

한국전통 김치의 다양화 및 세계화를 위한 터키인의 기호도 조사연구

이명기 · 장대자* · 이경개 · 김동수 · 문성원¹
한국식품연구원, ¹영동대학교

A Survey of the preference of the Turk for Korean Kimchi

Myung-Ki Lee, Dai-Ja Jang*, Kyoung-Kae Rhee, Dong-Soo Kim, Sung-Won Moon¹

Korea Food Research Institute, ¹Young Dong University

Abstract

This research aimed to *Kimchi* to be well known in the World, which to be international food on the each nation and each people, each religion cultural area, with having done *Kimchi* adaptation plan for localization. Among the plan, *Kimchi* utilization ways with the localization strategy in Turkish dietary life were investigated to the *Kimchi* preference, improvement points on Turkish view, for the Turkey person it would be able to apply in Turkish food culture, and the results are as follows.

1. According to sex of Chinese cabbage *Kimchi* preference, men ($M=3.75 \pm 0.89$) appeared higher than women ($M=3.62 \pm 0.88$). Color or appearance preference after Chinese cabbage *Kimchi* taste was investigated in order that red > burnish felt > transparent > yellow, and the smell preference which was hot($M=4.64 \pm 1.37$) appeared highest. A hot taste felt most intensely, and it was investigated in order that aftertaste > salty taste > sourness > off flavor taste > fermented fish source taste > sweetness > carbonic acid by the followings.

For the feeling of texture of *Kimchi*, the crunch was higher than durable tough(it was visible the consider difference of the sex

2. That the Korean *Kimchi* hit to a palatable taste, against 109 people (72.2%) answered suitable appetite to this taste, and the reason which was in order of that hot tasty > appearance > chewing texture > red > fermented flavor was investigated. Did not hit to a taste 42 people (27.8%) answer back, with the reason that was investigated in order of hot tasty > appearance > red > fermented flavor > chewing texture. The hot tasty of *Kimchi* was commonly presented that hit and did not hit to appetite taste against people.

3. Among the Turkish food, similar foods for *Kimchi* were answered in order of Lahana Tursu (44.2 %) > Kapuska (25.9 %) > Lahana Prasa (11.1 %), and similar food category were that Chinese cabbage or various vegetables to be pickling food and to be dressing salad with salt and vinegar. The accompanied or garnished Turkish food category for *Kimchi* were answered in order of cooking meat (34.1%) > steamed cooking rice (22.7%) > cooking fish (17.0%) > cooking soybean (14.2%). This result was same tendency with steamed cooking rice accompaniment for *Kimchi* in Korea and Turkey, and could be applied a new main menu like meat cooking and fish cooking dish which matched and accompanied with *Kimchi*.

Key Words : *Kimchi*, Preference, Turk, cuisines

1. 서 론

김치는 독특한 맛을 내는 한국의 중요한 전통식품으로 밥과 더불어 한국인의 식탁에서 중심적인 위치를 차지하고 있는 음식(Kim 1991)이며 배추, 무 등의 여러 가지 채소류를 소금에 절인 다음 여러 가지 향신료와 젓갈류 등으로 양념하여 발효시킨 독특한 향미를 지닌 전통식품이다(Park 1994). 최근에는 항암, 비만방지(Kim 2002), 동맥경화 억제효과, 항균작용, 혈전억제효과, 정장작용을 통한 변비치료(Choe 2003) 등의 기능성을 가진 건강식품으로 주목을

받음으로서 우리의 식문화를 전파하는 문화식품으로서 역할을 담당하고 있다. 2001년 7월 Codex 국제 식품규격을 획득하여 세계 각국의 절임류와는 차별화된 자연발효식품으로 세계적으로 인정받았다(Kim 2002). 현재, 김치 수출 대상국은 약 30개국이며, 2000년도 기준 7천 8백만 달러에서 2008년도 약 5억 달러 정도로 확대될 것으로 여겨지나, 국내의 경우 수출증가율이 2000년도부터 감소 또는 정체되고 있다. 이는 최근 일본과 중국 등 해외 김치산업 발전으로 김치수출시장의 잠식은 물론 경쟁이 심화되고 있기 때문이다(Jeong 2004). 한편, 유럽과 북미 등의 서구 국

