

궁중음식 인식성향에 따른 궁중음식 메뉴개발 방향성에 대한 조사

구하연·정서영·정희선[†]

숙명여자대학교 전통문화예술대학원 전통식생활문화전공

Measures to Improve Culinary Trends in Korean Court Food Based on the Perception of Korean Royal Court Cuisine

Ha Yeon Koo · Seo Yeong Choung · Hee Sun Jeong[†]

Major in Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University, Seoul 04310, Korea

Abstract

Purpose: This study assesses Korean royal court cuisine as perceived by culinary professionals and students for the development of Korean dining. **Methods:** It was observed in a survey that Korean royal cuisine could be grouped into four classes represented by the following factors: popularity, standardization, tradition, and haute-cuisine. **Results:** From the analysis of the survey results, it was determined that the people surveyed could be grouped into the following three categories: those who prefer standardization/pursuit of haute-cuisine, traditionalists/popularizers, and those who are indifferent. The survey also assessed whether the ten most popular Korean dishes served to foreigners had variations in royal court cuisine and which food ingredients and combinations of dishes would be the most appropriate. It was determined that control over the sweetness when cooking *Bulgogi* was needed. For food usually consumed for invigoration, especially for the broth of soup dishes in summer, women preferred clear meat broth with soup than men. When preparing *Japchae*, it was found that control over the ratio between glass noodles and vegetables and control over the sweetness were needed with respect to the main dishes. **Conclusion:** The indicator 'education on Korean royal court cuisine culture' showed relatively low satisfaction compared to its high importance, implying that further improvement in these development measures is especially required.

Key words: Korean royal court cuisine, royal court food, Korean dining, *Bulgogi*, *Japchae*

I. 서론

음식은 한 나라의 문화를 이해하는 매우 큰 매개체인 동시에 수입원이 될 수 있다는 인식이 자리 잡기 시작하면서 각 나라마다 자국의 음식문화를 전 세계에 알리고자 적극적으로 노력하고 있다(Lee SJ 2010).

단순히 먹는 것이 아닌 조상들의 혼이 깃든 문화인 우리 한국음식을 전 세계에 알리고 쉽게 접근하기 위해서는 우리 음식에 대해 정확히 인지하고 있어야 하나 지금 현실은 그렇지 못하다. 우리 고유의 문화 정체성을 바탕으로 하여 한 민족이 가지고 있는 고유한 전통을 계승발전시키는 것은 매우 중요하다고 할 수 있다(Lee JH 2008). 한국음식은 건강식이자 조상의 지혜가 담겨있는

음식임에도 불구하고 그 문화가 제대로 알려지지 못했고 특히, 궁중음식에 대한 인식이 부족하다. 왕실은 한 시대를 이끌어가고 대표하는 문화를 형성하고 있을 뿐 아니라 왕조가 바뀌더라도 이전 왕조의 문화는 계승이 되어왔기 때문에(Park SJ 2010) 궁중음식을 연구하는 것은 한국의 음식문화를 연구하는 데 반드시 필요하다. 특히 불교가 사라지고 유교의 영향을 받은 조선은 궁중의 연회 문화가 아주 성대히 발전하였기에(Kim YN 2008), 우리의 궁중음식을 알아 가는 데에 많은 도움이 된다고 본다.

한국전통문화 중 궁중음식문화의 이해를 위해 가장 한국적이면서도 세계적인 음식을 만들기 위한 연구가 반드시 필요하다고 본다(Kim KM 2007). 한식을 전 세계에 알리기 위해서는 틀에 박힌 한정식으로 제한하기 보다는

[†]Corresponding author: Hee Sun Jeong, Major in Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University Cheongpa-ro, 47-gil, 100, Yongsan-Gu, Seoul 04310, Korea
ORCID: <http://orcid.org/0000-0003-3181-4683>
Tel: +82-2-710-9853, Fax: +82-2077-7140, E-mail: sunnyj@sm.ac.kr



전통성이 크게 벗어나지 않은 범위 안에서 퓨전화된 한식의 새로운 메뉴개발이 필요하다(Ahn HY 2002).

그러나 궁중음식관련연구에 대한 선행연구결과를 살펴보면 조선왕조 궁중음식 중 다식류의 문헌적 고찰(Oh SD 2012), '내외진연등록'을 통해 본 궁중연회음식의 분석적 고찰(Lee SY & Han BR 2012)등에 대한 연구결과는 있으나 궁중음식을 활용한 현대인에 맞는 메뉴개발 연구는 미비하다.

이에 본 연구에서는 조리 또는 외식경영 관련 전공 학생들과 관련업종에 종사하고 있는 사람들을 대상으로 궁중음식 인식에 따른 궁중음식 메뉴개발 방안을 조사하여 궁중음식의 대중화와 고급화를 위한 기초자료로 제공하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사내용 및 조사방법

본 연구는 서울의 조리 또는 외식경영관련 전공 학생들과 관련업종에 종사하고 있는 사람들을 대상으로 2014년 8월 10일부터 9월 19일까지 직접 배부하여 설문조사를 실시하였다. 총 250부의 설문지를 배부 후 225부를 회수하여(회수율 90%) 분석에 활용하였다. 조사 설문지는 궁중음식에 대한 인식 성향과 전통음식의 이용실태, 메뉴개발에 대한 선행연구(An HY 2002, Chang HJ 등 2010, Min KH 2010)를 참고하여 작성하였으며, 궁중음식에 대한 인식을 알아보기 위해 궁중음식의 의미 10문항, 궁중음식의 우수성 11문항, 궁중음식을 널리 알리기 위해 궁중음식의 정보 관련 15문항으로 구성하였다. 조리관련 전공자들을 대상으로 궁중음식의 대표 메뉴에 대한 사전 조사 결과 너비아니 구이, 신선로, 두부전골, 초계탕(삼계탕), 도미면, 골동반(비빔밥), 잡채에 대한 레시피 확립 및 메뉴 개선 요구도가 높았다. 궁중음식 방향성 조사를 위한 메뉴는 최근 궁중음식 관련 외식업체에서 많이 판매되고 있는 형태로 바꾸어 선정하였다. 궁중음식 메뉴 개발 방향성을 알아보기 위해 불고기, 두부, 보양식의 육수, 생선, 비빔밥, 잡채에 대한 인식, 양념 및 조리방법 선호도를 조사하였다. 그리고 궁중음식 메뉴 개발 시 중요도-만족도 분석을 위한 문항으로 구성하였다.

