

韓國과 日本人의 食行動에 關한 調查研究(第 1報)
- 食器具類의 使用에 關하여 -

金天浩*·芳賀文子**

*漢陽女子專門大學**日本郡山女子大學

(1989년 1월 17일 접수)

An Investigation of Dietary Behaviors in Korea
and Japan (Part I)
- On Employment of Dietary Equipments -

Chon-Ho Kim*, Fumiko Hara**

Hanyang Women's Junior College*, Koriyama Women's College**

(Received January 17, 1989)

Abstracts

As for the Japanese dietary style and dietary equipments, many are regarded, with the rice plant imported, as the influence of China and Korea, while traditional culture has recently changed in Japanese and Korean urban lives because of the increase of nuclear families and modernization of lives.

Of 1, 244 junior high school students of boys and girls in Tokyo and Seoul, we investigated the present situations of the employment of dining equipments October to November, 1987. The results obtained are as follows.

More cases that each member of a family had his or her own dining equipment were found in Japan. The frequency of using chopsticks was high in both countries. Korean children, having no struggles, handled chopsticks better than Japanese children. As for the dishing-up of sidedishes, more than half of Japanese used their individual plates, while in Korean families they used whole dishes.

As for the employment of dining equipments, Japanese people have established their own style because of the national character of delicacy and finality. This kind of traditional habits were found much more in extended families than in nuclear families.

In Korea, the traditional spirit and the broad-minded characteristics cherished in the continental circumstances were manifested in the employment of dining equipments and their strong national character will not easily accept the wave of modernization.

Key words: dining equipments, junior high school students, family style, national character

I. 서 론

東아시아 特有의 食文化는 쌀을 主食으로하는 食形態로 形成되었다. 벼의 起源地는 히말라야東南部인 湄江 지방으로부터 中國雲南의 山岳地帶이며 자포니카型的

벼는 그 벼의 突然變異에 의한 것으로 北인도나 湄江 湄江 연안과 東南아시아 일대에 分布되어 있다.”

일본에 벼농사가 전해진 것은 각지의 유적에서 보던 繩文(조분) 時代末期에서 弥生(야요이)時代로 推定되며^{2-3,4)} 그 전래의 경로에 관해서는 여러가지 說이 있어

서 中國의 雲南北東지역으로부터 바다를 건너 한반도 南部를 경유하여 北九州에 상륙했다는 說⁶⁾ 그리고 한편으로는 中國의 中南部에서 琉球列島를 경유하여 北上해서 南九州에 이르게 되었다는 說⁷⁾ 등이 있다.

尹瑞石은 「벼는 南韓을 경유하여 當時의 한국의 文化와 함께 日本에 전래되었다」라고 「벼농사의 전래과정으로 볼때 日本의 벼농사의 源流가 한국이라고 한다면 日本食文化의 원류 또한 한국으로부터 비롯된 것으로 보여진다」라고 하며 日本과 한국食文化間의 밀접한 관계를 주장했다.⁸⁾

東아시아 各國에 있어서의 食事構成은 主食과 副食으로 되어 있어서 主食으로는 쌀로서 주로 炸포니카型的 끈기가 있는 종류이며 젓가락을 使用하는 것이 특징이다. 쌀의 전래에 따라서 한반도와 일본의 食形態는 中國의 영향을 받아서 숟가락, 젓가락 그리고 그외의 食器類 사용에도 共通點이 많다고 보지만 오랜세월 동안 各各의 國民性이나 風土에 적합한 食習慣이 확립되고 따라서 獨自의인 食文化가 형성되었다.

그러나 2次대전후부터 최근에 이르기까지의 동향을 볼때 양국의 식형태는 급속히 서구화되어 가고 있으며 특히 일본은 밥에서 빵식으로 크게 변했고 食事內容에 따르는 食器類의 변화도 복잡해졌다.

한국에서도 核家族世帶가 증가하고 生活전반이 近代化하면서 종래의 식습관에 많은 변화를 나타내고 있는 것이 현재의 상황이다.

獨自의인 食文化와 동시에 共通點을 또한 가지고 있는 兩國의 현재의 實態가 어떻게 나타나고 있는가를 파악해 보고자 한국과 일본의 男女 中學生을 對象으로 食行動에 관한 調査를 실시함에 있어서 우선 本報에서는 食器類의 使用에 관하여 比較 檢討하므로써 한국의 食文化가 일본에 미친 영향과 양국의 현재의 食卓을 통한 食文化를 考察하며 한편 앞으로 식생활 변화에 대한 전망을 추정할 수 있으리라 보아 시도되었다.

II. 調査方法

1. 調査對象地域 및 對象者

조사대상지역은 兩國이 모두 首都圈으로 정했다. 한국의 대상자는 서울시의 國立中學校 1학년부터 3학년까지의 男女中學生 596人(男子 328人, 女子 268人)으로 有効回收率は 98.0%이고 家族形態別로는 大家族 134人, 核家族 462人이다. 일본도 東京都內 北區에 있는 國立中學校 1학년에서 3학년까지의 男女中學生 648人(男子 347人, 女子 301人)으로 有効回收率は 95.8%이고 家族形態別로는 大家族 200人, 核家族 448人이다.

2. 調査時期 및 方法

한국에서의 조사는 1987年 10월에 직접 방문하여 설문지를 배포, 회수했다.

일본에서는 1987年 11월에 실시했다. 설문지는 한글과 일본어로 同一한 질문항목을 설정했고 回收後 日本 東北經營(株) 計算센터에 集計를 의뢰했다.

숟가락, 젓가락, 포크의 使用頻度의 平均値는 「거의 每食」을 5點, 「가끔」을 3點, 「거의 사용하지 않는다」를 1點으로 算出했다.

젓가락의 잡는방법 평가에서는 「잘한다」가 5點, 「보통」이 3點, 「잘못한다」가 1點으로 하여 平均點을 산출했다.

檢定方法은 X²검정 및 t검정을 사용했다.

III. 結果 및 考察

1. 調査對象者 狀況

조사대상자의 家族狀況은 표 1과 같다. 대상자수는 總 1224人으로 그중 한국이 596人으로 47.9%, 일본이 648人으로 52.1%이고 兩國의 男女比率는 男子가 한국이 55%, 일본이 54%로 女子보다 약간 많았다. 平均 年壽는 한국이 14.5才, 일본이 13.8才로 한국이 0.7才가 높았다.

