

부산지역 중국인 대학생의 거주기간에 따른 한국문화적응, 식품섭취 및 식행동

송 방 방 · 김 미 정[†]

신라대학교 식품영양학과

Acculturation, Food Intake and Dietary Behaviors of Chinese College Students in Busan by Residential Period

Fangfang Song and Mi Jeong Kim[†]

Dept. of Food and Nutrition, Silla University, Busan 46958, Korea

ABSTRACT

Acculturation may manifest dietary behavioral changes of students from overseas. This study investigated the dietary attitudes, food intakes, and dietary behaviors of 121 Chinese college students residing in Busan, Korea. Using a focus group interview and structured survey, subjects were divided into two groups (SG, LG) based on their self-rated acculturation status. The SG (n=70) and LG (n=51) groups consisted of participants that had resided in Korea for shorter than 18 months versus 18 months or longer, respectively. The SG group was more likely to point out the taste of Korean foods as being too sweet, salty, and spicy but less greasy. A food frequency questionnaire was developed to assess normal intake of Korean ethnic, Chinese ethnic, and common foods. The LG group consumed more Korean foods such as rice cake, dried laver, and radish *kimchi* but less Chinese foods such as bread glue ball and kidney bean. The LG group consumed more salty and fatty foods and Korean liquors, whereas the SG group consumed more fruits and noodles. Based on the exploratory factor analysis, the SG group showed significantly higher scores for "dietary regularity" but lower scores for "indulgence of unhealthful food" factors. In summation, the LG group became more accustomed to Korean foods and adopted less desirable dietary behaviors compared with the SG group. Findings suggest that the residential period of Chinese college students may be associated with their self-rated acculturation status and food acculturation process, and therefore tailored nutrition education programs are needed to support Chinese students' healthier dietary behaviors and food acculturation process.

Key words: Chinese college students, residential period, acculturation, food frequency questionnaire, dietary behavior

서 론

식생활은 인간의 생명과 건강을 유지하는 가장 기본적인 요소로서, 생리적, 심리적, 사회적 욕구를 충족시켜 주며, 음식은 타국에서 체류할 때 가장 쉽게 접할 수 있는 것 중 하나로서 한 나라의 문화적 상징으로 작용한다(Regev-Tobias H 2012). 문화적응(acculturation)이란 다른 문화를 가진 개인이나 집단이 처음으로 지속적인 접촉에 들어가거나, 비교적 장 시간에 걸쳐 접촉 관계에 들어갈 때 한 집단 혹은 양 집단의 고유의 문화에 변화가 일어나는 것이라고 정의되며, 문화적응 과정은 개인적 특성뿐만 아니라, 유학생의 본국과 유학하는 나라의 사회, 경제, 정치적 상황에 따라 영향을 받으며, 역동적으로 전개된다(Redfield R 1936).

유학생이 새로운 환경에 적응하는 과정은 기후와 거주환

경 등의 물리적 변화, 음식과 질병 등의 생활적 변화, 언어를 포함한 사회제도 및 인간관계 등의 사회적 변화를 포함한 모든 것의 변화를 의미함과 동시에 새로운 경험과 적응 과정, 문화 및 사고의 확대 과정으로 볼 수 있다. 유학생이 새로운 환경에 잘 적응하기 위해서는 문화의 특성을 파악함과 동시에 식생활의 변화에 대한 준비가 요구되며, 유학생이 이전에 속했던 자신의 문화와 이질적일 수 있는 새로운 문화를 적극적으로 수용하려는 자세가 필요하다(Ha KH 2010; Papadaki A *et al* 2007). 식문화 적응은 유학생들이 고국을 떠나서 다른 나라에서 생활하는 과정에 있어서 제일 먼저 적응해야 하는 문화 요소 중 하나이다. 따라서 식문화 적응 정도는 새로운 문화 전반에 대한 적응 수준을 예측할 수 있는 지표로 사용될 수 있다(Franzen L & Smith C 2009; Moon SJ & Song JS 2012).

국제사회에서 한국의 위상이 신장되면서 한국 학생의 해외유학뿐만 아니라, 한국으로 유학 오는 외국인 학생의 수도 증가하고 있다. 교육부의 2011년 국가별 외국인 유학생 통계

[†] Corresponding author: Mi Jeong Kim, Tel: +82-51-999-5248, E-mail: mjkim@silla.ac.kr

에 따르면 어학연수, 교환학생 및 학위과정으로 한국에 들어와 있는 유학생은 총 86,519명이며, 이 중 중국인 유학생이 57,889명(68.9%)으로 나타났다(Park JY & Deng YT 2013; Ministry of Education 2013). 유학생은 갑자기 자유로워진 생활 형태로 인해 식생활이 불규칙할 가능성이 높으며, 이는 영양섭취 면에서 바람직하지 못한 변화를 초래할 수 있다. 따라서 유학생이 새로운 환경에 성공적으로 적응하기 위해서는 올바른 식행동을 통한 충분한 영양섭취가 필수적이라고 할 수 있다(Zhang LW 2010).

유학생의 거주 기간을 이용하여 유학생이 새로운 문화권에 적응하는 과정에 겪는 애로사항과 식생활 및 일상생활에 나타나는 변화를 보고하고, 개선책을 논의한 연구는 다수에 이른다(Lu WF 2012; Zhu JF 2012; Zhang LW 2010; Ryu SH *et al* 2014). 유학생이 새로운 문화권에서 거주하는 총 기간에 따라 문화적응도는 다르게 나타나므로, 거주 기간이 경과함에 따라 식사 습관과 생활 스타일, 건강상태 등이 영향을 받게 되고, 이는 일상적으로 섭취하는 음식의 종류에도 상호 영향을 미칠 수 있다(Zhang LW 2010). 또, 개인의 주관적인 문화적응 수준은 문화적응도를 평가하는 객관적인 지표와 연관성이 높을 것으로 예상되며, 유학생의 총 거주기간은 이러한 주관적·객관적 문화적응 수준과 유기적으로 관련되어 있을 뿐만 아니라, 새로운 식문화에 대한 태도와 인식, 일상적인 식행동에 영향을 미칠 것으로 추측된다. 본 연구의 목적은 중국인 유학생을 대상으로 주관적인 문화적응 수준에 따라 거주기간을 구분한 후 거주기간과 객관적 문화적응 지표와의 연관성을 살펴보고, 한국에서의 거주기간이 길어짐에 따라 유학생의 식태도, 식품섭취 실태 및 식행동에 어떤 변화가 나타나는 지 살펴봄으로써 중국인 유학생이 겪는 식생활 관련 문제점을 파악하고, 식문화 동화과정이 성공적으로 이루어지도록 돕기 위한 프로그램 개발 등을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

연구방법

1. 연구대상

본 연구는 부산광역시 소재 S대학교에 재학 중인 중국인 유학생 중 자발적 참여 의사를 밝힌 121명을 대상으로 일반사항, 문화적응도, 식태도, 식행동 조사 및 식품섭취빈도조사를 수행하였다. 대상자 모집은 대학 내 유학생지원센터를 통하여 연구프로토콜에 대한 허락을 득한 후, 온라인 및 오프라인 게시판, 한국어교실 및 중국인 유학생이 소속된 학과 방문을 통한 홍보와 중국인 유학생들이 자주 가는 마트, 편의시설, 운동시설 등에 게시를 통해 일차적인 참여자를 모집하였다. 인터뷰는 연구자가 소속된 단과대학의 영양상담실에

서 개별적으로 실시하였으며, 연구의 목적과 내용, 참여방식, 대상자 권리 및 보호방법, 설문지 폐기절차 등에 대한 설명문을 제공한 후, 자발적 참여 동의서에 서명한 대상자에 한해 2011년 9월부터 8개월간 실시하였다. 본 조사에 참여한 유학생들은 국내 및 중국 소재 유학지원센터 등을 통하여 대부분 학기별로 입국하는 것으로 나타났으며, 대상자를 거주기간에 따라 구분하기 위한 근거를 제공하면서 객관적인 문화적응도 지표와의 연관성을 살펴보기 위하여 대상자의 주관적인 문화적응도를 파악하였다. 즉, “귀하는 자신이 한국문화에 어느 정도 적응하였다고 느끼십니까?”의 간단한 질문을 제시하였고, 그 결과, 6개월 미만, 6~12개월 미만, 12~18개월 미만 거주자는 어학코스를 포함하여 2개 학기만을 완전히 마친 상태로서 한국문화적응에 대한 주관적 인지도를 “낮은 편이다” 또는 “매우 낮은 편이다”로 답하였고, 18~24개월 미만, 24~30개월 미만, 30~36개월 미만, 36개월 이상 거주자는 “보통이다”, “높은 편이다” 및 “매우 높은 편이다”라고 답하였다. 따라서 본 연구에서는 한국 거주 기간 18개월을 기준으로 18개월 미만 거주자(n=70, SG: residential period of shorter than 18 months)와 18개월 이상 거주자(n=51, LG: residential period of 18 months or longer)의 두 군으로 나누어 한국문화적응에 대한 객관적인 지표 및 다양한 식생활 관련 인자에 대하여 비교하였다.

