

한국음식에 대한 일본관광객의 기호도 및 재방문 의사에 관한 연구

이 연 정[†]

경주대학교 외식조리과

A Study on the Preference of Korean Food and Revisiting Intention of Japanese Tourists

Yeon-Jung Lee[†]

Dept. of Food Service Management and Culinary, Gyeongju University, Gyeongju 780-712, Korea

Abstract

This study was performed by questionnaire to investigate the preference for Korean traditional foods and revisiting intentions of Japanese tourists. The Subjects were consisted of 280 Japanese tourists staying at Gyeongju and Busan area. The results of this study were as follows: Among the respondents, 61.1% selected "taste" as the most important factor affecting the preference for Korean traditional foods. On the frequency of eating, 'over 8 times per year' scored as high as 27.9%. The motivation of eating Korean foods was answered as 'With visiting Korea' by 48.2%. Thirties and forties ate Korean traditional foods more often than the others did. 61.8% of the Japanese tourists intended to eat more Korean traditional foods in the future. But the necessity of hygienic improvement was pointed out by 32.1% of the subjects. Male subjects wanted the improvement of nutrition, taste and storage, while females shape, color and packing. The preferred Korean traditional foods were 'Bulgogi', 'Kimgu', 'BaechooKimchi', 'Bibimbap', and 'Samgaetang' in the order. On the other hand, the preference for 'Soojeongkwa', 'Songpeon', 'Kalgooksoo', 'Injelm' and 'Sikhye' was very low. Male subjects favoured 'Chalbab', 'Ogokbab', and 'Youkgaejang', while females liked better 'Oisobaki' and 'Ddukboki'. The people who were over fifties preferred 'Ssalbab', 'Boribap', 'BaechooKimchi', and 'Ggakdugi' and forties liked 'Kongbab' and 'Kimbap' better. The most effectual food items provoking revisiting intention to Korea were 'Jeon', and 'Bap', 'Meon' and 'Jjigae' were ranked in next.

Key words : Korean foods, preference, revisiting intention.

서 론

한 민족의 식생활이란 수천 년 동안 그 민족이 특정한 지역에 살아오면서 그 지역에서 생산되는 재료를 이용하여 현실에 맞도록 조리되기 때문에 그 민족의 특성을 반영하는 것이라고 할 수 있다(Tomlinson 1991).

이렇듯 그 지역의 특색에 맞도록 조리되어 우수한 음식이 되는 것과 같이 음식 문화는 한 민족의 식생활을 이해하는데 도움이 되는 것이다(Han E 1994). 또한 음식 문화를 서로 공유한다는 것은 민족과 민족 간의 상호 이해의 폭을 넓힌다는 것을 의미하므로 민족 고유의 음식 문화를 서로 이해한다는 것은 민족 상호간의 이해와 문화 교류의 폭을 더욱 넓힐 수 있는 계기가 될 수 있다.

특히 경제 성장, 전자제품의 발달, 가처분 소득의 증가, 여성의 사회 활동 증가, 주 5일제 근무, 삶의 질 향상, 웰빙 문화 등으로 양보다 질에 치중한 미식가들은 세계 유명 요리를 맛

보기 위해 특정시기에 맞추어 해당 지역을 방문하는 등 체험 관광과 특별 관심 관광 활동(SIT)이 증가하고 있는 추세이다(Ko & Lee 2003, Jo JM 1999). 전통 요리에 관한 관심 또한 식문화와 관련한 열망이 얼마나 뜨거운가를 미루어 짐작할 수 있는 지표이기도 하다. 우리 식문화의 해외 진출과 해외 각국 식문화의 국내 유입은 이를 몸소 체험하고 싶어 하는 욕구로 인해 이처럼 지극히 자연스럽게 진척되고 있다. 국민 평균소득이 높아지면 이 같은 흐름이 더욱 가속될 것이라 사료된다.

한국의 전통음식도 이제 관광객의 다양한 욕구(wants)와 필요(needs)에 부합할 수 있도록 전통음식의 질적 수준의 제고와 욕구 세분화의 전략이 절실히 요청되고 있는 실정이다(Lee W 2003, Lim 2001).

특히 일본은 지경학적으로 우리와 가장 가까이 살고 있어 언어, 기후, 식생활 문화 등이 유사한 것으로 나타나고 있고 국내 관광 시장의 가장 큰 송출시장으로서 일본인 관광객들의 한국 전통 음식에 대한 관심이 그 어느 때보다도 높은 시점이라 할 수 있다. 이는 우리나라가 일본인들이 선호하는 저렴한(安), 가까운(近), 짧은(短)일정, 동일한 문화의 체험

[†] Corresponding author : Yeon-Jung Lee, Tel : +82-54-770-5372, Fax : +82-54-748-8568, E-mail : yeonjung@kju.ac.kr

을 할 수 있는 해외여행 패턴에 부합하기 때문이다.

2005년은 '한·일 우정방문의 해'로 한일수교 40주년을 맞아 다양한 방문프로그램들이 기획되어 있다. 한국관광공사의 2002년 「한국관광통계」에 의하면 전체 방한 외래객 534만 명 중 홍콩·중국인들의 입국자수는 71만 명으로 꾸준히 증가하고 있는 실정이지만, 큰 폭의 차이로 여전히 일본인들이 232만 명(43.4%)으로 1위를 굳건히 지키고 있다. 이와 같이 일본은 한국의 입장에서 볼 때 최대의 관광 시장이 틀림없으며 경기의 호황, 엔화의 강세, 정부의 해외 여행 촉진정책 등의 관광 여건의 변화에 힘입어 일본인의 해외여행은 날로 증가하고 있다. 그러므로 지리적인 근접성, 정치적, 경제적, 역사적, 문화적 상관성 등으로 미루어 볼 때 경쟁력을 충분히 활용하여 일본 관광객의 방한 여행 유치 증대를 도모하기 위한 보다 효율적인 관광 마케팅 전략의 수립이 절실히 요구된다. 일본인 방문객 중 대부분은 '관광'을 목적으로 하고 있는데, 그들의 방한 중 관심을 가지는 문화 활동 중 '식도락'에 대해서는 '쇼핑', '관광' 다음으로 관심을 가지고 있는 것으로 나타났다(KNTO 2002). 이는 '식도락'이 일본 관광객이 국내를 방문하는 동기가 될 수 있음을 시사하고 있다고 할 수 있다. 더욱이 일본인 관광객을 대상으로 하여 우리의 음식을 객관적으로 평가받는 것은 우리의 식생활 문화를 직접적으로 전달하고 한국 및 한국 문화에 대한 이해와 친숙함을 밖으로 확대할 수 있는 계기가 되리라고 본다.