家族構成은 祖父와의 同居者가 한국이 4.0%, 일본이 14.7%로 일본이 압도적으로 많았고 祖母와의 동거자는 한국이 21.8%, 일본이 28.4%로 祖父와 같은 경향을 보여서 일본이 많았다. 따라서 大家族 형태의 가족수가 일본이 높았는데 이 점은 조사지역이 도심지로부터 떨어져 있는 지역적인 차이의 영향이 있었으리라 본다. 한국은 최근 급격히 産業化社會로 變換하면서 젊은층의 도시로의 集中移動이 증가하면서 동시에 과거의 대가족형태에서 점차로 핵가족 형태화라는 현상이 두드러지게 반영되었다고 본다.

父母와의 同居에 관해서는 일본보다 한국의 同居率이 높았다. 일본에서는 父親과의 동거율이 낮은 것으로 나타났다.

兄弟, 姊妹가 없는 한子女數의 比率이 한국에서는 30.4%, 일본은 12.0%로 한국이 현저히 많았고 형제나 자매가 있는 경우에는 대상자를 포함시켰을 때의 자녀의 수는 한국은 男子는 2.1人, 女子는 2.3人, 일본은 男子가 2.2人, 女子는 2.4人으로 일본에 비하여 한국이 적은 편이었다.

그리고 한국에서는 13%의 가정에서 가정부들 써서 주부의 家事勞動의 補助 역할을 하는 것에 비하여 일본은 한집도 없었다. 2次대전 후 가사노동이 감소되고 소

표 1. 調査對象者의 家族狀況

(人)

國名	性別	對象者	家 族 構 成								家族形態	
			祖父	祖母	父	母	兄弟 姉妹	叔父 叔母	家政婦	기타	大家族	核家族
韓國	男	328	14 (4.3)	69 (21.0)	317 (96.6)	327 (99.7)	229 (69.8)	5 (9.5)	31 (9.5)	2 (0.6)	71 (21.6)	257 (78.4)
	女	268	10 (3.7)	61 (22.8)	262 (97.8)	266 (99.3)	186 (69.4)	6 (2.2)	46 (17.2)	0	63 (23.5)	205 (76.5)
	合計	596	24 (4.0)	130 (21.8)	579 (97.1)	593 (99.5)	415 (69.6)	11 (1.8)	77 (12.9)	2 (0.3)	134 (22.5)	462 (77.5)
日本	男	347	50 (14.4)	99 (28.5)	326 (93.9)	343 (98.8)	300 (86.5)	8 (2.3)	0	1 (0.3)	106 (30.5)	241 (69.5)
	女	301	45 (15.0)	85 (28.2)	274 (91.0)	296 (98.3)	270 (89.7)	5 (1.7)	0	1 (0.3)	94 (31.2)	207 (68.8)
	合計	648	95 (14.7)	184 (28.4)	600 (92.6)	639 (98.6)	570 (88.0)	13 (2.0)	0	2 (0.3)	200 (30.9)	448 (69.1)

注) ()는 %

비구조의 변화에 따라 主婦들의 産業노동에 참여율이 높아지면서 그리고 生活의 不自由와 정신적 어려움이 따르는 個人가정에서의 고용관계가 경원시된 것으로 본다. 최근에 한국도 일본과 같은 경향이 두드러지게 나타나고 있다.

2. 家族 各者에 正해진 食器具

가족 각자에 正해진 식기류는 그림 1에서와 같이 한국에서는 숟가락, 젓가락의 순서로 나타났고 일본은 젓가락이 단연 높았고 다음이 밥그릇이었다. 결국 兩國의 比較에서는 한국이 숟가락, 포크, 일본은 젓가락, 밥그릇, 국그릇에서 有意差가 높게 나타났다.

家族形態別의 結果로서 표 2를 보면 한국은 핵가족에서 숟가락, 젓가락이 많았고 일본은 대가족에서 젓가

락, 밥그릇, 국그릇이 뚜렷이 많이 나타나서 兩國의 다른 경향을 보였다.

한국에서의 숟가락, 젓가락 즉 수저의 個人所有率이 높은 것은 어떤 경우든 거의가 수저가 한벌로 되어 있기 때문이라 보며 숟가락은 밥과 국물을 떠먹기 위해서, 젓가락은 국건더기나 그외의 반찬을 먹기 위해서 사용되고 있는 때문이라 본다. 또하나의 他國에 비해 특징이라고 하면 그 재료가 은이나 놋 그리고 스텐레스 등의 金屬製로서 같은 型과 크기 그리고 무늬로 되어 한벌로 사용되고 있다는 점이다.

일본에서는 어려서부터 각자의 젓가락을 正해놓고 사용하는 習慣이 있고 젓가락의 길이는 身長의 約 15%로 했던 선조들의 지혜를 엿볼 수 있으며 그것이 현재의 젓가락의 由來라고 秋岡氏는 말했다.⁹⁾ 그리고 한편 風

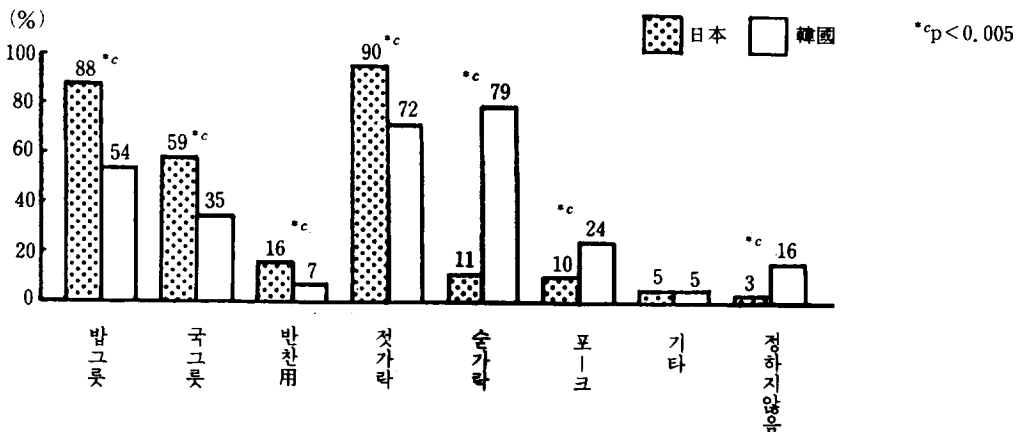


그림 1. 家族各者에 正해진 食器具

표 2. 家族形態別 家族各者에 정해진 食器具(種類別回答)
(人)

