

대구, 경북지역 대학생의 식사행동 및 일본음식에 대한 인상 및 기호도 조사 연구

한재숙^{1†} · 이연정² · 최석현³ · 최수근² · 권상용⁴ · 최영희⁵

영남대학교 가정관리학과^{1†}, 경주대학교 외식사업과², 경동정보대학 식품조리과³,
안동과학대학 식품과학과⁴, 대구산업정보대학 조리과⁵

A Study on the Dietary Behavior and Image and Preference of Japanese Foods of University Students in Daegu and Kyungbuk Area

Jae-Sook Han^{1†}, Yeon-Jung Lee², Suk-Hyun Choi³, Su-Geun Choi²,
Sang-Yong Kwon⁴ and Young-Hee Choi⁵

^{1†}Dept. of Home Management, Yeoungnam University, Kyongsan,

²Dept. of Food Service Management, Gyeongju University,

³Dept. of Food & Cooking, Kyungdong College of Techno-Infomation,

⁴Dept. of Food Science, Andong Science College,

⁵Dept. of Food Preparation Daegu Polytechnic College

Abstract

This study was conducted to investigate the dietary behavior and image and preference of Japanese foods. The Subjects were consisted of 570 university students(243 males and 327 females) in Daegu and Kyungbuk area, Korea. The students responses to the 10 questions about image of Japanese foods were also measured on 5 point Likert scale. Data were presented by using frequency, percentage, chi-square test and T-test. The results of this study were as follows: (1) On the eating habits, 'the whole family has breakfast together with same foods everyday' scored high as 42.3% and 'foods put in a big platter by gathering everyday' as 35.8%. (2) About the eating customs, 53.5% of the subjects responded that the seat was fixed at meal time, 56.4% didn't start to eat before the patriarch started a meal and 30.9% responded that the head of a family had more foods in number and quantity. (3) On the table manners, 13.4% of the subjects were scolded about 'watching TV on eating', 11.5% about 'making left-over foods', 8.0% about 'misuse of spoon and chopsticks'. (4) The preferred ethnic foods by University students was in other of Korean, Chinese, Italian, Japanese and French foods. (5) Among subjects, 93.8% had no experience of visiting Japan and 92.6% wanted to visit Japan. Images on the Japanese foods were 'the price is too expensive' (mean 4.15) and 'the decoration is wonderful'(mean 4.05). But the subjects did not think Japanese foods as 'hot'(mean 2.21) and 'greasy'(mean 2.51). (6) The favorite Japanese food of subjects was Udon(mean 3.98), Sushi(mean 3.85) and Tempura(mean 3.69). So Udon turned out to be the most popular Japanese foods by university students in Daegu and Kyungbuk area, Korea. But they did not prefer Natto(mean 2.68), Ochazuke(mean 2.76), Okonomiyaki(mean 2.87) and Misosiru and did not eat. From the above results, Korean university students preferred Udon to Natto among Japanese traditional foods, and they estimated Japanese foods as 'too expensive'. Therefore, lowering the price and developing the cooking method for Korean taste were needed to increase the intake of Japanese traditional foods by Korean university students and.

Key words : Dietary behavior, food habit, Japanese food, image, preference.

서론

오늘날 정치, 사회, 경제의 급격한 변화에 따라 전통적 식생활의 구조가 많이 변화하고 있고(Park & Ahn 2001, Lee & Lee 2000, Jung et al 2002, Baek et al 2002) 식생활 예절에

어서도 문화적 충돌이 유발되고 있으며 더욱이 국제화 사회로 접어들면서 우리 전통음식뿐만 아니라 다양한 나라의 음식에 대한 관심과 이용이 젊은 층을 중심으로 꾸준히 증가하고 있는 실정이다. 오늘날 외식업체는 기업화, 규모화, 전문화되어 가고 있으며 고객의 외식 욕구도 다양화, 개성화, 고급화되고 있다(Choi et al 2002, Yoo 2000, Lee & Yoo 1995). 외식산업의 발전과 식생활의 다양화로 많은 외국의 전통 음식점들이 속속 생겨나고 있고 이러한 변화 속에 우리의 입맛

[†]Corresponding author : Jae-Sook Han, Tel : 053-810-2861,
Fax : 053-816-0420, E-mail : jaesook@yu.ac.kr

도 점차 변화를 일으키고 있다(월간식당 2000). 이에 따라 각 나라의 음식에 대한 특징이나 이용실태, 요리의 종류, 요리 방법, 기호도 등에 연구가 요구되고 있다.

특히, 일본은 우리와 가장 이웃한 나라로 기후, 언어, 문화 등에서 비슷한 점이 많고 최근 교통의 발달로 여러 방면에서의 교류도 활발히 진행되고 있다. 우리의 김치를 비롯한 많은 전통음식이 일본에서 인기를 끌고 있는가 하면 우리 사회에서도 일본 음식과 그 요리법 등에 대한 관심이 점차 높아지고 있는 실정이다.

일본음식은 바다에서 나는 해물과 뚜렷한 사계절 속에 계절에 따른 재료가 풍부하여 이 계절의 맛을 특히 중요시하며 생선, 어패류의 생식, 사시미, 초회 등 재료 그 자체의 맛을 살려 선도를 대단히 중요시한 요리가 많다(박병학 1997, 김원일 1997). 또한 일본음식은 '눈으로 먹는 요리'라고 일컬어지듯이 맛뿐만 아니라 재료의 모양이나 썰는 법, 담는 그릇과의 관계에서 담는 법까지 외관상의 아름다움을 추구하여 한층 요리를 돋보이게 한다(남춘화 1997). 가장 기본이 되는 요리법을 보면 오색(五色, 흰색, 검은색, 노란색, 빨간색, 청색), 오미(五味, 단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛, 매운맛), 오법(五法, 생것, 조림, 구이, 찜, 튀김)라고 하는 특징을 가지고 이를 기초로 하여 일식요리를 만든다고 한다. 또한 요리법의 종류로는 밥(고향), 초밥(스시), 생선회(사시미), 맑은국(스이모노), 구이요리(야끼모노), 조림요리(니모노), 튀김요리(아게모노, 덴뿌라), 찜요리(무시모노), 무침요리(아에모노), 초회(스노모노), 냄비요리(나베모노), 면류(우동, 소면, 소바), 덮밥류(돈부리), 절임류(쓰께모노, 다꾸양, 우메보시, 락교 등) 등 다양하다. 이러한 일본음식은 최근 전문식당 및 요리책, 매스컴을 중심으로 우리 사회에 많이 알려지고 있는 실정이다. 더욱이 경제발전과 더불어 입맛의 고급화, 다양화, 퓨전화한 음식추구의 경향으로 발전하면서 일본음식에 대한 수요는 차츰 증가할 것으로 예상된다. 특히 대학생들을 중심으로 외식문화가 민감하게 반응된다고 볼 때 대학생들을 중심으로 일본음식의 이용실태나 기호도 등을 파악하는 것은 앞으로의 외식산업에서의 한국음식발전에 기여할 수 있는 좋은 자료가 되리라 여겨진다.