2. 설문지 개발

중국인 유학생의 식생활 실태를 파악하기 위하여 총 거주기간, 거주 형태 및 전공을 고려하여 다수의 포커스 집단(10명 내외/군)을 구성한 후, 선행연구에서 보고한 면접 기법을 적용하여(Pyun JS *et al* 2011) 대상자를 면담하였다. 한국 총 거주기간에 따른 한식에 대한 태도, 일상적인 식행동 및 식습관의 변화를 중점적으로 조사하였다. 또한 참여자들에게 주말을 포함하여 3~5일 정도 섭취한 음식에 대한 목록을 적어오도록 함으로써 중국인 유학생이 자주 먹는 식품에 대한 정보를 수집하였다. 끝으로 포커스그룹 면담 내용 분석 및 외국인을 대상으로 한국 식문화 적응도를 살펴본 연구(Beydoun MA *et al* 2011; Satia JA 2001; Liying P 2005; Seo S *et al* 2011; Lee HS 2012; Lu WF 2012)를 참고하여 대상자의 주관적 문화적응 수준에 따른 식태도를 알아보고, 식품섭취실태 파악을 위한 식품섭취빈도조사지를 개발하였다. 또한 일상적인 식행동을 조사하고, 식행동의 내재요인을 도출하였다. 설문지는 한국어로 개발한 후 중국어로 번역하였고, 두 언어에 모두 능통한 전문가 검토를 거친 후 일차적으로 완성하였다. 개발된 설문지는 참여 의지가 높은 유학생 15명을 대상으로 예비조사를 실시하여 문항에 대한 이해도, 응답의 수월성, 분량 및 구성의 적절성 등에 대해 조사한 후, 수정·보완 후 최

종적으로 완성하였다. 일반 특성은 연령, 성별, 교육수준, 거주환경, 룸메이트 유무를 포함하였다. 문화적응은 문헌에서 외국인의 문화적응도가 향상될수록 높은 점수를 보였다고 보고한 주요 영역을 포함하고자 하였다. Franzen L & Smith C (2009)는 문화적응정도를 언어, 사고, 식행동을 이용하여 평가하였고, Lu WF(2012)는 중국 유학생을 대상으로 한국어사용 정도, 한국음식 섭취빈도, 독서, TV 시청, 음악 감상, 친구와 주로 소통하는 언어 등 8개 항목을 이용하여 문화적응도를 측정하였다. 본 연구에서는 위 연구들에서 제시한 항목들을 이용하여 포커스그룹 면담과 예비조사를 수행한 결과, 독서, TV 시청, 드라마 감상, 음악 감상 등의 활동이 복합적으로 발생하는 특징이 있고, 집에서 사용하는 언어와 친구와 주로 사용하는 언어 등은 한국어 사용으로 묶는 것이 응답 편의성을 높일 것으로 판단하여 한국어 구사 능력, 한국어로 된 미디어 콘텐츠(영화, 드라마, 음악 등) 이용, 한식당 이용 빈도를 조사하였다. 대상자들의 한식에 대한 태도를 파악하기 위하여 중국 유학생이 인지하는 음식 맛의 특징(지나치게 달다, 짜다, 맵다, 시큼하다, 기름지다) 및 1회 제공량, 음식의 온도, 음식가격에 대한 만족도를 ‘예/아니오’로 질문하였다. 또한 대한영양사협회에서 건강한 식생활 진단을 위하여 개발하여 ‘국민 만성질환 예방 관리를 위한 식생활 지침 개발’에 인용된(Kim CI *et al* 2003) 조사지를 부분적으로 수정하여 대상자들의 식행동을 살펴보았다. 또한 대상자들의 식행동 관련 내재 요인을 파악하고, 한국 거주기간에 따른 차이를 비교하기 위하여 식행동 관련 15문항에 대한 탐색적 요인 분석을 실시하였다. 세트문항은 세 끼 식사, 일정한 식사시간, 규칙적인 아침식사 등 식사의 규칙성에 대한 3문항, 매끼 식사 시 곡류, 육류, 생선, 계란, 콩류, 해조류, 채소류, 유제품, 과일류 섭취 등 식사의 다양성에 대한 4문항, 삼겹살, 갈비 등의 고지방 육류 섭취, 난황, 내장 등 콜레스테롤을 섭취, 짠 음식 섭취, 단 음식 섭취 등 건강에 해로운 식품 섭취 4문항 및 기타 문항으로서 간식을 통한 영양보충, 과일간식 선택, 적절한 식사속도 유지 및 식사 즐기기 등 4문항을 포함하여 총 15문항으로 구성하였으며, 각 문항은 리커트식 4점 척도(1=전혀 그렇지 않다, 2=그렇지 않은 편이다, 3=그런 편이다, 4=항상 그렇다)로 측정하였다.

3. 식품섭취빈도조사지 구성

포커스그룹 면담 내용을 토대로 유학생들이 자주 섭취하는 식품 항목을 도출하였으며, 한국에 거주하는 중국인의 식생활 실태 및 상용 음식에 대해 논의한 문헌을 참고하였다(Zhang LW 2010; Yu JH 2009). 최종적으로 식품섭취빈도조사지에 포함된 식품은 총 세 영역으로 구성하였다. 첫째, ‘한국음식’으로 대상자들이 한국에 거주하면서 먹기 시작한 것

으로서 중국 거주 시기에는 섭취할 가능성이 낮은 식품 또는 음식을 포함하였다. 요약하면 국민건강영양조사에서 사용한 식품섭취빈도조사표의 63항목을 검토하여(Korea Centers for Disease Control & Prevention 2011), 이 중 중국에서는 거의 먹어본 경험이 없다고 답한 항목인 떡, 참치, 멸치, 어묵, 무청, 호박, 김, 감, 소주, 막걸리 10항목을 포함시켰다. 또한 문헌(Lee JE *et al* 2010; Kim MK *et al* 2008; Yim KS *et al* 2003)에서 보고한 한국인의 상용음식 중 대상자들이 집이나 식당에서 자주 먹는다고 답한 음식 11가지인 냉면, 김밥, 두부조림, 삼계탕, 육개장, 돼지김치찌개, 돈가스, 순대, 깻잎, 깍두기, 김치를 추가하였다. 한편, 대상자들이 무청은 주로 열무김치의 형태로만 섭취한다고 답하였으므로 무청은 제외하고, 열무김치, 배추김치를 포함하는 김치 항목을 포함시켜 총 20항목으로 구성된 한국음식 조사표를 완성하였다. 둘째, ‘중국음식’으로 대상자들의 거주지 주변 시장 또는 상점에서 구입하거나, 중국의 가족 또는 지인으로부터 보내오는 중국 식품을 포함하였다. 중국인의 식품섭취 실태보고 문헌(Lee HS 2012; Zhao WH *et al* 2010)을 참고하여 대상자들이 한국 유학생들 중 쉽게 접하거나 먹는다고 답한 음식 14항목인 만두(饅頭, steamed bread), 포자(包子, bread with filling), 완탕(餛飩, wonton), 유작병(油炸糕, fried cake), 탕원(湯圓, bread glue ball), 대병(大餅, Chinese pancake), 양고기, 합단(咸蛋, salted egg), 두각(豆角, kidney bean), 하미과(哈密瓜, hami melon), 여지(荔枝, lichee), 홍차, 차스민차, 고량주(高粱酒, Kaoliang Liquor)로 구성하였다. 중국음식 목록은 대상자들이 한국에서 쉽게 구할 수 없는 재료는 배제하였으므로 한국음식 목록에 비해 적은 항목을 포함하였다. 끝으로 ‘공통음식’은 지역에 구애받지 않고 일상적으로 먹을 수 있는 식품 또는 음식으로서 위에서 언급한 식품섭취빈도조사표 63항목 중 한국음식 10항목을 제외한 53항목을 검토하였다. 이 중 고등어는 대상자들이 한국과 중국에서 거의 섭취하지 않는다고 답하여 제외하였으며, 포커스그룹 면담에서 자주 섭취하는 편이라고 응답한 새우, 치즈, 포도주, 케익을 추가하여 총 56항목으로 구성하였다. 섭취 빈도는 9점 척도(먹지 않음, 월 1회, 월 2~3회, 주 1회, 주 2~3회, 주 4~6회, 하루 1회, 하루 2회, 하루 3회)로 조사한 후 각 빈도의 중앙값을 1일 섭취 회수로 환산한 값을 분석에 활용하였다.

