.0%로 순으로 나타났다. 또한 Han 등(1998)의 연구에서는 일본인을 대상으로 조사한 결과 김치의 섭취 경험이 93.6%로 가장 높았으며, 비빔밥 62.2%, 불고기 35.0%, 백김치 23.3%, 콩나물 21.2%, 시금치나물 20.8% 순으로 조사되었으며, 이와같이 상용음식에 비해 전통향토음식에 대한 외국인의 섭취 경험에 대한 연구는 아직 미흡한 수준이라고 볼 수 있다.

3. 전통향토음식의 관능적 특성에 대한 인식

전통향토음식 각각의 선호·비선호 특성을 조사한 결과는

<Table 3>과 <Table 4>와 같다. 전주비빔밥은 내외국인 모두에게 가장 선호되고 있는 음식으로, 내외국인 모두 전주비빔밥의 맵고 자극적인 맛과 다양한 식재료 사용, 조화로운 맛, 주재료의 식감 특성에 대해 특히 높은 점수를 주었다. 대통밥은 내국인과 비교하여 외국인에게 더욱 선호되고 있는 음식이었으며, 단맛, 조화로운 맛, 건강에 좋다는 인식 등이 주 선호 특성이었다. 전복죽은 내외국인 모두에게 감칠 맛, 친숙한 향미, 건강식이라는 인식, 담백한 맛 등으로 선호되고 있었으며, 내국인은 외국인에 비하여 전복죽의 식감을 선호하는 것으로 나타났다. 조랭이떡국은 감칠맛, 조화로운 맛, 친숙한 향미 등으로 선호되고 있었으나 조랭이떡국의 담백한 맛과 식감은 외국인에 비하여 내국인의 중요한 선호 특성으로 나타났다. 반면, 외국인은 조랭이떡국의 떡 고유의 담백한 맛을 비선호 특성으로 지적하였으며 외국인의 떡의 맛과 질감에 대한 비선호는 Kim(1983), Moon 등(1986), Chang & Cho(2000), Yoon(2005)을 포함한 다수의 선행연구들에서도 언급된 바 있다. 호박범벅 역시 외국인의 선호가 낮은 음식으로, 호박범벅의 단맛은 내외국인 모두에게 높은 선호 특성 응답을 얻었으나, 외국인은 호박범벅의 특유의 식감과 담백한 맛에 낮은 점수를 주었다. 닭갈비의 경우 맵고 자극적인 맛 특성에 대해서는 내외국인 모두의 선호가 아주 높게 나타났고 다른 9종의 전통향토음식들과 달리 강한 맛에 대한 선호 응답을 보였으나, 호박범벅과 마찬가지로 내국인에 비하여 외국인의 특성 선호도가 낮게 나타났다. 전주비빔밥과 더불어 닭갈비에서도 내국인 뿐 아니라 외국인에게 맵고 자극적인 맛에 대한 선호가 높게 나타난 것은 Chang & Cho(2000)의 연구에서 방한 외국인의 맛 선호도를 조사한 결과 42.0%가 자극적인 맛을 좋아하거나 매우 좋아한다, 58.8%가 매운 맛을 매우 좋아하거나 좋아하여 선호한다고 조사된 것과 유사한 결과이다. 언양불고기는 단맛, 주재료의 식감 등이 내외국인 모두에게 선호되는 특성으로 나타났으며, 외국인의 경우 친숙한 향미 때문에 선호한다고 응답하였다. 모약과는 10종의 전통향토음식 중 선호 특성에 대한 응답이 상당히 낮은 음식이었으며, 특히 외국인들에게서 낮게 응답되었다. 모약과의 단맛 특성과 독특한 향미 특성은 내외국인 모두에게 선호 특성으로 응답되었으나, 그 밖의 특성에 대한 응답 빈도는 매우 낮았다. 인삼정과는 내외국인들 모두 단맛과 독특한 향미 특성을 가지고 있다고 인식하는 것으로

<Table 3> Liking attributes scores of sensory characteristics of Korean traditional foods of foreigner vs Korean N(%)

