



부산지역 외국인 유학생의 종교에 따른 한국 식생활 적응도 및 대학급식소 이용행태 조사

홍경희 · 이현숙*
동서대학교 식품영양학과

A Study on the Korean Food Adaptation and Utilization of University Foodservice According to the Religion of International Students in Busan

Kyung Hee Hong, Hyun Sook Lee*

Department of Food Science and Nutrition, Dongseo University, Korea

Abstract

This study was conducted to investigate dietary adaptations and use of university foodservice in Korea according to the religion of international students. The survey was conducted from April to June in 2017 and included 609 subjects studying at a university in Busan. Muslims showed the highest percentage of eating three meals per day (42.4%) but the highest rate of eating unbalanced meals (64.7%) and midnight meals (41.8%). The most frequent problematic eating habit among Buddhists was irregular mealtimes (46.0%). Adaptation frequency to Korean diet was lowest among Muslims and highest among Christians. Securing halal foods was difficult for Muslims in Korea, and demand for halal foods as a school restaurant menu was high. The response rate for experiencing Korean food at university foodservice was highest among Christians (79.7%) and lowest among Muslims (45.3%). The main reason for not using university foodservice for Muslims was “no menu to eat” for religious reasons, and other religious groups cited “lack of menu variety.” Preferred types and recipes of meats, fish, and vegetables also showed significant differences according to religion. As a result, efforts should be made to increase adaptation to life abroad in Korea, including changes in university foodservice management, considering the religious characteristics of international students.

Key Words : International student, religion, dietary adaptation, university foodservice, halal food

1. 서 론

최근 글로벌 다문화 시대에 따라 우리나라도 정부부처와 대학의 유치 노력으로 국내 외국인 유학생 수가 가파른 증가추세에 있다. 2018년 기준 전체 외국인 유학생은 전년 대비 14.8%가 증가한 142,205명으로 전체 고등교육기관 재적 학생의 약 4.2%에 달한다(Korean Ministry of Education 2018). 외국인 유학생의 양적인 증가와 함께 이들의 출신 국가도 다양해지고 있다. 중국인 유학생 비율은 2011년 73.8%에서 2015년 62.6%, 2018년 48.2%로 감소하는 반면, 베트남, 일본, 몽골, 미국, 대만을 비롯하여 중앙아시아, 동남아시아, 유럽, 아프리카 등 다양한 문화권의 유학생이 증가하면서, 외국인 유학생의 다변화 양상이 나타나고 있다(Korean Ministry of Education 2018). 재한 유학생의 문화적 배경은 다양해지고 있으나 이들이 학교 및 지역사회 환경에 적응할

수 있도록 돕는 체계적인 생활지원 및 생활관리 정책은 아직 미비한 실정이다(Jeong 2018b). 이와 함께 국내 외국인 유학생의 중도 탈락 현상은 2015년 이후 꾸준히 증가하여 2017년 기준 약 4.2%에 달한다(Choi & Kim 2018).

재한 유학생의 다국적 현상에 따라 유학생의 종교도 다양해지고 있다. 고국과 다른 문화적, 종교적 환경 차이는 유학생들의 정서적·육체적 스트레스를 유발하는 것으로 보고되었다(Han 2008; Lee et al. 2015). 재한 동남아시아 유학생의 경우 기독교나 불교, 무종교에 비해 힌두교와 이슬람교 등 한국의 소수 종교를 가진 유학생들이 학업적응에 더 어려움이 있는 것으로 나타났다(Tun 2011). 특히 한국은 이슬람교에 대한 이해도가 낮아 재한 이슬람교 유학생들은 유학생 생활 중 많은 스트레스를 겪으며(Bang 2017), 타문화권 유학생에 비해 문화충격 스트레스가 더 큰 것으로 나타났다(Kim 2017).

*Corresponding author: Hyun Sook Lee, Division of Food Science and Nutrition, Dongseo University, 47 Jurye-ro, Sassang-gu, Busan 617-716, Korea
Tel: +82-51-320-1794 Fax: +82-51-320-1781 E-mail: hyunlee@dongseo.ac.kr

외국인 유학생은 종교별 어려움 중에 식습관 및 음식문화의 차이로 인한 스트레스가 큰 것으로 보고되었다(Jeong 2018a; Nilufar 2018). 이슬람교 유학생들은 한국에서 종교적 규율에 따른 식생활을 영위하는데 어려움을 겪는다고 하였다(Bang 2017; Park 2018; Song 2018). 더불어 이러한 외국인 유학생의 종교적 차이에 의한 식생활에서의 어려움은 다른 문화권의 음식문화를 이해하지 못하는 한국인의 배타적 태도로 인해 가중되는 것으로 나타났다(Jeong 2018a). 종교적 차이로 인한 식생활 문제는 유학생들에 대한 회의와 부적응으로 이어져 건강(Yu et al. 2014) 및 학업(Cheon & Cheon 2019)에 부정적인 영향을 미칠 수 있다. 따라서 다양한 문화권의 다른 종교를 가진 유학생들을 위해 음식문화 적응에서의 어려움 해소를 위한 방안 마련이 필요함을 알 수 있다.

지금까지 제한 외국인 유학생의 식생활에 대한 선행연구는 주로 중국인 유학생에 집중되었고 일부 아시아권 유학생 대상 연구들이 진행되어왔다. 그러나 국내 외국인 유학생이 빠른 속도로 다변화되고 있는 상황에서 유학생의 종교에 따른 식생활 현황과 적응 실태, 식생활에서의 어려움에 대한 연구가 필요한 시점이다. 따라서 본 연구에서는 외국인 유학생의 종교에 따라 한국에서의 식행동과 한국음식 적응 정도, 할랄식품 이용 실태, 대학급식 이용 현황 등을 파악하여 종교별 식생활 실태의 차이를 비교 분석함으로써 유학생들의 적절한 식생활 적응을 돕는 지원방안 도출을 위한 기초자료를 제공하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 부산 소재 대학에 재학 중인 외국인 유학생을 대상으로 2017년 4월 17일부터 6월 10일까지 설문조사를 실시하였다. 설문조사의 절차 및 방법에 대해 동서대학교 윤리위원회의 승인과 연구대상자의 동의를 받아 진행되었다(IRB No. 1041493-201703-HR-001-01). 설문지는 조사대상자의 직접 기입법에 의해 조사하였으며, 650명의 조사자료 중 부실 응답을 제외한 총 609부(93.7%)의 설문지를 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

설문지는 선행연구(Jung & Jeon 2011; Ryu et al. 2014; Hong 2017)에서 사용된 설문 문항들을 기초로 하여 본 연구 목적에 맞게 수정보완 후 개발되었다. 한국어로 작성된 설문지를 3가지 언어(영어, 중국어, 베트남어)로 각 이중 언어자가 번역하였고, 번역한 설문지를 각 언어별로 소속대학에 재직하고 있는 이중 언어자 교수를 통해 감수 받았다. 본 조사에 앞서 권역별(중국, 동남아시아, 중앙아시아, 유럽 등) 유학생과 유학생 담당 부서 교직원들을 대상으로 예비조사를

실시한 후 수정보완한 설문지를 사용하였다.

1) 일반사항

대상자의 일반사항은 종교, 국적, 성별, 거주형태, 거주기간, 자각 건강 상태, 생활비 출처, 한 달 평균 생활비 및 식비를 조사하는 것으로 구성하였다.

2) 식행동

대상자의 유학 후 한국에서의 전반적 식행동 현황을 파악하기 위하여 하루 3끼 식사 빈도, 편식 여부, 식사를 하는 주된 이유, 식사 시 포만감 정도, 문제 식습관, 식사를 거르는 이유, 야식 이용 빈도, 배달음식 이용 빈도에 대하여 보기를 제시하여 응답하도록 하였다.

3) 한국음식 적응 정도

한국음식에 대한 적응 정도는 선행 연구(Ryu et al. 2014; Hong 2017)에서 사용된 문항을 본 연구의 목적에 맞게 수정하여 6문항(‘나는 한국에 유학 후 한국음식 먹는 것에 익숙하다’, ‘나는 된장, 고추장, 간장 등 한국 장류 음식을 좋아한다’, ‘나는 김치 냄새가 좋다’, ‘나는 마늘, 고추, 겨자 등의 강한 양념 맛을 좋아 한다’, ‘나는 (상추)쌈, 해산물 등의 익히지 않은 음식에 익숙하다’, ‘나는 새로운 한국음식을 경험하는 것을 좋아 한다’)으로 구성하였다. 각 문항에 대하여 ‘전혀 아니다’부터 ‘매우 그렇다’까지 5점 리커트 척도로 평가하였다.

