

***한식당 세계화를 위한 성공모델로서의 일식당 실내공간과 음식관련요소의 특성 연구

- 홍콩 소재 일식당 대상 -

A Study on Characteristics of Indoor space and Food related of Japanese restaurant
as successful model for globalizing Korean restaurants

- Japanese restaurants in Hong Kong -

이지현* / Lee, Ji-Hyun

오혜경** / Oh, Hye-Kung

Abstract

The present study is a basic research for promoting the globalization of Korean food, aiming to analyze Japanese restaurants in Hong Kong, an international city successful in globalization, focused on their spatial characteristics and food related characteristics and to use the results as basic materials. The results of this study are as follows. As to the characteristics of indoor spaces and food of Japanese restaurants in Hong Kong, first, the locations of Japanese restaurants were mostly easily accessible luxury hotels, office buildings or shopping malls. They displayed Japanese styles well and used conspicuous signs. Their trade names were given after traditional place names, food names, greetings, etc. Second, the spaces of Japanese restaurants expressed contemporary and, at the same time, traditional styles moderately and elegantly by applying emphatic articles such as traditional furniture, tools and folk paintings to contemporary spaces with traditional air, and by doing so, they showed various possibilities. Third, as to the characteristics of food culture, menus were diversified from traditional menus such as kaiseki to everyday menus such as vinegared rice, ramen, skewered roast meat and fusion dish, and at the same time, differentiated by concept. In addition, some restaurants succeeded in globalization and modernization with chains throughout the world. Furthermore, while table setting, food dishing and tableware image were harmonized with the concept of the restaurant space, if tradition needed to be displayed it was used at a minimum, showing the Japanese aesthetic sense through the restaurant space and food. In globalizing Korean restaurants based on the results of this study, we need to link trade name, facade, sign, menu and space with served food, and to plan a consistent story so that Korean culture and images are expressed. In addition, if a manual is made by benchmarking the Japanese government's support policies and relevant businesses' efforts and ideas and provided to Korean restaurants, it will be helpful for Korean restaurants, which spread Korean food culture, to be more competitive and graceful.

키워드 : 한식당, 일식당, 실내공간, 음식관련요소, 상차림, 음식 담음새

Keywords : Korean restaurants, Japanese restaurants, Indoor space, Food related factor, Table setting Food styling

1. 서론

1.1. 연구의 배경 및 목적

얼마 전 한 일간지(중앙일보 2007.11.29)에서는 프랑스·일본·태국 등 세계 각국의 음식전문가 12명이 방한하여 한식에 대한 논의를 가진 데 대한 기사를 보도하였다. 두부 샐러드 같은 웰빙식에 '윈더풀'을 연발하면서도 "조리법이 까다로워 표준화가

* 정희원, 경희대학교 주거환경학전공 강사

** 정희원, 경희대학교 주거환경학전공 교수

*** 본 논문은 2007년 경희대학교 자유공모연구과제 지원 연구결과임

어렵다”, “반찬의 가짓수가 너무 많아 번잡스럽고 음식 낭비도 심하다”는 등의 지적에서부터 “떡 벌어진 한정식 밥상을 보고, 승용차로 꽉 막힌 강남대로를 떠올렸다. 음식도 숨 쉴 공간이 필요하다”는 일침을 놓기도 했다.¹⁾는 기사의 내용은 한식 레스토랑의 현 주소를 말해주고 있었다. 여기에 더하여 대부분의 한국 사람들은 이탈리아 레스토랑에서 1만원을 내고 먹는 수프에 대해서는 별 말이 없으나 육개장이 1만원이면 비싸다고 불평하고, 관련분야의 전문가들은 한식의 조리법을 조금만 바뀌도 퓨전이라 단정하거나 한식이 아니라고 매도해 버린다. 또한 한식은 무조건 값싸고 푸짐하고 서민적인 음식이 한식의 전체를 대변한다고 믿는 생각(중앙일보 2007.10.26) 이 한식의 세계화 진행을 더디게 하고 있다는 것이다. 여기에 비해 일식 레스토랑은 일본 문화가 담긴 고급 문화코드이며 스시는 국가 브랜드 이미지로 이미 세계인의 머릿속에 자리 잡고 있다.¹⁾ 이는 식당의 오너들이 위생을 최우선으로 하는 정갈한 이미지를 부각시킨 뒤 전통적인 장식품으로 꾸미고 여기에 전통 복식을 한 종업원들의 서비스를 절묘하게 조화시키는 노력과 동시에 기업과 정부의 적극적 지원²⁾이 뒤따른 결과이다. 이 같은 성공의 뒷면에는 자국의 음식 문화를 깊이 사랑한 일본 국민의 헌신적 참여와 정부의 적극적 후원, 그리고 기업들의 투자가 있었다. 최근 한국도 세계화에 대한 노력이 급증, 한식을 세계 일류 음식으로 육성하고, 한국의 음식문화를 브랜드화하려는 일환으로 농림부는 2008년부터 2011년까지 매년 195억원 규모로 4년간 모두 780억원을 투자할 계획이다. 이는 우선 불고기와 비빔밥, 김치 등 10대 전통음식 대표품목을 선정해 국가별 현지화를 추진하고, 전통음식 조리법의 표준화와 상품화 추진, 식자재 등 전통 식문화 콘텐츠 개발 등을 추진한다는 계획이다. 또 열악한 실정에 있는 해외 한식당의 경쟁력을 높이기 위해 인테리어, 식자재, 경영 등에 대한 컨설팅을 지원할 것이라 한다. 이는 지금까지 한식의 세계화를 논할 때 대부분 음식에 집중하던 시각에서 벗어난 바람직한 방향성정이라 할 수 있다. 김재수(2006)³⁾는 “한국음식을 국가경쟁력을 가진 고급상품으로 만들기 위해서 식공간 개념을 도입해야한다. 음식자체는 물론 그릇, 간판, 소품, 인테리어 등을 포함한 전반적인 식공간 개념으로 접근하는 것은 매우 중요하다.”라고 지적하고 있다. 따라서 지금까지의 한식의 세계화에 대한 연구 및 공청회에서 언급되는 조리법 표준화, 조리사의 교육 및 브랜드화, 상차림 방법, 시설의 과학화도 중요하지만 무엇보다 시급한 것은 음식과 연계되

는 제대로 된 한국의 이미지와 문화를 전달할 수 있는 공간 디자인, 식기, 상차림과 음식 담음새(presentation)를 포함하는 전체 식공간 연출에 대한 연구와 대책이 선행되어야 한다. 전통을 기반으로 한 민족음식은 문화를 전파하는 역할과 함께 경제적으로도 무한한 가치와 영향력을 가지기에 음식은 물론 음식 관련 요소와 공간의 분위기가 조화를 이룰 때 제대로 된 가격으로 인정받을 수 있고 그 나라의 고급문화를 알리는 경쟁력도 생긴다. 이러한 시각에서 본 연구는 한식당의 세계화 방안 모색의 일환으로, 해외에 진출하여 전통적 요소의 정체성을 유지하면서도 현대화하고 세계화시키는데 성공한 일본 레스토랑의 사례를 연구하는 것이 필요하다고 판단하였고, 따라서 세계적 국제도시 중 하나인 홍콩 소재 일본 레스토랑을 조사하여 그 성공요인과 특성을 분석하고자 한다. 이의 결과는 앞으로 “한(韓) 브랜드화” 사업을 추진하는 관련인이나 외국에 한식당을 열고자 하는 식당 주, 그리고 디자이너들에게 필요한 기초자료로 활용되며 한국식 레스토랑의 나아갈 방향을 설정하는데 도움이 될 것이라 기대한다.

