



중국 연변 지역 대학생의 한식에 대한 인식 및 선호도 연구(I) - 성별 비교를 중심으로 -

홍경희*
동서대학교 식품영양학과

Perception and Preference of Korean Food of University Students in Yanbian, China
- Focused on Comparisons According to Gender -

Kyung Hee Hong*

Department of Food Science and Nutrition, Dongseo University, Busan, Korea

Abstract

This study aimed to investigate the perception and preferences related to Korean food of university students in Yanbian, China. Self-administered questionnaires were collected from 306 (124 males and 182 females) students. The preferences for Chinese food (44.7%) and a combination of Korean (32.0%) and Chosun food (12.4%) were similar, and Korean food was more preferred than traditional Chosun food. The main reason for preferences for Korean food was taste. The perception of Korean hot spices and kimchi smell was not good, whereas positive perceptions were held for foods made with jang, new Korean food experience and healthiness of Korean food. Awareness of Korean food was in the order of bibimbap, kimchi-bokkeum-bap, gimhap, baechi-kimchi and ttoe-bbokki. Preference order was bulgogi, so-galbi, jang-jorim, dak-galbi and dewaeji-galbil. Meat foods and Korean traditional foods were relatively high, whereas kimchi, ttoe-bbokki and bibimbap were relatively low in terms of preference. More female than male students preferred Korean food, and the perception of new food experience and healthiness of Korean food were positive. Moreover, both awareness and preference related to Korean food were significantly higher in female than male students. These results can be used as a foundation to prepare a localization strategy of Korean food to China.

Key Words: Yanbian, Korean food (*Han-Sik*), perception, preference, gender

1. 서론

우리나라의 고유한 문화와 함께하는 한식은 자연식에 가장 가까운 음식으로(Kwon & Shin 2010), 독특한 맛을 비롯하여 영양적 균형, 다양한 식재료, 육식과 채식의 조화, 저칼로리 조리법, 발효식품 등의 특징이 웰빙(well-bing)과 슬로우 푸드에 부합하는 건강식으로 인식되어가고 있다(Lee 2007). WHO는 한식이 영양적으로 균형을 갖춘 모범식이라고 하였으며, 미국의 유명 건강잡지 헬스지는 김치를 세계 5대 건강식품으로 선정하는 등 한식의 국제적 위상이 높아지고 있다(Chun et al. 2009). 최근 한류와 더불어 한국음식에 대한 관심이 증가하여 한식의 국외 진출이 활발해지고 있는데, 한식이 세계로 가는 것은 우리문화의 전파와 함께 한국의 브랜드가 됨으로써, 해외에서의 한국기업의 성장 및 국내 관광산업의 성장 등의 효과를 낼 수 있는 국가 동력산업이

될 수 있다(Rhee 2011). 실제로 2015년 외래관광객 실태조사 결과에서 한국 관광의 선택 요인이 음식 및 미식 탐방이라고 응답한 비율이 42.8%로 나타나 외래 관광객에게 한식은 중요한 관광 상품으로 인식되고 있음을 알 수 있다(Korean Ministry of Culture, Sports and Tourism 2016).

세계 속에서 한식에 대한 관심과 위상이 높아지고 있으나, 상대적으로 해외에서 한국 음식에 대한 인지도와 경쟁력은 낮은 실정으로, 북미 및 유럽 등 5개국에서의 설문조사 결과 세계 유명 12개국 음식 중 7번째의 낮은 경쟁력을 나타냈고(Korean Ministry for Food, Agriculture 2012) CNN Go (2011)에서 발표한 세상에서 가장 맛있는 50가지 음식 리스트에 한국음식이 포함되지 않아 한식의 인지도와 경쟁력 향상을 위한 새로운 전략이 요구되고 있다. 특히 한식의 세계화를 위해서는 국가 또는 문화권별로 식생활 특성을 이해하여 그들의 다양한 욕구에 만족할 수 있도록 한식의 우수성

*Corresponding author: Kyung Hee Hong, Division of Food Science and Nutrition, Dongseo University, 47 Jurye-ro, Sassang-gu, 47011, Busan, Korea
Tel: 82-51-320-1782 Fax: 051-320-178 E-mail: hkhee@dongseo.ac.kr

을 홍보하고 기호에 맞는 음식으로 현지화하는 방안이 준비되어야 할 것이다.

해외 시장 중에서도 특히 우리나라와 많은 식문화를 공유하고 있는 중국에서는 한류 열풍이 불면서 한국에 대한 관심이 높아지고 있으며, 건강에 대한 관심과 식품 안전에 대한 우려가 증가함과 더불어(Chen & Chen 2008) 한국음식이 건강식으로 인식되면서 한국음식에 대한 관심 또한 고조되고 있다. 중국은 세계에서 가장 많은 관광객을 송출하는 최대 규모의 관광시장으로 한국을 찾는 중국인의 수는 매년 꾸준히 증가하고 있어 2013년 기준 한국을 찾는 외국인 관광객의 50%를 상회하는 규모이다(Korean Ministry of Culture, Sports and Tourism 2014). 또한 중국의 외식산업은 2008년 베이징 올림픽을 기점으로 매우 큰 성장률을 거듭하며 성장기로 돌입하였고, 막대한 규모의 중국 외식 시장에 한식전문점들이 진출하여 글로벌 외식 기업들과 경쟁하고 있다(Kim & Kim 2016). 이렇게 국내 관광산업과 중국 현지 외식산업의 진출이라는 두 가지 측면을 고려할 때 중국은 한식 세계화를 이루기에 가능성이 높은 지역으로 기대된다.

중국인을 대상으로 한식에 대한 인식을 조사한 선행연구를 보면 중국 관광객은 한식이 맛있고 재료가 신선하다고 인식하고 있으며, 다소 매운 한국 음식을 선호하였고(Youn et al. 2010), 중국인 대학생은 한식 메뉴 중 불고기, 갈비, 갈비탕 등 육류음식에 대한 선호도가 높았는데 한국에 대한 친숙도가 높은 재한 중국 유학생들은 잡곡밥, 두부, 나물 등의 건강 식단, 김치와 같은 발효식품, 식혜와 수정과 등의 전통음청류에 대한 선호도가 높아져 한식에 대하여 친숙하게 느끼도록 한다면 다양한 건강식 한식메뉴도 시장 진출 가능성이 있음이 확인되었다(Lee 2016). 또한 현지 중국인들은 한식은 영양이 풍부하다는 인식이 강하였고, 곡류 및 채소 위주인 한식 식재료의 건강 기능적 측면은 인정하면서도 한식은 건강에 유익하다는 인식은 낮은 수준을 보였으며(Seo & Ryu 2009), 한식의 맵고 짠맛은 개선이 필요하다고 지적하였다(Cho et al. 2016).

조선족은 중국의 55개 소수민족 중의 하나로 한반도에서 중국의 동북 지역으로 이주하여 모국과 경계지역에 거주하고 있는 과계민족(跨界民族)이다. 연변지역에 자치주를 건설하여 지난 반세기 동안 민족교육과 전통문화를 전승하며 중국의 기타 민족과 구별되는 특징을 유지해왔으며 특히 한국 전통 문화에 대한 인식 중 한국의 전통음식에 대한 인식이 가장 높을 정도로 식생활에 있어서도 한국의 전통성이 보존되어 있다(Sun 2016). 한편 최근 한국과의 교류와 이주가 활발해지면서 한국문화에 대한 수용과 향유를 통해 새로운 정체성이 형성되고 있기에(Sun 2016) 연변조선족은 중국으로의 한식 진출에 교두보가 되며 중국으로 한식을 소개하는 전파자로서 중요한 역할을 담당하게 될 것이다.

이에 따라 본 연구에서는 중국 연변 지역에 거주하는 대학생들을 대상으로 한식의 섭취 현황 및 한식에 대한 인식,

한식의 맛 수용도, 한식메뉴에 인지도 및 선호도를 조사하였고 성별에 따른 차이를 비교·분석하였다. 이를 통해 중국에서 한식을 현지화하고 한식의 중국진출 가능성을 높이는 방안을 마련하기 위한 기초자료로 제시하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 중국 연변 자치주 연길시 소재의 대학생을 대상으로 총 350명을 표본으로 2015년 11월 1일부터 30일까지 설문 조사를 실시하였다. 설문지는 조사대상자의 직접 기입법에 의해 조사하였으며 배부된 350부 중 미회수 및 부실 응답을 제외한 총 306부(87.4%)의 설문지를 최종 분석 자료로 사용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

선행연구(Chin 2007; Kim 2008)에서 사용된 설문 문항들을 기초로 하여 본 연구 목적에 맞게 수정·보완하여 설문 문항을 개발한 후 측정 도구로 사용하였다. 한국어로 작성된 설문지를 이중언어자 교수가 중국어로 번역 후 예비조사를 거쳐 문항의 신뢰성과 타당도를 분석 후 보완 사용하였고, 대상자의 편의에 따라 한국어 또는 중국어 설문지를 선택하여 응하도록 하였다.

