

한국거주 외국인 채식주의자의 한국음식 선호도 및 한식선택속성

이시은·서모란·정희선[†]

숙명여자대학교 전통문화예술대학원 식생활문화 전공

Survey of Preferences and Choice in Korean Cuisine of Foreigners who are Vegetarian

Si Eun Lee · Mo Ran Seo · Hee Sun Jeong[†]

Major in Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University

Abstract

Korean food is being recognized for its excellence. This paper attempts to provide material for the popularization of Korean cuisine with respect to foreign nationals living in Korea who are vegetarian by studying their Korean cuisine knowledge and preferences. The results of an Importance-Performance Analysis showed that though the importance values of traditional spice use such as garlic and the consideration of ingredient price were high, their performance values were low. Thus, these were areas identified as needing major improvement. Repeated measured data analysis was performed to determine variations in the perception of major factors for the development of Korean cuisine. The results indicated that simplification of seasoning was the most important factor followed by diversification of food ingredients, resale of vegetables in small quantities, ease of obtaining Korean cuisine recipes, and popularization of herbal and temple food, in that order. The least important factor in developing Korean cuisine was determined to be the reduction in levels of salt. Conjoint analysis was performed on the choices affection the selection of Korean cuisine, and price was found to be the most important factor. It was also determined that the effectiveness in the combination of fusion style, health oriented, concurrently served, medium to low price Korean cuisine was highest in preference. The next highest preferred combination was traditional style, health oriented, concurrently served, medium to low price Korean cuisine. The most significant factor to keep in mind in developing Korean dishes for foreign vegetarians was determined to be price. Furthermore, it was important to not simply reduce caloric intake but to use healthy ingredients and cooking methods.

Key words: foreign, vegetarian, Korean cuisine, conjoint analysis, preference

I. 서론

채식에 대한 관심도가 증가함에 따라 국내외 채식주의자도 빠른 속도로 증가하고 있다. 채식주의의 식사는 곡류, 아몬드, 콩 및 콩제품, 녹황색 채소 및 과일, 구근류, 해조류 등을 고루 섭취할 수 있기 때문에 영양이 부족하지 않으며 포화지방산 및 콜레스테롤과 동물성 단백질 섭취가 낮고 섬유질 및 비타민과 미네랄의 섭취량이 많아 심혈관 질환 위험인자 수준을 낮춘다고 하였다(Cha BK 2001). 현재 전세계 채식주의자는 전체 인구대비 약 3%인 것으로 추정되며(The buddhist review 2014) 우리나라 채식주의자 비율은 이보다 낮은 약 1%정도로 추정되고 있다(Jose Ilbo

2014). 채식이 주목을 받으면서 한식도 함께 주목을 받고 있다. 한국음식은 다른 나라 음식에 비해서 채소류를 주로 사용하는 저칼로리 건강식이라는 이미지가 각인되어 있기 때문이다(Hong SP 등 2007). 세계보건기구(World Health Organization /WHO)에서는 한식을 '채식과 육식이 조화를 이루는 균형 잡힌 모범식'이라고 소개하였으며 미국 Health Magazine은 2006년 김치를 세계 5대 건강식품으로 선정하기도 했다(Yun NR 2012).

이러한 추세에 따라 채식 한식의 세계화 가능성도 높아지고 있다. Lee GM 등(2010)은 미국대학 구내식당에서 비빔밥, 잡채 등의 메뉴가 채식주의자에게 어필 될 수 있을 것으로 보고하고 있다. 한식에 대한 외국인의 긍정적 이미지로는 '맛있다', '지인에게 추천하고 싶다', '영양가가 있다', '보기 좋다', '맵거나 짜거나 달지 않다' 등으로 조사되었으며(Jang JJ와 Jeong HS 2011), 국가별로는 미국인은 가족지향적인 음식으로, 일본인은 맛과 향이 좋은 인기 있는 음식으로, 중국인은 과학적인 조리법을 이용한

[†]Corresponding author: Hee Sun Jeong, Major in Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University
Tel: +82-2-2077-7548
Fax: +82-2077-7140
E-mail: sunnyj@sm.ac.kr

음식으로 각각 인식하고 있다(Yun NR 2012).

채식주의자에 관한 선행 연구로는 체지방 함량 비교(Cha BK 2002), 각종 질환과의 관련성 비교 연구(Cha BK 2001) 등이 있고 채식 선호도에 관한 논문으로는 고등학생 급식의 채식 메뉴 선호도에 관한 연구(Lee KE 등 2005), 중학생의 채소류에 대한 기호도 조사(Park SH와 Kim MJ 2008), 대학생을 대상으로 한 연구(Jin SH와 Koh EJ 2004), 유아 및 부모를 대상으로 한 연구(Kang ME 2012)가 있으나 이는 모두 채식주의자가 아닌 일반인을 대상으로 한 채식메뉴 선호도 조사이고 채식주의의 외국인의 한식 선호도에 대한 연구는 부족한 실정이다. 이에 본 연구는 한국음식에 대한 한국거주 외국인 채식주의자들의 선호도 및 인식정도를 조사하고, 컨조인트 분석을 통해 한식 선택속성을 분석하여 국내외 한식당에서 적용 가능한 한식 채식메뉴 구성방안을 제시하고자 하였다. 이를 통해 국내외 채식주의자의 한식 소비를 증가시키고 다양한 기호와 입맛을 가진 세계인을 위한 한식메뉴 개발의 기초자료로 활용하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구대상 및 기간

본 연구는 사전조사에서 한식 주 2회이상 이용자와 외국인 선호 한국음식 100선(Yonhapnews 2007) 중 70%이상 경험자로 구성된 한식을 다양하게 경험해본 한국거주 외국인 채식주의자 150명을 대상으로 설문을 진행하였다. 조사대상자의 직업은 학원 강사가 많았으며 조사는 E-mail과 직접 방문조사로 진행하였다. 기간은 2012년 10월 1일부터 10월 31일까지 총 31일간 진행하였다.

