

방한 일본 관광객의 한국전통음식 메뉴품질 만족도에 관한 연구

이연정 · 서윤정 · 주현식 · 최수근*
경주대학교 관광학부, 영남대학교 식품외식학부*
(2005년 2월 28일 접수)

A Study on the Satisfaction for the Menu Quality of Korean Traditional Food of Japanese Tourists

Yeon-Jung Lee, Yun-Jung Seo, Hyun-Sik Joo, and Su-Keun Choi*

School of Tourism studies, Gyeongju University, Korea
*Food Processing & Food Service Management, Yeungnam University, Korea**
(Received February 28, 2005)

Abstract

This study was performed by questionnaire to investigate satisfaction for the menu quality of Korean traditional food of Japanese tourists. The subjects of this study consisted of 280 Japanese tourists using the Gyeongju and Busan hotel. The results were summarized as follows: 63.9% of the subjects responded that frequency of visiting was 1-2 times a year and 42.1% responded that motivation of visiting was for tour and understanding of Korea. Companion with friend scored high as 40.4%, and intention of revisiting was high on 'normal'. On overall satisfaction on Korean traditional foods, 'satisfy' scored high as 43.2%. 61.1% of the subjects responded that the taste was the most important factor of food. On frequency of eating, 'over 8 times' scored high as 27.9%, and on motivation of eating, 'with visiting Korea' scored high as 48.2%. On satisfaction for the menu quality of Korean traditional food, the highest item was 'taste(3.82 point)' and 'nutrition(3.82 point)', and but 'Japanese mark on menu(2.47 point)', 'Japanese mark on ingredient(2.61 point)' scored low. Overall satisfaction for Korean traditional food had an effect on intention of revisiting, and therefore, improving the quality of the traditional food and the strategy for the classification of desires are earnestly requested.

Key Words : Korean traditional food, menu quality, satisfaction, Japanese tourist

I. 서론

오늘날 경제성장, 전자제품의 발달, 가처분 소득의 증가, Dink's/Tonk's족, Dewk족의 증가, 여성의 사회활동증가, 주 5일제 근무, 삶의 질 향상(Life of Quality), 웰빙문화 등으로 양보다 질에 치중한 미식가들은 세계 유명요리를 맛보기 위해 특정시기에

맞추어 해당 지역을 방문하는 등 체험관광과 특별 관심관광활동(SIT)이 증가하고 있는 추세이다¹⁾. 전통요리에 관한 관심 또는 식문화와 관련한 열망이 얼마나 뜨거운가를 미루어 짐작할 수 있는 지표이기도 하다. 우리 식문화의 해외진출과 해외 각국 식문화의 국내 유입은 이를 몸소 체험하고 싶어 하는 욕구로 인해 이처럼 지극히 자연스럽게 진척되고

있다. 국민 평균소득이 높아지면 이 같은 흐름이 더욱 가속될 것이라 사료된다.

전통음식이란 사람에 따라서 각기 다른 정의가 있을 수 있다. 일반적으로 「예로부터 계통을 이루어 전하여 내려오는 음식」이라고 말할 수 있겠으나 여기서 필요한 몇 가지 조건이 주어져야 할 것이다. 역사성의 시한을 언제까지로 해야 할 것이며, 재료는 어떻게 규정해야 되며, 만드는 방법은 무엇을 기준으로 해야 하는가 하는 등 논란의 여지가 많다²⁾. 우리나라 관련법 중 전통식품을 규정한 농수산물 가공 산업 육성법 제 6조(전통식품산업의 육성 등)에서 「국산 농수산물을 주원료로 하여 가공되고 예로부터 전승되어오는 우리 고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 식품」이라고 제시하고 있다. 이 개념을 보면 원료는 한정 지웠으나 역사성은 '예로부터 전승'이라는 막연한 개념으로 정의되어 있다. 모든 식품은 생산되는 재료, 소비자의 취향, 교역의 범위, 가공을 뒷받침하는 기계설비 등에 따라서 얼마든지 변할 수 있고 변하지 않으면 계승될 수 없는 특징을 갖고 있다. 따라서 전통식품을 너무 한정 지워서 정의하기보다는 변화를 수용할 수 있게 유연성을 부여해야 할 것이다.

한국의 전통음식도 이제 관광객의 다양한 욕구(wants)와 필요(needs)에 부합할 수 있도록 전통음식의 질적 수준의 제고와 욕구 세분화의 전략이 절실히 요청되고 있는 실정이다. 특히 국내관광시장의 가장 큰 송출시장인 일본인 관광객들의 전통음식에 대한 연구가 그 어느 때 보다도 절실한 시점이라 할 수 있다. 이는 우리나라가 일본인들이 선호하는 저렴하고(安), 가깝고(近), 짧은(短) 일정, 동일한 문화의 체험을 할 수 있는 해외여행 패턴에 부합하기 때문이다. 실제로 한국관광공사의 2002년 「한국관광통계」에 의하면 전체 방한 외래객 534만 명 중 홍콩·중국인들의 입국자수는 71만 명으로 꾸준히 증가하고 있는 실정이긴 하지만, 큰 폭의 차이로 여전히 일본인들이 232만 명(43.4%)으로 1위를 굳건히 지키고 있다. 일본인 방문객 중 대부분은 '관광'을 목적으로 하고 있는데, 그들의 방한 중 관심을 가지는 문화활동 중 '식도락'에 대해서는 '쇼핑', '관광' 다음으로 관심을 가지고 있는 것으로 나타났다. 이는 '식도락'이 일본 관광객이 국내를 방문하는 동기가 될 수 있음을 시사하고 있다고 할 수 있다.

