

서양요리에 관한 인식과 조리법에 대한 기호도 조사 —서울지역을 중심으로—

나 영 아

서울보건전문대학 전통조리과
(1993년 4월 15일 접수)

A Survey on the Recognition and Cooking Method about Western Food in Seoul Area

Young-Ah Nha

Dept. of Traditional Cuisine, Seoul Health Junior College, Korea

(Received April 15, 1993)

ABSTRACT

This study was surveyed by 430 subjects about the recognition degree and the preference for cooking method in western food.

1. The recognition degree about the western food was higher in men than women.
2. The preference for fish cooking method was high in baking method in oven especially in 30~50 age group.
3. The preference for meat cooking method was higher in men than women in baking method in oven.
4. The content to be improved in western food was 67.6% in 「Proper taste in Korean」. Western cook should be improved properly in Korean tasting.

I. 서 론

최근 한국에서의 식생활 양식은 식문화의 서구화 경향으로 인하여 다수인의 음식의 기호성까지도 변화되어가고 있다고 할 수 있다. 선진국의 경우 소득이 증가할수록 패스트 푸드의 이용이 증가되었다고 보고⁽¹⁾되어 있고, 우리나라도 최근 여러 외식산업의 형태중 패스트푸드 상점이 매우 빠른 속도로 성장·보급되고 있다⁽²⁾고 한다.

일반적으로 서양요리란 프랑스를 중심으로 한 유럽의 요리라 정의하며, 우리나라에서는 미국식 요

리도 포함시키고 있다. 따라서 최근 대도시를 중심으로 급속히 늘어나는 패스트 푸드점에서 취급하는 패스트 푸드화시킨 서양요리의 규격화된 일품 요리들도 서양요리의 범주에 들어간다고 할 수 있다.

현대 서양요리의 조리법의 경향은 고전적 전통요리에 기초를 두고 시대의 흐름에 따라 꾸준히 변천하고 있으며 20세기에 들어 이러한 변천을 대표할 수 있는 새로운 식문화의 사조로써 Nouvelle Cuisine이 등장하였는데, 이는 1972년 요리평론가인 Gault와 Millau가 처음으로 주장하여 이전까지 기름지고 복잡하며, 많은 시간과 인력을 필요로 하

는 종전의 전통적 조리방법에서 탈피하여 좀더 새로운 요리를 주장하였다. 즉, 신선한 식재료를 사용할 것과 장시간을 요하는 복잡한 요리보다는 단순한 요리를, 조리방법에 있어서는 가급적 재료의 순수한 맛과 영양을 그대로 살릴 수 있는 조리법을 주장하였으며, 소화와 영양관계를 고려하여 소화와 영양에 지장을 초래하는 것은 가급적 피할 것을 주장하였다.

한국에서의 서양요리는 특히 80년대에 들어와 고도의 경제성장으로 인한 국내 대형호텔의 다수 건립과 구미의 유수한 호텔 체인의 기술 습득을 기저로 발전되어 왔다고 할 수 있다. 아직까지는 대다수가 전통음식에 대한 식습관이 지배적이라 할 수 있으나, 앞으로는 더욱 외식의 간편성과 레저화를 바라는 다수의 젊은 연령층은 외식산업의 발달과 함께 서양 음식에 대한 기호성이 더욱 증가할 것으로 사료된다. 모⁽¹⁾의 조사를 보면 패스트 푸드점을 많이 이용하는 사람일수록 서양음식을 좋아하게 되고 외식횟수가 증가하는 등의 식생활 변화가 있다고 하였다. 패스트 푸드의 영향력이 서양음식에 대한 젊은 층의 기호도를 크게 변화시켰다고 볼 때, 우리나라에서 지난 10여년 동안 패스트 푸드의 직·간접적인 영향을 받고 자라온 지금의 20대·30대 연령층은 40대 이상의 기성세대들과는 서양음식에 대한 기호성이 많이 다를 것으로 사료된다.