* Corresponding Author : Dai-Ja Jang, Korea Food Research Institute, San 46-1 Baekhyun-dong, Bundang-ku, Songnam-si, Kyunggi-Do, 463-746, Korea
Tel : 82-31-780-9172 Fax : 82-31-780-9256 E-mail : djjang@kfri.re.kr

가는 식생활에 따른 질병으로 인하여 음식 조절 및 자연식을 선호하는 경향이다. 미국의 성인의 경우에 혈관질환에 크게 작용하는 콜레스테롤의 위험 수준인 240 mg/dL이 넘는 사람이 16.8%로 높게 나타났고(Heart disease & Stroke statistics, American heart association, p2, 2007), 유럽의 성인의 4%, 어린이의 8%가 식품 알레르기로 고통 받고 있다(Frossard, C.P., L. Steidler, P.A. Eigenmann : Oral administration of an IL-10-secreting *Lactococcus lactis* strain prevents food-induced IgE sensitization. Journal of Allergy and Clinical Immunology. 2006.12.p615). 김치는 혈액내 콜레스테롤 및 중성 지질의 함량을 낮추어주고 식품 알레르기를 저감화 시켜주는 식품으로 잘 알려져 있다(최홍식 : 김치문화와 과학기술 시리즈. 2. 김치의 발효와 식품과학. 도서출판 효일, p405-467, 2002). 이런 김치의 기능성은 김치 수출을 높일 수 있는 필요성 뿐 만이 아니라 세계인의 건강 증진을 위해서도 세계에 전파해야 할 필요성이다. 그러나, 식문화가 발달되고 대표적인 서구국가라 할 수 있는 프랑스의 경우에 김치 냄새로 인하여 거부감이 강하였으므로(이명기, 김은미, 이정개, 장대자 : 김치 및 김치 이용 프랑스 요리에 대한 현지 프랑스인의 기호도 조사. 한국조리과학회, v22(4), 438-446, 2006) 서구인에 대한 김치의 접근성을 높일 수 있는 대안이 필요하다.

따라서 각국별, 인종별 소비자에 대하여 김치의 맛, 식재료, 외관 등을 고려한 새로운 제품개발과 동시에 김치 종류에 적합한 차별화 전략을 마련해야 할 시점에 와 있다. 김치의 맛에 대한 인지도는 한국인의 경우 어릴 적부터의 식습관에 의해서 형성되지만, 우리와 다른 식생활 문화 배경을 가진 외국인의 경우는 김치의 맛에 대한 인지도와 그 평가가 다르므로(Oh 등 1998) 김치의 현지화 및 차별화를 위해서는 우선 해외 소비자들의 기호도 조사가 기본적으로 필요하다(Jang, 2001). 지금까지 발표된 외국인의 김치에 대한 기호도와 개선점에 대한 선행연구는 미주(Kim SY 등 2000, Oh MS, 1998), 중국(Kim 등 2004; Han 등 2000), 일본인(Han 등 1998; Han 등, 1999)을 대상으로 한 기호도와 인지도에 대한 연구가 대부분이나 터키인을 대상으로 한 김치의 기호도 및 개선방안에 대한 연구는 거의 없는 실정이다. 따라서 본 조사에서는 각 종교문화권별, 국가별, 인종별 국제시장 개척과 현지화 전략을 위한 기본 단계로서 종교적으로는 이슬람문화권, 지역적으로는 동양과 서양의 교두보인 터키에서 한국전통김치의 기호도와 현지 식생활에서의 김치활용방안을 조사하여 김치의 개선점, 김치를 활용한 동반요리 및 퓨전요리 레시피 개발에 참고할 수 있는 기초자료를 제시하였다.