따라서 일본 관광객을 통해 우리 전통 음식의 우수성을 알리고 계승, 발전시키기 위한 다각적인 방안의 강구는 지금 현지점에서 매우 필요한 과제라 여겨진다. 더욱이 방한 일본 관광객이 한국 전통 음식을 어느 정도 좋아하고 구체적으로 어떤 종류를 특히 좋아하는지를 조사하여 방문객의 기호 수준을 제고하는 방안을 강구해야 할 필요성이 있다고 본다.

지금까지 한국 음식과 관련하여 내국인을 대상으로 한 인지도와 기호 연구(Min KH 2003, Yoo 2002, Cho 2000, Son 1990)나 한식당의 선택 속성 및 개선 방안 연구(Kim 1999, Go et al 2003, Choi & Cho 2002) 등은 다소 이루어졌으나, 외국인 대상의 기호 연구(Seo et al 2003, Jang 2000, Moon 1986, Joo 2001, Han et al 1998)는 드물고 더욱이 방한 일본 관광객을 대상으로 한국 전통 음식에 대한 기호 및 재방문 의사를 평가한 연구는 거의 없는 것으로 나타났다.

따라서 본 연구에서는 지속적으로 증대되고 있는 일본인 관광객의 중요성을 감안하여 방한 일본 관광객을 대상으로 한국 전통 음식에 대한 기호도, 개선점, 전망 및 재방문 의사 등을 조사하여 한국 전통 음식의 효과적인 발전 방안을 제시하고 한국 음식의 상품화 및 세계화 전략에 기초 자료로 활용하고자 한다.

연구방법

1. 조사대상 및 기간

조사대상은 경주시와 부산시를 찾은 방한 일본 관광객을 대상으로 하였고 예비조사는 2004년 6월 1일에서 6월 10일 사이에 실시하였으며, 이를 통해 설문지상의 미비한 점을 다시 수정·보완하여 본 조사는 관광객들이 많이 방문하는 여름 휴가시기인 7월 17일에서 8월 15일까지와 단풍놀이 관광 시점인 10월 10일에서 11월 7일까지 경주와 부산지역에서 설문지 조사를 실시하였다.

2. 조사내용 및 방법

조사내용은 조사대상자의 일반적 사항, 식행동 특성, 한국 음식에 대한 기호도, 전망과 개선점, 재방문 의사 등에 관한 것이었으며, 그 구체적인 내용은 다음과 같다. 첫째, 조사대상자의 일반적 사항으로 성별, 연령, 학력 등 3항목을 조사하였다. 둘째, 식행동 특성 파악을 위하여 한국 전통 음식에 대한 중요도, 먹는 빈도, 먹게 된 동기 등을 조사하였다. 셋째, 한국 전통 음식의 개선점과 일본에서의 앞으로의 전망을 조사하였다. 넷째, 한국 음식에 대한 기호도를 파악하기 위해 가장 대중적이면서 대표적인 음식 29가지를 선정하여 이들 음식에 대해 매우 좋아한다 5점, 좋아한다 4점, 보통이다 3점, 싫어한다 2점, 매우 싫어한다 1점을 주어 5점 Likert 척도를 이용하여 조사하였다. 다섯째, 한국 전통 음식을 맛보기 위해 재방문할 의사가 있는지를 5점 Likert를 이용하여 조사하였다. 자료의 조사방법은 설문지법에 의한 것으로 사용한 설문지는 기재 응답식이었으며 설문지는 320부를 배부하여 300부를 회수하였으며 회수된 설문지 중 불완전하거나 미기재 응답한 것을 제외하고 그 중 유효한 설문지 280부(93.3%)를 자료 분석에 이용하였다.

3. 자료의 분석

자료의 통계처리는 SPSS/PC WIN program을 이용하여 빈도, 백분율, 평균을 구하고 χ^2 -검증과 *t*-test, ANOVA를 통해 유의성을 살펴보고 집단간의 차이검증은 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 사항은 Table 1에서 보는 바와 같이 성별로는 여자가 57.1%, 남자가 42.9%로 여자가 남자보다 많았고, 연령층으로는 20대가 가장 많은 40.7%이었고, 그 다음으로 50세 이상이 23.6%, 30대가 19.6%, 40대가 16.1%로

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N(%)
Gender	Male	120(42.9)
	Female	160(57.1)
	Total	280(100.0)
Age(yr)	20~29	114(40.7)
	30~39	55(19.6)
	40~49	45(16.1)
	≥50	66(23.6)
	Total	280(100.0)
Education	≤High school	37(13.2)
	College	44(15.7)
	University	167(59.6)
	≥Graduate school	32(11.4)
	Total	280(100.0)

나타났다. 학력별로는 대졸(재학)이 59.6%로 가장 높은 빈도를 보였으며, 전문대졸(재학) 15.7%, 고졸 이하가 13.2%, 대학원졸(재학) 11.4%로 나타났다.

