

## 한식 관련 분야 전문가들의 한국인 상용 음식과 식품에 대한 인식\*

이상은<sup>1</sup> · 강민지<sup>1</sup> · 박영희<sup>2</sup> · 정효지<sup>3</sup> · 양윤경<sup>2</sup> · 백희영<sup>1§</sup>

서울대학교 식품영양학과,<sup>1</sup> 국립농업과학원,<sup>2</sup> 서울대학교 보건대학원<sup>3</sup>

### Perception of common Korean dishes and foods among professionals in related fields\*

Lee, Sang Eun<sup>1</sup> · Kang, Minji<sup>1</sup> · Park, Young-Hee<sup>2</sup> · Jung, Hyojee<sup>3</sup> · Yang, Yoon-Kyoung<sup>2</sup> · Paik, Hee Young<sup>1§</sup>

<sup>1</sup>Department of Foods and Nutrition, Seoul National University, Seoul 151-742, Korea

<sup>2</sup>National Academy of Agricultural Science, Suwon 441-707, Korea

<sup>3</sup>Graduate School of Public Health, Seoul National University, Seoul 151-742, Korea

#### ABSTRACT

Han-sik is a term in Korean that may indicate any Korean dish or food. At present, there is no general consensus on the definition of Han-sik among scholars or professionals in related fields. The aim of this study was to investigate perceptions of Han-sik by professionals in the fields of food, nutrition, and culinary arts using 512 dishes and foods commonly consumed by Koreans using the 4th Korean National Health and Nutrition Survey. A total of 117 professionals out of 185 initially contacted professionals participated in this online survey. We calculated the rate of respondents with a positive answer, that is "It is Han-sik", on each dish and food from the 512 items in 28 dish groups. Items were categorized into five groups according to their Han-sik perception rate: over 90%, 75–89%, 50–74%, 25–49%, and below 25%. Most items in the three dish groups 'Seasoned vegetables, cooked (Namul·Suk-chae)', 'Kimchis', and 'Salt-fermented foods (Jeotgal)' showed high perception rates of Han-sik, with a higher than 90% positive response. Items in 'Soups', 'Stews', and 'Steamed foods' dish groups also showed high perception rates of Han-sik. However, no item showed a greater than 90% Han-sik perception rate in 'Fried foods (Twigim)', 'Meat, poultry and fishes', 'Legumes, nuts, and seeds', 'Milk and milk products', 'Sugars and confectioneries', and 'Soup'. Most items in the 'Milk and milk products', 'Sugars and confectioneries', and 'Soup' groups belonged to the lowest perception rate of below 25%. There was a significant difference in the proportion of items perceived as Han-sik by the length of living abroad to ( $p < 0.05$ ). In summary, the perception rate of Han-sik seemed to be affected by the cooking method, ingredients, and length of time living abroad by the professionals. Further studies targeting subjects with different characteristics and socioeconomic status are warranted to define the concept of Han-sik. (*Korean J Nutr* 2012; 45(6): 562 ~ 576)

**KEY WORDS:** Han-sik, Korean foods, perception, common foods, professional.

## 서 론

한국음식을 지칭하는 한식에 대해 여러 연구들에서 언급하고 있으나, 현재까지 한국의 음식 문화의 특징을 모두 내포하면서 관련 분야의 학자들 사이에서 보편적 합의를 이끌어낸 정의는 없는 실정이다. 문화인류학적 시각에서 제시된 한국의 음식문화를 특정하기 위한 두 가지 조건은 첫째 시원적 역사

성, 둘째 현상이라고 하였다.<sup>1)</sup> 즉, 한민족 초기로부터 고유한 기층문화와 연관되어 형성, 발전한 것이어야 하고 오늘 날까지 한국인 음식문화에서 보편적으로 확인 가능한 것이어야 한다는 것이다. 따라서 과거에만 통용되고 전승이 안되었거나, 오랜 역사를 갖지 않는 현대적 특성을 갖는 음식 문화는 한국의 특징적인 음식문화라고 할 수 없다는 것이다.<sup>1)</sup> 식품, 영양, 조리분야에서 이뤄진 선행연구에서 특징지는 우리나라의 전통식생활은 주식과 부식이 뚜렷하게 구분되고, 채소를 많이 포함하는

접수일: 2012년 11월 13일 / 수정일: 2012년 11월 24일 / 채택일: 2012년 12월 7일

\*This work is carried out with the support of 'Research Program for Agricultural Science and Technology Development', National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration, Republic of Korea (Project No. PJ007211).

<sup>§</sup>To whom correspondence should be addressed.

E-mail: hypaik@snu.ac.kr

© 2012 The Korean Nutrition Society

This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/>) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

저지방 식단이라는 점, 장류, 김치류, 젓갈류와 같이 고유의 발효음식이 다양하게 발달해 있고 즐겨먹는다는 점이다.<sup>1,2)</sup>

전통 식생활이 형성된 시점을 살펴보면 삼국시대 후기부터 형성되어 주식과 부식이 뚜렷하게 구분되어 있으며, 밥을 주식으로 하여 밥을 먹기 위한 김치류가 필수적인 부식으로 등장하고, 소화를 돕는 짠 젓갈류의 이용도 증가하였다고 한다.<sup>3)</sup> 조선후기에는 우리의 한식이 완성된 시기로 지금과 같은 재료들이 모두 이용되었고, 조리상으로는 찌거나 굽거나 끓이거나 삶거나 볶는 방법 등이 모두 개발되어 실용되었다고 한다.<sup>3)</sup> 조선후기의 기본 식단은 밥, 국 또는 찌개, 김치 외의 나물무침이나 생선구이 같은 반찬이 같이 올라온 형태로<sup>3)</sup> 현대사회의 기본 식단과 큰 차이가 없는 것으로 보고되었다. 국민영양조사자료 (1990, 1992년)와 국민건강영양조사 (1998, 2001, 2007~2008년)자료를 각각 이용해 일상적인 우리나라 가정의 상용식단의 변화를 분석한 결과를 보면 '밥 + 국 + 김치'로 구성된 식단이 모든 연령에서 변함없이 가장 많은 비율을 차지하는 것으로 보고되었다.<sup>3-6)</sup> 그리고 우리나라 사람들은 고려시대부터 채소에다가 밥을 싸 먹는 쌈쌈싸기의 습관이 있다는 기록이 남아있으며 쌈을 포함해 나물이나 생채와 같은 다양한 채소섭취 방법을 통해 예로부터 채소를 즐겨먹는 것으로 알려져 있다.<sup>7,8)</sup> 오래 전부터 쌈으로 먹어온 쌈채소 (상추잎, 들깻잎, 호박잎, 양배추잎, 굴치잎, 콩잎) 외에 1990년대 초부터 서양 채소인 케일, 엔다이브 등이 많이 재배되면서 이들 잎도 쌈채소로 흔히 이용하게 되었고 현재 사람들이 먹고 있는 쌈밥이라는 음식은 이름 모를 다양한 허브와 서양채소를 우리나라만의 독특한 섭취 방식으로 먹고 있는 형태로도 볼 수 있다.<sup>7)</sup> 이렇듯 우리가 쉽게 주변에서 일상적으로 먹는 음식들에 대해 한식이라고 규정하기 위해서는 한식이 무엇인지에 대한 정의를 과학적이고 체계적인 접근방법을 통해 정립해나가는 것이 필요하다 하겠다.

Lee와 Oh는 식품 영양학적 시각에서 음식과 식품을 전통식과 비전통식으로 체계적으로 구분하고 이를 통해 전통식 생활 변화를 고찰하기 위해 무작위로 선정된 240명의 대상자가 섭취한 음식 및 식품 495가지를 음식의 재료와 조리방법의 특성에 따라 '한국식', '서양식', '동양식', '한국절충식', '서양절충식', '동양절충식'의 총 6가지로 체계적으로 분류한 뒤 전통식의 섭취실태를 분석하였다.<sup>9)</sup> 이 연구에서 Lee와 Oh는 '한국식'을 전통적으로 전해 내려오는 한국고유의 조리법과 재료의 의해 만들어진 음식으로 정의 내리고, 고유 한국음식을 만드는데 쓰이지 않는 재료를 고유한 한국 조리법으로 만든 음식을 '한국절충식'으로, 고유 한국음식 재료를 서양조리법으로 만든 음식을 '서양절충식'으로 각각 구분하여 정의하였다.<sup>9)</sup> Lee와 Oh에 의해 제시된 전통식 분류체계를 따라 대상자들의 섭취식단에서 전통적인 식생활의 유지 여부를 측정하는 연구들이

진행되었으나,<sup>10,11)</sup> 이들 연구들은 음식과 식품을 연구자가 직접 분류하여 분석하였기 때문에 조사 대상자들의 한식 인식 여부는 반영되지 않았다고 할 수 있다.

그리고 현재까지 한식 인식과 관련하여 진행되어 온 연구들을 살펴보면 음식과 식품 자체에 대한 한식 인식 여부보다는 우리나라 음식에 대한 맛, 건강, 이미지, 위생 등의 측면에서 전반적인 인식과 기호도, 선호도를 국내 여러 계층과 국내 체류 외국인과 유학생들을 대상으로 조사한 연구들이 활발히 이뤄지고 있는 실정이다.<sup>12-17)</sup> 또한 최근에는 전통음식에 지역적인 특성을 가지고 있는 향토음식을 같이 묶은 전통향토음식을 발굴하고 산업화시키기 위한 연구들이 활발히 진행되고 있다.<sup>18,19)</sup> 이러한 연구동향은 국가적 차원에서 추진된 한식 세계화가 영향을 미쳤을 것으로 사료되며, 한국 음식과 식품의 프랜차이즈화를 통한 해외 수출 증가와 국내 식품 산업과 관광산업의 발전을 도모하기 위해 앞으로도 다각도에서 심도 있게 진행되어야 할 부분이다.<sup>15,16,20)</sup>

그러나, 한식의 세계화와 더불어 활발히 이뤄지고 있는 한식의 이미지 구축과 외식산업에서의 위치선점을 위해 한식과 관련된 전반적인 인식 조사도 중요하지만, 한편으로 한식이 세계 시장에 진출할수록 우리나라 사람들이 일반적으로 섭취하고 있는 상용음식과 식품에 대해 어떻게 인식하고 있는지에 대한 한식 인식조사를 다양한 계층에서 실시하는 것이 우선되어야 할 것이라 사료된다. 따라서 본 연구에서는 일반인을 대상으로 한식 인식조사를 실시한 선행 연구<sup>20)</sup>에 이어 한식 관련 전문가들의 한식 인식 실태를 파악하고자 식품, 영양, 조리 분야 전문가들에게 설문조사를 통해 우리나라 국민의 상용음식과 식품에 대한 한식 인식여부를 조사하고자 한다.

