

외국인들의 호텔한식메뉴 선택선호요인에 관한 연구

이 옥*

【목 차】

I. 서론	V. 결론
II. 한식메뉴의 이론적 배경	Abstract
III. 조사설계	참고문헌
IV. 분석결과 및 시사점	

I. 서론

우리나라는 새마을운동과 경제개발 5개년 계획을 통하여 한강의 기적을 이루면서 국민들의 생활수준이 향상되고 식생활에도 많은 변화를 가져왔다. 이러한 계기를 통해 지금의 식문화로 발전되어져 온 것이라 할 수 있겠다.

오늘날의 음식은 단순히 맛을 음미하는 것에서 끝나는 것이 아니라 음식을 통하여 그 나라와 각 지방의 문화를 찾고자 하는 많은 사람들의 인식 가운데 하나의 문화로 자리를 잡아가고 있는데, 우리나라의 경우 서비스산업이 발전하면서 세계적으로 급속히 발전하는 관광현상에 필연적으로 관련산업의 발전을 촉진하게 되면서 관광산업이 국가 전략산업으로 육성되고 있는 오늘날, 호텔산업의 발전은 관광진흥에 중요한 요인이 되고 있다¹⁾. 이러한 현상가운데 호텔 한식당은 한국음식을 세계에 전파하는데 가장 좋은 환경을 가지고 있는 것이다.

우리나라 역시 '86아시아게임', '88서울올림픽', '2001 한국 방문의 해', '2001ASEM', '2002한

* 경주대학교 외식산업학과

1) 이향구, 관광법통론, 백산출판사, 1997, p44-45.

2 · 관광식음료경영연구

일 월드컵', '2002부산아시안게임' 을 통하여 많은 외국인들이 한국을 방문 세계에 알려지기 시작하면서 한국음식을 세계화하면서, 국제화시대에 국내의 외식문화도 경쟁력 있는 한국음식으로 세계속에 그 전통성과 우수성을 많은 행사들을 통하여 우리의 한식메뉴를 세계에 알리고 있는 것이다.

그러나, 우리의 음식을 찾는 많은 외국인들은 아직까지 많은 점에서 불편함을 호소하고 있는 것이 오늘날 우리나라의 식문화 현실인 것이다.

외국인들을 통해 우리의 전통음식은 그 우수성과 뛰어난 맛이 알려지면서 우리의 전통음식을 계승 발전시키므로 외국인에게 음식을 통한 한국의 문화 알리기를 유지, 발전, 계승 시켜야 하는 것이 지금 우리의 과제인 것이다.

이러한 우리 식문화의 현 문제점들을 풀기 위해서는 그들의 욕구를 충족시켜 줄 수 있어야 하며, 우리 전통문화를 살리면서도 그들이 쉽게 접근할 수 있도록 환경을 만들어 줘야 한다.

따라서 본 연구는 날로 늘어가고 있는 외국인들의 한식메뉴 선호에 있어 외국인측면에서 그들이 요구하는 메뉴 선택시 선호하는 점을 이끌어 내고자 하는 것이다. 다시 말하면 호텔 한식당을 찾는 외국인들의 메뉴 선택 행동시 선호요인을 알아보고, 무조건적인 한국 전통요리의 전달이 아닌, 외국인들의 요구를 충족시켜주면서 우리의 우수한 한식메뉴를 제공함에 있어 외국인들의 생각을 알아보고자 함에 있다.

Ⅱ .한식메뉴의 이론적 배경

제1절 한식 메뉴의 개념

한식메뉴는 쌀밥을 중심으로 이루어진 식문화로 보양음식, 향토음식, 궁중음식, 계절음식, 발효음식, 명절음식, 떡 그리고 과자 등으로 구분되어지면서²⁾ 상차림에 따른 메뉴의 종류가 여러 가지로 계승되어 왔다. 한식메뉴의 기본은 주식류와 부식류로 나누어지면서 상차림으로 구분되어 진다.

2) 명지대학교 조정순, 전통 식품의 식단 구성과 그 시대적 조화

1. 주식류

우리가 식사 할 때 먹는 밥은 우리 음식의 대표적인 주식이라 할 수 있으며, 흰밥을 주로 먹는다. 또한 밀의 생간이 적어 밀가루 음식을 상용하지는 않지만 국수요리와 만두를 만들어 먹었다.³⁾

2. 부식류

우리나라 음식의 특징은 밥과 함께 여러 가지 반찬들을 한상에 차려놓고 먹는 문화이다. 반찬의 종류는 간을 한 식품과 재료에 따라서 나눌 수 있는데 다음과 같이 <표2-2>에서 부식류를 나누었다.

<표2-1> 주식류의 분류

밥	단순형	흰밥, 보리밥
	복합형	팔밥, 콩밥, 녹두밥, 수수밥, 강낭콩밥, 찰밥, 차조밥, 밤밥, 무밥등
죽	흰죽	옹근죽, 원미죽, 무리죽
	두태죽	팥죽, 녹두죽, 콩죽
	장국죽	아욱죽, 콩나물죽, 애호박죽, 김치죽, 장국죽
	어패조류죽	홍합죽, 전복죽, 닭죽등
	비단죽	밤죽, 타락죽, 행인죽, 땅콩죽, 대추죽, 잣죽, 호두죽, 흑임자죽
	미음	쌀미음, 차조미음, 송미음
	응이	수수응이, 연근응이, 오미자응이, 울응이
	국수	냉면
만두	수교의	면류와는 그 모양이 다르지만 밀가루 반죽을 둥근 모양으로 만들어 속을 넣어 빚어서 육수에 삶는다
	편수	밀가루 반죽을 네모나게 만들어 네 귀를 서로 붙여서 세모꼴로 만들어 찐다.
	어만두	밀가루 반죽 대신에 생선을 얇게 저며 속을 찐 다음에 녹말 가루를 묻혀서 찐다.

자료: 김기숙*한경선, 음식과 식생활문화, 대한교과서 1997: 기존연구를 토대로 연구자 재작성

3) <http://toss.nazoo.net>, 한국의 음식

4 · 관광식음료경영연구

〈표2-2〉 부식류의 분류

탕	국형(맑은장국, 토장국, 곰국, 냉국등), 탕반형
찌개	된장찌개, 청국장찌개, 고추장찌개, 두부찌개, 새우젓찌개등
찜	육류, 생선류
선	애호박, 오이, 가지, 두부, 배추
조림	생선, 장, 초
전골	신선로, 쇠고기전골, 생선전골, 낙지전골, 생국전골, 각색전골등
구이	구이, 산적
기타	회, 수란, 족편, 편육, 튀각, 젓갈, 장아찌, 숙채, 찜, 생채, 김치, 포, 강회, 나물등

자료: 강인희, 한국의 맛, 대한교과서, 2000 : 기존문헌 조사자 재작성

3. 상차림

우리 나라의 일상음식의 상차림은 독상을 기본으로 한다.

주식과 그에 어울리는 음식을 찬으로 하여 부식류와 함께 차려진다. 또한 주식으로 차려지는 상이 무엇이나에 따라 죽상, 면상, 주안상등으로 나누고, 목적에 따라 교자상, 뷔페상 등으로 나뉘어 지는데 계절에 따라 그 구성이 다양해진다.⁴⁾

1) 반상차림⁵⁾

반상은 주식인 밥과 부식인 반찬을 주로 하여 격식에 맞게 차리는 상차림으로 밥상, 진지상, 수라상으로 구별하는데, 신분에 따라 이름이 달라진다. 임금에게는 수라상, 아랫사람에게는 밥상, 어른에게는 진지상이라 한다.⁶⁾

〈표2-3〉 반상차림의 원칙

구분	기본음식							생첩에담는음식									
	밥	국	김치	장류	찌개	찜	전골	생채	숙채	구이	조림	전	장과	마른찬	젓갈	회	편육
3첩	1	1	1	1				택1		택1		×	택1			×	×
5첩	1	1	2	2	1			택1			1	1	택1			×	
7첩	1	1	2	3	1		택1	1	1	1	1	1	택1				택1
9첩	1	1	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	택1

자료: 윤서석, 『한국음식-역사와 조리법』 : 조사자 재구성.

