

## 한식 조리교육을 위한 한식양념장 분류체계의 타당성에 관한 연구

이덕영<sup>1</sup> · 김태현<sup>2</sup> · 김태희<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>경희대학교 일반대학원 조리외식경영학과, <sup>2</sup>대림대학교 호텔조리과, <sup>3</sup>경희대학교 호텔관광대학

### Study on Culinary Educational Usefulness of Korean Style Jang-based Seasoning, Spices and Herb Mix Classification

Dug-Young Lee<sup>1</sup>, Tae-Hyun Kim<sup>2</sup>, Tae-Hee Kim<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>Department of Foodservice Management, Graduate School, Kyung Hee University

<sup>2</sup>Department of Hotel Culinary Arts, Daelim University College

<sup>3</sup>Department of Foodservice Management, Kyung Hee University

### Abstract

This study sought to prove the validity of Hansik Yangnyomjang classification Korean culinary education. survey was conducted among Korean Cuisine professionals, culinary instructors, culinary professionals and potential students from various backgrounds. ata were collected by self-administered questionnaires and analyzed by reliability analysis, frequency analysis and t-test. any differences in terms of the validity of Hansik Yangnyomjang classification between groups based on their majors, teaching experiences, and knowledge of sauce classification. First, the result showed that fermented Jang is core element Korean cuisine. Second, Hansik Yangnyomjang classification needs to be organized around Balhoyojang. Third, Hansik Yangnyomjang classification for beginners and foreigners who want to learn Korean Cuisine relatively easily. Finally, the term 'sauce' is not suitable for replacing Yangnyomjang.

**Key Words:** culinary education, Korean cuisine, classification, Yangnyomjang, Hansik globalization.

## 1. 서 론

한국문화의 확산에 따라 한식에 대한 국내외의 관심은 지속적으로 증가해 왔고 그에 따라 한식 확산을 뒷받침할 전문한식조리인력 양성 방법론과 표준화 방법론의 필요성은 일찍부터 다양하게 대두되어 왔다. 편차를 줄이기 위해 표준 조리법을 도입하자는 의견도 있었고(Jung 2006) 재교육 등을 통해 우수한 한식전문 인력을 해외 파견해야한다는 주장도 있었으며(강 2005) 조리교육에 전통 발효식품메뉴를 적극 활용하자는 제안도 있었다(Gu 2011). 하지만 이러한 방안들은 한식 경험이 없는 학습자에게 메뉴를 통해 한식이 가지고 있는 식문화를 체계적으로 전달해 주는 데는 부족한 점이 있다. 레시피의 표준화는 표준화 이전에 어떤 레시피를 선정하고 레시피간에 어떤 연계성이 있는지를 보여주는 일관된 체계의 정립이 선결되어야 하고 우수인재 파견도 교육 콘텐츠에 대한 체계적 정리와 합리적 평가방안이 먼저 갖추어져야 실행의 효과가 나올 수 있다.

조리교육은 외식의 성장을 뒷받침하는 지원시스템의 일부

이므로 교육의 효율성과 효과성을 확보하기 위해서는 체계적으로 정리된 틀과 그 안에 담길 표준화된 콘텐츠가 우선해야 한다. 하지만 한식조리 교육과정에 대한 인식조사에 따르면 식음 모델의 성장을 뒷받침할 교육 시스템과 효과적인 한식조리 교육과정에 대한 연구와 정보는 부족한 형편이다(농림수산식품부 2008).

한식조리교육의 목표가 한식의 우수성을 이해하고 과학적 조리방법을 익혀 세계인의 입맛에 맞는 한식을 만들 수 있는 능력을 개발하는 것이라면(Kim 등 2010) 조리사자격증 메뉴 위주로 진행되는 현 한식조리교육은(이 2003) 한식메뉴 전반에 대한 이해가 부족한 내국인이나 서양인들에게는 자칫 한식이 복잡하고 어렵다는 선입관을 심어줄 우려가 있다. 주한 독일인들을 대상으로 한 연구에 따르면 외국인들은 한식 메뉴에 간편화와 표준화가 필요하다고 지적하면서 한국음식을 조리할 때 가장 어렵게 느껴지는 점이 무엇이나는 질문에 재료를 어떻게 쓸지 모르겠다는 점과 양념의 기능을 잘 모르겠다라고 응답하였다(Jang & Jeong 2011). 이는 한식 조리의 핵심인 양념장을 체계화하고 이를 교육에 활용하면

\*Corresponding author: Tae-Hee Kim, Department of Foodservice Management, Kyung Hee University, 1, Hoegi-dong, Dongdaemun Gu, Seoul 130-701, Korea  
Tel: 82-2-961-9388 Fax: 82-2-964-2537 E-mail: thkim33@khu.ac.kr

한식 조리법의 표준화 달성은 물론 한식재료도 널리 전파할 수 있다는 시사점을 던져주고 있다.

교육은 콘텐츠를 중심으로 수요자와 공급자의 쌍방향 커뮤니케이션이므로 효율성은 가르치는 사람뿐만 아니라 배우는 사람이 같은 사물을 어떻게 이해하는가가 매우 중요하다. 특히 한식조리인력 양성의 피교육 대상자를 설정함에 있어 현재 해외에서 활약 중인 현지인 셰프에 대한 교육이 포함 된다고 할 경우 분석적 사고에 익숙한 서양인(김 등 1996, EBS 2008)에게는 실제 판매 가능한 메뉴에 바로 응용할 수 있는 단순하면서도 체계적 모델이 더욱 필요하게 된다. 그런 관점에서 19세기부터 모체소스와 파생소스 체계 정립을 통해 현장 및 미래 조리인력 양성의 표준으로 조리 체계를 확립하고 자국 조리의 우수성을 세계에 알린 서양조리교육 사례는 큰 시사점을 던져주고 있다.