4) 할랄식품 이용 실태

할랄식품을 필요로 하는 유학생의 비율과 그들의 할랄식품 이용실태 및 어려움을 조사하기 위하여 한국에서 할랄식품을 먹는지의 여부를 조사하였고, 그렇다고 답한 대상자에게 5가지 항목(‘나는 한국에 유학하면서 할랄식품을 먹는 것이 중요하다’, ‘나는 한국에 유학하면서 매일 할랄식품을 먹는다’, ‘나는 한국에 유학하면서 할랄식품 이용에 어려움이 있다’, ‘나는 학교 식당에서 할랄식품을 이용하기를 원한다’, ‘나는 한국에서 다양한 할랄 가공식품이 판매되기를 원한다’)에 대해 ‘전혀 아니다’부터 ‘매우 그렇다’까지 5점 리커트 척도로 조사하였다.

5) 대학급식 이용행태

대상자의 대학급식 이용행태를 조사하기 위해 선행 연구(Jung & Jeon 2011; Ryu et al. 2014)에서 사용된 문항을 본 연구의 목적에 맞게 수정하여 대학급식 이용현황과 급식 개선 요구사항, 선호하는 식품의 종류와 조리법을 조사하였다. 대학급식 이용현황은 급식의 한식 이용 경험과 대학급식 만족도, 대학급식의 식생활 기여도를 조사하였고 대학급식을 이용하지 않는다면 그 이유에 대해 보기를 제시하여 응답하도록 하였다. 대상자의 대학급식 개선에 관한 의견을 조사하

기 위해 대학급식에서 많이 남기는 음식의 종류와 이유, 대학급식에 원하는 개선 사항에 대해 보기를 제시하여 응답하도록 하였다. 급식 시 제공되는 선호 음식을 조사하기 위한 문항은 식재료를 육류, 생선류, 채소류로 분류한 후 각각 선호하는 식품의 종류와 선호하는 조리법을 보기를 제시하여 복수응답 하도록 하였다.

3. 자료 분석

모든 자료 처리 및 분석은 SPSS win 20.0을 사용하였다. 조사 항목별 분포 비율에 대한 비교는 빈도와 백분율을 구하고, 조사대상자의 종교별로 χ^2 -test를 이용하여 유의성을 검증하였다. 한 달 생활비, 한 달 식비, 거주기간, 한국에서의 식생활 적응도 관련 문항, 할랄식품 섭취 관련 문항에 대하여 평균과 표준편차를 구하였으며, 종교에 따른 평균들 간 차이의 유의성 분석은 One-way ANOVA에 의해 실시하였다. ANOVA 후 사후검정으로 Duncan's multiple range test를 실시하여 평균값의 차이를 검증하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 일반사항

조사대상자의 종교에 따른 일반사항은 <Table 1>에 나타내었다. 조사대상자의 종교별 분포는 이슬람교 70명, 기독교 60명, 불교 57명, 기타 종교 23명, 그리고 무종교 399명이었다. 종교에 따라 국적($p<0.001$), 성별($p<0.001$), 거주형태($p<0.05$), 생활비출처($p<0.001$), 한 달 생활비($p<0.001$), 현재 한국 거주기간($p<0.001$)에 유의한 차이가 있었다. 이슬람교는 우즈베키스탄이 72.9%로 가장 많았고, 기독교는 기타 국가(48.3%), 인도네시아(20%), 중국(18.3%) 순이었으며, 불교는 중국(57.9%), 베트남(19.3%), 기타 국가(12.3%) 순이었다. 이슬람교는 남자 비율이 82.1%인데 비해, 다른 종교(기독교, 불교, 기타)와 무종교는 모두 여학생 비율이 남자의 2배 이상으로 높았다. 거주형태는 거의 모든 조사대상자가 기숙사에서 생활하고 있었으나 이슬람교는 92.8%만이 기숙사에 거주하여 다른 종교군에 비해 유의하게 낮았다. 생활비 출처는 무종교 유학생은 부모님이 90.2%인데 비해 불교는 73.6%, 이슬람교는 64.6%, 기독교는 39.7%만이 부모님이었고 나머지는 장학금의 비중이 높았는데, 기독교 유학생 55.2%의 생활비 출처가 장학금인 것으로 나타났다. 한 달 평균 생활비는 기타 종교(68.30만원)와 무종교(66.82만원) 유학생이 많았고, 이슬람교 유학생(43.69만원)이 가장 낮았다. 이슬람교 유학생의 한국 거주기간은 12.34개월로 다른 종교 유학생이 7.29-8.64개월인 것에 비해 유의하게 길었다. 외국인 유학생의 문화적응 과정에서 유학 초기의 허니문 단계가 지나면 음식문제 등의 어려움으로 유학생생활에 회의를 느끼게 되며(Cheon & Cheon 2019), 기숙사에서 유학생생활을 시작하더라도 이후 고국의 음식을 조리하여 먹기 위해 모국 출신

유학생들과의 기숙사 외 거주를 선호하게 된다고 하였다(Bang 2017). 이러한 경향은 본 연구 결과 한국 거주기간이 길었던 이슬람교 유학생의 기숙사 거주 비율이 낮은 것을 일부 설명하고 있는 것으로 보인다. 자각하고 있는 건강상태 및 한 달 식비에서는 종교에 따른 차이가 없었다.

2. 식행동

조사대상자의 한국에서의 식행동을 종교별로 비교한 결과를 <Table 2>에 나타내었다. 이 중 식사를 거르는 이유를 제외한 모든 항목에서 종교에 따라 유의한 차이를 보였다. 하루 3끼를 매일 먹는 비율은 이슬람교가 42.4%로 가장 높았고, 하루 3끼를 거의 안 먹는 비율은 기독교가 35.7%로 가장 높았다($p<0.001$). 편식을 한다고 답한 비율은 이슬람교가 64.7%로 가장 높았고, 기독교 50.0%, 불교 39.3%, 기타 39.1%, 무종교 33.3% 순이었다($p<0.001$). 중국 내 외국인 유학생을 대상으로 한 Yu et al.(2014)의 연구에서 유종교인이 유학 후 적응 스트레스가 더 큰 것으로 보고되었는데, 재한 외국인 유학생의 경우 특히 이슬람교도가 식생활에서 상당한 문화충격을 겪는 것으로 나타났다(Lee et al. 2015). 이에 본 연구에서 나타난 종교에 따른 편식률의 차이는 유학 후 종교에 의한 식생활 등의 문화적응 스트레스가 반영된 결과로 생각된다. 식사를 하는 주된 이유는 기타 종교를 제외한 유종교자와 무종교자의 경우 '공복감 해소'라고 답한 비율이 가장 높았고, 그 다음 이유로 이슬람교(38.6%)와 기독교(22.2%)는 '영양소 섭취'를 꼽은 반면, 무종교는 '습관적으로'(24.2%), 불교는 '식사 자체의 즐거움'(25.5%)이라고 답하였다($p<0.001$). 식사 시 포만감은 '배부르게' 또는 '아주 배부르게' 먹는다고 답한 비율이 불교는 37.5%로 가장 높았고 이슬람교는 24.3%로 가장 낮았으며, 이슬람교 유학생은 '약간 부족하게' 또는 '배고픔이 해결되는 정도'로 먹는다고 답한 비율이 41.0%로 타 종교군에 비해 높았다($p<0.001$). 식습관 중 가장 문제가 되는 것은 모든 대상자들이 '불규칙한 식사시간'으로 꼽았으나, 그 다음으로는 종교별로 상이하여 불교, 무종교, 기타 종교 유학생은 '짖은 간식 및 야식', 기독교는 '짖은 가공식품 섭취', 이슬람교는 '편식'이 문제 식습관인 것으로 나타났다($p<0.001$). 야식 섭취빈도는 이슬람교가 가장 높아 매일 야식을 먹는 비율이 41.8%나 되었고, 반면 무종교 유학생은 야식을 거의 안하는 비율이 45.2%로 야식 섭취빈도가 가장 낮았다($p<0.001$). Song(2018)에 의하면 이슬람 문화권에서는 식사시간이 대체로 한국보다 늦어 보통 오후 9시에서 11시 사이에 저녁 식사를 하는데, 이슬람권 유학생은 식사시간의 차이로 어려움을 겪는다고 하였다. 이러한 식문화의 차이가 이슬람교 유학생의 야식 섭취빈도가 높은 결과를 설명하고 있다. 여러 선행연구에서 재한 유학생들의 야식 빈도가 높음을 보고하였는데(Gao 2014; Xi 2017) 이는 정상적인 식사 섭취를 방해하여 다양한 식품군을 섭취하지 못하고 영양상태 불균형을 초래하는 요인으로 작