4. 자료분석

본 연구결과는 SPSS 21.0(Statistical Package for Social Science 21.0, SPSS Inc, Chicago, IL, USA)을 이용하여 연속변수일 경우, 평균과 표준편차, 비연속변수일 경우에는 빈도와 퍼센트를 표시하였다. 거주기간에 따라 18개월 미만 및 18개월 이상의 두 그룹(SG, LG)으로 나누어, 일반적 특성, 한국문

화적응도, 한국음식에 대한 태도, 식품섭취빈도, 식행동 및 식행동 관련 요인점수를 비교하였다. 군 간 비교는 연속변수일 경우는 Student's *t*-test로 유의성을, 범주형일 경우는 χ^2 -test로 관련성 검정을 실시하였다. 대상자들의 식행동을 살펴본 세트 문항은 탐색적 요인분석을 실시하였다. 자료의 요인분석 적합성은 KMO(Kaiser-Meyer-Olkin) 값 0.65 이상으로 정하였으며, 요인 추출 방식은 주성분분석을 이용하고, 요인해석의 편의를 위해 직교회전을 실시하였다. 요인채택 기준은 문항에 따라 스크리 플랏을 참고함과 동시에 한 문항이 한 요인에만 관련되면서 요인적재값 0.50 이상을 만족하는 것으로 정하였으며(De Winter JCF *et al* 2009), 요인점수는 각 요인을 구성하는 원 문항의 측정값의 평균을 이용하였다. 도출된 5개의 요인에 대하여 적절히 명명한 후 요인점수에 대한 군 간 유의성을 검정하였다. 모든 분석에서 유의수준은 $p < 0.05$ 로 하였다.

결과 및 고찰

1. 거주기간에 따른 일반 특성

대상자들의 인구학적 특징을 Table 1에 나타내었다. 전체 대상자 중 한국 거주기간이 18개월 미만(SG)과 18개월 이상자(LG)는 각각 57.9% 및 42.1%로 나타났다. 대상자 연령별 분포는 17~20세, 21~25세, 26~30세, 30세 이상이 각각 9.1%,

84.3%, 5.8%, 0.8%였다. 여학생이 전체의 67.8%를 차지하였고, SG의 여학생 비율이 LG보다 높게 나타났다. 대상자들이 속한 교육과정은 한국어교육센터, 학부과정 및 대학원이 각각 51.2%, 36.5%, 12.4%로서 한국어교육센터에 등록된 대상자가 SG의 대다수를 차지하였다. 대상자의 77.7%가 기숙사에 거주하였고, 룸메이트와 함께 생활하는 학생은 88.4%로 나타났다. 중국인 유학생의 식생활을 다룬 선행연구를 살펴보면 대상자의 연령범위, 성별, 거주기간에 있어 연구간 차이가 두드러졌다. Ha KH(2010)의 연구에서는 20세 이상 비율이 56.1% 인데 비해, 본 연구에서는 20세 이상자가 전체의 약 90%를 나타내었다. Lu WF(2010)의 연구에서는 26세 이상이 전체의 약 60%였으며, 2년 미만 거주자의 비율이 약 25%였으나, 본 연구에서는 26세 이상이 6.6%에 불과하였고, 18개월 미만 거주자가 약 58%를 차지하였다. 이처럼 연구 간 대상자의 연령과 거주기간이 상이하므로 문화적응에 따른 집단의 구분 방법도 다를 수 있으며, 식생활 실태의 비교 시 이러한 인구학적 특성이 반영되어야 할 것으로 사료된다.

2. 거주기간에 따른 문화적응 정도

대상자들의 한국 거주기간에 따른 객관적 문화적응 지표의 비교 결과를 Table 2에 제시하였다. LG는 SG에 비하여 한국어 구사 능력($p < 0.001$), 한국어로 된 미디어 콘텐츠(영화, 드라마, 음악 등) 이용($p < 0.01$), 한식당 이용 빈도($p < 0.001$)가

Table 1. Demographic characteristics of subjects by residential period

Variables		SG(N=70) ¹⁾	LG(N=51) ²⁾	Total
Age	17~20	10(14.3) ³⁾	1(1.9)	11(9.1)
	21~25	58(82.9)	44(86.3)	102(84.3)
	26~30	1(1.4)	6(11.8)	7(5.8)
	Over 30	1(1.4)	0(0.0)	1(0.8)
Gender	Male	18(14.8)	21(17.4)	39(32.2)
	Female	52(42.9)	30(24.8)	82(67.8)
Education	Korean language center	62(88.6)	0(0.0)	62(51.24)
	Undergraduate	7(10.0)	37(72.6)	44(36.5)
	Graduate	1(1.4)	14(27.4)	15(12.4)
Living environment	Dormitory	66(94.3)	28(54.9)	94(77.7)
	Others	4(5.7)	23(45.1)	27(22.3)
Roommate	Yes	67(95.7)	40(78.4)	107(88.4)
	No	3(4.3)	11(21.6)	14(11.6)

^{1,2)} SG and LG designate the subjects' total residential period in Korea: shorter than 18 months versus 18 months or longer, respectively.

³⁾ N(%): Statistical significance was observed for none of the variables by χ^2 -test.

Table 2. Acculturation associated parameters by residential period in Korea

Variables	SG(N=70) ¹⁾	LG(N=51) ²⁾
Korean language proficiency ³⁾	1.12(0.33)	1.44(0.50) ^{***}
Korean entertainment contents use (movie, TV drama, music, etc.) ⁴⁾	2.21(0.41)	2.33(0.48) ^{**}
Frequency of dining out at Korean restaurants ⁵⁾	2.14(0.64)	2.36(0.98) ^{***}

^{1,2)} SG and LG designate the subjects' total residential period in Korea: shorter than 18 months versus 18 months or longer, respectively. ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$ by Student's *t*-test. Measurement scales were as follows.

³⁾ 1=unsatisfactory, 2=neutral, 3=satisfactory.

^{4,5)} 1=almost none, 2=less frequently, 3=frequently, 4=very frequently.

유의하게 높게 나타났다. 이는 대상자들의 주관적 문화적응 정도가 낮거나 매우 낮은 그룹인 SG가 객관적 문화적응수준의 지표로 사용된 세 항목에 대해서도 유사한 차이를 나타낸 결과라 할 수 있다. Lu WF(2012)는 중국인 유학생 대상 문화적응 및 식생활 연구에서 문화적응도가 낮은 집단과 높은 집단에 있어 한국 거주 2년 미만자의 비율 차는 약 9%에 불과한데 비해, 4년 이상 거주자의 비율 차는 약 20%로 높다고 보고하였다. 즉, 본 연구는 Lu WF(2012)의 연구에 비하여 대상자의 평균 연령과 거주기간이 모두 낮았으며, 대상자가 인지하는 문화적응도 또한 차이를 보였다. Liying P(2005)은 새로운 환경에서의 거주기간이 길어짐에 따라 거주국의 문화적응도가 높다고 보고하였는데, 본 연구에 참여한 중국인 유학생의 경우는 18개월을 기점으로 문화적응도가 향상된 것으로 판단된다.

3. 거주기간에 따른 한국음식에 대한 태도

대상자들의 한국음식에 대한 부정적 태도와 관련된 요소를 Table 3에 요약하였다. SG는 LG에 비해 한국음식의 맛이 너무 달고($p < 0.05$), 짜고($p < 0.001$), 맵다($p < 0.001$)고 답하였으며, 식당에서 제공하는 음식의 양이 지나치게 적고($p < 0.001$), 가격이 비싸며($p < 0.001$), 음식이 충분히 기름지지 않다($p < 0.001$)고 답하였다. 즉, 한국 거주기간이 길어짐에 따라 한국음식의 맛 또는 제공 형태에 적응도가 높아졌음을 입증하였다. Seo *et al*(2011)은 문화적응도가 높은 외국인일수록 한식에 대한 태도가 긍정적이고, 이해도 및 기호도 또한 높다고 보고하였는데, 본 연구에서도 LG가 SG에 비해 한국음식에 대한 부정적인 태도가 유의하게 낮게 나타난 결과와 일치하였다(Table 3). 한편, 대전 지역 거주 중국 유학생의 거주기간(3개월 미만, 3개월~1년, 1년 초과)에 따른 한국음식 기호도 연구(Ha KH 2010)에 의하면 거주 기간에 따라 한국음식에 대한 태도 및 기호도가 유의하게 다르지 않았으며, 45개의 한국식품 중 국수장국 등 3개의 식품만 기호도 차이를 보였다. 이는 3개월 또는 12개월은 한국 식품에 대한 태도 및 기호도 변화를 파악하기에 충분하지 않은 기간일 수 있음을 추측하

Table 3. Perceived problems about Korean foods by residential period in Korea

Variables	SG(N=70) ¹⁾	LG(N=51) ²⁾
Taste is too sweet.	46(65.7) ³⁾	25(49.0) [*]
Taste is too salty.	52(74.3)	11(21.6) ^{***}
Taste is too spicy.	45(64.3)	17(33.3) ^{***}
Taste is too sour.	41(58.6)	23(45.1)
Not enough greasy.	47(67.1)	16(31.4) ^{***}
Portion is too small.	45(64.3)	17(33.3) ^{***}
Food temperature is too low.	37(52.9)	27(52.9)
Food price is too expensive.	48(68.6)	19(37.3) ^{***}

^{1,2)} SG and LG designate the subjects' total residential period in Korea: shorter than 18 months versus 18 months or longer, respectively.