II. 재료 및 방법

1. 조사대상 및 기간

본 조사는 2006년 8월 28일에서 8월 31일까지 터키 이스탄불에 거주하는 17세에서 60세 남녀 151명을 대상으로 실시하였다. 조사 설문지는 기호도 조사 관련 문헌을 참고하여 본 연구의 목적에 맞게 작성하여 터키어로 개발하여 사용하였으며, 국내 거주 터키인 10명을 대상으로 예비조사를 실시한 다음 문항을 수정, 보완하여 본 조사에 사용하였다.

2. 조사내용 및 방법

설문지 내용은 조사대상자의 일반사항, 한국 김치 시식 후 기호도, 시식 후 느낌, 김치의 개선점, 김치와 유사한 터키음식, 김치와 결들이면 어울릴 음식 등의 항목으로 터키인의 한국 김치에 대한 기호도와 개선점 등을 조사하였다.

일반사항은 성별, 나이, 한국방문 유무, 한국 김치 시식 경험 유무 등의 5문항으로 구성하였으며, 김치 시식 후 기호도 평가는 김치의 외관, 맛, 향미, 색, 전체적인 기호도에 대한 대답으로 매우 싫어함(1점), 매우 좋아함(5점) 등의 리커트 5점 척도로 조사하였으며, 김치 시식 후 느낌에 대해서는 외관, 향, 맛, 조직감의 세부항목에 대해 매우 약함(1점), 매우 강함(7점) 등의 리커트 7점 척도로 조사하였다.

3. 기호도 조사용 김치

김치의 대표성을 부여하기 위하여 국내 시장 점유율 68%인 종가집 표준형 배추김치를 구입하여 국내 및 터키에서 조사용으로 사용하였으며 터키 이송은 아이스팩으로 김치 주위에 넣은 스트로폴 박스에 저온 저장하여 운반하였다. 김치의 숙성상태는 적숙기의 상태에서 사용하였다.

3. 자료 분석 및 통계처리 방법

수집된 자료는 SPSS 11.0을 이용하여 분석하였으며, 일반적인 사항은 빈도분석, 백분율로 나타내었다. 김치 시식 후 기호도, 김치의 개선점에 대한 성별차이는 독립 표본 t 검정을 이용하였으며, 또한 김치와 유사한 터키음식, 김치와 어울리는 터키음식에 대해서는 빈도분석을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반 사항

조사대상자의 일반적 사항은 <Table 1>과 같으며, 연령별은 10대가 2.0%, 20대가 51.0%, 30대가 35.1%, 40대가 6.6%, 50대가 5.3%이었으며, 성별로는 남자가 70.2%, 여자가 29.8%이었다. 조사대상자 중 한국방문 경험이 없는 사람이 144명(95.4%)로 조사자의 대부분이 한국 방문 경험이 없는 것으로 조사되었다. 김치의 시식한 경험이 있는 사람은 81명(53.6%), 시식경험이 없는 사람은 70명(46.4%)으로 한

<Table 1> General characteristics of subjects N=151

Characteristics	Category	Frequency	Percentage(%)
Gender	Male	106	70.2
	Female	45	29.8
Age(yr)	under 20	3	2.0
	21~30	77	51.0
	31~40	53	35.1
	41~50	10	6.6
	Over 51	8	5.3
Experience before visiting Korea	Have visited	7	4.6
	Have not visited	144	95.4
Eating experience on Korea Kimchi	Have	81	53.6
	Not Have	70	46.4
Place of eating Kimchi	Korea	11	7.3
	Turkey	130	86.1
	Others	10	6.6

국김치를 시식경험이 비교적 많은 것으로 조사되었다.

