

중국인 및 미국인 유학생의 탕평채에 대한 인식 및 기호도

이경애¹⁺ · 김보람¹ · 최은옥² · 김정인³

¹순천향대학교 식품영양학과, ²인하대학교 식품영양학과, ³인제대학교 식품영양학과

Perception and Preference for Tangpyeongchae by Chinese and American University Students

Kyong Ae Lee¹⁺, Bo Ram Kim¹, Eunok Choe², Jung In Kim³

¹Department of Food Science and Nutrition, Soonchunhyang University

²Department of Food and Nutrition, Inha University

³Department of Food and Nutrition, Inje University

Abstract

This study investigated the recognition and preference of foreign students to Tangpyeongchae, in order to suggest strategy for developing Tangpyeongchae acceptable for them. Questionnaires translating in Chinese and English were given to 75 Chinese and American university students in Chungnam province. A total of 70 questionnaires were analyzed using SPSS software(version 12.0). The students were asked about impression, recognition, preference and factors for improving acceptability of Tangpyeongchae. The respondents consisted 51(72.9%) Chinese and 19(27.1%) Americans. This research was conducted from May 11 to May 18, 2012. The results of this study were as follows : Impression after eating Tangpyeongchae got better scores than first impression by Chinese students, whereas there were no significant differences in Americans' impression. The main reason for good impression after eating it was 'good taste'. The Chinese and Americans' mean overall acceptance scores of Tangpyeongchae were 4.06 and 3.86 on 5-point scale, respectively, showing that they had high acceptance for Tangpyeongchae. Most of the Chinese students chose 'taste' as the most important factor for enhancing the popularity for Tangpyeongchae. It proposed that the control of taste may be a main factor, and then need to develop the sauce and seasonings which is suitable for Chinese taste for developing Chinese favorite Tangpyeongchae. Most of American students answered the texture should be improved for Americans' preference.

Key words : Tangpyeongchae, perception, preference, Chinese, American

1. 서론

탕평채는 청포묵을 채 썰어 미나리, 숙주나물, 쇠고기 볶은 것, 달걀지단, 구운 김을 초간장으로 버무린 청포묵 무침으로 흥미로운 역사적, 문화적 스토리가 담겨있는 대표적인 전통 한식이다. 탕평채는 진연상에 올렸던 궁중음식으로 조선왕조의 궁중 연회를 기록한 '진찬의궤', '진작의궤'에는 청포채라

는 찬품으로 소개되어 있으며 치자물을 들인 노랑색 청포묵을 사용하여 청포채를 조리한 것으로 보인다 (의궤감인청 1848, 의궤청 1873, 의궤청 1887, Lee KA 등 2012). 탕평채라는 명칭은 조선시대 임금 영조가 정치적 화합을 이루기 위해 탕평책을 논의하는 잔치에 처음 등장한 음식이었던 것에서 유래한 것이다(무명씨 1870년경, 홍선표 1940). 탕평이란 서경의 '왕도탕탕 왕도평평(王道蕩蕩 王道平平)'에서 유래한 인재등용의 원칙이며 탕평채에 사용되는 각 재료의 색은 사색당파를 상징한다고 한다. 탕평채는 늦은 봄에 입맛을 돋우기 위해 먹었던 음식으로(이석호 1982) 청포묵의 재료인 녹두는 성질이 차고 열을 내리는 성질이 있으므로(허준(지)/동의문헌연구실(윤킴) 2007) 더워지기 시작하는 늦은 봄날에 탕평채를 먹으면서 더운 여름을 이기고자 했던 선조들의 지혜가 담겨

⁺Corresponding author : Kyong-Ae Lee, Department of Food Science and Nutrition, Soonchunhyang University
Tel: +82-41-530-1262
Fax: +82-41-530-1264
E-mail: kaelee@sch.ac.kr

있는 음식이다. 탕평채는 1인분 기준으로 80 kcal 정도의 열량을 제공하며 소고기의 붉은색, 청포묵의 흰색, 미나리의 초록색, 달걀지단의 노란색, 김의 검은색 등 오색의 재료가 아름답게 어우러진 저열량 건강식이다(윤숙자 2008).

현대인에게 음식은 단지 배고픔을 채우고 생명 유지를 위한 영양만을 공급하는 수단이 아니라 국가 경쟁력 제고 및 국가 이미지 창출에 중요한 문화자산이다. 한류 열풍 속에 지구촌 곳곳에서 사랑을 받고 있는 한식은 맛과 영양이 조화를 이룬 건강식으로 건강을 최우선으로 하는 현대인의 요구에 부합되는 훌륭한 음식이다(Kim EM 2010, Kwon OR 2011). 우리나라는 2017년까지 한식을 세계 5대 음식으로 발전시키기 위해 전통 한식을 중요 문화산업으로 인식하고 세계화를 위해 지속적인 노력을 기울이고 있다(Lee MA 2008, Chun HK 등 2009). 한식의 세계화를 위해서는 문화적 의미를 부여하여 감성적인 음식으로 발전시켜야 할 뿐만 아니라 세계인의 기호에 맞는 조리방법을 개발하여 외국인들이 친숙하게 다가갈 수 있도록 해야 한다. 세계 각국이 각기 다른 자연적, 사회적 환경 속에서 발달시켜 온 독특한 음식문화에는 국가나 민족의 전통과 자긍심이 스며있어 세계인들에게 친숙하게 다가갈 수 있으면서도 보수적인 특성을 가지고 있다. 따라서 외국인들의 한식에 대한 선호도 뿐 아니라 한식의 맛, 향미, 텍스처 등 관능적 특성에 대한 기호도를 파악하는 것이 전통 한식을 세계화하기 위해 우선적으로 수행되어야 할 것으로 생각된다. 외국인들의 한식에 대한 선호도 및 기호도에 대한 연구 보고는 대부분 여러 종류의 한식에 대한 선호도 차이를 분석하고 조사한 것으로(Hong SP 2007, Lee JY 등 2010, Min KH 2010, Song JS과 Moon SJ 2011, Kim HS과 Ryu ES 2012), 특정 한식을 대상으로 한 연구 결과는 거의 없는 실정이다. 따라서 본 연구는 우리나라의 대표 한식인 탕평채의 세계화를 위해 재한 중국인 유학생과 미국인 유학생의 탕평채에 대한 인상, 좋아하는 이유, 기호도, 개선점 등을 조사하여 중국인과 미국인의 입맛에 맞는 탕평채 개발을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 조사 대상 및 조사 시기