## 연구 방법

### 조사대상자

본 연구는 식품, 영양, 조리 관련 주요 학회 6개에 소속되어 있는 전문가 중 해당 학회의 추천을 받은 식품, 영양, 조리 분야의 전문가와 한식 관련 논문을 쓴 외식분야 전문가, 국립연구기관에 등록되어 있는 한식관련 전문가로 구성된 국립연구기관의 전문가 풀(pool)의 총 185명을 대상으로 수행하였다. 선정된 한식 관련 전문가들은 대부분 대학의 교수 및 강사, 연구원, 그 외 식품 및 조리분야의 전문화된 종사자이다. 2012년 7월 31일부터 2012년 9월 30일까지 서울 S대학교 온라인 설문 시스템을 통해 선정된 한식 관련 전문가들에게 우리나라 주요 상용 음식과 식품에 대한 한식 인식 여부를 응답하도록 하였다. 이메일로 온라인 설문지가 발송된 185명 중 117명이 응답하여 응답률은 63.2%였다. 조사 대상자의 일반적 특성을 파

악하기 위해 성별, 연령, 직업, 전문분야 및 경력, 교육수준, 해외체류경험 및 기간을 설문조사 항목에 포함하였다. 온라인 설문을 시작하기 전 조사 대상자에게 연구 목적, 연구방법 및 내용을 설명하고 설문 참여여부에 동의한 후에 온라인 설문조사를 시작할 수 있도록 하였다. 본 연구는 서울대학교 보건대학원 연구윤리심의위원회의 심의를 받았다.

### 조사내용 및 방법

본 연구에서는 한국 성인 대상으로 우리나라의 주요 상용 음식과 식품에 대한 한식 인식을 조사하기 위하여 선행연구<sup>20)</sup>에서 작성한 512종의 음식과 식품 목록을 사용하였다. 목록에 포함된 512종의 항목은 국민건강영양조사 (제4기, 2007~2009년)에서 24시간 회상법을 통해 수집한 식사섭취조사 자료를 이용하여 섭취 빈도가 50회 이상인 다빈도 음식과 식품 총 571종을 일차 선별한 후 유사한 음식을 일부 취합하여 최종 선정하였으며 자세한 과정은 선행연구<sup>20)</sup>에 제시되었다. 선정된 512종의 음식과 식품은 대상자들에게 좀더 간결하게 보이는 설문지를 제공하기 위해 국민건강영양조사의 29개 음식군 분류 체계에서 '기타'군을 제외한 28개 음식군을 15개 음식군으로 재분류하였다. 재분류한 15개 음식군은 다음과 같다. 1) 밥류; 30종, 2) 면·만두·죽 및 스프류; 30종, 3) 국 및 탕류; 29종, 4) 찌개 및 전골류; 22종, 5) 찜 및 구이류; 41종, 6) 전·적·부침 및 볶음류; 48종, 7) 조림 및 튀김류; 38종, 8) 나물·숙채·생채·무침 및 김치류; 74종, 9) 젓갈·장아찌·절임·장 및 양념류; 50종, 10) 수·조·어·육류; 11종, 11) 곡류·서류·두류·견과 및 종실류; 23종, 12) 과일·채소 및 해조류; 36종, 13) 음료·차 및 주류; 36종, 14) 빵 및 과자류; 31종, 15) 유제품·빙과류·당류; 13종, 또한 본 연구에서는 국민건강영양조사의 28개 음식군 분류체계에서 '당류'인 설탕과 '유지류'군에 해당하는 마요네즈, 참기름을 조리시 일반적인 사용 용도를 고려하여 '양념류'에 포함시켰다. 512종의 음식과 식품은 온라인 설문을 통해 위에서 제시한 15개 음식군의 순서대로 제시하고, 응답자들이 개별 음식과 식품에 대해 '한식이다', '한식이 아니다', '모르겠다' 중 하나를 선택하도록 하였다.

### 자료 분석 및 통계처리

조사 대상자들의 한식 인식은 설문에 포함된 512종의 상용 음식과 식품 중 '한식이다'라고 응답한 사항을 분석하였다. 한식 인식률은 512종 각 항목에 대하여 '한식이다'라고 응답한 대상자의 비율을 구하여 5개의 범주 '25% 미만', '25~50% 미만', '50~75% 미만', '75~90% 미만', '90% 이상'으로 분류하였다. 음식과 식품의 한식 인식의 경향을 파악하기 위하여 512종의 항목을 국민건강영양조사의 28개 음식군 분류체계를 이용하여 표로 제시하였다. 단, 본 연구에서는 28개 음식군 중 '유지류'군

은 '장류, 양념류'군에 포함시켜 별도의 '유지류'군을 없애고, '죽 및 스프류'군을 각각 '죽류'군과 '스프류'군으로 분리시켜 28개 음식군으로 체계화하여 분석하였다. 대상자들의 전문 분야에 따른 한식 인식률의 차이는  $\chi^2$ -test를 통해 비교하였으며, 일반 선형모델 (General Linear Model)을 사용하여 512종의 항목 중 '한식이다'라고 응답한 음식과 식품의 항목 비율을 대상자들의 일반적 특성에 따라 비교 분석하였다. 모든 자료는 SAS 통계프로그램 (ver. 9.3, SAS institute, Cary, NC, USA)을 사용하여 분석하였으며  $p < 0.05$ 를 통계적으로 유의한 것으로 간주하였다.

## 결 과

### 조사 대상자의 일반적 특성

본 연구에 총 117명의 한식과 관련된 전문가가 참여하였으며, 설문에 참여한 대상자들의 일반적 특성은 Table 1에 제시하였다. 조사 대상자는 여자가 남자보다 약 7배 정도 많았고 ( $p < 0.0001$ ), 연령은 대부분이 40~60세 미만인 것으로 나타났다. 전문 분야별로는 영양과 조리 쪽 분야에 종사하고 있는 대상자들이 많았고 자신의 전문 분야에 20년 이상의 경력을 가지고 있는 대상자들이 53%로 가장 많았다 ( $p < 0.05$ )(Table

**Table 1.** General characteristics of respondents (n = 117)

	n	%	p-value
Gender			
Male	15	12.8	<0.0001
Female	102	87.2	
Age (years) <sup>1)</sup>			
30-39	9	7.7	<0.0001
40-49	34	29.1	
50-59	61	52.1	
60-69	11	9.4	
Areas of expertise			
Food	26	22.2	<0.0001
Nutrition	43	36.8	
Culinary	48	41.0	
Career experience (years)			
<10	12	10.3	0.0330
10-19	43	36.8	
≥ 20	62	53	
Experience of living abroad (years)			
<1	40	34.2	0.0036
1-3	25	21.4	
3-5	15	12.8	
≥5	37	31.6	

p-value from chi-square test

1) Since two respondents inappropriately reported their ages, they were excluded in classifying age group.



1). 해외 거주경험에서는 해외에 거주한 경험이 없거나 거주기간이 1년 미만이 경우가 40명 (34.2%), 5년 이상의 해외거주 경험이 있는 사람이 37명 (31.6%)으로 경험이 적거나 아예 없는 대상자와 이와는 반대로 5년 이상의 장기체류 경험이 있는 대상자의 비율이 비슷하게 나타났다.

### 조리된 음식군별 개별 음식에 대한 한식 인식률

28개의 음식군 중 ‘밥류’, ‘면 및 만두류’, ‘죽류’, ‘국 및 탕류’ 등과 같이 주로 조리된 음식으로 구성된 조리 음식군과 ‘양념류’, ‘수, 조, 어, 육류’, ‘곡류, 서류’, ‘과일류’, ‘채소류, 해조류’ 등과 같이 주로 조리되지 않은 개별 음식 또는 단일 식품으로 구성된 비조리 음식군을 나눠 그에 속하는 개별 음식과 식품에 대한 한식 인식률을 각각 Table 2와 3에 제시하였다. 조사대상자의 90% 이상이 한식으로 인식한 음식은 조리 음식군으로 분류된 336종 항목 중에 235종 (70.1%)으로 나타났다. 각 음식군별로 제시된 항목 중 ‘밥류’ 43%, ‘면류 및 만두류’ 41%, ‘죽류’ 57%, ‘국 및 탕류’ 90%, ‘찌개 및 전골류’ 86%, ‘찜류’ 93%, ‘구이류’ 50%, ‘전, 적 및 부침류’ 82%, ‘볶음류’ 73%, ‘조림류’ 73%, ‘나물, 숙채류’ 100%, ‘생채, 무침류’ 71%, ‘김치류’ 100%, ‘젓갈류’ 100%, ‘장아찌, 절임류’ 58%에 해당되는 항목을 대상자의 90% 이상이 ‘한식이다’라고 인식하고 있는 것으로 조사되었다.

‘밥류’의 경우 비빔밥, 잡곡밥류, 콩밥류는 대부분의 대상자들이 한식이라고 응답하였으나, 현대사회에서 편의식으로 청소년들과 젊은 층에서 많이 소비되고 있는 삼각김밥의 경우 한식 인식률이 50% 미만으로 나타났다. 그 밖에도 짜장밥, 카레라이스 같은 덮밥류나 오므라이스, 알밥, 초밥 등의 일품음식들에 대한 한식 인식률은 25% 미만으로 낮은 것으로 조사되었다. ‘면류 및 만두류’에서 설문 항목으로 제시된 면류에 대해 대부분 한식이라고 응답했으나 만두류의 경우에는 조리방법과 조리에 함께 사용된 식품에 따라 한식 인식률이 다르게 나타나 흥미로운 결과를 보여주었다. 떡만두국은 대상자의 90% 이상, 만두국과 김치만두는 75~90% 미만이 한식이라고 대답한 반면, 물만두와 고기만두는 50~75% 미만, 군만두는 25~50% 미만으로 상대적으로 한식이라고 인식하는 사람이 적었다. 같은 만두류에 대해서 한식 인식률에 차이를 보인 것은 음식의 조리방법이나 주재료 또는 부재료로 함께 사용된 식품이 한식 인식에 영향을 미칠 수 있다는 사실을 보여준 예라고 할 수 있겠다.