<Table 1> General characteristics of subjects

	Total	Religion					χ^2 or F-value
		Islam	Christianity	Buddhism	None	Others	
Nationality							
China	386(63.4) ¹⁾	3(4.3)	11(18.3)	33(57.9)	323(81.0)	16(69.6)	669.243***
Vietnam	79(13.0)	0(0.0)	6(10.0)	11(19.3)	60(15.0)	2(8.7)	
Uzbekistan	53(8.7)	51(72.9)	1(1.7)	0(0.0)	1(0.3)	0(0.0)	
Indonesia	21(3.4)	5(7.1)	12(20.0)	1(1.8)	0(0.0)	3(13.0)	
Malaysia	8(1.3)	2(2.9)	1(1.7)	5(8.8)	0(0.0)	0(0.0)	
Others	62(10.2)	9(12.9)	29(48.3)	7(12.3)	15(3.8)	2(8.7)	
Total	609(100.0)	70(100.0)	60(100.0)	57(100.0)	399(100.0)	23(100.0)	
Gender							
Male	204(34.3)	55(82.1)	22(37.3)	17(29.8)	104(26.8)	6(34.3)	78.957***
Female	390(65.7)	12(17.9)	37(62.7)	40(70.2)	284(73.2)	17(65.7)	
Total	594(100.0)	67(100.0)	59(100.0)	57(100.0)	388(100.0)	23(100.0)	
Residence type							
Dormitory	591(98.0)	64(92.8)	56(96.6)	57(100.0)	392(99.0)	22(95.7)	22.585*
Self-boarding	4(0.7)	1(1.4)	1(1.7)	0(0.0)	2(0.5)	0(0.0)	
Homestay	3(0.5)	1(1.4)	0(0.0)	0(0.0)	2(0.5)	0(0.0)	
Others	5(0.8)	3(4.3)	1(1.7)	0(0.0)	0(0.0)	1(4.3)	
Total	603(100.0)	69(100.0)	58(100.0)	57(100.0)	396(100.0)	23(100.0)	
Awareness of health status							
Very healthy	150(24.9)	17(24.3)	11(18.3)	13(23.2)	101(25.6)	8(34.8)	19.370
Healthy	285(47.3)	43(61.4)	34(56.7)	25(44.6)	176(44.7)	7(30.4)	
Relatively healthy	118(9.6)	8(11.4)	13(21.7)	12(21.4)	81(20.6)	4(17.4)	
Not very healthy	41(6.8)	1(1.4)	2(3.3)	5(8.9)	30(7.6)	3(13.0)	
Not healthy at all	9(1.5)	1(1.4)	0(0.0)	1(1.8)	6(1.5)	1(4.3)	
Total	603(100.0)	70(100.0)	60(100.0)	56(100.0)	394(100.0)	23(100.0)	
Financial support							
Parents	452(80.0)	42(64.6)	23(39.7)	39(73.6)	331(90.2)	17(77.3)	136.623***
Relatives	1(0.2)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(0.3)	0(0.0)	
Scholarship	75(13.3)	15(23.1)	32(55.2)	11(20.8)	14(3.8)	3(13.6)	
Self	35(6.2)	8(12.3)	2(3.4)	3(5.7)	20(5.4)	2(9.1)	
Others	2(0.4)	0(0.0)	1(1.7)	0(0.0)	1(0.3)	0(0.0)	
Total	565(100.0)	65(100.0)	58(100.0)	53(100.0)	367(100.0)	22(100.0)	
Monthly living cost (10,000 won)							
	62.53±39.30 ²⁾	43.69±22.11 ^{a,3)}	54.79±20.86 ^{ab}	58.59±31.10 ^{ab}	66.82±43.94 ^b	68.30±38.32 ^b	5.919***
Monthly meal cost (10,000 won)							
	36.63±26.60	29.63±16.72	29.04±10.18	33.64±16.79	39.23±30.82	36.95±15.34	3.446
Residence period in Korea (month)							
	8.21±6.95	12.34±7.30 ^b	7.29±6.50 ^a	7.87±7.46 ^a	7.64±6.70 ^a	8.64±6.04 ^a	7.169***

¹⁾N(%)

²⁾Mean±SD

³⁾Different superscripts in the same row indicate significant difference among groups at p<0.05 by Duncan's multiple range test.

*p<0.05, ***p<0.001

용할 수 있다(Gaowei et al. 2013). 본 연구에 나타난 이슬람교 유학생의 높은 야식 섭취 비율은 특히 정해진 시간에 이루어지는 급식 섭취를 저해하여 균형 잡힌 식사에 부정적

인 영향을 미칠 수 있으므로, 대학식당의 저녁급식 시간을 좀 더 연장 운영하거나, 저녁 배식이 끝난 후에도 교내에서 식사 또는 식사대용식을 이용할 수 있는 공간 운영을 고려

<Table 2> Dietary behaviors of subjects

N(%)

	Total	Religion					χ ² -value
		Islam	Christianity	Buddhism	None	Others	
Three meals a day							
Everyday	179(30.1)	28(42.4)	18(32.1)	17(30.9)	107(27.1)	9(39.1)	32.237**
5-6/week	103(17.3)	11(16.7)	5(8.9)	8(14.5)	74(18.7)	5(21.7)	
3-4/week	114(19.2)	14(21.2)	10(17.9)	15(27.3)	71(18.0)	4(17.4)	
1-2/week	83(13.9)	3(4.5)	3(5.4)	5(9.1)	69(17.5)	3(13.0)	
Rarely	116(19.5)	10(15.2)	20(35.7)	10(18.2)	74(18.7)	2(8.7)	
Total	595(100.0)	66(100.0)	56(100.0)	55(100.0)	395(100.0)	23(100.0)	
Unbalanced diet							
Yes	238(39.3)	44(64.7)	30(50.0)	22(39.3)	133(33.3)	9(39.1)	27.240***
No	368(60.7)	24(35.3)	30(50.0)	34(60.7)	266(66.7)	14(60.9)	
Total	606(100.0)	68(100.0)	60(100.0)	56(100.0)	399(100.0)	23(100.0)	
Reason for meal							
Relieve hunger	209(37.2)	29(50.9)	23(42.6)	18(35.3)	133(35.0)	6(30.0)	41.393***
Pleasure itself	121(21.5)	5(8.8)	9(16.7)	13(25.5)	87(22.9)	7(35.0)	
Nutrition	107(19.0)	22(38.6)	12(22.2)	11(21.6)	60(15.8)	2(10.0)	
Habitually	115(20.5)	1(1.8)	9(16.7)	8(15.7)	92(24.2)	5(25.0)	
Others	10(1.8)	0(0.0)	1(1.9)	1(2.0)	8(2.1)	0(0.0)	
Total	562(100.0)	57(100.0)	54(100.0)	51(100.0)	380(100.0)	20(100.0)	
Satiety degree for a meal							
Enough to relieve hunger	53(8.8)	17(25.8)	9(15.3)	4(7.1)	21(5.3)	2(8.7)	47.708***
A little hungry	60(10.0)	10(15.2)	6(10.2)	4(7.1)	37(9.3)	3(13.0)	
Moderately	278(46.3)	23(34.8)	29(49.2)	27(48.2)	190(48.0)	9(39.1)	
Eat heartily	163(27.2)	10(15.2)	14(23.7)	19(33.9)	115(29.0)	5(21.7)	
Eat very heartily	46(7.7)	6(9.1)	1(1.7)	2(3.6)	33(8.3)	4(17.4)	
Total	600(100.0)	66(100.0)	59(100.0)	56(100.0)	396(100.0)	23(100.0)	
Problem of eating habits							
Irregular meal times	208(39.4)	18(29.0)	14(28.6)	23(46.0)	144(41.5)	9(45.0)	65.293***
Frequent snacking or eating at night	96(18.2)	9(14.5)	10(20.4)	9(18.0)	62(17.9)	6(30.0)	
Frequent consumption of processed food	84(15.9)	4(6.5)	13(26.5)	6(12.0)	59(17.0)	2(10.0)	
Unbalanced diet	57(10.8)	17(27.4)	4(8.2)	6(12.0)	29(8.4)	1(5.0)	
Skipping meals	20(3.8)	10(16.1)	1(2.0)	2(4.0)	7(2.0)	0(0.0)	
Others	63(11.9)	4(6.5)	7(14.3)	4(8.0)	46(13.3)	2(10.0)	
Total	528(100.0)	62(100.0)	49(100.0)	50(100.0)	347(100.0)	20(100.0)	
Reason for skipping meals							
Time shortage	186(33.3)	27(40.9)	18(36.7)	18(36.7)	117(31.7)	8(36.4)	18.241
Not feeling like it	175(31.4)	19(28.8)	12(24.5)	12(24.5)	122(33.1)	3(13.6)	
Weight reduction	114(20.4)	6(9.1)	13(26.5)	13(26.5)	79(21.4)	6(27.3)	
Couldn't be bothered	16(2.9)	3(4.5)	0(0.0)	0(0.0)	9(2.4)	1(4.5)	
Others	67(12.0)	11(16.7)	6(12.2)	6(12.2)	42(11.4)	4(18.2)	
Total	558(100.0)	66(100.0)	49(100.0)	49(100.0)	369(100.0)	22(100.0)	
Night eating frequency							
Everyday	73(12.1)	28(41.8)	8(13.8)	9(16.1)	25(6.3)	3(13.0)	84.668***
5-6/week	43(7.1)	6(9.0)	6(10.3)	5(8.9)	23(5.8)	3(13.0)	
3-4/week	90(15.0)	11(16.4)	12(20.7)	5(8.9)	59(14.8)	3(13.0)	
1-2/week	156(25.9)	8(11.9)	12(20.7)	18(32.1)	111(27.9)	7(30.4)	
Rarely	240(39.9)	14(20.9)	20(34.5)	19(33.9)	180(45.2)	7(30.4)	
Total	602(100.0)	67(100.0)	58(100.0)	56(100.0)	398(100.0)	23(100.0)	
Delivery food frequency							
Everyday	10(1.7)	0(0.0)	1(1.7)	2(3.6)	7(1.8)	0(0.0)	32.391**
5-6/week	26(4.3)	4(6.1)	1(1.7)	1(1.8)	19(4.8)	1(4.3)	
3-4/week	79(13.2)	6(9.1)	3(5.2)	5(8.9)	59(14.9)	6(26.1)	
1-2/week	190(31.7)	14(21.2)	11(19.0)	23(41.1)	135(34.0)	7(30.4)	
Rarely	295(49.2)	42(63.6)	42(72.4)	25(44.6)	177(44.6)	9(39.1)	
Total	600(100.0)	66(100.0)	58(100.0)	56(100.0)	397(100.0)	23(100.0)	