서양 조리교육에서 소스가 중요한 비중을 차지하고 있다면 한식양념장은 서양의 소스에 가장 가까운 개념이고 한식 조리법의 특징을 잘 반영하고 있는 메뉴구성요소이다(Lee 등 2013). 한식조리의 핵심요소로 양념장의 중요성은 이미 강조된 바 있으나(Lee 등 2009) 기존 한식양념장 연구는 주로 양식소스에 한식재료를 접목하는 수준에 머물렀고 한식양념장 분류체계(Lee 2011) 제언 이후 이와 관련된 연구(농촌진흥청 2013)가 진행된바 있으나 조리교육 관점에서 분류체계의 교육 타당성에 관한 실증연구는 아직까지 부족하다.

따라서 본 연구에서는 한식 조리교육에 있어 발효장류를 중심으로 한 한식양념장 분류체계가 조리교육에 적용될 수 있는지를 설문을 통해 검증해 보고 한식 전공 유무, 한식강의 경험의 유무, 교육자와 잠재적인 교육수요자 간에 인식에 차이가 있는지를 살펴봄으로써 한식양념장 분류체계가 한식 조리의 효율적 교육방법론의 하나로써 제시될 수 있는 이론적 기초를 제공하고자 한다.

### 1. 한식양념장 선행연구 분석

한식 양념장에 대한 체계적인 선행연구가 없어 본 연구에서는 양식의 소스개념을 도입하여 양념장의 실제 쓰임새에 관한 연구를 바탕으로, 한식양념장의 개념을 역으로 추정해

보고자 한다. 한식양념장의 분류는 이미 한식에 소스라는 용어를 접목하고 이를 한식소스와 사찰소스로 나누면서 체계화를 시도한 바 있다(최 & 이 2007). 이 구분은 한식양념장의 상업적 용도가 무엇인지를 보여준다는 면에서 의미가 있다고 할 수 있으나 분류기준이 떡갈비 양념소스와 같이 주재료와 연동된 형태, 새콤 달콤 한식양념장과 같이 맛과 연계된 형태, 맛술 소스와 같이 소스의 원재료가 중심이 되는 형태, 장아찌 소스와 같이 조리법이 중심이 되는 형태로 구분기준 없이 분류되어 있음을 알 수 있다. 김남대(1998)의 연구는 시판되는 양념장에 들어가는 재료와 성분을 정리 나열함으로써 양념장이 배합비에 의해 크게 좌우된다는 것을 밝히고, 양념장을 활용할 수 있는 음식명을 나열했다는 점에서는 의미는 있으나 씀뎡장, 씀고추장과 같이 용도로 구분되는 것과 초간장, 초고추장과 같이 재료로 구분되는 것이 혼재되어 있어 체계적 양념장의 구분 기준으로서는 한계가 있다.

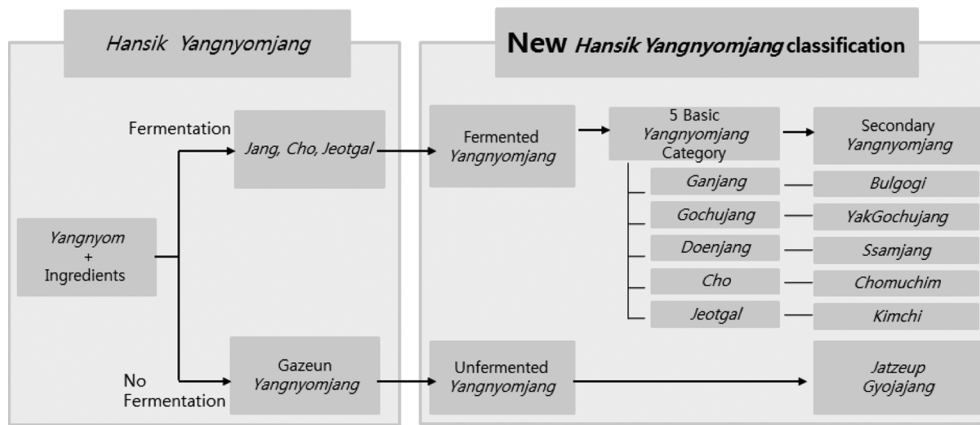
또 장류와 관련된 연구는 주로 제조방법이나 한식재료를 첨가한 양식 메뉴의 품질특성에 관한 연구가 주를 이루고 있다(Ahn 등 2003; Choo & Shin 2000; Ham 등 2008; Jeong 등 2000; Kim 2001; Kim & Song 2002; Kim 등 2003; Kim 등 2005; Kwon 2004; Lee & Kim 1991; Lim 등 2006; Min 2006; Park 등 1993; Park 등 2006; Shin 등 1999; Song 등 2008; Yoo 등 2005). 한국 전통상차림 고찰을 위해 문헌을 토대로 반상에 등장하는 양념류의 사용빈도를 조사한 연구(최 2000)에서는 양념이 공통적 특성에 따라 하나로 묶여 계층화 될 수 있다는 가능성을 던져주었으나 양념장 체계로까지 전개되지는 못했다. 따라서 조리교육에 있어 한식 맛의 정체성을 담고 있는 양념을 메뉴와 연계하여 체계적으로 정리할 필요성이 있다.

### 2. 한식양념장의 사용현황

한식양념장 체계에 대한 선행연구가 부족하여 본 연구에서는 실제 시판되는 한식조리책 가운데 ‘우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지’(한 등 2009) 도서를 선정하여 각각의 레시피에 나오는 장류의 사용실태를 조사하고 엑셀을 이용해 한식 메뉴분석을 실시하였다. 도서선정 기준은 우리 음식

<Table 1> Analysis on Yangnyomjang frequency in ‘100 recipes that we need to know as Korean’

Usage	Ganjang	Guk-ganjang	Gochujang	Jeotgal	Cho	Doenjang	Total
Muchim (무침)	14	13	5		2	1	35
Jaeum (재움)	13		4				17
Geoytulyim (겉들임)	11		3	1	1		16
Jorim (조림)	11	1					12
Pulyi (푼이)	1	4	2			2	9
Beomurim (버무림)				4	1		5
Bokum (볶음)	3			1			4
Ggieonzum (끼얹음)	1				1		2
Jeolyim (절임)	1				1		2
Total	55	18	14	6	6	3	102



<Figure 1> New Hansik Yangnyomjang classification (Lee 2011)

의 기원과 유래, 만드는 법 등 한국 음식문화의 단면을 보여 주는 기록적 의미가 있고 내국인의 입장에서 소장가치가 있으며 기본 상차림에 따라 들어가는 메뉴가 다양하고 그 안에서 다양한 재료나 조리법을 망라하고 있으며 한국인 일상식에 가까우면서 메뉴나 조리법 구성 등이 특정 대상에 치우치지 않고 저자가 한식분야에서 인정받는 전문가이며 최근 5년 넘게 꾸준히 팔리는 책으로 하였다.

