

국내 거주 외국인들의 식생활 라이프 스타일에 따른 초밥 선택 속성 및 행동에 관한 연구

김정하 · 박재영 · 이경원 · 정희정 · 오지은 · 조미숙*

이화여자대학교 식품영양학과

A Study on *Sushi* Choice and Consumer Behavior Depending on Food-related Lifestyle

Jung Ha Kim, Jae Young Park, Kyung Won Lee, Hee Chung Chung, Ji Eun Oh and Mi Sook Cho[†]

Department of Nutritional Science & Food Management, Ewha Womans University, Seoul 120-808, Korea

Abstract

The aim of this study was to identify *sushi* choices underlying food-related lifestyle and to study the *sushi* attribute. The Food Choice Questionnaire (FCQ), the most popular tool for lifestyle research, which measures the relative importance of nine factors important in food choice, and food-related lifestyle was administered to 200 Americans (over 20 years of age) residing in Korea. From an analysis of food-related lifestyle through factor analysis, four factors emerged: health, taste, economy, and convenience. The Food Choice Questionnaire (FCQ) structure was verified using factor analysis, and eight factors were found: mood, natural content, health, sensory appeal, convenience, weight control, familiarity and price. These data are important in demonstrating the different motives underlying *sushi* choice. Moreover, the results suggest that an American's food-related lifestyle is considerably different in consumer behavior and *sushi* choice. Further research is needed to test our hypotheses.

Key words : *Sushi*, *sushi* choice, food-related lifestyle, Food Choice Questionnaire (FCQ), consumer behavior.

서 론

초밥(*sushi*)은 한국에서 이미 오래전부터 사랑을 받아오고 있는 음식 중 하나이며, 전 세계적으로 사랑받는 대표 음식이라고 하겠다. 오늘날 세계적으로 다양한 문화교류의 확대를 통한 세계인들과 일본 음식과의 접촉이 증대됨에 따라 초밥은 전 세계적인 음식으로 자리 잡았다. 생선요리의 중심을 이루고 있는 초밥(*sushi*)은 육류를 주식으로 하는 서양인들도 즐겨 먹을 만큼 세계적인 음식으로 각광 받고 있는 것이다.

오늘날의 초밥(*sushi*)은 일본을 대표하는 10대 음식 중 하나이며, 'Sushi'라는 영어 단어가 이미 세계적으로 널리 사용되고 있을 정도로 전 세계에 알려져 있다. 스시는 '맛이 시다(酸し)'라는 의미에서 그 어원을 찾을 수 있다고 일본 언어학자들은 주장하고 있지만, 아직까지 스시에 대한 어원은 정확히 밝혀지지 않았다. 일본 나라시대(710~784년)에 최초로 탄생된 초밥은, 밥에 식초를 섞는 기술이 개발된 무로마치 시대(1333~1573년)를 거쳐 아즈치모모야마 시대(1568~1600년)에 활성화되었다고 한다. 이후 유부초밥의 발명과 함께 에도

시대 중기(1603~1867)에 이르러 1810년에 최초로 초밥(*sushi*)가 개점되어 이윽고, 오늘날 우리가 알고 있는 '현대 초밥(*sushi*)'이 완성되었다고 하겠다(筱田 統 1966).

초밥(*sushi*)은 원래 물고기를 소금간 하여 조밥이나 메밥에 버무려 놓았다가 삭은 후에 먹는 생선식해와 똑같은 조리법으로, 한국의 식해(食醃)와 같으며, '스시(초밥)'의 원형은 우리나라 동해 쪽에서 만들어 먹던 식해와 그 요리법이 거의 일치한다고 한다(김원일 2002). 초밥의 출발은 원래 동남아시아 지역에서 생선을 장기보관하기 위해 밥과 해산물을 함께 발효시킨 발효음식이었다. 해산물의 장기보관과 부패를 막기 위한 방법으로 염장법을 사용하였는데, 이렇게 시작된(발효) 초밥의 기원은 라오스와 타이의 국경지역 메콩 강 유역 동북부 지역으로 추정되고 있다. 그 후, 이 발효 제법이 중국 양쯔강 유역으로 전파되었고, 이것이 500년 후 한반도로 전해졌고, 한반도에서 다시 나라(奈良)시대의 일본으로 전해졌다고 일본의 일부 학자들이 주장하고 있다(筱田 統 1966).

초밥에 관한 국내외 연구들을 살펴보면, 대부분 초밥 저장성과 미생물 등 위생안전과 관련된 연구, 초밥의 역사 및 유래를 다룬 연구이다. 이에 본 연구에서는 국내 거주 외국인들의 식생활 라이프스타일 특성을 파악하고, 이러한 특성이 초

[†] Corresponding author : Mi Sook Cho, Tel : +82-2-3277-2826
Fax : +82-2-3277-2862 E-mail : misocho@ewha.ac.kr

밥 소비에 어떠한 영향을 미치는지 알아보려고 하였다. 또한 식생활 라이프스타일에 따른 초밥의 인식, 선호 및 소비 행동을 파악하여 국내의 초밥 소비 실태를 조사하고, 라이프스타일에 따른 초밥의 선택 속성, 초밥 부재료 및 초밥에 어울리는 한식 재료 선호도를 알아보려고 하였다. 연구 목적을 달성하기 위한 세부적인 목적은 첫째, 국내 거주 외국인들의 식생활 라이프스타일에 따라 소비자를 분류하고, 둘째, 초밥을 선택하는 속성을 연구하며, 셋째, 식생활 라이프스타일에 따라 선호하는 초밥을 조사하고자 하였다.

이러한 연구를 바탕으로 외국인 외식 소비자 집단들의 초밥 소비 행동 특성을 규명함으로써 초밥 소비자를 효율적으로 세분화하고, 나아가서는 한식 세계화에 어울리는 초밥 개발을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

재료 및 방법

1. 조사대상 및 기간

설문지는 미국 국적 외국인 10명을 대상으로 예비조사를 통해 작성하였으며, 예비조사 후 수정, 보완한 설문지를 본 조사에 사용하였다. 2011년 10월 5일부터 29일까지 25일 동안 실시하였으며, 총 211부의 설문지를 배부하여 100% 회수하였다. 이 가운데 결측치, 불성실 응답자 등 분석에 부적합한 11부를 제외한 200부(94.8%)가 최종적으로 분석에 사용되었다.

2. 조사내용 및 분석 방법

본 조사는 각 항목에 대해 스스로 기입하는 자기보고서(self-report) 설문지법을 사용하였고, 구성 내용은 선행 연구를 토대로 본 연구 목적에 맞게 수정, 보완하여 사용하였다. 한글로 개발된 설문지의 번역은 국내의 영어영문학을 전공하고 석사과정을 마친 대학원생이 먼저 영어로 번역을 한 후에, 이것을 다시 한글로 역번역하였다. 그 후 국내의 영어영문학 석사과정을 마치고 현재 기업체에서 영어를 교육하고 있는 사람이 역번역된 문항들을 다시 영어로 번역하는 작업을 거쳤으며, 식품영양학 교수 1인과 박사, 석사과정생의 토의를 거쳐 수정, 완성하였다.

설문지는 크게 다섯 부분으로 구성하였다(Table 1). 첫째, 국내에 거주 중인 미국 국적의 외국인 소비자들을 대상으로 초밥에 대한 인식 및 소비 행동을 알아보려고 초밥에 대한 전체적인 인식(7문항), 초밥 부재료 선호도(14문항), 초밥에 어울리는 한식 재료 선호도(5문항), 그리고 초밥 소비 행동(8문항)으로 구성되었고, 리커트 7점 척도를 사용하였다. 둘째, 초밥 선택 속성은 Steptoe(Steptoe *et al* 1995)가 개발한 음식 선택 속성(Food Choice Questionnaire : FCQ)을 변형하여 만든

Table 1. Composition of the questionnaire

	Content	N	Scale
Sushi recognition	Sushi recognition	7	Likert 5
	Sushi material preference	14	Likert 7
	Sushi material of Korean food ingredients preference	5	Likert 7
	Sushi restaurants preference	8	Nominal
Sushi choice	Food Choice Questionnaire (FCQ)	36	Likert 7
Food-related lifestyle	Food-related lifestyle	21	Likert 7
General	Nationality, gender, age, length of residence, housing form, marital status, occupation, level of education, religion, average expenditure per one meal, average salary for month	11	Nominal

초밥 선택 속성의 설문지로 사용하였으며, 리커트 7점 척도를 사용하였다. 셋째, 식생활 라이프스타일은 Brunso & Grunert (1995)의 선행 연구를 참고하여 21개 문항으로 구성, 7점 척도를 사용하였다. 대상자들의 일반사항은 11개 문항으로 구성하였다.

