

한국 전통음식에 대한 외국운동선수들의 기호도 조사

계승희·윤석인

한국식품공업협회 식품연구소

(1988년 3월 12일 접수)

Food Preferences of Foreign Athletes in Korean Traditional Foods

Kye Seung Hee and Yoon Suk In

Food Research Institute, Korea Foods Industry Association.

(Received March, 12, 1988)

Abstract

The purpose of this study was to investigate preferences of foreign athletes staying in the Athletic Village for '86 Asian Olympic Games for Korean traditional foods as served in the restaurant. A survey was conducted to 762 foreign athletes that selected Korean traditional foods in Athletic Village restaurants, from September 16 to 24, 1986.

Most people preferred Korean traditional foods for its taste. Yachae Bokkum (Sauted Vegetable), Jónbok Juk (Rice Porridge of Abalone), Kimchi, Usól Chim (Tongue Stew), Dak Juk (Rice Porridge of Chicken) were preferred by most foreign athletes. Chongpo Muk (Mung Bean Starch Jelly), Toran Guk (Taro Soup) were not preferred.

They proposed improvement of salty, hot and strong spicy taste in Korean traditional foods.

I. 서 론

식생활의 유형이라는 것을 비교하면 동서양이 다르고 나라마다 조금씩 다르게 되어 있다.¹⁾ 한 민족의 고유한 문화는 그 민족이 처해있는 지리적 위치에 따라 형성되며 식생활 문화도 그 지역에서 산출되는 식품을 기본 재료로 하여 음식의 조리방법이 개발되기 마련이다. 물론 그 민족의 정치, 경제, 문화의 변천과 발전 내용이 식생활의 유형이나 풍습에 크게 영향을 미쳐 식생활의 시대적 변천의 한 요인이 될 수 있다. 그러나 자연 배경에 상응하는 그 민족 특유의 토착적 특성은 항상 저변에 잠재된 채로 고유한 전통성의 기본으로 남게 마련이다.

음식은 누구에게나 기본적이고 일상적인 것이므로 민

족형성기의 생활문화 중에서도 기본유형의 형성이나 내용의 발전상이 빠르고 보편성과 토착성이 짝은 것이 음식문화이다.²⁾ 어느나라 어느 민족이나 그들 고유의 음식은 그들의 문화와 더불어 시작되어 주위환경, 즉 지리적·역사적 여건의 영향을 받으며 발전하고 그러한 발전과정에서 고유한 식생활 전통을 형성하는 것이다.³⁾ 이와같이 그나라 나름대로 발전하게 된 식품은 그의 형태와 맛과 조리방법 등이 제각기 특징을 갖게된다.⁴⁾

우리나라는 농경민으로 죽(粥)·반(飯)·병(餅)·곡주(穀酒)·장류(醬類) 등의 특수한 발전을 시켜왔고 우리 식생활의 고유한 전통문화를 이룩하여 왔다.⁵⁾

식품에 대한 기호는 사람마다 어제와 오늘 형성된 것은 아니며 어렸을 때부터 익혀온 식습관에 의해 강력히 고정되며 전통문화의 영향을 받은 것이다.⁶⁾

요사이 각종 국제적인 행사와 아시안게임, 88올림픽 등의 국제운동경기의 국내유도, 그리고 국제규모의 관광산업으로 우리의 식생활에 많은 영향을 미치게 되었으며 식생활의 국제화가 더욱 빠른 속도로 눈앞에 다가오고 있으므로 많은 외국인들이 한국음식을 접할 기회가 늘어나게 되었다. 이 기회들을 통해 외국인들의 우리 전통음식에 대한 미각반응과 선호의 공통점을 발견하고 이를 토대로 좀 더 개선하여 우리나라 음식을 외국에까지 보급할 뿐만 아니라 우리나라 전통적인 식생활 문화를 외국인에게 널리 통보하는 것도 의의가 있다고 본다.