2. 분석방법

조사대상자들의 일반적인 특성을 알아보기 위하여 빈도 분석(frequency analysis)을 실시하였다. 이후 궁중음식 인식 성향 요인을 도출하기 위해 요인분석(factor analysis)을 실시하였고, 도출된 요인들의 내적 일치도를 나타내는 Cronbach's α 값을 산출하였으며, 비계층적 K-평균 군집분석을 통해 궁중음식 인식 성향 관련 군집을 도출하였다. 일반적 특성에 따라 궁중음식에 대한 인식과 궁중음식

메뉴개발에 대한 인식을 알아보기 위하여 교차분석(χ^2 -test)과 t 검정, 일원변량분석(One-way ANOVA)을 실시하였고, 집단 간 차이 규명을 위해 Duncan's multiple range test를 실시하였다. 궁중음식 선택 시 중요 우선순위와 조리법의 우선순위 등을 살펴보기 위해 프리드만 검정(Friedman test)을 실시하였다. 또한 중요 고려사항의 중요도와 만족도의 차이를 알아보기 위해 대응표본 t 검정을 실시하였고, 중요도와 만족도 분석을 위해 'IS분석(Importance-Satisfaction analysis)'을 실시하였다. 이상의 통계적 차이에 대한 검증의 유의수준은 $\alpha=0.05$, $\alpha=0.01$, $\alpha=0.001$ 에서 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성 분석에 대한 결과는 Table 1과 같다. 성별의 경우 남성이 32.9%, 여성이 67.1%로 여성의 비율이 높았다. 연령대를 살펴보면 20세 이상-30세 미만이 42.7%로 가장 많았고, 다음으로 30세 이상-40세 미만이 25.8%, 40세 이상-50세 미만은 24.0%, 50세 이상이 5.8%, 20세 미만은 1.8%로 나타났다. 가족형태는 핵가

Table 1. Demographic characteristics of respondents

Classification		n	%
Gender	Male	74	32.9
	Female	151	67.1
Age	<20s	4	1.8
	20s	96	42.6
	30s	58	25.8
	40s	54	24.0
	50s or older	13	5.8
Family type	Nuclear family	153	68.0
	Extended family	28	12.5
	With friend	12	5.3
	Alone	32	14.2
Education level	High school	38	16.9
	College	57	25.3
	University	96	42.7
Cooking career (yr)	Graduate school	34	15.1
	Less than 1	92	40.9
	1-3	52	23.1
	3-5	17	7.6
	5-7	19	8.4
	7 or more	45	20.0
Total		225	100.0

족이 68.0%로 가장 많았고, 혼자 거주자가 14.2%, 확대가족이 12.4%의 순으로 분포하였다. 학력은 대학교 졸업자가 42.7%로 가장 많았고, 다음으로 전문대졸이 25.3%, 고졸이 16.9%, 대학원졸 이상이 15.1%로 나타났다. 조리 경력은 1년 미만이 40.9%로 가장 많았고, 다음으로 1년 이상-3년 미만이 23.1%, 7년 이상은 20.0%, 5년 이상-7년 미만이 8.4%, 3년 이상-5년 미만이 7.6%의 순으로 나타났다.

2. 궁중음식 인식 성향 도출

궁중음식 인식의 유형을 도출하고자 요인분석을 실시

한 결과는 Table 2와 같다. 요인적재량과 공통성이 낮거나 여러 개의 요인에 동시에 높은 적재량을 보이는 항목을 제거하고 4개의 요인이 도출되었으며 요인 1은 '대중성', 요인 2는 '표준화', 요인 3은 '전통성', 요인 4는 '고급화'로 명명하였다. '고급화'는 Cronbach's α 값이 0.507로 다소 낮았으나 나머지 요인은 모두 0.6 이상으로 나타나 내적 일치도에 문제가 없는 것으로 분석되었다. 궁중음식 인식 성향을 유형화하기 위해 군집분석을 실시한 결과는 Table 3과 같다. 3개의 군집요인이 도출되었으며 군집 1은 '표준/고급화 추구형', 군집 2는 '전통/대중성 추구형', 군집 3은 '무관심형'으로 명명하였다.

Table 2. Analysis on perception

Factor	Characteristic	Factor loading	Communality	Eigen value	Variance explained (%)	Cronbach's α
Popularity	I'd like to easily find restaurants where I can experience royal court cuisine.	0.839	0.720	3.265	20.405	0.806
	I need restaurants where there is easy access to royal court cuisine.	0.809	0.698			
	I think needs to be further developed and enhanced royal court cuisine.	0.681	0.593			
	There should be a wide range of prices for royal court cuisine.	0.612	0.454			
	There should be more interest in food culture.	0.520	0.503			
Standardization	Explanation and background on royal court cuisine is important.	0.466	0.452	2.257	14.108	0.705
	Standard recipes are needed to modernize royal court cuisine.	0.755	0.643			
	Cooking brand development is important for royal court cuisine.	0.579	0.568			
	Royal court food is complicated.	0.556	0.363			
	Promotion and education on royal court food is necessary	0.525	0.571			
Traditionality	Detailed explanation on the menu is needed when royal court food is served	0.520	0.498	1.874	11.714	0.642
	Royal court food should be served in an 'unfolding space' way.	0.809	0.692			
	Royal court food must have traditional plating	0.749	0.585			
Gentrification	Royal court food must use best ingredients.	0.637	0.561	1.658	10.361	0.507
	Royal court food is colorful	0.740	0.619			
	Royal court food is delicious	0.694	0.634			
Total (%)					56.588	

Kaiser-Meyer-Olkin scale=0.853, Bartlett's test of sphericity: $\chi^2=1090.933$ ($p<0.001$).

Table 3. Results of cluster analysis

Factor	Cluster	Cluster 1	Cluster 2	Cluster 3	F-value
		Standardization/ gentrification (n=95)	Traditionality/ popularization (n=71)	Indifference group (n=59)	
Factor 1	Popularity	0.36±0.65 ^{a1)}	0.53±0.66 ^a	-1.22±0.75 ^b	130.380 ^{***}
Factor 2	Standardization	0.63±0.74 ^a	-0.50±0.90 ^b	-0.42±0.92 ^b	46.598 ^{***}
Factor 3	Traditionality	-0.17±1.08 ^b	0.36±0.86 ^a	-0.15±0.91 ^b	6.891 ^{**}
Factor 4	Gentrification	0.41±0.80 ^a	-0.65±1.01 ^b	0.13±0.89 ^{ab}	29.674 ^{***}

Mean±SD, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

¹⁾ Means in each column with different superscript letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

3. 궁중음식에 대한 인식

1) 궁중음식의 의미에 대한 인식

궁중음식의 의미에 대한 인식을 살펴본 결과는 Table 4와 같다. 궁중음식은 고급 음식(4.12)이라는 인식이 가장 높게 나타났고, 다음으로 화려함(4.07), 한국 대표음식(4.00), 건강 음식(3.80), 한식 세계화에 기여(3.74)의 인식 순으로 나타났다. 일반적 특성별로 연령층에 따라 궁중음식은 건강 음식(4.03), 화려함(4.21)에 대한 인식에서 유의적인 차이를 보였는데, 다른 연령층에 비해 40세 이상에서 궁중음식은 ‘건강하고 화려한 음식’이라는 인식을 높게 가지고 있는 것으로 조사되었다($p < 0.01$, $p < 0.05$). 가족

형태별로 확대가족이 다른 집단에 비해 궁중음식은 건강 음식(4.11)이라는 인식이 높았으며, 학력별로는 궁중음식의 화려함에 대한 인식에서 유의적인 차이를 보였는데, 대학원졸 이상(4.21)과 대졸 집단(4.19)이 다른 집단에 비해 궁중음식이 더욱 화려하다고 느끼는 것으로 나타났다. 조리 경력 별로는 조리경력 5년 이상(4.34)이 다른 집단에 비해 궁중음식이 고급 음식이라는 인식이 높은 것으로 조사되었다.