3. 자료의 분석 방법

모든 자료의 분석은 SPSS 18.0 통계 패키지를 사용하였다. 측정 항목의 기술 통계 분석을 통해 각 변수의 특성을 파악하였고, 식생활 라이프스타일에 따라 세부 집단으로 구분하기 위해 요인 분석과 군집 분석을 실시하였다. 초밥 선택 속성(FCQ)에 대해 알아보기 위해 요인 분석을 수행하였고, 식생활 라이프스타일 군집별 초밥 선택 속성의 차이를 조사하기 위해 분산 분석을 수행하였으며, 사후 분석으로 Duncan's multiple comparison을 사용하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성중 성별은 남성이 116명, 여성이 84명이며, 연령은 20대 85명, 30대 71명, 40대 이상 44명이다(Table 2). 한국 거주기간은 6개월 미만인 52명, 6개월 이상 1년 미만인 37명, 1년 이상 2년 미만인 41명, 2년 이상 3년 미만인 25명, 3년 이상이 35명이었으며, 거주 형태는 아파트가 77명으로 가장 많았다. 미혼자 100명, 기혼자 100명, 직업은

Table 2. Demographic characteristics

Demographic characteristics		Frequency (N)	Percent (%)
Gender	Male	116	58.0
	Female	84	42.0
Age	20's	85	42.5
	30's	71	35.5
	Over 40's	44	22.0
Length of residence	Under 6 months	52	26.0
	6 months ~1 year	47	23.5
	1 ~2 years	41	20.5
	2 ~3 years	25	12.5
	Over 3 years	35	17.5
Housing form	Studio apartment	77	38.5
	Homestay	20	10.0
	Dormitory	46	23.0
	Relative's home	7	3.5
	Your own home	50	25.0
Marital status	Married	100	50.0
	Unmarried	100	50.0
Occupation	Public official/administrator	16	8.0
	Professional	107	53.5
	Student	37	18.5
	Sale/service/technician etc.	14	7.0
	Housewife/unemployed	26	13.0
	Level of education	Under high school graduate	41
	Attended/completed junior college	21	10.5
	Attended/completed university	95	47.5
	Attended/completed graduate school	43	21.5
Religion	Have	154	77.0
	Not have	46	23.0
Average expenditure per one meal	Under \$100	67	33.5
	\$100 ~\$150	54	27.0
	\$150 ~\$200	23	11.5
	\$200 ~\$250	22	11.0
	Over \$250	34	17.0

Table 2. Continued

Demographic characteristics		Frequency (N)	Percent (%)
Average salary for month	Under \$2,000	41	20.5
	\$2,000 ~\$3,000	34	17.0
	\$3,000 ~\$4,000	30	15.0
	\$4,000 ~\$5,000	40	20.0
	over \$5,000	55	27.5
Total		200	100

전문직, 학생이 많았다. 학력은 대학교 졸업이 95명으로 가장 많았고, 종교를 가진 사람이 154명이었다. 응답자들의 월평균 수입은 비교적 고른 분포를 보였으며, 월평균 외식비는 \$100 이하가 67명으로 가장 많았고, 다음으로는 \$100 이상 \$150 이하가 54명, \$250 이상이 34명 순으로 나타났다.

2. 조사대상자의 초밥 인식 및 초밥 선택 시 중요 요인

성별에 따른 초밥 인식은 남녀가 비슷하게 나타났고, 연령에 따라서는 '초밥의 세계적 위상'에서 유의적인 차이가 나타났는데, 20대가 가장 높게 나타났으며, 30대, 40대 이상 순으로 점차 낮아졌다(Table 3). 이는 젊은 연령층일수록 초밥에 대한 인지도가 높은 것으로 보여진다. 국내 거주기간에 따른 초밥 인식은 '초밥의 세계적 위상'에서 유의적인 차이가 있었는데, 6개월 미만의 평균값이 가장 높게 나타났고, 그 다음으로 6개월 이상 1년 미만, 1년 이상 2년 미만, 2년 이상 3년 미만, 3년 이상의 순으로 점차 낮아졌다.

초밥 선택 시 중요 요인은 성별에 따라 남성은 '맛'이라고 답한 응답자가 44명으로 가장 많았고, 다음으로는 '신선도'가 34명으로 나타났다(Table 4). 여성은 '맛'과 '신선도' 모두 33명으로 동일하게 나타났다. 초밥 선호에 대해서는 185명이 좋아한다고 응답하였고, 선호하는 초밥 형태는 남성, 여성 모두 캘리포니아 롤이 가장 많았다. 연령에 따라서도 '맛'이라고 답한 응답자가 77명으로 가장 많았다. 40대 이상은 다른 연령대에 비하여 비교적 고르게 분포하였는데, '건강, 위생, 영양'에 있어서도 건강 6명, 위생 5명, 영양 1명으로 응답하여 다른 연령대에 비하여 높은 비율로 나타났다. 선호하는 초밥 형태는 대체적으로 캘리포니아 롤이 가장 많았고, 니기리 스시도 많이 선호하였다. 거주기간에 따라서는 6개월 미만은 '맛'이 가장 많았고, 그 다음으로 '신선도'가 많았다. 선호하는 초밥의 형태에 있어서, 캘리포니아 롤은 6개월 미만이 37명, 2년 이상 3년 미만은 니기리 스시가 12명으로 가장 많았다. 월소득에 따라서도 대부분 '맛'과 '신선도'가 중요 요인으로 나타났다. 선호하는 초밥 형태 역시 캘리포니아 롤이 가장 많았지만 \$4,000 이상 \$5,000 미만은 니기리 스시를 선호했다.

Table 3. *Sushi* recognition

		<i>Sushi</i> recognition	Global status of <i>sushi</i>	Image of <i>sushi</i> in USA
Gender	Male	2.85±1.097 ¹⁾	3.28±1.139	2.86±0.883
	Female	2.94±1.034	3.25±1.107	2.83±0.898
	<i>F</i> -value	0.671, <i>p</i> =.412	0.063, <i>p</i> =.788	1.075, <i>p</i> =.227
Age	20's	2.92±1.038	2.48±0.881 ^{a2)}	3.45±1.064 ^a
	30's	2.99±1.102	2.75±0.890	3.32±1.079 ^b
	Over 40's	2.68±1.073	2.82±0.896 ^c	2.82±1.206
	<i>F</i> -value	1.149, <i>p</i> =.319	2.725, <i>p</i> =.068	4.881, <i>p</i> =.009 [*]
Length of residence	Under 6 months	2.60±1.006	3.65±1.008 ^a	2.77±0.962
	6 months~1 year	2.84±1.106	3.21±1.141 ^b	2.81±0.718
	1~2 years	2.80±1.005	3.17±1.263 ^{bc}	2.78±0.840
	2~3 years	3.04±1.120	3.16±1.106 ^{bc}	2.86±0.913
	Over 3 years	3.04±1.083	3.11±0.998 ^c	2.71±1.045
	<i>F</i> -value	1.027, <i>p</i> =.447	2.505 ^{*3)} , <i>p</i> =.043	0.978, <i>p</i> =.586
Average salary for month	Under \$2,000	2.75±0.928	2.41±0.618	2.93±1.168
	\$2,000~\$3,000	3.84±1.167	2.67±1.049	3.20±0.992
	\$3,000~\$4,000	3.03±1.008	2.87±0.973	3.33±1.155
	\$4,000~\$5,000	3.12±1.129	2.56±0.927	3.46±1.215
	Over \$5,000	3.17±0.975	2.71±0.809	3.65±0.931
	<i>F</i> -value	1.409, <i>p</i> =.325	0.764, <i>p</i> =.763	1.921, <i>p</i> =.222

¹⁾ Mean±S.D.