‘죽류’에 해당하는 7종의 죽에 대한 한식 인식률은 계살죽이 50~75% 미만으로 상대적으로 낮았다. ‘국 및 탕류’와 ‘찌개 및 전골류’에 속하는 음식 대부분의 한식 인식률이 90% 이상으로 나타났으나 ‘국 및 탕류’에서는 어묵국이 25~50% 미만,

‘찌개 및 전골류’에서는 부대찌개가 50~75% 미만으로 같은 음식군내에서 가장 낮은 한식 인식률을 보였다. 그러나 부대찌개의 경우 소시지, 햄, 치즈와 같이 우리나라에 소개된 지 오래되지 않은 식재료가 같이 사용되는 음식임에도 불구하고, 어묵국의 한식 인식률보다 높은 것으로 조사되었다. 이는 부대찌개의 경우 어묵국과는 다르게 대부분의 한국 사람들이 한식이라고 인정하는 우리나라의 고유성이 높은 식재료인 김치가 함께 사용되었다는 점과 6.25전쟁 직후 우리나라에서 처음으로 만들어져서 즐겨먹게 된 음식이라는 점 때문에 더 많은 사람들이 한식으로 인식하는 것이라고 생각된다.

‘찜류’에 속하는 15종 중에서 14종의 음식에 대해 90% 이상이 한식이라고 답했으며, ‘찜류’ 중에 달걀찜이 75~90% 미만으로 한식 인식률이 가장 낮게 나타났다. ‘구이류’는 대체로 육류구이, 생선구이와 같은 음식의 한식 인식률이 높게 나타났고 햄구이와 함박스테이크는 25% 미만의 한식 인식률을 보였다. ‘전, 적 및 부침류’는 22종 중에 18종에 해당하는 항목을 90% 이상의 대상자들이 한식이라고 인식하고 있었으며 햄부침과 스크램블드 에그에 대한 한식 인식률이 25% 미만으로 가장 낮게 나타났다. ‘볶음류’와 ‘조림류’는 모두 제시된 항목 중 73%에 해당하는 음식들의 한식 인식률이 높은 것으로 나타났으며 ‘볶음류’ 중 어묵볶음, 햄채소볶음, 마파두부와 소시지 볶음의 한식 인식률이 가장 낮았다. 이는 일반적으로 근래에 외국에서 들어온 식재료라고 여겨지는 어묵, 햄, 소시지 때문인 것으로 생각된다.

설문조사에 포함된 상용 음식 중에 ‘나물, 숙채류’, ‘김치류’와 ‘젓갈류’에 포함된 모든 항목에 대해 조사대상자의 90% 이상이 ‘한식이다’라고 응답하였으나, 반대로 ‘튀김류’의 경우 한식 인식률이 90% 이상인 항목이 없는 것으로 나타났다. 이는 튀김이라는 조리법 자체가 일반적으로 우리나라 고유의 조리법이라고 여겨지지 않아서일 것으로 사료된다.

‘장아찌, 절임류’에서는 오이피클에 대한 한식 인식률이 가장 낮은 것으로 조사되었다.

### 조리되지 않은 음식군별 개별 음식과 단일 식품에 대한 한식 인식률

조리되지 않은 개별 음식 또는 단일 식품으로 구성된 비조리 음식군에 해당하는 176종의 항목 중에 조사대상자들 90% 이상이 한식으로 인식한 항목은 31종 (17.6%)으로 나타났다. 각 음식군별로 한식 인식률이 90% 이상인 항목의 비율을 살펴보면 ‘장류, 양념류’ 41%, ‘곡류, 서류 제품’ 50%, ‘과일류’ 6%, ‘채소, 해조류’ 17%, ‘음료 및 차류’ 26%, ‘주류’ 20%, ‘빵 및 과자류’ 3%였다. ‘수, 조, 어, 육류’, ‘두류, 견과 및 종실류’, ‘유제품류 및 빙과류’, ‘당류’, ‘스프류’는 한식 인식률이 90% 이상인 항

**Table 2.** List of prepared dishes categorized by Han-sik perception rate

Hansik perception rate	Dish <sup>1)</sup>	Number of dish (%)
Cooked rices		
Over 90%	Cooked rice with assorted vegetables and meat (비빔밥), Cooked rice with assorted vegetables in stone pot (돌솥비빔밥), Rice with seasoned soybean sprouts (콩나물밥), Crust of overcooked rice (누룽지), Rice with barley (보리밥), Rice with assorted vegetables, seeds and grains in stone pot (영양돌솥밥), Rice with assorted grains (잡곡밥), Rice with glutinous rice (찰밥), Rice with brown rice (현미밥), Rice with sorghums (수수밥), Rice with assorted grain and beans (혼합잡곡밥), Rice with beans (콩밥), Rice with glutinous millet (차조밥)	30
75–89%	Rice with red beans (팥밥), Rice with green pea (완두콩밥), Rice with millet (기장밥), Rice with black rice (흑미밥), Cooked rice (쌀밥), Fried rice with Kimchi (김치볶음밥), Rice with corn (옥수수밥)	13 (43)
50–74%	Rice ball (주먹밥), Dried seaweed rolls (김밥)	7 (23)
25–49%	Triangular dried seaweed rolls (삼각김밥), Fried rice (볶음밥)	2 (7)
0–24%	Rice with black bean sauce (짜장밥), Rice with flying fish egg (알밥), Seasoned rice wrapped in a fried tofu (유부초밥), Omulet rice (오프라이스), Curry rice (카레라이스), Raw fish on rice (생선초밥)	2 (7)
Noodles and dumplings		
Over 90%	Sliced rice cake soup (떡국), Chilled Buckwheat noodle soup (물냉면), Noodle in cold bean soup (콩국수), Banquet Noodles (잔치국수), Rice cake and dumpling Soup (떡만둣국), Spicy mixed buckwheat noodles (비빔냉면), Korean style pasta soup (수제비), Hand-made noodles in broth (칼국수), Spicy mixed noodle with vegetable (비빔국수)	22
75–89%	Spicy buckwheat noodles with vegetable (막국수), Dumpling soup (만둣국), Kimchi dumpling (김치만두)	9 (41)
50–74%	Buckwheat noodle (메밀국수), Boiled dumpling (물만두), Dumpling (고기만두)	3 (14)
25–49%	Spicy cold noodle with vegetable (졸면), Fried dumpling (군만두), Instant noodle (라면)	3 (14)
0–24%	Black bean paste noodle (짜장면), Spicy noodle with vegetable and seafood (짬뽕), Udon noodle (우동), Spaghetti (스파게티)	4 (18)
Porridges		
Over 90%	Rice porridge with abalone (전복죽), Rice and red bean porridge (팥죽), Pumpkin porridge (호박죽), Rice porridge (쌀죽/흰죽)	7
75–89%	Rice porridge with vegetables (채소죽), Rice porridge with chicken (닭죽)	4 (57)
50–74%	Crab meat porridge (게살죽)	2 (29)
Soups		
Over 90%	Kimchi soup (김치국), Bean sprout soup (콩나물국), Dried Alaska pollack soup (북엇국), Napa cabbage soup (우거지국), Dried Alaska pollack and soybean sprout soup (해장국), Thick beef bone soup (곰탕), Frozen Alaska pollack soup (동태국), Chicken and ginseng soup (삼계탕/닭백숙), Beef soup with seasoned red pepper sauce (쇠고기 육개장), Short rib soup (갈비탕), Seaweed soup (미역국), Soup with beef and bone (설렁탕), Beef leg bone soup (사골국), Pork rib soup (뼈다귀 해장국), Soybean paste soup (된장국), Radish soup (뽕국/무국), Beef soup (쇠고기국), Ox blood soup (선짓국), Chicken soup with seasoned red pepper sauce (닭개장), Marsh snail soup (울갱이 해장국), Potato soup (감자국), Chilled sour soup (냉국), Chicken soup (닭곰탕/닭국), Clam soup (조갯국), Blood sausage soup (순댓국), Squid soup (오징어국)	29
75–89%	Tofu soup (두부국)	26 (90)
50–74%	Egg soup (달걀국)	1 (3)
25–49%	Fish paste soup (어묵국)	1 (3)
Stews		
Over 90%	Kimchi stew (김치찌개), Soybean paste stew (된장찌개), Fermented soybean paste stew (청국장찌개), Pureed soybean curd stew (콩비지찌개), Tofu stew (두부찌개), Loach soup (추어탕), Alaska pollack stew (동태찌개/생태찌개), Spicy soft tofu stew (순두부찌개), Young pumpkin stew (호박찌개), Crab soup (꽃게탕), Pork stew (돼지고기찌개), Spicy chicken soup (닭매운탕/닭도리탕), Dog meat soup (보신탕), Belt-fish pot stew (갈치찌개), Mackerel pot stew (고등어찌개), Spicy fish soup (생선매운탕), Pork rib soup with potatoes (감자탕), Assorted spicy seafood soup (해물탕), Pacific saury stew (꽂찌개)	22
75–89%	Eel soup (장어탕), Duck soup (오리탕)	19 (86)
50–74%	Spicy sausage stew (부대찌개)	2 (9)
Steamed foods		
Over 90%	Steamed granulated ark shell (꼬막찜), Braised yellow croaker (조기찜), Braised beef rib (소갈비찜), Steamed sesame leaf (갯잎찜), Braised frozen alaska pollack (동태/명태찜), Braised spicy angler (아구찜), Braised seafood with soybean sprouts (해물콩나물찜), Braised pork rib (돼지갈비찜), Steamed green young pepper (파리고추찜), Napa wraps with pork (돼지고기보쌈/수육), Steamed young pumpkin (호박찜), Braised chicken (닭찜), Korean-style blood sausage (순대), Petitfoes (족발)	15
		14 (93)