2. 연구내용 및 방법

본 조사에 사용된 설문지는 한식, 조리, 컨조인트 분석 방법 관련 선행연구(Lee WH 2002, Kim KJ와 Park KY 2007, Jeon HM과 Lee SB 2009, Lee SH 2009, Jung YW 2010, Kim KE 2011, Kim NS 2011)와 한식당 이용정도, 한국거주목적, 한식에 대한 의견을 사전 조사하여 본 연구에 맞게 보완·수정하였다. 사전조사 후 한식에 대한 경험정도를 파악하여 조사대상을 선정하였고 조사대상자의 의견을 토대로 각 질문항목의 내용을 구성하였다. 조사대상자의 일반적 사항에 관한 문항은 대상자의 채식주의 정도, 채식기간, 종교, 성별, 연령, 결혼여부, 학력, 국적, 월소득, 한국체류기간, 월식비지출로 구성하였다.

한식 이용시 고려사항에 대하여 중요하다고 생각하는 요인들을 중요도 항목에 표시하게 하였고 그 질문의 경험을 토대로 수행하고 있는지에 대해 수행도란에 표시하도록 하였다. 중요도와 수행도는 리커트 5점척도법(1점:

전혀 중요하지 않다/전혀 수행하지 않는다 ~ 5점: 매우 중요하다/매우 잘 수행한다)을 이용하여 측정하였다.

한국거주 외국인 채식주의자의 한식당 선택속성을 알아보기 위하여 메뉴, 영양, 서비스 방법, 가격의 4가지 한식당 선택속성에 대하여 각각 2가지 수준으로 조합을 하였고 메뉴에서는 전통한식과 퓨전한식, 영양에서는 건강식과 다이어트식, 서비스방법에서는 공간전개식과 시간전개식, 가격에서는 중저가(30,000원 미만)와 고가(30,000원 이상)로 구성하였다. 총 16개 조합을 통해서 이들이 중요시 여기는 항목과 효용을 가장 높이는 항목의 수준 조합을 찾고자 하였다.

3. 통계분석

본 연구를 위해 분석에 활용된 150명 외국인 채식주의자의 설문자료에 대한 통계처리는 SPSS 18.0 통계 프로그램을 사용하여 다음과 같이 분석하였다.

조사 대상자의 일반적 특성에 따라 한식섭취정도에 차이가 있는지 알아보기 위해 교차분석(χ^2 -test)을 실시하였다.

한식 이용 시 고려사항에 대한 중요도-수행도 분석을 위해 각 사항의 표준편차를 산출하여 대응표본 t 검정을 실시하였고, 중요도-수행도 평가에 대한 실천 전략의 우선 순위를 도출하기 위해 IPA(Importance-Performance Analysis: 중요도-수행도 분석)를 실시하였다. IPA 모형의 특성은 중요도와 수행도의 속성별 비교 평균값에 의해 4가지의 다면적 의사결정을 내린다는 데 있다. IPA 모형은 사분면으로 나누어진 매트릭스를 그래픽으로 나타내며, y축은 평가 속성 인식에 대한 중요도, x축은 평가속성과 관련된 수행도를 보여준다. 4개 분면의 해석은 집중, 유지, 낮은 중요도, 과잉을 의미한다(Simiscalchi JM 등 2008).

한국거주 외국인 채식주의자의 한식당 선택속성을 알아보기 위하여 컨조인트 분석을 실시하였다. 컨조인트 분석방법은 마케팅에서 많이 사용되는 통계 분석기법 중 하나로 Park CS(1997)는 컨조인트 분석에 대해 기본적으로 고객의 선호구조를 측정하기 위한 기법으로서 신제품 콘셉트 평가, 가격결정, 시장세분화, 경쟁전략 개발 등의 분야에 적용되고 있다고 서술하였다. 또 Cho JH 등(2013)은 컨조인트 분석을 수행하는 근본적인 목적에 대해 독립변수인 제품 또는 조사대상의 속성들이 종속변수인 제품 또는 조사대상에 대한 선호도, 선택에 미치는 영향과 그 속성사이의 관계를 밝혀내는데 있다고 정의하였다.

한식이 나아가야 할 방향에 대한 항목별 중요도를 알아보기 위해 리커트 5점척도법(1점: 전혀 중요하지 않다 ~ 5점: 매우 중요하다)을 이용하여 기술통계량을 산출하였고 각 변인들 간의 유의차이 검증은 반복측정 분산분석을 실시하였다. 분석결과에서 유의한 차이가 있는 변수는 Duncan's Multiple Range Test로 사후검증하였다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적 특성은 Table 1과 같다. 식습관에서는 대부분 유제품을 섭취하는 것으로 나타났고, 채식주의 생활 기간은 5년 미만이 96명(64.0%), 5년 이상이 54명(36.0%)로 나타났으며, 10년 이상이 15명(10.0%)으로 가장 적었다. 종교는 있다가 83명(55.3%), 없다가 67명(44.7%)으로 나타났고, 성별은 남자 31명(20.7%), 여자 119명(79.3%)으로 여자의 비중이 높았다. 연령은 30대 이하가 90명(60%), 30대 이상이 60명(40%)으로 나타났으며, 결혼 여부에서는 미혼이 125명(86.8%), 기혼이 19명(13.2%)으로 나타나 미혼의 비율이 높았다. 최종학력은 대졸이 23명(83.7%)으로 대부분을 차지했으며, 국적은 서양이 74명(74.0%), 동양이 26명(26.0%)으로 조사되었다.