일반적으로 관광객이 느끼는 만족이 높을 경우 관광객에게 긍정적인 영향을 미칠 것이며 재방문할 확률도 높을 것이다³⁾. 또한 만족을 느낀 관광객은 다른 사람들에게 자기가 경험한 장점만을 이야기하게 되는 경향이 있으므로 좋은 홍보효과를 낼 수가 있다⁴⁻⁶⁾. 따라서 관광객이 먹어본 한국전통음식에 대하여 만족한다면 한국전통음식을 계속해서 먹을 것이다⁷⁻¹¹⁾. 한국전통음식에 대한 자신의 긍정적 경향을 다른 사람에게 전할 가능성이 높고 다음에도 한국을 재방문할 의사가 생기는 것은 당연한 귀결이라 할 수 있다. 반면 먹어본 한국전통음식에 대해 만족하지 않는다면 다른 요리를 찾거나 다른 이들에게 한국전통음식에 대한 불만을 이야기하게 될 것이다. 이러한 측면에서 고객 만족은 중요한 연구 영역의 하나로 볼 수 있다.

한편 지금까지의 음식 메뉴에 대한 고객의 만족도에 관한 연구를 살펴보면 호텔 및 외식업체 이용객의 메뉴 및 서비스 만족도 등에 관한 연구¹²⁻¹⁵⁾나 호텔 및 레스토랑 이용객의 메뉴선택 등에 관한 연구¹⁶⁻²⁰⁾가 다수 있다. 그러나 실제적인 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 연구는 거의 이루어지지 않은 실정이고 더욱이 방한 일본 관광객을 대상으로 한 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도를 평가한 연구는 부족한 것으로 나타났다.

따라서 본 연구에서는 지속적으로 증대되고 있는 일본인 방문객의 중요성을 감안하여 방한 일본인 관광객의 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도와 재방문 의사에 미치는 영향 등을 파악하고 향후 한국전통음식의 개선방안 모색과 효과적인 발전방안을 제시하고자 한다.

II. 연구방법

1. 대상 및 기간

조사대상은 경주지역의 특급호텔과 부산시내의 특급호텔의 한식당을 방문한 일본 관광객을 대상으로 선정하였다. 자료수집방법은 자기기입식 설문조사 방법으로 선행연구를 참고로 하여 본 연구의 목적에 맞게 제작성 되었다.

조사기간은 관광객들이 많이 방문하는 여름 휴가

시기인 7월 17일에서 8월 15일까지와 단풍놀이 관광 시점인 10월 10일에서 11월 7일까지 설문지 조사를 하였으며, 좀 더 다양한 응답과 결과를 위해 단체관 광객들은 배제하였다.

표본추출방법은 비확률 표본추출방법(non-sampling error method)의 하나인 편의적 표본추출방법(convenience sampling method)을 실시하였으며 조사대상을 선정 후 2004년 7월 17일부터 8월 15일, 10월 10일부터 11월 7일까지 약 8주간 실시하여 총 300부의 설문지를 배포하였고, 회수된 설문지중 불성실하거나 누락된 항목이 많은 설문지를 제외하고 분석에 사용된 설문지는 280부로 회수율은 93.3%였다.

2. 조사내용

조사에 사용된 설문지는 문헌 조사 분석을 통해, 관련 논문 및 문헌, 간행물 등⁷⁻²⁰⁾을 참고하여 본 연구에 적용할 수 있는 부분을 발췌하여 본 연구의 목적에 맞게 재구성하였다. 본 연구의 조사내용은 크게 4개의 부분으로 구성하였다.

첫째, 인구통계학적 특성으로 성별, 연령, 학력, 결혼여부 등 4항목을 답변할 수 있게 하였다.

둘째, 방한 일본 관광객의 관광형태의 설문항목으로 방문빈도, 방문동기, 동반형태를 구분하여 답변할 수 있게 하였다.

셋째, 한국전통음식의 메뉴품질속성 즉 메뉴의 다양성, 메뉴의 온도, 메뉴의 독창성, 음식의 맛, 음식의 양, 음식의 영양, 음식의 모양, 음식의 청결성, 음식의 신선도, 음식의 크기, 요리의 색상, 요리의 향, 요리일본어표기, 건강식 요리 등의 15개 항목에 대한 만족도에 관한 설문항목으로 5점 리커트 척도로 답변할 수 있게 하였다.