본 연구는 범 세계적인 88올림픽 기간에 한국을 방문하는 외국 관광객과 선수단의 식생활 편의를 위해 외국인의 기호에 맞는 한국 전통음식의 개발 및 기존 전통음식의 품질개선을 도모하고 보다 효율적으로 88올림픽을 대비할 수 있는 식품정책 중 급식식단의 자료로 활용하고자 하는데 그 목적이 있다. 따라서 86아시아 올림픽에 참석하기 위해 내한한 외국선수들을 대상으로

선수촌 식당에서 제공한 한국 전통음식에 대한 기호도 조사를 실시하였기에 이를 보고하는 바이다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 조사기간

본 조사는 86아시아 올림픽에 참가하기 위해 우리나라에 온 외국선수들을 대상으로 1986년 9월 16일부터 9월 20일까지 5일동안 선수촌 식당에서 설문조사를 실시하였다. 조사대상은 9월 20일까지 입촌한 26개국의 외국선수들 중 선수촌 식당에서 한국음식을 선택하여 먹은 사람들을 대상으로 하였는데 총 응답자 수는 762명 이었다.

2. 조사방법

조사방법으로는 연구자들에 의해 작성된 설문내용을 영어, 일어, 중국어 등의 3개국어로 구성하여 조사원이 인터뷰 형식이나 직접 설문지를 전달하는 방식을 통해

표 1. 조사대상자들의 국적분포

국적	응답자 수 (명)					합계	백분율 (%)
	1일째	2일째	3일째	4일째	5일째		
일본	31	43	35	44	69	222	29.1
중공	31	24	43	60	61	219	28.7
인도네시아	21	29	8	14	6	78	10.2
태국	4	26	2	9	19	60	7.9
홍콩	1	2	8	9	31	51	6.7
인디아	5	10	2	4	4	25	3.3
말레이시아	-	2	8	4	7	21	2.8
쿠웨이트	4	2	3	1	5	15	2.0
싱가폴	-	2	-	2	11	15	2.0
필리핀	-	-	4	3	5	12	1.6
오만	2	3	2	-	-	7	0.9
파키스탄	4	-	-	2	-	6	0.8
사우디아라비아	-	3	2	1	-	6	0.8
에멘	2	2	-	1	-	5	0.6
이란	-	1	-	1	2	4	0.5
바레인	-	3	-	-	1	4	0.5
네팔	-	1	-	-	2	3	0.4
방글라데시	-	1	-	2	-	3	0.4
카타르	1	1	-	-	-	2	0.3
부탄	-	1	-	1	-	2	0.3
시리아	-	1	-	-	-	1	0.1
스리랑카	-	-	-	-	1	1	0.1
합계	106	157	117	158	224	762	100.0

표 2. 조사대상자들의 연령분포

연 령	응 답 자 수 (명)					합 계	백분율 (%)
	1 일째	2 일째	3 일째	4 일째	5 일째		
10~19	14	17	15	14	32	92	12.1
20~29	57	87	71	102	140	457	60.0
30~39	18	21	17	28	24	108	14.2
40~49	12	19	8	13	20	72	9.4
50~59	5	13	5	1	6	30	3.9
60이상	-	-	1	-	2	3	0.4
합 계	106	157	117	158	224	712	100.0

표 3. 조사대상자들의 성별분포

성 별	응 답 자 수 (명)					합 계	백분율 (%)
	1 일째	2 일째	3 일째	4 일째	5 일째		
남	93	126	92	128	182	621	81.5
여	13	31	25	30	42	141	18.5
합 계	106	157	117	158	224	762	100.0

선수촌 식당에서 제공한 한국 전통음식에 대한 기호도를 알아보았고 회수된 설문지는 전산조직을 이용하여 자료를 분석 처리하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

설문조사에 응한 762명의 국적은 표 1에 나타난 바와 같이 총 22개국 이었으며 일본 222명(29.1%), 중공 219명(28.7%), 인도네시아 78명(10.2%), 태국 60명(7.9%) 등의 순이었다.

표 2와 표 3에서 조사대상자의 연령분포는 20대가

60.0%로 가장 많았고 30대가 14.2%, 10대가 12.1%, 40대 이상이 13.7%였으며 성별로 구분하여 볼 때 남자가 81.5%로 여자 18.5%에 비해 훨씬 많은 수를 차지하였다. 종교분포는 표 4에서 나타난 바와 같이 무교가 63.9%로 가장 많았으며 불교가 14.3%, 모슬람교가 11.6%, 기독교가 3.9% 순이었다.

