

사찰음식에 대한 인식, 기호도 및 대중화방안 연구 - 사찰음식전문점을 이용한 내·외국인대상으로

문 양 수 · 이 심 열[†]

동국대학교 가정교육과

A Study on Recognition, Preference and Popularization of Temple Food - Among Local and Foreign Restaurant Visitors

Yang-Su Moon, Sim-Yeol Lee[†]

Department of Home Economics Education, Dongguk University, Seoul, Korea

***Corresponding author**

Sim-Yeol Lee
Department of Home Economics
Education, Dongguk University,
Seoul 04620, Korea

Tel: (02) 2260-3413
Fax: (02) 2265-1170
E-mail: slee@dongguk.edu
ORCID: 0000-0003-0375-6412

Received: February 2, 2017
Revised: February 14, 2017
Accepted: February 14, 2017

ABSTRACT

Objectives: This study was conducted to identify factors that influence the consumption of temple food and to find systematic methods improving the popularization of temple food.

Methods: A self-administered questionnaire was applied to 304 temple food restaurant visitors, including 232 local and 72 foreign individuals. The questionnaire was designed to investigate recognition, consumption, preference and popularization of temple food among restaurant visitors.

Results: The study population consisted of 30.6% men, 69.4% women. 76.3% were Korean while 23.7% were foreigners. The responses on their impression on temple food contained the words, “vegetarian” (4.64), “plain and familiar” (4.19), and “good for dieting” (4.16). The most common reason to favor temple food was its “mild taste” (63.0%) in the local group while foreigners preferred it because it is “good for health” (35.8%). The preferred kind of side dish of the local group was roasted dish (4.40), stir-fried dish (4.39), blanched vegetables (4.36), and food boiled with sauce (4.23); foreigner’s high preference was for stir-fried (4.67), Jangachi (4.63), food boiled with sauce (4.56), and Buggak (4.55). Most respondents thought that it is necessary to maintain the traditional form of temple food. While 43.5 percent of Koreans responded that “the five pungent vegetables” could be allowed, 62.8 percent of foreign respondents said it is permissible.

Conclusions: A systematic approach to improve the temple food that reflects both foreign and local preference while maintaining its originality is necessary for its globalization. Furthermore, restaurants specialized in temple food should be expanded and promoted through effective marketing strategies that would make the cuisine easily accessible and spread throughout the world.

Korean J Community Nutr 22(1): 53~62, 2017

KEY WORDS Korean temple food, awareness, popularization, globalization

서론

최근 우리나라 식생활은 경제수준의 향상, 핵가족화, 서구화 및 주거형태의 변화 등으로 간편성과 편의성을 추구하게 되어 패스트푸드와 인스턴트식품의 소비가 증가하였다[1]. 이러한 식생활 패턴 변화에 따른 과도한 영양섭취와 영양불균형, 육식 위주의 서구식 식생활은 심혈관계 질환, 당뇨병, 고혈압 등과 같은 생활 습관병의 주요 원인이라는 사실이 밝혀지면서 일반인들 사이에서 건강하고 안전한 먹거리에 대한 관심이 증가하고 있다[2]. 이에 따라 채식 위주의 자연식, 슬로우푸드, 전통식에 대한 관심이 증가하면서 식사 내용도 채식 위주의 식생활로 변화시키려는 움직임이 증가하고 있다.

우리나라의 전통적인 식사는 서양식사 패턴에 비해 영양적으로 균형 있고 비만과 만성질환 예방에 효과적이라는 것이 보고되면서[3], 한국 고유의 음식이나 지역 향토음식에 대한 관심이 활발해지고 있다. 채식위주인 우리나라 사찰음식이 건강식으로 인식되면서 사찰음식은 종교적 이념을 뛰어넘어 현대인의 건강을 지켜줄 새로운 힐링푸드, 슬로우푸드로 관심이 모아지게 되었다. 사찰음식의 특징은 유제품을 제외한 동물성 식품과 술을 금지하며, 파, 마늘, 달래, 부추, 홍거와 같은 다섯 가지 매운 채소인 오신채도 금하고 있다. 사찰음식은 채식을 기본으로 하고, 영양적으로 균형 있는 질적으로 우수한 식단이며, 두류를 통한 양질의 단백질 섭취, 식물성 식품을 다양하게 배합함으로써 풍부한 섬유소와 불포화 지방산을 제공한다[4]. 사찰음식은 자연 친화적이며 재료 자체가 건강한 기본 약성을 가지고 있어서 현대인들의 건강 유지와 질병 예방 및 치료의 중요 요소들을 구비하고 있다고 할 수 있다[5]. 이에 한국인뿐만 아니라 외국인들도 건강식으로써 우리의 사찰음식에 대하여 많은 관심을 보이고 있다[6].