2. 한국 전통 음식에 대한 방한 일본 관광객의 식행동 특성

한국 전통 음식에 대한 방한 일본 관광객의 식행동 특성을 파악하기 위해 한국 전통 음식에 대한 중요도, 먹는 빈도, 먹게 된 동기 등을 성별에 따라 조사한 결과는 Table 2에서 보는 바와 같다. 중요도에 있어서는 전체 응답자 중 ‘맛’이 61.1%로 가장 높은 응답을 보였으며, 다음으로는 ‘영양가’ 14.6%, ‘위생’ 13.6%, ‘가격’ 7.5%, ‘기타’ 3.2% 등의 순으로 나타났다. 본 조사 결과 방한 일본관광객들은 한국음식에 있어서 ‘맛’과 ‘영양가’를 매우 중요하게 생각하고 있다는 사실을 알 수 있었다. 따라서 일본 관광객들의 입맛과 기호에 대한 연구나 한국 음식의 영양가 분석 등이 앞으로 더 많이 이루어져 한국 음식을 관광 상품화하는데 힘을 기울여야 할 것

Table 2. Characteristics of the food behavior for Korean traditional food by gender

N(%)

Variables	Gender		Total	χ^2	
	Male	Female			
Importance	Taste	75(62.5)	96(60.0)	171(61.1)	$\chi^2=6.965$
	Price	10(8.3)	11(6.9)	21(7.5)	
	Sanitation	18(15.0)	20(12.5)	38(13.6)	
	Nutrition	11(9.2)	30(18.8)	41(14.6)	
	Others	6(5.0)	3(1.9)	9(3.2)	
	Total	120(100.0)	180(100.0)	280(100.0)	
Frequency of eating	1~2	18(15.0)	24(15.0)	42(15.0)	$\chi^2=1.097$
	3~4	17(14.2)	29(18.1)	46(16.4)	
	5~6	30(25.0)	40(25.0)	70(25.0)	
	7~8	21(17.5)	23(14.4)	44(15.7)	
	More 8	34(28.3)	44(27.5)	78(27.9)	
	Total	120(100.0)	160(100.0)	280(100.0)	
Motivation of eating	With visiting Korea	58(48.3)	77(48.1)	135(48.2)	$\chi^2=27.78^{***}$
	TV or newspapers	3(2.5)	22(13.8)	25(8.9)	
	Curiosity	21(17.5)	22(13.8)	43(15.4)	
	Recommendation	8(6.7)	6(3.8)	14(5.0)	
	Interest	15(12.5)	31(19.4)	46(16.4)	
	Others	15(12.5)	2(1.3)	17(6.1)	
	Total	120(100.0)	160(100.0)	280(100.0)	

*** $p<0.001$.

으로 사료된다. 한국 음식을 섭취한 빈도에 있어서는 ‘년 8회 이상’이 27.9%로 가장 높은 응답을 보였고, 다음으로는 ‘년 5~6회’ 25.0%, ‘년 3~4회’ 16.4%, ‘년 7~8회’ 15.7%, ‘년 1~2회’ 15.0% 등의 순으로 나타났다. 먹게 된 동기에서는 ‘한국 방문을 계기로’가 48.2%로 가장 높았으며, 다음으로 ‘관심이 많아서’ 16.4%, ‘호기심 때문에’ 15.4% 등의 순으로 나타났다.

성별에 따라서는 중요도와 먹는 빈도에는 유의적인 차이가 나타나지 않았고, 먹게 된 동기에 있어서는 남자는 여자보다 ‘호기심 때문에’(남 17.5%, 여 13.8%), ‘주위 사람의 권유로’(남 6.7%, 여 3.8%) 등의 항목에 높은 응답을 보인 반면에 여자는 남자보다 ‘TV나 잡지를 보고’(남 2.5%, 여 13.8%), ‘관심이 많아서’(남 12.5%, 여 19.4%) 등의 항목에 높은 응답을 보였다($p<0.001$).

연령별에 따른 식행동 특성은 Table 3에서 보는 바와 같이 한국 음식을 먹는 빈도에 있어서 20대는 ‘년 5~6회’가 28.1%로 가장 많았고 30대, 40대는 ‘년 8회 이상(30대 34.5%, 40대 48.9%)’이 가장 많았으며 50대 이상은 ‘년 7~8회’가 27.3%

로 가장 많은 것으로 나타나($P<0.01$), 30, 40대가 한국음식을 가장 자주 먹고 있음을 알 수 있었다. 한국음식을 먹게 된 동기의 경우는 모든 연령층에서 ‘한국 방문을 계기로’가 가장 높게 나타났다. 또한 ‘TV나 잡지를 보고’의 항목에서는 20대(20.2%)가 가장 높은 응답률을 보였고, ‘호기심 때문에’(21.2%), ‘주위사람의 권유로’(7.6%) 혹은 ‘관심이 많아서’(21.2%)의 항목에서는 50대 이상이 가장 높은 응답을 보여 20대의 젊은 층들에게는 TV나 잡지 등의 매스미디어가 한국 음식을 알리는 좋은 정보원이 되고 있고, 50대 이상에서는 경험에 의한 주위의 권유, 호기심, 관심이 한국음식을 먹게 만드는 정보원이 됨을 알 수 있었다.

3. 한국 전통 음식에 대한 전망과 개선점

한국 전통 음식에 대한 일본 관광객의 전망과 개선점에 대한 견해를 성별에 따라 분석한 결과는 Table 4에서 보는 바와 같다. 일본 내에서의 한국 전통 음식의 보급 전망에 있어서는 ‘현재보다 더 많이’가 61.8%로 가장 높았으며, 그 다음

