



## 중국 연변 지역 대학생의 한식에 대한 인식 및 선호도 연구(II) - 민족별 비교를 중심으로 -

홍경희\*  
동서대학교 식품영양학과

### Perception and Preference of Korean Food of University Students in Yanbian, China - Focused on Comparisons According to Ethnicity -

Kyung Hee Hong\*

Department of Food Science and Nutrition, Dongseo University, Busan, Korea

#### Abstract

This study aimed to investigate the perception and preferences related to Korean food according to the ethnicity of university students in Yanbian, China. Korean food was preferred by Korean-Chinese as compared with Chinese students, and Korean-Chinese students preferred Korean food more than Chinese food. Both Korean-Chinese and Chinese preferred Korean food more than traditional Chosun food. More Korean-Chinese than Chinese students had positive perceptions of Korean food, which included foods made with jang, kimchi smell, and healthiness due to diversity. For evaluation of Korean food taste, more Chinese than Korean-Chinese subjects thought Korean food is not greasy and hoped salty taste. Both awareness and preferences related to Korean food were significantly higher in Korean-Chinese than Chinese students. Meat foods (so-galbi, dak-galbi, jang-jorim) were relatively high in terms of preference in both Korean-Chinese and Chinese students. Moreover, Chinese students preferred Korean traditional foods (sujeonggwa, yakgwa, gangjeong). In Korean-Chinese students, Korean representative traditional foods (kimchi, jangajji) and Korean traditional holiday foods (tteokguk, mandu-guk) were relatively low in terms of preference. This study found that the traditional food culture of Korean-Chinese has been maintained in Yanbian, whereas there is a change in the young generation.

Key Words: Yanbian, Korean food (*Han-Sik*), perception, preference, ethnicity

### 1. 서론

조선족(朝鮮族)은 중국의 55개 민족 중 하나로 함경도에서 중국의 동북 지역으로 이주하여 모국과 경계지역에 정착한 과계민족(跨界民族)으로, 1952년 연변지역에 자치구 지위를 획득하여 지난 반세기 동안 한민족(韓民族)에 뿌리를 둔 고유의 전통문화를 향유하며 중국의 기타 민족과 구별되는 민족성 정체성을 유지해 왔다(Sun 2016). 특히 연변 지역은 사회인구학적, 지역적, 문화적 변화 요인에도 불구하고 조선족의 풍부한 식문화 특색을 바탕으로 대부분의 조선족 가정에서 김치 및 장류를 담그고 있는 등 전통음식을 유지하고(Lyu & Ryu 1996) 식습관에서 조선족 특유의 전통성을 지니며(Jang 1993) 한국전통 문화에 대한 인식 중 전통음식에 대한 인식이 가장 높은 정도로(Sun 2016) 식생활에 있어서 한국의 전통성이 보존·계승되어 왔다.

1980년대 중국의 개혁·개방으로 급속한 경제발전 및 도시화가 진행되면서 조선족은 새로운 삶의 기회를 찾아 중국 내륙 이주와 함께 글로벌 차원의 활발한 이동이 일상화되고 있다. 특히 1992년 한중 수교를 전환점으로 연변 조선족의 한국 이주가 본격화되고 새로운 한국문화를 접촉하게 되면서 지난 20여년간 연변 조선족 사회에 경제적 및 사회문화적 환경에 근본적인 변화가 일어났다(Sun 2016). 특히 젊은 인구의 대규모 유출로 연변의 조선족 인구 비중은 1949년 63.4%에서 2010년 32.3% 까지 낮아졌고(Kim & Ryu 2013) 이러한 연령구조의 불안정화와 민족교육의 위축으로 전통문화가 단절되면서 연변 조선족 사회는 민족 정체성에 심각한 위기가 초래되었다(Sun 2016). 이러한 변화와 맞물려 식생활이 서구화되고 전통음식을 접할 기회가 점차 희박해지고 있어 연변 조선족의 전통적 식생활도 변화를 맞고 있다(Park & Chung 2001).

\*Corresponding author: Kyung Hee Hong, Division of Food Science and Nutrition, Dongseo University, 47 Jurye-ro, Sassang-gu, Busan, 47011, Korea  
Tel: 82-51-320-1782 Fax: 82-51-320-178 E-mail: hkhee@dongseo.ac.kr

연변 조선족은 국가적 측면에서는 중화대가정의 한 일원으로서의 정체성을 가지고 있으며, 민족적 측면에서는 이주 민족인 조선족으로서의 정체성을 지니고 있다(Sun 2016). 중국의 주요 민족인 한족(漢族)을 비롯한 타민족과 더불어 살아가며 중화민족의 식문화 속에서 독자적인 지위를 확보하고 있으며 중국 동북부 지역의 각 민족에게도 강력한 영향을 주고 있다(Park & Chung 2002). 더군다나 연변 조선족은 폐쇄된 사회체제로 인해 우리나라에서 사라진 식문화에 대해서도 오히려 그 명맥이 그대로 유지되고 있었음과 동시에(Park 1997) 최근에는 한국과의 교류가 활발해지면서 한국 문화의 영향을 받은 새로운 식문화가 형성되고 있다(Sun 2016). 이에 따라 연변 조선족 식문화에 대한 연구는 한민족의 식문화 양상 및 변화에 대한 이해를 높이는 동시에 중국의 타 민족과 지역에 미치는 영향력을 통해 향후 연변 조선족이 한국음식과 한국문화를 전파하는 중요한 교두보 및 지지자의 역할을 하는데 도움을 줄 것으로 기대된다. 더 나아가 조선족 이민자들에 의하여 미주, 유럽, 대양주 등에서도 한식의 직접적 보급이 활발하게 벌어지고 있는 것을 감안할 때(Song 2012) 연변 조선족은 한식세계화에서 더욱 중요한 위치를 차지한다 할 수 있다. 특히 중국의 20대 주류층이 고소비층으로 등장하고 있는 최근의 추세들 속에서 미래 소비문화를 이끌어 나갈 주역인 대학생들의 한식에 대한 태도와 성향을 파악하는 것이 필요할 것이다. 더욱이 연변 지역 식생활의 전통성 변화는 대학생에서 더욱 두드러지게 나타날 것으로 생각되는데 우리나라 대학생을 대상으로 한 연구에서도 우리나라 고유의 전통음식에 대한 기호도가 전반적으로 낮았다고 보고되었다(Lee et al. 2010). 이러한 연유로 본 연구는 중국 연길지역의 중국 대학생을 대상으로 하였다.

연변의 조선족 대학생들은 더욱이 가족구조의 급격한 변화를 겪고 있어 식생활의 변화가 더욱 증대되었을 것으로 생각된다(Kim & Ryu 2013). 연변 조선족 대학생들의 일반적인 식생활 및 영양상태, 생활습관에 대한 연구(Cho 2000; Choe & Cho 2012; Hong & Oh 2016)는 찾아볼 수 있으나 한식에 대한 이해와 전통 식생활 인식의 변화 양상에 대한 연구는 매우 미흡한 것으로 보인다.

이에 따라 본 연구에서는 중국 연변 연길 지역에 거주하는 대학생들을 대상으로 민족에 따른 한식의 섭취 현황 및 한식에 대한 인식, 한식의 맛 수용도, 한식메뉴에 인지도 및 선호도를 비교·분석하였다. 이를 통하여 조선족 젊은 세대가 한국음식에 대해 어떻게 이해하고 있는지를 규명함으로써 민족적 식문화의 전통성이 유지되고 있는지 알아보고자 하며, 우리 민족 음식 문화와 구별되는 특성이 다른 민족의 영향을 받아 변화되고 있는지 살펴보고자 하였다. 또한 한식 세계화의 중요한 채널이 될 연변 거주 대학생의 한국음식에 대한 인식 및 선호도를 파악하여 한식을 홍보하고 글로벌화할 수 있는 방안 마련을 위한 기초자료로 제시하고자 한다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 중국 연변 자치주 연길시 소재의 연변과학기술대학교 재학생을 대상으로 총 350명을 표본으로 2015년 11월 1일부터 30일까지 설문 조사를 실시하였다. 표본의 추출은 연변과학기술대학교 재학생의 성별, 민족별 비율을 고려하여 선정 조사를 진행하였다. 설문에 대한 사전 교육을 받은 조사원이 배부하고, 충분히 설명한 후 조사대상자가 직접 기록하도록 하였다. 배부된 350부 중 미회수 및 부실 응답을 제외한 총 306부(87.4%)의 설문지를 최종 분석 자료로 사용하였다.

### 2. 조사 내용 및 방법

선행연구(Chin 2007, Kim 2008)에서 사용된 설문 문항들을 기초로 하여 본 연구 목적에 맞게 수정·보완하여 설문 문항을 개발한 후 측정 도구로 사용하였다. 한국어로 작성된 설문지를 이중언어자 교수가 중국어로 번역 후 조사대상자인 연변과학기술대학교 재학생 10명을 대상으로 예비조사를 거쳐 문항에 대하여 자문을 구한 후, 한식 메뉴에 대하여 현지 조선족 명칭 또는 중국 명칭과 비교하여 보완하였고, 대상자의 편의에 따라 한국어 또는 중국어 설문지를 선택하여 응하도록 하였다.