그러나 많은 사람들이 사찰음식에 관심을 보임에도 불구하고 흔하지 않은 식재료의 사용, 독특한 조리법, 표준화된 레시피 부재 등의 이유로 현재까지 대중화가 잘 이루어지지 않고 있다. 이에 웰빙을 추구하는 현대인들에게 건강에 유익한 사찰음식을 보급하고, 대중화 및 외국인을 대상으로 한 문화상품으로 활용하기 위해서는 사찰음식 섭취 및 선호도에 영향을 미치는 요인들을 파악하여 사찰음식의 인지도를 높이고, 대중화 방안을 위해 적극적이고 체계적인 방안을 모색하는 연구가 활발하게 이루어져야 할 것으로 보인다.

지금까지 진행된 사찰음식에 관한 연구는 주로 조리법 및 메뉴개발[7], 사찰 음식의 관광 상품화 방안[8, 9], 선호도 결정요인[5], 사찰음식 섭취와 건강[4, 10] 등에 관한 연구이며, 사찰음식에 대한 인식에 관한 연구는 일부 진행되었으

나 주로 스님이나 사찰음식을 접해보지 못한 사찰방문 관광객이나 일반인들을 대상으로 한 연구들[11, 12]이다. 사찰음식의 보급이 활성화되어 있지 않은 시점에서, 사찰음식의 대중화 방안 모색을 위해서는 실제 사찰음식을 경험해 본 사람들 대상으로 하여 사찰음식에 대한 인식 및 선호도 등에 관한 연구가 필요할 것으로 보인다.

이에 본 연구에서는 사찰음식 전문점을 방문한 내·외국인을 대상으로 사찰음식에 대한 인식과 섭취현황 및 사찰음식 기호도와 개선방안 등에 관하여 알아보고, 향후 사찰음식의 대중화 방안 수립을 위한 기초자료로 활용하고자 하였다.

연구대상 및 방법

1. 연구대상

본 연구에서는 서울지역 사찰음식 전문점을 방문한 만 20세 이상의 내국인, 외국인 이용자 500명을 대상으로 2012년 5월 1일부터 10월 31일까지 설문조사를 실시하였다. 이중 응답이 누락되거나 내용이 부실한 196부를 제외한 304(60.8%)부를 본 연구의 분석에 사용하였다. 내국인의 경우 한국어로 된 설문지를 이용하였고 외국인의 경우 주 방문인의 국적을 고려하여 영어와 일본어로 번역된 설문지를 이용하였다.

2. 연구내용 및 방법

본 연구는 설문지법을 이용하였으며 사용된 설문지는 선행연구[13, 14]를 참고하여 작성한 후 예비조사를 거쳐 수정, 보완한 후 사용하였다. 대상자에게 사전에 연구의 취지와 목적에 대한 설명을 한 후 참여에 동의한 사람들에 한하여 자기 기입 방식으로 진행하였다.

설문지는 크게 5개 영역으로 조사대상자의 일반적 사항 5문항, 사찰음식에 대한 인식 11문항, 사찰음식 섭취 실태 7문항, 사찰음식별 기호도 48문항, 사찰음식 대중화방안 7문항 등 총 78문항으로 구성되었다. 사찰음식에 대한 인식을 알아보기 위하여 채식 여부, 친근감 여부, 식품에 대한 고유 맛, 영양부족, 수행음식, 절제식, 식이요법, 간단한 조리법, 만들기 어려움, 대중화 등에 대한 문항은 리커트(Likert) 5점 척도를 이용하여 측정하였다.

기호도 조사를 위한 사찰음식종류는 사찰음식점에서 제공되는 음식을 위주로 하였으며, 선행연구[14, 15]를 참조로 일부 보충하여 선정하였다. 음식종류로는 주식류 11가지(밥 4가지, 죽 3가지, 면·만두 4가지), 국류 5가지, 부식류 28가지(나물 6가지, 조림 3가지, 구이 3가지, 전 5가지, 볶음 4가지, 부각 3가지, 장아찌 4가지), 김치류 4가지로 구성되

었으며 각 음식별로 섭취경험 여부를 알아보고, 섭취한 경험 이 있는 경우에는 리커트 5점 척도를 이용하여 기호도를 알아보았다. 리커트 5점 척도를 사용하여 조사한 경우 각 항목 별로 ‘매우 그렇지 않다’ 1점부터 ‘매우 그렇다’ 5점까지 부여하여 점수를 산출하였으며 이때 점수가 높을수록 인지도 및 기호도가 높은 것으로 평가하였다.