Table 3. Characteristics of the food behavior for Korean traditional food by age

Variables	Age				Total	N(%)	χ^2
	20~29	30~39	40~49	≥50			
Importance	Taste	65(57.0)	30(54.5)	28(62.2)	48(72.7)	171(61.1)	$\chi^2=11.59$
	Price	11(9.6)	5(9.1)	3(6.7)	2(3.0)	21(7.5)	
	Sanitation	15(13.2)	9(16.4)	5(11.1)	9(13.6)	38(13.6)	
	Nutrition	20(17.5)	8(14.5)	6(13.3)	7(10.6)	41(14.6)	
	Others	3(2.6)	3(5.5)	3(6.7)	0(0.0)	9(3.2)	
	Total	114(100.0)	55(100.0)	45(100.0)	66(100.0)	280(100.0)	
Frequency of eating	1~2	21(18.4)	9(16.4)	8(17.8)	4(6.1)	42(15.0)	$\chi^2=32.58^{**}$
	3~4	25(21.9)	7(12.7)	2(4.4)	12(18.2)	46(16.4)	
	5~6	32(28.1)	12(21.8)	10(22.2)	16(24.2)	70(25.0)	
	7~8	15(13.2)	8(14.5)	3(6.7)	18(27.3)	44(15.7)	
	More 8	21(18.4)	19(34.5)	22(48.9)	16(24.2)	78(27.9)	
	Total	114(100.0)	55(100.0)	45(100.0)	66(100.0)	280(100.0)	
Motivation of eating	With visiting Korea	51(44.7)	32(58.2)	25(55.6)	27(40.9)	135(48.2)	$\chi^2=75.83^{***}$
	TV or newspapers	23(20.2)	2(3.6)	0(0.0)	0(0.0)	25(8.9)	
	Curiosity	16(14.0)	7(5.5)	6(13.3)	14(21.2)	43(15.4)	
	Recommendation	6(5.3)	3(5.5)	0(0.0)	5(7.6)	14(5.0)	
	Interest	18(15.8)	11(20.0)	3(6.7)	14(21.2)	46(16.4)	
	Others	0(0.0)	0(0.0)	11(24.4)	6(9.1)	17(6.1)	
	Total	114(100.0)	55(100.0)	45(100.0)	66(100.0)	280(100.0)	

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

Table 4. Prospect and improvement on Korean traditional foods by gender

Variables	Gender		Total	N(%)	χ^2 -value
	Male	Female			
Prospect	Decrease	6(5.0)	3(1.9)	9(3.2)	$\chi^2=5.15$
	Maintenance	48(40.0)	50(31.3)	98(35.0)	
	Increase	66(55.0)	107(66.9)	173(61.8)	
	Total	120(100.0)	160(100.0)	280(100.0)	
Improvement	Nutrition	8(6.7)	4(2.5)	12(4.3)	$\chi^2=13.35^*$
	Taste	26(21.7)	25(15.6)	51(18.2)	
	Shape, Color	14(11.7)	28(17.5)	42(15.0)	
	Storage	9(7.5)	8(5.0)	17(6.1)	
	Sanitation	35(29.2)	55(34.4)	90(32.1)	
	Packing	11(9.2)	28(17.5)	39(13.9)	
	Others	17(14.2)	12(7.5)	29(10.4)	
	Total	120(100.0)	160(100.0)	280(100.0)	

* $p<0.05$.

으로는 ‘현재 그대로’ 35.0%, ‘현재보다 더 적게’ 3.2%순으로 나타났다. 이로써 일본 내에서의 한국 전통 음식의 보급은 앞으로 보다 증가될 것으로 전망되며 이를 위해 우리 전통 음식을 일본에 많이 알릴 수 있는 기회 마련과 다각적인 홍보 강화 및 요리강연이나 시식회 등의 적극적인 마케팅 전략이 세워질 필요성이 있다고 여겨진다. 한편 성별에 따라서는 한국 전통 음식 보급 전망에 유의한 차이를 보이지 않았다. 개선점에 있어서는 ‘위생적인 면’이 32.1%로 가장 높은 응답을 보였고, 그 다음으로는 ‘맛’ 18.2%, ‘모양과 색’ 15.0%, ‘포장상태’ 13.9%, ‘기타’ 10.4%, ‘저장성’ 6.1%, ‘영양’ 4.3%순으로 나타났다. 이와 관련하여 Seo et al.(2003)과 Sim et al.(2000)의 연구에서도 한국 식당의 개선점으로 위생적인 면이 가장 으뜸으로 조사되어 아직까지도 위생적인 측면이 한국 음식의 가장 큰 문제점으로 남아 있음을 알 수 있다. 따라서 한국 음식 관련 호텔이나 식당 등에 철저한 위생관리를 위한 HACCP의 도입 권장과 위생 교육의 강화가 시급함을 알 수 있다. 한편 성별에 따라서는 남자는 ‘영양’(6.7%), ‘맛’(21.7%), ‘저장성’(7.5%), ‘기타’(14.2%) 등에서 여자보다 더 많이 개선되어야 한다고 응답하였고, 반면 여자는 ‘모양과 색’(17.5%), ‘포장상태’(17.5%) 등에서 남자보다 더 많이 개선되어야 한다고 응답을 하였다. 이로써 남자는 여자보다 영양이나 맛 등의 음식 자체를, 반면 여자는 남자보다 외장에 대해서 더 많이 개선되기를 바란다는 사실을 알 수 있었다. 연령에 따른 일본 관광객의 한국 전통 음식에 대한 전망과

개선점을 분석한 결과는 Table 5와 같으며, 보급 전망에 있어서는 연령에 따라 유의한 차이를 보이지 않았고 개선점에 있어서는 20대, 30대는 위생적인 면(20대 35.1%, 30대 52.7%)을, 40대와 50대 이상은 모양과 색(40대 22.2%, 50대 이상 27.3%)을 개선해야 한다는 응답이 가장 많았다($P<0.001$). 본 조사 결과로 20, 30대의 젊은 일본관광객(대학생 단체 등)을 위해서는 위생적인 면과 음식의 맛, 영양에 대해서 좀 더 주의를 기울여 음식을 제공하고, 40, 50대의 중년 일본 관광객을 위해서는 음식의 모양, 색과 저장성에 대해 좀 더 심혈을 기울여 음식을 제공하는 세부적인 마케팅 전략이 요구됨을 알 수 있었다.

4. 한국 전통 음식에 대한 기호도

조사 대상자들의 한국 음식에 대한 기호도를 5점 Likert 척도로 조사한 결과는 Table 6에서 보는 바와 같이 분류별로는 구이류(3.91점)를 가장 좋아하고 그 다음은 전류(3.50점), 탕류(3.43점), 밥류(3.36점), 찌개류(3.33점), 김치류(3.32점), 면류(3.20점), 기타(김밥, 떡볶이, 3.14점) 등의 순이었다. 반면에 떡류(2.90점)와 화채류(2.93점)에 대한 기호도는 낮았다. 각각의 항목별 기호도를 보면 불고기(3.96점)를 가장 좋아하고 그 다음은 김구이(3.87점), 배추김치(3.63점), 비빔밥(3.69점), 삼계탕(3.54점), 쌀밥(3.53점), 냉면(3.53점), 김치전(3.52점), 갈비탕(3.52점), 파전(3.47점) 등의 순으로 좋아하였다.

