

## 결혼이민여성의 한국음식 문화변용 현상과 자녀 식생활에 미치는 영향

이지선 · 이솔지 · 류보경 · 정라나\*  
경희대학교 호텔관광대학

### Korean Food Acculturation Phenomena of Married Immigrant Women and Their Children's Eating Habits

Jisun Lee, Solji Lee, Bokyung Ryu, Lana Chung\*  
College of Hotel & Tourism Management, Kyung Hee University

#### Abstract

This study was carried out in order to investigate Korean food acculturation by married immigrant women and how it affects their children's eating habits. Using an in-depth interview method, 26 domestically residing married immigrant Chinese, Vietnamese, and Indonesian women in Korea were surveyed to investigate adaptation to Korean food at the time of their immigration, their current dietary life, their preferred Korean food, major factors in managing their children's eating habits, etc. The results reveal that depending on the married immigrant women's country of birth, which plays an important role in a family's dietary life and health, acculturation phenomena occurred in which the specific eating habits of each country were grafted into Korean food. Furthermore, due to their school-age children's display of acceptance of both their homeland's and Korea's food culture, we believe that this can become a pivot point for non-governmental diplomacy where Korean food can be understood along with the mothers' countries.

Key Words: Korean food, acculturation, married immigrant women, eating habit

#### 1. 서론

최근 지속되고 있는 내수시장의 불황에도 불구하고 꾸준히 진화하는 한류에 편승하여 한류기반 소비재(K-Products)의 수출이 주목받고 있다. Kim(2015)의 보고서에 따르면 한류기반 소비재라 함은 한류의 확산으로 인해 외국인이 한국의 삶의 양식을 선호함에 따라 수출이 증가한 소비재의 집합으로 정의하고 있으며, 한류국가라 함은 한류의 영향을 많이 받는 나라로 중국, 베트남, 태국 등 한류기반 소비재의 주요 수출국을 일컫는다. 한류기반 소비재의 한류국으로의 수출 증가율은 2014년 17.8%, 2015년 1분기 33.3%로 가파른 상승곡선을 이어가고 있다(Kim 2015).

따라서 한식 관련 외식업이나 소비재를 해외로 확산하고자 한다면 한식을 한류문화의 콘텐츠로서 세계에 전파하고자 하는 노력이 선행되어야 할 것이다. 최근 비빔밥이나 떡볶이, 치킨 같은 대중적인 한식이 세계인들의 큰 호응을 얻고 있는데 이러한 한식교류는 국가적 차원보다 민간 차원의 교류가 더 활발하게 전개되고 있는 실정이다(Korea Foundation for International Culture Exchange 2015).

이와 같이 한식세계화에 있어서 민간차원에서 이루어지는 한식한류의 소통이 매우 중요해지고 있는데 특히 한류국으로 중요한 위치를 차지하고 있는 중국, 그리고 신흥 한류국으로 부상하고 있는 베트남, 인도네시아 등에 한식 기반의 외식업이나 소비재를 수출하기 위해서는 해당 국가의 식문화를 접목한 제품개발과 마케팅방안을 통해 현지화하는 노력을 기울여야 한다.

한편 대한민국은 고도의 산업화와 경제성장으로 인해 외국인의 국내이주도 점차 늘어나고 있는 추세인데 2014년 1월 기준으로 약 29만5천명의 결혼이민자 및 인지·귀화자가 국내에 거주하고 있고, 이 중 83.5%가 여성이다. 또한 약 20만 명의 다문화 자녀를 포함하여 총 79만 명의 다문화가족 구성원이 존재하고 있다(Danuri 2014). 이와 같은 통계적 수치는 물론이고, 각종 미디어 채널을 통해서도 알 수 있듯이 최근 들어 대한민국은 다문화사회로의 급속한 진입과 함께 다양한 사회적, 문화적 변화를 겪고 있다. 그 중에서도 음식은 가족 구성원들의 건강과 화목에 중요한 영향을 끼치는 요인으로 가족을 위해 식사를 계획하고 준비하는 주부로서 결혼이민여성들의 한국에서의 식생활 적응과 역할은 여러 가

\*Corresponding author: Lana Chung, College of Hotel & Tourism Management, Kyung Hee University, 24 Kyungheedaero, Dongdaemoon-gu, Seoul, Korea  
Tel: 82-2-961-2242 Fax: 82-2-964-2537 E-mail: dearlana@khu.ac.kr

지로 중요한 의미를 지닌다 하겠다(Lee 2012).

