

재외 한국인의 한국음식 이용과 식생활 양상 -New Zealand 및 Malaysia 거주 한국인을 중심으로-

윤계순 · 우자원
우석대학교 식품영양학과

Food Habit Patterns and Korean Food Utilization in Koreans Residing in New Zealand and Malaysia

Gye-Soon Yoon and Ja-won Woo

Department of Food and Nutrition, Woo Suk University Sam Rye 565-800, Korea

Abstract

Food habits and Korean food utilization patterns were surveyed from 188 Koreans residing in New Zealand and Malaysia by using a questionnaire. Forty seven percent of the respondents answered that Korean food should be succeeded as its traditional form. Most subjects had strong pride for Korean traditional food. Kimchi was the most frequently consumed side dish followed by Chigaes (stew), broiled meat, Tubu (bean curd), broiled fish, Tangs (soup), and Noodles. While Kimchies were prepared by the respondents themselves, Doenjang and Kochujang were sent from the relatives in Korea or purchased from the market. The changes in food consumption pattern after emigration depended on the availability of food items in residing country. Korean style meal (cooked rice and side dishes) was eaten by 51% respondents for breakfast and by 78.2% for supper. Ramyon was the most frequently consumed instant food. Eating out frequency was much higher in the residents in Malaysia than the ones in New Zealand. This study showed that Koreans residing in foreign countries have the consciousness trying to succeed Korean traditional food culture, and their food consumption pattern partly depends on food availability and socio-cultural properties of the residing country.

Key words: Korean, foreign country, food habit change, food utilization

I. 서 론

인간의 식생활 문화는 주위의 지리 풍토적 자연환경 및 사회 경제적 여건과 민족특유의 문화적 특성에 영향을 받아 형성되기 때문에 각 국가나 지역마다 제각기 독특한 식생활의 형태를 갖고 있다. 이같이 형성된 전통적인 기본 음식 풍습에는 그 민족의 원초적 생활관습이 있고 생활의식이 전승되어 있으므로 사회문화적 배경의 변화에도 불구하고 거의 원형적인 식문화의 특성을 그대로 유지하는 경향이 있다^{1,2)}. 인간의 생활 중 의생활의 변화가 가장 빠르고 주생활 변화는 그 다음 세대에서 이루어지는데 반해 식생활의 변화는 제 2세대가 지나야 가능해진다는 주장이 있듯이 시간적, 문화적 변화와 아울러 다른 어느 부문보다도 서서히 변화되는 특성을 보여왔다^{3,4)}.

그러나 오늘날 우리의 식생활 환경이 농업 및 식품 가공 기술의 발달, 외국과의 자유로운 왕래, 무역 자유

화에 따른 새로운 식품 이용법의 소개, 국민의 의식 구조 및 가족 제도의 변화 등 산업화와 국제화에 따라 빠르게 변화되어 가고 있어 식생활 양상은 전통적인 식생활로 정체되어 있지 않고 급속도로 변모하게 되었다. 더구나 식생활에 직접적인 영향을 주는 식품의 생산과 분배체계 및 생활 양식이 전혀 다른 외국에 이주한 사람들의 경우 식생활 환경은 더욱 큰 변화를 맞게 될 것이다. 문 등⁵⁾은 식패턴(식습관)의 변화에 영향을 미치는 요인으로 영양 및 보건 교육의 효과 다음으로 국내외적인 교류 및 이동이라고 보고한 바 있다. 오늘날 세계화는 우리 인류가 직면한 피할 수 없는 역사의 단계로 인식되고 있으며 이러한 과정에서 이민이나 유학, 사업상의 목적으로 560여만 명에 이르는 한국인이 해외에 거주하고 있는 것으로 나타났다⁶⁾. 이질적인 문화와 생활양식에 적응해야 할 외국 생활에서 식생활은 건강을 유지함은 물론 마음의 긴장을 풀어 안정감을 갖게 하고 인간관계를 친숙하게 하는 때

체로서 중요한 부분이라 할 수 있다.

지금까지 해외에서 거주하는 한국인의 식생활에 관련된 연구로는 주로 미국지역을 중심으로 이루어져 왔으며 그 내용 또한 영양섭취조사, 식생활 적응에 영향 주는 요인 등에 한정되어 있다^{7,11)}. 그 외의 지역으로는 중국 연변 조선족의 식문화 및 식품구매 인식 등이 조사 분석되었다^{3,7,13)}.

New Zealand는 대부분 영국에서 이주한 사람들로 구성되어 있는 영국 연방자치국으로 영국 문화권에 속하며 목축을 주요산업으로 하여 육류의 섭취율이 높은 국가 중의 하나이다. 한국인들의 New Zealand 이민 역사는 비교적 짧은 편으로 13,000여명이 거주하고 있으며¹⁴⁾ 이들은 주로 상업과 서비스업 등에 종사하고 있다⁶⁾.

한편 Malaysia는 열대성 몬순기후로 농경문화가 발달하여 벼의 재배가 가능함으로써 쌀과 고추를 사용하는 회교국으로 종교의 영향력이 절대적이나 인도나 중국의 영향으로 힌두교, 불교 등이 공존하고 있는 다종족 국가이다. 우리 나라와 Malaysia의 역사적 관계는 깊지 않지만 최근 수년간 경제 분야에서 중요한 협력파트너로서 급속히 부상했으며 우리의 중요교역 및 투자 대상국으로서 또 자원 제공국으로서 중요성이 증대되어 가고 있다. Malaysia로의 이민자는 많지 않으나 민간 상사직원 및 노무, 기술자들이 대부분으로 3,000여명이 거주하고 있다⁶⁾.

본 연구는 New Zealand 남섬의 Christchurch와 Malaysia의 Kuala Lumpur에 거주하는 한국인의 한국음식 이용 실태 및 식생활 양상을 조사해 봄으로써 식생활 환경이 다른 제 3국으로의 이동이 한국음식에 대한 이용의식과 식생활 변화에 어떻게 영향을 주는지 파악하고자 하였다.

II. 연구방법 및 내용

1. 조사대상 및 기간

본 연구에서는 자연적, 사회적 환경이 서로 다른 두 지역 즉, New Zealand의 Christchurch와 Malaysia의 Kuala Lumpur에 거주하는 한국 주부 188명을 조사대상으로 하였다. 1997년 12월과 1998년 2월 사이에 걸쳐 직접 방문하여 연구의 취지를 설명한 후 수락의사를 가진 대상자에게 설문지를 배부하여 자기 기입방법으로 조사하였다.

2. 조사내용 및 방법

조사에 사용된 질문지는 연구자에 의해 고안된 설

문 문항과 타 연구자의 설문 문항 중에서 본 연구에 적용할 수 있는 부분을 발췌하여 본 연구의 목적에 맞도록 재구성하여 작성하였다. 조사대상의 일반사항은 거주지역, 연령, 교육수준, 가족수, 외국거주 년수 등을 조사하였다.