허⁽²⁾는 패스트 푸드점을 이용한 고객중 34.5%가 월평균 수입이 100만원 이상이었다고 보고하였고(1985년 조사), 류⁽³⁾는 패스트 푸드점을 찾는 고객의 월평균 수입 정도가 91만원 이상이 44.6%라고 보고하였다(1988년 조사). 서양식 레스토랑중 비교적 값싸다고 판단되는 패스트 푸드점의 고객들이 주로 고소득층이 많은 것을 보면, 일반적으로 중급 이상의 양식 레스토랑을 이용하는 사람들 역시 고소득층이 많을 것으로 생각되고 또한 최근 몇 년 사이의 소비자 물가지수가 많이 상승된 것을 감안하여, 서양음식의 기호성에 대한 연구를 보다 효율적으로 하기 위하여 가능한 한 직장인들의 경우에는 월급 수준의 정도가 중상이라고 판단되는 사람들을 조사대상으로 하였다. 이들의 서양요리에 대한 인식도와 조리법에 대한 기호도 등을 살펴 앞으로 한국내 서

양음식에 관여하고 있는 모든 조리인들의 질적인 발전에 많은 도움이 되리라 생각한다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 및 조사기간

본 연구는 서울시내에 현존하는 특급호텔에 종사하는 조리사, 직장인, 서울보건 전문대학 전통조리과 학생들을 중심으로 조사하였으며 대상 연령층은 20세 이상으로 제한하였다. 조사기간은 1991년 9월 10일부터 9월 25일까지 하였으며, 총 500부의 설문지를 배부하여 수거된 설문지중 통계처리가 가능한 430부를 조사자료로 이용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

본 조사는 설문지법을 이용하였으며, 설문지에 포함된 문항들은 조사대상자의 일반적인 특성을 파악하기 위한 사항 8문항, 서양음식의 인식도에 관한 사항 7문항, 서양음식의 기호도에 관한 사항 6문항, 조리법의 기호도와 개선점에 관한 사항 6문항으로 구성되었으며 조사방법은 질문지를 사용하였다.

3. 조사자료의 분석방법

본 조사자료의 처리와 분석은 SPSS 프로그램을 이용하여 통계처리를 하였으며 각 문항마다 결측치는 자료처리시 제외시켰다. 모든 사항에 대하여 빈도, 백분율을 사용하였고 집단간의 차이를 알아보기 위하여 χ^2 -test로 유의성을 검정하였다. 각 문항중 집단간의 유의성 검정은 응답한 빈도만을 자료로 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적인 사항

Table 1에는 조사대상자를 연령 및 성별로 집계하였다. 연령별로 보면 20대가 36.0%, 30대가 36.7%, 40대가 20.2%, 50대 이상이 7.1%로 나타났으며, 성별로는 여성이 55.3%를 차지하고 있었다.

Table 1. Age and sex distribution of subjects

N(%)

Sex	Age				Total
	Twenties	Thirties	Forties	Above Fifty	
Male	59(13.7)	82(19.1)	34(7.9)	17(4.0)	192(44.7)
Female	96(22.3)	76(17.7)	53(12.3)	13(3.0)	238(55.3)
Total	155(36.0)	158(36.8)	87(20.2)	30(7.0)	430(100.0)

Table 2는 조사대상자의 수입 정도와 월평균 외식비 정도를 나타낸 분포로, 월평균 수입 정도는 100만원 이상이 68.7%로 집계되었으며, 월평균 외식비는 15만원 이내로 쓰는 경우가 총 88.5%로 조사대상자의 대부분을 차지한 것으로 나타났다. 또한 월평균 식비는 30~40만원을 쓰는 경우가 가장 많아 29.7%를 차지하였다.

Table 2. General background of subjects

Background	Frequency (Number)	Percent
Monthly income(Won /Month)		
Below 500,000	13	3.0
500,000~1,000,000	121	28.3
1,000,000~2,000,000	193	45.1
Above 2,000,000	101	23.6
Total	428	100.0
Food expenses(Won /Month)		
Below 200,000	79	18.9
200,000~300,000	87	20.8
300,000~400,000	124	29.7
400,000~500,000	64	15.3
Above 500,000	64	15.3
Total	418	100.0

2. 서양음식에 대한 인식과 평가

서양음식에 대한 인식도를 조사한 바 Table 3과 같은 결과가 나왔다. 본인 자신에 대한 인식이 '잘 알고 있다'고 응답한 경우가 14.5%, '조금 알고 있다'고 응답한 경우가 54.8%, '잘 모른다'고 응답한 경우는 25.2%, '관심이 없다'로 응답한 경우가 5.6%로 나타났으며, 성별($P<0.001$), 월수입($P<0.05$), 월식비($P<0.05$)등에 따라 유의적인 차이를

보였다.