Table 2. Continued

Hansik perception rate	Dish <sup>1)</sup>	Number of dish (%)
75~89%	Steamed egg (달걀찜)	1 (7)
Grilled foods		26
Over 90%	Korean barbecue (불고기), Korean pork barbecue (돼지불고기), Grilled pork ribs (돼지갈비구이), Grilled beef ribs (소갈비구이), Grilled salt-dried croaker (굴비구이), Grilled belt-fish (갈치구이), Grilled mackerel (고등어구이), Grilled yellow croaker (조기구이), Grilled flat fish (가자미구이), Grilled pork belly (삼겹살구이), Grilled mackerel pike (꽁치구이), Grilled laver (김구이), Grilled pork (돼지고기구이)	13 (50)
75~89%	Grilled arabesque greenling (임연수구이), Grilled beef tripe (내장구이/곱창구이), Grilled sirloin (쇠등심구이), Grilled Spanish mackerel (삼치구이), Grilled chicken (닭구이), Grilled sea bream (도미구이), Grilled mushroom (버섯구이), Grilled and marinated eel (양념장어구이), Korean duck barbecue (오리불고기)	9 (35)
50~74%	Chicken brochette (닭꼬치구이), Grilled duck (오리고기로스)	2 (8)
0~24%	Grilled ham (햄구이), Hambak steak (햄박스테이크)	2 (8)
Pan-fried foods		22
Over 90%	Kimchi pancake (김치전), Mung-bean pancake (녹두빈대떡), Chive pancake (부추전), Seafood and welsh onion pancake (해물파전), Tofu pancake (두부전), Seasoned and grilled beef (쇠고기산적), Welsh onion pancake (파전), Young pumpkin pancake (호박부침개), Pan-fried young pumpkin (호박전), Potato pancake (감자전), Pan-fried tofu (두부부침), Pan-fried mushroom (버섯전), Pan-fried frozen Alaska pollack (동태전), Grilled short rib patties (떡갈비), Pan-fried meat rolls (완자전), Pan-fried meatball (돼지고기완자전), Vegetable pancake (야채전), Pan-fried fishcake (해물완자전)	18 (82)
50~74%	Rolled omelette (달걀말이)	1 (5)
25~49%	Pan-fried egg (달걀부침/달걀후라이)	1 (5)
0~24%	Pan-fried ham (햄부침), Scrambled eggs (스크램블드에그)	2 (9)
Stir-fried foods		26
Over 90%	Stir-fried Kimchi (김치볶음), Stir-fried sea mustard stem (미역줄기볶음), Stir-fried green pepper and anchovy (고추멸치볶음), Stir-fried rice cake (떡볶이), Stir-fried garlic stem (마늘종볶음), Stir-fried pork and Kimchi (돼지고기김치볶음), Stir-fried octopus (낙지볶음), Stir-fried anchovy (멸치볶음), Stir-fried dried squid (오징어채볶음), Stir-fried small anchovy (잔멸치볶음), Stir-fried noodles with vegetables (잡채), Stir-fried green laver (파래볶음), Stir-fried green pepper (고추볶음), Stir-fried dried shrimp (건새우볶음), Stir-fried squid (오징어볶음), Spicy grilled chicken (닭볶음/닭갈비), Stir-fried pork (돼지고기볶음), Stir-fried mushroom (버섯볶음), Stir-fried shredded potato (감자볶음)	19 (73)
75~89%	Stir-fried shrimp (새우볶음), Stir-fried beef (쇠고기볶음), Stir-fried onion (양파볶음)	3 (12)
25~49%	Stir-fried fish paste (어묵볶음), Stir-fried ham and vegetables (햄채소볶음), Stir-fried spicy tofu (마파두부)	3 (12)
0~24%	Stir-fried sausage (소시지볶음)	1 (4)
Braised foods		22
Over 90%	Braised anchovy (멸치조림), Braised belt-fish (갈치조림), Braised mackerel (고등어조림), Braised tofu with seasoning (두부조림), Braised bean (콩조림/콩자반), Braised yellow croaker (조기조림), Braised green pepper (고추조림), Braised potato (감자조림), Braised frozen Alaska pollack (동태조림), Braised dried Alaska pollack (북어조림), Braised beef seasoned with soy sauce (장조림), Braised pacific saury (꽁치조림), Braised halibut (가자미조림), Braised Spanish mackerel yellow tail (삼치조림/방어조림), Braised chicken (닭조림), Braised lotus root (연근조림)	16 (73)
75~89%	Braised burdock (우엉조림), Braised egg (달걀조림), Braised dried filefish fillet (취포조림)	3 (14)
50~74%	Braised peanut (땅콩조림), Braised fish paste (어묵조림)	2 (9)
0~24%	Braised meatball (미트볼조림)	1 (5)
Fried foods		16
75~89%	Fried sea tangle (다시마튀김), Fried green pepper (고추튀김), Fried laver (김튀김)	3 (19)
50~74%	Fried boneless chicken with sweet and spicy sauce (닭갈정), Fried sweet potato (고구마튀김), Fried laver rolls in starch vermicelli (김말이튀김), Fried vegetable (채소튀김)	4 (25)
25~49%	Fried and sweetened sweet potato (고구마맛탕), Fried squid (오징어튀김), Fried chicken with sweet and spicy sauce (양념치킨)	3 (19)
0~24%	Fried shrimp (새우튀김), French fries (후렌치후라이), sweet and sour fried pork (탕수육), Fried chicken (후라이드치킨), Pork cutlet (돈까스), Fish cutlet (생선까스)	6 (38)

Table 2. Continued

Hansik perception rate	Dish <sup>1)</sup>	Number of dish (%)
Seasoned vegetables, cooked		
Over 90%	Seasoned sweet potato stem, cooked (고구마줄기나물), Seasoned bracken, cooked (고사리나물), Seasoned perilla leaves, cooked (깻잎나물), Seasoned shepherd's purse, cooked (냉이나물), Seasoned balloon flower roots, cooked (도라지나물), Seasoned butterbur, cooked (머위나물), Seasoned parsley, cooked (미나리나물), Seasoned amaranth, cooked (비름나물), Seasoned spinach, cooked (시금치나물), Seasoned dried radish greens, cooked (시래기나물), Seasoned sowthistle, cooked (썩바귀나물), Seasoned young radish leaves, cooked (열무나물), Seasoned wild plant, cooked (취나물), Seasoned sea weed fusiforme, cooked (툇나물), Seasoned pimpinella brachycarpa, cooked (참나물), Seasoned eggplant, cooked (가지나물), Seasoned red pepper leaves, cooked (고추잎나물), Seasoned radish, cooked (무나물), Seasoned soybean sprouts, cooked (콩나물), Seasoned stem of taro, cooked (토란대나물), Seasoned young pumpkin, cooked (호박나물), Seasoned wild edible greens, cooked (산나물), Seasoned napa cabbage, cooked (배추나물), Seasoned mung-bean sprouts, cooked (숙주나물), Seasoned canola, cooked (유채나물)	25 (100)
Seasoned vegetables and other foods		
Over 90%	Fresh Kimchi (배추겉절이), Seasoned codonopsis lanceolata (터덕무침), Seasoned balloon flower root (도라지생채), Seasoned tangy sedum (돌나물), Seasoned dried radish (무말랭이무침), Seasoned radish (무생채), Seasoned acorn jelly (도토리묵 무침), Seasoned water dropwort (미나리무침), Seasoned sliced skate fish (홍어회무침), Seasoned lettuce (상추겉절이), Seasoned wild garlic (달래무침), Seasoned stem of garlic (마늘쫑무침), Seasoned chive (부추무침), Seasoned cucumber (오이생채), Seasoned cucumbers, pickled (오이지무침), Seasoned spicy welsh onion (파무침), Seasoned mungbean jelly (청포묵 무침), Seasoned dried Alaska pollack (북어채무침), Seasoned green laver (파래무침), Seasoned sea mustard in vinegar (미역초무침), Seasoned squid, cooked (오징어무침), Seasoned dry squid strips (오징어채무침), Seasoned laver (김무침), Seasoned sliced raw fish (회무침)	34 (71)
75–89%	Seasoned dried filefish fillet (취포무침)	1 (3)
50–74%	Seasoned whelk (골뱅이무침)	1 (3)
25–49%	Jellyfish platter (해파리 냉채), Seasoned pickled radish (단무지무침)	2 (6)
0–24%	Potato salad (감자 샐러드), Fruits salad (과일 샐러드), Vegetable salad (채소 샐러드), Corn salad (옥수수 샐러드), Cabbage salad (양배추 샐러드), Lettuce salad (양상추 샐러드)	6 (18)
Kimchies		
Over 90%	Mustard leaf Kimchi (갯김치), Youngia sonchifolia Kimchi (고들빼기김치), Seasoned cubed radish Kimchi (깍두기), Perilla leaf Kimchi (깻잎김치), Chilled water Kimchi (나박김치), Radish water Kimchi (동치미), Kimchi (배추김치), White Kimchi (백김치), Young radish leaves Kimchi (열무김치), Cucumber Kimchi (오이김치), Cucumber Kimchi with chive fillings (오이소박이), Radish root and leaves Kimchi (총각김치), Spring onion Kimchi (파김치), Chive Kimchi (부추김치), Radish Kimchi with fish sauce (섞박지)	15 (100)
Salt-fermented foods		
Over 90%	Salted belt-fish, fermented (갈치젓), Salted small octopus, fermented (꼴뚜기젓), Marinated crab in soy sauce, fermented (간장게장), Salted anchovies, fermented (멸치젓), Salted oyster, fermented (어리굴젓), Salted squid, fermented (오징어젓), Salted clams, fermented (조개젓), Salted Alaska pollack viscera, fermented (창란젓), Salted shrimp, fermented (새우젓), Salted yellow croaker, fermented (황새기젓), Salted octopus, fermented (낙지젓), Marinated crab in red pepper sauce, fermented (양념게장), Salted Alaska pollack roe, fermented (명란젓)	13 (100)
Pickled or preserved foods		
Over 90%	Pickled green pepper (고추장아찌), Pickled perilla leaves/ ligularia fischeri leaves/ soybean leaves (깻잎장아찌/곰취장아찌/콩잎장아찌), Pickled stem of garlic (마늘쫑장아찌), Pickled garlic (마늘장아찌), Salted cucumber (오이지), Salted radish in water (무짬지), Pickled cucumber in soy sauce (오이장아찌)	7 (58)
75–89%	Pickled onion (양파장아찌), Pickled radish in soy sauce/vinegar (무장아찌/무초절임)	2 (17)
25–49%	Pickled radish (단무지), Pickled plum (매실장아찌/우메보시)	2 (17)
0–24%	Pickled cucumber (오이피클)	1 (8)

1) Dishes are arranged by descending order of Han-sik perception response rate.