충남지역 대학에 재학 중인 중국인 유학생과 미국인 유학생을 대상으로 탕평채에 대한 인식 및 기호도 조사를 실시하였다. 사전 조사 결과 탕평채를 먹어 본 경험이 없었고 탕평채라는 음식에 대해 전혀 알고 있지 못했으므로 시식회를 개최하여 시식회에 참여한 학생들을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 시식회에 참여한 학생들의 탕평채에 대한 이해를 돕기 위해 탕평채에 대한 유래, 재료 및 조리방법 등에 대해 간단하게 설명한 후 시식하도록 하였다. 조사기간은 2012년 5월 11일-18일이었다.

2. 조사내용 및 방법

1) 탕평채의 조리

전문가 품평회, 예비실험을 통해 개발된 표준 레시피로 탕평채를 조리하여 시식회에 이용하였다. 먼저 소고기 편육 40 g을 4 cm 길이로 채 썰어 간장 양념장에 조리고 청포묵 200 g을 같은 길이로 채 썰어 끓는 물에 데친 후 구운 김을 부수어 청포묵에 버무렸다. 숙주 40 g과 미나리 40 g은 소금물에 데친 후 찬물에 헹구고 달걀은 황백으로 나누어 지단을 부쳐 가늘게 채 썰었다. 청포묵과 편육, 숙주, 미나리를 함께 초간장으로 무친 다음 접시에 담고 황백 지단을 고펅으로 얹어 내었다. 거피 녹두에서 분리한 전분으로 제조한 청포묵을 탕평채 조리에서 사용하였다.

2) 설문 조사

탕평채에 대한 인식과 기호도 조사에 맞게 구성된 설문지를 이용하여 설문조사를 실시하였으며 중국어 및 영어 설문지를 사용하였다. 설문지는 조사대상자의 일반적인 사항, 탕평채의 시식경험, 탕평채의 첫 인상, 탕평채를 시식한 후의 인상, 시식 후의 인상이 좋았던 이유, 탕평채의 관능적 특성(색깔, 외관, 맛, 향, 텍스처)에 대한 기호도와 전반적인 선호도, 개선점에 관한 문항으로 구성되었다. 시식 후의 인상과 관능적 특성에 대한 기호도는 5점 척도를 적용하여 1점(매우 싫다) - 5점(매우 좋다)을 부여하였다. 설문지는 총 75부를 배부하였으나 응답이 미비한 5부를 제외한 70부를 통계 분석에 이용하였다.

3) 심층 면접조사

중국인 유학생과 미국인 유학생의 탕평채에 대한 인식과 기호도를 파악하기 위하여 심층면접을 실시하였다(Lee JY 등 2010). 참여자는 중국인 유학생 2명과 미국인 유학생 2명이었고 연령은 21-23세, 거주기간은 2-4년 이었다(Table 1). 면접조사를 통해 탕평채를 좋아하는 이유, 기호도를 높이기 위한 개선 방향에 대한 구체적인 의견을 조사하였다.

Table 1. General characteristics of in-depth interviewee

Name	Gender	Age(yr)	Nationality	Period of residence(yr)
A	Female	22	China	3
B	Female	23	U.S.	2
C	Male	23	China	4
D	Male	21	U.S.	2

3. 통계분석

실험결과는 SAS통계프로그램(version 10.0, SPSS Institute Inc., Chicago, USA)을 사용하여 빈도, 백분율, 평균 등 기술 통계와 분산분석을 실시하였으며 각 변수에 따른 유의성은

t-test와 Duncan's multiple range test로 검정하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항은 Table 2에 제시한 것과 같다. 총 70명의 유학생 중 남학생 27명(38.6%), 여학생 43명(61.4%)으로 여학생이 남학생에 비해 1.6배 정도 많았으며 중국인 유학생은 51명(72.9%), 미국인 유학생은 19명(27.1%)으로 대부분이 중국인 유학생이었으며 조사대상자의 대부분(90%)이 20-25세이었다. 우리나라 거주기간은 2년-3년 미만 23명(32.8%)으로 가장 많았으며 1년 미만 17명(24.3%), 4년 이상 16명(22.9%), 1년-2년 미만 3명(4.3%) 순이었다.

