

미국 거주 한인들의 전통음식에 관한 인식조사(I) - 이용실태와 개선방안을 중심으로 -

변재옥 · 한재숙 · 박경숙*

영남대학교 생활과학대학 가정관리학과, 대구공업대학 식품영양과*

The Korean Americans' Knowledge on Korean Traditional Foods(I) - Actual State of Utilization and Improvement Measures -

Jae-Oke Byun, Jae-Sook Han and Kyung-Sook Park*

Dept. of Home Management, Yeungnam University

*Dept. of Food and Nutrition, Taegu Technical College**

Abstract

This study was conducted to investigate the actual state of utilization of Korean traditional foods by Korean Americans residing in L.A. area and to provide some policies, to improve their attitudes for Korean traditional foods. The proper period preparing traditional foods was the occasion of family events(47.0%) and Korean festivals(40.8%). Festival foods were prepared in Sulnal(=New Year's Day), Chusök(=the Korean Thanksgiving Day), Daeborum(=the 15th of January by the lunar calendar), Dongji(=the winter solstice) and Tano(=the 5th day of the 5th by lunar month), respectively. Sixty five percent of all the respondents expressed their wish to hand down the cooking methods of traditional foods. However, only 28.6% of the respondents at their twenties replied positively on this matter.

To maintain and develop traditional foods abroad, it is necessary that older generations sometimes offer opportunities to meet with them to the coming Korean generations to taste traditional foods and that Korean food companies establish special selling agencies abroad and export standardized traditional foods. And furthermore, if tourism corporations and cooking schools hold a food exhibition and or a food-tasting party, occasionally, in conjunction with the embassies and legations abroad, the utilization of traditional foods will increase.

Key words: Korean Americans, Korean traditional foods, Korean festival, festival foods, food-tasting party.

I. 서 론

한 민족의 전통음식은 장구한 시일에 걸쳐 그 민족의 제 생활여건에 가장 부합하게 창안되어 전통문화와 함께 꾸준히 발전·계승되어온 음식을 말하며,

우리 나라의 경우 전통음식은 왕실반가의 화려했던 궁중음식, 일반서민의 소박한 음식 및 고장 특유의 향토음식을 총괄하여 지칭하는 말이다¹⁾.

이와 함께 출생, 백일, 첫돌, 관례, 혼례, 회갑, 상례 및 제례 등과 같은 통과의례시에 준비하는 음식²⁻³⁾과 명절이나 계절의 음식인 절식과 사식 등이 또한 우리의 고유한 전통음식으로 계승되어 오고 있다⁴⁻⁵⁾.

한편, 대가족제도하에서의 농경사회를 배경으로 생겨난 우리의 전통음식은 주부들이 식생활에 대해 많은 관심을 갖고 있었으며 그에 따라 음식의 조리 방법을 많이 인지하고 있는 등 전통음식을 고수하고 계승하여 왔다.

그러나 사회가 점차 도시화, 산업화, 핵가족화 됨으로써 식생활도 변모하여 점차 간소화 되어가고 있는 실정이며 또한, 각종 식품공업의 발달과 수입개방화는 식품의 선택 폭을 광범위하게 확대시키고 있으며, 여성의 사회진출 증가와 외식산업의 성장은 서구적인 식생활로 우리의 음식문화를 급속히 변화시키고 있다⁶⁻⁹⁾.

그러나 이러한 실정에 비추어 볼 때 그동안 세계화에 대한 우리의 의식은 외국의 문물을 받아들이는 것에만 기울어져 있고 우리의 문물을 외국에 전달하고 보급할 수 있는 방안의 모색은 매우 적은 편이다¹⁰⁾.

한편, 식생활은 사회, 문화적 환경의 요인을 받으며 형성되므로 이민 또는 주거지 변경으로 인한 공간적 환경의 변화는 본래 지니고 있던 개인의 식습관을 변화시킬 수 있는 충분한 요인이 될 수 있다¹¹⁻¹²⁾.

우리나라의 전통음식에 관한 연구는 전통식생활에 대한 지식 및 평가에 관한 연구¹³⁻¹⁴⁾, 전통음식의 의식 및 실태조사^{7-8,15-19)}, 전통음식의 현황에 관한 연구²⁰⁻²¹⁾ 등이 있고, 국외에서 행한 연구로는 중국 변지역에서 조선족을 대상으로 한 식문화 양상 및 식생활 문화에 관한 연구²²⁻²³⁾와 미국에서 재미한인을 대상으로 한 한국음식 세계화에 관한 조사와 식생활에 관한 조사²⁴⁻²⁵⁾ 및 식생활 적응에 영향을 미치는 요인 및 식습관의 변화 연구²⁶⁾ 등이 있으나, 실제 해외에서의 인식조사²⁷⁻²⁸⁾ 및 식이섭취빈도에 관한 연구²⁹⁾는 불과 수 편에 불과한 실정이다.

