

새터민들의 남한음식에 대한 수용과 선호도 조사

이은정·배영금¹⁾·김은미[¶]

신흥대학교 호텔외식경영과¹⁾·한국식품연구원[¶]

A Survey of the Adaptation and Preference for South Korean Food in North Korean Refugees

Eun-Jung Lee · Yong-Qin Pei¹⁾ · Eun-Mi Kim[¶]

Department of Hotel & Restaurant Management, Shinheung College¹⁾,
Korea Food Research Institute[¶]

Abstract

The purpose of this study was to investigate the adaptation and preference for South Korean food among North Korean refugees. A survey was conducted on 220 North Korean refugees regarding general questions, adaptations, and preference on consuming dishes in South Korea. The results of the survey showed that the average difficulty degree scored with the adaptation to South Korean food was 3.06 points out of 5.00 points. The adaptation to Korean food was investigated as 'average' and some North Korean refugees had some difficulties in South Korean food. Some respondents described South Korean food as having very strong flavor that tastes more sweetened, seasoned, and spicy than North Korean food. The extended residency in South Korea allowed North Korean refugees to become more familiar with sweetened flavors. Most of them enjoy an oily and spicy taste more than South Koreans. North Korean refugees like Ssal bap, Naengmyeon, Doenjang-guk, Galbi-jjim, Bulgogi (beef, pork), Chaesobokkeum, Oi-saengchae, Chaeso-jeon, Baechu-kimchi, Saengsun-twigim, Soondae, pears, fruit juice, and spring water. North Korean refugees over the age of 30 years enjoy classic foods such as Japgokbap, Gimbap, Jumeokbap, Hwedeopbap, and Chobap. On the other hand, North Korean refugees less than 30 years old enjoy new foods like ramen and spaghetti.

Key words: adaptation, preference, North Korean refugees, South Korean food, sweetness, period of residence

I. 서 론

세계에서 유일하게 한민족이 분단된 국가인 대한민국은 북한의 공산주의 정권과 남한의 민주주의 정권으로 정부를 구성하고 있다. 북한에서 제 3국을 거쳐 남한에서 새로운 터전을 갖고 사는 북한 이탈주민을 새터민이라고 부르는데(Jeong CH 2010), 정부에서는 공칭 명칭으로 '북한 이탈주

민'이라는 용어를 사용하고 있다. 1990년대 초반까지는 연간 10명 안팎이던 이탈주민이 1994년부터 40~80명으로 급격히 증가함에 따라 정부가 이탈주민들에 대한 효율적인 보호 및 지원을 위한 시설을 건립하기로 결정하여 1999년 7월에 경기도 안성에 통일부 소속의 하나원을 완공하였다(통일부 2012). 안성의 하나원 본원은 여성과 청소년 탈북민의 교육을 담당하고 있으며 600명을

¶ : 김은미, 031-780-9287, kem@kfri.re.kr, 경기도 성남시 분당구 안양관교로 1201-62(백현동 516)

수용할 수 있다. 2012년 12월에는 제 2하나원을 강원도 화천에 개원하여 500명의 탈북자를 동시에 수용하고 남성 북한이탈주민 대상 초기 사회적응교육과 지역경제 활성화를 통한 지역사회 협조체제 구축, 정착한 북한이탈주민에 대한 심화교육, 정착지원관계자 직무교육 등을 실시할 예정이다(통일신문 2012년 12월). 북한이탈주민의 규모는 1953년부터 1989년까지 누계 607명이었다. 또한 1993년까지 누계 641명이었으나 1994년부터 그 수가 꾸준히 증가하여 2000년에는 누계 1,406명이었고, 2012년 10월말에는 누계가 24,308명으로 집계되었다(통일부 2012).

북한 이탈주민들(이하 새터민들)은 3개월(12주간) 간의 초기 정착교육을 하나원에서 받게 된다. 하나원에서는 이탈주민들의 고충에 관한 각종 상담 및 생활지도를 통해 심리적·정서적 안정을 찾는데 중점을 두고, 한국 사회에 조기 적응할 수 있도록 사회적응교육을 실시하고 있다. 그 후 새터민들은 하나센터에서 3주간 60시간의 초기 집중교육(지역사회 이해, 지역주민 교류 및 적응력 향상, 생활교육, 심리상담, 취업·진학지도 등의 프로그램으로 구성)과 11개월간의 초기 적응교육과 체계적인 사후관리 서비스를 받게 된다(Choi SH 2010). 통일부는 2012년 9월 현재 서울 4곳, 경기 6곳, 인천 2곳, 광주 2곳, 대전, 대구, 울산 등 16개 시도시에 총 31개 하나센터를 운영하고 있다(통일신문 2010년5월, 2012년3월; 북한이탈주민지원센터 2012).

새터민들은 먹고살기 위해 일단 중국에 나왔다가 1~2년 후 한국행을 택하는 '생계형 탈북자'와 한국 내 가족지인의 도움을 받아 탈북 즉시 제3국으로 직행하는 '기획형 탈북자'로 구분되는데, 그 규모는 엇비슷했다. 그러나 2012년에 입국한 탈북자 중에는 '생계형 탈북자'가 대부분(80% 이상)이라고 한다. 김정은 체제 이후, 북한의 단속 강화로 기획 탈북은 막혔지만, 그 전에 중국에 나와 있던 생계형 탈북자들은 상대적으로 수월하게 입국했음을 보여준다(조선일보 2012년 8월). 새

터민들의 남한으로의 입국경로가 중국과 제3국(베트남, 캄보디아, 몽골, 러시아 등)을 통하고 있었기에 대부분의 탈북자들은 해외생활경험을 가지고 있다.

새터민들이 증가하면서 남한에서 새터민들의 의식주에 관심을 가지고 새터민들이 남한에 더 정착을 하기 위해서 각 분야에서의 연구가 활발히 진행되고 있다(Choi SH 2010; Jeong CH 2010; Joo EJ · Oh JS 2011; Roh GN 2012). 그러나 식생활 분야에서 이와 관련된 조사논문으로는 한국에 체류 중인 외국인들을 대상으로 한 한국 음식에 대한 기호도 및 인식을 조사한 연구들(Ha KH 2010; Youn NM 등 2010; Jang JJ · Jeong HS 2011; Song JS · Moon SJ 2011), 호주대학생들의 한식에 대한 인식과 선호도 연구(Min KH 2010), 농촌지역 초중고 학생들의 김치 기호도 분석에 관한 연구(Moon SW 등 2011)가 있다. 반면에 새터민들에 관해서는 남북한 문화적 차이와 이질감, 새터민들의 심리적 갈등과 문화적인 분열에 대한 연구는 일부 진행되어 있으나, 새터민들의 식생활에 대한 연구는 이애란(2003)의 남한 거주 북한 이탈주민의 식생활 행동에 관한 연구, Lee EJ · Pei YQ(2012)의 연령에 따른 새터민의 식생활 만족도의 차이에 관한 연구가 진행되어 있다.

본 연구는 남한과 북한이라는 서로 완전히 상반된 문화를 체험한 새터민들의 남한 음식에 대한 수용을 조사하고, 새터민들의 성별 및 연령에 따른 남한음식 선호도를 조사하여 새터민들이 남한에서 건강한 삶을 영위할 수 있도록 한국 식생활에 적응하기 위한 영양교육의 기초자료를 제공하고자 실시하였다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 조사방법

경기동부하나센터(분당 소재), 경기중부하나센터(안산 소재), 경기남부하나센터(평택 소재), 서울시 중구 Y교회의 새터민들을 대상으로 구조화

된 설문지를 배포하여 자료를 수집하였다. 10명을 대상으로 한 사전조사를 통해 그 결과에 따라 일부 질문 사항을 수정하고 사전조사를 통해 완성하였다. 성별, 연령대별, 거주 기간에 따른 새터민들 10명을 포커스 그룹으로 선정하여 남한 식생활에 대한 전반적인 질문을 하였다. 데이터 수집은 자기기입식 설문지에 의한 설문조사로 이루어졌고, 남한 거주 1년 이하 새터민들의 경우는 하나센터의 경우 직원들의 이해하기 어려운 한국어 설명을 통해 진행되었다. 2012년 4월 13일부터 6월 29일까지 약 2달 반 동안 300부를 배부한 중 275부를 회수하였으며, 이 중 유효한 232부(84.4%)를 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사내용

본 연구에서 사용된 설문지는 선행연구들(Lee AR 2003; Lee YJ 등 2005; Lee KH·Park ES 2010; Kim HS·Lim JR 2011; Song JS·Moon SJ 2011; Lee MJ·Lee YS 2012)을 기초로 수정·보완하여 사용하였다. 조사내용은 조사대상자의 성별, 나이, 출생국, 부모님의 국적, 종교, 결혼상황, 한국 거주 기간, 거주하는 곳, 직업, 교육정도, 가족 수, 월수입으로 구성하였다. 설문내용은 새터민들이 남한 음식에 대한 수용 및 수용시 어려움, 남한 음식 적응에 어려운 이유, 남한 음식을 잘 먹을 수 있을 때까지 걸린 기간, 성별, 연령에 따른 남한 음식 선호도를 조사하였다.

3. 자료 처리 및 분석

수집된 자료의 통계처리는 SPSS 15.0 통계 패키지 프로그램을 활용하여 분석하였다. 표본의 일반적 특성을 파악하기 위해 빈도분석을 실시하였으며 새터민의 성별에 따른 남한음식 선호도를 조사하기 위해 t-test를 실시하였고 새터민의 연령에 따른 남한음식 선호도를 분석하기 위해 분산분석(ANOVA)을 실시하였다. 남한 음식에 대한 어려움 정도와 어려움을 겪는 이유에 대해 다중응답-교차분석을 사용하였다.