Table 2. General characteristics of the subjects

Characteristics	Variable	N(%)
Gender	Male	27(38.6)
	Female	43(61.4)
Nationality	China	51(72.8)
	U.S.	19(27.2)
Age(yr)	20-25	63(90.0)
	26-30	7(10.0)
Length of stay (yr)	< 1	17(24.3)
	1 - < 2	3 (4.3)
	2 - < 3	11(15.7)
	3 - < 4	23(32.8)
	> 4	16(22.9)
	Total	70(100)

2. 탕평채에 대한 인식

탕평채의 시식 경험, 첫 인상, 시식 후의 인상을 조사하여 Table 3에 나타내었다. 모든 조사대상자는 시식회에 참여하기 전에는 '탕평채를 먹어 본 경험이 없다'고 답하여 시식회를 통해 탕평채를 처음 접한 것을 알 수 있었다. 중국인 유학생과 미국인 유학생의 시식 후 인상은 첫 인상과 비교하여 '매우 좋았다'라고 답한 조사대상자의 비율은 높았으며 '좋았다'라고 답한 응답자의 비율은 낮았다. 즉 중국인 유학생이 탕평채를 접했을 때의 첫 인상은 '매우 좋았다' 27.5%, '좋았다' 47.1%, '보통이었다' 23.5% 이었으며, 시식 후 인상은 '매우 좋았다' 49.1%, '좋았다' 27.5%, '보통이었다' 21.5%이었다. 미국인 유학생의 탕평채에 대한 첫 인상은 '매우 좋았다' 15.7%, '좋았다' 63.2%, '보통이었다' 21.1%이었으며 시식 후 느낌은 '매우 좋았다' 36.8%, '좋았다' 31.6%, '보통이었다' 31.6%이었다.

탕평채에 대한 첫 인상과 시식 후의 인상을 5점 Likert 척도를 사용하여 성별, 국적별, 연령별, 거주기간별 차이를 검토하여 그 결과를 Table 4에 나타내었다. 탕평채에 대한 첫 인상은 여학생이 남학생에 비해, 중국인 유학생이 미국인 유학생에 비해 다소 좋았으나 유의적 차이는 없었다. 탕평채의 시식 후 인상도 여학생이 남학생에 비해, 중국인 유학생이 미국인 유학생에 비해 좋았으나 유의적 차이는 보이지 않았다. 한편 남학생과 여학생은 모두 첫 인상과 비교하여 시식 후의 인상이 더 좋았으나 유의적 차이는 없었다. 중국인 유학생은 첫 인상보다 시식 후의 인상이 유의적으로 더 좋았다 ($p < 0.05$). 미국인 유학생도 시식 후의 인상이 더 좋았으나 유의적 차이는 보이지 않았다. 한편 탕평채의 첫 인상과 시식 후의 인상은 1-2년 미만 거주한 유학생에 비해 1년 미만 또는 2년 이상 거주한 유학생이 다소 좋았으나 유의적 차이는 없었으며 조사대상자의 거주기간은 탕평채에 대한 첫 인상과 시식 후의 인상에 영향을 주지 않았다. 탕평채를 시식 한 후의 인상이 좋았던 이유를 조사하여 Fig. 1에 나타내었다. 중국인 유학생의 경우, 시식 후 인상이 좋았던 이유는 '맛이 좋아서'라고 답한 조사대상자가 35.3%로 가장 많았고 다음으로 '식재료가 좋아서' 13.7%이었으며 '외관이 좋아서'와 '텍스처가 좋아서' 각 9.8%, '향이 좋아서'와 '색깔이 아름다워서' 각 7.8%의 순 이었다. 기타 의견으로는 '영양이 좋아서', '식욕을 자극해서' 등이 있었다. 중국인들은 채식위주의 식단 보다는 불고기와 쌈을 같이 제공하는 것과 같이 식단 보완에 더 많은 관심을 가지고 있으므로(고경일과 설원식 2008), 고기에 미나리, 숙주나물과 같은 채소가 함께 담겨있는 탕평채는 중국인들에게 건강음식으로 인식된 것으로 생각되며 이는 시식 후의 인상이 좋은 이유가 좋은 식재료 때문이라는 것과 관련 있는 것으로 보인다. 아울러 동물성 식품(고기, 달걀)과 식물성 식품(청포묵, 숙주나물, 미나리)이 골고루 배합되어 '영양이 좋다'라고 응답한 것으로 보인다. Park MR 등(2009)은 중국 심양지역 대학생을 대상으로 한국음식을 좋아하는 이유, 비빔밥을 좋아하는 이유를 조사한 결과 '맛이 좋아서'라고 답한 조사대상자가 40% 정도로 가장 많았다고 보고하였다.

심층면접조사에서 중국인 유학생 C(23세)는 '중국에 탕평채와 비슷한 음식인 liang fen이라고 하는 음식이 있어요. Liang fen은 여름철에 시원하게 먹는 음식인데 제 고향인 사천지방에서는 녹두전분, 감자전분 등으로 만든 묵을 잘게 썰어서 간장, 깨 으갠 것, 고추기름, 식초, 다진 마늘, 다진 당근 등으로 만든 매콤한 간장 소스에 무쳐먹어요. 지역에 따라 무치는 양념이 달라요. 탕평채에 비해 짠맛과 매운맛이 더 강한데 색깔은 탕평채가 더 좋아요. 향도 좋고 소고기가 아주 맛이 있어서 중국 사람들 입맛에 맞고 좋아요.'라고 했다. 중국인 여학생 A(22세)는 '탕평채는 영양가 있어 보이고 모양이 좋아서 식욕이 왕성해지는 것 같아요. 고기가 들어가서 좋고 묵이 부드럽고 매끈해요. 중국에서 먹는 냉채인 liang fen과도 비슷해서 여름에 먹으면 좋고 열을 식히는데 도움이 되는 음식 같아요. 제 고향에서는 고구마녹말로 만든 묵을 잘게 썰어서 간장, 소금, 마늘로 만든 소스로 비벼서 먹어요.'라고 했다.