이에 본 연구는 미국 L.A., Monterey Park 및

Columbus에 거주하고 있는 한인들을 대상으로 우리의 전통음식에 대한 그들의 의식과 이용실태를 파악하는 한편 해외에서도 이를 바르게 계승, 발전시킬 수 있을지의 여부를 조사하고 앞으로 그들의 생활 속에서 우리의 전통음식이 어떻게 보존되고 한편으로는 변해갈 것인지를 전망하여 전통음식연구의 기초자료로 제시하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 미국 L.A.(CA), Monterey Park(CA) 및 Columbus(OH)에 거주하고 있는 한국인들을 대상으로 1999년 11월 30일부터 1999년 12월 20일까지 예비조사를 실시하여 수정 보완한 후 2000년 8월 1일부터 8월 30일까지 본 조사를 하였다. 설문지는 총 350부를 배부, 308부를 회수하여 이를 통계자료로 이용하였다(회수율 88%).

2. 조사내용

조사내용은 조사대상자의 일반적인 사항 8문항, 전통음식을 만드는 시기 6문항, 손님 접대시의 전통음식 9문항, 절기음식에 대한 인지도 및 상차림 10문항, 의례음식의 준비방법 7문항, 전통음식의 개선방안과 계승의지 3문항, 이용예측 3문항으로 구성되었다.

3. 조사방법

자료의 처리는 SPSS 7.5 Package Program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하였고, 각 변수에 따른 유의성 검증은 χ^2 -test를 이용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

Table 1은 조사대상자의 일반적 사항을 나타낸 것으로 남자는 21.8%, 여자는 78.2%였다.

연령은 30대가 29.8%, 40대가 27.4%, 50대가 23.1%로서 30~50대가 주를 이루었다. 기혼자가 84.8%였으며, 결혼지속년수는 11~20년이 32.8%, 21~30

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N(%)	
Gender	Male	67(21.8)	
	Female	241(78.2)	
Total		308(100.0)	
Age	20~29	25(8.4)	
	30~39	89(29.8)	
	40~49	82(27.4)	
	50~59	69(23.1)	
	60 and over	34(11.4)	
Total		299(100.0)	
Marriage	Single	45(15.2)	
	Married	251(84.8)	
Total		296(100.0)	
Years of married life	Less than 10	72(28.8)	
	11~20	82(32.8)	
	21~30	59(23.6)	
	30 and over	37(14.8)	
Total		250(100.0)	
Academic carrier	Elementary school	45(15.4)	
	Middle school	8(2.7)	
	High school	33(11.3)	
	University	149(51.0)	
	Graduate school	57(19.5)	
Total		292(100.0)	
Occupation	Kind of occupation	Full time	Part time
	Manufacture, Labor	8(2.9)	6(2.2)
	Marketing, Service	60(21.4)	18(6.4)
	Deskwork	23(8.2)	4(1.4)
	Official	8(2.9)	0(0.0)
	Specialist	69(24.6)	13(4.6)
	Educator	17(6.1)	6(2.2)
	Total	185(66.1)	47(16.8)
Unemployment		48(17.1)	
Total		280(100.0)	
Assistant of household affairs	Have	42(14.3)	
	None	251(85.7)	
Total		293(100.0)	
Resident years of U.S.A.	Less than 10	96(32.1)	
	11~20	129(43.1)	
	21 and over	74(24.8)	
Total		299(100.0)	

년이 23.6%, 30년 이상이 14.8%로서 약 71%가 결혼 지속년수 10년 이상이었다. 학력은 대졸이 51%, 대학원졸이 19.5%로 70%가 대학을 졸업한 사람으로서 대체로 학력수준이 높았다.

조사대상자중 82.9%가 직업을 가지고 있었고 Full time으로 일하는 사람이 66.1%였으며 그 중 전문기술직 종사자가 24.6%로 가장 많았다. Part time인 경우에는 판매 및 서비스직이 6.4%로 가장 많았다. 미국의 거주년수는 10년 이하가 32.1%, 11~20년이 43.1%, 21년 이상이 24.8%였다.

2. 전통음식의 이용실태

1) 전통음식을 만드는 시기

전통음식을 만드는 시기를 조사한 결과는 Table 2 와 같다. 전통음식을 만드는 시기는 가족행사(46%)와 명절(41.4%)이 가장 많았고 제사, 간식, 외식 때에는 그다지 준비하지 않는 것으로 나타났다. 연령에 따라서는 20대, 30대, 40대가 명절(각각 66.7%, 41.2%, 46.8%)에, 50대와 60대 이상은 가족행사(62.7%, 63.3%)가 전통음식을 준비하는 시기라고 응답했다 (p<.05). 미국 거주년수에 따라서는 10년 이하인 사람은 명절(52.2%), 11~20년과 21년 이상인 사람은

가족행사(46.0%, 62.9%)가 전통음식을 가장 많이 준비하는 시기라고 응답했다(p<.05).