Ⅲ. 연구 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성에 대한 조사 결과는 <Table 1>과 같다. 조사대상자 중 남자가 30.6%, 여자가 69.4%로 여성의 비율이 극히 높은 것으로 조사되었다. 29세 이하는 34.1%, 30~39세는 30.0%, 40~49세는 25.0%, 50세 이상은 10.8%이었다. 출생국은 북한이 97.8%, 중국이 1.7%, 일본이 0.4%였다. 부모님의 국적은 북한이 89.2%, 남한이 8.6%, 중국이 1.7%, 일본이 0.4%였다. 종교는 기독교가 44.4%, 가톨릭교가 4.3%, 불교가 1.3%, 무교가 50.0%였다. 결혼여부는 기혼이 45.3%, 미혼이 39.2%, 떨어져 지냈기 15.5%였다. 한국 거주 기간은 1년 이하가 39.2%, 1~2년이 23.3%, 2~5년이 16.8%, 5년 이상이 20.7%였다. 직업은 학생이 23.7%, 회사원이 19.4%, 아르바이트와 일용직이 16.8%, 주부가 21.1%, 자영업이 1.7%, 기타 17.2%였다. 학력은 고졸미만이 18.5%, 고졸이 55.2%, 전문대졸이 13.4%, 대졸 이상이 12.9%였다. 가족 수는 혼자 35.8%, 부부가 15.1%, 부부와 자녀가 18.5%, 자녀와 함께가 19.0%, 기타 11.6%였다. 수입은 월 100만원 미만이 63.4%, 100~199만원이 32.8%, 200~299만원이 3.4%, 300~399만원이 0.4%였다. 거주하는 곳은 경기도가 81.5%, 서울이 18.5%였다. 통일부의 통계자료에 따르면 2011년 까지 탈북 새터민 중 남자와 여자 비율이 30% : 70%인 것처럼 설문지에서도 남자 30.6%, 여자 69.4%로 여자 새터민이 훨씬 더 많았다. 여자 새터민이 더 많은 이유는 북한은 17~18세에 군 입대를 하는데 군복무 기간이 10년(10년 복무연한제)(통일연구원 2009)으로 남자는 탈출의 기회가 적은 것으로 해석되었다. 월수입은 100만원 미만이 63.4%로 가장 많았고, 300만원 이상인 새터민은 232명 중 한 명이었다.

〈Table 1〉 General characteristics of respondents (n=232)

	Characteristics	N(%)
Gender	Male	71(30.6)
	Female	161(69.4)
Age	≤29	79(34.1)
	30~39	70(30.2)
	40~49	58(25.0)
	≥50	25(10.8)
Country of birth	North Korea	227(97.8)
	China	1(0.4)
	Japan	4(1.7)
Nationality of parents	North Korea	207(89.2)
	South Korea	20(8.6)
	China	4(1.7)
	Japan	1(0.4)
Religion	Christianity	103(44.4)
	Roman Catholicism	10(4.3)
	Buddhism	3(1.8)
	None	116(50.0)
Marital status	Married	105(45.3)
	Not married	91(39.2)
	Living apart	36(15.5)
Period of residence in South Korea	0~1 yr	91(39.2)
	1~2 yr	54(23.3)
	2~5 yr	39(16.8)
	≥5 yr	48(20.7)
Occupation	Student	55(23.7)
	Office worker	45(19.4)
	Part time job & Worker paid by the day	29(16.8)
	Business	4(1.7)
	Housewife	49(21.1)
	Others	40(17.2)
Education level	Below high school graduate	43(18.5)
	High school graduate	128(55.2)
	College graduate	31(13.4)
	University graduate	30(12.9)
Living status	Alone	83(35.8)
	Husband and wife	35(15.1)
	Parents and children	43(18.5)
	With children	44(19.0)
	Others	27(11.6)
Monthly income (10,000 won)	<100	147(62.7)
	100~199	76(34.1)
	200~299	8(3.2)
	300~399	1(0.4)
Residence	Seoul	43(18.5)
	Kyeonggi-do	189(81.5)
	Total	232(100.0)

2. 새터민들의 남한음식에 대한 수용 및 수용 시 어려움

1) 새터민들의 남한 음식에 대한 어려움 정도 새터민들이 남한 거주 초기에 남한음식 적응에

어려움을 겪은 정도는 어려움을 겪는 사람과 그렇지 않은 사람들로 상이한 결과를 보였다. 본 연구 결과 남한음식 적응에 어려움을 겪은 이유에 대해서는 <Table 2>와 같이 ‘너무 달아서(48.7%)’, ‘너무 강해서(14.1%)’, ‘재료가 낯설어서(14.1%)’,

<Table 2> The reasons for the difficulties in adapting to South Korean food

Reason	N(%)
very sweet	97(48.7)
* very strong	28(14.1)
new ingredients	28(14.1)
new cooking methods	22(11.1)
bad smell, bad color	17(8.5)
others	7(3.5)
Total	199(100.0)

*multiple reply

*strong has complex means that is spicy, salty and sour except sweet taste

‘조리방법이 익숙하지 않아서(11.1%)’, ‘냄새, 색깔이 싫어서(8.5%)’로 나타났다. ‘너무 강해서’의 의미는 이애란(2003)의 논문에 따라 단맛이 제외된 자극적이고, 짜고, 신맛을 포함한 것으로 해석되었다. 이애란(2003)은 북한이탈주민들은 북한 음식보다 남한음식이 단맛, 짠맛, 신맛이 더 강하다고 느끼고 있었고, 기름진 맛과 매운맛은 북한 음식이 더 강하다고 느낀다고 했다. 대체적으로 남한음식이 북한음식에 비해 달고, 양념이 강하고, 새로운 재료, 새로운 조리방법을 많이 사용한다고 할 수 있다. 김숙희 등(2007)에 의하면 북한 음식은 모양이 소박하며, 자연의 맛이 살아 있고, 간이 대체로 싱겁고, 음식이 큼직하고 푸짐한 것으로 평가하고 있다. 특히 함경도 음식은 간은 짜지 않으나 고추와 마늘 같은 양념을 강하게 사용해서 강한 맛을 낸다고 알려져 있다. 북한의 식생활 환경과 양념재료가 제한되어 있는 북한음식의 조리의 특성과 남한 입국과정 중에 경험하게 되는 동남아 등에서의 해외생활에서 매운 음식을 자주 섭취하여 미각의 변화가 일어난 후에 남한 음식을 접했다고 볼 수 있다(이애란 2003).

2) 새터민들의 남한 음식 적응기간

새터민들이 남한 음식을 잘 먹을 수 있을 때까지 걸린 기간은 <Table 3>과 같이 ‘0개월(처음부터 잘 먹었다)(37.7%)’, ‘1~3개월 미만(23.6%)’로 대부분 빨리 적응하는 것을 볼 수 있었다. 북한은 식량난으로 먹을 것이 부족하여(통일연구원; 이애란 2009) 남한의 다양한 음식을 새터민들이 쉽게 받아들일 수 있는 것으로 생각되었다.

3) 새터민들이 남한 음식 적응에 어려움을 겪는 이유

새터민들이 남한 음식 적응에 어려움을 겪는 이유는 <Table 4>와 같이 남한에 거주한지 1년 이하인 새터민들은 ‘너무 달아서(40.9%)’로 북한 음식에 비해 남한 음식이 아주 달게 느끼는 것으로 조사되었으며, 남한에 거주 기간이 길수록 단맛과 새로운 맛(new ingredients)에 익숙해지는 경향을 보였다. 따라서 남한 정착과정에서 기호보다는 건강을 위해 식품을 선택하는 기초적인 교육이 필요할 것으로 생각되었다. 일반적으로 식생활 적응도는 타문화지역에 거주한 나이가 어릴

<Table 3> The period required to be adapted to South Korean food

Category	N(%)
0 month	83(37.7)
1~3 months	52(23.6)
3~6 months	32(14.6)
6 month~1 year	26(11.8)
1~3 year	27(12.3)
Total	220(100.0)

<Table 4> The reasons for the difficulties in adapting to South Korean food

								N(%)
Category		Very sweet	Very strong	New ingredients	New cooking methods	Bad smell, bad color	Others	Total
Sex	male	25(26.9)	13(46.4)	11(42.3)	5(23.8)	3(20.0)	4(57.1)	61(32.1)
	female	68(73.1)	15(53.6)	15(57.7)	16(76.2)	12(80.0)	3(42.9)	129(67.9)
	Total	93(100.0)	28(100.0)	26(100.0)	21(100.0)	15(100.0)	7(100.0)	190(100.0)
Age	≤29	22(23.7)	10(35.7)	8(30.8)	5(23.8)	4(26.7)	6(85.7)	55(28.9)
	30~39	27(29.0)	9(32.1)	10(38.5)	6(28.6)	2(13.3)	0(0.0)	54(28.4)
	40~49	31(33.3)	8(28.6)	6(23.1)	6(28.6)	4(26.7)	1(14.3)	56(29.5)
	≥50	13(14.0)	1(3.6)	2(7.7)	4(19.0)	5(33.3)	0(0.0)	25(13.2)
	Total	93(100.0)	28(100.0)	26(100.0)	21(100.0)	15(100.0)	7(100.0)	190(100.0)
Period of residence in South Korea	0~1 yr	38(40.9)	9(32.1)	14(53.8)	8(38.1)	7(46.7)	4(57.1)	80(42.1)
	1~2 yr	20(21.5)	10(35.7)	6(23.1)	5(23.8)	1(6.7)	0(0.0)	42(22.1)
	2~5 yr	22(23.7)	6(21.4)	4(15.4)	3(14.3)	1(6.7)	1(14.3)	37(19.5)
	≥5 yr	13(14.0)	3(10.7)	2(7.7)	5(23.8)	6(40.0)	2(28.6)	31(16.3)
	Total	93(100.0)	28(100.0)	26(100.0)	21(100.0)	15(100.0)	7(100.0)	190(100.0)

a Total Numbers and percent values do not equal N=220 and 100%, respectively, as multiple responses were given.