중국인들이 청포묵의 재료인 녹두가 열을 식혀주는 음식으로 잘 인식하고 있는지는 확실하지 않으나 심층면접에서 탕평채와 비슷한 음식으로 언급된 liang fen이 주로 녹두전분으로 만든 청포묵을 주재료로 만들며 여름철의 무더위를 식히기 위해 먹는 별미 음식(소주영과 박미애 2007)인 것을 고려할 때 탕평채도 liang fen과 같이 더위를 이기기 위해 먹는 음식으로 인식하고 있는 것으로 생각된다. 따라서 탕평채는 중국인들에게 liang fen이라는 중국음식을 연상시켜 친근감을 주는 음식이므로 향 후 중국인들에게 가장 한국적인 맛을 느낄 수 있는 음식으로 발전시킬 수 있을 것으로 보인다. 한편 미국인 유학생들이 탕평채에 대한 인상이 좋았던 이유는 '맛이 좋아서' 라고 답한 응답자의 비율이 31.6%로 가장 많았으며, '향이 좋아서' 15.9% 이었다. 그리고 '색깔이 아름다워서', '식재료가 좋아서', '외관이 좋아서', '텍스처가 좋아서' 라고 답한 응답자의 비율은 각각 8.6% 이었다. 심층면접에 의하면 미국인 유학생인 B(23세)는 '탕평채라는 음식을 처음 먹어보는데 모양도 좋고 맛있어요. 저는 고기보다 채소 맛과 향이 매우 좋았어요.' 라고 하여 탕평채가 처음 접하는 음식임에도 불구하고 미국인들이 거부감 없이 먹을 수 있는 친근한 음식이었다는 것을 알 수 있었다. Joo NM 등(2001)은 주한 미국인이 한국전통음식을 좋아하는 이유는 '맛이 좋아서' 가 93.7%로 가장 많았고 '냄새가 좋아서' 3.2%, '조리방법이 좋아서' 2.1%라고 하였다. Hong JE 등(2009)은 미주인들은 한식의 자극적인 맛을 좋아하지 않는다고 하였으므로, 미국인 유학생들이 담백한 맛의 탕평채의 대해 좋은 인상을 받은 것으로 보인다.

Table 3. Taste experience and impressions of Tangpyeongchae

Variables		Chinese	American
Taste experience	Yes	51(100.0)	19(100.0)
	No	0(0.0)	0(0.0)
First impression	Very good	14(27.5)	3(15.7)
	Good	24(47.1)	12(63.2)
	Normal	12(23.5)	4(21.1)
	Bad	1(1.9)	0(0.0)
Impression after eating	Very good	25(49.1)	7(36.8)
	Good	14(27.5)	6(31.6)
	Normal	11(21.5)	6(31.6)
	Bad	1(1.9)	0(0.0)
Total	Very bad	0(0.0)	0(0.0)
		51(100.0)	19(100.0)

Table 4. First impression and impression after eating Tangpyeongchae

General characteristics	Variable	First impression	Impression after eating	t-value
Gender	Male	3.81 ± 0.62	4.00 ± 0.87	-1.546
	Female	4.09 ± 0.78	4.30 ± 0.83	-1.708
	t-value	-1.564	-1.449	
Nationality	China	4.00 ± 0.77	4.24 ± 0.86	-2.128
	U.S.	3.95 ± 0.62	4.05 ± 0.85	-0.809
	t-value	-0.266	-0.792	
Age(yr)	20~25	3.98 ± 0.75	4.14 ± 0.86	-1.861
	26~30	4.00 ± 0.58	4.57 ± 0.79	-1.333
	t-value	-0.054	-1.262	
Length of stay in Korea (yr)	< 1	3.94 ± 0.56	4.12 ± 0.86	-1.144
	1 - < 2	3.67 ± 1.56	4.00 ± 1.00	-1.000
Korea (yr)	2 - < 3	3.91 ± 0.83	4.18 ± 0.98	-1.150
	3 - < 4	4.09 ± 0.79	4.26 ± 0.81	-0.940
	≥ 4	4.00 ± 0.63	4.19 ± 0.91	-1.145
	F-value	0.287	0.101	