2) 손님접대시의 전통음식

Table 3은 손님 접대시에 준비하는 전통음식의 종류를 조사한 결과로서 연령이나 거주년수에 관계없이 불고기와 갈비구이가 70% 이상으로 월등히 많아 대부분이 불고기 및 갈비구이를 즐기는 것을 알 수 있었다. 이것은 재료 구입도 쉽고 경제적인 부담도 적으며 조리방법도 간단하면서 맛 있고 또한 서양 사람들이 민감하게 생각하는 냄새 등도 적어 즐겨 이용하지 않는가 생각된다. 다음으로는 잡채와 만두 순이었으나 비율은 매우 낮았다. 앞으로는 불고기나 갈비구이 이외의 음식에 대하여도 보다 적극적으로 이용함으로써 한국의 전통음식을 외국에 널리 알리려는 적극적인 민간외교의 역할이 더욱 요망된다.

3) 의례음식의 준비방법

Table 4는 의례음식을 준비하는 방법을 조사한 결과이다.

생일상차림(79.4%), 설날과 추석의 차례상차림(56.3%), 백일상차림(52.0%), 돌상차림(44.5%)은 가정에서 준비한다가 가장 많은 반면에 회갑상차림은

Table 2. The period preparing traditional food N(%)

Variable	Group	The period preparing traditional food						Total
		Family event	Festivals	Eating out	Sacrifice	Snack	Usually	
Age	20~29	6(25.0)	16(66.7)	0(0.0)	0(0.0)	1(4.2)	1(4.2)	24(100.0)
	30~39	34(40.0)	35(41.2)	2(2.4)	2(2.4)	1(1.2)	11(12.9)	85(100.0)
	40~49	30(38.0)	37(46.8)	1(1.3)	4(5.1)	0(0.0)	7(8.9)	79(100.0)
	50~59	42(62.7)	23(34.3)	0(0.0)	2(3.0)	0(0.0)	0(0.0)	67(100.0)
	60 and over	19(63.3)	7(23.3)	0(0.0)	1(3.3)	0(0.0)	3(10.0)	30(100.0)
	Total		131(46.0)	118(41.4)	3(1.1)	9(3.2)	2(0.7)	22(7.7)
Note		$\chi^2=36.57^*$ df=20						
Resident years of U.S.A.	Less than10	36(39.1)	48(52.2)	1(1.1)	3(3.3)	1(1.1)	3(3.3)	92(100.0)
	11~20	57(46.0)	45(36.3)	2(1.6)	5(4.0)	1(0.8)	14(11.3)	124(100.0)
	21 and over	44(62.9)	22(31.4)	0(0.0)	1(1.4)	0(0.0)	3(4.3)	70(100.0)
	Total		137(47.9)	115(40.2)	3(1.0)	9(3.1)	2(0.7)	20(7.0)
Note		$\chi^2=18.56^*$ df=10						

*p<.05

Table 3. Traditional food served on the occasion of entertainment of guests

N(%)

Variable	Group	Foods served to guests									Total
		Bulgogi or Kalbigui	Chabchae	Jeon	Kimchi	Soybean curd	mandu	Fry	Bokkumbab	Others	
Age	20~29	18(85.6)	1(4.8)	0(0.0)	1(4.8)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(4.8)	21(100.0)
	30~39	52(69.3)	6(8.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.3)	2(2.7)	2(2.7)	1(1.3)	11(14.7)	75(100.0)
	40~49	47(65.3)	5(6.9)	1(1.4)	2(2.8)	0(0.0)	1(1.4)	1(1.4)	2(2.8)	13(18.1)	72(100.0)
	50~59	47(72.3)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.5)	0(0.0)	4(6.2)	0(0.0)	0(0.0)	7(10.8)	65(100.0)
	60 and over	15(62.5)	0(0.0)	0(0.0)	1(4.2)	0(0.0)	1(4.2)	0(0.0)	0(0.0)	2(8.3)	24(100.0)
	Total		179(69.9)	23(8.9)	1(0.4)	5(1.9)	1(0.4)	8(3.1)	3(1.2)	3(1.2)	34(13.2)
Note		$\chi^2=26.38^{ns}$ df=32									
Resident years of U.S.A.	Less than 10	56(70.0)	7(8.8)	1(1.3)	4(5.0)	0(0.0)	2(2.5)	0(0.0)	1(1.3)	9(11.3)	80(100.0)
	11~20	78(67.8)	13(11.3)	0(0.0)	1(0.9)	1(0.9)	3(2.6)	3(2.6)	2(1.7)	14(12.2)	115(100.0)
	21 and over	50(79.4)	3(4.8)	0(0.0)	1(1.6)	0(0.0)	3(4.8)	0(0.0)	0(0.0)	6(9.5)	63(100.0)
	Total	184(71.3)	23(8.9)	1(0.4)	6(2.3)	1(0.4)	8(3.1)	3(1.2)	3(1.2)	29(11.2)	258(100.0)
Note		$\chi^2=15.17^{ns}$ df=16									

ns : Not significant

Table 4. The method preparing ceremony food

N(%)