2. 일본의 전통적 특성에 관한 고찰

2.1. 일본의 인문적 특성

일본 열도라 불릴 만큼 많은 섬으로 이루어진 일본은 고온 다습한 기후와 함께 열도의 북쪽에서 흐르는 차가운 한류, 남쪽에서는 난류가 북상하여 일본해와 태평양으로 흘러들어 기후 풍토가 지역에 따라 상이하다. 즉, 북쪽지방은 약 반년정도 눈에 갇힌 생활을 하는 데 비하여 남쪽지방은 항상 여름과 같은 생활을 하기 때문에 각각의 지역적 풍토는 주거와 음식문화에 큰 영향을 끼치게 되었다. 쇼토쿠 태자(聖德太子, 6세기말~622) 이후 급속히 융성하게 된 불교는 건축<그림 1>, 조각, 회화, 공예 등의 분야에서 현란한 문화재를 낳았으며, 무로마치 시대(室町時代, 1336 - 1573)에는 산업의 혁명적인 발전으로 인해 교토를 중심으로 예술문화가 융성하게 발전하였고, 가마쿠라 시대(鎌倉時代, 1180-1333) 후반에 중국에서 들어온 선종(禪宗)의 영향으로 무가의 정신적 기반과 선승들의 생활양식이 스며들어 카레산스이와 같은 자연을 모방한 인공정원<그림 2>⁴⁾, 다도습관, 접객방식, 족자와 문구류 등이 주거에 도입되면서 중세 일본 문화에 특징으로 자리 잡았고, 다도가 상류계층부터 농민계층에 이르기까지 확산⁵⁾되어 현재에 이르고 있다. 일본의 역사를 통해 볼 때, 외래문화와 사상을 문화 전 분야에 걸쳐 다양하게 수용하는 동시에 독특한 전통성을 공존하게 하여, 시간을 두고 자국만의 토

1)월간식당, “일식의 대표메뉴인 ‘스시’는 미국사회에서 일반화 되고 있는 실정, 전 세계 일식당의 수 2만4천개 넘음”, 2006.3

2)economic review, “프랑스, 중국에 이어 세계 3대 요리로 만든다는 목표 아래 2005년부터 2010년까지 세계 일식인구를 12억(두배증가)으로 늘리는데 목표를 두고 정부와 “식문화 연구추진회”가 일식세계화를 위한 합동정책을 펴고 있다”, 통권371호, 2007

3)김재수, 한국음식 세계인의 식탁 속으로, 백산출판사, 2006, p.61

4)성낙훈, 80년대 일본 주택의 공간특성에 관한 연구, 홍익대 석사논문, 1989, p.9

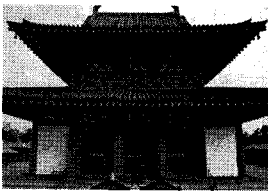
5)이원식, 생활행위별 한. 중. 일 전통주거의 공간이용 특성에 따른 비교문화 연구, 연세대 석사논문, 2000, p.27

착문화로 일본화하는 특색을 나타내고 있다.

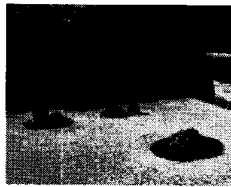
2.2. 일본의 공간적 특성

(1) 건축적 특성

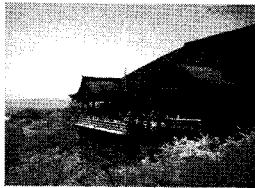
일본은 전체적으로 고온 다습한 기후로서 산림자원이 풍부하여 목조건축<그림 3>이 발달하였고, 건축물의 형태는 대체로 통풍이 잘 되고 습기를 방지할 수 있도록 높게 지어지고, 지붕의 경사가 심한 편<그림 4>이다. 빈번한 지진과 태풍은 유연성 있는 건축 구조의 성립과 함께 일본인 특유의 생활감과 현실 대응력을 발달하게 하였는데, 이는 불박이장의 발달과 함께 가구가 건축의 일부로 편입되는 경향으로도 나타났다. 전통적 주거는 자연적이고 유기농적인 재료인 흙, 짚, 종이, 나무, 대나무, 돌을 사용해 지어졌고, 이로 인해 색채계획도 대부분 자연에서 볼 수 있는 브라운, 회색, 베이지, 오프 화이트와 같은 뉴트럴(neutral) 컬러로 이루어져 빛에 의해 차분하고 부드럽고 은은하며 절제된 공간으로의 조화를 보이고 있다.⁶⁾



<그림 1> 시덴노사, 쇼토쿠 태자가 지은 최초의 절, (593)



<그림 2> 인공정원, 가레산스이



<그림 3> 전통목조건축 외관 (Hondo at Kiyomizu-dera, 교토 1633)



<그림 4> 기후에 맞는 지붕 (Shosin at Todaiji, 나라 8세기)

살펴보면, 바닥재인 다다미와 실내를 구획하는 후스마(ふすま), 쇼지(しよじ) 등이 실내 의장요소의 조화에 기여하는 가장 기본적인 모듈로서,⁸⁾ 이로 인해 시각적 단순화, 간결화, 직선화, 실리적인 디자인이라는 형태적 특징이 나타난다. 벽은 에도시대의 마치야 전통주거공간이나 다실(스키야)에서 볼 수 있듯이, 회반죽 벽, 회마감, 종이마감 등으로 단순하고 간소하게 처리되어 있으며 도쿄노마(とこのま)<그림 7>의 벽감장식 외에 일체의 장식을 배제하고 있다. 천장은 우물천장, 종이반자마감으로 단순하게 처리되며, 목재의 선적인 장식 외에 별다른 장식은 없었다. 창과 문은 주로 나무와 종이마감이 대부분이었는데, 목재의 틀과 살대로 제작한 후 창호지 마감하였다. 색채계획은 기후의 영향으로 회색톤(무채색)을 선호하게 되었지만 강한대비를 사용하는 것이 특징이다. 장식요소에서는 오비⁹⁾<그림 8>, 노렌, 그림액자 등에서 강한 색의 대비와 기하학적 패턴이 나타나 단조로운 공간에 포인트로 적용되고 있으며 그밖에 발(스다레すだれ), 휘장(카타비라 かたびら), 병풍(보오부ぼよおぼ), 난방기구 이로리(いろり:전통실내화로) <그림 9>, 고다쓰(こたつ)<그림 10>, 불박이 가구 등이 있다.



<그림 5> 개방형 공간 (Katura Imperial Villa of the Shokintei 내부 17C, 교토)



<그림 6> 화실(和室)의 바닥재, 다다미



<그림 7> 전통적 화실(和室)의 도쿄노마



<그림 8> 전통적 신부수업의 일부분 다도의식(the japanese kitchen, emi kazuko, 2002, p.18)

(2) 실내공간적 특성

고대의 상류주택부터 헤이안 시대 중반 이후 등장한 신덴쓰꾸리, 중세의 무사주택(쇼인쓰꾸리)을 거쳐 현대에 이르기까지 일본 주택의 실내(和室⁷⁾)에서 발견되는 대표적인 특징은 한 개의 건물로 된 내부가 별도의 벽이나 문에 의해 나뉘지 않고 내부의 칸막이에 의해 공간이 나뉘는 목가구 구조의 개방형 주택<그림 5>이라는 점과 함께 평좌식 생활과 습기를 피하기 위한 다다미(たた미) 바닥<그림 6>을 대표적으로 들 수 있다. 실내공간을



<그림 9> 전통실내용 화로-이로리¹⁰⁾



<그림 10> 전통 난방도구, 고다쓰

6) Japanese architecture

http://www.behr.com/behrx/inspiration/practical_8.jsp

7) 화실(和室): 일본식 다다미 칸 방

8) 배용성, 한.중.일 “口자형 전통주택”에 나타난 실내공간의 동질적 특성에 관한 연구, 건국대 대학원, 2005, p.73

9) 기모노에 묶는 띠, 테이블의 러너로 사용하거나 벽걸이로 사용하기도 한다. 10) <http://cafe.naver.com/felderkorea/365>