한편 조사대상자들이 86아시아 올림픽에 참석하기 위해 서울에 오기 전에 한국음식을 먹어본 경험이 있는가에 대한 질문에 대해서는 '여러 번 먹어보았다'가 26.2%, '몇 번 먹어보았다'가 42.5%, '먹어 보지 못했다'가 28.5%, '잘 모르겠다'가 2.8%로 한국음식이 선수들에게는 낯선 음식이 아님을 표 5에서와 같이 알 수 있다. 이중 일본, 홍콩, 태국, 싱가포르, 필리핀 선수들은 자기 나라에 있는 한국식당을 가끔 찾는다고 했으며, 중공인들도 한국음식을 먹어 본 경험이 있다는 사람이 많았다.

표 4. 조사대상자들의 종교분포

종 교	응답자수(명)	백분율(%)
불 교	109	14.3
모슬람교	88	11.6
기 독 교	30	3.9
카톨릭교	22	2.9
힌 두 교	21	2.7
시 크 교	3	0.4
천 리 교	2	0.3
무 교	487	63.9
합 계	762	100.0

표 5. 한국음식을 먹어본 경험빈도수

한국음식을 먹어본 경험	응답자수(명)	백분율(%)
여러 번 있다	56	26.2
몇 번 있다	91	42.5
전혀 없다	61	28.5
모르겠다	6	2.8
합 계	214	100.0

표 6. 선수촌에서 제공한 한국음식

일별 때	1 일째	2 일째	3 일째	4 일째	5 일째
아침	밥 전복죽 꼬리곰국 김구이 김치	밥 닭죽 맑은장국 새우전 김치	밥 야채죽 갈비찜 김치국 김치	밥 전복죽 야채볶음 김치	밥 닭죽 배추속대국 광어전 김치
점심	밥 야채볶음 녹두부침 김치	밥 꼬리찜 김치	밥 닭양념구이 낙지볶음 김치	밥 갈비찜 겨자채 김치	밥 불고기 청포묵 토란국 김치
저녁	밥 너비아니구이 김치	밥 불고기 김치	밥 우설찜 시금치국 김밥 김치	밥 장어구이 삼색나물 김치	밥 삼겹살구이 김치볶음 김밥 김치

선수촌 식당에서는 약 4천명의 선수들에게 주요리와 국, 후식 등 모두 270여종을 준비하여 5일 주기로 반복해서 부페식으로 제공하였는데 이중 한국음식은 27종으로 제공된 음식명을 표 6에 제시하였다. 특히 최근 국제적 식품으로 등장하고 있는 김치가 매 끼니마다 제공되었는데 그 종류로는 열무김치, 배추김치, 깍두기 등 3종이었다.

조사 대상자들에게 선수촌에서 제공한 한국음식에 대해 전반적인 기호도를 물어 본 결과 '좋아한다'고 응답한 경우가 60.7%나 되어 외국 선수들이 대체적으로 한국음식을 좋아하는 것으로 나타났다(표 7).

표 8은 조사대상 선수들이 한국음식을 선호하는 이유를 나타낸 것이다. 응답자들이 한국음식을 선호하는 이유로는 '맛이 좋아서'가 52.9%, '향기가 좋아서'가 17.8%, '식품의 재료가 좋아서'가 6.7%, '외관이 좋아서'가 5.9%, '질감이 좋아서'가 5.2%, '기타'가 4.8%로 나타났다. 표 7과 표 8의 결과에 의하면 외국 선수들이

한국음식의 맛을 매우 선호하는 것으로 나타났는데 이는 외국 선수들이 한국음식을 먹어 본 경험자가 많으며 한국음식 자체에 호감을 갖기 때문인 것으로 사료된다. 또한 기타의 이유로 중공, 태국, 인도네시아 선수들은 각자 자기나라 음식의 맛과 비슷해서 선호한다고 응답하여 고추의 매운맛과 자극성이 있는 음식을 즐기는 한국인의 식습관과 동남아인들 식습관의 유형이 비슷함을 알 수 있다.