#### 1) 일반사항 및 한식 섭취 경험 및 빈도

대상자의 일반사항은 성별, 연령대, 민족을 조사하는 것으로 구성하였다. 한식 섭취 관련한 사항으로는 한국음식에 대한 선호도를 조선음식, 중국음식, 서양음식, 패스트푸드 등과 비교하여 응답하도록 하였다. 예비조사에 의해 연변의 대학생들이 기존에 조선족이 먹어온 조선음식과 최근 한국으로부터 유입된 한국음식을 다르게 인식한다는 결과를 반영하여 조선음식과 한국음식은 별도의 보기로 구성하였다. 또한 한국음식 섭취 빈도와 한국음식을 선호하는 이유에 대하여 보기를 제시하여 응답하도록 하였다.

#### 2) 한식의 맛과 건강성에 대한 인식

한식에 대한 인식은 김치(김치의 젓갈냄새가 좋다), 매운 향신료(마늘, 고추, 겨자 등 향신료의 강한 향을 좋아한다), 장류(된장, 고추장, 청국장과 같은 장류의 음식이 맛있다), 새로운 한식(새로이 판매되는 한국음식을 경험하는 것을 좋아한다) 등의 한식의 맛에 대한 인식 4문항과, 영양(한국음식은 영양면에서 우수하여 건강한 음식이라고 생각한다), 식재료(한국음식은 곡류, 채소 위주로 건강한 음식이라고 생각한다), 다양성(한국음식은 반찬가지수가 많고 조리법이 다양해 건강에 좋다고 생각한다) 등의 한식의 건강성에 대한 인식 3문항의 총 7문항으로 구성하였다. 각 문항에 대해 “전혀 아

니다”를 1점, “아니다”를 2점, “보통이다”를 3점, “그렇다”를 4점, “매우 그렇다”를 5점에 이르기까지 Likert 5점 척도를 사용하여 조사하였다.

### 3) 한식의 맛 수용도

한식의 맛에 대한 수용도는 기존에 생각하는 한국음식의 맛과 희망하는 한국음식의 맛에 대하여 매운맛, 짠맛, 단맛, 신맛, 기름진 맛, 담백한 맛으로 각각 문항을 구성하고 Likert 5점 척도를 사용하여 조사하였다.

### 4) 한식 메뉴별 인지도와 선호도

한국음식의 인지도와 선호도를 알아보기 문항은 대표 한국음식 37가지를 선정하여 각 메뉴에 따른 인지도와 선호도를 조사하였다. 한식 메뉴 구성은 선행연구(Chin 2007, Kim 2008)의 한국음식 조사항목을 참고하였고, 예비조사 결과 연변에서 대중적인 한국음식과 한식재단에서 선정한 한식메뉴 외국어 표기 대상품목(The Korean Food Foundation 2014)을 통해 대표적인 한식을 도출하여 선정하였다. 조사대상자의 이해를 돕기 위해 각 한식 조사항목에 대하여 한국어 표기와 중국어 표기를 함께 제시하였고, 중국어 표기는 한식재단의 한식메뉴 중국어 표기를 참조하였다. 한국음식 각 메뉴에 대한 인지도는 3점 척도(“전혀 모름” 1점, “들어보았으나 먹어보지 않음” 2점, “먹어본 경험 있음” 3점), 선호도는 5점 척도(“전혀 먹고 싶지 않음” 1점, “먹고 싶지 않음” 2점, “보통” 3점, “먹고 싶음” 4점, “매우 먹고 싶음” 5점)로 측정하였다.

## 3. 자료 분석

모든 자료 처리 및 분석은 SPSS win 20.0 (IBM Co., Armonk, NY, USA)을 사용하였다. 연구대상자의 일반적 특성, 한식 섭취 관련 사항은 빈도분석을 실시하였고, 한족과 조선족 대학생들 간 한식 섭취 관련 사항의 차이를 알아보기 위해  $\chi^2$ -test를 이용하여 유의성을 검증하였다. 한식에 대한 인식, 한식의 맛 수용도, 한식 메뉴에 대한 인지도와 선호도에 대하여 평균과 표준편차를 구하였으며, 민족에 따른 평균들 간 차이의 유의성 분석은 t-test (Independent sample's t-test)에 의해 실시하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반사항

조사 대상자의 일반사항은 <Table 1>에 제시하였다. 성별은 남학생은 124명(40.5%), 여학생은 182명(59.5%)으로 여자가 남자보다 많았으며, 연령은 20대가 251명(83.0%)으로 대부분이었고 20세 미만이 15.7%였다. 민족은 조선족 대학생이 223명(72.9%), 한족 대학생이 83명(27.1%)이었다.

<Table 1> General characteristics of subjects

Variables	Categories	Number	%
Gender	Male	124	40.5
	Female	182	59.5
Age	Below 20	48	15.7
	20~29	254	83.0
	30~39	1	0.3
	40~49	2	0.7
	Higher than 50	1	0.3
Ethnicity	Korean-Chinese	223	72.9
	Chinese	83	27.1
Residence type	Dormitory	250	81.7
	Living with family	33	10.8
	Self-boarding	23	7.5
Total		306	100.0

### 2. 한식 섭취 경험 및 빈도

조사 대상자의 한식 섭취 관련한 사항을 비교 분석한 결과는 <Table 2>에 제시하였다. 민족별로 비교하였을 때 가장 좋아하는 음식과( $p<0.01$ ) 한국음식의 섭취 빈도에서 유의적인 차이를 보여( $p<0.01$ ), 조선족이 한족보다 한국음식에 대한 선호도와 섭취 빈도가 높은 양상이 뚜렷하게 나타났다. 조선족은 ‘한국음식’을 가장 좋아한다고 답한 비율이 36.8%로 ‘중국음식’을 가장 좋아한다고 답한 비율(33.2%)보다 높았던 반면, 한족은 73.5%가 ‘중국음식’을 가장 좋아한다고 하였고 ‘한국음식’을 가장 좋아한다고 응답한 비율은 19.3%로 큰 차이를 보였다. Choe & Cho(2012)의 연구에서도 연변조선족 대학생은 중국음식(28.4%)보다 한국음식(54.3%)에 대한 선호도가 높았고, 한족 대학생보다 조선족 대학생이 한국음식을 더 선호한다고 하여 본 연구 결과와 같았다. 연변조선족의 정체성은 조선족 지향 및 중국 지향이 비슷하게 혼재되어 나타나고 있다고 하였는데(Sun 2016) 본 연구 결과에서 연변조선족 대학생은 좋아하는 음식에 있어서 ‘중국음식’을 선호하는 비율보다 ‘한국음식’과 ‘조선음식’ 선호를 합한 비율(53.4%)이 더 높은 것으로 나타났다. 또한 본 연구 결과 조선족과 한족 대학생 모두 전통적인 조선음식보다 최근 한국의 문화인 한국음식을 더 선호하는 것으로 나타났고, 2010년 조사된 Choe & Cho(2012)의 결과와 비교하여 한국음식을 가장 선호하는 한족의 비율이 8.8%에서 본 연구 결과 19.3%로 약 2배 증가하였는데, 이러한 결과들은 연변 거주 대학생들이 민족에 상관없이 식생활에서 한국의 영향을 많이 받고 있는 것을 보여주고 있다. 연변 거주 대학생들의 한식에 대한 선호는 최근 중국에 불고 있는 한류의 영향인 것으로 생각되는데, 한류 문화에 대한 선호는 한식의 호감도에 직·간접적으로 영향을 주는 핵심요소로(Kim & Park 2014) 실제로 중국인들에게 한류는 직접적으로 한식의 이미지 및 선호도에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 보고되었다

<Table 2> Eating Experience of Korean food

N(%)

	Total	Ethnicity		$\chi^2$ -value
		Korean	Chinese	
<b>Favorite kind of food</b>				
Chosun food	38(12.4)	37(16.6)	1(1.2)	42.121**
Chinese food	135(44.7)	74(33.2)	61(73.5)	
Korean food	98(32.0)	82(36.8)	16(19.3)	
Western food	15(4.9)	12(5.4)	3(3.6)	
Fast food	17(5.6)	15(6.7)	2(2.4)	
Others	3(1.0)	3(1.3)	0(0.0)	
Total	306(100.0)	223(100.0)	83(100.0)	
<b>Frequency of Korean food consumption</b>				
Everyday	12(3.9)	12(5.4)	0(0.0)	14.013**
3-4/week	107(35.0)	88(39.5)	19(22.9)	
1-2/week	127(41.5)	84(37.7)	43(51.8)	
2-3/month	43(14.1)	28(12.6)	15(18.1)	
< 1/month	17(5.6)	11(4.9)	6(7.2)	
Total	306(100.0)	223(100.0)	83(100.0)	
<b>Reason for the preference to Korean food</b>				
Taste	224(73.2)	173(77.6)	51(61.4)	9.232
Nutrition	30(9.98)	20(9.0)	10(12.0)	
For weight control	15(4.9)	9(4.0)	6(7.2)	
Interests of Korean culture	11(3.6)	7(3.1)	4(4.8)	
Others	26(8.5)	14(6.3)	12(14.5)	
Total	306(100.0)	223(100.0)	83(100.0)	

\*p<0.05, \*\*p<0.01

(Kim & Cha 2013). 더욱이 조선족 자치구인 연변은 중국에서도 한국 문화에 대한 수용과 향유 정도가 상대적으로 높은 편으로, 한국에 관한 정보 수집도 수월하게 이용되고 있어 일상생활 속에서 한국과 끊임없이 접촉하고 있기 때문에 (Sun 2016) 유행에 민감한 연변거주 대학생들의 경우 한국 대중문화를 쉽게 수용하면서 한식에 대해 친숙해진 결과 한식에 대한 호감도가 높아진 것으로 생각된다.