반면에 수정과(2.87점), 송편(2.89점), 칼국수(2.94점), 인절

Table 5. Prospect and improvement on Korean traditional foods by age

N(%)

Variables	Age				Total	χ^2 -value	
	20~29	30~39	40~49	≥50			
Prospect	Decrease	6(5.3)	3(5.5)	0(0.0)	0(0.0)	9(3.2)	$\chi^2=8.36$
	Maintenance	42(36.8)	19(34.5)	12(26.7)	25(37.9)	98(35.0)	
	Increase	66(57.9)	33(60.0)	33(73.3)	41(62.1)	173(61.8)	
	Total	Nutrition	55(100.0)	45(100.0)	66(100.0)	280(100.0)	
Improvement	Nutrition	7(6.1)	1(1.8)	1(2.2)	3(4.5)	12(4.3)	$\chi^2=68.64^{***}$
	Taste	25(21.9)	5(9.1)	8(17.8)	13(19.7)	51(18.2)	
	Shape, Color	7(6.1)	7(12.7)	10(22.2)	18(27.3)	42(15.0)	
	Storage	5(4.4)	0(0.0)	3(6.7)	9(13.6)	17(6.1)	
	Sanitation	40(35.1)	29(52.7)	9(20.0)	12(18.2)	90(32.1)	
	Packing	26(22.8)	2(3.6)	7(15.6)	4(6.1)	39(13.9)	
	Others	4(3.5)	11(20.0)	7(15.6)	7(10.6)	29(10.4)	
	Total	114(100.0)	55(100.0)	45(100.0)	66(100.0)	280(100.0)	

*** $p<0.001$.

미(2.94점), 식혜(2.99점) 등에 대한 기호도는 낮게 나타났다. 분류별 중의 기호도를 보면 밥류 중에는 비빔밥을, 탕류 중에는 삼계탕을, 찌개 중에는 김치찌개를, 면류 중에는 냉면을, 전류 중에는 김치전을, 김치류 중에는 배추김치를, 떡류 중에는 인절미를, 화채류 중에는 식혜를 가장 좋아하는 것으로 나타났다. 이와 관련하여 Moon *et al.* (1986)은 한국 전통 음식에 대한 주한 외국인의 메뉴 선호도 조사 결과, 불고기, 비빔밥, 갈비구이, 생선구이, 잡채, 갈비탕, 냉면, 밥, 김치, 삼계탕, 소금구이 등의 순으로 좋아한다고 보고하였고, Seo *et al.*(2003)은 일본과 중국 유학생들의 경우 불고기를 가장 선호하고, 그 다음으로 김 구이, 해물 파전, 갈비탕, 비빔밥, 육개장, 쌀밥과 애호박전 등의 순으로 좋아한다고 보고하여 본 연구와 비슷한 경향으로 나타났다.

성별에 따라서 찰밥, 오크밥, 육개장, 냉면, 오이소박이, 떡볶이 등의 항목이 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 차이를 보이는 항목 중에서 찰밥(남자 3.48점, 여자 3.13점), 오크밥(남자 3.63점, 여자 3.28점), 육개장(남자 3.31점, 여자 2.98점) 등은 남자가 여자보다 높은 기호도를 보인 반면에 오이소박이(남자 2.97점, 여자 3.28점), 떡볶이(남자 2.88점, 여자 3.21점) 등은 여자가 남자보다 높은 기호도를 보였다. 본 조사 결과, 방한 일본 관광객의 경우, 남자는 여자보다 밥이나 탕을 더 좋아하고, 여자는 남자보다 김치나 떡볶이를 더 선호하는 경향을 가지고 있음을 알 수 있었다.

연령별에 따른 한국 전통 음식의 기호도 차이를 분석한 결

과는 Table 7과 같으며 연령에 따라서 쌀밥, 보리밥, 콩밥, 오크밥, 갈비탕, 순두부찌개, 냉면, 김치전, 배추김치, 깍두기, 동치미, 오이소박이, 인절미, 송편, 식혜, 수정과, 떡볶이, 김밥 등이 $p<0.05\sim p<0.001$ 의 유의수준에서 유의한 차이를 보이는 것으로 나타났다. 그 외 찰밥, 삼계탕, 육개장, 곰탕, 된장찌개, 김치찌개, 칼국수, 파전은 연령별로 차이가 없는 것으로 나타났다. 차이를 보이는 항목 중에서 보리밥(3.58점), 쌀밥(3.73점), 냉면(4.03점), 오이소박이(3.65점) 등은 50세 이상이 다른 연령층에 비해 높은 기호를 보이고 있으며, 콩밥(3.78점), 오크밥(3.73점), 갈비탕(3.96점), 동치미(3.69점), 김밥(3.67점) 등은 40대가 다른 연령층에 비해 매우 높은 기호를 보였다. 순두부찌개($p<0.01$)는 다른 연령층에 비해 20대가 매우 낮은 기호도를 보였으며, ‘김치전’($p<0.05$), ‘배추김치’($p<0.001$) 등은 30대가 유의하게 낮은 기호를 보였다. 깍두기($p<0.001$)는 50대 이상이 가장 좋아했고, 그 다음은 30대, 40대, 20대의 순으로 나타났다. 인절미($p<0.001$)는 20대가 다른 연령층보다 높은 기호를 보였고, 송편($p<0.001$)과 식혜($p<0.001$)는 50대가 다른 연령층에 비해 매우 낮은 기호를 보였다. 수정과($p<0.001$)는 30대와 40대가 20대와 50대 이상보다 높은 기호를 보였다.