선수촌에서 제공한 각 한국음식별로 가장 많이 선호한 나라 4개국씩을 살펴본 결과는 표 9에 제시되었다. 표 9의 결과에 따르면 일본, 중공, 홍콩, 말레이시아, 인도네시아, 태국, 인디아 등이 주로 한국음식을 선호하였으며 특히 중공, 일본은 한국음식을 가장 많이 선호한 국가들이었는데 이들은 한국음식이 구미에 맞고

표 8. 한국음식을 선호하는 이유

한국음식을 선호하는 이유	응답자수(명)	백분율(%)
맛이 좋아서	143	52.9
향기가 좋아서	48	17.8
식품의 재료가 좋아서	18	6.7
조리방법이 좋아서	18	6.7
외관이 좋아서	16	5.9
질감이 좋아서	14	5.2
기타	13	4.8
합계	270	100.0

표 7. 선수촌에서 제공한 한국음식에 대한 전반적인 기호도

한국음식에 대한 기호도	응답자수(명)	백분율(%)
좋아한다	130	60.7
그저그렇다	80	37.4
싫어한다	4	1.9
합계	214	100.0

표 9. 각 한국음식을 선호한 나라 순위

음 식 명	한국음식을 선호한 나라별 순위 (백분율)					
김 치	일본 (34.9)	중공 (25.3)	태국 (11.0)	내팔 (6.8)	기 타 (2.2)	
전 복 죽	중공 (29.1)	일본 (14.7)	인도네시아 (14.7)	홍콩 (7.5)	기 타 (34.0)	
너비아니구이	일본 (44.0)	인도네시아 (20.3)	중공 (11.8)	쿠웨이트 (6.7)	기 타 (17.2)	
김 치 국	일본 (30.9)	중공 (21.8)	홍콩 (19.0)	태국 (10.0)	기 타 (18.3)	
꼬 리 찜	일본 (29.8)	파키스탄 (19.2)	인도네시아 (15.7)	중공 (14.0)	기 타 (21.3)	
야 채 죽	중공 (23.5)	일본 (17.6)	홍콩 (7.3)	바레인 (2.9)	기 타 (48.7)	
불 고 기	일본 (38.8)	인도네시아 (33.3)	중공 (8.3)	카타르 (5.5)	기 타 (14.1)	
삼겹살구이	일본 (45.0)	홍콩 (18.7)	중공 (16.2)	태국 (12.5)	기 타 (7.6)	
낙 지 볶 음	중공 (44.0)	말레이시아 (16.0)	인도네시아 (12.0)	홍콩 (8.0)	기 타 (20.0)	
닭 죽	중공 (55.2)	일본 (15.7)	필리핀 (15.7)	태국 (2.6)	기 타 (10.8)	
우 설 찜	중공 (31.1)	태국 (17.6)	인도네시아 (15.1)	일본 (12.6)	기 타 (23.6)	
삼 색 나 물	중공 (85.8)	홍콩 (14.2)	-	-	-	
꼬 리 곰 국	중공 (48.1)	인도네시아 (33.3)	태국 (7.4)	파키스탄 (3.7)	기 타 (7.5)	
시 금 치 국	중공 (30.7)	일본 (26.9)	인도네시아 (11.5)	태국 (11.5)	기 타 (19.4)	
배 추 속 대 국	일본 (26.5)	중공 (20.3)	홍콩 (3.1)	부탄 (1.5)	기 타 (48.6)	
토 란 국	일본 (66.7)	홍콩 (33.3)	-	-	-	
광 어 전	중공 (46.4)	일본 (21.4)	필리핀 (7.1)	홍콩 (7.1)	기 타 (18.0)	
맑 은 장 국	중공 (38.0)	태국 (28.5)	인디아 (14.2)	인도네시아 (11.9)	기 타 (7.4)	
새 우 전	태국 (35.7)	중공 (28.5)	인도네시아 (14.2)	인디아 (14.2)	기 타 (7.4)	
장 어 구 이	중공 (35.8)	일본 (33.3)	홍콩 (15.3)	인디아 (7.6)	기 타 (8.0)	
김 밥	일본 (46.6)	중공 (43.3)	필리핀 (6.6)	태국 (3.3)	기 타 (0.2)	
김 구 이	중공 (40.7)	인도네시아 (33.3)	일본 (11.1)	파키스탄 (7.4)	기 타 (7.5)	
갈 비 찜	중공 (28.1)	일본 (25.0)	태국 (9.3)	방글라데시 (6.2)	기 타 (31.4)	
닭 양념 구 이	일본 (32.0)	중공 (16.0)	인도네시아 (12.0)	말레이시아 (12.0)	기 타 (28.0)	
청 포 목	중공 (36.3)	일본 (32.7)	홍콩 (7.2)	인디아 (7.2)	기 타 (16.1)	
겨 자 채	중공 (50.0)	일본 (16.6)	홍콩 (16.6)	말레이시아 (16.6)	기 타 (0.2)	
야 채 볶 음	중공 (35.2)	일본 (29.4)	인도네시아 (14.7)	태국 (5.8)	기 타 (14.9)	

자기나라 음식과 비슷하기 때문에 많이 선호했다고 응답하였다. 이 밖에도 파키스탄, 방글라데시, 필리핀, 스리랑카, 싱가포르 등이 한국음식을 좋아했으며, 쿠웨이트, 이란, 이라크, 사우디아라비아 등 아랍권 사람들이 주로 한국음식을 좋아하는 편이 아니었다.