1) 일반사항 및 한식 섭취 관련 사항

대상자의 일반사항은 성별, 연령대, 민족, 거주형태를 조사하는 것으로 구성하였다. 한식 섭취 관련한 사항으로는 한국음식에 대한 선호도를 조선음식, 중국음식, 서양음식, 패스트푸드 등과 비교하여 응답하도록 하였다. 예비조사에 의해 연변의 대학생들이 기존에 조선족이 먹어온 조선음식과 최근 한국으로부터 유입된 한국음식을 다르게 인식한다는 결과를 반영하여 조선음식과 한국음식은 별도의 보기로 구성하였다. 또한 한국음식 섭취 빈도와 한국음식을 먹는 이유에 대하여 보기를 제시하여 응답하도록 하였다.

2) 한식에 대한 인식

한식에 대한 인식은 김치(김치의 젓갈냄새가 좋다), 매운 향신료(마늘, 고추, 겨자 등 향신료의 강한 향을 좋아한다), 장류(된장, 고추장, 청국장과 같은 장류의 음식이 맛있다), 새로운 한식(새로이 판매되는 한국음식을 경험하는 것을 좋아한다) 등의 한식의 맛에 대한 인식 4문항과, 영양(한국음식은 영양면에서 우수하여 건강한 음식이라고 생각한다), 식재료(한국음식은 곡류, 채소 위주로 건강한 음식이라고 생각한다), 다양성(한국음식은 반찬가짓수가 많고 조리법이 다양해 건강에 좋다고 생각한다) 등의 한식의 건강성에 대한 인식 3문항의 총 7문항으로 구성하였다. 각 문항에 대해 “전혀 아니다”를 1점, “아니다”를 2점, “보통이다”를 3점, “그렇다”를

4점, “매우 그렇다”를 5점에 이르기까지 Likert 5점 척도를 사용하여 조사하였다.

3) 한식의 맛에 대한 인식

한식의 맛에 대한 인식은 2가지로 나누어 조사되었는데, ‘기존에 생각하는 한국음식의 맛’과 ‘희망하는 한국음식의 맛’에 대하여 매운맛, 짠맛, 단맛, 신맛, 기름진 맛, 담백한 맛으로 각각 문항을 구성하고 Likert 5점 척도를 사용하여 조사하였다.

4) 한식 메뉴별 인지도와 선호도

한국음식의 메뉴별 인지도와 선호도를 알아보기 문항은 대표 한국음식 37종을 선정하여 각 메뉴에 따른 인지도와 선호도를 조사하였다. 한식 메뉴 선정은 선행연구의 한국음식 조사항목을 참고하였고, 예비조사에서 도출한 연변에서 대중적인 한국음식과 한식재단에서 선정한 한식메뉴 외국어 표기 대상품목(The Korean Food Foundation 2014)을 통해 선정하였다. 조사대상자의 이해를 돕기 위해 각 한식 조사항목에 대하여 한국어 표기와 중국어 표기를 함께 제시하였고, 중국어 표기는 한식재단의 한식메뉴 중국어 표기를 참조하였다. 한국음식 각 메뉴에 대한 인지도는 3점 척도(“전혀 모름” 1점, “들어보았으나 먹어보지 않음” 2점, “먹어본 경험 있음” 3점), 선호도는 5점 척도(“전혀 먹고 싶지 않음” 1점, “먹고 싶지 않음” 2점, “보통” 3점, “먹고 싶음” 4점, “매우 먹고 싶음” 5점)로 측정하였다.

3. 자료 분석

모든 자료 처리 및 분석은 SPSS win 20.0 프로그램(IBM Co., Armonk, NY, USA)을 사용하였다. 연구대상자의 일반적 특성, 한식 섭취 관련 사항은 빈도분석을 실시하였고, 성별에 따른 한식 섭취 관련 사항의 차이를 알아보기 위해 χ^2 -test를 이용하여 유의성을 검증하였다. 한식에 대한 인식, 한식의 맛 수용도, 한식에 대한 인지도, 선호도, 선호도와 인지도의 차이값에 대하여 평균과 표준편차를 구하였으며, 성별에 따른 평균들 간 차이의 유의성 분석은 t-test(Independent sample's t-test)에 의해 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사 대상자의 일반사항은 <Table 1>에 제시하였다. 성별은 남학생은 124명(40.5%), 여학생은 182명(59.5%)으로 여자가 남자보다 많았으며, 연령은 20대가 251명(83.0%)으로 대부분이었고 20세 미만은 15.7%였다. 민족은 조선족 대학생이 223명(72.9%), 한족 대학생이 83명(27.1%)이었다. 대부분의 학생들은 기숙사 생활을 하고 있었으며(81.7%) 그 다음으로 가족과 함께 거주하는 응답 비율이 10.8%, 자취하는 비율이 7.5%였다.

<Table 1> General characteristics of subjects

Variables	Categories	Number	%
Gender	Male	124	40.5
	Female	182	59.5
Age	Below 20	48	15.7
	20~29	254	83.0
	30~39	1	0.3
	40~49	2	0.7
	Higher than 50	1	0.3
Ethnicity	Korean-Chinese	223	72.9
	Chinese	83	27.1
Residence type	Dormitory	250	81.7
	Living with family	33	10.8
	Self-boarding	23	7.5
Total		306	100.0

2. 한식 섭취 관련 사항

조사 대상자의 한식 섭취 관련 사항을 비교 분석한 결과는 <Table 2>에 제시하였다. 가장 좋아하는 음식은 조사 대상자의 44.7%가 ‘중국음식’이라고 답하였고, 그 다음으로 ‘한국음식’이 32.0%를 차지하였으며, 그 다음으로 ‘조선음식’(12.4%), ‘패스트푸드’(5.6%), ‘서양음식’(4.9%)의 순으로 조사되었다. 연변조선족의 정체성은 조선족 지향 및 중국 지향이 비슷하게 혼재되어 나타나고 있는 것으로 보이는데(Sun 2016) 중국 연변에서 조사된 본 연구 결과, 좋아하는 음식에서도 역시 ‘중국음식’을 선호하는 응답률(44.7%)과 ‘한국음식’과 ‘조선음식’ 선호를 합한 응답률(44.4%)이 비슷하게 나타났다. 또한 연변 거주 대학생은 전통적인 조선음식보다 최근 한국의 문화인 한국음식을 더 선호하는 것으로 나타났다. 한국음식의 섭취 빈도는 조사대상자의 41.7%가 ‘주 1~2회’ 섭취한다고 답하였고, 34.8%가 ‘주 3~4회’ 섭취한다고 답하여 조사대상자 대부분이 주 1회 이상 한국음식을 먹는 것으로 나타났고, ‘매일’ 한국음식을 먹는다고 답한 비율도 3.9%였다.

성별로 비교하였을 때 가장 좋아하는 음식과(p<0.05) 한국음식의 섭취 빈도에서 유의적인 차이를 보여(p<0.01), 여학생이 남학생보다 한국음식에 대한 선호도와 섭취 빈도가 모두 높았다. ‘한국음식’을 가장 좋아하는 비율이 여학생의 경우 39.3%로 남학생의 21.0%에 비해 더 높은 비율을 보였고, 남학생은 ‘중국음식’을 가장 좋아한다고 답한 비율(50.8%)이 ‘한국음식’을 가장 좋아한다고 답한 비율에 비해 2배 이상 높은데 반해, 여학생은 ‘중국음식’을 선호하는 비율(39.3%)과 ‘한국음식’을 선호하는 비율이 같았다. ‘조선음식’보다 ‘한국음식’을 더 좋아하는 양상도 여학생에서 더욱 뚜렷하게 나타났다. 또한 여학생의 41.8%가 한국음식을 ‘주 3~4회’ 먹는다고 답한 반면, 남학생은 45.2%가 ‘주 1~2회’ 먹는다고 답하여 한국음식을 섭취하는 빈도도 여학생이 남학생에 비해 더 높은 것으로 조사되었다.

