

## 한국음식에 대한 일본인의 인식 및 기호도 조사

한재숙 · 김정숙 · 김소영 · 김명선\* · 大谷貴美子\* · 南出隆久\*

영남대학교 생활과학대학 가정관리학과, \*京都府立大學 生活環境學部 食保健學科

### A Survey of Japanese Perception of and Preference for Korean Foods

Jae-Sook Han, Jeong-Sook Kim, So-Young Kim, Myung-Sun Kim\*,  
Kimiko Otani\* and Takahisa Minamide\*

Department of Home Management, Yeungnam University

\*Department of Food Science and Health, Kyoto Prefectural University

#### Abstract

The purpose of this study was to provide those abroad with information about Korean foods and food culture by investigating the Japanese perception and preference for Korean foods. The results were as follows: 53.2% of the Japanese students had much interest in Korean foods and most of students (93.2%) were experience in eating Korean foods. On their first impression of Korean foods, 67.8% of the students answered that it was 'good', and 74.1% of answered their impression after eating Korean foods was 'good'. 83.1% of the students also answered that Korean foods suited their taste because they were 'delicious'. But 16.9% of the students answered that the Korean foods did not suit them because they were too spicey. The most well-known (99.3%) and eaten (96.3%) Korean food by Japanese stutents turned out to be Kimchi. In the preference test for Korean foods, Samgyetang was estimated the most delicious food. In the comparison between Korean Kimchi and Japanese Kimchi, the former was estimated more delicious and spicier than the latter.

Key words: perception, preference, Korean foods, Korean Kimchi, Japanese Kimchi.

#### I. 서 론

식생활이란 수천년 동안 특정한 지역에서 살고 있는 민족이 그 지역의 현실에 적응하여 온 생활 그 자체이기 때문에 한 민족을 이해하는 데는 그 나라의 식생활을 아는 것이 큰 도움이 된다<sup>1,2)</sup>. 또한 음식을 서로 공유한다는 것은 높은 수준의 친교와 더불어 서로를 받아들인다는 것을 상징하며 나아가 민족 고유의 음식을 서로 전달한다는 것은 민족 상호간의 이해와 문화 교류의 폭을 더욱 증진시킨다고 볼 수 있다<sup>3)</sup>.

최근에 있어서 세계화 의식이 고조되고 외국의 문화가 상품과 더불어 대량으로 수입되어 우리 생활에 확산되면서 우리의 식생활에도 많은 변화를 가져와 햄버거, 피자, 닭튀김(KFC, Kentucky Fried Chicken)이 보편화되고 있으며 이는 대중성, 실용성에 힘입어

인기를 얻고 있다. 그러나 지금까지 세계화에 대한 의식은 우리에게 외국의 문화를 받아들이는 것에 치우쳐 있고 우리의 것을 외국에 전달하고 보급할 수 있는 방안의 모색은 매우 적은 편이다. 더욱이 음식은 이를 매개로 하여 인간 또는 민족간의 돈독한 유대를 기대할 수 있는 매체임에도 불구하고 한국음식을 대상으로 하여 외국인들의 기호 성향을 조사한 연구는 매우 드문 실정이다.

일본은 지구상에서 우리와 가장 가까이 살고 있으며 유사한 언어를 사용하고 있다. 기후도 비슷하고 쌀 농사국임과 함께 역사적으로 불교, 유교의 영향을 크게 받았으므로 생산되는 식품에도 동질성이 많다<sup>4,7)</sup>. 따라서 일본인을 대상으로 하여 우리의 음식을 정량적으로 평가받는 것은 우리의 식생활 문화를 직접적으로 전달하고 한국 및 한국문화에 대한 이해와 친숙함을 밖으로 확대할 수 있는 계기가 되리라고 본다.

이에 본 연구는 외국인이 가지는 한국음식에 대한

\*본 논문은 1997년도 영남대학교 학술연구조성비로 수행한 결과이며 연구지원에 감사드립니다.