이런 이유로 결혼이민여성들의 한식에 대한 적응(Park et al. 2010; Lee 2012), 결혼이민여성들을 위한 영양 및 한식문화 교육방안(Kim et al. 2011; Kang et al. 2013), 결혼이민여성들의 식생활실태조사(Kim et al. 2012; Kana et al. 2014) 등 결혼이민여성들을 대상으로 한 다수의 선행연구들이 진행되었다. 또한 해항도시인 부산과 인천의 음식문화 변동 분석을 실시한 Lee(2014)의 연구도 음식의 문화변용 현상을 이해하는데 본 연구결과와의 연관성이 있으나, 다문화 가정 내에서 이루어지는 식사 형태와 한국음식의 문화변용 현상에 대한 연구, 그리고 다문화가정 자녀들의 식생활에 끼치는 영향에 대한 연구는 미흡한 실정이다.

문화변용(acculturation)이란 서로 다른 문화가 지속적이고 직접적인 접촉을 통해 어느 한쪽이나 양쪽이 원래 지니고 있는 문화와는 다른 형태의 문화가 나타나는 현상으로서 어느 한쪽이 호스트 문화(host culture)에 맞추는 과정인 동화(assimilation)와는 다른 개념이다(Berry 1997). Choi(2013)는 이중문화적(bicultural) 또는 다문화적인(multicultural) 사람이 되는 것은 적응(adaptation)의 결과라 하였으며, Bennett의 문화 간 감수성 발전 모형으로 그 적응단계를 설명할 수 있다고 하였다. 즉, 호스트 문화에 적응해 가는 과정에서 새로운 형태의 문화가 나타나는 현상을 문화변용(acculturation)이라 할 수 있으며, 음식은 인류역사상 가장 활발한 문화변용 현상이 일어나는 분야가 아닐까 한다.

따라서 본 연구에서는 결혼이민여성들이 한국에 이주해 와서 한국음식, 한국의 식생활에 적응하며 자국의 음식문화와 어떻게 융합하고, 그 결과 한국음식의 문화변용 현상이 자녀들의 식생활에 어떤 영향을 끼치는지를 알아보고자 하였다. 다문화 가정 내에서 일어나고 있는 한국음식의 문화변용 현상이 향후 한식문화에 끼칠 영향은 물론이고, 이중 언어와 이중 문화를 체득한 다문화 가정 자녀들의 미래 식생활과 한국음식 선호도를 좌우하는데 중요한 역할을 할 것이라고 생각된다. 더 나아가 한국음식 문화변용의 수용자인 다문화 가정 자녀들은 한식한류를 어머니의 나라와 소통할 수 있는 민간 외교의 구심점이 될 것이라고 사료된다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

본 연구를 수행하기 위해 서울·경기권 및 강원도에 위치한 다문화가정지원센터의 도움을 받아 스노우볼 샘플링(snowball sampling)(Jaime 2014)을 이용하여 다문화가정의 결혼이민여성 26명을 선정하였다. 결혼이민여성의 국내 이민 전 출신국가별 중국(10명), 베트남(9명), 인도네시아(7명)의 3국으로 모두 한국인 남편과의 사이에 한 명 이상의 학동기 자녀를 두고 있었으며, 학동기 자녀들은 모두 국내 초등학교에 다니고 아침과 저녁식사는 가정에서, 점심식사는 학교급식을 이용하

<Table 1> Profiles of Interviewee

Name Initial	Nationality	Age	Residence period	Number of School aged children	Cohabit with Parent-in-law
RJ	Chinese	31	8	2	yes
WGB	Chinese	37	16	1	no
JGG	Chinese	38	5	1	no
HHO	Chinese	34	12	2	no
BCH	Chinese	37	15	2	no
SSJ	Chinese	34	12	3	no
KC	Chinese	42	17	1	no
WJH	Chinese	36	4	1	no
YJH	Chinese	38	11	1	no
SHH	Chinese	39	10	1	no
DT	Vietnam	29	23	1	yes
GT	Vietnam	27	4	1	no
BT	Vietnam	24	4	2	yes
YHW	Vietnam	35	6	2	yes
LSY	Vietnam	26	6	3	yes
KYB	Vietnam	25	6	2	no
CEJ	Vietnam	36	9	2	yes
HJE	Vietnam	27	6	3	no
ETM	Vietnam	29	6	1	no
SS	Indonesia	38	13	1	no
BH	Indonesia	37	10	1	no
AC	Indonesia	47	12	2	yes
MS	Indonesia	35	9	2	no
LM	Indonesia	43	13	1	no
LR	Indonesia	39	12	1	yes
AG	Indonesia	32	10	2	no

고 있었다. 결혼이민여성들의 국내 거주기간은 짧게는 4년, 길게는 17년까지 다양하게 분포하고 있었으며, 거주기간이 길수록 취식 가능한 한국음식의 종류도 다양했다. 출신국가별 심층면접 대상자의 일반적인 사항은 <Table 1>에 제시하였다.