p<0.01, *p<0.001

<Table 3> Dietary adaptation of subjects in Korean food

	Total	Religion					F-value
		Islam	Christianity	Buddhism	None	Others	
I've been comfortable eating Korean food since I've moved to Korea.	3.34±0.93	2.84±1.09 ^a	3.70±0.93 ^{bc}	3.35± 0.81 ^b	3.36±0.89 ^b	3.74±0.81 ^c	8.642***
I like Korean fermented paste products.	2.79±1.03	2.68±1.11	2.84±1.00	2.99± 1.01	2.76±1.02	2.95±1.00	0.976
I like the smell of Kimchi.	3.14±1.17	2.61±1.27 ^a	2.75±1.31 ^b	3.52±1.03 ^b	3.23±1.09 ^{ab}	3.26±1.36 ^b	7.615***
I like strong aromatic seasonings such as garlic, hot peppers and mustard.	2.77±1.22	2.46±1.35 ^a	3.14±1.08 ^{ab}	3.16±1.19 ^{ab}	2.70±1.22 ^b	3.13±1.01 ^b	4.774***
I am used to eating raw food such as Ssam (lettuce wrapped rice) and seafood.	2.92±1.18	2.50±1.20 ^a	2.79±1.28 ^b	2.91±1.33 ^b	3.00±1.13 ^b	3.22±1.11 ^b	3.234*
I enjoy experiencing new Korean food.	3.62±1.05	3.13±1.26 ^a	3.95±1.03 ^b	3.84±0.99 ^b	3.61±0.99 ^b	3.91±1.04 ^b	6.597***

¹⁾Mean±SD (5 points scale was used)

²⁾Different superscripts in the same row indicate significant difference among groups at p<0.05 by Duncan's multiple range test.

*p<0.05, ***p<0.01

하는 등, 이에 대한 방안이 모색되어야 할 것으로 사료된다. 배달음식 섭취빈도는 기독교에서 가장 낮았다(p<0.01).

3. 한국음식 적응 정도

조사대상자의 종교별 한국음식에 대한 적응 정도를 알아보기 위해 6가지 문항에 대해 5점 리커트 척도로 조사한 결과를 <Table 3>에 제시하였다. 이 중 '나는 된장, 고추장, 간장 등 한국 장류 음식을 좋아한다' 문항을 제외한 5가지 문항에서 종교에 따라 유의한 차이를 보였다. 5개 문항, 즉 '나는 한국에서 유학 후 한국 음식 먹는 것에 익숙하다'(p<0.001), '나는 김치 냄새가 좋다'(p<0.001), '나는 마늘, 고추, 겨자 등의 강한 양념 맛을 좋아한다'(p<0.01), '나는 (상추)쌈, 해산물 등의 익히지 않은 음식에 익숙하다'(p<0.05), '나는 새로운 한국 음식을 경험하는 것을 좋아한다'(p<0.001) 항목에서 모두 이슬람교 유학생이 유의적으로 가장 낮은 값을 보여 다른 종교군과 비교하여 한국음식에 대한 적응 정도가 가장 낮은 것으로 나타났다. 반면 기독교와 기타 종교 유학생은 '나는 한국에서 유학 후 한국 음식 먹는 것에 익숙하다' 문항에서 타 종교군에 비해 높은 값을 보였다(p<0.001). 재한 유학생들을 대상으로 한 선행연구에서 종교에 따라 유학생들의 적응(Han 2008; Tun 2011; Kim 2017), 특히 한국의 식문화 적응(Lee 2014)에 미치는 영향이 다른 것으로 보고되었다. 한국에서 희귀한 종교인 이슬람교는 기독교, 불교 또는 무종교에 비해 학업적응에 어려움을 겪으며(Tun 2011), 이슬람권 유학생들은 영어권이나 중국어권 등 타문화권 유학생들과 비교하여 한국과 문화적 이질감이 커 문화적응 스트레스를 가장 많이 받는다고 하였다(Kim 2017). 반면 우리나라와 같이 유교 문화권의 특성을 가지고 있는 외국인 유학생은 한국의 음식과 식문화를 더 높게 인지하는 것으로 나타났다(Lee 2014). 재한 이슬람교 유학생이 겪는 종교적 차이와 관련된 문제로는 종교 특성상 발생하는 식생활 관련 문제가 가장 큰 것으로 나타났는데(Nilufar

2018; Park 2018), 본 연구 결과와 유사하게 재한 이슬람권 유학생들은 이슬람 문화가 거의 없는 한국에서 식생활에 많은 어려움을 겪으며 이로 인한 스트레스를 받고 있는 것으로 보고되었다(Lee et al. 2015; Bang 2017; Song 2018). 이들이 한국 식생활에서 겪는 가장 큰 어려움은 한국의 많은 음식들이 맵기 때문으로(Song 2018) 본 연구에서 '나는 마늘, 고추, 겨자 등의 강한 양념 맛을 좋아한다' 항목에서 이슬람교 유학생이 가장 낮은 값을 보인 결과와도 부합한다. 재한 몽골 유학생을 대상으로 한 Han(2008)의 연구에서는 기독교가 불교보다 종교를 통한 사회적 지지를 많이 받고 있다고 지적하는 것으로 나타난 반면, 중국의 외국인 유학생을 대상으로 한 연구(Yu et al. 2014)에서는 기독교가 타종교에 비해 향수병을 많이 느끼고 오히려 불교가 문화적 유능성이 높은 것으로 나타났다. 재한 외국인 유학생의 문화적응 정도가 높아질수록 한국 전통 양념류의 섭취빈도가 증가하는 등 한국음식에 대한 이해와 선호도가 증가하며(Lu 2012) 이들의 건강상태에 긍정적인 결과를 낳게 된다(Jang et al. 2010). 또한, 한식에 대한 친숙도 형성은 외국인 유학생의 한식 선호도에 긍정적인 영향을 미치므로(Lee 2016) 유학생들의 종교를 이해하고 그들의 종교적 정체성을 유지하면서 한국의 식문화를 친숙하게 수용할 수 있도록 하는 방안이 대한 고민이 필요하리라 생각된다.

4. 할랄식품 이용 실태

조사대상자의 종교별 할랄식품 이용실태는 <Table 4>에 제시하였다. 조사대상자 중 할랄식품을 섭취하는 비율은 응답자 508명 중 169명(33.3%)으로 조사되었으며, 이슬람교 유학생은 거의 대부분(94.3%)이 할랄식품을 섭취한다고 답하였고, 기타 종교(42.1%), 무종교(26.8%), 불교(23.4%), 기독교(18.0%) 유학생도 상당 비율이 할랄식품을 섭취하는 것으로 나타났다. 할랄식품을 섭취한다고 답한 대상자에게 한국에서의 할랄식품 섭취와 이용현황을 5가지 항목으로 조사한

<Table 4> Use of Halal foods of subjects

	Total	Religion					χ^2 or F-value
		Islam	Christianity	Buddhism	None	Others	
I eat Halal food.							
Yes	169(33.3) ¹⁾	50(94.3)	9(18.0)	11(23.4)	91(26.8)	8(42.1)	103.323***
No	339(66.7)	3(5.7)	41(82.0)	36(76.6)	248(73.2)	11(57.9)	
Total	508(100.0)	53(100.0)	50(100.0)	47(100.0)	339(100.0)	19(100.0)	
I consume Halal food on a daily basis while I stay in Korea.	2.83±1.30 ²⁾	4.02±1.17 ^{b3)}	2.63±0.92 ^{a3)}	2.40±1.26 ^a	2.31±0.99 ^a	2.13±0.99 ^a	22.712***
It is important that I consume Halal food while I stay in Korea.	3.20±1.37	4.42±0.91 ^b	2.75±1.04 ^a	2.91±1.30 ^a	2.73±1.18 ^a	2.00±1.20 ^a	222.126***
I have experienced difficulties in consuming Halal food in Korea.	3.40±1.19	4.06±0.91 ^b	2.50±1.07 ^a	3.55±1.37 ^b	3.19±1.14 ^{ab}	2.50±1.41 ^a	7.993***
I would like to be able to consume Halal food at university cafeterias.	3.41±1.30	4.32±1.11 ^c	3.13±1.13 ^{ab}	3.64±1.21 ^{bc}	3.02±1.14 ^{ab}	2.50±1.41 ^a	11.850***
I would like to be able to access various kinds of processed Halal food in Korea.	3.46±1.29	4.48±0.91 ^c	3.00±1.20 ^{ab}	3.55±1.21 ^b	3.04±1.13 ^{ab}	2.38±1.41 ^a	16.505***

¹⁾N(%)

²⁾Mean±SD (5 points scale was used)

³⁾Different superscripts in the same row indicate significant difference among groups at p<0.05 by Duncan or Dunnett's multiple range test.