| Items | | Jeonju Bibimbap | Daetong bap | Jeonbokjuk | Jorangi ddockguk | Hobak bumbuk | Dark galbee | Eonyang Bulgogi | Moyackgwa | Insam Jeonggwa | Maejackgwa |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|-------------|------------|------------------|--------------|-------------|-----------------|-----------|----------------|------------|
| sweet taste | F ¹⁾ | 4(14.8) | 12(44.4) | 2(7.4) | 1(3.7) | 14(51.9) | 5(18.5) | 9(33.3) | 17(63.0) | 13(48.1) | 16(59.3) |
| | K ²⁾ | 7(23.3) | 11(36.7) | 0(0.0) | 4(13.3) | 17(56.7) | 8(26.7) | 20(66.7) | 24(80.0) | 13(43.3) | 17(56.7) |
| salty taste | F | 2(7.4) | 0(0.0) | 6(22.2) | 6(22.2) | 2(7.4) | 4(14.8) | 9(33.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | K | 4(13.3) | 1(3.3) | 6(20.0) | 7(23.3) | 0(0.0) | 7(23.3) | 5(16.7) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) |
| sour taste | F | 2(7.4) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) |
| | K | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(6.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| bitter taste | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) |
| | K | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 6(20.0) | 2(6.7) |
| umami taste | F | 4(14.8) | 5(18.5) | 8(29.6) | 10(37.0) | 0(0.0) | 2(7.4) | 7(25.9) | 1(3.7) | 0(0.0) | 1(3.7) |
| | K | 4(13.3) | 2(6.7) | 9(30.0) | 12(40.0) | 2(6.7) | 3(10.0) | 6(20.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 3(10.0) |
| balanced flavor | F | 8(29.6) | 11(40.7) | 6(22.2) | 8(29.6) | 3(11.1) | 2(7.4) | 4(14.8) | 1(3.7) | 0(0.0) | 2(7.4) |
| | K | 15(50.0) | 11(36.7) | 10(33.3) | 13(43.3) | 5(16.7) | 8(26.7) | 6(20.0) | 5(16.7) | 1(3.3) | 3(10.0) |
| hot and spicy flavor | F | 13(48.1) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 20(74.1) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | K | 20(66.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 26(86.7) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| texture of the main ingredient | F | 8(29.6) | 9(33.3) | 4(14.8) | 5(18.5) | 3(11.1) | 2(7.4) | 8(29.6) | 3(11.1) | 1(3.7) | 3(11.1) |
| | K | 12(40.0) | 11(36.7) | 14(46.7) | 11(36.7) | 11(36.7) | 8(26.7) | 12(40.0) | 8(26.7) | 4(13.3) | 11(36.7) |
| strong flavor | F | 2(7.4) | 0(0.0) | 1(3.7) | 1(3.7) | 1(3.7) | 7(25.9) | 5(18.5) | 1(3.7) | 1(3.7) | 2(7.4) |
| | K | 3(11.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 10(33.3) | 3(10.0) | 1(3.3) | 6(20.0) | 1(3.3) |
| bland flavor | F | 2(7.4) | 4(14.8) | 6(22.2) | 2(7.4) | 2(7.4) | 0(0.0) | 3(11.1) | 1(3.7) | 2(7.4) | 2(7.4) |
| | K | 4(13.3) | 6(20.0) | 5(16.7) | 8(26.7) | 5(16.7) | 3(10.0) | 3(10.0) | 2(6.7) | 1(3.3) | 2(6.7) |
| unique flavor | F | 5(18.5) | 9(33.3) | 4(14.8) | 2(7.4) | 2(7.4) | 3(11.1) | 4(14.8) | 7(25.9) | 7(25.9) | 9(33.3) |
| | K | 4(13.3) | 8(26.7) | 6(20.0) | 3(10.0) | 6(20.0) | 5(16.7) | 11(36.7) | 9(30.0) | 10(33.3) | 8(26.7) |
| familiar flavor | F | 7(25.9) | 9(33.3) | 7(25.9) | 6(22.2) | 2(7.4) | 3(11.1) | 9(33.3) | 3(11.1) | 1(3.7) | 4(14.8) |
| | K | 13(43.3) | 5(16.7) | 7(23.3) | 6(20.0) | 4(13.3) | 7(23.3) | 6(20.0) | 5(16.7) | 1(3.3) | 2(6.7) |
| varieties of ingredient | F | 16(59.3) | 8(29.6) | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 4(14.8) | 2(7.4) | 0(0.0) | 1(3.7) | 1(3.7) |
| | K | 17(56.7) | 11(36.7) | 1(3.3) | 19(33.3) | 1(3.3) | 3(10.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) |
| garlic flavor | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 2(7.4) | 3(11.1) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | K | 3(10.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 12(40.0) | 7(23.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| sesame flavor | F | 2(7.4) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 3(11.1) | 1(3.7) | 0(0.0) | 1(3.7) |
| | K | 1(3.3) | 1(3.3) | 3(10.0) | 2(6.7) | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 1(3.3) | 0(0.0) | 1(3.3) |
| rich flavor | F | 5(18.5) | 5(18.5) | 6(22.2) | 3(11.1) | 1(3.7) | 2(7.4) | 6(22.2) | 2(7.4) | 1(3.7) | 3(11.1) |
| | K | 8(26.7) | 5(16.7) | 4(13.3) | 0(0.0) | 4(13.3) | 2(6.7) | 12(40.0) | 7(23.3) | 4(13.3) | 0(0.0) |
| ethnic flavor | F | 3(11.1) | 1(3.7) | 1(3.7) | 1(3.7) | 1(3.7) | 3(11.1) | 1(3.7) | 0(0.0) | 2(7.4) | 2(7.4) |
| | K | 5(16.7) | 4(13.3) | 3(10.0) | 3(10.0) | 4(13.3) | 3(10.0) | 3(10.0) | 3(10.0) | 3(10.0) | 0(0.0) |
| pungent flavor | F | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 3(11.1) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) |
| | K | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 5(16.7) | 1(3.3) | 1(3.3) | 0(0.0) | 3(10.0) |
| soy sauce flavor | F | 3(11.1) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 2(7.4) | 4(14.8) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) |
| | K | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(6.7) | 1(3.3) | 3(10.0) | 2(6.7) | 9(30.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| tastes healthy | F | 8(29.6) | 10(37.0) | 7(25.9) | 5(18.5) | 5(18.6) | 0(0.0) | 4(14.8) | 0(0.0) | 5(18.5) | 2(7.4) |
| | K | 14(46.7) | 10(33.3) | 14(46.7) | 3(10.0) | 8(26.7) | 1(3.3) | 3(10.0) | 3(10.0) | 16(53.3) | 5(16.7) |

