

## 일본 관광객의 부산음식 섭취현황 및 만족도에 관한 연구

임양이<sup>1</sup> · 장승미<sup>2</sup> · 김영주<sup>3</sup> · 홍예지<sup>2</sup> · 김신정<sup>2</sup> · 박건영<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>성신여자대학교 식품영양학과

<sup>2</sup>부산대학교 식품영양학과

<sup>3</sup>숙명여자대학교 한국음식연구원

### A Study on the Intake and Satisfaction Levels of Busan Foods among Japanese Tourists

Yaung-lee Lim<sup>1</sup>, Seung-mee Jang<sup>2</sup>, Young-joo Kim<sup>3</sup>, Ye-ji Hong<sup>2</sup>,  
Sin-jeong Kim<sup>2</sup>, and Kun-young Park<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Dept. of Food and Nutrition, Sungshin Women's University, Seoul 142-732, Korea

<sup>2</sup>Dept. of Food and Nutrition, Pusan National University, Busan 609-735, Korea

<sup>3</sup>Korean Food Institute, Sookmyung Women's University, Seoul 140-742, Korea

#### Abstract

This study was conducted to determine the intake and satisfaction levels of Busan local foods in Japanese tourists visiting Busan. The degree of satisfaction with Busan foods and services in restaurants was evaluated. What these tourists wanted to eat after touring Busan was also determined. The subjects consisted of 100 Japanese tourists visiting Busan. Women (including housewives), highly educated people, and people who visited more than four times were predominant in number among the Japanese tourists. Busan local foods eaten during touring were: Dongrae Pajeon (29%), Sengsunhoe (21%), Daejikukbap (10%) and Haemultang (10%). Tourists wanted to taste local foods and answered that eating local foods during the tour was important. A variety of menu items earned a high score of 3.8 (from a highest possible score of 5.0) and various dessert items received a low score of 2.7 for satisfaction with Busan foods. In general, the satisfaction level for Busan foods was low. Tourists responded that they wanted to eat Bulgogi, Pajeon, Bibimbap, Sengsunhoe, and Kimchi jjigae in that order if they revisit Busan, indicating their preference for general Korean foods rather than Busan local foods. From all of the activities included in touring Busan, foods received the highest points (51%) in terms of attraction. As fifty four percent of subjects answered that they wanted to revisit Busan. Busan city needs to prepare tourist restaurants for Bulgogi, Bibimbap, Pajeon, and seafoods (including Sengsunhoe). They must also improve Busan local foods and restaurant services in order to attract and satisfy the Japanese tourists industry.

**Key words:** Japanese tourists, intake, Busan foods, satisfaction restaurants

#### 서 론

1990년대 본격적으로 실시된 지방자치제로 인해 각 지역의 지방자치단체는 지역경제 활성화를 위해 지역의 독특한 문화를 관광 자원화 하는데 노력하고 있다. 지역의 독특한 문화 중 우리의 일상생활과 가장 밀접한 관계를 형성하고 있는 것이 음식문화이며, 더 나아가 음식의 경험을 목적으로 하는 식도락 여행객들로 인하여 음식은 관광의 목적이자 동기가 되고 있다. 방문한 국가의 독특하고 다양한 그 지역에서만 경험할 수 있는 음식은 여행 가치를 높이는 관광자원이 되고 있다(1,2). 세계화 및 국제화가 진행되고 여가 시간이 증가하게 됨에 따라 관광산업이 발달하게 되므로 그 지역의 전통 음식을 관광 상품화 하는 것은 음식문화의 개발·홍보

및 국가경제의 활성화 등 경제 문화적 측면에서 큰 효과를 발생시킬 수 있다(3-7). 2008년 국가 브랜드 맵 조사결과(8)에 의하면 한국하면 떠오르는 이미지는 기술력이 1위, 한국 음식이 2위(2007년 3위)로 음식은 관광의 기본요소이자 중요한 관광자원으로 국가의 정체성 및 국가이미지를 알려주는 중요한 문화자원이다. 음식관광이란 관광객이 관광지에서 경험하는 음식과 관련된 모든 활동과 관광의 주된 목적이 음식과 관련된 활동을 의미한다(9).

2012년 6월까지 총 방문 일본과 중국 관광객은 302,383명과 234,482명으로 전년 동기 대비 각각 18.6%, 30.6% 증가하였다. 일본관광객은 국내 인바운드에서 중요한 시장이며 비중 또한 큰 부분을 차지하고 있다. 이 중 부산을 방문한 일본과 중국 관광객은 41,183명과 10,513명으로 일본 관광객

\*Corresponding author. E-mail: kunypark@pusan.ac.kr  
Phone: 82-51-510-2839, Fax: 82-51-514-3138