성별로 보면 남성이 여성보다 '잘 알고 있다'고 응답한 경우가 훨씬 더 많았으며, 반면 여성은 '조금 알고 있다'고 응답한 경우가 남성보다 월등히 더 많았다. 월수입별로 보면 월수입이 많을수록 서양음식에 대하여 '잘 알고 있다'와 '조금 알고 있다'로 응답한 빈도수가 더 많아 유의적인 차이를 보였으며, 월식비별로 보면 30~40만원대와 50만원 이상대에서 '잘 알고 있다'와 '조금 알고 있다'라고 응답한 빈도수가 가장 많았다. 이⁽⁶⁾등의 조사에서 살펴본 전통음식에 대한 인식도는 '잘 알고 있다'가 20.9%, '조금 알고 있다'가 68.9%의 응답 결과로 나왔는데, 전통음식의 인식도와 비교해 본 서양음식에 대한 인식도는 기대했던 수치보다는 높게 나타나 앞으로 식문화의 국제화 경향으로 인한 서양음식에 대한 인식도는 더욱 높아질 것으로 사료된다.

서양음식에 대한 평가 정도를 알아본 결과, Table 4에 나타난 바와 같이 성별에 따라 유의적인 차이를 보였으며 또한 월수입, 월식비, 외식비 등에 따라서도 유의적인 차이가 나타났다. 서양음식에 대한 견해를 '훌륭하다'로 평가한 경우는 2.6%로 나타났으며, '좋은편이다'라고 평가한 경우가 가장 많아 46.0%를 차지하였고 다음으로는 '보통이다'라고 응답한 경우가 40.7%, '좋지 않다'고 응답한 경우는 10.7%였다. 우리나라에서의 서양식 조리역사가 100년이 지났다고 볼 때 서양음식에 대한 평가의 정도는 기대했던 수치보다는 상당히 높게 나타나 앞으로 한국내 서양요리에 대한 발전 여부를 상당히 긍정적으로 바라볼 수 있다고 하겠다.

성별에 따른 평가의 정도 차이를 살펴보면 여성보다 남성쪽에서 서양음식이 '훌륭하다'로 평가한 수치가 많았으며, 월식비에 따른 차이의 정도를 보면

Table 3. Recognition degree about western food

N(%)

	Know well	Know somewhat	Not know	Have no concern	Total	
Sex						$\chi^2=20.49586$
Male	41(9.6)	90(21.0)	45(10.5)	16(3.7)	192(44.8)	D.F.=3
Female	21(4.9)	145(33.8)	63(14.7)	8(1.9)	237(55.2)	P<0.001
Total	62(14.5)	235(54.8)	108(25.2)	24(5.6)	429(100.0)	
Monthly income(Won /Month)						
Below 500,000	0(0.0)	5(1.2)	7(1.6)	1(0.2)	13(3.0)	$\chi^2=18.60549$
500,000~1,000,000	9(2.1)	68(15.9)	35(8.2)	9(2.1)	121(28.3)	D.F.=9
1,000,000~2,000,000	32(7.5)	103(24.1)	49(11.4)	9(2.1)	193(45.1)	P<0.05
Above 2,000,000	20(4.7)	59(13.8)	17(4.0)	5(1.2)	101(23.6)	
Total	61(14.3)	235(54.9)	108(25.2)	24(5.6)	428(100.0)	
Food expenses(Won /Month)						
Below 200,000	6(1.4)	42(10.1)	22(5.3)	9(2.2)	79(18.9)	$\chi^2=22.73786$
200,000~300,000	10(2.4)	43(10.3)	32(7.7)	2(0.5)	87(20.9)	D.F.=12
300,000~400,000	19(4.6)	71(17.0)	27(6.5)	7(1.7)	124(29.7)	P<0.05
400,000~500,000	13(2.6)	31(7.4)	16(3.8)	4(1.0)	64(15.3)	
Above 500,000	11(2.6)	41(9.8)	9(2.2)	2(0.5)	63(15.1)	
Total	59(14.1)	228(54.7)	106(25.4)	24(5.8)	417(100.0)	

Table 4. Evaluation degree about western food

N(%)