빈도분석 결과 기본양념장의 조리용도별 쓰임새는 <Table 1>과 같다. 기본양념장의 쓰임빈도를 보면 전체 102건 가운데 간장이 73건(간장 55건, 국간장 18건)으로 제일 많고 고추장인 14건(13.7%), 식초 6건(0.5%) 젓갈 6건(0.5%), 된장 3건(2.9%)이다. 기본양념장의 용도에 따른 사용빈도를 보면 무침이 35건, 재움 17건, 결들임 16건, 조림 12건, 풀이 9건의 순이다. 분석결과 한식양념장은 실제 발효장류를 중심으로 구성되어 있고 주로 무침이나 재움, 결들임 등 비가열 조리에 많이 쓰인다는 것을 알 수 있다. 따라서 한식양념장 체계는 우리의 문화코드를 담은 발효 장류를 분류기준으로 하였다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 연구의 조작적 정의

조리교육에 있어 타당성 검증에 쓰이는 <Figure 1>은 한식양념장분류체계로 이덕영(2011)이 제시한 것이다. 먼저 양념(Yangnyom)은 소금, 설탕, 후추, 고춧가루 등의 조미료와 향신료로 구성되고, 양념 이외에 재료는 식재료(ingredients)로 분류하였다. 양념과 식자재가 만나 발효과정을 거친 것은 장·초·젓갈(Jang, Cho, Jeotgal)로 분류하고, 양념과 식재료가 발효과정 없이 혼합된 것은 갖은 양념(Gazeun Yangnyom)으로 나누었다. 새로운 한식양념장 체계에서 양념장은 발효장류(장·초·젓갈)와 비발효장류가 만나서 만들어진 한식의 기본 맛내기 요소를 말하며 주재료의 풍미향상을 위해 쓰이는 모든 양념장들의 집합으로, 영어 표기는 Yangnyomjang으로 표기한다. 5가지 기본 양념장은 앞서 분석한 자료를 바

탕으로 발효된 식품을 기준으로 설정하였다. 발효양념장은 간장소스계열, 고추장소스계열, 된장소스계열, 식초소스계열, 젓갈소스계열의 5가지로 나누어 지고 각 계열은 하부에 딸림양념장(secondary Yangnyomjang)을 거느리고 있다(Lee 2011). 그림에 있는 5대 양념장은 양식의 모체소스에 해당되고 딸림장은 양식의 파생소스에 해당된다. 간장계열소스의 딸림장으로는 불고기양념장, 고추장계열소스의 딸림장은 약고추장, 된장소스계열의 딸림장은 찜장, 식초소스계열의 딸림장은 초무침소스, 젓갈소스계열의 딸림장 예로는 김치가 있고 비발효양념장에는 잣즙과 겨자소스 등이 각 분류항목에 포함된다.

### 2. 조사대상 및 기간

설문대상인 모집단은 한식전공자, 한식 강사 및 교수, 현장실무자, 대전 W대학 학생 등 서울과 인근 거주자를 대상으로 편의표본 추출방법을 이용하였다. 자료수집은 2011년 5월 18일부터 30일까지 2주간 300부의 설문지를 배포하여 272부를 회수하였고 불성실한 설문지 17부를 제외한 총 255(85%)부를 최종분석에 사용하였다.

### 3. 자료수집 및 내용

설문지의 측정문항은 <Table 2>와 같이 총 15개로 첫째, 한식에 있어 양념장의 중요성으로는 ‘양념장은 한식을 이해하는데 필수적인가’, ‘양념장은 한식 조리법을 이해하는데 중요한가’, ‘양념장 분류체계를 들어본 적이 있는가’의 3개 문항을 물었다. 둘째, 한식양념장 분류체계 기준으로서 발효장류의 적합성에 관해 1개 문항을 물었고, 한식양념장 분류체계의 조리교육 적용에 있어 타당성에 대해 ‘양념장 분류체계는 이해하기 쉽다’, ‘양념장 분류체계는 배우기 쉽다’, ‘양념장 분류체계는 가르치기 쉽다’의 3개 문항으로 물었다. 셋째, 양념장대신 ‘소스’라는 용어를 사용하는데 있어 적합성에 대해 1개 문항을 물었고, 인구통계학적 질문에 있어서는 성별, 나이, 교육정도, 직업, 한식전공, 강의경력, 양식소스교육 여부의 7개 문항으로 물었다. 설문목적은 <Figure 1>에

<Table 2> Contents of questionnaire

Category	Number of questions	Scale
The importance of Yangnyomjang in Korean cuisine	3	5 point Likert Scale
The suitability of 'Balhyojang' as a criteria for Hansik Yangnyomjang classification	1	Yes/No
The educational utility of Hansik Yangnyomjang classification	3	5 point Likert Scale
The suitability of using the term 'sauce' for Yangnyomjang	1	5 point Likert Scale
Demographics	7	Nominal Scale
Total	15	

제시한 새로운 한식양념장 체계가 조리교육 적용에 타당한지를 검증하는 것이다.