5. 한국 전통 음식에 대한 기호도가 재방문 의사에 미치는 영향

일본 관광객의 한국 전통 음식에 대한 기호도가 재방문의

Table 6. The preference on Korean traditional foods by gender

(Mean±SD)

Variables	Gender		Total	T-value	
	Male	Female			
Bap	Ssalbap	3.43±1.14	3.60±1.27	3.53±1.22	-1.13
	Boribap	2.99±0.96	3.21±1.02	3.11±1.00	-1.84
	Kongbap	3.34±1.02	3.10±1.12	3.20±1.08	1.86
	Chalbap	3.48±1.00	3.13±1.06	3.28±1.04	2.81**
	Ogokbap	3.63±1.08	3.28±1.20	3.43±0.73	2.58**
	Bibimbap	3.58±1.08	3.63±1.08	3.60±1.23	-0.42
	Total	3.41±1.05	3.33±0.91	3.36±1.16	0.78
Tang	Samgaetang	3.63±1.09	3.48±1.20	3.54±1.15	1.07
	Galbitang	3.63±1.10	3.44±1.16	3.52±1.14	1.38
	Youkgaejang	3.31±0.99	2.98±1.06	3.12±1.04	2.68**
	Gomtang	3.18±1.14	2.99±0.96	3.07±1.04	1.49
	Total	3.56±0.87	3.33±0.89	3.43±0.89	2.07*
Jjigae	DwenjangJjigae	3.31±1.08	3.38±1.25	3.35±1.18	-0.47
	KimchiJjigae	3.41±1.00	3.41±1.23	3.41±1.13	-0.07
	SoondoobuJjigae	3.23±1.02	3.26±1.07	3.25±1.05	-0.30
	Total	3.31±0.87	3.35±1.04	3.33±0.97	-0.34
Meon	Kalgooksoo	2.89±1.00	2.97±1.11	2.94±1.07	-0.60
	Naengmeon	3.17±1.13	3.79±1.02	3.53±1.11	-4.80***
	Total	2.98±0.86	3.35±0.90	3.20±0.90	-3.35***
Gui	Bulgogi	3.97±1.04	3.95±1.03	3.96±1.03	0.22
	Kimgui	3.91±1.11	3.83±0.90	3.87±0.90	0.34
	Total	3.89±1.09	3.94±0.98	3.91±0.98	0.27
Jeon	KimchiJeon	3.48±1.27	3.55±1.16	3.52±1.21	-0.51
	FaJeon	3.58±1.21	3.38±1.24	3.47±1.23	1.37
	Total	3.51±1.19	3.49±1.16	3.50±1.17	0.13
Kimchi	BaechooKimchi	3.52±1.26	3.71±1.37	3.63±1.32	-1.19
	Ggakdugi	3.24±1.17	3.35±1.26	3.30±1.22	-0.74
	Dongchimi	3.23±1.16	3.44±1.10	3.35±1.13	-1.51
	Oisobaki	2.97±1.13	3.28±1.21	3.14±1.18	-2.17*
	Total	3.19±1.01	3.41±1.04	3.32±1.03	-1.69
Dduk	Injelmi	2.86±1.06	2.99±1.07	2.94±1.66	-1.05
	Songpeon	2.88±0.87	2.90±1.11	2.89±1.01	-0.21
	Total	2.87±0.81	2.91±0.96	2.90±0.90	-0.38
Whoachei	Sikhei	2.93±1.11	3.04±1.39	2.99±1.27	-0.73
	Soojeongkoa	2.97±0.86	2.80±1.27	2.87±1.12	1.24
	Total	2.95±0.94	2.91±1.19	2.93±1.09	0.29
Others	Dukboki	2.88±0.92	3.21±1.20	3.07±1.10	-2.46*
	Kimbap	3.12±1.02	3.16±1.18	3.14±1.11	-0.34
	Total	3.02±0.82	3.22±1.10	3.14±0.99	-1.51

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

Table 7. The preference on Korean traditional foods by age

(Mean±SD)

