

일식메뉴 解説에 관한 研究 I

송 청 략¹⁾

목 차

I. 序 論

II. 用語의 組合과 解釋

1. 材料의 이름만으로 表記한 경우
2. 材料和 調理法으로 표기한 경우
3. 材料, 調味法, 調理法순으로 표기한 경우
4. 材料, 地名, 調理法순으로 표기한 경우
5. 材料, 調理器具, 調味法, 調理法순으로 표기한 경우
6. 材料, 象徵語, 調理法순으로 표기한 경우
7. 象徵語와 調理法 (또는 材料으로) 표기한 경우
8. 外來語를 混用한 경우
9. 縮約形으로 표기한 경우
10. 其他

III. 일식메뉴 解説上의 問題點

IV. 메뉴 表記上의 改善方案

V. 結 論

參考文獻 및 資料

Abstract

1) Hotel Lotte World 근무, 조리 기능장, 단국대학교 식품영양학과 박사과정 4학기

I. 序論

세계무역기구(WTO)체제의 출범과 국제통화기금(IMF)의 요구에 의해 보호관세의 인하와 외국인의 투자제한을 완화하는 등 점점 국제사회에 개방되고 외국인의 국내투자와 출입이 더욱 빈번해지게 되었다. 특히 대통령의 방일정상회담에서 21세기를 향해 한일양국이 동반자적 관계를 선언하고, 일본문화에 대해 전면적으로 문호를 개방하고 일본인들의 국내투자를 적극 유도함으로써 한일관계에 새로운 장이 열리게 되었다.

외국인들의 투자를 유치하기 위해서는 그들을 위한 食文化도 발전시켜 그들의 입맛에 맞는 음식을 제공하는 것도 중요한 일이다. 외국의 요리나 식재료·메뉴에 대한 연구와 그들의 취향과 기호를 이해하기 위한 문화적 배경에 대해서도 연구하여야 한다.

본 연구는 이러한 관점에서 일식당에서 사용하는 메뉴용어의 造語法과 解説을 통해서 일본인들의 철학과 문화에 대한 이해의 폭을 넓히고 국제화 시대의 세계시민으로서의 소양제고에 기여하고자 한다.

본 연구는 서울지역 특1급호텔의 13개 일식당 메뉴를 대상으로 식재료와 조리용어에 대한 문헌고찰과 주방장과 지배인 등 전문가들에 대한 면담을 통해 진행하였다.

II. 用語의 組合과 解説

서울지역 특1급호텔의 13개 일식당에서 사용하는 메뉴를 수집하여 조사하였는데 많은 메뉴를 모두 해석하기에는 지면상 무리가 있기 때문에 일부를 선별해서 고찰하고자 한다. 우선 특정호텔이나 특정업장의 이름이 들어 있는 메뉴는 제외하였고, 會席料理(코스요리)도 구체적인 음식이름이 표기되어 있지 않고 구이요리·튀김요리·초회 등으로 요리의 범주만 기록해 놓았기 때문에 제외하였으며, 일반적인 요리를 중심으로 연구하였다.

메뉴용어를 해석하는데도 어떤 규칙이나 기준이 있어야 쉽게 이해할 수 있기 때문에 몇 가지 유형별로 분류해서 파악하도록 한다. 용어의 조합이 어떻게 이루어졌는가에 따라서 나누어 고찰하였다. 재료의 이름만 표기하는 경우, 재료와 조리법을 동시에 표기하는 경우 등으로 나누어 살펴보기로 한다.

1. 材料의 이름만으로 表記한 경우

대체로 珍味, 前菜, 초밥 등에서 재료이름만으로 요리를 표현한 경우로 까다로운 조리과정을 거치지 않고 간단히 처리했거나 특정한 재료에 대해서 전통적인 조리법이 정해져 있어서 더 이상 설명하지 않아도 대부분의 사람들이 이해할 수 있는 경우에 재료이름만 표기한다.