기호도를 체계적으로 조사하기 위한 작업의 일환으로 일본인을 대상으로 설문지를 통하여 한국음식에 대한 인식을 파악하고, 아울러 10여 종류의 한국음식을 현지에서 만들어 기호도를 조사하였기에 그 결과를 제시하고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 기간

조사는 京都府立大學 食保健學科 남녀 학생들을 대상으로 하였으며 예비조사는 1997년 4월 12일부터 30일까지 실시한 다음 설문지를 수정 보완하여 본조사에 사용하였다. 본조사는 1997년 7~9월에 실시하였으며 설문지는 총 300부를 배부하였으나 회수된 283부를 분석에 사용하였다. 관능검사는 1997년 6월 23, 25일과 7월 2, 8일의 4일에 걸쳐 실시하였으며 관능검사원은 모두 130여명이었다.

### 2. 조사내용 및 방법

설문지의 내용은 조사대상자의 일반적 특성, 한국음식에 대한 인식, 인지도와 시식경험 등이었고 관능검사는 현지에서 만든 불고기외 10여 종류의 음식을 1회에 30명씩 나누어 시식하게 하는 방법을 네차례로 나누어 실시하였다.

#### (1) 음식의 선정

선정한 음식은 설문조사에서 제시한 18종류의 음식 가운데 현지의 여건과 예비조사 결과를 고려한 13종류 즉, 국과 반찬 9종류, 김치 3종류 그리고 후식 1종류였다. 실험시료로 사용한 한국음식은 가능한 한 조리방법이 표준화 되도록 몇 차례의 예비실험을 반복하였다.

#### (2) 실험재료

실험에 사용한 재료는 실험 전날 현지에서 신선한 것을 구입하여 사용하였다. 단, 미역, 당면, 인삼, 마늘, 마른 표고버섯, 고춧가루, 통계피, 꽃감, 호두, 배, 석이버섯, 목이버섯, 실고추 등은 한국에서 구입한 것을 사용하였다.

#### (3) 조리방법

① 미역국: 소고기 100g을 참기름 2작은술로 센 불에 볶은 다음 불린 미역 30g을 넣고 함께 볶다가 물 16컵을 붓고 끓이면 국간장 6큰술로 간을 맞추었다.

② 삼계탕: 물 30컵에 2kg짜리 닭 1마리, 참살1½컵, 수삼 50g을 넣고 2시간 정도 끓인 후 소금 2큰술을 넣었다.

③ 불고기: 소고기 500g에 대하여 양파즙 100g,

설탕 2큰술, 미림 4큰술, 간장 4큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 2큰술, 깨소금 1큰술, 후추 ¼작은술, 참기름 1큰술로 양념하여 하룻밤 재웠다가 후라이팬에 구웠다.

④ 잡채: 양파 160g, 당근 100g, 오이 70g은 채썰어 소금을 약간 넣고 기름에 살짝 볶고 소고기 100g, 표고버섯 50g, 목이버섯 10g은 채썰어 불고기 양념장으로 무쳐서 볶았다. 달걀은 지단을 부쳐 채썰고 당면은 끓는 물에 5분정도 삶아 건져 간장 3큰술, 설탕 3큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 2큰술로 섞으면서 볶다가 볶아둔 다른 재료와 섞었다.

⑤ 생선전: 생선 160g을 포를 떠서 소금, 후추를 뿌려둔 다음 밀가루를 묻히고 푼 달걀에 적셨다가 양면을 고운 색으로 구웠다. 한쪽 면에는 얇게 썬 풋고추로 장식하였다.

⑥ 부추전: 부추 300g을 손질해서 밀가루 반죽(밀가루 3컵, 물 3컵, 소금 1작은술)에 적셔 팬에 가지런히 놓고 양면을 부쳤다.

⑦ 콩나물: 콩나물 600g을 끓는 물에 약 3분간 데친 다음 깨소금 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 2작은술로 무쳤다.

⑧ 시금치 나물: 시금치 600g을 끓는 물에 살짝 데쳐 깨소금 2큰술, 참기름 1큰술, 소금 2작은술로 무쳤다.

⑨ 무나물: 무 800g을 채썰어 고운 고춧가루 ⅓작은술로 색을 들인 뒤 소금 3작은술, 식초 7큰술, 설탕 2큰술로 무쳤다.

⑩ 백김치: 배추는 3kg짜리 1포기를 물 15컵에 소금 2컵을 넣고 7시간 정도 절였다. 배 300g, 무 500g, 마늘 30g, 물에 불린 석이버섯 2장을 각각 채썰어 실고추를 조금 넣고 모든 재료를 고루 섞어 버무렸다.