³⁾ N(%) Number of subjects that answered yes.

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$ by χ^2 -test.

게 한다. 본 연구에서 18개월을 기준으로 군을 구분한 결과, 한국 음식에 대한 태도가 유의하게 달라진 것은 SG가 자국 음식에 대한 기호를 비교적 높게 유지하고 있기 때문에 한국 음식에 대해 부정적인 태도를 더 강하게 드러낸 것으로 사료된다. 한편, 식품구입비는 중국 유학생의 식품 선택 시 중요한 변수로 작용하기 때문에 신입생을 대상으로 하는 영양교육 시 저렴하고 영양가 높은 계절식품 이용 등 식품 구매에 대한 교육이 필요할 것으로 생각된다.

4. 거주기간에 따른 식품 섭취 실태 비교

대상자들의 평상시 식품섭취 실태를 Table 4~6에 제시하였다. 한국음식 20 항목에 대한 하루 평균 섭취회수를 비교한 결과, 호박을 제외한 전 항목에서 LG가 SG에 비하여 유의하게 높게 나타났다. 특히 떡, 김, 소주, 삼계탕, 육개장, 돼지김치찌개, 순대, 깍두기, 김치, 깻잎은 유의확률이 가장 낮게

Table 4. Daily consumption frequencies of Korean ethnic foods by residential period in Korea

Items	SG(N=70) ¹⁾	LG(N=51) ²⁾
Rice cake	0.07(0.09)	0.12(0.06)***
Tuna	0.06(0.09)	0.09(0.04)*
Anchovy	0.06(0.10)	0.10(0.06)*
Fish paste	0.08(0.14)	0.14(0.08)*
Zucchini	0.16(0.41)	0.17(0.10)
Dried laver	0.11(0.15)	0.23(0.22)***
Persimmon	0.10(0.13)	0.16(0.12)*
Soju	0.01(0.02)	0.06(0.11)***
Makgeolli	0.02(0.05)	0.04(0.03)**
Cold noodles	0.07(0.15)	0.14(0.10)*
Gimbap	0.19(0.18)	0.28(0.17)**
Seasoned tofu	0.11(0.14)	0.20(0.13)**
Samgyetang	0.07(0.08)	0.16(0.11)***
Beef stew	0.06(0.08)	0.13(0.14)***
Pork stew with kimchi	0.08(0.09)	0.21(0.17)***
Pork cutlet	0.09(0.13)	0.15(0.11)*
Sundae	0.03(0.04)	0.11(0.09)***
Radish kimchi	0.15(0.17)	0.47(0.43)***
Kimchi ³⁾	0.12(0.16)	0.40(0.37)***
Sesame leaves	0.04(0.05)	0.19(0.11)***

^{1,2)} SG and LG designate the subjects' total residential period in Korea: shorter than 18 months versus 18 months or longer, respectively.

³⁾ Baechukimchi, radish leaf kimchi, and the other kimchi were included.

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$ by Student's *t*-test.

Frequency was asked in 9 scale (1=6~10 times/year, 2=1 time/month, 3=2~3 times/month, 4=1 time/week, 5=2~3 times/week, 6=4~6 times/week, 7=1 time/day, 8=2 times/day, 9=3 times/day) and then converted into the consumption frequency for one day.

나타났으며($p < 0.001$), 각두기와 김치가 각각 하루 평균 0.47회 및 0.40회로 가장 자주 먹는 한국음식으로 나타났다. 그 외, 막걸리, 김밥, 두부조림($p < 0.01$)과 참치, 멸치, 젓갈, 냉면, 돈까스($p < 0.05$)도 섭취 횟수의 유의한 차이를 보였다(Table 4). Song JS & Moon SJ(2011)이 보고한 대구 경북 지역 중국인 대학생의 한식 기호도 조사에서 기호도가 가장 높았던 불고기, 갈비구이, 갈비찜이 본 연구에는 포함되지 않았다. 그 이

Table 5. Daily consumption frequencies of Chinese ethnic foods by residential period in Korea

Items	SG(N=70) ¹⁾	LG(N=51) ²⁾
Steamed bread	0.01(0.03)	0.01(0.01)
Bread with filling	0.02(0.02)	0.01(0.01)
Wonton	0.01(0.02)	0.01(0.01)
Fried cake	0.02(0.02)	0.01(0.01)*
Bread glue ball	0.02(0.01)	0.01(0.01)*
Chinese pancake	0.02(0.03)	0.01(0.01)
Lamb	0.04(0.07)	0.03(0.01)
Salted egg	0.03(0.10)	0.01(0.01)
Kidney bean	0.02(0.02)	0.01(0.01)**
Hami melon	0.02(0.02)	0.01(0.01)
Lichee	0.02(0.06)	0.01(0.01)
Black tea	0.06(0.17)	0.02(0.02)
Jasmine	0.06(0.19)	0.02(0.02)
Kaoliang liquor	0.01(0.05)	0.01(0.01)

^{1,2)} SG and LG designate the subjects' total residential period in Korea: shorter than 18 months versus 18 months or longer, respectively.

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$ by Student's *t*-test.

Frequency was asked in 9 scale (1=6~10 times/year, 2=1 time/month, 3=2~3 times/month, 4=1 time/week, 5=2~3 times/week, 6=4~6 times/week, 7=1 time/day, 8=2 times/day, 9=3 times/day) and then converted into the consumption frequency for one day.

유는 식품섭취빈도조사지를 개발하기 위해 실시한 포커스면담에서 대상자들이 자주 섭취하는 음식에 포함되지 않았기 때문이며, 이들 음식은 높은 식단가로 인해 유학생이 자주 섭취하지 못하는 것으로 드러났다. 삼계탕을 포함한 한국음식 항목들은 모두 위 연구(Song JS & Moon SJ 2011)의 선호 식품 40위 안에 포함된 점으로 볼 때 본 연구에서 개발한 한국음식섭취빈도조사지의 내용은 타당하였다고 사료된다.

중국음식 14항목 중 유작병(油炸糕, fried cake), 탕원(湯圓, bread glue ball) 및 두각(豆角, kidney bean)은 SG가 LG에 비하여 섭취횟수가 유의하게 높았으나, 그 외 중국음식은 군 간 차이가 없었다(Table 5). 한국음식과 중국음식의 평균 섭취회수 범위를 종합적으로 살펴보면 SG는 한국음식 섭취회수가 0.01~0.19회, 중국음식은 0.01~0.06회로 나타났고, LG는 한국음식과 중국음식의 섭취회수가 각각 0.04~0.47회, 0.01~0.03회로 나타났다. 즉, LG의 한국음식 섭취빈도가 가장 높았고, 다음은 SG의 한국음식, SG의 중국음식, LG의 중국

Table 6. Daily consumption frequencies of common foods except for the Korean or Chinese ethnic foods by residential period in Korea