외국에 거주하면서 명절 및 시절음식 등의 전통음식에 대한 계승의 필요성, 한국음식에 대한 자부심, 한국음식의 일상적인 섭취 빈도, 한국음식 조리시의 문제점 등을 포함시켰다. 이중 한국음식에 대한 자부심(아주 많다-5점↔전혀 없다-1점), 섭취 빈도(매일 먹음-5점, 자주 먹음(주 3-4회)-4점, 가끔 먹음(주1-2회)-3점, 아주 가끔 먹음(1달에 1번)-2점, 전혀 안 먹음-1점)는 5점 Likert 척도를 사용하였다.

또 한국음식 31종류에 대한 각각의 섭취 빈도(매일 먹음-5점↔전혀 안 먹음-1점)를 5점 Likert법으로 조사하였으며 현지에서 한국음식을 만들 수 있는 식품재료의 구입 용이성과 김치 및 장류, 장아찌, 젓갈류 등 발효식품의 제조 여부를 조사하였다. 한편 현재의 식생활 양상으로 외국 이주 후 식품 이용량의 변화정도(아주 많이 증가-5점, 변화 없음-3점, 아주 많이 감소-1점), Instant food의 이용실태(매일 먹음-5점↔전혀 먹지 않음-1점)를 5점 Likert 척도를 사용하여 계산하였다.

하루 세기에 일상적으로 먹는 식사내용을 조사하였고, 거주지역 식생활의 적응 상태를 알아보기 위해 거주지역에서 생산되는 식품의 조리 방법과 거주국 식사형태의 도입 정도를 조사하였다. 외국 채소류의 이용을 알아보기 위해 자주 이용하는 외국 채소를 적도록 하였다. 또한 외식의 빈도와 외식의 주요 내용을 자유롭게 적게 하여 fast food (hamburger류, fried chicken류, meat pie류), 육류구이(불고기, 갈비구이 등), 만두 및 면류, 기타 한국음식, 중국음식, 일본음식, 서양음식, Malaysia 음식으로 대별하였다.

3. 자료분석

자료의 처리는 SAS program을 이용하여 각 항목에 대한 빈도와 백분율을 구하였고 t-test, χ^2 -test, ANOVA를 실시하여 변수간의 유의성을 검증하였으며 집단간의 유의성 검증은 Duncan's multiple range test를 이용하였다. 또 Spearman의 상관계수로서 각 변수간의 상관관계를 구하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

본 연구의 조사대상자는 Table 1에서 보는 바와 같

이 New Zealand 거주자는 51.6%, Malaysia 거주자는 48.4%로 나타났으며, 연령은 전체적으로 36~45세가 58%로 가장 많았고, 46세 이상은 18.1%이었다. 교육 수준은 대학 이상의 학력이 85%로 두 거주지역 모두 학력수준이 높은 편이었다.

가족 수는 4인 이상이 66%이었으며 1~2명은 1.6%로 아주 적었다. 거주기간은 Malaysia 거주자의 경우

6년 이상이 19.8%로 나타났으며 두 지역 모두 3~5년의 거주기간이 가장 많았다.

2. 한국음식에 대한 의식과 이용 실태

(1) 한국음식에 대한 의식

조사 대상자의 한국음식에 대한 의식과 이용은 Table 2 및 3과 같다. 한국의 전통음식 및 명절음식 등의 계승 필요성에 대해서는 전체 응답자의 48.4%가 부분 수정이 필요하다고 하였고, 전통대로 계승 전수해야 한다는 의견은 47.3%로 국내 주부의 조사자료¹⁹⁾에서 나타난 16.1%와는 큰 차이를 보였다. 이러한 결과는 아마도 외국에 거주하면서 한국의 전통적인 특성을 더 간직하고자 하는 의식이 강해지기 때문이라고 사료된다. 연령이 높아질수록 전통대로 계승 전수함이 좋다는 비율이 높은 반면 연령이 낮아질 수록 부분수정이 필요하다는 비율이 더 높았다. 이는 일반적으로 나이가 들어감에 따라 보수적 성향을 띠게 되는 것을 생각할 때 젊은 주부들 보다 나이가 든 세대의 주부들이 전통을 고수하려는 의식이 컸음을 알 수 있었으며 조 등¹⁹⁾의 연구에서도 50세 이상의 연령층에서 전통음식의 계승발전에 대한 의견이 높은 것으로 조사되었다. 거주지역에 따라서는 Malaysia 거주자에게서 유의적으로 전통대로 계승 전수해야 한다는 비율이 높게 나타났는데 이 같은 결과를 나타낸 이유중의 하나는 New Zealand 거주자 보다 36세 이상의 연령층

Table 1. General characteristics of the subjects

Characteristics	Resident area		Total
	New Zealand	Malaysia	
N (%)			
Age (year)			
≤35	30 (30.9)	15 (16.5)	45 (23.9)
36~45	50 (51.6)	59 (64.8)	109 (58.0)
46≤	17 (17.5)	17 (18.7)	34 (18.1)
Education level			
≤High school	10 (10.3)	18 (19.8)	28 (14.9)
College≤	87 (89.7)	73 (80.2)	60 (85.1)
Family number (person)			
≤2	2 (2.1)	1 (1.1)	3 (1.6)
2~3	35 (36.1)	26 (28.6)	61 (32.4)
4≤	60 (61.8)	64 (70.3)	124 (66.0)
Residing period (year)			
≤2	40 (41.2)	20 (22.0)	60 (31.9)
3~5	57 (58.8)	53 (58.2)	110 (58.5)
6≤	0 (0.0)	18 (19.8)	18 (9.6)
Total	97 (51.6)	91 (48.4)	188 (100)

Table 2. Necessity to succeed and difficulty in preparation of Korean traditional foods

	Necessity to succeed			Difficulty in preparation			
	Should be succeed as it is	Should be partly correct	No necessity	Complicate cooking method	Not have concern	Not know cooking method	Difficulty in purchase of food material
N (%)							
Resident area							
New Zealand	40 (41.2)	49 (50.5)	8 (8.3)	43 (46.2)	10 (10.8)	8 (8.6)	32 (34.4)
Malaysia	49 (53.8)	42 (46.2)	0 (0.0)	50 (60.2)	5 (6.0)	10 (12.1)	18 (21.7)
χ^2 -value	9.267*			5.786 (N.S)			
Age (year)							
≤35	14 (31.1)	28 (62.2)	3 (6.6)	14 (32.6)	6 (13.9)	9 (20.9)	14 (32.6)
36~45	54 (49.5)	52 (47.7)	3 (2.8)	60 (58.3)	6 (5.8)	8 (7.8)	29 (28.2)
46≤	21 (61.8)	11 (32.3)	2 (5.9)	19 (63.3)	3 (10.0)	1 (3.1)	7 (23.3)
χ^2 -value	10.287*			14.343*			
Residing period (year)							
≤2	26 (43.3)	30 (50.0)	4 (6.6)	24 (42.9)	9 (16.1)	6 (10.7)	17 (30.4)
3~5	54 (49.1)	52 (47.3)	4 (3.6)	58 (55.8)	5 (4.8)	11 (10.6)	30 (28.9)
6≤	9 (50.5)	9 (50.0)	0 (0.0)	11 (68.8)	1 (6.2)	1 (6.2)	3 (18.8)
χ^2 -value	5.285 (N.S)			8.397 (N.S)			
Total	89 (47.3)	91 (48.4)	8 (4.3)	93 (52.9)	15 (8.5)	18 (10.2)	50 (28.4)

*: P<0.05.

