



중국유학생의 거주기간에 따른 한국음식 확산

한경수 · 민지은*
경기대학교 외식조리학과

Adoption Process of Chinese Students to Korean Food Based on Residence periods

Kyung Soo Han, Ji Eun Min*

Department of Foodservice and Culinary Management, Kyonggi University

Abstract

This study conducted qualitative research through in-depth interviews on the diffusion process of Korean food in accordance with the length of residence of Chinese students in Korea. As the analysis method, the qualitative analysis method such as NVivo12.0 was used, and the analysis was performed through word frequency, word cloud, and coding matrix. The images of taste of Korean food were revealed as 'Spicy', 'Sweet', and 'Light taste' by both short-term Chinese residents and long-term Chinese residents. The long-term Chinese residents showed their dissatisfaction with the institutional food, and they also pointed out the importance of the matter of cooking for quick adaptation to life in Korea. The long-term Chinese residents also thought of Korean food as 'High-fiber food', and this was influenced by the 'Less-oil' cooking method of Korean food, which is different from the cooking method of Chinese food. The length of residence was used as a main variable of this study, and it was one of the factors having positive effects on the diffusion of Korean food and acculturation. It would be difficult to generalize the results because this study used the convenience sampling method and snowball sampling.

Key Words: NVivo, diffusion of korean food, adoption process of korean food, korean food image

1. 서 론

2018년 교육청에서 공개한 통계자료에 따르면 국내 외국인 유학생 수는 2016년 104,262명, 2017년 123,858명, 2018년 142,205명으로 매년 꾸준히 상승하고 있는 추세이다. 이 가운데 출신 국가별 현황을 보면 중국이 68,537명(48.2%)으로 가장 높은 비율을 차지하고 있으며 베트남 27,061명(19.0%), 몽골 6,768명(4.8%), 우즈베키스탄 5,496명(3.9%), 일본 3,977명(2.8%) 순으로 나타났다(Korean Ministry of Education, 2018). 외국인 유학생은 졸업을 하면 본국으로 돌아가 한국에서 겪었던 문화를 전파하는 가교 역할을 하는 중요 매개자이다(Lee 2008). 식문화의 경우 자국의 문화에 맞게 변용시켜 확산시키기 위해 이러한 유학생들의 역할이 중요하다(Song 2012). 국내에 유입된 유학생들 가운데 가장 많은 비중을 차지하는 중국의 경우 경제성장과 더불어 외식산업의 성장세가 두드러지는데 그 규모는 2017년 3조 9600만 위안, 한화 500조가 넘는 시장으로 2016년 대비 10.7% 성장하였다(Kotra news 2018). 이와 함께 중국은 지리적인 인접성과

식문화의 유사성으로 한국음식에 대한 인지도 및 만족도가 높은 국가이다(Korean food promotion institute 2018).

중국 유학생을 대상으로 한 한국음식의 적응과정에 관한 연구를 보면 한식당 음식품질과 고객만족, 재방문 의도에 관한 연구(Moon & Song, 2012), 식생활 및 생활습관 변화와 스트레스 정도에 관한 연구(Gaowei et al. 2013; Gao & Kim 2018), 한국음식 적응에 관한 연구(Han 2017; Hong & Lee 2018), 한식 메뉴 선호도 및 기숙사 급식 만족도에 관한 연구(Jung & Jeon 2011), 한국음식에 대한 이미지, 인식, 태도, 세계화에 대한 국가별 차이분석(Shin & Kwon 2010), 한국 거주 중국 유학생과 중국 현지 대학생의 차이분석에 관한 연구로 한국음식 인식 차이에 관한 연구(Cho et al. 2016), 친숙도 영향요인에 관한 연구(Lee 2016), 영양지식, 식행동 등에 관한 연구(Rho & Chang 2012; Shuchen et al. 2015), 한국음식 인식 및 선호도에 관한 연구(Hong 2017), 한류와 한국음식 구매와 인지도에 관한 연구(Lee 2015), 외식만족도에 관한 연구(Bae & Boo 2015)가 이루어져왔다.

*Corresponding author: Ji Eun Min, Department of Foodservice and Culinary Management, Kyonggi University, 03-746, 24, Kyonggidae-ro 9-gil, Seodaemun-gu, Seoul 03746, Korea Tel: +82-2-249-5126 Fax: +82-31-249-9173 E-mail: miinmul8@gmail.com

한국음식의 세계화를 위해 한국음식확산에 관한 선행연구로는 Rogers의 확산이론을 기초로하여 방한 일본관광객을 대상으로 한국음식의 확산과정을 분석한 Choi & Han(2012), Kim & Han(2015)의 연구가 있다. Choi & Han(2012)은 음식수용단계를 지식, 설득, 결정, 실행, 확인단계로 나타냈다. 연구결과 일본관광객은 여행 후에 결정단계의 관광객 수의 변화가 가장 큰 것으로 나타났으며 한국방문이 한국음식수용에 긍정적인 영향이 있음을 시사했다. Kim & Han(2015)의 연구에서는 한식 확산 단계를 인지, 흥미, 평가, 시도, 적응 단계에 관해 총 15개 문항을 이용하여 측정하였다. 각 문항에 대해 탐색적 요인분석을 한 결과 한국음식에 대해 알고 있고 관심이 있으며 먹어본 경험이 있다는 인지흥미단계와 한국음식에 대한 정보를 습득하고 있으며 한식 레스토랑에 대한 정보를 찾고 있다는 흥미평가단계, 한식을 즐겨먹으며 한식을 배우고, 조리할 줄 알며 내 몸에 좋은 음식이라고 생각한다는 시도 적응단계로 나누었다. Kwon et al.(2019)의 연구에서는 국내 체류 중인 유럽권 외국인을 대상으로 김치의 확산방안에 관해 정량적, 정성적 연구를 혼합하여 진행한 결과 확산과정에 관한 인지, 첫 시도 후 평가, 김치에 대한 니즈, 소비의향의 4단계로 나누어 김치 수용과 비수용의 핵심 요인을 살펴보았다. 연구결과 김치의 홍보에는 SNS, 유튜브 등을 이용하며 일방적인 의사전달 형태의 조리 수업 방식 보다는 문화체험 등의 쌍방향 커뮤니케이션 홍보가 필요함을 나타냈다. 또한 첫 시도 후 평가 단계와 김치에 대한 니즈 단계에서는 매운맛이 가장 큰 김치확산의 저해 요인이기에 김치 맛의 등급을 사전 고지하거나, 여러 단계의 제품으로 개발이 필요함을 시사했다.

한국음식문화 확산과 긍정적 문화 변용에 영향을 미치는 요인 중 거주기간에 따른 한국 음식 선호도에 따른 선행연구를 살펴보면 거주기간이 길수록 한국음식에 대한 부정적인 인식이 줄어든다고 나타났으며(Song & Kim 2015) 한국 체류기간이 길수록 불확실성 회피성향이 낮으며 문화 변용이 높게 나타났는데 문화 변용이 높은 집단일수록 한국음식에 대한 태도, 인지도, 선호도, 만족도, 한국음식점 재방문의사, 한국음식점 추천의사가 높게 나타났다(Seo et al. 2012). 중국인 결혼이민자의 한국 식생활 적응 관련요인에 관해 조사한 Asano et al.(2015)의 연구에서도 한국 적응기간과 건강 지향적인 식생활, 한국 문화적응 수준이 높을수록 한국 식생활 적응도가 높은 것으로 나타났다. 거주기간에 따라 중국인들의 한국음식 적응과정에 관한 연구를 한 Han(2017)의 연구에서도 거주기간이 길수록 한국음식 추천의사가 높을 뿐 아니라 한국음식을 조리한다고 응답하였다. Lee et al.(2007)의 연구에서도 거주기간이 증가할수록 한국음식에 대한 섭취방법, 맛, 이름 등에 관한 전반적인 지식수준은 증가하는 반면 조리방법이나 음식의 효능 기원에 관한 지식 확산속도는 느리게 나타났다. Jeong & Yoon(2016)의 연구에서는 거주기간이 길수록 한식의 영양적 우수성을 인지하여 한식에

적응하려는 노력이 커짐을 나타냈다. 반면 결혼 이주여성의 식생활 적응에 영향을 미치는 요인에 관해 Lee(2012)의 연구에서는 거주기간이 '5-7년'인 경우 한국음식의 선호도가 가장 낮게 나타났으며 '1년 이하' 거주한 경우 가장 높은 선호도를 나타냈다. 이와 함께 거주기간이 '1년 이하'인 경우 한국음식조리법에 대한 높은 학습의지를 보인 반면, '5-7년'인 경우 가장 낮은 학습의지를 나타냈다. 중국 결혼 이주여성을 위한 영양교육방안에 관한 심층인터뷰를 진행한 Kim et al.(2011)의 연구에서는 거주기간에 따른 식생활 적응의 관련성 여부를 살펴본 결과 거주기간이 길어질수록 한국 식문화에 적응하면서 본국음식의 섭취빈도는 낮아짐과 동시에 건강식에 대한 관심이 증가하는 것으로 나타났다. 반면 거주기간에 따라 식생활 행태나 영양적인 지식에는 차이가 없었으나 자녀유무에 따라 영양식을 섭취하고자 하는 것으로 나타났다. Kim et al.(2018)의 연구에서는 거주기간에 따라 한식 섭취율에 유의미한 차이는 없는 것으로 나타난 반면 시부모님과 동거 여부가 한식 섭취율에 유의미한 상관관계가 있는 것으로 나타났다. 이렇듯 거주기간에 따른 한국식생활 적응에 관한 견해는 연구자별로 상이하게 나타났다.