***p<0.001

결과, 전 문항에서 종교에 따라 유의한 차이를 보였다 (p<0.001). 5개 문항, 즉, ‘나는 한국에 유학하면서 할랄식품을 먹는 것이 중요하다’, ‘나는 한국에 유학하면서 매일 할랄식품을 먹는다’, ‘나는 한국에 유학하면서 할랄식품 이용에 어려움이 있다’, ‘나는 학교 식당에서 할랄식품을 이용하기를 원한다’, ‘나는 한국에서 다양한 할랄 가공식품이 판매되기를 원한다’의 모든 항목에서 이슬람교 유학생이 다른 종교 및 무종교 유학생에 비해 유의적으로 높은 점수를 보여, 이슬람교 유학생들이 할랄식품을 먹는 율법을 지키는 것을 중요하게 생각하는데 반해, 실제로는 한국에서 매일 할랄식품을 섭취하지 못하고 할랄식품 이용에 어려움을 겪고 있으며, 이들의 학교 식당에서의 할랄식품 이용 기회 및 한국에서의 할랄 가공식품 이용에 대한 요구도는 큰 것을 알 수 있었다. 선행연구에서도 재한 이슬람교 유학생들은 한국에서도 무슬림으로서의 신앙생활을 철저히 이행하고자 노력하며 술과 돼지고기를 먹는 자리에는 가지 않는 등, 할랄과 하람식품을 충실히 지키려고 노력하는 것으로 보고되어(Park 2018) 본 연구 결과와 유사하였다. 무슬림들은 어릴 적부터 종교적으로 할랄식품 이용에 대한 교육을 엄격하게 받기 때문에 할랄식품을 확인하고 소비하려는 경향이 매우 강한데, 재한 무슬림들의 89.1%가 식품 구매 시 할랄 로고를 확인하며, 97.9%가 할랄 인증 여부를 가격보다 중요하게 생각하는 등, 한국으로 이주 후에도 할랄식품에 대해 높은 충성도를 보인다고 하였다(Hong 2015). 또한 수도권에 거주하는 무슬림 이주민들의 절대다수(98.6%)가 일주일에 1-2번 이상 할랄점포를 이용하는 등 이슬람식으로 허용되는 재료와 음식을 찾는 것으로 나타났으나(Lee & Joh 2012) 이슬람 사원이 위치한

이태원을 제외하고는 아직 한국에서 할랄 육식류를 파는 식품점이나 음식점이 드물기 때문에 본 연구 결과와 같이 지방에 거주하는 이슬람교 유학생들은 할랄식품 이용에 어려움이 많은 것으로 보고되었다(Park 2018; Song 2018). 본 연구에서는 불교 유학생에서도 ‘나는 한국에 유학하면서 할랄식품 이용에 어려움이 있다’ 항목과 ‘나는 학교 식당에서 할랄식품을 이용하기를 원한다’, ‘나는 한국에서 다양한 할랄 가공식품이 판매되기를 원한다’ 항목에서 기독교와 기타 종교, 무종교 유학생에 비해 높은 점수를 보였다. 할랄식품은 엄격한 인증절차를 거치기 때문에 위생과 안전이 보증되는 식품이라는 인식으로 미국 및 유럽에서는 이슬람교도뿐 아니라 일반들에게도 신뢰와 호응을 얻고 있다(Kim 2015). 이에 할랄식품의 시장 규모는 성장세에 있으며 국내에서도 수요 증가에 따라 일부 할랄 인증 가공식품이 제품화되고 있다(Hong 2015). 본 연구 결과, 유학생들의 할랄식품에 대한 높은 요구도를 고려할 때 할랄식품 판매점과 할랄 가공식품 개발 확대가 요구된다고 하겠다. 더불어 이들을 위해 교내 식당 또는 매점 등에서 할랄 급식 메뉴 제공, 할랄 및 하람 식품 메뉴에 대한 정보, 또는 대학이 속한 지역 내에서 할랄 식품을 이용할 수 있는 상점 및 음식점에 대한 정보 제공 등 유학생의 종교적 식생활을 위한 지원이 있어야 할 것으로 생각된다.

5. 대학급식 이용행태

조사대상자의 종교에 따른 대학급식 이용행태를 조사한 결과는 <Table 5>에 나타내었다. 대학급식에서의 한식 이용 경험은 기독교(79.7%), 불교(73.2%), 무종교(71.2%), 기타

<Table 5> The actual condition for use of university foodservice of subjects

N(%)

	Total	Religion					χ^2 -value
		Islam	Christianity	Buddhism	None	Others	
Korean food use							
Yes	414(69.3)	29(45.3)	47(79.7)	41(73.2)	282(71.2)	15(68.2)	21.401***
No	183(30.7)	35(54.7)	12(20.3)	15(26.8)	114(28.8)	7(31.8)	
Total	597(100.0)	64(100.0)	59(100.0)	56(100.0)	396(100.0)	22(100.0)	
Satisfaction							
Very satisfied	30(5.3)	2(3.3)	3(5.6)	3(5.5)	20(5.3)	2(9.1)	33.331**
Generally satisfied	174(30.5)	9(14.8)	21(38.9)	22(40.0)	118(31.1)	4(18.2)	
Moderate	301(52.7)	37(60.7)	24(44.4)	23(41.8)	207(54.6)	10(45.5)	
Not very satisfied	50(8.8)	7(11.5)	5(9.3)	6(10.9)	28(7.4)	4(18.2)	
Not satisfied at all	16(2.8)	6(9.8)	1(1.9)	1(1.8)	6(1.6)	2(9.1)	
Total	571(100.0)	61(100.0)	54(100.0)	55(100.0)	379(100.0)	22(100.0)	
Contribution to diet							
Very much	25(4.3)	2(3.3)	1(1.9)	3(5.6)	19(4.9)	0(0.0)	41.351***
Quite significantly	100(17.3)	4(6.6)	7(13.0)	11(20.4)	74(19.1)	4(18.2)	
Moderate	243(42.0)	16(26.2)	18(33.3)	24(44.4)	178(46.0)	7(31.8)	
Not very much	111(19.2)	24(39.3)	17(31.5)	7(13.0)	58(15.0)	5(22.7)	
Not at all	99(17.1)	15(24.6)	11(20.4)	9(16.7)	58(15.0)	6(27.3)	
Total	578(100.0)	61(100.0)	54(100.0)	54(100.0)	387(100.0)	22(100.0)	
Unvisited reason							
Lack of menu variety	126(31.4)	3(8.1)	9(26.5)	8(22.9)	103(37.1)	3(17.6)	115.560***
Information lack of location or way to use	59(14.7)	2(5.4)	6(17.6)	7(20.0)	38(13.7)	6(35.3)	
Untasty food	38(9.5)	2(5.4)	3(8.8)	2(5.7)	29(10.4)	2(11.8)	
Unfamiliar smell of Korean food	32(8.0)	5(13.5)	2(5.9)	3(8.6)	19(6.8)	3(17.6)	
Price	24(6.0)	3(8.1)	2(5.9)	2(5.7)	16(5.8)	1(5.9)	
No explanations of the menu	18(4.5)	1(2.7)	1(2.9)	2(5.7)	14(5.0)	0(0.0)	
No menu that can eat (including religious reasons)	16(4.0)	12(32.4)	0(0.0)	0(0.0)	4(1.4)	0(0.0)	
Facilities or the hygienic conditions	6(1.5)	0(0.0)	1(2.9)	1(2.9)	4(1.4)	0(0.0)	
Others	82(20.4)	9(24.3)	10(29.4)	10(28.6)	51(18.3)	2(11.8)	
Total	401(100.0)	37(100.0)	34(100.0)	35(100.0)	278(100.0)	17(100.0)	
Leftover foods							
Kimchi	139(30.0)	18(37.5)	15(34.9)	10(22.2)	89(28.9)	7(36.8)	35.349
Broth/stew	91(19.7)	9(18.8)	4(9.3)	8(17.8)	66(21.4)	4(21.1)	
Rice	55(11.9)	2(4.2)	5(11.6)	6(13.3)	40(13.0)	2(10.5)	
Fish	38(8.2)	2(4.2)	4(9.3)	6(13.3)	24(7.8)	2(10.5)	
Dessert	37(8.0)	4(8.3)	2(4.7)	5(11.1)	25(8.1)	1(5.3)	
Meat	23(5.0)	8(16.7)	3(7.0)	1(2.2)	11(3.6)	0(0.0)	
Vegetables	17(3.7)	1(2.1)	2(4.7)	4(8.9)	9(2.9)	1(5.3)	
Others	63(13.6)	4(8.3)	8(18.6)	5(11.1)	44(14.3)	2(10.5)	
Total	463(100.0)	48(100.0)	43(100.0)	45(100.0)	308(100.0)	19(100.0)	
Reasons for leftover							
Not to one's taste	128(27.5)	9(18.0)	10(23.3)	15(31.9)	89(28.9)	5(27.8)	62.165***
Too much amount	89(19.1)	5(10.0)	9(20.9)	5(10.6)	66(21.4)	4(22.2)	
Dislike flavor	76(16.3)	2(4.0)	4(9.3)	4(8.5)	63(20.5)	3(16.7)	
Have not eaten before	61(13.1)	20(40.0)	6(14.0)	5(10.6)	29(9.4)	1(5.6)	
Dislike dish or food	55(11.8)	8(16.0)	5(11.6)	11(23.4)	28(9.1)	3(16.7)	
Others	57(12.2)	6(12.0)	9(20.9)	7(14.9)	33(10.7)	2(11.1)	
Total	466(100.0)	50(100.0)	43(100.0)	47(100.0)	308(100.0)	18(100.0)	
Demand for improvement							
Variety of menu	179(52.0)	16(42.1)	23(57.5)	17(53.1)	121(54.8)	2(15.4)	30.288
Taste	51(14.8)	7(18.4)	4(10.0)	5(15.6)	30(13.6)	5(38.5)	
Decrease in price	39(11.3)	5(13.2)	5(12.5)	3(9.4)	24(10.9)	2(15.4)	
Increase in portion size	36(10.5)	4(10.5)	3(7.5)	5(15.6)	23(10.4)	1(7.7)	
Kindness of staff	9(2.6)	2(5.3)	0(0.0)	0(0.0)	5(2.3)	2(15.4)	
Sanitation and cleanliness	4(1.2)	0(0.0)	2(5.0)	0(0.0)	2(0.9)	0(0.0)	
Ambience of cafeteria	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
Others	26(7.6)	4(10.5)	3(7.5)	2(6.3)	16(7.2)	1(7.7)	
Total	344(100.0)	38(100.0)	40(100.0)	32(100.0)	221(100.0)	13(100.0)	