Table 1. Demographic characteristics of the respondents

Characteristic		Number (N)	%
Dietary habits	Vegan	9	6.0
	Lacto Vegetarian	141	94.0
Duration of being a vegetarian	less than 5 year	96	64.0
	5 year or more	54	36.0
religion	religious	83	55.3
	areligious	67	44.7
Gender	Male	31	20.7
	Female	119	79.3
Age	less than 30	90	60.0
	30 or more	60	40.0
Marital status	Single	125	86.8
	Married	19	13.2
Education	High school	3	2.0
	Journior College	0	0.0
	University	123	83.7
	Graduate school	21	14.3
Nationality	Non-East Asian	74	74.0
	East Asian	26	26.0
Monthly income (1,000 won)	less than 2000	57	38.0
	2000~6000	60	10.0
	more than 6000	33	22.0
Length of stay in Korea	less than 1year	36	24.0
	1 year~3 year	52	34.7
	more than 3 year	62	41.3
Monthly food expense (1,000 won)	less than 300	60	40.0
	300 or more	90	60.0
Total		150	100

월평균 소득은 200만원 이상~600만원 미만이 60명(40.0%)으로 가장 많았고, 한국 체류기간은 3년 이상이 62명(41.3%)으로 가장 많았다. 월 식비에서는 30만원 미만이 60명(40.0%), 30만원 이상이 90명(60.0%)으로 조사되었다.

2. 일반적 특성에 따른 한식 섭취 정도

조사대상 외국인들의 일반적 특성에 따른 한식 섭취 정도는 Table 2와 같다. 한국거주 외국인 채식주의자의 한식 섭취 정도는 연령, 국적(동·서양), 종교, 채식기간, 소득에 따라 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 연령에서 30세 미만이 주 3회 이상 한식을 섭취한다는 응답이 높아(64.4%) 채식외국인 중 젊은 층에서 한식섭취가 많음을 알 수 있었다($p<0.05$). 국적(동·서양)에서 주 3회 이상 한식을 섭취한다는 비율이 동양 76.9%, 서양 49.5%로 국적이 동양인 채식외국인이 더 높게 나타났다($p<0.01$). 종교유무에 따라 종교를 가지고 있는 집단(53.0%)이 주 3회 미만, 종교가 없는 집단(68.7%)은 주3회 이상 한식을 섭취한다고 응답하여 종교가 없는 집단이 한식을 더 많이 섭취하는 것으로 조사되었다($p<0.01$). 채식기간 5년 이상 그룹에서 한식섭취 주 3회 이상이 64.4%로 높아 채식기간이 길어질수록 한식을 접하게 되는 기회가 많음을 알 수 있었다($p<0.05$).

소득에 따른 한식섭취빈도에서 600만원 이상(69.7%)은 주 3회 미만, 200만원 미만(68.4%)은 주 3회 이상 한식을 섭취한다고 응답하여 월수입이 높은 집단에서 한식을 많이 섭취하지 않는 경향을 보였다($p<0.01$). 나머지 변수인 성별과 체류기간에 따라서는 유의적인 차이가 나타나지 않았다.

주한 외국인을 대상으로 조사한 Kim NY 등(2011)의 선행 연구에서 한식 섭취빈도를 ‘매일’ 이라고 대답한 응답자가 36.8%로 높은 응답율을 보고한 바 있다. Yoon HR(2005)의 논문에서는 성별에 따라 섭취 빈도의 차이가 있었는데 남자는 주 3회 먹는다고 응답한 숫자가 31.3%, 주 3회 이상이라고 응답한 숫자가 27.9%였으며 여자의 경우 주 3회 이상이 29.3%, 주 3회가 23.1%로 나타났다. 한편 주한 독일인을 대상으로 한 Jang JJ와 Jeong HS (2011)의 연구에서는 미혼 남성의 한식당 방문 비율이 높은 것으로 나타나 본문과는 상이한 결과를 보였다. 이는 본 연구의 응답자들은 1년 미만의 단기 체류자들이 24.0%에 불과한 반면 Jang JJ와 Jeong HS(2011) 연구의 응답자들 중 체류기간 1년 미만인 사람은 40.6%로 체류 기간이 짧은 응답자들이 상대적으로 많았기 때문인 것으로 분석된다.

3. 한식 이용 시 고려사항에 대한 중요도-수행도 분석

국내 거주 외국인 채식주의자 대상 한식 이용 시 고려사항에 대한 항목별 중요도-수행도 분석결과는 Table 3과 같다. 중요도와 수행도 수준 차이를 검증하기 위한 대응