¹⁾F: foreigner

²⁾K: Korean

나타났다. 그러나 내국인이 선호하는 특성은 많으나 외국인들의 선호는 낮게 나타나 둘 간의 차이가 크게 벌어졌다. 내국인들은 특히 인삼정과외의 건강식측면에 높은 선호를 보였고, 외국인에 비하여 쓴맛, 강한 맛, 풍부한 풍미 선호 특

에 높게 응답하였다. 매작과 역시 단맛이 선호 특성으로 나타났다으며, 내외국인 모두 매작과는 독특한 향미를 선호 특성이라고 응답했다. 외국인은 매작과가 지나치게 기름진 것을 비선호 특성으로 지적하였는데, 이는 Kim(1983)의 연구 결

<Table 4> Disliking attributes scores of sensory characteristics of Korean traditional foods of foreigner vs Korean N(%)

| Items | | Jeonju Bibimbap | Daetong bap | Jeonbok juk | Jorangi ddockguk | Hobak bumbuk | Dark galbee | Eonyang Bulgogi | Moyackgwa | Insam Jeonggwa | Maejackgwa |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-------------|-------------|------------------|--------------|-------------|-----------------|-----------|----------------|------------|
| too salty | F ¹⁾ | 1(3.7) | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 1(3.7) | 2(7.4) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | K ²⁾ | 5(16.7) | 0(0.0) | 5(16.7) | 3(10.0) | 1(3.3) | 3(10.0) | 3(10.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| too hot and spicy | F | 0(0.0) | 1(3.7) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | K | 4(13.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 2(6.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| too sweet | F | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 2(7.4) | 5(18.5) | 0(0.0) | 2(7.4) | 4(14.8) | 3(11.1) | 2(7.4) |
| | K | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 1(3.3) | 3(10.0) | 0(0.0) | 3(10.0) | 9(30.0) | 7(23.3) | 3(10.0) |
| too sour | F | 0(0.0) | 1(3.7) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) |
| | K | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| bitter taste | F | 0(0.0) | 1(3.7) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 6(22.2) | 1(3.7) |
| | K | 1(3.3) | 2(6.7) | 0(0.0) | 4(13.3) | 2(6.7) | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 8(26.7) | 2(6.7) |
| strong umami taste | F | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | K | 0(0.0) | 0(0.0) | 4(13.3) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 2(6.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| strong flavor | F | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 1(3.7) | 3(11.1) | 2(7.4) | 0(0.0) | 5(18.5) | 0(0.0) |
| | K | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 2(6.7) | 1(3.3) | 0(0.0) | 4(13.3) | 1(3.3) |
| bland flavor | F | 3(11.1) | 5(18.5) | 6(22.2) | 6(22.2) | 8(29.6) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) |
| | K | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) |
| too much garlic | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(7.4) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | K | 1(3.3) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| unfamiliar flavor | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 3(11.1) | 0(0.0) | 5(18.5) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 6(22.2) | 1(3.7) |
| | K | 0(0.0) | 2(6.7) | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 3(10.0) | 1(3.3) |
| unfamiliar texture | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(7.4) | 1(3.7) | 2(7.4) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 4(14.8) | 1(3.7) |
| | K | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 1(3.3) | 3(10.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 2(6.7) | 3(10.0) | 1(3.3) |
| tough texture | F | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 2(7.4) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 3(11.1) |
| | K | 3(10.0) | 4(13.3) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 2(6.7) | 5(16.7) | 1(3.3) | 0(0.0) | 1(3.3) |
| too much sesame flavor | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| | K | 1(3.3) | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) |
| too much seasoning | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) |
| | K | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| too fatty | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 4(14.8) | 0(0.0) | 1(3.7) | 3(11.1) | 15(55.6) | 0(0.0) | 11(40.7) |
| | K | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 2(6.7) | 0(0.0) | 10(33.3) | 1(3.3) | 8(26.7) |
| pungent | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) |
| | K | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| difficult to eat | F | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 2(7.4) | 1(3.7) |
| | K | 3(10.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 0(0.0) | 1(3.3) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) |
| ingredients in the dish | F | 2(7.4) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 1(3.7) | 0(0.0) | 1(3.7) | 1(3.7) |
| | K | 1(3.3) | 2(6.7) | 0(0.0) | 1(3.3) | 2(6.7) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(6.7) | 0(0.0) |
| off odor or taste | F | 0(0.0) | 0(0.0) | 2(7.4) | 0(0.0) | 7(25.9) | 0(0.0) | 0(0.0) | 0(0.0) | 6(22.2) | 1(3.7) |
| | K | 0(0.0) | 0(0.0) | 3(10.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 1(3.3) | 0(0.0) | 0(0.0) | 3(10.0) | 0(0.0) |