p<0.01, *p<0.001

(68.2%), 이슬람교(45.3%) 순으로서 종교에 따라 유의한 차이를 보였다($p<0.001$). 대학급식 만족도가 ‘매우 만족’ 또는 ‘만족’이라고 긍정적으로 답한 비율은 불교(45.5%), 기독교(44.5%), 무종교(36.4%), 기타(27.3%), 이슬람교(18.1%) 순으로서 이슬람교 유학생이 역시 타 종교 유학생에 비해 대학급식 만족도가 낮았다($p<0.01$). 대학급식의 식생활 기여도가 ‘매우 많다’ 또는 ‘많다’고 답한 비율은 불교 유학생에서 26.0%로 가장 높고 무종교 24.0%, 기타 18.2%, 기독교 14.9%, 이슬람교 9.9%로서 역시 이슬람교 유학생에서 가장 낮은 값을 보였다($p<0.001$). 한국 사회는 이슬람 문화에 대한 이해가 부족하여 이슬람 유학생에 대한 이해와 배려가 부족한 경향을 보이는데(Bang 2017; Song 2018), 이슬람교 유학생들은 대부분 돼지고기가 들어가는 한국음식 등, 이슬람의 종교적 음식문화와의 차이로 인해 유학생생활에서 고충과 어려움을 겪고 있는 것으로 나타났다(Jeong 2018a; Nilufar 2018). 이러한 결과는 본 연구의 이슬람교 유학생이 대학급식에서의 한식 이용 경험을 비롯하여 대학급식 만족도와 식생활 기여도가 모두 타종교 유학생에 비해 낮은 결과를 설명하고 있다고 하겠다. 대학급식을 이용하지 않는 이유는 기독교, 불교, 무종교인 유학생은 ‘식단이 다양하지 않아서’를 가장 중요한 이유로 든 반면 이슬람교는 ‘먹을 수 있는 메뉴가 없어서(종교적 이유 포함)’(32.4%)와 ‘한국 음식 냄새에 익숙하지 않아서’(13.5%)가 주 이유로 종교 간에 유의한 차이를 보였다($p<0.001$). 대학급식에서 음식을 남기는 이유는 이슬람교는 ‘먹어본 적이 없어서’(40.0%)가 가장 주된 이유였고, 기독교(23.3%)와 불교(31.9%), 기타 종교(27.8%), 무종교(28.9%) 유학생은 ‘입맛에 맞지 않아서’가 가장 큰 이유여서 종교 간에 유의한 차이가 있었다($p<0.001$). 그 다음 이유로 이슬람교 유학생은 ‘입맛에 맞지 않아서’, 불교는 ‘싫어하는 음식이거나 식품이어서’, 기독교와 불교, 기타 종교 유학생은 ‘양이 너무 많아서’로 답하였다. 이슬람교 유학생들은 종교적인 이질성에도 불구하고 할랄식품이 일반화되어 있지 않은 한국의 상황에 맞추어 할랄식품이 아닌 고기를 섭취하는 등 한국의 문화를 이해하고 적응하기 위해 적극적으로 노력한다는 보고도 있다(Kim 2017; Park 2018). 이에 이슬람교의 종교적 식생활 특성을 파악하여 대학급식에 적용할 수 있도록 적극적인 관심을 기울인다면 이들의 대학급식 이용률을 향상시킬 수 있을 것으로 생각된다. 또한 제한 이슬람교 유학생들의 경우 한국의 비무슬림 학생들과의 사회적 네트워크가 유학생생활 적응에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 보고되는 등(Han 2019), 음식문화의 공유는 타 문화 간의 이해와 교류의 장이 될 수 있으므로 한국 식문화 체험 활동을 활용하여 이슬람교 유학생과 한국 학생의 상호교류를 증진시키기 위한 노력이 도움이 되리라 생각된다(Her & Park 2013; Lee & Lee 2019). 마찬가지로 식단의 다양성 부족과 입맛에 맞지 않는 메뉴로 대학급식 이용에 어려움을 겪는 기독교 및 불교 유학생들의 경우에도 역시 이들의 종교에 따

른 식생활 요구를 파악하여 기호에 맞는 대학급식 메뉴를 제공하는 노력이 있어야 할 것이다. 한편 대학급식에서 많이 남기는 음식의 종류와 대학급식에 원하는 개선 요구 사항은 종교 간에 유의한 차이가 없었다.

6. 대학 급식 선호 식품 및 조리법

한국에서 주로 사용하는 식재료를 중심으로 육류, 생선류, 채소류로 나누어 식품군별 조사대상자의 급식에서의 선호 식품과 조리법을 조사한 결과를 <Table 6>에 나타내었다. 종교에 따라 급식에서 선호하는 육류 식품 및 조리법에 유의한 차이를 보였다(각각 $p<0.001$). 선호하는 육류는 기타 종교 유학생을 제외하고는 모든 종교군에서 소고기, 닭고기 순으로 선호하여 유사한 결과를 보였으나, 이슬람교 유학생은 돼지고기를 선호한다는 비율이 0%로 나타났고 타 종교에 비해 양고기를 선호하는 비율이 높았다. 이슬람교에서 돼지고기는 하람, 즉 금지된 음식으로, 돼지는 불결한 동물로 간주하기 때문에 돼지고기의 섭취를 금할 뿐 아니라 돼지에서 파생되는 모든 부산물에 대한 이용이 철저히 금지된다(Hong 2015). 따라서 본 연구 결과 나타난 이슬람교 유학생의 선호 육류는 엄격한 이슬람교의 하람 규율을 지키려는 종교적 영향에 의한 것으로 생각할 수 있다. 육류의 선호 조리법은 이슬람교는 튀김을, 다른 종교군은 구이를 가장 선호한다고 답하였다. 생선류도 종교에 따라 선호하는 식품과 조리법에 유의한 차이를 보였는데(각각 $p<0.001$), 이슬람교를 제외한 모든 유학생이 오징어를 가장 선호하였고, 이슬람교 유학생은 갈치를 가장 선호하였다. 그 다음으로 선호하는 생선류는 불교와 무종교는 꽂치, 기독교와 이슬람교는 고등어였다. 생선류의 선호 조리법은 불교와 무종교 유학생은 구이를, 기독교는 구이와 튀김을, 기타 종교는 찜이기를 가장 선호하였고, 이슬람교 유학생은 튀김을 선호한다고 답한 비율이 타종교 및 무종교 유학생에 비해 매우 높았다. 채소류도 종교에 따라 선호하는 식품과 조리법에 유의한 차이를 보였다(각각 $p<0.01$). 기독교와 불교 유학생은 배추와 브로콜리를 가장 선호하였고, 이슬람교는 오이, 무종교는 배추, 기타 종교는 시금치를 가장 선호하였다. 채소 조리법으로 불교는 찜이기를 가장 선호하였고, 다른 종교군은 생채/샐러드를 가장 선호하였다. 이와 같이 유학생들이 종교에 따라 급식에서 선호하는 식품과 조리법이 다르게 나타난 결과는 대학급식에서 이를 반영한 메뉴 개발 노력이 이루어져야 함을 시사한다. 다양한 인종과 종교인으로 이루어진 미국 대학의 경우, 학생 구성원의 변화에 전향적으로 대응하여 기숙사 식당에서 이슬람교도식, 유대인식 등 종교를 고려한 다양한 메뉴를 각 끼니마다 제공하고 있다(Lee 2015). 제한 외국인 유학생들이 한국 음식에 적응이 어려운 가장 큰 이유는 익숙하지 않은 조리법 때문이므로(Yu 2013) 외국인 유학생의 대학급식 이용을 향상을 위해서는 종교별로 선호도가 높은 식재료와 조리법을 고려하여 식단의 다양성을 확보하고, 특히 이슬람교 유학