Table 2. Consumption of Korean Cuisine

Category		less than 5 times a week	5 or more times a week	χ^2 (p)
Gender	Male	21 (67.7)	10 (32.3)	3.670* (0.045)
	Female	99 (83.2)	20 (16.8)	
Age	less than 30	63 (70.0)	27 (30.0)	14.063** (0.001)
	30 or more	57 (95.0)	3 (5.0)	
Nationality	Non-East Asian	33 (84.6)	6 (15.4)	0.702 (0.402)
	East Asian	87 (78.4)	24 (21.6)	
religion	religious	66 (79.5)	17 (20.5)	0.027 (0.870)
	areligious	54 (80.6)	13 (19.4)	
Length of stay in Korea	less than 1year	30 (83.3)	6 (16.7)	1.260 (0.5333)
	1 year~3 year	39 (75.0)	13 (25.0)	
	more than 3 year	51 (82.3)	11 (17.7)	
Durantion of being a vegetarian	less than 5 year	48 (80.0)	12 (20.0)	0.000 (1.000)
	5 year or more	72 (80.0)	18 (20.0)	
Monthly income (1,000won)	less than 2000	51 (89.5)	6 (10.5)	31.561** (0.001)
	2000~6000	54 (90.0)	6 (10.0)	
	more than 6000	15 (45.5)	18 (54.5)	

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$ **Table 3.** Importance-Performance analysis results of factors in consuming Korean food

Characteristic	Mean±SD		t-value
	Importance	Performance	
1. Eating fresh vegetables	4.78±0.58	3.97±0.92	9.321***
2. Eating cooked vegetables	4.56±0.70	4.14±0.85	5.719***
3. Eating without seasoning unless it is less tasty	3.81±1.05	3.03±1.03	7.397***
4. Check nutrition factors before buying	3.85±0.96	3.08±1.06	8.341***
5. Utilization like garlic	4.19±0.72	3.52±0.99	5.981***
6. Traditional Jang utilization	3.64±1.13	3.96±0.87	-3.540**
7. Consider food material cost	4.20±0.88	3.39±1.02	7.366***
8. Handling food materials hygienically	4.64±0.56	4.34±0.77	4.173***
9. Wet-cooking style of Korean food	3.49±1.24	2.65±1.30	7.063***
10. Trying un-known Korean food	4.42±0.57	4.10±0.88	4.173***
Average	4.16±0.84	3.62±0.97	

** $p < 0.01$ *** $p < 0.001$

Each value represents the means and standard deviation (SD) of ratio using 5-point scale (1: very negative, 5: very positive)

표본 t-검정을 실시한 결과, ‘채소 생채로 섭취’($p < 0.001$), ‘채소 숙채로 섭취’($p < 0.001$), ‘맛이 덜해도 싱겁게 먹기’($p < 0.001$), ‘구매 시 영양 표시성분 확인’($p < 0.001$), ‘마늘과 같은 전통향신료 이용확대’($p < 0.001$), ‘식자재 가격 고려’($p < 0.001$), ‘위생적인 식자재 처리’($p < 0.001$), ‘한식의 습식 조리법이용 확대’($p < 0.001$), ‘알려지지 않은 한식체험 필요’($p < 0.001$)의 내용에서 중요도에 대한 인식에 비

해 수행도가 유의적으로 낮은 경향을 보였다. 나물이 유럽지역(3.9), 아시아지역(3.5), 미주 및 오세아니아지역 (3.7)에서 각각 비교적 높은 선호도 점수를 받았다고 보고한 Yoon HR(2005)의 연구에서와 같이 본 연구에서도 채소를 숙채로 섭취하는 것에 대한 중요도-수행도가 모두 높아 나물에 대한 외국인들의 관심이 많음을 알 수 있었다. 반면 ‘한국 전통장류 이용확대’($p < 0.01$)는 중요도에 대한

인식에 비해 수행도가 유의적으로 높게 나타났다. 사전조사에 의하면 외국인 채식주의자들은 콩밭효 식품인 한국의 간장과 된장을 많이 이용하고 있는 것으로 파악되어 이와 같은 결과가 도출된 것으로 사료된다.

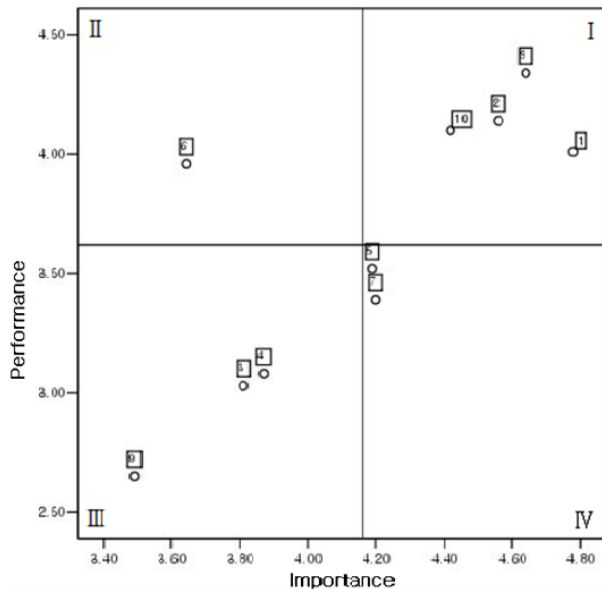
IPA matrix 분석 결과는 Fig. 1과 같다. 채소 생채로 섭취, 채소 숙채로 섭취, 위생적인 식자재처리, 알려지지 않은 한식체험 필요 항목은 중요도와 수행도가 모두 높은 항목으로 1사분면에 위치해 있어 현재 수준을 유지해도 좋을 것으로 보인다. 다음으로 중요도는 낮으나 수행도는 높아 노력이 과잉된 것으로 보이는 2사분면에는 한국 전통장류 이용확대 항목이 위치하였다. 중요도와 수행도가 모두 낮아 주의를 기울이지 않아도 될 것으로 보이는 3사분면의 항목으로는 맛이 덜하더라도 싱겁게 먹기, 구매시 영양 성분표시 확인, 한식의 습식 조리법 이용확대가 포함되었다. 한편 마늘 등의 전통향신료 이용확대와 식자재 가격 고려 항목은 중요도는 높으나 수행도가 낮아 향후 적극적인 개선노력이 요구될 것으로 보인다.

