

호텔 한식메뉴를 찾는 외국인의 선택선호도 조사연구

이 목

I. 서론

한나라의 식문화는 사회적·문화적·경제적·환경적 조건에 영향을 받으면서 계승·발전되어져 왔으며, 이러한 요인들이 각 나라의 특색 있는 식문화로 형성되어져 왔다.

우리나라는 86아시안게임, 88서울올림픽을 시발점으로 2000ASEM, 2002한일 월드컵, 2002부산아시안게임을 통해 많은 외국인들이 한국을 방문 세계인들의 주목을 받고 있다. 국제화시대에 국내의 외식문화도 경쟁력 있는 한국음식으로 세계화를 추구하면서 많은 행사들을 통해 우리의 한식메뉴를 세계에 알리고 외국인들을 통해 그 우수성과 뛰어난 맛이 세계에 알려지고 있기는 하지만 많은 외국인들은 아직까지 한식메뉴를 경험함에 있어 많은 점에서 불편함을 얘기하고 있다. 이런 점에서 한식메뉴를 세계인들에게 소개하기 이전에 그들이 어떤 점을 선호하고 있는지를 먼저 알아야 뛰어난 우리의 한식메뉴를 제대로 소개할 수 있는 것이다. 외국인들을 통해 우리의 전통음식은 그 우수성과 뛰어난 맛이 알려지고 있기는 하지만, 우리의 전통음식을 계승 발전시키므로 외국인에게 음식을 통한 한국의 문화 알리기를 유지, 발전, 계승시켜야 하는 것이 지금 우리의 과제인 것이다. 경제개발 5개년 계획의 시행이후 해마다 우리나라를 찾는 외국인의 수는 점점 늘어가고 있다. 80년대 초 100만 명에서 90년대 초 300만 명, 2000년에는 500만 명을 뛰어넘었다.(한국관광공사)

한국음식의 인지도 조사 자료를 보면 불고기, 갈비, 김치류, 떡류, 탕류, 찌개류, 한과류, 죽류 순으로 선호하고 있다는 것을 알수 있지만, 외국인들이 한식메뉴를 선호함에 있어 어떤 점을 중요시하고 있는지는 아직 연구된 것이 거의 없기에 그들에게 보다 좋은 메뉴를 제공하기에 앞서 그들의 욕구를 충족시켜주는 것이 우선 과제라 할 수 있겠다.

II. 이론적배경

1. 한식 메뉴의 개념

한식메뉴는 쌀밥을 중심으로 이루어진 식문화로 보양음식, 향토음식, 궁중음식, 계절음식, 발

효음식, 명절음식, 떡 그리고 과자등으로 구분되어지면서(명지대학교 조정순, 전통 식품의 식단 구성과 그 시대적 조화) 상차림에 따른 메뉴의 종류가 여러 가지로 계승되어 왔다. 한식메뉴의 기본은 주식류와 부식류로 나누어지면서 상차림으로 구분되어 진다.

1) 주식류

[표 2-1] 주식류의 분류

밥	단순형	흰밥, 보리밥
	복합형	팔밥, 콩밥, 강낭콩밥, 찰밥, 차조밥, 밤밥, 무밥등
죽	흰죽	용근죽, 원미죽, 무리죽
	두태죽	팥죽, 녹두죽, 콩죽
	장국죽	아욱죽, 콩나물죽, 애호박죽, 김치죽, 장국죽
	어패조류죽	홍합죽, 전복죽, 닭죽등
	비단죽	밤죽, 타락죽, 행인죽, 땅콩죽, 대추죽, 잣죽, 호두죽, 흑임자죽
	미음	쌀미음, 차조미음, 송미음
	응이	수수응이, 연근응이, 오미자응이, 울응이
국수	냉면	냉면용 국수는 메밀국수와 녹말가루를 섞어 누른 국수가 사용된다. 비빔국수는 온면용 국수, 냉면용 국수가 사용되며, 온면에는 녹말국수가 많이 사용되었으나 요즘에는 밀가루를 많이 사용한다.
	온면	
	비빔면	
만두	수교의	면류와는 그 모양이 다르지만 밀가루 반죽을 둥근 모양으로 만들어 속을 넣어 빚어서 육수에 삶는다
	편수	밀가루 반죽을 네모나게 만들어 네 귀를 서로 붙여서 세모꼴로 만들어 찐다.
	어만두	밀가루 반죽 대신에 생선을 얇게 저며 속을 찐 다음에 녹말 가루를 묻혀서 찐다.

<진양호·강종현 : 메뉴관리론. 지구문화사 ; 기존연구를 토대로 연구자 재작성>

2) 부식류

[표2-2] 부식류의 분류

탕	국형, 탕반형
찌개	된장, 청국장, 고추장
찜	육류, 생선류
선	애호박,오이, 가지, 두부, 배추
조림	생선, 장, 초
전골	전골, 볶음
구이	구이, 산적
기타	전유화, 회, 족편, 편육, 포, 튀각, 젓갈, 장아찌, 숙채, 찜, 생채, 김치

<진양호·강종현 : 메뉴관리론. 지구문화사>

3) 상차림

(1)반상차림(박춘란, 식생활문화, 도서출판 효일)

반상은 밥을 주식으로 하면서 반찬을 부식으로 차리는데 신분에 따라 이름이 달라진다. 임금

에게는 수라상, 아랫사람에게는 밥상, 어른에게는 진지상이라 한다.

[표2-3]반상차림의 원칙

구분	기본음식							생첩에담는음식									
	밥	국	김치	장류	찌개	찜	전골	생채	숙채	구이	조림	전	장과	마른찬	젓갈	회	편육
3첩	1	1	1	1				택1		택1	×		택1			×	×
5첩	1	1	2	2	1			택1			1	1		택1			×
7첩	1	1	2	3	1		택1	1	1	1	1	1		택1			택1
9첩	1	1	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		택1

<박춘란, 식생활문화, 도서출판 효일, p.34>

① 3첩 반상

밥, 국, 김치, 장외에 세가지 반찬의 반상차림이다.

첩수에 들어가지 않는 음식으로는 밥, 국, 김치, 장이 있으며 첩수에 들어가는 음식으로는 나물(생채 또는 숙채), 구이 또는 조림, 마른찬이나 장과 또는 젓갈중 한가지를 택한다.

② 5첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개 외에 다섯가지 찬을 내는 상차림이다.

첩수에 들어가는 음식으로는 나물(생채 또는 숙채), 구이, 조림, 전, 마른찬이나 장과 또는 젓갈 등에서 한가지를 택하면 된다.

③ 7첩 반상

밥, 국, 김치, 찌개, 찜 또는 전골 외에 일곱가지 반찬을 차린다.

첩수에 들어가는 음식으로는 생채, 숙채, 구이, 조림, 전, 마른 찬이나 장과 또는 젓갈 중에서 한가지, 회 또는 편육 중에 한가지를 택하면 된다.

④ 9첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개, 찜, 전골 외에 아홉 가지 반찬을 차리는 상차림이다.

첩수에 들어가는 음식으로는 생채, 숙채, 구이, 조림, 전, 마른 찬, 장, 젓갈, 회 또는 편육이다.

⑤ 12첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개, 전골 외에 열두 가지 반찬을 내며 궁중에서 차린 임금님의 수랏상차림이다.

첩수에 들어가는 음식은 생채, 숙채, 구이 두 종류(찬 구이, 더운 구이), 조림, 전, 마른 찬, 장과, 젓갈, 회, 편육, 별찬이다.

(2) 죽상차림

초조반상이라고 하며, 잠자리에서 일어나 처음 먹는 음식으로 부담없는 가벼운 음식을 말한

다. 응이, 미음, 죽과 같은 유동식을 주축으로 국물김치, 젓국찌개, 마른찬을 곁들여 먹는다.