최근 김치를 중심으로 한 우리 전통음식에 대한 외국인들의 인식이나 기호도 조사 등은 그 연구가 활발히 진행 중이다. 한국음식에 대한 미국인의 기호 및 적응에 관한 조사 연구(Han et al 1997, Byun et al 2001), 일본대학생들의 한국음식에 대한 인식 및 기호 조사 연구(Han et al 1998), 연변지역 조선족의 한국음식에 대한 인식 조사 연구(Park & Jung 2001) 등 다수가 있다. 그러나 국내에서 날로 확대되고 있는 외국의 전통음식에 대한 우리나라 사람들의 인식이나 기호도 및 이용실태에 대한 연구는 드문 실정이다. 더욱이 우리와 가장 이

웃한 일본음식에 대한 인식이나 기호도, 이용실태 등을 조사한 연구는 많이 부족한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 비교적 외식이 잦은 대학생들을 대상으로 식사예절, 식사행동 조사와 더불어 최근 우리 외식산업에서 관심이 되고 있는 일본의 음식에 대한 인상 및 기호도를 조사, 분석하여 바람직한 식생활 정착을 위한 기초자료 제시와 더불어 일본음식에 대한 올바른 정보수집을 통해 일본음식이 외식산업에서의 한국음식발전에 기여할 수 있는 방향 모색을 통해 우리 외식문화의 올바른 정착과 발전에 보탬이 되고자 한다.

연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 대구·경북지역에 거주하는 대학생들을 주요 대상으로 하여 예비조사는 영남대 재학중인 학생을 대상으로 설문지를 통해 실시하였고 이를 통하여 이해하기 어렵거나 잘못된 부분을 수정·보완하여 본 조사는 2002년 5월 1일부터 5월 20일까지에 걸쳐서 시행하였다.

2. 조사내용 및 방법

조사내용은 조사대상자의 일반적 사항, 식사행동과 식사예절, 일본요리에 대한 인상과 시식경험 등에 관한 것이었으며, 그 구체적인 내용은 다음과 같다.

첫째, 조사대상자들의 식사행동을 파악하기 위해 가정에서 음식 담는 형식 및 가족과의 식사기회관련 내용 6문항, 식사시 어른에 대한 예의 3문항, 식사예절 10문항, 음식 만들기를 좋아하는 정도와 음식을 만드는 빈도, 각 나라요리에 대한 기호도 등을 조사하였다. 음식 만들기에 대한 기호도는 매우 좋아한다 5점, 좋아한다 4점, 보통이다 3점, 싫어한다 2점, 매우 싫어한다 1점을 주었고 음식 만드는 빈도는 매일 만든다 5점, 주 3~4회 만든다 4점, 주 1~2회 만든다 3점, 1달에 1~2회 만든다 2점, 만들지 않는다 1점을 주어 계산하였다.

둘째, 조사대상자들의 일본에 대한 관심도를 파악하고자 일본방문 경험 유무, 일본방문 희망 여부 등을 조사하였고 아울러 일본요리에 대해 '색채가 예쁘다' '장식이 아름답다', '맛있다', '깊은 맛이 있다', '맵다', '냄새가 강하다', '기름기다 많다', '건강에 좋다', '가격이 비싸다', '친목을 피할 수 있는 장이 될 수 있다' 등 10개의 항목에 대해 5점 Likert를 이용하여 이미지 조사를 실시하였다.

셋째, 조사대상자들의 일본요리에 대한 기호도를 파악하기 위해 일본요리중 가장 대중적이면서 대표적인 요리 11가지를 선정하여 이들 요리를 먹어본 경험과 기호도를 조사하였다.

자료의 조사방법은 설문지법에 의한 것으로 사용한 설문지는 기계 응답식이었으며 설문지는 총 600부를 배부하여

570부(회수율 95.2%)를 분석자료로 사용하였다.

3. 자료의 분석

자료의 통계처리는 SPSS/PC WIN program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하고 χ^2 검증과 ANOVA를 통해 유의성을 살펴보고 집단간의 차이검증은 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항은 표 1과 같다. 조사대상자는

Table 1. General characteristics of the subject

Variables	Group	N(%)
Gender	Male	243(42.6)
	Female	327(57.4)
	Total	570(100.0)
Major field	Nutrition · Cuisine	163(28.7)
	Home Management	87(15.3)
	Infant · Welfare	61(10.8)
	Others	256(45.1)
	Total	567(100.0)
Type of family	Nuclear	465(81.7)
	Extended	104(18.3)
	Total	569(100.0)
Occupation of mother	None	416(73.6)
	Have	149(26.4)
	Total	565(100.0)
Residence	Own house	360(63.7)
	Boarding house	93(16.5)
	Self-boarding house	112(19.8)
	Total	565(100.0)

대구·경북지역의 대학생으로 남자가 42.6%, 여자가 57.4% 이었고, 연령은 20세가 16.2%, 21세가 19.7%, 22세가 22.5%, 23세가 8.3%, 24세 이상이 33.3%이었다. 전공은 영양·조리학이 28.7%, 일반가정 15.3%, 유아·복지 10.8%, 기타 전공이 45.1%이었고 가족형태는 핵가족이 81.7%로 대부분을 차지하였다. 어머니의 취업상태는 무직이 73.6%였고 거주형태는 자택이 63.7%로 가장 많았다.