3. 자료분석

본 연구에서 얻은 자료의 통계분석은 SPSS 통계프로그램 (V.18.0, SPSS Inc., Chicago, USA)을 이용하였다. 조사 대상자의 일반적 특성, 사찰음식 대중화방안에 대해서는 빈도분석을 실시하였고 내국인과 외국인 그룹 간 비교는 χ^2 -test를 사용하였다. 또한 사찰음식에 대한 인식, 사찰음식 대중화방안에 대한 자료는 점수로 정량화하여 평균과 표준편차를 구하였으며, 그룹 별 차이는 t-test를 사용하여 검증하였다. 모든 통계 결과의 유의성은 $p < 0.05$ 를 기준으로 검정하였다.

결 과

1. 조사 대상자의 일반적 사항

Table 1은 조사 대상자의 일반적 사항을 나타낸 것이다. 대상자는 남자가 전체의 30.6%, 여자가 69.4%였으며 연령 대별로 보면 30대 (30.9%), 40대 (26.0%), 50대 (22.4%), 20대 (10.5%), 60대이상 (10.2%)의 순으로 나타났다. 전체 대상자 중 내국인이 76.3%였으며, 외국인은 23.7%로 나타났다. 외국인들의 국적은 미국 64%, 일본 18%로 미국인과 일본인이 대부분인 것으로 나타났다. 조사대상자들의 직업은 전문직이 34.2%로 가장 많았으며, 그 다음으로는 사무직 (16.1%), 주부 (13.8%), 기타 (12.2%), 자영업 (8.6%), 판매 · 서비스직 (7.2%), 학생 (5.9%), 생산 · 기능직 (2.0%) 순으로 나타났다. 사찰음식점을 방문한 대상자의 종교는 불교가 전체의 41.1%로 가장 많았고, 기독교 (19.1%), 무교 (18.8%), 천주교 (14.1%) 순으로 나타났다.

2. 사찰음식에 대한 인식

사찰음식에 대한 인식을 알아보기 위하여 채식, 소박 · 친근감, 식품 고유의 맛, 영양부족, 수행음식, 계절식, 체중조절식, 조리법의 간편성, 대중화 등 10개 항목의 인식정도를 점수화하여 나타낸 결과는 Table 2와 같다. 조사대상자가 사찰음식에 대하여 ‘채식이다’ (4.64), ‘대체로 소박하고 친근감이 있다’ (4.19), ‘다이어트에 좋다’ (4.16), ‘식품자체에 맛을 내는 음식이다’ (4.14), ‘제철에 나는 식품을 이용한 계

Table 1. General characteristics of the study subjects

| Variables | Characteristics | Total |
|-------------|-----------------------|-------------------------|
| Gender | Male | 93 (30.6) ¹⁾ |
| | Female | 211 (69.4) |
| Age (year) | 20~29 | 32 (10.5) |
| | 30~39 | 94 (30.9) |
| | 40~49 | 79 (26.0) |
| | 50~59 | 68 (22.4) |
| | ≥ 60 | 31 (10.2) |
| Nationality | Korean | 232 (76.3) |
| | Foreigner | 72 (23.7) |
| Occupation | Office job | 49 (16.1) |
| | Own private business | 26 (8.6) |
| | Specialized job | 104 (34.2) |
| | Sales and service job | 22 (7.2) |
| | Manufacturing job | 6 (2.0) |
| | Housewife | 42 (13.8) |
| | Student | 18 (5.9) |
| Religion | Other | 37 (12.2) |
| | Buddhist | 125 (41.1) |
| | Catholic | 43 (14.1) |
| | Christian | 58 (19.1) |
| | Other | 21 (6.9) |
| | Atheist | 57 (18.8) |

1) N (%)

절식이다’ (4.13)의 항목 순으로 인식하고 있는 점수가 높게 나타났다. 반면 ‘조리법이 간단하고 쉽다’ (2.84)에 대해 부정적으로 인식하고 있었으며, ‘사찰음식이 대중화가 되어있다’ (3.40)에 대해서도 다른 항목에 비해 낮은 인식도를 보였다. ‘동물성 식품을 사용하지 않아 영양이 부족하다’의 항목에서는 2.56의 낮은 인식점수를 보여 사찰음식이 채식이기는 하나 영양적으로 많이 부족하지는 않다고 생각하는 것으로 나타났다. 외국인이 내국인에 비해 사찰음식이 ‘동물성 식품을 사용하지 않아 영양이 부족하다’, ‘간단하고 쉽다’, ‘채식이다’, ‘다이어트에 좋다’ ‘대체로 소박하고 친근감이 있다’ 등의 항목에서 더 높은 인식 점수를 보였다 ($p < 0.01$). 반면, ‘질병치료에 도움이 되는 음식이다’와 ‘정신을 맑게 해주는 수행음식이다’의 항목에서는 내국인들의 인식점수가 외국인보다 더 높게 나타났다 ($p < 0.001$, $p < 0.01$).