種 類	全 体 1,244	韓 國		日 本	
		大家族 134	核家族 462	大家族 200	核家族 448
밥그릇	893 (71.8)	64* ^c (47.8)	258* ^c (55.8)	185* ^c (92.5)	386* ^c (86.2)
국그릇	588 (47.3)	40* ^c (29.9)	166* ^c (35.9)	142* ^c (71.0)	240* ^c (53.6)
반 찬	145 (11.7)	6* ^b (4.5)	36* ^b (7.8)	25 (12.5)	78* ^c (17.4)
젓가락	1,010 (81.2)	94* ^c (70.1)	335* ^c (72.5)	195* ^c (97.5)	386* ^c (86.2)
숟가락	543 (43.6)	105* ^c (78.4)	366* ^c (79.2)	21* ^c (10.5)	51* ^c (11.4)
포크	206 (16.6)	34* ^b (25.4)	107* ^c (23.2)	20* ^b (10.0)	45* ^c (10.0)
기 타	62 (5.0)	4 (3.0)	27 (5.8)	10 (5.0)	21 (4.7)
정해져있지 않다	115 (9.2)	22* ^b (16.4)	71* ^c (15.4)	1* ^c (0.5)	21* ^c (4.7)

注) 1. ()는 %

2. *^b $p < 0.01$ *^c $p < 0.005$ 로 전체와의 사이에 有意差 있음

土의인 특이성도 있고 각자 몸에 맞는 크기, 무게, 素材, 모양, 취향에 따라 선택하며 일본인의 清潔感도 크게 작용하여 높은 개인사용율을 보인다고 본다.

한국에서는 숟가락과 젓가락이 소중한 食具로 여겨져 와서 그 증거로는 예전부터 수저주머니를 곁에 만들어 사용했고 시집갈 때는 의례히 손수 수놓아 만들어가지고 가는 배낭을 수 없는 물건이었다. 첫뉘에는 친척들로부터 은수저선물을 받는 풍습이 아직도 남아있는 것으로도 알 수 있다.

일본의 밥그릇도 個人所有率이 높은 食器로 들 수 있다. 일본의 食事作法은 식기를 한손으로 잡고, 젓가락으로 음식을 입으로 가져오는 형식을 취하기 때문에 身體크기에 적합하고 촉감이 좋고, 무게와 그리고 손에 들어서 아름답고 상쾌감을 주는 점을 重視해 왔다.¹¹⁾

일본에서 陶器와 칠그릇을 사용하게 된 것은 上流가정에서도 江戸時代 後半부터이고 地方農村에서는 明治時代 이후로 알려져서 그 이전에는 木器나 거칠게 칠한 그릇을 사용했다.^{10,12)} 그러나 도자기의 보급에 따라 문양도 풍부하여 취향에 따라서 다양하게 선택하게 되었다.

국그릇의 個人所有率은 밥그릇보다는 적고 주로 칠그릇이며 밥을 主食으로 1日 3食에 3回나 사용하는 밥그릇이 더 큰 비중을 차지하는 것은 당연하다고도 본다.

일본인에게 있어서 젓가락과 밥그릇에 대한 관심은

크다고 보며 특히 고령자나 대가족일수록 個人所有率이 높다.

한국에서는 正式 食事차림을 飯床이라고 했고 食器는 도자기, 금속, 목기(철에서는 전체적으로 목기를 사용) 등을 사용하고 거의가 뚜껑이 달려있다. 그러나 최근 西洋食器의 보편화로 전통적인 반상차림을 잘 모르는 젊은이들도 많다고 보는데 이것은 시대적인 변천에 따른 식생활에도 크게 변화가 있음을 보여준다.

한국식기의 큰 특징이라면 앞서서도 논한 바와 같이 금속제 식기가 전통적으로 사용되어 왔다는 사실이다. 新羅時代부터 국가가 놋그릇제조를 장려한 이래, 李朝時代에는 朝鮮八道에 26萬여의 놋그릇 제조기술자가 있어서 수저를 비롯하여 大量의 식기류가 제조되었다. 놋그릇은 닦아야 하는 어려움이 있으나 鐵그릇보다 가볍고 겨울에는 보자기에 싸서 아랫목에 묻어놓으면 따뜻하게 두었다가 먹을 수 있어 애용되어 왔다.¹⁴⁾

현재는 녹이 슬지않고 경제적인 스테레스를 사용하고 있으며 금속식기는 겨울철에, 도자기는 여름철에 사용함이 合理的으로 보나 年中 도자기나 스테레스를 사용하는 예가 많아졌다.

가정에서 日常的으로 사용되는 식기는 본래 남자용, 여자용, 어른과 어린이용이 型이나 크기로 구별되어 있으나 최근에는 구별없이 적당히 사용하는 경향이 있다. 그리고 금속이나 도자기 식기에 있어서 문양이 없거나 단순하며 반상차림 등을 볼때 전체적으로 구색이 맞추어져 있는것이 일본과 차이점이라고도 볼 수 있다. 그러므로 결과적으로 각자 별도의 개인용 식기의 사용율이 적게되는 원인이 될 수도 있다.

3. 食器의 使用頻度

1) 젓가락

젓가락使用의 歷史는 BC 300年頃에 中國에서 사용되었다고 추정되며^{15,16)} 그 이후 한반도 그리고 일본으로 전해진 것으로 본다. 그때 숟가락을 사용했고 수저의 병용이 지속되었다고 한다. 石毛氏は「일본에서 수저를 사용한 것은 上流社會이고 그것이 평민에게 침투된 흔적이 없다」고 했다.¹⁷⁾

일본인에게 젓가락이 전해진 것은 9世紀頃부터이고¹⁸⁾ 10세기경에 밥을 먹게된 것으로 보아¹⁹⁾ 그때부터 젓가락이 사용되었을 것이라고 추측되고 있다. 그리고 平安時代에서 鎌倉時代에 이르는 武士社會에는 간단하고 기능적인 젓가락이 귀중품이었음²⁰⁾ 전해지고 있다.

한국도 중국의 영향으로 젓가락사용이 시작되었으나 현재는 숟가락과 더불어 한벌로 사용되고 있다. 한국은 崇儒主義에 의거 공자가 숟가락으로 식사를 했다는 증거로 보아 그것을 계승 보존한 것으로 본다.

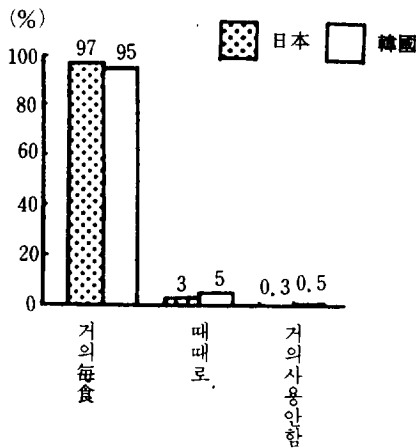


그림 2-1. 食具의 使用頻度 -젓가락-

한국이 수저의 文化라고 하면 일본은 젓가락문화라는 차이점이 엮보인다.

그림 2-1에 의하면 젓가락의 사용빈도는 양국이 같이 높아서 거의 每食때마다 사용한다는 개념을 가지고 있고 한국은 95%, 일본은 97%로 사용하지 않는 사람이 거의 없는 상태이다.