**Table 3.** List of seasonings and commercially prepared and non-cooked foods by Han-sik perception rate

Hansik perception rate	Food <sup>1)</sup>	Number of dish (%)
<b>Seasonings</b>		
Over 90%	Soybean paste (된장), Red pepper paste (고추장), Red pepper paste with vinegar (초고추장), Soy sauce (간장), Seasoned soybean paste (쌈장), Marinade (양념장), Sesame seed (깨), Seasoned red pepper sauce (고추다대기), Sesame oil (참기름)	22 9 (41)
75-89%	Salt (소금)	1 (5)
50-74%	Sesame oil mixed with salt (기름장), Sugar (설탕), Pepper (후추)	3 (14)
25-49%	Meat-sauce (고기용 소스)	1 (5)
0-24%	Mustard sauce (겨자소스/머스타드소스), Black-bean sauce (짜장 소스), Black sauce paste (춘장), Mayonnaise (마요네즈), Curry sauce (카레 소스), Salad dressing (샐러드드레싱), Horseradish (와사비), Tomato ketchup (토마토케첩)	8 (36)
<b>Meat, poultry and fishes</b>		
75-89%	Dried anchovies (멸치), Dried squid (마른오징어포), Raw oyster (생굴), Raw squid (생오징어)	11 4 (36)
50-74%	Egg/Boiled egg (달걀/삶은계란), Dried filefish fillet (취포), Raw halibut (광어회)	3 (27)
25-49%	Assorted raw fish (모듬회), Fish paste (어묵)	2 (18)
0-24%	Canned tuna (참치통조림), Sausage (돼지고기가공품/소시지)	2 (18)
<b>Cereals</b>		
Over 90%	A stick of rounded rice cake (가래떡), Steamed white rice cake (백설기), Half-moon-shaped rice cake (송편), Rice cake stuffed with syrup (꿀떡), Glutinous rice cake with bean flour (인절미), Steamed rice cake with red beans (시루떡), Plain cubed rice cake/potato cake (절편/감자떡), Assorted glutinous rice cake (모듬찰떡)	16 8 (50)
75-89%	Glutinous rice cake stuffed with red bean paste (찰쌀떡/팥속), Sweet potato/steamed/baked (고구마/찐고구마/군고구마), Corn/steamed, baked (옥수수/찐옥수수/군옥수수), Potato/steamed/baked (감자/찐감자/구운감자), Corn/puffed (옥수수/강냉이), Puffed rice (튀긴쌀/튀밥)	6 (38)
0-24%	Cereal (시리얼), Popcorn (팝콘)	2 (13)
<b>Legumes, nuts and seeds</b>		
75-89%	Tofu (두부), Bean (콩), Chestnut (밤), Ginkgo nut (은행), Walnut (호두)	7 5 (73)
50-74%	Peanut (땅콩)	1 (14)
0-24%	Almond (아몬드)	1 (14)
<b>Fruits</b>		
Over 90%	Dried persimmon (곶감)	18 1 (6)
75-89%	Oriental melon (참외), Persimmon (감), Pear (배), Peach (복숭아), Apple (사과), Watermelon (수박), Plum (자두), Grape (포도), Mandarin (귤), Strawberry (딸기)	10 (56)
50-74%	Tomato (토마토)	1 (6)
25-49%	Cherry tomato (방울토마토)	1 (6)
0-24%	Kiwi (키위), Orange (오렌지), Melon (멜론), Banana (바나나), Pineapple (파인애플)	5 (28)
<b>Vegetables and seaweeds</b>		
Over 90%	Perilla leaf (들깨잎), Edible shoots of a fatsia (두릅), Pumpkin leaves (호박잎)	18 3 (17)
75-89%	Raw sea mustard (생미역), Green pepper (풋고추), Crown daisy (쑥갓), Napa cabbage (배추), Laver (김), Lettuce (상추), Welsh onion (파), Garlic (마늘), Cucumber (오이), Sea tangle (다시마), Carrot (당근)	11 (61)
50-74%	Onion (양파)	1 (6)
25-49%	Cabbage (양배추)	1 (6)
0-24%	Bell pepper (피망), Broccoli (브로콜리)	2 (11)
<b>Beverages and teas</b>		
Over 90%	Cinnamon punch (수정과), Rice punch (식혜), Parched barley powder drink (미숫가루/선식음료), Ginseng tea (인삼차), Ginger tea (생강차), Job's tears tea (율무차), Citron tea (유자차), Mugwort tea (쑥차)	31 8 (26)
75-89%	Solomon's-seal tea (동굴레차), Odukyecha (오두개/오디차), Yam juice (마즙), Pear juice (배 음료), Plum juice (매실액)	5 (16)
50-74%	Soy milk (두유), Green tea (녹차), Apple juice (사과주스)	3 (10)
25-49%	Strawberry juice (딸기 음료), Grape juice (포도주스), Fruit juice (과즙음료), Vegetable juice (야채주스), Tomato juice (토마토주스), Black tea (홍차)	6 (19)
0-24%	Aloe juice (알로에주스), Orange juice (오렌지주스), Vitamin drink (비타민음료), Sports drink (스포츠음료), Soda (탄산음료), Instant coffee (인스턴트 커피), Mango juice (망고주스), Cocoa (코코아), Coffee (원두커피)	9 (29)



Table 3. Continued

Hansik perception rate	Food <sup>1)</sup>	Number of dish (%)
Alcoholic beverages		5
Over 90%	Raw rice wine (막걸리)	1 (20)
75~89%	Korean distilled spirits (소주)	1 (20)
0~24%	Wine (포도주), Beer (맥주), Liquor (양주)	3 (60)
Breads and snacks		31
Over 90%	Korean traditional rice cookies (한과)	1 (3)
50~74%	Rice snack (쌀과자), Hardtack (건빵), Steamed bun (찜빵/호빵/국화빵), Small walnut-flavored cake (호두과자)	4 (13)
25~49%	Pancake stuffed with brown sugar (호떡)	1 (3)
0~24%	Choco pie (초코파이), Red beans bread (단팥빵), Streusel bread (곰보빵/소보로빵), Senbei (센베이), Vegetable bread/chestnut bread (야채빵/밤빵), Snack (스낵과자), Cream bun (크림빵), Bread (식빵), Garlic baguette (마늘빵/마늘바게트), Morning roll (모닝빵), Mocha bread (모카빵), Castella (카스테라), Doughnut (도우넛), Cake (케익), Cookie (쿠키), Cracker (크래커), Cracker/Sand (샌드크래커), Potato chip (포테이토칩), Sandwich (샌드위치), Muffin (머핀), Pastry (페이스트리), Pizza (피자), Hotdog/Sausage bread (핫도그/소시지빵), Hamburger (햄버거), Pizza bread (피자빵)	25 (81)
Milk and milk products		9
25~49%	Shaved ice with red bean and milk (팥빙수)	1 (11)
0~24%	Milk (우유), Frozen desserts (빙과류), Powdered Formula (분유/조제분유), Drinking yogurt (마시는 요거트), Sherbet (샤베트), Yogurt (먹는 요거트), Ice cream (아이스크림), Cheese (치즈)	8 (89)
Sugars and confectioneries		7
75~89%	Honey (꿀)	1 (14)
0~24%	Candy (사탕), Jam (잼), Jelly (젤리), Gum (껌), Chocolate (초콜릿), Caramel (캐러멜)	6 (86)
Soup		1
0~24%	Soup (스프)	1 (100)

1) Foods are arranged by descending order of Han-sik perception response rate.

목이 없는 것으로 나타났다.

‘장류, 양념류’에서 대상자들의 90% 이상이 한식이라고 인식하고 있는 항목은 된장, 고추장, 초고추장, 간장, 쌈장, 양념장, 깨, 고추 다대기, 참기름이었다. ‘곡류, 서류 제품’군에서 90% 이상의 한식 인식률을 보여준 음식은 모두 떡 종류였으며, 설문 항목에 포함된 떡 종류 중에 ‘찰쌀떡 (팥속)’만 유일하게 75~90% 미만의 한식 인식률을 보였다. 고구마, 감자, 옥수수류는 모두 75~90% 미만의 한식 인식률을 보였다. ‘두류, 견과 및 종실류’에서 두부, 콩, 밥, 은행, 호두가 75~90% 미만의 한식 인식률을 보였고, 땅콩 50~75% 미만, 아몬드 25% 미만인 것으로 나타났다. ‘과일류’군에서는 유일하게 귤감이 90% 이상의 한식 인식률을 보였는데 가공하지 않은 감의 경우에는 한식 인식률이 75~90% 미만으로 귤감보다는 다소 낮은 한식 인식률을 보였다. 같은 식품이라도 어떻게 가공하는지가 한식 인식률에 영향을 미칠 수 있음을 시사한다고 할 수 있겠다. ‘채소, 해조류’에서는 들깻잎, 두릅, 호박잎, ‘음료 및 차류’에서는 수정과, 식혜, 미숫가루/선식음료, 인삼차, 생강차, 울무차, 유자차, 쑥차, ‘주류’에서는 막걸리, ‘빵 및 과자류’에서는 유일하게 한과가 한식 인식률이 90% 이상인 것으로 나타났다. ‘주류’의 경우 막걸리 다음으로 소주가 75~90% 미만의 한식 인식률을 보이는 것

으로 나타나 막걸리와 소주에 대한 한식 인식률이 높은 것으로 나타났다. ‘빵 및 과자류’의 경우 설문조사에서 제시된 항목 중 81%, ‘유제품류 및 빙과류’ 89%, ‘당류’ 86%, ‘스프류’ 100% (1종)에 해당하는 항목들이 25% 미만의 한식 인식률을 보이는 것으로 나타나 이들 4가지 음식군에 대해 전반적으로 ‘한식이 다’라고 인식하는 비율이 낮음을 알 수 있다. 그러나, ‘당류’ 항목 중 꿀은 75~90% 미만으로 비교적 높은 한식 인식률을 보였다.