<표 1> 실내 공간의 특성

실내 구성요소	기능 및 특징
다다이 (たたみ)	습기를 피하기 위해 바닥을 마감하는 자리, 공간을 구성하는 기본단위(90×180)
도코노마 (床間) ¹¹⁾	14세기경 일본의 목조주택 내 다실에 만들어진 일종의 알코브, 방의 상좌에 바닥을 높이고 벽에 축자를 걸고, 도자기나 꽃을 장식하는 순수하고 깨끗한 공간
후스마 (ふすま)	나무로 만든 열개 양쪽에 종이나 형겅을 발라서 만든 것으로 실내를 몇 개의 방으로 나누도록 만든 미닫이문
쇼지 (しよじ)	나무살에 와지(전통종이)를 한 장 발라 만든 창문역할의 실외 목재 미닫이 스크린, 엔(베란다)과 접하며 실내와 실외의 접근성 조절
이로리 (いろり)	실내 마루방 입구에 놓인 화덕으로 방바닥을 네모나게 파서 그 가운데 난방 겸 취사를 위한 화로를 놓은 것 <그림 5>
고다쯔 (こたつ)	상 밑에 방열 기구를 넣고 그 위에 이불을 덮은 형태의 전통적인 겨울철 난방기구

2.3. 일본의 전통적 미의식의 특성

건축을 통해 나타나는 전통적인 미의식으로는 헤이안 시대(平安時代 794-1185)의 모노노아와레(もののあわれ), 중세의 유겐(ゆげん), 근세의 사비(さび) 등¹²⁾ 이 있다.

<표 2> 전통적 미의식특성

실내 구성요소	기능 및 특징
모노노아와레 (もののあわれ)	헤이안 시대에 정착된 대상과의 합일에서 오는 '친애', '비애', '한탄'과 같은 내면의 깊은 감동으로 은은하고 잔잔한 정취
유겐(ゆげん)	무엇인가에 가리 여져 있거나 하여 선명하게 드러나지 않는 것, 그윽함
사비(さび)	조용하고 차분하며 화려하지 않은 담백한 정취

2.4. 일본의 음식문화적 특성

(1) 요리의 특성

쌀이 주식이면서도 사면이 바다로 둘러싸인 지형으로 인해 풍부한 농산물, 해산물을 부식으로 한 식문화가 형성되었는데, 일반적으로 색채와 모양이 아름다우면서도 맛이 담백하여 향기, 감촉, 씹는 맛 등 풍미가 뛰어나다. 특히 일본요리는 계절에 따른 자연의 맛을 잘 살려내는 것(旬, 旬)이 특징인 동시에 '눈으로 보는 요리' 라고 불리듯 외형의 아름다움을 중시하여 재료의 색이나 모양을 잘 살릴 뿐 만 아니라 담는 그릇과 곁들이는 장식에서도 계절감을 충분히 살린다.

(2) 요리의 종류

일본요리는 형식적인 분류와 조리법에 따른 분류로 나눌 수 있다. 첫째, 형식적으로 분류할 때 아시카가시대(1330-1543) 때부터 궁중 및 관혼상제 때 근사하게 차려진 혼젠요리(本膳料理), 에도시대에 교토에서 시작된 연회용 정식요리로서 형식보다는 맛을 중시하며 맑은 국과 회가 먼저 나오고 요리가 나오는 시간에 따라 코스로 서비스되는 스타일인 가이세키 요리(會席料理),

다도와 함께 제공되는 차가이세키요리(懷石料理), 가마쿠라 시대(1192-1333)에 만들어진 쇼진요리(精進料理-채식사찰요리)로 나눌 수 있고,¹³⁾ 서민들의 일상적 가정식인 데이쇼쿠(定食)는 맑은 국과 날 것, 구이, 조림으로 이루어지고 일즙삼채(一汁三菜)가 기본이 된다. 둘째, 조리법에 따른 분류로는 국(시루모노), 대표적인 일품요리인 사시미, 어패류, 고기, 야채 등을 꼬치에 끼우거나 석쇠에 올려 굽는 구이(아키모노)류, 주로 평상시 반찬으로 애용되는 조림(니모노 煮物), 튀김(아게모노), 재료의 풍미를 손상시키지 않고 담백한 맛을 낼 수 있는 찜(무시모노), 무침(아에모노), 적은 양으로 계절 감각을 나타낼 수 있는 초무침(스노모노 酢の物), 국물요리인 나베모노(なべもの), 일본식 김치류인 쓰게모노(漬物-우메보시, 다쿠양) 등이 있다. 한편, 외식공간인 일식당은 취급 메뉴에 따라 구분할 수 있는데, 일본의 정통 코스요리인 혼젠요리나 가이세키 요리를 주로 취급하면서 게이샤가 접대하는 료테이(고급요정 料亭), 생선회와 초밥, 덴뿌라(튀김), 게요리, 새우요리 등과 같이 전문 요리방법이나 고급 식자재를 사용하는 레스토랑인 갓포오(고급 일식 전문점), 술을 주로 취급하면서 수백가지에 이르는 다양한 음식을 취급하는 이자카야(전통 선술집, 居酒屋), 노점에서 정식으로 허가를 받아 포장마차 스타일로 생라면, 우동, 오뎅, 꼬치구이, 타코야키 등과 같은 음식을 팔면서 take out을 겸하는 야따이¹⁴⁾(이동식 포장마차), 아카초오친(빨간등불, 저렴한 술집), 쇼쿠도오(작고 값싼 식당)¹⁵⁾, 나베모노 요리야, 스시야, 돈가츠야, 라멘야와 같이 단품요리 전문식당에 이르기까지 다양하다.

<표 3> 일본요리의 분류

분류	내용
형식적 분류	혼젠요리(本膳料理), 가이세키요리(會席料理), 차가이세키요리(懷石料理) 쇼진요리(精進料理-채식사찰요리), 데이쇼쿠(定食-일상적 가정식)
조리법 따른 분류	국(시루모노), 사시미, 구이(아키모노), 조림(니모노), 튀김(아게모노), 찜(무시모노), 무침(아에모노), 초무침(스노모노), 전골(나베모노) 김치류(쓰게모노)
일식당 분류	료테이(고급요정 料亭), 갓포오(고급 일식 전문점), 이자카야(전통 선술집, 居酒屋), 야따이(이동식 포장마차), 아카초오친(저렴한 술집), 쇼쿠도오(작고 값싼 식당)

<출처> 웰드푸드-일본, 존 에쉬번·요시아베 저, 안그라픽스, 2004, pp.178-187

(3) 상차림 및 식사도구

전통 일본상<그림 11>은 네모지고 한국의 소반보다 낮으며, 검은색이나 붉은색의 옷칠마감을 하였는데¹⁶⁾ 19세기 이전에는 작은 개인 상자형 테이블인 하코젠¹⁷⁾<그림 12> 또는 평평한 트

13)소재구, 일본 레스토랑 창업 성공요인에 관한 연구, 경기대 서비스경영대학원, 2001, p.11

14)소재구, 앞의 논문, 2001, pp.12-13

15)존 에쉬번·요시아베 저, 웰드푸드-일본, 안그라픽스, 2004, pp.178-187

16)황규선, 테이블 디자인, 교문사, 2007, p.96

17)뚜껑이 달린 정방형의 상자 밥상으로, 상자 속 서랍에 밥공기와 접시, 젓가락 등의 식기가 들어 있다. 식사 때 뚜껑을 뒤집어 상자 위에 놓고 식기를 나열한다. 하코젠과 그 안에 있는 식기류는 각각 사용자가 정해져 있으며, 같은 가족끼리도 다른 사람의 것을 사용하지 않는다. 전용식기에 사용