한식 섭취 빈도 조사 결과에서도 조선족의 39.5%가 한국 음식을 ‘주 3~4회’ 먹는다고 답하여 가장 높은 응답률을 보인 반면, 한족은 51.8%가 ‘주 1~2회’ 먹는다고 답하여 한국 음식을 섭취하는 빈도도 조선족 대학생이 한족 대학생에 비해 더 높은 것으로 조사되었다. 한국전통 문화에 대한 연변 조선족의 인식 조사에서 한국의 전통음식에 대한 섭취가 가장 인식도가 높은 항목으로 나타났는데(Sun 2016) 본 연구 결과 젊은 대학생 세대에서도 역시 연변조선족의 식생활 전통성이 이어져 오고 있음을 알 수 있었다.

3. 한식에 대한 인식

조사 대상자의 한식에 대한 인식을 비교 분석한 결과는 <Table 3>에 제시하였다. 한식의 맛에 대한 인식 조사 결과에서 ‘김치의 젓갈냄새가 좋다’(p<0.05)와 ‘된장, 고추장, 청국장과 같은 장류의 음식이 맛있다’(p<0.01)에 대한 인식에

서 유의적인 차이를 보여, 조선족이 한족에 비해 더 높은 점수를 나타냈다. ‘마늘, 고추, 겨자 등 향신료의 강한 향을 좋아한다’와 ‘새로이 판매되는 한국음식을 경험하는 것을 좋아한다’ 항목에서는 민족별로 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 이러한 결과로 연변 조선족 대학생은 한족 대학생에 비해 김치와 장류 등 한국의 전통 발효음식에 더 긍정적인 인식을 가지고 있으며 마늘, 고추 등 한식의 양념 맛에 대해서는 조선족과 한족 모두 익숙하지 않은 것을 알 수 있다. 그럼에도 불구하고 새로운 한식을 받아들이는 정도에서는 역시 조선족과 한족 간 차이 없이 모두에서 수용적인 것으로 보인다.

재한 중국 유학생을 대상으로 한국음식문화에 대한 적응도를 조사하였을 때 김치의 젓갈냄새, 마늘·고추 등의 강한 향, 된장·청국장 등 장류의 음식 등 모두에서 적응도가 높지 않은 것으로 나타나(He 2010) 한국 전통 발효음식과 한식 양념이 중국인의 입맛에 익숙해지기 쉽지 않은 것을 알 수 있다. 그러나 한국에서의 거주기간이 길어질수록 중국 유학생의 식습관은 변화하였고(He 2010) 재한 중국인들이 한국 음식을 싫어하는 이유는 익숙하지 않기 때문이라고 하였다(Kweon & Yoon 2006). 본 연구 결과에서도 조선족 대학생이 한족 대학생에 비해 한국음식에 쉽게 노출되어 왔기 때문에 한국음식의 맛에 더 익숙하여 김치와 장류 등의 한국

&lt;Table 3&gt; Perception of Korean Food

	Total (n=306)	Ethnicity		t-value	
		Korean Chinese (n=223)	Chinese (n=83)		
Taste	The salted fish (jeotgal) in Kimchi smells good	2.66±1.06 <sup>1)</sup>	2.74±1.08	2.048*	
	I like hot spices like garlic, hot pepper and mustard	2.83±1.10	2.83±1.08	0.019	
	The food made with jang like soybean pate (doenjang), red pepper paste (gochujang) and cheonggukjang is delicious	3.36±1.03	3.53±0.97	2.90±1.04	4.907**
	I like to experience new Korean food	3.24±0.92	3.28±0.92	3.12±0.90	1.379
Healthiness	Korean food is healthy food because it is excellent in nutrition	3.44±0.78	3.44±0.80	3.43±0.70	0.057
	Korean food is healthy food because it consists mainly of grains and vegetables	3.56±0.78	3.56±0.80	3.57±0.74	-0.057
	Korean food is healthy food because it has many side dishes and a variety of cooking methods	3.48±0.81	3.54±0.82	3.33±0.77	2.096*

<sup>1)</sup>Mean±SD (5 points scale was used)

\*p<0.05, \*\*p<0.01

발효음식에 더 긍정적인 인식을 갖게 된 것으로 생각된다. 특히 중국 유학생이 한국음식에 대해 적응하는 과정에서도 장류에 대한 적응도는 낮은 것으로 나타났는데(He 2010) 본 연구 결과에서는 연변 조선족 대학생이 한족 대학생보다 장류 음식에 대한 호감도가 더 높게 나타나 세대에 걸쳐 연변 조선족의 식생활 전통성이 이어져 왔음을 알 수 있다. 실제로 Jang(1993)의 연구에서는 연변 조선족이 가장 좋아하는 양념이 고추장으로 조선족의 91.5%가 집에서 간장, 된장, 고추장 등 장을 담근다고 하였다. 또한 Lee et al. (2001)의 연구에서는 빠르게 변화하는 중국 사회에서도 연변 조선족의 주부와 여대생의 식생활은 큰 차이를 보이지 않았다고 하였는데, 새로운 환경의 영향으로 새로운 식습관이 형성된 부분도 있으나, 어느 정도는 젊은 대학생 세대에서도 전통적인 식습관이 유지되고 있는 것으로 생각된다. 또한 본 연구 결과 조선족 대학생에서도 김치의 젓갈냄새에 대한 인식이 긍정적이지 않았는데, 이는 연변의 지리적 조건으로 젓갈이 귀하여 젓갈을 넣지 않은 김치가 발달해 온 결과인 것으로 생각된다(Jang 1993).

한식의 건강성에 대한 인식 조사 결과에서는 ‘한국음식은 반찬가짓수가 많고 조리법이 다양해 건강에 좋다고 생각한다’ 항목에서 조선족(3.54±0.82)이 한족(3.33±0.77)보다 더 높은 점수를 나타냈다(p<0.05). ‘한국음식은 곡류, 채소 위주로 건강한 음식이라고 생각한다’와 ‘한국음식은 영양면에서 우수하여 건강한 음식이라고 생각한다’ 항목에서는 민족별로 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 이러한 결과로 연변 조선족 대학생은 한족 대학생에 비해 다양성에 의한 한식의 건강성을 보다 긍정적으로 생각하는 것을 알 수 있다. 일반적으로 한식은 중국인들에게 김치류 및 장류 등으로 발효에 기반을 둔 건강식이라는 긍정적인 인식이 각인됨으로써 한식의 건강성 이미지가 부각되어 왔다(Lee 2012). 상해 거주 중국인을 대상으로 한 연구에서 한식 레스토랑을 자주 방문하

는 중국인은 자주 방문하지 않는 중국인에 비해 한식은 건강에 유익하고 영양이 풍부하며 발효식품이 발달하였다는 인식이 강하였고(Seo & Ryu 2009) 한식의 건강성에 대해 재한 중국 유학생이 중국현지 대학생보다 높은 인식도를 나타내(Cho et al. 2016) 중국인은 한식에 익숙해질수록 한식의 건강성에 대해 긍정적이 되는 것을 보여주고 있다. 이러한 결과는 조선족 대학생이 한족 대학생에 비해 한식이 건강에 좋다고 인식한 본 연구 결과와 유사한 양상을 보이는데, 한식에 친숙하지 않은 한족 중국인은 한식은 일상식보다는 기호식품이라는 이미지를 강하게 갖고 있기 때문에 건강성 인식에서도 차이를 보이는 것으로 설명된다(Seo & Ryu 2009).