부산거주 외국인을 대상으로 한 Lee KA와 Lyu ES(2012)의 논문에서는 식사공간의 청결, 식탁의 청결, 이해하기 쉬운 메뉴판 등이 중요도는 높고 수행도는 낮아 개선이

필요한 항목으로 조사됐다. Lee YJ(2010)의 논문에서도 한식전문점의 서비스 품질, 위생, 청결 개선이 시급하다는 결과가 나왔다. 이는 Lee KA와 Lyu ES(2012)의 논문이 ‘부산’이라는 한정된 지역에서 조사를 했기 때문인 것으로 보이며 Lee YJ(2010)의 경우 한국 거주 외국인이 아닌 한국 방문 외국인을 대상으로 했기 때문에 본 연구와 상이한 결과가 도출된 것으로 사료된다.

4. 한식의 발전방향을 위한 중요항목 인지도

조사대상자가 생각하는 한식의 발전방향을 위한 중요항목 인지도는 Table 4에 제시하였다. 양념의 간편화(4.18), 한식조리를 위한 식자재 다양화(3.48), 채소의 소량판매(3.28), 한식의 다양한 레시피 수집용이(3.23), 약선 및 사찰음식의 대중화(3.06), 소금섭취 감소(1.90) 순으로 나타났다. Kim MJ 등(2013)의 논문에서는 위생(31.7%)과 맛(27.9%), 냄새(24.0%)를 개선할 필요가 있는 것으로 나타났다. Kim HS와 Lyu ES(2012)의 논문에서는 미주/유럽인은 청결, 일본인은 청결과 질, 중국인은 질감과 가격, 동남아시아인은 맛, 냄새, 가격을 개선해야 한다고 응답하여 영양과 조리에 대한 문제점을 언급한 본 연구와 차이를 보였다. 이는 응답자의 대부분이 대졸 이상의 학원 강사이자 채식주의자로 구성된 본 연구의 특성 때문일 것으로 분석된다. 즉 외국인 채식주의자들은 ‘맛과 위생’보다는 조리법과 영양을 더 중요하게 생각함을 알 수 있었다. 한식 발전방향 인식에 대한 중요 항목 간의 차이를 알아보기 위해 반복측정 분산분석을 실시한 결과는 Table 5와 같다. 구형성이 확보되지 않아 Greenhouse-Geisser 값으로 수정하였을 때, F=72.760으로 항목 간 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다(p<0.001). 즉, 양념의 간편화가 가장 중요하게 생각하는 항목으로 조사되었고, 한식을 위한 식자재 다양화·채소의 소량판매·한식의 다양한 레시피 수집용이·약선 및 사찰음식의 대중화 항목의 인지도가 다음으로 중요하게 나타났다. 소금섭취 감소는 한식이 나아가야 할 방향 항목에서 가장 소홀히 여기는 것



1. Eating fresh vegetables
2. Eating cooked vegetables
3. Eating without seasoning unless it is less tasty
4. Check nutrition factors before buying
5. Utilization like garlic
6. Traditional Jang utilization
7. Consider food material cost
8. Handling food materials hygienically
9. Wet-cooking style of Korean food
10. Trying un-known Korean food

Fig. 1. IPA matrix of itemized priority order about Korean cuisine

Table 4. Perception of major factors in developing Korean cuisine N=150

Major factor	Mean±SD
A. Simplification of seasoning	4.18±0.79
B. Diversification of food ingredients	3.48±0.96
C. Resale of vegetables in small quantities	3.28±1.32
D. Easy in collecting Korean cuisine recipes	3.23±1.10
E. Popularize herbal and temple food	3.06±1.41
F. Reduction in levels of salt	1.90±0.98

Each value represents the means and standard deviation (SD) of ratio using 5-point scale (1:very negative, 5:very positive)

Table 5. Repeated measures analysis of major factors in developing Korean cuisine

Source	Sum of squares	df	MS	F-value	Test of within-subjects contrasts ²⁾
Lower bounding	413.463	2.873	143.930	72.760 ^{***}	A>B, C.D.E>F ¹⁾
Greenhouse-Geisser	413.463	1.000	413.463	72.760 ^{***}	

^{***} $p < 0.001$

¹⁾ Refer to Table 4.

²⁾ Duncan's Multiple Range Test.

로 분석되었다. 한국의 탕(국)에 대한 선호로 인해 야기 되는 다량의 소금섭취 문제가 외국인 채식주의자들에게는 문제시 되지 않음을 파악할 수 있었다.

5. 컨조인트 분석에 따른 외국인 채식주의자의 한식 선택속성

1) 컨조인트 분석에 따른 효용도와 중요도

조사대상자들의 컨조인트 분석에 따른 한식선택 속성의 효용도와 중요도 결과는 Table 6과 같다. 효용도 분석 결과에 따르면 응답자들은 퓨전한식, 건강식, 공간전개식, 중저가를 선호하는 것으로 나타났다. 한국 거주 독일인들이 현대한식(28.1%)과 퓨전식(25.8%)보다 전통한식(44.5%)을 주로 이용한다는 Jang JJ와 Jeong HS(2011)의 연구와는 본 연구의 분석이 상이한 결과를 보였다. 중요도 분석 결과, 한식 선택 시 가격(42.5)을 가장 중요하게 생각하는 것으로 나타났고 다음으로 영양(25.8)을 중요하게 생각한다는 응답이 많았다. 서비스 방법(24.5)의 중요도는 영양보다는 약간 낮게 나타났다. 반면 메뉴(7.2)의 중요도는 매우 낮은 경향을 보였다. 가격 면에서는 Lee SM과 Chung HY(2009)의 논문에서 한국거주 중국인들의 평균 1인당 한식당 지출비용이 1만원 이상~1만5천원 미만 35.7%, 1만5천원 이상~2만원 미만 20.4%, 2만원 이상~3만원 미만 23.5%로 3만원 미만의 중저가 한식을 선호한다는 본 연구 결과와 유사함을 확인할 수 있었다. 반면 Lee MA(2007)의 논문에서 방한 외국인(미국, 중국, 일본인)의 한식 수