- ◎ あんこう肝 (아구간) : 아구의 간을 분츠로 조미하여 실파와 아까오로시를 함께 제공한다.
- ◎ いくら (연어알) : 러·일전쟁때 러시아병사들이 값비싼 캐비아(철갑상어알) 대용품으로 값싼 연어알을 먹었는데 이것을 러시아말로 「이크라」라고 하는 데에서 음을 빌려온 외래어로 연어알을 지칭하며 초밥이나 안주용으로 제공한다.
- ◎ からすみ (어란) : 소금에 절인 송어나 민어의 알을 안주나 전채로 제공한다.
- ◎ このわた (해삼창자젓) : 해삼의 내장으로 젓을 담은 것인데 조미하여 밥에 비벼먹거나 안주감으로 먹는다.
- ◎ どろろ芋 (산마즙) : 다수의 아미노산과 무기질 그리고 전분분해효소가 많아서 소화를 돕는다. 쌀을 주식으로 하는 일본·한국인의 식생활에 잘 맞는 음식궁합을 갖기 때문에 주로 초밥코너에서 식사 전에 제공한다.
- ◎ 甘海老 (꽃새우) : 새우의 일종으로 살이 연하고 단맛이 나며 색이 고와서 단새우 또는 꽃새우·분홍새우라고 표현하며 주로 생으로 회나 초밥에 사용한다.
- ◎ 納豆 (нат또) : 대두를 삶아서 나또균으로 발효시킨 것으로 발효중 발생한 암모니아취를 제거하기 위해 겨자를 넣고 간장·계란으로 조미하여 김이나 실파를 올려 제공한다.
- ◎ 雲丹(うに) (성게알) : 바다에 사는 성게는 마치 밤송이같이 가시가 사방으로 돌아나 있는데 해체하면 그 속에 있는 알이 마치 저녁노을 빛을 받아 붉게 물든 구름과 같다하여 雲丹(うに)이라 한다.
- ◎ 數の子 (청어알) : 數는 셈하다, 많다는 의미로 청어(にしん)의 알이 한덩어리에 아주 많이 붙어 있는 것에서 數の子라 표현하고, 자손번영을 기원하는 의미로 설날 아침에 꼭 먹는 풍습이 있다.
- ◎ 玉子豆腐 (계란두부) : 계란과 물의 비율을 1:1.5 정도로 찌서 두부처럼 응고시킨 계란찜의 일종이다.
- ◎ 鰹 (광어) : 광어는 몸이 납작한(平) 생선(魚)이며, 한쪽으로 나란히(平) 눈(目) 두 개가 달려있기 때문에 鰹 또는 平目이라 표현한다.
- ◎ 海老 (새우) : 허리가 구부러져 마치 늙은노인을 연상시킨다 하여 바다(海)의 노인·늙은이(老)란 의미로 海老라 한다.
- ◎ 茶そば (차모밀국수, 차소바) : 메밀국수를 팔들 때 녹차가루를 섞어서 만든 초록빛을 띤 메밀국수.

2. 材料及 調理法으로 표기한 경우

가장 일반적인 표기법으로 주재료의 이름과 사용된 조리법을 함께 표기한 것으로 글자만 알면 다른 설명없이도 무엇을 어떻게 만든 음식인지 알 수 있다.