외국 선수들에게 총 27종에 달하는 한국음식에 대해 각각 '좋아한다', '보통이다', '싫어한다'를 표시하게 했으며 그 결과를 표 10에 요약하였다. 표 10에 의하면 선수촌에서 제공한 한국음식은 청포묵과 토란국을 제외하고는 외국 선수들에게 호응도가 높아 50% 이상이 각 음식에 대한 선호정도를 '좋아한다'라고 응답하였다. 또한 선수들이 가장 좋아하는 음식으로는 김치와 전복죽을 들 수 있겠는데, 전복죽은 부담없는 음식으로 아침에 주로 선택하여 먹었으며 김치의 경우 481명의 응답자들 중 92.9%의 높은 선호도를 나타내 국제적으로 잘 알려져 있는 한국음식이라는 것을 알 수 있었다. 외

국 선수들은 김치에 대해 매우 잘 알고 있었으며 국적·종교별 구별없이 모두 김치를 선호하였으며 선수촌에서 제공한 김치 중 특히 배추김치를 좋아하였다. 꼬리찜, 닭죽, 꼬리곰국, 우설찜, 광어전, 맑은장국, 갈비찜, 닭양념구이, 야채볶음도 60% 이상의 선호도를 보여 이들 음식이 외국 선수들이 접해 볼 기회가 많았던 음식임을 알 수 있으며 청포묵과 토란국의 경우는 외국인들이 먹어 볼 기회가 적었거나 외국인의 기호에는 맞지 않았던 것으로 여겨진다.

표 11은 선수촌에서 제공한 각 한국음식별로 선수들이 그 음식을 좋아하는 이유와 싫어하는 이유 및 개선 요구사항을 요약해서 나타낸 것이다. 외국 선수들은 한국음식을 좋아하는 이유로 맛과 질감이 독특하고 적절히 양념을 해서 굵는 조리방법이 좋다고 하였으며 종류에 따라 차이는 있지만 양념이 너무 강한 맛으로 나타나는 것이 싫어하는 이유로 들었다.

표 10. 외국 선수들의 각 한국음식에 대한 기호도

음 식 명	좋아한다		보통이다		싫어한다		합계 (명)
	빈도수(명)	백분율(%)	빈도수(명)	백분율(%)	빈도수(명)	백분율(%)	
김 치	447	92.9	32	6.7	2	0.4	481
전 북 죽	249	94.4	12	4.6	3	1.2	264
우 설 찜	95	84.8	13	11.6	4	3.6	112
김 치 국	64	58.2	42	38.2	4	3.6	110
야 채 죽	53	77.9	15	22.1	-	-	68
삼 겹 살 구 이	43	53.8	33	41.2	4	5.0	80
꼬 리 찜	39	68.4	18	31.6	-	-	57
너비아니구이	35	59.3	24	40.7	-	-	59
배추속대국	35	54.7	29	45.3	-	-	64
야 채 볶음	34	100.0	-	-	-	-	34
닭 죽	32	84.2	6	15.8	-	-	38
닭 은 장 국	26	61.9	16	38.1	-	-	42
불 고 기	23	63.9	13	36.1	-	-	36
갈 비 찜	22	68.8	10	31.2	-	-	32
광 어 전	21	75.0	6	21.4	1	3.6	28
장 어 구 이	20	51.3	16	41.0	3	7.7	39
꼬 리 곰 국	18	66.7	8	29.6	1	3.7	27
김 밥	16	53.3	12	40.0	2	6.7	30
닭 양 념 구 이	16	64.0	8	32.0	1	4.0	25
청 포 목	16	29.1	39	70.9	-	-	55
낙 지 볶음	14	56.0	9	36.0	2	8.0	25
시 금 치 국	14	53.9	11	42.3	1	3.8	26
김 구 이	14	51.9	12	44.4	1	3.7	27
새 우 전	14	50.0	13	46.4	1	3.6	28
삼 색 나 물	5	71.4	2	28.6	-	-	7
겨 자 채	3	50.0	3	50.0	-	-	6
토 란 국	-	-	-	-	3	100.0	3