중국 유학생 대상 선행연구들은 한국음식의 인지도 및 선호도에 관한 양적연구가 주를 이루는데 중국 유학생의 한국음식 확산에 관한 심층적인 연구가 부족한 실정이다. 이에 따라 거주기간 별 한국음식의 확산의 차이를 비교하기 위해 한국음식 확산과정, 한국음식이미지, 선호 메뉴 및 비선호 메뉴와 배경에 관한 심층면접(In-depth interview)을 통한 질적 연구를 진행하였다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

심층 면접 조사에 앞서 표본설정의 적절성과 타당성을 충족시키기 위해 조사 대상자의 일반적 특성, 사회경제학적 특성, 한국음식 적응을 위한 의견지도자 및 정보원천, 국내 거주기간에 따른 대상자들의 한국음식의 확산단계에 관한 1차 설문조사를 실시하였다. 설문은 구글설문지를 통해 서울권 대학에 재학 중인 중국인 유학생을 대상으로 진행하였으며 2017년 10월1일부터 31일까지 총 87부의 설문이 수거되어 설문 목적에 부적합한 조선족학생을 제외한 82부(회수율 94%)의 설문을 분석에 사용하였다. 설문 문항은 일반적 사항으로 성별, 나이, 한국거주기간, 거주유형 관련 4문항으로 구성하였으며 Han(2017)의 연구에서 개발된 한국음식확산 단계에 관한 18문항, 한국음식 확산에 따른 수용자 범주 및 한국음식 확산정도에 관한 2문항으로 구성하였다. 조사결과 82명의 중국유학생을 대상으로 설문조사를 실시하였다. 남성 53명, 여성 29명이 참여하였으며 20살 이하 10명(12.1%), 21세 이상~25세 미만 41명(50.0%), 25세 이상은 31(37.7%)명으로 나타났으며 대부분의 응답자가 한국음식을 레스토랑

에서 처음 접해봤다고 응답하였다. 체류기간은 1년 미만 13.4%, 1~2년 미만 32.9%, 2~3년 미만 23.1%, 3년 이상 30.4%로 나타났다. 이와 함께 거주기간에 따른 한국음식 확산단계 및 한국음식확산정도, 수용자 범주에 따른 유의미한 차이는 없는 것으로 나타났다.

1차 설문조사를 기초로 2차 심층면접(In-depth interview)에서는 거주기간 2년을 기준으로 단기체류자와 장기체류자를 구분하였다. 1차 설문 조사 대상자 중 심층면접 참여 대상자는 비확률 표집방법(Non-sampling error method)인 편의표집(Convenience sampling method)과 눈덩이표집(Snowball sampling)을 병행하여 모집되었으며 체류기간이 2년 미만인 단기체류자 9명, 2년 이상인 장기체류자 9명을 대상으로 심층면접을 진행하였다.

심층면접은 2017년 12월 1일부터 2018년 4월 30일까지 약 4개월 동안 강의실 등을 활용하여 진행 되었으며 면접횟수는 평균 1회였고 면접시간은 약 60분가량 소요되었다. 분석과정에서 추가로 정보가 필요한 연구 참여자들의 경우 전화 또는 메일로 답변을 받았으며 모든 면접내용은 참여자의 동의하에 녹음되었다. 심층면접은 응답자의 자유로운 의견을 듣기 위해 반구조화 된 개방형 질문지(Open ended interview)를 활용하여 진행하였다. 연구 대상자가 중국 유학생임을 감안하여 연구자와 연구대상자 간의 의사소통의 한계점을 최소화하기 위한 통역자도 함께 연구에 참여하였다. 질문의 내용은 거주형태, 거주기간, 한국음식섭취빈도, 지출 식비 등에 관한 인적사항과 평소 식습관, 외식행태 등에 관한 내용, 한국음식에 대한 이미지, 중식과 한국음식과의 차이점, 한국식 생활 적응 과정 등을 중심으로 인터뷰 참여자가 자유롭게 참여하고 응답할 수 있도록 유도하였다. 연구대상자는 인터뷰 참여시 교통비 및 소정의 기념품을 지급하였다.

2. 분석방법

본 연구는 체류하면서 느낀 한국음식의 이미지, 한국음식 확산 관련 내용을 분석함에 있어 Colaizzi(1978)의 분석법을 사용하였다. 분석방법은 총 5단계로 진행 되었으며 1단계로 연구 참여자의 기술(Protocols)을 읽고 2단계로 구, 문장으로 부터 의미 있는 진술(Significant statement)을 도출 하고, 3 단계로 일반적인 형태로 재진술(General restatement) 한 뒤 4단계로 구성된 의미(Formulated meaning)를 끌어낸 뒤 5단계로 도출된 의미를 주제(Themes), 주제모음(Theme clusters), 범주(Categories)로 조직하였다(Kim et al. 1999). 한국음식 이미지 및 적응에 관한 인터뷰 자료를 구성된 의미에 따라 노드(Node)로 분리하고 노드별 단기체류자와 장기체류자에 따라 빈도 분석과 함께 시각화를 하였다. 이때 NVivo 12에서 제공하는 Matrix coding 기능을 사용하였다. 단기체류자와 장기체류자의 선호 메뉴 및 비선호 메뉴에 관해 NVivo 12에서 제공하는 기법으로 단어의 빈도를 분석하여 데이터의 핵심 내용을 파악하는 Word frequency와 이를 시각화 하

는 방법인 Word Cloud를 이용하여 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 중국유학생의 인구 통계학적 특성

연구에 참여한 참여자들의 일반적 특성을 살펴보면 <Table 1>와 같다. 단기체류자의 경우 대부분이 현재 어학당에 다니고 있는 상태였기에 교내 기숙사에 거주하고 있었으며 장기체류자의 경우 모든 학생이 혼자 또는 지인과 자취생활을 하고 있었다.

2. 중국유학생의 한국음식 확산과정

연구 참여자들의 거주기간에 따른 한국음식 확산과정에 관한 분석결과 최초 84개의 의미 있는 진술(Formulated meaning)에서 19개의 주제(Theme)를 도출하였고 이를 다시 재 범주화하여 4개의 주제로 최종 범주화(Categories) 하였다 <Table 2, Figure 1>. 한국음식 확산과정 중 정보수집과정의 경우 한국음식에 관해 인터넷으로 알아보고, 한국 요리 관련 프로그램을 시청하며, 한국친구들에게 맛집 정보를 얻거나, 중국친구들에게 맛집 정보를 얻는다는 응답을 정보수집(Information)의 주제로 범주화 하였다. 주제 분류 결과 단기체류자는 정보수집 과정 경험의 학생들이 많은 것으로 나타났으며 중국인 친구의존도가 높으며 중국어 버전의 인터넷을 사용한다는 학생도 많았다. 또한 한국 친구들로부터 도움은 한국음식 적응에 긍정적인 영향력이 있음을 나타냈다.

“S1: 짜장면은 기숙사 중국인 선배들이 알려주었습니다(China Friends).”

“S5: 맛집을 소개시켜주는 한국 친구들은 주변에 없으며 맛집은 주로 중국인 친구들과 같이 가는 편입니다. 주로 네이버나 인스타그램을 통해 한국음식 맛집에 대한 정보를 얻습니다(China Friends)(Internet_Korean).”