	Excellent	Good	Regular	(Bad) Not good	Total	
Sex						$\chi^2=9.77931$
Male	9(2.1)	84(19.5)	73(17.0)	26(6.0)	192(44.7)	D.F.=3
Female	2(0.5)	114(26.5)	102(23.7)	20(4.7)	238(55.3)	P<0.05
Total	11(2.6)	198(46.0)	175(40.7)	46(10.7)	430(100.0)	
Food expenses(Won /Month)						
Below 200,000	3(0.7)	31(7.4)	40(9.6)	5(1.2)	79(18.9)	$\chi^2=26.45978$
200,000~300,000	3(0.7)	29(6.9)	48(11.5)	7(1.7)	87(20.8)	D.F.=12
300,000~400,000	2(0.5)	65(15.6)	44(10.5)	13(3.1)	124(29.7)	P<0.01
400,000~500,000	1(0.2)	30(7.2)	24(5.7)	9(2.2)	64(15.3)	
Above 500,000	2(0.5)	37(8.9)	14(3.3)	11(2.6)	64(15.3)	
Total	11(2.6)	192(45.9)	170(40.7)	45(10.8)	418(100.0)	
Dine-out expenses(Won /Month)						
Below 50,000	2(0.5)	71(17.0)	61(14.6)	9(2.2)	143(34.3)	$\chi^2=25.87555$
50,000~100,000	4(1.0)	50(12.0)	54(12.9)	17(4.1)	125(30.0)	D.F.=12
100,000~150,000	4(1.0)	50(12.0)	39(9.4)	8(1.9)	101(24.2)	P<0.05
150,000~200,000	0(0.0)	8(1.9)	8(1.9)	1(0.2)	17(4.1)	
Above 200,000	1(0.2)	14(3.4)	6(1.4)	10(2.4)	31(7.4)	
Total	11(2.6)	193(46.3)	168(40.3)	45(10.8)	417(100.0)	

월평균 식비를 50만원 이상 쓰고 있는 그룹에서 서양음식에 대한 평가의 정도가 상당히 우호적인 편으로 평가하는 경우가 많았다.

3. 서양음식의 식사예절법에 대한 인식도

양식에 대한 인식도와 더불어 서양음식의 식사예절법에 대한 인식도 아울러 살펴본 결과, 성별과 월수입, 월식비 등에 따라 유의적인 차이를 보였다 (Table 5). 즉, 여성보다는 남성쪽에서 서양음식의 식사예절법에 대하여 '잘 알고 있다'고 응답한 경우가 더 많아 인식도가 더 높게 나타났으며, 월수입에 따른 차이를 보면, 월수입 50만원 이하인 집단에서는 '잘 알고 있다'고 응답한 사람이 한사람도 없었으며 월수입이 많을수록 서양음식의 식사예절법에 대

한 인식도가 아주 높은 유의적인 차이를 나타내었다 (P<0.001). 특히 월수입이 100만원 이상인 그룹들의 경우 서양음식의 식사예절법에 대한 인식도가 아주 높았다.

나³⁾등의 조사에서 보면 월식비가 증가할수록 서양음식 레스토랑을 찾는 빈도수와 외식을 하는 빈도수가 높은 결과를 보여주고 있는데, 일반적인 고소득층일수록 식생활비와 외식비를 많이 지출한다고 보면 고소득층일수록 양식 레스토랑을 찾는 기회가 많으므로 서양음식의 식사예절법에 대한 관심과 인식도 높게 나타난 결과라고 볼 수 있겠다. 한편 연령에 따라서는 별 유의적인 차이를 나타내지 않았다.

4. 서양음식의 조리방법에 대한 기호도 조사

(1) 생선의 조리방법에 대한 기호도

Table 5. Recognition degree about western table manner

N(%)

	Know well	Know somewhat	Not know	Have No concern	Total	
Sex						$\chi^2=11.27963$
Male	42(9.8)	101(23.5)	43(10.0)	6(1.4)	192(44.7)	D.F.=3
Female	30(7.0)	155(36.0)	51(11.9)	2(0.5)	238(55.3)	P<0.05
Total	72(16.7)	256(59.5)	94(21.9)	8(1.9)	430(100.0)	
Age						$\chi^2=13.43555$
20~29	20(4.7)	104(24.2)	27(6.3)	4(0.9)	155(36.0)	D.F.=9
30~39	29(6.7)	93(21.6)	34(7.9)	2(0.5)	158(36.7)	NS
40~49	19(4.4)	42(9.8)	25(5.8)	1(0.2)	87(20.2)	
Above 50	4(0.9)	17(4.0)	8(1.9)	1(0.2)	30(7.0)	
Total	72(16.7)	256(59.5)	94(21.9)	8(1.9)	430(100.0)	
Monthly income(Won /Month)						$\chi^2=41.43090$
Below 500,000	0(0.0)	8(1.9)	4(0.9)	1(0.2)	13(3.0)	D.F.=9
500,000~ 1,000,000	9(2.1)	66(15.4)	44(10.3)	2(0.5)	121(28.2)	P<0.001
1,000,000~ 2,000,000	40(9.3)	114(26.6)	38(8.9)	1(0.2)	193(45.0)	
Above 2,000,000	22(5.1)	68(15.9)	8(1.9)	4(0.9)	102(23.8)	
Total	71(16.6)	256(59.7)	94(21.9)	8(1.9)	429(100.0)	
Food expenses(Won /Month)						$\chi^2=22.57576$
Below 200,000	10(2.4)	42(10.0)	24(5.7)	3(0.7)	79(18.9)	D.F.=12
200,000~ 300,000	13(3.1)	45(10.8)	29(6.9)	0(0.0)	87(20.8)	P<0.05
300,000~ 400,000	24(5.7)	82(19.6)	16(3.8)	2(0.5)	124(29.7)	
400,000~ 500,000	9(2.2)	40(9.6)	14(3.3)	1(0.2)	64(15.3)	
Above 500,000	13(3.1)	40(9.6)	9(2.2)	2(0.5)	64(15.3)	
Total	69(16.5)	249(59.6)	92(22.0)	8(1.9)	418(100.0)	