⑪ 한국김치: 한국에서 시판되는 아진식품 고향맛김치를 사용하였다.

⑫ 일본김치: 일본의 原田食品工業所에서 제조된 시판김치를 사용하였다.

⑬ 수정과: 물 16컵에 납작하게 썬 생강 80g, 통계피 50g을 넣고 1시간 정도 끓인 후 면보에 국물을 맑게 내려 설탕 1½컵을 넣은 다음 10분 정도 끓였다. 시식을 낼 때는 호두를 넣어 꽃감쌈을 만들어 편으로 썰어서 잣과 함께 띄워 냈다.

#### (4) 관능검사

관능검사 시료는 삼계탕, 미역국, 불고기와 같은 따뜻한 음식은 계속 데워가면서 뜨거울 때 제공하였으며 다른 음식은 각 접시에 번호를 붙이고 보기 좋게 담아서 한꺼번에 제시하였다. 결과는 외관, 냄새, 맛을

5점 Likert 척도로 평가하게 하였다.

### 3. 자료분석

자료의 처리는 SPSS/PC 4.01 program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하였고 각 변수에 따른 유의성 검증은  $\chi^2$ -test, t-test, one-way ANOVA를 이용하였다.

## III. 연구결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적인 특성은 Table 1과 같다. 조사 대상자는 남학생 42.0%, 여학생 58.0%였으며 10대는 28.3%, 20대는 71.7%, 그리고 식생활을 전공하는 학생은 36.0%였다. 한국음식에 대하여 관심이 '많다'고 응답한 사람은 53.2%였으며 한국을 방문한 경험이 있는 학생은 6.4%였다. 한국음식을 먹어 본 학생은 93.2%였고 먹었던 나라는 92.7%가 일본이었으며 한국은 3.3%, 그 외 미국에서 먹었다는 학생도 1명(0.4%) 있었다.

### 2. 한국음식에 대한 인식

한국음식에 대한 인식은 외관으로 보았을 때 '좋다'가 67.8%로서 대체로 좋은 것으로 나타났다. 먹은 후의 느낌은 '좋다'가 74.1%, '보통이다'가 21.4%로서 외관보다는 먹은 후의 느낌이 보다 좋다고 하였다.

식성에 적합한지의 여부는 83.1%가 적합하다고 하였으며 그 이유는 '맛이 있어서'가 92.6%였다. 식성에

맞지 않는 경우 그 이유는 '매워서'가 68.3%로 가장 많았고 다음으로는 '맛이 생소해서'가 29.3%, '냄새가 이질적이어서'가 19.5%의 순이었다. 또한 '너무 짜서'라

Table 2. Perceptions of Korean Foods

Variable	Group	N(%)
Frist impression	Good	164(67.8)
	Normal	67(27.2)
	Bad	12(5.0)
Total		243(100.0)
Impression after eating	Good	180(74.1)
	Normal	52(21.4)
	Bad	11(4.5)
Total		243(100.0)
Taste was suitable	Yes	202(83.1)
	No	41(16.9)
Total		243(100.0)
Reason taste was suitable <sup>a)</sup>	Taste	187(92.6)
	Good odor	36(17.8)
	Good ingredients	24(11.9)
	Good cooking method	24(11.9)
	Good texture	15(7.4)
	Good appearance	4(2.0)
	Other	14(6.9)
Reason taste was not suitable <sup>a)</sup>	Hot	28(68.3)
	Unfamiliarity with taste	12(29.3)
	Too salty	8(19.5)
	Unfamiliarity with odor	8(19.5)
	Poor appearance	2(4.9)
	Other	4(9.8)

<sup>a)</sup>Subjects were free to select multiple items.