4. 자료 분석 방법

SPSS 12.0을 이용하여 일반 특성과 적합성 확인을 위해 빈도분석, 신뢰성분석을 위해 Cronbach's  $\alpha$  값을, 집단간 차이를 알아보기 위해 t-test를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 표본의 인구통계학적 특성

연구에 사용된 표본 255명에 대한 인구통계학적 특성은 <Table 3>와 같다. 성별은 남성 124명(48.6%), 여성 131명(51.4%)이고, 나이는 20세 미만 30명(11.8%), 21~25세가 53명(20.8%), 26~30세가 33명(12.9%), 31~35세가 40명(15.7%), 36~40세가 34명(13.3%), 41~45세가 28명(11.0%), 46세 이상이 37(14.5%)로 나타났다. 학력은 고등학교졸업 20명(7.8%), 2년제 졸업이 99명(38.8%), 4년제 졸업 93명(36.5%), 대학원이상 38명(14.9), 기타 5명(2.0%)이다. 직업은 전문조리사 85명(33.3%), 조리관련 교육자 77명(30.2%), 학생 89명(34.9%), 기타(CIA동문, 유학과 등) 4명(1.6%)으로 나타났다. 한식전공자가 134명(52.5%), 비전공자가 121명(47.5%)으로 한식전공자 집단은 한식을 전공하고 한식관련 업계에서 일을 했거나 근무중이거나 한식교육에 관련된 집단이고 비전공자의 경우 조리업계에 종사하고 있지만 한식전공자가 아닌 경우와 조리를 배우고 있는 학생을 포함한다. 한식강의경력자가 124명(48.6%), 한식강의경력이 없는 사람이 131명(51.4%), 소스교육을 받은 경험이 있는 사람이 109명(42.7%), 소스교육을 받은 경험이 없는 사람이 146명(57.3%)로 나타났다.

2. 전체 설문자의 응답결과

<Table 4>는 양념장의 중요성, 한식양념장 분류체계 기준으로서 발효장류의 적합성, 조리교육 적용에 있어 한식양념장 분류체계의 타당성, '소스'라는 용어의 적합성에 대한 설문자 255명에 대한 전체평균값이고 <Table 5~8>은 그룹간의 차이에 대한 분석이다. 5점 척도로 이루어진 설문 문항 중 한식을 이해하는데 양념장이 필수적이냐는 질문에는 전

<Table 3> General characteristics (n=255)

Characteristics	N(%)	
Gender	Male	124(48.6)
	Female	131(51.4)
Age	20	30(11.8)
	21~25	53(20.8)
	26~30	33(12.9)
	31~35	40(15.7)
	36~40	34(13.3)
	41~45	28(11.0)
	>46	37(14.5)
Education	High school	20(7.8)
	2 year college	99(38.8)
	4 year university	93(36.5)
	Above graduate school	38(14.9)
	Others	5(2.0)
Occupation	Professional chef	85(33.3)
	Culinary instructors	77(30.2)
	Culinary students	89(34.9)
	Others	4(1.6)
Korean cuisine major	Yes	134(52.5)
	No	121(47.5)
Lecture experience	Yes	124(48.6)
	No	131(51.4)
Sauce education	Yes	109(42.7)
	No	146(57.3)
Total	255(100)	

체평균값이 4.04, 한식의 조리법을 이해하는데 양념장이 필수냐는 질문에는 4.03, 현재 한식에 양념장분류체계가 있는냐는 질문에는 2.58로 응답하여 양념장의 중요성은 전반적으로 공감하나 현재 양념장 분류체계에 대해서는 들어 본 적이 없는 것으로 나타났다. 양념장 분류체계의 적용에 대해서는 처음 한식을 배우는 사람이 이해하기 쉽다는 질문에 전체평균값이 3.65, 한식양념장 분류체계를 처음 한식을 배우는 사람이 쉽게 배울 수 있게 설계되어 있느냐는 질문에는 3.78, 한식양념장 분류체계를 한식을 처음 배우는 사람에게 가르치기 쉽다는 질문에는 3.80으로 전체평균값이 나와 대체적으로 새로운 모델이 교육에 유용하게 쓰일 수 있음을 보여주었다. 반면 양념장이라는 말 대신 소스라는 용어사용이

<Table 4 > Mean average for entire surveys

Category	Mean±SD
Necessary to understand	4.04±.793
Essential to cooking technique	4.03±.788
Heard of <i>Yangnyomjang</i> classification	2.58±.988
Easy to understand	3.65±.828
Easy to learn	3.78±.716
Easy to teach	3.80±.699
The suitability of using the term 'sauce' for <i>Yangnyomjang</i>	2.61±1.021
The suitability of ' <i>Ballyojang</i> ' as a criteria for <i>Hansik Yangnyomjang</i> classification (%)	86.7±13.3

적합한가 하는 5점 척도 설문 문항에서는 평균이 2.61로 나와 전반적으로 부정적인 의견을 보였고, 한식양념장체계 분류기준으로 발효장류가 적합한지에 대한 검증에서는 전체 설문자의 86.7%가 적합하다고 응답하였다.

3. 한식에 있어 양념장의 중요성에 대한 그룹별 차이 분석

1) 한식 이해에 있어 양념장의 필요성

<Table 5>는 한식에 있어 양념장의 중요성에 대한 3가지 항목이다. 한식을 이해하는데 양념장이 필요하냐는 질문에 한식전공자는 4.12, 한식비전공자는 3.95, 한식강의경력자는 3.98, 한식강의 경력이 없는 집단은 4.09, 양식소스 교육을 받은 경험이 있는 집단은 4.05, 양식소스 교육을 받은 경험이 없는 집단은 4.03 으로 나타났다. 한식전공자 집단, 한식강의경력이 없는 집단, 양식소스교육을 받은 집단의 순으로 한식의 이해에 양념장이 필요하다고 답하였다. 한식 비전공자 집단에서 양념장 이해의 필요성이 낮게 나왔는데 이는 비전공자의 경우 한식에 대한 이해가 떨어지거나 한식 자체에 대해 무관심할 수 있기 때문으로 사료된다.