Group ⁴⁾	Food items	LA(N=70) ¹⁾	HA(N=51) ²⁾	Group	Food items	LA(N=70)	HA(N=51)
G	Rice	1.66(0.77) ³⁾	1.65(0.66)	V	Cucumber	0.28(0.31)	0.34(0.27)
	Mixed grain	0.21(0.41)	0.06(0.06)		Chili pepper	0.40(0.40)	0.87(0.43) ^{***}
	Ramyun	0.30(0.22)	0.16(0.12) ^{***}		Carrot	0.55(0.70)	0.55(0.25)
	Noodle	0.28(0.22)	0.19(0.10) ^{**}		Tomato	0.23(0.49)	0.20(0.18)
	Bread	0.34(0.44)	0.20(0.12)		Fungi	0.26(0.26)	0.35(0.19)
	Cookie	0.37(0.47)	0.16(0.10) ^{**}		Seaweed	0.37(0.47)	0.51(0.33)
	Cake	0.14(0.2)	0.09(0.03)		Tangerine	0.09(0.19)	0.01(0.01) ^{**}
B & P	Tofu	0.31(0.38)	0.33(0.18)	F	Pear	0.09(0.16)	0.03(0.02) ^{**}
	Beans	0.26(0.33)	0.20(0.14)		Watermelon	0.09(0.22)	0.03(0.02) [*]
	Soybean milk	0.20(0.37)	0.26(0.25)		Oriental melon	0.05(0.14)	0.02(0.01)
	Potato	0.43(0.56)	0.39(0.24)		Strawberry	0.08(0.12)	0.03(0.02) ^{**}
	Sweet potato	0.08(0.27)	0.09(0.29)		Grape	0.07(0.15)	0.03(0.02)
M	Beef	0.10(0.11)	0.13(0.10)	D	Peach	0.04(0.07)	0.03(0.05)
	Chicken	0.10(0.10)	0.30(0.14) ^{**}		Apple	0.22(0.34)	0.20(0.17)
	Pork	0.20(0.22)	0.34(0.13)		Banana	0.21(0.32)	0.08(0.07) [*]
	Ham, bacon, sausage	0.18(0.16)	0.19(0.11)		Orange	0.16(0.24)	0.04(0.03) ^{**}
	Egg	0.41(0.49)	0.46(0.25)		Milk	0.52(0.38)	0.58(0.30)
	Quail's egg	0.03(0.05)	0.06(0.06) [*]		Yogurt	0.36(0.40)	0.58(0.45) [*]
F	Shrimp	0.07(0.12)	0.07(0.06)	B	Ice cream	0.12(0.14)	0.13(0.09)
	Squid	0.08(0.09)	0.10(0.11)		Cheese	0.10(0.16)	0.30(0.20) ^{***}
	Croaker	0.06(0.10)	0.03(0.04)		Soda	0.18(0.18)	0.15(0.18)
	Pollack	0.05(0.12)	0.03(0.03)		Coffee	0.40(0.53)	1.05(0.66) ^{**}
	Clam	0.05(0.12)	0.04(0.04)		Green tea	0.15(0.20)	0.15(0.11)
	Salted fish	0.03(0.06)	0.04(0.15)		Fruit juice	0.22(0.35)	0.29(0.19)
V	Cabbage	0.91(0.90)	0.64(0.31)	A	Beer	0.04(0.07)	0.05(0.11)
	Daikon	0.20(0.20)	0.65(0.28) ^{***}		Wine	0.02(0.06)	0.02(0.01)
	Bean sprouts	0.46(0.48)	0.56(0.26)	O	Hamburger	0.07(0.07)	0.10(0.03) [*]
	Spinach	0.38(0.60)	0.38(0.25)		Pizza	0.08(0.11)	0.17(0.10) ^{***}

^{1,2)} SG and LG designate the subjects' total residential period in Korea: shorter than 18 months versus 18 months or longer, respectively.

³⁾ Mean(S.D.).

⁴⁾ G: grains, B&P: beans and potatoes, M: meats and eggs, F: fishes, V: vegetables, F: fruits, D: dairy products, B: beverages, A: alcohols, O: others.

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$ by Student's *t*-test.

Frequency was asked in 9 scale (1=6~10 times/year, 2=1 time/month, 3=2~3 times/month, 4=1 time/week, 5=2~3 times/week, 6=4~6 times/week, 7=1 time/day, 8=2 times/day, 9=3 times/day) and then converted into the consumption frequency for one day.

음식 순으로 나타났다. 이러한 경향은 중국인 유학생의 문화적응도에 따른 식생활을 비교한 Lu WF(2012)의 연구에서도 보고되었다. 본 연구에서 나타난 결과로 볼 때, 문화적응도가 상대적으로 높은 LG는 한국음식의 섭취 빈도가 가장 높고, 중국음식의 섭취 빈도는 가장 낮게 나타나, 문화적응도가 식품섭취 패턴에 영향을 줄 수 있음을 입증하는 결과로 여겨진다.

공통식품 56항목에 대한 섭취빈도를 Table 6에 나타내었으며, 국민건강영양조사에서 제시한 식품군명을 그대로 적용하였다. 채소류는 무와 고추의 섭취가 SG에 비해 LG가 유의하게 높았으며($p<0.001$), 이는 한국의 식문화에서 빼놓을 수 없는 김치 섭취와 관련이 있을 것으로 보인다. 즉, 유학생들이 한국 거주 기간이 길어지고 문화적응도가 증가할수록 각두기, 배추김치, 열무김치 등 김치 섭취가 증가하고, 무와 고추의 섭취빈도에 영향을 미칠 수 있다. 과일군은 군 간 유의한 항목을 가장 많이 포함하였으며, 귤, 배, 수박, 딸기, 바나나, 오렌지의 섭취회수는 SG가 유의하게 높게 나타났다. Lu WF(2012)의 연구에서는 유학생의 문화적응도가 높을수록 중국에서 자주 섭취하는 과일인 자두와 살구의 섭취빈도는 유의하게 감소하였으나, 기타 과일은 유의한 차이가 없었다. 본 연구에서는 국민건강영양조사에서 사용한 식품섭취빈도조사표를 근간으로 하여 공통식품 목록을 구성하였고, 중국식품 목록은 중국 유학생들이 실제로 이용 가능성이 높은 식품 목록을 채택하였으므로 자두와 살구는 포함되지 않았다. 그럼에도 불구하고, SG의 과일 섭취빈도가 전반적으로 높게 나타난 결과는 본 연구가 문화적응도에 따른 과일 섭취 수준의 변화를 효과적으로 제시하였다고 사료된다. 한편, 한국 대학생의 식생활지침 실천도에 관한 연구에서 대학생의 부족한 과일 섭취 등이 언급되었고, 식생활지침 실천도가 낮을수록 건강에 미치는 해로운 영향이 높다고 하였다(Chung HC & Chang KJ 2006; Lee SY *et al* 2012). 본 연구에서는 LG가 SG에 비해 대부분의 과일 섭취회수가 낮게 나타났는데, 이는 LG가 한국어 구사능력과 한식당 이용회수 등이 유의하게 높게 나타난 것과 연결시켜 고찰해 볼 수 있는 대목으로서, 한국문화에 대한 적응도가 높으므로 한국인 친구와 어울리는 기회 또한 증가하였을 가능성이 크며, 이는 한국인 대학생의 식생활 패턴의 영향을 일정 부분 받을 수 있을 것으로 보인다. 가령, 부족한 과일 섭취 또는 기름진 간식 등 한국 대학생의 식생활 특징이 일부 반영되었을 가능성이 있으므로 피자, 햄버거 등 고지방·고염식의 섭취량은 높아지고, 과일 섭취는 상대적으로 줄어드는 결과로 나타났을 것으로 추측되어진다. 곡류군을 살펴보면, SG와 LG의 라면 섭취회수는 각각 0.30회, 0.16회였으며($p<0.001$), 국수는 각각 0.28회와 0.19회, 쿠키는 각각 0.37회와 0.16회로 SG가 유의하게 높았다($p<0.01$). 이는 예상된 결과로서 중국인은 대체로 밀가루를 주원료로 하는 음