[표2-4] 죽상차림

응이	응이, 마른찬, 동치미, 소금
미음	삼합미음, 마른찬, 동치미, 소금
죽	죽, 마른찬, 나박김치나 동치미, 맑은 조치나 젓국조치, 소금, 꿀, 설탕, 진장

<진양호·강종현 : 메뉴관리론. 지구문화사 ; 기존연구를 토대로 연구자 재작성>

(3) 장국상(면상)차림

국수를 주식으로 하여 차리는 상으로 점심에 많이 이용하는 면상이다. 주식으로는 온면, 냉면, 떡국, 만둣국 등을 차리고 부식으로 찜, 겨자채, 편육, 잡채, 나물, 전, 나박김치, 배추김치 등을 올린다.(한식 서비스 방식의 차이에 따른 메뉴 선택속성과 평가의 차이에 관한 연구, 유지은, 세종대학교 석사논문)

(4) 주안상

술을 대접하기 위해 약주에 안주가 되는 음식을 차리는 것이다.

찌개나 전골류같은 따뜻한 국물이 있는 음식이 차려질 때는 고급 주안상이 되고, 생과일이나 정과와 같은 후식까지 곁들이면 아주 훌륭한 주안상이 된다. 보통 주안상에는 약주, 신선로, 전골, 찌개, 포, 전, 편육, 회, 나물, 구절판, 김치, 과일, 떡, 한과등의 음식을 낸다.

(5) 교자상차림

교자상은 집안의 잔치나 경사가 있을 때 준비하는 상으로 잔치상이라고 하기도 한다. 상을 차릴 때는 많은 종류의 음식을 차리는 것보다 중심이 되는 몇 가지 음식을 잘 준비해 다른 음식을 만들어 곁들이는 것이 좋은 방법으로 주식은 장국상과 같은 국수나 만두, 떡국이고 반찬은 주안상과 장국상에 올리는 음식과 같은 것이다.

모든 음식을 다 든 후에 조과 떡, 과일등을 후식으로 내 놓는데 청과류도 약간 올리는 것이 좋다.

(6)한식 뷔페 상차림

최근 들어 유행하고 있는 상차림으로 교자상차림을 더욱 간소화하여 접대의 수고를 없앤 상차림으로 볼 수가 있는데, 다양한 한식메뉴를 즐길 수 있는 상차림이다.

(표2-5) 한식뷔페상차림찬

전채	포, 부각	어포, 어란, 육포, 대추포, 칠보편보, 김부각, 매듭자반	
	채소	밀쌈, 구절판, 오이선	
	견과류	생물, 호두튀김, 은행볶음, 땅콩, 호박씨, 잣술, 꽃감쌈	
탕	더운 국	애탕, 어알탕, 송이탕, 완자탕, 된장국, 신선로, 삼계탕	
	차가운 국	오이냉국, 미역냉국, 임자수탕	
	조미품	청장, 초간장, 초고추장, 겨자집	
	김치류	배추김치, 오이소박이, 보김치, 총각김치, 비늘김치, 열무김치, 배추겉절이, 장김치, 나박김치, 동치미, 배추동치미, 백치미	
더운 음식	육류	집	갈비찜, 사태찜, 쇠꼬리찜, 돼지갈비찜, 닭찜
		구이, 적	쇠갈비구이, 너비아니구이, 제육구이, 닭구이, 쇠고기산적
		전	고지전, 완자전, 가전, 부아전, 천엽전, 양전
	어패류	찜	도미찜, 대하찜, 어선
		구이, 적	민어구이, 대합구이, 대하구이, 생선구이, 어산적
		전	민어전, 광어전, 생우전, 굴전, 조개전
	채소류	선	호박선, 가지선, 두부선, 죽순찜
		구이, 적	더덕구이, 송이구이
		전	연근전, 고추전, 표고전, 갯잎전, 양파전, 호박전
	찬음식	회류	육류
어패류			민어회, 광어회, 생굴회, 해삼회, 홍어회, 어채
강회			미나리강회, 파강회, 두릅회, 송이회, 무초회
편육, 족편		족편, 양지머리편육, 우설편육, 사태편육, 돼지머리편육	
생채류		겨자채, 해파리냉채, 더덕생채, 오이생채, 무생패, 해파리냉채,	
숙채류		탕평채, 율과채, 잡채, 죽순채, 각종 나물	
주식		죽	찰죽, 흑임자죽, 녹두죽, 호박죽, 전복죽
	밥	흰밥, 오크밥, 찰밥, 야채밥, 보리밥	
	국수	온면, 냉면, 비빔면, 난면, 메밀국수	
	만두	만둣국, 병시, 규아상, 편수, 메밀만두	
	떡국	흰떡국, 조랭떡국	
후식	조과	유밀과	약과, 매작과, 모약과, 만두과, 다식과등
		강정	매화강정, 세반강정, 산자, 연사과, 병사과등
		다식	송화, 흑암자, 깨, 진말, 녹말, 청태, 강분, 오미자, 밤 등의 다식
		숙실과	밤초, 대추초, 울란, 조란, 생강란 등
		정과	도라지, 연근, 생강, 모과, 유자, 박고지 등의 정과
	생실과	사과, 배, 감, 귤, 참외, 수박, 딸기, 포도, 복숭아 등	
	화채	앵두, 딸기, 복분자, 복숭아, 배, 오미자, 유자, 귤 등의화채	
	차	녹차, 생강차, 인삼차, 칩차, 모과차, 유자차, 대추차등	
떡	각색편(물편, 백편, 승검초편), 절편, 개피떡, 인절미 각색단자(대추, 석이, 쑥구리, 유자, 은행, 밤) 주악, 화전, 경단, 송편, 증편, 두텁떡, 약식 등		

2. 한식 메뉴의 개별동향

1) 한국인의 식문화

우리나라의 음식은 민족 고유의 음식을 중심으로 우리의 전통 문화와 함께 발전시켜 온 우리만의 독특한 음식이라 할 수 있다.

한식이라 하면 조선왕조 5백년 역사 속에서 왕실을 중심으로 내려온 궁중음식과 부잣집의 화려한 음식, 일반 서민의 음식, 그리고 각 고장마다 특색 있게 계승되어 내려온 향토 음식을 총괄하는 말로 알려져 있다.(정진호, **식습관과 입맛, 도서출판 청송**)

우리나라는 자연적 환경에 따른 음식문화와 사회적 환경에 따른 시대적 음식문화 그리고 지역별 음식문화로 구분할 수 있겠다.

(1) 음식문화(유태중 박사의 기초연설; 우리 전통식품의 우수성)

우리민족은 농업에 바탕을 둔 농경사회 식문화로 곡류이용이 가장 많으며 사계절에 적응하기 위해 계절 음식이 발달되어 왔다. 그리고 맛을 내기위한 조미재료의 발굴등 음식들이 특징을 이루고 있다.

① 곡류 중심의 음식문화

봄·여름·가을·겨울의 사계절 특색이 뚜렷하고 강우가 여름에 집중되는 기후에서 제한된 작물만이 재배가 가능하였고, 기후조건에 맞는 것이 벼와 보리였다. 쌀과 보리는 우리 음식의 기본이 되고 주식으로 분류 기본 식량으로 하면서 이에 부수되어야 할 많은 음식들을 개발하고 먹으면서 부식인 반찬의 문화가 출현하는 계기가 되었을 것이다.

곡류는 비중이 가장 큰 주식으로서 우리나라 음식 문화의 주가 되는 특별식, 즉 한과류, 음청류, 죽류 등으로 발전하였고 이러한 음식들이 우리의 기초식으로 중요한 비중을 차지하게 된 것이다.

② 반찬문화

곡류중심의 음식문화에서 맛과 간을 갖추기 위해서 여러 가지 부식들이 필요함에 따라 독특한 반찬문화를 이루게 되었다. 반찬도 단순히 여러 가지 부식들을 조리하여 올리는 것이 아니라 계절에 따라 또는 상차림 등에 따라 다양한 반찬을 만들면서 하나의 음식 문화를 형성하였다.

③ 삭힘문화

우리나라의 음식을 살펴보면 날 것으로 먹는 경우는 거의 없다. 각종 양념으로 쓰이는 간장, 된장, 고추장 모든 것이 삭혀서 맛을 내는 것이며, 김치와 젓갈 역시 발효시키므로 새로운 삭힘 음식을 만들어 내는 것이다.