넷째, 전반적인 만족도와 재방문의사를 5점 리커트 척도로 답변할 수 있게 하였다.

3. 자료의 분석

수집된 자료의 통계처리는 SPSS 10.0 통계패키지 프로그램을 활용하여 분석하였고, 사용된 통계기법으로는 빈도분석, T-test, ANOVA, 회귀분석을 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자들의 일반적 특성은 <표 1>에서 보는 바와 같이 성별로는 여자가 160명(57.1%), 남자가 120명(42.9%)으로 여자가 남자보다 많았고, 연령층으로는 20대가 가장 많은 114명(40.7%)이었고, 그 다음으로 50세 이상이 66명(23.6%), 30대가 55명(19.6%), 40대가 45명(16.1%)으로 나타났다. 학력별로는 대졸(재학)이 167명(59.6%)으로 가장 높은 빈도를 보였으며, 전문대졸(재학) 44명(15.7%), 고졸 이하가 37명(13.2%), 대학원졸(재학) 32명(11.4%)으로 나타났다. 결혼여부는 기혼이 157명(56.1%)으로 미혼 123명(43.9%)보다 많은 것으로 조사되었다.

2. 방한 일본 관광객의 방문행동 특성

방한 일본관광객의 방문행동 특성은 <표 2>에서 보는 바와 같다. 1년에 한국을 방문한 횟수의 조사 결과는 1년에 '1-2회'가 179명(63.9%)으로 가장 높은 빈도를 보였으며, 그 다음은 '3-4회' 53명(18.9%), '8회 이상'이 26명(9.3%), '5-6회'가 14명(5.0%), '7-8회' 8명(2.9%)순으로 나타났다. 한국 방문동기는 '관광 및 한국문화의 이해'가 118명

<Table 1> General characteristics of the subjects

Variable	Group	N (%)
Gender	Male	120(42.9)
	Female	160(57.1)
	Total	280(100.0)
Age(yr)	20-29	114(40.7)
	30-39	55(19.6)
	40-49	45(16.1)
	≥50	66(23.6)
	Total	280(100.0)
Education	≤High school	37(13.2)
	College	44(15.7)
	University	167(59.6)
	≥Graduate school	32(11.4)
	Total	280(100.0)
Marriage	Single	123(43.9)
	Married	157(56.1)
	Total	280(100.0)

<Table 2> Characteristics of the visiting behavior

Variable	Group	N(%)
Frequency of visiting	1-2	179(63.9)
	3-4	53(18.9)
	5-6	14(5.0)
	7-8	8(2.9)
	≥8	26(9.3)
	Total	280(100.0)
Motivation of visiting	For tour and understanding of korea	118(42.1)
	For beauty and massage	13(4.6)
	To study korean language	25(8.9)
	To visit drama location	21(7.5)
	To taste korean traditional food	32(11.4)
	For business	71(25.4)
	Others	14(5.0)
	Total	280(100.0)
Companion	Alone	56(20.0)
	Family	63(22.5)
	Friend	113(40.4)
	Colleague	37(13.2)
	Others	11(3.9)
	Total	280(100.0)
Intention of revisiting	Absolutely not	20(7.1)
	Not	42(15.0)
	Normal	112(40.0)
	Sure	70(25.7)
	Absolutely sure	36(12.9)
Total	280(100.0)	
Overall satisfaction for korean traditional food	Very unsatisfaction	0(0.0)
	Unsatisfaction	10(3.6)
	Moderate	115(41.1)
	Satisfaction	121(43.2)
	Very satisfaction	34(12.1)
	Total	280(100.0)

(42.1%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로는 '업무'가 71명(25.4%), '한국전통음식을 맛보기 위해'가 32명(11.4%), '한국어공부를 위해'가 25명(8.9%), '한국드라마 촬영지를 관광하기 위해'가 21명(7.5%), '미용맛사지' 13명(4.6%), '기타'가 14명(5%)으로 나타났다. 방문시 동행자는 '친구와의 동행'이 113명(40.4%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로는 '가족과 함께'가 63명(22.5%), '혼자서' 56명(20.0%), '직장동료와 함께' 37명(13.2%), '기타' 11명(3.9%)순으로 나타났다. 재방문 의사에 있어서는 '보통이다'로 응답한 사람이 112명(40.0%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로는 '그렇다'가 70명

<Table 3> Characteristics of the food behavior for korean traditional food

Variables	Item	Total N(%)
Importance	Taste	171(61.1)
	Price	21(7.5)
	Sanitation	38(13.6)
	Nutrition	41(14.6)
	Others	9(3.2)
	Total	280(100.0)
Frequency of eating	1-2	42(15.0)
	3-4	46(16.4)
	5-6	70(25.0)
	7-8	44(15.7)
	More 8	78(27.9)
	Total	280(100.0)
Motivation of eating	With visiting Korea	135(48.2)
	TV or newspapers	25(8.9)
	Curiosity	43(15.4)
	Recommendation	14(5.0)
	Interest	46(16.4)
	Others	17(6.1)
	Total	280(100.0)