²⁾ Duncan's multiple range test: significantly different between supper script letter groups at $\alpha=.05$ in the same column.

³⁾ * $p<.05$.

3. 초밥 부재료 선호도 및 초밥 부재료에 어울리는 한식 재료 선호도

성별에 따라 선호하는 초밥 부재료는 익히지 않은 육류에서 유의적인 차이가 나타났고, 남성이 여성보다 익히지 않은 육류를 선호하는 것으로 나타났다(Table 5). 연령에 따라 선호하는 초밥 부재료는 오징어와 문어에서 유의적인 차이가 났고, 한국 거주기간에 따른 차이는 익히지 않은 흰 살 생선류, 익히지 않은 붉은 살 생선류, 익힌 새우, 계란말이, 알류에서 유의적인 차이가 나타났다. 익히지 않은 흰 살 생선류는 2년 이상 3년 미만 거주자가 가장 높았고, 익히지 않은 붉은 살 생선은 3년 이상 거주자가 가장 높았다. 월소득에 따라서는 익히지 않은 흰 살과 붉은 살 생선류, 익힌 흰 살과 붉은 살 생선류, 익힌 육류, 장어구이, 오징어와 문어, 익힌 새우, 패류, 알류에서 유의적인 차이가 나타났다. 모든 초밥 부재료

에 있어서 \$3,000 이상 \$4,000 미만과 \$4,000 이상 \$5,000 미만에서 선호도가 가장 높게 나타났으며, \$2,000 미만에서 가장 낮은 선호도를 보였다. 이러한 결과는 다양한 문화에 노출 되는 횟수가 많아질수록 친숙하지 않은 음식을 대할 기회가 많아져 적응도가 높아진다는 연구와 유사하다고 볼 수 있다 (Cox, 2008).

초밥에 어울리는 한식 재료 중 김치의 선호도가 가장 낮았고, 이는 미국 현지인을 대상으로 실시한 한식 관능검사에서 김치의 선호도가 가장 낮게 나타난 연구 결과와 동일하게 나타났다(Han *et al* 1995)(Table 6). 이와는 대조적으로 나물 및 버섯류의 선호도가 가장 높았으며, 불고기와 갈비의 선호도도 높게 나타났지만 남녀에 따른 차이는 없었다. 즉, 미국인들은 한식 재료로 계절채소와 육류를 선호하였으며, 이것은 한국음식점에 대한 외국인의 기호도를 조사하여, 한식 중 갈

Table 4. Important factor in *sushi* choice

		Important factor in <i>sushi</i> choice										Form of <i>sushi</i>											
		Taste		Price		Sanitation		Nutrition		Freshness		Health		<i>Nigiri sushi</i>		Californi a roll		<i>Makki</i>					
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%				
Gender	Male	44	37.9	1	0.9	12	10.3	10	8.6	34	29.3	15	12.9	30	25.9	30	69.0	6	5.2				
	Female	33	39.3	1	1.2	5	6.0	4	4.8	33	39.3	8	9.5	32	38.1	44	52.4	8	9.5				
		χ^2										20.068 ^{***1)} , $p=0.001$						7.421, $p=.306$					
Age	20's	37	43.5	0	0.0	3	3.5	8	9.4	27	31.9	10	11.8	21	24.7	24	33.8	17	38.6				
	30's	24	33.8	2	2.8	9	12.7	5	7.0	24	33.8	7	9.9	24	33.8	42	59.2	5	7.0				
	Over 40's	16	36.4	0	0.0	5	11.4	1	2.3	16	36.4	6	13.6	17	38.6	25	56.8	2	4.5				
			χ^2										11.646, $p=.309$						3.292, $p=.510$				
Length of residence	Under 6 months	22	42.3	1	1.9	7	13.5	2	3.8	12	23.1	8	15.4	15	28.8	37	71.2	0	0.0				
	6 months~1 year	14	29.8	0	0.0	5	10.6	6	12.8	16	34.0	6	12.8	11	23.4	32	68.1	4	8.5				
	1~2 years	19	46.3	0	0.0	1	2.4	4	9.8	15	36.6	2	4.9	18	43.9	19	46.3	4	9.8				
	2~3 years	8	32.0	0	0.0	1	4.0	0	0.0	13	52.0	3	12.0	12	48.0	10	40.0	3	12.0				
	Over 3 years	14	40.0	1	2.9	3	8.6	2	5.7	11	31.4	4	11.4	6	17.1	26	74.3	3	8.6				
		χ^2										18.030 ^{***} , $p=.001$						7.263 ^{***} , $p=.001$					
Average salary for month	Under \$2,000	18	43.9	1	2.4	6	14.6	1	2.4	9	22.0	6	14.6	14	34.1	27	65.9	0	0.0				
	\$2,000~\$3,000	11	32.4	0	0.0	4	11.8	5	14.7	8	23.5	6	17.6	7	20.6	26	76.5	1	2.9				
	\$3,000~\$4,000	11	36.7	0	0.0	2	6.7	3	10.0	12	40.0	2	6.7	5	16.7	22	73.3	4	10.0				
	\$4,000~\$5,000	17	42.5	0	0.0	1	2.5	3	7.5	17	42.5	2	5.0	22	55.0	14	35.0	4	10.0				
	Over \$5,000	20	36.4	1	1.8	4	7.3	2	3.6	21	38.2	7	12.7	14	25.5	35	63.6	6	10.9				
		χ^2										38.730 ^{***} , $p=.001$						17.206 ^{***} , $p=.001$					

χ^2 : Pearson's Chi-square test.

¹⁾ *** $p<.001$.

비와 불고기의 외국인 선호도가 높다는 연구와 유사하다(Bae et al 2003). 연령에 따라 두부부침은 40대에서 가장 선호하는 한식 재료로 나타났으며, 김치는 20대에서 가장 선호하는 한식 재료로 나타났다. 불고기와 갈비, 나물 및 버섯류는 모든 연령대에서 비교적 고르게 나타났다. 한국 거주기간에 따라 선호하는 초밥 부재료용 한식 재료 중에서 김치의 선호도는 거주기간이 길어지면서 점차 증가하였는데, 이는 음식에 대한 경험도가 증가할수록 선호도와 만족도가 증가한다는 연구와 유사하다고 할 수 있다(Cox & Evans 2008). 월소득에 따라 두부부침, 김치, 갈비, 나물 및 버섯류에서 유의적인 차이가 나타났다. 이를 바탕으로 수출형 한식 초밥 메뉴 개발을 위해 김치, 나물 및 버섯류, 갈비 등의 부재료를 이용한 메뉴 개발 연구가 필요할 것으로 여겨진다.

4. 초밥 소비 행동

성별에 따라 선호하는 초밥 섭취장소는 남성은 '일식 전문 고급 레스토랑'이 38명으로 가장 많았고, 그 다음으로 '우동 바 또는 일식 레스토랑'이 많았다(Table 7). 여성은 '일식 전문 고급 레스토랑', '회전초밥집'이 많았다. 연령에 따라 선호하는 초밥 섭취장소는 20대는 우동 바, 일식 전문 고급 레스토랑, 30대는 일식 전문 고급 레스토랑이 가장 많았고, 40대는 일식 전문 고급 레스토랑, 50대 이상은 회전초밥집이 가장 많았다. 한국 거주기간에 따라 선호하는 초밥 섭취장소는 6개월 미만은 우동 바 또는 일식 레스토랑, 6개월 이상 1년 미만은 일식 전문 고급 레스토랑, 1년 이상 2년 미만은 일식 전문 고급 레스토랑이 가장 많았다. 2년 이상 3년 미만은 일식 전문 고급 레스토랑, 그 다음으로 호텔 일식당이 많았고, 3년