궁중음식 인식 성향에 따라 궁중음식은 건강음식($p < 0.01$)이고 한식세계화에 기여($p < 0.01$)한다는 인식에서 표준/고급화 추구형이 가장 높게 나타났고 전통/대중화 추구형과

Table 4. Perception on the meaning of royal court cuisine

Classification		Korea's representative food	Healthy food	High-end food	Fancy food	Contributes to the globalization of Korean dish
Preferences	Standardization/Gentrification	4.05±0.92	3.98±0.79 ^a	4.38±0.75 ^a	4.34±0.69 ^a	3.95±0.86 ^a
	Traditionality/Popularization	4.08±0.87	3.73±0.76 ^{ab}	3.97±0.77 ^b	3.92±0.77 ^b	3.68±0.92 ^{ab}
	Indifference group	3.83±0.83	3.58±0.70 ^b	3.86±0.82 ^b	3.83±0.77 ^b	3.47±0.95 ^b
	<i>F</i> -value	1.583	5.551 ^{**}	9.814 ^{***}	10.863 ^{***}	5.232 ^{**}
Gender	Male	4.01±1.00	3.88±0.91	4.05±0.95	3.92±0.89	3.66±1.00
	Female	4.00±0.82	3.75±0.69	4.15±0.72	4.15±0.70	3.77±0.88
	<i>t</i> -value	0.101	1.033	-0.732	-1.926	-0.863
Age (yr)	<30	4.03±0.81	3.74±0.80 ^b	4.04±0.82	3.92±0.80 ^b	3.80±0.88
	30~<40	3.95±0.91	3.62±0.75 ^b	4.09±0.68	4.17±0.73 ^a	3.59±0.90
	40≤	4.01±0.98	4.03±0.70 ^a	4.25±0.88	4.21±0.73 ^a	3.78±1.00
	<i>F</i> -value	0.162	5.041 ^{**}	1.474	3.580 [*]	1.075
Family type	Nuclear family	3.97±0.84	3.80±0.74 ^{ab}	4.14±0.72	4.07±0.76	3.79±0.88
	Extended family	4.25±0.97	4.11±0.83 ^a	4.11±1.07	4.18±0.86	3.64±1.13
	With friend/ Alone	3.98±0.98	3.59±0.79 ^b	4.02±0.90	4.00±0.75	3.61±0.92
	<i>F</i> -value	1.239	3.955 [*]	0.386	0.458	0.803
Education level	High school	3.92±0.97	3.61±0.82	3.95±0.84	3.95±0.80 ^b	3.53±0.95
	College	4.05±0.81	3.89±0.70	4.09±0.83	3.88±0.76 ^b	3.98±0.81
	University	3.96±0.92	3.80±0.76	4.16±0.81	4.19±0.74 ^a	3.71±0.95
	Graduate school	4.15±0.82	3.82±0.83	4.24±0.70	4.21±0.77 ^a	3.65±0.92
<i>F</i> -value	0.548	1.110	0.908	2.668 [*]	2.191	
Cooking career (yr)	<1	3.99±0.93	3.78±0.87	4.02±0.85 ^b	3.96±0.75	3.74±0.98
	1~<5	4.00±0.84	3.78±0.70	4.03±0.80 ^b	4.06±0.80	3.74±0.89
	5≤	4.03±0.87	3.83±0.68	4.34±0.70 ^a	4.25±0.73	3.73±0.88
	<i>F</i> -value	0.044	0.079	3.685 [*] (0.027)	2.799(0.063)	0.001(0.999)
Total		4.00±0.88	3.80±0.77	4.12±0.80	4.07±0.77	3.74±0.92

Mean±SD, * $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

¹⁾ Means in each column with different superscript letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

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

무성향 순으로 조사되었다. 고급음식($p<0.01$)이며 화려함($p<0.001$)을 갖는다는 인식에서는 표준/고급화 추구형이 다른 추구형에 비해 높은 인식을 갖고 있음을 알 수 있었다.

Park HY 등(2014)의 한식세계화를 위한 내국인과 국내 체류 외국인의 한국음식 선호도와 한식에 대한 인식 조사 연구에서 ‘가정식’(78.6%), ‘발효식품’(71.4%), ‘영양적 균형’(71.4%)에 대하여 높은 인식도를 보였고, 외식관련전공 학생을 대상으로 한식에 대한 인식을 5점 척도로 조사한 연구(Jin YH 2011) 결과에서 ‘한식은 영양이 균형 잡힌 건강식품이다’(4.49점), ‘한식은 보양식으로 충분하다’(4.30), ‘한식은 약식동원이 발달한 음식이다’(4.29점)

순으로 건강과 관련된 속성들을 높게 평가하고 있었으며, Chang HJ 등(2010)의 한식에 대한 인식도 조사 결과 또한 내국인과 외국인 모두 ‘건강식이다’(내국인 4.32점, 외국인 3.88점)라는 항목을 가장 높게 인식하고 있어 본 연구 결과와 일치하였다. 이와 같이 궁중 음식의 인식 조사 결과를 종합해 보면 한식 메뉴 개발을 위해 음식의 건강 기능성과 고급화를 추구하는 것이 필요할 것으로 판단된다.

4. 궁중음식 메뉴 개발 방향

1) 불고기를 이용한 궁중음식 선호형태

외국인이 좋아하는 불고기를 궁중음식화 한다면 어느 형태가 좋은지 조사한 결과 Table 5와 같다. 고기를 얇게

Table 5. Preferences on cooking type of *Bulgogi* in royal court cuisine

Classification		Skewered meat	Meat grilled only	Diced meat on a gridiron	Thinly sliced grilled meat	Sautéed meat	Thinly sliced meat in a hot pot
Preferences	Standardization/Gentrification	2.98±1.10	3.29±0.92	3.84±0.90 ^{a1)}	3.93±0.73 ^a	3.57±0.88	3.61±0.98 ^a
	Traditionality/Popularization	3.03±0.89	3.10±0.88	3.70±0.87 ^{ab}	3.68±0.81 ^{ab}	3.42±0.69	3.63±0.99 ^a
	Indifference group	2.73±1.03	3.15±0.94	3.47±0.92 ^b	3.49±0.92 ^b	3.32±0.90	3.15±1.00 ^b
	<i>F</i> -value	1.582	1.023	3.064 [*]	5.536 ^{**}	1.691	4.894 ^{**}
Gender	Male	2.82±1.11	2.96±0.99	3.65±0.94	3.61±0.98	3.55±0.86	3.53±1.13
	Female	2.98±0.98	3.31±0.86	3.73±0.89	3.79±0.73	3.41±0.82	3.48±0.94
	<i>t</i> -value	-1.073	-2.750 ^{**}	-0.621	-1.455	1.213	0.287
Age (yr)	<30	2.85±1.02	3.14±0.89 ^b	3.65±0.89	3.66±0.84	3.57±0.81	3.56±1.01
	30~<40	2.84±0.93	3.47±0.92 ^a	3.60±1.01	3.81±0.89	3.31±0.86	3.28±0.97
	40≤	3.12±1.09	3.04±0.91 ^b	3.87±0.81	3.78±0.73	3.42±0.84	3.60±1.02
	<i>F</i> -value	1.662	3.709 [*]	1.617	0.738	1.903	1.949
Family type	Nuclear family	2.92±1.02	3.19±0.86	3.71±0.90	3.80±0.80	3.45±0.81	3.54±1.02
	Extended family	3.14±1.21	3.07±0.98	3.79±0.96	3.61±0.83	3.46±0.96	3.71±0.94
	With friend/ Alone	2.84±0.91	3.30±1.07	3.64±0.89	3.59±0.90	3.48±0.85	3.20±0.95
	<i>F</i> -value	0.786	0.521	0.236	1.455	0.018	2.715
Education level	High school	2.79±0.96	3.11±0.83	3.55±0.80	3.76±0.54	3.50±0.69	3.76±0.82
	College	3.09±1.02	3.14±0.91	3.72±0.88	3.61±0.88	3.61±0.80	3.63±0.99
	University	2.84±1.00	3.15±0.91	3.75±0.97	3.73±0.89	3.42±0.79	3.38±1.03
	Graduate school	3.06±1.15	3.53±0.99	3.71±0.87	3.91±0.79	3.26±1.11	3.32±1.09
<i>F</i> -value	1.097	1.817	0.440	0.947	1.391	2.067	
Cooking career (yr)	<1	2.95±1.07	3.16±0.93	3.65±0.98	3.67±0.87	3.54±0.83	3.52±1.07
	1~<5	2.81±0.93	3.13±0.82	3.75±0.83	3.71±0.84	3.45±0.83	3.38±0.97
	5≤	3.03±1.05	3.31±0.99	3.72±0.88	3.84±0.74	3.34±0.84	3.59±0.94
	<i>F</i> -value	0.783	0.754	0.262	0.840	1.088	0.816
Total		2.93±1.02	3.20±0.91	3.70±0.90	3.73±0.82	3.46±0.83	3.50±1.01