삭힘의 문화가 우리 음식의 특징이 된 이유는 새로운 맛의 창출이라는 지혜로움도 있지만 수확시기가 한정된 채소류를 갈무리하여 오래 먹을 수 있게 하기 위한 하나의 방법이었으며 대표적인 예가 김치요, 젓갈이며 각종 절임이라 할 수 있다.

④ 온식문화

곡류가 주식인 우리 음식문화에서 가열에 의해 만들어진 음식을 바로 먹지 않으면 온기가 사라져 그 맛을 제대로 즐길 수 없다. 의학적으로도 가열 후 바로 먹는 음식은 소화율이 높다고 한다. 대부분의 우리음식은 가열하여 먹는 찌개나 국물 등 뜨거워야 하고 식후 마시는 숭늉도 뜨겁게 해서 먹는다. 주식이 아닌 부식이나 기호식은 차게 해서도 먹지만, 대부분의 주식은 뜨거운 음식들이다.

우리의 온식문화는 건식(냉식)문화의 대표 격인 서양식이 도입되면서 변해가고는 있지만, 밥을 주식으로 하는 우리의 식문화에서는 온식 습관은 계속될 것으로 본다.

⑤ 습식문화

우리가 먹는 대부분의 음식은 젖은 상태로 만들어 먹는 것이다. 밥은 60%이상의 물을 함유하고 있고, 거의 모든 반찬은 대부분이 80%이상의 물을 포함하고 있다.

이와 같은 젖은 음식을 먹는 습식문화는 음식의 맛을 내는데 큰 기여를 하고 있으며 씹을 때의 촉감, 조직 등에서 건식과는 큰 차이가 있다. 하지만 습식문화는 장기저장에서 문제가 있다. 이런 점에서 불편한 점은 식사 때마다 새롭게 조리해야 하는 특색을 가지고 있는 것이다.

⑥전개형, 개별식의 문화

다른 나라와 달리 우리 음식은 한 상에 모든 음식을 한꺼번에 차리는 전개형이다. 여러 음식이 한 상에 차려 있으므로 개인이 선택하여 먹는 식습관을 보이고 있다. 음식이 서양처럼 순서대로 나오는 것이 아니라 모든 음식이 한 상에 차려져 있으므로 자기의 취향과 구미에 맞춰 선택하여 먹을 수 있고

몇 가지 음식을 조화시켜 먹을 수 있으므로 한 상에서 같이 식사를 하더라도 자기의 특성을 살려 개성 있는 음식을 즐길 수 있는 개별식의 특징이 있다. 이와 같은 식문화는 주식과 부식이 엄격히 구분되는데서 오는 자연적이 선택이라고 생각된다.

(2) 시대문화(박춘란, 식생활문화, 도서출판 효일)

한국의 식문화는 문화의 형성과 변천과정에서 많은 변화를 가져오면서, 그 시대마다 독특한 식문화를 형성하여 계승되어 왔다. 우리나라의 식문화 시대구분은 다음과 같이 요약할 수 있다.

- ① 선사 시대(구석기·신석기) : 자연식품 채취식시대
- ② 부족국가시대(삼국정립 이전시대) : 벼의 재배와 주부식분리 시대
- ③ 삼국시대(고구려·백제·신라 정립 시대) : 식생활의 계층화 시대
- ④ 통일 시라시대(7세기 중반 - 10세기 초반) : 식생활의 계층화 시대
- ⑤ 고려시대(10세기 중반 - 14세기) : 식생활 변천 시대
- ⑥ 조선전기시대(15 - 16) : 한식의 발달 시대
조선후기시대(17 - 19세기) : 한식의 발달 시대
- ⑦ 개화시대(19세기 중반 - 19세기 후반) : 식생활의 다양화 시대

⑧ 현대(20세기 중반 - 20세기 후반) : 합리적인 식생활의 모색시대, 식생활의 서구화 시대

(3) 지역별 식문화

한국의 음식은 한민족의 기호적 특성으로 보아 전국적으로 똑같은 조리법의 음식들도 많이 있으나, 남북으로 길게 뻗은 반도에 삼면이 바다로 둘러싸여 있고 사계절이 뚜렷해서 자연히 각 지역마다 특산물이 다양하게 생산되고 특색있는 식문화가 발달되어 왔다(이성우, 1984)

① 서울

서울지역에서 생산되는 것은 없으나 전국에서 올라오는 각종 음식재료들이 모여 다양하고 화려한 여러 음식들이 만들어졌다. 또한 조선왕조 오백 년 동안 도읍지였고 왕족과 양반 계급이 많이 살았기 때문에 궁중음식의 영향을 많이 받아 고급스럽고 화려한 음식을 맛 볼수 있다.

대표음식으로는 장국밥, 국, 꼬리곰탕, 임자수탕, 설렁탕, 탕평채, 너비아니구이, 닭찜, 갈비찜, 도미찜, 신선로, 구절판, 두텁떡, 화전, 약식, 다식, 식혜, 오이선, 통배추김치, 나박김치, 장김치 등이 있다.

② 경기도

경기도는 강원도, 충청도, 황해도와 인접해 있어 해산물·산나물·농산물이 고루 생성되는 지역으로 이들 지역의 음식과 공통점이 많고 음식종류도 같은 것이 많다.

개성을 제외한 경기음식은 전반적으로 종류가 다양하나 소박하며, 간은 세지도 약하지도 않은 서울음식과 비슷하며 양념도 많이 쓰지 않는다.

대표음식으로는 조랭이떡국, 홍해삼, 무찜, 주악, 편수, 닭젓국, 장떡, 보쌈김치, 비늘김치 등이 있다.

③ 강원도

강원도 음식은 소박하면서도 먹음직스럽다. 지역에 따라 기후와 지세가 다르기 때문에 식생활에서도 차이를 보이고 있다. 산악지방은 옥수수·감자·메밀 등 잡곡과 산채가 풍부하며, 영동해안지방은 해산물이 풍부하다. 산악지방은 육류를 Tm지 않는 음식이 많고 해안지방은 멸치나 조개등을 넣어 음식맛을 내기 때문에 소박하고 담백하다. 음식의 간은 고추장을 많이 사용하나 맵지 않은 습습한 맛이다.

대표음식으로는 감자밥, 황태구이, 오징어구이, 오징어순대, 산나물, 더덕생채, 감자송편, 메밀묵, 메밀막국수, 창란젓각두기, 오징어무말랭이김치 등이 있다.

④ 충청도

충청도는 논·밭 그리고 하천에 근접한 지역이 많아 곡물·채소·민물고기를 이용한 음식이 많다. 음식의 간은 고춧가루를 많이 사용하여 맵고 짠맛이 세며, 백제시대의 고도답게 식의 법도가 엄격한 것이 특징이다.

경상도 음식처럼 매운맛도 없고, 전라도 음식처럼 감칠맛도 없으며, 서울음식처럼 시각적이지도 않다. 하지만 충청도만의 독특한 맛으로 담백하고 구수하며, 소박한 음식이 많고 음식의 양

도 많은 편이다.

대표음식으로는 청국장찌개, 제육고추장구이, 호박범벅, 녹두편, 청포묵, 올갱이국, 용봉탕, 쇠머리떡, 굴각두기, 석박지 등이 있다.

⑤ 경상도

경상도는 남해와 동해의 좋은 어장과 낙동강의 주변의 기름진 농토로 인해 해산물이 풍부하며 많은 농산물이 생산된다.

음식의 간은 센 편이며 대체로 얼얼하도록 매운 편으로 전라도 음식보다 맵다. 또한 고기라 하면 바다의 물고기를 말 할 정도로 구이분만 아니라 국을 끓이기도 한다.

대표음식으로는 진주비빔밥, 통영비빔밥, 헛제사밥, 해물파전, 닭칼국수, 조개국수, 대구탕, 홍합초, 상어산적, 재첩국, 미더덕찜, 아구찜, 안동식혜, 깻잎김치, 콩잎김치 등이 있다.