Variables	Age				F	
	20~29	30~39	40~49	≥50		
Bap	Ssalbap	3.27±1.28 ^b	3.29±1.20 ^b	3.73±1.07 ^a	4.03±1.04 ^a	6.96 ^{***}
	Boribap	2.89±0.86 ^b	3.05±1.10 ^b	3.09±0.97 ^b	3.58±1.02 ^a	7.07 ^{***}
	Kongbap	3.09±1.16 ^b	3.25±1.00 ^b	3.78±0.90 ^a	2.97±0.99 ^b	6.06 ^{***}
	Chalbap	3.23±1.06	3.38±1.08	3.31±0.90	3.24±1.09	0.30
	Ogokbap	3.47±1.16 ^{ab}	3.45±1.15 ^{ab}	3.73±1.03 ^a	3.12±1.21 ^b	2.69 [*]
	Bibimbap	3.58±1.14	3.62±1.05	3.59±1.02	3.61±1.01	0.30
	Total	3.39±1.01	3.34±1.09	3.54±0.99	3.43±1.09	2.14
Tang	Samgaetang	3.40±1.33	3.47±1.03	3.87±0.84	3.62±1.06	2.00
	Galbitang	3.47±1.27 ^b	3.35±1.02 ^b	3.96±0.88 ^a	3.47±1.08 ^b	2.80 [*]
	Youkgaejang	3.02±1.00	3.11±0.99	3.44±1.10	3.08±1.09	1.88
	Gomtang	3.11±0.95	2.89±1.10	3.09±1.22	3.14±1.02	0.68
	Total	3.30±0.94 ^b	3.36±0.63 ^b	3.86±0.75 ^a	3.43±0.99 ^b	4.15 ^{***}
Jjigae	DwenjangJjigae	3.34±1.27	3.07±1.15	3.53±1.10	3.45±1.07	1.55
	KimchiJjigae	3.38±1.31	3.31±1.07	3.42±0.92	3.56±0.99	0.56
	SoondoobuJjigae	3.01±1.08 ^b	3.24±1.00 ^{ab}	3.53±0.84 ^a	3.47±1.08 ^a	4.20 ^{**}
	Total	3.24±0.99	3.15±0.96	3.54±0.87	3.53±0.96	2.34
Meon	Kalgooksoo	2.97±1.08	2.80±0.95	2.73±1.19	3.12±1.02	1.56
	Naengmeon	3.46±1.18 ^b	3.22±0.98 ^b	3.33±1.28 ^b	4.03±0.76 ^a	6.97 ^{***}
	Total	3.19±0.99 ^b	2.93±0.77 ^b	3.03±1.02 ^b	3.57±0.58 ^a	5.38 ^{***}
Gui	Bulgogi	3.87±1.14	4.05±1.09	3.92±1.04	4.00±1.12	0.70
	Kimgui	3.93±1.12	3.82±1.32	3.96±1.24	3.78±1.14	0.87
	Total	3.90±1.13	3.94±1.15	3.94±1.13	3.89±1.13	0.79
Jeon	KimchiJeon	3.55±1.27 ^a	3.13±1.29 ^b	3.73±1.01 ^a	3.64±1.10 ^a	2.68 [*]
	FaJeon	3.35±1.24	3.25±1.32	3.62±1.09	3.74±1.17	2.27
	Total	3.45±1.23	3.19±1.31	3.68±1.05	3.69±1.14	2.36
Kimchi	BaechooKimchi	3.04±1.37 ^a	3.58±1.40 ^b	4.09±1.14 ^a	4.35±0.71 ^a	18.73 ^{***}
	Ggakdugi	2.79±1.12 ^c	3.55±1.21 ^{ab}	3.42±1.14 ^b	3.91±1.11 ^a	14.99 ^{***}
	Dongchimi	3.19±1.08 ^{bc}	3.13±1.12 ^c	3.69±1.16 ^a	3.58±1.11 ^{ab}	3.81 [*]
	Oisobaki	2.89±1.20 ^b	3.20±1.10 ^b	2.98±1.18 ^b	3.65±1.09 ^a	6.57 ^{***}
	Total	2.94±0.97 ^c	3.30±1.04 ^{ab}	3.52±1.03 ^b	3.92±0.81 ^a	13.03 ^{***}
Dduk	Injelmi	3.29±0.90 ^a	2.69±0.90 ^b	2.53±1.04 ^b	2.80±1.28 ^b	8.23 ^{***}
	Songpeon	3.15±0.96 ^a	2.89±0.83 ^a	2.96±1.11 ^a	2.39±0.99 ^b	8.54 ^{***}
	Total	3.22±0.80 ^a	2.83±0.70 ^b	2.65±0.85 ^b	2.51±1.07 ^b	9.85 ^{***}
Whoachei	Sikhei	3.28±1.34 ^a	3.05±1.08 ^a	3.09±1.36 ^a	2.36±1.03 ^b	7.99 ^{***}
	Soojeongkoa	2.68±0.93 ^b	3.35±0.99 ^a	3.16±1.24 ^a	2.60±1.26 ^b	7.02 ^{***}
	Total	2.99±1.00 ^a	3.19±0.96 ^a	3.16±1.30 ^a	2.39±1.05 ^b	6.48 ^{***}
Others	Dukboki	3.34±1.1 ^a	2.78±0.96 ^b	3.16±1.17 ^{ab}	2.77±0.97 ^b	5.57 ^{***}
	Kimbap	3.09±1.13 ^b	3.20±1.06 ^b	3.67±1.11 ^a	2.83±1.00 ^b	5.43 ^{***}
	Total	3.27±1.00 ^{ab}	2.92±0.85 ^{bc}	3.45±1.06 ^a	2.84±0.97 ^c	4.50 ^{**}

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

Table 8. Influence on revisiting of preference on Korean traditional foods

Dependent variable	Factor	R ²	F	P	β	t	P
Revisiting	Bap	0.222	7.627	0.000	0.214	2.813	0.005**
	Tang				-0.026	-0.318	0.751
	Jjigae				0.174	2.094	0.037*
	Meon				0.178	2.425	0.016*
	Gui				0.065	0.762	0.457
	Jeon				0.280	3.332	0.001**
	Kimchi				0.058	0.735	0.463
	Dduk				0.083	1.132	0.259
	Whoachei				-0.007	-0.086	0.931
	Others				0.157	1.934	0.054

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

사에 미치는 영향을 분석하기 위하여 다중회귀분석을 한 결과는 Table 8에서 보는 바와 같다. 기호도와 재방문의 영향 관계에서 종속변수인 재방문 의사에 대한 전체 설명력(R²)은 22.2%로 나타났고 회귀식에 대한 통계적 유의성을 나타내는 F통계량 값은 7.627이고 유의도가 $p < 0.001$ 이다. 따라서 이 회귀식은 통계적으로 유의성이 있는 것으로 볼 수 있다. 각 독립변수의 유의성을 판단하기 위한 t값의 유의도에 의해 재방문 의사에 영향을 미치는 변수로는 ‘밥류’, ‘찌개류’, ‘면류’, ‘전류’로 나타났으며, 이 중 β계수 값이 0.280으로 크게 나타난 ‘전류’가 가장 영향력이 큰 항목이고, 그 다음이 ‘밥류’(0.214), ‘면류’(0.178), ‘찌개류’(0.174) 임을 알 수 있었다. 본 연구 결과 일본 관광객들이 한국을 재방문하도록 하는데 있어 전류, 밥류, 면류, 찌개류 등에 대한 기호도가 영향력 있는 역할을 한다는 사실을 알았으므로 이들 음식들에 대한 질적 개선과 더불어 관광 상품화를 위한 다양한 노력을 강구해야 할 것으로 사료된다.