2) 한식 조리법과 양념장의 연계성

한식의 조리법을 이해하는데 양념장이 필수적이냐는 질문에 한식전공자는 4.11, 한식비전공자는 3.94, 한식강의경력자는 4.00, 한식강의 경력이 없는 집단은 4.06, 양식소스 교육을 받은 경험이 있는 집단은 4.06, 양식소스 교육을 받은 경

험이 없는 집단은 4.01로 나타나 한식비전공자의 경우 양념장과 조리법과의 연계 필요성을 덜 느끼는 것으로 나타났으나 그 차이는 전공자 그룹과 통계적으로 유의하지는 않았다.

3) 한식양념장 분류체계의 존재여부

현재 한식에 양념장분류체계가 있는냐는 질문에 한식전공자는 2.81, 한식비전공자는 2.33, 한식강의경력자는 2.51, 한식강의 경력이 없는 집단은 2.65, 양식소스 교육을 받은 경험이 있는 집단은 2.63, 양식소스 교육을 받은 경험이 없는 집단은 2.54로 나타나 모든 집단에서 한식 양념장분류체계의 존재여부에 대해서는 부정적으로 인식하고 있었다. 한식전공자와 비전공자 집단에서 그 차이가 통계적으로 유의하게 나타났으며 특히 한식비전공자 집단과 강의 경력자 집단이 그렇지 않은 집단보다 현 한식체계의 존재에 대해 좀 더 부정적인 인식을 하는 것으로 나타났다.

4. 한식양념장 분류체계 기준으로써 발효장류의 적합성에 대한 그룹간 차이분석

<Table 6>는 한식분류기준으로 발효장류가 적합한지에 대해 적합과 부적합으로 의견을 조사하였는데 한식전공자는 88.1%, 한식비전공자는 85.1%, 한식강의경력자는 85.5%, 한식강의 경력이 없는 집단은 87.8%, 양식소스 교육을 받은 경험이 있는 집단은 92.7%, 양식소스 교육을 받은 경험이 없는 집단은 82.2%가 그렇다고 응답해 대다수가 한식양념장체계의 분류기준으로써 발효장류가 적합하다고 생각하는 것으로 나타났다.

5. 조리교육 접목에 있어 한식양념장 분류체계의 타당성에 대한 그룹간 차이분석

1) 양념장 분류체계는 이해하기 쉽다

<Table 7>은 조리교육 적용에 있어서 한식양념장 분류체계가 타당한지에 관해 3가지를 물었다. 양념장 분류체계는 처음 한식을 배우는 사람이 이해하기 쉽다는 질문에 한식전공자는 3.67, 한식비전공자는 3.63, 한식강의경력자는 3.74, 한식강의 경력이 없는 집단은 3.62, 양식소스 교육을 받은 경험이 있는 집단은 3.86, 양식소스 교육을 받은 경험이 없는 집단은 3.49

<Table 5 > Group differences in the importance of Yangnyomjang in Korean cuisine

Category		Necessary to understand			Essential to cooking technique			Heard of Yangnyomjang classification		
		Mean±SD	t	P	Mean±SD	t	P	Mean±SD	t	P
Korean cuisine major	Yes	4.12±.716	1.706	.089	4.11±.772	1.747	.082	2.81±1.051	3.944	.000***
	No	3.95±.865			3.94±.778			2.33±.850		
Lecture experience	Yes	3.98±.874	-1.085	.279	4.00±.826	-.626	.532	2.51±1.055	-1.138	.256
	No	4.09±.707			4.06±.731			2.65±.919		
Sauce education	Yes	4.05±.750	.116	.908	4.06±.756	.419	.657	2.63±1.051	.734	.464
	No	4.03±.826			4.01±.796			2.54±.940		

Mean±SD, \*\*p<0.05 \*\*\*p<0.001

<Table 6> Group differences in the suitability of 'Balhyojang' as a criteria for Hansik Yangnyomjang classification

Category		suitable N(%)	not suitable N(%)	Total
Korean cuisine major	Yes	118(88.1)	16(11.9)	134(100)
	No	103(85.1)	18(14.9)	121(100)
Lecture Experience	Yes	106(85.5)	18(14.5)	124(100)
	No	115(87.8)	16(12.2)	131(100)
Sauce Education	Yes	101(92.7)	8(7.3)	134(100)
	No	120(82.2)	26(17.8)	121(100)

<Table 7 > Group differences in educational utility of Hansik Yangnyomjang classification in Korean cuisine

Category		easy to understand			easy to learn			easy to teach		
		Mean±SD	t	P	Mean±SD	t	P	Mean±SD	t	P
Korean cuisine major	Yes	3.67±.811	.419	.676	3.81±.831	.867	.387	3.90±.693	2.218	.027**
	No	3.63±.848			3.74±.729			3.70±.679		
Lecture experience	Yes	3.74±.901	1.714	.088	3.83±.783	1.176	.241	3.80±.775	-.126	.902
	No	3.62±.745			3.73±.645			3.81±.622		
Sauce education	Yes	3.86±.787	3.607	.000***	3.94±.824	3.309	.001***	3.91±.776	2.072	.039**
	No	3.49±.824			3.65±.691			3.73±.627		

Mean±SD, \*\*p<0.05 \*\*\*p<0.001

로 나타나 새롭게 제시된 양념장 분류체계는 전반적으로 이해하기 쉽다고 생각하는 것으로 나타났고 특히 양식소스교육을 받았던 집단은 그렇지 않은 집단보다 새로운 한식양념장 분류체계를 더 이해하기 쉽다고 느끼고 있었다.

2) 양념장 분류체계는 배우기 쉽다

한식양념장 분류체계는 처음 한식을 배우는 사람이 쉽게 배울 수 있게 설계되어 있느냐는 질문에 한식전공자는 3.81, 한식비전공자는 3.74, 한식강의경력자는 3.83, 한식강의 경력이 없는 집단은 3.73, 양식소스 교육을 받은 경험이 있는 집단은 3.94, 양식소스 교육을 받은 경험이 없는 집단은 3.65로 나타났다. 한식 전공자와 한식 강의경력자 그룹은 그렇지 않은 그룹보다 평균이 높았으나 통계적 차이를 보이지는 않은 반면 양식소스 교육을 받은 집단은 교육을 받지 않은 집단에 비해 통계적으로 유의한 차이를 보여 서양 소스 교육 경험이 있을수록 새로운 분류 체계가 배우기 쉬울 것이라고 기대하는 것으로 나타났다.