N.S: not significant.

Table 3. Score for the intake frequency and pride for Korean foods

	Intake frequency	Degree of pride
Resident area		
New Zealand	4.44±0.48	4.21±10.47
Malaysia	4.27±0.45	4.10±0.45
	T=1.53	T=1.67
Age (year)		
≤35	4.27±0.43 ^b	4.00±0.48 ^b
36~45	4.33±0.47 ^{ab}	4.22±0.47 ^a
46≤	4.59±0.49 ^a	4.18±0.44 ^a
	F=2.21*	F=3.66*
Residing period		
≤2	4.30±0.48 ^b	4.16±0.48
3~5	4.34±0.43 ^b	4.16±0.46
6≤	4.72±0.4 ^a	4.17±0.45
	F=2.33*	F=0.01
Total	4.36±0.46	4.16±0.47

*P<0.05.

^{ab}Means with the same superscript letter are not significant.

이 더 많아 이에 영향을 받은 것으로 사료된다.

한편 한국음식 조리시에 어려운 점으로는 전체 응답자의 52.9%가 조리방법이 복잡한 점이라 하였고 재료구입에 어려움이 있다는 28.4%를 나타냈다. 거주지역과 거주기간에 따른 차이는 없었으나 연령별로는 35세 이하의 경우 조리방법을 모른다는 관심이 없다는 비율이 유의적으로 높아 젊은 층에서 한국음식에 대한 조리법과 관심이 적었음을 나타냈다.

이 같은 결과는 조 등¹⁵⁾의 보고에서 전통음식을 이용하는 횟수가 줄어드는 이유로 29세 이하의 경우 '조리방법을 몰라서'의 비율이 다른 이유 보다도 높게 나타난 것과 같은 경향이였다.

한국음식의 일상적인 섭취빈도는 Table 3에서 보는 바와 같이 전체 평균 4.36점으로 높게 나타났으며 New Zealand 거주자에게서 더 높은 빈도를 보였으나 유의적인 차이는 없었다. 연령별로는 36세 이상에서 35세 이하 보다 유의적으로 더 높은 섭취빈도를 나타

냈고 거주기간이 6년 이상인 경우 그 이하의 거주자들 보다 더 높은 섭취빈도를 보였다. 한국음식에 대한 자부심의 정도는 평균 4.16점으로 비교적 높은 점수를 보였으며 두 지역 거주자와 거주기간 사이에는 차이가 없었으나 연령별로는 36세 이상의 연령층에서 더 높은 점수를 나타내 한국음식에 대한 긍지가 더 많음을 알 수 있다.

한국음식을 만들기 위한 재료구입에 대한 용이성을 조사한 결과는 Table 4와 같다. 전체적으로 식품의 종류가 제한되어 있다는 비율이 54.8%로 나타났으며 쉽게 구할 수 있다는 비율은 New Zealand 거주자의 경우 더 높았으나 유의적인 차이는 없었다. 거주기간이 길어질 수록 쉽게 구할 수 있다는 비율이 증가함으로써 현지 사정에 익숙하여 식품재료구입에 어려움이 적어짐을 알 수 있다.

(2)한국전통음식의 섭취빈도

한국전통음식에 대한 섭취빈도를 조사한 결과는 Table 5와 같다. 31종류의 한국음식 중에서 김치는 전체평균 4.77점으로 거의 매일 먹는 것으로 나타났으며 찌개류가 4.11점으로 높았고 3점 이상은 육류구이, 두부음식, 생선구이, 곰탕 등 탕류, 국수류, 전골류, 조림류, 찜류, 전유어, 전통차 순으로 높게 나타나 이들 음식은 1주일에 1~2번 정도 섭취하는 것으로 보였다. 거주지역별로는 육류구이만 New Zealand 거주자에게서 더 높은 섭취빈도를 보였고, 음료, 전통차, 약식, 두부, 순대 등의 섭취빈도는 Malaysia 거주자들에게서 유의적으로 높게 나타났다. 연령별로는 적과 생선구이, 편육, 장아찌류, 젓갈류, 포류, 편류, 한과류, 약식 등은 연령이 증가할 수록 섭취빈도가 더 높게 나타남으로서 전통적인 특성을 나타내는 이들 식품들의 섭취빈도가 연령에 따라 달라지는 것을 볼 수 있다.

(3)발효식품의 제조

김치, 장류, 장아찌류, 젓갈류 등 발효식품의 제조여부는 Table 6과 같다. 김치의 경우 두 지역 사이의 차이는 없었으며, 전체 응답자의 93.1%가 대부분 집에서 담가 먹는 것으로 나타났다. 사먹는 비율은 5.3%로

Table 4. Difficulty in purchasing of Korean food materials

	Resident area		Residing period			Total
	New Zealand	Malaysia	≤2	3~5	6≤	
Purchased easily	46 (47.4)	33 (36.3)	16 (26.7)	53 (48.2)	10 (55.6)	79 (42.0)
Restricted in kinds	47 (48.5)	56 (61.5)	43 (71.7)	53 (48.2)	7 (38.9)	103 (54.8)
Have difficulty	4 (4.12)	2 (2.2)	1 (1.7)	4 (3.6)	1 (5.6)	6 (3.2)
	$\chi^2=3.404$ (N.S)			$\chi^2=10.792^*$		

*: p<0.05.

N.S: not significant.