선수촌에서 제공된 밥·죽류로는 흰밥, 김밥, 전복죽, 야채죽, 닭죽이었다. 매 끼니마다 제공된 흰 밥은 쿠웨이트, 이란, 이라크 등 모슬렘인들이 많이 먹었고 인디아, 인도네시아, 태국 등도 쌀을 주식으로 하는 비슷한 식생활 문화를 가지고 있어서 흰 밥은 대부분의 나라에서 즐겨 찾았다. 간혹 개인의 기호에 따라 흰 밥 위에 기호에 맞는 소스를 뿌려 먹기도 했다. 선수촌에서 매일 제공한 흰 밥 외에도 여러가지 재료를 이용한 비빔밥이나 콩나물을 섞은 콩나물밥, 오곡밥 등 종류를 다양하게 하여 제공하는 것도 좋은 방안으로 사료된다.

우리나라는 옛부터 특히 죽 요리가 크게 개발되어 있으며 약식동의(藥食同意)의 관념에서 약이성식품을 곡물에 섞어 끓인 죽이 많다⁷⁾. 대체적으로 선수촌에서 제공한 죽요리에 대한 외국 선수들의 호응은 좋았다. 이

렇게 볼 때 우리 전통음식인 죽요리가 충분히 외국인이 선호할 수 있는 음식이 될 수 있을 것이며 향신료와 재료를 보완해서 보다 다양하고 새로운 종류의 죽을 제공하면 좋을 것이라 생각된다.

선수촌에서 제공한 국류로는 김치국, 배추속대국, 닭은장국, 꼬리곰국, 시금치국 이었는데 외국 선수들은 국의 담백한 맛을 선호하였으나 개선될 사항으로 제공된 국의 온도가 너무 식었음을 지적하였다. 선수들에게 음식을 대량으로 급식해야 한다는 점과 급식시간도 장시간이 요구된다는 점을 감안할 때 음식의 적절한 온도 유지를 고려해서 제공하는 방안이 강구되어야 하겠으며 외국 선수들은 된장이나 고추장의 강한 맛을 좋아하지 않기 때문에 된장국 종류보다는 맑은 장국이나 곰탕류 등을 제공하는 것이 바람직한 것으로 사료된다.

한국음식에 대한 외국인의 기호도를 조사한 보고

표 11. 외국 선수들의 한국음식을 좋아하는 이유, 싫어하는 이유 및 개선 요구사항

음 식 명	좋아하는 이유	싫어하는 이유 및 개선요구사항
김 치	신맛이 좋다 맛과 질감이 독특하고 좋다. 각두기가 좋다 소화가 잘 되어서 좋다	맛이 너무 강하다 맵고 짜다
전 북 죽	영양가 있는 음식이다 입안에서의 감촉이 좋다 맛이 담백하다 소화하기에 좋다	전복의 양이 너무 적어 맛이 약하다. 너무 싱겁다 쌀이 지나치게 물렀다
우 설 찜	특이한 건강식이다	재료 자체가 혐오스럽고 싫다
김 치 국	신맛이 좋다 맛과 질감이 독특하고 좋다	양념의 맛이 너무 강하다
야 채 죽	다양한 야채를 함께 섭취하는 좋은 음식이다 색배합이 아름답다 입에서의 촉감이 좋다	야채의 향미가 너무 강하다 죽의 온도가 좀더 뜨거웠으면
삼 겹 살 구 이	조리방법이 좋다	기름기가 적은 고기로 제공된 고기의 온도가 너무 식었다.
꼬 리 찜	건강식품이다 맛이 좋다	
너비아니구이	고기와 양념의 맛이 잘 조화되었다	기름기가 적은 고기로 마늘 양념을 적게 고기가 너무 뻑뻑하다 고기의 온도가 좀더 따뜻했으면 기타 양념을 더 첨가했으면
배 추 속 대 국	조직감이 독특하고 좋다 맛이 구수하고 좋다 향이 독특하다	맵지 않게
김 구 이	조직감이 특이하고 좋다 맛이 고소하다 조리방법이 좋다	
삼 색 나 물		맛이 싱겁다
겨 자 채	색배합이 아름답다	
토 란 국		특별한 맛이 없다
야 채 볶 음	야채를 좋아한다 재료가 다양하다	기름이 너무 많다
닭 죽	영양가 있는 음식이다 입안에서의 감촉이 좋다 맛이 담백하다	
맑 은 장 국	국물맛이 개운하다 타일랜드와 인도네시아의 수우프와 비슷	담백하지 못하다
불 고 기	조리방법이 좋다 맛이 담백하다	단맛을 적게 기름기가 적은 고기로