은 거리가 가까운 부산에도 많이 방문하고 있는 실정이다(10). 부산을 방문하는 일본 관광객은 한국 전체 관광객의 약 14%로 부산 관광시장의 중요한 부분을 차지하고 있다. 일본관광객에 대한 한류의 영향(11), 일본관광객의 관광지 상품 및 선택속성(12), 한국방문동기(13), 일본관광객에 대한 외식서비스 및 음식(14) 등 일본관광객의 특성을 규명하는 다양한 연구들이 제시되고 있으나, 부산을 방문하는 일본 관광객을 대상으로 한 연구는 미비한 실정이다. 관광이란 일상 생활권을 떠나 다른 자연, 문화 등의 환경에서 감상, 지식, 체험, 활동, 휴양 등 생활의 변화를 구하고자 하는 인간의 기본적인 욕구를 충족시키는 것이다. 최근에는 음식 자체가 관광활동의 1차적이고 직접적인 동기가 되고 있는 추세이다(15). 이에 본 연구에서는 부산을 방문한 일본 관광객을 대상으로 부산에서 관광 중 실제로 먹었던 부산음식 및 부산음식과 음식점에 대한 만족도와 부산을 재방문할 때 먹어보고 싶은 음식을 조사하여 일본관광객을 위한 부산음식 개발과 부산지역의 음식관광 활성화의 기초를 제시하고자 하였다.

## 대상 및 방법

### 조사대상 및 기간

본 연구의 조사 대상은 2010년 12월 1일부터 2011년 1월 10일에 걸쳐 김해국제공항, 남포동, 자갈치, 해운대, 용두산공원, 부산국제여객터미널에서 부산을 방문한 일본인 개별관광객 100명을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 설문지는 개별면담을 통해 작성하였고, 총 100부의 설문지를 회수하여(회수율 100%) 분석에 사용하였다.

### 조사내용 및 방법

조사내용은 일본어로 작성하여 직접 조사원들이 일본 관광객과 면담을 통하여 작성하였고 본 연구의 조사내용은 크게 4개의 부분으로 구성하였다.

첫째, 조사대상자의 일반적 사항으로 성별, 연령, 학력, 직업, 부산방문 횟수를 조사하였다.

둘째, 일본관광객이 부산여행 중 섭취하는 부산의 음식 섭취현황을 조사하기 위하여 Sin(16)과 부산문화관광부(17)에서 홍보하는 음식을 참고하여 부산의 대표음식 10개 메뉴를 선정하였다. 관광 중 먹어본 부산음식과 식당을 이용한 횟수와 사용한 식비의 금액, 부산여행에 대한 정보를 얻는 방법을 조사하였다. 일본관광객이 음식을 선택하는 기준은 '관광지를 방문하기 전에 음식점에 대한 정보를 찾아본다', '그 지역의 특색 있는 음식을 먹기 원한다', '관광지의 유명한 음식이 비싸더라도 꼭 먹는다', '관광지에서 음식이 중요하다'에 대하여 5점 척도로 조사하였다(전혀 아니다=1, 매우 그렇다=5점).

셋째, 부산음식에 대한 만족도는 '메뉴의 다양성', '음식의 값', '음식의 양', '음식의 맛', '후식의 다양성'의 5문항과 음식점의 서비스에 대해 '종업원의 친절도'와 '청결성'의 2문항을

5점 척도로 측정하였다(전혀 만족하지 않는다=1, 매우 만족한다=5점).

넷째, 관광과 관련하여 재방문한다면 먹어보고 싶은 음식을 일본 관광객이 직접 이야기 하도록 하여 설문 조사자가 기록하였다. 또한 일본 관광객의 재방문의사를 '재방문 하겠다', '잘 모르겠다', '방문하지 않겠다'로 조사하였다. 부산여행 중 가장 좋았던 점을 '음식', '볼거리', '쇼핑', '오락', '숙소', '기타'로 구분하여 조사하였다.

### 자료의 분석

수집된 자료의 통계처리는 SPSS 18.0 프로그램(SPSS Inc., Chicago, IL, USA)을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하였고, *t*-test 및 Duncan's multiple range test를 통해  $p < 0.05$ 에서 유의성을 분석하였다.

## 결과 및 고찰

### 일본 관광객의 일반적 특성

부산을 방문한 일본 관광객의 일반적 특성으로(Table 1) 성별은 여자 58%, 남자 42%로 여자가 남자보다 더 많았다. 연령층으로는 20대 10%, 30대 16%, 40대 20%, 50대 24%, 60대 이상 30%로 60대 이상이 가장 많았으며, 40~60대 이상의 일본 관광객이 주를 이루었다. 학력별로는 고졸 이하 30%, 전문대 및 대졸 58%, 대학원졸 이상 12%로 전문대 및 대졸이 가장 많았다. 직업은 주부 24%, 사무직 22%, 전문직 16%, 무직 14%, 학생 10%, 기타 14%로 주부의 빈도가 24%로 높았으나, 대부분 사무직과 전문직 종사자의 직장인들이 38%이었다. 부산을 방문한 횟수는 1회 18%, 2회 26%, 3회

Table 1. General characteristics of the Japanese subjects touring in Busan

| Variables               | Group                  | Frequency (%) | Rank |
|-------------------------|------------------------|---------------|------|
| Gender                  | Male                   | 42            | 2    |
|                         | Female                 | 58            | 1    |
| Age (years)             | ≤29                    | 10            | 5    |
|                         | 30~39                  | 16            | 4    |
|                         | 40~49                  | 20            | 3    |
|                         | 50~59                  | 24            | 2    |
|                         | ≥60                    | 30            | 1    |
| Education               | ≤High school           | 30            | 2    |
|                         | College and university | 58            | 1    |
|                         | ≥Graduate school       | 12            | 3    |
| Occupation              | Housewives             | 24            | 1    |
|                         | Office workers         | 22            | 2    |
|                         | Professionals          | 16            | 3    |
|                         | Unemployed             | 14            | 4    |
|                         | Students               | 10            | 5    |
|                         | Others                 | 14            | -    |
| Frequency of Busan tour | Once                   | 18            | 3    |
|                         | Twice                  | 26            | 2    |
|                         | Three times            | 16            | 4    |
|                         | More than four times   | 40            | 1    |

16%, 4회 이상 40%로 4회 이상이 가장 높은 빈도를 보였다.