11)권경희, 일본 현대 실내공간에서 전통표현경향에 관한 연구, 건국대 디자인대학원 석사논문, 2000, p.18

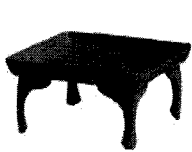
12)유옥희, 日本學誌, 제19권, 1999, p.179

박세정, 일본적 공간개념의 분석에 의한 실내공간디자인 방법에 관한 연구, 건국대 건축대학원 석사논문, 2005, pp.12-15

레이를 사용하였고, 20세기 초에는 가족 전체가 함께 다다미방에 옷칠로 된 다리를 접는 낮은 큰 상(차부다이)<그림 13>을 펴고 자부동(방석)에 앉아 개별적으로 차리던 것이 현대에 와서는 서양식 테이블과 의자를 사용하는 것으로 바뀌고 각 사람 앞에 네모지거나 반달형의 굽 없는 쟁반(젠)<그림 14>을 매트처럼 놓는 것으로 간소화 되었다.¹⁸⁾ 일반 가정에서는 큰 그릇에 담은 음식을 개인이 덜어먹지만, 전문요리 점에서는 일인분씩 따로 담은 가지씩 순서대로 낸다.¹⁹⁾ 식기는 도자기, 칠기, 유리, 나무, 대나무 등으로 재질이 다양하나 은기는 사용하지 않는다. 색, 형태도 요리에 따라 여러 가지 인데 오늘날 칠기, 유리, 스테인레스 등 서양의 것을 변형시킨 디자인과 전통식기 병행하여 사용하기도 한다.²⁰⁾ 그릇마다 용도가 정해져 있어 그에 알맞은 음식을 정성껏 담아냄으로 맛과 멋이 조화를 이루지만 우리나라의 반상이나, 서양요리의 정찬에서처럼 같은 재질과 문양의 식기를 한 상에 쓰지 않는 것²¹⁾이 특징적이다. 음식을 먹을 때 젓가락만 사용하며 일상생활에서 사용하는 젓가락은 회나무, 삼나무, 대나무, 버드나무 등으로 만드는데, 반드시 종이로 싸거나 봉투에 넣어 가로로 놓는다.



<그림 15> 수미산(푸드코디네이트, 2005, 교문사 p.193)



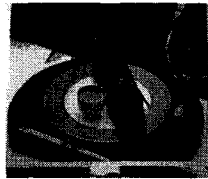
<그림 11> 메이메이젠



<그림 12> 하코젠



<그림 13> 차부다이



<그림 14> 젠

(4) 음식 담음새

일본요리는 깨끗하고 담백한 재료 그대로의 맛을 솔직하게 드러내는 반면, 요리를 담는 방법은 상당히 기교적이다. 그러면서도 까다로워서 음식을 담을 때 일정한 양식과 법칙이 기본적으로 적용되는데, 이는 종교상의 이유, 세시풍속, 고서에서의 유래

자의 인격이 투영되어 있는 것이다

18) http://en.wikipedia.org/wiki/japanese_cuisine

19) 한복진·황건중, 해외여행가서 꼭 먹어야 할 음식 130가지, 시공사, pp.83-84

20) 황규선, 테이블 디자인, 교문사, 2007, p.99

21) 밥그릇, 국그릇은 칠기, 식기류는 모두 도자기류, 조림그릇은 우묵하게 생긴 모양의 그릇이고, 구이용은 접시류 이고, 초나물은 작은 보시기 모양, 초밥 등은 대형 접시이다. 젓가락은 칠기나 뿔로 만든 것을 사용하고 숟가락은 전혀 쓰지 않는다. 술잔도 도자기, 찻그릇은 무쇠술(물 끓이는 그릇), 차종 중에 엽차는 뚜껑이 끼어 있는 종지, 가루차는 큰 보시기 같은 자기로 되어 있고, 차 뜨는 국자류는 대나무로 되어 있다.

<표 4> 일본요리의 고전적 담기 방법

방법	내용	이미지
스기 모리	삼나무 형태에서 유래한 것으로 응용범위가 가장 넓은 담기 그릇 바닥에서부터 차례로 담은 원추형 형태	 샐러드 담기
타와라 모리	쌀가마를 쌓아놓은 형태에서 유래. 일정한 모양을 담을 때 사용, 안정된 삼각형 담기	 전채 담기
카사네 모리	그릇바닥에서 순차적으로 쌓아 타와라모리와 비슷하나, 일정하지 않고 다른 모양으로 쌓는 담기	 데관야끼 담기
타이 모리	평면이 되게 일렬로 담은 형태의 담기, 변화가 없기 때문에 그릇과의 조화를 고려해 곁들임 음식으로 변화	 스시 담기
마제 모리	여러 가지 종류를 섞어 조리한 요리 담기 곁들임을 포인트로 이용	 야채조림 담기
아와사 모리	일정 거리를 두고 흩어지지 않게 담기	 전채 담기

<출처> 푸드코디네이터, 교문사, 2005, p.193

등에서 이유를 찾을 수 있으며 담는 요리의 형태, 크기, 수량, 식기의 관계에 있어서 오랫동안의 경험을 통해 정해진 것으로 보여진다. 일반적인 음식은 나뭇잎이나 꽃잎 등 자연물을 사용해 음식을 장식함으로써 계절감을 살리거나 무, 당근 등 야채를 다듬어 모양을 내어²²⁾ 시각적인 즐거움을 선사한다. 그러나 담기의 기본을 보여주는 것은 회를 담는 것으로, 이때에는 자연의 형태를 축소한 수미산(須彌山; 불교의 세계관으로서 세계의 한 가운데

22) 무, 당근 등의 채소를 얇게 벗겨 여러 가지 사실적 모양을 내어 장식하는 것을 '무끼모노'라고 하는데, 이 역시도 자연을 즐기려는 일본인의 태도에서 비롯된 것이라고 볼 수 있다. 채소 썰기에 있어서도 백발 썰기, 술잎 썰기, 국화잎 썰기, 부챗살 썰기, 꽃 모양 썰기, 화살 모양 썰기 등 그 종류가 30여종이나 되어 예술적인 감각이 어느 나라도 따를 수 없을 정도이다

데에 높이 솟아 있다고 하는 산) <그림 15>을 형상화하여 담은 것을 기본으로 한다.²³⁾

3. 연구의 방법 및 내용

3.1. 조사대상의 선정

홍콩소재 일식 레스토랑에 나타난 표현특성을 알아보기 위해 첫째, 홍콩 레스토랑 관련 인터넷 사이트 11곳²⁴⁾에서 2회 이상 중복 추천된 레스토랑과 국내 발간 홍콩관련 여행책자 3권(판매 인기순)²⁵⁾에서 추천한 레스토랑의 리스트를 작성하여 현지에서 가서 본 결과, 조사목적에 부합하지 않은 곳은 사례에서 삭제하고 현지 호텔 관계자가 추천한 레스토랑을 추가하여 총 31개를 최종 조사대상으로 선정하였고 둘째, 이들 조사대상 중 일부는 레스토랑을 직접 방문하여 사진 촬영을 하여 수집한 자료와, 직접 조사하지 못한 경우 해당 레스토랑의 홈페이지와 인터넷 리서치를 통한 자료조사로 보충한 후 분석하였다.