4) 황혜성 외, 한식문화대관 6권, 한국문화재보호재단, 1997. p.13

5) 박춘란, 『식생활 문화』, 도서출판 효일, 2002. p.33-42

6) 김인희 외, 한국의 상차림, 효일문화사 1999, pp.35-50

(1) 3첩 반상

기본적인 밥, 국, 김치, 장 외에 세가지 반찬의 반상차림이다.

첩수에 들어가지 않는 음식으로는 밥, 국, 김치, 장이 있으며

첩수에 들어가는 음식으로는 나물(생채 또는 숙채), 구이 또는 조림,

마른찬이나 장과 또는 젓갈중 한가지를 택한다.

(2) 5첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개 외에 다섯가지 찬품을 내는 상차림이다.

첩수에 들어가는 음식으로는 나물(생채 또는 숙채), 구이, 조림, 전, 마른찬이나 장과 또는 젓갈등에서 한가지를 택하면 된다.

(3) 7첩 반상

밥, 국, 김치, 찌개, 찜 또는 전골 외에 일곱가지 반찬을 차린다.

첩수에 들어가는 음식으로는 생채, 숙채, 구이, 조림, 전, 마른찬이나 장과 또는 젓갈중에서 한가지, 회 또는 편육중에 한가지를 택하면 된다.

(4) 9첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개, 찜, 전골 외에 아홉가지 반찬을 차리는 상차림이다.

첩수에 들어가는 음식으로는 생채, 숙채, 구이, 조림, 전, 마른찬, 장, 젓갈, 회 또는 편육이다.

(5) 12첩 반상

밥, 국, 김치, 장, 찌개, 전골 외에 열두가지 반찬을 내며 궁중에서 차린 임금님의 수랏상 차림이다.

첩수에 들어가는 음식은 생채, 숙채, 구이 두종류(찬구이, 더운구이), 조림, 전, 마른찬, 장과, 젓갈, 회, 편육, 별찬이다.

2)죽상차림

잠자리에서 일어나 처음 먹는 음식으로 초조반상이라고 하며, 부담없는 가벼운 음식을 말한다. 응이, 미음, 죽과 같은 유동식을 주축으로 국물김치, 젓국찌개, 마른찬을 곁들여 먹는다.⁷⁾

7) 신애숙, 『세계의 식생활 문화』, 선학출판사, 2001. pp.146-149

6 · 관광식음료경영연구

〈표2-4〉 죽상차림

응이상	응이, 동치미, 소금, 꿀
미음	삼합미음, 마른찬, 동치미, 소금
죽	죽, 마른찬, 나박김치나 동치미, 맑은 조치나 첫국조치, 소금, 꿀, 설탕, 진장

자료: 강인희 외, 『한국의 상차림』, 효일문화사, 1999, pp47-48 ; 조사자 재구성

3) 장국상(면상)차림

국수를 주식으로 하여 차리는 상으로 점심에 많이 이용하는 면상이다. 주식으로는 온면, 냉면, 떡국, 만둣국 등을 차리고 부식으로 찜, 겨자채, 편육, 잡채, 나물, 전, 나박김치, 배추김치 등을 올린다.⁸⁾

〈표2-5〉 면상의 분류

구분	종 류
온면상	국수(온면), 찜(민어찜, 도미찜), 전, 잡누르기, 편육, 잡채, 김치, 정과, 떡 약식, 약과, 강정, 화채, 녹말편
냉면상	국수(냉면), 쇠고기전골, 전, 김치, 장과, 뗏수단, 화채등

자료: <http://www.koreagoods.net>, 전통향통음식문화연구원 : 연구자재작성

4) 주안상

술을 대접하기 위해 약주에 안주가 되는 음식을 차리는 것이다.

찌개나 전골류같은 따뜻한 국물이 있는 음식이 차려질 때는 고급 주안상이 되고, 생과 일이나 정과와 같은 후식까지 곁들이면 아주 훌륭한 주안상이 된다. 보통 주안상에는 약주(정종류), 신선로, 전골, 찌개(매운탕), 회, 전, 나물, 포(육포, 어포), 구절판, 김치, 과일, 떡과 한과류의 음식을 낸다.⁹⁾

5) 교자상차림

교자상은 집안의 잔치나 경사가 있을 때 준비하는 상으로 잔치상이라고 하기도 한다. 상을 차릴 때는 많은 종류의 음식을 차리는 것보다 중심이 되는 몇 가지 음식을 잘 준비

8) 한식 서비스 방식의 차이에 따른 메뉴 선택속성과 평가의 차이에 관한 연구,

유지은, 세종대학교 석사논문, 2000.

9) 황혜성, 한국음식, 민서출판사, 1982

해 다른 음식을 만들어 곁들이는 것이 좋은 방법으로 조선시대의 교자상차림은 건교자, 식교자, 열교자 등으로 나뉘어 있다.

주식은 장국상과 같은 국수나 만두, 떡국이고 반찬은 주안상과 장국상에 올리는 음식과 같은 것이다. 모든 음식을 다 든 후에 조과 떡, 과일등을 후식으로 내 놓는데 청과류도 약간 올리는 것이 좋은 방법이다. 가장 일반적인 교자상의 식단을 참고로 들어 보면 다음과 같다.

[면(은명, 냉면), 탕(계탕, 어알탕, 잡탕), 찜(영계찜, 육찜, 우설찜), 저유어, 편육, 거자채, 신선로, 김치, 장, 각색편, 약식, 잡과(야과, 다식과, 다식, 강장), 정과 숙실과, 생실과, 마른찬, 수란 수정과(식혜, 화채)등].¹⁰⁾

6) 한식 뷔페 상차림

외식시장의 많은 변화가운데 한식 메뉴 중에서도 뷔페 상차림이 인기가 있다. 제한된 공간에서 많은 인원이 식사할 때에 한쪽에 음식을 모아 차려서 먹는 사람들이 개인의 취향에 맞게 개인 접시에 덜어서 식사하는 것이다. 뷔페상차림은 교자상차림을 간소화하여 접대하는 수고를 없앤 상차림이라 할 수 있겠다.

제2절 한식 메뉴에 대한 외국인 선호도연구

1. 한식메뉴에 대한 외국인 선호도

우리나라를 찾아오는 많은 외국인들은 한국고유의 문화적인 배경에 관심이 크며, 이를 경험해 보고자 한다. 현대는 각 국가마다 고유의 식생활 양식이 과거에 비해 변화되는 추세이며, 이는 도시화·공업화로 인한 시간적인 제약과 식품공업의 발달로 인해 전통적인 식품조리나 음식의 준비가 변화되기 때문이다.¹¹⁾

한국을 방문하는 외국인을 조사해 본 결과 한식의 메뉴선호도는 불고기, 비빔밥, 갈비구이, 생선구이, 잡채, 갈비탕, 냉면, 밥, 김치, 삼계탕, 소금구이 등의 순이었으며, 내국인의 경우는 찌개류, 생선요리, 소고기 요리, 나물무침, 국, 국수, 된장의 순으로 조사되었다.¹²⁾

10) <http://www.koreafoods.net>. 전통향통음식문화연구원

11) 최영근, 『호텔 한식당 선택결정요인에 관한 연구』, 경기대학교 국제대학원 2001.