NS : Not significant

서양음식의 정식 식사 코스중 앙트레(Antrée, 주 요리)의 기본이 되는 생선과 육류의 조리방법에 대한 기호도를 실험본 바 Table 6과 Table 7의 결과로 나타났다. 생선의 조리방법의 종류는 비교적 상세히 참고란에 설명하였다. 즉, ㉠삶는 방법(식초, 포도주, 방향채 소등을 넣어 삶아 내거나 졸인다), ㉡팬에 굽는 방법(소금, 후추, 밀가루 등을 발라 프라이팬에 구워낸다), ㉢오븐에 굽는 방법(버터나 셀러드 기름을 발라 오븐에 구워낸다), ㉣찌는 방법(팬에 방향채소를 깔고 생선을 놓아 국불을 넣고 찐다), ㉤튀기는 방법(밀가루, 계란, 빵가루 등을 묻혀 기름에 튀겨 낸다) 등으로 분류하여 기호도를 조사하였는데, 남성·여성 모두 팬에 굽는 방법을 가장 선호하였으며(남성 35.4%, 여성 35.2%), 다음으로

는 기름에 튀기는 방법을 좋아하였고(남성 27.5%, 여성 32.9%), 그 다음으로는 오븐에 굽는 방법을 선호하였다(남성 21.3%, 여성 23.1%). 성별에 따른 유의차는 거의 없다고 할 수 있겠다.

연령에 따라서는 유의적인 차이를 보였는데, 20대 연령에서는 팬에 굽는 방법과 기름에 튀기는 방법 두 가지를 다른 방법보다는 월등히 선호하지만 30대, 40대 연령에서는 팬에 굽는 방법, 기름에 튀기는 방법과 더불어 오븐에 굽는 방법도 상당히 선호해 가는 추세를 보여주고 있다.

일반적으로 한국요리는 끓이는 요리(boiling)와 찌는 요리(steaming)가 발달한데 비하여 서양요리는 오븐에 굽는 조리방법이 발달하였는데, 본 조사에서는 오븐에 굽는 생선의 조리방법은 연령이 높

Table 6. Preference for cooking method in Fish

N(%)

	Boiling	Baking in pan	Baking in Oven	Steaming	Frying	Total	
Sex							$\chi^2=5.58283$
Male	12(3.0)	63(16.0)	38(9.6)	16(4.1)	49(12.4)	178(45.2)	D.F.=4
Female	6(1.5)	76(19.3)	50(12.7)	13(3.3)	71(18.0)	216(54.8)	NS
Total	18(4.6)	139(35.8)	88(22.3)	29(7.4)	120(30.5)	394(100.0)	
Age							$\chi^2=28.82912$
20~29	3(0.8)	54(13.7)	27(6.9)	8(2.0)	54(13.7)	146(37.1)	D.F.=12
30~39	3(0.8)	51(12.9)	32(8.1)	11(2.8)	40(10.2)	137(34.8)	P<0.01
40~49	7(1.8)	28(7.1)	21(5.3)	5(1.3)	20(5.1)	81(20.6)	
Above 50	5(1.3)	6(1.5)	8(2.0)	5(1.3)	6(1.5)	30(7.6)	
Total	18(4.6)	139(35.3)	88(22.3)	29(7.4)	120(30.5)	394(100.0)	
School Career							$\chi^2=7.12949$
Middle School		1(0.3)	2(0.5)		1(0.3)	4(1.1)	D.F.=12
High School	6(1.6)	44(11.7)	23(6.1)	8(2.1)	44(11.7)	125(33.2)	NS
College	8(2.1)	80(21.3)	48(12.8)	17(4.5)	58(15.4)	211(56.1)	
Graduate School	2(0.5)	9(2.4)	10(2.7)	3(0.8)	12(3.2)	36(9.6)	
Total	16(4.3)	134(35.6)	83(22.1)	28(7.4)	115(30.6)	376(100.0)	
Food expenses (Won /Month)							$\chi^2=19.37751$
Below 200,000	3(0.8)	28(7.3)	9(2.4)	5(1.3)	28(7.3)	73(19.1)	D.F.=16
200,000~300,000	3(0.8)	34(8.9)	11(2.9)	6(1.6)	21(5.5)	75(19.6)	NS
300,000~400,000	6(1.6)	37(9.7)	29(2.6)	7(1.8)	36(9.4)	115(30.1)	
400,000~500,000	1(0.3)	21(5.5)	17(4.5)	4(1.0)	17(4.5)	60(15.7)	
Above 500,000	5(1.3)	17(4.5)	17(4.5)	7(1.8)	13(3.4)	59(15.4)	
Total	18(4.7)	137(35.9)	83(21.7)	29(7.6)	115(30.1)	382(100.0)	