<Table 6> Preference of materials and cooking method in food group of subjects

N(%)

		Total	Religion					χ^2 -value
			Islam	Christianity	Buddhism	None	Others	
Meats								
Materials	Beef	360(64.7)	47(78.3)	28(50.9)	34(64.2)	236(64.3)	15(71.4)	53.929***
	Chicken	222(39.9)	20(33.3)	22(40.0)	26(49.1)	149(40.6)	5(23.8)	
	Pork	160(28.8)	0(0.0)	18(32.7)	18(34.0)	117(31.9)	7(33.3)	
	Lamb	71(12.8)	12(20.0)	2(3.6)	6(11.3)	48(13.1)	3(14.3)	
	Duck	49(8.8)	4(6.7)	3(5.5)	4(7.5)	38(10.4)	0(0.0)	
	Total	556(100.0)	60(100.0)	55(100.0)	53(100.0)	367(100.0)	21(100.0)	
Cooking method	Roasting	285(51.4)	20(33.3)	33(60.0)	27(50.0)	193(52.9)	12(57.1)	114.960***
	Stir-frying	233(42.0)	12(20.0)	10(18.2)	20(37.0)	183(50.1)	8(38.1)	
	Deep-fat frying	117(21.1)	30(50.0)	11(20.0)	16(29.6)	58(15.9)	2(9.5)	
	Steaming	108(19.5)	8(13.3)	2(3.6)	13(24.1)	81(22.2)	4(19.0)	
	Braising	99(17.8)	16(26.7)	10(18.2)	10(18.5)	61(16.7)	2(9.5)	
	Boiling	62(11.2)	3(5.0)	0(0.0)	9(16.7)	47(12.9)	3(14.3)	
Total	555(100.0)	60(100.0)	55(100.0)	54(100.0)	365(100.0)	21(100.0)		
Fishes								
Materials	Squid	217(42.7)	12(25.0)	20(40.8)	18(38.3)	160(46.4)	7(36.8)	87.252***
	Mackerel pike	110(21.7)	3(6.3)	7(14.3)	11(23.4)	84(24.3)	5(26.3)	
	Small octopus	109(21.5)	11(22.9)	9(18.4)	6(12.8)	78(22.6)	5(26.3)	
	Eel	93(18.3)	5(10.4)	6(12.2)	9(19.1)	71(20.6)	2(10.5)	
	Cutlass fish	83(16.3)	15(31.3)	8(16.3)	10(21.3)	47(13.6)	3(15.8)	
	Mackerel	81(15.9)	4(8.3)	2(4.1)	4(8.5)	67(19.4)	4(21.1)	
	Atka Mackerel	79(15.6)	13(27.1)	13(26.5)	3(6.4)	46(13.3)	4(21.1)	
	Croaker	74(14.6)	11(22.9)	9(18.4)	4(8.5)	45(13.0)	5(26.3)	
	Spanish mackerel	74(14.6)	4(8.3)	3(6.1)	5(10.6)	59(17.1)	3(15.8)	
	Flatfish	63(12.4)	11(22.9)	5(10.2)	2(4.3)	44(12.8)	1(5.3)	
Total	508(100.0)	48(100.0)	49(100.0)	47(100.0)	345(100.0)	19(100.0)		
Cooking method	Roasting	187(34.4)	19(30.2)	21(38.9)	18(34.6)	124(34.8)	5(26.3)	105.815***
	Deep-fat frying	148(27.2)	41(65.1)	21(38.9)	10(19.2)	73(20.5)	3(15.8)	
	Boiling	132(24.3)	3(4.8)	7(13.0)	9(17.3)	105(29.5)	8(42.1)	
	Stir-frying	127(23.3)	13(20.6)	4(7.4)	14(26.9)	94(26.4)	2(10.5)	
	Steaming	70(12.9)	5(7.9)	8(14.8)	8(15.4)	47(13.2)	2(10.5)	
	Braising	57(10.5)	5(7.9)	3(5.6)	7(13.5)	41(11.5)	1(5.3)	
Total	544(100.0)	63(100.0)	54(100.0)	52(100.0)	356(100.0)	19(100.0)		
Vegetables								
Materials	Cucumber	222(40.4)	38(65.5)	20(35.1)	21(40.4)	137(37.8)	6(28.6)	71.785***
	Chinese cabbage	221(40.2)	15(25.9)	21(36.8)	22(42.3)	156(43.1)	7(33.3)	
	Broccoli	216(39.3)	14(24.1)	21(36.8)	22(42.3)	152(42.0)	7(33.3)	
	Spinach	159(28.9)	12(20.7)	19(33.3)	14(26.9)	105(29.0)	9(42.9)	
	Eggplant	133(24.2)	10(17.2)	9(15.8)	10(19.2)	99(27.3)	5(23.8)	
	Lotus root	117(21.3)	3(5.2)	7(12.3)	8(15.4)	96(26.5)	3(14.3)	
	Zucchini	96(17.5)	5(8.6)	10(17.5)	12(23.1)	66(18.2)	3(14.3)	
	Sesame leaf	32(5.8)	4(6.9)	5(8.8)	3(5.8)	18(5.0)	2(9.5)	
	Platycodon	12(2.2)	2(3.4)	1(1.8)	1(1.9)	8(2.2)	0(0.0)	
	Burdock	12(2.2)	2(3.4)	2(3.5)	1(1.9)	7(1.9)	0(0.0)	
Total	550(100.0)	58(100.0)	57(100.0)	52(100.0)	362(100.0)	21(100.0)		
Cooking method	Saengchae/Salad	243(44.2)	37(59.7)	26(46.4)	14(28.0)	156(43.3)	10(45.5)	46.072***
	Boiling	186(33.8)	14(22.6)	10(17.9)	18(36.0)	135(37.5)	9(40.9)	
	Sukchae (blanching and seasoning)	176(32.0)	19(30.6)	17(30.4)	15(30.0)	117(32.5)	8(36.4)	
	Deep-fat frying	75(13.6)	9(14.5)	12(21.4)	12(24.0)	41(11.4)	1(4.5)	
	Braising/Salting	27(4.9)	3(4.8)	3(5.4)	7(14.0)	14(3.9)	0(0.0)	
	Total	550(100.0)	62(100.0)	56(100.0)	50(100.0)	360(100.0)	22(100.0)	

p<0.01, *p<0.001

생들을 위해 할랄과 하람을 고려한 메뉴 제공을 준비해 나가야 할 것이다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 부산 소재 대학의 외국인 유학생을 대상으로 종교에 따른 한국에서의 식행동과 한국음식 적응도, 할랄식품 이용 실태, 대학급식 이용 현황 등을 조사하여 유학생의 종교별 식생활 실태와 요구를 파악하고자 하였다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상자 609명중 이슬람교 70명, 기독교 60명, 불교 57명, 기타 종교 23명, 무종교 399명이었다. 이슬람교는 남학생 비율이 82.1%인데 비해, 타 종교와 무종교 유학생은 여학생 비율이 2배 이상 높았다. 이슬람교 유학생은 한국 거주 기간이 가장 길고 기숙사 거주 비율과 한 달 평균 생활비가 가장 낮았다.

2. 이슬람교는 타 종교군에 비해 편식률과 야식섭취 비율이 높았다. 기독교는 하루 3끼 결식률이 가장 높았고 배달음식 섭취빈도가 가장 낮았으며, 불규칙한 식사시간과 잦은 가공식품 섭취가 문제 식습관으로 나타났다. 불교는 불규칙한 식사시간이 가장 큰 문제 식습관이었으며, 식사를 배부할 때까지 먹는 비율이 가장 높았다.