¹⁾F: foreigner

²⁾K: Korean

과에서도 외국인이 약식이나 약과처럼 기름져서 무거운 느낌을 주는 음식을 선호하지 않는다고 밝힌바 있다.

전통향토음식의 선호·비선호 특성을 정리해보면, 선호특성의 경우 내외국인 모두 음식의 특성 중 단맛을 가장 선호요인으로 응답하였고, 신맛, 쓴맛, 마늘향미, 참기름 향미, 간장의 향미 등은 선호되지 못하고 있었다. 내국인과 외국인을 비교

했을 때 내국인은 외국인에 비하여 주재료의 식감, 특이한 향미, 조화로운 맛, 건강식 등을 더 중요한 선호 특성으로 꼽았다. 비선호 특성의 경우 지나치게 단맛, 쓴맛, 담백한 맛, 기름진 맛 등이 공통으로 지적되었고, 내국인보다 외국인이 담백한 맛과 지나치게 기름진 맛을 비선호하는 것으로 나타났다.

<Table 5> Overall satisfaction¹⁾ and attitude after Korean traditional foods

M±SD

| Items | | Jeonju Bibimbap | Daetong bap | Jeonbok juk | Jorangi ddockguk | Hobak bumbuk | Dark galbee | Eonyang Bulgogi | Moyackgwa | Insam Jeonggwa | Maejackgwa |
|------------------------------|-----------------|-----------------|-------------|-------------|------------------|--------------|-------------|-----------------|-----------|----------------|------------|
| Overall Satisfaction | F ²⁾ | 7.70±0.95 | 7.59±1.60 | 6.67±1.64 | 6.30±2.13 | 5.22±2.58 | 7.20±1.56 | 7.62±2.10 | 6.28±1.97 | 4.96±2.01 | 6.27±1.82 |
| | K ³⁾ | 7.73±1.08 | 7.31±1.34 | 7.69±1.44 | 6.86±1.66 | 6.54±1.53 | 8.20±1.00 | 8.28±1.19 | 7.43±1.52 | 5.79±2.08 | 7.14±1.71 |
| | t-value | 391.00 | 322.50 | 239.50* | 330.50 | 262.00* | 225.00** | 309.50 | 250.50* | 326.50 | 264.50 |
| Intention of eating again | F | 7.54±1.36 | 7.27±1.91 | 6.58±2.14 | 5.92±2.28 | 5.60±2.66 | 7.05±2.10 | 7.04±2.33 | 5.35±2.67 | 4.81±1.94 | 6.08±2.10 |
| | K | 7.97±1.64 | 7.50±1.80 | 7.81±1.62 | 6.87±2.04 | 6.97±1.85 | 8.13±1.02 | 8.35±1.25 | 7.23±2.11 | 5.23±2.58 | 7.00±2.13 |
| | t-value | 308.50 | 251.50* | 255.00 | 245.00* | 347.50 | 308.00 | 329.00 | 194.00** | 338.00 | 257.50* |
| Recommendation intentions | F | 7.50±1.30 | 7.15±1.76 | 6.35±2.06 | 5.88±2.03 | 5.92±2.40 | 7.09±1.83 | 7.29±2.27 | 5.62±2.58 | 5.12±2.12 | 6.08±2.29 |
| | K | 8.03±1.51 | 7.43±1.72 | 7.61±1.20 | 6.58±1.96 | 7.00±1.67 | 7.68±1.70 | 8.10±1.30 | 7.45±2.03 | 6.06±2.74 | 7.19±2.10 |
| | t-value | 280.00* | 297.00 | 312.00 | 300.00 | 311.50 | 331.00 | 164.50*** | 207.50** | 285.50 | 247.00* |
| Popularity in their homeland | F | 7.15±1.54 | 6.92±1.83 | 5.24±1.99 | 5.24±1.99 | 5.72±2.03 | 6.96±1.76 | 7.42±1.86 | 5.00±2.33 | 4.23±1.95 | 5.64±2.23 |
| | K | 8.65±1.05 | 7.47±1.63 | 7.61±1.54 | 7.16±1.77 | 7.52±1.61 | 8.23±1.12 | 8.42±1.12 | 7.00±2.03 | 6.68±2.21 | 6.90±2.10 |
| | t-value | 310.50 | 236.00* | 196.50** | 210.50** | 231.00* | 239.50* | 265.50* | 175.00*** | 177.50*** | 231.00** |