Kind of table settings	Home	Banquet hall	Special selling agency	Don't	Total
100-days-old baby	142(52.0)	51(18.7)	21(7.7)	59(21.6)	273(100.0)
One year-old baby	122(44.5)	84(30.7)	31(11.3)	37(13.5)	274(100.0)
Birthday	224(79.4)	30(10.6)	8(2.8)	20(7.1)	282(100.0)
Bride's presents	13(4.9)	76(28.8)	131(49.6)	44(16.7)	264(100.0)
Both birthday anniversary	26(9.8)	137(43.1)	59(18.6)	44(13.8)	266(100.0)
Sacrifice	104(38.7)	4(1.5)	5(1.9)	156(58.0)	269(100.0)
Sulnal and Chusök	160(56.3)	3(1.1)	3(1.1)	118(41.5)	284(100.0)

연회장이 43.1%로 가장 많았으며 혼례시 폐백상차림은 전문업체 이용이 49.6%로 가장 많았다.

특이한 것은 제사를 안 모신다는 사람이 58.0%나 되어 기독교 문화인 미국거주 한인들에게는 종교적인 의미와 함께 점차 전통적인 제사의식이 사라져 가는 것으로 사료된다. 이는 미국생활로 인하여 점차 전통적인 의식의 제사대신에 기독교적인 행사로 바뀌게 될지도 모르겠으며, 이와 아울러 조상 숭배사상이 조금씩 희미해져 가는 것으로 생각할 수 있어 다소 염려스러운 점이 없지 않다.

4) 세시음식의 상차림 유무와 인지도

Table 5는 세시음식의 상차림 유무와 인지도를 조

사한 결과이다.

설날 73.2%, 추석 54.3%가 상차림을 한다고 하는 반면 단오상차림(10.9%), 동지상차림(20.9%), 정월 대보름상차림(33.6%)은 많은 가정이 상차림을 하지 않는 것으로 조사되어 우리의 전통 세시풍속이 점차 사라지고 있는 것을 알 수 있었다. 이에 대해 심 등²⁵⁾은 New York과 New Jersey 지역에서의 명절 및 명절음식 인식조사에서 추석 52%, 설날 46.9%, 정월 대보름 1.1%라고 보고하고 있어 본 조사 결과와는 큰 차이가 있었으나 세시풍속 인식이 사라져 가고 있다는 점에서는 유사한 경향을 보여 주었다.

따라서 우리의 세시의례에 대한 의식고취를 위하여 본국 및 교민단체에서의 지원 또는 대사관이 주

Table 5. Table setting an knowledge of seasonally special food N(%)

Kind of festivals	Table setting		Total	Knowledge		Total
	Do	Don't		Know	Don't know	
Sulnal	205(73.2)	75(26.8)	280(100.0)	283(99.3)	2(0.7)	285(100.0)
Daeborum	93(33.6)	184(66.4)	277(100.0)	263(92.6)	21(7.4)	284(100.0)
Tano	30(10.9)	244(89.1)	274(100.0)	203(71.2)	82(28.8)	285(100.0)
Chusok	152(54.3)	128(45.7)	280(100.0)	277(96.2)	11(3.8)	288(100.0)
Dongji	58(20.9)	219(79.1)	277(100.0)	269(94.4)	16(5.6)	285(100.0)

도하는 전통 행사나 교육 등이 필요하다고 생각된다. 한편, 세시음식에 대한 인지도는 설날 99.3%, 추석 96.2%, 동지 94.4%, 정월대보름 92.6%, 단오 71.2%의 순으로 알고 있었고 그 중에서도 설날, 추석, 동지, 정월대보름과 같은 대표적인 명절은 잘 알고 있지만 단오 같은 절기에 대해서는 잊혀져 가고 있음을 알 수 있었다.

있도록 개선한다'가 47.4%로 가장 많았고 그 다음이 '전문판매점을 활성화시켜 쉽게 이용할 수 있도록 개선한다'가 18.8%였으며, 연령 및 미국 거주년수에 따른 유의한 차이는 나타나지 않았다. 따라서 전통음식의 이용을 높이기 위해서는 표준화된 조리방법의 모색과 전문판매점 확장 및 새로운 음식개발 등이 필요하다고 생각된다.

3. 전통음식의 개선방안과 계승의지

2) 전통음식 조리법 전수자와 전수하고 싶은 의식의 유무

1) 전통음식의 개선방안

Table 6은 전통음식의 개선방안을 조사한 결과로서 '표준화된 조리방법을 가정에서 쉽게 이용할 수

Table 7은 전통음식의 조리법 전수자와, 딸·며느리에게 전수하고 싶은 의식의 유무를 조사한 결과이다.