재료	조리법	메뉴표기
====	=====	=====
◎ (車)海老	天ぷら(天麩羅)	(車)海老天ぷら(天麩羅), (새우튀김)

◎ あわび	天ぶら	あわびの天ぶら, (전복튀김)
◎ あわび	吸物	あわび(の)吸物, (전복맑은국)
◎ あわび	酢	あわび (전복초회)
◎ あわび	雑炊	あわび雑炊 ²⁾ (전복죽)
◎ あわび	粥	あわび粥 ³⁾ (전복죽)
◎ いくら	茶漬け	いくら 茶漬け (연어알차덮밥)
◎ さけ	茶づけ	さけ茶づけ (연어차덮밥)
◎ いくら	井	いくら 井 (연어알덮밥)
◎ いくら おろし	和え	いくらおろし和え (연어알무즙무침)
◎ こはだ(さば)	酢	こはだ(さば)酢 (전어, (고등어)초회)
◎ しじみ	吸物	しじみの吸物 (재첩국)
◎ たこ	(酢)	たこ(酢)(문어(초회))
◎ とろ	(刺身)	とろ(刺身) (참치팻살회)
◎ なまこ	酢の物	なまの酢の物 (해삼초회)
◎ なまこ	酢	なまこ(酢) (해삼(초회))
◎ ねぎとろ	卷	ねぎとろ卷 (참치도로와 실파김초밥)
◎ のり	卷	のり卷 (김초밥)
◎ はまぐり	吸物	はまぐりの吸物 (대합맑은국)
◎ ひらめ	刺身	ひらめ(の)刺身 (광어회)
◎ まぐろ	刺身	まぐろ(刺身) (참치회)
◎ スッポン	吸物	スッポン 吸物 (자리맑은국)
◎ スッポン	雑炊	スッポン雑炊 (자리죽)
◎ ロブスター	吸いもの	ロブスター吸いもの (바닷가재맑은국)
◎ 梅じそ	手卷	梅じそ手卷 (매실김밥)
◎ 梅じそ	卷	梅じそ卷 (우메시소김초밥)
◎ 梅干し	茶漬	梅干し茶漬 (매실차밥)
◎ 野菜	おかゆ	野菜のおかゆ (야채죽)
◎ 野菜	雑炊	野菜雑炊 (야채죽)
◎ 野菜	吸物	野菜吸物 (야채맑은국)

2) 雑炊는 야채와 함께 주재료(여기서는 전복)을 넣고 밥으로 끓여서 조미한 죽.

3) 粥(おかゆ)는 쌀을 갈아서 주재료(여기서는 전복)만 넣고 끓여서 조미한 죽.

◎ 烏賊 酒盜	合え	烏賊酒盜合え (오징어와 가다랑이내장젓 무침)
◎ 玉子	おかゆ	玉子のおかゆ (계란죽)
◎ 牛肉	しゃぶしゃぶ	牛肉しゃぶしゃぶ (쇠고기샤부샤부)
◎ 牛肉	たたき	牛肉たたき (쇠고기회-일본식유회)
◎ 鮪(とろ)	刺身	鮪(とろ)刺身 (참치(벧살)생선회)
◎ 鮪(まぐろ) 山芋	がけ	鮪(まぐろ)山がけ ((참치)산마무침)
◎ 鮪ぬた	あえ	鮪ぬたあえ (참치와 일식된장무침)
◎ 鯛	吸いもの	鯛吸いもの (도미맑은국)
◎ 鯛	吸物	鯛吸物 (도미맑은국)
◎ 平目	造り	平目の造り (광어생선회)
◎ 鮑	刺身	鮑(の)刺身 (전복회)
◎ 鮑	酢物	鮑の酢物 (전복초회)
◎ 蟹	酢の物	蟹の酢の物 (게초회)
◎ 鯛	茶漬	鯛茶漬 (도미차밥)
◎ 鮭	茶漬(け)	鮭茶漬(け) (연어차(덮)밥)
◎ 海苔	茶漬	海苔茶漬 (김차밥)
◎ 活伊勢海老	刺身	活伊勢海老(の)刺身 (산바닷가재회)

3. 材料, 調味法, 調理法순으로 표기한 경우

무엇을 어떻게 간을 해서 어떻게 조리했다고 표현하는 가장 구체적인 표기법으로 예를 들면 다음과 같은 것들이 있는데 주로 구이요리에 이런 표현을 많이 사용한다.