“L2: 처음 한국에 왔을 때 친구도 없고 외로웠는데 한인교회에 나가게 되면서 한국생활에 적응하게 되었습니다. 교회 이모님들이 반찬도 무상으로 제공해 주셔서 반찬류를 많이 접하게 되었습니다(Korean Friends).”

“L7: 어학당에 다닐 때 한국어 선생님이 한국음식에 대해 다양하게 많이 알려주었는데 처음 한국음식을 접하는 계기가 되었습니다(Korean Friends).”

다음으로 조리경험(cooking experience)에 관한 주제모음은 조리 선호 여부, 조리실습 및 수업 수강여부, 조리시설의 중요성 및 필요성에 관한 진술을 범주화 하였다.

조리 선호에 관한 조사자의 특성은 한국음식 적응에 있어서 영향이 있음을 진술하였다.

“L2: 조리하는 것을 좋아해서 식혜, 고추장, 김치 등을 해서 중국친구들과 함께 나눠먹기도 합니다. 또한 조리 수업시간에 배운 메뉴는 집에 와서 중국친구들과 함께 나눠 먹습니다. 친구들은 제가 한 음식을 좋아합니다(Like cooking, Cooking class).”

<Table 1> Profile of Interviewee

#	ID	Age	Gender	Residence periods (months)	Home land	Residential Type
1	S1	18	F	6	Tsingtao	Dormitory
2	S2	18	F	6	Tsingtao	Dormitory
3	S3	18	F	6	Tsingtao	Dormitory
4	S4	18	F	6	Tsingtao	Dormitory
5	S5	19	F	6	Tsingtao	Dormitory
6	S6	19	F	6	Tsingtao	Dormitory
7	S7	23	F	3	Tsingtao	Self-boarding
8	S8	24	F	2	Szechuan	Self-boarding
9	S9	23	M	22	Hunchun	Self-boarding
10	L1	28	M	36	Shenyang	Self-boarding
11	L2	23	M	48	Yenji	Self-boarding
12	L3	24	F	47	Shenyang	Self-boarding
13	L4	24	F	45	Shenyang	Self-boarding
14	L5	25	M	40	Xian	Self-boarding
15	L6	33	M	43	Sandong sheng	Self-boarding
16	L7	29	M	41	De zhou	Self-boarding
17	L8	30	M	40	Tsingtao	Self-boarding
18	L9	27	M	48	Dairem	Self-boarding

<Table 2> Matrix coding analysis of Korean food adoption process

	Short-term residents (N=9)	Long-term residents (N=9)	Total (N=18)
Information			
Internet_Korean	4	3	7
Internet_China	1	0	1
KTV	3	2	5
Korean Friends	0	3	3
China Friends	4	2	6
Cooking Experience			
Dislike Cooking	0	2	2
Like Cooking	1	1	2
Cooking Class	2	1	3
Cooking facility	4	2	6
Adoption			
Own Recipe	2	2	4
Recommend	0	2	2
Adopted Menu	2	6	8
Novelty food	5	7	12
Korea Cook	3	5	8
Non Adoption			
Non Adoption of Korean food	0	2	2
China Ingredients	0	2	2
Homesick	1	0	1
Problem with Conversation	1	3	4
China Cook	3	3	6

"L8: 조리하는 것을 싫어하고 먹는 것에 별로 관심이 없는 편입니다. 세계 음식은 살기 위해 먹는 것으로 한국에 온지 3년이 지났으나 아직도 음식이 한국생활에서 가장 어렵습니다 (Dislike cooking)."

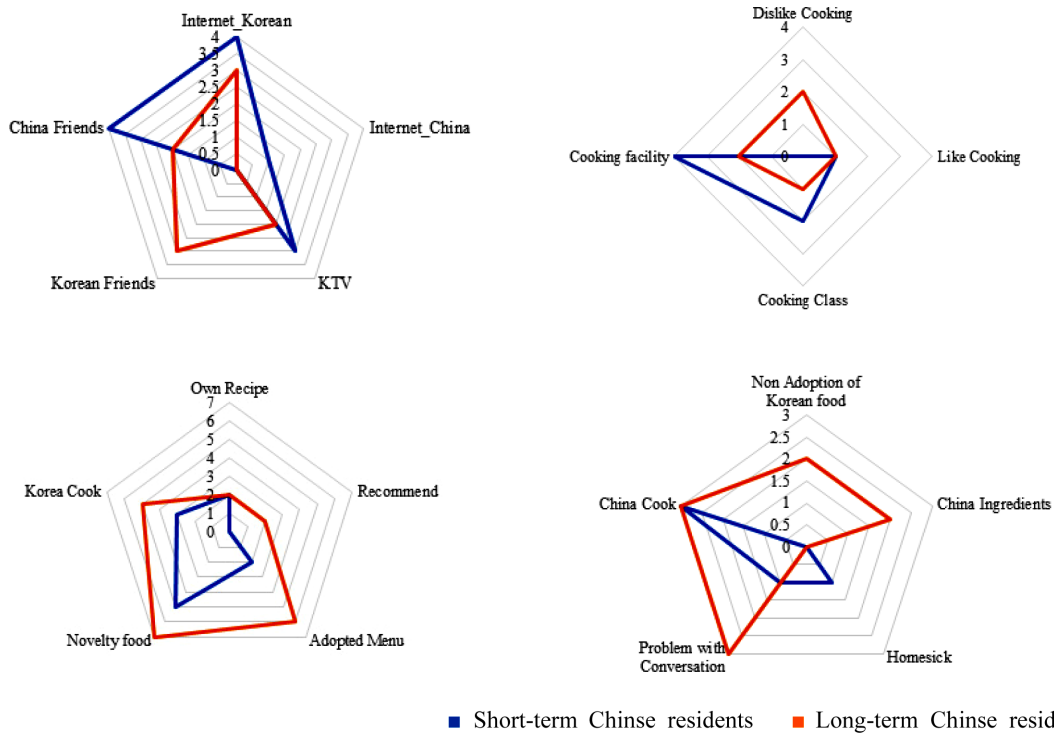
또한 한국음식 적응에 있어서 특히 한국음식에 적응을 하지 못하는 특히 장기체류자들의 경우 초반의 한국적응을 위해 취사시설의 중요성을 언급하였다.

"S1,2,3,4: 기숙사에 살고 있기에 조리할 수 있는 공간이 없습니다. 조리를 하려면 사전 신청을 해야 하는데 번거롭습니다. 또한 막상 조리를 해보니 조리에 필요한 식재료 값도 비쌀 뿐 아니라 맛도 없어서 잘 안 해먹게 됩니다(Cooking facility)."

기숙사에서 체류하는 대부분의 면접자들이 기숙사 내에서의 조리공간 이용의 어려움과 높은 식재료비용으로 인해 조리가 어려움을 나타냈다. 장기체류 중국유학생의 경우 기숙사 생활의 만족도가 단체급식 메뉴의 만족도와 상관계수가 있음을 나타내며 이로 인해 자취생활을 시작하게 되었다고 응답하였다.

"L4: 한국에 처음 왔을 때에는 중국음식이 많이 그리운데 한국에 맛있는 중국음식점은 없기에 집에서라도 간단히 중국음식을 조리해먹을 수 있는 조리시설이 중요합니다. 요새는 계란 볶음밥, 라면 같이 간단한 메뉴는 조리를 해먹으며 부대찌개, 김치볶음밥 같은 한국식 메뉴의 경우 인터넷으로 조리방법을 찾아서 해먹습니다. 한국에서 빨리 적응하기 위해서 취사시설의 유무가 중요하다고 생각합니다(Cooking facility)."

"L8: 한국에 처음 들어와서 기숙사생활을 했는데 특히 음식적응에 문제가 있었습니다. 그래서 1년 만에 자취생활을 하게 되



<Figure 1> Short-term and Long-term Chinese residents' Korean food adoption process

었습니다. 자취생활을 하면서 점심과 저녁은 주로 해먹는 편인데 야채볶음과 토마토 계란볶음, 고기볶음, 마라상귀, 샤브샤브 등의 중국 음식을 해먹습니다.”