60대 연변조선족 여성을 대상으로 한 연구에서 식사를 할 때 가장 중요하게 생각하는 요인이 영양이라고 하였고(Lim & Im 2015) 연변조선족 주부들도 식사에서 가장 고려하는 요인이 영양이라고 하여(Park 2001) 연변조선족은 식생활에서 영양과 건강을 매우 중요하게 생각하는 것을 알 수 있다. 또한 선행연구에서 연변조선족은 한국전통음식이 외래음식과 비교하여 여러 측면에서 장점이 많은 건강에 매우 좋은 음식이며 이러한 좋은 점들을 살려 개발되어야 한다고 생각한다 하였고, 한식에 대한 건강성 인식이 한식의 전통보존 및 계승의식과 밀접한 관련이 있음을 보여주었다(Park & Chung 2002). 따라서 본 연구 결과에서 나타난 연변 조선족 대학생의 한식의 건강성에 대한 긍정적 인식은 식생활의 전통성 계승을 강화시키는 요인으로 작용할 것으로 생각된다. 한국 대학생을 대상으로 한 연구에서도 한국 전통음식은 영양적 우수성이 높이 평가되어 본 연구의 연변 대학생의 인식 결과와 유사하였다(Lee et al. 2012; Paek et al. 2015).

#### 4. 한식의 맛 수용도

조사 대상자의 한식의 맛 수용도를 비교 분석한 결과는 <Table 4>와 같다. 한국음식 맛에 대한 기존 생각은 조선족

<Table 4> Evaluation score of Korean food taste

		Total (n=306)	Ethnicity		t-value
			Korean	Chinese (n=83)	
I thought Korean food is	Hot	3.67±0.78 <sup>1)</sup>	3.65±0.81	3.72±0.69	-0.680
	Salty	2.96±0.90	2.91±0.91	3.08±0.86	-1.515
	Sweet	3.36±0.88	3.39±0.93	3.25±0.73	1.396
	Sour	2.91±0.91	2.90±0.90	2.94±0.95	-0.327
	Greasy	2.45±0.82	2.52±0.80	2.27±0.86	2.435*
	Palatable	3.44±0.92	3.45±0.92	3.42±0.93	0.263
I hope Korean food to be	Hot	3.57±0.91	3.60±0.90	3.49±0.93	0.874
	Salty	2.92±0.91	2.85±0.92	3.12±0.86	-2.317*
	Sweet	3.06±0.90	3.07±0.92	3.01±0.86	0.514
	Sour	2.96±0.96	3.00±0.96	2.87±0.96	1.071
	Greasy	2.42±0.90	2.48±0.90	2.25±0.87	1.933
	Palatable	3.36±0.95	3.39±0.96	3.25±0.92	1.158

<sup>1)</sup>Mean±SD (5 points scale was used)

\*p<0.05

과 한족의 경우 모두 ‘매운맛’이 가장 높았고, 그 다음으로 ‘담백한 맛’, ‘단맛’, ‘짠맛’, ‘신맛’, ‘기름진 맛’ 순으로 한식의 맛에 대해서는 맵다는 인식이 가장 높고 기름지다는 인식이 가장 낮은 것으로 나타났다. 연변 조선족 주부들은 조선족 음식은 매운맛과 짠맛을 특징으로 생각한다고 하였는데(Lyu & Ryu 1996) 본 연구 결과와 비교할 때 연변 조선족 대학생은 매운맛을 한식의 가장 큰 특징으로 생각하는 것은 같았으나 한식이 짜다고 생각하는 인식은 비교적 낮은 것으로 관찰되어 차이를 보였다. ‘기름진 맛’에 대해서는 민족별로 유의적인 차이가 나타났는데, 한족이 조선족에 비해 ‘기름진 맛’의 점수가 낮아(p<0.05) 한족은 조선족에 비해 더 한식이 기름지지 않은 음식이라 생각하는 것으로 관찰되었다. 이러한 결과는 볶음이나 튀김 등 기름을 사용하는 조리법이 많은 중국음식에 비하여 상대적으로 한국음식이 담백하고 기름진 맛이 적다고 인식하기 때문인 것으로 생각된다. Lee et al.(2001)의 연구에서도 연변 조선족 주부와 여대생은 매운맛에 대한 기호도는 높았으나 기름진 맛에 대한 기호도는 낮은 것으로 나타났다. 한국 대학생은 한국 전통음식의 맛이 적당하여 자극적이지 않다고 생각하며 맵다고 응답한 비율은 3.1%에 불과하였는데(Lee et al. 2012), 연변 조선족 대학생이 인식하는 한식은 한국 대학생이 전통음식으로 인식하는 한식과는 구별되는 것으로 생각된다.

희망하는 한국음식의 맛에 대해서는 조선족과 한족의 순위가 달랐는데, 조선족은 ‘매운맛’, ‘담백한 맛’, ‘단맛’, ‘신맛’, ‘짠맛’, ‘기름진 맛’의 순이었고, 한족은 ‘매운맛’, ‘담백한 맛’, ‘단맛’, ‘신맛’, ‘기름진 맛’의 순으로 나타났다. 한족은 조선족에 비해 한국음식에서 희망하는 ‘짠맛’의 점수가 유의적으로 높은 것으로 나타났다(p<0.05). 본 연구와 동일한 대상자에 대한 연구에서 한족은 조선족에 비해 짠 음식에 대한 기호도가 더 높았고(Hong & Oh 2016) 60대

대상으로 한 연구(Lim & Im 2015)에서도 연변의 한족이 조선족보다 음식의 간을 짜게 먹는다고 하였는데, 본 연구 결과 한식에 있어서도 한족 대학생은 조선족에 비해 더 짠맛을 선호하는 것으로 관찰되었다.

### 5. 한식 메뉴별 인지도

조사 대상자의 한국음식에 대한 인지도를 알아보기 위하여 한식 메뉴 37가지에 대한 인지도를 조사하여 분석한 결과는 <Table 5>와 같다. 한식 메뉴에 대한 평균 인지도는 조선족의 경우 평균 2.87±0.40점으로 매우 높게 나타났고, 한족의 경우도 평균 2.61±0.67점으로 비교적 높았으며, 조선족의 한식 인지도가 한족에 비해 유의적으로 높았다(p<0.01). 한식 메뉴 중 인지도가 가장 높은 것은 조선족의 경우 비빔밥(2.98±0.18), 김치볶음밥(2.98±0.13), 김치찌개(2.98±0.15)였고, 김밥(2.97±0.19), 파전(2.97±0.20), 순대(2.97±0.10)도 매우 높은 인지도를 보였다. 한족의 경우에는 비빔밥(2.98±0.27)의 인지도가 가장 높았고, 그 다음으로 김밥(2.95±0.31), 순대(2.94±0.36), 김치볶음밥(2.94±0.26), 냉면(2.93±0.38) 등의 순으로 높은 인지도를 보였다. 반면 상대적으로 인지도가 낮은 메뉴는 조선족의 경우 약과 및 강정(2.52±0.66), 녹두전(2.54±0.65), 설령탕(2.62±0.61), 식혜 및 수정과(2.67±0.61) 등이었고, 한족의 경우에는 설령탕(1.84±0.79), 약과 및 강정(1.96±0.80), 녹두전(2.07±0.71), 잣죽 및 팔죽(2.19±0.76), 만둣국(2.45±0.69) 등의 순으로 낮은 인지도를 보였다. 대부분의 한식 메뉴에서 한족에 비해 조선족의 인지도가 높았는데, 잣죽 및 팔죽, 떡국, 만둣국, 갈비탕, 설령탕, 삼계탕, 육개장, 순두부찌개, 김치찌개, 장조림, 제육볶음, 돼지갈비, 닭갈비, 녹두전, 김치전, 파전, 오이소박이, 장아찌, 나물, 잡채, 떡, 식혜 및 수정과, 약과 및 강정(p<0.01)과 소갈비, 삼겹살, 떡볶이(p<0.05)의 인지도에서 유의적인 차이를 보였다. 이러한 결