2. 한국김치에 대한 기호도

터키인들에게 김치에 대한 관능검사를 실시한 결과 성별에 따른 전체적인 기호도 차이는 <Table 2>와 같이 남자(M=3.75±0.89)가 여자(M=3.62±0.88)보다 기호도가 높은 것으로 나타났으며, 남녀간 유의적인 차이는 없는 것으로 조사되었다. 외관은 남자(M=3.90±0.83)가 여자(M= 3.58±1.04)보다 유의적으로 높은 기호도를 보였으며, 색은 여자(M=4.08±0.81)가 남자(M= 3.98±1.10)보다 높게 나타났다. 조직감은 남자(M=3.92±0.89)가 여자(M=3.89±0.82)보다 높았으며, 맛의 기호도는 남자(M=3.83±1.04)가 여자(M=3.67±0.86)보다 높았다. 향에 있어서도 남자(M= 3.66±1.10)가 여자(M=3.11±1.36)보다 높은 기호도로 나타나 색의 기호도를 제외한 모든 조사항목에서 남자가 여자보다 높은 기호도를 보였다.

김치 시식 후의 향, 색, 맛, 조직감에 대한 느낌 정도를 7점 리커드 척도로 조사하였으며 그 결과는 <Table 3>과 같다. 김치의 색에 대해서는 빨갱다(M=5.28±1.31)운기가 있다(M=2.63± 1.56)투명하다(M=2.56±1.39)노랑다(M=2.26±1.35)고 느껴진다는 순으로 조사되었다. 김

<Table 2> The preference about Red-Kimchi in Turkey

Factor	Male	Female	Total	t-value
Preference of overall	3.75±0.89	3.62±0.88	3.71±1.03	-0.67
Color	3.98±1.10	4.08±0.81	4.05±1.11	-1.49
Texture	3.92±0.89	3.89±0.82	3.91±1.09	-0.48
Appearance	3.90±0.83	3.58±1.04	3.80±1.08	-2.01*
Taste	3.83±1.04	3.67±0.86	3.78±1.20	-0.82
Ordor	3.66±1.10	3.11±1.36	3.50±1.41	-0.18

¹⁾ Mean±SD, *p<.05

p<.01, *p<.001

<Table 3> Feeling after eating Red-Kimchi(multiple response)

Factor	Feeling	Male	Female	Total	t-value
Color	Redness	5.33±1.05	5.18±1.09	5.28±1.31	-0.65
	Glossness	2.48±1.15	2.98±1.49	2.63±1.56	1.66
	Yellow	2.16±0.87	2.51±1.30	2.26±1.35	1.31
	Whiteness	1.67±0.95	2.36±1.38	1.87±1.46	2.39*
Odor	Clearness	2.39±0.98	2.98±1.27	2.56±1.39	2.24*
	Spicy	4.49±1.07	4.98±1.10	4.64±1.37	2.01*
	Fermented	3.18±1.12	3.36±1.30	3.23±1.48	0.67
	Bloody	2.88±0.89	2.93±1.11	2.89±1.27	0.25
	Off-odor	2.82±0.85	3.18±1.29	2.93±1.28	1.37
	Sour	2.55±0.87	2.93±1.18	2.66±1.24	1.51
	Green	2.70±0.82	2.87±1.13	2.75±1.11	0.75
	Spicy	4.91±1.20	5.47±1.37	5.07±1.63	1.96*
	Salty	3.90±1.19	4.11±1.41	3.97±1.55	0.75
	Sour	3.57±1.27	3.73±1.54	3.62±1.63	0.53
Taste	After-taste	4.49±1.43	4.42±1.33	4.47±1.70	-0.23
	Salted seafood	2.96±1.25	2.89±1.23	2.94±1.57	-0.26
	Sweet	2.29±0.92	1.73±0.78	2.13±1.12	-2.89**
	Off-taste	3.22±0.93	3.13±1.13	3.19±1.22	-0.39
	Carbonic taste	2.15±0.72	2.00±0.84	2.11±1.01	-0.84
Texture	Crispness	3.24±0.95	3.78±1.05	3.40±1.28	2.43*
	Toughness	2.62±0.99	3.42±1.10	2.86±1.32	3.52***