Lee와 Yoon(18)의 연구에 의하면 한국을 방문한 일본관광객은 남자 12%, 여자 87%로 여자가 더 많이 방문하였고, 연령대는 30대가 34%로 가장 많았으며, 40대, 50대 이상의 순서로 많았다. 한국을 방문한 횟수는 1회 또는 2회가 12%로 가장 많았으며, 직업은 회사원이 47%, 주부가 22%로 나타났다. Kim과 Lee(19)의 연구에 의하면 부산을 방문한 관광객 중 남자 51%, 여자 49%로 비슷하게 나타났으며, 연령은 30대가 47%로 가장 많았으며, 40대, 20대 순서로 많았다. 응답자 중 부산을 재방문하겠다는 비율이 72%로 높았으며, 직업은 학생 36%, 회사원 32%로 나타났다.

그러나 본 연구에서 부산을 방문한 관광객은 여자 관광객이 더 많았으며, 연령은 장년층인 40대~60대 이상이 주를 이루었다. 부산을 방문한 횟수는 4회 이상이 많았고, 직업은 가정주부와 직장인이 대부분을 차지하였다. 일본과 부산은 거리가 가깝고 오랫동안의 왕래로 부산의 방문횟수가 높았고, 한국에 대한 관심으로 다양한 직업과 연령대가 부산을 방문한 것으로 보인다.

#### 일본 관광객의 부산음식 섭취현황

일본 관광객을 위한 부산음식의 개발을 위하여 일본 관광객이 관광 중 섭취한 부산음식을 조사하였다. 관광 중 먹어본 부산음식으로는 동래파전이 29%로 가장 많았고, 그 다음으로 생선회가 21%로 섭취 빈도가 높았다. 이는 부산의 지리적 특성 때문으로 여겨진다. 돼지국밥과 해물탕은 각각 10%, 곰장어는 8%의 섭취 빈도를 나타내었다. 그 외의 부산음식 섭취현황은 오리불고기 7%, 아귀찜 6%, 기타 9%의 순서로 조사되었다(Fig. 1). 부산문화관광(17)에서는 생선회, 동래파전, 흑염소불고기, 복어요리, 곰장어요리, 해물탕, 아귀찜, 재첩국, 낙지볶음, 밀면, 장어요리, 돼지국밥, 붕어찜을 부산의 대표음식으로 소개하고 있으며, 이들과 연관이 있는 것으로 보인다. Lee와 Yoon(18)은 일본 관광객들의 한국음식에 대한 기호도는 비빔밥(4.5), 해물파전(4.5), 쇠갈비구이(4.4), 잡채(4.3), 순두부찌개(4.3), 배추김치(4.2), 김밥(4.2), 불고기(4.2), 냉면(4.0) 순으로 보고하였다. Jang(20)은 일본 관광객이 선호하는 한국음식은 불고기(4.7)와 비빔밥

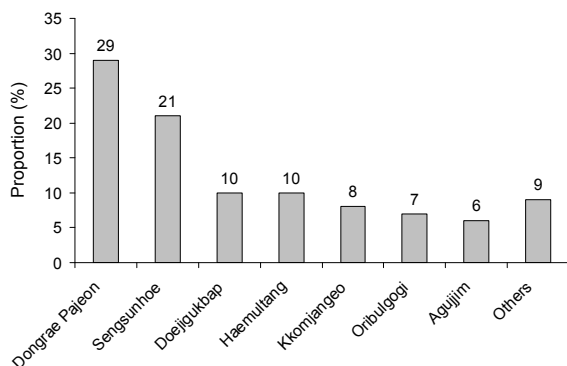


Fig. 1. Busan local foods of eating in Busan by Japanese tourists. (n=100)

(4.7), 죽(4.3), 파전(4.2), 김치찌개(4.1), 돼지갈비(4.0) 돼지국밥(3.8), 떡볶이(3.8), 복어(3.7), 김치(3.6), 삼계탕(3.6), 한정식(3.6), 삼겹살(3.4), 해물탕(3.3), 된장찌개(3.3), 장어(3.2), 냉면(3.0)의 순으로 좋아한다고 하였다. 육류를 취급하는 부산음식점은 대부분 갈비나 등심을 주 메뉴로 다루고 있으므로, 일본인들이 선호하고 보다 친숙한 야끼니쿠 스타일의 불고기를 먹을 수 있도록 메뉴를 구성하는 것이 필요하다고 할 수 있다. 비빔밥과 김치 등에도 관심을 많이 가지고 있지만 이에 대한 대표적인 접빈 음식점이 매우 부족한 실정이다. 일본 관광객이 좋아하는 음식을 제공할 수 있는 음식점의 확충 또는 메뉴의 개선이 필요하다 하겠다.