&lt;Table 5&gt; The awareness level of Korean food

		Total (n=306)	Ethnicity		t-value
			Korean (n=223)	Chinese (n=83)	
Bap (밥)	<i>Bibimbap</i> (비빔밥)	2.98±0.21 <sup>1)</sup>	2.98±0.18	2.98±0.27	0.063
	<i>Kimchi-bokkeum-bap</i> (김치볶음밥)	2.97±0.18	2.98±0.13	2.93±0.26	1.815
	<i>Gimbap</i> (김밥)	2.97±0.23	2.97±0.19	2.95±0.31	.0589
Juk (죽)	<i>Jatjuk, Patjuk</i> (자죽 · 팔죽)	2.59±0.64	2.74±0.51	2.19±0.76	6.139**
Myeon (면)	<i>Kal-guksu</i> (칼국수)	2.88±0.41	2.91±0.36	2.80±0.51	1.885
	<i>Naengmyeon</i> (냉면)	2.94±0.31	2.95±0.28	2.93±0.38	0.466
Guk · Tang (국 · 탕)	<i>Tteokguk</i> (떡국)	2.89±0.40	2.96±0.21	2.69±0.64	3.857**
	<i>Mandu-guk</i> (만두국)	2.75±0.54	2.86±0.42	2.45±0.69	5.174**
	<i>Galbi-tang</i> (갈비탕)	2.79±0.48	2.87±0.41	2.57±0.59	4.399**
	<i>Seolleongtang</i> (설렁탕)	2.41±0.75	2.62±0.61	1.84±0.79	8.153**
	<i>Samgye-tang</i> (삼계탕)	2.79±0.49	2.87±0.40	2.59±0.63	3.796**
	<i>Yukgaejang</i> (육개장)	2.82±0.49	2.89±0.37	2.63±0.68	3.344**
Jjigae · Jeongol (찌개 · 전골)	<i>Sundubu-jjigae</i> (순두부찌개)	2.85±0.41	2.91±0.33	2.70±0.53	3.371**
	<i>Kimchi-jjigae</i> (김치찌개)	2.92±0.33	2.98±0.15	2.76±0.55	3.546**
	<i>Doenjang-jjigae</i> (된장찌개)	2.93±0.33	2.95±0.26	2.87±0.46	1.553
	<i>Gopchang-jeongol</i> (곱창전골)	2.68±0.54	2.74±0.52	2.54±0.59	2.639
Meat ( <i>Jorim · Bokkeu · Gui</i> ) (육류 (조림 · 볶음 · 구이))	<i>Jang-jorim</i> (장조림)	2.92±0.31	2.96±0.22	2.80±0.46	3.114**
	<i>Jeyuk-bokkeum</i> (제육볶음)	2.79±0.49	2.89±0.35	2.53±0.69	4.587**
	<i>So-galbi</i> (소갈비)	2.83±0.48	2.88±0.38	2.69±0.66	2.500*
	<i>Dwaeji-galbi</i> (돼지갈비)	2.85±0.44	2.91±0.33	2.69±0.62	3.170**
	<i>Dak-galbi</i> (닭갈비)	2.76±0.53	2.87±0.42	2.49±0.69	4.608**
	<i>Samgyeopsal</i> (삼겹살)	2.93±0.31	2.96±0.24	2.84±0.43	2.347*
Jeon (전)	<i>Bulgogi</i> (불고기)	2.93±0.31	2.95±0.28	2.90±0.37	0.952
	<i>Nokdu-jeon</i> (녹두전)	2.41±0.70	2.54±0.65	2.07±0.71	5.210**
	<i>Kimchi-jeon</i> (김치전)	2.77±0.52	2.93±0.29	2.36±0.74	6.767**
Kimchi (김치)	<i>Pajeon</i> (파전)	2.75±0.57	2.87±0.41	2.42±0.77	5.063**
	<i>Baechu-kimchi</i> (배추김치)	2.97±0.24	2.97±0.20	2.92±0.39	0.153
	<i>Kkakdugi</i> (깍두기)	2.93±0.31	2.94±0.27	2.92±0.39	0.660
Jangajji (장아찌)	<i>Oi-so-bagi</i> (오이소박이)	2.87±0.40	2.91±0.32	2.77±0.55	2.182*
	<i>Jangajji</i> (장아찌)	2.68±0.61	2.78±0.49	2.41±0.78	4.031**
Side dishes	<i>Namul</i> (나물)	2.72±0.60	2.86±0.46	2.35±0.77	5.676**
	<i>Japchae</i> (잡채)	2.81±0.51	2.90±0.37	2.55±0.72	4.195**
Ttoek · Hangwa · Eumcheong-ryu (떡 · 한과 · 음청류)	<i>Ttoek</i> ( <i>Songpyeon, Gyeongdan, Baek-seolgi, Injeolmi</i> ) (떡 (송편, 경단, 백설기, 인절미))	2.80±0.52	2.86±0.45	2.63±0.66	3.000**
	<i>Sikhye, Sujeonggwa</i> (식혜, 수정과)	2.54±0.71	2.67±0.61	2.17±0.81	5.154**
	<i>Yakgwa, Gangjeong</i> (약과, 강정)	2.37±0.75	2.52±0.66	1.96±0.80	6.199**
Others	<i>Tteok-bokki</i> (떡볶이)	2.96±0.25	2.90±0.38	2.73±0.56	2.484*
	<i>Sundae</i> (순대)	2.86±0.44	2.97±0.10	2.94±0.36	0.801
Total		2.80±0.50	2.87±0.40	2.61±0.67	25.331**

<sup>1)</sup>Mean±SD (3 points scale was used)

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01

과는 반세기 이상의 긴 정착 기간에도 불구하고 연변의 조선족은 조상 전래의 고유한 식생활 풍습을 계승하여 오고 있다는 것을 보여준다. 실제로 연변 조선족 주부들 중 50대 이상인 세대들은 한국 주부들보다 오히려 한국 전통음식에 대한 전통성을 더 잘 보존하는 경향이 있다고 보고되었다(Park

& Chung 2007). 또한 연변 조선족의 98~99%가 가정에서 담그어 먹고 있었고(Jang 1993; Lyu & Ryu 1996) 연변조선족 주부는 반상, 돌상, 회갑상, 제상 등과 같은 한국전통상차림에 대해서도 인지하고 있었으며(Park & Chung 2002) 팔죽, 냉면, 칼국수, 떡국, 만두, 시루떡, 갈비찜, 닭찜 등 절

기 음식과(Lyu & Ryu 1996) 떡, 국수, 만두, 미역국, 불고기, 잡채, 나물, 떡국, 순대, 강정 등 명절·혼례·생일에 먹는 음식도 잘 인지하고 있었다고 보고되었다(Jang 1993).

국내 중국인 유학생의 한식 인지도를 조사한 결과 Jung & Jeon(2010)의 연구에서는 한국음식 40종 중 배추김치, 불고기, 깍두기, 삼겹살, 떡볶이, 갈비탕의 순으로 인지도가 높았고, Kim(2008)은 한국음식 51종 중 비빔밥, 김치찌개, 김밥, 불고기, 닭갈비, 떡볶이, 떡국의 순으로 인지도가 높았다고 하였다. 반면 인지도가 낮은 한식 메뉴는 전복죽, 잡채, 호박죽(Jung & Jeon 2010), 장조림, 약식, 오이소박이, 잣죽, 빈대떡(Kim 2008) 등으로 보고되었다. 본 연구 결과 연변 조선족 대학생은 재한 중국 유학생에 비해 순대에 대한 인지도가 높은 것이 특징이고, 약과, 녹두전과 같은 전통 명절음식과 죽류에 대한 인지도가 낮은 결과가 유사하였다. 중국 심양 거주 대학생은 한국 음식 중 불고기의 섭취 경험도가 가장 높고, 그 다음이 비빔밥, 김밥, 냉면, 된장찌개의 순으로(Park et al. 2009) 본 연구의 연변 거주 한족 대학생의 한식 선호도와 유사하였는데, 한족의 경우에도 역시 중국의 타 지역 대학생에 비해 순대에 대한 인지도가 높은 경향이 관찰되었다. 이렇게 연변 거주 대학생에서 순대에 대한 인지도가 높은 것도 연변이 조선족 자치구로서 한민족(漢民族)의 전통 식생활 풍습과 관습이 보존되어 오고 있는 것을 보여주는 단적인 예라고 하겠다.

## 6. 한식 메뉴별 선호도

조사 대상자의 한식 메뉴 37가지에 대한 선호도를 조사하여 분석한 결과는 <Table 6>에 제시하였다. 한식 메뉴에 대한 평균 선호도 역시 조선족(3.74±0.98)이 한족(3.49±1.11)에 비해 유의적으로 높은 것으로 나타났다(p<0.01). 한식에 대한 선호도를 민족별로 비교할 때 인지도와 마찬가지로 역시 많은 메뉴에서 조선족과 한족 간 유의한 차이를 보였다. 민족별로 유의적 차이를 보인 한식 메뉴는 설렁탕, 김치찌개, 된장찌개, 김치전, 파전, 배추김치, 깍두기, 오이소박이, 나물, 떡볶이(p<0.01)와 김치볶음밥, 떡국, 만둣국, 장조림, 김치전, 장아찌, 잡채, 순대(p<0.05)였고, 선호도의 유의적 차이를 보인 모든 메뉴에서 조선족이 한족에 비해 선호도가 높은 것으로 조사되었다.

한식 메뉴 중 선호도가 가장 높은 것은 조선족의 경우 장조림(4.05±0.83), 소갈비(4.01±0.85), 불고기(3.00±0.87), 닭갈비(3.98±0.85), 돼지갈비(3.91±0.89) 등의 순으로 육류음식에 대한 선호 경향이 뚜렷하게 나타났고, 한족의 경우에는 소갈비(3.90±0.97), 불고기(3.90±0.98), 순두부찌개(3.87±0.81), 육개장(3.84±0.94), 닭갈비(3.82±1.07) 등으로 육류음식과 함께 찌개와 탕류도 선호하는 것으로 나타났다. Cho(1999)는 연변 거주 한족은 부식으로 채소를 선호하는 반면 조선족 남자는 고기를 선호한다고 하였는데 이는 본 연구 결과 조선족 대학생의 육류음식 선호 경향과 일치하였다. 또한 재한

중국 유학생을 대상으로 한 한식 선호도 조사에서도 불고기, 갈비, 삼겹살, 돼지갈비, 닭갈비, 갈비탕, 육개장 등 육류음식에 대한 선호도가 높았고(Kim 2008; Jung & Jeon 2010; Moon & Song 2011; Cho et al. 2016), 중국 현지 대학생의 경우에도 역시 불고기, 갈비, 갈비탕 등 육류음식에 대한 선호도가 높았으며(Lee 2016) 한식에 대해 더 알게 되면서 한식 중 육류음식을 더 선호한다고 하였는데(He 2010) 이러한 경향은 본 연구 결과 나타난 연변 조선족 대학생의 한식 메뉴 중 육류 음식에 대한 선호도가 높은 것과 유사하였다.