2. 식사행동

1) 음식 담는 형식 및 가족과의 식사 기회

조사대상자들의 가정에서의 음식 담는 형식 및 가족과 식사 기회 내용을 조사한 결과는 표 2와 같다. '음식은 일인분씩 담는다'의 경우는 '가끔 한다'가 44.0%로 가장 많았고, 그 다음은 '거의 그렇지 않다'가 40.5%, '항상 한다'가 15.5%로 나타나 일인분씩 음식을 담는 가정은 비교적 적은 것을 알 수 있었다. '음식을 큰 접시에 모아서 담는다'는 경우는 '가끔 한다'가 44.8%로 가장 많았고, 그 다음은 '항상 한다'가 35.8%, '거의 그렇지 않다'는 19.4%로 나타나 대체적으로 음식을 큰 접시에 모아서 담는 가정이 많음을 알 수 있었다. '저녁은 가족이 함께 모여서 먹는다'는 경우는 '가끔 한다'가 59.9%로 가장 많았고, 그 다음은 '거의 그렇지 않다'가 22.6%, '항상 그렇다'가 17.5%로 나타나 많은 가정이 가끔 가족이 함께 모여 저녁을 먹는다는 것을 알 수 있었다. '가족이 모여 같은 음식을 먹는다'는 경우는 '항상 그렇게 한다'는 끼니는 아침이 42.3%, 저녁이 23.3%, 점심이 3%로 아침에 가족이 모여 같은 음식을 먹는 경우가 가장 많음을 알 수 있었다.

2) 식사시 어른에 대한 예의

조사대상자들의 식사시 어른에 대한 예의를 조사한 결과는 표 3과 같다. '식사시 가족의 자리가 정해져 있다'고 한 경우는 전체 응답자의 53.5%였고, '가족이 모여 식사할 경우, 연장자가 수저를 들기 전에는 먹지 않는다'고 한 응답자는 전체 조사대상자의 56.4%였으며, '가장에게는 음식의 양이나 수가 많다'는 가정은 30.9%로 비교적 적게 나타났다. 본 조사

Table 2. The food serving method and eating opportunity between family

N(%)

Variables	Everyday	Occasionally	Rarely	Total
Food is served a portion for one person in a dish	85(15.5)	241(44.0)	222(40.5)	548(100.0)
Food puts in a big platter by gathering	196(35.8)	245(44.8)	106(19.4)	547(100.0)
The whole family have dinner together	97(17.5)	331(59.9)	125(22.6)	553(100.0)
The whole family have breakfast together with same food	218(42.3)	176(34.2)	121(23.5)	515(100.0)
The whole family have lunch together with same food	15(3.0)	100(20.2)	380(76.8)	495(100.0)
The whole family have dinner together with same food	127(23.3)	298(54.8)	119(21.9)	544(100.0)

Table 3. The eating manner for adults at table N(%)

Variables	Yes	No	Total
A seat is settled at a meal	300(53.5)	261(46.5)	561(100.0)
Don't have before patriarch take spoon and chopsticks	316(56.4)	244(43.6)	560(100.0)
The head of a family is much in number and quantity of food	173(30.9)	387(69.1)	560(100.0)

결과, 오늘날 우리 가정에서 가족이 모여 식사할 때에 연장자가 수저를 먼저 들고 난 후에 본인이 수저를 드는 전통 식사예법을 그대로 지키고 있는 경우는 절반 이상이나 되고 또한 식사시 가족의 자리가 정해져 있는 가정도 절반 이상이나 되는 반면에 가장에게 놓이는 음식량이나 수는 특별히 많지 않다는 응답자가 69.1%로 나타나 음식의 양이나 수에 있어서는 가족간 차별이 많이 사라졌음을 알 수 있었다.

3) 식사예절

조사대상자들의 식사예절에 대해 주의 받는 정도를 조사한 결과는 표 4와 같다. 식사예절 가운데 가장 자주 주의를 받는 것은 'TV를 보며 식사하지 않기'(13.4%)로 나타났고 그 다음은 '남기지 않고 먹기'(11.5%), '수저 사용법'(8.0%)의 순으로 나타났다. 반면 '식기 부딪히는 소리'(76.9%), '입 다물고 먹기'(76.6%), '씹는 소리'(74.6%), '밥 먹는 모양'(71.4%), '수저 사용법'(69.7%) 등은 전체응답자의 70% 이상이 '주의를 받지 않는다'고 응답하여 전통의 조용한 분위기 속에 엄격한 식사 자세를 요구하는 식사예법은 그 모습이 많이 사라지고

Table 4. The table manners of Korean students N(%)

Variables	Frequently	Occasionally	Rarely
Position at table	28(5.1)	225(41.1)	294(53.7)
Using method of spoon and chopsticks	44(8.0)	123(22.3)	385(69.7)
Attitude of eating	26(4.8)	130(23.9)	389(71.4)
No crashing tableware	22(4.0)	104(19.1)	419(76.9)
No making a chewed noise	36(6.6)	103(18.8)	409(74.6)
Eating by keeping mouth shut	16(2.9)	111(20.4)	416(76.6)
No talking on eating	23(4.3)	151(28.0)	366(67.8)
No watching TV on eating	73(13.4)	232(42.6)	240(44.0)
No leaving food	62(11.5)	199(36.8)	280(51.8)

있음을 알 수 있었다. 전체적으로 'TV 보며 식사하지 않기'를 제외하고는 절반 이상의 응답자가 식사시 예절에 대한 주의를 자주 받는 받지 않는 것으로 나타나 오늘날은 간소화 혹은 자유스러운 식사 분위기 속에서 식사를 하고 있음을 알 수 있었다. 즐겁고 자유스러운 식사가 어느 정도는 좋겠지만 지나친 경우에는 식사의 의미나 집안의 위계 질서가 없어져 가정의 법도나 질서가 붕괴 될 위험도 적지 않아 이에 대한 적절한 대책도 마련되어야 할 것으로 사료된다.