⑥ 전라도

전라도 음식은 기름진 호남평야의 풍부한 곡식과 각종 해산물·채소 등 풍부한 재료와 조선왕조 전주 이씨의 본관으로 양반풍을 이어 받은 고유한 음식들이 형성되어 있는 곳이다. 전라도지역의 상차림은 반찬 가짓수가 많은 상차림으로 외지사람들을 놀라게 하고 있다. 또한 기후가 따듯하기 때문에 젓갈을 많이 이용하여 감칠맛이 강하며 짹짹하고 매운 음식이 특징이다.

대표음식으로는 전주비빔밥, 콩나물밥, 추어탕, 홍어찜, 낙지호롱, 붕어조림, 꼬막무침, 머위나물, 콩나물잡채, 부각, 미나리강회, 산자, 갓김치, 고들빼기김치 등이다.

⑦ 제주도

제주도는 섬지방이라는 특성으로 채소와 해초가 음식의 주된 재료로 사용되고 있다. 제주도 음식의 특징은 각각의 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 그대로 내고 있다는 것이다. 해초와 된장으로 소박한 맛을 내며 간은 대체로 짠 편이고 양념을 적게 써서 간단하게 만들며, 생선을 이용한 회·국·죽이 많은 편이다.

대표음식은 옥돔죽, 전복죽, 미역죽, 전복찜, 갈치호박국, 자리물회, 옥돔구이, 해물뚝배기, 초기전(표고버섯전), 고사릿국, 빙떡, 메밀저배기, 해물김치 등이 있다.

⑧ 황해도

황해도는 북부지방의 곡창지대로 연백 평야와 재령 평야에서의 쌀생산이 많고 질 좋은 잡곡이 풍부하게 난다. 황해도는 인심이 좋조 생활이 윤택한 평이어서 음식의 양이 풍부하고 음식에 기교를 부리지 않으면서도 구수하고 소박한 편이다.

대표음식으로는 김치말이, 순두부, 세아리밥, 되비지탕, 행적, 동치미, 호박김치 등이 있다.

⑨ 평안도

평안도 지방은 중국과 교류가 많았던 지역으로 성품은 진취적이고 대륙적이다. 음식의 간은 맵지도 짜지도 않으면서 모양에 신경쓰지 않고 소담스럽게 만들어 먹는 것을 즐긴다.

대표음식으로는 평양냉면, 어복쟁반, 녹두부침, 순대, 만둣국, 온반, 온면, 노터, 냉면김장김치,

백김치, 동치미 등이 있다.

⑩ 함경도

함경도 음식은 모양이 크고 시원스럽고 장식이나 기교는 부리지 않아 사치스럽지 않다. 풍부한 해산물과 감자 또는 고구마 전분을 이용한 음식이 많으며, 간은 짜지 않지만 마늘, 구추양념을 많이 쓰는 음식이 있다.

대표음식으로는 동태순대, 가자미식혜, 가릿국, 회냉면, 감자막가리 만두, 콩나물김치, 대구각두기 등이 있다.

2) 한식메뉴에 대한 외국인 선호도

한식메뉴에 대하여 외국인이 느끼는 선호도는 문화적 환경에서 다소 차이가 있을 것이다. 이미 한국에서 오랜기간 생활하면서 한국의 식문화에 익숙해져 있는 사람과 관광이나 사업상의 이유로 한국을 방문 한식메뉴를 찾는다면 한국음식에 익숙해져 있는 외국인들처럼 향토음식이나 전통음식을 구별하면서 메뉴를 찾는 것이 아니라 김치나 불고기처럼 널리 알려져 있는 메뉴를 선호할 경향이 크다. 하지만 세계속에 작은 한국을 알리기에 한국의 이미지를 표출해서 그들이 한식메뉴를 인식할 수 있도록 계속적으로 우리의 전통식품을 발전시켜 나가야 할 것이다.

[표2-7] 방한 외국인의 한식메뉴 선호도

순위	분류	음식 종류
1	구이류	불고기, 갈비
2	김치류	배추김치, 물김치, 깍두기
3	떡류	시루떡, 백설기, 송편
4	탕류	설렁탕, 삼계탕, 매운탕
5	찌개류	김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개
6	한과류	약과, 정과, 엿강정
7	죽류	전복죽, 호박죽

<한국관광공사>

[표2-7]에 의하면 대부분의 외국인들이 선호하고 있는 한식메뉴는 문화적 요인에서 오는 것이 아니라 일반적으로 알려진 한국음식을 선호하고 있음을 알 수 있다. 외국인들의 한국음식에 대한 인지도를 조사하기 위해서 과거에 한국을 방문하기 전의 한국음식에 대한 경험을 조사하였다.

[표 2-8) 한국방문 전의 한국음식에 대한 경험유무

한국음식에 대한 경험		빈도	%
경험유무	유	144	70.2
	무	61	29.8
	합계	205	100.0
먹어본 계기	친구, 친지의 소개	91	59.9
	광고	4	2.6
	신문기사	1	0.7
	여행사추천	19	11.8
	기타	38	25.0
	합계	152	100.0
먹어본 장소	외국인의 한국식당	128	83.7
	친구집	10	6.5
	직접조리	2	1.3
	기타	13	8.5
	합계	153	100.0

<장문정·조미숙, “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도; 맛과 기호측면의 과제와 현황”, 한국식생활문화학회 2000>

[표2-8]에서 보면 한국 방문전 한식에 대한 경험은 70.2%로 많은 사람들이 먹은 경험이 있는 것으로 나타났다. 대부분 한식을 접한 계기는 친구나 친지의 소개처럼 구전효과가 얼마가 중요한지 알수 있다. 또한 한국음식을 먹어본 장소로는 한국식당에서 먹어본 경우가 83.7%로 가장 많이 나타났는데, 다른 나라의 음식을 먹어보기 위해서 뿐만 아니라 그 나라의 식문화를 함께 느낄 수 있는 것이기에 찾는 것이 아닐까 생각되어진다.

[표 2-9) 한국전통 음식에 대한 인지도(명)

전통음식에 대한 인지도	1위	2위	3위	4위	5위
먹어본 음식	김치	불고기	비빔밥	만두	나물
조리할 수 있는 음식	불고기	비빔밥	만두	잡채	김치
알고 있는 음식	전	떡	삼계탕	신선로	갈비탕
인지도가 없는 음식	구절판	신선로	잡채	냉면	전

<장문정·조미숙, “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도; 맛과 기호측면의 과제와 현황”, 한국식생활문화학회 2000>

[표2-9]에서 보면 한국 전통음식에 대한 인지도를 보면 김치와 불고기를 가장 많이 먹어본 것으로 난다. 여기서 외국인이 즐기는 한국음식(구난숙의 세계속의 음식문화. 교문사. p.32-33)을 알아보자. 외국인들은 보통 불고기·잡채·비빔밥·갈비·오미자편 등을 선호하지만 세계 각 국가별로 외국인들이 선호하는 음식에는 차이가 있다. 외국인들에게 추천할 수 있는 한식메뉴를 국가별로 살펴보면 다음과 같다.

[표2-10] 국가별 추천 음식

국가	메뉴
중국	오리고기, 꼬치불고기, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 제육고추장구이, 용봉탕, 돼지갈비구이, 닭날개구이, 갈비찜, 튀김만두, 수삼냉채, 약식 등
일본	춘천막국수, 나물김밥, 나물주먹밥, 두부전골, 삼계탕, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 도미찜, 어묵찜, 겨자채, 탕평채, 보쌈김치 등
동남아	두부전골, 삼계탕, 떡꼬치구이, 만이, 규아상, 밀쌈, 빈대떡, 파전, 구절판, 겨자채, 수삼냉채, 백김치 등
북미	두부전골, 삼계탕, 신선로, 소갈비구이, 전류, 빈대떡, 파전, 화양적, 백김치, 보쌈김치 등
유럽	신선로, 오리구이, 닭구이, 소갈비구이, 꼬치불고기, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 만두, 삼색만두, 규아상, 밀쌈, 해물빈대떡, 채소빈대떡, 전류, 백김치, 수정과 등
중동	산채비빔밥, 신선로, 구절판, 탕평채, 부추잡채, 피망잡채, 콩나물잡채, 밀쌈, 오이선, 백김치, 울란 등

<기존문헌 조사자 재구성>

Ⅲ. 조사설계

본 연구는 호텔한식메뉴를 경험하는 외국인들에게 어떤 요인들이 영향을 미치는지 알아보는 연구이다. 물론 다양한 요인들이 포함되어야 한다.