<Table 2> Eating Experience of Korean food

N(%)

	Total	Gender		χ^2 -value
		Male	Female	
Favorite kind of food				
Chosun food	38(12.4)	19(15.3)	19(10.4)	13.751*
Chinese food	135(44.7)	63(50.8)	72(39.6)	
Korean food	98(32.0)	26(21.0)	72(39.6)	
Western food	15(4.9)	5(4.0)	10(5.1)	
Fast food	17(5.6)	9(7.3)	8(4.4)	
Others	3(1.0)	2(1.6)	1(0.5)	
Total	306(100.0)	124(100.0)	182(100.0)	
Frequency of Korean food consumption				
Everyday	12(3.9)	3(2.4)	9(4.9)	20.777**
3-4/week	107(35.0)	31(25.0)	76(41.8)	
1-2/week	127(41.5)	56(45.2)	71(39.0)	
2-3/month	43(14.1)	20(16.1)	23(12.6)	
<1/month	17(5.6)	14(11.3)	3(1.6)	
Total	306(100.0)	124(100.0)	182(100.0)	
Reason for the preference to Korean food				
Taste	224(73.2)	81(65.3)	143(78.6)	7.197
Nutrition	30(10.0)	15(12.1)	15(8.2)	
For weight control	15(4.9)	7(5.6)	8(4.4)	
Interests of Korean culture	11(3.6)	6(4.8)	5(2.7)	
Others	26(8.5)	15(12.1)	11(6.0)	
Total	306(100.0)	124(100.0)	182(100.0)	

*p<0.05, **p<0.01

한국음식을 먹는 이유에 대해서는 ‘맛있어서’라고 답한 비율이 73.2%로 가장 많았고, 조사대상자의 10.0%는 ‘영양면에서 우수해서’라고 답하였다. ‘다이어트에 효과적이어서’ 또는 ‘한국문화에 대한 관심(드라마, TV)’ 때문에 한국음식을 먹는다고 대답한 비율은 각각 4.9%, 3.6%로 낮았다. 국내 중국인 유학생과 중국현지의 대학생을 대상으로 한 연구(Cho et al. 2016)와 국내 거주하는 중국인을 대상으로 한 연구(Kweon & Yoon 2006)에서도 중국인이 한국음식을 선택할 때 가장 중요하게 생각하는 점은 음식의 맛이었고, 영양이나 질병 예방 등 건강에 관한 것은 중요한 요인이 아닌 것으로 나타났다. Lee(2010)는 외국인이 한식을 먹을 때 가장 중요시하는 속성은 맛이 37.3%로 위생(19.5%), 영양(15.5%), 건강성(8.0%) 등보다 높다고 하였는데, 일본인이 한식을 선호하는 것은 맛과 함께 건강에 좋다는 이미지와 한식의 전통성 등도 중요한 요인이 되는 것에 반해 중국인의 경우 음식의 맛이 한식 선호의 주된 이유인 것으로 보고되어, 본 연구에서 연변 대학생이 한국음식을 먹는 가장 큰 이유가 ‘맛’ 때문인 것과 같은 결과를 보였다(The Korean Food Foundation 2010). 한식을 섭취하는 이유는 남녀 간 유의한 차이를 보이지 않았다.

3. 한식에 대한 인식

조사 대상자의 한식에 대한 인식을 비교 분석한 결과는 <Table 3>에 제시하였다. 한식의 맛에 대한 인식 조사 결과에서는 ‘된장, 고추장, 청국장과 같은 장류의 음식이 맛있다’에 대한 인식(3.36±1.03)과, ‘새로이 판매되는 한국음식을 경험하는 것을 좋아한다’(3.24±0.92)가 3점 이상의 점수를 보였다. ‘마늘, 고추, 겨자 등 향신료의 강한 향을 좋아한다’와 ‘김치의 젓갈냄새가 좋다’는 3점 미만으로 비교적 낮은 점수를 보였는데 특히 조사대상자들은 김치 냄새에 대한 인식이 좋지 않은 것으로 나타났다.

성별로 한식에 대한 인식을 비교한 결과 남학생(2.81±1.11)에서 여학생(2.55±1.01)보다 ‘김치의 젓갈냄새가 좋다’는 인식이 더 높게 나타났고(p<0.05), ‘새로이 판매되는 한국음식을 경험하는 것을 좋아한다’ 항목에서는 여학생(3.39±0.83)이 남학생(3.02±0.99)보다 더 높은 점수를 나타냈다(p<0.01).

제한 중국인 유학생을 대상으로 한 He(2010)의 연구에서는 김치를 비롯하여 마늘, 고추에 대한 적응도가 높지 않아 본 연구 결과와 유사하였고, 장류에 대한 인식은 본 연구의 연변 대학생이 국내 중국인 유학생 보다 긍정적인 것으로 관찰되었다. 또한 한식의 양념에 대한 선호도는 중국인이 일본

<Table 3> Perception of Korean Food

	Total (n=306)	Gender		t-value	
		Male (n=124)	Female (n=182)		
Taste	The salted fish (jeotgal) in KImchi smells good	2.66±1.06 ¹⁾	2.81±1.11	2.55±1.01	2.115*
	I like hot spices like garlic, hot pepper and mustard	2.83±1.10	2.95±1.07	2.75±1.12	1.553
	The food made with jang like soybean pate (doenjang), red pepper paste (gochujang) and cheonggukjang is delicious	3.36±1.03	3.37±0.99	3.35±1.06	0.161
	I like to experience new Korean food	3.24±0.92	3.02±0.99	3.39±0.83	-3.576**
Healthiness	Korean food is healthy food because it is excellent in nutrition	3.44±0.78	3.35±0.83	3.50±0.73	-1.703
	Korean food is healthy food because it consists mainly of grains and vegetables	3.56±0.78	3.43±0.88	3.65±0.70	-2.503*
	Korean food is healthy food because it has many side dishes and a variety of cooking methods	3.48±0.81	3.32±0.88	3.59±0.74	-2.904**

¹⁾Mean±SD (5 points scale was used)

*p<0.05, **p<0.01

인에 비해서는 낮은 것으로 보고되었다(Lee et al. 2010). 중국인이 한국 음식을 선호하지 않는 주된 이유는 맛과 향에 익숙하지 않기 때문인 것으로 보이는데(Kweon & Yoon 2006) 국내 거주하는 기간이 길어질수록 한국의 식생활에 적응하여 식습관이 변화함에도 불구하고 장류를 사용한 음식에 대한 적응도는 낮은 것으로 나타났다(He 2010). 따라서 김치와 장류 등 한국의 발효음식이 한국적인 음식으로서 중국에 인식되기 위해서는 특유의 냄새와 맛을 중국인에게 익숙한 정도로 변형시키는 노력이 필요할 것으로 생각된다.

한식의 건강성에 대한 인식 조사 결과에서는 ‘한국음식은 곡류, 채소 위주로 건강한 음식이라고 생각한다’(3.56±0.78), ‘한국음식은 반찬가짓수가 많고 조리법이 다양해 건강에 좋다고 생각한다’(3.48±0.81), ‘한국음식은 영양면에서 우수하여 건강한 음식이라고 생각한다’(3.44±0.78)에 대한 인식 모두 3점 이상으로 나타나 한식의 건강성에 대한 인식이 긍정적인 관측되었다.

성별로 비교하였을 때 한식의 건강성에 대한 인식 중 ‘한국음식은 곡류, 채소 위주로 건강한 음식이라고 생각한다’(p<0.05)와 ‘한국음식은 반찬가짓수가 많고 조리법이 다양해 건강에 좋다고 생각한다’(p<0.01) 항목에서 모두 여학생이 남학생에 비해 유의적으로 더 높은 점수를 보여 여학생이 남학생보다 한식을 더 건강하게 인식하는 것으로 조사되었다.