4) 음식 만들기에 대한 기호도

대학생들의 음식 만들기에 대한 기호도 평가를 5점 Likert 척도로 조사한 결과(표 5), 5점 만점에 3.48점으로 '보통 이상'으로 나타났다. 성별에 따른 차이는 보이지 않았으며 전공별로는 영양·조리가 3.94점으로 음식 만들기를 가장 좋아하는 것으로 나타났고 그 다음이 일반가정(3.60점), 유아·복지(3.36점), 기타 전공(3.17점)의 순으로 나타났다($p<0.001$). 이러한 결과는 학생들이 전공을 결정할 때 본인이 가장 관심이 있는 분야를 선택하기 때문에 영양·조리전공 학생들은 특히 음식에 대한 관심이 다른 전공 학생들보다 높기 때문에 나타

Table 5. Preference on meal preparation

Variables	Group	Mean±SD
Gender	Male	3.47±0.95
	Female	3.49±0.86
	T-Value	-0.22
Major field	Nutrition · Cuisine	3.94±0.83 ^c
	Home Management	3.60±0.80 ^b
	Infant · Welfare	3.36±0.90 ^a
	Others	3.17±0.85 ^a
	F-Value	29.24***
Type of family	Nuclear	3.48±0.91
	Extended	3.45±0.86
	T-Value	0.30
Occupation of mother	None	3.42±0.88
	Have	3.62±0.96
	T-Value	-2.18*
Residence	Own house	3.39±0.87 ^a
	Boarding house	3.80±0.96 ^b
	Self-boarding house	3.52±0.91 ^a
	F-Value	7.66**

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

난 당연한 결과라 여겨진다. 어머니의 직업 유무에 따라서는 ($p<0.05$) 취업한 어머니를 둔 학생(3.62점)이 무직(3.42점)의 어머니를 둔 학생보다 음식 만들기를 좋아하는 것으로 나타나 어머니가 없는 시간에 스스로 식생활을 해결해야 하는 경우가 많은 것이 음식 만들기에 대한 흥미를 높인 한 요인이라 여겨진다. 거주형태별로는 기숙사나 하숙을 하는 학생(3.80점)이 자택(3.39점)이나 자취(3.52점)를 하는 학생보다 음식 만드는 것을 좋아하는 것으로 나타났다. 한편 가족형태에 따른 유의한 차이는 나타나지 않았다.

5) 음식을 만드는 빈도

조사대상자들의 음식 만드는 빈도를 5점 Likert 척도를 사용해 조사한 결과는 표 6에서 보는 바와 같이 5점 만점에 평균 2.68점으로 한달에 1~2회 정도로 음식을 만드는 것으로 나타나 대학생들이 직접 음식을 만드는 빈도는 매우 낮음을 알 수 있었다. 전공별로는 영양·조리학(3.17점) 전공자가 음식을 만드는 빈도가 가장 높은 것으로 나타났고 그 다음이 일반 가정(2.78점), 유아·복지(2.49), 기타(2.36점) 순이었

Table 6. Frequency of making of food

Variables	Group	Mean±SD
Gender	Male	2.68±1.08 ¹⁾
	Female	2.67±1.14
	T-Value	0.18
Major field	Nutrition·Cuisine	3.17±1.07 ^c
	Home Management	2.78±0.97 ^b
	Infant·Welfare	2.49±1.12 ^a
	Others	2.36±1.07 ^a
	F-Value	20.15***
Type of family	Nuclear	2.67±1.12
	Extended	2.68±1.06
	T-Value	-0.12
Occupation of mother	None	2.62±1.14
	Have	2.74±1.02
	T-Value	-1.79
Residence	Own house	2.51±1.03 ^a
	Boarding house	2.70±1.23 ^a
	Self-boarding house	3.21±1.09 ^b
	F-Value	18.21***

¹⁾ Seldom: 1, 1 or 2 times a month: 2, 1 or 2 times a week: 3, 3 or 4 times a week: 4, Daily: 5.

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

다. 거주형태별로는 자취학생(3.21점)이 기숙사·하숙(2.70점)이나 자택(2.51점) 학생보다 음식 만드는 빈도가 높은 것으로 나타났다. 한편 성별, 가족형태 별, 어머니의 직업 유무에 따른 유의한 차이는 나타나지 않았다.

6) 각 나라 요리에 대한 기호도

나라 종류별 요리에 대한 선호도를 5점 Likert 척도를 사용해 환경변인에 따라 조사한 결과는 표 7과 같다. 요리의 종류에 따른 기호도 평가 결과, 한국요리(4.39점)에 대한 기호도가 가장 높았고, 그 다음이 중국요리(3.76점), 이태리요리(3.45점), 일본요리(3.32점) 순이었으며 프랑스요리(3.16점)가 가장 낮은 기호도를 보였다. 성별에 따라서는 남자는 여자보다 일본요리(남자 3.47점, 여자 3.21점 $p<0.001$)와 중국요리(남자 3.93점, 여자 3.63점 $p<0.001$)를, 반면에 여자는 남자보다 이태리요리(남 3.28점, 여 3.57점, $p<0.001$)를 더 좋아하는 것으로 나타났다. 한편 프랑스요리나 한국요리에 대한 성별 기호도 차이는 나타나지 않았다. 전공별 기호도를 살펴보면 일본요리에 대한 기호도는 영양·조리전공(3.48점)이 일반가정전공(3.13점)보다 높았고($p<0.01$), 한국요리에 대한 기호도는 일반가정(4.49점) 및 유아·복지(4.47점)전공이 영양·조리전공(4.23점)보다 높았다($p<0.05$). 또한 프랑스요리에 대한 기호도는 영양·조리전공(3.43점)이 그 외 전공보다 높았고($p<0.001$), 거주형태에 따라서는 자택거주학생이 자취학생보다 이태리요리에 대한 높은 기호도를 보였다($p<0.05$). 가족형태나 어머니의 취업유무에 따른 나라 종류별 요리에 대한 기호도 차이는 나타나지 않았다.

3. 일본에 대한 관심도 및 일본음식에 대한 인상

1) 일본 방문경험 및 방문희망 여부

조사대상자들의 일본 방문경험 및 방문희망 여부를 조사한 결과는 표 8과 같다. 일본 방문경험은 '방문한 적이 없다'가 93.8%로 대부분의 조사대상자가 일본 방문경험이 없었으며 일본방문 경험이 없는 사람들 중 앞으로 방문하기를 원하는지에 대해 조사한 결과, 92.6%의 응답자가 가고 싶다고 하여 일본에 대한 관심이 매우 높음을 알 수 있었다.