‘식행동’은 각 개인의 행동양식과 연관되어져 내재하고 있는 모든 요인에 의해 표출되는 식생활과 관련된 행동이라고 정의할 수 있으며, 이러한 식행동에 의하여 음식물의 섭취가 좌우되고 섭취하는 음식의 질이나 양을 결정하게 된다(21).

일본관광객의 식행동 특징은 Table 2와 같다. 관광 중 외식한 빈도는 1~2회 2%, 3회 10%, 4회 25%, 5회 이상 63%로 5회 이상이 가장 많았다. 여행 중 식사비용으로 사용한 금액은 70,000원 이하 8%, 70,001~130,000원 48%, 130,001~200,000원 18%, 200,000원 이상이 26%로 70,001~130,000원의 식비 사용금액이 가장 많았다. 본 연구의 설문조사에서 부산 체류일은 2박 3일이 가장 많았으므로 약 1식당 7,000~15,000원을 사용했을 것으로 추정된다.

부산에 대한 여행정보는 ‘친구나 친지를 통해서’ 32%, ‘인터넷’ 30%, ‘여행사’ 29%, ‘안내서적’ 16%, ‘기타’ 8%로 조사되었다(Table 2). Chang(22)은 ‘여행사’ 49%, ‘인터넷’ 44%, ‘관광 안내서적’ 40%, ‘친지나 동료’ 39%로 여행정보 입수 방법을 보고하였다. 일본 관광객은 친지나 동료, 인터넷, 여행을 통해 여행정보를 얻고 있으므로 부산음식과 관련된 다양한 정보를 여행사, 인터넷을 이용한 적극적인 홍보와 함께 관광객이 부산의 음식을 잘 이해하고 쉽게 접할 수 있는 체험의 기회를 폭넓게 제공하여 부산음식 홍보를 강화할

Table 2. The food behavior and information for Busan local foods by the Japanese tourists

| Variables                        | Group                     | Frequency (%) | Rank |
|----------------------------------|---------------------------|---------------|------|
| Frequency of eating              | Once or twice             | 2             | 4    |
|                                  | Three times               | 10            | 3    |
|                                  | Four times                | 25            | 2    |
|                                  | More than five times      | 63            | 1    |
| Cost of eating during Busan tour | ≤70,000 won               | 8             | 4    |
|                                  | 70,001~130,000 won        | 48            | 1    |
|                                  | 130,001~200,000 won       | 18            | 3    |
|                                  | >200,000 won              | 26            | 2    |
| Information for                  | Friends and relatives     | 32            | 1    |
|                                  | The internet or the media | 30            | 2    |
| Busan tour*                      | Travel agency             | 29            | 3    |
|                                  | Guide book                | 16            | 4    |
|                                  | Others                    | 8             | 5    |

\*Overlap response.

Table 3. The trends of the Japanese subjects in the choice of Busan local foods by gender and age

| Variables         | Total                | Rank | Gender                |                  | Age                   |                      |                       |                       |                      |
|-------------------|----------------------|------|-----------------------|------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
|                   |                      |      | Male<br>(N=42)        | Female<br>(N=58) | ≤29<br>(N=10)         | 30~39<br>(N=16)      | 40~49<br>(N=20)       | 50~59<br>(N=24)       | ≥60<br>(N=30)        |
| DLF <sup>1)</sup> | 4.2±1.0 <sup>a</sup> | 1    | 4.0±1.2 <sup>5)</sup> | 4.3±0.8          | 3.8±1.5 <sup>bc</sup> | 4.8±0.4 <sup>a</sup> | 4.5±0.5 <sup>a</sup>  | 4.4±0.6 <sup>ab</sup> | 3.6±1.2 <sup>c</sup> |
| ILF <sup>2)</sup> | 4.2±0.8 <sup>a</sup> | 1    | 4.4±0.8               | 4.1±0.8          | 3.4±0.7 <sup>c</sup>  | 4.6±0.7 <sup>a</sup> | 4.3±1.0 <sup>ab</sup> | 4.6±0.6 <sup>a</sup>  | 3.9±0.8 <sup>b</sup> |
| EFE <sup>3)</sup> | 3.5±0.9 <sup>b</sup> | 3    | 3.4±1.0               | 3.6±0.8          | 3.6±0.8 <sup>ab</sup> | 3.8±1.1 <sup>a</sup> | 3.7±0.8 <sup>ab</sup> | 3.5±0.7 <sup>ab</sup> | 3.1±1.1 <sup>b</sup> |
| RIR <sup>4)</sup> | 3.4±1.2 <sup>b</sup> | 4    | 3.2±1.3               | 3.5±0.8          | 3.2±1.2 <sup>ab</sup> | 3.9±0.9 <sup>a</sup> | 3.5±1.3 <sup>ab</sup> | 3.5±1.2 <sup>ab</sup> | 3.0±1.1 <sup>b</sup> |

<sup>1)</sup>Desiring to eat local foods. <sup>2)</sup>Importance of local foods before choosing. <sup>3)</sup>Eating famous food, even it is expensive.

<sup>4)</sup>Research on information of restaurants. <sup>5)</sup>Mean±SD.

<sup>a-c</sup>Means with the different letters in the column on total and in each row on age are significantly different ( $p<0.05$ ) by Duncan's multiple range test.