석사학위논문 p.15

12) 문수재 외, 주한외국인의 한국식당 음식 및 서비스에 대한 의견조사, 대한 가정학회지, 1986 pp63-74

8 · 관광식음료경영연구

한식메뉴에 대하여 외국인이 느끼는 선호도는 문화적 환경에서 다소 차이가 있을 것이다. 이미 한국에서 오랜 기간 생활하면서 한국의 식문화에 익숙해져 있는 사람과 관광이나 사업상의 이유로 한국을 방문 한식메뉴를 찾는다면 한국음식에 익숙해져 있는 외국인들처럼 향토음식이나 전통음식을 구별하면서 메뉴를 찾는 것이 아니라 김치나 불고기처럼 널리 알려져 있는 메뉴를 선호할 경향이 크다. 하지만 세계속에 작은 한국을 알리기에 한국의 이미지를 표출해서 그들이 한식메뉴를 인식할 수 있도록 계속적으로 우리의 전통식품을 발전시켜 나가야 할 것이다.

[표2-7]은 한국에 거주하고 있는 외국인 부인들이 선호하는 한식메뉴이다. 가장 선호하는 한국음식은 구이류로 불고기, 갈비였으며 김치류에서는 맵지않고 시원한 맛을 지닌 배추김치, 물김치를 선호하는 것으로 나타났다. 떡과 찌개류는 평소에 쉽게 접할 수 있는 종류를 선호하였는데 이는 한국에 거주하면서, 한국의 문화적 요인에 많은 영향을 받기보다는 식생활 자체가 새로운 메뉴를 찾는 것이 아닌, 평소 주변에서 쉽게 맛 볼수 있는 단순한 식사 형태를 보이고 있는 것으로 보였다.

<표2-7> 외국인 부인들이 좋아하는 한국음식 순위

순위	분류	음식 종류
1	구이류	불고기, 갈비
2	김치류	배추김치, 물김치, 깍두기
3	떡류	시루떡, 백설기, 송편
4	탕류	설렁탕, 삼계탕, 매운탕
5	찌개류	김치찌개, 된장찌개, 순두부찌개
6	한과류	약과, 정과, 엿강정
7	죽류	전복죽, 호박죽

자료: 한익, 향토음식의 개발과 보급, 1994.: 특집: 한국음식문화 세미나

<표2-8>에서는 외국인들이 한국을 방문하기 전에 한국음식에 대한 인지여부를 조사한 것이다. 한국 방문전 한식에 대한 경험은 144명으로 전체 응답자 205명중 70.2%로 많은 사람들이 한식을 경험한 것으로 나타났다. 특이한 것은 신문기사나 광고보다 대부분 한식을 접한 계기는 친구나 친지의 소개로 경험을 하였다. 이것은 한식을 경험한 외국인은 우리음식의 뛰어난 맛을 인정하고 추천하고 있는 것이다. 한국음식을 먹어본 장소로는 외국인이 경영하는 한국식당에서 먹어본 경우가 128명(83.7%)으로 가장 많이 나타났는데, 한국인이 경영하는 식당이 아니라 외국인의 한국식당이라는 점에서 한국의 맛이 어떻게 표현

되었으며, 한국 방문시 경험한 한국음식과 어떤 비교를 할 수 있었는지 앞으로 좀더 조사 연구할 필요성이 있다고 본다.

<표2-9>는 한국 전통음식에 대한 인지도를 나타낸 것이다. 먹어본 음식으로는 김치와 불고기 순으로 나타났으며, 조리할 수 있는 음식으로는 불고기, 비빔밥순으로 먹어본 음식을 조리해 보는 것으로 나타났다. 알고 있는 음식으로는 전, 떡, 삼계탕, 신선로, 갈비탕이었으며 인지도가 없는 음식은 구절판, 신설로, 잡채, 냉면, 전이었는데 전과 신선로는 알고 있으면서도 인지도가 없는 것으로 나타났다.

<표2-8> 한국방문 전의 한국음식에 대한 경험유무

한국음식에 대한 경험		빈도	%
경험유무	유	144	70.2
	무	61	29.8
	합계	205	100.0
먹어본 계기	친구, 친지의 소개	91	59.9
	광고	4	2.6
	신문기사	1	0.7
	여행사추천	19	11.8
	기타	38	25.0
	합계	152	100.0
먹어본 장소	외국인의 한국식당	128	83.7
	친구집	10	6.5
	직접조리	2	1.3
	기타	13	8.5
	합계	153	100.0

자료: 장문정·조미숙, "외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도: 맛과 기호측면의 과제와 현황", 한국식생활문화학회 2000

<표2-9> 한국전통 음식에 대한 인지도(명)

전통음식에 대한 인지도	1위	2위	3위	4위	5위
먹어본 음식	김치	불고기	비빔밥	만두	나물
조리할 수 있는 음식	불고기	비빔밥	만두	잡채	김치
알고 있는 음식	전	떡	삼계탕	신선로	갈비탕
인지도가 없는 음식	구절판	신선로	잡채	냉면	전

자료: 장문정·조미숙, 전게서

외국인이 즐기는 한국음식¹³⁾은 보통 불고기·잡채·비빔밥·갈비·오미자편 등을 선호하지만 세계 각 국가별로 외국인들이 선호하는 음식에는 차이가 있다.

10 · 관광식음료경영연구

국가별로 추천 할 만한 메뉴는 다음과 같다.

〈표2-10〉 국가별 추천 음식

국가	메뉴
중국	오리고기, 꼬치불고기, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 제육고추장구이, 용봉탕, 돼지갈비구이, 닭날개구이, 갈비찜, 튀김만두, 수삼냉채, 약식 등
일본	춘천막국수, 나물김밥, 나물주먹밥, 두부전골, 삼계탕, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 도미찜, 어묵찜, 겨자채, 탕평채, 보쌈김치 등
동남아	두부전골, 삼계탕, 떡꼬치구이, 만이, 규아상, 밀쌈, 빈대떡, 파전, 구절판, 겨자채, 수삼냉채, 백김치 등
북미	두부전골, 삼계탕, 신선로, 소갈비구이, 전류, 빈대떡, 파전, 화양적, 백김치, 보쌈김치 등
유럽	신선로, 오리구이, 닭구이, 소갈비구이, 꼬치불고기, 닭강정, 제육강정, 닭고추장구이, 만두, 삼색만두, 규아상, 밀쌈, 해물빈대떡, 채소빈대떡, 전류, 백김치, 수정과 등
중동	산채비빔밥, 신선로, 구절판, 탕평채, 부추잡채, 피망잡채, 콩나물잡채, 밀쌈, 오이선, 백김치, 울란 등

자료: 기존문헌 조사자 재구성

Ⅲ. 조사설계

조사기간		부산아시안게임
조사지역		부산·경주지역특1급호텔
조사대상 (호텔한식메뉴 경험외국인)	방문객	169(명)
	한국거주	52(명)
회수율		221(88.4%)

Ⅵ. 분석결과 및 시사점

제1절 인구통계특성 분석

1. 표본의 인구통계적 특성

13) 구난숙의 세계속의 음식문화. 교문사. p.32-33

[표4-1] 조사대상자의 언어권에 있어서는 영어권이 총 221명 중 100명(45.2%)으로 가장 많은 응답을 하였지만, 언어권을 국적별로 비교하였을 경우 일본인이 72명(32.6%)으로 가장 많이 차지하고 있는 것으로 나타났다.

성별은 남성이 132명(59.7%)으로 여성보다 43명이 더 많이 응답한 것으로 나타났다.

연령별 특성을 살펴보면 30대가 70명(31.7%)을 차지하고 있으며, 30대 이하가 62명(28.1%)으로 젊은층이 한국을 많이 찾는 것으로 본 연구조사에서는 나타났다.