재료	조미법	조리법	메뉴표기
====	=====	=====	=====
◎ 牛肉	照り	焼(定食)	牛肉照り焼(定食) (쇠고기테리야끼(정식))
◎ あわびの	バター	焼	あわびのバター焼 (전복(버터)구이)
◎ さわら	照り(塩)	焼き	さわら照り(塩)焼き (삼치간장(소금)구이)

◎ さけ	山椒	焼	さけの山椒焼(연어산초구이)
◎ さけ	塩	焼	さけ塩焼(연어소금구이)
◎ たい	塩	焼	たい塩焼(도미소금구이)
◎ 甘鯛	袖庵	焼膳	甘鯛袖庵焼膳 (옥도미유자양념구이반상)
◎ 大海老	塩	焼き	大海老(の)塩焼き (왕새우소금구이)
◎ 鯛	塩	焼(き)物	鯛塩焼(き)物 (방어소금구이)
◎ 魚	味噌漬	焼	魚味噌漬焼(생선된장구이)
◎ (大蛤)はまぐり	塩	焼き	(大蛤)はまぐりの塩焼き (대합소금구이)
◎ 牛肉	胡馬醬油	焼	牛肉胡馬醬油焼 (쇠안심깨간장구이)
◎ 鯛の頭	酒	蒸し	鯛の頭酒蒸し (도미머리술찜)
◎ 鯛	酒	蒸し	鯛酒蒸し(도미머리술찜)
◎ 鱒	塩	焼	鱒塩焼 삼치(소금)구이
◎ 鮑	バター	焼	鮑(の)バター焼 (전복버터구이)
◎ 合鴨	照	焼	合鴨照焼(오리데리아끼)
◎ 蛤	塩	焼	蛤塩焼(대합소금구이)
◎ 海老	山椒(塩)	焼	海老の山椒(塩)焼 (새우산초(소금)구이)
◎ 鮭	塩	焼	鮭塩焼(연어소금구이)
◎ (大)蛤	酒	蒸し	(大)蛤酒蒸し(대합술찜)
◎ ヒレ	照	焼き	ヒレ照焼き (쇠고기간장구이)
◎ メロ-	塩(照り)	焼き	メロ-(の)塩(照り)焼き (메로소금(간장)구이)

4. 材料, 地名, 調理法순으로 표기한 경우

메뉴에 地名이 사용된 것은 그 지방의 특산물을 이용하거나 그 지방의 전통적인 조리법을 이용하였음을 의미한다.

재료	지명	조리법	메뉴표기
====	====	=====	=====
◎ 荀	土佐	煮	荀土佐煮 (죽순)
⇒ 土佐지방에는 개(dog, 도사견)·종이·갓쓰오부시의 유명산지인데, 요리에 사용된 「土佐」는 품질 좋은 갓쓰오부시를 사용한 요리임을 의미한다.			
◎ 銀鱈	西京	焼膳	鱈西京焼膳 (은대구흰된장양념구이반상)
◎ 甘鯛	西京	焼き	甘鯛西京焼き(옥도미된장구이)
◎ さわら	西京	焼	さわらの西京焼 (삼치된장(소금)구이)
⇒ 西京은 東京에 대하여 교토를 지칭하는 말이며, 교토는 내륙지방으로 야채·밀기울·곡류·콩요리가 발달하였는데 특히 된장의 명산지이다. 따라서 여기에 사용된 西京은 교토지방의 흰된장을 사용하여 조리한 음식을 뜻한다.			
◎ 鱈	信州	蒸し	鱈信州蒸し(삼치메밀국수찜)
⇒ 信州지방은 메밀국수의 명산지이며, 메밀국수와 함께 조리한 것을 의미한다.			
◎ 牛肉	龍田	揚	牛肉龍田揚 (쇠고기양념튀김)
⇒ 龍田지방의 단풍이 유명한데 양념튀김의 색깔이 단풍잎처럼 곱다하여 유래된 말이다.			
◎ 牛肉の	さつま	焼き	牛肉のさつま焼き (쇠고기야채양념구이)
⇒ さつま는 옛 지방의 이름으로 이지방에는 우엉·당근·고구마 등의 야채를 이용한 요리가 발달되었다.			