Table 6. Improvement measures of traditional food N(%)

Variable	Group	Improvement measures of traditional food						Total
		Standardization	Store	Home	Mass production	Tradition food	2 and more	
Age	20~29	13(54.2)	5(20.8)	1(4.2)	2(8.3)	2(8.3)	1(4.2)	24(100.0)
	30~39	42(49.4)	17(20.0)	4(4.7)	8(9.4)	4(4.7)	10(11.8)	85(100.0)
	40~49	34(42.5)	21(26.3)	5(6.3)	7(8.8)	10(12.5)	3(3.8)	80(100.0)
	50~59	34(50.0)	7(10.3)	5(7.4)	4(5.9)	10(14.7)	8(11.8)	68(100.0)
	60 and over	13(43.3)	4(13.3)	2(6.7)	0(0.0)	8(26.7)	3(10.0)	30(100.0)
	Total		136(47.4)	54(18.8)	17(5.9)	21(7.3)	34(11.8)	25(8.7)
Note			$\chi^2=24.74^{ns}$			df=20		
Resident of U.S.A.	Less than 10	46(50.0)	14(15.2)	3(3.3)	9(9.8)	9(9.8)	11(12.0)	92(100.0)
	11~20	55(43.7)	29(23.0)	7(5.6)	9(7.1)	17(13.5)	9(7.1)	126(100.0)
	21 and over	38(54.3)	9(12.9)	6(8.6)	2(2.9)	9(12.9)	6(8.6)	70(100.0)
	Total		139(48.3)	52(18.1)	16(5.6)	20(6.9)	35(12.2)	26(9.0)
Note			$\chi^2=11.12^{ns}$			df=10		

^{ns} : Not significant

Table 7. The initiator of recipe of traditional food and the will to hand down

N(%)

Variable	Group	Initiator of recipe			Will to hand down		
		Woman's mother	Man's mother	N(%)	Yes	No	Total
Age	20~29	22(100.0)	0(0.0)	22(100.0)	6(28.6)	15(71.4)	21(100.0)
	30~39	60(82.2)	13(17.8)	73(100.0)	46(62.2)	28(37.8)	74(100.0)
	40~49	64(85.3)	11(14.7)	75(100.0)	52(69.3)	23(30.7)	75(100.0)
	50~59	56(87.5)	8(12.5)	64(100.0)	48(71.6)	19(28.4)	67(100.0)
	60 and over	23(85.2)	4(14.8)	27(100.0)	23(76.7)	7(23.3)	30(100.0)
	Total		225(86.2)	36(13.8)	261(100.0)	175(65.5)	92(34.5)
Note		$\chi^2=4.67$ df=4			$\chi^2=16.31^{**}$ df=4		
Resident years of U.S.A.	Less than 10	67(84.8)	12(15.2)	79(100.0)	52(64.2)	29(35.8)	81(100.0)
	11~20	101(86.3)	16(13.7)	117(100.0)	82(67.8)	39(32.2)	121(100.0)
	21 and over	57(87.7)	8(12.3)	65(100.0)	42(61.8)	26(38.2)	68(100.0)
	Total	225(86.2)	36(13.8)	261(100.0)	176(65.2)	94(34.8)	270(100.0)
Note		$\chi^2=0.25^{ns}$ df=2			$\chi^2=0.74$ df=2		

**p<.01

^{ns} : Not significant

전통음식의 조리법을 전수하는 사람은 주로 친정 어머니(86.2%)였고 그 다음이 시어머니(13.8%)로 나타났다. 이 결과는 심 등²⁵⁾의 조사(친정어머니 61.6%, 시어머니 23.6%, 신문·잡지 등 10.3%)와 장 등³⁰⁾의

조사(친정어머니 46.6%, 시어머니 14.4%, 학교·요리책 등 15.4%) 및 조 등¹⁵⁾의 조사결과와 유사하였으며 이에서 생각할 때, 친정어머니가 음식조리법의 전수에 가장 큰 영향을 주고 있음을 알 수 있었다.

Table 8. The prospect of utilization of traditional food

N(%)

Variable	Group	The prospect of utilization			
		More than now	As present state	Less than now	Total
Age	20~29	2(8.3)	12(50.0)	10(41.7)	24(100.0)
	30~39	19(22.9)	29(34.9)	35(42.2)	83(100.0)
	40~49	24(29.6)	21(25.9)	36(44.4)	81(100.0)
	50~59	21(30.9)	17(25.0)	30(44.1)	68(100.0)
	60 and over	9(29.0)	11(35.5)	11(35.5)	31(100.0)
	Total		75(26.1)	90(31.4)	122(42.5)
Note		$\chi^2=9.59^{ns}$ df=8			
Resident years of U.S.A.	Less than 10	19(21.1)	31(34.4)	40(44.4)	90(100.0)
	11~20	39(30.7)	40(31.5)	48(37.8)	127(100.0)
	21 and over	15(21.1)	17(23.9)	39(54.9)	71(100.0)
	Total	73(25.3)	88(30.6)	127(44.1)	288(100.0)
Note		$\chi^2=7.11^{ns}$ df=4			