표 3-1의 가정형태별로 볼 때에도 전체적으로 젓가락 사용빈도가 높고 별다른 차이점은 없었다.

2) 숟가락

앞에서 논술한 바와 같이 한국은 수저를 동시에 사용하는 세계 유일의 수저문화국이다. 그리고 한국인의 食事作法은 식사할 때 식기를 들어올려서 먹는일이 없고 식기에 입을 대고 먹는다든지 마시는 일이 없다. 즉 바로 앉아서 수저가 음식을 입으로 운반하는 형식이다. 반대로 일본에서는 식기를 들어올려서 먹으며 그리고,

더 들어서 먹기도 한다. 이것은 식기의 크기나 무게, 소재의 차이 또는 음식을 담는 습관이 다른 점에서 비롯된 것으로 본다. 반면 한국의 식기는 大型이면서 무거워서 1人用 밥그릇이 도자기가 200g, 국그릇이 300g, 금속은 밥그릇 180g, 국그릇 200g 정도이고 음식은 식기에 풍성하게 담는것이 풍요로움을 표시하는 것과 동시에 상류사회일수록 크고, 음식을 많이 남아 남기도록 되었었다. 또 한가지는 금속식기는 뜨거운 음식을 담았을 때 손으로 잡고 먹기가 어렵고 무겁기 때문에 숟가락의 필요성이 대두된 것으로 본다.

일본은 中世까지는 큰그릇을 사용했으나²²⁾ 현재는 밥그릇 100g, 국그릇 70g 内外의 小形이고 8할 정도 담는것이 예외로 되어있어서 젓가락文化의 일본과 수저문 화권의 한국과의 차이점을 또하나 볼 수 있다.

이상과 같이 서로 다른 食事法의 내력이 있는데, 현대의 아동들의 숟가락 사용실태를 조사해 보면 그림 2-2와 같다.

「거의 每食使用」은 한국이 80%로서 젓가락사용 95%에 비하여 대단히 낮았다. 상차림에는 당연히 숟가락과 젓가락이 놓여지는 것이 상식이면서 때에 따라서는 양쪽을 모두 내놓고 사용한다는 것이 번거롭게 생각되는 경우나 어려서부터 각 가정에서의 식사법에 대한 교육이 소홀해 가는점, 그리고 밥 이외에 빵식이나 면류의 횡수가 증가하는 食形態 變化에 따르는 것으로 보여진다.

일본에서는 「때때로 사용한다」가 82%로 높게 나타났는데 이것은 과거에 비해 아동들의 서구식 식사의 기 호도가 높아지는 경향의 결과를 본다. 1986年 NHK 방송국의 日本人 食생활조사에 따르면 「자주 만드는 요리」로서 1위가 카레라이스였다.²³⁾ 또한 著者 등의 「日本 東北地方에 있어서의 좋아하는 요리」에 관한 調査에

표 3-1. 家族形態別 食具의 使用頻度 -젓가락- (人)

頻 度	全 体 1,244	韓 國		日 本	
		大家族 134	核家族 462	大家族 200	核家族 448
거의每食	1,191 (95.7)	129 (96.3)	436 (94.4)	195 (97.5)	431 (96.2)
때때로	48 (3.9)	5 (3.7)	23 (5.0)	3 (1.5)	17 (3.8)
거의사용하지않음	5 (0.4)	-	3 (0.6)	2 (1.0)	-
平均標準	4.9	4.9	4.9	4.9	4.9
偏差(点)	±0.5	±0.4	±0.5	±0.5	±0.4

注) 1. ()는 %

2. 平均値는 거의 每食: 5點, 때때로: 3點, 거의 사용 하지 않음: 1點으로하여 算出했음

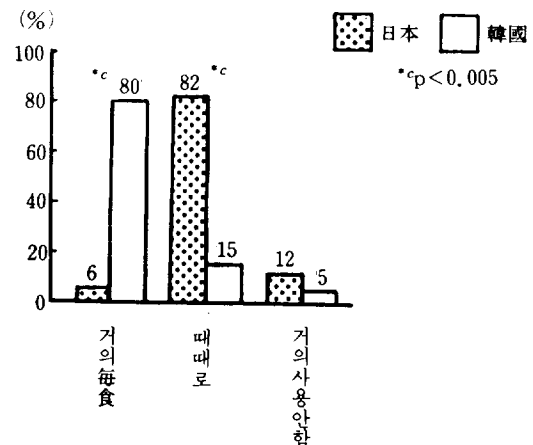


그림 2-2. 食具의 使用頻度 -숟가락-

표 3-2. 家族形態別 食具의 使用頻度 순가락. (人)

類 度	全 体 1,244	韓 國		日 本	
		大家族 134	核家族 462	大家族 200	核家族 448
거의每食	513 (41.2)	114 (85.1)	363 (78.6)	12 (6.0)	24 (5.4)
때때로	625 (50.2)	17 (12.7)	75 (16.2)	169 (84.5)	364 (81.2)
거의사용하지않음	106 (8.5)	3 (2.2)	24 (5.2)	19 (9.5)	60 (13.4)
平均標準 偏差(点)	3.7 ±1.2	4.7* ^c ±0.9	4.5* ^c ±1.1	2.9* ^c ±0.8	2.8* ^c ±0.9

注) 1. ()는 %
 2. *^cp<0.005로 전체와의 사이에 유의차가 있음
 3. 平均値는 거의 每食 : 5點, 때때로 : 3點, 거의 사용
 하지 않음 : 1點으로 하여 算出했음

서도 아동들의 좋아하는 요리로 카레라이스, 스투(일명 하이슬라이스) 등이 上位를 차지하여²⁴⁾ 반대로 아동들의 순가락 사용빈도는 높아지고 있다.

가족형태별 결과는 표 3-2에서와 같이 한국은 「거의 每食使用」에서 단연 大家族에서 높았고 「거의 사용하지 않는다」는 핵가족에서 많았다. 이들 사용빈도를 點數化 해서 平均値를 계산해도 대가족이 고득점인 것으로 보아 祖父母와의 전통적인 生活에 비중을 두면서 한편으로는 아동들에 대한 식사법 교육이 행해지고 있음을 알 수 있었다.

이상의 결과를 보면 한국에서는 종래의 순가락이 필연적이었던 식문화가 아동들간에 서서히 변화되어 가고 있음을, 그리고 순가락을 사용하지 않았던 일본인들 사이에 식사의 서구화에 따라 그 빈도가 증가하는 사실을 알 수 있었다.