¹⁾ Mean±SD

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

치의 색에 대한 느낌 중 하얗다와 투명하다에 대해서는 p<.05에서 성별간의 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 김치의 냄새에 대해서는 매운 냄새(M=4.64±1.37)가 가장 높게 나타났으며 p<.05에서 성별간의 유의적인 차이를 보였다. 다음으로 발효취(M=3.23±1.48)이취(M=2.93± 1.28)비린내(M=2.89±1.27)꽃내(M=2.75±1.11)신냄새(M=2.66±1.24) 순으로 느껴진다고 조사되었다. 김치의 맛에 있어서는 매운 맛(M=5.07±1.63)이 가장 강하게 느껴진다고 하였으며, 다음으로 후미(M=4.47±1.70)짠맛(M=3.97± 1.55)신맛(M=3.62±1.63)이미(M=3.19±1.22)젓갈맛(M= 2.94±1.57)단맛(M=2.13±1.12)탄산미(M=2.11±1.01)의 순으로 느껴진다고 조사되었으며, 매운 맛에서는 p<.05에서 성별간의 유의적인 차이가 있었으며, 단맛에서는 p<.01에서 성별간의 유의적인 차이가 나타났다. 김치의 조직감에 있어서는 씹힘성(M=3.40±1.28)이 질김성(M=2.86±1.32)보다 강한 것으로 나타났으며, 질김성은 p<.001에서 성별간의 유의적인 차이를 보였으며, 씹힘성은 p<.05에서 성별간의 유의적인 차이를 보였다. 이들 결과를 통해 현지인의 대상별로 기호에 맞는 김치를 위한 배합비를 개발하거나 기존 김치를 변형시킨 새로운 형태의 김치개발이 기본적으로 이루어져야 하며, 이를 통해 각 대상별에 맞는 김치로 김치를 접할 수 있는 기회제공이 필요할 것으로 사료되었다.

<Table 4>는 김치시식후 전반적으로 입맛에 맞는지에 대한 결과를 나타낸 것으로 조사대상자 151명중 109명

<Table 4> The preference to Kimchi in Turkey

Kimchi preference	Frequency	Percentage(%)
Yes	109	72.2
No	42	27.8
Total	151	100

<Table 5> The preference reason to Kimchi in Turkey

Factor	Male	Female	Total	t-value
Spicy taste	4.43±0.74	4.55±0.71	4.47±0.98	0.55
Appearance	2.73±1.22	3.10±0.69	2.83±1.31	-0.73
Chewing feel	2.86±1.15	2.48±1.15	2.76±1.29	0.42
Red color	2.49±0.86	2.59±1.04	2.51±1.09	-1.36
Fermented odor	2.49±1.18	2.28±1.11	2.43±1.32	1.53

<Table 6> The unpalatable reason to Kimchi in Turkey

Factor	Male	Female	Total	t-value
Spicy taste	3.48±1.09	4.15±0.78	3.69±1.20	1.49
Appearance	3.39±1.15	3.00±1.08	3.27±1.40	-0.80
Red color	2.93±1.32	3.15±0.93	3.00±1.36	0.34
Fermented odor	2.83±1.34	2.38±0.99	2.69±1.47	0.25
Chewing feel	2.29±0.92	2.31±1.35	2.29±1.29	-0.80

(72.2%)이 입맛에 맞다고 응답하였으며 입맛에 맞지 않는다는 42명(27.8%)이 입맛에 맞지 않다고 응답하였다. 입맛에 맞다는 이유로는 매운 맛(M=4.47±0.98) > 외관(M=2.83±1.31) > 씹힘성(M=2.76±1.29) > 적색(M=2.51±1.09) > 발효취(M=2.43±1.32)의 순으로 조사되었다. 입맛에 맞지 않는다는 이유로는 매운 맛(M=3.69±1.20) > 외관(M=3.27±1.40) > 적색(M=3.00±1.36) > 발효취(M=2.69±1.47) > 씹힘성(M=2.29±1.29)의 순으로 조사되어 입맛에 맞는 이유와 맞지 않는 이유에서는 성별간의 유의적인 차이가 없었다. 한국 김치가 입맛에 맞는 이유와 입맛에 맞지 않는 이유에 대해 매운 맛이 공통적으로 제시되었는데 이는 향후 상품김치 개발시 선호 및 비선호 포인트로 활용할 수 있는 중요한 요소로서 향후 김치상품 개발시 패널별 또는 매운맛에 대한 강도별로 보다 상세한 기호도 조사가 필요하다고 사료되었다.