Table 5. Score for the intake frequency of Korean traditional foods

Traditional foods	Resident area			Age (year)				Total
	New Zealand	Malaysia	T value	≤35	36~45	46≤	F-value	
Tuckuk	2.55	2.64	-0.85	2.40	2.66	2.62	2.13	3.12
Noodle	3.21	3.51	-2.54**	3.42	3.39	3.15	1.33	3.35
Mandoo	2.57	2.89	-2.88**	2.84	2.72	2.56	1.30	2.72
Jook	2.35	2.42	-0.59	2.31	2.38	2.50	0.57	2.38
Tang	3.39	3.43	-0.28	3.24	3.53	3.24	2.48	3.41
Chigae	3.96	4.26	-3.03**	4.07	4.13	4.09	0.14	4.11
Jeongol	3.03	3.23	-1.53	3.02	3.12	3.29	0.90	3.13
Tzeam	3.24	3.13	0.90	3.27	3.11	3.32	1.24	3.19
Jorim	2.98	3.36	-3.34**	3.11	3.14	3.32	0.82	3.16
Jeon	3.02	3.13	-0.85	3.11	3.02	3.21	0.61	3.07
Jeok	2.40	2.55	-1.30	2.31 ^b	2.45 ^{ab}	2.76 ^a	3.52*	2.47
Broiled meat	4.05	3.75	-2.65**	3.89	3.92	3.85	0.09	3.89
Broiled fish	3.09	3.98	-6.66***	3.31 ^b	3.54 ^{ab}	3.74 ^a	1.77*	3.52
Sukwhi	1.59	1.78	-1.60	1.67	1.69	1.68	0.01	1.68
Yukwhi	1.36	1.25	1.29	1.38	1.29	1.26	0.64	1.31
Phyunyuk	1.63	1.80	-1.56	1.53 ^b	1.72 ^{ab}	1.91 ^a	2.51*	1.71
Jangachi	2.93	2.85	0.59	2.67 ^b	2.92 ^{ab}	3.09 ^a	2.89*	2.13
Jotkal	2.74	2.80	-0.43	2.60 ^b	2.77 ^{ab}	3.00 ^a	1.75*	2.77
Jaban	2.44	2.49	-0.38	2.49	2.41	2.62	0.69	2.47
Marunchan	2.60	2.88	-2.00*	2.64	2.74	2.82	0.34	2.73
Yukpo	1.65	1.63	0.20	1.69 ^{ab}	1.51 ^b	1.97 ^a	4.77**	1.64
Bugak	1.74	1.55	1.70	1.76	1.54	1.85	2.64	1.65
Jokphyun	1.68	1.64	0.35	1.67	1.59	1.88	1.06	1.66
Kimchi	4.71	4.84	-1.39	4.73	4.80	4.74	0.25	4.77
Tuck	2.84	3.16	-2.61**	2.53 ^b	3.13 ^a	3.18 ^a	8.84***	2.99
Hangha	2.10	2.21	-0.78	2.04 ^b	2.11 ^{ab}	2.44 ^a	2.09*	2.15
Beverage	2.08	2.69	-4.91***	2.24	2.39	2.53	0.98	2.38
Cha	2.80	3.28	-3.32***	2.87	3.05	3.21	1.15	3.03
Yaksik	1.95	2.46	-4.28***	1.89 ^b	2.26 ^a	2.41 ^a	4.38**	2.20
Tube	3.25	4.03	-5.83***	3.42	3.66	3.79	1.48	3.63
Soondea	1.09	1.55	-5.48***	1.33	1.34	1.21	0.66	1.31

*: P<0.05, **: P<0.01, ***: P<0.001.

^{ab}Means with the same superscript letter are not significant.

낮았고 김치를 이용하지 않는 사람은 없었다.

고추장은 사먹는 비율이 평균 60.1%로 나타났으나 New Zealand 거주자의 80.4%는 사먹는다고 응답한 반면 Malaysia 거주자는 38.5%만이 사먹고 대신 친지가 보내준다는 비율이 47.3%로 높았다. 된장의 제조 여부도 고추장의 경우와 같은 양상을 보였다. 이것은 New Zealand 거주자의 대부분은 이민의 형태로 가족 모두 이주했기 때문에 고국과의 관계가 그만큼 적어진 반면 Malaysia의 경우 한국과의 거리가 가까워 가족들의 왕래도 잦을 뿐만 아니라 직장 여건에 따라 이주한 사람들이 많아 친지와 관계가 그대로 이어져 있는 상태에서 본국에서 기본 식품으로 보내주기 때문으로 보인다.

간장의 경우 사먹는다는 비율은 된장, 고추장보다 높아 전체 79.8%로 나타났으며 New Zealand 거주자의 경우 사먹는 비율이 더욱 많았다. 장아찌류는 집에서 담그는 비율이 간장, 된장, 고추장에 비해 비교적 높았

으나 전체적으로 응답자의 34%가 사먹고 이용하지 않는다는 비율이 10.6%나 되어 국내¹⁶⁾ 보다 이용율이 더 낮은 것으로 나타났다. 젓갈류는 사먹는다는 비율이 45.7%로 가장 높았고, 친지가 보내준다는 비율은 20.2%, 이용을 하지 않는다는 8.5%로 나타났다. New Zealand 거주자의 경우 집에서 담그는 비율이 18.6%로 Malaysia 거주자 보다 유의적으로 높게 나타났다.

2. 현지에서의 식생활 양상

(1) 식품 이용량의 변화

외국 거주 후 식품 이용량의 변화정도를 나타낸 것은 Table 7과 같다. 양념류의 사용은 전체 응답자 평균 2.98로 거의 변화가 없었으며 육류와 우유 및 유제품 이용의 변화정도는 New Zealand 거주자의 경우 4.58 및 4.32로 나타나 크게 증가한 것을 볼 수 있다. New Zealand는 쇠고기, 양고기 등의 육류와 우유, 유제품의 생산이 많고 또한 이들 식품의 가격이 한국에 비해 상

Table 6. Preparation of the traditional fermented foods

N(%)

Fermented food	Resident area	Home made	Purchased	Depend on circumstance	Obtained from relatives	No use
Kimchies	New Zealand	93 (95.9)	3 (3.1)	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
	Malaysia	82 (90.1)	7 (7.7)	2 (2.2)	0 (0.0)	0 (0.0)
	total	175 (93.1)	10 (5.3)	3 (1.6)	0 (0.0)	0 (0.0)
$\chi^2=2.436$ (N.S)						
Kochujang (Hot pepper paste)	New Zealand	5 (5.2)	78 (80.4)	6 (6.2)	8 (8.2)	0 (0.0)
	Malaysia	7 (7.7)	35 (38.5)	6 (6.6)	43 (47.3)	0 (0.0)
	total	12 (6.4)	113 (60.1)	12 (6.4)	51 (27.1)	0 (0.0)
$\chi^2=2.436^{***}$						
Doenjang (soy bean paste)	New Zealand	7 (7.2)	74 (76.3)	5 (5.2)	10 (10.3)	1 (1.0)
	Malaysia	11 (12.1)	27 (21.7)	5 (5.5)	48 (52.8)	0 (0.0)
	total	18 (9.6)	101 (53.7)	10 (5.3)	58 (30.9)	1 (0.5)
48.514***						
Ganjangs	New Zealand	2 (2.1)	90 (92.8)	1 (1.0)	4 (4.1)	0 (0.0)
	Malaysia	3 (3.5)	60 (5.9)	6 (6.6)	22 (24.2)	0 (0.0)
	total	5 (2.7)	150 (79.8)	7 (3.7)	26 (13.8)	0 (0.0)
$\chi^2=22.064^{***}$						
Jangatchies	New Zealand	23 (23.7)	34 (35)	19 (19.6)	10 (10.3)	11 (11.3)
	Malaysia	12 (13.2)	30 (33)	21 (23.1)	19 (2.9)	9 (9.9)
	total	35 (18.6)	64 (34.0)	40 (21.3)	29 (15.4)	20 (10.6)
$\chi^2=66.150$ (N.S)						
Jotkals	New Zealand	18 (18.6)	42 (43.2)	14 (14.4)	14 (14.4)	9 (9.3)
	Malaysia	1 (1.1)	44 (48.3)	15 (16.5)	24 (26.4)	7 (7.7)
	total	19 (10.1)	86 (45.7)	29 (15.4)	38 (20.2)	16 (8.5)
$\chi^2=18.000^{***}$						