외국인은 건강 기능성을 한식의 장점으로 가장 높게 인식하여 맛보다 건강성에 대한 평가가 더 높고, 영양적 균형도 높게 인식하는 등 전반적으로 한식의 건강과 영양에 대한 인식이 긍정적인 것으로 보고되어(Chang et al. 2010; Kim & Lyu 2012; Park et al. 2014) 본 연구 결과와 유사하였다. 또한 기존 연구에서도 외국인이 한식이 건강한 음식이라고 인식하는 것은 곡류·채소 위주인 식재료와 반찬과 조리법의 다양성에 대한 높은 인식에 기인하는 것으로 보고되었다(Shin 2009; Kwon & Shin 2010; Lee 2010). 한편 중국인 대학생들은 한식의 건강성에 대한 인식도가 낮았는데 국내

중국인 유학생에 비해 중국현지 대학생이 한식의 건강성에 대해 더 낮은 인식도를 보였으며(Cho et al. 2016) 이는 중국현지인이 한식에 친숙하지 않으며 한식은 일상식보다는 기호식품이라는 이미지를 갖고 있기 때문일 것으로 보인다. 본 연구 결과 연변 거주 대학생의 한식의 건강성에 대한 인식이 비교적 높은 것은 연변이 조선족 자치구라는 지역적 특수성에 기인한 것으로 생각된다. 실제로 연변은 한국 대중문화에 대한 수용과 향유 정도가 높은 편이며, 연변지역의 조선족들은 한국과 활발히 접촉하고 있어(Sun 2016) 한식에 보다 쉽게 접하여 친숙할 수 있는 환경에 있기 때문에 한식의 건강성 인식에서도 보다 긍정적인 것으로 생각된다. 또한 건강지향성 요인이 중국 대학생들의 한식 선호도에 영향을 미친다는 Lee(2016)의 연구 결과로 유추해 볼 때 본 연구 결과 대상자들에게서 나타난 한식의 영양, 식재료, 다양성 등에 대한 긍정적 인식은 한식에 대한 선호도에도 긍정적인 영향을 주었을 것으로 생각된다.

4. 한식의 맛에 대한 인식

조사 대상자의 한식의 맛에 대한 인식을 비교 분석한 결과는 <Table 4>와 같다. ‘한국음식 맛에 대한 기존 생각’은 ‘매운맛’(3.67±0.78)이 가장 높았고, 그 다음으로 ‘담백한 맛’(3.44±0.92), ‘단맛’(3.36±0.88), ‘짠맛’(2.96±0.90), ‘신맛’(2.91±0.91), ‘기름진 맛’(2.45±0.82) 순으로 한식의 맛에 대해서는 맵다는 인식이 가장 높고 기름지다는 인식이 가장 낮은 것으로 나타났다. ‘희망하는 한국음식의 맛’에 대해서는 역시 ‘매운맛’(3.57±0.91)이 가장 높았고, 그 다음으로 ‘담백한 맛’(3.36±0.95), ‘단맛’(3.06±0.90), ‘신맛’(2.96±0.96), ‘짠맛’(2.92±0.91), ‘기름진 맛’(2.42±0.90)의 순으로 연변 거주 대학생들은 한식의 매운 맛을 선호하는 것으로 관측되었다. Chin(2007)도 중국인은 향후 한국음식이 덜 짠다면 좋겠다고 생각한다고 하여 본 연구와 같은 결과를 보고하였다.

Park et al. (2014)은 국내 거주 외국인인 매운맛과 짠맛을

<Table 4> Evaluation score of Korean food taste

		Total (n=306)	Gender		t-value
			Male (n=124)	Female (n=182)	
I thought Korean food is	Hot	3.67±0.78 ¹⁾	3.52±0.85	3.77±0.71	-2.699**
	Salty	2.96±0.90	2.83±0.90	3.04±0.88	-2.057*
	Sweet	3.36±0.88	3.18±0.91	3.45±0.84	-2.971**
	Sour	2.91±0.91	2.92±0.94	2.91±0.90	0.120
	Greasy	2.45±0.82	2.51±0.77	2.42±0.85	1.004
	Palatable	3.44±0.92	3.22±0.96	3.60±0.85	-3.618**
I hope Korean food to be	Hot	3.57±0.91	3.44±0.93	3.66±0.89	-2.213*
	Salty	2.92±0.91	3.03±0.88	2.85±0.92	1.714
	Sweet	3.06±0.90	3.02±0.90	3.08±0.90	-0.631
	Sour	2.96±0.96	2.91±0.98	3.00±0.95	-0.791
	Greasy	2.42±0.90	2.53±0.90	2.33±0.89	1.892
	Palatable	3.36±0.95	3.15±0.97	3.50±0.91	-3.252**

¹⁾Mean±SD (5 points scale was used)

*p<0.05, **p<0.01

한식의 단점으로 높게 인식한다고 하였으나, Yoon(2005)은 외국인의 출신 지역별로 한식의 맛의 강도에 대해 다르게 평가하며, 한식의 매운맛과 강한 양념 맛에 대한 거부감도 심하지 않았다고 하였다. 실제로 중국 현지인을 대상으로 한 조사에서 한국음식은 양념이 짜고 맵다는 인식이 강하였고 (Seo & Ryu 2009), 서울 거주 중국인들도 한국 음식을 좋아하지 않는 이유가 너무 맵기 때문이라고 한 반면(Kweon & Yoon 2006), 중국 관광객은 다소 매운 한국 음식을 선호하는 것으로 나타났다(Youn et al. 2010). 본 연구 결과와 유사하게 Chin(2007)의 연구에서도 중국인의 한국음식 맛에 대한 기존 생각과 희망하는 한국음식의 맛 모두 매운맛의 순위가 가장 높았다. 국내 중국 유학생들 역시 맵고 짠맛의 한국음식을 선호하는 것으로 나타났고(He 2010), 국내 중국 유학생과 중국현지 대학생 모두 한식의 매콤한 맛을 좋아하여 고춧가루, 마늘 등에 대한 선호 빈도가 높은 것으로 나타났는데(Cho et al. 2016), 본 연구에서 관찰된 연변 거주 대학생들의 한식의 맛 수용도 조사 결과에서 나타난 바와 같이 중국의 젊은 세대는 한식의 맵고 자극적인 맛을 선호하는 것으로 생각된다.

본 연구 결과 연변 거주 대학생은 한국음식을 담백하고 기름지지 않은 맛으로 평가하고 희망하였는데, 이는 국내 거주하는 중국인(Lee et al. 2010)과 중국인 유학생(Jung & Jeon 2010)이 한국음식은 맛이 담백하고 깔끔하다고 평가한 결과와 같다. 이러한 결과는 볶음이나 튀김 등 기름을 사용하는 조리법이 많은 중국은 상대적으로 우리나라 음식이 담백하고 기름진 맛이 적다고 인식하는 것으로 나타났다.

성별로 한식의 맛 인식을 비교한 결과, ‘한국음식의 맛에 대한 기존 생각’에서는 매운맛(p<0.01), 짠맛(p<0.05), 단맛(p<0.01), 담백한 맛(p<0.01)에서 유의적 차이를 보였고, ‘희망하는 한국음식의 맛’에서는 매운맛(p<0.05)과 담백한 맛

(p<0.01)에서 유의적 차이를 보였는데, 모두 여학생이 남학생에 비해 높은 점수를 보였다. 그 결과 여학생은 남학생에 비해 한식에서 매운맛과 담백한 맛을 더 희망하는 것으로 나타났다. 본 연구와 동일한 대상자에 대한 연구에서 여학생은 남학생에 비해 매운 음식에 대한 기호도가 높았는데(Hong & Oh 2016) 한식에 있어서도 여학생은 남학생보다 더 매운 맛을 선호하는 것으로 나타났다.

5. 한식 메뉴별 인지도

조사 대상자의 한국음식에 대한 인지도를 알아보기 위하여 한식 메뉴 37종에 대한 인지도를 조사하여 분석한 결과는 <Table 5>와 같다. 한식 메뉴에 대한 평균 인지도는 2.80±0.50점으로 전반적으로 조사 대상자의 한국음식에 대한 인지도가 매우 높은 것으로 나타났다. 한식 메뉴 중 인지도가 가장 높은 것은 비빔밥(2.98±0.21)이었고, 김치볶음밥(2.97±0.18), 김밥(2.97±0.23), 배추김치(2.97±0.24)도 높은 인지도를 보였다. 그 다음으로 떡볶이(2.96±0.25), 냉면(2.94±0.31), 된장찌개(2.93±0.33), 삼겹살(2.93±0.31), 깍두기(2.93±0.31), 김치찌개(2.92±0.33), 장조림(2.92±0.31)의 순으로 높은 인지도를 보였다. 반면 인지도가 상대적으로 낮은 메뉴는 약과 및 강정(2.37±0.75), 녹두전(2.41±0.70), 설렁탕(2.41±0.75), 식혜 및 수정과(2.54±0.71), 잣죽 및 팔죽(2.59±0.64), 곱창전골(2.68±0.54), 장아찌(2.68±0.61) 등이었다.