3) 포-크

그림 2-3에서 포-크로 「거의 每食사용」에 한·일이 동시에 3%를 담하여 양국을 합해서 39명이었는데 이것은 젓가락 사용에서 「때때로」로 답한 아동들 속에 포함되어 있는 것으로 간주된다.

근래에 와서 일본에서는 젓가락을 쓰지않고, 밥을 포-크로 먹는 광경이 자주 눈에 띄며 젓가락질을 번거롭게 생각하거나 서투른 아동들이 많아졌는데 이것은 가정에서의 세심한 배려를 하지 않는에서 생겨나는 문제점이라고 지적된다. 아동들의 서구식에 대한 기호도가 높아지고 外食頻度가 증가하며²⁵⁾ 반면에 나이프나 포-크의 사용을 익숙하도록 어려서부터 교육하는 가정도 많다는 점에서 설명될 수 있다.

서울 市內에도 즉석으로 제공되는 패스트푸드 레스토랑이 증가하면서 젊은이들이 스낵類를 즐기는 기회가

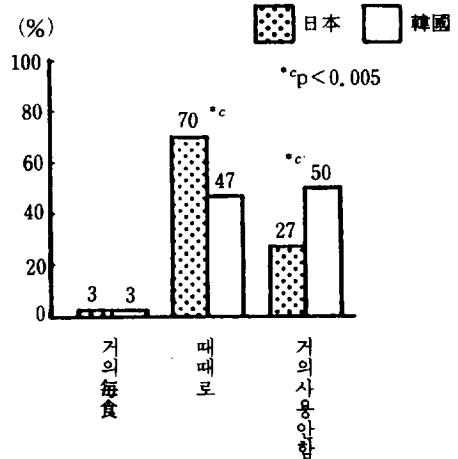


그림 2-3. 食具의 使用頻度 -포-크-

많아지고 있지만²⁶⁾ 한편 서울 市內의 주부를 대상으로 면담한 결과 外食을 거의 하지않는 가정도 많고 대가족 일수록 기본적으로 전형적인 한국음식을 취하고 있는 것도 대조적으로 차이점을 보였다.

일본에서 포-크의 사용이 「때때로」가 70%이고 한국이 「거의 사용하지 않는다」가 50%지만 표 3-3의 가족 형태별로 보면 일본의 핵가족의 빈도가 가장 높는데 이것은 젊은 주부들의 식사법에 대한 교육의 부족과 식사의 서구화 등 두 가지로 그 원인을 관찰할 수 있다.

(4) 食具의 使用頻度 比較

젓가락, 순가락, 포-크의 사용빈도를 各各 點數化한 것이 그림 3이다. 젓가락은 양국이 같이 4.9點으로 차이는 없었으나 標準偏差値는 한국이 높고 일본에 비해

표 3-3. 家族形態別 食具의 使用頻度 -포-크- (人)

類 度	全 体 1,244	韓 國		日 本	
		大家族 134	核家族 462	大家族 200	核家族 448
거의每食	39 (3.1)	5 (3.7)	13 (2.8)	8 (4.0)	13 (2.9)
때때로	731 (58.8)	70 (52.2)	208 (45.0)	131 (65.5)	322 (71.9)
사용하지않는	474 (38.1)	59 (44.0)	241 (52.2)	61 (30.5)	113 (25.2)
平均標準 偏差(点)	2.3 ±1.1	2.2 ±1.1	2.5* ^a ±1.1	2.6* ^c ±1.0	2.6* ^c ±1.0

注) 1. ()는 %
 2. *^ap<0.05 *^cp<0.005로 전체와의 사이에 유의차 있음
 3. 平均値는 거의 每食 : 5點, 때때로 : 3點, 거의 사용
 하지 않음 : 1點으로하여 算出했음

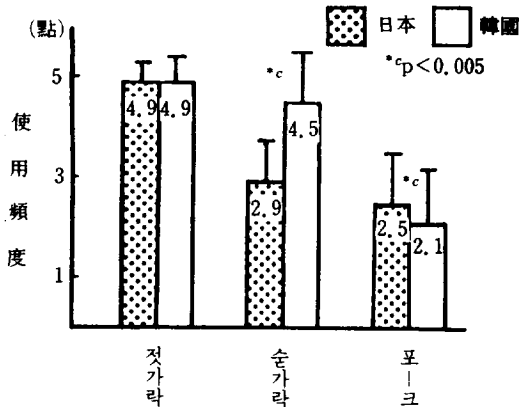


그림 3. 食具의 使用頻度 比較

거의 每食: 5點
때때로: 3點
거의 사용않함: 1點

서 기복이 컸다.

숟가락은 숟가락문화국으로 당연한 사실이나 한국이 有意가 높은 결과를 나타냈다. 포크는 한·일 양국이 동시에 수저보다 그 사용빈도가 낮아서 양국이 아시아 민족이라는 共通點을 보였다. 그러나 그중에서도 일본이 有意가 높았다.

4. 젓가락 사용방법에 관하여

1) 評價

한국과 일본은 젓가락사용에 있어서 오랜 전통을 지니고 있고 특히 일본은 식사가 젓가락사용에 의해서만 의존되고 있음에도 불구하고 아동들의 사용방법이 잘못되거나 서투르게 된 것이 사회적 문제까지 야기되는 실정이 되고 있다.

일본 高知縣의 국민학생 3712명중 젓가락을 바르게 사용하지 못하는 아동이 33.8%나 된다는 보고가 있다.²⁷⁾ 전국적으로도 거의 유사한 결과를 나타내리라고

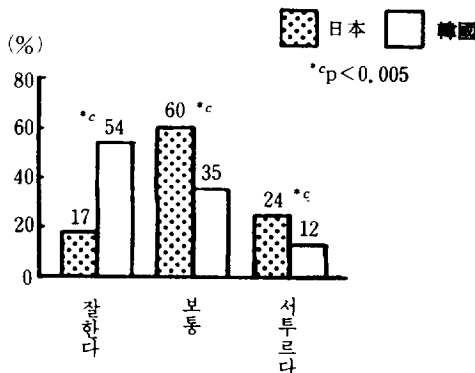


그림 4-1. 젓가락의 사용 -評價-

본다.

젓가락의 사용에 있어서 주위로부터의 「잘한다」「보통이다」「서투르다」의 3가지 평으로 분류해서 조사한 결과를 그림 4-1에 나타냈다. 「잘한다」에서 한국은 54%로 과반수 이상이나 일본은 17%로 대단히 낮았고 「서투르다」는 일본에 있어서 그 有意가 높아서 대상자의 24%인 4분의 1에 상당하게 나타났다.