Mean±SD, * $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

¹⁾ Means in each column with different superscript letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

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

저며 구워낸 형태(3.73)와 다져서 석쇠에 구운 형태(3.70)를 많이 선호하였고, 다음으로 전골형태(3.50), 볶음 형태(3.46), 고기만 구운 형태(3.20)의 순으로 선호도가 높았다. 궁중음식 인식 성향에 따라 다져서 석쇠에 구운 형태의 선호도와 고기를 얇게 저며 구워낸 형태 선호도가 표준/고급화 추구형(3.84, 3.93)에서 가장 높았고 전통/대중화 추구형(3.70, 3.68), 무관심형(3.47, 3.49) 순으로 차이를 보였다($p<0.05$, $p<0.01$). 외국인의 한식 선호도 관련 연구들을 보면 Seo KH 등(2003)의 연구 결과, 불고기 선호도가 가장 높았다고 하였으며, Min KH(2010)의 연구에서도 호주 대학생들의 한식 선호도 조사 결과 불고기(26.2%)가 가장 높게 나타났다. Park HY 등(2014)의 연구에서 외국인이 선호하는 한식에 대한 조사 결과 국적에 상관없이 불고기와 비빔밥의 선호도가 높았으며, Yoon

SA & Park GS(2013)의 연구에서도 외국인이 선호하는 음식이 ‘비빔밥>갈비>불고기>잡채’의 순으로 나타나 외국인이 선호하는 대표 한국 음식에서 불고기가 빠지지 않고 있음을 알 수 있었다.

2) 외국인이 불고기를 좋아하는 이유

외국인이 불고기를 좋아하는 이유를 조사한 결과는 Table 6과 같다. 궁중음식 인식 성향 별로 분석한 결과 표준/고급화 추구형과 전통/대중성 추구형이 무관심형에 비해 다른 음식에 비해 맵지 않고 덜 자극적이며($p<0.01$), 양념을 하여 숯불에 구워 먹는 점과($p<0.01$), 먹어보지 못한 외국음식에 대한 호기심($p<0.05$) 때문이라고 응답했다. 연령에 따라 연령이 높을수록, 가족형태에 따라 가족수가 많은 확대가족 형태가 가족수가 적은 형태에 비해

Table 6. Reasons why foreigners love Bulgogi

	Classification	Using vegetables	Not spicy	Barbecued	Sweetness	Curiosity
Preferences	Standardization/Gentrification	3.58±0.96	4.18±0.82 ^{a1)}	4.00±0.83 ^a	4.27±0.74 ^a	3.73±0.94 ^a
	Traditionality/Popularization	3.52±0.79	4.17±0.56 ^a	3.90±0.74 ^a	4.07±0.80 ^{ab}	3.66±0.96 ^a
	Indifference group	3.37±0.76	3.81±0.68 ^b	3.58±0.95 ^b	3.85±0.83 ^b	3.32±0.82 ^b
	F-value	1.056	5.587 ^{**}	4.830 ^{**}	5.494 ^{**}	3.795 [*]
Gender	Male	3.43±0.94	3.97±0.84	3.85±0.95	4.09±0.85	3.70±0.99
	Female	3.54±0.82	4.13±0.66	3.86±0.80	4.10±0.77	3.55±0.89
	t-value	-0.904	-1.550	-0.079	-0.042	1.166
Age (yr)	<30	3.35±0.78 ^b	4.11±0.65	3.78±0.85	4.06±0.79	3.62±1.01
	30~<40	3.52±1.01 ^{ab}	4.00±0.79	3.88±0.88	4.19±0.78	3.52±0.84
	40≤	3.73±0.79 ^a	4.10±0.78	3.96±0.82	4.07±0.82	3.64±0.87
	F-value	4.044 [*]	0.471	0.879	0.525	0.321
Family type	Nuclear family	3.46±0.87 ^b	4.03±0.75	3.86±0.87	4.08±0.77	3.55±0.90
	Extended family	3.93±0.81 ^a	4.39±0.69	3.82±0.82	3.96±0.92	3.57±1.03
	With friend/ Alone	3.39±0.81 ^b	4.05±0.65	3.89±0.81	4.25±0.81	3.80±0.93
	F-value	4.084 [*]	3.016	0.050	1.247	1.228
Education level	High school	3.58±0.89	4.16±0.72	3.61±0.92 ^b	4.05±0.77	3.71±1.04
	College	3.40±0.62	4.11±0.67	3.82±0.80 ^{ab}	4.09±0.81	3.72±0.84
	University	3.46±0.94	4.00±0.78	3.86±0.88 ^{ab}	4.11±0.77	3.54±0.89
	Graduate school	3.74±0.93	4.18±0.67	4.18±0.67 ^a	4.12±0.91	3.44±1.02
	F-value	1.265	0.752	2.816 [*]	0.064	0.956
Cooking career (yr)	<1	3.38±0.95	4.07±0.81	3.83±0.82	4.07±0.84	3.64±0.99
	1~<5	3.48±0.82	4.01±0.65	3.72±0.91	4.03±0.75	3.42±0.98
	5≤	3.72±0.74	4.17±0.68	4.05±0.81	4.22±0.79	3.73±0.74
	F-value	3.018	0.808	2.534	1.075	2.086
Total		3.51±0.86	4.08±0.73	3.86±0.85	4.10±0.80	3.60±0.93

Mean±SD, * $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

¹⁾ Means in each column with different superscript letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

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

채소이용에 대한 선호가 높은 경향을 보였다($p<0.05$). 학력에 따라 학력이 높을수록 양념을 하여 숯불에 구워 먹기 때문에 불고기를 좋아하는 것으로 응답하였다($p<0.05$). Han JS 등(1998)의 연구에서 일본인이 가장 선호하는 메뉴로 불고기와 삼계탕이 조사됐으며, Joo NM 등(2001)의 연구에서 주한 미국인이 비빔밥, 불고기, 갈비구이, 삼계탕 등 맵지 않은 메뉴들을 선호한 것으로 조사되어 본 연구 결과와 다소 일치하였다.

3) 두부를 이용한 궁중음식 조리법

두부를 이용한 궁중음식 조리법은 전체적으로 선호도가 좋은 것으로 조사되어 선호하는 조리법 중 그 순위에 차이가 있는지 파악하고자 하였다. 두부를 이용한 궁중음식 조리법의 적합도 순위에 차이가 있는 지를 알아보기 위해 프리드만 검정을 실시하였으며 그 결과는 Table 7과 같다. 평균 순위는 전골 또는 찌개 형태의 조리법이 가장 높았고(2.36순위), 다음으로 조림(2.60순위), 전(2.89 순위) 등의 순으로 나타났다. 두부는 전통적인 콩의 가공품으로 곡류 위주의 식습관을 가진 한국인에게 부족되기 쉬운 필수 아미노산이 다량 함유되어 있으며, 소화흡수율이 96%로 높은 양질의 단백질 급원 식품이다. 또한 다른 식품재료나 어떤 조미료와도 잘 조화되고, 음식 만들기가 간편하므로 우리의 식생활에 밀착해 왔다(Yoo JY & Cho HS 2013).