***: P<0.001.

Table 7. Score for the change in consumption of foods after emigration

	New Zealand	Malaysia	T value	Total
Seasonings	2.91±0.52	3.07±0.49	-2.51*	2.98±0.51
Meats	4.58±0.66	3.75±0.86	7.43***	4.17±0.76
Egg	3.32±1.08	2.84±0.82	3.49***	3.08±0.95
Vegetables	3.50±1.13	3.01±0.97	3.16**	3.26±1.05
Cereals	2.84±0.93	2.76±0.79	0.60	2.80±1.75
Beans	2.39±0.82	3.14±0.89	-5.99***	2.77±0.85
Milk & milk product	4.32±0.84	3.41±0.92	6.67***	3.89±0.88
Fruits	4.10±0.87	4.01±0.84	0.39	4.06±0.86
Potatoes	4.13±0.85	3.41±0.85	5.84***	3.77±0.85
Fishes	2.66±1.03	3.15±0.94	-3.42***	2.91±0.99
Seaweeds	2.34±0.76	2.51±0.83	-1.42	2.43±0.79
Sugars	3.42±1.11	2.67±0.62	5.71***	3.05±0.86

*P<0.05, ** P<0.01, *** P<0.001.

대적으로 싸기 때문으로 보인다. 곡류는 전체 응답자 평균 2.8점으로 적은 변화를 보였고 두류는 New Zealand 거주자에게도 약간 감소한 반면 Malaysia 거주자는 변화가 거의 없는 것으로 나타났다. 과일은 두 지역 모두 증가하였고 감자의 이용은 New Zealand 거

주자에게서 더 증가하여 감자를 많이 이용하는 서구식의 영향을 받는 것으로 보인다. 생선의 경우 Malaysia 거주자는 거의 변화가 없으나 New Zealand 거주자는 약간 감소 상태를 보였고 해조류는 두 지역에 모두 약간씩 감소한 것으로 나타났다.

설탕의 사용은 New Zealand 거주자에게서 약간 증가한 편이었으나 Malaysia 거주자의 경우는 약간 감소한 것으로 나타났다. 식품 사용량에 있어서의 변화는 거주 지역의 식품공급 특성을 그대로 반영하고 있었다.

(2) 거주지역 식생활의 적용

거주지역 식생활의 적용상태를 조사한 결과는 Table 8과 같다. 거주지역에서 생산되는 식품의 조리 방법은 한국식으로 한다가 전체의 56.4%로 나타났고 한국식과 거주지역식을 혼합함은 전체의 1/3 이상이었다. 거주국 및 연령, 이주기간에는 유의적인 차가 없었다. 거주국의 식사형태 도입은 조금 있다가 63.3%로 높았고 거의 없다는 34.6%를 나타냈으나 많다는 2.1%로 극히 낮았다. '거주국 식사형태 도입이 거의 없다'의 비율은 Malaysia 거주자들이 New Zealand 거주자 보다 더 낮았고 연령이 증가할 수록, 또 거주 기

Table 8. Acceptance in preparation methods and meal patterns of residing country

N (%)

	Preparation method			Acceptance of meal pattern of residing country		
	Korean style	Residing country style	Both of them	Little	A little	A lot of
Resident area						
New Zealand	50 (51.5)	5 (5.2)	42 (43.3)	36 (37.1)	59 (60.8)	2 (2.1)
Malaysia	56 (61.5)	4 (4.4)	31 (34.1)	29 (31.9)	60 (65.9)	2 (2.2)
χ^2 -value	1.919 (N.S)			0.571 (N.S)		
Age (year)						
≤35	27 (60.0)	2 (4.4)	16 (35.6)	17 (37.8)	25 (55.6)	3 (6.7)
36~45	65 (59.6)	6 (5.5)	38 (34.9)	38 (34.9)	71 (65.1)	0 (0.0)
46≤	14 (41.2)	1 (2.9)	19 (55.9)	10 (29.4)	23 (67.7)	1 (2.9)
χ^2 -value	5.186 (N.S)			7.770 (N.S)		
Residing period (year)						
≤2	36 (60.0)	1 (1.7)	23 (38.3)	28 (46.7)	31 (51.7)	1 (1.7)
3~5	59 (53.6)	7 (6.4)	44 (46.0)	34 (30.9)	74 (62.3)	2 (1.8)
6≤	11 (61.1)	1 (5.6)	6 (33.3)	3 (16.7)	14 (77.8)	1 (5.7)
χ^2 -value	2.354 (N.S)			7.891 (N.S)		
Total	106 (56.4)	9 (4.8)	73 (38.8)	65 (34.6)	119 (63.3)	4 (2.1)

N.S: not significant.

간이 길어질 수록 그 비율은 감소하였으나 유의적인 차이는 아니었다.

(3) 하루세끼의 식사 형태

하루 3식의 식사형태는 Table 9와 같다. 아침에는 전체 응답자의 53.7%가 밥을 중심으로 식사를 하는

것으로 나타나 국내 조사자료 89.3%¹⁷⁾에 비해서는 많은 차이를 보였다. 점심은 면류가 전체 38.8%, 샌드위치 및 햄버거류가 37.8%로 높았고 밥류는 상대적으로 낮았다(21.3%). New Zealand 거주자의 경우 샌드위치 및 햄버거를 먹는다는 비율이 53.6%로 비교적 높은

Table 9. Daily meal patterns of the subjects

N (%)