### 2. 조사내용 및 방법

면접 대상자들의 자유로운 의견을 제한 없이 조사하기 위해 개방형 질문(open-ended question) 형태로 심층면접(in-depth interview)을 진행하였다. 본 연구를 위한 심층면접은 2015년 1월에서 2월 사이에 이루어졌으며, 면접 대상자 한 명당 50~90분의 심층면접을 한국어로 시행하였다. 면접자의 대부분은 한국어로 면접함에 있어 어려움이 없었고, 2명은 배우자 또는 다문화가정센터의 도움을 받아 심층면접을 진행하였다. 자료의 정확성을 위해 면접 대상자(interviewee)의 사전 동의를 얻어 심층면접내용을 녹취하였고, 연구보조자가 별도로 서면 기록하여 녹취 자료와 함께 비교 분석하였다. 또한 면접자들이 자국의 음식 또는 식품을 언급할 때 스마트폰을 이용하여 즉석에서 검색, 이미지 확인절차를 거쳤다.

심층면접을 위한 질문지 개발은 Krueger & Casey(2009)

&lt;Table 2&gt; Principal Questions of Interview

Step of Interview	Classification	Principal Questions
Opening question	Adaptation of Korean food and preferred & non-preferred Korean food	Q1. What is your favorite Korean food, and what Korean food do you still can not eat well now? Q2. Compared to when you first emigrated, and now how it changed your dietary life is?
Introductory question	Type of Home Meal	Q3. How do you take meal? - daily menu, meal time, tablemate Q4. Who do you plan a menu for? Q5. Do you have primarily to the Korean food or your country's food?
Transition question	Home Meal planning, grocery purchase way, recipes, acculturation of food	Q6. Which Korean food do you prepare usually at home? how to cook? Q7. Where do you usually buy groceries?
Key question	Recommendation of Korean food	Q8. Which Korean food do you recommend to your relatives that reside at hometown?
Ending question	Overall perception about Korean food and Korean food based products	Q9. How is your overall feeling of Korean food?

의 방법과 이를 연구에 적용한 Chung(2010)의 연구방법을 참고하여 도입(opening question)-소개(introductory question)-전환(transition question)-주요핵심(key question)-마무리(ending question)의 5단계의 구조 하에 심층면접 질문지를 개발하였고, 각 단계별 유목을 분류하였다. 심층면접의 주요 질문내용은 <Table 2>와 같다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 결혼이민여성들의 한국음식 적응과정

본 연구를 위해 면접에 참가한 결혼이민여성들은 한국으로 이주했을 당시 한국음식의 적응이 많이 어렵지는 않았으나 재래 된장과 간장, 청국장, 신 김치 같은 음식은 특유의 냄새와 맛으로 인해 이주 초기에는 적응하기 어려운 음식이었다고 응답하였다. 또한 강한 강도의 매운맛이나 장아찌, 젓갈 같은 짠 음식도 처음에는 먹기 힘들었던 한국음식으로 기억했고, 회나 냉면 같은 찬 음식이나 껌처럼 향이 강한 채소로 만든 음식은 지금도 즐겨먹지 않은 비선호 음식이라고 응답하였다. 이와 같은 음식 고유의 맛과 향에서 오는 차이점 외에도 결혼이민여성의 출신국마다 다른 조리법 차이로 인한 음식의 질감, 양국 간의 식문화차이 등이 한국에 이주했을 당시 한국음식에 적응하기 어려웠던 요인으로 응답했다.

반면 선호하는 한국음식을 보면 불고기, 돼지갈비, 닭찜 등과 같이 한국식 양념으로 조리한 고기요리와 떡볶이의 매콤 달콤한 고추장 맛을 선호하였으며, 특히 삼계탕(백숙)과 두부요리, 미역국 등은 맛도 좋고, 건강에도 좋은 한국음식으로 인식하여 꾸준히 즐겨 먹는 것으로 나타났다.

그러나 본 연구에 면접자로 참여한 결혼이민여성들은 중국, 베트남, 인도네시아 출신으로서 3국 모두 쌀을 주식으로 하고 채소나 육류를 부식으로 먹으며, 두장 또는 어장을 먹는 등 한국과 매우 유사한 식문화를 갖고 있어(EBS docuprime

2013) 서구인들에 비해 한국음식의 선호도는 높은 편으로 생각된다(Yoon 2005). 아울러 한류의 영향으로 인해 결혼 전에도 자국에서 한식을 한 두 번씩은 취식해 본 경험이 있어 한국음식이 낯설지만은 않았을 것이다.