한식메뉴를 이용한 시간대의 특성을 살펴보면, 점심·저녁을 다 경험한 응답자가 79명 35.7%를 차지하고 있으며, 저녁시간대는 58명으로 26.2%를 차지하고, 아침시간에 이용한 응답자는 12명 5.4%로 나타났는데, 이는 호텔에서 아침메뉴로 한식메뉴를 거의 이용하지 않는다는 것을 의미한다고 볼 수 있겠다.

그리고, 직업에 관해서는 전문직이 70명 31.7%로 나타났는데 이는 한국에 거주하고 있는 외국인의 대부분이 전문직에 관련된 응답자가 많았다.

한국 방문목적에서는 관광이 81명(36.7%)으로 가장 많았고, 사업이 76명(34.4%)으로 나타났다으며, 한국거주는 52명(23.5%), 한국을 경유지로 방문한 사람은 12명(5.4%)으로 나타났다.

한국전통음식의 인지여부에서는 총221명중 150명(67.9%)이 인지하고 있는 것으로 나타났다. 이는 [표2-8]에서 한국을 방문하기전 한국음식 경험자가 70.2%로 나왔는데, 다른 나라를 관광하는 외국인들은 방문하고자 하는 나라에 대한 사전 지식을 가지고 찾는다고 할 수 있겠다.

또한 한국전통음식 경험횟수에서는 5회 이상이 107명(48.4%)으로 많은 응답분포를 나타내고 있는데, 이는 조사기간이 2002 부산 아시안게임기간으로 응답자들의 대부분이 호텔에 투숙하면서 많은 경험 횟수를 나타내고 있는 것으로 보였다.

월 소득에서는 \$1000이하의 응답자가 56명(25.3%)으로 두 번째로 높은 응답률을 차지하고 있는데, 이는 중국인 응답자의 대부분이 \$1000이하의 소득을 나타내고 있기에 많은 응답을 보이고 있다. 마지막으로 한국전통음식 정보제공 원천에서는 동행인의 의견이 89명(40.3%)으로 높게 나타났으며, 옆 테이블의 메뉴는 21명(9.5%)으로 가장 낮게 나타났다.

2. 표본의 한국음식 인지도

본 연구에서는 앞선 선행연구를 통해 나타난 '방한 외국인의 한식메뉴 선호도'와 '한국전통 음식에 대한 외국인의 인지도'를 비교해 보기 위해서 다음과 같은 설문 자료를 얻었다.

〈표4-1〉 표본의 인구 통계적 특성

변수명	구분	빈도(명)	비율(%)
언어	영어권	100	45.2
	일어권	72	32.6
	중국어권	49	22.2
성별	남	132	59.7
	여	89	40.3
연령	30대이하	62	28.1
	30대	70	31.7
	40대	55	24.9
	50대이상	34	15.4
한식 이용시간	아침	12	5.4
	아침·점심	2	.9
	아침·점심·저녁	23	10.4
	아침·저녁	8	3.6
	점심	39	17.6
	점심·저녁	79	35.7
직업	저녁	58	26.2
	학생	27	12.2
	사무직	24	10.9
	전문직	70	31.7
	사업	32	14.5
한국방문목적	기타	68	30.8
	관광	81	36.7
	한국거주	52	23.5
	사업	76	34.4
한국전통음식유·무	경유지	12	5.4
	알고 있다	150	67.9
한국전통음식경험횟수	모르고있다	71	32.1
	1회	43	19.5
	2회	32	14.5
	3회	28	12.7
	4회	11	5.0
월소득	5회이상	107	48.4
	\$1000이하	56	25.3
	\$1000-\$1999	46	20.8
	\$2000-\$2999	59	26.7
	\$3000-\$3999	34	15.4
한국음식정보제공원천	\$4000이상	26	11.8
	가족	46	20.8
	동행인의 의견	89	40.3
	옆테이블의 메뉴	21	9.5
	본국사람의 권유	29	13.1
	기타	36	16.3

〈표4-2〉 한국음식 인지도

순위	변수명	빈도(명)	비율(%)	8	냉면	93	42.1
1	불고기	189	85.1	9	갈비탕	77	34.8
2	갈비구이	134	60.6	10	떡국	66	29.9
3	찌개류	121	54.8	11	잡채	65	29.4
4	만두	102	46.2	12	찜류	63	28.5
5	떡	100	45.2	13	전골류	60	27.1
6	삼계탕	96	43.4	14	나물	57	25.8
7	돌솥비빔밥	95	43	15	신설로	40	18.1

본 연구조사 결과는 <표4-2>과 같이 나타났다. 한식메뉴중 많은 외국인들이 인지하고 있다는 불고기가 총 221명중 189명(85.5%)으로 가장 높은 응답을 나타내고 있으며, 신설로는 40명(18.1%)으로 가장 낮은 응답을 보였다. 다음으로 불고기, 갈비구이, 찌개류는 50% 이상의 응답으로 매우 높은 인지도를 보이는 것으로 나타났으며, <표2-7> 과 <표2-9>에서 선행연구 되어진 결과와 비슷한 값을 나타내고 있으므로, 본연구의 조사결과는 타당성이 있다고 할 수 있겠다.

3. 한식 메뉴 선택선호속성 평가

고객이 메뉴 경험에 있어 의사결정을 할 수 있는 부문은 크게 두 가지로 볼 수 있다. 첫 번째는 메뉴를 선택하는 것이고, 두 번째는 식사를 한 후 메뉴를 평가하는 것이다. 여기서 메뉴의 평가는 다음의 메뉴 선택에 영향을 끼치는 관계를 가진다.

따라서 메뉴의 선택 및 평가는 상품자체의 속성을 평가하는 것이다.

메뉴선택선호도를 평가하기에 앞서, 중요도와 만족도간의 차이를 비교해 보았다. 외국인들이 한식메뉴를 선택하기에 앞서 중요시 여기는 요인과 한식메뉴 경험후의 만족도간에 어떤 차이를 보이는지를 알아보기 위한 것으로 [표4-3]과 같이 나왔다.

본 연구의 설문응답자들은 음식의 위생성, 호기심유발메뉴, 음식의 신선도, 메뉴명, 음식의 구성요인에 있어서는 메뉴 선택시 의사결정이 메뉴 경험후의 평가에서 다른 요인들에 비해 많은 차이를 보이고 있는 것으로 조사되었다. 이는 제공되는 메뉴에 대해서 고객들이 어떤 점을 어떻게 생각하고 있는지를 평가 분석하여 메뉴에 대한 소비자들의 판단을 제공되는 음식에 반영해야 할 것으로 보인다. 또한 음식의 조리법, 음식의 질감, 음식의 외관같은 요인은 별 차이를 보이지 않고 있는데, 이것은 한국전통음식의 우수성을 입증하는

것이라 할 수 있겠지만, 위생성이나 신선도, 음식의 구성에서 불만족을 느끼고 있다는 것은 개선해야 할 것으로 판단된다.