p<0.05

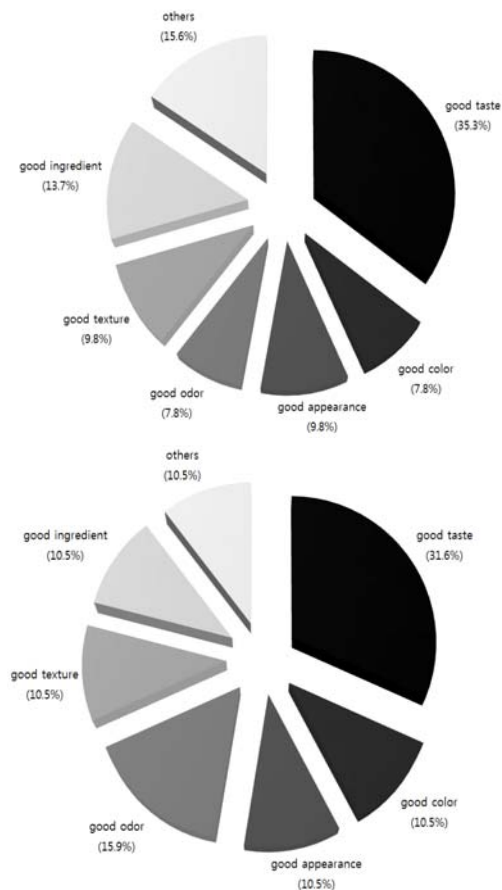


Fig. 1. Reasons for good impression after eating

Table 5. Preference for Tangpyeongchae

General characteristics	Variable	Color	Appearance	Taste	Flavor	Texture	Acceptability
Gender	Male	3.93 ± 0.73	3.89 ± 0.80	3.85 ± 0.95	3.89 ± 0.75	3.89 ± 0.75	3.93 ± 0.83
	Female	4.40 ± 0.69	4.26 ± 0.73	4.19 ± 0.79	4.05 ± 0.87	4.19 ± 0.79	4.07 ± 0.91
	t-value	2.478 [*]	1.612	1.308	0.775	1.561	1.126
Nationality	China	4.33 ± 0.65	4.18 ± 0.79	4.06 ± 0.88	4.00±0.85	4.16±0.81	4.06±0.84
	U.S.	3.89 ± 0.88	3.95 ± 0.71	4.05 ± 0.85	3.95±0.78	3.84±0.69	3.89±0.99
	t-value	-2.271 [*]	-1.106	-0.026	-0.236	-1.503	-0.694
Age(yr)	20~25	4.24 ± 0.71	4.11 ± 0.79	4.03 ± 0.86	3.95 ± 0.83	4.08 ± 0.81	4.00 ± 0.89
	26~30	4.00 ± 1.00	4.14 ± 0.69	4.29 ± 0.95	4.29 ± 0.76	4.00 ± 0.58	4.14 ± 0.69
	t-value	0.354	0.000	-0.281	-0.795	-0.311	0.000
Length of stay in Korea(yr)	< 1	3.88 ± 0.86 ^a	3.94 ± 0.66	4.24 ± 0.83	4.06 ± 0.75	3.94 ± 0.66	3.94 ± 1.03
	1 - < 2	4.67 ± 0.58 ^{ab}	4.67 ± 0.58	4.00 ± 1.00	4.00 ± 1.00	4.00 ± 1.00	4.00 ± 1.00
	2 - < 3	4.00 ± 0.63 ^{ba}	3.82 ± 0.75	3.82 ± 0.87	3.82 ± 0.87	3.73 ± 0.91	3.91 ± 0.70
	3 - < 4	4.52 ± 0.67 ^b	4.35 ± 0.78	4.04 ± 0.83	3.91 ± 0.95	4.30 ± 0.76	4.04 ± 0.88
	> 4	4.19 ± 0.66 ^{ab}	4.06 ± 0.85	4.06 ± 1.00	4.13 ± 0.72	4.13 ± 0.81	4.13 ± 0.88
	F-value	2.580 [*]	1.602	0.380	0.293	1.086	0.133

* p < 0.05

^{a, b} Different superscripts within a column indicate significant different at 5% level.

3. 탕평채의 관능적 특성에 대한 기호도

탕평채의 색깔, 외관, 맛, 향미, 텍스처에 대한 기호도, 전반적인 선호도를 조사하여 Table 5에 나타내었다. 색깔에 대한 기호도는 남학생에 비해 여학생이, 중국인 유학생이 미국인 유학생에 비해 더 높았으며 1년 미만 거주한 학생에 비해 3년-4년 미만 거주한 학생이 더 높았다 (p<0.05). 여학생은 남학생에 비해 외관, 맛, 향, 텍스처에 대한 기호도가 높았으나 유의적 차이는 없었다. 중국인 유학생은 미국인 유학생에 비해 외관, 향, 텍스처에 대한 기호도가 높았으나 유의적인 차이는 보이지 않았다. 전반적인 선호도는 중국인 유학생에 비해 미국인 유학생이 비해 다소 높았으나 큰 차이는 없었으며 모두 '좋다(4점)' 정도의 선호도를 보여 탕평채에 대한 선호도는 비교적 높은 것을 알 수 있었다. 이 결과는 중국인 유학생의 시식 후 인상과 미국인 유학생의 시식 후 인상이 큰 차이를 보이지 않았던 결과를 반영한 것으로 생각된다. Hong SP 등(2008)은 미국인(UCLA dining staff)들의 전주비빔밥, 잡채, 황포묵, 김치, 제육볶음에 대한 향, 색, 향미, 전체적인 기호도를 9점 척도법으로 조사한 결과 모두 6.0 이상의 높은 점수를 보였다고 하였다. 본 연구에서 탕평채의 관능적 특성에 대한 미국인들의 높은 기호도는 탕평채의 주 재료인 청포묵에 대한 미국인들의 긍정적인 평가와 관련 있는 것으로 생각된다.