3) 양념장 분류체계는 가르치기 쉽다

한식양념장 분류체계는 한식을 처음 배우는 사람에게 가르치기 쉽다는 질문에 한식전공자는 3.90, 한식비전공자는 3.70, 한식강의경력자는 3.80, 한식강의 경력이 없는 집단은 3.81, 양식소스 교육을 받은 경험이 있는 집단은 3.91, 양식소스 교육을 받은 경험이 없는 집단은 3.73로 나타나 분류체계 적용의 타당성에 관한 질문 가운데 가장 높은 평균을 보였다. 특히 한식전공여부, 양식소스 교육 경험 여부에 따라 통계적으로 유의한 차이가 나타나 한식전공자와 양식소스 교육을 받

<Table 8> Group differences in the suitability of using the term 'sauce' for Yangnyomjang

Category		Mean±SD	t	P
Korean cuisine major	Yes	2.66±1.041	.740	.460
	No	2.56±.738		
Lecture experience	Yes	2.65±1.097	.630	.529
	No	2.57±.945		
Sauce education	Yes	2.65±1.083	.535	.593
	No	2.58±.974		

Mean±SD, \*\*p<0.05

은 경험이 있는 그룹일수록 새로운 모델을 조리교육에 적용할 때 효과가 있을 것으로 기대하고 있음을 알 수 있다.

6. '소스'라는 용어 사용의 적합성에 대한 그룹간 차이분석

<Table 8>은 양념장 대신 소스라는 용어사용의 적합성에 관한 것이다. 한식전공자는 2.66, 한식비전공자는 2.56, 한식강의경력자는 2.65, 한식강의 경력이 없는 집단은 2.57, 양식소스 교육을 받은 경험이 있는 집단은 2.65, 양식소스 교육을 받은 경험이 없는 집단은 2.58로 나타났다. 소스라는 용어 사용에 있어 모든 집단에서 부정적인 의견을 보였는데 이는 소스의 용도나 개념이 양념장과 달라 대체되거나 호환되어 쓰일 수 없다는 시사점을 던져주고 있었다.

본 연구는 한식조리교육의 표준화된 체계 정립과 관련해 발효 양념장을 기준으로 한 새로운 양념장 분류체계가 교육적으로 유용한 지를 알아보기 위해 현업의 실무자와 한식전공자, 교육자, 학생을 대상으로 설문지를 통해 실증적으로 검

증해 보았다.

첫째, 한식을 이해하거나 한식조리법을 배우는 데 있어 양념장은 매우 중요한 위치를 차지하고 있으며 한식조리교육의 핵심 콘텐츠는 양념장인 것으로 나타났다. 양념장이 한식을 이해하는 데 필수라는 항목에서 한식전공자 4.12, 한식강의경력이 없는 집단 4.09, 양식소스교육을 받은 집단에서 4.05의 순으로 나타났다. 양념장이 한식조리법을 이해하는 데 필수라는 항목에서는 한식전공자 집단평균 4.11, 강의경력이 없는 집단, 양식소스교육을 받은 집단에서 동일한 평균 4.06으로 나타났는데 이는 한식소스교육의 필요성을 제안한 연구에서 한식양념장이 한식 조리에서 매우 중요한 역할을 하고 있고 교육과정에서 핵심적 위치를 차지하고 있다(Lee 등 2009)는 결과와도 같았다. 또 현재 한식에서 양념장 분류체계가 존재하는가를 묻는 질문에 모든 집단에서 들어 본 적이 없다고 응답하였는데 이는 양념장의 분류체계가 필요함에도 불구하고 한식교육에 적용할 양념장 모델이 존재하지 않는다는 인식을 반영하는 것으로 양념장을 기준으로 한 새로운 교육방법론의 도입 필요성을 시사해주고 있다. 한식의 세계화를 위해(Kim 등 2010; Jung 2006; Son 2012) 한식조리사 육성의 중요성과 체계적인 교육시스템의 필요성을 제안한 기존 연구들에서는 구체적인 방안이 제시되지 않아 미흡한 부분이 있었는데, 본 연구에서는 구체적인 방안의 하나로 한식양념장 분류체계를 제안하고 교육에 적용함에 있어 그 타당성을 검증했다는 점에서 의미가 있다고 하겠다.

둘째, 조리교육에 있어 양념장 분류체계는 모든 집단에서 타당하고 유용성이 있는 것으로 나타났다. 또한 양념장 분류체계가 한식을 새롭게 배우는 사람들이 쉽게 이해할 수 있느냐, 쉽게 배울 수 있느냐, 쉽게 가르칠 수 있느냐라는 항목에 양식소스교육을 받은 집단과 양식소스교육을 받지 않은 집단에서 3항목 모두 유의하게 나타났다. 특히 쉽게 가르칠 수 있다는 항목은 한식전공자 3.90, 양식소스교육을 받은 집단에서 3.91로 높게 나타나 한식을 전공한 사람일수록 새로운 모델의 교육적 유용성에 공감하고 있었다. 이는 새로운 한식양념장 체계가 국내뿐만 아니라 해외 한식교육에도 적용할 수 있는 효과적인 도구(tool)가 될 가능성이 있음을 시사해 주고 있다. 한식소스류 가운데 발효장류를 중심으로 한 한식세계화 방안 연구(Lee & Mun 2012)에서 해외 셰프들이 한국의 장류에 대해 이해하기 쉽도록 '장 페어링 맵(Jang pairing map)'을 샘플이 만들어 홍보한 것은 앞으로도 적극 권장해야 할 방법이라고 제안하였는데, 이는 본 연구의 결과와 같이 발효장류를 중심으로 한 분류체계가 외국인들이 한식을 배울 때 쉽게 이해하고 배울 수 있는 지도와 같은 역할을 할 수 있을 것으로 사료된다.