3. 김치의 개선점

김치에 대한 개선점은 남성의 경우 매운 맛의 저하(M=4.64±1.61) > 짠맛 저하(M=4.34±1.32) > 외관개선(M=3.36±1.69) > 발효취개선(M=3.12±1.56) > 씹힘성개선(M=3.03±1.48) > 적색개선(M=3.02±1.61) 순으로 나타났다. 여성의 경우 매운 맛의 저하(M=4.07±1.47) > 적색개선(M=3.49±1.78) > 외관개선(M=3.40±2.17) > 발효취저하(M=3.33±1.17) > 씹힘성개선(M=3.00±1.41) > 짠맛저하(M=2.88±1.89) 순으로 조사되었다. 남성의 경우 짠맛 개선이 높은 순위로 나타났으나, 여성에게서는 짠맛의 개선이 낮은 순위로 조사되어 성별간의 유의적인 차이

<Table 7> The improvement point factor of Kimchi

Factor	Male	Female	Total	t-value
Spicy taste decrease	4.64±1.61	4.07±1.47	4.46±1.59	-1.99*
Salinity decrease	4.34±1.32	2.88±1.89	3.89±1.88	-5.09***
Tough texture decrease	3.03±1.48	3.00±1.41	3.02±1.47	-0.12
Appearance improvement	3.36±1.69	3.40±2.17	3.37±1.84	0.11
Red color decrease	2.81±1.49	3.49±1.78	3.02±1.61	2.18*
Fermented odor decrease	3.12±1.56	3.33±1.17	3.18±1.45	0.88

¹⁾ Mean ± SD

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

(p<.001)가 있었으며, 매운맛개선, 적색개선에 대해서도 성별간의 유의적인 차이(p<.05)를 나타냈다. 이 결과는 외국인들을 대상으로 전통식품에 대한 조사 결과(Moon 등 1986; Key 등 1998; Lee 등 2006)와 같이 김치의 매운맛, 김치의 숙성 과정 중 발생하는 고유의 발효취가 김치의 주요 개선점임을 재확인하였으며, 본 조사에서는 김치의 짠맛, 색도개선이 높은 순위의 개선점으로 나타나 각국별 인종별 식문화적 특성에 따라 주요 개선 사항이 달라짐을 확인하였다. 본 조사를 통해 김치의 짠맛, 색도, 매운맛의 강도에 따른 성별간의 보다 상세한 기호도 조사결과가 필요하다고 사료되었다.

4. 김치와 유사한 터키 음식

터키에서 김치와 유사한 음식을 조사한 결과(Table 8), Lahana Tursu(44.2%) > Kapuska(25.9%) > Lahana

<Table 8> The Turkey food similar to Kimchi(multiple response)

	Frequency	Percentage(%)
Lahana Tursu(배추물김치)	80	44.2
Kapuska(배추초절임)	47	25.9
Lahana Prasa(배추볶음)	20	11.1
Not-answer	34	18.8
Total	181	100.0

<Table 9> Information of the Turkey food similar to Kimchi

음식명	Lahana Tursu (배추물김치)	Kapuska (배추초절임)	Lahana Prasa (배추볶음)
얼마나 자주?	월 3-4회	월 1-2회	주 1-2회
요리의 용도	주식 또는 특식(기념일)	주식 또는 특식(기념일)	주식 또는 절기식
주요재료	배추, 오이, 당근, 고추, 소금, 마늘	배추, 매운 고추, 당근	배추, 양파, 토마토소스, 고추가루
장점	식욕증진 자연식품 모든 음식과 조화 (특히 육류요리와 어울림)	자연식품 식욕증진 소화촉진	겨울철에 좋다 샐러드대용
개선점	마늘냄새 짠맛개선 매운맛개선	없음	없음