	Resident area		Age (year)			Residing period (year)			Total
	New Zealand	Malaysia	≤35	36~45	46≤	≤2	3~5	6≤	
Breakfast									
Rice	59 (60.8)	42 (46.2)	26 (57.8)	54 (49.5)	21 (61.7)	38 (63.3)	54 (49.1)	9 (50.0)	10 (53.7)
Breads & milk	37 (38.1)	46 (50.6)	18 (40.0)	52 (47.7)	13 (38.2)	21 (35.0)	54 (49.1)	8 (44.4)	83 (44.2)
Others	1 (1.0)	3 (3.3)	1 (2.2)	3 (2.8)	0 (0.0)	1 (1.7)	2 (1.8)	(15.6)	4 (2.1)
χ^2 -value	4.65 (N.S)		2.58 (N.S)			4.37 (N.S)			
Lunch									
Rice	12 (12.4)	28 (30.8)	9 (20.0)	22 (20.2)	9 (21.3)	10 (16.7)	22 (20.0)	8 (44.4)	40 (21.3)
Breads & milk	3 (3.1)	1 (1.1)	21 (2.2)	3 (2.8)	0 (0.0)	1 (1.7)	3 (2.7)	0 (0.0)	4 (2.1)
Noodles	30 (30.9)	43 (47.3)	16 (35.6)	46 (42.2)	11 (32.4)	20 (33.3)	46 (46.8)	7 (38.9)	73 (38.8)
Hamburgers & sandwich	52 (53.6)	19 (20.9)	19 (42.2)	38 (34.9)	14 (41.2)	29 (48.3)	39 (35.5)	3 (16.7)	71 (37.8)
χ^2 -value	24.89***		2.85 (N.S)			10.63 (N.S)			
Supper									
Rice	75 (77.3)	72 (79.1)	35 (77.8)	89 (81.7)	23 (67.7)	45 (75.0)	90 (81.8)	12 (66.7)	147 (78.2)
Noodles	2 (2.1)	8 (8.8)	3 (6.7)	4 (3.7)	3 (8.8)	4 (6.7)	3 (2.7)	3 (16.7)	10 (5.3)
Steaks	19 (19.6)	11 (12.1)	7 (15.6)	16 (14.7)	7 (20.9)	11 (18.3)	16 (14.6)	3 (16.7)	30 (16.0)
Others	1 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.9)	0 (0.0)	1 (0.9)	0 (0.0)	1 (0.5)
χ^2 -value	6.61 (N.S)		7.25 (N.S)			7.58 (N.S)			

***P<0.001.

반면 Malaysia 거주자에서는 면류가 47.3%, 밥을 먹는다는 비율은 30.8%로 New Zealand 거주자 보다 유의적으로 높았다. 연령 및 거주기간에 따라서는 유의적인 차이가 없었다. 저녁은 밥류 중심으로 먹는다는 비율이 전체의 78.2%로 높게 나타났고 steak 종류는 16%를 보였다. 하루 세끼 중 저녁에 주로 밥을 먹는다는 비율이 전체적으로 높았으며 미국에 거주하는 한국인의 식사에서도 같은 양상을 보였다¹⁷⁾.

(4) 외국 채소류의 이용 상태

두 거주지역에서 조사 대상자들이 자주 이용한다고 응답한 외국 채소의 종류는 Fig. 1과 같다. Cabbage의 이용비율이 두 거주지역에서 모두 가장 높았으며 그 다음이 head lettuce(양상치)로 Malaysia 거주자의 75.4%, New Zealand 거주자의 68.2%가 자주 이용한다고 하였다.

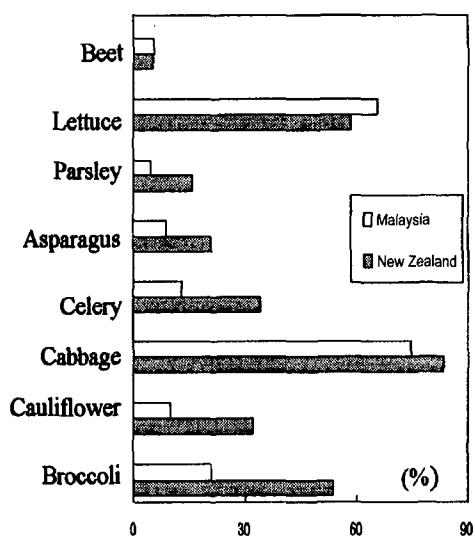


Fig. 1. Foreign vegetables that respondents have consumed frequently.

New Zealand 거주자의 경우 broccoli는 반 이상(53.6%)이 자주 이용하고 있었으며 celery, cauliflower, asparagus, parsley와 같은 서양 채소류의 이용이 Malaysia 거주자 보다 높아 서구의 식문화권에 영향을 받고 있음을 알 수 있었는데 거주자의 새로운 식품의 이용은 전통적인 식습관과 무관하게 가격요인, 전통적인 식품의 이용제한, 편리성 등에 영향을 받는다는 연구결과도 있다^{5,18)}. 오늘날 국제적인 교류, 무역자유화 및 재배 기술의 발달로 많은 외국 채소류들이 유입, 재배되고 있기 때문에 국내에서도 이들의 이용은 점차 증가되고 있다¹⁹⁾.

(5) Instant food의 이용

Instant food의 이용실태는 Table 10과 같다. 전체 응답자중 햄, 소시지와 즉석튀김, 피자, 라면의 섭취빈도는 2.0 이상이었다. 특히 라면은 국내에서도 그 이용율이 상당히 높아¹⁷⁾ 1주일에 1회 이상 사용하는 품목으로 여러 instant food 중 가장 높은 비율을 보이는데 외국 거주자들에게서도 다른 instant food에 비해 그 섭취빈도가 높음을 알 수 있다. 레토르트 식품, 스프, 만두류 및 어묵 등의 이용빈도는 낮은 편이었으나 만두, 어묵의 섭취빈도는 New Zealand 거주자 보다 Malaysia 거주자에게서 유의적으로 더 높았다.

서양의 식문화권에 속하는 New Zealand에 거주하는 사람들은 피자, 햄, 소시지의 이용이 더 높게 나타났다. 연령별 instant food 섭취빈도를 보면 라면과 피자 및 햄, 소시지의 경우 연령이 낮을수록 유의적으로 증가하였는데 곽²⁰⁾의 연구에서도 instant food나 가공식품의 이용빈도는 젊은 연령층에서 더 높게 나타났다고 조사되었다.

(6) 외식의 빈도와 외식음식의 종류

외식의 빈도를 조사한 결과는 Table 11과 같다. 전체 응답자의 외식 빈도는 거주국 사이에 큰 차이를 보였는데 Malaysia 거주자의 경우 외식 빈도가 New

Table 10. Score for the intake frequency of the instant foods

	Resident area			Age (year)			F-value	Total
	New zealand	Malaysia	T value	≤35	36~45	46≤		
Ramyons	2.70±0.59	2.57±0.84	1.22	2.96±0.80	2.58±0.87	2.41±0.87	6.65**	2.64
Retort pouched	1.85±0.68	1.82±0.77	0.19	1.98±1.01	1.82±0.74	1.68±0.77	1.71	1.84
Soups	1.67±0.81	1.85±0.75	-1.55	1.80±0.70	1.76±0.80	1.68±0.80	0.25	1.76
Dumplings	1.68±0.73	2.20±0.82	-4.58***	1.71±0.68	2.04±0.76	1.88±0.88	2.66*	1.93
Fried products	2.08±0.68	2.22±1.03	-1.08	2.24±0.92	2.15±0.79	2.03±0.91	0.59	2.15
Pizzas	2.75±0.69	2.47±0.89	2.40*	2.80±0.60 ^a	2.62±0.85 ^{ab}	2.35±0.98 ^b	3.03*	2.62
Ham & sausages	2.95±0.68	2.36±0.99	4.733***	2.93±0.68	2.62±0.84	2.44±1.01	3.28*	2.66
Fish pastes	1.51±0.56	2.31±0.92	-7.29***	1.89±0.72	1.90±1.00	1.88±0.59	0.01	1.89

*: P<0.05, **: P<0.01, ***: P<0.001.