수록, 언어구사력이 좋을수록, 그 지역 분들과 친분이 많을수록 식생활 적응도가 높은 것으로 알려져 있다(Park ES 1997). 본 연구의 전문가 그룹 조사에서 새터민들은 대체적으로 취업이나 생활 조건에 대해 주된 관심을 갖고 있어서 식생활의 중요성에 대해서는 인지하지 못하고 있는 편이며, 모임 시 식사제공을 할 때에도 먹어보지 않은 음식들에 대해서는 시도하지 않으려는 성향이 강한 것으로 조사되었다. 그러나 케이크 만들기, 북한 음식 나누기 등 음식문화에 접근하는 방법에 따라 새터민들의 반응은 다양하게 나타났다.

3. 새터민들의 성별에 따른 남한음식에 대한 선호도 조사

새터민들이 성별에 따른 밥류·면류 선호도는 <Table 5>에 나타내었다. 밥류에서는 쌀밥, 잡곡밥, 비빔밥, 볶음밥, 김밥·주먹밥, 덮밥류, 초밥, 회덮밥의 순으로 쌀밥과 잡곡밥을 선호한 반면 회덮밥을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 조사되었다. 밥류 중 잡곡밥, 볶음밥, 회덮밥에서는 남녀 간에 유의적 차이를 보였으며 잡곡밥은 여자가, 볶음밥과 회덮밥은 남자가 더 높은 선호도를 나타냈다. 면류에서는 냉면, 잔치국수, 칼국수, 떡국·떡만두국, 라면, 짬뽕, 짜장면, 스파게티의 순

으로 냉면을 가장 선호하는 것으로 조사되었다. 짜장면은 남녀 간에 유의적 차이가 보였으며 남자가 더 높은 선호도를 나타냈다. 전반적으로 이애란(2003)의 결과와 같이 새터민들은 한식을 가장 선호하는 것으로 조사되었으며, 밥류·면류 중에는 스파게티의 선호도는 가장 낮게 나타났다.

새터민들이 성별에 따른 국류, 찌개·탕류 선호도는 <Table 5>에 나타내었다. 국류는 전체적으로는 된장국, 미역국, 냉국, 콩나물국, 김치국, 북어국, 달걀국, 삼계탕, 쇠고기국, 육개장, 설렁탕의 순으로 된장국과 미역국을 선호한 반면 육개장과 설렁탕을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 조사되었다. 국류 중 미역국, 쇠고기국, 육개장, 삼계탕, 설렁탕에서는 남녀 간에 유의적 차이를 나타냈다. 미역국은 여자가, 쇠고기국, 육개장, 삼계탕, 설렁탕은 남자가 더 높은 선호도를 보였다. 찌개·탕류를 보면, 된장찌개, 순두부찌개, 해물탕, 김치찌개, 전골류로 된장찌개와 순두부찌개를 선호했다. 전골류는 남녀 간에 유의적 차이를 보였는데 남자들이 여자들에 비해 더 선호했다.

새터민들이 성별에 따른 찜·조림류 선호도는 <Table 5>에 나타내었다. 전체적으로는 갈비찜, 생선조림, 오징어채조림, 장조림, 채소조림, 콩자반, 닭찜 순으로 갈비찜과 생선조림을 선호한 반

<Table 5> The preference for South Korean food according to sex

Category	Food	Male	Female	Total	t
		Mean ± SD	Mean ± SD	Mean ± SD	
Bab(Rice)	Ssalbap	4.06±0.58	3.93±0.84	3.97±0.77	1.138
	Japgokbap	3.70±1.03	4.07±0.87	3.96±0.93	-2.775**
	Bibimbap	3.92±0.94	3.78±0.94	3.82±0.94	0.993
	Bokkumbap(Kimchi, beef, vegetables)	3.86±0.98	3.51±0.96	3.62±0.98	2.541*
	Deopbap(Squid, Curry, Jajang bap)	3.51±1.09	3.42±1.07	3.45±1.08	0.552
	Gimbap, Jumeokbap	3.62±0.98	3.53±0.94	3.56±0.95	0.633
	Hwedeopbap	3.39±1.10	3.01±1.20	3.13±1.18	2.291*
	Chobap	3.62±1.23	3.30±1.19	3.40±1.21	1.840
Myeon(Noodle)	Kalgooksu	3.38±1.02	3.46±0.92	3.44±0.95	-0.587
	Janchi-guksu	3.48±0.98	3.58±0.98	3.55±0.98	-0.752
	Tteokguk/Tteokmandutguk	3.31±1.05	3.41±0.90	3.38±0.95	-0.738
	Ramen	3.39±0.90	3.33±1.00	3.35±0.97	0.469
	Naengmyeon	3.85±1.06	3.83±0.95	3.83±0.99	0.135
	Jajangmyeon	3.51±0.91	3.21±0.97	3.30±0.96	2.181*
	Jjambong	3.34±1.13	3.32±1.10	3.33±1.11	0.095
	Spaghetti	3.17±1.32	2.91±1.27	2.99±1.29	1.396
Soup(Guk)	Kongnamul-guk	3.63±0.78	3.83±0.92	3.77±0.88	-1.536
	Miyeok-guk	3.77±0.80	4.12±0.81	4.01±0.82	-2.993**
	Doenjang-guk	3.99±0.82	4.12±0.84	4.08±0.83	-1.113
	Soegogi-guk	3.77±0.96	3.35±1.27	3.48±1.20	2.529*
	Yukgaejang	3.80±1.01	3.28±1.23	3.44±1.19	3.156**
	Kimchi-guk	3.82±0.98	3.72±0.96	3.75±0.96	0.703
	Dalgyl-guk	3.66±0.94	3.45±0.89	3.52±0.91	1.620
	Bugeo-guk	3.62±1.09	3.50±0.98	3.54±1.02	0.826
	Samgyetang	3.76±0.98	3.39±1.22	3.50±1.16	2.288*
	Seolleongtang	3.66±0.92	3.30±1.12	3.41±1.08	2.395*
Jjigae·Tang	Naeng-guk	3.69±0.96	3.87±0.95	3.81±0.96	-1.32
	Kimchi-jjigae	3.92±0.77	3.88±0.85	3.89±0.82	0.337
	Doenjang-jjigae	3.93±0.92	4.04±0.82	4.01±0.85	-0.943
	Sundubu-jjigae	3.89±0.93	3.99±0.83	3.96±0.86	-0.869
	Haemultang	3.83±1.06	3.94±0.99	3.91±1.01	-0.786
Jjim·Jorim	Jeongol(beef, vegetable etc.)	3.76±1.09	3.35±1.26	3.47±1.22	2.399*
	Galbi-jjim	3.79±1.04	3.67±1.08	3.71±1.07	0.776
	Dak-jjim	3.63±1.05	3.30±1.17	3.40±1.14	2.076*
	Jangjorim(beef, egg etc.)	3.76±1.02	3.53±0.98	3.60±1.00	1.600
	Saengsun-jorim	3.85±0.86	3.65±1.01	3.71±0.97	1.389
	Eomuk-jorim	3.41±0.96	3.15±1.17	3.23±1.12	1.634
	Chaeso-jorim(potato, lotus root)	3.52±0.94	3.51±1.01	3.51±0.98	0.084
	Kongjaban	3.54±0.77	3.37±0.92	3.42±0.88	1.299
Ojingeochaе-jorim	3.79±1.03	3.58±1.10	3.65±1.08	1.335	

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

1: Dislike very much, 5: Like very much

면 콩자반과 닭찜을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 찜·조림류 중 ‘닭찜’에서는 남녀 간에 유의적 차이를 나타냈는데, 남자들이 여 자들에 비해 더 선호했다.