(25.7%), '그렇지 않다'가 42명(15.0%), '매우 그렇다'가 36명(12.9%), '전혀 그렇지 않다'가 20명(7.1%)등의 순으로 결과가 나왔으며, 전반적으로 한국전통음식에 대한 기대를 하고 있고, 재방문 의사가 있음을 알 수 있었다. 한국전통음식에 대한 전반적인 만족도는 '만족하다'가 121명(43.2%)으로 가장 많았으며, 그다음으로 '보통이다'가 115명(41.1%), '매우 만족하다'가 34명(12.1%), '불만족하다'가 10명(3.6%) 등의 순으로 나타나 전반적으로 보통이상의 만족을 하는 것으로 나타났다.

3. 방한 일본 관광객의 식행동 특성

한국전통음식에 대한 방한 일본 관광객의 식행동 특성 즉 한국전통음식의 중요도, 먹는 빈도, 먹게 된 동기 등을 조사한 결과는 <표 3>에서 보는 바와 같다. 중요도에 있어서는 '맛'이 171명(61.1%)으로 가장 높은 응답을 보였으며, 다음으로는 '영양가'가 41명(14.6%), '위생'이 38명(13.6%), '가격'이 21명(7.5%), '기타'가 9명(3.2%)순으로 나타났다. 먹는 빈도에 있어서는 '8회 이상'이 78명(27.9%)으로 가장 높은 응답을 보였고, 다음으로는 '5-6회' 70명

(25.0%), '3-4회' 46명(16.4%), '7-8회' 44명(15.7%), '1-2회' 42명(15.0%)순으로 나타났다. 먹게 된 동기에서는 전체 응답자 280명 중 '한국방문을 계기로'가 135명(48.2%)으로 가장 높았으며, 다음으로 '관심이 많아서' 46명(16.4%), '호기심 때문에' 43명(15.4%)이 대부분을 차지했다. 본 조사 결과, 일본 관광객들은 한국전통음식을 먹는 데 있어서 '맛'과 '영양'을 가장 중요시 여기고 있어 단순히 먹는 즐거움 뿐 만 아니라 건강까지도 생각한다는 것을 알 수 있었다. 또한 한국전통음식을 접하게 된 동기에서는 '한국방문을 계기로' 항목에 높은 응답을 보인 것으로 보아 일본 내 보다는 한국 여행을 통한 음식 맛보기가 많으므로 관광객을 위한 국내 관광전문식당의 메뉴품질 개선 즉 영양과 맛의 개선, 위생 강화 등이 한국전통음식을 세계화 할 수 있는 좋은 방안이라고 여겨진다.

4. 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 차이분석

1) 성별에 따른 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 차이분석

일본 관광객의 성별에 따른 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 차이분석은 <표 4>에서 보

는 바와 같다. 전체적으로 '음식의 맛'(3.82점)과 '음식의 영양'(3.82점)이 가장 높은 만족도를 나타내었고, 그 다음으로는 '음식의 양'(3.68점), '메뉴의 독창성'(3.62점), '메뉴의 다양성'(3.61점), '건강식 요리'(3.55점), '메뉴의 온도'(3.43점), '요리의 색상'(3.41점), '음식의 크기'(3.38점), '음식의 모양'(3.32점), '음식의 신선도'(3.17점), '요리의 향'(3.12점), '음식의 청결성'(3.09점)순으로 나타났다. 반면에 '재료 일본어표기'(2.47점)나 '요리 일본어표기'(2.61점)에 대한 만족도는 매우 낮은 것으로 나타나 요리나 재료의 일본어표기가 시급한 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 '음식의 모양'에 대한 항목에서만 $p<0.05\sim 0.001$ 의 유의수준에서 유의한 차이가 있는 것으로 나타났으며, 그 외 '메뉴의 다양성', '메뉴의 온도', '메뉴의 독창성', '음식의 맛', '음식의 양', '음식의 영양', '음식의 청결성', '음식의 신선도', '음식의 크기', '요리의 색상', '요리의 향', '요리 일본어 표기', '건강식 요리', '재료 일본어 표기'에 대한 항목에서는 성별로 차이가 없는 것으로 나타났다. 차이를 보이는 '음식의 모양' 항목에 대한 만족도는 남자(3.53점)가 여자(3.16점)보다 높은 것으로 나타나 남자가 여자보다는 음식의 모양에 더욱 민감한 반응을 보인다는 사실을 알 수 있었다.