식을 상용하므로 국수, 빵류, 과자류의 섭취가 높는데(Lee HS 2012), 본 연구에서 문화적응도가 낮은 SG는 LG에 비해 이들 식품의 섭취가 유의하게 높게 나타났다. 곡류군에서 가장 높은 섭취회수를 나타낸 것은 쌀로서 SG와 LG가 각각 1.66회와 1.65회로 유의한 차이는 없었다. 대학생의 김치섭취와 건강지표를 다룬 한 연구에 의하면 김치섭취량이 높은(>50 g/day) 여대생은 낮은 집단에 비해 라면, 배추, 탄산음료, 및 튀긴 음식의 섭취빈도 또한 높다고 보고하였는데, 본 연구에서 나타난 LG의 라면, 김치, 기름진 음식의 높은 섭취와 일맥상통한 결과라 하겠다. 육류(난류 포함)는 닭고기와 메추리알만 유의한 차이를 보였다. SG는 닭고기를 하루 0.1회 섭취한 데 비해 LG는 0.3회 섭취하였고($p<0.01$), 메추리알은 각각 0.03회와 0.06회 섭취하였다($p<0.05$). 육류군에서 가장 자주 섭취한 식품은 SG와 LG 모두 계란으로 쇠고기, 돼지고기, 닭고기에 비해 섭취 회수가 더 높았다. 이로써 계란은 본 연구에 참여한 유학생이 가장 손쉽게 이용할 수 있는 동물성 식품의 급원으로 추정되며, 유학생들의 단백질 섭취에 기여도가 높을 것으로 생각된다. 우유(유제품 포함)군을 보면 SG와 LG의 요구르트 섭취회수는 각각 0.36회와 0.58회($p<0.05$), 치즈의 섭취회수는 각각 0.1회와 0.3회로 두 식품 모두 LG군이 유의하게 높은 섭취를 나타내었다. 예상한대로 우유는 SG와 LG가 각각 0.52회와 0.58회로 유사한 섭취 수준을 나타내었고, 두 군 모두 이틀에 한 번 정도는 우유를 마신다고 답한 점으로 볼 때 우유가 유학생들의 칼슘 급원으로서 중요한 기여를 할 수 있을 것으로 짐작된다. 음료류 중 유의한 차이를 보인 커피는 SG와 LG가 각각 0.4회와 1.05회 마신다고 답하였으며, 특히 LG는 하루 한번 이상 마시는 것으로 나타났다. 중국 유학생의 문화적응도가 높을수록 커피의 소비가 유의하게 증가한 것은 Lu WF(2012)의 연구에서도 보고되었다. 기타 군에 포함된 피자의 경우 SG와 LG가 각각 0.08회와 0.17회였고($p<0.001$), 햄버거는 각각 0.07회와 0.10회 섭취하였다($p<0.05$). 햄버거와 피자 등 인스턴트 식품이 건강에 미치는 부정적인 영향은 문헌에 지속적으로 언급되어 왔다. 본 연구에 포함된 인스턴트 식품은 그 종류가 제한적이기는 하나, 두 식품 모두 LG가 더 자주 섭취한 점은 채소, 김치 및 다양한 과일의 섭취가 유의하게 낮은 것과 더불어 시사하는 바가 크다고 하겠다. Lu WF(2012)의 연구에서는 문화적응도에 따른 햄버거와 피자의 섭취 빈도가 유의하지 않았다. Lu WF(2012)의 연구와 본 연구는 문화적응 수준에 따른 식품섭취 빈도를 비교한 측면에서는 유사하나, 대부분의 결과가 일치하지 않은 것으로 나타났다. 이는 문화적응도에 따라 구분한 그룹별 대상자의 평균 거주기간과 섭취 빈도를 제시하는 방법(주별 및 일별 빈도)이 상이한 점에 부분적으로 기인할 것으로 추측된다. 본 연구는 주관적 문화적응도와 거주기간을 연결함으로써 총

거주 기간이 비교적 짧은 18개월 미만인 유학생의 식생활 특징을 드러내는데 있어 효과적이었다고 사료된다. 이상 식품 섭취빈도조사 결과를 종합하면, 문화적응도가 낮은 SG 군은 라면, 국수 등의 곡류와 과일류의 섭취빈도가 높은 편으로 중국식 식습관을 비교적 높게 유지하고 있는 것으로 보이며, LG가 자주 섭취하는 떡, 김, 깻잎, 김치, 삼계탕, 각종 찌개류, 돈가스, 순대, 두부조림, 소주, 막걸리 등은 문화적응도가 높은 LG 군이 한국 식문화에 대한 기호가 형성되어 식습관이 달라졌음을 보여주는 결과로 사료된다. 특히 LG가 SG에 비해 과일류의 섭취는 낮고, 각종 찌개류와 인스턴트 식품의 섭취는 높은 점 등을 볼 때 유학생의 한국 거주기간이 길어질수록 건강에 좋지 못한 식품 및 메뉴의 선택 가능성이 높을 것으로 우려되므로, 유학생의 식문화 동화 정도에 따른 맞춤형 식생활교육이 절실한 것으로 사료된다.

Zhu JF(2012)는 한국으로 유학 온 중국 유학생의 문화적응에 관한 연구에서 거주 기간이 1년이 경과한 대상자는 1년 미만자에 비하여 음주, 흡연의 비율이 증가하고, 과일과 채소의 섭취가 감소하였으며, 아침 결식률도 증가하는 경향이 나타났다고 보고하였다. 다만 거주기간을 1년을 경계로 집단을 구분한 근거에 대해서는 명확히 제시하지 않았다. 본 연구에서는 주관적 문화적응 수준에 따라 총 거주기간 18개월을 경계로 두 집단으로 구분한 결과, 한국음식에 대한 태도, 식품섭취 및 식행동에 유의한 변화가 나타남을 알 수 있었다. Ryu SH 등(2014)은 중국 및 일본 유학생의 한국 거주기간에 따른 식문화 적응실태를 비교하였는데, 조사 대상자의 약 33%를 차지하며, 총 거주기간이 6개월 미만인 대상자들은 한국 식문화에 대한 적응상의 다양한 애로사항을 가지고 있다고 하였으며, 2년을 기점으로 한국 음식문화의 대표격인 배추김치에 대한 적응도가 유의하게 향상되었고, 거주기간이 길어질수록 조림, 숙채 등 한국식 조리법에 적응하는 정도가 향상되었다고 하였다. 본 연구에서도 18개월 이상 거주한 대상으로 구성된 LG에서 김치를 포함한 한국 식품에 대한 섭취도가 향상됨을 알 수 있었다. 다수의 연구에서 공통적으로 제시하고 있는 내용은 유학생의 거주기간은 식문화에 대한 동화 정도를 변화시키는 중요한 변수로 작용하며, 거주기간이 길어질수록 새로운 식문화를 받아들이고 실천하는 경향도 높아진다고 볼 수 있다.

5. 거주기간에 따른 식행동 비교

식행동 관련 15문항에 대한 탐색적 요인분석 결과, 5개의 요인을 추출하였다. 요인적재값, 문항의 내적일치도(크론바흐 알파) 및 분산설명력을 Table 7에 제시하였으며, 앞에서 언급한 요인 선택 기준에 따라 2개의 요인에 비슷한 크기로 적재된 문항인 ‘단 음식을 매일 섭취하십니까’는 제외하였다.

첫째 요인인 F1은 “식사의 다양성”에 관한 4개의 항목을 포함하고, 분산설명력은 22.7%였다. F2는 “식사의 규칙성”으로 3개의 항목이 16.1%의 분산을 설명하였다. F3, F4 및 F5는 각각 2개의 항목을 포함하고, “건강에 해로운 식품 탐닉”, “건강에 유의한 간식 선택” 및 “즐거운 식사 태도”로 명명하였다. 각각의 분산설명력은 10.2%, 9.6%, 및 7.7%로 나타났다. 각 요인에 대한 요인점수의 군간 비교 결과를 Table 8에 제시하였다. “식사의 규칙성” 점수는 SG가 유의하게 높게 나타난 반면, “건강에 해로운 식품 탐닉” 점수는 LG가 유의하게 높게 나타났다($p < 0.001$). 이러한 결과는 한국 거주기간에 따라 식생활 패턴이 달라질 수 있음을 일부 보여주는 것으로 여겨진다. 즉, SG는 대상자 대부분이 한국어교육 과정에 속해 있으므로 공통의 일과표를 공유하면서 집단적으로 이동하고 일상생활이 비교적 규칙적인 것으로 나타났으며(포커스그룹 면담), 이러한 경향이 식생활에도 반영되어 식사의 규칙성이 높게 나타났을 것으로 사료된다. 또한 LG가 각종 찌개류, 순대, 튀김 등 한국음식의 섭취 빈도가 유의하게 높은 것은 (Table 4) 콜레스테롤, 지방, 식염 등 “건강에 해로운 식품 탐닉”의 요인점수가 높은 것과 부분적으로 관련이 있을 것으로 사료된다($p < 0.001$, Table 8). 즉, LG는 SG에 비하여 한국어 구사능력이 유의하게 높으므로 한국인과 교류 빈도가 증가하고, 이러한 교류가 각종 찌개류의 섭취빈도를 증가시키는 한식당의 이용 및 고지방 간식 등의 섭취 가능성을 높였을 개연성을 배제할 수 없을 것이다. 다만 이러한 설명은 추정에 불과하므로 유학생의 식행동에 미친 한국인 친구 등 주변인의 영향력을 포함하는 환경적 인자에 대한 면밀한 조사를 통해서 그 연관성을 규명하는 것이 요구되어진다. 중국인 유학생의 식생활을 논의한 연구는 다수이나, 대체로 한식당 이용 및 한식에 대한 선호도 및 만족도에 대해서 보고하였다(Ha KH 2010; Seo S *et al* 2011; Song JS & Moon SJ 2011; Jung HY & Jeong ER 2011). 본 연구에서는 탐색적 요인분석을 이용하여 식행동의 내재요인을 도출하고, 대상자들의 식품 섭취빈도와 연관성을 살펴봄으로써 보다 깊이 있는 고찰이 가능하였다고 사료된다.