중국인의 한식 인지도에 대한 선행 연구 결과를 살펴보면, 국내 체류 중국인은 대표 한식으로 비빔밥, 불고기, 갈비찜, 잡채, 삼계탕을 꼽았고(Park et al. 2014), 중국관광객은 갈비, 불고기, 김치, 잡채, 삼계탕의 순으로 인지도가 높았다(Lee & Choi 2009). 북경과 상해 거주 중국인을 중심으로 한 연구(Chin 2007)에서는 김치, 불고기, 비빔밥, 냉면, 김치찌개 등의 인지도가 높았고, 전혀 모르는 한식 메뉴는 죽, 설렁탕,

<Table 5> The awareness level of Korean food

		Total (n=306)	Gender		t-value
			Male (n=124)	Female (n=182)	
Bap (밥)	<i>Bibimbap</i> (비빔밥)	2.98±0.21	2.96±0.24	2.99±0.18	-1.171
	<i>Kimchi-bokkeum-bap</i> (김치볶음밥)	2.97±0.18	2.95±0.22	2.98±0.15	-1.275
	<i>Gimbap</i> (김밥)	2.97±0.23	2.95±0.25	2.98±0.21	-1.000
Juk (죽)	<i>Jatjuk, Patjuk</i> (자죽 · 팔죽)	2.59±0.64	2.49±0.73	2.66±0.56	-2.348*
Myeon (면)	<i>Kal-guksu</i> (칼국수)	2.88±0.41	2.85±0.48	2.90±0.35	-1.147
	<i>Naengmyeon</i> (냉면)	2.94±0.31	2.93±0.34	2.95±0.28	-0.644
Guk · Tang (국 · 탕)	<i>Tteokguk</i> (떡국)	2.89±0.40	2.87±0.42	2.90±0.38	-0.650
	<i>Mandu-guk</i> (만두국)	2.75±0.54	2.71±0.61	2.77±0.48	-0.997
	<i>Galbi-tang</i> (갈비탕)	2.79±0.48	2.81±0.48	2.78±0.48	.710
	<i>Seolleongtang</i> (설렁탕)	2.41±0.75	2.42±0.81	2.41±0.70	0.143
	<i>Samgye-tang</i> (삼계탕)	2.79±0.49	2.79±0.51	2.80±0.47	-0.113
	<i>Yukgaejang</i> (육개장)	2.82±0.49	2.83±0.51	2.81±0.47	0.406
Jjigae · Jeongol (찌개 · 전골)	<i>Sundubu-jjigae</i> (순두부찌개)	2.85±0.41	2.87±0.40	2.84±0.41	0.640
	<i>Kimchi-jjigae</i> (김치찌개)	2.92±0.33	2.90±0.32	2.93±0.33	-0.662
	<i>Doenjang-jjigae</i> (된장찌개)	2.93±0.33	2.92±0.33	2.93±0.33	-0.387
	<i>Gopchang-jeongol</i> (곱창전골)	2.68±0.54	2.77±0.51	2.63±0.55	2.276*
Meat (Jorim · Bokkeu · Gui) (육류 (조림 · 볶음 · 구이))	<i>Jang-jorim</i> (장조림)	2.92±0.31	2.93±0.29	2.91±0.33	0.572
	<i>Jeyuk-bokkeum</i> (제육볶음)	2.79±0.49	2.83±0.47	2.77±0.51	1.071
	<i>So-galbi</i> (소갈비)	2.83±0.48	2.81±0.48	2.84±0.48	-0.370
	<i>Dwaeji-galbi</i> (돼지갈비)	2.85±0.44	2.81±0.47	2.88±0.42	-1.265
	<i>Dak-galbi</i> (닭갈비)	2.76±0.53	2.68±0.63	2.82±0.45	-2.232*
	<i>Samgyeopsal</i> (삼겹살)	2.93±0.31	2.93±0.32	2.93±0.30	-0.032
	<i>Bulgogi</i> (불고기)	2.93±0.31	2.92±0.33	2.95±0.29	-0.719
Jeon (전)	<i>Nokdu-jeon</i> (녹두전)	2.41±0.70	2.39±0.75	2.43±0.66	-0.498
	<i>Kimchi-jeon</i> (김치전)	2.77±0.52	2.77±0.51	2.78±0.53	-0.231
	<i>Pajeon</i> (파전)	2.75±0.57	2.73±0.59	2.76±0.55	-0.575
Kimchi (김치)	<i>Baechu-kimchi</i> (배추김치)	2.97±0.24	2.93±0.32	2.99±0.17	-2.164*
	<i>Kkakdugi</i> (깍두기)	2.93±0.31	2.90±0.35	2.96±0.27	-1.418
	<i>Oi-so-bagi</i> (오이소박이)	2.87±0.40	2.88±0.37	2.87±0.41	0.236
Jangajji (장아찌)	<i>Jangajji</i> (장아찌)	2.68±0.61	2.68±0.63	2.68±0.59	-0.055
Side dishes	<i>Namul</i> (나물)	2.72±0.60	2.72±0.62	2.73±0.60	-0.107
	<i>Japchae</i> (잡채)	2.81±0.51	2.73±0.59	2.86±0.44	-2.197*
Ttoek · Hangwa · Eumcheong-ryu (떡 · 한과 · 음청류)	<i>Ttoek</i> (<i>Songpyeon, Gyeongdan, Baek-seolgi, Injeolmi</i>) (떡 (송편, 경단, 백설기, 인절미))	2.80±0.52	2.73±0.60	2.85±0.46	-1.886
	<i>Sikhye, Sujeonggwa</i> (식혜, 수정과)	2.54±0.71	2.38±0.79	2.64±0.62	-3.114**
	<i>Yakgwa, Gangjeong</i> (약과, 강정)	2.37±0.75	2.28±0.81	2.43±0.69	-1.702
Others	<i>Tteok-bokki</i> (떡볶이)	2.96±0.25	2.93±0.29	2.99±0.21	-2.030*
	<i>Sundae</i> (순대)	2.86±0.44	2.85±0.46	2.86±0.43	-0.308
Total		2.80±0.50	2.78±0.54	2.82±0.47	3.870**

¹⁾Mean±SD (3 points scale was used)

*p<0.05, **p<0.01

닭갈비, 삼계탕 등으로 나타났다. 제한 중국인 유학생의 경우 불고기, 삼겹살, 떡볶이, 비빔밥, 배추김치, 깍두기, 김치 찌개, 김밥, 닭갈비 등의 인지도가 높고, 자죽, 전복죽, 호박죽, 삼계탕, 장조림, 곱창전골, 빈대떡, 절편, 약식, 오이소박이 등의 인지도가 낮은 것으로 보고되었다(Jung & Jeon 2010; Kim 2008). 또한 중국 현지 대학생들을 대상으로 한 연

구(Park et al. 2009)에서는 불고기, 비빔밥, 김밥, 냉면, 된장찌개의 순으로 섭취 경험도가 높은 것으로 보고되었다. 이와 같이 중국인을 대상으로 기존 연구와 비교하여 본 연구 결과 연변 거주 대학생은 비빔밥이나 김치에 대한 인지도가 높은 것은 유사하나 불고기, 갈비, 잡채 등의 인지도 순위는 상대적으로 낮은 것으로 관찰되었다.