Table 1. General Characteristics of the Subjects

Variable	Group	N(%)	Variable	Group	N(%)
Gender	Male	119(42.0)	Have visited Korea	Yes	19(6.4)
	Female	164(58.0)		No	264(93.6)
Total		283(100.0)	Total		283(100.0)
Age	18~19	80(28.3)	Length of visit to Korea	Have not visited	264(93.3)
	20	84(29.7)		Under a week	13(4.6)
	21	62(21.9)		More than one week	6(2.1)
	Over 22	57(20.1)		Total	283(100.0)
Total		283(100.0)	Total		283(100.0)
Department	Food & Nutrition	102(36.0)	Have eaten Korean Food	Yes	259(93.2)
	Others	181(64.0)		No	19(6.8)
Total		283(100.0)	Total		278(100.0)
Interest in Korean Food	High	150(53.2)	Place Korean Food was eaten	Korea	8(3.3)
	Average	88(31.2)		Japan	240(92.7)
	Low	44(15.6)		Korea & Japan	10(3.6)
Total		282(100.0)		Others	1(0.4)
Total		282(100.0)	Total		259(100.0)

는 응답도 19.5%였는데, 이는 담백함을 좋아하는 일본인에게는<sup>8-10)</sup> 같은 양념이라는 우리의 조리방법에 이질적인 느낌도 있다고 본다<sup>11)</sup>.

**3. 한국음식에 대한 인지도와 섭취경험**

Fig. 1은 한국음식에 대한 인지도와 섭취경험을 나타낸 결과이다. 인지도에 있어서는 조사대상자 중 97.2%가 김치를 안다고 응답하여 김치가 우리 음식 가운데 가장 잘 알려진 음식임을 알 수 있었다. 다음으로는 갈비(91.5%), 비빔밥(89.8%), 콩나물(50.9%), 불고기(41.7%), 전(36.4%), 백김치(35.7%) 등의 순으로 인지도가 높았다. 그러나 수정과, 약식, 식혜, 곱탕에 대한 인지도는 10% 이하였다. 한국음식을 섭취한 경험에 있어서는 김치가 93.6%로 가장 많이 먹어 본 음식이었으며 다음으로는 갈비(80.6%), 비빔밥(62.2%), 불고기(35.0%), 백김치(23.3%), 콩나물(21.2%), 시금치나물(20.8%) 등의 순이었다.

Table 3은 한국음식에 대한 인지도와 섭취경험을 18점 만점으로 하였을 때의 여러 변인에 따른 결과이다. 인지도는 평균 남학생이 4.97점, 여학생이 6.12점으로 나타나 여학생이 남학생보다 한국음식을 더 많

이 알고 있었고(p<.001), 식생활을 전공하는 학생이 다른 학과 학생보다 인지도가 높았으며(p<.05), 한국음식에 대한 관심이 많은 사람과 한국 방문경험이 있는 사람이, 한국음식을 먹어 본 경험이 있는 사람의 인지도가 보다 높았다(p<.001). 또한 한국음식을 섭취한 나라에 대하여는 한국보다는 일본에서 먹었던 사람이 인지도가 낮았으며(p<.01), 한국음식에 대한 첫 인상이 좋았던 사람과 먹은 후의 느낌이 좋았던 사람의 인지도가 보다 높았다(p<.001). 또한 한국음식이 식성에 맞는 사람이 맞지 않은 사람보다 인지도가 높게 나타났다(p<.01). 섭취경험은 성별과 전공학과와는 유의미한 차이가 없었으나 한국음식에 대한 관심이 많은 사람, 한국을 방문한 경험이 있는 사람, 한국음식을 먹어 본 사람, 일본 이외의 나라에서 먹었던 사람, 시식 당시 그리고 먹은 후의 느낌이 좋았던 사람, 식성에 맞는 사람이 높게 나타나 인지도와 비슷한 경향을 나타내었다(p<.001). 그러므로, 우리나라를 방문하는 경우가 아니라 일본 현지에서 한국음식 박람회나 시식회를 갖는 등 보다 적극적으로 한국음식에 대한 인지도와 관심을 높일 수 있는 방안의 모색이 필요하다고 하겠다.