용 가격대가 최고급 식당 \$98~\$130, 테마식당 \$70~\$90, 대중한식당 \$40~\$60로 나타난 것과는 차이가 있었다. 한국 거주 외국인을 대상으로 한 연구에서는 중저 가격의 한식을 많이 이용하고 있었으나 관광, 사업, 친척방문, 축제나 이벤트 참여 등 단기로 한국을 방문한 외국인의 경우 보다 고급식당을 선호하는 경향임을 알 수 있었다. Yoon HR(2005)의 한식 상차림 법에 대한 연구에서 아시아지역, 유럽, 미주 및 오세아니아 지역 모두 4.0/5.0점 이상의 높은 점수를 받아 본 연구 결과와 유사한 경향을 보였다. 한국의 상차림과 전개방법이 외국인에게는 선호도가 높으므로 우리 고유의 것을 지키면서 조금씩 변형해 나가야 할 필요가 있을 것으로 사료된다.

2) 한식 선택속성의 조합에 따른 효용도 순위

Table 6의 결과에 따른 한식 선택속성에 대하여 효용도를 계산한 결과는 Table 7과 같다. 결과에 따르면 가장 선호되는 조합은 퓨전한식, 건강식, 공간전개식, 중저가 한식인 것으로 나타났으며 그 다음으로는 전통한식, 건강식, 공간전개식, 중저가가 선호되는 것으로 나타났다. 반면 전통한식, 다이어트식, 시간전개식, 고가의 조합은 효용도가 가장 낮아 선호도 역시 가장 낮은 조합인 것으로 파악되었다.

3) 종교 유무에 따른 차이 분석

한국거주 외국인 채식주의자의 종교 유무에 따른 컨조인트 분석 결과는 Table 8과 같다. 종교가 있는 집단에서

Table 6. Determined effectiveness and importance factors by conjoint analysis

Attribute	Factor	Effectiveness Level	Importance	Part worth	Correlation coefficient
Menu	Traditional style	-0.200	7.2	-0.014	Pearson's R=0.995 Kendal's tau=0.929 $p < 0.001$
	Fusion style	0.200		0.014	
Nutrition	Healthy Food	-0.715	25.8	0.184	
	Diet Food	0.715		-0.184	
Service style	Serve concurrently	0.680	24.5	0.167	
	Serve sequentially	-0.680		-0.167	
Price	Low and middle price (under 30,000 won)	-2.360	42.5	-1.003	
	High price (30,000 won and more)	-4.720		-2.006	

Table 7. Selection attributes for Korean cuisine

Preference ranking	Menu	Nutrition	Service style	Price	Effective-ness Level
1	Fusion style	Healthy food	Serve concurrently	Low and middle price	7.25
2	Traditional style	Healthy food	Serve concurrently	Low and middle price	6.85
3	Fusion style	Healthy food	Serve sequentially	Low and middle price	5.89
4	Fusion style	Diet food	Serve concurrently	Low and middle price	5.82
5	Traditional style	Healthy food	Serve sequentially	Low and middle price	5.49
6	Traditional style	Diet food	Serve concurrently	Low and middle price	5.42
7	Fusion style	Healthy food	Serve concurrently	High price	4.89
8	Traditional style	Healthy food	Serve concurrently	High price	4.49
9	Fusion style	Diet food	Serve sequentially	Low and middle price	4.46
10	Traditional style	Diet food	Serve sequentially	Low and middle price	4.06
11	Fusion style	Healthy food	Serve sequentially	High price	3.53
12	Fusion style	Diet food	Serve concurrently	High price	3.46
13	Traditional style	Healthy food	Serve sequentially	High price	3.13
14	Traditional style	Diet food	Serve concurrently	High price	3.06
15	Fusion style	Diet food	Serve sequentially	High price	2.10
16	Traditional style	Diet food	Serve sequentially	High price	1.70

Table 8. Effectiveness and importance factors by religions

Attribute	Factor	Effectiveness Level		Importance		Part worth		Correlation coefficient	
		religious	areligious	religious	areligious	religious	areligious	religious	areligious
Menu	Traditional style	-0.14	-0.01	3.62	0.18	0.00	0.00	Pearson's R=0.864	Pearson's R=0.787
	Fusion style	.14	.01						
Nutrition	Healthy food	.90	.81	23.97	25.96	0.22	0.21	Kendal's tau=0.683	Kendal's tau=0.567
	Diet food	-0.90	-0.81						
Service style	Serve concurrently	-0.16	-0.07	4.19	2.34	-0.01	0.00	$p < 0.001$	$p < 0.001$
	Serve sequentially	0.16	0.07						
Price	Low and middle price (under 30,000 won)	-5.13	-4.44	68.22	71.51	-3.50	-3.18		
	High price (30,000 won and more)	-10.26	-8.88						

는 메뉴, 서비스 방법을 중요하게 생각하였고, 종교가 없는 집단은 영양, 가격에 대한 중요도가 높게 나타났다.