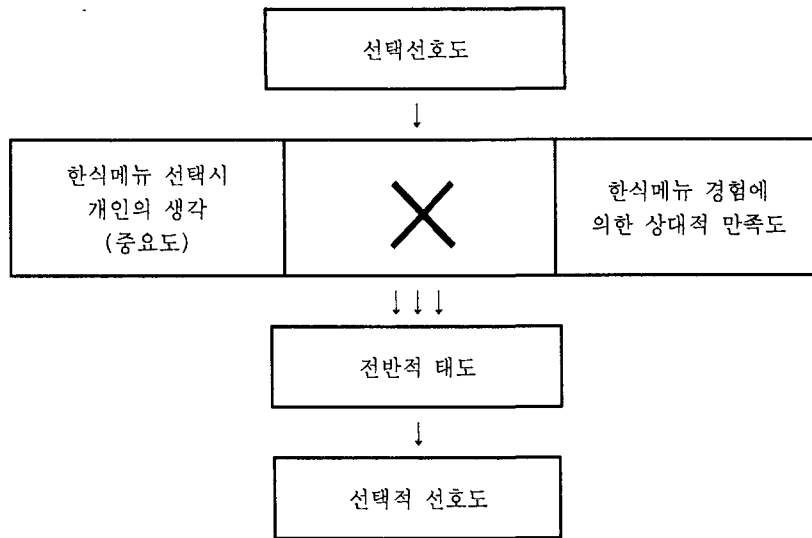
[표4-3] 중요도-만족도 차이

변수명	한식메뉴 선택기준 중요도(1)	한식메뉴 경험 만족도(2)	한식메뉴선택 차이값(3) (1) - (2)	순위
음식의 위생성	4.07	3.67	0.4	1
호기심유발메뉴	3.10	3.46	-0.36	2
음식의 신선도	4.00	3.68	0.32	3
메뉴명	3.17	3.46	-0.29	4
음식의 구성	3.69	3.48	0.21	5
한국음식의 전통성	3.47	3.67	-0.20	6
메뉴판의 본국어사용	3.46	3.26	0.20	
메뉴의 사진과 음식의 일치	3.55	3.36	0.19	8
영양적 균형성	3.91	3.73	0.18	9
음식의 대중성	3.30	3.46	-0.16	
음식의 온도	3.72	3.56	0.16	
음식에 대한 광고	3.33	3.17	0.16	10
젓가락사용여부	3.26	3.41	-0.15	
음식의 가격	3.76	3.62	0.14	14
후식제공여부	3.47	3.34	0.13	15
음식의 적당한 양	3.71	3.60	0.11	16
독특한 맛의 경험	3.56	3.67	-0.11	
주방의 공개여부	3.30	3.41	-0.11	
부반찬의 종류	3.67	3.59	0.08	19
그날의 추천메뉴	3.30	3.25	0.05	20
종사원의 원어 음식설명	3.26	3.22	0.04	21
음식 가격의 할인	3.25	3.28	-0.03	22
음식의 조리법	3.52	3.54	-0.02	23
음식의 질감	3.40	3.42	-0.02	
음식의 외관	3.56	3.54	0.02	

$$\text{선택속성선호도} = \text{선택 기준중요도} \times \text{이용후 만족도}$$

한식 메뉴 선택속성선호도는 <표4-4>에서와 같이 25개의 변수 중 음식의 위생성이 1위, 음식의 신선도가 2위, 영양적 균형성이 3위순으로 나타났다. 이는 방한 외래객들이 한식메뉴 선호도에 있어 음식의 위생여부를 먼저 살펴본다고 할 수 있겠다. 앞서 차이검증을 통해 나타난 요인별 차이도와 선호도를 비교해서 앞으로 한식메뉴 개발에 있어 어떤 점을 중요시해야 하는지를 좀더 구체적으로 연구해야 한다.

그리고, 음식에 대한 광고나 종사원의 음식에 대한 원어설명은 방한 외래객의 한식메뉴 선택선호도에 별 영향을 미치지 못한다고 볼 수 있는데, 이것은 객관적 혹은 실질적 메뉴 선택과는 다른 주관적인 개념이며, 메뉴에 따른 특정속성보다는 각 요인에서 추상적인 개념이 더 앞선다고 할 수 있겠다.



(그림 4-1) 선호도 평가 과정

〈표4-4〉 한식 메뉴 선택선호속성 평가

변수명	한식메뉴 선택기준 중요도(1)	한식메뉴경험 만족도(2)	한식메뉴선택 선호속성(3) (1)×(2)	순위
음식의 위생성	4.07	3.67	14.94	1
음식의 신선도	4.00	3.68	14.72	2
영양적 균형성	3.91	3.73	14.58	3
음식의 가격	3.76	3.62	13.61	4
음식의 적당한 양	3.71	3.60	13.36	5
음식의 온도	3.72	3.56	13.24	6
부반찬의 종류	3.67	3.59	13.18	7
독특한 맛의 경험	3.56	3.67	13.07	8
음식의 구성	3.69	3.48	12.84	9
한국음식의 전통성	3.47	3.67	12.73	10
음식의 외관	3.56	3.54	12.6	11

음식의 조리법	3.52	3.54	12.46	12
메뉴의 사진과 음식의 일치	3.55	3.36	11.93	13
음식의 질감	3.40	3.42	11.63	14
후식제공여부	3.47	3.34	11.59	15
음식의 대중성	3.30	3.46	11.42	16
메뉴판의 본국어사용	3.46	3.26	11.28	17
주방의 공개여부	3.30	3.41	11.25	18
젓가락사용여부	3.26	3.41	11.12	19
메뉴명	3.17	3.46	10.97	20
호기심유발메뉴	3.10	3.46	10.73	21
그날의 추천메뉴	3.30	3.25	10.73	21
음식 가격의 할인	3.25	3.28	10.66	23
음식에 대한 광고	3.33	3.17	10.56	24
종사원의 원어 음식설명	3.26	3.22	10.5	25

제2절 주요변수의 분석

1. 신뢰도 및 타당도 검증

본 연구조사를 통해서 연구모델변수의 타당도 및 신뢰도 검증결과는 <표4-5>와 같이 나왔다.

요인분석(Factor analysis)은 많은 변수의 상호관련성을 소수의 기본적인 요인으로 집약하는 방법의 하나로 전체변수에 공통적인 요인이 있다고 가정하고 이 요인을 찾아내어 각 변수가 어느 정도 영향을 받고 있는지 그 정도를 산출하기도 하고, 그 집단의 특성이 무엇인가를 기술하는 통계분석방법이다.¹⁴⁾

요인분석은 여러 개의 변수들에 포함되어 있는 정보를 최대한 사용하여 보다 적은 수의 요인들로 요약, 압축하는데 있다.

한식메뉴 선택선호도의 요인분석 결과는 <표4-5>과 같이 요인 1에는 '종사원의 원어 음식설명', '그날의 추천메뉴', '음식에 대한광고', '음식 가격의 할인'이 유사성을 보여 이들 변수를 "인지요인"이라 하였다. 요인2에는 '음식의 구성', '음식의 질감', '음식의 온도', '영양적 균형성', '음식의 위생성'을 "구성요인"이라 하였다. 요인3에는 '호기심 유발 메뉴', '젓가락 사용 여부', '메뉴명'의 요인을 "신기성 요인"으로 하였고, 요인 4에는 '음식의 외관', '부반찬의 종류', '한국음식의 전통성'의 변수를 "특징적 요인"이라 명명하였다.

14) 강병서 · 김계수, 『사회과학 통계분석』, 고려정보산업, 1998. p.254

<표4-5> 연구모델변수의 타당도 및 신뢰도 검증

변수명	요인1	요인2	요인3	요인4	신뢰도 (Cronbach- α)	요인명
종사원의 원어 음식설명	.719				.7607	인지요인
그날의 추천메뉴	.788					
음식에 대한 광고	.815					
음식 가격의 할인	.584					
음식의 구성		.795			.7044	구성요인
음식의 질감		.718				
음식의 온도		.649				
영양적 균형성		.569				
음식의 위생성		.533				
호기심유발 메뉴			.531		.6024	신기성요인
젓가락사용여부			.835			
메뉴명			.761			
음식의 외관				.412	.5447	특징적요인
부만찬의종류				.767		
한국음식의 전통성				.779		

타당도는 측정하고자 하는 개념이나 속성이 측정도구에 정확히 반영되었는가를 평가하는 방법인데, 조사된 자료를 대상으로 요인분석을 실시한 결과 대체적으로 타당성은 높은 것으로 나타났다.

신뢰도(reliability)란 한 검사가 측정대상이 되는 내용을 어느 정도의 안정성을 가지고 일관성 있게 측정하고 있느냐 하는 것과 관련된 정확성(accuracy)을 말한다. 조사된 자료를 대상으로 검정한 결과, 요인 4개의 Alpha값이 .6530 으로 신뢰성 있는 것으로 나타났다.