<Table 6> The preference level of Korean food

		Total (n=306)	Gender		t-value
			Male (n=124)	Female (n=182)	
Bap (밥)	<i>Bibimbap</i> (비빔밥)	3.76±0.82	3.65±0.84	3.84±0.80	-1.884
	<i>Kimchi-bokkeum-bap</i> (김치볶음밥)	3.76±0.86	3.62±0.84	3.86±0.85	-2.387*
	<i>Gimbap</i> (김밥)	3.75±0.80	3.65±0.83	3.81±0.77	-1.668
Juk (죽)	<i>Jatjuk, Patjuk</i> (자죽 · 팔죽)	3.61±0.86	3.48±0.91	3.70±0.82	-2.234*
Myeon (면)	<i>Kal-guksu</i> (칼국수)	3.70±1.89	3.72±2.80	3.69±0.82	0.140
	<i>Naengmyeon</i> (냉면)	3.67±0.97	3.56±0.97	3.74±0.97	-1.571
Guk-Tang (국 · 탕)	<i>Tteokguk</i> (떡국)	3.60±0.92	3.41±0.94	3.73±0.89	-3.014**
	<i>Mandu-guk</i> (만두국)	3.46±1.00	3.33±1.00	3.55±0.99	-1.884
	<i>Galbi-tang</i> (갈비탕)	3.77±0.97	3.69±0.97	3.82±0.96	-1.230
	<i>Seolleongtang</i> (설렁탕)	3.52±1.02	3.40±0.99	3.60±1.04	-1.691
	<i>Samgye-tang</i> (삼계탕)	3.78±0.95	3.74±0.95	3.81±0.95	-0.643
	<i>Yukgaejang</i> (육개장)	3.85±0.92	3.78±0.93	3.90±0.91	-1.060
Jjigae · Jeongol (찌개 · 전골)	<i>Sundubu-jjigae</i> (순두부찌개)	3.85±0.85	3.75±0.87	3.92±0.82	-1.744
	<i>Kimchi-jjigae</i> (김치찌개)	3.77±0.94	3.60±0.96	3.88±0.91	-2.651**
	<i>Doenjang-jjigae</i> (된장찌개)	3.66±1.06	3.61±1.04	3.70±1.07	-0.688
	<i>Gopchang-jeongol</i> (곱창전골)	3.41±1.17	3.48±1.10	3.36±1.22	0.830
Meat (<i>Jorim · Bokkeu · Gui</i>) (육류 (조림 · 볶음 · 구이))	<i>Jang-jorim</i> (장조림)	3.98±0.92	3.85±0.94	4.07±0.89	-1.967*
	<i>Jeyuk-bokkeum</i> (제육볶음)	3.70±0.99	3.61±0.96	3.76±1.01	-1.259
	<i>So-galbi</i> (소갈비)	3.98±0.88	3.84±0.94	4.08±0.83	-2.335*
	<i>Dwaeji-galbi</i> (돼지갈비)	3.88±0.94	3.77±0.96	3.95±0.91	-1.697
	<i>Dak-galbi</i> (닭갈비)	3.93±0.92	3.78±0.98	4.04±0.86	-2.362*
	<i>Samgyeopsal</i> (삼겹살)	3.86±1.02	3.70±1.00	3.97±1.02	-2.244*
Jeon (전)	<i>Bulgogi</i> (불고기)	3.98±0.90	3.77±0.96	4.12±0.83	-3.358**
	<i>Nokdu-jeon</i> (녹두전)	3.43±1.05	3.38±1.02	3.47±1.07	-0.718
	<i>Kimchi-jeon</i> (김치전)	3.68±1.03	3.52±1.09	3.79±0.97	-2.271*
Kimchi (김치)	<i>Pajeon</i> (파전)	3.66±0.98	3.50±0.99	3.77±0.96	-2.421*
	<i>Baechu-kimchi</i> (배추김치)	3.78±0.90	3.69±0.89	3.84±0.91	-1.402
	<i>Kkakdugi</i> (깍두기)	3.52±1.05	3.48±1.02	3.55±1.07	-0.602
Jangajji (장아찌)	<i>Oi-so-bagi</i> (오이소박이)	3.44±1.03	3.45±0.94	3.43±0.19	0.150
	<i>Jangajji</i> (장아찌)	3.31±1.11	3.32±1.02	3.31±1.17	0.118
Side dishes	<i>Namul</i> (나물)	3.46±1.02	3.41±0.98	3.49±1.05	-0.699
	<i>Japchae</i> (잡채)	3.60±0.99	3.45±0.90	3.70±1.04	-2.146*
Ttoek · Hangwa · Eumcheong-ryu (떡 · 한과 · 음청류)	<i>Ttoek</i> (<i>Songpyeon, Gyeongdan, Baek-seolgi, Injeolmi</i>) (떡 (송편, 경단, 백설기, 인절미))	3.50±0.99	3.37±1.04	3.74±0.94	-3.250**
	<i>Sikhye, Sujeonggwa</i> (식혜, 수정과)	3.60±1.05	3.36±1.03	3.77±1.03	-3.385**
	<i>Yakgwa, Gangjeong</i> (약과, 강정)	3.36±1.03	3.27±1.00	3.42±1.05	-1.244
Others	<i>Tteok-bokki</i> (떡볶이)	3.48±1.12	3.48±1.08	3.48±1.16	0.045
	<i>Sundae</i> (순대)	3.83±0.91	3.59±1.00	3.99±0.81	-3.766**
Total		3.68±1.08	3.57±1.07	3.75±0.98	-9.099**

¹⁾Mean±SD (5 points scale was used)

*p<0.05, **p<0.01

조사대상자의 한식 메뉴별 인지도를 성별로 비교할 때 여학생(2.82±0.47)이 남학생(2.78±0.54) 보다 한국음식에 대한 평균 인지도 점수가 유의적으로 높은 것으로 조사되었다(p<0.01). 한식 메뉴별 인지도에서 성별로 유의적 차이를 보인 한식 메뉴는 자죽 및 팔죽, 곱창전골, 닭갈비, 배추김치, 잡채, 떡볶이(p<0.05)와 식혜 및 수정과(p<0.01)였고, 대부분

의 메뉴에서 남학생에 비해 여학생의 인지도가 높았으며, 곱창전골만 예외적으로 남학생의 인지도가 더 높은 것으로 나타났다.

6. 한식 메뉴별 선호도

조사 대상자의 한식 메뉴 37가지에 대한 선호도를 조사하

여 분석한 결과는 <Table 6>에 제시하였다. 한식 메뉴에 대한 평균 선호도는 3.68 ± 1.08 점으로 전반적으로 조사 대상자의 한국음식에 대한 선호도가 높은 것으로 나타났다. 한식 메뉴 중 선호도가 가장 높은 것은 불고기(3.98 ± 0.90)와 소갈비(3.98 ± 0.88), 장조림(3.98 ± 0.92)과 같은 소고기 음식이었고, 그 다음으로도 역시 닭갈비(3.93 ± 0.92), 돼지갈비(3.88 ± 0.94), 삼겹살(3.86 ± 1.02) 등 육류음식을 선호하였다. 그 외에 육개장(3.85 ± 0.92), 순두부찌개(3.85 ± 0.85), 순대(3.83 ± 0.91)의 순으로 높은 선호도가 관찰되었다. 반면 선호도가 낮은 메뉴는 장아찌(3.31 ± 1.11), 약과 및 강정(3.36 ± 1.03), 곰창전골(3.41 ± 1.17), 녹두전(3.43 ± 1.05), 오이소박이(3.44 ± 1.03), 만둣국(3.46 ± 1.00), 나물(3.46 ± 1.02), 떡볶이(3.48 ± 1.12), 깍두기(3.52 ± 1.05), 설렁탕(3.52 ± 1.02) 등의 순으로 낮은 점수를 보였다.

중국 유학생을 대상으로 한 연구에서 한국음식 중 불고기, 갈비구이, 갈비탕, 갈비찜, 삼겹살, 돼지갈비, 닭갈비 등 육류음식에 대한 선호가 두드러지게 나타났으며(Kim 2008; Jung & Jeon 2010; Moon & Song 2012; Cho et al. 2016) 중국 현지 대학생의 연구에서도 같은 양상을 보였다(Lee 2016)고 하며, 연변거주 대학생을 대상으로 한 본 연구의 육류음식을 선호하는 결과와도 일치된 양상을 보여주었다.