그러나 본 연구에서는 부산·경주지역 특1급호텔을 중심으로 호텔한식메뉴를 이용한 외국인들을 중심으로 하였고, 메뉴선택 선호도에 어떤 요인을 가장 중요시 하는지에 초점을 맞추었다.

외국인들이 응답한 설문지는 영어·일어·중국어 3개국어로 작성되었고 척도는 명목척도와 등간척도의 리커트5점척도를 중심으로 하였다.

(1) 조사기간 : 2002 부산아시안게임 기간

(2) 조사대상 : 부산·경주 지역에 소재한 특1급호텔에서 한식메뉴를 경험한 외국인.

(3) 회수율 : 221매(88.4%)

본 연구의 분석방법은 표본의 특성을 분석하기 위해서 기술통계 분석인 빈도분석, 변수간의 관계성을 분석하기 위하여 분산분석을 실시하였고 집단간 평균차이를 비교하기 위해서 t-test를 실시하였으며 통계패키지는 SPSS를 이용하였다.

Ⅳ. 분석결과 및 시사점

1. 인구통계특성 분석

(1) 표본의 인구통계적 특성

조사대상자의 언어권에 있어서는 영어권이 총 221명 중 100명(45.2%)으로 가장 많은 응답을 하였지만, 언어권을 국적별로[표4-1] 비교하였을 경우 일본인이 72명(32.6%)으로 가장 많이 차지하고 있는 것으로 나타났다. 성별은 남성이 132명(59.7%)으로 여성보다 43명이 더 많이 응답한 것으로 나타났다. 연령별 특성을 살펴보면 30대가 70명(31.7%)을 차지하고 있으며, 30대 이하가 62명(28.1%)으로 나타났다.

한식메뉴를 이용한 시간대의 특성을 살펴보면, 점심·저녁을 다 경험한 응답자가 79명 35.7%를 차지하고 있으며, 저녁시간대는 58명으로 26.2%를 차지하고 있었으며, 아침시간에 이용한 응답한자는 12명 5.4%로 나타났는데, 이는 호텔에서 아침메뉴로 한식메뉴를 거의 이용하지 않는다는 것을 의미한다고 볼 수 있겠다. 그리고, 직업에 관해서는 전문직이 70명 31.7%로 나타났는데 이는 한국에 거주하고 있는 외국인의 대부분이 전문직에 관련된 응답자가 많았다. 한국 방문목적에서는 관광이 81명(36.7%)으로 가장 많았고, 사업이 76명(34.4%)으로 나타났으며, 한국거주는 52명(23.5%), 한국을 경유지로 방문한 사람은 12명(5.4%)으로 나타났다. 한국전통음식의 인지여부에서는 총221명중 150명(67.9%)이 인지하고 있는 것으로 나타났다. 또한 한국전통음식 경험횟수에서는 5회이상인 107명(48.4%)으로 많은 응답분포를 나타내고 있는데, 이는 조사기간이 2002 부산 아시안게임기간으로 응답자들이 대부분 호텔에 투숙하면서 많은 경험 횟수를 나타내고 있다. 월소득에서는 \$1000이하의 응답자가 56명(25.3%)으로 두 번째로 높은 응답률을 차지하고 있는데, 이는 중국인 응답자의 대부분이 \$1000이하의 소득을 나타내고 있기에 많은 응답을 보이고 있다.

마지막으로 한국전통음식 정보제공 원천에서는 동행인의 의견이 89명(40.3%)으로 높게 나타났으며, 옆테이블의 메뉴는 21명(9.5%)으로 가장 낮게 나타났다.

[표 4-1] 인구 통계학적 특성에 따른 국적별분류

구분	변수	빈도(명)	비율(%)	구분	변수	빈도(명)	비율(%)
국가	미국	42	19.0	말레이시아	1	1	.5
	캐나다	16	7.2	멕시코	2	2	.9
	스위스	5	2.3	인도네시아	1	1	.5
	포르투갈	6	2.7	아일랜드	1	1	.5
	호주	8	3.6	싱가폴	1	1	.5
	덴마크	3	1.8	필리핀	3	3	1.4
	뉴질랜드	4	1.4	일본	72	72	32.6
	이란	4	1.8	중국	37	37	16.7
	나이지리아	2	.9	대만	8	8	3.6
	독일	1	.5	홍콩	4	4	1.8

[표 4-2] 표본의 인구통계적 특성

변수명	구분	빈도(명)	비율(%)
언어	영어권	100	45.2
	일어권	72	32.6
	중국어권	49	22.2
성별	남	132	59.7
	여	89	40.3
연령	30대이하	62	28.1
	30대	70	31.7
	40대	55	24.9
	50대이상	34	15.4
한식 이용시간	아침	12	5.4
	아침·점심	2	.9
	아침·점심·저녁	23	10.4
	아침·저녁	8	3.6
	점심	39	17.6
	점심·저녁	79	35.7
직업	학생	27	12.2
	사무직	24	10.9
	전문직	70	31.7
	사업	32	14.5
	기타	68	30.8
한국방문목적	관광	81	36.7
	한국거주	52	23.5
	사업	76	34.4
	경유지	12	5.4

(2) 표본의 한국음식 인지도

본 연구에서는 앞선 선행연구를 통해 나타난 ‘방한 외국인의 한식메뉴 선호도’와 ‘한국전통 음식에 대한 외국인의 인지도’에와 비교해 보기 위해서 메뉴선택선호도와 함께 조사해 보았다.

[표4-3] 한국음식 인지도

순위	변수명	빈도(명)	비율(%)	8	냉면	93	42.1
1	불고기	189	85.1	9	갈비탕	77	34.8
2	갈비구이	134	60.6	10	떡국	66	29.9
3	찌개류	121	54.8	11	잡채	65	29.4
4	만두	102	46.2	12	찜류	63	28.5
5	떡	100	45.2	13	전골류	60	27.1
6	삼계탕	96	43.4	14	나물	57	25.8
7	돌솥비빔밥	95	43	15	신설로	40	18.1

본 연구조사 결과는 [표4-3]과 같이 나타났다. 한식메뉴중 많은 외국인들이 인지하고 있다는 불고기가 총 221명중 189명(85.5%)으로 가장 높은 응답을 나타내고 있으며, 신선로는 40명(18.1%)으로 가장 낮은 응답을 보였으며, 불고기, 갈비구이, 찌개류는 50%이상의 응답으로 매우 높은 인지도를 보이는 것으로 나타났다.