Prasa(11.1%)로 나타나 배추 또는 각종 야채류를 소금 및 식초절임한 음식, 샐러드류들의 유사음식이 있는 것으로 조사되었다. 이들 유사음식에 대한 일반정보 및 장단점을 조사한 결과(Table 9), 공통적으로 각 요리의 매운 맛으로 식욕증진이 장점으로 조사되어 이들 요리의 레시피를 김치 제품에 응용해 볼 수 있을 것으로 사료되었다.

5. 김치와 어울리는 터키요리

김치를 곁들일 수 있는 터키 요리류를 조사한 결과 육류 요리(34.1%)>쌀(밥류)(22.7%)>생선요리(17.0%)>콩요리(14.2%)순으로 나타났다(Table 10). 이 결과는 쌀(밥류)과 함께 동반찬류로 김치를 섭취하는 우리나라와 같은 경향을 나타내고 있으며, 육류 요리 및 생선 요리와 같은 주요리류와 잘 어울릴 것 같다는 조사결과는 터키에서 김치를 응용한 새로운 요리 및 동반음식으로 개발할 수 있는 가능성을 시사하고 있는 것으로 사료되었다.

<Table 10> Turkey food which match with Kimchi(multiple response)

	Frequency	Percentage(%)
육류요리	60	34.1
쌀(밥류)	40	22.7
생선요리	30	17.0
콩요리	25	14.2
Not-answer	21	11.9
Total	176	100.0

IV. 요약 및 결론

지금까지 발표된 외국인의 김치에 대한 기호도와 개선점에 대한 선행연구는 미주(Kim 등 2000; Oh, 1998), 중국(Kim 등, 2004; Han 등 2000), 일본인(Han 등 1998; Han 등 1999)을 대상으로 현지인을 위한 김치의 개선점 조사와 현지인이 주로 접하는 음식과 별미 음식에 김치를 요리재료의 일부분으로 하여 recipe 개발을 한 것이 많았다.

본 연구는 한국전통김치를 대상으로 각 종교문화권, 국가, 인종에 따른 국제시장 개척과 현지화를 위해 우리나라 전통 김치에 대한 터키인의 기호도, 터키인을 위한 김치의 개선점 및 터키인의 식생활에서 김치활용방법 등을 조사하였으며, 그 결과는 다음과 같다.

1. 터키에서 현지인 151명을 대상으로 실시하였으며, 조사대상자 중에 한국김치를 시식한 경험에 대한 조사결과는 시식 경험이 있는 사람이 53.6%로 한국김치를 비교적 많이 먹어본 것으로 나타났다. 성별에 따른 전반적인 배추김치의 기호도는 남자(M=3.75±0.89)가 여자(M=3.62±0.88)보다 높게 나타났다. 배추김치 시식 후의 색 또는 외양은 빨강다>윤기가 있다>투명하다>노랑다고 느껴진다는 순으로 조사되었고 김치의 냄새에 대해서는 매운 냄새(M=4.64±

1.37)가 가장 높게 나타났으며 성별간의 유의적인 차이를 보였다. 김치의 맛에 있어서는 매운 맛이 가장 강하게 느껴진다고 하였으며, 다음으로 후미>짠맛>신맛>이미>젓갈맛>단맛>탄산미의 순으로 느껴진다고 조사되었다. 김치의 조직감에 대해서는 아삭거림>질기다 순으로 질기다와 아삭거림에 대해서 성별간의 유의적인 차이를 보였다.