면접자의 대부분은 시댁식구나 지역사회의 도움으로 인해 일정 기간이 지난 후에는 한국음식을 일상화 할 정도로 익숙해져 있었으며, 더 나아가 자국음식과 융합한 형태의 한식도 즐겨먹고 있었다. 한국음식에 적응하는 기간은 응답자마다 달랐지만 보통 1~2년 정도로 응답했다. 국내 이주 당시 시부모님과 함께 살았을 경우는 식구들의 배려로 한국음식에 쉽게 적응했다는 경우도 있었지만, 타국에서 온 며느리에 대한 배려가 전혀 없어 식생활 자체가 스트레스로 작용, 한국생활에 대한 적응마저도 힘들었다고 응답한 응답자도 존재하였는데 이는 Kim(2009)과 Moon(2012)의 연구에서 나타난 바와 같이 결혼이민여성들의 한국음식의 적응정도는 한국에서의 정착에도 매우 중요한 역할을 하고 있음을 알 수 있었다.

“청국장 냄새 처음에 너무 싫었는데, 지금은 제일 좋아하는 음식이고요. 어머님이 청국장이 몸에 좋다고 해서 자주 해 주시는데, 애들도 잘 먹어요” (BCH, Chinese)

“처음에 반찬에 기름기가 없어서 번비로 고생했어요. 그렇지만 기름 많이 먹으면 배 나오고, 병에 잘 걸리는 거 알기 때문에 요즘은 거의 한국식으로 먹어요. 고기도 기름 떼고 보쌈으로 해 먹고, 나물도 볶지 않고 무쳐서 먹고요.” (JGG, Chinese)

결혼이민여성들의 한국음식 적응과정을 부정단계-방어단계-최소화단계-수용단계-적응단계-통합단계로 설명되는 Bennett의 문화 간 감수성모델(DMIS: The Development Model of Intercultural Sensitivity) (Hammer et al. 2003)로도 설명할 수 있다. 결혼 이민 초기 단계에 시부모나 시댁 식구의 적극적인 도움은 부정-방어-최소화단계를 줄이고, 한

국음식의 수용과 적응단계로의 이행을 도왔다. 적응과 통합 단계에서는 능동적으로 한국음식을 취식하고, 자국의 음식문화를 한국음식과 융합한 형태의 취식도 늘어났다.

“처음 시집와서 김치찌개 너무 매웠어요. 제가 잘 못 먹으니까 어머니가 덜 맵게 해주시더라고요. 조금씩 먹다보니까 맛있어졌어요. 한국음식이 거의 다 맵잖아요. 김치를 먹다보니 다른 한국음식도 잘 먹게 됐어요.” (HJE, Vietnam)

“아이 낳고 몸보신 할 때 시어머니가 미역국 끓여주셨는데, 그때 먹었던 미역국이 너무 맛있어서 지금도 자주 먹고, 아이들도 해 줘요. 친정엄마 오셨을 때도 만들어드렸는데 맛있게 드셔서 한국 미역 보내드렸어요. 미역국 끓일 때 한국 미역으로 끓여야 제 맛이 나요.” (SHH, Chinese)

“오자마자 임신을 했는데, 그때(9년 전)엔 한국음식도 잘 못 먹었고, 쌀국수도 지금처럼 쉽게 먹을 수 없었어요. 쌀국수 먹고 싶어서 정말 많이 울었어요. 안 그래도 우리나라 가고 싶었는데, 우리 음식까지 못 먹으니까 힘들었어요.” (YHW, Vietnam)

## 2. 다문화가정에서의 일상 가정식의 형태

면접자 전원은 1명 이상의 학동기 자녀를 두고, 한국 거주 기간이 평균 7-8년 이상으로 가정 내에서는 주로 한국식 식사를 하고 있는 것으로 나타났다. 특히 일상적인 다문화 가정의 식사 형태는 가족 구성원이나 결혼이민여성의 국내 거주기간에 따라 차이가 나타났는데(Cha et al. 2012), 시부모님을 모시지 않는 핵가족 다문화가족의 경우 남편의 회식으로 아이들과만 식사할 때 종종 자국의 식문화를 한식에 적용한 퓨전 한식이나 자국 음식을 취식한다고 응답하였다. 반면 시부모와 함께 사는 가정의 경우엔 자녀들도 모국의 음식보다 한국음식을 더 선호하고, 시부모가 며느리 나라의 음식을 잘 드시지 못해 같은 출신국의 지인들 모임에서만 가끔 취식한다고 응답했다.