<표 5> 조사대상의 선정(총 31사례)

조사대상 유형	사례 레스토랑
호텔 일식당 (6사례)	IMASA(페닌슐라호텔) / Inagiku(포시즌 호텔) / Nadaman(상그릴라호텔) / Unka(웨라온호텔) / Nobu(인터콘티넨탈 호텔) / Sakaegawa(리츠칼튼호텔)
고급 일식당 (17사례)	Aqua / Benkay / Hanagushi / Icho / Ichikawa / IWANAMI / Kiku / Kikuzen / Kyoto Joe / Naozen / Miso / Megu / Sushi toku / Takamura / Tokio Joe / Wasabisabi / Zuma
대중 일식당 (8사례)	Akasaka / Azabusabo / The ryu/ Hibiki / 아리가또(ありがと) / 아카루이(あかるい) / Genki Sushi / WATAMI

3.2. 조사방법

조사는 2007년 7월 9일부터 14일까지 6일 동안 홍콩의 주요 상권 4개 지역²⁶⁾의 레스토랑을 연구자 2인과 대학원생 2인(실내디자인전공 박사과정 1인, 석사과정 1인)이 2인 1조(연구자 1인 + 박사과정 1인, 연구자 1인 + 석사과정 1인)로 직접 방문

23)푸드 코디네이트, 식공간 연구회, 교문사, 2005, p.193

24)-<http://www.openrice.com/restaurant/>
 -<http://www.foodbyweb.com.hk/>
 -<http://www.dininginthailand.com/restaurant10hongkong>
 -<http://www.hongkongfoodguide.com>
 -<http://www.eatdrinkhongkong/style/japanese>
 -<http://food.weekendhk.com/restaurant/detail/216>
 -<http://images.search.yahoo.com/search/images?p=hong+kong>
 -[http://www.restaurants.com/World/WResults.asp?Country=HK&City\(Hong Kong의 Japanese Restaurant총 482곳 중 20위\)](http://www.restaurants.com/World/WResults.asp?Country=HK&City(Hong Kong의 Japanese Restaurant총 482곳 중 20위))
 -<http://www.geoexpat.com/resources/restaurants/japanese/27개추천>
 -[http://www.igougo.com/dining-1536-c35-Hong_Kong_Japanese_restaurants.html\(Most Popular Restaurant에 뽑힌 곳\)](http://www.igougo.com/dining-1536-c35-Hong_Kong_Japanese_restaurants.html(Most Popular Restaurant에 뽑힌 곳))
 -[http://www.vectormap.com/iconhp/t/japanese.html\(32개추천\)](http://www.vectormap.com/iconhp/t/japanese.html(32개추천))

25)신서희, I Love Hong Kong, 랜덤하우스, 2007

이가아, 홍콩 필살기, 삼성출판사, 2006

전명윤, 홍콩, 랜덤하우스, 2007

26)침사추이, 센트럴, 성완&완차이, 코즈웨이 베이

하여 대표적 음식을 주문하고 시식하면서 메뉴의 구성, 음식이 나오기 전의 상차림, 음식의 담음새와 레스토랑의 파사드 및 실내 공간의 바닥, 벽, 천장, 창, 문, 가구, 소품의 형태, 재료, 색채, 문양의 특성을 자세히 기록하고 사진을 촬영하였다.

3.3. 분석의 기준

음식은 한 나라의 문화를 대표하는 무형의 가치를 가지는 콘텐츠이며, 레스토랑은 상업적으로 이를 체험할 수 있게 함으로써 한 나라의 문화를 알리고 인식시키는 수단이 된다. 따라서 그 나라의 역사성과 전통적 특성을 고려하고, 공간, 식기, 상차림, 음식의 연출이라는 시각적 대상물을 통해 전통적 특성을 형태, 재료, 색채로 다양하게 표현해내야 한다. 이에 본 연구에서는 일본의 전통적 특성²⁷⁾과 미가 구체적인 대상을 통해 어떤 방법으로 적용되고 있는가를 보기 위해 첫째, 표현의 대상이 되는 일식당의 외관, 실내공간, 음식관련요소의 표현특성을 분석하고 둘째, 각 요소의 표현을 통해 공간 및 음식관련요소에서 어떠한 특성이 나타나고 있는지 알아보려 한다.

(1) 일식당 표현요소의 특성

① 인문적 특성 - 지리, 기후, 사상, 종교, 생활문화

② 공간적 특성

- 외부: 파사드, 사인

- 내부: 실내공간 구성요소(바닥, 벽, 천장, 창, 문, 가구, 소품)의 형태, 재료, 색채 및 문양특성, 스타일

③ 음식문화적 특성

- 음식, 상차림 (테이블 린넨, 식기 및 커트러리 포함 세팅), 음식 담음새 (푸드 스타일링)

(2) 일식당 표현방법의 특성

이론적 배경에서 살펴본 것처럼 일반적으로 혼젠요리, 가이세키 요리, 차가이세키 요리는 목적이 분명한 격식을 갖추어야 할 자리에서의 요리이므로 이러한 메뉴를 취급하는 일식당은 전통이 그대로 표현되거나 혹은 현대에 존재하는 공간이기에 전통이 재현되지 않더라도 고급스럽고 격식을 갖추어야 하며, 서민들의 일상적인 음식을 취급하는 일식당은 앞의 경우와는 다르게 대중적이고 편안한 분위기가기에 그 분석의 기준을 공간 및 음식 관련 각 요소의 표현이 전통 그대로의 형식인지 현대나 서양의 문화와 혼합된 것인지에 따라 전통적-현대적 스타일, 높은 수준의 고급스럽고 격식을 갖춘 세련된 스타일인지 대중적이고 일상적인지에 따라 격식적 - 비격식적 스타일로 나누어 살펴보고자 한다.

27)박세정, 일본식 공간개념의 분석에 의한 실내공간디자인 방법에 관한 연구, 건국대 대학원 석사학위논문, 2005, pp.50-51 - "일본식 디자인을 의미하는 화풍디자인의 특징은 전통재료를 이용하거나, 전통일본 공간요소(시즈라이, 카리, 가코미, 엔, 토오리, 시키) 의한 디자인을 말하며, 일본 내에서는 하나의 실내디자인의 경향으로 자리잡고 있다."

- ① 전통적 스타일(Traditional Style)
 - 현대적 스타일 (Contemporary Style)
- ② 격식적 스타일 (Formal Style)
 - 비격식적 스타일 (Informal Style)

<표 6> 분석의 기준

식당의 유형	호텔 일식당, 고급 일식당, 대중 일식당		
인문적 특성	지리, 기후, 사상, 종교, 생활문화		
	표현요소	표현방법 특성	
공간 특성	외부	파사드, 사인	* 전통적 스타일(Traditional Style) - 현대적 스타일 (Contemporary Style) * 격식적 스타일(Formal Style) - 비격식적 스타일 (Informal Style)
	실내 구성 요소	바닥, 벽, 천장, 창, 문, 가구, 소품의 형태, 재료 색채, 스타일	
음식 문화 특성	음식	- 전통적 요리(가이세키, 쇼진요리, 스시 등) - 대중적 요리(돈까츠, 우동, 초밥 등)	* 전통적 스타일(Traditional Style) - 현대적 스타일 (Contemporary Style) * 격식적 스타일(Formal Style) - 비격식적 스타일 (Informal Style)
	상차림	테이블 린넨, 식기, 커트러리, 센터피스	
	음식 담음새	푸드 스타일링 (형태, 색채)	

4. 홍콩소재 일식당 표현특성 분석

전체 사례를 분석함에 있어 공간과 음식요소의 특성이 전통과 현대의 표현정도에 따라 전통적 스타일(Traditional Style) 또는 현대적 스타일(Contemporary Style)인 동시에 표현의 수준이 격식적 스타일(Formal Style) 또는 비격식적 스타일(Informal Style)로 표현되고 있어 경향을 각각 이들의 머릿자를 따서 표기하였다.

4.1. 일식당 대표사례 분석

(1) 호텔 일식당 : Unkai(공간적 특성: CF-음식적 특성: TF)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

“구름의 바다”라는 의미를 가진 상호의 이 레스토랑은 순수함, 이완(쉽), 편안함이 컨셉으로 선종사상의 영향을 받은 전통 미의식의 특성 중 유겐과 사비가 느껴져 그윽하고 차분한 분위기로 사상과 종교의 인문적 특성이 담겨있다.