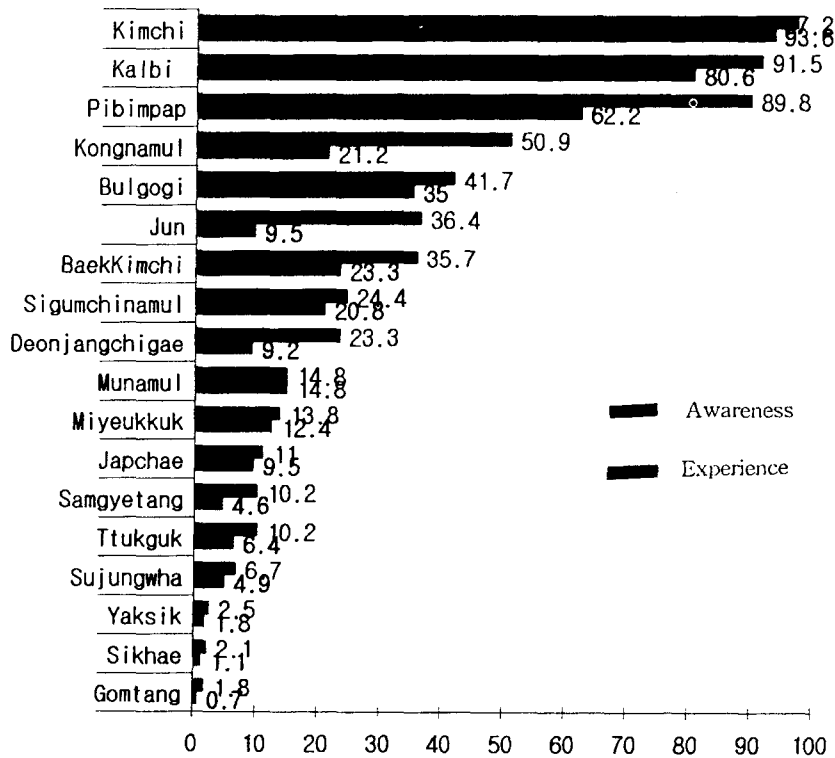


Fig. 1. Awareness of and Experience with Korean Food.

Table 3. Awareness and Experience with Korean Food by General Characteristics

Variable	Group (N)	Awareness		Experience	
		M±SD	F-value	M±SD	F-value
Gender	Male	4.97±2.49	13.39***	4.25±2.54	1.00
	Female	6.12±2.69		4.57±2.76	
Dpartment	Food and Nutrition	6.06±2.58	4.00*	4.49±2.69	0.06
	Other	5.40±2.68		4.41±2.67	
Interest in Korean Food	High	6.36±2.74	16.39***	5.12±2.79	14.44***
	Average	5.25±2.42		4.06±2.51	
	Low	4.00±1.89		2.89±1.59	
Have visited Korea	Yes	8.11±3.55	17.45***	7.56±2.83	28.69***
	No	5.25±2.51		4.24±2.52	
Have eaten Korean Food	Yes	5.83±2.68	14.45***	4.67±2.64	22.23***
	No	3.47±1.12		1.79±1.32	
Place Korean Food was eaten	Korea	7.88±3.72	5.23**	7.63±3.16	8.42***
	Japan	5.64±2.53		4.45±2.50	
	Korea and Japan	8.30±3.59		7.50±2.72	
	Other	8.00±0.00		5.00±0.00	
First impression	Good	6.39±2.68	7.25***	5.35±2.65	10.32***
	Normal	5.06±2.47		3.77±2.29	
	Bad	4.83±2.37		3.75±2.09	
Impression after eating	Good	6.31±2.73	7.19***	5.26±2.66	10.01***
	Normal	4.85±2.21		3.65±2.16	
	Bad	4.91±2.43		3.36±1.96	
Taste was suitable	Yes	6.16±2.68	8.33**	5.10±2.62	15.17***
	No	4.85±2.47		3.39±2.31	

\*p&lt;.05 \*\*p&lt;.01 \*\*\*p&lt;.001.

#### 4. 한국음식에 대한 기호도

Table 4와 Fig. 2는 한국음식의 외관, 냄새, 맛에 대한 관능검사 결과이다. 관능검사의 평가기준은 '매우 좋다'를 5점, '매우 싫다'를 1점으로 하여 5점 Likert 척도로 하였다.

외관은 삼계탕, 잡채, 불고기, 생선전, 한국김치, 백

김치 등의 순으로 좋아하였으며, 성별로 보면 남학생은 삼계탕, 불고기, 한국김치, 잡채 등의 순으로, 여학생은 삼계탕, 잡채, 백김치, 생선전 등의 순으로 좋아하였다. 또한 불고기, 미역국은 남학생이, 잡채, 생선전, 백김치, 무나물은 여학생이 보다 좋아하여 성별간 유의미한 차이를 나타내었다.