그러나 다문화 가정의 어린 자녀들은 남편이나 시댁 식구들에 비해 양국의 음식문화를 모두 거부감 없이 받아들이고 있었으며, 식사 계획 시 식재료의 선택, 조리방법, 음식의 맛 등은 대부분 자녀 위주로 계획되고 있었다. 특히 자녀의 성장발육, 건강유지, 성인이 되었을 때의 식생활까지 고려한 식단 선정은 물론이고, 식재료 구매, 조리 방법 까지 까다롭게 계획하고 있는 점은 여느 한국의 가정과 다를 바 없었다.

“거의 한국음식을 먹어요. 그런데 남편이 회식하고 오는 날에는 내가 먹고 싶으니까 내가 먹을 우리나라 음식 만들어서 아이한테도 먹어보라고 하면 곧잘 먹어서 기뻐요.” (WGB, Chinese)

다만 종교적 이유로 엄격히 식재료를 제한하고 금식을 실시하는 경우(예시. 이슬람교, 힌두교)가 있었고 3국 모두 냉장식품보다는 끼니마다 즉석에서 조리하여 먹는 식문화로 인해 냉장, 냉동으로 유통되는 편의식품에 대해서는 신뢰하지 않는 특성을 보이기도 하여 한식 메뉴 및 한식 기반 소비재

개발 시 현지화 전략에 참고할 수 있겠다.

“우리 집은 남편도 저도 모두 이슬람교이기 때문에 돼지고기는 먹지 않아요. 어머니를 모시고 사는데, 어머니한테도 그걸 지키지 않으면 함께 살기 어렵다고 말씀드렸어요. 그래서 우리 가족은 단백질 보충을 위해 주로 두부나 닭고기를 먹는데 한국에서도 두부 많이 먹으니까 어머니도 별로 불만은 없으신 것 같아요.” (AC, Indonesia)

## 3. 다문화 가정 내에서의 한국음식의 문화변용 현상

중국 출신의 결혼이민여성은 가정 내에서 한식 고기 요리를 할 때 중국요리에 자주 사용되는 팔각(*star anise*)을 고기 누린내를 없애는 용도로 사용하고 있었는데, 팔각 고유의 강한 향 때문에 배우자나 시댁식구들은 팔각으로 조리한 고기 요리를 선호하지 않는 반면, 자녀들은 큰 거부감 없이 섭취한다고 응답했다. 베트남 출신 결혼이민여성은 한식을 조리할 때 베트남 어장(*Nuoc Mam*)을 조금씩 넣어 맛을 조정하기도 했는데, 베트남 어장은 한국의 액젓과 유사하여 김치를 담그거나 절 절이를 할 때, 음식의 간을 맞추는 때 등 다양한 한국요리에 응용되고 있었다. 인도네시아 출신 결혼이민여성들은 케첩만니스(*Kecap Manis*), 강황(*tumeric*), 고수(*coriander*), 코코넛우유(*coconut milk*)같은 인도네시아 특유의 양념류를 한식에 응용하고 있었으며 특히 어린 자녀들이 좋아하는 볶음밥이나 닭고기 요리 시 자국의 식문화를 적극적으로 접목하는 양상을 보였다.

“중국 사람들 돼지고기 요리할 때 팔각을 꼭 쓰거든요. 그런데 향이 강해서 남편이랑 시부모님은 별로 안 좋아해요. 우리끼리 먹는 날(엄마와 자녀) 돼지고기요리 하면 팔각을 넣는데, 우리 애들은 잘 먹어요” (RJ, Chinese)

자국 음식을 취식하기 위해서는 최소한의 양념류(*condiments*)들이 필요한데, 이에 대한 조달은 자국에 거주하는 친정식구가 보내오거나 지역사회에 형성된 동남아시아 식료품점을 통해 구입하고 최소한의 양념은 가정 내 구비하고 있는 것으로 나타났다.

또한 세 나라 결혼이민여성들 모두 자국의 음식문화를 자녀들에게 체화시키고자 하는 의지가 있었는데, 자국음식에 대한 향수와 함께 자녀들에게 자국의 음식문화를 알리기 위한 노력으로 일 주일에 한두 번 정도의 자국 음식을 취식한다고 응답한 경우가 많았다. 그 이유는 자녀들과 함께 자국을 방문했을 때 자국의 음식을 잘 먹고, 친정식구들과도 화목하게 지내는 매개체로서 음식을 주목하였고, 그러기 위해서는 어릴 때부터 어머니 나라의 음식문화에도 익숙해져야 한다는 생각이 지배적이었다. 이런 현상은 핵가족 형태의 다문화가정 결혼이민여성일수록 두드러지게 나타났다.