^{ns} : Not significant

한편, 딸·며느리에게 전수하고 싶은 의식조사에서는 있다가 65.5%, 없다가 34.5%로 나타났으며 연령과 거주년수에 따라서는 유의한 차를 나타내지 않았다. 그러나, 전통음식의 조리법 전수의지는 연령에 따라 $p < .01$ 에서 유의한 차를 보였는데 20대는 71.4%가 없다고 하여 전통조리에 대한 많은 우려를 보인 반면에 30대 62.2%, 40대 69.3%, 50대 71.6%, 60대는

76.7%가 각각 전수의지가 있다고 하였다. 이 결과에서 생각할 때, 전통음식이 미국거주 한인들에게 있어서 향후 차츰 멀어지지는 않을까 그리고 잊혀지지는 않을까 염려된다.

3) 전통음식 이용예측

Table 8은 전통음식의 지속적 이용 여부에 대한

Table 9. The reason that must maintain and develop traditional food and leading place to practice it N(%)

Variable	Group	The reason that must maintain and develop traditional food					Total
		Mores	Culture of food life	Suitability of taste	The others		
Age	20~29	5(20.8)	13(54.2)	6(25.0)	0(0.0)		24(100.0)
	30~39	20(23.3)	41(47.7)	24(27.9)	1(1.2)		86(100.0)
	40~49	15(19.7)	41(53.9)	20(26.3)	0(0.0)		76(100.0)
	50~59	8(11.8)	46(67.6)	13(19.1)	1(1.5)		68(100.0)
	60 and over	6(22.2)	13(48.1)	8(29.6)	0(0.0)		27(100.0)
	Total		54(19.2)	154(54.8)	71(25.3)	2(0.7)	
Note		$\chi^2 = 9.13^{ns}$ df = 12					
Resident years of U.S.A.	Less than 10	15(16.3)	50(54.3)	27(29.3)	0(0.0)		92(100.0)
	11~20	20(16.3)	70(56.9)	32(26.0)	1(0.8)		123(100.0)
	21 and over	18(27.7)	33(50.8)	13(20.0)	1(1.5)		65(100.0)
	Total	53(18.9)	153(54.6)	72(25.7)	2(0.7)		280(100.0)
Note		$\chi^2 = 6.33^{ns}$ df = 6					
Variable	Group	Leading place to practice					Total
		Home	School	Public information	Agencies concerned	The others	
Age	20~29	17(70.8)	2(8.3)	1(4.2)	4(16.7)	0(0.0)	24(100.0)
	30~39	42(50.6)	6(7.2)	25(30.1)	9(10.8)	1(1.2)	83(100.0)
	40~49	38(51.4)	3(4.1)	24(32.4)	7(9.5)	2(2.7)	74(100.0)
	50~59	45(66.2)	3(4.4)	14(20.6)	6(8.8)	0(0.0)	68(100.0)
	60 and over	19(70.4)	0(0.0)	7(25.9)	1(3.7)	0(0.0)	27(100.0)
	Total		161(58.3)	14(5.1)	71(25.7)	27(9.8)	3(1.1)
Note		$\chi^2 = 18.73^{ns}$ df = 16					
Resident years of U.S.A.	Less than 10	51(56.7)	6(6.7)	21(23.3)	12(13.3)	0(0.0)	90(100.0)
	11~20	61(50.8)	8(6.7)	37(30.8)	12(10.0)	2(1.7)	120(100.0)
	21 and over	45(68.2)	1(1.5)	16(24.2)	2(3.0)	2(3.0)	66(100.0)
	Total	157(56.9)	15(5.4)	74(26.8)	26(9.4)	4(1.4)	276(100.0)
Note		$\chi^2 = 12.85^{ns}$ df = 8					

^{ns} : Not significant

예측에 관하여 조사한 결과이다.

전통음식의 이용은 현재보다 적어질 것이다가 42.5%로 가장 많았고 현재보다 많이 이용될 것이라는 26.1%에 불과해 전통음식에 대한 교포들의 계승 의지가 적고 이로 인하여 그 이용전망이 어두운 것을 볼 수 있어 전통음식에 대한 애정과 우수성에 대해 좀 더 자부심을 가질 수 있도록 기성세대와 관련 기관의 홍보 및 교육이 적극 요구된다고 하였다.

4) 전통음식의 계승, 발전 이유와 주도적인 역할을 해야 할 장소

Table 9는 전통음식을 계승, 발전해야 하는 이유와 계승, 발전에 관여해야 하는 장소를 조사한 결과이다.

전통음식을 계승, 발전해야 하는 이유는 '식생활 문화를 전승하려고'가 54.8%로 가장 많았고 다음은 '식성에 맞아서' 25.3%와 '미풍양속'이 19.2%였다.