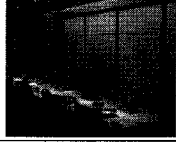
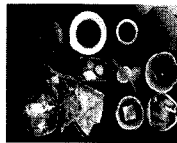

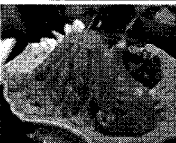
② 공간적 특성

일식당에 반드시 존재하는 스시바가 화강암 한판으로 연결된 테이블이 인상적인 이 레스토랑의 공간 컨셉은 전통적인 일본 실내공간의 특성이 아닌 새롭고 현대적인 것으로, 자연적인 샌드스톤, 화강암, 대나무, 전통적인 등나무 줄기와 강화유리, 스틸 등의 재료를 사용해 지어졌기 때문에, 공간의 색채도 대부분 자연에서 볼 수 있는 브라운, 회색, 베이지 같은 뉴트럴(neutral) 컬러로 이루어져 빛에 의해 차분하고 부드럽고 은은하며 절제된 공간의 깊이감이 나타나고 있다.

③ 음식문화적 특성

고가의 다양한 전통메뉴를 선보이는 이 레스토랑은 가이세키 코스 요리를 중심으로 스시, 덴뿌라, 데판야끼, 도시락 런치박스 등 일본 특유의 메뉴를 전통 식기에 계절감이 드러나도록 아름답게 배열해서 시각적인 즐거움을 주고 있다.

<표 7> 호텔 일식당 - 일식당 U

		표현요소특성	표현방법특성
인문적 특성	지리,기후		
	사상,종교	사상, 종교적 특성: 선종사상에 바탕을 둔 전통 미의식	
	생활문화		
공간적 특성	외부	facade	질은 나무 패널 벽
		sign	한자 상호간판
	내부	바닥	sandstone, 마루바닥
		벽	쇼지에서 볼 수 있는 창살문양의 패브릭 판넬
		천장	노출천장 + 나무 패널
		창,문	강화유리
가구	패브릭 의자		
소품	대나무, 액자		
음식 문화적 특성	음식	가이세키 코스요리 외 사시미, 데판야끼 등 단품요리 다양	Contemporary Style + Formal Style
	상차림	철기, 유색자기 등 다양한 형태, 색채 재질의 식기 혼합사용, 젓가락 세팅	
	음식담음새	계절감 살린 푸드스타일링, 스키모리(화) 담기, 마제모리 담기	
관련 이미지	  		
	  		Traditional Style + Formal Style

2) 레스토랑 표현방법의 특성

공간에서 보여지는 시각적인 형태는 심플하고 모던하나 재질감과 색채감을 통해 자연스럽고 중후함을 더하고 있으며 대나무 조형물과 일본 그림액자가 포인트 장식으로 일본식당임을 나타내주고 있어 전체적으로는 현대적이면서 격식적인 스타일(Contemporary Style + Formal Style)이고, 외국인과 현지 비즈니스 맨들이 자주 찾는 호텔 내 일식당이어서인지 음식의 경우도 레스토랑의 분위기에 걸맞는 수준의 전통적 메뉴를 와인 컬러의 냅킨과 함께 서양식으로 세팅된 테이블에 다양한 형태, 색채의 식기에 음식을 담아 서비스하는 것이 현대적이면서 격식적인 스타일(Contemporary Style + Formal Style)로 보여지고 있다.

(2) 고급일식당: Wasabisabi(공간적 특성: CI -음식적 특성: CI)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

일본 요리에서 뿌리를 갈아서 양념으로 사용하는 중요한 식재료인 고추냉이 (와사비)를 연상케 하는 상호의 레스토랑은 시

내중심가의 유명 쇼펩타운 내 위치하고 있어 외국인들이 많았는데, 외국인 관광객이나 현지인들이 친숙하게 일식을 접할 수 있게 하면서 현대적인 공간을 통해 절제된 일본의 멋을 은근하게 드러나도록 하고 있어 인문적 특성이 나타남을 알 수 있다.

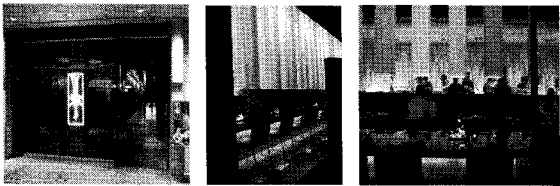
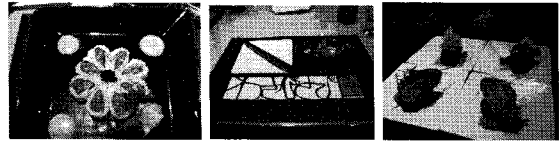
② 공간적 특성

전체적으로 어둡지만 손님테이블이 길게 이어진 위쪽에 패브릭으로 감싼 사각기둥 조명과 스시바 뒤쪽 벽면에 백 페인트 글라스 안쪽으로 나뭇가지를 넣고 조명을 넣어 은은하게 가지의 라인이 드러나도록 하여 은근한 멋이 공간 내에서 배어나고 있어 자연을 실내로 끌어들이어 인공정원을 만들던 전통공간에서의 정취를 현대적으로 풀어내고 있었다.

③ 음식문화적 특성

입구에서 들어서면 오른쪽으로 눈앞에 펼쳐지는 셰프들의 음식을 만드는 경쾌한 모습을 즐기면서 식사하고 있는 젊은이들과 외국손님들의 모습처럼 메뉴 또한 정통 일식을 가볍게 즐길 수 있도록 초밥, 롤, 데마끼 등 퓨전 일식메뉴를 선보이고 있었다. 모던한 사각의 백색, 흑색 자기위에 담겨지는 음식재료와 부재료의 강한 색채 대비, 형태감을 살린 셰프의 창조적인 음식 담음새 또한 전통적인 일식과는 다른 느낌으로 식욕을 자극하고 있다. 고집스럽게 정통을 추구하기보다는 메뉴의 현지화, 상차림의 현대화를 통해 세계인들에게 일식을 먹는 즐거움을 선사하는 식공간의 중요한 역할을 보여주는 좋은 사례라 사료된다.

<표 8> 고급 일식당 - 일식당 W

		표현요소특성	표현방법특성	
인문적 특성	지리.기후	사상, 종교적 특성: 선종 사상 바탕으로 한 미의식 유겐, 사비		
	사상.종교			
	생활문화			
공간적 특성	외부	facade	Contemporary Style + Informal Style	
		sign		
	내부	바닥		검정 인조 대리석, 아이보리 타일
		벽		유리, 인조대리석
		천장		검정 색 도장 마감 평천장
		창문		목재프레임 사각창, 한옥대문
		가구		창살문양 등받이 의자
소품	패브릭 조명등			
관련 이미지				
	음식	스시, 롤, 데마끼 등 퓨전일식	Contemporary Style + Informal Style	
	상차림	종이매트, 사각 백자 식기, 젓가락 1인세팅서양식 1인 세팅		
음식담음새	전통적 담기 살리면서 서양식 푸드 스타일링			
관련 이미지				

2) 레스토랑 표현방법의 특성

공간에서는 직접적으로 일본의 전통적 특성이 확연하게 드러나지 않고, 현대적 재료와 형태를 사용하여 심플한 분위기에 전통적 미의식이 편안하게 비교적 잘 스며들어 함께 표현되고 있어 현대적이면서 비격식적인 스타일(Contemporary Style + Informal Style)로 볼 수 있다. 음식 또한 전통의 메뉴를 서양식 소스와 감각적인 상차림, 푸드 스타일링을 통해 외국인과 현지인들에게 편안하고 일상적인 스타일(Contemporary Style + Informal Style)을 보여주고 있었다. 음식을 먹는 식공간에서 그 나라의 문화를 직접적으로 표현하여 손님에게 일시적인 호기심을 주는 것보다 분위기가 은근한 멋으로 조용한 배경이 되고 음식과 음식을 만드는 행위자체가 문화가 되어 즐거움으로 전달되는 좋은 컨셉의 식당 사례이다.