취사가능 여부는 이주생활 적응에 있어서 중요한 요인 중 하나로 볼 수 있다. 이는 한국 거주 외국인 대상 푸드네오포비아지수(Food Neophobia Scale)와 한국 음식인식과의 관계를 조사한 Lee & Lee(2016)의 연구와 유사한 결과로 ‘취사가 가능하다’고 답변한 응답자의 FNS지수가 유의적으로 낮게 나타났으며 ‘기숙사에 거주한다’고 응답한 응답자의 FNS지수가 자취 혹은 기타 거주형태를 나타낸 응답자에 비해 높게 나타났다. FNS지수가 높은 것은 새로운 음식에 대한 거부감이 높은 것을 나타내는 것으로 한국음식에 대한 적응가능성이 낮음을 나타낸다.

한국음식 적응(Adoption) 범주와 관련된 진술로는 단기체류자 중에서는 자취생활을 하고 있는 단기체류자가 ‘나만의 레시피가 있다(Own recipe)’고 진술하였다. 이는 국내 결혼 이주 여성의 경우 자신만의 레시피를 통해 식생활에 적응하면서 전반적으로 식생활에 대한 만족도 또한 높아진 Cha et al.(2012)의 연구, 필리핀 결혼 이민 여성의 경우 한식 조리법에 자국의 식재료를 첨가하거나, 밥에 코코넛 밀크나 설탕 등을 넣거나 삼치구이에 케첩을 곁들여 먹는 등의 변용된 조리방법을 통해 한국 식생활에 적응하고 있음을 나타낸 Kim et al.(2018)와 같은 결과 이다. 한국음식 적응범주와 관련된 진술로 장기체류자들은 ‘친구들에게 한국음식을 소개한다(Recommend)’고 언급하였다. 또한 ‘처음에는 맛이 없었으

나 먹다보니 적응한 음식메뉴가 있다(Adopted menu)’가 있다는 진술의 경우 장기체류자의 빈도가 높게 나타났으며 자세한 메뉴명으로는 순두부찌개, 김치, 된장찌개, 청국장, 짜장면, 순대국밥등으로 나타났으며 한국음식에 적응하지 못한 학생이라도 자국에 돌아가더라도 김치는 그리울 것이라고 언급하였다. Lee et al.(2015)의 연구에서도 김치, 청국장, 된장찌개 등의 음식의 경우 특유의 냄새와 맛으로 인해 초기에는 적응하기 어려운 음식이라고 응답하였다. ‘최근 들어 맛있게 잘 먹는 새로운 메뉴가 있다(Novelty food)’의 경우 단기체류자들은 짜장면, 안동찜닭 등의 맵지 않은 음식메뉴를 언급하였으며 장기체류자의 경우 순대국밥, 어묵탕, 감자탕, 제육덮밥, 돼지고기국밥 등의 메뉴를 언급하였다. 다음으로 ‘한국음식을 조리해 먹는다(Korean cook)’의 경우 자취생활을 하고 있는 단기체류자 3명과 장기체류자 5명은 한국음식을 조리해 먹는다고 언급하였다. 단기체류자의 경우 간단한 한국음식요리를 조리해 먹으며 가정간편식을 통해 간단하게 즐겨먹기도 하였다. 또한 장기체류자 대부분이 간단하게 한국음식을 조리해 먹을 줄 안다고 응답하였으며 장기체류자 L1의 경우 한국음식이 조리방법이 단순하고 간단하게 끼니를 때울 수 있어서 즐겨 먹는다고 응답하였다.

“S7: 미역국, 김밥, 떡볶이 등 조리해 먹기 쉬운 요리들을 주로 해먹는 편입니다(Korean cook).”

“S8: 김치를 이용하여 부대찌개를 끓여먹거나 고기를 구워먹고, 된장찌개 고추장찌개정도는 집에서 해먹는 편입니다. 한국음식에 맞게 밥, 고기반찬, 국정도로 한끼를 해결해서 먹는 편

입니다(Korean cook).”

“S9: 집에 한국음식 양념을 구비해 놓고 지내며 돼지갈비, 된장찌개, 순두부찌개 등의 소스는 간단하게 사서 조리해 먹는 편입니다(Korean cook).”

“L1: 한국 반찬의 경우 조리하기 쉬워 일주일동안 먹을 반찬을 주말에 만들어 둡니다. 일주일동안 밥만 하면 간단히 끼니를 때울 수 있어서 한국음식 조리방법이 중식보다 더 단순하고 편리하다고 생각합니다(Korean cook).”

한국음식 부적응(Non adoption)범주와 관련된 의미 있는 진술로 ‘한국음식을 먹는데 어려움이 있다(Non adoption of korean food)’의 경우 한국음식을 받아들이지 않는 장기체류자 2명으로 한국음식보다는 중식 의존도가 높았으며 삶에서 음식에 대한 중요도가 낮아 간단하게 끼니를 때우는 것이라고 진술하였다. 장기체류자 2명의 경우 ‘중국 식재료를 항상 구비하고 있다(China ingredients)’고 응답하였으며 샐러드에 들어가는 육수, 너간마 소스 등 중식 특유의 맛을 내는 식재료를 구비하고 있다고 진술 하였다. 단기체류자중 1명은 ‘자국에 대한 그리움이 있다(Homesick)’고 진술하며 그리움을 달래기 위해 중국음식을 자주 조리하여 먹는다고 나타냈으며, 장기체류자 3명의 경우 ‘적응 초반에 한국음식점에서 한국어 때문에 어려움이 있었다(Problem with conversation)’고 언급하였는데 초기에 언어적인 문제가 있었는데 언어적인 문제가 해결되면서 문화적응 또한 수월해 졌다고 나타냈다. 단기체류자 중 취사시설을 이용할 수 있는 자취생활자와 한국음식에 적응 못한 장기체류자, ‘중국음식을 조리해 먹는다(China cook)’고 진술 하였다.

“S7: 주로 계란과 토마토를 함께 볶은 스크램블 요리를 해먹거나 감자에 고추장 양념과 식초를 넣고 해먹을 때도 있습니다(China cook).”

“S8: 마파두부, 계란 & 토마토볶음, 부추계란국정도는 간단하게 해먹는 편입니다(China cook).”

“L7, L9: 중국식 샐러드는 간단하게 해먹을 수 있는 메뉴로 샐러드에 들어가는 소스 등은 중국 마트에서 사거나 자국에서 택배로 받는다. 중식 식재료도 구하기 어렵고 가격적인 면에서 부담이 되게 한국식 식재료에 중국소스인 너간마 등을 가미하여 먹는다(China cook).”

언어적응과 식문화적응과의 관련성은 문화적응도에 따른 식생활의 변화에 관해 중국 유학생을 대상으로 조사한 Wang et al.(2019)의 연구결과와도 유사하다. 한국어 능력이 한국문화 적응과 관련이 있으며 문화적응도가 낮은 집단의 경우 중국음식 섭취수준이 높은 것으로 나타났는데 즉, 한국어 능력이 향상될수록 문화적응도도 높아지고 한식 섭취수준 또한 높아진 결과이다. 이를 통해 새로운 식문화에 적응하려면 언어적응 또한 선행되어야함을 알 수 있다.

3. 중국유학생의 한국음식 이미지

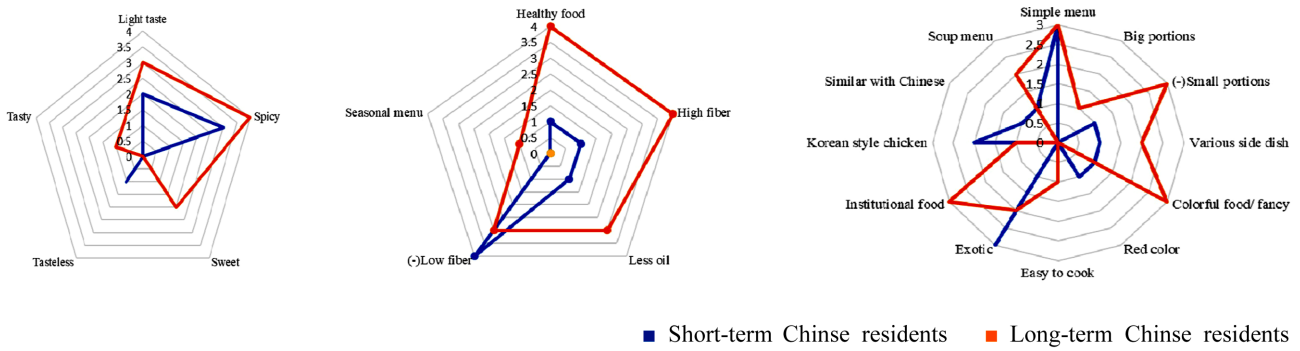
중국 유학생 단기체류자와 장기체류자의 한국음식에 관한

<Table 3> Matrix coding analysis of Korean food image

	Short-term residents (N=9)	Long-term residents (N=9)	Total (N=18)
Taste			
Light taste	2	3	5
Spicy	3	4	7
Sweet	0	2	2
Tasteless	1	0	0
Tasty	0	1	1
Functionality of Korean food			
Healthy food	1	4	5
High fiber	1	4	5
Less oil	1	3	4
(-)Low fiber	4	3	7
Seasonal menu	0	1	1
Characteristic of Korean food			
Appearance characteristics			
Colorful food/ fancy	1	3	4
Red color	1	0	1
Experiential characteristics			
Easy to cook	0	1	1
Exotic	3	2	5
Institutional food	0	4	4
Korean style chicken	2	1	3
Similar with Chinese	1	0	1
Soup menu	1	2	3
Menu characteristics			
Simple menu	3	3	6
Big portions	0	1	1
(-)Small portions	1	3	4
Various side dish	1	2	3

이미지를 분석한 결과 최초 74개의 의미 있는 진술(Formulated meaning)에서 22개의 주제(Themes)를 도출하였고 이를 다시 재 범주화하여 5개의 주제모음(Theme cluster)을 한 뒤, 3개의 주제 최종 범주화(Categories) 하였다<Table 3, Figure 2>.