*p<.05, **p<.01, ***p<.001

¹⁾Nine-point Likert scale: 1-Extremely disagree, 9-Extremely agree²⁾F: foreigner³⁾K: Korean

4. 전통향토음식 만족도 및 섭취 후 태도

1) 전통향토음식의 만족도 및 섭취 후 태도

조사대상 전통향토음식 10종에 대한 만족도 및 섭취 후 태도를 조사한 결과 <Table 5>와 같다.

관능검사 후 전반적 만족도에 대해서는 외국인의 경우 전주비빔밥(7.70±0.95), 언양불고기(7.62±2.10), 대통밥(7.59±1.60), 닭갈비(7.20±1.56), 전복죽(6.67±1.64), 조랭이떡국(6.30±2.13), 모약과(6.28±1.97), 매작과(6.27±1.82), 호박범벅(5.22±2.58), 인삼정과(4.96±2.01) 순으로, 한국인의 경우 언양불고기(8.28±1.19), 닭갈비(8.20±1.00), 전주비빔밥(7.73±1.08), 전복죽(7.69±1.44), 모약과(7.43±1.52), 대통밥(7.31±1.34), 매작과(7.14±1.71), 조랭이떡국(6.86±1.66), 호박범벅(6.54±1.53), 인삼정과(5.79±2.08) 순으로 높게 나타났다. 전통향토음식 10종에 대한 내외국인의 전반적 만족도를 비교하였을 때 닭갈비와 모약과(p<.01), 전복죽(p<.05)에서 그룹간 유의한 차이를 나타내었으며, 외국인에 비하여 내국인의 만족도가 높게 나타났다.

재섭취 의도의 경우 외국인은 전주비빔밥(7.54±1.36), 대통밥(7.27±1.91), 닭갈비(7.05±2.10), 언양불고기(7.04±2.33) 등이 높았고, 모약과(5.35±2.67), 호박범벅(5.60±2.66), 조랭이떡국(5.92±2.28)도 '보통' 수준에 그쳤으며, 인삼정과(4.81±1.94)의 경우 '약간 싫다'의 수준으로 나타났다. 내국인은 언양불고기(8.35±1.25), 닭갈비(8.13±1.02), 전주비빔밥(7.97±1.64), 전복죽(7.81±1.62) 등에서 높게 나타났고, 인삼정과의 경우만 5.23±2.58으로 '보통'이라고 응답하였다.

추천의도의 경우 외국인은 전주비빔밥(7.50±1.30), 언양불고기(7.29±2.27), 대통밥(7.15±1.76), 닭갈비(7.09±1.83) 순으로 추천의도가 높다고 응답하였으며, 인삼정과(5.12±2.12), 조랭이떡국(5.88±2.03), 호박범벅(5.92±2.40)의 경우에는 추

천의도가 '보통'에 그쳤다. 내외국인의 추천의도에 대한 인식을 비교하였을 때, 언양불고기의 경우 외국인에 비하여 내국인의 추천 의도가 훨씬 높게 나타났고(p<.001), 모약과(p<.01)와 전주비빔밥(p<.05)의 경우에도 한국인의 추천의도에 비해 외국인의 점수는 유의하게(p<.01) 낮게 나타나 내외국인 간 인식의 차이를 알 수 있었다. 내외국인의 추천의도에 대한 인식을 비교하였을 때, 언양불고기의 경우 외국인에 비하여 내국인의 추천 의향이 훨씬 높게 나타났고(p<.001), 모약과(p<.01)와 전주비빔밥(p<.05)의 경우에도 한국인의 추천의도에 비해 외국인의 점수는 유의하게(p<.01) 낮게 나타났다.