Table 7. Rank test for tofu in royal court cuisine recipes

Classification	Average ranking	$\chi^2(p)$
Tang	3.68	113.148*** (0.000)
Jjim	3.47	
Jeon	2.89	
Jorim	2.60	
Jeongol or Jjigae	2.36	

*** $p<0.001$

4) 국물이 있는 여름 보양식의 육수 선호도

현대인의 입맛에 맞는 메뉴를 개발하기 위해 국물이 있는 여름 보양식의 육수 선호도를 조사한 결과는 Table 8과 같다. 맑은 육수를 선호하는 응답이 36.9%로 가장 많았고, 다음으로 뜨거운 육수를 선호하는 응답이 31.1%로 많았으며, 차가운 육수 16.4%, 매콤한 육수 9.3%, 걸쭉한 육수 6.2%의 순으로 조사되었다. 일반적 특성 별로 살펴본 결과 성별에 따라 여성은 남성에 비해 맑은 육수와 뜨거운 육수를 더 선호하였고 남성은 여성에 비해 매콤한 육수와 걸쭉한 육수를 선호하는 것으로 나타났으며($p<0.01$), 연령층이 높을수록 뜨거운 육수를, 연령층이 낮을수록 차가운 육수를 선호하였다($p<0.05$). 조리 경력에 따라 조리 경력이 5년 이상인 집단은 뜨거운 육수를 가장 많이 선호하였으나, 조리 경력이 1년 미만인 집단은 맑은 육수를 많

Table 8. Preferences on the broth of summer soup dishes

Classification	Hot broth	Cold broth	Spicy broth	Clear broth	Thick broth	Total	$\chi^2(p)$	
Preference	Standardization/Gentrification	31(32.6)	18(18.9)	6(6.3)	35(36.8)	5(5.3)	95(100.0)	8.140 (0.420)
	Traditionality/Popularization	24(33.8)	9(12.7)	5(7.0)	29(40.8)	4(5.6)	71(100.0)	
	Indifference group	15(25.4)	10(16.9)	10(16.9)	19(32.2)	5(8.5)	59(100.0)	
Gender	Male	19(25.7)	10(13.5)	12(16.2)	24(32.4)	9(12.2)	74(100.0)	14.066** (0.007)
	Female	51(33.8)	27(17.9)	9(6.0)	59(39.1)	5(3.3)	151(100.0)	
Age (yr)	<30	22(22.0)	20(20.0)	8(8.0)	43(43.0)	7(7.0)	100(100.0)	17.078* (0.029)
	30~<40	20(34.5)	8(13.8)	6(10.3)	22(37.9)	2(3.4)	58(100.0)	
	40≤	28(41.8)	9(13.4)	7(10.4)	18(26.9)	5(7.5)	67(100.0)	
Family type	Nuclear family	46(30.1)	22(14.4)	12(7.8)	68(44.4)	5(3.3)	153(100.0)	10.908 (0.207)
	Extended family	9(32.1)	6(21.4)	3(10.7)	6(21.4)	4(14.3)	28(100.0)	
	With friend/ Alone	15(34.1)	9(20.5)	6(13.6)	9(20.5)	5(11.4)	44(100.0)	
Education Level	High school	12(31.6)	5(13.2)	5(13.2)	13(34.2)	3(7.9)	38(100.0)	14.010 (0.300)
	College	12(21.1)	7(12.3)	6(10.5)	25(43.9)	7(12.3)	57(100.0)	
	University	36(37.5)	18(18.8)	6(6.3)	32(33.3)	4(4.2)	96(100.0)	
	Graduate school	10(29.4)	7(20.6)	4(11.8)	13(38.2)		34(100.0)	
Cooking career (yr)	<1	23(25.0)	9(9.8)	10(10.9)	44(47.8)	6(6.5)	92(100.0)	22.143** (0.005)
	1~<5	17(24.6)	17(24.6)	6(8.7)	22(31.9)	7(10.1)	69(100.0)	
	5≤	30(46.9)	11(17.2)	5(7.8)	17(26.6)	1(1.6)	64(100.0)	
Total	70(31.1)	37(16.4)	21(9.3)	83(36.9)	14(6.2)	225(100.0)		

n(%), * $p<0.05$, ** $p<0.01$.

이 선호하는 것으로 나타났다($p < 0.01$). 우리의 전통음식에서 보양을 위한 음식은 제철에 쉽게 구할 수 있는 재료를 주재료로 선택했으며 특히 몸이 허약해지기 쉬운 봄이나 여름에는 영양분이 많은 음식을 보신 음식으로 먹었다 (Lee HS & Shin MJ 2008). 삼계탕은 이미 국제적으로 많이 알려져 있으며 특히 중국인들이 한국에 와서 가장 먼저 찾는 한국음식 중 하나이다(Cha SB & Park KT 2003).

5) 생선을 이용한 궁중 보양음식 메뉴개발의 필요사항

생선을 이용한 궁중 보양음식 메뉴개발에 필요한 사항을 조사한 결과는 Table 9와 같다. 분석 결과 인식 성향별로 유의적인 차이를 보였는데 표준/고급화 추구형(3.39)과 전통/대중성 추구형(3.39)은 무관심형(3.07)에 비해 궁중에

서 많이 사용했던 생선 사용이 필요하다고 답했으며, 전통 조리법 활용($p < 0.001$)의 필요성 역시 표준/고급화 추구형(3.95)과 전통/대중성 추구형(3.87)이 무관심형(3.58)에 비해 더 높게 나타났다. 『임원십육지』에서는 잉어와 뱀장어는 허약함을 보한다고 하였고 정조지의 『식감촬요』에서는 뱀장어와 추어가 피부를 윤택하게 하고 지사 작용 및 상처 치료 기능이 있다고 하였으며 『조선무쌍요리제법』에는 민엇국이 기록되어 있고 추어를 이용한 추탕, 잉어를 이용한 용봉탕의 조리법에 대하여 설명하고 있다. 분당 서울대 병원의 의사 260명을 대상으로 여름철 보양식의 선호도를 조사한 결과 삼계탕(45%), 장어구이(20%), 추어탕(16%), 보신탕(11%), 오리탕(6%)의 순으로 조사되었다 (Seoul National University Bundang Hospital 2004). 이를