새터민들이 성별에 따른 구이, 볶음류 선호도

는 <Table 6>에 나타내었다. 구이류에서는 ‘생선 구이, 불고기, 김구이, 닭갈비, 햄, 소시지 구이’ 순으로 생선구이와 불고기를 선호한 반면 햄, 소시 지 구이를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타 났다. 닭갈비, 불고기, 햄, 소시지구이에서는 남

〈Table 6〉 The preference for South Korean food according to sex(continued)

Category	Food	Male	Female	Total	t
		Mean ± SD	Mean ± SD	Mean ± SD	
Gui	Saengseon-gui	3.86±0.88	3.68±1.00	3.73±0.97	1.326
	Dakgalbi	3.79±0.95	3.19±1.27	3.37±1.21	3.583***
	Bulgogi(beef, pork)	3.94±1.08	3.45±1.07	3.60±1.09	3.255**
	Ham / sausage-gui	3.41±1.20	2.98±1.19	3.11±1.21	2.543*
	Gim-gui	3.62±0.98	3.60±1.00	3.60±0.99	0.165
Bokkeum	Ojingeo-bokkeum	3.92±0.89	3.57±0.99	3.68±0.97	2.510*
	Myeolchi-bokkeum	3.59±1.01	3.49±0.94	3.52±0.96	0.735
	Eomuk-bokkeum	3.38±0.98	3.06±1.02	3.16±1.01	2.223*
	Sausage(ham)-bokkeum	3.49±1.12	2.86±1.12	3.05±1.15	3.992***
	Japchae	3.62±0.87	3.61±0.92	3.61±0.91	0.085
	Chaeso-bokkeum(eggplant, zucchini, potato etc.)	3.75±0.82	3.99±0.93	3.91±0.90	-1.885
Saengchae- Muchim	Doraji-saengchae	3.77±0.85	3.76±0.97	3.77±0.93	0.080
	Mu-saengchae	3.63±0.90	3.75±0.89	3.72±0.89	-0.928
	Oi-saengchae	3.68±0.81	3.91±0.84	3.84±0.83	-1.960
	Muk-muchim	3.39±0.96	3.53±0.98	3.49±1.00	-0.961
	Miyeok-chomuchim	3.58±0.80	3.75±0.94	3.70±0.90	-1.354
	Kongnamul-muchim	3.61±0.87	3.88±0.90	3.80±0.90	-2.048
	Sukjunamul-muchim	3.55±0.77	3.48±1.15	3.50±1.05	0.433
	Saenaul-muchim	3.72±0.83	3.86±0.94	3.82±0.91	-1.072
	Geonnamul-muchim	3.62±0.87	3.66±1.06	3.65±1.00	-0.299
	Haepari-naengchae	3.17±1.06	3.11±1.28	3.13±1.22	0.329
Jeon	Haemul-pa-jeon	3.35±1.03	3.41±1.11	3.40±1.09	-0.374
	Gogiwanja-jeon	3.37±1.02	2.98±1.11	3.10±1.09	2.541*
	Chaeso-jeon	3.49±0.88	3.49±1.03	3.49±0.98	0.016
	Kimchi-jeon	3.45±0.86	3.58±0.95	3.54±0.93	-0.963
	Baechu-kimchi	3.79±0.79	4.06±0.80	3.98±0.80	-2.415*
Kimchi	Yeolmu-kimchi	3.82±0.90	3.94±0.85	3.91±0.87	-1.029
	Chongkak-kimchi	3.86±0.83	3.95±0.88	3.92±0.86	-0.739
	Gak-kimchi	3.85±0.86	3.96±0.90	3.92±0.88	-0.884
	Nabak-kimchi	3.72±1.02	3.91±1.01	3.85±1.02	-1.346
	Pa-kimchi	3.75±0.95	3.79±0.99	3.78±0.98	-0.304
	Saengsun-twigim	3.52±0.95	3.44±1.17	3.47±1.10	0.509
Twigim (Fryings)	Dak-twigim	3.55±1.01	3.18±1.20	3.29±1.16	2.256*
	Chaeso-twigim	3.55±0.98	3.21±1.12	3.32±1.09	2.197*
	Tangsuyook	3.48±0.98	3.03±1.23	3.17±1.17	2.714**
	Tteokpokki	3.28±1.03	3.16±1.04	3.20±1.03	0.816
Others	Soondae	3.28±1.07	3.20±1.15	3.23±1.12	0.479
	Gimmali	3.28±1.06	3.11±1.18	3.16±1.14	1.083
	Hamburger	3.10±1.23	2.84±1.25	2.92±1.25	1.467
	Pork cutlet	3.14±1.12	2.86±1.17	2.94±1.16	1.720
	Fish cutlet	3.27±1.12	2.68±1.31	2.86±1.28	3.308**
	Pizza	3.17±1.15	2.93±1.17	3.00±1.17	1.430

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

1: Dislike very much, 5: Like very much

녀 간에 유의적 차이를 나타냈는데, 남자들이 여
자들에 비해 닭갈비, 불고기, 햄 소시지구이를 더

선호했다. 볶음류에서는 채소볶음, 오징어볶음,
잡채, 멸치(뱅어)볶음, 어묵볶음, 소시지(햄)볶음

순으로 채소볶음과 오징어볶음, 잡채를 선호한 반면 어묵볶음과 소시지(햄)볶음을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 오징어볶음, 어묵볶음, 소시지(햄)볶음에서는 남녀 간에 유의적 차이를 나타냈으며, 남자들이 여자들에 비해 더 선호한 것으로 조사되었다.

새터민들이 성별에 따른 생채·무침류, 전류 선호도에 대한 연구결과는 <Table 6>에 나타내었다. 생채·무침류에서는 오이생채, 생나물무침, 콩나물무침, 도라지생채, 무생채, 미역초무침, 건나물무침, 숙주나물무침, 묵무침, 해파리냉채 순으로 오이생채, 생나물무침, 콩나물무침, 도라지생채, 무생채를 선호한 반면 해파리냉채를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 새터민들은 생채·무침류를 전반적으로 다 선호했고, 남녀 간에 유의적 차이가 나타나지 않았다. 전류에서는 김치전, 채소전, 해물파전, 고기완자전 순으로 김치전, 채소전, 해물파전을 선호했고, 고기완자전을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 고기완자전($p<0.05$)에서는 남녀 간에 유의적 차이를 나타냈는데, 남자들이 여자들에 비해 더 선호했다.

새터민들이 성별에 따른 김치류 선호도는 <Table 6>에 나타내었다. 김치류에서는 배추김치, 갯김치, 총각김치, 열무김치, 나박김치, 파김치 순으로 배추김치, 갯김치, 총각김치를 선호한 반면 파김치를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 김치류 중에서 배추김치($p<0.05$)는 남녀 간에 유의적 차이가 나타났는데, 여자들이 남자들에 비해 더 배추김치를 선호하는 것으로 나타났다.

새터민들이 성별에 따른 튀김류, 기타류에 대한 선호도는 <Table 6>에 나타내었다. 튀김류에서는 생선티김, 채소튀김, 닭튀김, 탕수육 순으로 생선티김, 채소튀김을 선호한 반면 닭튀김, 탕수육을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 튀김류 중에서 닭튀김, 채소튀김, 탕수육에서는 남녀 간에 유의적 차이를 보였으며 남자들이 여

자들에 비해 더 선호하는 것으로 나타났다. 기타류에서는 순대, 떡볶이, 김말이, 피자, 돈가스(포크커틀릿), 햄버거, 생선커틀릿 순으로 나타났다. 새터민들은 순대, 떡볶이, 김말이, 피자, 돈가스, 햄버거, 생선커틀릿의 분식류, 양식류를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. ‘생선커틀릿은 남녀 간 유의적 차이를 보였는데, 남자들이 여자들에 비해 더 선호했다.

새터민들이 성별에 따른 과일류, 음료류, 식수차류 선호도는 <Table 7>에 나타내었다. 과일류에서는 포도, 딸기, 배, 수박, 귤, 사과, 토마토, 바나나, 파인애플, 키위, 멜론 순으로 조사되어 포도, 딸기, 배, 수박, 귤, 사과를 선호한 반면 키위, 멜론을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 과일류 중에서 배, 딸기, 토마토에서는 남녀 간에 유의적 차이가 나타났는데, 여자들이 남자들에 비해 더 선호하는 것으로 나타났다.

음료류에서는 과일주스, 요구르트, 우유, 식혜, 녹차류, 커피, 수정과, 탄산음료 순으로 조사되어 과일주스, 요구르트, 우유, 식혜를 선호한 반면 수정과와 탄산음료를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 식수차류에서는 생수, 옥수수차, 보리차, 한방차 순으로 조사되어 생수, 옥수수차, 보리차를 선호한 반면, 한방차를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다.

4. 새터민들의 연령에 따른 남한음식에 대한 선호도 조사

새터민들이 연령에 따른 남한 음식에 대한 선호도는 <Table 8>에 나타내었다. 새터민들은 밥류 중 잡곡밥, 비빔밥, 볶음밥, 김밥·주먹밥, 회덮밥, 초밥에서는 연령에 따라 유의적 차이를 나타내었다. 전반적인 선호도의 경우 잡곡밥, 김밥·주먹밥, 회덮밥, 초밥에서 30~39세 새터민들의 선호도가 다소 높게 나타났으며, 비빔밥과 볶음밥에서는 29세 이하의 새터민들의 선호도가 높게 나타났다. 세부 문항별로 살펴보면 잡곡밥에 대한 선호도는 30~39세, 40~49세, 29세 이하, 50세

〈Table 7〉 The preference for South Korean food according to sex(continued)