2) 일본음식에 대한 인상(이미지)

일본요리에 대한 인상을 5점 Likert 척도를 사용하여 환경변인별로 조사한 결과는 표 9와 같다. 일본요리에 대한 가장 좋은 인상을 나타낸 항목은 '가격이 비싸다'로 4.15점을 나타냈고 그 다음은 '장식이 아름답다' 4.05점, '색채가 예쁘다' 3.98점, '건강에 좋다' 3.32점의 순으로 일본요리에 대한 높은 이미지를 나타내었다. 반면에 '맵다' 2.21점, '기름기가 많다'

Table 7. Preference for each national food

(Mean ± SD)

Variables	Group	Japanese food	French food	Chinese food	Korean food	Italian food
Gender	Male	3.47±0.87	3.11±0.84	3.93±0.73	4.39±0.68	3.28±0.86
	Female	3.21±0.76	3.20±0.67	3.63±0.76	4.38±0.68	3.57±0.80
	T-Value	3.58***	-1.23	4.53***	0.18	3.98***
Major field	Nutrition · Cuisine	3.48±0.79 ^b	3.43±0.71 ^b	3.86±0.73	4.23±0.73 ^a	3.40±0.82 ^a
	Home Management	3.13±0.81 ^a	3.17±0.66 ^a	3.79±0.83	4.49±0.63 ^b	3.71±0.77 ^b
	Infant · Welfare	3.36±0.71 ^{ab}	3.15±0.58 ^a	3.70±0.65	4.47±0.62 ^b	3.50±0.76 ^{ab}
	Others	3.26±0.85 ^{ab}	2.99±0.78 ^a	3.69±0.77	4.42±0.67 ^{ab}	3.36±0.86 ^a
	F-Value	3.99**	10.98***	1.57	3.68*	4.01**
Type of family	Nuclear	3.34±0.80	3.18±0.75	3.76±0.79	4.37±0.69	3.46±0.82
	Extended	3.20±0.88	3.10±0.73	3.74±0.64	4.49±0.61	3.41±0.89
	T-Value	1.54	0.97	0.30	-1.54	0.52
Occupation of mother	None	3.30±0.85	3.15±0.75	3.72±0.77	4.38±0.69	3.43±0.85
	Have	3.35±0.75	3.21±0.73	3.86±0.72	4.39±0.64	3.56±0.77
	T-Value	-0.60	-0.76	-1.92	-0.13	-1.60
Residence	Own house	3.26±0.83	3.15±0.75	3.77±0.78	4.38±0.68	3.52±0.85 ^b
	Boarding house	3.44±0.73	3.35±0.71	3.86±0.73	4.34±0.69	3.42±0.72 ^{ab}
	Self-boarding house	3.40±0.86	3.09±0.76	3.66±0.71	4.47±0.69	3.26±0.85 ^a
	F-Value	2.15	2.97	1.60	0.97	3.86*
	Total	3.32±0.82	3.16±0.75	3.76±0.76	4.39±0.68	3.45±4.83

* $p<0.05$, ** $p<0.01$, *** $p<0.001$.

Table 8. Experience and hoping of Japanese visit

Variables	Group	N(%)
Experience of Japanese visit	Have	35(6.2)
	None	533(93.8)
	Total	568(100.0)
Hoping of Japanese visit	Hope	485(92.6)
	Not hope	39(7.4)
	Total	524(100.0)

2.51점, '깊은 맛이 있다' 2.56점, '친목의 장이 된다' 2.70점의 낮은 이미지를 나타내어 일본요리는 맵거나 기름기의 정도는 약하며, 깊은 맛도 약하고 친목의 장이 되지는 못하는 이미지를 가지고 있는 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 남자가 여자보다 일본요리가 '맛있다'($p<0.001$), '깊은 맛이 있다'($p<0.01$), '맵다'($p<0.05$)에 강한 인상을 나타내었다. 전공에 따라서는 영양·조리 전공이 기타 전공에 비해 일본요리는 '색채가 예쁘다'($p<0.05$), '장식이 아름답다'($p<0.001$), '깊은 맛

이 있다'($p<0.001$), '건강에 좋다'($p<0.05$)에 강한 이미지를 가지고 있었다. 가족 형태에 따라서는 핵가족이 확대가족보다 일본요리는 '맛있다'($p<0.01$)는 인상을 더 가지고 있었다. 거주형태에 따라서는 일본요리는 '깊은 맛이 있다'($p<0.01$)의 항목에서 기숙사·하숙생이 자택거주 학생보다 강한 이미지를 가지고 있는 것으로 나타났다.

3. 일본음식의 시식경험과 기호도

1) 일본음식의 시식경험

대표적인 일본 전통요리의 시식경험을 환경 변인에 따라 조사한 결과는 표 10과 같다. 가장 높은 시식경험을 가진 요리는 우동으로 조사대상자의 95.3%가 섭취경험을 가지고 있는 것으로 나타났다. 그 다음은 스시(93.1%), 덴뿌라(81.9%), 소바(54.1%), 미소시루(45.7%), 스키야끼(33.9%) 등의 순으로 나타났다. 반면에 니쿠자가(6.4%), 낫또(8.5%), 오차즈께(9.3%), 오코노미야끼(11.1%), 다코야끼(16.0%) 등은 매우 낮은 섭취율을 보였다. 성별에 따른 일본요리의 시식 경험정도

Table 9. Image for Japanese food

(Mean)