요약 및 결론

본 연구는 방한 일본 관광객을 대상으로 한국전통음식에 대한 기호도, 개선점, 전방 및 재방문 의사 등을 조사하여 한국 전통 음식의 효과적인 발전방안을 제시하고 상품화 및 세계화 전략에 기초 자료로 활용하고자 하였다. 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 방한 일본 관광객의 식행동 특성을 살펴본 결과, 전통 음식의 중요도는 ‘맛’이 61.1%로 가장 높았고, 한국음식을 섭취한 빈도는 ‘년 8회 이상’이 27.9%로 가장 많았

으며, 먹게 된 동기는 ‘한국방문을 계기로’가 48.2%로 가장 많았다. 성별에 따라서는 남자는 ‘호기심과 주위 사람의 권유로’, 반면 여자는 ‘TV나 잡지를 통해 혹은 관심이 많아서’의 항목에 높은 응답을 보였다($p < 0.001$). 연령별에 따라서 섭취빈도는 30, 40대가 가장 높았고, 먹게 된 동기는 20대는 TV나 잡지를 보고, 50대이상은 주위의 권유, 호기심, 관심이 높게 나타났다.

2. 한국전통음식에 대한 일본관광객의 전망은 ‘현재보다 더 많이 이용’이 61.8%로 가장 높았으며, 개선점에 있어서는 ‘위생적인 면’이 32.1%로 가장 높았다. 성별에 따라서는 남자는 영양, 맛, 저장성의 개선을, 반면 여자는 모양과 색, 포장상태의 개선을 더 요구했다. 연령에 따라서는 20대, 30대는 위생적인 면을, 40대와 50대이상은 모양과 색을 개선해야 한다는 응답이 가장 많았다.
3. 한국전통음식에 대한 기호도는 구이류가 5점 만점에 3.91점으로 가장 높았고 그 다음은 전류(3.50점), 탕류(3.43점), 밥류(3.36점), 찌개류(3.33점), 김치류(3.32점), 면류(3.20점) 등의 순이었다. 반면에 떡류(2.90점)와 화채류(2.93점)에 대한 기호도는 낮았다. 각각의 항목별 기호도를 보면 불고기(3.96점)를 가장 좋아하고 그 다음은 김구이(3.87점), 배추김치(3.63점), 비빔밥(3.69점), 삼계탕(3.54점), 쌀밥(3.53점), 냉면(3.53점), 김치전(3.52점), 갈비탕(3.52점), 파전(3.47점) 등의 순으로 좋아하였다. 반면에 수정과(2.87점), 송편(2.89점), 칼국수(2.94점), 인절미(2.94점), 식혜(2.99점) 등에 대한 기호도는 낮게 나타났다. 성별에 따라서 찰밥, 오곡밥, 육개장 등은 남자가, 반면 오이소박이, 떡볶이 등은 여자가 높은

기호도를 보였다. 연령에 따라서, 흰밥, 보리밥, 배추김치, 각두기, 오이소박이 등에 대해서는 50세 이상이, 콩밥, 김밥 등은 40대가 가장 높은 기호도를 보였다.

4. 일본관광객의 한국전통음식에 대한 기호도가 재방문의 사에 미치는 영향을 분석한 결과, 전류가 가장 영향력이 큰 항목이고, 그 다음이 밥류, 면류, 찌개류 등으로 나타나 이들 음식들에 대한 질적 개선과 더불어 관광상품화를 위한 다양한 노력을 강구해야할 것으로 사료된다.

감사의 글

본 연구는 2005년도 경주대학교 학술연구비의 지원에 의해 이루어졌음을 감사드립니다.

문 헌

- Cho HJ (2000) A study of high school students' perception and preference for Korean traditional foods in Secheon area. *MS Thesis*. Kunsan National University Education Graduate School.
- Choi SB, Cho CB (2002) A Study on the menu management system and the job efficiency. *J Food Service Management* 5: 177-197.
- Go GD, Na TG, Lee DG (2003) A study on promotion menu of hotel restaurant and customers' choice attribute. *Korean J Culinary Research* 9: 55-72.
- Han E (1994) The present status of processing technique on traditional food and its development measures. *Korean Food Development Institute* 27: 15-37.
- Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS, Kimiko Otani, Takahisa Minamide (1998) A survey of Japanese perception and preference for Korean foods. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 14: 93.
- Jang MJ, Cho, MS (2000) Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korean. *Korean J Dietary Culture* 15: 215-223.
- Jo JM (1999) The effect of tourism motivation and inducement strategy on environmental tourism demand. *Ph. D. Dissertation*. Dong A University Administration Graduate School.
- Joo NM, Kennon LR, Sim YJ, Lee KA, Jeong HS, Park SJ, Chun HJ (2001) The perception and preference of Americans residing in Korean for Korean traditional food. *J Korean Home Economics Association* 39: 19-23.
- Kim SJ (1999) A study on the customer's evaluation factors of the Korea restaurant menus in hotels. *MS Thesis*. Kyonggi University.
- Ko HS, Lee JY (2003) A market segmentation of Korean outbound tourists by their motivation. *Korean J Hospitality Administration* 12: 103-118.
- Korean National Tourism Organization (2002) Korean tourism statistics 2002.
- Lee W (2003) Research on what factors influence their preference when foreigners choose Korean food in a hotel. *MS Thesis*. Kyongju University Hotel food management Graduate School.
- Lim JW (2001) A study of Korean traditional food influencing satisfaction on travel. *MS Thesis*. Sejong University.
- Min KH (2003) A Study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-Buk area. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 9: 127-147.
- Moon SJ, Shon KH, Lee YM, Ahn KM (1986) Food preference of foreigners residing in Korean. *J Korean Home Economics Association* 24: 63-73, 1986.
- Seo KH, Lee SB, Shin MJ (2003) Research on Korean food preference and the improvement of Korean restaurants for Japanese and Chinese students in Korea. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 19: 715-722.
- Sim YJ, Jung BM, Kim ES, Joo NM (2000) A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U. S. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 16: 210-215, 2000.
- Son YM (1990) A knowledge of housewives residing in Seoul area on traditional rite and actual status of utilization of ceremony food. *MS Thesis*. Han-yang University Education Graduate School.
- Tomlinson J (1991) A Critical Introduction. Cultural Imperialism. Printer, London.
- Yoo YH (2002) A study on the recognition and preference of Kimchi, Korean traditional food-focused on the comparison of generational differences-. *MS Thesis*. Kyonggi University Food Service & Culinary Management Graduate School.

(2005년 4월 15일 접수, 2005년 5월 24일 채택)