^{ab}Means with the same superscript letter are not significant.

Zealand 거주자 보다 훨씬 많았고 한국에서 조사된 외식빈도²¹⁾ 보다 더 높은 반면 New Zealand 거주자는 외식의 빈도도 낮을 뿐만 아니라 외식을 전혀 하지 않는다는 비율도 37.1%나 되었다.

외식 확대를 촉진하는 요인으로 경제, 소비의식, 여성의 사회참여, 도시화, 국제화 등을 들 수 있는데 Malaysia는 국내에 비해 음식가격도 싸고 판매 음식의 종류도 다양한 편이며 매식이 보편화되어 있다. New Zealand에서는 한국이민주부들의 사회참여 비율이 적고 instant food점 이외의 restaurant은 음식가격이 비싼 편인데다가 외식에서 많이 이용하는 쇠고기와 같은 육류가 흔하고 가격도 저렴하므로 외식을 하기보다는 가정식을 주로 하는 것으로 볼 수 있다.

외식시 주로 선택하는 음식의 종류는 Fig. 2와 같다. 전체적으로 한국음식의 이용비율이 높았으나 New Zealand와 Malaysia 거주자 사이에서 주로 선택하는 음식의 종류는 상당한 차이를 볼 수 있었다. New Zealand 거주자의 경우 pizza나 hamburger류와 fried chicken 등의 fast food의 이용비율이 상당히 높은 반면 Malaysia 거주자들은 중국음식, 면류의 이용이 비교적 높은 편이었다. 이는 New Zealand에서는 pizza나 hamburger와 같은 fast food가 franchise 형태로 운영 판매되는 곳이 많고 가격 또한 싸 편이며 기호성도 좋기 때문에 주로 선택되는 것으로 여겨지며 Malaysia에서는 중국음식이 어느 곳보다도 흔하기 때문이라 사료된다. 기타 다른 음식은 Malaysia 거주자에게서 더

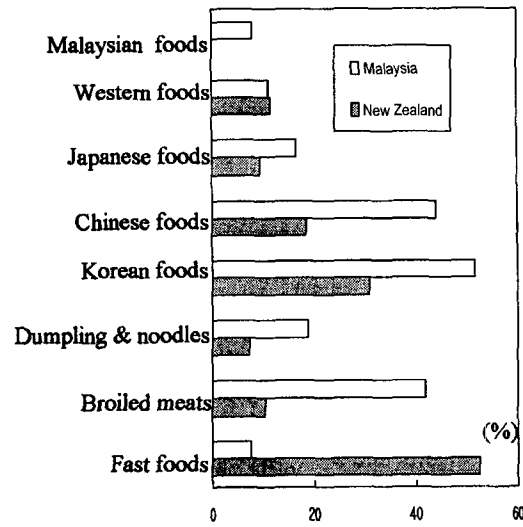


Fig. 2. Eating out food that respondents have had frequently.

많이 이용하는 것으로 나타났다.

(7) 각 변수 사이의 상관관계

연령, 교육수준, 해외 이주기간 한국음식에 대한 자부심, 한국음식 및 instant 식품의 섭취빈도, 이주 후 식품섭취의 변화, 거주국의 식사형태 도입 사이의 상관관계는 Table 12와 같다. 한국음식에 대한 자부심은 연령과 교육수준, 한국음식의 섭취 빈도, 이주 후 식품섭취 변화정도와 양의 관계를 보였다. 한국음식의 섭

Table 11. Frequency of eating out

Resident area	N (%)				
	Once per week	Two or three times per month	Once per month	Once per two or three month	No use
New Zealand	9 (9.3)	17 (17.5)	21 (21.7)	14 (14.4)	36 (37.1)
Malaysia	26 (28.6)	45 (49.5)	13 (14.3)	5 (5.5)	2 (2.2)
$\chi^2=57.34***$					
Age (year)	N (%)				
≤35	6 (13.3)	15 (33.3)	11 (24.4)	2 (4.4)	11 (24.4)
36~45	22 (20.2)	34 (31.2)	17 (15.6)	11 (10.1)	25 (22.9)
46≤	7 (20.0)	13 (38.2)	6 (17.0)	6 (17.6)	2 (5.9)
$\chi^2=10.258$ (N.S)					
Residing period (year)	N (%)				
≤2	7 (11.7)	18 (30.0)	13 (21.7)	6 (10.0)	16 (26.7)
3~5	21 (19.1)	35 (31.8)	20 (18.2)	12 (10.9)	22 (20.0)
6≤	7 (38.9)	9 (50.0)	1 (5.6)	1 (5.6)	0 (0.0)
$\chi^2=14.64*$					
Total	35 (18.6)	62 (33.0)	34 (18.1)	19 (10.1)	38 (20.2)

*P<0.05, *** P<0.001.

N.S: not significant.

Table 12. Spearman's correlation coefficient among variables

	1	2	3	4	5	6	7	8
1. Age	1.00	0.12	0.26	0.16*	0.15*	-0.04	-0.15*	0.03
2. Education level	0.12	1.00	0.04	0.18**	0.07	0.02	-0.04	-0.09
3. Residing period	0.26**	0.04	1.00	0.01	0.09	-0.06	0.04	0.20**
4. Pride for Korean food	0.16*	0.18**	0.01	1.00	0.2**	0.16*	-0.09	-0.01
5. Intake frequency of Korean food	0.15*	0.07	0.09	0.21**	1.00	-0.02	0.32***	-0.01
6. Food intake change ¹⁾	-0.04	0.02	-0.06	0.16*	-0.02	1.00	0.09	0.09
7. Intake frequency of instant food ²⁾	-0.15*	-0.04	0.04	-0.09	0.32***	0.09	1.00	0.01
8. Acceptance of meal pattern of residing country	0.03	-0.09	0.20**	0.01	-0.01	0.01	0.09	1.00

1) Mean data of Table 7.

2) Mean data of Table 10.

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001.

취빈도는 연령이 높을 수록 더 많은 것으로 나타났으며 instant 식품의 섭취빈도와도 양의 상관관계가 있는 것으로 나타났다. 거주국의 식사형태의 도입 정도는 해외 이주기간과 양의 상관관계를 보였다.