Lee H 등(2012)은 중년 여성의 주관적 건강상태에 영향을 미치는 요인에 대한 연구에서 개인의 건강상태에 대한 주관적인 평가는 갱년기 증상과 같은 신체적 건강 지표뿐만 아니라, 삶의 만족도, 결혼만족도와 같은 사회·정신적 지표 등의 객관적인 인자와 유의하게 관련되며, 다양한 식생활지표와도 상호연관성을 가지고 있다고 보고하였다. 이와 같이 주관적 건강상태는 신체적, 생리적, 심리적, 사회적 측면에 대한 포괄적이고도 총체적인 건강상태를 나타내며, 객관적인 건강상태와 정적인 상관관계를 보이고 있으므로 실제적인 건강상태를 반영하는 지표로 사용될 수 있음이 다수의 연구에서 보

Table 7. Exploratory factor analysis for dietary habits of subjects

Variables	Factors ¹⁾				
	F1	F2	F3	F4	F5
Eat fish, meat, egg, bean and tofu every meal.	0.83 ²⁾	0.08	0.35	-0.04	0.11
Eat seaweeds, mushrooms, vegetables except <i>kimchi</i> every meal.	0.78	0.30	0.21	-0.16	0.23
Eat grain products (rice, bread, noodle) every meal.	0.77	0.15	0.08	0.21	0.19
Eat dairy products and soy milk every meal.	0.60	0.09	0.09	0.08	0.23
Eat meals three times a day.	0.20	0.90	-0.01	-0.05	0.23
Eat at a regular meal time.	0.13	0.85	0.07	-0.18	0.03
Eat breakfast everyday.	0.15	0.79	-0.22	0.15	0.13
Eat foods high in cholesterol (egg yolk and animal intestines) everyday.	0.22	-0.02	0.81	0.07	0.11
Eat meat products (belly pork, rib) everyday.	0.09	-0.25	0.74	0.07	0.02
Eat salty foods (salted fish, <i>jangajji</i>) everyday.	0.33	0.31	0.64	-0.20	0.23
Try to supply deficient nutrients using snacks.	0.00	-0.06	0.13	0.78	-0.08
Try to eat fruits for snacks.	0.15	0.04	-0.09	0.73	0.34
Put efforts to eat foods at a proper speed.	0.09	0.13	0.16	0.01	0.84
Enjoy every meal time.	0.44	0.06	0.01	0.23	0.72
Cronbach's alpha	0.82	0.89	0.76	0.70	0.71
% of variance explained	22.7	16.1	10.2	9.6	7.7

¹⁾ Factors were named as follows. F1: dietary diversity, F2: dietary regularity, F3: indulgence of unhealthful food, F4: selection of healthful snacks, F5: dietary efforts and attitude.

²⁾ Factor loading scores.

Table 8. Dietary habit associated factor scores by residential period in Korea

Variables	SG(N=70) ¹⁾	LG(N=51) ²⁾
Dietary diversity	2.56(0.61) ³⁾	2.59(0.55)
Dietary regularity	2.96(0.67)	2.44(0.61) ^{***}
Indulgence of unhealthful food	2.19(0.48)	2.48(0.48) ^{***}
Selection of healthful snacks	2.47(0.53)	2.58(0.60)
Dietary effort and attitude	2.54(0.63)	2.66(0.48)

^{1,2)} SG and LG designate the subjects' total residential period in Korea: shorter than 18 months versus 18 months or longer, respectively.

³⁾ Mean (S.D.).

^{***} $p < 0.001$ by Student's *t*-test.

고되었다(Lee YR & Kim MJ 2009; Gander J *et al* 2011). 본 연구는 이러한 연구들을 참고하여 대상자의 주관적 문화적응도와 객관적 문화적응 지표와의 관련성도 살펴보고, 유학

생을 거주기간에 따라 그룹으로 나눌 수 있는 객관적인 근거도 마련하고자 하였다. 즉, 주관적 문화적응 수준이 낮거나, 매우 낮다고 인지한 그룹인 18개월 미만자와 보통이거나 높은 편, 또는 매우 높은 편이라고 인지한 18개월 이상자로 구분하였다. 한편, 본 연구에서 채택한 객관적 문화적응 지표인 한국어 구사능력, 한국어로 된 미디어 콘텐츠 이용 빈도, 한식당 이용 빈도의 세 가지 항목만으로 문화적응 수준을 깊이 있게 파악하기에는 한계가 있었음을 인정하며, 향후 유사한 연구를 시도하는 연구자께서는 문화적응도를 평가하는 다양한 객관적 지표를 활용하고, 중위값 등 보다 타당한 기준을 이용하여 대상자 군을 나누어서 유학생의 거주 기간과 상관관계를 검토해볼 것을 권하는 바이다. 그 외에도 본 연구의 몇 가지 제한점은 논의되어야 할 것으로 보인다. 먼저 부산 지역 S대학교에 재학 중인 중국인 유학생만을 대상으로 조사하였으므로 연구 결과를 전국에 걸쳐 거주하는 중국 유학생 또는 제 외국 유학생에 일반화하기에는 한계가 있을 것이다. 또한 중국 유학생들이 본국에 거주할 기간 동안 형성되었거나, 수용한 식문화적 배경도 연구 결과에 영향을 미칠 수

있는 요소로서 개인의 식습관, 편식 정도뿐만 아니라, 유학을 준비하는 과정에서 중국 내 한국문화와 접촉한 정도 등에 대한 보정을 하지 못한 부분도 연구의 제한점으로 작용하였을 것이다. 한편, 조사대상자의 부담을 줄임으로써 조사내용의 신뢰성을 높이기 위해 식품섭취빈도 조사를 반정량적 조사 형태로 수행하였기에 신뢰할 수 있는 영양소섭취 평가는 이루어지지 못하였다. 끝으로 한국 거주기간이 경과할수록 한식에 대한 적응도가 향상되었으나, 식사의 규칙성이 감소하고, 건강에 해로운 식품의 탐닉 점수가 증가한 결과를 한식의 특성으로 확대 해석하는 것은 바람직하지 않으며, 중국 유학생의 문화적응도에 따른 식품선택 및 식행동을 유발하는 주변인의 영향 등 환경적 인자에 대한 분석이 다각도로 이루어져야 할 것으로 사료된다. 이상에서 언급한 여러 제한점에도 불구하고, 본 연구에서 얻어진 결과들은 향후 국내에 체류할 외국인 유학생의 식생활 교육자료 개발 및 삶의 질 향상을 위한 정책개발에 활용될 수 있을 것으로 기대된다.

요약 및 결론

본 연구는 부산광역시 소재 S대학교에 재학 중인 중국인 유학생 121명을 대상으로 한국에서의 거주기간에 따른 문화적응도, 한식에 대한 태도, 식품섭취 및 식행동을 살펴보고, 중국인 유학생이 겪는 식생활 관련 문제점을 파악하고자 하였다. 대상자의 주관적 문화적응 수준을 이용하여 문화적응도가 낮은 18개월 미만 거주자($n=70$, SG: residential period of shorter than 18 months)와 문화적응도가 높은 18개월 이상 거주자($n=51$, LG: residential period of 18 months or longer)로 나누어, 객관적 문화적응 지표와의 연관성을 살펴보았다. 한국에서의 거주기간이 길어짐에 따른 유학생의 식태도, 식품섭취 실태 및 식행동을 비교하였으며, 주요 결과는 다음과 같다.

성별과 연령 등 일반사항은 SG와 LG 간 유의성이 나타나지 않았다. 한국음식에 대한 태도는 SG가 LG에 비해 한국음식이 지나치게 달고($p<0.05$), 짠고($p<0.001$), 맵고($p<0.001$), 한식당의 음식 제공량이 지나치게 적고($p<0.001$), 가격이 비싸며($p<0.001$), 음식이 충분히 기름지지 않다($p<0.001$)고 답하였다. 식품섭취빈도조사지를 이용하여 한국음식(20항목), 중국음식(14항목) 및 공통음식(56항목)에 대하여 일일 평균 섭취회수를 비교한 결과는 다음과 같다. SG는 한국음식인 떡, 김, 소주, 삼계탕, 육개장, 돼지김치찌개, 순대, 깍두기, 김치, 깻잎의 섭취회수가 유의하게 낮았으며, LG의 깍두기와 배추김치 섭취회수는 각각 0.47회 및 0.40회로 가장 자주 먹는 한국음식으로 나타났다. 중국음식은 SG가 LG에 비해 유작병(油炸糕), 탕원(湯圓), 및 두각(豆角)의 섭취 빈도가 유의하게 높게 나타났다. 한중공통음식은 SG가 꿀, 배, 수박 등 대부분

의 과일 섭취 회수가 유의하게 높았고, LG는 닭고기, 메추리알, 치즈, 요구르트, 무, 고추, 햄버거, 피자, 커피의 섭취빈도가 유의하게 높게 나타났다. 식행동에 관한 15문항에 대해 탐색적 요인분석을 실시한 결과, “식사의 다양성”, “식사의 규칙성”, “건강에 해로운 식품 탐닉”, “건강에 유익한 간식 선택” 및 “즐거운 식사 태도”의 내재요인을 도출하였다. SG는 “식사의 규칙성” 요인점수가 유의하게 높았고, LG는 “건강에 해로운 식품 탐닉” 요인점수가 유의하게 높았다($p<0.001$). 이상의 결과를 종합해 보면, 주관적 문화적응 수준이 높은 LG는 SG에 비하여 한국 식문화에 대한 높은 기호도를 형성하였고, 각종 찌개류, 돈가스, 햄버거, 피자, 커피, 소주, 막걸리 등 짜고 기름진 음식과 주류의 잦은 섭취 및 “건강에 해로운 식품 탐닉” 경향이 높게 나타났다. 반면에 SG는 한국 식문화에 대한 기호도가 낮았으며, 과일류 섭취 빈도가 높았고, 국수, 우동, 과자 등 밀가루 음식을 주식으로 하는 중국의 식생활 특징을 높게 유지하였으며, “식사의 규칙성”이 높게 나타났다.