필요가 있다.

일본 관광객이 부산음식을 선택하는 기준은 '관광지에서 음식이 중요하다(4.2)', '그 지역의 특색 있는 음식을 먹기 원한다(4.2)', '관광지의 유명한 음식이 비싸더라도 꼭 먹는다(3.5)', '방문하기 전에 음식에 대한 정보를 찾는다(3.4)'의 순서로 5점 척도로 조사되었다(Table 3). 일본관광객은 관광지의 음식을 중요하게 생각하고, 그 지역의 특색 있는 음식을 먹고 싶어 한다는 것을 알 수 있었다. 성별에 따른 부산음식을 선택하는 기준은 관광지에서 '그 지역의 특색 있는 음식을 먹기 원한다'와 '관광지의 유명한 음식이 비싸더라도 꼭 먹는다', '방문하기 전에 음식에 대한 정보를 찾는다'는 여자 관광객이 남자 관광객보다 더 높은 응답을 하였으나 유의성은 없었다.

연령에 따른 부산음식을 선택하는 기준으로 '그 지역의 특색 있는 음식을 먹기 원한다'는 30대와 40대에서 가장 높았으며, '관광지에서 음식이 중요하다'는 기준은 30대와 50대에서 가장 높았다. '관광지의 유명한 음식이 비싸더라도 꼭 먹는다'와 '방문하기 전에 음식에 대한 정보를 찾는다'의 기준은 30대에서 가장 높게 나타났다( $p<0.05$ ). 일본관광객의 60%를 차지하는 30~50대가 지역의 특색 있는 음식을 먹고 싶어 하였고, 관광지의 음식을 중요하게 생각하고 있었다. 이러한 일본 관광객을 위해 부산의 특색 있는 음식을

일본 관광객의 기호에 맞게 제공할 필요가 있으며, 음식의 금액은 1식당 7,000~15,000원이 적당할 것으로 조사되었다. 일본 관광객은 관광지의 특색 있는 음식을 먹고 싶어 하였으므로 부산음식의 적극적인 홍보가 필요하다고 하겠다.

#### 일본 관광객의 부산음식과 음식점에 대한 만족도

부산음식에 대한 일본 관광객의 만족도를 알아보기 위해 메뉴의 다양성, 음식의 값, 음식의 양, 음식의 맛, 후식의 다양성을 조사하였다. 음식점의 서비스에 대한 만족도는 친절도와 청결성을 조사하였다. 일본 관광객의 부산음식에 대한 만족도는 메뉴의 다양성(3.8)이 가장 높았고, 저렴한 음식의 값(3.4), 음식의 양(3.3)의 만족도는 보통정도의 평가를 받았고, 음식의 짜고 매운맛(3.0), 후식의 다양성(2.7)의 만족도는 낮은 평가를 받았다. 부산 음식점의 서비스에 대한 만족도는 친절도(3.2), 청결성(3.0)으로 평가되어 5점 척도에서 3.2 이하의 낮은 만족도를 나타내었다(Table 4).

성별에 따른 음식의 양과 음식의 짜고 매운맛에 대한 만족도는 여자 관광객이 남자 관광객보다 높게 평가하였고, 저렴한 음식값, 후식의 다양성은 남자 관광객이 더 높은 평가를 하였으나 남자와 여자 사이에 유의한 차이는 없었다. 음식의 짜고 매운맛과 후식의 다양성에 대한 만족도에서 남녀 모두 3.0 이하로 낮게 평가하였으며 남녀 간의 유의성은 없었다.

Table 4. Satisfaction for the Busan local foods and services at Busan restaurants by gender and age of the Japanese tourists