한국음식 이미지 중 맛에 관해 분석한 결과 단기체류자와 장기체류자 모두 한국음식을 맵고, 담백하다고 인식하고 있었으며 단기체류자의 경우 맛이 없다는 의견, 장기체류자의 경우 맛있다는 의견이 대립적으로 나타났다. 한국음식의 건강적인 특성에 관해 분석한 결과 장기체류자의 경우 한국음식을 식이 섬유가 풍부하고(High fiber), 기름이 적으며(Less oil) 건강식(Healthy food)으로 인식하고 있었다. 반면 대부분의 4명의 단기체류자와 3명의 장기체류자는 한국음식을 저식이섬유식(Low fiber)으로 생각한다고 응답하였다. 한국음식을 저식이섬유식으로 인지하고 있는 3명의 장기체류자의 경우 한국음식을 즐겨먹지 않는다고 응답한 면접자로 한국



<Figure 2> Short-term and Long-term Chinese residents' Korean food image

음식 외에 치킨이나 피자, 햄버거 등을 즐겨먹는다고 먹고 응답하였다.

“L6: 중국음식에 비해 한국음식은 야채가 너무 부족하다는 인식이 있습니다. 중식의 경우 고기메뉴 1개, 야채메뉴 2개 정도를 주문하기에 야채를 많이 먹을 수 있으나 한국음식은 그게 아니라 야채 섭취량이 늘 부족하다 생각합니다(Low fiber). 자취를 하나 거의 매일 외식을 합니다.”

Lee(2016)의 연구에서는 한국음식선호도에 영향을 미치는 요인으로 건강지향성이 중요함을 시사하며 현지에 적응하기 위한 전략으로 건강식음식에 대한 홍보가 필요함을 나타냈다. 한국음식에 대한 인식도 조사에서 ‘맛이 담백하다’, ‘건강에 좋은 이미지가 있다’, ‘먹음직스러운 외관을 갖고 있다’는 Jung & Jeon(2011)의 결과와도 같은 결과이다. 반면 Han et al.(2017)의 연구에서는 중국인들이 선호하는 맛으로 매운맛을 가장 선호하며 음식 선택 시 중요요인으로 ‘맛’과 ‘영양’이 가장 중요하다고 응답하였다.

한국음식의 특성에 관한 범주 중 외관적 특성으로 장기체류자는 외관적인 아름다움이나 색감의 조화를 높게 인지하고 있었으며 경험적 특성으로 단기체류자는 한국식 치킨(Korean style chicken)과 이국적인 음식(Exotic)을 높게 인지하고 있었으며 장기체류자는 단체급식에서 오는 메뉴의 불만족(Institutional food)과 탕, 찌개 문화와 같은 특성(Soup menu)에 관해 인지하고 있었다. 메뉴의 특성으로는 장기체류자와 단기체류자 모두 메뉴의 단조로움(Simple menu)을 높게 인지하고 있었으며 장기체류자의 경우 한국음식이 중국음식과 비교하여 다양한 반찬(Various side dish), 양이 적은 메뉴(Small portion)로 인지하고 있었다.

“S4: 아직까지는 기숙사 생활을 하기에 급식메뉴를 주로 먹습니다. 입맛에 맞는 냉면, 덮밥, 제육볶음, 돈까스, 탕수육, 치킨 등의 메뉴가 나오면 급식을 먹으나 다른 메뉴는 맛이 없어서 잘 안 먹게 됩니다. 돈까스는 한국에서 처음 먹었던 메뉴이나 입맛에 잘 맞는 편이고 덮밥 메뉴는 자주 먹었기에 익숙한 메뉴입니다. 메인 반찬이 아닌 기본반찬은 늘 똑 같은 반찬이 나오기 때문에 지루해서 맛있는 메인 메뉴가 아닐 때는 가기 꺼

려집니다(Institutional food).”

“L2: 처음 한국에 왔을 때 단체 급식을 자주 이용하였는데 맛이 너무 없어서 방문을 꺼리게 되었습니다. 특히 반찬이 맛이 없었는데 제공되는 온도도 너무 차갑고 밀반찬으로 나오는 깻잎, 마른반찬 등이 중국산일 때도 많아 잘 먹지 않았습니다(Institutional food).”

단기체류 학생의 대부분이 기숙사에서 한국생활을 시작하기에 긍정적인 한국 식생활 적응을 위해 기숙사 내 단체급식 메뉴의 개발이 필요하다.

중국 유학생이 단체급식을 이용하는 이유로 ‘의무식 규정이 있거나’, ‘접근이 용이해서’와 같이 이용의 편리함 때문에 이용하며 메뉴의 만족도는 떨어지는 것으로 나타나 중국인 유학생의 만족도를 높일 수 있는 메뉴개발이 필요하다고 나타난 Jung & Jeon(2011)과 같은 결과이다.

4. 중국 유학생의 선호 한국음식 메뉴

중국유학생 단기체류자와 장기체류자의 선호 한국음식메뉴에 관한 응답을 Nvivo 12를 통해 Word frequency분석한 결과 단기체류자의 경우 ‘삼겹살’, ‘갈비탕’, ‘김밥’, ‘파전’, ‘냉면’, ‘보쌈’을 선호한다고 응답한 응답자가 많았다. 장기체류자의 경우 단기체류자와 달리 ‘된장찌개’, ‘순두부찌개’, ‘부대찌개’ 등의 찌개류를 선호한다고 응답한 응답자가 많게 나타났으며 ‘삼겹살’ 또한 선호하는 메뉴라고 응답하였다 <Table 4>. <Figure 3>과 <Figure 4>는 단기체류자와 장기체류자의 선호메뉴에 관해 Word cloud를 통해 도식화한 결과이다.

“S1: 김치찌개, 제육볶음, 불고기 등의 메뉴는 처음에는 너무 즐겨먹다 이제는 지루해서 먹지 않는 메뉴입니다.”

“S2: 삼겹살의 경우 중국에서는 먹어 보기는 했으나 구워 먹는 문화가 새롭고, 같이 싸 먹는 야채, 짬장 등이 익숙하지는 않지만 거부감은 없습니다.”

“S6: 삼겹살의 경우 중국에서도 먹어 봤으나, 한국에서 먹는 삼겹살이 고기도 두껍고 더 맛있습니다. 삼겹살은 중국인의 입맛에 맞는 메뉴라고 생각합니다.”