Table 5. *Sushi preference*

	Raw white fish	Cooked white fish	Raw red fish	Cooked red fish	Raw meat	Cooked meat	Broiled eels	Raw cuttlefish	Raw shrimp	Cooked shrimp	Shell-fish	Folded egg	Raw vegetable	Fish eggs
Male	3.95±1.81 ¹⁾	4.45±1.69	4.44±2.00	4.74±1.74	3.21±1.85	4.59±1.64	3.41±1.93	3.58±2.05	4.01±2.04	5.19±1.47	3.98±1.99	4.38±1.64	5.03±1.60	3.69±2.14
Female	3.62±2.01	4.51±1.80	4.35±2.40	4.82±1.83	2.40±1.67	4.58±2.00	3.32±2.13	3.52±2.02	3.64±2.20	5.00±1.80	3.86±1.98	4.26±1.80	5.26±1.61	3.88±2.27
<i>F</i> -value	1.474 <i>p</i> =.226	1.065 <i>p</i> =.323	0.092 <i>p</i> =.769	1.099 <i>p</i> =.276	9.949** <i>p</i> =.002	1.000 <i>p</i> =.798	0.084 <i>p</i> =.787	0.034 <i>p</i> =.854	4.463 <i>p</i> =.072	0.670 <i>p</i> =.504	0.196 <i>p</i> =.696	0.230 <i>p</i> =.991	2.051 <i>p</i> =.124	1.371 <i>p</i> =.061
Age														
20s	3.89±1.90	4.38±1.88	4.65±2.24	4.68±1.89	2.90±1.71	4.87±1.91	3.55±2.07	3.86±2.14 ²⁾	4.06±2.09	5.11±1.77	4.04±2.08	4.55±1.72	5.22±1.59	3.87±2.24
30s	3.66±1.96	4.58±1.57	4.00±2.13	4.79±1.70	2.79±1.98	4.41±1.73	3.13±2.00	3.13±1.92 ³⁾	3.52±2.18	5.18±1.38	3.70±1.89	4.24±1.64	5.14±1.52	3.46±2.13
Over 40s	3.89±1.79	4.50±1.72	4.57±2.06	4.93±1.68	2.93±1.77	4.32±1.64	3.41±1.93	3.80±2.02 ⁴⁾	4.00±2.04	5.00±1.68	4.09±1.93	4.05±1.74	4.91±1.79	4.07±2.18
<i>F</i> -value	0.334 <i>p</i> =.717	0.264 <i>p</i> =.768	1.905 <i>p</i> =.152	0.289 <i>p</i> =.750	0.111 <i>p</i> =.895	1.919 <i>p</i> =.150	0.876 <i>p</i> =.418	3.603* <i>p</i> =.029	1.390 <i>p</i> =.251	0.173 <i>p</i> =.841	0.726 <i>p</i> =.485	1.447 <i>p</i> =.238	0.558 <i>p</i> =.573	1.191 <i>p</i> =.306
Length of residence														
Under 6 months	3.00±1.65 ²⁾	4.25±1.84	3.58±2.15 ³⁾	4.44±1.88	2.44±1.67	4.44±1.87	3.19±2.19	3.50±2.09	3.23±2.05	4.58±1.81 ³⁾	3.69±2.07	3.73±1.75 ³⁾	4.63±1.66	3.03±2.04 ⁴⁾
6 months~1 year	3.49±1.96 ³⁾	4.10±1.90	4.21±2.36 ³⁾	4.72±1.70	2.64±1.81	4.77±1.80	3.00±1.90	3.60±2.10	3.91±2.25	5.51±1.44 ⁴⁾	3.96±2.11	4.51±1.88 ³⁾	5.60±1.35	3.26±2.04 ⁴⁾
1~2 years	3.98±1.86 ³⁾	4.53±1.71	4.78±2.17 ³⁾	4.61±2.07	2.88±1.79	4.39±1.97	3.32±1.99	3.66±2.15	3.80±1.98	5.44±1.55 ⁴⁾	4.32±1.98	4.61±1.73 ³⁾	5.15±1.71	3.96±1.99 ⁴⁾
2~3 years	4.76±1.76 ³⁾	4.96±1.40	4.84±1.84 ³⁾	5.28±1.40	3.54±2.09	4.80±1.80	3.80±1.87	3.52±1.78	4.02±2.09	5.08±1.26 ⁴⁾	3.84±1.86	4.72±1.28 ³⁾	5.20±1.29	4.27±2.45 ⁴⁾
Over 3 years	4.57±1.75 ³⁾	4.83±1.56	5.11±1.81 ³⁾	5.17±1.47	3.34±1.71	4.63±1.50	3.89±1.97	3.49±1.99	4.54±1.98	5.00±1.68 ⁴⁾	3.86±1.77	4.37±1.48 ³⁾	5.14±1.80	4.83±1.91 ³⁾
<i>F</i> -value	6.398*** ³⁾ <i>p</i> =.000	1.590 <i>p</i> =.673	3.660** <i>p</i> =.003	1.519 <i>p</i> =.711	2.939 <i>p</i> =.306	0.411 <i>p</i> =.821	1.375 <i>p</i> =.745	0.052 <i>p</i> =.991	2.192 <i>p</i> =.442	2.694* <i>p</i> =.045	0.602 <i>p</i> =.798	2.414* <i>p</i> =.048	2.294 <i>p</i> =.385	5.118** <i>p</i> =.001
Average salary for month														
Under \$2,000	3.05±1.64 ³⁾	3.76±1.85 ⁵⁾	3.78±2.14 ³⁾	3.90±1.86 ³⁾	2.46±1.78	3.49±2.03 ³⁾	2.90±1.87 ³⁾	3.12±1.99 ³⁾	4.02±2.09	4.68±1.81 ³⁾	3.07±1.88 ³⁾	4.34±1.59	4.80±1.47	3.49±2.12 ³⁾
\$2,000~\$3,000	3.59±1.85 ³⁾	4.68±1.90 ³⁾	3.94±2.10 ³⁾	4.74±1.91 ³⁾	2.64±1.83	5.00±1.81 ³⁾	2.62±1.52 ³⁾	3.12±1.92 ³⁾	3.44±2.02	5.12±1.77 ³⁾	4.09±2.02 ³⁾	4.09±1.49	5.26±1.69	3.00±2.00 ³⁾
\$3,000~\$4,000	4.40±1.76 ³⁾	5.00±1.72 ³⁾	5.13±2.11 ³⁾	5.60±1.55 ³⁾	3.30±1.80	5.50±1.23 ³⁾	3.40±2.14 ³⁾	4.07±2.07 ³⁾	4.03±2.17	5.67±1.42 ³⁾	4.60±1.89 ³⁾	4.20±2.09	5.67±1.65	3.70±2.09 ³⁾
\$4,000~\$5,000	4.40±2.17 ³⁾	4.63±1.46 ³⁾	5.13±2.05 ³⁾	5.00±1.52 ³⁾	3.28±2.00	5.05±1.62 ³⁾	4.52±2.22 ³⁾	4.25±1.97 ³⁾	4.28±2.25	5.55±1.24 ³⁾	4.63±1.93 ³⁾	4.55±1.81	4.97±1.72	4.97±2.09 ³⁾
Over \$5,000	3.76±1.80 ³⁾	4.49±1.61 ³⁾	4.22±2.17 ³⁾	4.84±1.69 ³⁾	2.78±1.65	4.31±1.56 ³⁾	3.33±1.85 ³⁾	3.36±2.04 ³⁾	3.58±2.04	4.80±1.59 ³⁾	3.60±1.85 ³⁾	4.38±1.64	5.09±1.52	3.62±2.20 ³⁾
<i>F</i> -value	3.660** <i>p</i> =.006	2.734* <i>p</i> =.041	3.443** <i>p</i> =.007	4.604** <i>p</i> =.006	1.622 <i>p</i> =.227	8.267*** <i>p</i> =.000	5.494** <i>p</i> =.000	2.711* <i>p</i> =.042	1.071 <i>p</i> =.298	2.967* <i>p</i> =.034	4.793** <i>p</i> =.005	0.390 <i>p</i> =.854	1.429 <i>p</i> =.232	4.644** <i>p</i> =.006

1) Mean±S.D.
 2) Duncan's multiple range test: significantly different between supper script letter groups at $\alpha=.05$ in the same column.
 3) * $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.000$.