본 연구는 중국 유학생의 한국 거주기간과 주관적 문화적응 수준은 연관성이 높으며, 거주기간에 따라 객관적 문화적응 지표와 식문화 동화 정도가 다르게 나타남을 제시하였다. 주목할 점은 중국 유학생의 한국 거주기간이 길어질수록 새로운 식문화를 받아들이고 실천하는 경향이 높아졌으나, 건강에 해로운 식행동을 실천하는 경향 또한 높게 나타났으므로 LG 군의 식품선택과 식행동에 영향을 미친 환경적 인자에 대한 심도 있는 고찰을 통해 원인을 진단하고 개선방안을 모색할 필요성을 제기하였다. 끝으로 유학생 지원정책의 일환으로 유학생이 겪게 되는 문화동화 과정에 대한 이해를 바탕으로 올바른 식생활교육을 제공한다면 이들의 일상적인 식생활 개선뿐만 아니라, 성공적인 식문화 동화를 통한 전반적인 문화적응이 가능해짐으로써 삶의 질 향상에도 기여할 것으로 사료된다.

REFERENCES

- Beydoun MA, Powell LM, Xiaoli C, Youfa W (2011) Food prices are associated with dietary quality, fast food consumption, and body mass index among US children and adolescents. *J Nutr* 141: 304-311.
- Chung HC, Chang KJ (2006) Body composition of female college students through practice by standard guideline for Korean dietary life. *J East Asian Soc Dietary Life* 16: 251-260.
- De Winter JCF, Dodou D, Wieringa PA (2009) Exploratory factor analysis with small sample sizes. *Multivar Behav Res* 44: 147-181.

- Franzen L, Smith C (2009) Acculturation and environmental change impacts dietary habits among adult Hmong. *Appetite* 52: 173-183.
- Gander J, Lee D, Sui X, Hbert JR, Hooker SP (2011) Self-rated health status and cardiorespiratory fitness as predictors of mortality in men. *Br J Sports Med* 45: 1095-1100.
- Ha KH (2010) Survey of Korean food acknowledgement and preference by Chinese students in Daejeon. *Korean J Food Nutr* 23: 186-195.
- Jung HY, Jeong ER (2011) Preference for Korean food and satisfaction of dormitory foodservice by Chinese students studying at Mokpo National University. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 40: 283-289.
- Kim CI, Jang YA, Kim BH, Lee HS, Lee YN (2003) Development of dietary guidelines for prevention and management of chronic disease for Korean population: dietary action guides for infants & toddlers, pregnant & lactating women, children, and adolescents. Revision of dietary guidelines for Koreans. 1st ed. Korea Health Industry Development Institute, Chungbuk, Korea. p 36.
- Kim MK, Yun YM, Kim Y (2008) Developing dish-based food frequency questionnaire for the epidemiology study of hypertension among Korean. *Korean J Commun Nutr* 13: 701-712.
- Korea Centers for Disease Control & Prevention (2011) Korea health statistics 2011: Korea National Health and Nutrition Examination Survey(KNHANES V-2). Korea Centers for Disease Control & Prevention, Chungbuk, Korea. p 670-674.
- Lee H, Lee KH, Kim E, Kim MJ, Hwang SM (2012) The related factors influencing on self-rated health level of middle-aged women. *Korean J Community Nutr* 17: 290-301.
- Lee HS (2012) Exploring whether Chinese students' Korean TV watching affects their acculturation and political socialization. *Korean J Commun Stud* 20: 5-20.
- Lee JE, Kim JH, Jung IK (2010) Development of a semi-quantitative food frequency questionnaire for assessing the usual dietary intake of Korean adolescents. *Korean Home Econ Assoc* 48: 121-134.
- Lee SY, Song YO, Han ES, Han JS (2012) Comparative study on dietary habits, food intakes, and serum lipid levels according to kimchi consumption in college students. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 41: 351-361.
- Lee YR, Kim MJ (2009) A transition of health habits and self-rated health status of women aged in early adulthood. *J Korean Acad Public Health Nurs* 23: 199-206.
- Liyong P (2005) Dietary acculturation of Chinese students in the United States. *MS Thesis* University of Akron, Akron. pp 25-34.
- Lu WF (2012) Acculturation and changes in dietary habits of Chinese students living in Korea. *MS Thesis* Myongji University, Seoul. pp 11-25.
- Ministry of Education, Republic of Korea (2013) 2013 Statistics of foreign students in Korea. <http://www.moe.go.kr/web/100099/ko/board/view.do?bbsId=350&mode=view&boardSeq=50887> Accessed March 20, 2015.
- Moon SJ, Song JS (2012) Study on food quality of Korean restaurants, customer satisfaction, and revisit intentions in Chinese university or college students - Focused on different awareness of Korean food-. *J Korean Soc Food Cult* 27: 285-293.
- Papadaki A, Hondros G, Scott J, Kapsokefalou M (2007) Eating habits of university students living at, or away from home in Greece. *Appetite* 49: 169-176.
- Park JY, Deng YT (2013) The influence of TV watching behaviors to culture acculturation: Focusing on Chinese students in Korea. *Chinese Res* 58: 19-38.
- Pyun JS, Kim MJ, Lee KH (2011) Climacteric and menopausal women's beliefs on daily meals and food supplements -A focus group interview study -. *Korean J Community Nutr* 16: 239-252.
- Redfield R, Linton R, Herskovits MJ (1936) Memorandum on the study of acculturation. *Am Anthropol* 38: 149-151.
- Regev-Tobias H, Reifen R, Endevelt R, Havkin O, Cohen E, Stern G, Stark A (2012) Dietary acculturation and increasing rates of obesity in Ethiopian women living in Israel. *Nutr* 28: 30-34.
- Ryu SH, Cho YH, Han YR (2014) Adaptation for Korean foods and satisfaction for foodservice by different residence periods of Chinese and Japanese university students in Daejeon. *J East Asian Soc Dietary Life* 24: 143-155.
- Satia JA, Patterson RE, Kristal AR, Hislop TG, Yasui Y, Taylor VM (2001) Development of scales to measure dietary acculturation among Chinese-Americans and Chinese-Canadians. *J Am Diet Assoc* 101: 548-553.
- Seo S, Jo W, Jang J, Kim K (2011) The effects of acculturation and uncertainty avoidance on foreign resident choice for

- Korean foods. *Int J Hosp Manage* 31: 916-927.
- Song JS, Moon SJ (2011) Survey of Chinese university or college students' preference for and satisfaction with Korean food in Daegu and Gyeongbuk. *J Korean Soc Food Cult* 26: 113-119.
- Yim KS, Lee TY, Park HS (2003) The development and validation of a food frequency questionnaire to assess diets of Korean adolescents. *Korean J Commun Nutr* 8: 49-159.
- Yu JH (2009) A study on clothing attitude of Chinese students in Korea - Focused on gender, socio-economic level and resident period-. *J Korean Fashion Costume Design Assoc* 11: 153-168.
- Zhang LW (2010) Dietary behaviors, life style and food frequency of han tribe Chinese children living in China and Korea. *MS Thesis* Inha University, Incheon. pp 18-37.
- Zhao WH, Huang ZP, Zhang X, Willett W, Wang JL, Hasegawa K, Chen JS (2010) Reproducibility and validity of a Chinese food frequency questionnaire. *Biomed Environ Sci* 23: 1-38.
- Zhu JF (2012) Lifestyle changes and acculturative stress of Chinese international students living in Korea. *MS Thesis* Chung-Ang University. Seoul. pp 84-85.

Date Received	Jul. 19, 2015
Date Revised	Aug. 17, 2015
Date Accepted	Aug. 18, 2015