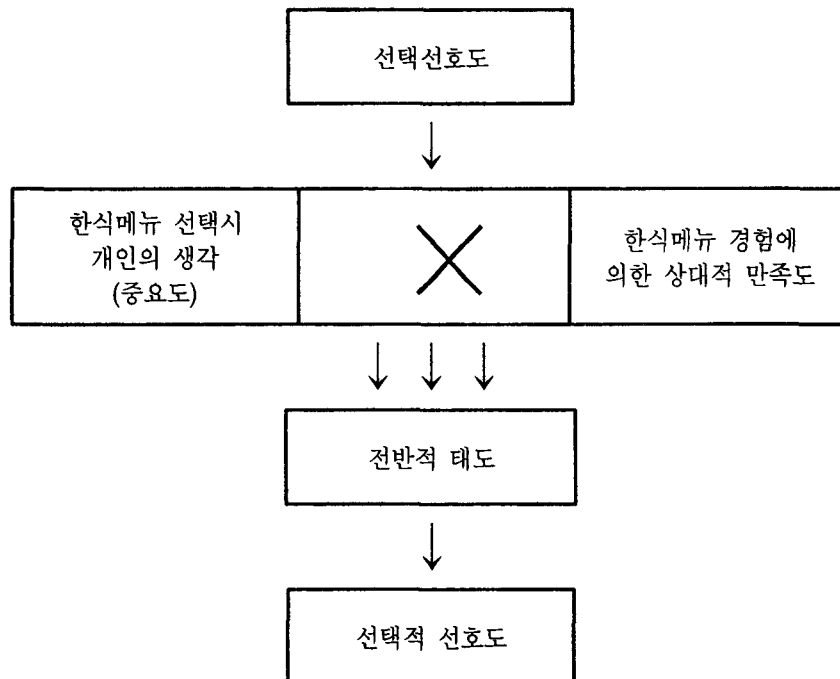
(3) 한식 메뉴 선택선호속성 평가

선택선호도의 결정은 [그림4-1]에서와 같이 메뉴 선택시 중요하게 생각하고 하고 있는 것, 즉 중요도와 메뉴 경험후 느끼는 만족도의 곱으로 계산 될 수 있다. 이는 이용자의 일정한 방향으로 행위강도를 나타내는 전반적 태도강도를 결정하게 되는데 이것이 선호도의 정도가 된다. 식으로 나타내면 다음과 같다.

$$\text{선택속성선호도} = \text{선택 기준중요도} \times \text{이용후 만족도}$$

한식 메뉴 선택속성선호는 [표4-4]에서와 같이 25개의 변수 중 음식의 위생성이 1위, 음식의 신선도가 2위, 영양적 균형성이 3위순으로 나타났다. 이는 방한 외래객들이 한식메뉴 선호도에 있어 음식의 위생여부를 먼저 살펴본다고 할 수 있겠다. 그리고, 음식에 대한 광고나 종사원의 음식에 대한 원어설명은 방한 외래객의 한식메뉴 선택선호도에 별 영향을 미치지 못한다고 볼 수 있다.

[그림 4-1] 선호도 평가 과정



(표 4-4) 한식 메뉴 선택선호속성 평가

변수명	한식메뉴 선택기준 중요도(1)	한식메뉴경험 만족도(2)	한식메뉴선택 선호속성(3) (1)×(2)	순위
음식의 위생성	4.07	3.67	14.94	1
음식의 신선도	4.00	3.68	14.72	2
영양적 균형성	3.91	3.73	14.58	3
음식의 가격	3.76	3.62	13.61	4
음식의 적당한 양	3.71	3.60	13.36	5
음식의 온도	3.72	3.56	13.24	6
부반찬의 종류	3.67	3.59	13.18	7
독특한 맛의 경험	3.56	3.67	13.07	8
음식의 구성	3.69	3.48	12.84	9
한국음식의 전통성	3.47	3.67	12.73	10
음식의 외관	3.56	3.54	12.6	11
음식의 조리법	3.52	3.54	12.46	12
메뉴의 사진과 음식의 일치	3.55	3.36	11.93	13
음식의 질감	3.40	3.42	11.63	14
후식제공여부	3.47	3.34	11.59	15
음식의 대중성	3.30	3.46	11.42	16
메뉴판의 본국어사용	3.46	3.26	11.28	17
주방의 공개여부	3.30	3.41	11.25	18
젓가락사용여부	3.26	3.41	11.12	19
메뉴명	3.17	3.46	10.97	20
호기심유발메뉴	3.10	3.46	10.73	21
그날의 추천메뉴	3.30	3.25	10.73	21
음식 가격의 할인	3.25	3.28	10.66	23
음식에 대한 광고	3.33	3.17	10.56	24
종사원의 원어 음식설명	3.26	3.22	10.5	25

2. 주요변수의 분석

(1) 신뢰도 및 타당도 검증

본 연구조사를 통해서 연구모델변수의 타당도 및 신뢰도 검증결과는 [표4-4]와 같이 나왔다. 요인분석(Factor analysis)은 많은 변수의 상호관련성을 소수의 기본적인 요인으로 집약하는 방법의 하나로 전체변수에 공통적인 요인이 있다고 가정하고 이 요인을 찾아내어 각 변수가 어느 정도 영향을 받고 있는지 그 정도를 산출하기도 하고, 그 집단의 특성이 무엇인가를 기술하는 통계분석방법이다. 요인분석은 여러 개의 변수들에 포함되어 있는 정보를 최대한 사용하여 보다 적은 수의 요인들로 요약, 압축하는데 있다.

한식메뉴 선택선호도의 요인분석 결과는 [표4]와 같이 요인 1에는 종사원의 원어 음식설명, 그날의 추천메뉴, 음식에 대한광고, 음식 가격의 할인이 유사성을 보여 이들 변수를인지요인이라 하였다. 요인2에는 음식의 구성, 음식의 질감, 음식의 온도, 영양적 균형성, 음식의 위생성을 구성요인이라 하였다. 요인3에는 호기심 유발 메뉴, 젓가락 사용 여부, 메뉴명의 요인을 신기성 요인으로 하였고, 요인 4에는 음식의 외관, 부반찬의 종류, 한국음식의 전통성의 변수를 특징적요

인이라 명명하였다. 타당도는 측정하고자 하는 개념이나 속성이 측정도구에 정확히 반영되었는가를 평가하는 방법인데, 조사된 자료를 대상으로 요인분석을 실시한 결과 대체적으로 타당성은 높은 것으로 나타났다.

신뢰도(reliability)란 한 검사가 측정대상이 되는 내용을 어느 정도의 안정성을 가지고 일관성 있게 측정하고 있느냐 하는 것과 관련된 정확성(accuracy)을 말한다. 조사된 자료를 대상으로 검정한 결과, 요인 4개의 Alpha값이 .6530 으로 신뢰성 있는 것으로 나타났다.

[표 4-4] 연구모델변수의 타당도 및 신뢰도 검증

변수명	요인1	요인2	요인3	요인4	신뢰도 (Cronbach- α)	요인명
종사원의 원어 음식설명	.719				.7607	인지요인
그날의 추천메뉴	.788					
음식에 대한 광고	.815					
음식 가격의 할인	.584					
음식의 구성		.795			.7044	구성요인
음식의 질감		.718				
음식의 온도		.649				
영양적 균형성		.569				
음식의 위생성		.533			.6024	신기성요인
호기심유발 메뉴			.531			
젓가락사용여부			.835			
메뉴명			.761		.5447	특징적요인
음식의 외관				.412		
부반찬의종류				.767		
한국음식의 전통성				.779		

(2) 요인의 평균비교 분석

1) t-test

선호도 요인분석의 결과를 가지고 인구통계학적 배경을 독립변수로 하고 추출된 요인을 종속변수로 하여 이에 대한 차이검증으로 t-test를 하였다.

[표4-5] 성별에 따른 한식메뉴 선호도요인 t-test결과

요인	집단별평균		t-value	p-value
	남성	여성		
인지요인	11.20	10.13	2.017	.045
구성요인	13.59	13.80	-.405	.686
신기성요인	11.36	10.87	.803	.423
특징적요인	13.06	12.74	.562	.575

[표4-5]에 나타난 결과를 보면 남성이 집단별평균에서 여성보다 더 높게 나타났으며, 남·여 두집단 모두 구성요인에서 가장 높은 값을 보이고 있다. 또한 인지요인은 유의수준 5%내에서 유의함을 보이고 있어 영향을 미친다고 할 수 있다.

[표 4-6) 한국전통음식 인지여부에 따른 한식메뉴선택 선호도요인 t-test

요인	집단별평균		t-value	p-value
	유	무		
인지요인	10.75	10.81	-.110	.912
구성요인	13.7	13.6	.121	.904
신기성요인	11	11.49	-.750	.454
특정적요인	13.59	11.52	3.86	.000

한국전통음식 인지여부에 따른 한식메뉴 선택 선호도요인의 집단별 평균비교에서 한국전통음식을 알고 있는 사람과 모르는 사람들의 평균차이는 별로 없었으나, 특정적요인에서는 알고 있는 사람의 평균값이 더 높게 나왔다. 또한 특정적요인은 유의수준 5%내에 유의하므로 한국전통음식 유·무에 따른 한식메뉴선택 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났다.