Table 6. Preference of Korean food ingredients

		Pan-fried tofu-jeon	Kimchi	Bulgogi	Kalbi	Seasoned greens & mushrooms
Gender	Male	3.83±1.52 ¹⁾	2.78±1.71	4.37±1.60	4.25±1.54	4.58±1.67
	Female	3.85±1.60	2.61±1.64	4.08±1.95	3.93±1.84	4.86±1.68
	<i>F</i> -value	0.006 <i>p</i> =.992	0.540 <i>p</i> =.534	2.311 <i>p</i> =.061	1.801 <i>p</i> =.130	1.354 <i>p</i> =.225
Age	20's	3.68±1.61	2.88±1.82	4.32±1.98	4.12±1.80	4.62±1.81
	30's	3.89±1.58	2.66±1.72	4.32±1.61	4.20±1.61	4.89±1.55
	Over 40's	4.05±1.40	2.45±1.30	4.00±1.49	3.98±1.55	4.52±1.62
	<i>F</i> -value	0.854 <i>p</i> =.427	0.982 <i>p</i> =.376	0.571 <i>p</i> =.566	0.232 <i>p</i> =.793	0.773 <i>p</i> =.463
Length of residence	Under 6 months	3.42±1.42	2.23±1.34	3.75±1.86	3.71±1.80	4.35±1.61
	6 months~1 year	4.06±1.37	2.59±1.70	4.55±1.61	4.45±1.61	4.91±1.71
	1~2 years	3.90±1.64	2.87±1.75	4.41±1.70	4.32±1.62	4.73±1.91
	2~3 years	3.96±1.84	2.80±1.63	4.28±1.28	4.24±1.33	4.60±1.47
	Over 3 years	3.97±1.62	3.29±1.92	4.37±1.85	3.94±1.78	4.94±1.59
	<i>F</i> -value	1.306 <i>p</i> =.407	2.324 <i>p</i> =.223	1.561 <i>p</i> =.321	1.507 <i>p</i> =.312	0.979 <i>p</i> =.632
Average salary for month	Under \$2,000	3.44±1.57 ^{b2)}	2.27±1.75 ^c	3.78±1.99	3.24±1.79 ^c	3.56±1.70 ^c
	\$2,000~\$3,000	3.38±1.67 ^{bc}	3.21±2.12 ^{ab}	4.68±1.90	4.79±1.82 ^a	4.41±1.74 ^{bc}
	\$3,000~\$4,000	3.80±1.38 ^{ab}	3.77±2.08 ^a	4.63±1.83	4.60±1.65 ^a	5.67±1.35 ^a
	\$4,000~\$5,000	3.97±1.78 ^{ab}	2.47±1.11 ^b	4.30±1.79	4.25±1.63 ^b	5.13±1.52 ^{ab}
	Over \$5,000	4.33±1.25 ^a	2.33±1.06 ^{bc}	4.09±1.30	3.98±1.24 ^{bc}	4.87±1.42 ^b
	<i>F</i> -value	2.971 ^{*3)} <i>p</i> =.033	5.826 ^{***} <i>p</i> =.000	1.744 <i>p</i> =.354	2.412 [*] <i>p</i> =.035	5.386 ^{***} <i>p</i> =.000

¹⁾ Mean±S.D.

²⁾ Duncan's multiple range test: significantly different between supper script letter groups at $\alpha=.05$ in the same column.

³⁾ * $p<.05$, *** $p<.000$.

이상은 일식 전문 고급 레스토랑이 가장 많았다. 월소득에 따라 선호하는 초밥 섭취장소는 \$2,000 미만은 우동 바 또는 일식 레스토랑이 가장 많았고, \$2,000 이상 \$3,000 미만은 뷔페가 가장 많았다. 일식 전문 고급 레스토랑은 \$3,000 이상 \$4,000 미만, \$4,000 이상 \$5,000 미만, \$5,000 이상에서 가장 많았다. \$5,000 이상은 회전초밥집이 가장 많았다.

5. 식생활 라이프스타일의 요인 분석

식생활 라이프스타일의 21개 항목은 요인 추출 방법으로 주성분 요인 분석(principal component factor analysis)을 실시하였으며, 요인 회전 방법으로는 요인 간의 상호독립성을 유

지하여 회전하는 방법인 직각회전(varimax rotation)방식을 선택하였다(Table 8).

요인 적재치가 낮은 6개 항목을 제외한, 아이젠 값(고유값) 1 이상의 요인 4개가 추출되었으며, 분산에 의한 설명력은 62.461%로 나타났다. 요인 분석 후 크론바하 알파값(Cronbach's alpha) 측정을 통해서 각 변수들 간의 내적 일관성을 알아보면, 일반적으로 크론바하 알파값은 0.6을 기준으로 하는 관행이 있는데, 모든 항목들이 기준값 0.6을 상회하여, 요인으로 집합된 측정항목들 사이의 내적 일관성에 문제가 없다는 것을 알 수 있다. Bartlett의 구형검사(Bartlett's test of sampling adequacy)를 통해 요인 분석의 적절성을 알아보았는데, 식생

Table 7. Restaurant preference

		Japanese restaurant at hotel		Japanese -style fancy restaurant		Conveyor -belt <i>sushi</i> house		Bar (<i>izakaya</i>)		Buffet		To-go <i>sushi</i> house		<i>Udong</i> bar	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Gender	Male	8	6.9	38	32.8	11	9.5	2	1.7	15	12.9	12	10.3	30	25.9
	Female	13	15.5	26	31.0	19	22.6	1	1.2	6	7.1	7	8.3	12	14.3
		<i>F</i> -value 20.274 ^{***1)} , <i>p</i> =.001													
Age	20's	6	7.1	27	31.8	12	14.1	1	1.2	6	7.1	9	10.6	24	28.2
	30's	8	11.3	21	29.6	8	11.3	2	2.8	9	12.7	7	9.9	16	22.5
	Over 50's	7	15.9	16	36.4	10	22.7	0	0.0	6	13.6	3	6.8	2	4.5
			<i>F</i> -value 16.624 ^{***} , <i>p</i> =.164												
Length of residence	Under 6 months	5	9.6	9	17.3	6	11.5	1	1.9	7	13.5	6	11.5	18	34.6
	6 months~1 year	1	2.1	22	46.8	4	8.5	0	0.0	6	12.8	5	10.6	9	19.1
	1~2 years	5	12.2	15	36.6	6	14.6	2	4.9	4	9.8	3	7.3	6	14.6
	2~3 years	6	24.0	8	32.0	5	20.0	0	0.0	1	4.0	0	0.0	5	20.0
	Over 3 years	4	11.4	10	28.6	9	25.7	0	0.0	3	8.6	5	14.3	4	11.4
			<i>F</i> -value 24.836 ^{***} , <i>p</i> =.001												
Average salary for month	Under \$2,000	5	12.2	5	12.2	6	14.6	1	2.4	3	7.3	4	9.8	17	41.5
	\$2,000~\$3,000	0	0.0	8	23.5	3	8.8	0	0.0	9	26.5	6	17.6	8	23.5
	\$3,000~\$4,000	2	6.7	22	73.3	1	3.3	1	3.3	1	3.3	1	3.3	2	6.7
	\$4,000~\$5,000	4	10.0	12	30.0	6	15.0	1	2.5	4	10.0	3	7.5	10	25.0
	Over \$5,000	10	18.2	17	30.9	14	25.5	0	0.0	4	7.3	5	9.1	5	9.1
			<i>F</i> -value 39.441 ^{***} , <i>p</i> =.001												

χ^2 : Pearson's Chi-square test.
 1) *** *p*<.001.

할 라이프스타일에 대한 Bartlett의 구형검사 결과, 근사 카이 제곱=1,453.576(자유도=210, 유의확률=0.000)으로 나타났고, 이를 통해서 요인 분석 모델이 적합하게 사용됨을 알 수 있다. 주어진 자료가 요인 분석에 적합한가를 검사하기 위해 Kaiser-Meyer-Olkin 표본 적절성 검사 결과, 0에서 1사이의 값을 가지는 지수이며, 1에 가까울수록 바람직하고, 최소 0.5 이상이면 요인 분석에 적합하다고 본다. 본 연구의 Kaiser-Meyer-Olkin 값은 0.745로 요인 분석에 적합하다고 할 수 있다. 도출된 요인은 건강(요인 1), 맛(요인 2), 경제성(요인 3), 편의성(요인 4)로 명명하였다. 분산 설명력은 건강 요인이 22.143%, 맛 요인이 14.325%, 경제성 요인이 13.783%, 편의성 요인이 12.254%이었다. 신뢰도 계수는 건강 요인이 0.854, 맛 요인이 0.733, 경제성 요인이 0.666, 편의성 요인이 0.625 으로 나타났다.