| Variables                 | Total                | Rank | Gender                |                  | Age                   |                       |                       |                       |                       |  |
|---------------------------|----------------------|------|-----------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--|
|                           |                      |      | Male<br>(N=42)        | Female<br>(N=58) | ≤29<br>(N=10)         | 30~39<br>(N=16)       | 40~49<br>(N=20)       | 50~59<br>(N=24)       | ≥60<br>(N=30)         |  |
| Food                      |                      |      |                       |                  |                       |                       |                       |                       |                       |  |
| Menus <sup>1)</sup>       | 3.8±0.9 <sup>a</sup> | 1    | 3.8±0.8 <sup>8)</sup> | 3.8±0.7          | 3.8±0.8 <sup>NS</sup> | 3.9±1.0               | 3.8±0.6               | 3.9±0.9               | 3.7±0.5               |  |
| Cost <sup>2)</sup>        | 3.4±0.9 <sup>b</sup> | 2    | 3.6±0.8               | 3.3±0.8          | 3.8±1.0 <sup>a</sup>  | 3.6±0.9 <sup>ab</sup> | 3.7±0.8 <sup>ab</sup> | 3.1±0.7 <sup>b</sup>  | 3.3±0.7 <sup>ab</sup> |  |
| Amounts <sup>3)</sup>     | 3.3±1.0 <sup>b</sup> | 3    | 3.2±1.0               | 3.4±0.9          | 2.6±0.5 <sup>b</sup>  | 3.8±1.2 <sup>a</sup>  | 3.4±0.8 <sup>a</sup>  | 3.4±1.1 <sup>a</sup>  | 3.3±0.8 <sup>a</sup>  |  |
| Taste <sup>4)</sup>       | 3.0±0.9 <sup>c</sup> | 4    | 3.0±0.8               | 3.1±0.9          | 2.8±0.4 <sup>b</sup>  | 2.9±1.1 <sup>ab</sup> | 3.5±0.7 <sup>a</sup>  | 3.1±0.7 <sup>ab</sup> | 2.9±0.9 <sup>ab</sup> |  |
| Dessert <sup>5)</sup>     | 2.7±1.0 <sup>d</sup> | 5    | 2.8±0.9               | 2.7±0.9          | 2.8±1.0 <sup>ab</sup> | 2.4±1.0 <sup>b</sup>  | 3.1±0.9 <sup>a</sup>  | 2.7±1.1 <sup>ab</sup> | 2.6±0.7 <sup>ab</sup> |  |
| Service                   |                      |      |                       |                  |                       |                       |                       |                       |                       |  |
| Kindness <sup>6)</sup>    | 3.2±0.9              | 1    | 3.3±0.7               | 3.3±1.0          | 3.2±0.4 <sup>b</sup>  | 3.8±0.8 <sup>a</sup>  | 3.0±0.8 <sup>b</sup>  | 3.3±0.9 <sup>b</sup>  | 3.2±0.9 <sup>b</sup>  |  |
| Cleanliness <sup>7)</sup> | 3.0±0.9              | 2    | 3.0±0.8               | 3.0±0.8          | 2.2±1.2 <sup>b</sup>  | 3.1±0.3 <sup>a</sup>  | 3.0±0.8 <sup>a</sup>  | 3.1±0.7 <sup>a</sup>  | 3.1±0.8 <sup>a</sup>  |  |

<sup>1)</sup>Variety of menus. <sup>2)</sup>Cost is relatively low. <sup>3)</sup>Amounts of serving is appropriate. <sup>4)</sup>Hot and salty. <sup>5)</sup>Various dessert.

<sup>6)</sup>Kindness of employee. <sup>7)</sup>Cleanliness of restaurant. <sup>8)</sup>Mean±SD.

<sup>ab</sup>Means with the different letters in the column on total and in each row on age are significantly different ( $p<0.05$ ) by Duncan's multiple range test.

<sup>NS</sup>Not significant.

연령에 따른 부산음식의 만족도는 ‘저렴한 음식 값에 대한 만족도’에서 20대가 다른 연령대보다 가장 높은 평가를 하였다. ‘음식의 양에 대한 만족도’와 ‘음식의 짜고 매운맛’에서는 20대에서 가장 낮은 점수를 나타내었고, ‘후식의 다양성’에 대한 만족도에서는 30대가 가장 낮게 평가하여, 부산의 음식에 대한 만족도는 젊은 층인 20대와 30대에서 낮게 평가되었음을 알 수 있었다( $p < 0.05$ ).

성별에 따른 부산 음식점의 서비스에 대한 만족도는 친절도와 청결성 만족도에서 남자와 여자관광객 모두 3.3과 3.0으로 낮은 만족도를 나타내었다.

연령에 따라 부산 음식점의 친절도에 대한 만족도는 다른 연령대보다 30대가 가장 높은 평가를 하였고, 부산 음식점의 청결성은 20대에서 가장 낮은 만족도를 나타내었다( $p < 0.05$ ).

Lee 등(23)은 일본 관광객이 음식의 맛, 음식의 양, 메뉴의 다양성에서 높은 만족도를 나타내었고, 음식의 청결성과 재료나 요리의 일본어 표기에서 낮은 만족도를 나타내어 본 연구와 비슷한 결과를 보고하였다.

부산음식에 대한 만족도 조사를 통하여, 부산음식의 짜고 매운맛과 후식의 다양성이 부족한 점이 부산음식의 문제점으로 파악되었고, 부산 음식점의 친절성과 청결성의 서비스도 개선해야 할 과제로 조사되었다.

**일본 관광객의 다시 먹고 싶은 음식**

부산을 재방문할 때 먹고 싶은 음식을 조사하였다. 일본관광객이 다시 먹고 싶다고 한 부산음식은 불고기 17%, 파전 13%, 비빔밥 10%, 생선회 8%, 김치찌개 7%, 삼겹살 6%, 삼계탕 5%, 생선구이 5%, 김구이 5%, 돼지갈비 4%, 잡채 4%, 대게 3%, 돼지국밥 3%, 기타(해물탕, 된장찌개, 곱창, 수육, 한정식)의 순서로 조사되었다(Fig. 2). 이들 중에서 부산여행 중 섭취빈도가 높았던 파전과 생선회를 다시 먹고 싶다고 한 응답률은 각각 13%와 8%이었다. 부산을 방문한 일본관광객은 한국음식으로 잘 알려져 있는 불고기, 비빔밥을 먹고 싶어 하였다. 돼지국밥, 해물탕과 곱장어는 부산여행