5. 材料, 調理器具, 調味法, 調理法순으로 표기한 경우

이런 조어법(組語法)은 최근에 등장하였는데 혼한 형태는 아니지만 해석하고 이해하기가 쉽다.

재료	조리기구	조미법	조리법	메뉴표기
====	=====	=====	=====	=====
◎ 鮭	金失板	照り	焼定食	鮭金失板照り焼定食

◎ 大海老	金失板	照り	焼定食	(연어철판간장양념구이정식) 大海老金失板照り焼定食
◎ 銀だら	金失板	照り	焼定食	(왕새우철판간장양념구이정식) 銀だら金失板照り焼定食 (은대구철판간장양념구이정식)

6. 材料, 象徴語, 調理法순으로 표기한 경우

음식의 상태와 형태를 나타내는 용어를 삽입하여 메뉴를 표기한 경우인데 이런 경우에는 상징어에 대한 이해가 그 메뉴를 이해하는데 핵심적인 역할을 한다.

재료	상징용어	조리법	메뉴표기
====	=====	=====	=====
◎ 鯛	兜(かぶと)	煮	鯛の兜(かぶと)煮 (도미조림)
◎ 鮭	かぶと	焼き	鮭かぶと焼き (연어머리구이)
◎ たい	かぶと	酒蒸し	たいかぶと酒蒸し (도미머리술찜)

⇒ 여기서 かぶとは 투구를 지칭하는데 생선의 머리를 통채로 얹어서 조리 마치 투구모습같다 하여 생긴 말이다.

◎ うなぎ	蒲	焼	うなぎの蒲焼 (민물장어구이)
-------	---	---	-----------------

⇒ 蒲는 부들과(香蒲科)의 다년생풀로 누른 花粉을 蒲黄이라고 하는데 장어를 구워놓은 모습이 蒲黄과 같다 하여 붙여진 것이다.

◎ 海老	鬼殻	焼き	海老鬼殻焼き (참새우구이)
◎ カレイ	荒(あら)	煮	カレイのあら煮 (가자미조림)

⇒ 荒은 거칠다는 의미로 뼈가 붙어 있는 생선을 의미한다. 즉 뼈가 붙어있는 생선토막으로 조림을 한 것이다.

7. 象徴語와 調理法 (또는 材料)으로 표기한 경우

1) 그릇 + 조리법

◎ どびん土瓶	蒸し	どびん蒸し ⁴⁾ (주전자찜맑은국)
◎ 茶碗	蒸し	茶碗蒸し ⁵⁾ (계란찜)
2) 조리법 + 조리법		
◎ にぎり	壽司	にぎり壽司定食 (생선초밥정식)
◎ 卷	壽司	卷壽司 (김초밥)
◎ 天ぷら	井	天ぷら井(튀김덮밥)
3) 상징어 + 조리법		
◎ カッパ	卷(き)	カッパ卷(き) ⁶⁾ (오이말이김초밥)
◎ 金失火	卷(き)	金失 火卷(き) ⁷⁾ (참치초밥)
◎ 金失火	重	金失火重 (참치도로덮밥)
◎ 親子	井	親子井 ⁸⁾ (닭고기덮밥)
4) 상태 + 재료		
◎ 月見	とろろ(芋)	月見とろろ(芋) ⁹⁾ (산마즙)
◎ ちらし	壽司(ずし)	ちらし壽司(ずし) ¹⁰⁾ (지라시스시, 회초밥, 일본식회덮밥)
◎ 冷し	そうめん	冷しそうめん (찬소면, 냉소면)
◎ 冷し	豆腐	冷し豆腐 (찬두부)
◎ 温	麵	温麵 (더운소면, 온면, 온소면)