4) 성별에 따른 차이 분석

한국거주 외국인 채식주의자의 성별에 따른 컨조인트 분석 결과는 Table 9와 같다. 메뉴와 서비스 방법은 여성 집단에서, 영양과 가격은 남성 집단에서 높은 중요도를 보였다.

외국인 채식주의자들을 위한 한식 메뉴개발에서 가장 유의해야 할 점은 가격이며, 단순히 칼로리를 낮추기보다는 건강에 좋은 식재료와 조리법 사용이 요구되어짐을 알 수 있었다. 전통한식보다는 외국인의 입맛에 맞춘 퓨전식을 개발해 한국식 전통 상차림 방법인 한상차림 형

태로 제공할 수 있는 메뉴도 필요할 것으로 사료된다. 또 다양한 한식 체험 프로그램을 통해 알려지지 않은 한식에 대한 홍보활동도 필요할 것으로 보인다.

설문조사를 하는 과정에서 생각보다 많은 외국인 채식주의자들이 한국 거주에 어려움을 토로했다. 채식주의자들을 위한 완벽한 한식 채식이 드물다는 것이 그 이유이다. 채소가 주재료로 이용되어 채식 음식일 것 같은 김치도 젓갈 때문에 완벽한 채식이 되기 어렵고 찌개, 국 등의 국물요리에도 고기나 멸치 등이 들어가기 때문에 채식이라고 하기 어렵다. 채소의 비중이 높을 뿐 완벽한 채식은 아니라는 점이다. 외국에서는 ‘채식주의자’ 메뉴를 따로 제공하는 식당이 많다. 우리나라에서도 이를 개선해 채소육수를 사용한 국물요리나, 젓갈 대신 소금으로만 담

Table 9. Effectiveness and importance factors by genders

Attribute	Factor	Effectiveness Level		Importance		Part worth		Correlation coefficient	
		male	female	male	female	male	female	male	female
Menu	Traditional style	-.04	-.09	0.99	2.60	0.00	0.00	Pearson's R=0.889	Pearson's R=0.811
	Fusion style	.04	.09						
Nutrition	Healthy food	.92	.84	25.16	24.65	0.23	0.21	Kendal's tau=0.750	Kendal's tau=0.600
	Diet food	-.92	-.84						
Service style	Serve concurrently	-.09	-.13	2.42	3.74	0.00	0.00	p<0.001	p<0.001
	Serve sequentially	.09	.13						
Price	Low and middle price (under 30,000 won)	-5.24	-4.71	71.43	69.1	-3.74	-3.25		
	High price (30,000 won and more)	-10.48	-9.43						

은 김치 등을 일반 식당의 ‘채식주의자’ 메뉴로 활용할 필요성이 있을 것으로 보인다.

2012년 보도에 따르면 시민들의 육류섭취를 줄이도록 하기 위한 미국 로스앤젤레스의 ‘고기 없는 월요일’의 결의안이 찬성 12명, 반대 0명의 만장일치로 가결됐다 (Emedico 2012). 결의안의 법적 구속력은 없지만 육식을 줄이고 채식을 늘리고자 하는 시민과 의회의 의지가 엇 보인다.

우리나라도 이러한 ‘채식 확산 추세’에 맞춰 채식주의자들이 무엇을 원하는지 이해하고 접근한다면 채식 한식의 확산 뿐 아니라 한식 세계화도 함께 이룰 수 있을 것으로 기대된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 한국거주 외국인 채식주의자들의 한국음식과 한식선택 속성에 대한 선호도 및 인식정도를 분석해 우수한 음식으로 평가받고 있는 한식을 채식주의와 건강식을 지향하는 외국인들에게까지 보급할 수 있는 기초자료로 제공하고자 하였다.

응답자들의 한식 섭취 빈도는 젊은 층, 동양 국적, 종교가 없는 집단, 채식기간이 긴 집단, 월수입이 낮은 집단이 더 자주 한식을 섭취하는 것으로 나타났다.

한식에 대한 항목별 중요도-수행도의 상관관계를 분석한 결과 마늘 등의 전통향신료 이용확대, 식자재 가격 고령에 대한 항목이 중요도는 높은 반면 수행도는 낮게 나타나 향후 중점적으로 개선할 필요가 있는 것으로 조사되었다.

한식 발전방향 인식에 대한 중요 항목 간의 차이를 알아보기 위해 반복측정 분산분석을 실시한 결과, 양념의 간편화가 가장 중요하게 생각하는 항목으로 조사되었고, 한식을 위한 식자재 다양화·채소의 소량판매·한식의 다양한 레시피 수집용이·약선 및 사찰음식의 대중화 항목의 인지도가 다음으로 중요하게 나타났다. 소금섭취 감소

는 한식이 나아가야 할 방향 항목에서 가장 소홀히 여기는 것으로 분석되었다.

한식 선택속성에 대한 컨조인트 분석결과 ‘가격’이 가장 중요한 것으로 나타났다.

컨조인트 분석을 통한 한식 선택속성 조합에 따른 효용도는 퓨전식, 건강식, 공간전개식, 중저가 한식이 가장 선호되는 조합인 것으로 나타났으며 그 다음으로는 전통 한식, 건강식, 공간전개식, 중저가가 선호되는 것으로 나타났다. 전통한식, 다이어트식, 시간전개식, 고가인 한식 선택 속성 조합은 효용도가 가장 낮았다.