Variables	Group	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Gender	Male	3.92	4.05	3.27	2.71	2.31	2.86	2.54	3.33	4.20	2.72
	Female	4.02	4.05	2.94	2.45	2.14	2.76	2.48	3.31	4.12	2.68
	T-value	-1.32	0.05	4.03***	3.26**	2.06*	1.11	0.64	0.29	0.99	0.49
Major field	Nutrition · Cuisine	4.14 ^b	4.31 ^b	3.12 ^a	2.91 ^c	2.04 ^a	2.94	2.41	3.51 ^b	4.24	2.83 ^b
	Home Management	3.99 ^{ab}	4.07 ^a	2.85 ^a	2.22 ^a	2.17 ^a	2.66	2.39	3.28 ^{ab}	3.96	2.75 ^{ab}
	Infant · Welfare	4.00 ^{ab}	3.89 ^a	3.11 ^a	2.63 ^b	2.27 ^a	2.82	2.63	3.40 ^{ab}	4.09	2.79 ^{ab}
	Others	3.86 ^a	3.90 ^a	3.11 ^a	2.43 ^{ab}	2.31 ^a	2.75	2.57	3.18 ^a	4.16	2.57 ^a
	F-value	3.03*	7.84***	1.86	13.48***	2.84**	1.77	1.24	4.80**	1.92	2.66**
Type of family	Nuclear	3.97	4.05	3.14	2.57	2.22	2.84	2.49	3.33	4.16	2.67
	Extended	4.01	4.05	2.82	2.46	2.18	2.63	2.58	3.29	4.10	2.82
	T-value	-0.40	-0.05	3.21**	1.07	0.43	1.85	-0.74	0.43	0.53	-0.39
Occupation of mother	None	4.01	4.04	3.09	2.54	2.18	2.78	2.50	3.29	4.12	2.69
	Have	3.94	4.05	3.03	2.60	2.28	2.86	2.50	3.41	4.23	2.73
	T-value	0.71	-0.10	0.68	-0.57	-1.11	-0.78	-0.07	-1.37	-1.29	-0.41
Residence	Own house	3.93 ^a	3.99 ^a	3.02 ^a	2.46 ^a	2.17 ^a	2.76	2.47	3.31	4.08	2.66
	Boarding house	4.08 ^a	4.11 ^a	3.10 ^a	2.83 ^b	2.19 ^a	2.81	2.58	3.31	4.33	2.78
	Self-boarding house	4.01 ^a	4.17 ^a	3.19 ^a	2.65 ^{ab}	2.39 ^a	3.00	2.62	3.35	4.17	2.77
	F-value	1.06	2.15	1.36	6.45**	2.19	2.20	1.02	0.08	2.91	0.83
Total		3.98	4.05	3.08	2.21	2.80	2.80	2.51	3.32	4.15	2.70

I. The color is beautiful, II. A decoration is wonderful, III. It's very delicious, IV. It's has deep taste, V. It's very hot, VI. The flavor is strong, VII. It's greasy food, VIII. It's good for health, IX. The price is too expensive, X. It promotes friendship.

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

를 살펴보면 미소시루($p < 0.001$), 다코야끼($p < 0.05$), 소바($p < 0.01$)등을 여자가 남자보다는 시식경험이 높은 것으로 나타났다. 전공에 따라서는 스키야끼($p < 0.001$), 덴뿌라($p < 0.05$)는 영양·조리학 전공이 유아·복지나 기타 전공보다 시식경험이 높았고 미소시루($p < 0.05$), 오코노미야끼($p < 0.05$), 오차즈께($p < 0.001$)는 일반가정 전공이 기타전공보다 시식경험이 높았다. 가족형태에 따라서는 낫또($p < 0.05$)의 시식경험이 핵가족이 확대가족보다 높았다. 거주형태에 따라서는 다코야끼($p < 0.01$)의 시식경험이 자택거주 학생이 자취학생보다 높았다.

2) 일본요리에 대한 기호도

11종의 일본요리에 대한 기호도를 5점 Likert 척도를 사용하여 환경변인에 따라 조사한 결과는 표 11과 같다. 가장 높은 기호도를 보인 요리는 우동으로 3.98점의 높은 점수를 나타내어 인지도나 시식경험이 높았던 것을 고려할 때 한국대학생들에게는 가장 인기 있는 일본요리로 사료된다. 그 다음

은 스시(초밥) 3.85점, 덴뿌라 3.69점, 소바 3.43점, 스키야끼 3.12점의 순으로 높은 기호도를 나타내었다. 한편 낫또 2.68점, 오차즈께 2.76점, 오코노미야끼 2.87점, 미소시루 2.88점, 다코야끼는 2.88점으로 스시, 덴뿌라, 소바, 스키야끼보다는 낮은 기호도를 나타내었으나 '보통 정도'의 점수를 나타내어 싫어하지는 않는 것으로 조사되었다. 전체적으로 일본요리를 싫어하지는 않는 것으로 조사되어 앞으로 국제화, 세계화에 따라 이들 일본요리의 한국내에서의 이용도 점점 늘어날 것으로 기대된다. 전공에 따라 기호도에 차이를 보인 요리를 살펴보면, 스키야끼($p < 0.001$), 덴뿌라($p < 0.001$), 우동($p < 0.001$)은 영양·조리학 전공이 기타 전공보다 기호도가 높았다. 가족형태에 따라서는 핵가족이 확대가족보다 우동($p < 0.05$)을 좋아하는 것으로 나타났다. 일본 방문경험 유무에 따라서는 다코야끼($p < 0.01$)나 미소시루($p < 0.05$)를 일본 방문 경험이 있는 학생이 없는 학생보다 기호도가 높은 것으로 나타나 이들 요리의 시식경험을 늘릴 기회가 있다면 이용 확대도 예

Table 10. Rate of having experience of Japanese food

(%)