Category	Food	Male Mean ± SD	Female Mean ± SD	Total Mean ± SD	t
Fruits	Apple	3.97±0.76	4.06±0.93	4.03±0.88	-0.67
	Pear	3.96±0.76	4.20±0.81	4.13±0.80	-2.12*
	Strawberry	3.96±0.85	4.24±0.82	4.15±0.84	-2.357*
	Kiwi	3.56±1.26	3.57±1.47	3.57±1.41	-0.04
	Grape	4.06±0.77	4.22±0.86	4.17±0.83	-1.359
	Melon	3.49±1.27	3.42±1.54	3.44±1.46	0.368
	Pineapple	3.73±1.24	3.96±1.14	3.89±1.18	-1.341
	Tangerine	4.01±0.84	4.14±0.84	4.10±0.84	-1.025
	Banana	3.87±0.98	3.93±0.95	3.91±0.96	-0.381
	Tomato	3.73±1.01	4.05±0.89	3.95±0.94	-2.391*
	Watermelon	4.10±0.72	4.12±0.92	4.12±0.86	-0.208
Beverage & Water	Milk	3.63±1.03	3.64±1.15	3.64±1.12	-0.037
	Yogurt	3.72±0.85	3.86±0.98	3.81±0.94	-1.035
	Fruit juice	3.65±1.03	3.90±0.94	3.82±0.97	-1.837
	Soft drink	3.32±1.05	3.14±1.19	3.19±1.15	1.146
	Coffee	3.48±0.92	3.44±1.09	3.45±1.04	0.297
	Green tea	3.56±0.86	3.42±1.05	3.47±1.00	0.949
	Sikhye	3.68±0.94	3.61±1.12	3.63±1.06	0.402
	Sujeonggwa	3.56±1.08	3.30±1.29	3.38±1.23	1.515
	Barley water	3.69±0.98	3.66±0.87	3.67±0.91	0.246
	Corn water	3.66±1.00	3.75±0.92	3.72±0.95	-0.618
	Spring water	3.77±0.90	3.84±1.05	3.82±1.00	-0.490
Chinese medicine tea	3.35±1.16	3.17±1.40	3.22±1.33	0.973	

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

1: Dislike very much, 5: Like very much

이상의 순으로 나타나 통계적으로 유의한 차이가 있음을 알 수 있다. Tukey 사후검증을 실시한 결과 29세 이하 집단과 30~39세 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다. 비빔밥에 대한 선호도는 29세 이하, 30~39세, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타났다. Scheffé 사후검증을 실시한 결과 50세 이상 집단이 29세 이하 집단, 30~39세 집단, 40~49세 집단과 차이가 있는 것으로 나타났다(p<0.05). 즉 비빔밥에 대해 29세 이하 집단, 30~39세 집단, 40~49세 집단이 모두 50세 이상 집단 보다 선호도가 높은 편이다. 볶음밥에 대한 선호도는 29세 이하, 30~39세, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타났다. 사후검증을 실시한 결과 50세 이상 집단이 29세 이하 집단, 30~39세 집단과 차이가 있는 것으로 나타났다(p<0.05). 즉 29세 이하 집단과 30~39세 집단이 50세 이상 집단

보다 볶음밥에 대한 선호도가 높은 편이다. 김밥·주먹밥에 대한 선호도는 30~39세, 29세 이하, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타나 30~39세의 새터민들이 김밥·주먹밥에 대한 선호도가 높은 것으로 나타났다. Scheffé 사후검증을 실시한 결과 50세 이상 집단이 29세 이하 집단, 30~39세 집단, 40~49세 집단과 차이가 있는 것으로 나타났다(p<0.05). 회덮밥에 대한 선호도는 30~39세, 29세 이하, 50세 이상, 40~49세의 순으로 나타났다. 초밥에 대한 선호도는 30~39세, 29세 이하, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타났다. Scheffé 사후검증을 실시한 결과 29세 이하 집단은 40~49세 집단, 50세 이상 집단과 차이가 있으며 30~39세 집단은 40~49세 집단, 50세 이상 집단과 차이가 있다(p<0.05).

면류에서는 연령에 따라 라면(p<0.01), 짜장면

<Table 8> The preference for South Korean food according to age

Category	Food	Age				F-value	MRT
		≤29(I) Mean±SD	30~39(II) Mean±SD	40~49(III) Mean±SD	≥50(IV) Mean±SD		
Bab(Rice)	Ssalbap	3.91±0.77	4.07±0.73	3.98±0.78	3.84±0.85	0.799	n · s
	Japgokbap	3.77±1.07	4.19±0.80	4.02±0.85	3.76±0.88	2.954*	I - II* I - IV*
	Bibimbap	4.00±0.85	3.94±0.96	3.78±0.92	3.04±0.84	7.787***	II - IV* III - IV*
	Bokkumbap (Kimchi, beef, vegetables)	3.78±1.02	3.74±0.79	3.47±0.98	3.08±1.12	4.318**	I - IV* II - IV*
	Deopbap(Squid, Curry, Jajang bap)	3.58±1.14	3.57±0.93	3.24±1.06	3.16±1.21	2.055	n · s I - IV*
	Gimbap, Jumeokbap	3.65±0.97	3.87±0.76	3.43±0.90	2.72±0.94	10.894***	II - IV* III - IV*
	Hwedeopbap	3.18±1.39	3.40±1.06	2.84±0.97	2.88±1.09	2.829*	II - III* I - III*
	Chobap	3.57±1.35	3.79±0.90	2.97±1.15	2.80±1.15	8.130***	I - IV* II - III* II - IV*
Myeon (Noodle)	Kalgooksu	3.32±1.04	3.49±0.96	3.48±0.86	3.56±0.87	0.671	n · s
	Janchi-guksu	3.44±1.03	3.67±0.97	3.50±0.90	3.68±0.99	0.869	n · s
	Tteokguk/tteokmanduguk	3.29±1.06	3.63±0.92	3.29±0.90	3.16±0.62	2.482	n · s I - IV*
	Ramyeon	3.51±0.96	3.41±0.91	3.33±1.00	2.72±0.94	4.479**	II - IV*
	Naengmyeon	3.77±1.06	4.01±0.84	3.66±1.02	3.92±1.00	1.596	n · s
	Jajangmyeon	3.48±0.86	3.34±0.95	3.17±1.05	2.92±1.00	2.687*	I - IVa
	Jjambbong	3.35±1.19	3.44±0.99	3.24±1.10	3.12±1.24	0.671	n · s I - III* I - IV*
Spaghetti	3.43±1.31	3.04±1.21	2.64±1.17	2.28±1.24	7.696***	I - IV*	
Soup(Guk)	Kongnamul-guk	3.75±0.93	3.84±0.85	3.76±0.92	3.64±0.76	0.358	n · s
	Miyeok-guk	3.87±0.84	4.14±0.77	4.10±0.83	3.88±0.83	1.826	n · s
	Doenjang-guk	4.00±0.88	4.11±0.79	4.05±0.89	4.28±0.68	0.781	n · s
	Soegogi-guk	3.51±1.20	3.49±1.19	3.43±1.24	3.48±1.19	0.045	n · s
	Yukgaejang	3.53±1.14	3.36±1.20	3.55±1.22	3.12±1.20	1.049	n · s
	Kimchi-guk	3.78±0.90	3.84±0.96	3.67±1.02	3.56±1.04	0.701	n · s
	Dalgyal-guk	3.52±0.95	3.67±0.76	3.45±1.03	3.24±0.83	1.577	n · s
	Bugeo-guk	3.56±1.04	3.46±1.07	3.67±0.91	3.36±1.04	0.757	n · s
	Samgyetang	3.67±1.11	3.40±1.18	3.52±1.23	3.20±1.08	1.307	n · s
	Seolleongtang	3.47±1.02	3.49±1.02	3.38±1.21	3.08±1.08	0.990	n · s
	Naeng-guk	3.77±1.05	3.90±0.92	3.88±0.97	3.56±0.65	0.917	n · s
Jjigae-tang	Kimchi-jjigae	3.89±0.83	3.94±0.85	3.91±0.84	3.68±0.69	0.650	n · s
	Doenjang-jjigae	3.92±0.93	4.09±0.78	4.07±0.88	3.92±0.70	0.641	n · s I - IV*
	Sundubu-jjigae	4.05±0.95	4.07±0.77	3.91±0.82	3.48±0.77	3.446*	II - IV*
	Haemul-tang	3.87±1.14	4.01±0.86	4.02±0.87	3.48±1.19	2.044	n · s
	Jeongol(beef, vegetable etc.)	3.44±1.25	3.54±1.24	3.45±1.24	3.44±1.08	0.105	n · s
Jjim-jorim	Kalbi-jjim	3.71±1.17	3.83±0.87	3.67±1.11	3.44±1.12	0.846	n · s
	Dak-jjim	3.63±1.19	3.36±1.20	3.21±0.99	3.24±1.09	1.862	n · s
	Jangjorim(beef, egg etc.)	3.57±1.05	3.76±0.92	3.53±1.01	3.44±1.00	0.901	n · s
	Saengsun-jorim	3.68±1.07	3.91±0.83	3.57±0.96	3.56±1.00	1.675	n · s
	Eomuk-jorim	3.33±1.09	3.24±1.16	3.14±1.03	3.08±1.29	0.487	n · s
	Chaeso-jorim(potato, lotus root)	3.65±1.00	3.59±1.08	3.29±0.90	3.40±0.76	1.694	n · s
	Kongjaban	3.27±0.96	3.69±0.86	3.34±0.76	3.36±0.81	3.209*	I - II*
Ojingeochae-jorim	3.62±1.20	3.89±0.93	3.59±0.96	3.20±1.22	2.708*	II - IV*	

^ap<0.1, *p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001
 I: Dislike very much, 5: Like very much
 MRT= multiple range test
 n · s: not significant

(p<0.05) 그리고 스파게티(p<0.001)에 대한 선호도에 유의적인 차이가 나타났으며 전반적으로 29

세 이하 새터민들의 선호도가 높게 나타났다. 세 부 문항에서 라면, 짜장면 그리고 스파게티에 대

한 선호도는 모두 29세 이하, 30~39세, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타났다. 사후검증을 실시한 결과 짜장면은 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있다($p < 0.1$). 라면은 50세 이상 집단과 29세 집단, 30~39세 집단 간 차이가 있다($p < 0.05$). 스파게티는 29세 집단과 40~49세 집단, 50세 이상 집단 간 차이가 있다($p < 0.05$).