Table 9. Requirements for developing fish in royal court food menus

Classification	Use of fish frequently used in royal palaces	Removal of fish bones	Use of traditional recipes	Various recipes	
Preferences	Standardization/Gentrification	3.39±0.78 ^{a1)}	3.94±1.05	3.95±0.82 ^a	4.20±0.85 ^a
	Traditionality/Popularization	3.39±0.73 ^a	3.75±1.05	3.87±0.84 ^a	4.01±0.87 ^a
	Indifference group	3.07±0.83 ^b	3.56±0.95	3.58±0.70 ^b	3.59±1.02 ^b
	<i>F</i> -value	3.801 [*]	2.513	4.123 [*]	8.309 ^{***}
Gender	Male	3.32±0.81	3.54±1.16	3.91±0.89	3.88±1.11
	female	3.30±0.77	3.89±0.95	3.79±0.76	4.03±0.83
	<i>t</i> -value	0.236	2.275 [*]	1.023	-1.063
Age (yr)	<30	3.17±0.71	3.81±1.01	3.74±0.76	3.94±0.91
	30~<40	3.40±0.79	3.90±1.00	3.76±0.94	3.90±0.91
	40≤	3.43±0.86	3.63±1.08	4.01±0.73	4.12±0.98
	<i>F</i> -value	2.810	1.149	2.638	1.078
Family type	Nuclear family	3.24±0.75 ^b	3.86±0.99	3.78±0.75	4.01±0.92
	Extended family	3.64±0.87 ^a	3.68±1.19	4.11±0.83	4.07±1.09
	With friend/Alone	3.32±0.80 ^b	3.55±1.07	3.82±0.95	3.84±0.86
	<i>F</i> -value	3.158 [*]	1.773	1.987	0.686
Education Level	High school	3.05±0.73	3.61±1.08	3.74±0.95	3.92±1.05
	College	3.23±0.71	3.74±0.84	3.75±0.66	3.89±0.84
	University	3.44±0.78	3.80±1.12	3.89±0.83	3.99±0.97
	Graduate school	3.35±0.92	3.97±1.03	3.88±0.81	4.18±0.83
	<i>F</i> -value	2.498	0.794	0.528	0.716
Cooking career (yr)	<1	3.26±0.78	3.70±1.07	3.78±0.85	3.88±1.01
	1~<5	3.33±0.80	3.88±1.06	3.75±0.85	3.97±0.91
	5≤	3.34±0.78	3.78±0.95	3.97±0.69	4.14±0.81
	<i>F</i> -value	0.266	0.655	1.413	1.489
Total	3.31±0.78	3.78±1.03	3.83±0.81	3.98±0.93	

Mean±SD, * $p < 0.05$, *** $p < 0.001$.

¹⁾ Means in each column with different superscript letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

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

통해 전통적으로나 현대에나 보양식으로 생선의 선호도가 높은 것을 알 수 있었다.

6) 궁중음식 인식 성향을 반영한 비빔밥의 메뉴 적용 방안

비빔밥에서 궁중음식에 적용할 수 있는 방안이 무엇인지 조사한 결과 Table 10과 같이 나물의 활용(4.18) 방안이 가장 높게 평가되었다. Kim DJ(2011)의 연구에서 외국인이 가장 좋아하는 한국음식 메뉴 선호도를 조사한 결과 나물의 선호도가 매우 높았다. 따라서 비빔밥의 궁

중음식 적용 방안으로 나물의 활용은 내국인과 외국인 모두에게 중요할 것으로 사료된다. 다음으로 다양한 밥의 종류 선택(3.88), 소스의 다양화(3.91), 담는 방법의 변화(3.74) 순으로 적용 방안을 높게 평가하였다. 궁중음식 인식 성향 별로는 인식항목에서 모두 유의적인 차이를 보였는데 소스의 다양화($p<0.001$)방안은 표준/고급화 추구형(4.16)과 전통/대중성 추구형(3.90)이 무관심형(3.51)보다 높게 평가하였고, 나물의 활용($p<0.01$) 방안 또한 표준/고급화 추구형(4.31)과 전통/대중성 추구형(4.21)이 무관심형(3.95)에 비해 상대적으로 높게 평가하였다. 담

Table 10. How to introduce *bibimbap* into royal court cuisine

Classification		Proportion of vegetables vs. glass noodles	Use of substitute ingredients	People's need as main dish	How to reduce sweetness	How to improve hygiene and storage	Control texture
Preferences	Standardization/Gentrification	4.06±0.70 ^{a1)}	3.77±0.87 ^a	4.12±0.91 ^a	3.58±0.96 ^a	3.95±0.83	4.04±0.82 ^a
	Traditionality/Popularization	3.86±0.78 ^a	3.48±0.94 ^b	3.83±0.81 ^b	3.30±0.85 ^{ab}	3.99±0.90	3.94±0.92 ^a
	Indifference group	3.49±0.77 ^b	3.36±0.78 ^b	3.78±0.74 ^b	3.19±0.80 ^b	3.75±0.86	3.63±0.93 ^b
	<i>F</i> -value	10.746 ^{***}	4.643 [*]	3.772 [*]	4.103 [*]	1.434	4.126 [*]
Gender	Male	3.76±0.89	3.45±1.01	3.78±0.95	3.31±1.10	3.95±0.98	4.12±0.92
	female	3.89±0.71	3.63±0.81	4.01±0.78	3.42±0.79	3.89±0.80	3.79±0.87
	<i>t</i> -value	-1.159	-1.464	-1.793	-0.792	0.477	2.604 [*]
Age (yr)	<30	3.81±0.83	3.51±0.89	3.94±0.86	3.31±0.85	4.06±0.81	3.97±0.86
	30~<40	3.81±0.69	3.52±0.82	3.81±0.96	3.34±0.91	3.78±0.92	3.86±0.78
	40≤	3.94±0.78	3.70±0.92	4.04±0.71	3.54±0.96	3.79±0.86	3.84±1.04
	<i>F</i> -value	0.660	1.075	1.190	1.369	2.890	0.526
Family type	Nuclear family	3.84±0.74	3.59±0.85	3.97±0.80 ^{ab}	3.43±0.83	3.84±0.83	3.89±0.85
	Extended family	3.96±0.84	3.57±1.00	4.21±0.83 ^a	3.43±1.14	4.18±0.82	3.89±1.10
	With friend/ Alone	3.80±0.85	3.50±0.93	3.66±0.96 ^b	3.20±0.98	3.98±0.98	3.95±0.91
	<i>F</i> -value	0.416	0.169	4.064 [*]	1.122	2.058	0.093
Education level	High school	3.74±0.83	3.74±0.86	3.89±0.83	3.53±0.86	4.03±0.94	4.03±0.88 ^{ab}
	College	3.79±0.90	3.46±0.89	3.82±0.89	3.16±0.86	3.98±0.79	4.18±0.80 ^a
	University	3.91±0.65	3.54±0.89	3.93±0.86	3.39±0.89	3.74±0.89	3.74±0.91 ^b
	Graduate school	3.91±0.83	3.65±0.88	4.21±0.73	3.62±0.99	4.12±0.77	3.76±0.92 ^b
<i>F</i> -value	0.622	0.883	1.519	2.320	2.304	3.439 [*]	
Cooking career (yr)	<1	3.89±0.80	3.54±0.94 ^{ab}	3.93±0.89	3.27±0.94	3.86±0.92	4.00±0.85
	1~<5	3.68±0.76	3.41±0.86 ^b	3.87±0.87	3.36±0.87	3.93±0.81	3.71±0.88
	5≤	3.97±0.73	3.78±0.79 ^a	4.02±0.77	3.58±0.85	3.95±0.84	3.97±0.96
	<i>F</i> -value	2.548	3.114 [*]	0.491	2.249	0.253	2.337
Total		3.85±0.78	3.57±0.88	3.94±0.85	3.39±0.90	3.91±0.86	3.90±0.90

Mean±SD, * $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

¹⁾ Means in each column with different superscript letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

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

는 방법의 변화 방안은 표준/고급화 추구형(3.96)이 전통/대중성 추구형(3.62)과 무관심형(3.53)에 비해 상대적으로 높게 평가하였으며($p<0.05$), 다양한 밥의 종류 선택 적용 방안은 표준/고급화 추구형(4.20), 전통/대중성 추구형(3.80), 무관심형(3.46)의 순으로 높게 평가하였다($p<0.001$).