조사대상자의 한식 메뉴 선호도 조사 결과 선호도가 비교적 낮은 메뉴는 조선족의 경우 약과 및 강정(3.34±1.00), 장아찌(3.39±1.06), 녹두전(3.48±1.02), 곱창전골(3.48±1.12), 오이소박이(3.55±0.96), 깍두기(3.63±0.96) 등이었고, 한족의 경우에는 떡볶이(2.99±1.26)에 대한 선호도가 가장 낮았고 그 다음으로 나물(3.06±1.17), 장아찌(3.11±1.21), 오이소박이(3.14±1.17), 깍두기(3.23±1.22), 된장찌개(3.23±1.28), 설렁탕(3.24±1.17), 만둣국(3.24±1.11) 등의 순으로 선호도 점수가 낮았다. 재한 중국 유학생의 경우 선호도가 낮은 한식 메뉴는 오이소박이, 깍두기, 총각김치 등 김치류와 녹두전, 떡국, 만둣국, 곱창전골, 된장찌개 등으로(Kim 2008; Jung & Jeon 2010; He 2010) 본 연구 결과에서 나타난 연변 조선족 또는 한족 대학생에서 선호도가 낮은 메뉴와 유사하였다.

1993년 연구에서 연변 조선족은 곱창을 자주 이용하였고(Jang 1993) 2002년 연구에서도 연변 조선족 주부들은 한국 음식 중 약식, 정과, 식혜 등 한과와 전통 음청류를 선호하고 이용률도 높았다고 하였다(Pakr & Chung 2002). 그러나 본 연구 결과 연변 조선족 대학생은 약과 및 강정, 식혜 및 수정과, 곱창전골 등 대중적이지 않은 한국 전통음식에 대한 선호도가 상대적으로 낮았는데, 이러한 결과를 볼 때 연변 지역은 조선족 자치주를 형성하여 나름의 고유한 식문화를 유지하며 안정성을 갖고 있으나 연변 조선족의 식생활도 주변 환경과 상호작용하면서 서서히 변하고 있음을 알 수 있다. 특히 조선족 대학생들에서 오이소박이와 깍두기 등의 김치류와 장아찌의 선호도가 다른 메뉴에 비해 상대적으로 낮은 것을 주목해 볼 필요가 있다. 1996년 연변 조선족 주부들을 대상으로 한 연구에서 조선족은 음식문화에서 고유의 독특한 특성을 발전시키며 전통적 식생활을 보존하고 있어 98.6%가 김치를 가정에서 담그어 먹으며, 배추김치, 깍두기, 열무김치, 총각김치, 갓김치, 오이김치, 동치미, 찐지 등 다양한 종류의 김치를 담근다고 하였다. 또한 연변 조선족의 66.2%가 매끼 김치를 먹고 있었을 정도로 김치는 연변 조선족의 일상생활에 없어서는 안 될 민족 식품으로 조선족 문화의 전형적 특징으로 자리 잡고 있었다. 더구나 김치는 조선족 뿐 아니라 한족 등 다른 민족도 가장 좋아하는 식품이라고 하였다(Lyu & Ryu 1996). 2007년 연구에서 연변 조선족 주부들 역시 한국 음식 중 선호도가 특히 높은 음식은 배추김치, 깍두기, 동치미, 오이소박이 등과 같은 김치류였고



&lt;Table 6&gt; The preference level of Korean food

		Total (n=306)	Ethnicity		t-value
			Korean (n=223)	Chinese (n=83)	
Bap (밥)	<i>Bibimbap</i> (비빔밥)	3.76±0.82 <sup>1)</sup>	3.82±0.79	3.60±0.91	1.934
	<i>Kimchi-bokkeum-bap</i> (김치볶음밥)	3.76±0.86	3.83±0.82	3.59±0.92	2.145*
	<i>Gimbap</i> (김밥)	3.75±0.80	3.78±0.76	3.64±0.88	1.340
Juk (죽)	<i>Jatjuk, Patjuk</i> (자죽 · 팔죽)	3.61±0.86	3.64±0.84	3.52±0.92	1.116
Myeon (면)	<i>Kal-guksu</i> (칼국수)	3.70±1.89	3.78±2.14	3.49±0.90	1.160
	<i>Naengmyeon</i> (냉면)	3.67±0.97	3.72±0.92	3.53±1.09	1.429
Guk · Tang (국 · 탕)	<i>Tteokguk</i> (떡국)	3.60±0.92	3.68±0.88	3.40±1.01	2.375*
	<i>Mandu-guk</i> (만둣국)	3.46±1.00	3.54±0.95	3.24±1.11	2.359*
	<i>Galbi-tang</i> (갈비탕)	3.77±0.97	3.78±0.90	3.72±1.12	0.448
	<i>Seolleongtang</i> (설렁탕)	3.52±1.02	3.63±0.94	3.24±1.17	2.973**
	<i>Samgye-tang</i> (삼계탕)	3.78±0.95	3.80±0.91	3.75±1.06	0.391
	<i>Yukgaejang</i> (육개장)	3.85±0.92	3.85±0.91	3.84±0.94	0.073
Jjigae · Jeongol (찌개 · 전골)	<i>Sundubu-jjigae</i> (순두부찌개)	3.85±0.85	3.85±0.86	3.87±0.81	-0.183
	<i>Kimchi-jjigae</i> (김치찌개)	3.77±0.94	3.90±0.83	3.41±1.12	3.629**
	<i>Doenjang-jjigae</i> (된장찌개)	3.66±1.06	3.86±0.88	3.13±1.30	4.732**
	<i>Gopchang-jeongol</i> (곱창전골)	3.41±1.17	3.48±1.12	3.23±1.28	1.642
Meat ( <i>Jorim · Bokkeu · Gui</i> ) (육류 (조림 · 볶음 · 구이))	<i>Jang-jorim</i> (장조림)	3.98±0.92	4.05±0.83	3.79±1.09	2.046*
	<i>Jeyuk-bokkeum</i> (제육볶음)	3.70±0.99	3.77±0.92	3.51±1.14	1.899
	<i>So-galbi</i> (소갈비)	3.98±0.88	4.01±0.85	3.90±0.97	0.969
	<i>Dwaeji-galbi</i> (돼지갈비)	3.88±0.94	3.91±0.89	3.78±1.06	0.974
	<i>Dak-galbi</i> (닭갈비)	3.93±0.92	3.98±0.85	3.82±1.07	1.210
	<i>Samgyeopsal</i> (삼겹살)	3.86±1.02	3.90±0.95	3.76±1.20	0.945
	<i>Bulgogi</i> (불고기)	3.98±0.90	4.00±0.87	3.90±0.98	0.872
Jeon (전)	<i>Nokdu-jeon</i> (녹두전)	3.43±1.05	3.48±1.02	3.31±1.13	1.200
	<i>Kimchi-jeon</i> (김치전)	3.68±1.03	3.80±0.93	3.35±1.18	3.144**
	<i>Pajeon</i> (파전)	3.66±0.98	3.77±0.91	3.39±1.12	2.773**
Kimchi (김치)	<i>Baechu-kimchi</i> (배추김치)	3.78±0.90	3.88±0.81	3.51±1.07	2.907**
	<i>Kkakdugi</i> (깍두기)	3.52±1.05	3.63±0.96	3.23±1.22	2.681**
	<i>Oi-so-bagi</i> (오이소박이)	3.44±1.03	3.55±0.96	3.14±1.17	3.107**
Jangajji (장아찌)	<i>Jangajji</i> (장아찌)	3.31±1.11	3.39±1.06	3.11±1.21	1.988*
Side dishes	<i>Namul</i> (나물)	3.46±1.02	3.61±0.92	3.06±1.17	4.305**
	<i>Japchae</i> (잡채)	3.60±0.99	3.68±0.92	3.39±1.15	2.083*
Ttoek · Hangwa · Eumcheong-ryu (떡 · 한과 · 음청류)	<i>Ttoek</i> ( <i>Songpyeon, Gyeongdan, Baek-seolgi, Injeolmi</i> ) (떡 (송편, 경단, 백설기, 인절미))	3.50±0.99	3.65±0.93	3.43±1.14	1.549
	<i>Sikhye, Sujeonggwa</i> (식혜, 수정과)	3.60±1.05	3.60±1.03	3.63±1.10	-0.223
	<i>Yakgwa, Gangjeong</i> (약과, 강정)	3.36±1.03	3.34±1.00	3.42±1.11	-0.611
Others	<i>Tteok-bokki</i> (떡볶이)	3.48±1.12	3.66±1.01	2.99±1.26	4.838**
	<i>Sundae</i> (순대)	3.83±0.91	3.90±0.85	3.64±1.03	2.073*
Total		3.68±1.08	3.74±0.98	3.49±1.11	11.612**