Table 4. Preference for Korean Food

Korean Food	Appearance				Odor				Taste			
	M	F	Total	F-value	M	F	Total	F-value	M	F	Total	F-value
Samgyetang	4.06 <sup>9)</sup>	4.03	4.05	0.04	3.80	3.54	3.67	2.42	4.23	3.99	4.11	1.97
Japchae	3.52	3.91	3.72	7.67**	3.34	3.53	3.44	1.80	3.77	3.76	3.77	0.00
Bulgogi	3.77	3.33	3.55	8.52**	3.98	3.84	3.91	0.90	4.31	3.91	4.11	4.45*
Sangsunjun	3.38	3.69	3.54	4.62*	3.12	3.16	3.14	0.08	3.55	3.47	3.51	0.18
Korean Kimchi	3.55	3.46	3.51	0.30	3.56	3.53	3.55	0.03	3.83	3.64	3.74	0.78
BaekKimchi	3.31	3.71	3.51	8.48**	3.30	3.57	3.44	3.25	3.38	3.91	3.65	9.40**
Sigumchinamul	3.36	3.61	3.49	3.10	3.41	3.34	3.38	0.20	3.73	3.47	3.60	2.50
Japanese Kimchi	3.42	3.41	3.42	0.00	3.28	3.27	3.28	0.00	3.33	3.21	3.27	0.40
Kongnamul	3.22	3.46	3.34	3.47	3.23	3.30	3.27	0.25	3.77	3.67	3.72	0.32
Miy eukkuk	3.42	3.10	3.26	4.58*	3.41	3.49	3.45	0.31	3.59	3.93	3.76	3.99*
Munamul	3.00	3.47	3.24	10.28**	2.91	3.46	3.19	12.78***	3.13	4.07	3.60	30.97***
Buchujun	3.09	3.33	3.21	2.87	3.20	3.36	3.28	1.11	3.89	3.84	3.87	0.07
Sujungwha	2.91	2.81	2.86	0.22	2.47	2.67	2.57	0.84	2.30	2.51	2.41	0.89

\*p&lt;.05, \*\*p&lt;.01, \*\*\*p&lt;.001.

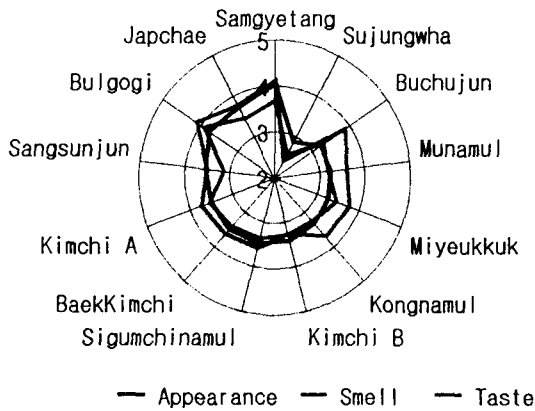


Fig. 2. Preference for Korean Food.

냄새는 불고기, 삼계탕, 한국김치, 미역국, 잡채, 백김치 등의 순으로 좋아하였고 여학생이 남학생보다 무나물을 더 좋아하였으며(p<0.001) 그 밖에는 성별에 따른 유의차를 나타내지 않았다.

맛은 삼계탕, 불고기, 부추전, 잡채, 미역국 등의 순으로 좋아하였으며 남학생은 불고기(p<0.05)를, 여학생은 미역국(p<0.05), 백김치(p<0.01), 무나물(p<0.001)을 보다 좋아하였다.

종합적으로 보면 외관은 삼계탕(4.05)이, 냄새는 불고기(3.91)가, 맛은 삼계탕(4.11)과 불고기(4.11)를 가장 좋아하였고 수정과는 외관(2.86), 냄새(2.57), 맛(2.41) 모두 선호도가 가장 낮았다. 그 이유는 수정과의 재료인 계피의 향기와 매운 맛이 일본인들에게 지

나치게 강하게 느껴져 음식이라기 보다는 약이라는 느낌을 가지는 듯하였다. 또한 남학생은 외관, 냄새, 맛 모두 불고기를 좋아하였는데 외국인을 대상으로 한 다른 연구<sup>12,14)</sup>의 결과에서도 불고기에 대한 선호도가 높았던 것과 일치하였다. 그러나 설문조사에서 인지도와 섭취경험이 낮았던 삼계탕이 관능검사에서는 가장 좋아하는 음식임을 감안하면 앞으로 일본인들에게는 김치, 불고기 외에 삼계탕이나 다른 담백한 음식들을 소개하는 것도 매우 의의있다고 생각된다.