6. 식생활 라이프스타일에 의한 군집 분류

실시된 요인 점수를 기초로 하여 식생활 라이프스타일에 따라 초밥 선택에 차이가 있는지를 알아보기 위해 군집분석을 실시하였다. 선행 연구를 바탕으로 군집의 수를 4개로 미리 정하고 K-means 군집화를 통해서 비계층적 군집분석을 실시하였다. 도출된 군집의 특성을 유형화하기 위해 군집들과 요인들 간의 분산 분석을 실시하였으며, 식생활 라이프스타일로 도출된 군집은 각각 57명, 48명, 54명, 42명이다(Table 9). 군집 1은 편의성을 제외한 건강, 맛 요인이 평균보다 높게 나타나 '건강, 맛 추구 집단'으로 명명하였다. 군집 2는 건강, 경제성, 맛, 편의성 요인이 다른 군집에 비해 모두 높게 나타나 '식생활 고관심 집단'이라 명명하였다. 군집 3은 모든 요인이 다른 군집에 비해 낮게 나타나 '식생활 저관심 집단', 군집 4는 건강, 경제성, 맛의 요인은 낮고 편의성 요인만이 높

Table 8. Factor analysis and validity analysis of food-related lifestyle

	Factor	Factor loading	Eigen value	Accumulated variance(%)	Cronbach's α
Factor 1: Health	Particular about food for health.	0.825	3.321	22.143	0.854
	Favorite at healthy, natural & organic foods.	0.813			
	Consideration on nutrition when eating.	0.807			
	Check the ingredients & additives when buying groceries.	0.792			
	Reluctant to buy goods from the company I don't know.	0.590			
Factor 2: Taste	Like to search for good restaurants.	0.735	2.149	14.325	0.733
	Always change menu for various tastes.	0.709			
	Eat the tasty food though expensive or in small quantity.	0.693			
Factor 3: Economy	Firstly consider a discount or event, when buy groceries.	0.729	2.061	13.738	0.666
	Often draw up a list before buying groceries.	0.723			
	Buy groceries after comparing various stores or prices.	0.685			
	If possible, purchase groceries at the place having various kinds of groceries.	0.516			
Factor 4: Convenience	Often purchase the ready-to-eat food at the department store & grocery.	0.813	1.838	12.254	0.625
	Prefer to eat junk food.	0.735			
	Often dine out because of busy life.	0.657			

Total variance=62.461%.

KMO(Kaise-Meyer-Olkin)=0.745.

Bartlett spericity test $\chi^2=1,453.576(df=210, p<.000)$.

Table 9. Cluster analysis of food-related lifestyle through factor analysis

	Cluster 1 (n=57)	Cluster 2 (n=48)	Cluster 3 (n=53)	Cluster 4 (n=42)	F
Factor 1: Health	5.54±0.94 ^{1)a2)}	5.32±0.83 ^{ab}	3.87±0.74 ^c	4.18±0.94 ^b	31.812 ^{***3)} $p=.000$
Factor 2: Taste	5.45±0.85 ^a	5.40±0.93 ^a	3.91±0.69 ^b	3.11±0.77 ^c	83.189 ^{***} $p=.000$
Factor 3: Economy	5.03±0.79 ^{ab}	5.54±0.76 ^a	4.03±0.91 ^{bc}	4.48±0.96 ^b	20.554 ^{***} $p=.000$
Factor 4: Convenience	5.01±0.61 ^{ab}	5.54±0.77 ^a	4.01±0.66 ^{bc}	4.48±0.64 ^b	125.287 ^{***} $p=.000$
Cluster name	Taste & health-seeking group	High interest of eating habits group	Passive eating habits group	Convenience-seeking group	

¹⁾ Mean±S.D.

²⁾ Duncan's multiple range test: significantly different between supper script letter groups at $\alpha=.05$ in the same row.

³⁾ $***p<.000$.

게 나타나 ‘편의성 추구 집단’이라 명명하였다.

7. 초밥 선택 속성의 요인 분석

요인 분석과 신뢰도 분석을 통해 초밥 선택 속성의 타당성과 신뢰성을 검증하였다. 주성분 요인 분석(Principal Component Analysis)을 통해 요인을 추출하였고, 직각회전(Varimax Rotation)방식을 통해 요인 간의 상호독립성을 유지하여 회전하도록 하였다. 요인 적재치가 낮게 나타난 4개 항목을 제외한, 아이젠 값(고유값) 1 이상의 요인 7개가 추출되었으며, 분산에 의한 설명력은 76.242%로 나타났다(Table 10). 모든 항목들은 크론바하 알파 기준값 0.6을 상회하여, 요인으로 집합된 측정항목들 사이의 내적 일관성에 문제가 없다는 것을 알 수 있고, 초밥 선택 속성에 대한 Bartlett의 구형 검사 결과, 근사 카이 제곱=6,222.061(자유도=630, 유의확률=0.000)로 나타나 요인 분석 모델이 적합하게 사용됨을 알 수 있다. Kaiser-Meyer-Olkin의 표본 적절성 검사는 최소 0.5 이상인 0.745로 나타나 요인 분석에 적합하다고 할 수 있다. 도출된 요인은 기분(요인 1), 친환경(요인 2), 건강(요인 3), 감각(요인 4), 편의성(요인 5), 체중조절(요인 6), 친숙도(요인 7), 가격(요인 8)으로 명명하였다. 분산 설명력은 건강 요인이 23.158%, 친환경 요인이 12.848%, 건강 요인이 12.721%, 감각 요인이 10.879%, 편의성 요인이 7.544%, 체중조절 요인이 6.795%, 친숙도 요인이 6.742%, 가격 요인이 5.128% 이었다. 신뢰도 계수는 건강 요인이 0.935, 친환경 요인이 0.923, 건강 요인이 0.916, 감각 요인이 0.833, 편의성 요인이 0.895, 체중조절 요인이 0.767, 친숙도 요인이 0.825, 가격 요인이 0.733으로 나타났다.

8. 식생활 라이프스타일 군집에 따른 초밥 선택 속성

식생활 라이프스타일 군집에 따라서는 기분 요인, 친환경 요인, 건강 요인, 편의성 요인, 체중조절 요인이 군집에 따라 유의적인 차이가 나타났다(Table 11). 기분 요인, 건강 요인, 체중조절 요인은 식생활 고관심 집단에서 가장 높았고, 건강, 맛 추구 집단, 편의성 추구 집단, 식생활 저관심 집단의 순으로 낮았다. 친환경 요인은 식생활 고관심 집단에서 가장 높았고, 그 다음으로 식생활 저관심 집단, 맛 추구 집단, 편의성 추구 집단의 순으로 낮았다.

요약 및 결론

국내 거주 외국인의 식생활 라이프스타일에 따라 소비자를 분류하고, 식생활 라이프스타일 군집에 따른 초밥의 선택 속성을 분석하였다. 전체 조사대상자를 성별, 연령, 한국 거주기간, 월소득에 따라 초밥 인지도 및 선호도, 소비 행동을

조사하였는데, 성별에 있어서 초밥 인식 및 선호도, 소비 행동의 결과가 남녀가 비슷하게 나타났다. 초밥 선택 시 중요 요인에 대해 남녀 모두 '맛에 답한 응답자의 수가 가장 많았고, 초밥 형태에 있어서 캘리포니아 롤, 니기리 스시의 응답자 수가 가장 많았다. 초밥 부재료 선호도에 있어서 익히지 않은 육류의 경우 여성보다 남성이 더욱 선호하였으며($p<0.01$). 선호하는 초밥 섭취 장소로 일식 전문 고급 레스토랑의 응답자 수가 남녀 모두 가장 많았다.