4. 탕평채의 개선점

탕평채의 여러 특성 중 가장 개선되어야 할 점을 조사한 결과를 Fig. 2에 나타내었다. 개선점으로 중국인 유학생은

'맛' 이라고 답한 응답자가 54.9%로 가장 많았으며, '식재료' (19.5%), '색깔' (7.8%)과 '냄새' (7.8%), '텍스처' (3.9%)와 '제공온도' (3.9%) 순 이었다. 탕평채에 대한 중국인 유학생이 시식 후의 인상이 좋았던 이유로 '맛이 좋아서' 라고 답한 응답자가 가장 많았으며 가장 개선해야 할 점도 '맛' 이라고 응답한 조사대상자가 가장 많았던 것으로 보아 중국인의 탕평채에 대한 기호도를 높이기 위해서는 '맛' 에 관련된 요소를 우선적으로 고려해야 할 것으로 생각된다. Kim HS과 Ryu ES(2012)은 부산거주 중국인들이 한식 특성 중 '맛' 을 가장 중요하게 고려한다고 보고하였다. 심층면접조사에서 중국인 유학생 A(22세)는 '한국에 오기 전에 한식당에 가서 비빔밥을 먹어봤는데 여러 가지 채소, 고기, 달걀 등 매우 많은 재료가 들어있어 색이 다양하고 모양이 예뻐서 놀라웠고 고추장만으로 비벼먹는 것이 신기했는데 매운맛과 짠맛을 좋아해서인지 먹어보니 매운맛은 있지만 조금 싱거웠어요.' 라고 하면서 '탕평채도 좀 더 짜게 하고 마늘을 넣어 매운 맛이 더 있으면 좋겠어요. 중국 사람들은 붉은색을 좋아해서 당근 같은 붉은색 채소를 사용하면 보기에도 더 좋고 맛있을 것 같아요. 향채를 사용하고 시원하게 먹으면 더 맛있게 먹을 것 같아요.' 라고 의견을 제시하였다. 또한 중국인 남학생 C(23세)는 '한국음식 중에서 김치찌개, 된장찌개 같은 찌개 종류를 좋아하는데 찌개에는 고기와 여러 가지 채소가 많이 들어있어서 좋고 한국 음식의 붉은 색을 좋아해요. 저는 매운맛, 짠맛, 신맛을 좋아하고 단맛, 싱거운맛, 담백한맛을 싫어해요.' 라고 하면서 '중국 사람들은 양념을 많이 사용해서 맛이 강한 것을 좋아해요. 탕평채의 짠맛과 매운맛을 더 강하게 하고 소고기도 더 많이 사용하면 씹을 때 느낌이 좋고 더 맛있을 것 같아요.' 라고 개선방안을 제안하였다. 중국인들은 한식

의 매운맛과 신맛에 대한 만족도가 높고 단맛, 담백한맛, 짠맛에 대한 만족도는 낮은 편이며 양념이 강한 것을 좋아하며 (한국의식산업경영연구원 2010), 향신료 중 고추장, 고춧가루, 참기름, 식초, 된장, 간장, 마늘과 같은 향신료에 대한 선호도가 높고 육류를 좋아한다(고경일과 설원식 2007, Lee JY 등 2010). 중국인 유학생 2인이 심층면접에서 제안한 것과 같이 중국인들이 선호하는 마늘과 같은 향신료를 사용하여 매콤한 맛과 짭짤한 맛을 강하게 조절하고 육류를 좋아하므로 소고기와 같은 고기의 사용량을 증가시키는 방안 등을 통해 중국인들의 기호에 맞는 탕평채 개발이 가능할 것으로 생각된다. 또한 붉은색 식재료는 중국인들에게 상서로움과 경사로움을 상징하므로 현지인들이 즐기는 붉은색 식재료를 파악하여 주요 재료로 적극 활용함으로써 중국인들의 입맛과 감성을 자극하는 한식으로 성공적 현지화가 가능할 것으로 보인다. 한편 미국인 유학생은 개선점으로 '텍스처'라고 답한 응답자가 26.3%로 가장 많았다. 심층면접 조사에서 미국인 유학생 B(23세)는 '한국에 오기 전에 김치찌개, 고기전골을 먹어봤는데 짜고 매웠고 한국음식이 맛은 있지만 매운 맛을 조금 줄이는 것이 좋겠어요.'라고 하면서 '탕평채는 신맛이 더 첨가되면 좋고 채소 씹는 맛이 좋아서 고기를 넣지 않고 채소만 넣고 만들어도 맛있게 먹을 것 같아요. 샐러드처럼 여러 가지 채소를 많이 사용하면 좋겠어요.'라고 개선방안을 제시하였다. 다른 미국인 유학생 D (21세)는 '한국에 오기 전에 한국음식을 먹어보진 않았어요. 한국 음식은 조금 맵고 짠 것이 많은 것 같은데 한국적인 맛은 그대로 유지하면서 덜 맵게 만들면 좋겠어요.'라고 하면서 '탕평채는 목이 조금 더 부드러우면 좋겠어요. 따뜻하게 제공하면 더 맛있을 것 같아요.'라는 개선 의견을 제시하였다. Joo NM 등 (2001)은 미국인들이 한식을 좋아하지 않는 이유는 강한 양념, 냄새, 질감 때문이고 개선방안으로는 '전통의 맛 그대로 전수'가 68.4%로 가장 많았으며 다음으로는 '양념 및 소스의 개발' 17.9%라고 하였다. 홍상필(2007)은 미국 고교생의 탕평채에 대한 선호도를 조사한 결과 불고기, 닭강정, 비빔밥에 비해 낮았는데 이는 미국인들에게 생소한 음식이기 때문이며 구두 면접 결과 다양한 나뭇잎이 조화되어 채식주의자들이 매우 선호한다는 의견을 제시하였다고 하였다. 또한 미국 현지인들로 구성된 초점그룹 평가에서 탕평채와 비슷한 음식인 잡채가 채식주의자들의 선호음식이 될 가능성이 높은 것임을 감안할 때 소고기는 첨가하지 않도록 제안하였다 (Hong SP 등 2007). 따라서 고기를 넣지 않고 미국인들이 선호하는 채소를 사용한 탕평채는 웰빙 건강식을 추구하는 미국인들(특히 채식주의자)의 입맛을 자극하기에 충분할 것으로 생각된다. Choi J과 Lee JM (2010)이 보고한 뉴욕 음식 전문가의 심층면접을 통한 한식에 대한 인식 조사 결과에 의하면 한국음식은 다양한 온도가 인상적이며 맵고 뜨거운 음식이 많아 몸과 마음을 따뜻하게 해 주기 때문에 겨울에 먹기 좋은 음식으로 인식하고 있었으므로 탕평채의 제공온도를 조절하는 것도 기호도 향상을 위한 좋은 방안으로 파악되었다. 아울러 탕평채에 대한 기호도를 높이기 위한 개선점으로 중국인과 미국인 유학생 간에 차이를 보인 맛, 제공온도, 텍스처 등을 면밀히 파악하

여 이를 기초로 중국과 미국 현지화에 가능한 레시피 개발이 필요한 것으로 생각된다.