5. 한국김치와 일본김치의 비교

설문조사 결과 김치에 대한 인지도와 섭취경험은 가장 높게 나타났으나 조사대상자의 약 30%는 김치와 갈비를 일본음식으로 잘못 알고 있었다. 따라서 학생들이 직접 먹어 봄으로써 한국의 김치는 일본의 김치와 어떻게 다른가를 평가하도록 하여 Table 5와 같은 결과를 얻었다. 한국김치는 일본김치와 비교했을 때 어떠한가에 대한 물음에서 남학생은 '맵다'(67.2%)라는 응답이 가장 많았으며 여학생은 '맛있다'(65.7%)가 가장 많았다. 또한 식생활학과 학생들은 '맛있다'(66.7%)가, 그 밖의 학생들은 '맵다'(66.3%)라는 응답이 가장 많았다. 한국음식이 식성에 적합한지의 여부는 식성에 맞다고 응답한 사람은 '맛있다'가 66.3%였고 '맵다'(55.4%), '냄새가 좋다'(48.9%) 등의 순으로 평가하였다. 식성에 맞지 않다고 응답한 사람은 '맵다'(57.1%), '색이 너무 빨갱다'(28.6%), '냄새가 나쁘다'(14.3%) 등으로 평가하였다. 그 밖의 평가로는 한국김

Table 5. Estimation of Korean Kimchi

Perception Variable		Hot	Too salty	Too red in color	Good odor	Bad odor	Deli-cious	Not deli-cious	Dislike odor of garlic	Other	N(%)
Gender	Male (N=64)	43(67.2)	4(6.3)	6(9.4)	23(35.9)	2(3.1)	37(57.8)	0(0.0)	0(0.0)	17(26.6)	
	Female (N=70)	38(54.3)	6(8.6)	6(8.6)	26(37.1)	2(2.9)	46(65.7)	2(2.9)	2(2.9)	21(30.0)	
$\chi^2$		2.33	0.26	0.03	0.02	0.01	0.89	1.86	1.86	0.19	
Depart-ment	Food and Nutrition (N=42)	20(47.6)	5(11.9)	4(9.5)	13(31.0)	1(2.4)	28(66.7)	1(2.4)	2(4.8)	9(21.4)	
	Other (N=92)	61(66.3)	5(5.4)	8(8.7)	36(39.1)	3(3.3)	55(59.8)	1(1.1)	0(0.0)	29(31.5)	
$\chi^2$		4.21*	1.75	0.02	0.83	0.08	0.58	0.33	4.45*	1.46	
Suitable taste	Yes (N=92)	53(55.4)	8(8.7)	1(1.1)	45(48.9)	0(0.0)	61(66.3)	1(1.1)	1(1.1)	32(34.8)	
	No (N=21)	12(57.1)	1(4.8)	6(28.6)	1(4.8)	3(14.3)	11(52.4)	1(4.8)	0(0.0)	3(14.3)	
$\chi^2$		0.02	0.36	22.23***	13.81***	13.50***	1.43	1.33	0.23	3.36	

\*p<.05, \*\*p<.01, \*\*\*p<.001.

치는 '맛이 부드럽다', '비린내가 난다', '맵지만 맛있는 매운 맛이다', '처음에 갑자기 매운 맛이 나고 뒤에 신 맛, 짠 맛이 점점 더해진다', '일본김치보다 깊은 맛이 있다', '색이 진해서 매워 보인다'고 하는 반면, 일본김치는 '색과 냄새가 연하고 맵지 않아서 좋다', '우선 짠 맛부터 느껴지고 매운 맛을 뒤에 느낄 수 있다', '맵게 보이지 않았으나 입에 넣었을 때 매웠다', '한국김치보다 더 맵고 훨씬 짜다' 등이었다.