8. 外來語를 混用한 경우

◎ カリフォルニア卷 : California, 캘리포니아말이

- 4) 土瓶(どびん)은 흙으로 빚어만든 항아리 또는 주전자를 의미하는데 작은 질주전자에 끓여낸 국물요리로 송이버섯 맑은국 등 향을 보존하기 위해 사용한다.
- 5) 계란은 높은 온도에서 응고되면 표면이 거칠게 되기 때문에 온도가 은근하게 내부에 전달되도록 두꺼운 도기나 자기로 된 찻잔에 찌면 부드럽고 매끈하게 찌진다.
- 6) カッパ(河童)는 어린애모양을 하고 물속에 산다는 상상의 동물인데, 이 동물이 오이를 좋아한다고 하여 오이를 カッパ라고 한다는 설이 있다. 오이를 속에 넣고 김으로 말은 초밥을 カッパ卷이라고 한다.
- 7) 밖에는 검은김, 중간에는 흰밥, 한복판에는 빨간 참치와 파란 와사비가 마치 불을 달군 쇠의 불빛같다 하여(또는 대포의 포신과 같 다하여) 이렇게 표현했다고 한다.
- 8) 親은 아버지를 뜻하며, 子는 자식을 의미한다. 親子井은 닭고기와 달걀로 만든 덮밥으로 닭과 달걀은 부모자식관계이기 때문에 붙은 이름이다.
- 9) 月見とろろ는 산마즙에 메주리알이나 계란노른자를 띄우는데 노른자위가 마치 보름달(月)을 보는 듯(見) 하다하여 붙여진 이름이다.
- 10) ちらし(散らし)는 흩뿌리다, 늘어놓다의 의미로 길거리에 뿌려지는 전단지(광고전단)처럼 불규칙적으로 또는 자유롭게 늘어놓는 것을 의미하는데 ちらしず시는 초밥위에 여러 가지 재료를 늘어놓은 것으로 우리나라의 회덮밥과 비슷하다. 요즘에는 밥과 재료(어패 류·야채 등)를 따로 담거나 2단, 3단으로 담기도 한다.

- ◎ ロブスター-(の)(姿)造り(刺身) : Lobster, 바닷가재생선회
- ◎ 豚カツ井カツ : カツ Cutlet, 얇게 잘라서 튀긴 것, 돈까스덮밥
- ◎ バター : 焼 Butter, 버터구이
- ◎ ビフ : Beef, 쇠고기
- ◎ いくら : 연어알(러시아어 「이라크」에서 유래되었음)
- ◎ 牛ヒレ照焼 : 쇠고기안심데리야끼

9. 縮約形으로 표기한 경우

◎ カツレト	+	井飯	⇒	カツ井 (돈까스덮밥)
◎ 天ぶら	+	ざるそば	⇒	天ざる (튀김냉모밀국수)
◎ 天ぶら	+	井飯	⇒	天井 (튀김덮밥)
◎ 牛肉	+	井飯	⇒	牛井 (쇠고기덮밥)

10. 기타

- ① 계절성을 강조한 것
 - ◎ (季節の)果物 ((신선한) 계절과일)
 - ◎ (季節の)果物盛り合わせ (계절과일)
 - ◎ 季節の焼き物 (계절구이)
 - ◎ 季節の野菜 (계절야채)
 - ◎ 季節の野菜たき合せ (계절야채조림)
 - ◎ 季節の魚唐揚げ (계절생선튀김)
 - ◎ 季節の前菜 (계절전채)
 - ◎ 季節の吸物 (계절맑은국)
 - ◎ 本日のスープ (오늘의 스프)
- ② 음식의 가지수(종류)를 표시한 것
 - ◎ 七品料理 (칠품요리)
 - ◎ 三種前菜 (3종류의 전채요리)
 - ◎ 三種さしみ (3종류의 생선회)
- ③ 특별한 것, 비싼 것, 차별화를 표시한 것
 - ◎ 特別壽司 (특별초밥)