IV. 요 약

New Zealand의 Chirstchurch와 Malaysia의 Kuala Lumpur에 거주하는 한국인을 대상으로 한국음식의 이용상태와 식생활 양상을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 한국전통음식의 계승 필요성에 대해서 전체 응답자의 47.3%가 전통대로 계승해야 한다고 하였고 이러한 의식은 연령이 높아질수록 더 많았다. 한국음식 조리 어려운 점은 응답자의 52.9%가 조리방법이 복잡한 점이라 했고 일상적인 한국음식의 섭취빈도와 한국음식에 대해 자부심을 느끼는 정도는 각각 4.36점, 4.16점으로 비교적 높게 나타났으며 이 두 항목 모두 36세 이상에서 더 높은 점수를 보였다.

2. 한국음식 31종류 중에서 김치는 매일 먹는 것으로 나타났으며 찌개류, 육류구이, 두부음식, 생선구이, 탕류, 국수류, 전골류, 조림류, 전유어, 전통차 순으로 섭취가 많았다. 거주지역별로 육류구이만 New Zealand 거주자에게서 더 높은 섭취빈도를 보였으나 국수류, 만두국류, 찌개류, 조림류, 생선 등의 섭취빈도는 Malaysia 거주자들에게서 더 높게 나타났다.

3. 김치류는 응답자의 93.1%가 집에서 담가 먹고 있고 고추장, 된장 등은 사먹거나 친지가 보내준 것을 이용한다고 하였는데 New Zealand 거주자는 사먹는 비율이 높은 반면 Malaysia 거주자는 친지가 보내주는 비율이 높았다.

4. 외국 거주 후 식품소비의 변화정도는 두 지역에서 양념류와 곡류는 변화를 보이지 않았으나 해조류의 이용은 감소하였고 특히 New Zealand 거주자의 경

우 육류와 유제품의 소비가 크게 증가하였다.

5. 거주지역에서 생산되는 식품의 조리는 전체 응답자의 1/2이 한국식으로 한다고 하였고 거주국의 식사형태의 도입이 조금 있다는 63.3%로 나타났다. 하루 세끼의 식사형태는 아침에 밥을 먹는다는 비율이 전체의 반 이상이었고 저녁은 78.2%로 나타났다.

6. 여러 instant food중 라면, 햄 및 소시지, 피자의 섭취빈도가 비교적 높았으며 연령이 낮을 수록 그 빈도는 더 높았다. 외식의 빈도는 Malaysia 거주자들이 New Zealand 거주자들 보다 훨씬 높았고 외식시 주로 선택하는 음식은 New Zealand 거주자들은 pizza, hamburgers, fried chicken 등의 fast food의 이용비율이 높은 반면 Malaysia 거주자들은 중국음식, 만두 및 면류의 이용이 비교적 많은 편이었다.

이상의 결과를 종합해 보면 외국에 거주하면서 한국의 전통적인 특성을 간직하고자 하는 의식을 가지고 있음을 볼 수 있으며 하루 세끼의 식사형태에서 밥을 중심으로 하는 비율은 국내 보다 크게 낮았지만 여전히 다른 식사형태 보다 높은 것을 알 수 있다. 한국 고유의 식문화 특성을 가지면서 거주지역의 식품생산 및 사회 문화적 특성에 영향을 받음으로써 거주국의 식품, 식사 형태, 조리방법을 도입하는 등 부분적으로 변화가 진행되고 있음을 확인할 수 있었다.

감사의 글

본 논문은 1998년도 우석대학교 학술연구 조성비에 의해 연구되었으며 이에 감사드립니다.

참고문헌

- 윤서석: 민속과 절식. 한국민속학, 10권 p. 169, 민속학회 (1997).

2. Lewis, J.S. and Ha, C.J.: Food habits and nutrient intakes of Korea woman who have migrated from Korea to Los angeles. *Fed. prc.*, **39**: 653 (1980).
 3. 장정옥: 연변 조선족 자치주 지역 식문화 양상에 관한 연구. *한국식문화학회지* **8**(4): 325 (1993).
 4. 문수재, 양일선, 이민준, 차진아: 세계 각국의 식품소비구조, 영양소 섭취 수준 및 영양문제의 변화양상에 관한 비교연구. *한국식문화학회지*, **6**(2): 199 (1991).
 5. Pamela, G.K. and Kathryn, P.S.: *Food and Culture in America*. second edition, Wadsworth Publishing Co. (1998).
 6. 외무부, 해외동포현황. (1997).
 7. 옥혜운: A nutrition survey of Koreans in Aun Arbor area of Michigan, USA. *한국영양학회지*, **12**(3): 47 (1979).
 8. 김성애: A Nutritional survey of Korean adolescents living in Los Angles, California. *한국영양학회지*, **15**(1): 54 (1982).
 9. Kim, K.K., Kohrs, M.B., Twork, R. and Grier, M.R.: Dietary Calcium intakes of elderly Korean Americans. *Journal of the American Dietetic Association* **84**(2): 164 (1984).
 10. Kim, K.K., Yu, E.S., Liu, W.T., Kim, J. and kohrs, M.B.: Nutritional status of chinese, Korean, and Japanese-American elderly. *Journal of the American Dietetic Association* **93**(12): 1416 (1993).
 11. 박은숙: 미국거주 한국인의 식생활 적응에 영향을 미치는 요인 및 식습관 변화. *한국식생활문화학회지*. **12**(5): 519 (1997).
 12. 류은순, 류 경: 중국 연변지역 조선족 주부들의 식생활 문화에 관한 연구. *한국식생활문화학회지* **11**(3): 327 (1996).
 13. 박영선: 연변 지역 조선족 주부들의 전통음식과 식품금기에 대한 인식. *한국식생활문화학회지* **12**(2): 103 (1997).
 14. *Statistics New Zealand 1996, Census of population and dwelling* Wellington. NZ (1997).
 15. 조연숙, 홍상욱, 한재숙: 전통음식에 관한 도시 주부들의 의식조사. *한국식문화학회지* **3**(3): 281 (1988).
 16. 윤계순: 전통 밀반찬의 인지도와 이용실태에 관한 조사 연구 I-장아찌류-. **10**(5): 457 (1995).
 17. 식생활 개선 범국민 운동본부: 국민 식생활 의식구조 조사 보고서 (1992).
 18. Pelto, G.H., Pelto, P.J. and Lung'aho, M.S.: "Modern" and "traditional" food use in west Finland.: An example of quantitative pattern analysis. *Nutrition Research* **1**: 63 (1981).
 19. 강인희: *한국식생활사*. 삼영사 (1996).
 20. 광동경: Fast foods의 영양에 관한 소비자 및 업체의 의식구조 조사와 영양적 균형에 관한 연구. *한국음식문화연구원 논문집*. **3**: 237 (1992).
 21. 배영희, 황대하: 냉장육 소비전략을 위한 소비자 의식 기호도 연구-서울, 경기지방을 중심으로-. *한국식생활문화학회지*, **13**(3): 169 (1998).
-
- (1998년 11월 17일 접수)