감사의 글

본 연구는 2012년도 숙명여자대학교 교내연구비 지원에 의해 수행되었으며, 이에 감사드립니다.

References

- Cha BK. 2001. A comparative study of relationships among energy intakes, energy expenditure, physical activity and cardiovascular disease related factors in vegetarians and non-vegetarians. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 30(2):350-356
- Cha BK. 2002. A study of serum lipid levels, blood sugar, blood pressure of buddhist nuns in vegetarians and non-vegetarians (I) - based on BMI, WHR, %BF -. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 31(5):862-870
- Cho JH, Yang EK, Keum SS. 2013. A study on application of conjoint analysis to evaluation of the consumer preferences for urban entertainment center. *Korea Real Estate Review*. 23(2):187-208
- Emedico, Los Angeles City Council Embraces “Meatless Mondays”. Available from: <http://www.emedico.co.kr/news/articleView.html?idxno=15972>. Accessed November 12, 2012
- 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

- 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):1-14
- Jeon HM, Lee SB. 2009. Research on Home Meal Replacement (HMR) product development through conjoint analysis. *Korean J Hotel Administration* 18(3):301-315
- Jin SH, Koh EJ. 2004. The difference of view points of dietitians and college students on vegetarian diet: Openness of decision making process in school meal system. *Korean J Environ Soc* 7(1):115-139
- Jose Ilbo. Why not losing weight on vegetarian diet. Available from: <http://health.joseilbo.com/html/news/?f=read&code=1329273077&seq=7012>. Accessed February 2, 2014
- Jung YW. 2010. An exploratory study on the flobalization of Korean cuisine through the application of multicultural cuisine. *Korean J Culinary Res* 16(2):170-184
- Kang ME. 2012. (A) Study on the relationship of the presence or absence of the day of vegetarian diet in early childhood education institutes to preschooler food preference and parental awareness of vegetarian diet. Master's thesis. Pusan National University of Korea. pp 1-3
- Kim HS, Lyu ES. 2012. Importance and satisfaction with korean food for foreigners living in Busan with regard to nationality. *Korean J Food Cook Sci* 28(2):89-96
- Kim KE. 2011. Study on importance-satisfaction level of training course of star shef for Internationalizing Korean food. Master's thesis. Sookmyung Women's University of Korea. pp 1-3
- Kim KJ, Park KY. 2007. Research on development concept of Korean restaurant through conjoint analysis focused on breakfast foodservice market. *J Tourism Sci* 31(5):319-336
- Kim MJ, Hong JI, Jeong HS. 2013. Study on the Korean food selection practices by importance and satisfaction among korean students attending international schools. *J East Asian Soc Dietary Life* 23(4):391-402
- Kim NS. 2011. A study for the satisfaction of the quality of in-flight Korean meal. Master's thesis. Sookmyung Women's University of Korea. pp 68-70
- Kim NY, Kim SB, Han JY, Ju JH. 2011. Recognition, preference, and Educational needs of foreign residents on Korean foods. *J Human Ecol* 15(2):91-99
- Lee GM, Lee SW, Cha SB. 2010. Possibility and challenges of introducing 13 representative Korean food menus in USA campus dining service. *J Food service Manage* 13(4):99-121
- Lee KA, Lyu ES. 2012. Importance and satisfaction of human and physical evidence service in Korean restaurants for foreigners living in Busan according to nationality. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 41(2):270-277
- Lee KE, Hong WS, Kim MH. 2005. Students' food preferences on vegetarian menus served at middle and high schools. *J Korean Dietetic Assoc* 11(3):320-330
- Lee MA. 2007. Analysis of foreign customers' price sensitivity on Korean traditional restaurants using price sensitivity measurement. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 36(1):124-130
- Lee SH. 2009. A study on vegetarianism in buddhist tradition. A study on vegetarianism in buddhist tradition. Master's thesis. Dongguk University of Korea. pp 8-10
- Lee SM, Chung HY. 2009. A study on revisiting, satisfaction and Korean restaurant selection of foreigners Living in the Korea. *J Food Service Manage* 12(1):293-313
- Lee WH. 2002. (A) Study on the menu-selection behavior in foreigner. Master's thesis. Kyonghee University of Korea. pp 81-82
- Lee YJ. 2010. The effects of Korean food globalization on foreigners' perception of wellbeing value and experience with Korean food. *Korean J Food Culture* 25(5):487-498
- Park CS. 1997. Effects of heterogeneity in interactions on the predictive validity of conjoint analysis. *J Manage* 41(1):373-388
- Park SH, Kim MJ. 2008. Acceptance and preference of vegetables in menus for middle school students. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 37(2):1660-1666
- Siniscalchi JM, Beale EK, Fortuna A. 2008. Using importance-performance analysis to evaluate training. *Performance Improvement* 47:30-35
- The buddhist review. Food and nutritional comparison and medical opinion of vegetarian and meat diets in terms of health. Available from: <http://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=401>. Accessed July 2, 2014
- Yonhapnews. "100 Foods Represent Korea" Available from: <http://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LSD&mid=sec&sid1=103&oid=001&aid=0001923082>. Accessed February 2, 2014
- Yoon HR. 2005. A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *Korean J Food Culture* 20(3):363-373
- Yun NR. 2012. Analysis on relationships among foreign tourists' perceived image, preference, and intention to consume Korean food by scale development for brand image of Korean food. Master's thesis. Ewha Women's University of Korea. pp 1-3

Received on Dec.26, 2013/ Revised on Sep.12, 2014/ Accepted on Sep.15, 2014