“S8: 삼겹살은 구워 먹는 것도 재미있고 중국식 구이 문화와

<Table 4> Frequency analysis of preference menu

Short-term residents		Long-term residents	
Word	Count (%)	Word	Count (%)
Samgyeopsal(삼겹살)	4(10.81)	Doenjangjjigae(된장찌개)	5(3.76)
Galbitang(갈비탕)	2(5.41)	Ramen(라면)	5(3.76)
Gimbap(김밥)	2(5.41)	Samgyeopsal(삼겹살)	5(3.76)
Naengmyeon(냉면)	2(5.41)	Sundubujjigae(순두부찌개)	5(3.76)
Bossam(보쌈)	2(5.41)	Budaejjigae(부대찌개)	4(3.01)
Eomuk(어묵)	2(5.41)	Kalguksu(칼국수)	4(3.01)
Pajeon(파전)	2(5.41)	Galbitang(갈비탕)	3(2.26)
Galbi(갈비)	1(2.70)	Kimchijjigae(김치찌개)	3(2.26)
Gamjatang(감자탕)	1(2.70)	Naemyeon(냉면)	3(2.26)
Godeungeo(고등어)	1(2.70)	Andongjjimdak(안동찜닭)	3(2.26)
Kimchi(김치)	1(2.70)	Eomuk(어묵)	3(2.26)
Kimchijeon(김치전)	1(2.70)	Chicken(치킨)	3(2.26)
Kimchijjigae(김치찌개)	1(2.70)	Haejangguk(해장국)	3(2.26)
Namul(나물)	1(2.70)	Gukbap(국밥)	2(1.50)
Dakgomtang(닭곰탕)	1(2.70)	Dakgalbi(닭갈비)	2(1.50)
Doenjangjjigae(된장찌개)	1(2.70)	Dakbal(닭발)	2(1.50)
Tteokbokki(떡볶이)	1(2.70)	Tonkatsu(돈까스)	2(1.50)
Bunsik(분식)	1(2.70)	Dwaejjalbi(돼지갈비)	2(1.50)
Saengseonjjim(생선찜)	1(2.70)	Myeolchibokkeum(멸치볶음)	2(1.50)
Seolleongtang(설렁탕)	1(2.70)	Samgyetang(삼계탕)	2(1.50)
Steak(스테이크)	1(2.70)	Seolleongtang(설렁탕)	2(1.50)
Japchae(잡채)	1(2.70)	Sundae(순대)	2(1.50)
Jeon(전)	1(2.70)	Sigeunmchi(시금치)	2(1.50)
Jeyukbokkeum(제육볶음)	1(2.70)	Japchae(잡채)	2(1.50)
Jorim(조림)	1(2.70)	Jjamppong(짬뽕)	2(1.50)
Jokbal(족발)	1(2.70)	Haemulpajeon(해물파전)	2(1.50)

다른 점이 있어 맛도 있습니다. 부모님이나 친구가 한국에 놀러 왔을 때 삼겹살집에는 꼭 데려 갈 만큼 중국인들에게 삼겹살은 맛있는 한국음식메뉴입니다. 김치찌개는 새콤달콤한 국물 맛이 사천음식과 비슷하다고 생각되어 즐겨먹는 메뉴입니다.”

단기체류자의 경우 삼겹살을 먹는 방법이나 식감에 대한 만족감 때문에 즐겨먹는다고 응답하였으며 불고기나 제육볶음은 지루해서 먹지 않는다고 응답하였다. 이는 중국 유학생의 한국음식메뉴 선호도를 조사한 Jung & Jeon(2011), Hong(2017)의 연구에서 한국음식 메뉴에 대한 선호도가 불고기, 소갈비, 돼지갈비, 닭갈비 같은 양념 있는 육류음식을 선호하는 것으로 나타난 결과와 상이하다. 기존 선행 연구의 경우 한국음식의 선호도 조사 시 급식메뉴 위주로 조사를 하였기에 급식메뉴에서는 제공이 어려운 ‘삼겹살’ 메뉴는 배제되었기에 나온 결과로 사료된다. 이와 함께 김치찌개 메뉴의 경우 출신지역에 따라 선호도가 달리 나타났는데 사천음식을 주로 먹는 ‘S8’의 경우 김치찌개가 익숙해서 즐겨먹는다는

고 응답하였다. 반면 연변지역 대학생의 한국음식 선호도에 대해 조사한 Hong(2017)의 연구에서는 오이소박이, 깍두기 등의 김치류의 선호도가 낮음을 나타내며 특유의 젓갈냄새 때문에 거부감이 있음을 나타냈다. 대부분의 중국 학생이 김치류나 된장 류 음식에 대한 선호도가 낮으나 출신지역에 따라 선호도가 높을 수도 있음을 시사한다. 현지 중국인과 일본인의 한국음식섭취 현황에 대해 조사한 Han et al.(2017)의 연구에서는 중국인의 경우 선호메뉴로 김치, 비빔밥, 불고기, 된장찌개 순으로 나타났는데 조사대상의 식습관, 출신지역, 인구통계학적 특성 등의 변수에 따라 그 결과가 상이함을 알 수 있었다.

장기체류자의 선호메뉴 중 순두부찌개, 된장찌개, 김치찌개 등은 처음에는 특유의 냄새나 맛 때문에 즐겨 먹지 않았으나 지인이나 매체로부터 얻은 정보로 인해 긍정적인 인식이 생겨 즐겨 먹게 되었다는 의견과 먹다 보니 적응이 되어 즐겨 먹게 되었다는 의견이 있었다. 어묵의 경우 중국의 피쉬볼과 비슷한 식감이라 즐겨먹는다는 의견도 있었다.



<Figure 3> Short-term Chinese residents' preference menu of Korean food



<Figure 4> Long-term Chinese residents' preference menu of Korean food

“L1: 처음에 한국 들어와서는 불고기, 비빔밥 등의 메뉴를 즐겨먹었으나 요새는 더 다양한 한국음식을 즐겨 먹게 되었습니다. 주로 매운 국물이 들어간 요리를 즐겨 먹기에 간단히 라면을 즐겨먹고 해산물이 들어간 된장찌개, 순두부찌개, 부대찌개를 즐겨먹습니다.”

“L2: 김치찌개나 순두부찌개는 교회를 다니면서 많이 접하게 되어 거부감이 줄었습니다. 콩 비지찌개나 된장찌개는 TV에서 몸에 좋다고 하여 즐겨먹는 편입니다.”

“L3: 된장찌개가 처음에는 맛이 없다고 생각했는데 먹다 보니 익숙해져서 즐겨 먹는 한국음식 메뉴입니다. 어묵은 중국의 피쉬볼과 비슷한 식감이라 즐겨먹는 메뉴이고 잡채는 중국에서는 먹어볼 수 없는 맛이나 당면의 식감이 탱글탱글 하여 맛있고 다양한 야채가 들어가서 영양적으로 좋은 음식이라고 생각합니다.”

“L8: 삼겹살 메뉴의 경우 중국식 구이 메뉴보다 맛있고 따로 따로 구워서 먹기에 위생적이라고 생각되어 즐겨먹습니다.”

Park et al.(2016)의 연구에서는 다양한 음식을 좋아하는 식습관을 가진 응답자가 김치찌개나 순두부찌개, 비빔밥 같은 고춧가루, 장류의 음식을 선호하는 것으로 나타났다. 한국전통음식에 대한 기호도를 조사한 Kweon & Yoon(2006)의 연구에서는 한국 거주기간이 길어질수록 된장찌개, 설렁탕, 순두부찌개, 육개장, 냉면, 잡채, 김밥메뉴에 대한 선호도가 높아진다고 나타났다. 중국유학생들의 식습관, 출신지역, 거주기간 등의 인구통계학적 특성 외에 다양한 변수에 따라 메뉴의 선호도가 달라질 수 있음을 시사한다.

5. 중국 유학생의 비선호 한국음식 메뉴

중국 유학생 단기체류자와 장기체류자의 비선호 한국음식 메뉴에 대한 Word frequency 분석결과 단기체류자의 경우 ‘비빔밥’과 ‘반찬류’를 비선호한다고 응답하였는데 매운 요리에서 오는 거부감과 단채급식 제공 반찬의 획일성으로 인해 반찬류를 비선호 한다고 응답하였다<Table 5>. <Figure 5>와

<Figure 6>는 단기체류자와 장기체류자의 비선호 메뉴에 관해 Word cloud를 통해 도식화한 자료이다.

“S3: 비빔밥은 매운맛이라 좋아하지 않습니다. 탕류나 찌개나 매운 것은 괜찮은데 밥류가 매울 경우 거부감이 있습니다”

“S4: 기숙사 메인요리가 맛이 없는 것이 나올 때 급식을 먹지 않는데, 기숙사 식당에 갈 때 마다 똑같은 밀반찬이 나오니까 지루해서 먹지 않게 되었습니다.”

장기체류자의 경우 ‘김밥’, ‘김치찌개’, ‘된장찌개’, ‘순두부찌개’를 비선호 한다고 응답한 응답자가 많았다. 특히 장기체류자의 경우 ‘김치찌개’, ‘된장찌개’, ‘순두부찌개’는 상위 선호 메뉴인 동시에 상위 비선호 메뉴로 조사되었다.