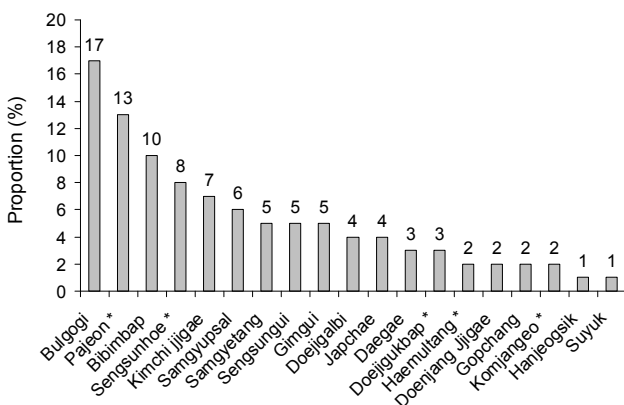


Fig. 2. Foods that the Japanese subjects want to eat after touring in Busan. \*Menu marked with an asterisk means Busan local foods. (n=100)

중 섭취빈도가 10%였으나, 다시 먹고 싶다고 한 의견은 3% 이하로 낮게 나타났다. 부산시에서는 생선회, 동래파전, 흑염소불고기, 복어요리, 곱장어요리, 해물탕, 아귀찜, 재첩국, 낙지볶음, 밀면, 장어요리, 돼지국밥, 붕어찜을 부산의 대표음식으로 선정(24)하고 인터넷이나 안내서적을 통하여 홍보하고 있다. 그러나 일본관광객이 부산을 재방문할 때 다시 먹고 싶다고 응답한 음식과 부산시에서 홍보하고 있는 부산의 대표음식과는 차이가 있었다.

부산을 방문한 일본인 관광객을 위해서 부산의 대표음식으로는 동래파전과 생선회를 추천할 수 있다. 또한 불고기와 비빔밥을 관광객이 쉽게 접할 수 있는 환경 조성이 필요할 것으로 생각된다. 또한 부산의 돌솥비빔밥을 개선한다면 비빔밥을 먹고 싶어 하는 일본인 관광객을 만족시킬 수 있을 것으로 생각된다.

부산여행에서 가장 좋았던 점은 먹을거리 51%, 볼거리 32%, 쇼핑 27%로 음식에 대한 만족도가 가장 높았고(Fig. 3), ‘부산을 재방문 하겠다’ 54%, ‘방문하지 않겠다’ 9%, ‘잘 모르겠다’ 37%로 부산을 재방문하겠다는 의견이 많았다. Lee와 Song(25)은 일본 개별여행 관광객의 전반적인 관광 만족도에 영향을 미치는 항목은 관광지매력도, 음식, 쇼핑, 관광안내서비스, 대중교통, 숙박 순으로 나타났다고 하였다. Lee(26)는 한국음식에 대한 만족도가 한국 재방문의도에 영향을 미치고, 일본 관광객이 한국음식에 대한 건강관련 인지도가 높을 때 한국 재방문의도가 가장 높았다고 하였다. 일본 관광객은 부산음식의 맛과 후식의 다양성과 부산 음식점의 서비스에 대해 낮게 평가하였음에도 불구하고 볼거리와 쇼핑보다는 음식에 만족을 하고 있었고, 재방문 할 의사도 높았다. 이에 일본 관광객이 먹고 싶어 한 불고기, 비빔밥, 파전, 생선회, 김치찌개를 쉽게 접할 수 있는 환경을 조성하고, 부산음식들의 건강 기능성을 강조하여 홍보하고, 일본 관광객의 기호에 맞게 부산음식을 개선한다면 일본 관광객의 부산여행에 대한 만족도를 더 높일 수 있을 것으로 기대된다.

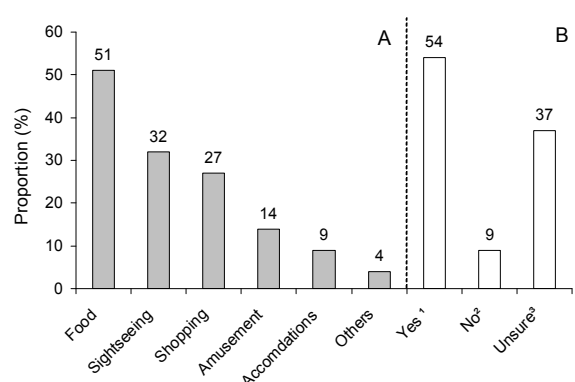


Fig. 3. The satisfaction (A, overlap response) and intention of revisiting (B) of the Japanese subjects during touring in Busan. <sup>1</sup>I will revisit Busan. <sup>2</sup>I will not revisit Busan. <sup>3</sup>I don't know. (n=100)