7) 궁중음식 인식 성향을 반영한 잡채의 메뉴 적용 방안

잡채를 궁중음식으로 이용할 경우 어떠한 개선 사항이 필요한 지를 살펴본 결과는 Table 11과 같다. 반찬이 아닌 주 요리로 활용 가능성 증대 방안(3.94)이 필요하다는 지적이 가장 많았고, 다음으로 위생과 저장 향상을 위한 방법 고려(3.91), 식감 조절(3.90), 채소와 당면의 비율(3.85), 대체재료 사용(3.57), 단맛 감소를 위한 방안(3.39)

의 순으로 개선이 필요하다고 나타났다. 궁중음식의 인식 성향 별로 살펴본 결과, 표준/고급화 추구형에서 잡채의 대체재료 사용($p<0.05$)과 반찬이 아닌 주 요리로 활용 가능성 증대 방안 필요성($p<0.05$), 그리고 단맛 감소를 위한 방안의 필요성($p<0.05$)이 가장 높게 나타났다. 따라서 잡채의 단맛과 채소의 비율을 조절하여 하나의 요리로 활용하는 것이 필요할 것으로 사료된다.

8) 궁중음식 발전 방안에 대한 중요도-만족도 조사

궁중음식 주요 발전 방안에 대한 ISA matrix는 Fig. 1과 같다. 분석결과, 궁중음식의 대중화 및 접근성 확대, '조리법의 표준화', '다양한 궁중음식 상품 개발', '소비시장의 확대', '젊은 층의 기호에 맞는 맛 개발', '필요한 식재료의 유통 편리성'은 상대적으로 중요도와 만족도가 모

Table 11. How to improve *japchae* in royal court food recipes

	Classification	Various sauces	Use of vegetables	Choice of various kinds of rice	Changes in serving food
Preferences	Standardization/Gentrification	4.16±0.82 ^{a1)}	4.31±0.67 ^a	4.20±0.87 ^a	3.96±1.00 ^a
	Traditionality/Popularization	3.90±0.94 ^a	4.21±0.65 ^a	3.80±0.82 ^b	3.62±0.95 ^b
	Indifference group	3.51±0.92 ^b	3.95±0.68 ^b	3.46±0.82 ^c	3.53±0.86 ^b
	<i>F</i> -value	9.812 ^{***}	5.282 ^{**}	14.611 ^{***}	4.597 [*]
Gender	Male	3.80±1.07	4.23±0.75	3.93±0.90	3.58±1.15
	female	3.96±0.83	4.16±0.64	3.85±0.89	3.81±0.85
	<i>t</i> -vale	-1.149	0.733	0.617	-1.554
Age (yr)	<30	3.81±0.87	4.17±0.65	3.85±0.83	3.66±0.97
	30~<40	3.88±0.90	4.07±0.67	3.84±0.91	3.83±0.99
	40≤	4.07±0.99	4.30±0.72	3.96±0.96	3.78±0.93
	<i>F</i> -value	1.710	1.814	0.339	0.630
Family type	Nuclear family	3.93±0.84	4.16±0.63	3.87±0.88	3.77±0.92
	Extended family	3.82±1.31	4.36±0.83	3.93±1.02	3.50±1.11
	With friend/ Alone	3.86±0.90	4.16±0.75	3.89±0.87	3.77±1.01
	<i>F</i> -value	0.238	1.059	0.053	0.976
Education level	High school	3.82±0.80	4.08±0.75	3.71±0.87	3.68±1.09
	College	3.68±0.93	4.16±0.62	3.74±0.86	3.60±0.96
	University	3.99±0.95	4.18±0.68	3.94±0.93	3.73±0.90
	Graduate school	4.15±0.89	4.35±0.69	4.15±0.82	4.06±0.95
	<i>F</i> -value	2.315	1.034	2.133	1.729
Cooking career (yr)	<1	3.83±0.96 ^b	4.18±0.69	3.80±0.93	3.53±1.01 ^b
	1~<5	3.75±0.91 ^b	4.13±0.68	3.84±0.80	3.77±0.86 ^{ab}
	5≤	4.19±0.81 ^a	4.23±0.66	4.03±0.93	4.00±0.94 ^a
	<i>F</i> -value	4.434 [*]	0.387	1.326	4.646 [*]
Total		3.91±0.92	4.18±0.68	3.88±0.89	3.74±0.96

Mean±SD, * $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

¹⁾ Means in each column with different superscript letters are significantly different by Duncan's multiple range test.

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

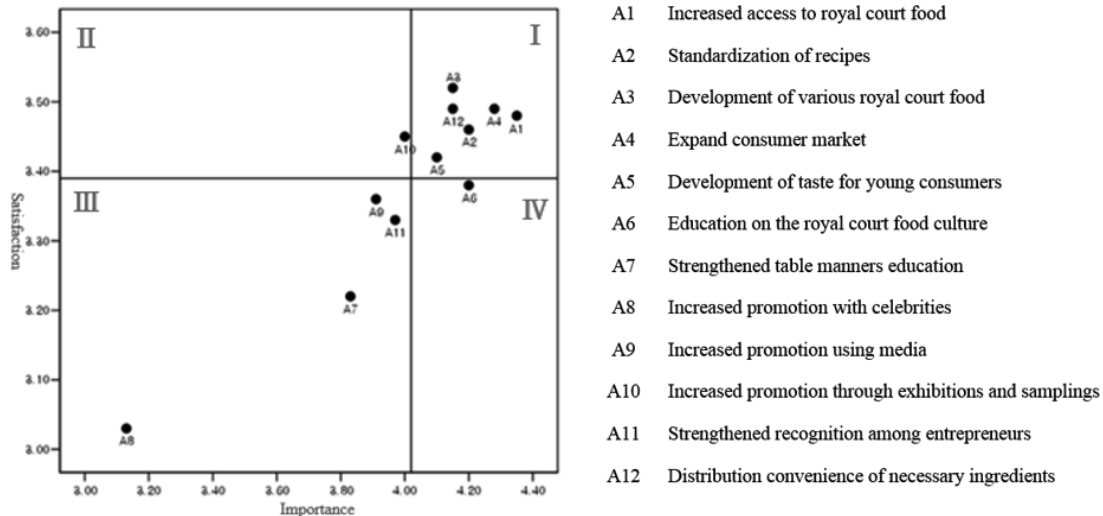


Fig. 1. Importance-satisfaction by development plan of royal court food according to ISA matrix

두 높아, 현재 수준을 유지해도 좋은 1사분면 영역으로 나타났다. 중요도는 낮으나 상대적으로 만족도가 높아 노력이 과잉 투자된 2사분면에는 ‘전시회, 시식회를 통한 홍보’ 방안이 표시되었으며, 우선순위가 낮은 3사분면에는 ‘음식 예절 교육 확대’, ‘인기 연예인을 통한 홍보’, ‘대중매체를 통한 홍보’, ‘경영자의 인식 확대’로 나타났다. 한편, ‘한국전통음식 문화에 대한 교육’은 그 중요도에 비해 상대적으로 만족도가 낮은 4사분면에 포함되는 것으로 나타났다. 이는 한국 전통음식 문화 교육 요구도 조사 결과 (Sim JY & Lee GC 2006)에서 한국 전통음식 문화 교육에 대해 ‘현재보다 더 배우고 싶다’라는 응답이 가장 많았고 한국 전통음식에 대해 알게 된 경로로는 학교 교육이라는 답변이 가장 높게 나타나 본 연구결과와 비슷하였다. 또한 한국 전통음식에 대한 기호도 조사(Lee HG & Oh MY 1995)에서도 한국 전통음식에 대한 요구도 중 ‘현재보다 더 가르쳐야 한다’는 응답이 높게 나타난 것으로 보아 한국전통음식 문화에 대한 교육 노력이 특히 필요함을 알 수 있었다. 따라서 궁중음식 발전 방안으로 한국 전통음식 문화교육에 대한 양적 증가가 필요할 것으로 생각된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 수도권에 살고 있는 조리 혹은 외식경영을 전공한 학생들과 관련업종에 종사하는 남녀 225명을 대상으로 궁중음식 인식 성향에 따라 한식메뉴개발에 어떠한 영향을 미치는지 알아보고자 실시되었다. 이를 바탕으로 궁중음식에 대한 인식을 재정비하여 우리의 한식을 세계화하고 더욱 발전시키기 위한 메뉴 개발의 기초자료로 활용하고자 한다.