2) 분산분석

요인분석의 결과를 기초로 하여 인구통계적 특성의 배경을 독립변수로 하고 추출된 요인을 종속변수로 하여 이에 대한 차이검증으로 분산분석을 하였다.

[표 4-7) 언어권에 따른 메뉴선택 선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별평균			F	P
	영어	일어	중국어		
인지요인	9.44	11.28	12.75	14.521	.000
구성요인	14.84	12.52	12.99	9.572	.000
신기성요인	9.88	11.57	13.16	10.006	.000
특정적요인	13.19	12.87	12.47	.517	.597

언어권에 따른 한식메뉴 선택선호도에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 5%내에서 유의하게 나타난 것은 인지요인, 구성요인, 신기성요인으로 이들 요인은 언어권에서 메뉴선택 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났다. 집단별 평균비교에서 가장 높은 값을 보인 요인은 영어권에서 구성요인이 14.84로 나타났으며, 영어권에서 인지요인이 9.44로 가장 작은 값을 보였다.

또한 일어권과 중국어권은 비슷한 평균값을 나타내고 있는데 비해 영어권은 평균값의 차이가 많이 나고 있는데, 이는 일어·중국어권이 같은 아시아권으로 비슷한 생활문화에서 오는 결과라 할 수 있겠다.

[표 4-8) 연령에 따른 메뉴선택선호도에 대한 분산분석

요인	집단별평균				F	P
	30대이하	30대	40대	50대이상		
인지요인	10.04	11.03	10.96	11.28	1.083	.357
구성요인	13.53	14.12	14.07	12.41	1.836	.142
신기성요인	10.88	11.4	11.01	11.41	.206	.892
특정적요인	12.94	13.81	12.19	12.29	1.958	.121

연령에 따른 메뉴선택요인에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 5%내에서 통계적으로 유의하지 않은 것으로 나타나 연령별로 메뉴선택 선호도에 별 차이가 없음을 알 수 있다. 집단별 평균비교에서 구성요인이 가장 높은 값을 보이고 있는데 이는 연령에 상관없이 구성요인을 중요시 한다고 볼 수 있겠다. 또한 인지요인의 평균값이 가장 적게 나와 연령에 따라서 인지요인을 중요시 하지 않다고 볼 수 있겠다.

[표 4-9] 방문목적에 따른 한식메뉴 선택선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별평균				F	P
	관광	한국거주	비즈니스	경유지		
인지요인	12.02	10	9.95	10.85	4.886	.003
구성요인	12.73	15.14	14.11	10.93	7.277	.000
신기성요인	12.27	9.96	10.99	9.94	3.344	.020
특정적요인	12.53	14.26	12.66	11.5	2.725	.045

[표4-9]에 따르면 인지요인, 구성요인, 신기성요인, 특정적요인 모두가 유의수준 5%내에서 유의하게 나타나 방문목적이 한식메뉴 선택선호도에 영향을 미친다고 나타났다. 집단별 평균에서는 관광을 목적으로 하는 집단의 요인별 평균값이 비슷하게 나왔으며, 전반적으로 구성요인을 중요시 여기는 것으로 나타났다. 한국거주를 살펴보면 신기성요인의 평균값이 가장 적고 구성요인의 평균값이 가장 높은 것으로 나와 한국식문화에 익숙해지면, 한식메뉴 선택선호도요인이 다르다는 것을 알 수 있다.

또한 관광을 목적으로 들어온 사람들의 요인별 평균값이 비슷한 것은 정보제공 보다는 숙소나 관광단체에 의한 메뉴선택으로 선호도값이 비슷하다고 볼 수 있겠다.

[표 4-10] 한국음식 경험횟수에 따른 한식메뉴선택선호도에 대한 분산분석

요인	집단별평균					F	P
	1회	2회	3회	4회	5회이상		
인지요인	11.91	11.63	10.74	10.14	10.13	2.164	.074
구성요인	12.13	13.91	13.5	11.89	14.46	3.766	.006
신기성요인	12.09	11.76	10.94	11.60	10.62	1.037	.389
특정적요인	11.92	12.25	12.81	11.55	13.71	2.180	.072

한국음식 경험횟수에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 0.05이하에서 구성요인이 유의한 차이를 나타내었으며 집단별 평균에서도 높은 평균값을 나타내어 경험횟수에 상관없이 구성요인이 한식메뉴선택선호도에 영향을 준다고 볼 수 있다. 또한 인지요인의 평균값이 가장 작아 나와 별 영향을 주지 않는다 할 수 있겠다.

[표 4-11] 직업에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별평균					F	P
	학생	사무직	전문직	사업	기타		
인지요인	8.81	12.08	9.94	11.6	11.56	4.553	.002
구성요인	12.98	13.64	14.43	12.95	13.53	1.253	.290
신기성요인	11.12	11.71	10.14	11.11	12.05	1.686	.154
특징적요인	11.81	12.19	13.3	13.19	13.12	.896	.467

직업에 따른 선호도요인에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 0.05이하에서 인지요인이 유의한 차이를 나타내고 있다. 집단별 평균비교에서는 구성요인의 평균값이 가장 높게 나타났으며 사무직에 종사하는 사람들의 평균값이 대체로 높게 나타났다. 전문직에 종사하는 사람들은 구성요인을 중요시하는 것으로 나타났으며, 학생들은 인지요인을 별로 중요시하지 않는 것으로 나타났다.

3. 가설검증

<가설1> 호텔 한식메뉴를 찾는 외국인은 언어권에 따라 한식메뉴 선호도에는 차이를 보일 것이다.

종속변수	제Ⅲ유형 제공형	자유도	평균제공	F	유의확률
인지요인	389.141	2	194.570	14.521	.000
구성요인	255.667	2	127.833	9.572	.000
신기성요인	370.640	2	185.320	10.006	.000
특징적요인	17.585	2	8.793	.517	.597

인지 요인, 구성 요인, 신기성 요인은 유의확률 .000으로 유의수준 5%내에서 매우 유의하게 나타나 외국인은 언어권에 따라 한식메뉴 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났지만, 특징적 요인은 유의확률 .597로 영향을 주지 못하는 것으로 나타났다. 따라서 언어권에 따라 한식메뉴 선호도에 영향을 준다고 할 수 있다.

<가설2> 외국인의 연령에 따라 한식 메뉴에 대한 선호도에는 차이가 있을 것이다.

종속변수	제Ⅲ유형 제공형	자유도	평균제공	F	유의확률
인지요인	48.846	3	16.282	1.083	.357
구성요인	78.389	3	26.130	1.836	.142
신기성요인	12.540	3	4.180	.206	.892
특징적요인	98.189	3	32.730	1.958	.121

종속변수의 모든 요인이 유의확률 5%내에서 통계적으로 유의미한 차이를 보이지 않아 연령에 따라서는 메뉴 선택 선호도에 영향을 주지 않았다.

<가설3> 외국인의 직업에 따라 한식메뉴에 대한 선호도에도 차이를 보일 것이다.

종속변수	제Ⅲ유형 제공형	자유도	평균제공	F	유의확률
인지요인	257.379	4	64.345	4.553	.002
구성요인	71.828	4	17.957	1.253	.290
신기성요인	133.483	4	33.371	1.686	.154
특징적요인	60.788	4	15.197	.896	.467

직업에 따른 선호도에서는 인지요인만이 유의확률 5%내에서 통계적으로 유의미한 차이를 보이므로 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났다.

<가설4>외국인은 한국 방문 목적에 따라 한식메뉴 선호도에 차이를 보일 것이다.

종속변수	제Ⅲ유형 제공형	자유도	평균제공	F	유의확률
인지요인	209.450	3	69.817	4.886	.003
구성요인	289.504	3	96.501	7.277	.000
신기성요인	194.787	3	64.929	3.344	.020
특징적요인	135.262	3	45.087	2.725	.045

방문목적에 따른 한식메뉴 선호도에서는 인지요인·구성요인·신기성요인·특징적요인 모두가 유의확률 5%내에서 유의하므로, 외국인은 한국 방문목적에 따라 한식메뉴 선호도에 영향을 미친다고 할 수 있다.