NS : Not significant

을수록 선호하는 경향을 보였다.

학력에 따라서는 별다른 유의차를 보이지 않았고, 다만 고졸 학력의 집단은 생선을 팬에 굽는 방법과 기름에 튀기는 방법 두 가지를 월등히 선호하는 경향을 보이지만 대졸 이상의 학력 집단에서는 위의 두가지 방법 외에 오븐에 굽는 방법도 상당히 선호함을 보여주었다.

월식비에 따라서도 같은 경향을 나타낸 바, 즉 월식비를 30만원 이하로 쓰는 집단의 경우에는 생선을 팬에 굽는 방법과 기름에 튀기는 방법 두 가지를 월등히 선호함을 보여주고 있으며, 월식비를 30만원 이상 쓰는 집단들에서는 위의 두 가지 방법 외에 오븐에 굽는 방법도 거의 균등하게 선호하는 경향을 보여주고 있었다.

일반적으로 고학력일수록 고소득층인 경향을 볼

때 학력이 높을수록 월식비도 많다고 추측할 수 있으며, 본 조사에서는 월식비가 높을수록 생선을 오븐에 굽는 양식의 조리방법에 대한 선호도가 높은 경향으로 나타났다.

(2) 육류의 조리방법에 대한 기호도

서양음식의 정식코스중 가장 기본이 되는 육류요리의 조리방법에 대한 기호도를 살펴본 결과는 Table 7에 나타난 바와 같다. 서양요리의 육류의 조리방법에 대한 제시는 ㉠ 팬에 굽는 방법(뜨겁게 달구어진 석쇠에 굽거나 프라이팬에 굽는다), ㉡ 오븐에 굽는 방법(미리 가열시켜 놓은 오븐에 굽는다), ㉢ 튀기는 방법(밀가루, 계란, 빵가루 등을 묻혀 고온의 기름에 튀겨낸다), ㉣ 삶는 방법(방향채소, 향신료 등을 넣어 약한 불에 오랫동안 끓인다) 등 4가

Table 7. Preference for cooking in meat

N(%)

	Baking in Pan	Baking on oven	Frying	Boiling	Total	
Sex						$\chi^2=3.44257$
Male	100(24.2)	41(9.9)	28(6.8)	14(3.4)	183(44.3)	D.F.=3
Female	133(32.2)	38(9.2)	45(10.9)	14(3.4)	230(55.7)	NS
Total	233(56.4)	79(19.1)	73(17.7)	28(6.8)	413(100.0)	
Age						
20~29	79(19.1)	25(6.1)	37(9.0)	10(2.4)	151(36.6)	$\chi^2=13.17296$
30~39	91(22.0)	28(6.8)	22(5.3)	7(1.7)	148(35.8)	D.F.=9
40~49	47(11.4)	17(4.1)	12(2.9)	8(1.9)	84(20.3)	NS
Above 50	16(3.9)	9(2.2)	2(0.5)	3(0.7)	30(7.3)	
Total	233(56.4)	79(19.1)	73(17.7)	28(6.8)	413(100.0)	
Month income(Won /Month)						
Below 500,000	9(2.2)		3(0.7)	1(0.2)	13(3.2)	$\chi^2=25.02438$
500,000~1,000,000	69(16.7)	10(2.4)	25(6.0)	12(2.9)	116(28.2)	D.F.=12
1,000,000~2,000,000	102(24.8)	39(9.5)	32(7.8)	11(2.7)	184(44.7)	P<0.01
Above 2,000,000	52(12.6)	30(7.3)	13(3.2)	4(1.0)	99(24.0)	
Total	232(56.3)	79(19.2)	73(17.7)	28(6.8)	412(100.0)	
School Career						
Middle School	3(0.8)		1(0.3)	1(0.3)	5(1.3)	$\chi^2=44.88033$
High School	82(20.8)	19(4.8)	25(6.3)	6(1.5)	132(33.4)	D.F.=12
College	126(31.9)	37(9.4)	41(10.4)	18(4.6)	222(56.2)	P<0.001
Graduate School	13(3.3)	21(5.3)	1(0.3)	1(0.3)	36(9.1)	
Total	224(56.7)	77(19.5)	68(17.2)	26(6.6)	395(100.0)	