## 요 약

본 연구는 한국음식에 대한 일본인의 기호도를 알기 위하여 설문지로서 일본의 남녀 대학생 283명을 대상으로 한국음식에 대한 인식과 섭취경험을 파악하고 아울러 130여명의 학생들에게는 관능검사를 실시하여 한국음식에 대한 기호도를 조사한 것이다.

1. 조사대상자는 남학생이 42.0%, 여학생이 58.0%였으며 식생활학과 학생은 36.0%였다. 한국음식에 대하여 53.2%는 관심이 많았으며 93.2%는 한국음식을 섭취한 경험을 가지고 있었다.

2. 한국음식에 대하여 외관상의 느낌으로는 67.8%의 학생들이 좋다고 평가하였고 먹은 후의 느낌은 74.1%의 학생이 좋다고 응답하여 외관으로 본 경우보다는 먹은 후의 느낌이 보다 좋은 것으로 나타났다. 조사대상자의 83.1%는 한국음식이 식성에 맞다고 하였으며 그 이유는 '맛이 있어서'가 92.6%로 가장 많았다. 식성에 맞지 않는 이유로는 68.3%가 맵다고 하였다.

3. 한국음식에 대한 인지도는 김치(97.2%), 갈비(91.5%), 비빔밥(89.8%), 콩나물(50.9%), 불고기(41.7%)의 순이었다. 여학생, 식생활학과, 한국음식에 관심이 많은 사람, 한국을 방문한 경험이 있는 사람, 한국음식을 시식한 경험이 있는 사람 그리고 보았을 때와 시식한 후의 느낌이 좋았던 사람이 인지도가 높았다. 가장 많이 먹어 본 음식은 김치(93.6%)였으며 갈비(80.6%), 비빔밥(62.2%), 불고기(35.0%)의 순으로 시식경험이 많았다.

4. 외관에서 가장 좋은 것은 삼계탕이었고 냄새는

불고기가, 맛은 삼계탕과 불고기를 가장 좋아하는 음식으로 평가하였다.

5. 한국김치와 일본김치를 비교한 결과는 한국김치에 대해 남학생은 '맵다'(67.2%), 여학생은 '맛있다'(65.7%)고 응답하였으며 한국김치가 식성에 맞지 않는 이유는 '맵다'(57.1%), '색이 너무 빨갱다'(28.6%), '냄새가 나쁘다'(28.6%) 등이었다.

## 참고문헌

1. 구천서, 세계의 식생활문화, 향문사, 1994.
2. 박은숙, 미국 거주 한국인의 식생활 적응에 영향을 미치는 요인 및 식습관 변화, 한국 식생활문화학회지, 12(5), 519-529, 1997.
3. 한재숙, 허성미, 김미향, 한국 음식에 대한 미국인의 기호 및 적응에 관한 조사, 영남대학교 자원문제연구 소논문집, 14(1), 93-99, 1995.
4. 金達壽, 朝鮮-民族·歷史·文化-, 岩波新書, 147, 1988.
5. 上田正昭, 姜在彦, 日本と朝鮮の二千年, 大阪書籍, 110, 115, 1989.
6. 信太一郎, 朝鮮の歴史と日本, 興英文化社, 77, 1989.
7. 渡邊吉鎔, 鈴木孝夫, 朝鮮語のすすめ, 190, 193, 1990.
8. 황혜성, 한복려, 한복진, 한국의 전통음식, 교문사, 1993.
9. 石毛直道, 日本人の食事文化(2), 食生活研究, 5, 12, 1981.
10. 渡邊實, 日本食生活史, 吉川弘文館, 298, 1986.
11. 한재숙, 김정숙, 서봉순, 한준표, 김혜영, 초등학교의 김치에 대한 의식과 선호실태에 관한 연구, 한국조리과학회, 13(3), 259-265, 1997.
12. 김태홍, 외국 관광객을 위한 우리나라 관광호텔의 한국음식 개선에 관한 연구, 상명여 자대학교 논문집, 제 12집, 1983.
13. 계승희, 윤석인, 한국 전통음식에 대한 외국 운동선수들의 기호도 조사, 한국식문화학 회지, 3(1), 79-88, 1988.
14. 문수재, 손경희, 이영미, 안경미, 주한 외국인의 한국 식당의 음식 및 서비스에 대한 의견 조사, 24(2), 63-73, 1986.

(1998년 5월 15일 접수)