Variables	Group	Suki-yaki	Tenpura	Sushi	Misosiru	Natto	Okono-miyaki	Dako-yaki	Niku-jaga	Ocha-zuke	Soba	Udon
Gender	Male	31.1	79.7	91.8	33.3	7.0	9.1	11.6	6.6	6.6	46.3	94.5
	Female	35.8	83.7	94.0	54.1	9.4	12.4	18.9	6.2	11.2	59.6	95.9
	χ^2 -test	1.13	1.43	1.02	20.52***	0.82	1.20	4.46*	0.02	2.73	8.50**	0.61
Major field	Nutrition · Cuisine	57.1	91.7	92.9	47.2	6.7	6.7	13.0	6.0	6.9	48.9	96.2
	Home Management	42.7	79.0	94.0	64.1	13.2	20.3	23.4	11.7	28.0	64.1	94.0
	Infant · Welfare	17.0	81.1	94.7	38.8	6.5	14.9	20.4	2.2	2.2	56.9	96.7
	Others	18.0	76.7	92.4	39.8	8.4	9.9	13.4	5.6	5.5	52.8	94.8
	χ^2 -test	67.91***	14.90**	0.55	14.73**	2.94	9.95*	5.83	5.19	38.09***	4.94	0.94
Type of family	Nuclear	33.2	80.9	92.4	46.4	9.8	10.7	14.9	6.2	9.5	53.5	94.5
	Extended	35.6	86.5	96.0	43.5	2.5	13.3	20.0	7.4	9.9	57.5	99.0
	χ^2 -test	1.13	1.64	1.69	0.23	4.48*	0.46	1.35	0.17	0.01	0.45	3.73
Occupation of mother	None	32.6	80.2	92.3	46.6	7.8	10.8	16.5	6.9	9.4	54.5	94.3
	Have	37.9	86.0	95.9	43.3	10.4	12.3	14.4	4.2	10.2	54.3	97.9
	χ^2 -test	1.16	2.37	2.23	0.42	0.77	0.20	0.31	1.16	0.07	0.01	3.15
Residence	Own house	34.3	81.4	93.9	48.6	9.5	11.9	19.6	5.9	8.7	54.4	95.2
	Boarding house	35.9	86.5	90.1	38.8	9.3	8.1	13.3	8.0	10.7	55.0	97.8
	Self-boarding house	31.5	81.7	93.5	42.2	4.7	11.6	4.5	5.8	10.6	52.7	93.5
	χ^2 -test	0.39	1.29	1.69	3.03	1.98	1.20	12.03***	0.50	0.46	0.11	2.04

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

Table 11. Preference for each Japanese food

(Mean)

Variables	Group	Sukiyaki	Tenpura	Sushi	Misosiru	Natto	Okono-miyaki	Dako-yaki	Udon	Niku-jaga	Ocha-zuke	Soba
Gender	Male	3.11	3.68	3.95	2.83	2.68	2.79	2.81	4.00	2.73	2.71	3.42
	Female	3.13	3.69	3.78	2.91	2.67	2.92	2.92	3.95	2.83	2.80	3.44
	T-value	-0.31	-0.20	1.84	-0.94	0.09	-1.43	-1.31	0.74	-1.25	-1.15	-0.24
Major field	Nutrition · Cuisine	3.34 ^b	3.97 ^b	3.85	3.01	2.69	2.81	2.88	4.12 ^c	2.79	2.63	3.52
	Home Management	3.18 ^{ab}	3.72 ^{ab}	3.99	2.85	2.63	3.06	2.91	4.06 ^{bc}	2.82	2.85	3.51
	Infant · Welfare	3.10 ^{ab}	3.66 ^a	3.85	2.90	2.81	2.95	2.88	3.82 ^a	2.83	2.82	3.45
	Others	2.92 ^a	3.48 ^a	3.80	2.82	2.65	2.80	2.85	3.88 ^{ab}	2.74	2.78	3.33
	F-value	7.35***	9.69***	0.61	1.28	0.55	1.70	0.08	4.03**	0.27	1.35	1.25
Type of family	Nuclear	3.12	3.69	3.87	2.87	2.68	2.86	2.87	4.01	2.79	2.76	3.43
	Extended	3.12	3.65	3.73	2.93	2.63	2.91	2.90	3.82	2.77	2.78	3.41
	T-value	0.12	0.44	1.13	-0.50	0.47	-0.46	-0.24	2.17*	0.17	-0.19	0.19
Occupation of mother	None	3.08	3.66	3.83	2.89	2.69	2.87	2.88	3.95	2.79	2.76	3.43
	Have	3.19	3.72	3.89	2.86	2.61	2.86	2.90	4.06	2.76	2.76	3.47
	T-value	-1.25	-0.65	-0.59	0.32	0.80	0.05	-0.29	-1.52	0.34	0.07	-0.39

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

Table 11. Continued

Variables	Group	Sukiyaki	Tenpura	Sushi	Misosiru	Natto	Okonomiyaki	Dakoyaki	Udon	Nikujaga	Ochazuke	Soba
Residence	Own house	3.11	3.66	3.87	2.85	2.65	2.87	2.87	3.97	2.77	2.76	3.36
	Boarding house	3.15	3.83	3.76	2.95	2.72	2.80	2.96	4.11	2.88	2.75	3.56
	Self-boarding house	3.16	3.65	3.86	2.96	2.68	2.91	2.84	3.94	2.75	2.76	3.57
	F-value	0.17	0.01	0.35	0.71	0.17	0.28	0.39	1.27	0.67	0.01	2.27
Experience of Japanese visit	Have	3.17	3.67	4.19	3.24	2.61	3.05	3.32	4.00	2.81	2.82	3.64
	None	3.11	3.67	3.82	2.85	2.68	2.85	2.84	3.97	2.78	2.78	3.40
	T-value	0.14	-0.50	-0.75	2.22*	0.13	1.32	3.12**	0.04	0.03	0.15	1.79
Hoping of Japanese visit	Hope	3.14	3.70	3.85	2.88	2.68	2.87	2.86	4.00	2.80	2.78	3.42
	Not hope	2.68	3.38	3.46	2.54	2.56	2.58	2.54	3.60	2.60	2.52	3.36
	T-value	2.61**	2.01*	2.14*	2.12*	0.58	3.08	2.15*	3.50**	1.85	0.78	0.12
Total		3.12	3.69	3.85	2.88	2.68	2.87	2.88	3.98	2.79	2.76	3.43

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$.

측할 수 있다고 사료된다. 일본 방문 희망 여부에 따라서는 스키야키($p < 0.01$), 덴뿌라($p < 0.05$), 스시($p < 0.05$), 미소시루($p < 0.05$), 다코야끼($p < 0.05$), 우동($p < 0.01$)등을 일본 방문 희망 의사가 있는 학생이 없는 학생보다 기호도가 높은 것으로 나타나 일본 방문에 대한 관심도가 일본요리의 기호도에 영향을 미친다는 것을 알 수 있었다.

요 약

본 연구는 대구, 경북지역의 대학생(570명)을 대상으로 식사내용, 식사관습, 식사예절, 일본음식에 대한 인상과 시식경험 및 기호도를 조사한 것으로 그 분석결과를 요약하면 다음과 같다.