<가설5>외국인은 한식메뉴 선택중요도와 만족도를 방문객의 언어권에 따라 차이를 보일 것이다.

언어권	N	유의수준 = .05에 대한 부집단	
		1	2
영어권	100	3.3553	
일어권	72		3.5660
중국어권	49		3.5889
유의확률		1.000	.796

외국인의 한식메뉴 선택중요도와 만족도에서 영어권은 일어·중국어권이 차이가 있다. 아마도, 같은 아시아권으로 오래전부터 문화적인면에서 많은 영향을 받으며, 서로 공존하며 살아온 같은 지역으로 일어·중국어권은 차이가 없지만 영어권과는 차이가 있는 것으로 보인다.

<가설6>외국인은 한식메뉴에 대한 선택 중요도와 만족도간에는 방문객의 직업에 따라 차이를 보일 것이다.

언어권	N	유의수준 = .05에 대한 부집단	
		1	2
학생	27	3.2593	
사무직	24	3.4556	3.4556
전문직	70	3.4019	
사업	32	3.4542	3.4542
기타	68		3.6627
유의확률		.140	.103

학생과 전문직업을 가진 외국인은 기타의 직업을 가진 외국인의 한식메뉴 선택 중요도에서만 차이를 보이고 있다.

4. 시사점

본 연구는 외국인이 호텔한식메뉴를 경험할 때 선호하는 요인들이 무엇인지를 파악하여 그들의 생각을 한식메뉴에 적용해 보려는 것이다. 그런 의미에서 본 연구의 시사점은 조사자가 도출하는 것이 아닌, 설문지에 응답자들이 자유기입방법으로 한식메뉴 이용시 불편사항을 적도록 하였다. 그 결과 다음과 같은 문제점들을 찾을 수 있었다.

1) 음식

(1) 보온성

- 어떤 종류의 국이나 요리는 따뜻해질(보온) 필요가 있습니다.
- 한국음식은 따뜻할 때 맛이 좋습니다.

(2) 위생성

- 음식을 먹을 때 개인 접시를 가지고 먹고 싶습니다.
- 한국에서는 하나의 접시에 모두가 각각의 젓가락이나 스푼으로 직접 먹는 것이 습관이지만 일본인에게 있어서는 조금 저항감이 있습니다. 각각 작은 개인 접시를 미리 준비해 주시면 고맙겠습니다. 특히, 찌개나 탕의 경우 그릇(조금 깊이가 있는 것), 국자를 준비해주시면 먹기편하겠습니다.

(3) 후식

- 호텔에서 한국의 디저트는 다양하지 않다.(한국에서는 디저트에 대한 사고가 없는 것일까요?) 한식메뉴를 즐기며, 맛있게 먹습니다. 하지만 디저트는 맛이 없습니다.(한식의 디저트에 왜? 커피나 케익, 아이스크림이 나오는지 알수가 없습니다.)

2) 메뉴

(1) 다양성

- 한국음식은 맛있습니다. 맛과 건강면에서 더 많이 다양화시키고 풍부하게 해야 합니다.
- 한식메뉴의 다양성이 요구 됩니다.

(2)서비스

- 한국의 전통음식이 무엇인지, 향토음식이 무엇인지 알수 있도록 메뉴판에 설명이 있었으면 합니다.

- 메뉴에 일본어가 있었으면 좋겠다. (호텔에서도 일본어 메뉴판을 거의 볼수가 없군요)
- 쇠젓가락 사용하기가 힘듭니다. 외국인들을 위해 뿔 젓가랏을 준비해 주셨으면 합니다.

(3) 전문성

- 저는 채식주의자입니다. 그러나 레스토랑에서는 이런 생각을 이해하지 못하며 때로는 선택을 할때 제한을 받습니다. 하지만 나는 한국 음식의 맛을 좋아합니다. 앞으로 메뉴 선택에 있어 더 많은 채소류가 있었으면 합니다.
- 한식메뉴에 채식주의자들에게 친숙한 음식이 많이 있었으면 합니다.

이 외에도 여러 의견들이 나왔으나, 대표적인 몇가지만을 정리해 보았다. 앞으로 외국인들에게 한식메뉴를 소개할 때 위의 내용들을 참고로 개선하여 발전시켰으면 한다.

V. 결론

요즘 우리나라의 창업시장을 보면, 외식시장이 활발한 움직임을 보이고 있다. 이런 시장의 변화 가운데 점점 우리의 전통음식은 그 입지가 줄어들고 있으며, 세계화라는 명분아래 한국음식은 그 본질을 잃고 서구화되어져 가고 있다. 이런 문제점들을 안고 있는 가운데 본 연구는 매년 증가하고 있는 외국인이 한식메뉴를 선택함에 있어 어떤 요인들을 선호하는지를 알아보고 메뉴선택시 중요도와 경험후의 만족도를 비교하여 한식메뉴선택선호도를 연구하는데 목적을 가지고 있다.

외국인들의 메뉴선택선호도 요인분석 결과 4개의 요인이 나타났으며, 전체적인 분석결과 음식의 위생성과 음식의 신선도에서 매우 높은 평균값이 나타났다.

88서울올림픽을 계기로 한국을 세계에 알릴 수 있었고, 2002월드컵을 통해 다시 한번 세계의 주목을 받게된 이 시점에 한식메뉴를 찾는 외국인들에게 단순히 그 메뉴를 맛보게 하는 것에 그치는 것이 아니라 그들이 어떤 요인들을 선호하고 있는지를 더욱 연구 조사하여 한식메뉴를 세계에 알릴 때 한국전통의 맛을 세계화시킬 필요가 있다고 생각되어진다.

또 하나의 문제점은 한식메뉴 개발의 필요성이다. 현재 우리의 한식메뉴는 예전부터 계승되어 내려온 것이 전부라 해도 과언이 아닐 정도로 제자리걸음을 하고 있다. 현대인의 입맛에 맞게 새로운 한식메뉴 개발로 우리 음식의 우수성을 다시 한번 입증해야 할 것이다.

본 연구조사를 하면서 아쉬웠던 점은 조사대상선정에 있어 3개국으로 한정지어 요즘 한국을 찾는 많은 러시아권 외국인들과 유럽인들이 조사 대상에서 빠졌다는 점이다. 설문방법에서 한국 음식 인지여부에서 많은 음식들을 조사하지 못하고, 기존 선행연구에서 조사해 왔던 15개항목으로 제약한 점에서 앞으로는 더욱더 많은 항목으로 정확한 인지도 연구가 필요할 것으로 사료된

다.

마지막으로 앞으로의 한식메뉴 선호도 조사는 설문자의 일방적인 질문에 의한 답변이 아닌, 외국인들의 생각을 좀더 알 수 있도록 그들의 의견을 유출해낼 수 있는 델파이기법 내지는 면접 기법을 사용했으면 하는 것이다.

참고문헌

- 이운행, 외국인에게 있어서 한식의 메뉴선택요인에 관한 연구, 경희대학교 석사학위논문, 2002.
유지은, 한식 서비스 방식의 차이에 따른 메뉴 선택속성과 평가의 차이에 관한 연구, 세종대학교 석사학위 논문, 2000.
김상보, 한국의 음식생활 문화사, 1997
나정기, 메뉴관리론, 백산출판사, 1998
손성희, 식품문화사, 효일문화사, 1991
명지대학교 조정순, 전통 식품의 식단 구성과 그 시대적 조화
장문정·조미숙, “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도; 맛과 기호측면의 과제와 현황”, 한국식생활문화학회 2000
구난숙외 세계속의 음식문화. 교문사.
박춘란, 식생활문화, 도서출판 효일
유태종 박사의 기조연설; 우리 전통식품의 우수성
정진호, 식습관과 입맛, 도서출판 청송
진양호·강종현 : 메뉴관리론. 지구문화사