<Table 4> Satisfaction for the Menu Quality of Korean traditional food by gender

(Mean ± SD)

Variables	Gender		Total	T-value
	Male	Female		
Variety of menu	3.51 ± 0.76	3.69 ± 0.78	3.61 ± 0.83	-1.80
Temperature of menu	3.40 ± 0.74	3.45 ± 0.81	3.43 ± 0.78	-0.53
Originality of menu	3.53 ± 0.90	3.69 ± 0.95	3.62 ± 0.93	-1.37
Flavor of food	3.70 ± 0.79	3.91 ± 0.97	3.82 ± 0.91	-1.95
Portions of food	3.59 ± 0.95	3.75 ± 1.00	3.68 ± 0.98	-1.34
Nutrition of food	3.77 ± 0.89	3.86 ± 0.85	3.82 ± 0.86	-0.86
Figure of food	3.53 ± 0.91	3.16 ± 0.74	3.32 ± 0.84	3.83***
Sanitary of food	3.08 ± 0.76	3.10 ± 0.91	3.09 ± 0.85	-0.24
Freshness of food	3.07 ± 0.80	3.25 ± 0.96	3.17 ± 0.90	-1.69
Size of food	3.31 ± 0.78	3.43 ± 0.90	3.38 ± 0.85	-1.20
Colors of food	3.42 ± 0.87	3.41 ± 0.85	3.41 ± 0.85	0.10
Smell of food	3.04 ± 1.02	3.18 ± 0.88	3.12 ± 0.94	-1.17
Japanese mark on menu	2.74 ± 1.25	2.52 ± 0.94	2.61 ± 1.09	1.70
Health foods	3.58 ± 1.03	3.54 ± 1.02	3.55 ± 1.02	0.30
Japanese mark on ingredient	2.56 ± 1.14	2.40 ± 1.04	2.47 ± 1.08	1.21

***p<0.001

<Table 5> Satisfaction for korean traditional food by age

(Mean±SD)

Variables	Age				F-value
	20-29	30-39	40-49	≥50	
Variety of menu	3.47±0.81	3.65±0.82	3.73±0.91	3.73±0.80	1.86
Temperature of menu	3.37±0.76	3.53±0.79	3.42±0.87	3.45±0.75	0.55
Originality of menu	3.73±0.99	3.44±0.83	3.55±0.89	3.64±0.92	1.31
Flavor of food	3.71±1.00	4.04±0.88	4.16±0.74	3.61±0.76	5.10**
Portions of food	3.62±1.07	3.82±0.94	3.93±0.81	3.50±0.93	2.26
Nutrition of food	3.76±0.92	3.89±0.81	4.22±0.73	3.58±0.82	5.57***
Figure of food	3.35±0.86	3.27±0.85	3.33±0.74	3.29±0.85	0.15
Sanitary of food	3.04±0.87	2.96±0.82	3.18±0.98	3.21±0.69	1.14
Freshness of food	3.10±1.00	3.16±0.88	3.27±0.81	3.24±0.79	0.57
Size of food	3.33±0.96	3.49±0.66	3.55±0.76	3.24±0.84	1.65
Colors of food	3.36±0.94	3.49±0.90	3.56±0.76	3.33±0.71	0.91
Smell of food	3.08±1.02	3.04±0.99	3.24±0.88	3.17±0.80	0.53
Japanese mark on menu	2.50±1.15	2.64±1.11	2.80±1.04	2.67±0.98	0.91
Health foods	3.49±1.00	3.51±1.26	3.98±0.84	3.41±0.89	3.28*
Japanese mark on ingredient	2.43±1.08	2.22±0.96	2.47±1.16	2.74±1.07	2.49

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

2) 연령별에 따른 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 차이분석

연령별에 따른 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 차이를 분석한 결과는 <표 5>에서 보는 바와 같이 '음식의 맛', '음식의 영양', '건강식 요리' 항목이 p<0.05~p<0.001의 유의수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, '메뉴의 다양성', '메뉴의 온도', '메뉴의 독창성', '음식의 양', '음식의 모양', '음식의 청결성', '음식의 신선도', '음식의 크기', '요리의 색상', '요리의 향', '요리 일본어 표기', '재료 일본어 표기' 항목에서는 연령별에 따른 차이가 없는 것으로 나타났다. 차이를 보이는 항목 '음식의 맛' (20대 3.71점, 30대 4.04점, 40대 4.16점, 50대 3.61점), '음식의 영양' (20대 3.76점, 30대 3.89점, 40대 4.22점, 50대 3.58점), '건강식 요리' (20대 3.49점, 30대 3.51점, 40대 3.98점, 50대 3.41점) 항목 모두에서 40대가 가장 만족도가 높은 것으로 나타났고, 그 다음은 30대, 20대, 50대 이상 순으로 나타났다.