이 결과를 點數化하여 양국간의 평균치를 비교하면 표 4와 같이 한국이 그 有意가 高得點을 보였다. 男女間에는 男子가 높고, 일본의 男女間에는 유의차로 나타났다. 이 결과는 실제로 남자아동이 젓가락질을 잘하는 것인지 주위의 평가에서 남자에게 더 후하게 준 것인지 확실한 이유를 알아내기 어려우나 양국의 남자아동이 여자에 비해서 높았던 점은 흥미있는 결과로 앞으로 더욱 조사해 볼 의미가 있다고 본다.

표 5-1에서 가족형태별로 보았을 때 한국은 핵가족에서 일본은 대가족에서 높았다.

표 4. 젓가락사용 比較 (點: M±SD)

	男子	女子	全體
韓國	3.9 ±1.4	3.7 ±1.4	3.8** ±1.4
日本	3.0* ±1.2	2.7 ±1.3	2.9 ±1.3

注) 1. *日本の 男·女間에 p<0.005로 有意差 있음

**日·韓의 全體平均에 p<0.005로 有意差 있음

2. 平均値는 잘한다: 5點, 보통: 3點, 서투르다: 1點으로 산출한다.

표 5-1. 家族形態別 젓가락사용 -評價- (人)

評價	韓國		日本		全體
	大家族	核家族	大家族	核家族	
全體	1,244				
	134	462	200	448	
잘한다	426 (34.2)	66 (49.3)	253 (54.8)	42 (21.0)	65 (14.5)
보통	595 (47.8)	49 (36.6)	159 (34.4)	108 (54.0)	279 (62.3)
서투르다	222 (17.8)	19 (14.2)	50 (10.8)	49 (24.5)	104 (23.2)
無回答	1 (0.1)	-	-	1 (0.5)	-
平均標準	3.3	3.7**	3.9**	2.9**	2.8**
偏差(點)	±1.4	±1.4	±1.4	±1.4	±1.2

注) 1. ()는 %

2. **p<0.01 *p<0.005로 전체와의 사이에 유의차 있음

3. 平均値는 잘한다: 5點, 보통: 3點, 서투르다: 1點으로 하여 算出했음

아동의 成長過程을 통해서 볼 때 식사가 流動食에서 半固形食으로 移行되고 成人과 같은 固形食이 되는 것이 2살반에서 3살까지로 이때가 젓가락을 잡기 시작하는 시기라고 본다. 아동에 따라서는 어른의 흉내를 내서 익숙해지는 아동이 있는가 하면 그렇지 못한 경우도 있다.

일단 여기에서 바른 젓가락 사용방법을 설명하고 지나가고자 한다. 藥指와 中指 사이에 젓가락을 놓아, 바치고, 젓가락의 윗쪽은 검지와 中指 사이에 끼고 엄지로 젓가락 2개를 돌려 고정한 후 中指를 적절히 움직여 조절하면서 음식을 집는다.

何井 등은 上述한 방법을 바르고 전통적인 것으로 보고 이것은 어려서부터 특히 母親으로부터 꾸준한 훈련의 결과에서 온다고 주장했다.²⁸⁾ 그리고 이러한 전통적인 방법은 安定感을 주고 視覺의으로도 아름답다고 했다.²⁹⁾ 作業能率面에서도 신속하게 그리고 다양하게 복잡한 작업이 가능하게됨을 실험을 통해서 밝혔다.³⁰⁾

앞으로 양국의 젓가락 사용이 잘못되고 서투르게된 원인을 파악하여 교정함으로써 바른 食文化의 전통을 계승하고자 노력해야 한다고 본다.

李盛雨는 「한국·일본·중국의 학자들이 모인 東아시아 食文化심포지움 席上에서 젓가락의 사용방법을 서로 실현해 본 결과 동일함을 알고 동아시아 三國의 깊은 유대감을 깊이 느꼈다」라고 기술하고 있다.³¹⁾

2) 意識

대상자의 젓가락사용에 대한 주위의 평가는 일본이 한국에 비해 압도적으로 낮다는 것은 앞에서 논술한 바 있다. 이번에는 젓가락사용에 관한 대상자의 의식을 그림 4-2를 통하여 한국과 일본을 비교했다.

「어렵다고 생각한다」에서 한국은 10%로 상대적으로 90%가 어렵지 않다고 했으나 일본은 24%에 달하여 幼兒期에 바른 젓가락사용에 관한 교육의 필요성은 나

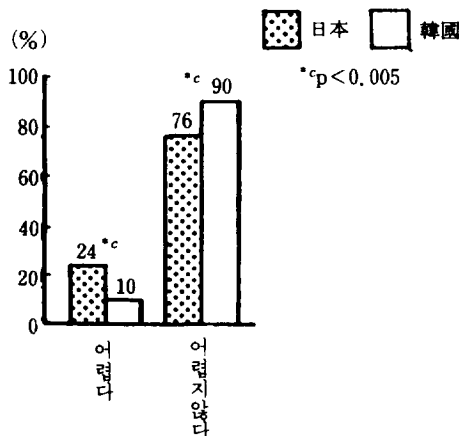


그림 4-2. 젓가락의 사용 -意識-

표 5-2. 家族形態別 젓가락사용 -意識- (人)

意識	全体	韓國		日本	
		大家族 134	核家族 462	大家族 200	核家族 448
어렵다	215 (17.3)	16 (11.9)	46** (10.0)	47** (23.5)	106** (23.7)
어렵지 않다	1,024 (82.3)	118 (88.1)	416** (90.0)	150** (75.0)	340** (75.9)
無回答	5 (0.4)	-	-	3 (1.5)	2 (0.4)

注. 1. ()는 %
2. *p < 0.05 **p < 0.01 *p < 0.005로 전체와의 사이에 유의차 있음

타냈다.

표 5-2의 가족형태별에서는 양국이 표시에 차이가 없었다.

3) 評價와 意識의 相關

젓가락사용법에 관한 평가와 의식의 상관관계는 그림 5에서와 같다. 「잘 한다고 본다」를 5點, 「보통」이 3點, 「서투르다」를 1點으로 하여 사용법의 의식을 Cross 集計를 하여 그 상관을 검토하였다.