2. '한국 김치가 입맛에 맞는 가'에 대해서는 109명(72.2%)이 '입맛에 맞다'고 응답하였으며, '입맛에 맞는 이유'는 김치의 매운 맛>외관>씹힘성>적색>발효취의 순으로 조사되었다. '입맛에 맞지 않다'는 42명(27.8%)이 응답하였으며, 그 이유로는 매운 맛>외관>적색>발효취>씹힘성의 순으로 조사되어 '김치의 매운 맛이 입맛에 맞는 이유'와 '입맛에 맞지 않는 이유'가 공통적으로 제시되었다.

3. 터키 음식 중 김치와 비슷한 음식으로는 Lahana Tursu(44.2%)>Kapuska(25.9%)>Lahana Prasa(11.1%)로 나타났으며 배추 또는 각종 야채류를 소금 및 식초절임한 음식, 샐러드류들이 김치와 유사한 것으로 조사되었다. 김치를 동반하여 곁들이기 좋은 음식을 조사한 결과 육류요리(34.1%)>쌀(밥류)(22.7%)>생선요리(17.0%)>콩요리(14.2%)순으로 나타나 쌀(밥류)와 함께 동반찬류로 김치를 섭취하는 우리나라와 같은 경향을 나타내고 있다. 이 결과는 육류 요리 및 생선 요리와 같은 주요리 메뉴와 어울리는 김치를 응용한 새로운 요리 및 동반음식의 개발 가능성이 사료된다.

■ 참고문헌

- 김숙희. 1991. 현대식탁에서의 김치의 의미. Korean J. Dietary Culture, 6(4):521-526
- 박완수. 1994. 김치산업의 현황 및 전망. 식품기술 7(2):17-41
- Choe HS. 2003. Biogenic components and physiological function of *Kimchi*. Sci. and Technol. of *Kimchi*, 9:85-92
- Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS. 1998. A Survey of Japanese perception and preference of Korean Foods. Korean J Soc Food Sci 14(2):188-194
- Han JS, Choi YH, Kim YJ. 1999. A Survey of Japanese perception and preference of *Kimchi*. Korean J Soc Food Sci 15(1): 42-49
- Han JS. 2000. A study on American University Students Perception and Preference for Korean *Kimchi*. Korean J Human Ecology 38(5):167-177
- Han JS, Hong JH, Suh BS. 2001. Chinese college students perception and preference of Korean *Kimchi*. J East Asian Soc Dietary Life 11(1):44-55
- Jang MH. 2001. A study on the export of Korean *Kimchi*. MS Thesis. Changwon National Univ. p 37-38
- Jeong MK, Kim YM, Kim YJ. 2004. Preference and eating activities of Chinese for traditional Korean *Kimchi*. J. Korean Soc.

- Food Sci. Nutri., 33(10):1641-1645
- Key SH, Yoon SI. 1998. Food preferences of foreign athletes in Korean traditional foods. Korean J Dietary Culture 3(2): 78-87
- Kim JS. 2002. A study on the strategy to promote export for Korean *Kimchi* business to Japan. Collection of treaties, Mokwon University, 42:313-340
- Kim JS. 2002. Strategies for *Kimchi*. Food Distribution Res., 19:91-101
- Kim YM, Kim YJ, Jeong MK. 2004. Preference and eating activities of Chinese for traditional Korean *Kimchi*. J Korean Soc Food Sci Nutri 33(10):1641-1645
- Lee MK, Kim EM, Rhee KK, Jang DJ. 2006. A Survey of the French preference for *Kimchi* and French cuisines with added *Kimchi*. Korean J. Food Cookery Science, 22(4):438-446
- Moon SJ, Shon KH, Lee YM, Ahn KM. 1986. Food preferences of foreigners residing in Korea. J Kor Home Econo Associ 24(1):67-73
- Oh MS. 1998. Comparative criteria for the quality characteristics of *Kimchi* between Korean focus and American focus group. Korean J Soc Food Sci 14:388-393

(2007년 9월 14일 접수, 2007년 11월 29일 채택)