외국에서의 인기 가능성에 대해서는 내국인은 전주비빔밥(8.65±1.05), 언양불고기(8.42±1.12), 닭갈비(8.23±1.12)에 높은 점수를 주었고, 외국인은 언양불고기(7.42±1.86), 전주비빔밥(7.15±1.54), 대통밥(6.92±1.83)을 비교적 높게 평가하였다. 내외국인이 공통적으로 전주비빔밥에 대해서 외국에서 인기있을 것이라고 예측하였으나 그 외 메뉴에서는 내외국인간 인식의 차이를 보였으며, 특히 외국인이 내국인에 비하여 외국에서의 전통향토음식 인기 가능성에 낮은 점수를 주었다. 특히 모약과와 인삼정과의 경우 외국인은 내국인에 비하여 인기 가능성을 부정적으로 응답하였다(p<.001).

2) 외국인의 과거 섭취경험여부에 따른 만족도

외국인이 과거 전통향토음식을 먹어본 경험이 있는지에 따라 만족도를 분석하였다. Lee 등(2007)의 한국 거주 중국인 대상 연구 결과에서 한국 음식에 대한 기본 지식이나 효능에 대해 많이 알고 있을수록 향후 한국음식 구매 가능성이 높은 것으로 나타났다고 보고하고 있다. 이러한 점을 고려하여 외국인의 과거 전통향토음식 섭취경험 유무에 따라 인식

<Table 6> Satisfaction¹⁾ with Korean traditional foods of foreigners by eating experience

M±SD

| Eating experience | Jeonju Bibimbap | Daetong bap | Jeonbokjuk | Jorangi ddockguk | Hobak bumbuk | Dark galbee | Eonyang Bulgogi | Moyackgwa | Insam Jeonggwa | Maejackgwa |
|-------------------|-----------------|-------------|------------|------------------|--------------|-------------|-----------------|-----------|----------------|------------|
| Yes | 7.68±0.99 | 7.36±1.55 | 6.60±1.68 | 6.71±1.11 | 5.37±2.63 | 7.50±1.14 | 8.10±1.45 | 5.25±0.96 | 6.00±0.00 | 6.33±2.89 |
| No | 7.80±0.84 | 7.85±1.68 | 6.75±1.66 | 6.15±2.39 | 4.88±2.59 | 4.00±2.83 | 7.31±2.41 | 6.36±2.08 | 5.04±2.07 | 6.32±1.76 |
| Total | 7.70±0.95 | 7.59±1.60 | 6.67±1.64 | 6.30±2.13 | 5.22±2.58 | 7.20±1.56 | 7.62±2.10 | 6.28±1.97 | 4.96±2.01 | 6.27±1.82 |
| t-value | 54.00 | 68.50 | 87.00 | 66.00 | 67.00 | 2.00* | 65.00 | 30.00 | 8.00 | 29.50 |

*p<.05

¹⁾Nine-point Likert scale: 1-Extremely disagree, 9-Extremely agree

의 차이가 나타날 것으로 예상하여 과거 섭취 경험이 있는 집단과 없는 집단으로 구분하여 만족도를 확인해본 결과, 닭갈비에서만 과거 섭취 경험 유무에 따라 차이를 보였으며 섭취 경험이 없는 경우 만족도가 낮았다(p<.05). 따라서 과거 한식 섭취 경험은 외국인의 전통향토음식에 대한 만족도에 큰 영향을 주지 않는 것으로 판단된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 한국에 거주하는 외국인 27명과 내국인 31명을 대상으로 전통향토음식 10종(전주비빔밥, 대통밥, 전복죽, 조랭이떡국, 호박범벅, 닭갈비, 언양불고기, 모약과, 인삼정과, 매작과)에 대한 인식을 파악하기 위하여 설문조사지를 이용한 기호도 조사를 실시하였다.

조사결과 외국인은 조사대상 음식 10종 중 닭갈비, 전주비빔밥, 대통밥, 전복죽의 이전 섭취경험이 높게 나타났으며 모약과, 매작과, 인삼정과 등의 섭취해본 경우가 적었으며 내국인은 모약과, 인삼정과의 섭취 경험이 다소 적었으며, 외국인에 비하여 조랭이떡국, 호박범벅, 매작과의 섭취 경험이 많았다.