3) 학력별에 따른 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 차이분석

학력별에 따른 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 차이를 분석한 결과는 <표 6>에서 보는 바와 같이 '음식의 양', '음식의 모양', '음식의

청결성', '요리의 색상', '요리의 향', '요리 일본어 표기', '재료 일본어 표기' 항목이 p<0.05~p<0.001의 유의수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났으며, '메뉴의 다양성', '메뉴의 온도', '메뉴의 독창성', '음식의 맛', '음식의 영양', '음식의 신선도', '음식의 크기', '건강식 요리'는 학력별로 차이가 없는 것으로 나타났다. 차이를 보이는 항목 중에서 '음식의 양' (고졸이하 3.19점, 전문대졸 3.52점, 대졸 3.78점, 대학원이상 3.94점), '요리의 색상' (고졸이하 3.14점, 전문대졸 3.25점, 대졸 3.46점, 대학원이상 3.69점), '요리의 향' (고졸이하 2.70점, 전문대졸 3.05점, 대졸 3.21점, 대학원이상 3.22점), '재료 일본어 표기' (고졸이하 2.00점, 전문대졸 2.41점, 대졸 2.45점, 대학원이상 3.19점) 항목에서는 대학원 이상이 가장 높은 만족도를 보였으며, 다음으로 대졸, 전문대졸, 고졸이하 순으로 나타났다. 한편 '음식의 모양' (고졸이하 3.05점, 전문대졸 3.34점, 대졸 3.29점, 대학원이상 3.75점), '음식의 청결성' (고졸이하 2.84점, 전문대졸 3.07점, 대졸 3.06점, 대학원이상 3.53점), '요리 일본어 표기' (고졸이하 2.00점, 전문대졸 3.07점, 대졸 2.54점, 대학원이상 3.09점)에 대한 만족도는 대학원 이상의 학력자가 가장 높은 만족도를 보이고 있으며, 다음으로 전문대졸, 대졸, 고졸이하의 순으로 만족도를 보이는 것으로 나타났다.

<Table 6> Satisfaction for korean traditional food by education

(Mean ± SD)

Variables	Education				F-value
	≤ high school	college	university	≥ graduate school	
Variety of menu	3.57 ± 0.96	3.64 ± 0.78	3.59 ± 0.83	3.72 ± 0.77	0.25
Temperature of menu	3.32 ± 0.67	3.48 ± 0.70	3.44 ± 0.83	3.41 ± 0.76	0.31
Originality of menu	3.51 ± 1.04	3.68 ± 0.80	3.63 ± 0.92	3.63 ± 1.04	0.23
Flavor of food	3.70 ± 0.78	3.86 ± 0.98	3.81 ± 0.94	3.94 ± 0.80	0.42
Portions of food	3.19 ± 0.94	3.52 ± 0.90	3.78 ± 0.98	3.94 ± 0.95	5.04**
Nutrition of food	3.70 ± 0.88	3.66 ± 0.78	3.84 ± 0.85	4.03 ± 1.00	1.43
Figure of food	3.05 ± 0.70	3.34 ± 0.83	3.29 ± 0.81	3.75 ± 0.98	4.31**
Sanitary of food	2.84 ± 0.73	3.07 ± 0.79	3.06 ± 0.82	3.53 ± 1.08	4.17**
Freshness of food	3.22 ± 0.71	3.14 ± 0.77	3.15 ± 0.96	3.28 ± 0.96	0.24
Size of food	3.35 ± 0.86	3.48 ± 0.82	3.35 ± 0.86	3.44 ± 0.88	0.33
Colors of food	3.14 ± 0.95	3.25 ± 0.97	3.46 ± 0.80	3.69 ± 0.74	3.19*
Smell of food	2.70 ± 1.02	3.05 ± 0.99	3.21 ± 0.88	3.22 ± 0.98	3.21*
Japanese mark on menu	2.00 ± 0.94	3.07 ± 1.09	2.54 ± 1.02	3.09 ± 1.20	9.64***
Health foods	3.62 ± 0.86	3.52 ± 0.90	3.48 ± 1.06	3.91 ± 1.12	1.65
Japanese mark on ingredient	2.00 ± 0.94	2.41 ± 0.84	2.45 ± 1.11	3.19 ± 1.06	7.61***

*p<0.05, **p<0.01, ***p<0.001

<Table 7> Satisfaction for korean traditional food by marriage (Mean ± SD)

Variables	Marriage		T-value
	single	married	
Variety of menu	3.50 ± 0.86	3.69 ± 0.80	-1.91
Temperature of menu	3.34 ± 0.77	3.50 ± 0.78	-1.67
Originality of menu	3.76 ± 0.97	3.52 ± 0.89	2.16*
Flavor of food	3.85 ± 0.93	3.80 ± 0.89	0.39
Portions of food	3.71 ± 1.08	3.66 ± 0.90	0.38
Nutrition of food	3.88 ± 0.94	3.77 ± 0.80	1.03
Figure of food	3.27 ± 0.88	3.36 ± 0.80	-0.88
Sanitary of food	2.98 ± 0.91	3.17 ± 0.79	-1.85
Freshness of food	3.11 ± 1.02	3.22 ± 0.80	-1.08
Size of food	3.37 ± 0.97	3.39 ± 0.75	-0.22
Colors of food	3.43 ± 0.98	3.39 ± 0.75	0.35
Smell of food	3.05 ± 1.09	3.17 ± 0.80	-1.09
Japanese mark on menu	2.45 ± 1.15	2.75 ± 1.02	-2.29*
Health foods	3.54 ± 1.07	3.56 ± 0.98	-0.13
Japanese mark on ingredient	2.36 ± 1.12	2.55 ± 1.05	-1.51

*p<0.05

분석 결과 전반적으로 고학력자가 한국전통음식에 대한 만족도가 높은 것으로 나타났다.