전통음식을 계승, 발전시켜야 하는데 있어서 주도적인 역할을 해야 할 장소는 가정이 58.3%, 대중홍보 25.7% 순으로 높게 나타났으나 학교나 기관은 상대적으로 낮았다. 따라서 해외에 거주하고 있다 하더라도 우리의 식생활문화를 계승, 발전시키기 위해서는 기성세대들이 우리의 전통음식에 대한 자긍심을 지니고 보다 적극적인 노력을 하여 가정에서 후세들이 전통음식을 가능한 한 많이 접하도록 하며, 재외 관광공사, 학교 및 요리 학원 등에서는 재외공관과 유기적으로 협력하여 한국요리 전시회 등을 수시로 개최하고 홍보하여 재외 한인들이 일층 관심을 갖고 우리의 전통음식에 대한 적극적인 이용과 계승정신을 고취케 하는 것이 바람직하다고 사료된다.

IV. 요약

본 연구는 우리나라의 전통음식에 대한 해외 한인들의 의식과 이용실태를 파악하여 해외에서도 이를 바르게 계승, 발전시키기 위한 방안을 모색하기 위하여 미국 남가주지역(일부 오하이오 지역 포함)에 거주하고 있는 재미한인들을 대상으로 전통음식의 이용실태, 개선방안과 계승의지를 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사 대상자는 재미한인들로 연령은 20세부터 60세 이상(11.4%), 미국 거주년수는 10년 이하(32.1%)부터 21년 이상(24.8%)까지 다양하였으며, 이외에 결혼 여부, 결혼 지속년수, 학력, 근무상태 등이 변인으로 설정되었다.
2. 전통음식을 준비하는 시기는 주로 가족행사(46%)와 명절(41.4%)이었고, 연령별로는 20대, 30대, 40대는 명절(각 66.7%, 41.2%, 46.8%)에, 50대, 60대 이상은 가족행사(각 62.7%, 63.3%)에 많았으며, 손님 접대 시 이용되는 음식은 주로 불고기 및 갈비구이(70.6%)였고, 다음이 잡채(8.9%)와 만두(3.1%) 순이었다.
3. 의례음식 가운데 생일상차림(79.4%), 설날과 추석의 차례상차림(56.3%), 백일상차림(52.0%) 및 돌상차림(44.5%)은 주로 가정에서 준비하며, 회갑상차림은 연회장이 43.1%였고, 혼례시 폐백상차림은 전문업체(49.6%) 이용이 가장 많았다.
4. 세시음식의 상차림은 설날 73.2%, 추석 54.3%였고, 정월대보름 33.6%, 동지 20.9% 및 단오 10.9%는 그 비율이 낮았다.
5. 전통음식 이용을 위한 개선방안으로는 표준화된 조리방법을 가정에서 쉽게 이용할 수 있게 한다가 47.4%였고, 전문판매점을 활성화시켜 쉽게 이용할 수 있도록 한다가 18.8%였다.
6. 전통음식의 조리법 전수자는 주로 친정어머니(86.2%)였고 다음이 시어머니(13.8%)였으며, 조리법을 전수하고 싶은 "의식이 있다"는 65.5%로 비교적 높았으나 20대는 28.6%로 매우 낮았다.
7. 향후 전통음식의 이용은 현재보다 적어질 것이다가 42.5%, 현재보다 많아질 것이다가 26.1%였다.
8. 전통음식을 계승, 발전시켜야 하는 이유는 식생활문화 전승이 54.8%, 식성에 적합이 25.3%, 미풍양속이 19.2%였으며, 그 역할을 주도할 곳으로는 가정(58.3%)과 대중홍보(25.7%)로 나타났다.

이상의 결과에서 볼 때, 미국거주 한인들은 전반적으로 전통음식에 대한 인지도는 높으나, 이용도는

낮은 것으로 나타났으며, 전통음식의 계승의지는 기성세대에서는 비교적 높았으나, 20대에서는 28%로 매우 낮았다. 따라서 향후 해외에서 우리의 전통음식을 계승, 발전시키기 위해서는 기성세대들이 가정에서 후세들에게 전통음식에 접할 기회를 가능한 한 많이 제공하는 것이 중요하며 식품회사들은 외국현지 전문판매점의 개설과 함께 표준화된 전통식품을 꾸준히 개발하여 수출하는 것이 필요하다고 하겠다. 또한 관광공사와 요리학원 등에서도 재외공관과 협력하여 한국 요리전시회나 시식회를 수시로 개최, 이들에게 관심과 자부심을 갖게 하여 그 이용율을 제고하는 것이 무엇보다도 시급한 과제라고 사료된다.