Cha et al.(2012)은 결혼이민여성들에게 한국음식의 경험확대를 위한 교육보다는 자녀들의 올바른 식습관 형성을 위한 심화교육이 필요할 것이라고 하였는데, 한 가정의 건강한 식

생활을 책임지고, 특히 자녀들의 식생활지도에 지속적인 영향을 끼치고 있는 결혼이민여성들에게 일방적인 한식 교육 콘텐츠보다는 양국의 우수한 식문화를 비교, 융합한 콘텐츠를 개발하여 교육한다면 더 효과적일 것이라 생각된다.

“제가 먹고 싶은 날 우리 음식 해 먹어요. 그럴 때 우리 아들도 먹어보라고 하면 곧잘 먹어서 기뻐 해주고 싶어요. 친정 갔을 때 데리고 간적이 있는데 외가 친척들과 잘 어울리려면 엄마 나라 음식도 잘 먹어야 하잖아요. 나중에 공부하러 갈 수도 있고...” (LM, Indonesia)

결혼이민여성들이 각 출신국의 대표적인 양념을 섞어 융합된 한식을 취식하는 경향은 3국의 모든 면접자에게서 나타난 공통적인 한국음식의 문화변용(acculturation) 현상이었다. 한국음식에 적응하면서 선호하는 한식 메뉴가 생겨났고, 자주 해 먹다보니 조리법 상으로 자국 음식과 융합할 방법을 터득하게 된 것이다. 이는 Caroline & Gemma(2013)의 연구에서와 같이 한 가정의 식생활과 관련 있는 micro (family)-meso (community)-macro (market place)의 전 환경에 걸쳐 영향을 끼치고 있었으며, 작게는 가족 구성원의 한식 선호도, 더 나아가서는 한식 기반 소비재 구매나 외식메뉴 선정에도 영향을 끼칠 수 있을 것이다.

#### 4. 결혼이민여성이 자국 어린이들에게 소개하고 싶은 한식

출신국가에 상관없이 학동기 어린이들이 선호하는 메뉴는 채소보다 육류를 주원료로 하는 한식 메뉴였으며, 특히 달콤한 한국식 고기양념 맛을 선호하는 것으로 나타났다. 이는 결혼이민여성들이 한국으로 이주 당시 거부감 없이 받아들였던, 선호하는 한식 메뉴로서 자국의 지인들에게도 소개하고 싶은 음식으로 손꼽았다.

그러나 동일 식재료라 할지라도 국가나 지역별 산지에 따라 재료의 품질과 맛이 달라지기 때문에, 현지 식재료나 현지인들의 입맛에 맞춘 한식 소스류에 대한 니즈가 파악되었으며, 어린이용 메뉴이기 때문에 한국 전통의 간장을 기본으로 한 고기양념이나 어린이 입맛에 맞춰 순화된 매운 맛에 과일과 달콤함이 가미된 고추장 소스의 개발도 한국음식을 자국에 소개하는데 좋은 방법으로 인지하고 있었다.

“애들은 아무래도 고기 좋아하고 달콤한 거 좋아하니까 외식할 때 (양념)돼지갈비 잘 먹거든요. 불고기나 닭찜 같은 것도 자주 해주고, 우리 애들이 잘 먹는 음식은 동생네 애들한테도 소개하고 싶어요.” (SSJ, Chinese)

이 외에 김밥, 떡볶이, 어묵, 라면, 치킨처럼 한국의 전통 음식은 아니지만 한국을 대표하는 대중적 한식의 선호도나 인지도도 높아, 이를 자국에 소개하고 싶어 하기도 했는데, 실제로 모국을 방문했을 때 라면이나 김, 건미역 등을 갖고 가 선물하거나 한국음식을 요리해서 선보이는 등 한국음식을 전파하는데 적극적인 것으로 나타났다.

“우리 애들이 떡볶이, 어묵 이런 간식 좋아하고, 라면도 잘 먹어요. 우리나라도 라면 있지만 한국라면이 더 맛있어서 친정에 몇 번 보내준 적 있어요.” (YJH, Chinese)

#### 5. 한국음식 및 한국 식품류에 대한 전반적 인식

한국음식 및 한국식품류에 대한 전반적인 인식은 긍정적인 편이었다. 특히 다양한 식재료 사용으로 인한 균형 잡힌 영양, 기름을 적게 사용하는 조리법, 높은 수준의 식품안전 및 위생 등을 한국음식에 대한 우수한 요인으로 뽑았다.

그러나 배달음식, 야식섭취, 서구화된 음식문화의 빠른 유입 등은 한국음식이 갖는 우수성을 상실시키는 요인이라 지적 하였으며, 가족의 건강한 식생활을 위해서 자국의 우수한 식문화와도 융합하는 양상을 나타내었다.