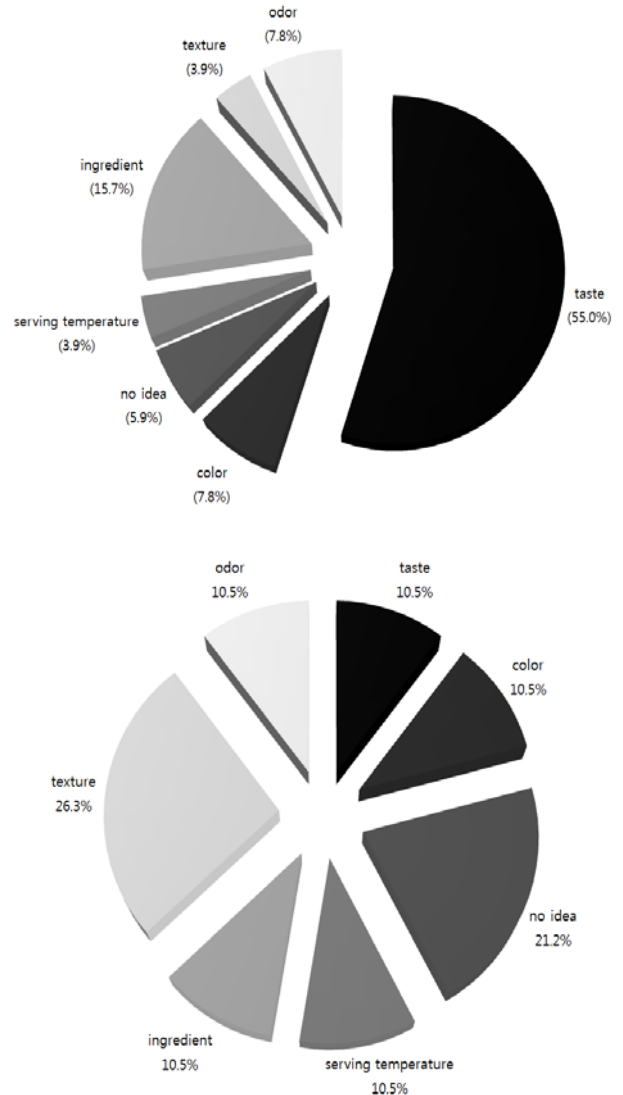


Fig 3. Factors for improving acceptability of Tangpyeongchae

IV. 요약

충남지역 대학에 재학 중인 중국인 유학생과 미국인 유학생을 대상으로 탕평채에 대한 인상, 기호도, 개선점을 조사하여 중국인과 미국인의 기호에 맞는 탕평채 개발에 필요한 기초자료를 제공하고자 하였다.

중국인 유학생은 탕평채에 대한 첫 인상에 비해 시식 후의 인상이 유의적으로 높았으며(p<0.05), 미국인 유학생의 탕평채에 대한 첫 인상과 시식 후의 인상 간에는 차이가 없었다. 탕평채를 시식한 후의 인상에서 좋았던 이유로 중국인 유학생은 '맛이 좋아서' 35.3%, '식재료가 좋아서' 13.7%이었으며

미국인 유학생은 '맛이 좋아서' 31.6%, '향이 좋아서' 15.9% 이었다. 따라서 중국인 유학생과 미국인 유학생이 탕핑체를 시식 한 후 좋았던 주 된 이유는 '맛이 좋아서' 인 것을 알 수 있었다. 탕핑체의 관능적 특성(색깔, 외관, 맛, 향, 텍스처)에 대한 기호도 및 전반적인 선호도를 조사한 결과 색깔에 대한 기호도는 여학생이 남학생에 비해, 3년-4년 미만 거주한 학생이 1년 미만 거주한 학생에 비해, 중국인 유학생이 미국인 유학생에 비해 더 높았다 ($p < 0.05$). 중국인 유학생은 미국인 유학생에 비해 외관, 향, 텍스처에 대한 기호도가 높았으나 유의적인 차이는 보이지 않았다. 전반적인 선호도는 중국인 유학생이 미국인 유학생에 비해 다소 높았으나 유의적 차이는 없었으며 모두 '좋다' 정도의 비교적 높은 선호도를 보였다.