NS : Not significant

지로 분류하여 기호도 조사를 하였다. 성별에 따른 차이점을 살펴본 결과, 남성의 경우 팬에 굽는 방법을 가장 선호하였고(54.6%), 다음으로는 오븐에 굽는 방법(22.4%), 튀기는 방법(15.3%), 삶는 방법(7.7%) 등의 순으로 나타났으나, 여성의 경우는 팬에 굽는 방법(57.8%), 다음으로 튀기는 방법(19.6%), 오븐에 굽는 방법(16.5%), 삶는 방법(6.1%) 등의 순으로 나타나 남성쪽이 여성쪽보다 오븐에 굽는 방법을 더 선호하는 경향이 있었다.

연령별로 살펴보면, 20대 연령에서는 팬에 굽는 방법(52.3%), 다음으로 튀기는 방법(24.5%)을 선호하였지만, 30대 이상의 연령에서는 모두 팬에 굽는 방법 다음으로 오븐에 굽는 방법을 선택하고 있어, 20대와 30대 이상 연령 사이의 육류요리에 대한 오븐에 굽는 방법의 선호성의 차이를 보여주고 있었다.

월수입별로 보면 상당히 유의적인 차이를 보여주고 있는데($P < 0.01$), 월수입 50만원 이하인 집단에서는 오븐에 굽는 조리방법을 택하는 경우가 하나도 없었으며, 월수입 50~100만원 집단에서는 팬에 굽는 방법과 튀기는 방법을 월등히 좋아하였고, 월수입 100~200만원 집단에서는 팬에 굽는 방법 다음으로 오븐에 굽는 방법과 튀기는 방법 두 가지를 비교적 비슷하게 선택하였으며, 월수입 200만원 이상인 집단에서는 팬에 굽는 방법과 오븐에 굽는 방법 두 가지를 월등히 좋아하는 경향을 나타내었다.

즉, 월수입에 따른 유의성의 차는 육류를 오븐에 굽는 조리방법에 있어 선호성의 차이를 크게 보여주고 있는데, 이는 서양조리의 가장 대표적인 오븐에 굽는 조리방법에 있어 경제적인 수준 차가 나타난다고 할 수 있다. 따라서 경제적으로 부유한 집단일수록 서양요리에 대한 음식의 기호성이 높다고 할 수 있고, 또한 서양조리방법에 대한 선호성도 높다고 볼 수 있겠다.

학력별로 유의차를 살펴본 결과도 육류를 오븐에 굽는 조리방법의 선택에 있어 차이점을 보여주고 있는데, 특히 대학원 학력 출신의 집단은 육류의 오븐에 굽는 조리방법을 월등히 좋아하는 경향을 보여 주었다.

한국에서의 서양요리에 대한 개선점의 항목으로 한국인에게 적합한 ㉔ 기호성 개발, ㉕ 영양성 개발, ㉖ 조리법 개발, ㉗ 그 밖의 사항 등으로 분류하여 조사한 결과 응답자의 67.6%가 '기호성 개발'을 으뜸으로 택하였고, 22.1%가 '조리법의 개발'을, 8.3% '영양성 개발'을 택하였다.