단기체류자와 장기체류자 모두 순두부찌개, 김치찌개, 된장찌개를 신맛과 특유의 냄새 때문에 비선호 하는것으로 나타났다. 특히 매운 음식을 선호하지 않을 경우 위 메뉴에 대한 선호도가 더욱 낮음을 알 수 있다.

“S7: 순두부찌개, 김치찌개, 비빔밥 등은 맵기에 먹기 부담스럽습니다. 저만 본래 식성이 매운 것을 안 좋아하지 다른 룸메이트 친구들은 매운 메뉴를 좋아합니다.”

“S8: 된장, 청국장, 불고기 등의 메뉴는 단맛이 강해서 별로 안 좋아합니다. 먹다보면 느끼한 맛이 강해서 잘 안 먹게 됩니다.”

“L8: 김치찌개나 김치는 신맛이 강해서 먹기 부담스럽고, 된장찌개는 특유의 냄새나 맛에 있어서 아직까지도 받아들이기 힘든 맛입니다.”

“L9: 된장찌개, 김치찌개는 특유의 향 때문에 즐겨 먹지 않습니다. 또한 제공될 때 너무 뜨겁게 제공되기에 거부감이 있습니다.”

이는 선호하지 않는 한국음식메뉴로 김치, 된장찌개, 냉면으로 나타난 Kweon & Yoon(2006)의 연구, 불고기, 갈비탕, 돼지감자탕, 순두부찌개의 선호도는 높게 나타났으며 된장찌개, 김치찌개의 선호도는 낮게 나타난 Jung & Jeon(2011)의

<Table 5> Frequency analysis of non preference menu

Short-term residents		Long-term residents	
Word	Count(%)	Word	Count(%)
Side dish(반찬류)	2(10.00)	Gimbap(김밥)	4(8.16)
Bibimbap(비빔밥)	2(10.00)	Kimchijjigae(김치찌개)	4(8.16)
Kimchijjigae(김치찌개)	1(5.00)	Doenjangjjigae(된장찌개)	4(8.16)
Dakbal(닭발)	1(5.00)	Sundubujjigae(순두부찌개)	3(6.12)
Tonkatsu(돈까스)	1(5.00)	Kimchi(김치)	2(4.08)
Doenjangguk(된장국)	1(5.00)	Namul(나물)	2(4.08)
Doenjangjjigae(된장찌개)	1(5.00)	Naengmyeon(냉면)	2(4.08)
Tteokbokki(떡볶이)	1(5.00)	Tteokbokki(떡볶이)	2(4.08)
Chrysalis(번데기)	1(5.00)	Bibimbap(비빔밥)	2(4.08)
Bulgogi(불고기)	1(5.00)	Samgyeopsal(삼겹살)	2(4.08)
Samgyetang(삼계탕)	1(5.00)	Jajangmyeon(짜장면)	2(4.08)
Sundae(순대)	1(5.00)	Ganjanggejang(간장게장)	1(2.04)
Sundubujjigae(순두부찌개)	1(5.00)	Galbitang(갈비탕)	1(2.04)
Cheonggukjang(청국장)	1(5.00)	Gochujang(고추장)	1(2.04)
Tang(탕류)	1(5.00)	Dakbokkumtang(닭볶음탕)	1(2.04)
Hoe(회)	1(5.00)	Dolsotbibimbap(돌솥비빔밥)	1(2.04)



<Figure 5> Short-term Chinese residents' non preference menu of Korean food

연구와도 비슷한 결과이다. 일본, 중국, 기타 아시아 국가의 한국음식선호도에 대해 조사한 Lee et al.(2010)의 연구에서도 된장찌개, 김치찌개, 떡볶이, 식혜, 떡, 비빔냉면을 선호도가 낮은 메뉴로 나타났다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 국내 체류 중인 조사대상자의 거주기간에 따른 한국음식 확산에 대해 알아보고자 심층면접을 통한 질적 연구를 진행하였다. 면접내용을 분석하는데 있어서 NVivo 12를 이용하였으며 한국음식 선호, 비선호 메뉴에 관해서는 Word frequency, Word cloud기능을 이용하였고 한국음식 이미지, 확산과정에 관해서는 면접 내용에 관한 데이터를 부호화(Node)하고 카테고리별로 나누었다.

연구결과 첫째, 한국음식 적응에 관해 정보수집, 조리경험,



<Figure 6> Long-term Chinese residents' non preference menu of Korean food

적응, 부적응으로 주제를 범주화 하였으며 단기체류자의 경우 정보수집범주와 조리경험에서의 조리시설에 관한 언급 빈도가 높게 나타났다. 단기체류자와 장기체류자 모두 최근 들어 즐겨먹는 새로운 한국음식메뉴가 있다는 진술빈도가 높게 나왔으며, 장기체류자의 경우 처음에는 맛이 없었으나 먹다보니 즐겨먹는 메뉴로 순두부찌개, 된장찌개, 김치, 청국장 등을 언급하였다.

둘째, 중국유학생 한국음식에 대한 이미지에 대해 단기체류자와 장기체류자의 맛에 대한 인식은 한국음식이 맵고, 단 맛이 강하며, 담백하다는 의견으로 비슷하게 나타났다. 한국음식은 중식과 다르게 향신료보다는 재료 본연의 맛을 살려 조리하기에 담백한 이미지를 갖고 있는 것으로 나타났다.

셋째, 한국음식의 특성에 관해서는 단기체류자는 한국음식은 이국적이고, 메뉴가 단순하며, 한국식 치킨을 즐겨 먹는다고 응답한 빈도가 높았으며 장기체류자의 경우 외관이 화

려하고, 메뉴가 단순하며, 반찬이 다양하고, 급식메뉴에 대한 불만족을 나타내며 취사가 가능한 자취생활의 중요성을 언급하였다. 장기체류자의 경우 전통한정식의 장점을 외관이 화려하고 반찬이 다양하다고 인식하고 있었다. 또한 대부분의 중국 유학생이 한국생활을 기숙사에서 시작하게 되는데 급식메뉴에 대한 불만족이 한국생활의 적응과도 깊은 관련이 있음을 시사하는 바이다.

넷째, 한국음식의 기능적인 특성에 관해서는 단기체류자는 한국음식이 저 식이섬유식이라는 응답이 많았으며 장기체류자는 한국음식이 건강식이며, 기름이 적고, 고 식이섬유식이라는 응답이 많았다. 장기체류자의 경우 한국음식이 실질적으로 야채를 섭취하는 양이 적으나 기름의 섭취량이 적기에 건강식이라는 인식이 생긴 것으로 나타났다. 단기체류자가 한국음식에 대해 좋은 인상을 가질 수 있도록 대학교 단체 급식 메뉴의 개발이 필요하고 한국음식의 장점을 홍보하기 위한 교육이나 대중매체를 통한 지속적인 노출이 병행된다면 중국유학생들의 한국 식생활 적응에도 큰 영향을 미칠 것으로 사료된다. 이와 함께 기숙사내에서의 취사유무가 식생활 적응에 중요요인이라는 의견에 따라 기숙사 내 조리시설 운영이 원활할 수 있도록 시설적인 지원이 필요하다. 마지막으로 같은 한국음식 메뉴라도 출신지역에 따라 선호도가 다르기에 출신지역별 현지화 및 마케팅 전략이 필요하다.

다섯째, 단기체류자들이 즐겨먹는 한국음식메뉴는 삼겹살이 가장 높은 빈도수로 나타났는데 삼겹살의 섭취방법, 식감에 대한 만족도 때문에 선호도가 높다고 응답하였다. 장기체류자들의 경우 삼겹살, 부대찌개, 순두부찌개, 된장찌개메뉴가 선호 메뉴로 나타났다. 특히 된장찌개와 김치찌개는 특유의 향과 맛, 혹은 매운맛 때문에 거부감이 있다고 응답하였으나 대중매체, 지인, 조리교육 등을 통한 메뉴의 노출 빈도가 증가함에 따라 선호도가 높았다.

여섯째, 중국 유학생 단기체류자와 장기체류자의 비선호 메뉴를 살펴본 결과 단기체류자는 반찬류와 비빔밥을 비선호 메뉴라고 응답하였으며 장기체류자의 경우 된장찌개, 김치찌개, 순두부찌개를 비선호 메뉴로 나타났다. 된장찌개와 김치찌개, 순두부찌개의 경우 선호메뉴인 동시에 비선호 메뉴로 나타났는데 한국식문화에 적응한 체류자는 위의 메뉴를 선호한다고 응답하였으며 적응하지 못한 체류자는 비선호 한다고 응답하였다.