4) 결혼여부에 따른 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도 차이분석

결혼여부에 따른 한국전통음식의 메뉴품질속성에

대한 만족도 차이분석(독립성 검정 T-test)을 실시한 결과는 <표 7>에서 나타난 바와 같이 '메뉴의 독창성', '요리 일본어 표기'에 대한 항목은 p(0.05~p<0.001)의 유의수준에서 차이가 있는 것으로 나타났다. 차이를 보이는 항목 중에서 '메뉴의 독창성'은 미혼(3.76점)이 기혼(3.52점)보다 높은 응답을 보였으며, '요리 일본어 표기' 항목에서는 기혼(2.75점)이 미혼(2.45점)보다 높은 응답을 보였다.

'메뉴의 다양성', '메뉴의 온도', '음식의 맛', '음식의 양', '음식의 영양', '음식의 모양', '음식의 청결성', '음식의 신선도', '음식의 크기', '요리의 색상', '요리의 향', '건강식 요리', '재료 일본어표기' 등의 항목에서는 결혼여부에 따른 차이가 없는 것으로 나타났다.

5. 한국전통음식에 대한 전반적인 만족도가 재방문 의사에 미치는 영향

한국전통음식에 대한 전반적인 만족도가 재방문 의사에 영향을 미치는 가를 살펴본 결과는 <표 8>에서 보는 바와 같다. 전반적인 만족도와 재방문 의사의 영향관계에서 종속변수인 재방문에 대한 전체 설명력(R²)은 42.4%로 나타났고 회귀식에 대한 통계적 유의성을 나타내는 F통계량 값은 204.942이고 유의

<Table 8> Influence of revisiting of overall satisfaction

Dependent variable	Factor	R ²	F	P	SD	β	t	P	N(%)
Revisiting	Satisfaction	0.424	204.942	0.000	0.066	0.651	14.316	0.000***	

***p<0.001

도가 p<0.001이었다. 따라서 이 회귀식은 통계적으로 유의성이 있는 것으로 볼 수 있으며 독립변수의 유의성을 판단하기 위한 t값의 유의도에 의해 재방문의사에 영향을 미치는 변수의 β 계수 값이 0.651임을 알 수 있었다. 본 연구 결과 한국전통음식의 메뉴품질에 대한 전반적인 만족도가 한국 재방문 의사에 영향을 미치므로 향후 한국전통음식의 과학적인 조리법 개발과 외국인들의 입맛과 기호를 연구하여 세계적인 음식으로 발전시켜나갈 필요가 있다고 본다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 방한 일본 관광객의 한국전통음식의 메뉴품질에 대한 만족도 및 재방문 의사에 미치는 영향을 조사한 것으로 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 방문행동 특성을 보면 한국 방문 횟수가 1년에 '1-2회'가 179명(63.9%)으로 가장 많았으며, 한국방문동기는 '관광 및 한국문화의 이해'가 118명(42.1%)으로 가장 많았고, 방문시 동행자는 '친구와의 동행'이 113명(40.4%)으로 가장 많았다. 재방문 의사는 '보통이다'가 112명(40.0%)으로 가장 많았고 한국전통음식에 대한 전반적인 만족도는 '만족하다'가 121명(43.2%)으로 가장 많았다.

2. 식행동 특성중 중요도에 있어서는 '맛'이 171명(61.1%)으로 가장 높았고, 먹은 빈도는 '8회 이상'이 78명(27.9%)으로 가장 높았으며, 먹게 된 동기에서는 '한국방문을 계기로'가 135명(48.2%)으로 가장 높았다.

3. 한국전통음식의 메뉴품질속성에 대한 만족도는 '음식의 맛'(3.82점)과 '음식의 영양'(3.82점)은 높게 나타난 반면 '재료 일본어표기'(2.47점)나 '요리 일본어표기'(2.61점)는 매우 낮게 나타나 요리나 재료의 일본어표기가 시급한 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 '음식의 모양' 항목에 대해 남자(3.53점)가 여자(3.16점)보다 높은 만족을 나타내었고 연령에 따

라서는 '음식의 맛', '음식의 영양', '건강식 요리' 항목에서 40대가 가장 만족도가 높은 것으로 나타났다. 학력에 따라서는 '음식의 양', '요리의 색상', '요리의 향', '재료 일본어 표기' 항목에서 학력이 높을수록 높은 만족을 보였고, 결혼여부에 따라서는 '메뉴의 독창성'은 미혼(3.76점)이 기혼(3.52점)보다 높은 반면 '요리 일본어 표기' 항목에서는 기혼(2.75점)이 미혼(2.45점)보다 높은 만족을 보였다.