<sup>1)</sup>Mean±SD (5 points scale was used)

\*p&lt;0.05, \*\*p&lt;0.01

섭취 빈도 역시 높았다고 하였다(Park & Chung 2007). 이와는 상이하게 본 연구 결과 연변 조선족 대학생은 한민족의 대표적 전통음식인 김치와 장아찌류에 대하여 잘 알고는 있으나 좋아하지는 않는 것으로 나타나 최근 10~20년 간 연변 조선족의 전통음식에 대한 기호도 변화가 관찰되었다. 재

한 중국 유학생들의 경우에도 김치는 특유의 냄새에 대한 거부감으로 한국 음식 중 선호도가 가장 낮은 것으로 나타나(He 2010) 연변 조선족 젊은 세대의 입맛은 앞 세대보다 그들이 거주하는 중국 한족의 영향을 받고 있는 것으로 생각된다. Cho(2000)는 연변 조선족은 식문화의 전통적 고착성

을 유지하면서 식생활 습관을 지배하는 환경 요인에 영향을 받아 변화하고 있으며 민족적 요인보다 지역적 요인이 우선적으로 식행동을 결정짓는 요인이었다고 하여 이러한 추측을 뒷받침하고 있다.

또한 연변 조선족은 송편, 증편, 백설기, 시루떡 등 전통적인 한국의 떡을 즐겨 먹었고, 전통 명절인 설날, 추석, 한식, 동지 등에 절기에 맞게 떡국, 만둣국, 시루떡, 식혜, 수정과, 한과 등을 즐겨 먹어온 것에 반하여(Park & Chung 2007) 본 연구에서 연변 조선족 대학생은 떡국, 만둣국과 같은 명절음식을 잘 알고 있는 것에 비해 선호도가 그리 높지 않았는데, 이 역시 최근 연변 조선족의 식생활 변화를 보여주고 있다. 최근 연변 조선족 사회는 젊은 층의 유출로 인구감소 현상을 겪으면서 전통문화가 단절되고 민족정체성의 위기까지 초래되고 있는데(Sun 2016) 이러한 영향이 전통 식생활 문화의 단절로까지 이어지고 있는 것으로 생각된다.

본 연구 결과 연변의 한족 대학생은 식혜 및 수정과, 약과 및 강정 등 잘 모르는 한국전통음식에 대한 선호도가 상대적으로 높았는데, 중국 대학생의 경우 한국에 친숙해질수록 한국의 맛에 대한 인식이 변화하고 식혜와 수정과 등의 한국 전통 음식류에 대한 선호도가 높아지는 것을 볼 때(Lee 2016) 중국의 주체 민족인 한족도 한국과 한식에 대하여 친숙하게 느끼게 한다면 한국 전통음식을 즐기게 될 수 있을 것이라는 가능성을 보여주었다.

#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 중국 연변 지역에 거주하는 대학생들을 대상으로 민족에 따른 한식의 섭취 현황 및 한식에 대한 인식, 한식의 맛 수용도, 한식메뉴에 인지도 및 선호도를 비교·분석하여 연변에서의 식문화 전통성 유지 및 변화 양상을 파악하고자 하였다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조선족 대학생이 한족 대학생보다 한국음식에 대한 선호도와 섭취 빈도가 높은 양상이 뚜렷하게 나타났고, 조선족의 경우 중국음식을 선호하는 비율보다 한국음식과 조선음식 선호를 합한 비율이 더 높아 젊은 세대에서도 연변조선족의 식생활 전통성이 이어져 오고 있음을 보여주었다.

둘째, 조선족과 한족 대학생 모두 전통적인 조선음식보다 최근 한국의 문화인 한국음식을 더 선호하는 것으로 나타나 민족에 상관없이 식생활에서 한국의 영향을 많이 받고 있음이 관찰되었다.

셋째, 조선족 대학생이 한족 대학생에 비해 김치의 첫갈냄새와 장류 음식 등 한국의 전통 발효음식에 더 긍정적인 인식을 가지고 있는 것으로 나타났다. 그러나 마늘, 고추 등 한식의 양념 맛에 대해서는 조선족과 한족 대학생 모두 익숙하지 않았다. 그럼에도 새로운 한국음식을 경험하고자 하는 수용도 인식에서는 민족 간 차이 없이 모두 긍정적인 것으로 나타났다.

넷째, 한식의 건강성에 대한 인식에서 조선족이 한족보다 ‘한국음식은 반찬가짓수가 많고 조리법이 다양해 건강에 좋다고 생각한다’ 항목에서 더 높은 점수를 나타내 한식의 다양성에 의한 건강성을 보다 긍정적으로 생각하였다.

다섯째, 한국음식 맛에 대한 기존 생각은 조선족과 한족 모두 매운맛>담백한 맛>단맛>짠맛>신맛>기름진 맛의 순으로 나타나 한식은 맵고 기름지지 않다고 인식하였다. 또한 한족이 조선족에 비해 한식이 기름지지 않다고 생각하는 인식이 강하였다.

여섯째, 희망하는 한국음식의 맛에 대해서는 민족별로 순위가 달랐는데 조선족은 매운맛>담백한 맛>단맛>신맛>짠맛>기름진 맛의 순이었고, 한족은 매운맛>담백한 맛>짠맛>단맛>신맛>기름진 맛의 순이었다. 한족은 조선족 대학생에 비해 한국음식에서 짠맛을 더 희망하는 것으로 나타났다.

일곱째, 한식 메뉴에 대한 인지도는 조선족과 한족 대학생 모두 높았으며 조선족의 평균 인지도가 한족에 비해 유의적으로 높았고, 대부분의 한식 메뉴에서 한족에 비해 조선족 대학생의 인지도가 높아 조상 전래의 고유한 식생활 풍습이 조선족 젊은 세대에까지 계승되어 오고 있음을 보여주었다. 조선족의 경우 비빔밥, 김치볶음밥, 김치찌개, 김밥, 파전, 순대 등이, 한족의 경우 비빔밥, 김밥, 순대, 김치볶음밥, 냉면 등이 상대적으로 인지도가 높았다. 반면 조선족의 경우 약과 및 강정, 녹두전, 설령탕, 식혜 및 수정과 등이, 한족의 경우 설령탕, 약과 및 강정, 녹두전, 잣죽 및 팥죽, 만둣국 등이 상대적으로 인지도가 낮았다.

여덟째, 한식 메뉴에 대한 선호도 역시 조선족이 한족에 비해 높았는데, 37개 중 18개 메뉴에서 조선족의 선호도가 유의적으로 높았다. 조선족은 장조림, 소갈비, 불고기, 닭갈비, 돼지갈비 등 육류음식에 대한 선호 경향이 강하였고, 한족은 소갈비 불고기, 순두부찌개, 육개장, 닭갈비 등 육류음식과 함께 찌개와 탕류도 선호하였다. 반면 조선족 대학생은 약과 및 강정, 식혜 및 수정과, 곱창전골 등 한국 전통음식에 대한 선호도가 비교적 낮아 연변 조선족의 식생활도 변화하고 있음을 보여주었다. 한족은 한식 메뉴 중 떡볶이에 대한 선호도가 가장 낮았고 나물, 장아찌, 오이소박이, 깍두기 등 김치·장아찌류와 나물에 대한 선호도가 비교적 낮았다.

아홉째, 조선족의 경우 한민족의 대표음식인 오이소박이, 깍두기, 장아찌 등 김치·장아찌류와 떡국, 만둣국과 같은 명절음식이 높은 인지도에 비해 선호도가 상대적으로 낮아 최근 연변 조선족의 전통 식생활 문화 단절 및 전통음식에 대한 기호도 변화 현상이 관찰되었다.

마지막으로 한족의 경우 식혜 및 수정과 등 중국에서 대중적이지 않은 한국 전통 음식류에 대해 인지도는 낮으나 선호도가 비교적 높아 중국의 주체 민족인 한족도 한국 전통음식을 즐기게 될 수 있는 가능성을 보여주었다.