셋째, 한식양념장 분류체계의 기준으로 발효장류가 적합하다에 설문에서 86.7%가 적합하다고 응답해 발효장류가 양념장의 분류기준으로 적합함을 알 수 있었다. 이는 한식의 경쟁력은 맛에 있고 맛내기의 핵심은 발효식품이라는 결과와도

일치한다(Gu 2011). 또한 양념장 대신 '소스' 명칭 사용은 모든 집단에서 적합하지 않은 것으로 나타났는데 이는 양념장의 범위가 더 넓어서 서양의 소스와 정확히 일치하지는 않기 때문으로 사료된다. 따라서 양념장 체계에 쓰이는 용어는 양식에서 사용하는 소스보다 양념장이 적합할 것으로 판단되며 향후 '양념장'이라는 한국어 발음표기(Yangnyomjang)를 통일하여 정착시켜나갈 필요가 있다. 이는 한식의 세계화를 위한 조리사 훈련 프로그램연구에서 식재료와 조리법의 한식표기 사용이 중요하다는 연구 결과와도 맥락을 같이한다(Yang 2014).

한식조리교육에 있어 한식양념장 분류체계의 타당성을 검증한 본 연구의 시사점은 다음과 같다.

첫째, 본 연구는 한식양념장을 중심으로 한 분류체계를 한식조리교육에 접목하려고 시도했다는 점에서 큰 의미가 있다.

둘째, 한식조리교육의 콘텐츠는 한식양념장에 있으므로 발효장류를 중심으로 한 분류체계는 한식조리교육의 핵심 콘텐츠로서 유용하다. 특히 국내보다 많은 수요가 있는 해외에서 조리교육을 하기위해 체계적이고 단순하면서 쉽게 가르칠 수 있고 쉽게 받아들일 수 있는 방법론을 기반으로 한다면 한식메뉴를 배우면서 자연스럽게 그 안에 담긴 한국 전통문화를 습득하게 할 수 있다는 점에서 매우 긍정적이다.

셋째, 학습자와 교수자의 입장에서 볼 때 한식양념장 분류체계는 양쪽 모두가 쉽게 이해하고 배울 수 있으며 가르칠 수 있어 유용한 것으로 나타났다. 교육은 그 속성상 전달자와 수용자와의 쌍방향 커뮤니케이션이므로 그 효율성은 가르치는 사람의 인식구조에만 있는 것이 아니라 배우려고 하는 사람이 가지고 있는 인식구조와도 상관이 있다. 그럼에도 불구하고 양식이나 다른 분야의 조리전공자와 학생을 포함한 설문자의 응답이 한식전공자의 설문결과와 크게 다르지 않다는 것은 모델의 타당성을 검증하는데 의미가 있다. 향후 한식조리인력을 단기간에 균질하게 양성하기 위해서는 가르치는 사람은 물론 배우는 사람의 수용태도와 의견이 함께 고려되어야 하며 수요자의 인식구조를 바탕으로 한 교육 유용성에 관한 실증적 연구들이 계속 진행되어야 할 것이다.

넷째, 발효양념장을 중심으로 구성된 분류체계를 한식조리교육에 활용하면 한식을 배운 외국인이 현지메뉴에 응용할 수 있어 발효장류를 더 많이 더 쉽게 사용할 수 있게 되므로 한식 전파에 따른 식재료 수출효과도 기대할 수 있을 것으로 사료된다.

본 연구는 다음과 같은 점에서 한계를 지닌다. 새로운 모델의 교육 타당성을 수요자와 공급자에 대한 설문으로 진행함으로써 교육의 양면성에 균형감을 주었음에도 불구하고 FGI나 델파이 기법이 줄 수 있는 해안이 있는 전문가의 의견이 청취되지 못하거나 다수의 의견에 묻혀버릴 가능성이 있다. 따라서 본 모델을 교육에 적용하는데 따른 유용성을 보장하기 위해서는 교육의 수요자를 고려한 실증적인 연구가 추가적으로 이루어져야 할 것이다. 둘째, 새로운 개념에

대한 설문 과정에서 한 사람 한 사람에게 새로운 한식양념장체계를 충분히 설명하지 못해 응답자가 충분한 설명을 들은 후 답했을 때와 설문결과가 다르게 나왔을 가능성이 있다. 셋째, 새로운 모델에 관한 지속적인 교육, 홍보 노력이 필요하며 교육과정의 유용성을 보다 구체적으로 알아보기 위해서는 그룹간 비교를 통해 새로운 체계의 적용효과를 실증적으로 연구해 보아야 할 것이다.

## 감사의 글

본 논문은 2011년 이덕영 석사논문 ‘한식양념장 분류체계에 관한 탐색적 연구’를 정리한 것임.