(3) 대중일식당: Azabusabo(공간적 특성: CI - 음식적 특성: TI)

1) 레스토랑 표현요소의 특성

① 인문적 특성

세계적으로 체인을 가지고 있는 이 레스토랑은 상호의 뜻을 금방 알 수는 없지만 일본어 상호가 영어표기로 크게 되어 있어 일본식당임을 한눈에 알 수 있고, 내부가 들여다보이는 유리창의 밝고 간결한 이미지가 발길을 이끌고 입구의 음식 진열대가 있어 손님이 들어오기 전 판단할 수 있게 해주고 있었다. 내부에 도자기 벽장식, 화풍 액자, 스타래(발) 등 일본 전통 가구와 소품이 곳곳에 있어 생활 문화적 특성을 보여주고 있다.

② 공간적 특성

전체 공간이 흰색으로 마감되고 복잡한 장식이 없어 모던하고 심플한 현대적 분위기에 전통민화, 도자기 소품을 요소요소에 장식 포인트로 사용하여 차분하고 담백한 정취인 일본 전통 미의식, 사비를 느끼게 해주고 있다. 전통적 요소를 보여주면서도 어느 한쪽으로 치우치지 않은 간결함이 연령, 국적, 성별에 상관없이 즐기기에 편안한 공간인 동시에 대중적이고 저렴한 메뉴를 다루는 식당의 인테리어 수준이 저급하지 않아 손님입장에서는 좋으나 음식과의 수준 차이는 조절되어야 할 부분이다.

③ 음식문화적 특성


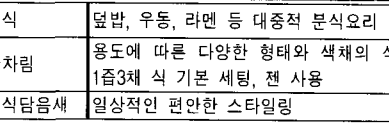

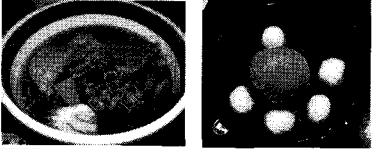
전통적으로 서민음식이면서 단품요리인 덮밥, 우동, 라멘, 돈가츠 등이 주 메뉴로 다양하게 서비스되며 이들은 일본식 칠기식기와 젓, 형형색색의 식기에 담겨져 나오므로 일본의 일상적인 식사도구와 음식문화를 친근하고 편안하게 보여주고 있다.

2) 레스토랑 표현방법의 특성

공간 내 표현되는 요소의 특성이 전체적으로는 현대적인 분위기이지만 일본의 전통적 특성을 보여주는 소품과 가구를 적은 부분이지만 꼭 필요한 곳에 사용함으로써 편안하고 일상적인 분위기(Contemporary Style + Informal Style)를 만들고 있다. 음식의 경우는 전통적으로 서민들에게 사랑받던 메뉴를 전통 식사도구와 함께 1즙3채 기본세팅으로 서비스하여 일식을

부담없이 일상적 (Traditional Style + Informal Style) 으로 간편하게 즐길 수 있도록 하고 있었다.

<표 9> 고급 일식당 - 일식당 A

		표현요소특성	표현방법특성
인문적 특성	지리.기후	사상. 종교적 특성: 선종 사상 바탕으로 한 미의식	
	사상.종교	유겐, 사비	
	생활 문화	생활 문화적 특성: 전통가구, 소품	
공간적 특성	외부	facade	유리벽에 심플한 목재 살 세련되고 화사한 느낌
		sign	영어 사인과 한자어 사인 공존
	내부	바닥	나무 마루 바닥
		벽	흰색도장 벽
		천장	노출천장(검정도장)
		창문	심플한 유리창, 문
		가구 소품	나무테이블(체리색), 아이보리 레자의자 액자, 도자기 벽장식, 발(스타래), 단쓰
			Contemporary Style + Informal Style
관련 이미지			
			
음식 문화적 특성	음식	덮밥, 우동, 라면 등 대중적 분식요리	Traditional Style + Informal Style
	상차림	용도에 따른 다양한 형태와 색채의 식기, 1줄3채 식 기본 세팅, 젓 사용	
	음식담음새	일상적인 편안한 스타일링	
관련 이미지			
			

4.2. 일식당 특성 종합분석

일식당의 특성을 알아보기 위해 총 31개의 홍콩소재 일식당을 조사한 결과는 <표 10>에서 볼 수 있다.

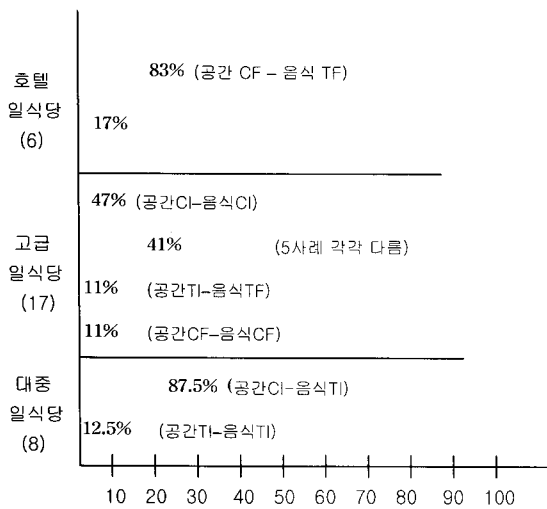
첫째, 홍콩 소재 5성급이상 호텔 내 일식당은 총 6사례로 모두 공간적으로는 현대적이면서도 고급스럽고 세련되고 격식적인 특성이 보여졌고, 음식문화적 요소로는 1사례(공간:CF-음식:CI)를 제외하고는, 5사례(83%, 공간:CF/음식 :TF)에서 고가(HK \$ 300이상)의 전통요리인 가이세키 요리를 일본적 특성이 강하게 느껴지는 다양한 형태와 재질의 전통 식기에 보기 좋게 담아 격식을 갖춘 현대적인 상차림과 서비스를 하고 있었다. 이는 세계 각지에서 비즈니스와 쇼핑을 위해 모여드는 외국인들이 받아들이기 쉽도록 모던하지만 고급스러우면서도 품격있는 분위기 속에서 일본의 장식적 요소를 포인트로 사용하여 일본 전통 미의식의 정수를 표현함과 동시에 음식은 전통적인 스타일을 유지하여 일본의 특색있는 음식문화를 전달하려는 의도로 보여졌다. 둘째, 고급 일식당(High level professional restaurant : HK \$200-300)은 총 17사례로서 다양한 특성을 보이고 있었는데, 공간적 표현특성으로는 전통요소를 개념만 공간에 적용하여 현대적이고 편안하면서 일상적 느낌으로 연출한 동시에 음식 역시 대중적인 전통의 메뉴를 현대적으로 변화를

주면서 일상적인 세팅과 식기를 사용한 (공간:CI/음식:CI)사례가 8사례(47%)로 가장 많이 나타났다. 나머지 사례들의 경우도, 일본 건축이나 주거의 실내공간에서 나타나는 전통적 특성을 직접적으로 적용시키기보다 전체적으로 일본의 전통 미의식의 와비, 사비, 유겐을 담아내고 있어 간결하고 정적인 분위기의 현대적인 공간에 도자기, 액자, 소품을 포인트로 사용하고 있어 직접적인 전통 표현만이 고유성을 전달하는 것은 아님을

<표 10> 홍콩소재 일식 레스토랑 표현특성사례 종합분석(T:Traditional Style - C: Contemporary Style / F: Formal Style - I: Informal Style)