음 식 명	좋아하는 이유	싫어하는 이유 및 개선요구사항
갈 비 찜	건강식품이다 조리방법이 좋다 재대로 구워졌다	너무 달지 않도록 양념의 맛이 강하다 짜지 않도록
광 어 전	담백한 맛이 좋다 생선요리가 좋다	너무 싱겁다 기름을 적게 사용했으면
장 어 구 이	건강식품이다 조리방법이 좋다	맛이 너무 달다 향이 너무 강하다
꼬 리 곰 국	담백한 맛이 좋다	국물에 기름기가 너무 많다 뜨거운 온도로 제공되었으면
김 밥	모양이 특이하고 색상이 아름답다 김의 맛이 독특하고 좋다	모양이 흐트러지지 않게 신맛이 조금 더 가미되었으면
닭 양 념 구 이	양념의 맛이 좋다	너무 맵다
청 포 목	질감이 매우 특이하다	재료 자체가 싫다
낙 지 볶 음	재료가 좋고 맛이 독특하다 조리방법이 좋다 색의 조화가 좋다 향이 좋다	너무 맵다 양념의 맛이 너무 강하다
시 금 치 국	시금치의 질감이 좋다 야채요리여서 좋다 맛이 담백하다	
새 우 전	맛이 담백하다 색배합이 아름답다	간이 너무 싱겁다

들⁸⁻¹⁰에 의하면 불고기가 외국인이 가장 좋아하는 한국음식이며 목이 가장 싫어하는 음식으로 나타났다. 본 조사에서도 불고기에 대한 선호도가 높아 불고기를 섭취한 선수들의 63.9%가 좋아한다고 응답하였고 청포목의 경우 청포목을 섭취한 선수들 중 70.9%가 선호 정도가 보통이라고 하였으며 싫어하는 이유로 재료자체를 싫어한다고 하였다. 일반적으로 굽는 조리방법이 외국인의 구미에 잘 맞아서인지 구이류에 대한 호응도가 매우 높았으나 즉석에서 구워 선수들에게 제공할 수 있는 시설설치가 되어있지 않았다. 이러한 점을 보완하여 식당 한 구석에서 굽는 시설과 후드를 설치하여 고기를 직접 구워 제공하고 불고기도 꼬챙이에 꽂아 제공하여 간편하게 먹을 수 있도록 한다면 외국인의 호응도가 더 높아질 것으로 생각된다.

김치는 우리나라의 대표적인 전통음식으로 외국 선수들의 대부분이 선호한 것으로 나타났는데 고추가루의 매운 맛에 익숙치 못한 외국인들을 위해 백김치나 매운 맛을 감소시킨 배추김치, 토마토김치 및 나박김치 또 발효된 정도에 따라 익은 김치와 덜 익은 김치로 분류해서 제공한다면 외국 선수들이 각자 취향에 맞게 선택

할 수 있을 것이다. 만두류, 잡채 및 산적류도 외국인이 부담없이 먹으며 특별하게 경험하는 한국음식이 될 것이다. 여하튼 모든 음식에 조미료와 향신료를 그들의 (외국인) 기호에 맞게 적절히 사용하면서도 우리 한국음식의 본래의 맛을 최대한 유지시키는 방법이 모색되어야 하겠다.

III. 결론 및 제언

선수촌에서는 외국 선수들에게 총 27종의 한국 전통음식을 제공하였다. 외국 선수들은 이 가운데서 죽류와 구이류 및 김치 등을 가장 선호하였고 선호 이유로는 음식별로 담백한 맛과 굽는 조리방법을 지적하였으며 식품재료가 다양한 영양이 있는 음식이라고 응답하였다. 한편 한국음식을 싫어하는 이유는 너무 맵거나 양념이 강하고 냄새가 강해서 싫다고 하였으며 개선해야 할 사항으로 양념을 적절히 해서 음식의 맛과 향이 덜 강하게 해야 할 것과 기름을 적게 사용하는 등 전체적으로 담백한 맛을 낼 수 있는 조리방법으로 개선해야 한다는 의견이 많았다.