결혼이민여성의 한식에 대한 가치인식은 생활만족은 물론이고, 국가 애호도에도 영향을 미치는 것으로 나타났는데 (Choi et al. 2014) 한식의 우수한 가치인식 요인들을 발굴 및 발전시켜나가는 것은 물론이고, 다문화가정에서 일어나고 있는 한식의 문화변용 현상을 인정하고 현지화전략에 적극 활용한다면, 한식 세계화를 위한 실질적인 밑거름이 될 것이라 생각된다.

## IV. 요약 및 결론

면접에 참가한 결혼이민여성들은 한국에서의 거주기간이 길고, 학동기 자녀를 키우고 있는 주부로서 한국의 음식문화에 잘 적응하고 있었으며, 특히 핵가족 형태의 다문화 가정 결혼이민여성은 자국의 식문화를 대표하는 향신료, 조미료 등의 특징적 식재료와 한식을 접목하여 취식하는 등 한국음식의 문화변용 현상을 주도하고 있었다.

또한 출신국을 막론하고 자녀의 성장발육과 건강한 식습관 형성을 위한 식사계획은 공통적인 현상이며 대부분 학동기 자녀들은 채소류보다 육류 음식을 선호하였는데 육류의 종류도 결혼이민여성들의 출신국가나 출신지역 또는 종교에 따른 선호도 차이가 있었다.

자국에 소개하고 싶은 이동용 한식 메뉴로는 불고기, 갈비, 닭찜 같은 고기 요리가 주를 이루었고, 떡볶이나 김밥 같은 대중적 한식을 선호하였는데, 이는 결혼이민여성들이 처음 한국음식을 먹었을 때 선호하는 음식과 일치하는 경향이 있었다. 그리고 한식 고기양념의 맛은 나라나 연령에 상관없이 선호하는 맛으로 평가받고 있음을 알 수 있었다.

한국음식은 믿고 먹을 수 있고, 다양한 식재료를 사용하여 영양가가 높고, 건강한 조리법을 이용하므로 전반적으로 건강에 좋은 이미지이나 너무 맵거나 짠 반찬과 늦은 저녁식사나 야식의 문화는 고쳐져야 할 식문화로 인식하고 있었다.

다문화가정에서 일어나고 있는 한국음식의 문화변용 현상들은 다양한 형태로 한식문화에 영향을 끼치고 있음을 알 수

<Table 3> Results Summary

Classification	Results Summary
Adaptation of Korean food and preferred & non-preferred Korean food	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Although the acceptance of Korean food was not difficult due to all 3 countries having a similar food culture, they responded that some foods like <i>cheonggukjang</i>, traditional <i>doenjang</i>, and fermented <i>kimchi</i> were difficult to adjust.</li> <li>• They preferred Korean-style marinated meat (<i>bulgogi</i>, <i>dwaegi-galbi</i>, <i>dak-jjim</i> etc.) and all interviewees enjoyed eating <i>samgye-tang</i> in particular as a healthy Korean food.</li> </ul>
Type of Home Meal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irrelevant to their nationality, there showed to be an aspect of restricting the consumption of certain foods for religious reasons.</li> <li>• Irrelevant to their nationality, meal planning was centered around the children, and the consumption of one's native food occurred about 1~2 times a month through meetings with friends.</li> </ul>
Home Meal planning, grocery purchase way, recipes, acculturation of food	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eats fusionized Korean food by mixing in seasoning from their native country. For example, China-Star anise for meat cooking, Vietnam-Nuoc Mam, Indonesia-Kecap Manis, etc... by grafting their native country's food to Korean food for their children.</li> </ul>
Recommendation of Korean food	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irrelevant to their county of birth, children showed to prefer meat foods rather than vegetable foods, and even among Korean foods they showed to prefer sweet Korean style meat seasoning.</li> <li>• With no difference in preference, all 3 countries responded with chicken to be an ingredient that was adequate in supplying their children with protein.</li> <li>• They showed preference to the sweet and spicy taste of <i>ddeokbokki</i> or chicken, and responded that it was a Korean menu that they wanted to introduce to their native country.</li> </ul>
Overall perception about Korean food and Korean food based products	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Although Korean food has a healthy image with the recipe of using little oil and a variety of ingredients, they responded that, the abundance of food with the simulating tastes of saltiness and spiciness was a factor that was harmful to health.</li> </ul>

있었다. 한식 문화변용의 수용자인 다문화 자녀들이 한식 세계화의 민간 외교 사절로의 역할을 할 수 있을 것으로 사료되며, 다문화 주의적 관점에서 각 국의 식문화와 선호 맛 방향을 고려한 한식메뉴나 한식 기반 소비재를 개발한다면 한식 소비층을 확산시키고 한식한류를 이어나갈 수 있을 것으로 기대된다.