김치는 외국인 관광객에게 가장 인상 깊은 한국음식으로 선정될 정도로(Korean Ministry for Food 2010) 한국의 대표 음식으로 인식되고 있다. 그러나 본 연구 결과 연변 거주 대학생은 오이소박이(3.44 ± 1.03), 깍두기(3.52 ± 1.05) 등의 선호도가 높지 않아 김치류를 선호하지 않는 것으로 나타났는데, 이러한 결과와 유사하게 김치가 중국인에게 인지도는 높으나 선호도면에서는 상반된 결과를 나타내는 선행연구들도 보고되었다. 국내 거주 중국인도 김치와 김치찌개에 대한 선호도가 낮았고(Kweon & Yoon 2006) 재한 중국 유학생들도 깍두기, 배추김치 등 김치류를 선호하지 않았는데(Kim 2008; Jung & Jeon 2010; He 2010), 이는 김치 특유의 젓갈 냄새에 쉽게 적응하지 못하고 거부감을 가지고 있기 때문인 것으로 추측해 볼 수 있다. 따라서 한국의 대표음식인 김치가 중국에서 보다 대중화되기 위해서는 김치의 생소하면서도 자극적인 맛을 개선하고 냄새를 중국인의 입맛에 맞도록 개량한 다양한 종류의 김치에 대한 시도가 필요하리라 생각된다.

비빔밥은 외국인들에게 인기가 가장 높은 한식이며 한식 세계화의 대표음식이라 할 수 있다(Lee & Cho 2008). 그러나 이에 반하여 본 연구 결과 연변 거주 대학생들은 비빔밥에 대한 선호도(3.76 ± 0.82)는 다른 메뉴에 비해 상대적으로 높지 않은 것으로 나타났는데, 이는 불고기(3.98 ± 0.90), 소갈비(3.98 ± 0.88), 장조림(3.98 ± 0.92) 등의 육류음식을 선호하고 나물(3.46 ± 1.02)과 같은 채소 음식에 대한 선호가 낮은 반영된 결과인 것으로 추측해 볼 수 있다.

한식세계화의 주역으로 인식되는 떡볶이가 본 연구 결과에서는 인지도에 비해 선호도가 높지 않다는 것을 주목해 볼

필요가 있다. 선행연구에서도 중국인은 떡 및 떡국을 선호하지 않는 것으로 나타났는데(Kim 2008; Lee et al. 2010; Jung & Jeon 2010) 외국인들은 떡의 끈적끈적하거나 쫄깃쫄깃한 식감을 싫어하기 때문인 것으로 설명할 수 있다(Lee & Choi 2009). 본 연구 결과, 식혜 및 수정과와 같은 중국인에게 익숙하지 않은 한국 전통 음청류의 경우 낮은 인지도(2.54 ± 0.71)에 비해 상대적으로 선호도(3.60 ± 1.05)가 높게 나타났는데, Lee(2016)의 연구에서 중국 대학생은 한국에 대한 친숙도가 높아짐에 따라 한국 전통 음청류에 대한 선호도가 높게 나타난다고 하여 한국과 한식에 대하여 친숙하게 느끼게 한다면 한국 전통 음료의 진출 가능성도 기대할 수 있을 것이다.

조사대상자의 한식에 대한 선호도를 성별로 비교할 때 많은 메뉴에서 남녀간 차이를 보였는데, 여학생(3.75 ± 0.98)이 남학생(3.57 ± 1.07) 보다 한국음식에 대한 평균 선호도 점수가 유의적으로 높은 것으로 조사되었다($p < 0.01$). 성별로 유의적 차이를 보인 한식 메뉴는 떡국, 김치찌개, 불고기, 떡, 식혜 및 수정과, 순대($p < 0.01$)와 김치볶음밥, 잣죽 및 팔죽, 장조림, 소갈비, 닭갈비, 삼겹살, 김치전, 파전, 잡채($p < 0.05$)였고, 선호도의 유의적 차이를 보인 모든 메뉴에서 남학생에 비해 여학생의 선호도가 높은 것으로 조사되었다. 본 연구 결과와 마찬가지로 성별에 따른 한식에 대한 선호도 차이를 분석한 기존 연구들에서도 여학생이 남학생보다 한식을 더 좋아하는 것으로 나타났는데, 국내 거주 외국학생(Kim 2008)을 비롯하여 일본과 중국유학생(Seo et al. 2003), 중국 유학생(He 2010)을 대상으로 한 연구에서 여학생의 한식 선호도와 만족도가 남학생보다 높았다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 중국 연변 지역에 거주하는 대학생들을 대상으로 한식의 섭취 현황 및 한식에 대한 인식, 한식의 맛 수용도, 한식메뉴에 인지도 및 선호도를 조사하고 성별에 따른 차이를 분석하여 한식의 중국진출 가능성을 높이는 방안의 기초자료를 제시하고자 하였다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 가장 좋아하는 음식은 중국음식(44.7%), 한국음식(32.0%), 조선음식(12.4%)의 순으로 중국음식을 가장 선호하였다. 그러나 중국음식 선호비율(44.7%)과 한국음식 및 조선음식을 합한 선호비율(44.4%)은 비슷하였고, 전통적인 조선음식보다 최근 한국의 문화인 한국음식을 더 선호하였다.

2. 한국음식을 먹는 이유는 맛(73.5%)이 가장 많았고 영양(10.0%)이 그 뒤를 이었으며 다이어트 또는 한국문화에 대한 관심이라고 답한 비율은 낮았다.

3. 한식의 맛에 대한 인식에서 ‘된장, 고추장, 청국장’과 같은 장류의 음식’과, ‘새로이 판매되는 한국음식을 경험하는 것을 좋아한다’는 비교적 높은 인식을 보였으나 ‘마늘, 고추,

겨자 등 향신료의 강한 향'은 비교적 인식이 좋지 않았고, 특히 '김치의 젓갈냄새'에 대한 인식이 좋지 않은 것으로 나타났다.

4. '한국음식은 곡류, 채소 위주로 건강한 음식이라고 생각한다', '한국음식은 반찬가짓수가 많고 조리법이 다양해 건강에 좋다고 생각한다', '한국음식은 영양면에서 우수하여 건강한 음식이라고 생각한다' 등에서 모두 한식의 건강성에 대한 인식이 높았다.

5. '한국음식 맛에 대한 기존 생각'은 매운맛>담백한 맛>단맛>짠맛>신맛>기름진 맛의 순으로, 한식은 맵다는 인식이 가장 높고 기름지다는 인식이 가장 낮았다. '희망하는 한국음식의 맛'에 대해서는 역시 매운맛이 가장 높았고, 그 다음으로 담백한 맛>단맛>신맛>짠맛>기름진 맛의 순으로, 기존 한식의 맛에 대한 순위와 비슷하였고 짠맛에 대해서는 기존 보다는 덜 짜기를 희망하는 것으로 나타났다.

6. 전반적으로 조사 대상자의 한국음식에 대한 인지도가 높았으며 한식 메뉴 중 인지도가 가장 높은 것은 비빔밥이었고, 김치볶음밥, 김밥, 배추김치, 떡볶이, 냉면, 된장찌개, 삼겹살, 깍두기, 김치찌개, 장조림의 순으로 높은 인지도를 보였다. 반면 인지도가 상대적으로 낮은 메뉴는 약과 및 강정, 녹두전, 설령탕, 식혜 및 수정과, 잣죽 및 팔죽, 곱창전골, 장아찌의 순이었다.

7. 조사 대상자의 한국음식에 대한 선호도 역시 전반적으로 높았다. 한식 메뉴 중 선호도가 가장 높은 것은 불고기와 소갈비, 장조림과 같은 소고기 음식이었고, 그 다음으로 닭갈비, 돼지갈비, 삼겹살 등 육류음식을 선호하였다. 반면 선호도가 낮은 메뉴는 장아찌, 약과 및 강정, 곱창전골, 녹두전, 오이소박이, 만둣국, 나물, 떡볶이, 깍두기, 설령탕 등의 순이었다.

8. 김치류와 비빔밥, 떡볶이는 높은 인지도에 비해 상대적으로 선호도가 높지 않았고, 식혜 및 수정과는 인지도에 비해 선호도가 높은 편이었다.

9. 성별로 비교하였을 때 여학생이 남학생에 비해 한국음식을 가장 선호하는 비율과 섭취 빈도가 더 높았고 새로운 한국음식을 경험하겠다는 인식도 높았다. 또한 여학생이 남학생에 비해 한식을 더 건강하게 인식하였으며, 한식에서 매운맛과 담백한 맛을 더 희망하는 것으로 나타났다. 여학생이 남학생보다 한국음식에 대한 평균 인지도 점수가 높았고, 잣죽 및 팔죽, 곱창전골, 닭갈비, 배추김치, 잡채, 떡볶이, 식혜 및 수정과 등의 메뉴에서 여학생의 인지도가 더 높았다. 한국음식에 대한 평균 선호도 점수 또한 여학생에서 더 높았고 떡국, 김치찌개, 불고기, 떡, 식혜 및 수정과, 순대, 김치볶음밥, 잣죽 및 팔죽, 장조림, 소갈비, 닭갈비, 삼겹살, 김치전, 파전, 잡채 등 대부분 메뉴에서 여학생의 선호도가 남학생에 비해 높았다.