전통향토음식 각각의 선호·비선호 특성을 살펴볼 때, 전주비빔밥은 내외국인 모두에게 가장 선호되고 있는 음식으로, 내외국인 모두 전주비빔밥의 맵고 자극적인 맛과 다양한 식재료 사용을 특히 선호하였다. 대통밥은 내국인과 비교하여 외국인에게 더욱 선호되고 있는 음식이었고, 전복죽은 내외국인 모두에게 선호되고 있었으며, 내국인은 외국인에 비하여 전복죽의 텍스처를 선호하는 것으로 나타났다. 조랭이떡국은 감칠맛, 조화로운 맛, 친숙한 향미 등으로 선호되고 있었으나 외국인은 조랭이떡국의 떡 고유의 담백한 맛을 비선호 특성으로 지적하였다. 호박범벅은 내국인에 비하여 외국인의 선호가 낮은 음식으로, 외국인은 특히 호박범벅의 텍스처와 담백한 맛을 선호하지 않는다고 응답하였다. 닭갈비의 경우 맵고 자극적인 맛 특성에 대해서는 내외국인 모두의 선호가 아주 높게 나타났으나, 호박범벅과 마찬가지로 내국인에 비하여 외국인의 특성 선호도가 낮게 나타났다. 언양불고기는 단맛, 주재료의 텍스처 등이 내외국인 모두에게 선호되는 특성으로 나타났으며, 외국인의 경우 친숙한 향미 때문에 선호한다고도 응답하였다. 모약과, 인삼정과, 매작과는

모두 단맛, 독특한 향미가 선호 특성으로 나타났다. 이 중 모약과는 10종의 전통향토음식 가운데 선호 특성에 대한 응답이 상당히 낮은 음식이었으며, 특히 외국인들에게 낮게 응답되었다. 인삼정과는 쓴맛, 강한 맛 등 내국인이 선호하는 특성은 많으나 외국인들의 선호는 낮게 나타났다. 매작과의 경우 외국인은 매작과가 지나치게 기름진 것을 비선호 특성으로 지적하였다.

전통향토음식 섭취 후 만족도를 평가한 결과, 외국인의 경우 전주비빔밥, 언양불고기, 대통밥, 닭갈비, 전복죽, 조랭이떡국, 모약과, 매작과, 호박범벅, 인삼정과 순으로, 내국인의 경우 언양불고기, 닭갈비, 전주비빔밥, 전복죽, 모약과, 대통밥, 매작과, 조랭이떡국, 호박범벅, 인삼정과 순으로 높게 나타났다. 전반적으로 외국인에 비하여 내국인의 만족도가 높았으며, 모약과, 전복죽, 호박범벅, 닭갈비의 경우 유의한 차이가 있었다.

전통향토음식에 대한 외국인의 재섭취 의도를 보면, 전주비빔밥, 대통밥, 닭갈비, 언양불고기 등은 재섭취 의도가 높은 반면, 인삼정과는 낮게 나타났다. 추천의도의 경우, 외국인은 전주비빔밥, 언양불고기, 대통밥, 닭갈비 순으로 높게 나타났으며, 외국에서의 인기 가능성에 대해서, 내국인은 전주비빔밥, 언양불고기, 닭갈비에 높은 점수를 주었고, 외국인은 언양불고기와 전주비빔밥, 대통밥에 비교적 높은 점수를 주었다.

외국인의 전통향토음식 과거 섭취 경험 유무에 따른 만족도 평가 결과, 닭갈비의 경우 과거 섭취경험이 없는 경우 만족도가 낮았다.

이상의 결과를 살펴볼 때, 전주비빔밥의 경우 내외국인 모두에게 관능평가 후 만족도 및 섭취 후 행동의도에 높은 점수를 얻었으나, 그 외 모든 음식에서 내외국인 간 인식의 차이를 보였다. 대통밥의 경우 내국인보다는 외국인에게 선호되고 있었고, 호박범벅, 조랭이 떡국, 모약과, 인삼정과, 매작과의 경우 외국인 선호가 상당히 낮았다. 또한 전통향토음식의 선호·비선호 특성을 조사한 결과, 내외국인 모두 음식의 특성 중 단맛을 선호요인으로 응답하였고, 신맛, 쓴맛, 마늘향미, 참기름 향미, 간장의 향미 등은 선호하지 않았다. 또한 내국인보다 외국인이 담백한 맛과 지나치게 기름진 맛을 비선호하는 것으로 나타났다.

본 연구는 기존 연구들이 유사한 범주의 상용식 위주의 한

식에 대한 기호도 및 인식 조사가 이루어지고 있는 것에서 벗어나 그동안 잠재되어 있던 전통향토음식의 세계화 가능성을 탐색하는 연구로서의 의미를 갖고 있다. 연구의 결과로 도출된 전통향토음식 10종에 대한 내국인과 외국인의 전반적인 기호도 및 각 음식에 대한 관능적 선호 특성과 비선호 특성 결과는 향후 세계화가 가능한 한국 음식을 선정하고 나라별 특성에 맞는 마케팅 전략을 세우는데 기초자료로 활용될 수 있을 것이다. 아울러 해외 상품화 전략뿐만 아니라 국내에 방문하는 외국 관광객을 대상으로 지역별 전통향토음식의 관광 상품화 방안을 모색하는데도 도움이 될 것으로 판단된다.