이상의 결과를 살펴보면, 연변 거주 대학생의 한식에 대한 선호도, 섭취, 인식에서 민족별로 뚜렷한 차이가 나타나 조

선족 대학생이 한족 대학생에 비해 중국음식보다 한국음식을 더 좋아하고 한국음식 섭취 빈도가 더 높으며 익숙해지기 어려운 한국 특유의 발효음식의 맛과 한식의 건강성에 대해서도 더 긍정적인 인식을 가지고 있는 것으로 나타났다. 또한 조선족이 한족 대학생보다 다양한 한식 메뉴에 대해 더 잘 인지하는 동시에 선호하고 있었는데, 이러한 결과들은 연변 조선족에서 유지되어 온 한민족 고유의 식생활 전통성이 젊은 세대에까지 이어져 오고 있음을 보여주고 있다. 그러나 한편으로는 연변 조선족 대학생들은 1990~2000년대에 연변 조선족들이 자주 이용하였던 한국음식 중 일부 전통음식에 대한 선호도가 비교적 낮았고 한식에 대한 선호도가 높음에 비해 실질적인 섭취 빈도는 다소 낮았는데, 이러한 결과는 지난 20여 년간 중국의 개혁·개방에 따라 식생활이 서구화되고 한중 수교 이후 대규모 인구 유출로 인하여 연변 조선족 사회에 사회문화적 변화가 초래되면서 조선족의 식생활도 변화하고 있음을 보여준다. 더욱이 연변 조선족 대학생은 김치, 장아찌, 떡국과 같은 한민족의 대표적 전통음식에 대해 잘 알고는 있으나 좋아하지는 않는 걸로 나타나 최근 연변 조선족에 나타난 전통 문화 단절과 민족정체성의 변화가 젊은 세대의 식생활에서도 나타나고 있는 것으로 생각된다.

본 연구 결과 연변이라는 지역적 특수성은 있으나 조선족과 한족 대학생 모두 전통적인 조선음식보다 현대적인 한국음식을 선호하였고 새로운 한국음식에 대한 수용도 역시 긍정적인 걸로 나타났으므로 중국에서 태어나고 자란 이들 세대의 취향에 맞도록 한식을 현지화 시키는 노력을 한다면 소비를 주도하고 있는 중국 대학생 사회에 한식의 대중화를 가속화할 수 있을 것이라 생각된다. 더욱이 한족 대학생은 잘 모르는 한국 전통음식에 대한 선호도가 높았던 결과를 통해 한식에 보다 친숙하게 느끼도록 한다면 다양한 한식을 중국 주체 민족인 한족에게도 확대시켜 나가는 것에 충분히 가능성을 기대해 볼 수 있다. 따라서 한식 세계화의 교두보인 연변에서 조선족 대학생이 한식의 홍보 사절단으로써의 역할을 담당할 수 있도록, 또한 식문화를 통해 민족 공동체적 정서를 정착시킬 수 있도록 한식의 고유성 및 전통성과 우수성에 대해 인지하도록 하는 노력이 필요할 것이라 생각된다.

본 연구는 연길이라는 제한된 조사 지역 설정으로 조선족 전체로 일반화하기에 무리가 있다는 점과 조사 대상자가 대학생에 한정되어 있다는 점에서 한계가 있다. 따라서 중국의 다른 지역 조선족 및 중앙아시아에 거주하는 고려인을 대상으로 하는 후속 연구가 필요할 것으로 생각된다.

## References

- Chin HR. 2007. A Comparative study regarding Chinese's perception on Korean food: focused on the residents in Beijing & Shanghai. Master's degree thesis, Sejong University, Korea, pp 82-86
- Cho SH, Kim JH, Kim MH, Lee WJ, Kim EK. 2016. Perception and Preference for Korean Food among Chinese Students Residing in Korea and China. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(4):261-268
- Cho WK. 2000. A Study on Dietary Behavior and Nutrition Intake of College Students in Seoul and Yanbian. Doctoral degree thesis, Ewha Womans University, Korea, pp 17-26
- Choe JY, Cho MS. 2012. Investigation of Dietary Behaviors According to Residence Status and Ethnicity of University Students in Yanbian, China. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(1):38-48
- He WH. 2010. Research on Korean food preference and satisfaction of Chinese students in Korea. Master's degree thesis, Paichai University, Korea, pp 38-50
- Hong KH, Oh UH. 2016. Comparisons of Health Related Lifestyle and Dietary Behaviors according to Gender, Ethnicity and Residence Type of University Students in Yanbian, China. *Korean J. Food Nutr.*, 29(4):486-498
- Jang JO. 1993. A Study on dietary culture of Chosun trib in Yenbeun. *Korean J. Diet. Cult.*, 8(4):315-319
- Jung HY, Jeon ER. 2010. Preference for Korean food and satisfaction of dormitory foodservice by Chinese students studying at Mokpo national university. *J Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 40(2):283-289
- Kim DH, Cha SB. 2013. The Effect of Korean Wave on Korean Food Image, Food Preference, Food Satisfaction, and Visit Intention to Korea. *J. Foodserv. Manag.*, 16(5):7-26
- Kim DS, Ryu JK. 2013. Recent Changes in the Ethnic Korean Population in Yanbian, China: An Analysis of Data from the 1990, 2000, and 2010 Chinese Population Censuses. *Sino-Soviet Affairs*, 36(4):121-149
- Kim HK, Park KY. 2014. Research of Korean Wave by media Images of Korea Food, Effects of Korea Food good feelings. *Tour. Res.*, 29(2):61-80
- Kim MH. 2008. Foreign Students Staying in Korea who Prefer Korean food. Master's degree thesis, Sookmyung Women's University, Korea, pp 69-76
- Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Chinese at Seoul Residence. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 21(1):17-30
- Lee BS, Park HJ, Jung JW. 2010. A Study on the Difference of Perception about Traditional Food by Generations in Busan Area. *Korean J. Culin. Res.*, 16(4):1-14
- Lee ES. 2016. The Comparative Analysis of Chinese Students' Preference on Korean Menu and The Determinants of Preference on Korean Food by Familiarity to Korea: Local Chinese Students Vs. Chinese Students in Korea. *J. Hotel & Resort*, 15(1):181-196
- Lee HG, Kim GW, Yoo JY, In KK. 2012. Awareness and Evaluation of Korean Traditional Foods among University

- Students in Chungnam Area. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 27(5):415-421
- Lee JM, Kim MK, Park HJ. 2001. A Study on Nutrient Intake and Dietary Behavior of House Wife and Female College Student in Yanbian. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 16(1):33-42
- 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
- Lee WJ. 2012. The Image Perception and Quality Evaluation of Korean Restaurant in China. *J. Korean Airline Manag.*, 10(3):59-75
- Lim HS, Im S. 2015. Study on Different Body Types between Korean-Chinese and Han-Chinese Women in Yanbian Korean Autonomous Prefecture and the Social Environmental Factor: With the focus on the Women in their 60's. *J. Korean Soc. Costume*, 65(7):1-18
- Lyu ES, Ryu K. 1996. Study of the Yanbian Korean housewives' knowledge of Korean traditional holidays foods. *Korean J. Diet. Cult.*, 11(3):327-337
- Moon SJ, Song JS. 2012. Study on Food Quality of Korean Restaurants, Customer Satisfaction, and Revisit Intentions in Chinese University or College Students -Focused on different awareness of Korean food-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(3):285-293
- Paek HY, Kwak EJ, Joung HS, Jeong JH, Cho YS. 2015. Study on University Student's Awareness of Traditional and Yaksun Foods: Focus on University Students majoring in Culinary Art and Foodservice Daegu and Gyungbuk Area. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 25(5):779-790
- Park ES. 1997. Perception of traditional and prohibitive foods in Yanbian area. *Korean J. Diet. Cult.*, 12(2):103-136
- Park ML, Kim YA, Yoon KS, Liu F, Byun GI. 2009. A Research on College Students' Recognition and Preference of Korean Food in Shenyang Region of China -Focused on Bibimbap- *Korean J. Culin. Res.*, 15(1):169-180
- Park YS. 2001. Food Management Pattern and Preception of Housewives in Yuanbean Area. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 11(6):430-445
- Park YS, Chung YS. 2001. Perception of Housewives in Yanbian Area on Korean Traditional Food and Cultural Background. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 11(1):71-81
- Park YS, Chung YS. 2002. Perceptual Dimensions and Patterns of Korean Traditional Food and Culture. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 17(4):446-455
- Park YS, Chung YS. 2007. Preference and Intake Frequencies of Traditional Korean Foods and Foods of National Holidays in the Yanbian Region of China. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 17(2):153-163
- Seo SH, Ryu KM. 2009. Chinese Customers' Perception of Korean Foods and Satisfaction and Revisit Intentions to Korean Cuisine Restaurants -A Focus on Visiting Experience and Frequency of Visits. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 24(2):126-136
- Song CJ. 2012. Overseas Chinese Globalization and Korean Food. *Food cult.*, 5(1):8-21
- Sun BK. 2016. A Study on the Activities linked with Homeland and Identity of Yanbian Korean-chinese. *J. Korean Northeast Asia*, 21(1):53-70
- The Korean Food Foundation. 2014. 200 International Korean Menu Guide. pp 9

---

Received March 07, 2017; revised April 24, 2017; revised May 27, 2017; accepted June 14, 2017