### 대상자들의 전문 분야에 따른 개별 음식과 식품에 대한 한식 인식률 차이

본 연구에서는 한식 인식조사 설문문항 중 ‘귀하의 전문분야는 다음 중 어디에 가장 가깝습니까?’라는 질문에 대한 응답에 따라 조사 대상자들이 종사하고 있는 전문분야를 크게 식품, 영양, 조리분야로 분류하였고 급식 및 외식 분야 전문가의 경우 조리분야로 취합하였다. 현재 식품영양학분야의 대학 교과과정에서 ‘식품’분야로는 식품학, 식품화학, 식품가공 및 저장, 식품위생학 등이, ‘영양’분야로는 영양학, 생화학, 생리학, 영양교육, 식사요법 등이 포함되며 ‘조리’분야로는 조리원리 및 실습, 단체급식 등이 포함된다. 전문분야에 따라 분류한 세 그룹

간에 개별음식과 식품에 대한 한식 인식률의 차이를 보이는데 분석한 결과는 Table 4에 제시하였다. 설문 항목으로 포함한 512종의 항목에 대한 한식 인식률의 그룹 간 차이를 비교하였을 때 35종의 항목에 대해서 유의적인 차이를 보이는 것으로 나타났다 ( $p < 0.05$ ). 그룹 간 한식 인식률의 유의적 차이를 보인 35종 항목에서 식품 분야 전문가들이 영양과 조리 분야 전문가들에 비해 낮은 한식 인식률을 보인 항목이 더 많은 것을 볼 수 있었고 조리 분야 전문가 그룹의 경우 다른 두 그룹에 비

해 높은 한식 인식률을 보이는 항목이 더 많은 것으로 나타났다. 콩나물밥, 떡만둣국, 막국수, 뭇국, 두부찌개, 소갈비찜, 파리고추찜, 호박찜, 돼지고기구이, 두부부침, 두부전, 멸치볶음, 오징어채/오징어볶음, 고추볶음, 두부조림, 멸치조림, 동태조림, 북어조림, 청포묵무침, 참기름, 인절미, 생강차에 대해서 세 그룹의 전문가 모두 높은 한식 인식률을 보였다.

#### 전문분야와 해외거주경험에 따른 한식 인식률 차이

대상자들이 조사항목 중 '한식이다'라고 응답한 항목 수를

**Table 4.** Dish and food items that showed significant difference in Han-sik perception rate by respondent's areas of expertise

Dish and food items	Areas of expertise (%)			p-value
	Food (n = 26)	Nutrition (n = 43)	Culinary (n = 48)	
Cooked rices				
Rice with seasoned soybean sprouts (콩나물밥)	92.3	100.0	100.0	0.0479
Noodles and dumplings				
Dumpling soup (만둣국)	76.9	74.4	95.8	0.0123
Rice cake and dumpling Soup (떡만둣국)	88.5	97.7	100.0	0.0171
Spicy buckwheat noodles with vegetable (막국수)	84.6	83.7	97.9	0.0295
Soups				
Radish soup (뭇국/무국)	88.5	97.7	100.0	0.0171
Stews				
Tofu stew (두부찌개)	92.3	100.0	100.0	0.0479
Steamed foods				
Braised beef rib (소갈비찜)	88.5	100.0	100.0	0.0100
Steamed green young pepper (파리고추찜)	84.6	100.0	98.0	0.0020
Steamed young pumpkin (호박찜)	84.6	97.7	100.0	0.0042
Grilled foods				
Grilled pork (돼지고기구이)	80.8	90.7	97.9	0.0318
Pan-fried foods				
Pan-fried tofu (두부부침)	88.5	100.0	100.0	0.0100
Tofu pancake (두부전)	92.3	100.0	100.0	0.0479
Stir-fried foods				
Stir-fried anchovy (멸치볶음)	88.5	100.0	100.0	0.0100
Stir-fried dried squid (오징어채볶음)	88.5	100.0	100.0	0.0100
Stir-fried squid (오징어볶음)	88.5	93.0	100.0	0.0457
Stir-fried green pepper (고추볶음)	88.5	97.7	100.0	0.0171
Braised foods				
Braised tofu with seasoning (두부조림)	88.5	100.0	100.0	0.0100
Braised anchovy (멸치조림)	92.3	100.0	100.0	0.0479
Braised frozen Alaska pollack (동태조림)	88.5	97.7	100.0	0.0171
Braised dried Alaska pollack (북어조림)	88.5	97.7	100.0	0.0171
Fried foods				
Sweet and sour fried pork (탕수육)	19.2	0.0	6.3	0.0063
Seasoned vegetables and other foods				
Seasoned mungbean jelly (청포묵 무침)	92.3	100.0	100.0	0.0479
Seasonings				
Meat-sauce (고기용 소스)	19.2	23.3	54.2	0.0014
Sesame oil mixed with salt (기름장)	65.4	58.1	85.4	0.0105
Sesame oil (참기름)	80.8	90.7	97.9	0.0318

**Table 4.** Continued

Dish and food items	Areas of expertise (%)			p-value
	Food (n=26)	Nutrition (n=43)	Culinary (n=48)	
Meat, poultry and fishes				
Canned tuna (참치통조림)	11.5	9.3	31.3	0.0157
Dried filefish fillet (쥐포)	57.7	67.4	83.3	0.0471
Cereals				
Potato/steamed/baked (감자/찜감자/구운감자)	69.2	86.0	91.7	0.0364
Corn/steamed/baked (옥수수/찜옥수수/군옥수수)	69.2	86.0	93.8	0.0167
Glutinous rice cake with bean flour (인절미)	92.3	100.0	100.0	0.0479
Legumes, nuts and seeds				
Tofu (두부)	73.1	81.4	95.8	0.0189
Vegetables and seaweeds				
Cucumber (오이)	69.2	86.0	91.7	0.0364
Beverages and teas				
Plum juice (매실액)	84.6	62.8	91.7	0.0023
Fruit juice (과즙음료)	11.5	46.5	41.7	0.0092
Ginger tea (생강차)	84.6	93.0	100.0	0.0149

p-value from chi-square test and Fisher's exact test

**Table 5.** Comparison of the number of dish and food items perceived as Han-sik (Korean dish and food) according to characteristics of respondents (n = 117)

	n (%)	% of Items with Han-sik Perception		p-value <sup>1)</sup>
		Mean	SD	
Areas of expertise				
Food	26 (22.2)	68.8	14.4	0.1284
Nutrition	43 (36.8)	70.8	9.1	
Culinary	48 (41.0)	73.5	6.9	
Career experience				
< 10 years	12 (10.3)	72.9	11.7	0.7180
10–19 years	43 (36.8)	70.6	11.4	
≥ 20 years	62 (53.0)	71.8	8.4	
Experience of living abroad				
< 1 year	40 (34.2)	74.6 <sup>a2)</sup>	7.5	0.0293
1–3 years	25 (21.4)	71.8 <sup>ab</sup>	8.4	
3–5 years	15 (12.8)	71.3 <sup>ab</sup>	8.7	
≥ 5 years	37 (31.6)	68.0 <sup>b</sup>	12.3	

1) Significance of differences among the groups was tested with the general linear regression model. 2) Numbers with different superscripts denote significant differences at  $p < 0.05$ , which was tested by Duncan's multiple range test.

대상자들의 특성에 따라 비교한 결과 해외 거주 경험이 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다 (Table 5). 대상자들을 해외거주 기간에 따라 1) 1년 미만인 그룹과 2) 1~3년 미만인 그룹, 3) 3~5년 미만인 그룹, 4) 5년 이상인 그룹 이렇게 4그룹으로 나눠 512종의 상용음식과 식품 중 한식이라고 응답한 항목의 비율을 비교했을 때 군간에 유의적 차이가 있었으며 ( $p < 0.05$ ) 해외에 거주 기간이 5년 이상인 집단이 한식이라고 응답한 항목 비율은 68.0%로 거주 기간이 1년 미만인 그룹의 74.6%보다 유의적으로 낮았다 ( $p < 0.05$ ). 그러나 전문 분야 (식품, 영양, 조

리)와 전문분야 종사기간에 따라서 전체 512종의 음식과 식품에 대해 ‘한식이다’라고 응답한 항목의 비율을 비교해 보았을 때 그룹 간에 유의적인 차이는 없는 것으로 나타났다.

## 고 찰

본 연구에서 국민건강영양조사에서 우리나라 사람들이 비교적 많이 섭취하는 512종의 음식과 식품에 대한 분석 결과를 보면 한식 인식률이 낮은 단일 식품의 경우 조리법이나 주재료