2. 요인의 평균비교 분석

1) t-test

T-검정이란 두 모집단의 평균의 차이유무를 판단하는 통계적 검정방법으로, “두 모집단의 평균간의 차이는 없다”라는 영가설과 “두 모집단의 평균간에 차이가 있다”라는 대립가설 중에 하나를 선택하는 통계적 검정방법 이다.¹⁵⁾

선호도 요인분석의 결과를 가지고 인구통계학적 배경을 독립변수로 하고 추출된 요인을 종속변수로 하여 이에 대한 차이검정으로 t-test를 하였다.

<표4-6>에 나타난 결과를 보면 남성이 집단별 평균에서 여성보다 더 높게 나타났으며,

15) 원태연 · 정성원, 『통계조사분석』, (주)데이타솔루션, 2001. p.243

남·여 두 집단 모두 구성요인에서 가장 높은 값을 보이고 있다. 또한 인지요인은 유의수준 5%내에서 유의함을 보이고 있어 성별에 따라 한식메뉴 선호도에 영향을 미친다고 할 수 있다.

〈표4-6〉 성별에 따른 한식메뉴 선호도요인 t-test결과

요인	집단별평균		t-value	p-value
	남성	여성		
인지요인	11.20	10.13	2.017	.045
구성요인	13.59	13.80	-.405	.686
신기성요인	11.36	10.87	.803	.423
특징적요인	13.06	12.74	.562	.575

한국전통음식 인지여부에 따른 한식메뉴 선택 선호도요인의 집단별 평균비교에서 한국 전통음식을 알고 있는 사람과 모르는 사람들의 평균차이는 별로 없었으나, 특징적요인에서는 알고 있는 사람의 평균값이 더 높게 나왔다. 또한 특징적요인은 유의수준 5%내에 유의하므로 한국전통음식 인지 여부에 따른 한식메뉴선택 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났다.

〈표4-7〉 한국전통음식 인지여부에 따른 한식메뉴선택 선호도요인 t-test

요인	집단별평균		t-value	p-value
	유	무		
인지요인	10.75	10.81	-.110	.912
구성요인	13.7	13.6	.121	.904
신기성요인	11	11.49	-.750	.454
특징적요인	13.59	11.52	3.86	.000

2) 분산분석

분산분석법은 세집단 이상의 집단 평균치의 차이를 검정하고자 하는 경우에 이용하는 분석방법으로¹⁶⁾ 요인분석의 결과를 기초로 하여 인구통계적 특성의 배경을 독립변수로 하고 추출된 요인을 종속변수로 하여 분산분석을 하였다.

언어권에 따른 한식메뉴 선택선호도에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 5%내에서 유의하게 나타난 것은 인지요인, 구성요인, 신기성요인으로 이들 요인은 언어권에서 메뉴

16) 김은정 외, 『SPSS 통계분석 10』, 21세기사, 2001. p.258

선택 선호도에 영향을 주는 것으로 나타났다. 집단별 평균비교에서 가장 높은 값을 보인 요인은 영어권에서 구성요인이 14.84로 나타났으며, 영어권에서 인지요인이 9.44로 가장 작은 값을 보였다.

또한 일어권과 중국어권은 비슷한 평균값을 나타내고 있는데 비해 영어권은 평균값의 차이가 많이 나고 있는데, 이는 일어·중국어권이 같은 아시아권으로 비슷한 생활문화에서 오는 결과라 할 수 있겠다.

〈표4-8〉 언어권에 따른 메뉴선택 선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별평균			F	P
	영어	일어	중국어		
인지요인	9.44	11.28	12.75	14.521	.000
구성요인	14.84	12.52	12.99	9.572	.000
신기성요인	9.88	11.57	13.16	10.006	.000
특정적요인	13.19	12.87	12.47	.517	.597

연령에 따른 메뉴선택요인에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 5%내에서 통계적으로 유의하지 않은 것으로 나타나 연령별로 메뉴선택 선호도에 별 차이가 없음을 알수 있다. 집단별 평균비교에서 구성요인이 가장 높은 값을 보이고 있는데 이는 연령에 상관없이 구성요인을 중요시 한다고 볼수 있겠다. 또한 인지요인의 평균값이 가장 적게 나와 연령에 따라서 인지요인을 중요시 하지 않다고 볼 수 있겠다.

〈표4-9〉 연령에 따른 메뉴선택선호도에 대한 분산분석

요인	집단별평균				F	P
	30대이하	30대	40대	50대이상		
인지요인	10.04	11.03	10.96	11.28	1.083	.357
구성요인	13.53	14.12	14.07	12.41	1.836	.142
신기성요인	10.88	11.4	11.01	11.41	.206	.892
특정적요인	12.94	13.81	12.19	12.29	1.958	.121

<표4-10>의 방문목적에 따른 한식메뉴 선택선호도에 따르면 인지요인, 구성요인, 신기성요인, 특정적요인 모두가 유의수준 5%내에서 유의하게 나타나 방문목적이 한식메뉴 선택선호도에 영향을 미친다고 나타났다. 집단별 평균에서는 관광을 목적으로 하는 집단의 요인별 평균값이 비슷하게 나왔으며, 전반적으로 구성요인을 중요시 여기는 것으로 나타났다. 한국거주를 살펴보면 신기성요인의 평균값이 가장 적고 구성요인의 평균값이 가장

높은 것으로 나와 한국식문화에 익숙해지면, 한식메뉴 선택선호도요인이 다르다는 것을 알 수 있다.

또한 관광을 목적으로 들어온 사람들의 요인별 평균값이 비슷한 것은 정보제공 보다는 숙소나 관광단체에 의한 메뉴선택으로 선호도 값이 비슷하다고 볼 수 있겠다.

〈표4-10〉 방문목적에 따른 한식메뉴 선택선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별평균				F	P
	관광	한국거주	비즈니스	경유지		
인지요인	12.02	10	9.95	10.85	4.886	.003
구성요인	12.73	15.14	14.11	10.93	7.277	.000
신기성요인	12.27	9.96	10.99	9.94	3.344	.020
특정적요인	12.53	14.26	12.66	11.5	2.725	.045

한국음식 경험횟수에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 0.05이하에서 구성요인이 유의한 차이를 나타내었으며 집단별 평균에서도 높은 평균값을 나타내어 경험횟수에 상관없이 구성요인이 한식메뉴선택선호도에 영향을 준다고 볼 수 있다. 또한 인지요인의 평균값이 가장 작아 나와 별 영향을 주지 않는다 할 수 있겠다.

〈표4-11〉 한국음식 경험횟수에 따른 한식메뉴선택선호도에 대한 분산분석

요인	집단별평균					F	P
	1회	2회	3회	4회	5회이상		
인지요인	11.91	11.63	10.74	10.14	10.13	2.164	.074
구성요인	12.13	13.91	13.5	11.89	14.46	3.766	.006
신기성요인	12.09	11.76	10.94	11.60	10.62	1.037	.389
특정적요인	11.92	12.25	12.81	11.55	13.71	2.180	.072

직업에 따른 선호도요인에 대한 평균치의 분산분석결과 유의수준 0.05이하에서 인지요인이 유의한 차이를 나타내고 있다. 집단별 평균비교에서는 구성요인의 평균값이 가장 높게 나타났으며 사무직에 종사하는 사람들의 평균값이 대체로 높게 나타났다. 전문직에 종사하는 사람들은 구성요인을 중요시하는 것으로 나타났으며, 학생들은 인지요인을 별로 중요시하지 않는 것으로 나타났다.