- ◎ 特選みそ汁 (특선된장국)
- ◎ (特選)(特上)刺身 (특생선회)
- ④ 여러 종류를 모아 담은 음식 또는 선택을 요구하는 것
 - ◎ 酢の物盛り合せ (모듬초회)
 - ◎ 刺身盛り合せ (모듬생선회)
 - ◎ 天ぷら盛り合せ (모듬튀김)
 - ◎ 壽司盛り合せ (모듬생선초밥)
 - ◎ 寄せ鍋(定食) (모듬냄비정식)
 - ◎ (各種)アイスクリーム ((각종) 아이스크림)

Ⅲ. 일식메뉴 解説上的 問題點

1. 同音異意語가 많다.

일본어는 50음도로 표기되기 때문에 한자를 병기(병용)하지 않을 경우 사전상에서 같은 음의 어휘가 매우 많아서 이경우에 어떤 의미로 사용된 것인지를 가늠하기도 어렵다.

2. 漢子の 混用

영어같은 경우에는 모르는 단어가 있으면 사전에서 알파벳순서대로 찾으면 금방 찾을 수 있지만, 일본어는 한자를 혼용하는데 한자의 발음이 우리와 달라서 그 한자를 알고 있어도 사전에서 바로 찾을 수가 없다. 일본어 한자읽기사전을 찾아서 일본식발음을 확인한 후에야 사전을 찾을 수 있으며, 조리용어나 메뉴용어는 보통의 사전에 상세히 나오지 않은 것도 많다는 점이다.

3. 地名이나 象徴的 어휘의 사용

음식의 이름에 특정지방의 이름이 들어 있거나, 음식의 상태나 형태를 나타내는 상징적 어휘를 삽입하여 造語한 경우 그 뜻을 이해하기 어렵다. 예를 들면, 信州蒸し, 土瓶蒸し, かぶと煮 등이 있다.

4. 외래어의 일본식 표현

외래어를 카타카나로 표기했을 때 잘 알려진 어휘가 아니면 도대체 무슨 말인지 알 수 없다.

예를 들면, fillet → ヒレ, cutlet → カツレット → カツ,
califonia → カリブルニア, Beef cutlet → ヒレカツ

Ⅳ. 메뉴 表記上の 改善方案

이제는 국제화 시대·세계화 시대를 맞아서 일식당에도 다양한 국적의 고객들이 이용하는데 이들이 메뉴를 원활하게 해석하고 이해할 수 있도록 메뉴카피(Menu Copy)에 보다 신경을 써야 할 때이다. 특히 地名이나 상징적 어휘를 사용했을 때와 외래어를 카타카나로 표기했을 때에는 그 지방의 특산물이나 유래를, 상징적 어휘가 의미하는 바가 무엇인지, 외래어의 경우에는 원어를 병기해 주므로써 오해의 소지를 없애고 고객이 보다 편안한 마음으로 레스토랑을 이용할 수 있도록 하여야 한다.

아울러 외국인들을 위해 주재료와 부재료, 조리법 등을 작은글씨로 라도 보충설명을 하여 레스토랑을 이용하면서 하나 둘씩 새로운 것을 배우는 기쁨을 누릴 수 있도록 배려하여야한다.

Ⅴ. 結 論

일식메뉴용어는 크게 3가지 요소로 구성되어 있다. A + B + C로 표현할 수 있는데 이때 A는 재료를 나타내고, C는 調理法을 의미하는데, B는 경우에 따라서 地名(B₁), 調味法(B₂), 음식의 형태와 모양을 나타내는 어휘(B₃) 등 탄력적이다.