큰 영향을 미치는 것으로 생각된다. 예를 들어 만두의 경우 물만두와 고기만두는 한식 인식률이 50~75% 미만으로 나타났으나, 한식 인식률이 90% 이상인 김치와 떡이 들어간 김치만두와 떡만두국의 경우 한식 인식률이 각각 75~90% 미만, 90% 이상으로 조사되었다. 또한 '국'의 형태로 조리된 만두국의 경우 고기만두나 물만두와 비교해 재료에 큰 차이가 없는데도 한식 인식률이 좀 더 높은 75~90% 미만으로 나타났다. 이와는 반대로 군만두의 경우에는 다른 만두류 음식과 비교해 한식 인식률이 가장 낮게 나타났다. 이는 음식의 조리방법과 주재료가 한식 인식률에 미치는 영향을 보여주는 예라고 할 수 있겠다. 한식 인식률이 낮은 식품 (예: 소시지, 햄, 만두)과 한식 인식률이 90% 이상으로 높은 음식이나 식품 (예: 떡, 김치)을 함께 조리한 떡만두국이나 부대찌개의 경우 상대적으로 한식 인식이 낮은 식품만으로 조리된 음식 (예: 어묵국)보다 한식 인식률이 높은 것으로 관찰되었다. 특히 부대찌개의 경우 한식 인식률이 낮은 것으로 예상했던 것과는 달리 대상자의 50~75% 미만이 한식이라고 응답한 것으로 나타난 것이 흥미로웠는데 이는 외국에서 들어온 식재료인 햄, 소시지, 치즈 등이 주재료로 사용되었더라도 본 연구 결과에서 90% 이상의 한식 인식률을 보인 김치와 같이 대부분의 사람들이 한식이라고 인정하는 우리나라의 전통성과 고유성이 높은 식품이 함께 조리 사용되었기 때문일 것으로 생각된다. 그리고 부대찌개의 경우 6.25전쟁 이후 미군주둔이라는 우리나라 역사의 흐름 안에서 자연스럽게 발생된 음식이기 때문에 대상자들의 한식 인식률이 다소 높게 나온 것이 아닌가 생각된다. 한국 성인의 식사에서 전통식, 비전통식의 섭취 실태를 보고한 선행연구<sup>8)</sup>에서도 부대찌개를 '고유 한국음식을 만드는 데는 쓰이지 않는 재료를 고유의 한국음식 조리법으로 만든 음식'이라고 정의 내린 '한국 절충식'으로 분류한 바 있다. 부대찌개와 같이 한국 절충식으로 분류된 찌개류로는 참치김치찌개, 라면김치찌개, 참치찌개가 보고되었다.<sup>9)</sup> 이상의 연구결과에서처럼 한식으로 인식하는데 음식의 조리법, 재료의 전통성이나 고유성, 그리고 우리나라에서 독창적으로 개발이 되었는지가 중요한 영향을 미친다는 점은 한식 분야 전문가를 대상으로 실시한 본 조사와 일반인을 대상으로 이루어진 한식 인식에 대한 선행연구 결과와 동일하게 나타났다.<sup>20)</sup>

본 연구에서는 튀김처럼 우리나라 고유의 조리방법이 아닌 조리법을 사용한 음식의 경우 음식 재료로 사용된 식품이 한식 인식률에 큰 영향을 미치는 것으로 나타났다. '튀김류'의 경우 90% 이상의 한식 인식률을 보이는 음식은 없는 것으로 보고되었고, 조사 대상자들 대부분이 기름에 튀기는 조리방법을 사용한 항목에 대해 전반적으로 낮은 한식 인식률을 보여 '튀김'을 한식의 일반적인 조리법이 아니라고 인식하고 있다는 사

실을 확인할 수 있었다. 농촌진흥청에서 발간된 [한식과 건강]에서 정리한 한식의 조리방법적 특성을 보면 한식 조리방법 중 하나인 '지지기'는 넉넉한 양의 기름에 재료를 넣고 고온에서 짧은 시간에 익히는 조리방법을 지칭하는 조리용어로 설명되어 있으며, 음식의 조리 예에는 부각, 튀각, 유과, 유밀과가 제시되어 있다.<sup>5)</sup> 따라서 '지지기'는 현재 우리나라에서 사용되는 조리법 중 '튀기기'와 유사하다고 볼 수 있으며, 실제로 본 연구에서 설문 항목으로 제시한 '튀김류'의 음식 중 튀각과 부각에 해당하는 다시마튀각, 김튀김 그리고 채소튀김인 고추튀김에 대한 한식 인식률이 75~90% 미만으로 가장 높게 나타났다. 튀김과 유사한 한식 조리방법인 '지지기'는 1940년 말부터 우리나라 조리서에 '튀기기'라는 용어가 등장하면서 전이나 부침류의 조리방법인 '부치기'와 같은 의미로 사용하게 되었다고 한다.<sup>5)</sup> 우리나라는 과거 기름이 귀한 편으로 기름으로 익히는 전, 누름적, 유밀과, 유과 등은 일상식보다는 잔칫상과 제사상에 빠지지 않고 오르는 음식이었다는 사실에 근거해볼 때<sup>5)</sup> 튀기는 조리방법도 한국 전통 조리법 중 하나로 인지해도 무방할 것으로 생각된다.

그리고 본 연구에서는 같거나 비슷한 식품을 이용해 조리한 음식이라도 음식명에 따라 한식 인식률이 달라짐을 볼 수 있었다. '튀김류'에서 조리법과 식재료, 맛이 비슷한 '닭강정'과 '양념치킨'을 비교해봤을 때 닭강정의 경우 50~75% 미만의 한식 인식률을 보인 반면 양념치킨은 치킨이란 외래어 명칭 때문인지 닭강정보다 다소 낮은 25~50% 미만의 한식 인식률을 보이는 것으로 나타났다. 또한 같은 '서류'군에 해당하는 고구마와 감자의 경우 단일 식품으로는 동일하게 75~90% 미만의 한식 인식률을 보였으나, '튀김류'군에 해당하는 음식으로 봤을 때 '고구마튀김'은 50~75% 미만, '후렌치후라이'란 명칭으로 설문 조사에 표기된 감자튀김은 25% 미만의 한식 인식률을 보였다. 따라서 한식 인식률과 관련된 연구를 수행할 때 동일한 음식에서 국문과 외래어 표기가 모두 가능한 경우 조사대상자들에게 음식명을 어떻게 제시할지에 대한 고려도 필요할 것으로 사료된다.

'장류, 양념류'에서 총 22종의 항목이 설문조사에 포함되었는데 한식 인식률 90% 이상으로 나타난 항목은 41%로 된장, 고추장, 초고추장, 간장, 쌈장, 양념장, 깨, 고추다대기, 참기름으로 조사되었다. 그러나 '장류, 양념류'에서 한식 인식률이 25% 미만으로 조사된 항목이 총 22종 중 36%에 해당하는 것으로 나타났으며 겨자소스, 짜장/카레 소스, 샐러드 드레싱 등이 포함되었다. 설문조사에 포함된 항목은 국민건강영양조사 자료를 이용하여 우리나라 국민의 다빈도 섭취 음식과 식품에서 추출한 항목으로 구성하였기 때문에 '장류, 양념류'에서 한식 인식률 25% 미만인 항목이 36%라는 사실은 그동안 우리나라 식



생활에 있어서 서구화가 많이 진행되었음을 시사한다고 볼 수 있겠다. 현재 음식점은 물론 일반 가정에서도 음식을 만들 때 빠지지 않고 들어가는 양념 중 하나가 설탕이다. 본 연구에서 설탕에 대한 한식 인식률은 50~75% 미만으로 나타났는데 설탕의 경우 19세기 후반 이뤄진 개항 이전 조선에서는 중국이나 일본을 통해 간헐적으로 소량 수입하는 것이 전부였으므로 주로 약재로 사용된 것으로 알려져 있다.<sup>22)</sup> 19세기 말 개항 이후부터 일본인 과자상들이 우리나라에 대거 이주하면서 설탕의 수입량이 급격히 증가하기 시작하고 설탕을 꿀, 엿 대신 과자와 같은 가공식품과 음식 조리에 사용하기 시작한 것으로 보고되었다.<sup>23)</sup>

한식에 대한 연구에서 당면하게 되는 문제 중 하나는 언제부터 먹기 시작한 음식과 식품을 한식으로 볼 것인가에 대한 문제라고 할 수 있다. 한국 전통 문화라면 흔히 조선시대의 것을 전형적인 것으로 여기는데 이런 점은 음식 문화에서도 반영된다고 보고된 바 있으며,<sup>1)</sup> 조선후기에 지금과 같은 재료들이 모두 이용되었고, 조리상으로 찌거나 굽거나 끓이거나 삶거나 볶는 방법 등이 모두 사용되었기 때문에 한식이 완성된 시기를 조선 후기로 보고 있다.<sup>3)</sup> 그러나 어느 시기의 음식부터 한식으로 간주할 것인지에 대해 현재까지는 보편적으로 받아들여지는 기준은 없다 하겠다.

문화인류학적 접근방법을 통해 한국 음식 문화에 대한 분석을 시도한 선행 연구<sup>1)</sup>에서 한국 음식문화의 형성과 특징을 연구하기 위해서는 음식문화의 개념을 먼저 정립할 필요가 있으며 시대구분에 따라 한국 음식 문화에 중대한 영향을 미친 역사적 사건을 중심으로 음식 문화의 변화를 파악해야 한다는 점이 이미 지적된 바 있다. 이렇듯 음식 문화의 형성과 식생활 변화에 있어 주변국들과의 교류 및 관계가 큰 영향을 미치기 때문에 식품 영양학계에서도 한식의 개념을 정립하기 위해서는 개항과 해방, 6.25전쟁 등의 역사적 사건이나 근대화 이전 또는 근대화 이후와 같은 우리나라 역사 속의 시점들을 기준으로 우리나라에 유입된 식품들이 한식 형성에 얼마나 영향을 미쳤고, 어떠한 변화를 일으켰는지에 대한 고찰을 바탕으로 어느 시기의 음식부터 한식으로 간주할 것인지에 대한 시간적 측면도 고려하여 한식의 범위를 규정하는 것이 필요할 것으로 사료된다.

## 요 약

본 연구는 식품, 영양, 조리 분야의 전문가를 대상으로 하여 국민건강영양조사 (제4기, 2007~2009년)의 식사섭취자료에서 추출한 총 512종의 상용 음식 및 식품에 대한 한식 인식률을 온라인 설문조사를 통해 살펴보았다.

1) 본 연구에서는 온라인 설문조사에 참여한 한식 관련 분야 전문가 117명의 한식 인식률에 대한 자료를 분석하였다. 한식 인식률은 512종 항목에 대해 '한식이다'라고 응답한 대상자의 비율을 구해 5개 범주 (25% 미만, 25~50% 미만, 50~75% 미만, 75~90% 미만, 90% 이상)로 분류하였고, 국민건강영양조사의 28개 음식군체계에서 '당류'의 '설탕'과 '유지류'의 마요네즈와 참기름은 조리 시 주로 사용되는 용도를 반영해 '장류, 양념류'로 재분류한 후 '유지류'군은 생략하고 '죽 및 스프류'군을 각각 '죽류'군과 '스프류'군으로 분리시킨 28개 음식군으로 체계화하여 분석하였다.