## References

- 강병남. 2005. 한국음식의 글로벌화 전략. 조리학회 추계학술세미나. pp 40-43
- 김남대. 1998. 한국 전통 양념장의 산업화. 식품기술 제 11권
- 김만조, 이규태, 이어령. 1996. 김치 천년의 맛. 디자인하우스. 서울. p 7-8
- 농림수산식품부. 2008. 세계적 한식요리 아카데미육성모델 개발. pp 4-6
- 농촌진흥청. 2013. 한식양념장과 활용음식. pp 24-25
- 이명호. 2003. 전문대학 조리교육의 문제점 및 발전방향. 한국조리학회 하계정기학술세미나. pp 34-45
- 최수근. 2000. 소스의 이론과 실제. 형설출판사. 경기도. p 193
- 최수근 · 이은정. 2007. 소스의 비밀. 형설출판사. 경기도. p 6-8
- 최수근 · 조우현 · 김동석. 2009. The Sauce, 백산출판사. 경기도. p 24-25
- 한복진, 한복려, 황혜성. 1998. 우리가 정말 알아야 할 우리음식 백가지. 현암사. 서울. p 1-428
- Ahn MR, Jeon DY, Hong SP, Song GS, Kim YS. 2003. Quality of Traditional *Kochujang* Supplemented with Mushrooms. J. Korea Soc. Agric. Chem. Biotechnol, 46(3):229-234
- Choi JA. 2002. Modernizing Korean Traditional Table Settings- With The focus on Eating-out-, MS Thesis. Ewha Woman's University. pp 54-551
- Choo JJ, Shin HJ. 2000. Sensory Evaluation and Changes in Physicochemical Properties, and Microflora and Enzyme Activities of Pumpkin-added *Kochujang*. Korean J. Food Sci. Technol., 32(4):851-859
- Ham SS, Kim SH, YOO SJ, Oh HT, Choi HJ, Chung MJ. 2008. Quality Characteristics of *Kochujang* Added Deep Sea Water Salt and Sea Tangle. Korean J. Food Preserv., 15(2):214-218
- Gu ML. 2011. The effects of Korean Traditional Fermented Food on Globalization of Korean Food. MS Thesis. Chosun University. pp 93-99
- Kim DH. 2001. Effect of Condiments on the Microflora, Enzyme Activities and Taste Components of Traditional *Kochujang* during Fermentation. Korean J. Food Sci. Technol., 33(2):264-270
- Kim SA, Lee MA, Park JE. 2005. Sensory Characteristics and Preference of Various Chinese Foods added *Kochujang* by Chinese Focus Group. Korean J. Food Cookery Sci., 21(5):607-615
- Kim SM, Lee NY, Jung HJ. 2010. The Perceptions of Culinary Art High School and Understanding Students on the Curriculum for Korean Culinary Arts Majors. Korean J. Community Living Science, 21(4):489-498
- Kim YS, Park YS, Lim MH. 2003. Antimicrobial Activity of *Panus mume* and *Schizandra chinensis* H-20 Extracts and Their Effects on Quality of Functional *Kochujang*. Korean J. Food Sci. Technol., 35(5):893-897
- Kim YS, Song GS. 2002. Characteristics of Kiwifruit-Added Traditional *Kochujang*. Korean J. Food Sci. Technol., 34(6):1091-1097
- Kwon DJ. 2004. Quality improvement of *Kochujang* Using *Cordyceps* sp. Korean J. Food Sci. Technol., 36(1):81-85
- Lee DY. 2011. The exploratory Research on the New Classification of Yangnyomjang. MS Thesis. Kyung Hee University. pp 1-65
- Lee DY, Lee EJ, Kim TH. 2013. Study on the Semiotic Characteristics for Korean Food. Korean J. Food Culture, 28(2):136-143
- Lee EJ, Lee DC, Choi JY. 2009. The Role of Sauce in Western Cuisine and Understanding of Contemporary Sauce. The Korean FoodService Association, 5(2):10-16, 29-30
- Lee EJ, Mun KC(2012). Globalization of Korean Cuisine through Korean Sauces -Focusing on the Success of World-wide Sauces-. Korean J. Culinary Research, 18(3): 108-120
- Lee KS, Kim Dh. 1991. Effect of Sake Cake on the Quality of Low Salted *Kochujang*. Korean J. Food Sci. Technol., 23(1):109-115
- Lim SI, Choi SY, Cho GH. 2006. Effects of Functional Ingredients Addition on Quality Characteristics of *Kochujang*. Korean J. Food Sci. Technol., 38(6):779-784
- Min SH. 2006. Quality Characteristics of *Doenjang* containing *Astragalus membranaceus* water extracts. Korean J. Food Cookery Sci., 22(4):514-520
- Jang JJ, Jeong HS. 2011. A Survey on the Knowledge and Preferences for Korean Food Targeting Germans Residing in Korea. Korean J. Culinary Res., 17(5):11-12
- Jeong YJ, Seo JH, Lee GD, Lee MH, Yoon SR. 2000. Changes in Quality Characteristics of Traditional *Kochujang* Prepared with Apple and Persimmon during Fermentation. J. Korea Soc. Food Sci. Nutr, 29(4):575-581
- Jung HO. 2006. A study on Developing Korean Food Brands.



- Journal of the Institute of Koreanology. 8:174-177
- Park JS, Lee TS, Kye HW, Ahn SM, Noh BS. 1993. Study on the Preparation of *Kochujang* with Addition of Fruit Juices. Korean J. Food Sci. Technol., 25(2):98-104
- Park WP, Kim ND, Lee SC, Kim SY, Cho SH. 2006. Effects of Powder and Concentrates of *Prunus mume* on the Quality of *Doenjang* During Fermentation. Korean J. Food Preserv., 13(5):574-580
- Shin HJ, Shin DW, Kwak YS, Choo JJ, Kim SY. 1999. Changes in Physicochemical Properties of *Kochujang* by Red Ginseng Addition. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr., 28(4):760-765
- Son HJ. 2012. Satisfaction with and Perception of the Curricula of the Educational Institutions specialized in training Professional Cooks for the Globalization of Korean Food. MS Thesis. Dongguk University. pp 69-76
- Song HS, Kim YM, Lee KT. 2008. Antioxidant and Anticancer Activities of Traditional *Kochujang* Added with Garlic Porridge. J. Life Science, 18(8):1140-1146
- Yang YJ. 2014. An Exploratory Study for the chef training program for the Globalization of Korean Cuisine: In Brisbane, Australia. MS Thesis. Kyung Hee Cyber University. pp 60-66
- Yoo MY, Jung KH, Yang JY. 2005. Quality Characteristics of Traditional *Kochujang* Adding Pear Juices during Fermentation. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr., 34(8):1226-1231
- EBS 다큐프라임 (2008). 동과 서, 동과 서 제작팀, 예담
- 
- Received November 25, 2013; revised February 27, 2014; revised April 3, 2014; revised April 5, 2014; accepted April 17, 2014