국류에서는 연령에 따라 선호도에 대해서 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 찌개·탕류에서는 연령에 따라 순두부찌개($p < 0.05$)에 대한 선호도에 유의적인 차이가 나타났으며 30~39세, 29세 이하, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타나 30~39세의 새터민들이 순두부찌개에 대한 선호도가 높은 것으로 나타났다. Scheffé 사후검증을 실시한 결과 50세 이상 집단이 29세 이하 집단, 30~39세 집단과 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.05$). 찜·조림류에서는 연령에 따라 콩자반($p < 0.05$)과 오징어채조림($p < 0.05$)에 대한 선호도에 유의적인 차이가 나타났으며 전반적으로 30~39세 새터민들의 선호도가 높게 나타났다. 세부 문항에서 콩자반에 대한 선호도는 30~39세, 50세 이상, 40~49세, 29세 이하의 순으로 나타나 30~39세 새터민들이 콩자반에 대한 선호도가 높은 것으로 나타났다. 사후검증에서 29세 이하 집단과 30~39세 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.05$). 오징어채조림에 대한 선호도는 30~39세, 29세 이하, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타나 30~39세 새터민들이 오징어채조림에 대한 선호도가 높게 나타났다.

새터민들이 연령에 따른 남한 음식에 대한 선호도는 <Table 9>에 나타내었다. 구이류에서는 연령에 따라 닭갈비($p < 0.05$)와 햄, 소시지 구이($p < 0.01$)에 대한 선호도에 유의적인 차이가 나타났다. 사후검증을 실시한 결과 연령에 따라 닭갈비에 대한 선호도는 29세 이하 집단과 30~39세 집단 간 차이가 있다($p < 0.05$). 햄, 소시지에 대한 선호도는 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.05$). 즉 햄, 소시

지에 대해 29세 이하 집단이 50세 이상 집단 보다 선호도가 높은 편이다.

볶음류에서는 연령에 따라 멸치(뱅어)볶음($p < 0.05$), 어묵볶음($p < 0.05$), 소시지(햄)볶음($p < 0.01$), 잡채($p < 0.01$)에 대한 선호도에 유의적인 차이가 나타났다. 세부 문항에서 멸치(뱅어)볶음에 대한 선호도는 30~39세, 29세 이하, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타나 30~39세의 새터민들이 멸치(뱅어)볶음에 대한 선호도가 높은 것으로 나타났다. 어묵볶음에 대한 선호도는 29세 이하, 30~39세, 50세 이상, 40~49세의 순으로 나타났다. 소시지(햄)볶음에 대한 선호도는 29세 이하, 30~39세, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타났다. 사후검증에서는 29세 이하 집단이 40~49세 집단, 50세 이상 집단과 차이가 있는 것으로 나타났다. 즉 29세 이하 집단이 40~49세 집단과 50세 이상 집단 보다 소시지(햄)볶음을 더 선호한 편이다. 잡채에 대한 선호도는 30~39세, 29세 이하, 50세 이상, 40~49세의 순으로 나타났다. Scheffé 사후검증을 실시한 결과 잡채에 대한 선호도는 30~39세 집단과 40~49세 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.05$). 즉 잡채에 대해 30~39세 집단이 40~49세 집단보다 선호도가 높은 편이다.

생채·무침류에서는 해파리냉채($p < 0.05$)를 제외하고는 연령에 따라 유의적 차이가 나타나지 않았다. 30~39세 새터민들이 해파리냉채에 대한 선호도가 높은 반면에 50대 이하 새터민들의 선호도가 낮게 나타났다. Scheffé 사후검증을 실시한 결과 해파리냉채에 대한 선호도는 30~39세 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p < 0.05$). 즉 잡채에 대해 30~39세 집단이 50세 이상 집단보다 선호도가 높은 편이다.

전류와 김치류에서는 연령에 따라 유의적 차이가 나타나지 않았다. 튀김류에서는 생선튀김($p < 0.05$), 닭튀김($p < 0.05$)이 연령에 따라 유의적 차이를 보였다. 생선튀김에 대한 선호도는 30~39세, 40~49세, 29세 이하, 50세 이상의 순으로 나타나 30~39세 새터민들의 선호도가 높게 나타

<Table 9> The preference for South Korean food according to age(continued)

Category	Food	Age				F-value	MRT
		≤29(I) Mean±SD	30~39(II) Mean±SD	40~49(III) Mean±SD	≥50(IV) Mean±SD		
Gui	Saengseon-gui	3.73±0.92	3.86±0.97	3.62±1.07	3.64±0.86	0.722	n · s
	Dak-galbi	3.72±1.01	3.20±1.44	3.19±1.10	3.16±1.14	3.472*	I - II *
	Bulgogi (beef, pork)	3.75±1.07	3.66±1.06	3.41±1.20	3.40±0.96	1.387	n · s
	Ham/sausage-gui	3.42±1.17	3.03±1.30	3.09±1.08	2.40±1.08	4.922**	I - IV *
	Gim-gui	3.68±1.06	3.69±1.02	3.50±0.94	3.36±0.81	1.044	n · s
Bokkeum	Ojingeo-bokkeum	3.65±1.04	3.77±0.98	3.60±0.88	3.68±0.99	0.355	n · s
	Myeolchi-bokkeum	3.48±1.06	3.77±0.78	3.41±0.99	3.20±0.91	2.861*	II - IV a
	Eomuk-bokkeum	3.32±1.01	3.29±0.99	2.90±0.99	2.92±1.04	2.827*	I - III a
	Sausage(ham)-bokkeum	3.43±1.05	2.97±1.20	2.86±1.03	2.52±1.29	5.554**	I - III *
	Japchae	3.66±0.95	3.84±0.86	3.29±0.82	3.56±0.92	4.183**	II - III *
	Chaeso-bokkeum (eggplant, zucchini, potato etc.)	3.95±0.96	4.03±0.85	3.76±0.90	3.84±0.85	1.045	n · s
Saengchae· Muchim	Doraji-saengchae	3.72±1.01	3.84±0.94	3.76±0.94	3.72±0.61	0.237	n · s
	Mu-saengchae	3.66±0.92	3.80±0.93	3.67±0.87	3.76±0.78	0.382	n · s
	Oi-saengchae	3.82±0.84	3.90±0.92	3.83±0.75	3.72±0.74	0.306	n · s
	Muk-muchim	3.49±1.02	3.60±0.95	3.45±0.90	3.24±1.05	0.877	n · s
	Miyeok-chomuchim	3.51±0.92	3.89±0.91	3.74±0.95	3.68±0.63	2.273	n · s
	Kongnamul-muchim	3.66±0.95	3.97±0.93	3.79±0.83	3.75±0.74	1.543	n · s
	Sukjunamul-muchim	3.48±1.02	3.63±1.14	3.40±1.09	3.48±0.71	0.546	n · s
	Saenaul-muchim	3.68±0.90	3.94±0.98	3.81±0.87	3.88±0.83	1.055	n · s
	Geonnamul-muchim	3.59±1.01	3.69±1.06	3.67±1.00	3.67±0.87	0.120	n · s
Jeon	Haemulpa-jeon	3.18±1.13	3.30±1.18	3.14±1.30	2.48±1.23	2.946*	II - IV *
	Gogiwanja-jeon	3.46±1.01	3.50±1.13	3.38±1.02	2.92±1.26	1.929	n · s
	Chaeso-jeon	3.06±1.02	3.30±1.11	2.95±1.10	2.96±1.24	1.324	n · s
	Kimchi-jeon	3.43±1.02	3.56±1.02	3.50±0.96	3.48±0.82	0.207	n · s
	Kimchi-jeon	3.62±0.99	3.59±0.97	3.38±0.85	3.52±0.71	0.841	n · s
Kimchi	Baechu-kimchi	3.95±0.78	4.01±0.81	3.97±0.82	4.00±0.87	0.091	n · s
	Yeolmu-kimchi	3.82±0.87	4.09±0.72	3.90±0.85	3.68±1.18	1.830	n · s
	Chongkak-kimchi	3.81±0.91	4.10±0.80	3.97±0.86	3.68±0.85	2.165	n · s
	Gak-kimchi	3.81±0.95	4.07±0.89	3.90±0.87	3.92±0.64	1.105	n · s
	Nabak-kimchi	3.70±1.04	3.99±1.00	3.95±0.94	3.76±1.13	1.267	n · s
	Pa-kimchi	3.66±1.04	3.93±0.86	3.83±1.01	3.60±1.00	1.282	n · s
Twigim (Fryings)	Saengsun-twigim	3.37±1.15	3.76±0.98	3.41±1.08	3.08±1.22	2.968*	II - IV *
	Dak-twigim	3.57±1.09	3.30±1.23	2.98±1.10	3.12±1.13	3.160*	I - III *
	Chaeso-twigim	3.43±1.01	3.49±1.02	3.07±1.14	3.04±1.31	2.431	n · s
	Tangsuyook	3.33±1.06	3.23±1.31	3.03±1.08	2.80±1.29	1.640	n · s
Others	Ttoekpokki	3.38±0.98	3.27±0.99	2.97±0.99	2.96±1.31	2.394	n · s
	Soondae	3.44±0.97	3.26±1.13	2.95±1.16	3.12±1.36	2.299	n · s
	Gimmali	3.29±1.06	3.57±1.06	2.88±1.06	2.24±1.16	11.2878***	I - IV * II - III * II - IV *
	Hamburger	3.33±1.21	2.91±1.15	2.66±1.12	2.24±1.51	.633***	I - III * I - IV *
	Pork cutlet	3.22±1.08	3.06±1.10	2.72±1.18	2.28±1.24	5.349**	I - IV * II - IV *
	Fish cutlet	3.23±1.26	2.94±1.25	2.50±1.14	2.28±1.37	5.863**	I - III * I - IV *
	Pizza	3.18±1.20	3.20±1.06	2.72±1.15	2.56±1.23	3.675**	n · s

^ap<0.1,*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001
 I: Dislike very much, 5: Like very much
 MRT=multiple range test
 n · s: not significant

난 반면에 50세 이하 새터민들의 선호도가 낮게 나타났었다. 닭튀김에 대한 선호도는 29세 이하, 30

~39세, 50세 이상, 40~49세의 순으로 나타나 40세 새터민들의 선호도가 높게 나타난 반면에 40

~49세 새터민들의 선호도가 다소 낮게 나타났다. 사후검증에서는 연령에 따라 생선튀김에 대해 30~39세 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있다 ($p<0.05$). 닭튀김에 대해 29세 이하 집단과 40~49세 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 즉 29세 이하 집단이 40~49세 집단 보다 닭튀김을 더 선호한 편이다.