본 조사결과 많은 외국 선수들이 우리나라 전통음식을 먹어 본 빈도수가 많으며 선호도가 높은 것으로 나타났다. 또한 외국 선수들을 위해 모든 음식에 조미료와 향신료를 외국인의 기호에 맞게 적절히 사용하면서도 우리 한국음식 본래의 맛을 최대한으로 유지시키는 방법이 모색 되어져야 하겠다. 이상의 조사결과 선수촌 식당에서 직접 보고 느낀 점을 토대로 음식에 관해서 개선해야 할 점과 운영면에서 보완해야 될 사항에 대해 다음과 같은 점을 제언하는 바이다.

1) 음식이 지역별·종교별로 분류되어야 한다.

아시아인 게임 참가 선수들을 위한 식단은 한국식, 중국식, 일본식, 서양식, 이슬람식의 분류로 계획되어 있으나 지역별·종교별로 체계적으로 배열되지 못하여 많은 혼란을 가져왔다. 지역별·종교별 분류를 해 놓으면 먹는 사람도 다양하게 어떠한 내용의 음식을 섭취했는지 알 수 있으며 본인이 먹고 싶은 음식에 대한 선택도 훨씬 수월할 것이다. 아울러 한국음식만을 제공하는 공간을 따로 마련하여 우리 고유의 음식을 제공한다면 우리나라 음식에 대한 외국인의 기대감도 충족시킬 수 있고, 한국음식을 홍보할 수 있는 기회도 될 것이다.

2) 각 음식별로 정확한 음식명칭과 이용된 식품재료 및 조리방법에 대한 간단한 표시가 필요하다.

운동선수들에게 있어서는 체력관리와 음식섭취가 밀접한 관계가 있음을 생각할 때 이러한 배려는 꼭 필요하다고 하겠으며 외국 선수들이 우리 고유음식을 잘 이해할 수 있도록 정확한 영어명칭을 사용해야 할 것이다.

3) 식단의 내용과 음식의 제공방법이 개선되어야 한다.

올림픽이 개최되는 약 30일의 기간동안 5일 주기의 식단이 6번이나 똑같이 제공되는 것은 음식이 특별하게

다르지 않은 이상, 이 식단의 내용은 거의 비슷하게 된다. 따라서 5일 주기의 식단을 작성하더라도 조리방법을 조금씩이라도 다르게 변형시켜 제공하든지 하여 선수들이 다양하게 먹을 수 있도록 하는 등의 방안이 모색 되어져야 하겠다. 음식의 보존을 적절히 유지시키며 맛을 살릴 수 있도록 하는 음식의 제공방법도 고려 되어져야 하겠다.

이와같이 86아시아 올림픽을 치르면서 발견되는 문제점들을 보완하여 세계적인 행사인 88올림픽과 그 외의 국제행사들을 성공적이고 효과적으로 치룰 수 있도록 힘써야 하겠으며 이 기회를 통하여 우리나라의 훌륭한 전통음식을 널리 보급할 수 있는 방안을 다각적인 측면에서 강구해야 할 것이다.

참고문헌

1. 황혜성 : 한국요리백과사전, 수학사, 서울, p. 44(1976).
2. 윤서석 : 한국의 전래생활, 수학사, 서울, p. 28(1983).
3. 이효지 : 식품과 영양, 5(3) : 41-46(1984).
4. 서기봉 : 식품과 영양, 4(3) : 10-13(1983).
5. 조창숙 : 건대학술지, 제 20집 p. 337-355(1976).
6. 모수미 : 한국영양학회지, 19(2) : 120-128(1986).
7. 윤서석 : 한국음식 -역사와 조리- 수학사, 서울, p. 135(1986).
8. 문수재, 손경희, 이영미, 안경미 : 대한가정학회지, 24(2), 63-73(1986).
9. 김태홍 : 상명사대 논문집 제 12집(1983).
10. 농어촌개발공사 종합식품연구원보고서 : 올림픽사업을 임한 외국인 식품기호도 실태조사(1985).