연령에 있어서, ‘초밥의 세계적 위상’에 대한 인식도에서 유의적인 차이가 나타났다. 20대가 초밥의 세계적인 위상이 가장 높다고 생각했고, 초밥 선택 시 중요 요인에 대해 모든 연령층에서 ‘맛’의 응답자 수가 가장 많았다. 선호하는 초밥의 형태는 대부분 캘리포니아 롤이 많았고, 선호하는 초밥 섭취 장소는 20대 우동 바 또는 일식 레스토랑, 30~40대는 일식 전문 고급 레스토랑, 50대 이상은 회전초밥집이 가장 많았다.

한국 거주기간에 있어서, ‘초밥의 세계적 위상’에 대한 인식도에서 유의적인 차이가 있었다($p<0.05$). 6개월 미만 거주자의 초밥의 세계적 위상에 대한 평균값이 가장 높았고, 선호하는 초밥의 형태에 있어서, 2년 이상 3년 미만을 제외한 나머지 그룹에서는 캘리포니아 롤의 응답자가 가장 많았다. 초밥 부재료 선호도에 있어서, 한국 거주기간이 길어짐에 따라 익히지 않은 생선류의 선호도가 높아졌다. 선호하는 초밥 섭취 장소는 6개월 미만 거주자는 우동 바 또는 일식 레스토랑, 6개월 이상 거주자는 일식 고급 레스토랑이 가장 많았다.

월소득에 있어서, ‘초밥 인지도’와 ‘미국 내 초밥 이미지’의 인식도는 유의적인 차이는 나타나지 않았으나, 월소득이 증가함에 따라 평균값이 점차 증가하였다. 초밥 선택 시 중요 요인은 월소득에 따라 다르게 나타났는데 ‘맛과’ ‘신선도’였다. 초밥의 형태에 있어서는 캘리포니아 롤이 가장 많았다.

초밥 부재료 선호도에 있어서, 익히지 않은 육류, 익히지 않은 새우, 계란말이, 야채를 제외한 나머지 모든 부재료에서 유의적인 차이가 있었다. 월소득이 높아짐에 따라 부재료에 대한 선호도가 증가함을 알 수 있다. 이러한 결과는 초밥 부재료로 어울리는 한식 재료 선호도에 있어서 동일하게 나타났다. 두부부침, 김치, 갈비, 나물 및 버섯류에서 유의적인 차이가 있었고, 선호하는 초밥 섭취 장소는, 우동 바는 \$2,000 미만에서, 뷔페는 \$2,000 이상 \$3,000 미만에서, 일식 전문 고급 레스토랑은 \$3,000 이상에서 가장 높았다.

식생활 라이프스타일은 건강(health) 요인, 맛(taste) 요인, 경제성(economy) 요인, 편의성(convenience) 요인의 4가지로 분류되었다. 4가지의 식생활 라이프스타일 유형은 4개의 군집으로 분류되었다. 군집 1은 편의성을 제외한 건강, 맛 요인이 높아 ‘건강, 맛 추구 집단’, 군집 2는 건강, 경제성, 맛, 편의성 요인이 다른 군집에 비해 모두 높아 ‘식생활 고관심 집

Table 10. Factor analysis and validity analysis of *sushi* choice

	Factor	Factor loading	Eigen value	Accumulated variance(%)	Cronbach's α
Factor 1: Mood	<i>Sushi</i> helps me relax.	0.906	11.937	23.158	0.935
	<i>Sushi</i> helps me to cope with life.	0.878			
	<i>Sushi</i> keeps me awake/alert.	0.855			
	<i>Sushi</i> helps me cope with stress.	0.837			
	<i>Sushi</i> cheers me up.	0.700			
	<i>Sushi</i> makes me feel good.	0.643			
Factor 2: Natural content	<i>Sushi</i> contains no artificial ingredients.	0.801	3.648	12.848	0.923
	<i>Sushi</i> contains no additives.	0.798			
	<i>Sushi</i> is packaged in an environmentally friendly way.	0.798			
	<i>Sushi</i> has the country of origin clearly marked.	0.755			
Factor 3: Health	<i>Sushi</i> comes from countries I approve of politically.	0.666	3.072	12.721	0.916
	<i>Sushi</i> is nutritious.	0.855			
	<i>Sushi</i> contains a lot of vitamins and minerals.	0.826			
	<i>Sushi</i> keeps me healthy.	0.815			
	<i>Sushi</i> is high in protein.	0.794			
Factor 4: Sensory appeal	<i>Sushi</i> is high in fiber and roughage.	0.721	2.853	10.879	0.833
	<i>Sushi</i> is good for my skin/teeth/hair/nails etc..	0.693			
	<i>Sushi</i> has a pleasant texture.	0.814			
	<i>Sushi</i> tastes good.	0.763			
Factor 5: Convenience	<i>Sushi</i> looks nice.	0.737	2.008	7.544	0.895
	<i>Sushi</i> smells nice.	0.584			
	<i>Sushi</i> can be cooked very simply.	0.857			
Factor 6: Weight control	<i>Sushi</i> can be bought in shops close to where I live or work.	0.820	1.562	6.795	0.767
	<i>Sushi</i> is easily available in shops and supermarkets.	0.735			
	<i>Sushi</i> helps me control my weight.	0.892			
Factor 7: Familiarity	<i>Sushi</i> is low in fat.	0.887	1.364	6.742	0.825
	<i>Sushi</i> is low in calories.	0.585			
	<i>Sushi</i> is like the food I ate when was a child.	0.742			
Factor 8: Price	<i>Sushi</i> is familiar.	0.730	1.003	5.128	0.733
	<i>Sushi</i> is what I usually eat.	0.726			
	<i>Sushi</i> is not expensive.	0.875			
	<i>Sushi</i> is cheap.	0.843			

Total variance=76.242.

KMO(Kaise-Meyer-Olkin)=0.867.

Bartlett spericity test $\chi^2=6,222.061(df=630, p<.000)$.

Table 11. *Sushi* choice by cluster of food-related lifestyle

	Taste & health-seeking group	High interest of eating habits group	Passive eating habits group	Convenience-seeking group	F
Mood	4.95±1.11 ^{1)ab2)}	5.23±1.22 ^a	4.05±0.93 ^c	4.44±0.86 ^b	8.827 ^{***3)} p=.000
Natural content	3.51±1.55 ^{bc}	4.16±1.27 ^a	3.65±1.07 ^b	3.25±1.33 ^c	3.852 [*] p=.045
Health	5.18±1.26 ^{ab}	5.20±1.02 ^a	3.94±1.07 ^c	4.85±0.94 ^b	13.449 ^{***} p=.000
Sensory appeal	4.41±0.84	4.75±0.99	4.10±1.19	4.33±1.41	2.614 p=.120
Convenience	5.11±1.04 ^{bc}	5.15±1.38 ^b	4.75±1.24 ^c	5.42±1.32 ^a	3.773 [*] p=.048
Weight control	3.52±1.22 ^b	3.67±1.09 ^a	2.74±1.02 ^c	3.23±0.98 ^{bc}	5.515 ^{**} p=.008
Familiarity	3.88±1.22	4.14±1.29	3.82±1.01	3.70±1.42	1.047 p=.311
Price	3.65±1.01	3.98±1.33	3.55±0.89	3.32±1.43	0.984 p=.574

1) Mean±S.D.

2) Duncan's multiple range test: significantly different between supper script letter groups at $\alpha=.05$ in the same row.

3) * $p<.05$, ** $p<.01$, *** $p<.000$.

단', 군집 3은 모든 요인이 다른 군집에 비해 낮아 '식생활 저관심 집단', 군집 4는 건강, 경제성, 맛의 요인은 낮고 편의성 요인만이 높아 '편의성 추구 집단'이라 명명하였다.

초밥 선택 속성은 초밥의 선택에 영향을 주는 요인으로 기분(mood) 요인, 친환경(natural content) 요인, 건강(health) 요인, 감각(sensory appeal) 요인, 편의성(convenience) 요인, 체중 조절(weight control) 요인, 친숙도(familiarity) 요인, 가격(price) 요인의 8개 요인이 나타났다. 군집에 따라 초밥 선택 속성은 기분 요인, 친환경 요인, 건강 요인, 편의성 요인, 체중 조절 요인에서 유의적인 차이가 나타났다.