기타류에서는 김말이($p<0.001$), 햄버거($p<0.001$), 돈가스($p<0.01$), 생선커틀릿($p<0.01$), 피자($p<0.01$)에서 연령에 따라 유의적 차이를 나타났다. 세부 분류에서 햄버거, 돈가스, 생선커틀릿에 대한 선호도는 모두 29세 이하, 30~39세, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타나 29세 새터민들의 선호도가 높게 나타난 반면에 50세 이상 새터민들의 선호도가 다소 낮게 나타났다. 김말이와 피자에 대한 선호도는 30~39세, 29세 이하, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타나 30~39세 새터민들의 선호도가 높게 나타난 반면에 50세 이상 새터민들의 선호도가 낮게 나타났다. 사후검증에서는 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간, 30~39세 집단과 40~49세 집단 간, 그리고 30~39세 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다 ($p<0.05$). 김말이에 대해 29세 이하 집단이 50세 이상 집단 보다 더 선호하고, 30~39세 집단이 40~49세 집단 보다 더 선호하고, 30~39세 집단이 50세 이상 집단 보다 더 선호한 편이다. 또한 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간, 29세 이하 집단과 40~49세 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 햄버거에 대해 29세 이하 집단이 40~49세 집단과 50세 이상 집단 보다 더 선호한 편이다. 돈가스에 대해 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간, 30~39세 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 돈가스에 대해 29세 이하 집단이 50세 이상 집단 보다 더 선호하고, 30~39세 집단이 50세 이상 집단보다 더 선호한 편이다. 연령에 따라 생선커틀릿에 대해 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간, 29세 이하 집단과 40~49세 집단 간 차이가 있는 것으로

나타났다($p<0.05$). 생선커틀릿에 대해 29세 이하 집단이 40~49세 집단과 50세 이상 집단 보다 더 선호한 편이다.

새터민들이 연령에 따른 남한 음식에 대한 선호도는 <Table 10>에 나타내었다. 과일류에서는 키위($p<0.01$), 멜론($p<0.001$), 파인애플($p<0.001$)에서 연령에 따른 유의적 차이를 나타났다. 키위, 멜론 그리고 파인애플에 대한 선호도는 29세 이하, 30~39세, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타나 29세 이하 새터민들의 선호도가 높게 나타난 반면에 50세 이하 새터민들의 선호도가 낮게 나타났다. Scheffé 사후검증을 실시한 결과 키위에 대한 선호도는 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 즉 키위에 대해 29세 이하 집단이 50세 이상 집단보다 선호도가 높은 편이다. 멜론에 대한 선호도는 29세 이하 집단과 40~49세 집단 간, 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 즉 29세 이하 집단은 40~49세 집단과 50세 이상 집단 보다 선호도가 높은 편이다. 파인애플에 대한 선호도는 29세 이상 집단과 50세 이상 집단 간, 30~39세 집단과 50세 이상 집단 간, 40~49세 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다 ($p<0.05$). 즉 파인애플에 대해 29세 이하 집단이 50세 이상 집단 보다 선호도가 높고, 30~39세 집단이 50세 이상 집단 보다 선호도가 높으며 40~49세 집단이 50세 이상 집단보다 선호도가 높게 나타났다.

음료류에서는 요구르트($p<0.01$)는 연령에 따른 유의적 차이를 나타났으며 29세 이하, 30~39세, 40~49세, 50세 이상의 순으로 나타났다. Scheffé 사후검증을 실시한 결과 요구르트에 대한 선호도는 29세 이하 집단과 50세 이상 집단 간, 30~39세 집단과 50세 이상 집단 간 차이가 있는 것으로 나타났다($p<0.05$). 즉 요구르트에 대해 29세 이하 집단이 50세 이상 집단 보다 선호도가 높으며 30~39세 집단이 50세 이상 집단 보다 선호도가 높은 편이다. 식수차류에서는 연령에 따른 유의

<Table 10> The preference for South Korean food according to age(continued)

Category	Food	Age				F-value	MRT
		≤29(I) Mean±SD	30~39(II) Mean±SD	40~49(III) Mean±SD	≥50(IV) Mean±SD		
Fruits	Apple	4.06±0.91	4.13±0.82	3.98±0.95	3.76±0.78	1.174	n · s
	Pear	4.19±0.77	4.20±0.75	3.98±0.95	4.04±0.68	1.073	n · s
	Strawberry	4.23±0.82	4.30±0.73	3.97±0.95	3.92±0.81	2.600	n · s
	Kiwi	3.91±1.22	3.59±1.45	3.41±1.45	2.80±1.47	4.465**	I - IV*
	Grape	4.22±0.81	4.33±0.72	3.98±0.96	4.00±0.82	2.282	n · s
	Melon	3.90±1.16	3.44±1.55	3.21±1.50	2.52±1.50	6.880***	I - III* I - IV*
	Pineapple	4.15±1.01	4.10±1.01	3.69±1.14	2.92±1.58	9.170***	I - IV* II - IV* III - IV*
	Tangerine	4.19±0.82	4.13±0.76	3.98±0.96	4.00±0.82	0.823	n · s
	Banana	4.03±1.06	3.86±0.87	3.84±0.99	3.84±0.80	0.580	n · s
	Tomato	4.04±0.97	4.04±0.88	3.79±1.00	3.80±0.87	1.210	n · s
	Watermelon	4.18±0.86	4.21±0.76	3.97±1.01	4.00±0.76	1.177	n · s
Beverage & Water	Milk	3.80±0.99	3.73±1.23	3.52±1.10	3.16±1.11	2.495	n · s
	Yogurt	4.01±0.78	3.96±0.89	3.60±1.08	3.28±0.98	5.678**	I - IV* II - IV*
	Fruit juice	3.92±0.89	3.91±0.88	3.69±1.10	3.56±1.12	1.477	n · s
	Soft drink	3.32±1.01	3.23±1.23	3.07±1.27	3.00±1.04	0.786	n · s
	Coffee	3.43±0.97	3.49±1.07	3.48±1.14	3.32±0.95	0.184	n · s
	Green tea	3.57±0.94	3.54±1.05	3.33±1.03	3.28±0.94	1.085	n · s
	Sikhye	3.54±1.11	3.86±0.87	3.50±1.22	3.60±1.00	1.537	n · s
	Sujeonggwa	3.47±1.16	3.57±1.25	3.22±1.26	2.92±1.26	2.204	n · s
	Barley water	3.65±0.96	3.76±0.91	3.64±0.85	3.56±0.87	0.379	n · s
	Corn water	3.70±0.98	3.83±0.93	3.67±0.82	3.60±1.15	0.504	n · s
	Spring water	3.90±1.03	3.91±0.93	3.64±1.09	3.76±0.88	1.038	n · s
Chinese medicine tea	3.24±1.26	3.36±1.36	3.16±1.36	2.96±1.40	0.615	n · s	

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001
 1: Dislike very much, 5: Like very much
 MRT= multiple range test
 n · s: not significant

적 차이가 나타나지 않았다.

V. 결론 및 제언

본 연구는 2012년 4~6월까지 서울과 경기도에 거주하는 북한이탈주민(새터민) 232명을 대상으로 남한 음식에 대한 수용과 선호도를 조사한 결과로 조사결과는 다음과 같다.

1. 조사자의 일반적 특성으로는 남자가 30.6%, 여자가 69.4%였고, 연령은 29세 이하가 34.1%, 30~39세는 30.2%, 40~49세는 25.0%, 50세 이상

은 10.8%였다. 거주기간은 1년 이하가 39.2%, 1~2년은 23.3%, 2~5년은 16.8%, 5년 이상은 20.7%로 1년 이하가 가장 많았다. 월수입은 100만원 이하가 63.4%, 100~199만원은 32.8%, 200~399만원은 3.4%, 300~399만원은 0.4%로 100만원 이하가 가장 많았다.

2. 새터민들이 남한 거주 초기에 남한음식 적응에 어려움을 겪은 정도는 어려움을 겪는 사람과 그렇지 않은 사람들로 상이한 결과를 보였다. 5.00점 중 평균 3.06점으로 보통이지만 실제적으로는 다양한 답변이 나타났다. 남한음식 적응에

어려움을 겪은 이유는 남한음식이 북한음식에 비해 달고, 양념이 강하고, 새로운 재료, 새로운 조리방법을 많이 사용하기 때문으로 조사되었다. 새터민들이 남한 음식을 잘 먹을 수 있을 때까지 걸린 기간은 '0개월(처음부터 잘 먹었다)(37.7%), '1~3개월 미만(23.6%)'로 대부분 빨리 적응하는 것을 볼 수 있었다. 새터민들이 남한 음식 적응에 어려움을 겪은 이유는 남한에 거주한지 1년 이하인 새터민들은 '너무 달아서(40.9%)'로 북한 음식에 비해 남한 음식이 아주 달게 느끼는 것으로 조사되었으며 거주 기간이 길수록 단맛에 익숙해지는 경향을 보였다.