### 감사의 글

본 연구는 농림축산식품부의 고부가가치식품기술개발사업의 연구지원을 받아 수행되었습니다(과제번호: 314055-02).

### References

Berry JW. 1997. Immigration, acculturation, and adaptation. *Appl. psychol.*, 46(1):5-34

Caroline EM, Gemma W. 2013. Three families-one street: A study of culture, food, and consumption in East London. *Family & Consumer Sci. Res. J.*, 41(3):254-266

Cha SM, Bu SY, Kim EJ, Kim MH, Choi MK. 2012. Study of dietary attitudes and diet management of married immigrant women in Korea according to residence period. *J. Korean Diet. Assoc.*, 18(4):297-307

Choi ES, Lee YJ. 2014. Influence of the value perception with Korean food on food satisfaction, life satisfaction, Korean loyalty in immigrant women. *Korean J. Tourism Res.*,

29(1):75-95

Choi YH. 2013. Intercultural communication. *Communication books*, Seoul, Korea, pp 95-105

Chung HJ, Kwon YS. 2010. A study on the eating habit and a healthy diet's perception of Korean food investigated through a focus group interview (FGI)-Focus on the dietary life related expert. *Korean J. Hum. Ecol.*, 19(6): 1115-1125

Jaime W. 2014. Snowball sampling: a cautionary tale involving a study of older drug users. *Int. J. Soc. Res. Methodol.*, 18(4):367-380

Kana A, Yoon JH, Ryu SH. 2014. Chinese female marriage immigrants' dietary life after immigration to Korea: Comparison between Han-Chinese and Korean-Chinese. *Korean J. Community Nutr.*, 19(4):317-327

Kang YJ, Jeong HS. 2013. A study on the awareness of traditional Korean food culture among immigrant housewives to design educational plans. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 28(3):246-260

Kim GS. 2015. Export status of Hallyu-based products and Implications: Beyond the 'K-Wave' to the 'K-Products'. *Hyundai Research Institute. Weekly Economic Review*, 642:1-13

Kim JE, Kim JM, Seo SH. 2011. Nutrition education for female immigrants in multicultural families using a multicultural approach: In-depth interviews with female immigrants and nutrition education professionals. *Korean J. Nutr.*,

- 44(4):312-325
- Kim JM, Lee HS, Kim MH. 2012. Food adaptation and nutrient intake of female immigrants into Korea through marriage. *Korean J. Nutr.*, 45(2):159-169
- Kim YJ. 2009. Cultural conflicts and adaptation strategies of Korean migrant women in international marriage about food. *J. Rural Soc.*, 19(1): 121-160
- Korean Foundation for International Culture Exchange. 2015. *Global Hallyu Issue 2015*. vol.86, pp 9-10
- Krueger RA, Casey MA. 2009. *Focus group 4th edition: A practical guide for applied research*. SAGE publication, Inc., California, USA, pp 38-41
- Lee JS. 2012. The Factors for Korean dietary life adaptation of female immigrants in multi-culture families in Busan. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 41(6):807-815
- Lee JS. 2014. Food culture acculturation of sea port cities Busan and Incheon. *Cultural Interaction Studies of Sea Port Cities*, 10:95-133
- Lee JY, Kim KJ, Park YH, Kim HR. 2010. Preference and perception of Korean foods of foreign consumers by nationality. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(1):9-16
- Hammer MR, Bennett MJ, Wiseman R. 2003. Measuring intercultural sensitivity: The intercultural development inventory. *Int. J. Intercult. Rel.*, 27(4):421-113
- Moon OP. 2012. Re-defining 'Korean Cuisine': The dietary lives of internationally-married couples. *Korean Cult. Anthropol.*, 45(2):109-148
- Park YI, Jeong HS, Joo NM. 2010. A study on multi-cultural family wives adapting to Korean cuisine and dietary patterns. *Nutr. Res. Pract.*, 4(5):405-413
- Yoon HR. 2005. A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *J. Korean Soc Food Cult.*, 20(3):367-373
- Danuri, Multicultural family statistics, Available from: <http://www.liveinkorea.kr/>, [accessed 2015.6.20]
- EBS Docuprime, 2013, The secret of Asian Food. Available from: <http://home.ebs.co.kr/docuprime/index/>, [accessed 2015.6.20]

---

Received June 24, 2015; revised August 27, 2015; revised September 30; accepted October 7, 2015