2) 조사대상자들의 일반적 특성을 살펴보면, 성별은 여자가 남자에 비해 7배 정도 많은 것으로 나타났고 ( $p < 0.0001$ ) 연령은 대부분 40~60세 미만이었다. 전문 분야별 대상자 수는 조리, 영양, 식품 분야 순으로 많았으며, 자신의 전문 분야에 10년 이상 종사한 사람의 비율이 약 90%를 차지하는 것으로 나타났다. 해외거주 기간이 1년 미만인 대상자와 반대로 5년 이상의 장기 해외거주 경험을 가진 대상자들의 비율은 각각 34%, 32%로 비슷하게 나타났다.

3) 조사대상자의 90% 이상이 '한식이다'라고 응답한 음식은 28개 음식군에 포함된 총 512종의 항목 중에 266종으로 52%였다. 각 음식군별로 설문제시된 항목 중 '밥류' 43%, '면류 및 만두류' 41%, '죽류' 57%, '국 및 탕류' 90%, '찌개 및 전골류' 86%, '찜류' 93%, '구이류' 50%, '전, 적 및 부침류' 82%, '볶음류' 73%, '조림류' 73%, '나물, 숙채류' 100%, '생채, 무침류' 71%, '김치류' 100%, '젓갈류' 100%, '장아찌, 절임류' 58%, '장류, 양념류' 41%, '곡류, 서류 제품' 50%, '과일류' 6%, '채소, 해조류' 17%, '음료 및 차류' 26%, '주류' 20%, '빵 및 과자류' 3%에 해당하는 항목을 대상자의 90% 이상이 '한식이다'라고 인식하고 있는 것으로 조사되어 나물류, 김치류, 젓갈류의 음식을 우리나라의 대표적 전통 음식이라고 생각하고 있음을 알 수 있었다. 그러나, '튀김류', '수, 조, 어, 육류', '두류, 견과 및 종실류', '유제품류 및 빙과류', '당류', '스프류'는 한식 인식률이 90% 이상인 항목이 없는 것으로 나타났으며, '유제품류 및 빙과류', '당류', '스프류' 항목 대부분은 한식 인식률이 25% 미만인 것으로 나타나 이들 음식군에 대해 대상자들이 '한식이다'라고 인식하는 비율이 매우 낮았다.

4) 대상자의 전문 분야에 따라 512종의 항목에 대한 한식 인식률의 차이가 있는지 분석한 결과 35종 항목에 대해 유의적인 차이를 보였다 ( $p < 0.05$ ). 한식 인식률에 전문 분야별 유의적 차이가 있었던 35종 항목 중에 조리 분야 전문가들이 나머지 두 분야 전문가들에 비해 높은 한식 인식률을 보인 항목이 더 많았고, 반대로 식품 분야 전문가들이 두 그룹에 비해 상대적으로 낮은 한식 인식률을 보인 항목이 많은 것으로 나타났다.

5) 대상자들의 특성에 따른 한식 인식률을 분석한 결과 해외거주 경험이 한식 인식률에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 대상자들을 해외거주 기간에 따라 1년 미만, 1~3년 미만, 3~5년 미만, 5년 이상으로 분류하여 한식 인식률의 차이를 비교했을 때 그룹 간 유의적인 차이를 보였으며 ( $p < 0.05$ ) 해외거주 기간이 5년 이상인 전문가 그룹에서 512종의 항목 중 '한식이다'라고 응답한 비율이 해외거주 기간이 1년 미만인 그룹에 비하여 유의적으로 낮았다 ( $p < 0.05$ ).

6) 개별 음식과 식품 단위로 한식 인식률을 살펴보았을 때 만두에서 보듯이 조리방법이나 함께 사용된 주재료 또는 부재료가 한식 인식률에 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 떡만두국, 김치만두, 부대찌개를 예로 살펴보면 90% 이상의 한식 인식률을 보이는 떡과 김치 같은 한식 인식이 높은 식재료를 같이 사용하여 음식을 조리할 경우 한식 인식이 높아지는 것으로 나타났다.

위의 연구 결과들을 요약해 보면 식품, 영양, 조리 분야의 전문가들은 떡, 나물, 김치, 젓갈에 대한 한식 인식률이 매우 높았으며 '한식이다'라고 인식하는데 있어서 조리방법과 같이 사용된 식재료에 대해 고려하는 것으로 나타났다. 또한 본인이 종사하는 전문 분야에 따라 일부 음식이나 식품에 대한 한식 인식률에 차이가 있었고 해외거주 경험에 따라 한식이라고 인식하는 음식과 식품의 비율에 차이가 있었다는 사실에 근거해 보았을 때 대상자들의 경력, 지식, 경험과 같은 일반적 특성들이 한식의 인식률에 미치는 영향이 크다고 할 수 있겠다.

따라서 한식이 무엇인지에 대한 설득력 있는 정의를 정립하기 위해서는 본 연구 결과가 다른 한식 관련 전문가들에서도 재현되는지 여부를 검증하는 후속 연구가 필요하며, 더불어 한식이 무엇인지에 대한 보편적인 정의를 내리기 위해서 다양한 계층에서 각기 특성에 따라 한식에 대한 인식에 영향을 미치는 요인을 파악한 후 체계화 시키는 작업이 필요할 것으로 사료된다. 또한 국제교류 증가에 따른 외국의 다양한 식문화와 식재료의 국내 유입 증가와 전세계적으로 활발히 이뤄지는 식품의 유통으로 인해 급격한 식생활 변화가 일어나고 있는 현대 사회에서 우리나라 고유 음식과 식문화를 계승하고 발전시키기 위해서는 다양한 계층에서 이루어진 한식에 대한 인식 연구의 결과를 바탕으로 명확하게 정의되지 않은 한식에 대한 개념을 정립하는 것이 시급할 것으로 사료된다.

#### ■ 감사의 글

본 연구는 농촌진흥청 농업과학기술 연구개발 사업 (과제번호 PJ007211)의 지원에 의해 이루어진 것이며, 그 지원에 감사드립니다. 또한 본 연구에 참여해주신 모든 분들께 진심으로 감사드립니다.

#### Literature cited

- 1) Cho HY. The historical background and characteristics of Korean food. *Korean J Diet Cult* 1998; 13(1): 1-8
- 2) Lee MJ, Popkin BM, Kim S. The unique aspects of the nutrition transition in South Korea: the retention of healthful elements in their traditional diet. *Public Health Nutr* 2002; 5(1A): 197-203
- 3) Moon HK. Seminar for Korean food culture/the standardization of Korean diet for globalization of Korean food. *Food Sci Ind* 1994; 27(2): 38-54
- 4) Moon HK, Chung HR, Cho EY. Analysis of menu patterns from the Korean national nutrition survey in 1990. *Korean J Diet Cult* 1994; 9(3): 241-250
- 5) Kim KO, Lee SK, Kang JH, Kim YS, Kim JS, Kim HR, Kim HS, Moon HK, Park YH, Baik HW, Son JW, Song WO, Ok SH, Lee KI, Lee SY, Joung HK, Choi JH. *Hansik and health*. Suwon: National Academy of Agricultural Science; 2010
- 6) Choi J, Moon HK. Dietary pattern by sex and age with menu analysis using 1998, 2001 national health and nutrition survey of Korea. *Korean J Community Nutr* 2007; 12(6): 798-814
- 7) Cho MS. A study of intakes of vegetables in Korea. *Korean J Food Cult* 2003; 18(6): 601-612
- 8) Chang HJ, Choi BR, Yi NY, Park BS, Kim HS. Preferences and product development opinions of Koreans and non-Koreans regarding commercialization of Korean foods. *Korean J Food Cookery Sci* 2010; 26(4): 458-468
- 9) Lee JM, Oh SY. Traditional and modern food use in Korean adults in Seoul. *Korean J Diet Cult* 1996; 11(2): 147-154
- 10) Jung HJ, Moon SJ, Lee L, Yu CH, Paik HY, Yang IS, Moon HK. Evaluation of elementary school lunch menus based on maintenance of the traditional dietary pattern. *Korean J Nutr* 2000; 33(2): 216-229
- 11) Moon HK. Analysis of menu in school food service: comparing the use of traditional menu between 1995 and 2001. *J Korean Diet Assoc* 2003; 9(1): 47-56
- 12) Bae YM, Song DH, Ahn HS. Perceptions of traditional Korean foods and satisfaction levels toward school foodservice among middle school students and parents of schools serving traditional Korean menus in Gyeonggi province. *J Korean Diet Assoc* 2011; 17(2): 118-129
- 13) Kim JH, Lee JE, Yoon JH, Lim YS, Yoo JY, Jung IK. Perceptions of Korean traditional foods by junior high school students and their parents in Gyeonggi province of Korea. *Korean J Community Living Sci* 2008; 19(1): 63-74
- 14) Hong H, Kim JY, Lee JS. Survey on Korean food preference of college students in Seoul: focused on side dishes. *Korean J Nutr* 2006; 39(7): 707-713
- 15) Moon SJ, Song JS. 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 -. *Korean J Food Cult* 2012; 27(3): 258-293
- 16) Kim TH, Lee EJ, Lee EJ. A study on perception and globalization of Korean food among university students with food-related majors. *Korean J Food Cult* 2009; 24(6): 597-606
- 17) Lee BS, Park HJ, Jung JW. A study on the difference of perception about traditional food by generations in Busan area. *Korean J Culinary Res* 2010; 16(4): 1-14
- 18) Choe JS, Park HS, Park S, Lee J, Kang M. Development of evaluation indicators for industrialization of local cuisine. *Korean J Food Cult* 2012; 27(3): 233-239
- 19) Cha SM, Chung L, Chung SJ, Kim KO, Lee SR, Kim HR, Han

- GJ, Lee JY. Comparative analysis on preference for Korean traditional foods in foreigners and Koreans. *Korean J Food Cult* 2012; 27(3): 294-303
- 20) Kim J. Universalizing Korean food. *Korean J Food Cult* 2005; 20(5): 499-507
- 21) Park YH, Kang M, Baik HW, Oh SW, Park SJ, Paik HY, Choe JS, Lee JY, Kang MS, Joung H. A study on the perception as HAN-SIK (Korean food) for the common dishes in Korean adults residing in Seoul and metropolitan area. *Korean J Community Nutr* 2012; 17(5): 555-578
- 22) Lee EH. The development of the modern Korean sugar consumer culture. *J Korean Hist* 2012; (157): 191-223