- 음식은 항상 일인분씩 담는다'의 경우는 전체응답자의 15.5%에 불과하였고, '음식을 큰 접시에 모아서 담는다'의 경우는 '가끔 한다'가 44.8%, '항상 한다'가 35.8%로 나타나 큰 접시에 모아서 담는 가정이 많았다. '저녁은 가끔 가족이 함께 모여서 먹는다'가 59.9%로 가장 많았고, '항상 가족이 모여 같은 음식을 먹는다'는 끼니는 아침이 42.3%, 저녁이 23.3%, 점심이 3%로 나타나 아침에 가족이 모여 같은 음식을 먹는 경우가 가장 많았다.
- '식사시 가족의 자리가 정해져 있다'고 한 경우는 전체응답자의 53.5%였고, '가족이 모여 식사할 경우, 연장자가 수저를 들기 전에는 먹지 않는다'는 전체의 56.4%였으며, '가장에게는 음식의 양이나 수가 많다'는 30.9%였다.
- 식사예절에 대해 가장 자주 주의를 받는 것은 'TV를 보지 않고 먹기'(13.4%), 남기지 않고 먹기(11.5%), '수저

사용법'(8.0%)의 순으로 나타났다. 반면 '식기 부딪히는 소리'(76.9%), '입 다물고 먹기'(76.6%), '씹는 소리'(74.6%), '밥 먹는 모양'(71.4%), '수저 사용법'(69.7%)등은 전체응답자의 70% 이상이 '주의를 받지 않는다'고 하였다.

- 음식 만들기에 대한 선호도는 5점 만점에 3.48점으로 '보통 이상'으로 나타났고 국가별 요리에 대한 기호도는 한국요리(4.39점)가 가장 높았고, 그 다음이 중국요리(3.76점), 이태리요리(3.45점), 일본요리(3.32점) 순이었으며 프랑스요리(3.16점)가 가장 낮은 기호도를 보였다. 음식 만드는 빈도는 한달에 1~2회 정도로 나타나 대학생들이 직접 음식을 만드는 빈도는 매우 낮음을 알 수 있었다.
- 일본 방문경험은 조사대상자의 93.8%가 없었으며, 그중 92.6%가 일본방문을 희망하였고 일본음식에 대한 이미지는 '가격이 비싸다'(4.15점), '장식이 아름답다'(4.05점), '색채가 예쁘다'(3.98점) 등은 높은 점수를 보인 반면에 '맵다'(2.21점), '기름기가 많다'(2.51점), '깊은 맛이 있다'(2.56점) 등은 낮은 점수를 보였다.
- 일본음식 중 가장 높은 시식경험을 가진 것은 우동(95.3%)이었고 그 다음은 스시(93.1%), 덴뿌라(81.9%)순이었고, 반면에 니쿠자카(6.4%), 오차즈케(9.3%), 오코노미야끼(11.1%), 다코야끼(16.0%) 등은 매우 낮은 시식경험을 보였다.
- 일본음식에 대한 기호도는 우동(3.98점), 스시(3.85점), 덴뿌라(3.69점), 소바(3.43점), 스키야끼(3.12점)는 대체로 높은 기호도를 나타낸 반면 낫또(2.68점), 오차즈케(2.76점), 오코노미야끼(2.87점), 미소시루(2.88점), 다코

야끼(2.88점) 등은 낮은 기호도를 보였다.

이상의 연구결과로 변모해 가는 우리전통 식사예절의 동향 파악이 가능하였고 가족간의 화목과 건강한 사회를 이루기 위한 가족 단위의 식사지침이 요구되었다. 한편 일본음식 중에는 우동과 스시가 한국대학생들에게 가장 인기가 높은 음식임을 알 수 있었고 대부분의 일본요리에 대해 장식이 예쁘고 색채가 아름답지만 값이 비싸다는 이미지를 가지고 있어서 가격을 좀 더 낮춘다면 그 이용이 더욱 늘어날 것으로 기대되었다. 또한 낫또, 오차즈케, 오코노미야끼 등 이용도가 낮은 음식에 대해서는 한국인의 입맛에 맞는 요리법을 가미한다면 대중화가 가능하리라고 여겨진다.

문헌

- 김원일 (1997) 정통일본요리. 형설출판사.
- 남춘화 (1997) 일본요리. 계몽사.
- 박병학 (1997) 기본일본요리. 형설출판사.
- 월간식당 (2000) 단체급식 고객군별 기호도 조사.
- Baek HY, Moon HK, Lee SY, Sym JE, Kim YO (2002) Comparative Analysis and Evaluation of Dietary Intake of Koreans by Age Groups ; (4) The Korean Diet Quality Index. *Korean J Nutrition Society* 35(5): 558-171.
- Byun JO, Han JS, Park KS (2001) The Korean Americans' knowledge on Korean traditional foods(I) -Actual state of utilization and improvement measures-. *J East Asian Soc Dietary Life* 11(1): 60-70.
- Choi WY, Lee YS, Choi WG (2002) A study on the customer evaluation of service quality at Japanese Restaurants. *Korean J Culinary Research* 8(3): 91-106.
- Jung NY, Choi SN, Yun ME (2002) A Study on the Food Habits and the Dietary Behaviors of University Student in Seoul. *Korean J Food Cultural* 17(1): 57-63.
- Lee HB, Yoo YS (1995) A study on lunch meal practice of the college students in Seoul area. *Korean J Dietary Culture* 10(3): 147.
- Lee KS, Lee HG (2000) A study on nutritional knowledge, dietary behavior and food preference of the employed women in Korea. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 16(4): 301-310.
- Han JS, Choi YH, Kim YJ, Kim TS, Han GP (1999) A survey of Japanese perception and preference for Kimchi. *Korean J Soc Food Sci* 15(1): 42-49.
- Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS, Otani Kimiko, Takahisa Minamide (1998) A survey of Japanese perception and preference for Korean foods. *Korean J Soc Food Sci* 14(2): 188-194.
- Park JW, Ahn SJ (2001) Dietary behaviors and food perception of Koreans living in Seoul by age and gender. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 17(5): 441-455.
- Park YS, Chung YS (2001) Perception of housewives in Yanbian area on Korean traditional food and cultural background. *J East Asian Soc Dietary Life* 11(1): 71-81.
- Yoo TY (2000) A study on food choice factors of tourist hotel customers. *Korean J Culinary Research* 6(2): 97-122.

(2003년 12월 10일 접수; 2004년 1월 14일 채택)