3. 한국에서의 식생활 적응은 이슬람교 유학생이 가장 큰 어려움을 겪는 반면 기독교는 상대적으로 높은 적응도를 보였다.

4. 이슬람교의 94.3%가 할랄식품을 섭취하며, 한국에서의 유학생생활 중 할랄식품을 먹는 계율을 중요하게 생각하고 지키려고 노력하나 실제로는 할랄식품 섭취에 어려움을 겪고 있고, 학교 식당 메뉴 및 가공식품으로서의 할랄식품 요구도가 큰 것으로 나타났다. 불교 유학생에서도 타 종교에 비해 할랄식품의 이용 기회에 대한 요구가 높은 것으로 나타났다.

5. 대학급식에서의 한식 이용 경험률은 기독교에서 가장 높고, 이슬람교에서 가장 낮았다. 이슬람교는 대학급식 만족도와 대학급식의 식생활 기여도 역시 가장 낮은 경향을 보였다.

6. 대학급식에서 가장 선호하는 육류와 생선류는 이슬람교는 소고기와 갈치였고, 다른 종교군은 소고기와 오징어였다. 육류와 생선류의 선호하는 조리법은 이슬람교는 튀김, 다른 종교군은 구이였다. 채소류 선호도도 종교에 따라 달랐고, 조리법은 불교는 끓이기, 그 외 다른 종교군은 생채/샐러드를 가장 선호하였다.

이상의 결과를 살펴보면, 이슬람교 유학생은 한국음식에 대한 적응도가 가장 낮고 할랄식품 이용에 어려움이 있으며, 대학급식의 이용률과 만족도 역시 가장 낮은 것으로 나타나 이들에 대한 적극적인 배려가 필요함을 알 수 있다. 기독교는 높은 결식률과 잦은 배달음식 및 가공식품 섭취가 문제점으로 지적되나 타 종교 유학생에 비해 한국음식에 대한 적

응도는 높은 경향을 보였다. 외국인 유학생의 종교적 차이로 인한 식생활 문제는 건강과 학업에 영향을 미쳐, 성공적인 유학생생활을 좌우하는 요인으로 작용할 수 있다. 따라서 외국인 유학생들의 종교적 특성과 차이를 이해하고 그들의 종교적 정체성을 유지하면서 한국의 식문화에 익숙해질 수 있도록 하는 노력이 필요할 것이다. 이를 위한 방안으로 대학급식에서는 할랄식품을 포함, 종교별 특징을 고려하여 유학생의 선호도 높은 식재료와 조리법을 반영한 메뉴 개발을 위해 노력해야 할 것이다. 또한, 유학생을 위한 스낵 메뉴의 개발 및 판매, 기숙사 취사 공간 및 설비 확충, 한국과 식사시간대 차이가 있는 유학생들을 위한 급식 시간 배려, 할랄식품 이용에 대한 식생활 정보 제공 등 대학의 행정적인 지원도 필요하리라 생각된다. 본 연구는 모 대학의 외국인 유학생 전수 조사를 통해 이루어졌으나 종교별 대상자 수가 57-70명 정도로 적어 종교별 영향을 보기에 제한점이 있었다. 앞으로 추가연구를 통해 외국인 유학생 수 급증에 걸맞은 유학생 급식개선이 이루어져야 할 필요가 있으며 이러한 노력들은 다변화되고 있는 재학 외국인 유학생들의 유치와 적응에 도움이 될 것임을 제언하는 바이다.

감사의 글

본 연구는 동서대학교 학술연구비 지원(2017년)으로 수행하였습니다.

저자정보

홍경희(동서대학교 식품영양학과, 부교수, 0000-0003-4956-8177)

이현숙(동서대학교 식품영양학과, 부교수, 0000-0002-8642-1978)

Conflict of Interest

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

References

- Bang KY. 2017. Scaffolding: Higher educational experiences of female students from asian counties in Korea. *Korean J. Counsel.*, 18(3):229-251
- Cheon GM, Cheon YS. 2019. A study on the relationship between acculturation stress, learning motivation, and academic achievement of foreign students residing in Korea. *J. MICE & Tour. Res.*, 9(6):39-56
- Choi EH, Kim SK. 2018. A study on the relationships among the administration service quality of university,

- international students' satisfaction and loyalty. *J. CEO & Manage. Studies*, 21(4):543-556
- Gao RR. 2014. Changes in dietary behaviors and analysis of health-related risk factors of Chinese international students in Korea. Master' degree thesis, Seoul Women's University, Korea, pp 18-42
- Gaowei, Kim S, Chang N, Kim KN. 2013. Dietary behavior and nutritional status among Chinese female college students residing in Korea. *Korean J. Nutr.*, 46(2):177-185
- Han JR. 2019. A study on the factors affecting the academic performance of muslim students in south Korea-Focusing on muslim students in some universities in the Seoul capital area. Master's degree thesis, Sungkyunkwan University, Korea, pp 38-40
- Han YK. 2008. Factors affecting school adjustment of international students in Korean universities-with a focus on Mongol students-. Master' degree thesis, Soongsil University. Korea, pp 38-45
- Her ES, Park HJ. 2013. Interrelations among acculturative stress and, recognitions, preferences and eating frequency of Korean traditional food by Chinese students in Korea. *Korean J. Food & Nutr.*, 26(2):216-225
- 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 WS. 2015. The halal food market and halal certification. *Food Science and Industry*, 48(2):2-11
- Jang HK, Jeong HS, Yang NY, Yoo MR, Ko EJ, Kim HK, Lim KC, Ra LM, Jung SY. 2010. Health status and resilience according to acculturation types among Chinese students in Korea. *J. Korean Scad. Adult Nurs.*, 22(6):653-662
- Jeong SH. 2018a. A study on the invigoration of multicultural sports programs to help international students adapt to Korean society-Focus on south asian and Chinese international student. Doctoral degree thesis, Yong In University, Korea, pp 83-86
- Jeong YR. 2018b. A study on the international students' difficulties in university and daily lives. *Contemp. Soc. Multicult.*, 8(2):150-185
- Jung HY, Jeon ER. 2011. 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 EM. 2015. Domestic and international markets associated with Halal food. *Food Science and Industry*, 48(2):12-24
- Kim HN. 2017. The effects of acculturation and acculturative stress on health status of international students: Focusing on English, Chinese and Arabic students. Master' degree thesis, Hanyang University, Korea, pp 32-35
- 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 HJ, Lee MJ. 2019. A study on international student policies in Korea. *J. Human. Soc. Sci.*, 10(4):235-247
- Lee HS, Joh YJ. 2012. A survey of muslim immigrants in Korea-focused on adaptation to Korean lifestyle and religious observation. *Korean J. Middle East Studies*, 33(1):133-163
- Lee M, Urkunchiev A, Park S, Aigozhayeva A. 2015. Analysis on the cultural adaptation stress of central Asian students in south Korea. *J. Educ. Cult.*, 21(5):283-307
- Lee SK. 2015. Nutrition management, Cornell dining program. *Nutr. and Dietetic.*, March 48-51
- Lee SM. 2014. Effects attitude of cross-culture and personal traits on acculturation for foreigner students living in Korea. *J. Contents*, 14(4):368-378
- Lu WF. 2012. Acculturation and changes in dietary habits of Chinese students living in Korea. Master's degree thesis, Myongji University, Korea, pp 25-38
- Nilufar A. 2018. An analysis of Uzbekistan students' adaptation to Korean university life. Master' degree thesis, Sungkyunkwan University, Korea, pp 60-61
- Park MH. 2018. A narrative inquiry into the perspectives on marriage and the modification of the cultural identity of a female international student from muslim culture. Master' degree thesis, Hanyang University, Korea, pp 66-67
- Ryu SH, Cho YH, Han YR. 2014. Adaptation for Korean foods and satisfaction for foodservice by different residence periods of Chinese and Japanese university students in Daejeon. *J. East Asian Soc. Dietary Life*, 24(1):143-155
- Song KK. 2018. A study on cultural differences facing arab students in Korea. *Global Cult. Rev.*, 9(1):85-100
- Tun S. 2011. A study on the factors which influence southeast asian college student's adaptation to Korean's life. Master' degree thesis, Daegu University, Korea, pp 27-67
- Xi MZ. 2017. Changes in dietary habits and food intake frequency among Chinese students in Korea. Master' degree thesis, Chung-Ang University, Korea, pp 12-20
- Yu B, Chen X, Li S, Liu Y, Jacques-Tiura AJ, Yan H. 2014.

Acculturative stress and influential factors among international students in China: A structural dynamic perspective. *PLoS One*. 9(4):e96322

Yu L. A 2013. Study on adaptability and preference of Korean food for Chinese Students. Master's degree thesis, Woosuk University, Korea, pp 36-64

Korean Ministry of Education. 2018. Current status of international students at higher education institutions in 2018. Available from <http://www.moe.go.kr> [cited 2018 November 5]

Received June 11, 2020; revised June 25, 2020; accepted June 26, 2020