4. 한국전통음식에 대한 전반적인 만족도는 재방문 의사에 유의한 영향을 미쳤고 향후 한국전통음식의 과학적인 조리법 개발과 외국인들의 입맛과 기호를 연구하여 세계적인 음식으로 발전시켜나갈 필요가 있다고 사료된다.

본 연구 결과, 방한 일본 관광객들은 한국전통음식의 메뉴품질에 대해 대체로 만족하고 있으며, 한국전통음식을 먹기 위한 재방문 의사에도 긍정적인 것을 알 수 있었다. 또한 한국전통음식을 먹는 데 있어서 가장 중요시 생각하는 것은 '맛'과 '영양'으로 시식하는데 있어 단순히 먹는 즐거움 뿐 아니라 건강까지도 염두에 두고 있다는 사실을 알 수 있었다. 한편 한국전통음식을 접하게 된 동기가 '한국방문을 계기로'가 가장 높게 나타났고 '재료 일본어표기'나 '요리 일본어표기'에 대한 만족이 매우 낮게 나타나 한국내 호텔 한식당이나 관광전문식당의 음식의 질적, 영양적, 위생적 개선과 더불어 음식이나 식재료의 일본어표기가 이루어지고 양질의 서비스로 외국인에게 좋은 느낌을 주는 것이 한국전통음식의 발전과 세계화에 무엇보다 요구된다고 사료된다. 또한 단순히 그들의 입맛에 맞는 음식이 아닌 우리에게 전통적으로 계승되고 이어져 내려오는 한국전통음식의 고유성을 살리면서 발전시켜나가는 것이 요구된다고 본다.

■참고문헌

- 1) JTB. Japan Travel Bureau Report. 2000

- 2) Bearden WO & Jesse ET. Selected Determinants of Consumer Satisfaction and Complaint Reports, *Journal of Marketing Research*, 20(Feb): 21-28, 1983
- 3) Oliver RL. & Bearden WO. Dis-confirmation Processes and Consumer Evaluations in product Usage, *Journal of Business Research*, 13: 235-246, 1985.
- 4) Cronin JJ, Steven Jr & Taylor A. Measuring Service Quality : A Reexamination and Extension, *Journal of Marketing*, 56(July): 55-68, 1992
- 5) Labarbera PA & Mazursky DA. Longitudinal Assessment of Consumer Satisfaction /Dissatisfaction : The Dynamic Aspect of the Cognitive Process, *Journal of Marketing Research* 20: 394-404, 1983
- 6) Won WH, Ko JY. The practice of new food & beverage. Baeksan Publishing Company, 1998
- 7) Kang IH. The food of Korean traditional rite. *Korean J. Dietary Culture* 11(4): 541-545, 1996
- 8) Cho YS, Hong SO and Han JS. The study of the housewife's consciousness on the korean traditional food in Taegu area. *Korean J. Dietary Culture* 3(3): 281, 1988
- 9) Han E. The present status of processing technique on traditional food and its development measures, Korean Food Development Institute, 1993
- 10) Ro SB, Shin AS and Kil JO. A study on the traditional fast food development of college students in Busan. *Korean J. Dietary Culture* 16(2): 81-88, 2001
- 11) Sim YJ, Jung BM, Kim ES and Joo NM. A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. *Korean J. Soc. Food Sci* 16(3): 210-215, 2000
- 12) Kang YW. A verification study on menu satisfaction of hotel restaurant customers Kyung Hee University Graduate School. Master's degree Thesis, 1999
- 13) Kang YW, Choi MW. A Study on menu satisfaction main causes of hotel restaurant customers-5 focused on Buffet Restaurant-*Journal of Research of Tourism Information* 6: 153-177, 2000
- 14) Yang KS. A study on the satisfaction of customers for hotel buffet restaurant in seoul. Kyonggi University Service business administration Graduate School. Master's degree Thesis, 2002
- 15) Lee AJ, Park DH and Park JW. Effect of the service quality of food service industry on customer satisfaction, revising intention and oral transmitting intention. *Korean J Hospitality Administration* 12(1): 191-213, 2003
- 16) Kim KY and Lee SH. A study on the menu composition factors for management activation of hotel & restaurant. *Journal of Food service Management* 3(1): 5-21, 2000
- 17) Choi SB and Cho CB. A Study on the menu management system and the job efficiency. *Journal of Food service Management* 5(1): 177-197. 2002
- 18) Kim KR. A study of efficient menu management of S hotel. Sejong University Graduate School. Master's degree Thesis, 1992
- 19) Kim SJ. A study on the customer's evaluation factors of the korea restaurant menus in hotels. Kyonggi University Graduate School Master's degree Thesis, 1999
- 20) Go GD, Na TG and Lee DG. A study on promotion menu of hotel restaurant and customer's choice attribute. *Korean J Culinary Research* 9(3): 55-72, 2003