본 연구는 편의표집과 눈덩이 표집법을 이용하여 면접 대상을 선정하였기에 일반화하기에는 어려움이 있으며 응답자의 출신지역, 혁신성향, 문화적응유형 등 한국식문화 적응에 중요변수가 될 수 있는 요인을 통제하지 못했다는 점에도 한계점이 있다. 이에 따라 후속 연구에서는 출신 지역별, 혁신성향, 문화적응유형에 따른 한국음식 확산에 관한 연구가 필요하다.

감사의 글

This work was supported by Kyonggi University Research Grant 2017.

Conflict of Interest

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

References

- Asano KN, Yoon JH, Ryu SH. 2015. Factors related to Korean Dietary adaptation in Chinese Female Marriage Immigrants living in the Seoul metropolitan area, *J East Asian Soc Dietary life*, 25(2):234-245
- Bae HJ, Boo GU. 2015. Analysis on Factors Influencing Foreign Chinese Students' Off-Campus Restaurant Satisfaction. *Korean J. Food Cook. SCI*, 31(6):749-755
- 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
- 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
- Choi HJ, Han KS. 2012. The Adaptation Process of Korean Food for Japanese Independent Tourists (FIT) -Focus on the Cultural Belief -. *Korean J. Food Cult.*, 27(5):496-504
- Colaizzi, P. F. 1978. Psychological research as phenomenologist views it. In R. Valle, & M. King (Ed.), *Existential phenomenological alternatives for psychology*, pp 48-71
- Gaowei, Kim SY, Chang NS, Kim KN. 2013. Dietary behavior and nutritional status among Chinese female college students residing in Korea. *The Korean Nut Soc*, 46(2):77-185
- Gao RR, Kim JH. 2018. Changes in Dietary life and Health-related lifestyle by stress level in Chinese International students in Korea. *J. Korean Diet Assoc*, 24(1):75-91
- Han GS, Choi JY, Kwon SY. 2017. Survey on the Status and Needs of Korean Food Consumption for the Development of Home Meal Replacement. *J East Asian Soc Dietary life*, 27(4):420-430
- Han KS. 2017. The Adaptation Process of Korean food for Chinese. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 32(2):99-110
- Hong KH. 2017. Perception and Preference of Korean food of University students in Yanbian, China- Focused on

- Comparisons according to gender. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 32(3):204-214
- Hong KH, Lee HS. 2018. Study of the Dietary Behaviors and Adaptation for Korean Foods among International Students in Busan. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 33(2):112-124
- Jeong HS, Yoon JY. 2016. Female Marriage Immigrants' Information Awareness, Perception and Familiarity on Korean Food Culture by Personal Characteristics and Food Neophobia Degree. *Korean J Food and Cookery Sci.*, 32(2):233-243
- Jung HY, Jeon ER. 2011. Preference for Korean Food and Satisfaction of Dormitory Foodservice by Chinese Students Studying at Mokpo National University. *The Korean Society of Food Sci. and Nutr.*, 40(2):283-289
- Lee DH, Khoe KI, Sul WS. 2007. How knowledge and preference on Korean food influence the purchasing demand of chinese residents in Korea. *Korean J. of food marketing econ.*, 24(3):19-41
- 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. of Hotel & Resort*, 15(1):181-196
- Lee JM. 2008. A study on the actual conditions of foreign students' the adaptation in Korea. Master's degree thesis, Ewha Womans University, Korea, p 8
- Lee JS. 2012. The Factors for Kroean Dietary Life Adaptation of Female immigrants in Multi-cultural Families in Busan, *J. of the Korean Society of Food Sci. and Nutr.*, 41(6):807-815
- Lee JS, Lee SJ, Ryu BK, Chung LN. 2015. Korean Food Acculturation Phenomena of Married Immigrant Women and Their Children's Eating Habits. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 30(5):545-551
- Lee KR, Lee EJ. 2016. A comparative Analysis of the Relationship between Food Neophobia Scale and Korean Food Perception of Southeast Asian Workers Living in South Korea. *J. Korean Soc. Food cult.*, 31(2):131-140
- Lee SM. 2015. Effects of Korean Wave on Chinese Tourist's Korean Food Recognition and Purchasing Intention. *J. of the Korea Contents Association*, 15(5):515-522
- Lee JY, Kim KJ, Park YH, Kim HR. 2010. Preference and Perception of Korean Foods of Foreign Consumers by Nationality. *Korean J. Food Culture.*, 25(1):9-16
- 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, *Korean J. Food culture.* 27(3):285-293
- Park JH, Lee IH, Kim HB. 2016. The Effects of the Foreigners' Eating Habits Characteristic on the Preference of Korean Seasoning. *J. Foodservice manage. Society of Korea*, 19(1):97-118
- Rho JO, Chang EH. 2012. Comparison of Dietary Behaviors and Lifestyles of Korean University students and Chinese International Students in the Jeonbuk Area. *J East Asian Soc Dietary life*, 22(4):452-462
- Seo SH, Jo WM, Jang JH, Kim kw. 2012. The effects of acculturation and uncertainty avoidance on foreign resident choice for Korean foods. *International J. of Hospitality Manage.*, 31(3):916-927
- Shin BG, Kwon YJ. 2011. Difference analysis on the cognition , image, attitude, and globalization of Korean foods among American, Chinese, and Japanese groups, *J. of Foodservice Manag. Society of Korea*, 13(3):311-332
- Shuchen G, Kim HC, Kim MR. 2015. A Cross-Cultural Investigation of Nutrition Knowledge, Dietary Behaviors and Checking Behaviors of Food and Nutrition labels between Korean and Chinese University students. *The f Asian Soc of Dietary life*, 25(6):942-951
- Song CJ. 2012. Overseas Chinese and Globalization of Korean food. *Korea Food Research Institute*, 5(1):8-21
- Song FF, Kim MJ. 2015. Acculturation, Food Intake and Dietary Behaviors of Chinese College Students in Busan by Residential Period, *J East Asian Soc Dietary Life*, 25(4):594-606
- Kim BH, Kim KJ, Park IS, Lee KJ, Kim JK, Hong JJ, Lee MW, Kim YH, Yoo IY, Lee HY. 1999. A Comparison of Phenomenological Research Methodology: Focused on Giorgi, Colaizzi, Van Kaam Methods, *Korean Soc of Nursing Sci.*, 29(6):1208-1220
- Kim HM, Han KS. 2015. The Diffusion Stage of Korean Food by the Food Acculturation Type of Married Female Immigrants. *J. Tourism Sci.*, 39(10):13-32
- Kim JE, Kim JM, Seo SH. 2011. Nutrition education for female immigrants in Multicultural families Using a Multicultural approach: In-depth Interview with Female Immigrants and Nutrition education professionals. *The Korean J. of Nutr.*, 44(4):312-325
- Kim NY, Kang MJ, Abris G, Provido SMP, Joung HJ, Hong SM, Yu SH, Lee CB, Lee JE. 2018. Consumption of Han-sik and its Association with Socioeconomic Status among Filipino Immigrant Women: the Filipino Women's Diet and Health Study (FiLWHEL). *Korean J. of Community Nutr.*, 23(6):475-487
- Korean Food Promotion Institute. 2018. 2018 Global Korean food consumer report. pp 58-61
- Korean Ministry of Education. 2018. Current status of international students at higher education institutions in 2018. Available from: <https://www.moe.go.kr/boardCnts/>

- view.do?boardID=350&lev=0&statusYN=W&s=moe&m=0309&opType=N&boardSeq=75729
- Kotra News. 2018. Available from: <http://news.kotra.or.kr/user/globalAllBbs/kotranews/album/2/globalBbsDataAllView.do?dataIdx=169400&searchNationCd=101046> [accessed: 2018.09.07.]
- Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Chinese at Seoul Residence. *Korean J. Food Culture*, 21(1):17-30
- Kwon YM, Ko YJ, Lee CH, Park CL(2019), A Study of Method for Spreading Kimchi Culture in European Countries Based on Local Food Culture -Survey of European Residents in Korea-. *J. Korean Soc. Food Cult.* 34(2):184-200
- Wang JS, Kang YE, Lee SY. 2019. Stress and Dietary Behavior by Acculturation Level among Chinese Students Living in Korea. *J East Asian Soc Dietary life*, 29(1):42-55
-
- Received April 12, 2019; revised August 1, 2019; accepted August 29, 2019