성별에 따라 별다른 유의차는 없었지만, '적합한 조리법 개발'의 항목에 대해서는 남성보다 여성쪽에서 선택한 경우가 더 많아 여성의 조리에 대한 관심도가 남성보다 약간 우세한 경향을 보였으며, 연령에 따라서도 '적합한 조리법 개발'의 항목에 차이점을 많이 보였다. 즉, 20대 연령에서 '조리법 개발'에 대한 관심도가 가장 높았다(26.7%). 전체적인 결과

Table 8. Content to be improved in western food

N(%)

	Proper taste in Korean	Proper nutrition in Korean	Proper cooking method in Korean	Other	Total	
Sex						$\chi^2=1.80697$
Male	128(30.5)	17(4.0)	38(9.0)	5(1.2)	188(44.8)	D.F. = 3
Female	156(37.1)	18(4.3)	55(13.1)	3(0.7)	232(55.2)	NS
Total	284(67.6)	35(8.3)	93(22.1)	8(1.9)	420(100.0)	
Age						
20~29	98(23.3)	8(1.9)	40(9.5)	4(1.0)	150(35.7)	$\chi^2=11.10413$
30~39	110(26.2)	13(3.1)	28(6.7)	4(1.0)	155(36.9)	D.F. = 9
40~49	56(13.3)	9(2.1)	20(4.8)		85(20.2)	NS
Above 50	20(4.8)	5(1.2)	5(1.2)		30(7.1)	
Total	284(67.6)	35(8.3)	93(22.1)	8(1.9)	420(100.0)	

가 '한국인에게 적합한 기호성 개발'이 가장 우선 순위로 나타났는데, 이는 한국에서 그동안 아메리칸 스타일(American style)의 서양요리 맛에 치중해 온 양식조리사 들의 책임이라 생각되며, 바야흐로 한국내 양식조리사들이 한국인의 입맛에 어울리는 서양요리의 새로운 맛의 개발에 박차를 가해야 할 시점에 와 있다고 판단되는 바이다.

IV. 결 론

서양요리에 관한 인식도와 서양요리의 조리법에 대한 기호도를 조사한 결과 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 서양음식에 대한 인식도는 남성이 여성보다 우위로 나타났으며, 월수입이 많을수록 서양음식에 대한 인식도가 높았다.
2. 생선에 대한 서양음식조리방법의 기호도 조사에 서는 연령이 많은 집단일수록 오븐에 굽는 조리방법을 선호하는 경향을 보여주었다.
3. 육류에 대한 서양음식조리방법의 기호도 조사에 서는 남성의 경우 여성보다 오븐에 굽는 조리방법을 더 선호하는 경향을 보였다.
4. 한국에서의 서양요리에 대한 개선점으로는 '한국인에게 적합한 기호성 개발'이 가장 우선 순위로 나타나 한국인의 입맛에 어울리는 서양요리의 맛의 개발이 중요한 과제로 제시되었다.
5. 류은순, 광동경 : 국내 패스트 푸드점에 대한 소비자 의견조사 - 햄버거 체인점을 중심으로 -, 한국식문화학회지, 3, 229. 1989
6. 나영아, 윤은숙 : 서양음식의 외식에 관한 연구 - 서울지역을 중심으로 - 한국식품영양학회지, 4(2), 187(1991)
7. 이영남, 신민자, 김복남 : 전통음식의 현황에 관한 연구, 한국식문화학회지, 1, 71. 1991
8. 한진숙, 신미경 : 조리식품의 기호에 대한 연구 (제1보), 한국식문화학회지, 1, 57. 1988
9. 류은순, 광동경 : 국내 패스트푸드점에 대한 소비자 의견조사 - 면류 체인점을 중심으로 -, 한국식문화학회지, 3, 237. 1989
10. 박윤정, 조신호, 이효지 : 식품에 대한 지식이 조리방법에 미치는 영향에 관한 조사 연구, 한국조리과학회지, 1, 41. 1990
11. Nard Garcia : 외국인이 본 한국의 식생활, 월간식생활, 7 : 154. 1985
12. 계승희, 윤석인 : 한국 전통음식에 대한 외국운동 선수들의 기호도 조사, 한국식문화학회지, 1, 79(1988)
13. 안숙자 : 서울지역 대학생들의 외식행동에 관한 연구, 한국식문화학회지, 4, 383. 1989
14. 이성우, 전희정, 김상보, 허채옥, 나영아 : 食과料理의世界史, 東明社(1991)
15. 진양호 : 현대 서양요리, 형설출판사(1992)
16. 장명숙 : 서양요리, 신광출판사(1991)

V. 참고문헌

1. A Report by the American Council on Science and health : J. Am. Dietet. Assoc., 81, 579 (1982)
2. 모수미, 김창임, 이심열, 윤은영, 이경신, 최경숙 : 패스트 푸드의 외식행동에 관한 실태조사, 한국식문화학회지, 1(3), 295. 1986
3. 허호원 : 소매점 애로요인에 관한 연구 - 패스트푸드점 이용고객을 대상으로 -, 연세대학교 경영대학원 석사논문. 1985