한국에서는 어렵다고 생각한다는 응답자의 評價는 1.7點, 어렵지 않다는 쪽이 3.2點으로 높아서 양자간의 유의차가 일본보다 훨씬 컸다. 일본에서는 어렵다는 쪽

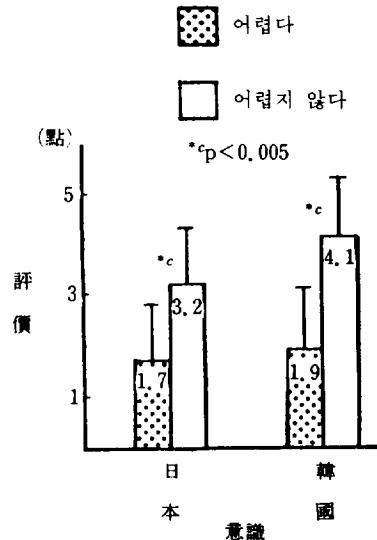


그림 5. 젓가락의 사용 意識과 評價의 相關
익숙하다: 5點
보통이다: 3點
서투르다: 1點

의 평가가 1.9點, 어렵지 않다가 3.2點으로 양자간의 유의차가 보였다. 결과적으로 한국은 일본보다 평가나 의식면에서 높은 편이고 相關值도 높았다. 한국은 어렵다고한 응답자의 數가 적고 더구나 그 평가가 높으며 技術的으로도 意識的으로도 젓가락에 대한 저항감이 없이 극히 자연스럽게 바른 사용법을 가지고 있음이 밝혀졌다. 그러므로 젓가락을 잘 사용하는데 비해서 일본은 사용에 어렵다고 생각하고 있어서 평가가 낮게 나타났다.

5. 床차림

食事時에 床을 使用하는 곳은 한국과 일본 뿐으로 동시에 앉아서 식사하는 습관이 있었기 때문이라고 본다.

한국에서의 飯床의 경우, 坐式을 원칙으로 하며 이 坐式의 飯床은 李朝時代에 들어와서 정립됐다.³¹⁾ 그러나 현재는 도시의 아파트주거자가 증가하면서 그리고 전반적으로 立式生活化에 따라서 table 式 食卓보급이 일반화되어가고 있다. 일본의 전통적인 밥상은 1人用으로 食器도 個人用 형식이며 뚜껑도 덮은채로 내놓는 등 모든 음식은 1人分씩 담아서 내는 방법이다. 그러나 明治中半頃에 이르러 도시의 일반가정에 다리가 짧은 식탁이 유행하기 시작하면서³²⁾ 재래식 밥상이 사라지고 地方에만 남게 되었다. 얼마간 지속되던 다리가 짧은 식탁도 1950年代의 經濟高度成長에 따라 식탁에도 近代化 바람이 일어나서 의자 그리고 table 式 식탁을 사용하는 가정이 많아졌다.

食單構成에 있어서는 한국은 三檯飯床, 五檯飯床 등 반찬가지수에 따라 3, 5, 7의 숫자를 부쳤고 반상의 형식으로는 외상, 겸상, 그리고 밥상의 크기와 형에 따라 앉는다. 일본은 一汁一菜, 一汁三菜의 형식으로 바

표 6. 家族形態別 床차림법 (人)

方法	全体 1,244	韓國		日本	
		大家族 134	核家族 462	大家族 200	核家族 448
一人씩	448 (36.0)	18* ^c (13.4)	80* ^c (17.3)	109* ^c (54.5)	241* ^c (53.8)
큰그릇에달아담 덜어서	509 (40.9)	77* ^c (57.5)	253* ^c (54.8)	59* ^c (29.5)	120* ^c (26.8)
큰그릇에담은 채로	284 (22.8)	39 (29.1)	129* ^c (27.9)	32* ^a (16.0)	84* ^a (18.7)
無回答	3 (0.2)	-	-	-	3 (0.7)

注) 1. ()는 %
2. *^ap<0.05 *^cp<0.005로 전체와의 사이에 유의차 있음

과 국을 제외한 반찬을 1品, 3品, 5品の 奇數로 나가는 데 이점은 양국이 유사한 점을 보이고 있다. 현재에도 각 가정과 행사 등 경우 따라서는 이런 형식이 양국간에 남아 있으나 日常的으로는 坐式이든 table 式이든 큰 그릇에 大量 담아서 각자 덜어서 먹는 合理的인 면으로 비중을 둔 방식이 취해지고 있다.

여기에서 유사한 경향으로 변천해온 한·일 가정에 있어서의 현재의 밥상차리는 方法을 調査한 것이 그림 6이다.

1人分씩 담는 경우에 있어서 한국의 가정에서는 16%, 일본은 54%, 큰 그릇으로부터 각자 덜어먹는 가정이 한국은 55%, 일본은 28%, 큰 그릇으로부터 먹는 가정이 한국은 28%, 일본은 18%로 각 항목에서 각각 유의차가 나타났다.

한국에서 반찬을 큰 그릇에 담는 가정이 83%나 되어 재래식 1人分씩의 상차림에서 크게 변화했음을 알 수 있다.

가족형태별조사는 표 6과 같다. 한·일간의 경향이 유사하며 특히 祖父母와의 同居에서도 별다른 점이 없었다.

한가지 의식상의 차이로 크게 다르게 나타난 점이라면 일본에서는 直箸라고 하여 공동으로 먹는 음식에 습식을 덜어 먹도록 별도의 젓가락을 필히 마련하는데 만약 이 直箸를 사용하지 않고 각자의 젓가락으로 직접 먹으면 예의에 어긋나는 행위 또는 불결하게 생각하나 한국은 친밀감을 느끼며 띄 정겨운 풍경으로 보는 옛부터의 습관으로 식사를 통해서도 서로의 정을 나누고 느낀다는 국민성의 차이로 보나 근래에는 위생상의 견해도 높아져서 별도의 젓가락이나 큰 食具類를 사용하는 예가 늘고 있다.

日本 □ 韓國

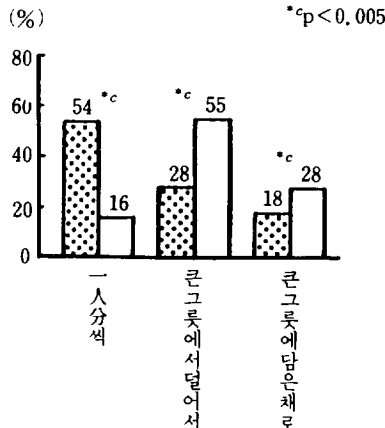


그림 6. 床차림법

IV. 結 論

食器具類의 使用狀況에 따른 實態調査를 통하여 한국과 일본에 있어서의 現在の 상차림을 考察하며 쌀을 主食으로 하는 食文化를 가진 東아시아 民族間의 共通性, 獨自性 등을 파악, 검토했다.

川端는 「四面이 바다로 둘러싸인 섬나라에 流入된 渡來文化는 出口가 없는 도가니와 같고, 그안에서 混合되어 틀리면 틀린 그대로 定着되고, 日本風土에 적절히 改造定着되면서 적합치 못한 부분은 自然淘汰되어 형성된 것이다」라고 했다.³⁴⁾

그중 食事構成과 食器具類의 使用도 中國과 韓國의 영향을 받아들어서 上流계층으로부터 一般庶民으로 전파되는 흐름속에서 온화한 기후풍토와 섬세함 그리고 청결감이 반영되는 형태로 구성되었다.