이상의 결과를 통하여 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 연변이라는 지역적 특수성은 있으나 젊은 세대에서도 전반적으로 중국음식만큼 한국음식이 선호되고 있으며, 대중

화되지 않은 한국 전통음식들의 선호도가 비교적 높게 나타난 결과를 통해 다양한 한식이 중국으로 진출할 수 있는 가능성이 확인되었다.

둘째, 한식의 영양적 균형과 식재료의 건강적 측면을 강조함으로써 한식이 건강에 유익한 음식이라는 이미지를 강조하는 홍보 전략이 필요할 것으로 생각된다.

셋째, 이들이 한식에서 원하는 맵고 담백한 맛의 장점을 살리며 짠 맛을 감소시킨 한식 메뉴 개발에 대한 노력도 필요할 것이다.

넷째, 중국 연변 거주 대학생은 김치류, 비빔밥, 떡볶이에 대한 선호도가 인지도에 비해 높지 않았다는 점에 주목하여 이들 대표 한국음식에 대해서는 중국 젊은 세대의 취향에 맞도록 맛과 향, 질감을 현지화 시키는 노력이 필요하리라 생각된다.

마지막으로 남학생에 비해 여학생의 한식에 대한 선호도가 높고 한식에 대한 인식이 좋으며 새로운 한식을 경험하고자 하는 인식이 높았으므로 우선 젊은 여성을 타겟으로 하는 전략이 한식의 중국 현지화와 중국시장 진입에 유리할 것으로 생각된다.

본 연구는 연변이라는 제한된 조사 지역 설정으로 중국인 전체로 일반화하기에 무리가 있다는 점과 조사 대상자가 대학생에 한정되어 있다는 점에서 한계가 있다. 따라서 중국의 다른 지역을 대상으로 다양한 연령대를 대상으로 후속 연구가 필요할 것으로 생각된다.

References

- Chang HJ, Choi BR, Yi NY, Park BS, Kim HS. 2010. Preferences and product development opinions of Koreans and non-Koreans regarding commercialization of Korean foods. *Korean J. Food Cook. Sci.*, 26(4):458-468
- Chen JK, Chen IS. 2008. Grey Relation Analysis for Leisure Service Industry Reputation Measurement. *Bus. Renaiss. Quarterly*, 3(1):77-96
- Chin HR. 2007. A Comparative study regarding Chinese's perception on Korean food :focused on the residents in Beijing & Shanghai. Master's degree thesis, Sejong University, Korea, pp 82-86
- Cho SH, Kim JH, Kim MH, Lee WJ, Kim EK. 2016. Perception and Preference for Korean Food among Chinese Students Residing in Korea and China. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(4):261-268
- Chun HK, Kim YS, Kim HR. 2009. R&D Plan for Agrifood and Korean Food Globalization in RDA. *Food Industry Nutr.*, 14(1):12-20
- He WH. 2010. Research on Korean food preference and satisfaction of Chinese students in Korea. Master's degree thesis, Paichai University, Korea, pp 38-50
- Hong KH, Oh UH. 2016. Comparisons of Health Related

- Lifestyle and Dietary Behaviors according to Gender, Ethnicity and Residence Type of University Students in Yanbian, China. *Korean J. Food Nutr.*, 29(4):486-498
- Jung HY, Jeon ER. 2010. Preference for Korean food and satisfaction of dormitory foodservice by Chinese students studying at Mokpo national university. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 40(2):283-289
- Kim HP, Kim KS. 2016. The Effects of Menu Selection Attributes of Korean Restaurants on Revisit Intention and Consumers Emotion - Focusing on University Students in Yanji City. *J. Hotel & Resort*, 15(4):465-482
- Kim HS, Lyu ES. 2012. Importance and satisfaction with Korean food for foreigners living in Busan with regard to nationality. *Korean J. Food Cook. Sci.*, 28(2):89-96
- Kim MH. 2008. Foreign Students Staying in Korea who Prefer Korean food. Master's degree thesis, Sookmyung Women's University, Korea, pp 69-76
- Korean Ministry of Culture, Sports and Tourism. 2016. International Visitor Survey 2015. pp 39
- Korean Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries. 2012. Korean food, the 7th of 12 famous foods in the world. Press Release, 2012.4.20.
- Kweon SY, Yoon SJ. 2006. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Chinese at Seoul Residence. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 21(1):17-30
- Kwon YJ, Shin BK. 2010. The Impact of Understanding Korean Food on Image, Attitude, and Globalization Regarding Korean Food. *Korean J. Culin. Res.*, 16(2):136-154
- Lee ES. 2016. The Comparative Analysis of Chinese Students' Preference on Korean Menu and The Determinants of Preference on Korean Food by Familiarity to Korea: Local Chinese Students Vs. Chinese Students in Korea. *J. Hotel & Resort*, 15(1):181-196
- Lee JY, Kim KJ, Park YH, Kim HR. 2010. Preference and Perception of Korean Foods of Foreign Consumers by Nationality. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(1):9-16
- Lee KJ, Cho MS. 2008. Content Analysis of the New York Times on Korean Restaurants from 1980 to 2005. *J. Foodserv. Manag.*, 11(1):281-306
- Lee KP, Choi SS. 2009. Awareness and Preferences for Korean Foods of Chinese Tourists who has Korean Wave. *Hotel Tourism Res. (호텔관광연구)*, 11(1):95-103
- Lee YJ. 2007. A Study on the Recognition, Satisfaction, and Revisit Intentions of Japanese Tourists based on Traditional Korean Foods. *Korean J. Food Cook. Sci.* 23(1):156-164
- Lee YJ. 2010. The Effects of Korean Food Globalization on Foreigners' Perception of Wellbeing Value and Experience with Korean Food. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(5):487-498
- 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(3):285-293
- Park HY, Ahn MW, Kim BW, Kim NY. 2014. Study on Preferences and Perception of Koreans and Non-Koreans Residing in Korea Regarding Globalization of Korean Foods. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 24(2):155-165
- Park ML, Kim YA, Yoon KS, Liu F, Byun GI. 2009. A Research on College Students' Recognition and Preference of Korean Food in Shenyang Region of China-Focused on Bibimbap - *Korean J. Culin. Res.*, 15(1):169-180
- Rhee SK. 2011. Planning & Special Edition: Present Status and Globalization Development Suggestion of HanSik [Korean Meal]. *J. Korean Prof. Engineers*, 44(4):24-27
- 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. Food Cook. Sci.*, 19(6):715-722
- Seo SH, Ryu KM. 2009. Chinese Customers' Perception of Korean Foods and Satisfaction and Revisit Intentions to Korean Cuisine Restaurants-A Focus on Visiting Experience and Frequency of Visits. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 24(2):126-136
- Shin BG. 2009. The perception of Korean food image for the Korean, attitudes, and purchasing globalization also impact on the relationships. *Catering Manag. Sci.*, 12(4):129-149
- Sun BK. 2016. A Study on the Activities linked with Homeland and Identity of Yanbian Korean-chinese. *J. Korean Northeast Asia*, 21(1):53-70
- The Korean Food Foundation. 2010. Research of marketing and excellence for Korean food localization. pp 99
- The Korean Food Foundation. 2014. 200 International Korean Menu Guide. pp9
- Yoon HR. 2005. A Study on Recognition and Preference of Korean Foods for Foreigners in Different Nationality. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 20(3):367-373
- Youn NM, Lee SH, Yoon YS. 2010. A Comparative Study on the Recognition and Attitude of Korean Foods for Japanese and Chinese Tourists in Korea. *J. Foodserv. Manag.*, 13(2) 149-168
- CNN Go. 2011. World's 50 most delicious foods. 2011. 8.7 (<http://travel.cnn.com/explorations/eat/readers-choice-worlds-50-most-delicious-foods-012321>)

Received March 07, 2017; revised April 24, 2017; revised May 27, 2017; revised June 12, 2017; accepted June 14, 2017