〈표4-12〉 직업에 따른 한식메뉴선택선호도요인에 대한 분산분석

요인	집단별평균					F	P
	학생	사무직	전문직	사업	기타		
인지요인	8.81	12.08	9.94	11.6	11.56	4.553	.002
구성요인	12.98	13.64	14.43	12.95	13.53	1.253	.290
신기성요인	11.12	11.71	10.14	11.11	12.05	1.686	.154
특징적요인	11.81	12.19	13.3	13.19	13.12	.896	.467

3) 빈도분석

빈도분석이란 수집한 자료의 특성을 파악하기 위한 첫번째 단계로 원자료의 분포현황을 파악하여 변수들의 빈도, 중심경향치 분포도등 변수의 개략적 특성을 살펴보는 분석 방법이다.¹⁷⁾

한국전통음식을 경험하기 위하여 한국 재 방문 의사에 관하여 [표4-14]에 다음과 같이 나타나 있다. 전체 응답자 221명 가운데 재 방문 의사가 매우 있다고 응답한 사람은 81명(36.7%), 없다고 13명(5.9%), 보통이다는 55명(24.9%)이었으며, 재 방문 의사가 있다고 응답한 사람은 66명(29.9%), 매우있다는 81명(36.7%)으로 나타났다. 대부분의 조사대상 응답자들은 한국전통음식을 다시 맛보기 위하여 한국 재 방문 의사가 있다고 대답하였는데, 이는 우리음식이 지니고 있는 우수성과 뛰어난 맛을 인정하는 것이라 할 수 있겠다.

따라서 한국식 식당의 진보적 개발이 절실히 요구되고, 간단한 전통적 메뉴와 그 서비스가 조리에서부터 판매될 때까지 경제적·과학적으로 이어져야 할 것이다.¹⁸⁾

〈표4-13〉 한국전통음식 음미를 위한 재방문의사에 대한 빈도분석

	빈도(명)	비율(%)
전혀없다	6	2.7
없다	13	5.9
보통이다	55	24.9
있다	66	29.9
매우있다	81	36.7

한국 전통음식에 대한 외국인들의 전반적인 만족도는 [표4-14]와 같다. 만족하고 있다가

17) <http://sskang.kwandong.ac.kr/학과홈/info1/spss/ex.htm>

18) 오정환, 『식당의식경영론』, 가산출판사, 2001. pp.178-179.

78명(35.3%)으로 가장 많은 응답이 나왔고, 매우

매우불만족은 9명(4.1%), 불만족은 13명(5.9%), 보통이다는 60명(27.1%)으로 응답결과가 나왔으며, 만족하고 있다는 78명(35.3%), 매우만족은 61명(27.6%)으로 대부분의 조사대상자들이 한국전통음식에 대하여 만족하고 있다고 나왔다. 하지만, 메뉴 선택시 각 요인에 대한 만족도와는 차이가 있다. 이는 설문지 특성상 제한된 범위 안에서 답변을 해야 하므로 우리나라의 음식이 세계에서 그 우수성을 입증받기 위해서는 계속해서 외국인들의 의견을 수렴해야 할 것이다.

조사 대상 대부분의 외국인들이 한국전통음식을 짧은 시간동안 한정된 곳에서 경험하였거나, 많은 메뉴들을 경험해 보지 못했기 때문에 조사자료만 가지고, 외국인들이 한국전통음식에 대해서 만족한다고 생각해서는 안될 것으로 사료된다.

〈표4-14〉 한국전통음식 만족도에 대한 빈도분석

	빈도(명)	비율(%)
매우불만족	9	4.1
불만족	13	5.9
보통이다	60	27.1
만족	78	35.3
매우만족	61	27.6

V. 결론

전 세계적으로 빠른 성장을 보이는 것이 관광산업이고, 이에 따라 관련 산업의 발전이 필연적으로 국가전략 산업으로 육성되고 시점에서 호텔산업의 발전은 관광산업에 중요한 요인이 되고 있다. 호텔에서는 식음료부문과 객실부문으로 나눌 수 있는데, 대부분의 호텔들은 식음료부문에서 한식당 운영을 기피하고 있다. 하지만 본 연구에서는 호텔한식메뉴를 경험한 외국인을 대상으로 한식메뉴 선택선호도에 대해서 조사를 해 보았다.

최근 호텔식당의 선택속성에 관한 연구는 비교적 여러 관점에서 이루어지고 있으나, 외국인들을 상대로 한국전통음식에 관한 연구는 전무후무한 상태이다.

따라서 본 연구는 기존의 연구에서 거의 논하지 않았던 외국인을 상대로 한식메뉴선택선호도 요인에 관한 중요성을 밝히는데 있었다.

외국인들의 한식메뉴선택선호요인분석결과 총 4개의 요인이 나타났으며, 분석결과 음식의 위생성과 신선도 요인에 상당히 중요시하고 있었다. 본 연구를 하면서 서투른 외국어이지만, 많은 외국인들을 만나면서 느낄 수 있었던 것은 아직까지 문화적인 차이에서 오는 편견이 남아있었고, 이것은 곧 한국전통음식 특유의 색깔을 외국인들에게 전달하는데 한계가 있다는 것을 느낄 수 있었다. 호텔에서 한식메뉴를 경험하는 경우는 한국전통음식에 대해서 좋은 느낌을 받을 수 있지만, 그 외 다른 장소에서 한국전통음식을 즐길 때에는 많은 불편한 점과 아직 한식메뉴의 개발이 제대로 되어있지 않아 외국인들에게 우리 전통의 맛을 전할 수 없다는 것을 알 수 있었다.

많은 외국인들은 한국의 아름다움을 관광하기 위해 오는 경우도 있지만, 요즘은 한국의 맛을 찾아오는 관광객들이 점차 늘어나고 있는 추세이다. 이에 전통적으로 계승되어져 내려온 우리 맛을 그냥 전달하기보다 외국인들의 기호에 맞게 한식메뉴를 개발 발전시켜야 할 것이다.

본 연구를 하면서 다음과 같은 한계점을 찾았다. 첫째, 조사대상자를 3개 언어권으로 했는데, 요즘 한국을 많이 찾는 러시아권과 아프리카권이 언어적인 제약으로 빠진 것이 아쉬웠다. 둘째, 인구통계학적 특성과 한국음식인지도 여부에서 외국인의 다양한 욕구를 파악하지 못해 많이 부족했는데 앞으로는 평가요인에 관한 광범위한 연구가 필요할 것으로 생각되어 진다. 마지막으로 많은 외국인들이 한국을 찾는 만큼, 그들이 무엇을 생각하며, 무엇을 중요시 여기는지를 많은 부분에서 연구하여 한국전통음식을 세계에 알리는데 중요한 계기가 필요하다고 사료되어진다.

마지막으로 본 연구의 시사점은 다음과 같다.

본 연구는 외국인이 호텔한식메뉴를 경험할 때 선호하는 요인들이 무엇인지를 파악하여 그들의 생각을 한식메뉴에 적용해 보려는 것이다. 그런 의미에서 본 연구의 시사점은 조사자가 도출하는 것이 아닌, 설문지에 응답자들이 자유기입방법으로 한식메뉴 이용시 불편사항을 적도록 하였는데, 본 연구에서 메뉴선택선호도는 호텔한식메뉴 경험으로 제한을 두었지만, 한식메뉴 이용시 불편한 사항은 호텔한식메뉴 뿐만 아니라 일반 한식메뉴로 그 조사범위를 넓혔다. 이는 좀더 구체적으로 외국인들이 한식메뉴 이용시 생각하고 있는 점들을 알아보기 위해서다. 그 결과 다음과 같은 문제점들을 찾을 수 있었으며, 한익(1994) "향토음식의 개발과 보급"에서 외국인을 상대로 조사한 <표4-14>의 '한국식당 이용시 불편한 사항'과 비교해 보기로 했다.