군집에 따른 초밥 선택 행동을 살펴보면 일반적인 초밥 인식에 있어서, '초밥의 세계적 위상'에서 유의적 차이가 있었는데($p<.05$), 식생활 고관심 집단에서 가장 높았고, 초밥 선택 시 중요 요인의 경우, 건강, 맛 추구 집단은 신선도가, 식생활 고관심 집단은 영양이, 식생활 저관심 집단과 편의성 추구 집단은 맛이 가장 높았다. 선호하는 초밥의 형태는 모든 군집에서 캘리포니아 롤이 가장 많았다. 초밥 부재료의 선호도에 있어서, 익히지 않은 흰 살 생선류, 익히지 않은 육류, 익힌 육류, 장어구이, 오징어와 문어, 익힌 새우, 계란말이, 채소류, 알류에서 유의적인 차이가 나타났다. 식생활 고관심 집단은 전체 모든 초밥 부재료에 있어서 다른 군집에 비해 높은 평균

값을 보였다. 초밥 부재료로 어울리는 한식 재료 선호도에 있어서, 모든 한식 재료에서 식생활 고관심 집단의 점수가 가장 높은 반면, 식생활 저관심 집단의 점수가 가장 낮았다. 초밥 소비 행동에 있어서, 편의성 추구 집단을 제외한 나머지 집단은 일식 전문 고급 레스토랑이 가장 많았고, 편의성 추구 집단은 테이크아웃 마켓이 가장 많았다. 초밥 섭취 시 1인당 지출 금액은 모든 군집에서 \$10 이상 \$30 미만이 가장 높았다.

본 연구는 국내 거주 외국인 초밥 외식소비자들의 식생활 라이프스타일을 이해하고, 이를 바탕으로 초밥 소비 행동 특성을 규명하였다. 이를 통해 한식 부재료를 활용할 수 출형 초밥 메뉴 개발을 위한 기초적인 자료를 제공할 수 있다는 것에 그 의의를 둘 수 있겠다. 그러나 이와 같은 시사점에도 불구하고, 본 연구는 몇 가지의 한계점을 가지고 있다. 초밥 선택 속성에 대한 선행 연구가 없어서 Steptoe *et al*(1995)에 의해 음식 선택 속성의 측정 도구로 개발된 FCQ를 초밥 선택 속성으로 적용시켜 사용하였다. 따라서 음식 선택 속성과 초밥 선택 속성의 개념을 정리하는데 혼돈이 있었고, 초밥 선택 속성에 관한 보다 체계적이고 심층적인 연구가 필요하다. 또한 본 연구는 국내에 거주하고 있는 미국 국적의 성인 남녀 200명을 대상으로 실시한 결과이기 때문에, 연구 결과의 일반화를 위해 좀 더 다양한 데이터 수집이 필요하다. 추후 실

제 외국에 거주하고 있는 외국인을 대상으로 연구한 결과와 국내 거주 외국인 연구 결과를 비교해 보는 연구가 진행된다면 초밥 선택 속성에 관한 측정 방법을 명확히 하여 연구 결과의 일반화를 제시해 볼 수도 있을 것으로 사료된다.

감사의 글

이 논문은 농촌진흥청 연구과제(과제번호 PJ00750006)에 의하여 수행되었으며, 연구비 지원에 감사드립니다.

문헌

- 김원일 (2002) 초밥기술전과. 형설출판사, 서울. pp 10-33.
- 筱田 統 (1966) 「すしの本」. 柴田書店, 東京. p 124.
- 石毛直道 (1985) 「鹽辛·魚醬油·なれずし」, 「論集 東アジアの食事文化」. 平凡社, 東京. pp 235-236.
- Ares G, Gambaro A (2007) Influence of gender, age and motives underlying food choice on perceived healthiness and willingness to try functional foods. *Appetite* 49: 148-158.
- Askegaard S, Brunsó K (1999) Food-related lifestyles in Singapore: Preliminary testing of a Western European research instrument in Southeast Asia. *Journal of Euromarketing* 7: 65-86.
- Bai YH, Zhao, Jinlin (2003) Marketing strategy for Korean restaurants in Florida : Through view of customers' preference, recognition and satisfaction. *Journal of Foodservice Management* 6: 85-100.
- Brunsó K, Grunert KG (1995) Development and testing of a cross culturally valid instrument: Food-related lifestyle. *Advances in Consumer Research* 22: 475-480.
- Brunsó K, Grunert KG (1998) Cross-cultural similarities and differences in shopping for food. *Journal of Business Research* 42: 145-150.
- Bruwer JE, Liand M, Reid (2002) Segmentation of the Australian wine market using a wine-related lifestyle approach. *Journal of Wine Research* 13: 217-242.
- Cox DN, Evans G (2008) Construction and validation of a psychometric scale to measure consumers' fears of novel food technologies: The food technology neophobia scale. *Food Quality and Preference* 19: 704-710.
- De Boer M, McCarthy M, Cowan C (2004) Does the reduced food-related lifestyle questionnaire correctly classify new consumers? *Journal of Food Products Marketing* 10: 1-24.
- Devarahandhi DS, Masahiro Y (2006) A yen for sushi: an analysis of demographic and behavioural patterns of sushi consumption in Japan. *Journal of Foodservice* 17: 63-76.
- Fang CH, Lee HJ (2009) Food-related lifestyle segments in Taiwan. Application of the food-related lifestyle instrument. *American Journal of Applied Sciences* 12: 2036-2042.
- Furst T, Connor M, Bisogni C, Sobal J, Falk L (1996) Food choice: a conceptual model of the process. *Appetite* 26: 247-266.
- Grunert KG (2006) Food quality: A means-end perspective. *Food Quality and Preference* 6: 171-176.
- Grunert KG, Grunert SC (1995) Measuring subjective meaning structures by the laddering method: Theoretical considerations and methodological problems. *Intern J of Research in Marketing* 12: 209-225.
- Han JS, Huh SM, Kim MH (1995) American's acceptance of Korean foods. *Journal of Resource Development* 14: 93-99.
- Harrison KR, Campbell ML, Bond JB (1982) Food-related value orientations, social-economic status, and diet patterns of senior citizens. *Canadian Home Economics Journal* 32: 137-142.
- Kang LJ, Park MH (1990) A study on the consumption patterns and life styles of the home makers of Seoul. *Journal of Consumer Studies* 1: 84-99.
- Kim HC, Kin MR (2010) Analysis on the effect of dietary lifestyle on consumption pattern of soybean paste among housewives. *The Korean Journal of Culinary Research* 16: 76- 93.
- Kim KM, Kim KM (2010) Korean food market segmentation strategies and applied food-related lifestyles. *Korean J Dietary Culture* 25: 466-472.
- Kim MJ, Jung HS, Yoon HH (2007) A study on the relationships between food-related lifestyle of undergraduates and the restaurant selection attribute. *Korean J Dietary Culture* 22: 210-217.
- Ko JY, Jung MR (2006) Research articles : the selection attributes of the wine: wine-related lifestyle approach. *Journal of Foodservice Management* 9: 51-67.
- Lenneras M, Fjellstrom C, Becker W, Giachetti I, Schmitt A, Remaut deWinter AM, Kearney M (1997) Influences on food choice perceived to be important by nationally-representative samples of adults in the European union. *European Journal of Clinical Nutrition* 51: S8-15.
- Lindeman M, Vaananen M (2000) Measurement of ethical food choice motives. *Appetite* 34: 55-59.
- Reid M, Li E, Bruwer J, Grunert KG (2001) Food-related

- lifestyles in a cross-cultural context: comparing Australia with Singapore, Britain, France and Denmark. *Journal of Food Products Marketing* 7: 57-65.
- Stephoe A, Polland TM, Wardle J (1995) Development of a measure of the motives underlying the selection of food: the Food choice questionnaire. *Appetite* 25: 267-284.
- Tuorila H, Lahteenmaki L, Pohjalainen L, Lotti L (2001) Food neophobia among the Finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food Quality and Preference* 12: 29-37.
-
- 접 수: 2012년 11월 21일
최종수정: 2013년 4월 16일
채 택: 2013년 4월 20일