3. 새터민들은 밥류에서 쌀밥과 잡곡밥을 선호한 반면 회덮밥을 상대적으로 선호하지 않는 것으로, 국류에서는 된장국과 미역국을 선호한 반면 육개장과 설렁탕을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 부식으로는 갈비찜과 생선조림을 선호한 반면 콩자반과 닭찜을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났으며, 생선구이와 불고기를 선호한 반면 햄, 소시지 구이를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 나물류로는 오이생채, 생나물무침, 콩나물무침, 도라지생채, 무생채를 선호한 반면 해파리냉채를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 전류에서는 김치전, 채소전, 해물과전을 선호했고, 고기완자전을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다.

4. 김치류에서는 배추김치, 갯김치, 총각김치를 선호한 반면 파김치를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났으며, 튀김류로는 생선튀김, 채소튀김을 선호한 반면 닭튀김, 탕수육을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 기타 음식으로는 순대, 떡볶이, 김말이, 피자, 돈가스, 햄버거, 생선커틀릿의 분식류, 양식류를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 과일류로는 포도, 딸기, 배, 수박, 귤, 사과를 선호한 반면 키위, 멜론을 상대적으로 선호하지 않는 것으로 나타났다. 음료류에서는 과일주스, 요구르트, 우유, 식혜를 선호한 반면 수정과와 탄산음료를 상대적으로 선

호하지 않는 것으로 나타났고, 식수차류에서는 생수, 옥수수차, 보리차를 선호한 반면, 한방차를 상대적으로 선호하지 않는 것으로 조사되었다.

5. 새터민들이 연령에 따른 남한 음식에 대한 선호도에서는 30세 이상에서는 잡곡밥, 김밥·주먹밥과 같은 기존음식을 선호하는 반면, 30세 이하의 라면과 스파게티와 같은 새로운 음식에 대한 선호도가 높은 것으로 조사되었다.

본 연구는 조사상의 어려움으로 일부 지역의 새터민을 대상으로, 성별 및 연령상의 비율을 고려하지 않고 진행되었으며 조사 항목에도 새터민을 대상으로 수행된 기존 조사결과가 없어 조사 결과의 해석상에 구체적인 자료의 제시에 한계가 있었다. 그러나 본 연구를 수행함에 있어 현실적으로 현재 새터민들의 남한 정착교육이 대체적으로 문화지원과 일상생활의 방법론, 의식개선사업 등에 대해서는 비중이 크지만 남한 정착에 실제로 필요한 식생활교육에 작은 비중을 갖고 있음을 알 수 있었다. 본 연구 결과, 반 정도의 새터민들은 탈북 초기에는 남한 음식의 달고, 강한 맛 등 때문에 수용에 다소 어려움이 있었으나 거주 기간이 길수록 적응되는 것으로 조사되어, 남한 정착과정에서 식생활 상에서는 큰 문제가 없는 것으로 조사되었다. 그러나 현재 성인병과 식생활과의 관련성으로 식생활교육의 중요성이 부각되고 실제 많은 교육이 진행되고 있는 남한의 상황을 고려하면, 새터민들이 남한정착을 위해 하나원에서 집단으로 격리되어 교육을 받는 과정에 건강에 좋은 음식을 선택할 수 있는 식생활 교육이 기초적으로 필요하다고 생각되었다.

한글 초록

본 연구는 새터민들의 남한 음식에 대한 수용을 조사하고, 새터민들의 성별에 따른, 연령에 따른 남한음식 선호도를 조사하여 새터민들의 바람직한 식습관을 형성하는데 도움이 되고자 실시하였다. 새터민들은 남한 거주 초기에 남한음식 적

응에 어려움을 겪는 사람과 그렇지 않는 사람들로 상이한 결과를 보였다. 남한음식 적응에 어려움을 겪은 이유는 남한음식이 북한음식에 비해 달고, 양념이 강하고, 새로운 재료, 새로운 조리방법을 많이 사용하기 때문으로 조사되었다. 새터민들은 북한 음식에 비해 남한 음식이 아주 달게 느끼는 것으로 조사되었으며 거주 기간이 길수록 단맛에 익숙해지는 경향을 보였다. 새터민들은 쌀밥, 냉면, 된장국, 갈비찜, 불고기, 채소볶음, 오이생채, 채소전, 배추김치, 생선튀김, 순대, 배, 과일주스, 생수를 선호했다. 30세 이상의 새터민들은 기존음식을 선호하는 반면, 30세 미만의 새터민들은 라면과 스파게티 같은 새로운 음식에 대한 선호도가 높은 것으로 조사되었다. 새터민들은 탈북 초기에는 남한 음식의 수용에 다소 어려움이 있었으나 적응하는 데는 시간이 필요하므로 이 기간에 식생활에 대한 교육이 필요한 것으로 생각되었다.

감사의 글

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

참고문헌

- 김숙희, 강병남 (2007). 세계의 식생활과 음식문화. 대왕사. 163-166. 서울.
- 북한이탈주민지원센터(North Korean Refugees Foundation). Assessed Dec 29. 2012. Available from:<http://www.dongposarang.com/>
- 이애란 (2003). 남한거주 북한이탈주민의 식생활 행동에 관한 연구. 이화여자대학교 석사학위논문. 96-100. 서울.
- 이애란 (2009). 1990년 전·후 북한주민의 식생활 양상변화. 이화여자대학교 박사학위논문. 17. 서울.
- 조선일보 (2012년 8월 3일). 탈북자 입국. 종합. 5.
- 통일부. Assessed Dec 29. 2012. Available from: <http://www.unikorea.go.kr/CmsWeb/viewPage.req?idx=PG0000000166>
- 통일신문 (2010년 5월 3일). 전국30개 하나센터 모두 개소.
- 통일신문 (2012년 3월 19일). 김옥규 전국하나센터협회 초대회장.
- 통일신문 (2012년 12월 10일). 탈북민들 새로운 보금자리 될 것.
- 통일연구원(Korea Institute for National Unification) (2009). 북한개요. 97-345.
- Choi SH (2010). Social integration North Korean refugees in South Korea based on Germany's example. *J of Korean Political Science & Communication* 13(1):176.
- Jang JJ, Jeong HS (2011). A Survey on the knowledge and preferences for Korean food targeting Germans residing in Korea. *Korean J of Culinary Research* 17(5):1-14.
- Jeong CH (2010). The situation of North Korean defectors and roles of Korean church. *Theological Forum* 60:143-140.
- Joo EJ, Oh JS (2011). A study in factors affecting social support of community members provided to North Korean settlers. *Korean Social Science Journal*. 22(2):95-168.
- Ha KH (2010). Survey of Korean food acknowledgement and preference by Chinese students in Daejeon. *Korean J Food & Nutr* 23(2): 186-195.
- Kim HS, Lim JR (2011). Student, dietitian reactions to multicultural food service in Hannam school district. *Korean J Food Culture* 26(5): 478-489.
- Lee EJ, Pei YQ (2012). A study on the differences in dietary satisfaction with age in North Korean refugees. *Korean J Food Culture* 20(6):283-291.
- Lee KH, Park ES (2010). School food service sat-

- isfaction and menu preferences of high school students -Focused on Iksan, Cheonbuk. *Korean J Community Nutrition* 15(1):108-123.
- Lee MJ, Lee YS (2012) A Survey of satisfaction and preference for military meal services in the Daegu area. *Korean J Food Culture* 27(2): 113-127.
- Lee YJ, Seo YJ, Joo HS, Choi SK (2005). A study on the satisfaction for the menu quality of Korean traditional food of Japanese tourists. *Korean J Food Culture* 20(2):283-291.
- Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries·Hansik Foundation (2012). International Korean Menu Guide(한식메뉴 외국어 표기 길라잡이).
- Min KH (2010). Recognition and preference of university students on Korean food in Australia. *Korean J of Culinary Research* 16(5):92-102.
- Moon SW, Lee MK, Na TK (2011). Kimchi intake patterns and preferences among elementary school, middle school, and high school students in rural areas -Focusing on the school in Chungbuk province-. *Korean J of Culinary Research* 17(1):142-154.
- Park ES (1997). Factors of food adaptation and changes of food habit on Koreans residing in America. *Korean. J Food Culture* 12(5):519-529.
- Roh GN (2012). Understanding anisotropy of 'Saetemin' : Cultural discourse for communication. *J of Korean Feminist Philosophers* 17:64-65.
- Song JS, Moon SJ (2011). Survey of Chinese university or college students` preference for and satisfaction with Korean food in Daegu and Gyeongbuk. *Korean J Food Culture* 26(2): 113-119.
- Youn NM, Lee SH, Yoon YS (2010). A Comparative study on the recognition and attitude of Korean foods for Japanese and Chinese tourists in Korea. *Journal of Foodservice Management Society of Korea* 13(2):149-168.

2013년 01월 05일 접수
 2013년 02월 24일 1차 논문수정
 2013년 03월 07일 2차 논문수정
 2013년 03월 12일 3차 논문수정
 2013년 03월 16일 논문게재확정