그럼에도 불구하고 본 연구는 조사 대상자인 외국인 표본 수 확보에 한계를 보였고, 아직까지 많이 접해보지 않은 음식이 연구 주제였기 때문에 조사대상자의 인지도 및 인식 부족이 연구의 한계점으로 작용하였다. 추후 연구에서는 다양한 국적의 외국인을 대상으로 전통향토음식에 대한 연구가 진행된다면 전통향토음식의 세계화를 위한 보다 실질적인 전략을 도출할 수 있을 것으로 사료된다.

감사의 글

본 연구는 2009년도 농촌진흥청 국립농업과학원 농업과학기술 연구개발사업(과제번호: PJ006874)의 지원에 의해 이루어진 것입니다

■ 참고문헌

- 김경애. 2004. 한국의 전통음식. 전남대학교 출판부
- 김숙희, 강병남. 2007. 세계의 식생활과 음식문화. 대왕사
- 김재수. 2006. 한국음식 세계인의 식탁으로. 백산출판사
- 농촌진흥청. 2008a. 한국의 전통향토음식 1~10권. 교문사
- 농촌진흥청. 2008b. 한국의 향토음식 100선. 삼미기획
- 민동원. 2003. 한국음식의 상품화·국제화 전략. 삼성경제연구소
- 양일선, 이해영, 장해진, 신서영, 정라나. 2004. 외국인 대상 한국 전통음식의 관광 상품화에 대한 요구도 조사 및 한국 전통음식 관광 상품 개발. 제56차 단양 국제관광학술심포지엄 자료집
- 이효지. 1998. 한국의 음식문화. 신광출판사
- 정혜경. 2007. 한국음식 오디세이. 생각의 나무
- Cattani D, Miller M, McDonald P, Nieporent D. 1999. Foodservice trend watch. Food Management 21(1):78-79
- Cha SM, Chung LN, Chung SJ, Kim KO, Lee SR. 2010. Exploring Korean typical tastes, flavors and foods using delphi technique. Korean J Food Cookery Sci 26(2):155-164
- 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, Huh SM, Kim MH. 1995. American's acceptance of Korean foods. Journal of Resource development, 14:93-99
- Han JS, Kim JS, Kim, SY, Kim MS, Kimiko Otani, Takahisa Minamide. 1998. A survey of Japanese perception of and preference for Korean foods. Korean J. Soc. Food Sci, 14(2):188-194
- Han KS, Song BC. 2003. A Study on discover and perception of the native local food in Wonju region. Korean J Dietary Culture, 18(4):365-378
- Joo YH. 2004. The demand of folk culture's internationalization and its confrontation with comparative folklore studies. The Korean Folklore, 40:179-213
- Kim JS. 2005. Universalizing Korean food. Korean J. Food Culture, 20(5):499-507
- Kim JY, Cha SM, Chung L, Kim KO, Chung SJ, 2009. Developing an attitude scale for Korean style flavors, Korean J. Food Culture, 24(6):805-812
- 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, 20(6):619-629
- Kim TH. 1983. A study on the improvement of Korean food in tourist hotel for foreign tourists in Korea. J Research Sangmyung University, 12:231-257
- Kye SH, Yoon SI. 1988. Food preferences of foreign athletes in Korean traditional foods. Korean J. Dietary Culture, 3(1):78-79
- Lee DH, Khoe KI, Sul WS. 2007. How knowledge and preference on Korean food influence the purchasing demand of Chinese residents in Korea. Journal of Korean Food Marketing, 24(3):19-41
- Lee DP, Choi KE. 2007. A study on the strategies for the promotion of the local food industry in Korea. Korea Rural Economic Institute
- Lee SJ, Chae IS. 2008. Expectation and satisfaction of foreign customers visiting korean restaurants located in USA: Analysis for food and service attributes through IPA analysis. Korean J. Food Culture, 23(2):152-162
- Lee YJ, Lee SB. 2008. Influences of globalization strategy factors of Korean food on country image and attitudes toward Korea of Chinese and Japanese consumers. Korean Journal of Hospitality Administration 17(3):117-135
- Moon SJ, Sohn KH, Lee YM, Ahn KM. 1986. Food preferences of foreigners residing in Korea. J Korean Home Economics Association, 24(2):63-73
- Na JK. 2007. A study on globalization of Korean restaurants. J. Foodservice Management Soc Korea, 10(2):155-179
- Sim YJ, Jung BM, Kim ES, Joo NM. 2000. A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. Korean J. Soc. Food Cookery,

16(3):210-215

Son YJ. 2005. A Study on the need of development for tourism merchandising of regional cuisine in kyonggi province. *Tourism research*, 21(2005.10):211-226.

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

KNTO (Korea National Tourism Organization). 2003. Foreigner survey. www.knto.or.kr

2012년 4월 2일 신규논문접수, 6월 4일 수정논문접수, 6월 7일 채택