그러나 반드시 A+B+C의 공식이 성립되는 것은 아니고 때로는 재료의 이름만 (A)표기하는 경우(예, いくら, とろろ 등)도 있고, 때로는 B₁ + C, B₂ + C, B₃ + C 또는 B가 생략되어 바로 A + C로 표현되는 경우도 많다.

일식메뉴를 해석하는데는 몇 가지 장애요인이 있다. 한자의 혼용과 한자음이 우리와 달라서 사전에서 쉽게 찾을 수 없고 음식이름에 地名이나 象徴的 어휘가 삽입되어 있기 때문에 잘 이해되지 않는 경우가 종종 있다.

국제화 시대를 맞아 다양한 국적의 고객들이 레스토랑을 이용하기 때문에 이들에게 보다 다양하고 정확한 정보를 제공하므로써 부담없고 편안하게 이용할 수 있도록 하여야 한다. 따라서 Menu Copy 작업을 할 때 보다 신중히 용어(어휘)를 선정하고, 쉽게 이해하기 어려운 부분에 대해서는 보충설명을 곁들여야 한다.

또한 조리용어와 메뉴용어에 대해 보다 깊고 폭넓은 연구가 요망된다.

참 고 문 헌

1. 김원일, 정통일본요리, 형설출판사, 1995.
2. 김원일, 정통초밥요리, 형설출판사, 1995.
3. 박병학, 기초일본요리, 형성출판사, 1994.
4. 食材図典, 小學館, 東京, 1996.
5. 食品大事典, 眞珠書院, 東京, 小和 45年
6. 料理食材大事典, 主婦の友社, 東京, 平成 8年
7. 飲食事典, 平凡社, 東京, 小和 43年
8. Chosun Hotel Menu
9. Hilton Hotel Menu
10. Hotel Lotte Menu
11. Hotel Lotte World Menu
12. Ritz Calton Hotel Menu
13. Hotel Shilla Menu
14. Hyatt Hotel Menu
15. Inter Continental Hotel Menu
16. Plaza Hotel Menu
17. Renaissance Seoul Hotel Menu
18. Sheraton Walker Hill Menu
19. Swiss Grand Hotel Menu

ABSTRACT

A study on Interpretating Japanese Menus

This study is research about coinage and interpretation of Japanese Menus in luxury hotels in Seoul.

Japanese Menus consist of three categories. These can be expressed A+B+C groupings. A represents Ingredients, C represents the cooking method, while B shows the name of a region(B_1), the seasoning(B_2), and a word that expresses the shape of the food(B_3), etc. B can be flexible in meaning. However, the setting, A+B+C, is not always used strictly for these category meanings. Ingredients, A, is sometimes used independently(ex, *いくら, とろろ*), and at other times $B_1 + C$, $B_2 + C$ or $B_3 + C$ are used. Sometimes A+C is used without B.

The most general expression is Ingredients + the method for cooking(A+C Type). By knowing the menu description the food type and cooking method can be discovered. Most concrete method is Ingredients + procedure for seasoning + cooking method(A+B₂+C Type) show how something is made and what kind of seasoning. This method is frequently used for roasted dishes with seasoning. Food which is expressed by A, Ingredients, does not require a complicated cooking process and is fixed by a conventional cooking process without any explanation ; delicacies(珍味), an hors d'oeuvres(前菜), sushi(Japanese vinegared rice delicacies) and sliced raw fish. There are two obstacles in interpreting Japanese Menus. First, we cannot look up the menu words easily in a dictionary because the mixing of Chinese Characters and the pronunciation of them differs from Korean chinese characters. Secondly, the names of Japanese food are inserted with a name of a place or another symbolic word, so they sometimes cannot be translated. We should offer various and accurate information for foreign customers because various Non-Japanese people use these restaurants frequently. This will enable them to enjoy themselves more comfortably. Therefore, you should decide the words carefully and provide an explanation about the complicated parts of the Menu when you work with Menu copywriter.