탕핑체의 기호도를 높이기 위해 가장 개선해야 할 점으로 중국인 유학생은 '맛'이 54.9%로 가장 많았으며 다음으로는 '식재료' (19.5%)이었다. 심층면접에서 '짠맛과 매운맛의 조절', '고기 사용량의 조절', '붉은색 식재료의 사용' 등의 개선방안이 제안되어 중국인들이 선호하는 향신료를 사용하여 매콤한맛과 짭짤한맛을 강하게 조절하고 고기의 사용량 증가, 붉은색 재료의 사용 등을 통해 중국인들의 기호에 맞는 탕핑체 개발이 가능한 것으로 여겨진다. 한편 미국인 유학생은 '텍스처'라고 답한 조사대상자의 비율이 가장 높았으며 심층면접에 의해 탕핑체의 기호도 향상방안을 조사한 결과 '다양한 채소의 사용', '묵의 부드러운 정도 조절', '제공온도 조절' 등의 의견이 제시되어 웰빙 건강식을 추구하는 미국인(특히 채식주의자) 들을 위해 고기를 넣지 않고 미국인들이 선호하는 채소를 사용한 탕핑체 개발, 묵의 텍스처 보완, 제공온도의 조절 등을 통해 미국 현지인의 입맛을 사로잡기에 충분할 것으로 파악되었다. 2000년대 초에 시작된 에스닉 푸드(ethnic food)와 건강식에 대한 인기는 미국을 비롯한 전 세계적으로 확산되어 가고 있다. 따라서 탕핑체만의 독특한 한국적인 맛과 멋을 살리면서 중국이나 미국 현지에서 즐기는 향신료와 식재료를 접목시켜 중국이나 미국인의 기호에 맞는 탕핑체를 개발함으로써 경쟁력 있는 대표 한식으로 발전될 것으로 생각된다.

V. 감사의 글

본 연구는 한식재단의 한식세계화사업(한식우수성·기능성 연구사업)의 용역연구과제의 연구 개발비 지원(#911005-2)에 의해 수행되었으며 이에 감사드립니다.

참고문헌

고경일, 설원식. 2008. 한국전통음식의 중국시장 진출 전략과 방안. 식품유통연구, 25(2):125-152

무명씨. 1870년경. 명물기략. p 319
 소주영, 박미애. 2007. 베이징 뒷골목 이야기. 넥서스, 서울, p. 111.
 윤숙자, 2008, 아름다운 우리음식 300선, 질서루, 서울, p. 225
 이석호. 1982. 한국명사대전집- 동국세시기, 열양세시기, 동경잡기, 경도잡지. 대양서적. 서울. pp 62-65, 175
 의례감인청. 1848. 진찬의례. 서울(한성부), pp 46-111
 의례청. 1873. 진작의례, 서울(한성부), pp 7-64
 의례청. 1887. 진찬의례. 서울(한성부), pp 63-125
 한국외식산업경영연구원. 2010. - 한식, 세계인의 입맛을 공략하다- 일본, 중국, 미국의 현지 식문화 및 한식당 인식 조사. 한국관광학회 제68차 학술대회 발표논문집. pp571-599
 허준(저)/동의문헌연구실(옮김), 2007, 신대역 동의보감, 법민문화사, 서울, pp 1846
 홍상필. 2007. 한식의 IA 지역 미국인 평가 및 학회 참가. 식품기술, 20(3):179-188
 홍선표. 1940. 조선요리학. 조광사. 서울. pp 193-193
 Choi J, Lee JM. 2010. The perception and attitude of food experts in New York city toward Korean food - Assessed by in-depth interviews of "foodies"-, Korean J Food Culture 25(2):126-133
 Chun HK, Kim YS, Kim HR. 2009. R&D plan for agrifood and Korean food globalization in RDA. Food Industry Nutr 14(1):12-29
 Hong JE, Park YJ, Shin JH. 2009. A study of the gobalization, commercialization of Korean food for the 21C. Food Service Industry J 5(1):109-125
 Hong SP, Lee MA, Kim EM, Chae IS. 2007. Sensory evaluation of Korean traditional foods for Americans. Korean J Food Culture 22(6):801-807
 Hong SP, Kim YH, Yang JN, Chae IS, Shin DB. 2008. Sensory evaluation of dining staffs at UCLA for Korean foods. Korean J Food Culture 23(6):705-712
 Joo NM, Kennon LR, Sim YJ, Lee KA, Jeong HS, Park SJ, Chun HJ. 2001. The perception and preference of American residing in Korea for Korean traditional food. J Korean Home Economics Assoc 39(6):15-23
 Kim EM. 2010. Eating-out and Korean food for health. Bull Food Technol 23(2):154-158
 Kim HS, Ryu ES. 2012. Importance and satisfaction with Korean food for foreigners living in Busan with regard to nationality. Korean J Food Cookery Sci 28(2):89-96
 Kwon OR. 2011. Functionality of Korean foods : Science and practice. Food Sci Industry 16(2):11-14
 Lee JY, Kim KJ, Park YH, Kim HR. 2010. Preference and perception

- of Korean food of foreign consumers by nationality. Korean J Food Culture 25(1):9-16
- Lee KA, Kim BR, Kim HS, Shin M, Choi. 2012. Literature review of Tangpyeongchae in cook books published in 1700-1960s. Korean J Food Cookery Sci 28(3):327-335
- Lee MA. 2008. Global strategy of Korean foods. Food Sci Industry 41(4):2-15
- Min KH. 2010. Recognition and preference of university students on Korean food in Australia. Korean J Culinary Res 16(5):92-102
- Park MR, Kim YA, Yoon KS, Liu F, Byun KI. 2009. A research on college students' recognition and preference of Korean food in Shenyang region of China -Focused on Bibimbap-. Korean J Culinary Res 15(1):169-180
- Song JS, Moon SJ. 2011. Survey of Chinese university or college students' preference and satisfaction with Korean food in Daegu and Gyeongbuk. Korean Soc Food Culture 26(2):113-119

2013년 3월 11일 접수; 2013년 4월 3일 심사(수정); 2013년 5월 2일 채택