궁중음식 인식유형을 도출하기 위한 요인분석 결과 대

중성/표준성/전통성/고급화의 4가지 요인이 나타났고, 군집분석 결과 3개의 군집으로 표준/고급화 추구형, 전통/대중화 추구형, 무관심형으로 분류되었다. 궁중음식 의미에 대한 인식조사 결과 궁중음식은 고급 음식이라는 인식이 가장 높게 나타났고, 궁중음식의 인식 성향별로는 표준/고급화 추구형에서 궁중음식은 건강 음식이고 한식 세계화에 기여한다는 응답이 가장 많았다. 외국인이 좋아하는 한국음식을 궁중음식에 적용할 경우, 재료의 이용 확대와 식재료간의 궁합을 어떻게 적용하는 것이 좋은지를 조사한 결과 불고기는 다양한 조리법을 이용함과 동시에 단맛을 조절할 필요가 있다는 의견이 많았고, 국물이 있는 여름 보양식의 육수 선호도 결과에서는 맑은 육수를 가장 선호하였다. 두부를 이용한 궁중음식 조리법의 적합도는 전골 또는 찌개 형태의 순위가 가장 높았으며, 생선을 이용한 궁중 보양음식 메뉴개발에 필요 사항에서 표준/고급화 추구형과 전통/대중성 추구형이 무관심형에 비해 전통의 조리법 활용, 생선의 뼈 제거, 궁중에서 많이 사용했던 생선 사용에 대해 필요하다는 응답이 많았다. 궁중음식 인식 성향을 반영한 메뉴 적용 방안으로 비빔밥은 나물의 활용 방안이 가장 높게 평가되었고, 잡채는 반찬이 아닌 주 요리로서 활용 가능성이 필요하다는 의견이 가장 많았으며 채소의 비율과 단맛의 조절이 필요하다고 응답하였다. 마지막으로 궁중음식 주요 발전 방안에 대한 중요도-만족도 분석 결과 궁중음식의 대중화 및 접근성 확대에 대한 개선이 필요하다고 분석되었다.

본 연구 결과 궁중음식은 건강 음식이고 한식 세계화에 기여한다는 긍정적인 이미지에도 불구하고 대중화 및 접근성이 부족한 것으로 나타났다. 궁중음식에 대한 인식을 바로 잡고 메뉴의 고급화를 이룬다면 한식을 세계에 알리는데 이바지 할 수 있을 것이라 사료된다.

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

Acknowledgements

This paper was supported by Sookmyung Women's University in 2015.

References

- An HY. 2002. A study on the effect of the use of menu- development on the selling. Master's thesis. Kyonggi University, Seoul, Korea. p 7.
- Cha SB, Park KT. 2003. The development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chonan area. *J Tour Leisure Res* 15(2):9-22.
- Chang HJ, Choi BR, Yi NY, Park BS, Kim HS. 2010. Preference and product development opinions of Koreans and non-Koreans regarding commercialization of Korean foods. *Korean J Food Cook Sci* 26(4):458-468.
- Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS, Otani K, Minamide T. 1998. A survey of Japanese perception of and preference for Korean foods. *US. Korean J Soc Food Sci* 14(2):188-194.
- Jin YH. 2011. A study on recognition of globalization of Korean food among the students majoring in foodservice. *Korean J Culin Res* 17(5):57-73.
- Joo NM, Sim YJ, Lee KA, Jeong HS, Park SJ, Chun HJ. 2001. The perception and preference of Americans residing in Korea for Korean traditional food. *J Korean Home Econ Assoc* 39(6):15-23.
- Kim DJ. 2011. A study on adaptability and preference of Korean food for foreigners in Korea. Master's thesis. Hanyang University, Seoul, Korea. p 64.
- Kim KM. 2007. A study on the developing various menus in hotel restaurants'. Master's thesis. Woosong University, Daejeon, Korea. pp 1-2, p 24.
- Kim YN. 2008. A study on figuration of court banquet serving in Joseon period -Focusing on *Youngjeob Dogam Euigwae*-. Master's thesis. Daejeon University, Daejeon, Korea. p 6.
- Lee HG, Oh MY. 1995. Consciousness, knowledge and food preferences for the Korean traditional foods of high school students in Seoul. *J Korean Home Econ Assoc* 33(4):65-87.
- Lee HS, Shin MJ. 2008. Recognition and preference of Korean traditional *Boyangsik*. *J East Asian Soc Dietary Life* 18(5): 684-691.
- Lee JH. 2008. Perception of students of related majors on local foods and local specialties under the intellectual property right. Master's thesis. Sookmyung Women's University, Seoul, Korea. p 2
- Lee SJ. 2010. Strategies to vitalize food tourism as a new Korean wave content. *Gyeonggi Res Int* 2010(10):1-212.
- Lee SY, Han BR. 2012. A study on the royal banquet dishes in *Naeoejinyeon-Deungnok* in 1902. *Korean J Food Culture* 27(2):128-141.
- Min KH. 2010. Recognition and preference of university students on Korean food in Australia. *Korean J Culin Res* 16(5):92-102.
- Oh SD. 2012. A literature review of *Dasik* in the Joseon dynasty royal palace. *Korean J Food Culture* 27(3):316-323.
- Park HY, Ahn MW, Kim BW, Kim NY. 2014. Study on preferences and perception of Koreans and non-Koreans residing in Korea regarding globalization of Korean Foods. *J East Asian Soc Dietary Life* 24(2):155-165.
- Park SJ. 2010. A study on the rank of *Tteok* in the royal feast cuisine. Master's thesis. Ewha Womans University, Seoul, Korea. pp 1-4.
- Seo KH, Lee SB, Shin MJ. 2003. Research on Korean food preference and the improvement of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. *Korean J Soc Food Cook Sci* 19(6):715-722.
- Seoul National University Bundang Hospital. 2004. Preference of Korean traditional *Boyangsik* in summer. Available from: <http://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LSD&mid=sec&sid1=103&oid=001&aid=0000715775>. Accessed April 13, 2004.
- Sim JY, Lee GC. 2006. A study on the recognition and educational needs for Korean traditional food culture among high school students -Focusing on the analysis of the content of technology · home economics based on the 7th curriculum-. *J Korean Home Econ Educ Assoc* 18(4): 157-172.
- Yoo JY, Cho HS, Park BH. 2013. Quality characteristics of tofu prepared with *Lagocephalus lunaris* powder. *Korean J Food Preserv* 20(4):495-501.
- Yoon SA, Park GS. 2013. Study on image, preference, importance and satisfaction to Korean traditional food of foreign visitors in Korea, Daegu. *J East Asian Soc Dietary Life* 23(2):184-196.

Received on Mar.22, 2016/ Revised on May26, 2016/ Accepted on Jun.9, 2016