먼저, 본 연구에서 외국인들이 한식메뉴 이용시 불편한 사항을 음식과 메뉴로 나누어

보았다.

1) 음식

① 보온성

- 어떤 종류의 국이나 요리는 따뜻해질(보온) 필요가 있습니다.
- 한국음식은 따뜻할 때 맛이 좋습니다.

② 위생성

- 음식을 먹을 때 개인 접시를 가지고 먹고 싶습니다.
- 한국에서는 하나의 접시에 모두가 각각의 젓가락이나 스푼으로 직접 먹는 것이 습관이지만 일본인에게 있어서는 조금 저항감이 있습니다. 각각 작은 개인 접시를 미리 준비해 주시면 고맙겠습니다. 특히, 찌개나 탕의 경우 그릇(조금 깊이가 있는 것), 국자를 준비해주시면 먹기 편하겠습니다.

③ 후식

- 호텔에서 한국의 디저트는 다양하지 않다.(한국에서는 디저트에 대한 사고가 없는 것 일까요?) 한식메뉴를 즐기며, 맛있게 먹습니다. 하지만 디저트는 맛이 없습니다.(한식의 디저트에 왜? 커피나 케익, 아이스크림이 나오는지 알 수 가 없습니다.)

2) 메뉴

① 다양성

- 한국음식은 맛있습니다. 맛과 건강면에서 더 많이 다양화시키고 풍부하게 해야 합니다.
- 한식메뉴의 다양성이 요구됩니다.

② 서비스

- 한국의 전통음식이 무엇인지, 향토음식이 무엇인지 알수 있도록 메뉴판에 설명이 있었으면 합니다.
- 메뉴에 일본어가 있었으면 좋겠다. (호텔에서도 일본어 메뉴판을 거의 볼수가 없군요)
- 쇠젓가락 사용하기가 힘듭니다. 외국인들을 위해 뿔 젓가랏을 준비해 주셨으면 합니다.

③ 전문성

- 저는 채식주의자입니다. 그러나 레스토랑에서는 이런 생각을 이해하지 못하며 때로는

선택을 할때 제한을 받습니다. 하지만 나는 한국 음식의 맛을 좋아합니다. 앞으로 메뉴 선택에 있어 더 많은 채소류가 있었으면 합니다.

- 한식메뉴에 채식주의자들에게 친숙한 음식이 많이 있었으면 합니다.

이 외에도 여러 의견들이 나왔으나, 대표적인 몇 가지만을 조사자의 생각이 아닌 그들이 설문지에 적은 내용 중 공통적인 것들을 정리해 사실 그대로를 시사점으로 나타내 보았다. 다음은 선행연구의 자료이다.

〈표4-15〉 한국식당 이용시 불편한 사항

불편순위	내용
1	메뉴나 재료, 조리방법 등의 영문표기가 없어 메뉴선택 곤란함
2	식당내에 영어가 가능한 종업원이 없어 의사소통에 장애있음
3	한 접시에 담긴 음식을 여러 사람이 먹기 때문에 비위생적임
4	개인 취향에 따라 양념이나 익히는 정도를 주문할 수 없음
5	사진이나 음식 샘플이 비치되지 않아 음식선택이 불편함
6	고기를 먹을 때 1인분 개념이 불분명하고 계산도 불명확함
7	음식이 코스화되지 않고 한꺼번에 나와 먹는 순서도 모호함

<표4-15>는 1994년도에 조사된 것으로 대부분의 내용이 지금과는 맞지 않으나 순위3에 나와있는 비위생적이라고 지적당한 부분은 아직도 개선되지 않고 있기에 많은 외국인들이 한국전통음식에 대한 인식에 좋지 않은 영향을 줄 수 있다고 할 수 있겠다. 또한 순위7과 같은 경우도 한정식코스 메뉴가 있기는 하지만, 다른 나라 음식처럼 한가지씩 순서대로 나오는 것이 아니라 아직도 우리나라 대부분의 호텔한식당과 일반 한정식집에서는 한꺼번에 나오는데 이는 서양의 시간진행형과 달리 우리나라의 식문화는 공간배열형인 관계로 문화적인 차이라 할 수 있겠다. 하지만, 1994년도와 다른 의견들이 나온 것은 그 만큼 세계의 식문화도 변화되고 있다는 것이라 할 수 있겠고, 이에 우리의 식문화도 세계화에 맞춰 변화되어야 한다고 볼 수 있다.

Abstract

This study researches into preference of foreigners who use a Korean food manu in a hotel.

As a growing number of foreigners visit Korea, the study is designed not only to describe the existing menu of Korean food that the foreigners like but also to examine what they consider to be important when they choose the menu.

Although many hotels are unwilling to serve Korean food, foreigners have an experience of Korean food in the hotel where they stay. When Korean food does not meet the taste of only Korean people but does satisfy different kinds of needs from foreigners, the Korean food can make inroads into the world.

Therefore, the study looks into foreigners' preference about Korean food that hotels serve in order to provide hotel managers as well as chefs with data about what should be important in developing a new menu of Korean food when they precisely judge the needs of foreigners. That is the prime base to achieve globalization of the hotel menu of Korean food. The study divides foreigners into three language groups such as English group, Japanese group, and Chinese group as a comparison group.

After testing the above hypotheses, the results are as follows:

First, for each preference factor, the foreigners preferred wholesome and fresh food and made much of. However the satisfaction didn't live up to the expectation.

Second, there was no difference in both gender and age. It showed that in the gradually developing international dining-out industry, regardless of gender or age, the taste of food depended on the individual preference.

Third, there was some difference in the preference factors according to intent of visiting Korea. The preference of people recommending some menu to someone when he or she visits Korea influenced the visiting person's preference about the Korean food menu.

Fourth, there was some difference in both individual importance in choosing the menu and satisfaction after experiencing the menu. It is the very challenge to be dealt with when the Korean traditional food tries to accomplish globalization.

As a result, to accomplish globalization of not only the hotel Korean food menu but also the Korean traditional food needs to rapidly improve wholesomeness and freshness of the food,

which the foreigners consider the most important but complain about. The fact was well shown in the test of the manu preference.

When the Korean traditional food goes ahead in the world, it is desirable to sustain and develop the existing manu of Korean food. However, to inform the world of excellency of the Korean traditional food should be a constant study or develop a new manu.

〈참고문헌〉

- 이운행, 외국인에게 있어서 한식의 메뉴선택요인에 관한 연구, 경희대학교 석사학위논문, 2002.
- 김상보, 한국의 음식생활 문화사, 1997
- 나정기, 메뉴관리론, 백산출판사, 1998
- 손성희, 식품문화사, 효일문화사, 1991
- 명지대학교 조정순, 전통 식품의 식단 구성과 그 시대적 조화
- 장문정 · 조미숙, “외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도; 맛과 기호측면의 과제와 현황”, 한국식생활문화학회 2000
- 구난숙외 세계속의 음식문화. 교문사.
- 한역, 향토음식의 개발과 보급, 1994.: 특집:한국음식문화 세미나
- 박춘란, 식생활문화, 도서출판 효일
- 강인희, 이경복. 1984. “한국의 식생활 풍속” 삼영사.
- 황혜성 · 한복려 · 한복진, 한국의 전통음식
- 유태종 박사의 기조연설; 우리 전통식품의 우수성
- 정진호, 식습관과 입맛, 도서출판 청송
- 진양호 · 강종현 : 메뉴관리론. 지구문화사
- <http://toss.nazoo.net>. 한국의 음식
- <http://www.koreagoods.net>. 전통향토음식문화연구원
- <http://sookmyung.ac.kr>. 한국의 식생활문화
- 유지은, 한식 서비스 방식의 차이에 따른 메뉴 선택속성과 평가의 차이에 관한 연구, 세종대학교 석사학위 논문, 2000.