## 요 약

부산에 방문한 일본 관광객은 남자보다 여자가 다소 많았으며, 직업에서는 가정주부와 사무직이 가장 많았다. 나이는 40~60대가 주를 이루었으며, 부산을 방문한 횟수는 4회 이상이 가장 많았다. 관광 중 부산음식의 섭취빈도는 동래과전(29%)과 생선회(21%)가 가장 높았으며, 돼지국밥, 해물탕, 곰장어, 오리불고기, 아귀찜의 순서로 조사되었다. 일본 관광객은 관광지에서의 음식을 중요하게 생각하였고, 관광지의 특색 있는 음식을 먹고 싶어 하였다. 부산음식에 대한 만족도는 메뉴의 다양성(3.8), 저렴한 음식의 값(3.4), 음식의 양(3.3), 음식의 짜고 매운맛(3.0), 후식의 다양성(2.7)의 순서로 평가되어, 일본 관광객은 음식의 맛과 후식의 다양성에서 낮은 만족도를 나타내었다. 음식점의 서비스는 친절도, 청결성 모두 3.2 이하로 낮게 평가되었다. 부산을 재방문할 때 먹어 보고 싶은 음식으로는 불고기, 파전, 비빔밥, 생선회, 김치찌개를 주로 응답하여 부산의 대표음식과는 다른 경향을 나타내었다. 부산의 여행 중 가장 좋았던 점은 일본관광객 51%가 음식을 선택하였고, 부산을 다시 방문하겠다는 의사는 54%를 나타내었다. 일본 관광객은 부산음식의 맛과 음식점의 서비스에 대해 낮게 평가하였으나, 볼거리와 쇼핑보다는 음식에 훨씬 더 만족하고 있었다. 일본 관광객이 먹고 싶어 하는 동래과전, 생선회, 불고기, 비빔밥을 쉽게 접하도록 제공하고, 음식의 맛과 후식의 다양성, 음식점의 청결성의 문제를 해결한다면 일본 관광객의 부산여행 만족도를 더 높일 수 있을 것으로 생각된다.

## 감사의 글

본 연구는 2010년도 남해안 3개시도 관광협의회 부산부의 지원으로 수행된 연구의 결과이며, 이에 감사드립니다.

## 문 헌

- Williams J. 1997. We never eat like this at home: food on holiday. In *Food, Health and Identity*. Caplan P, ed. Routledge publishing Co., London, UK. p 151-171.
- Jang MG, Jo MS. 2000. Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korea. *Korea J Dietary Culture* 15: 215-223.
- Song YJ. 2005. A study on the need of development for tourism merchandising of regional cuisine in Kyonggi province. *Tourism Research* 21: 211-226.
- Yang IS, Chang HJ, Shin SY, Chung LN. 2004. Inbound tourism product development of Korean traditional food culture. *J Foodservice Management* 7: 87-116.
- Chang HJ, Yang IS, Chung LN, Shin SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. *Korean J Food Culture* 19: 392-398.
- Lee YJ, Choi SK. 2004. A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. *J Foodservice Management* 7: 157-174.
- Park BR. 2000. Development of tourist foods merchandising using traditional indigenous foods of Inje-Gun. *The Journal of Tourism Studies* 12: 123-144.
- Nation brand map 2008 research. 2008. Presidential Council on Nation Branding, Korea.
- Sin YS. 2009. Food tourism strategy for globalization of hansik. <http://www.ssnf.or.kr/data/6391>.
- Korean Statistical Information Service. <http://kosis.kr>. Categorized title/ Korea tourism statistics/ inbound visitors entry-purpose and nationality/ inbound visitors entry-transportation and nationality.
- Kim MH. 2005. A study of the influence of the popular Korean wave on the Korean tourist destination image and tourists' satisfaction: focused on Japanese tourists. *MS Thesis*. Keimyung University, Daegu, Korea.
- Kim MC, Boo CS. 2009. An analysis on choice attributes of Japanese tourists in Jeju region: using structural equation model. *J Korea Service Manag Soc* 10: 271-290.
- Kim YW. 2006. Relationship between aesthetic motivation and tourist resort selection properties, satisfaction, and behavioral intentions for Japanese female tourists who visit Korea. *Convention Research* 13: 107-131.
- Park JS, Choi SG. 2010. The effect of seriousness and controllability of service failure on perceived fairness, reliability, satisfaction and loyalty of customers—focused on the use of Korean restaurants by inbound Japanese tourists—. *Korean J Culinary Res* 16: 15-30.
- Lee SM. 2010. Effects food tourism's activities on visiting intention. *J Korea Contents Assoc* 10: 417-425.
- Sin YS. 2000. A research of traditional & native local foods in Busan. *Korean J Culinary Res* 6: 67-78.
- Tourism Promotion Division. 2008. Busan Metropolitan City. <http://tour.busan.go.kr/index.busan?theme=3>.
- Lee YJ, Yoon SJ. 2011. A study on the perception and attitude Japanese tourists visit to experience the cuisine of motivation a Korea food. *Korea J Tourism and Hospitality Research* 25: 401-417.
- Kim HJ, Lee SM. 2011. The effects of physical environment and destination image on foreign tourists' behavior in Busan: focused on Chinese and Japanese tourists. *J Tourism Leisure Res* 23: 25-40.
- Jang SM. 2011. Foreign tourists of Busan travel status and preference of the Busan food survey. *MS Thesis*. Pusan National University, Busan, Korea.
- Parraga IM. 1990. Determinants of food consumption. *J Am Diet Assoc* 90: 661-663.
- Chang HJ. 2004. A marketing approach to tourism product development of Korean traditional food. *MS Thesis*. Yonsei University, Seoul, Korea.
- 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: 283-291.
- Busan Metropolitan City. 2009. Busan local foods. Busan metropolitan city public health and sanitation, Busan, Korea.
- Lee YJ, Song YM. 2012. The satisfaction of the Japanese tourist: what are differences in terms of specific satisfaction between individual and package tour. *East Asian Studies* 62: 297-330.
- 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.

(2012년 11월 14일 접수; 2013년 1월 24일 채택)