V. 참고문헌

1. Yun, S. S.: An outline of Korean dietary culture, National Nutrition, 1988.
2. Kang, I. H.: The food of Korean traditional rite, Korean J. Dietary Culture, 11(4):541-545, 1996.
3. Yun, S. K.: The food culture of marriage ceremony, Korean J. Dietary Culture, 12(2):227-244, 1997.
4. Lim, D. K.: Encyclopedia of the Korean Culture, 1991.
5. Cho, H. J.: The culture of Korean festival food, Korean J. Dietary Culture, 11(4):547-559, 1996.
6. Mo, S. M.: Effects of the development of dining-out industry on national nutrition and food life, Korean J. Nutrition, 19(2):120-128, 1986.
7. Han, Y. I., Namgung, S. and Seol M. Y.: Studies on the attitude to food life of housewives and its formative factors, Korean J. Dietary Culture, 2(2):1-8, 1989.
8. Yim, Y. S.: A study of housewives' knowledge on ceremony food in Kangwon-do district, Research of Social Science, 20, 1984.
9. Kwon, T. W. and Kang, S. K.: The development of food industry and our dietary life, Korean J. Dietary Culture, 8(4):351-358, 1993.
10. Han, J. S., Kim, S. Y., Kim, M. S., Otani, Kimiko and Takabisa Minamide: A survey of Japanese perception of and preference for Korean foods, Korean J. Soc. Food Sci., 14(2):188-194, 1998.
11. Willson, C. S.: Food-custom and nature, J. of Nutrition Education, suppl. 1, 1979.
12. Yang, G. L. P. and Fox, H. X.: Food habit changes of Chinese persons living in Lincoln, Nebraska, J. Am. diet. Assoc., 75:420-424, 1979.
13. Lee, K. A., Jang, Y. A. and Kim, W. K.: A study on university student' knowledge and opinion of the Korean traditional foods. -I. The knowledge and consumption of the Korean traditional foods-. Korean Home Economics Association, 31(3):187-195, 1993.
14. Lee, K. A., Jang, Y. A. and Kim, W. K.: A study on university student's knowledge and opinion of the Korean traditional foods. -II. The evaluation and opinion for improvement on the Korean traditional foods-. Korean Home Economics Association, 31(4):183-191, 1993.
15. Cho, Y. S., Hong, S. O. and Han, J. S.: The study of the housewife's consciousness on the Korean -Traditional food in Taegu area-. Korean J. Dietary Culture, 3(3):281-292, 1988.
16. Son, Y. M.: A knowledge of housewives residing in Seoul area on traditional rite and actual status of utilization of ceremony food, M. A. Thesis of Educational Graduate School, Hanyang University, 1990.
17. Lee, K. J.: A Survey on the status of the home maker' meal management in Jeonbuk Area, Korean J. Dietary Culture, 6(4):403, 1991.
18. Kim, M. S.: Actual status on food life of Korean tradition of middle-school girls, M. A. Thesis of Kyungsang University, 1993.

19. An, I. S.: A study on the behavior of food life of middle-aged women. M. A. Thesis of Yonsei University, 1986.
20. Lee, Y. N., Sin, M. J. and Kim, B. N.: A study on the present state of traditional food. Korean J. Dietary Culture, 6(1):71-81, 1991.
21. Han, E.: The present status of processing technique on traditional food and its development measures. Korean Food Development Institute, 1993.
22. Jang, J. O.: A study on dietary culture of Chosun tribe in Yenbeun, Korean J. Dietary Culture, 8(4):315-319, 1993.
23. Lyu, E. S. and Ryu, K.: Study of the Yanbian Korean housewives' knowledge of Korean traditional holidays foods. Korean J. Dietary Culture, 11(3):327-337, 1996.
24. Sim, Y. J., Jung, B. M., Kim, E. S. and Joo, N. M.: A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. Korean J. Soc. Food Sci., 16(3):210-215, 2000.
25. Sim, Y. J. and Kim, J. S.: Study of Korean Americans housewives' knowledge of Korean festival foods. Korean J. Soc. Food Sci., 14(2): 148-158, 1998.
26. Sim, Y. J., Kim, J. S. and Jeffrey R. Backstrand: Korean J. Nutrition, 32(1):101-109, 1999.
27. Sim, Y. J., Kim, J. S. and Chun, H. J.: The knowledge of Korean ceremony foods and table setting of Korean American housewives in the New York - New Jersey area-. Korean J. Soc. Food Sci., 15(2):146-157, 1999.
28. Park, E. S.: Factors of food adaptation and change of food habit on Koreans residing in America. Korean J. Dietary Culture, 12(5): 519-529, 1997.
29. Kim, J. S., Sim, Y. J. and Mabel M. Chan: Development of food frequency questionnaire for Korean Americans. Korean J. Nutrition, 30(5):520-528, 1997.
30. Jang, E. J., Lee, Y. K. and Lee, H. G.: The study for consciousness, dietary life behaviors on Korean traditional food. Korean J. Dietary Culture, 11(2):179-206, 1996.