사례	레스토랑 유형	표현요소특성											표현방법특성				
		인문적특성			공간적 특성						음식문화적 특성		공간	음식			
		지리 기후	사상 종교	생활 문화	외부	벽	천장	창문	가구	소품	음식	상차림			담음새		
1 IMASA	호텔 일식당 (6)			√	CF	CF	CF	CF	CF	CF	TF	TF	CF	TF	CF	TF	
2 Inagiku			√		CF	CF	CF	CF	CF	CF	TF	TF	CF	TF	CF	TF	
3 Nadaman				√	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	TF	TF	TF	CF	TF	
4 Nobu				√	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	TI	CI	CI	CF	TI	
5 Sakaegawa				√	CF	CF	TF	CF	TF	CF	TF	TF	CF	CF	TF	TF	
6 Unkai				√		CF	CF	CF	CF	CF	CF	TI	TF	CF	TF	CF	TF
7 Aqua	고급 일식당 (17)			√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	CI	CI	
8 Benkay				√	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TF	TF	TF	TI	TF
9 Hanagushi				√	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TF	TF	TF	TI	TF
10 Icho				√	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	TF	TF	TI	TI	CF	CF
11 Ichikawa				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	CI	TI	CI	CI	
12 IWANAMI				√	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	TF	TF	CF	CF	CF	TF
13 Kiku				√	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	TI	CI	CI	CF	CI
14 Kikuzen				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI
15 Koyto Joe				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI
16 Naozen				√	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TF	TF	TF	CI	TF
17 Miso				√	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF	CF
18 Megu				√	CF	CF	TF	TF	CF	TF	TF	TF	CF	CF	TF	TF	
19 Sushi toku				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	TI	CI	TI	CI	TI
20 Takamura				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI
21 Tokio Joe				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	TI	CI	CI	CI	CI
22 Wasabisabi				√		CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	CI	CI	CI	CI
23 Zuma				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	CI	CI
24 Akasaka			√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	TI	TI	CI	TI	
25 Azabusabo			√	√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	TI	TI	TI	CI	TI	
26 The yuu			√	TI	TI	TI	CI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	TI	
27 Hibiki	대중 일식당 (8)			√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TF	TI	TI	TI	CI	TI	
28 아리가또				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	TI	TI	TI	CI	TI	
29 아카루이				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	CI	CI	CI	CI	TI	
30 Genki Sushi				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	TI	TI	CI	TI	
31 WATAMI				√	CI	CI	CI	CI	CI	CI	CI	TI	TI	TI	CI	TI	

확인할 수 있었다. 셋째, 대중적 일식당은 총 8사례였는데, 이 중 7사례(87.5%, 공간:CI-음식:TI)는 취급하는 메뉴의 특성상 심플하고 일상적인 공간적 분위기에서 전통적으로 서민들에게 사랑받는 간편 식사메뉴를 기본으로 구성하고 편안하게 즐길 수 있는 스타일을 선보이고 있었으며, 1사례(공간:TI-음식:TI)는 전체 조사대상 중 유일하게 에도시대를 그대로 재현한 전통적인 공간분위기에서 일상적 메뉴를 선보이고 있어 흥미로웠다. 결론적으로 홍콩소재 일식당은 세계화, 현지화를 위해 접근성과 수용성을 고려한 공간 디자인에 전통과 문화를 전달할 수 있는 음식을 기본으로 하여 현대화된 상차림과 아름다운 음식담음새 연출로 다양한 공간과 음식을 전파하고 있었다. 이를 통해 하드웨어(음식)는 어느 나라도 흉내낼 수 없는 전통을 기본으로 하면서 소프트웨어(테이블 아이템, 세팅, 서비스방식)에 연출과 기교를 더하여 세계인의 마음을 움직이는 식공간을 연출하고 있음을 알 수 있었다.



<그림 16> 일식당 전체사례 경향 (백분율)

5. 결론 및 제언

본 연구는 한식의 세계화를 위한 방안을 모색하기 위한 기초연구로서 세계화에 성공한 국제도시 홍콩소재 일식 레스토랑을 대상으로 공간적 특성과 음식관련요소의 특성을 조사 분석하여 기초자료로 활용하고자 한다. 연구의 결과는 다음과 같다.

홍콩소재 일식당의 실내공간과 음식관련요소의 특성을 보면 첫째, 일식당은 홍콩 시내의 고급 호텔, 중심 업무빌딩이나 쇼핑몰과 같이 접근성이 좋은 입지조건에 있으면서 일본적 특성을 잘 나타내는 동시에 눈에 쉽게 띄도록 사인물이 되어있었다. 상호의 경우, 전통적 지명부터 음식명, 인사말 등 다양하게 보여져 공간과 다루는 음식과의 컨셉연결도 대체로 잘 되고 있었다. 둘째, 공간적 특성으로는 전체가 전통적인 화풍디자인보

다는 모던하고 현대적인 공간에 전통 가구, 소품, 민화 액자 등을 부분 포인트 요소로 적용하여 전통이 절제되고 세련되게 표현되고 있어 다양한 가능성을 보여주고 있었다. 셋째, 음식문화적 특성으로는 가이세키와 같은 전통 고급메뉴부터 초밥, 라멘, 꼬치구이, 퓨전요리 등 일상적 메뉴에 이르기까지 다양하면서도 컨셉별로 차별화하였으며 세계적인 체인을 가지고 세계화, 현대화에 성공한 레스토랑도 있었다. 또한 상차림, 식기 이미지, 음식의 담음새가 레스토랑의 공간컨셉과 조화를 이루면서도 전통을 꼭 보여주어야 할 때는 최소한으로 사용하여 일본의 미의식을 레스토랑 공간과 음식을 통해 동시에 보여주고 있었다. 이같은 결과를 기초로 하여 한식당 세계화 작업을 하는데 있어 상호에서부터 파사드, 사인물, 메뉴판, 공간의 특성이 취급하는 음식과 연결되고 한국의 문화, 이미지를 느낄 수 있도록 일관된 스토리로 계획되어야 한다. 여기에 일본 정부의 지원정책 및 관련업계의 노력과 아이디어를 벤치마킹하여 하나의 메뉴얼로 만들어 한국식 레스토랑을 오픈 시 제공한다면 우리의 식문화를 담은 식공간인 한식당이 보다 경쟁력있는 고품격 상품으로 발전할 수 있을 것이다.

참고문헌

1. 권영걸, 공간디자인 16강, 도서출판 국제, 2000
2. 김재수, 한국음식, 세계인의 식탁속으로, 백산출판사, 2006
3. 식공간 연구회, 푸드 코디네이트, 2005
4. 한복진·황건중, 해외여행가서 꼭 먹어야 할 음식 130가지, 시공사, 2003
5. 황규선, 테이블 디자인, 교문사, 2007
6. Emi kazuko, The japanese kitchen, southwater, 2002
7. 존 애쉬번·요시아베 저, World food - Japan, 안그라픽스, 2004
8. 권경희, 일본 현대 실내공간에서 전통개념의 표현 경향에 관한 연구, 건국대 디자인대학원 석사논문, 2000
9. 박세정, 일본식 공간개념의 분석에 의한 실내공간디자인 방법에 관한 연구, 건국대 대학원 석사학위논문, 2005
10. 성낙훈, 80년대 일본주택의 공간특성에 관한 연구, 홍익대 석사논문, 1989
11. 소재구, 일본 레스토랑 창업 성공요인에 관한 연구, 경기대 서비스경영 대학원, 2001
12. 이원식, 생활행위별 한·중·일 전통 주거의 공간이용특성에 따른 비교 문화 연구, 연세대 석사논문, 2000
13. 김명란, 전통식문화와 도자 상차림의 흐름, 월간도예, 2005. 9
14. 원용희, 식생활문화 비교 연구, 산업경영논총, 용인대학교 산업경영 연구소, 1998
15. 월간식당, 2006. 3
16. 오혜경·이지현, 레스토랑에 나타난 실내공간과 음식관련요소의 한국성 표현특성에 관한 연구, 한국실내디자인학회 논문집, 16권2호 통권 61호, 2007. 4
17. Economic review, 통권 371호, 2007

<접수 : 2008. 12. 25>