한편 한국은 1970年代의 새마을 운동의 一環으로 보다 能率的인 새로운 주택양식이 고안, 건축되면서 전통적인 民家에서의 生活樣式에 變化를 가져오고, 도시를 中心으로는 고층아파트의 대거 건립으로 난방시스템도 中央난방식으로 변하는 급격한 발전이 눈에 띄게 나타나면서 人口의 都市集中, 핵가족증가 및 外食産業 발달로 從末의 食文化傳承에 크게 변화 및 지장을 가져오는 점이 많을 것은 현저한 사실로 본다.

일본도 1945年代부터 일어난 生活改善運動에 의해서 主婦의 家事勞動의 合理化를 비롯하여 高度의 經濟成長은 가정의 주부들을 가사노동으로부터 해방시키고 女性의 社會參與의 原動力이 됐다. 이것은 食生活이 外部食品産業에 의존하게 만들었고 동시에 도시중심의 핵가족증가는 전통적인 식생활에서 서구화를 촉진시켰다.

그러나 한국은 한국민이 가진 긴 歷史와 같이 아직은 확고한 신념을 가지고 전통을 보존, 계승하려고 노력하고 있고 한편 어디로 보나 大陸性 환경으로 대륙적인 사상이 저변에 깔려 있어서 일반주부들에게서도 近代化 물결속에서도 재래식 한국식사의 기반이 크게 흔들리지 않고 있음을 느낄 수 있었다.

共通성과 異質성을 포함해서, 東아시아 민족으로서의 韓·日 兩國의 우수한 食文化를 近代化의 흐름속에서 어떻게 지키고 발전시켜 나가느냐가 양국간의 중요한 과제로 남아 있다고 사려된다.

本 研究는 日本文部省 「海外學術研究—大學間協力研究」계획에 따라 1987년부터 3년간 한국의 漢陽女子專門大學과 일본의 郡山女子大學(代表 金田尚志 교수)간 에 진행된 「韓國의 食文化가 日本에 미친 영향」에 관한 연구중 一部이며 본 조사에 각별한 협조를 해주신 彦北中學校 金德順 교장님과 日本의 久恒惠美子氏에게 감사드립니다. 그리고 끝으로 일본에서 통계처리되고 정

되었던 관계로 각 그림에서 일본의 자료가 앞에 기재되게 되었음을 양해해 주시기 바랍니다.

참고문헌

1. 上山春平, 佐こ木高明, 中尾佐助: 續·照葉樹林文化, 中央公論社, 東京, p.57, p.55(1985)
2. 小山修三: 米と日本人, 週刊朝日百科世界の食べもの, 朝日新聞社, 東京, 11, p.1(1982)
3. 聞き書 青森の食事: 日本の食生活全集, 農文協, 東京, p.38(1986)
4. 佐原 眞: 考古學からみた食文化, 日本の風土と食, ドメス出版, 東京, p.41(1984)
5. 上山春平, 佐こ木高明, 中尾佐助: 續·照葉樹林文化, 中央公論社, 東京, p57, p.55(1985)
6. 松尾孝嶺: 稻の起源と傳播, 週刊朝日百科世界の食べもの, 13, 朝日新聞社, p.6(1983)
7. 星川清親: イネからご飯まで, 紫田書店, p.31(1979)
8. 尹瑞石: 韓日兩國の古代食物の類似性, アジア公論 6, 30, 240(1977)
9. 秋岡芳夫: 和食器の觸覺美, 調理の文化, ドメス出版, p.159, p.161(1985)
10. 石毛直道: 日本人の食事文化(2), 食生活研究, 5, 12(1981)
11. 秋岡芳夫: 和食器の觸覺美, 調理の文化, トメス出版, p.159, p.161(1985)
12. 石毛直道: 食事と酒, タバコ, 講座·比較文化 第4巻 日本人の生活, 研究社, p67(1980)
13. 鄭純子: 韓國のたべもの事情, 食生活研究 5, 34(1983)
14. 魚塘: 匙と箸, 家庭でつくる朝鮮料理, 評傳社, p.89(1986)
15. 李盛雨: 匙と箸の文化史, アジア公論 10(9), 115, 123, 121(1980)
16. 向井由紀子, 橋本慶子: 我が國と中國, 朝鮮半島, ベトナム等における食食用箸の變遷とその歴史的 背景及び食事形態의 差異による比較檢討, 日本食生活文化調査研究報告集, 204, 213(1985)
17. 石毛直道: 食事の文明論, 中央公論社, 東京, p.125, p.128(1987)
18. 本日總一郎: 箸の本, 紫田書店, 東京, p.37(1978)
19. 西東秋男: 日本食生活史年表, 樂游書房, p.19(1983)
20. 向井由紀子, 橋本慶子: 我が國と中國, 朝鮮半島, ベトナム等における食食用箸の變遷とその歴史的 背景及び食事形態의 差異による比較檢討, 日本食生活文化調査研究報告集, 204, 213(1985)
21. 李盛雨: 匙と箸の文化史, アジア公論 10(9), 115, 123, 121(1980)
22. 石毛直道: 食事の文明論, 中央公論社, 東京, p.125, p.128(1987)
23. NHK放送世論調査所編: 日本人の食生活, 日本放送出版協會, p.102(1983)

24. 芳賀文子外：東北地方における好まれる料理の調査分析，日本比較文化研究，7，83(1987)
25. 芳賀文子外：東北地方における婦人の食行動および食習慣の検討，日本栄養學雜誌，東京，1，19(1988)
26. 牟壽美外：패스트푸드의 外食行動에 關한 實態調査，韓國食文化學會誌，3，295(1986)
27. 宮田福：がんばりフ子は朝食から，日本臨床營養 2，122(1987)
28. 向井由紀子，橋本慶子：箸の使い勝手について，箸の持ち方，日本家庭學雜誌，7，473，471(1978)
29. 向井由紀子，橋本慶子：箸の使い勝手について，箸の持ち方，日本家庭學雜誌，7，473，471(1978)
30. 向井由紀子，橋本慶子：箸の使い勝手について，箸の持ち方(その2)，日本家庭學雜誌 8，626(1981)
31. 李盛雨：匙と箸の文化史，アジア公論 10(9)，115，123，121(1980)
32. 渡邊實：日本食生史，吉川弘文館，p.298(1986)
33. 黃慧性：李朝の宮延料理週刊朝日百科世界の食べもの，朝日新聞社，東京，8，243(1981)
34. 川端道喜：酒帘，サンブライツ出版，p.57(1987)
35. 山口昌伴：韓國の台所，過去・理在・未未，論集東アジアの食事文化，平凡社，東京，428(1985)