3. 사찰음식 섭취 실태

Table 3은 내국인과 외국인의 사찰음식의 섭취 실태를 비교하여 나타낸 표이다. 사찰음식을 알게 된 경로를 보면 내국인은 사찰 · 스님 (30.6%), 대중매체 (27.6%), 친구 · 동료 (26.7%)를 통해 알게 된 반면, 외국인은 주로 친구 · 동료 (45.8%)를 통해 알고 있는 것으로 나타났다 ($p < 0.001$). 사찰음식에 대한 섭취빈도를 보면 1년에 3회 미만 (43.8%)으로 섭취하는 비율이 가장 높았으며, 내국인의 섭취빈도가 외국인보다 높은 것으로 나타났다 ($p < 0.001$). 사찰음식 섭

Table 2. The difference in perception of temple food according to the nationality

| Variables | Total | Korean | Foreigner | t-value |
|---------------------|---------------------------|-------------|-------------|----------|
| Vegetarian diet | 4.64 ± 0.56 ¹⁾ | 4.58 ± 0.58 | 4.82 ± 0.48 | -3.17** |
| Friendliness | 4.19 ± 0.85 | 4.12 ± 0.86 | 4.42 ± 0.75 | -2.62** |
| Innate taste | 4.14 ± 0.97 | 4.09 ± 1.00 | 4.32 ± 0.85 | -1.76 |
| Nutrient deficiency | 2.56 ± 1.22 | 2.43 ± 1.05 | 3.00 ± 1.57 | -3.55*** |
| Asceticism food | 3.99 ± 0.90 | 4.06 ± 0.85 | 3.75 ± 1.02 | 2.58** |
| Helping treatment | 3.91 ± 0.98 | 4.05 ± 0.88 | 3.49 ± 1.16 | 4.36*** |
| Seasonal | 4.13 ± 0.87 | 4.14 ± 0.84 | 4.10 ± 0.97 | 0.347 |
| Diet | 4.16 ± 0.91 | 4.07 ± 0.90 | 4.44 ± 0.85 | -3.12** |
| Hard to make | 2.84 ± 1.11 | 2.72 ± 1.03 | 3.19 ± 1.25 | -3.20** |
| Popularization | 3.40 ± 0.91 | 3.43 ± 0.90 | 3.29 ± 0.94 | 1.14 |

1) Mean ± SD

: p < 0.01, *: p < 0.001

Table 3. The difference intake of temple food according to the nationality

| Variables | | Total | Korean | Foreigner | χ^2 |
|---------------------------|--------------------------------------|-------------------------|------------|-----------|----------|
| Way of awareness | Family, relative | 36 (11.8) ¹⁾ | 25 (10.8) | 11 (15.3) | 36.62*** |
| | Friend, colleague | 95 (31.3) | 62 (26.7) | 33 (45.8) | |
| | Buddhist monk | 79 (26.0) | 71 (30.6) | 8 (11.1) | |
| | Media | 71 (23.4) | 64 (27.6) | 7 (9.7) | |
| | Other | 23 (7.6) | 10 (4.3) | 13 (18.1) | |
| Eating frequency | Under 3times a year | 133 (43.8) | 95 (40.9) | 38 (52.8) | 26.95*** |
| | Over 3times a year | 66 (21.7) | 58 (25.0) | 8 (11.1) | |
| | Over 1time a month | 39 (12.8) | 35 (15.1) | 4 (5.6) | |
| | Over 1time a week | 19 (3.6) | 17 (7.3) | 2 (2.8) | |
| | Over 1time a day | 22 (4.2) | 16 (6.9) | 6 (8.3) | |
| | Other | 25 (8.2) | 11 (4.7) | 14 (19.4) | |
| Eating place | Temple | 90 (29.6) | 74 (31.9) | 16 (22.2) | 7.17** |
| | Restaurant | 175 (57.6) | 124 (53.4) | 51 (70.8) | |
| | House | 39 (12.8) | 34 (14.7) | 5 (6.9) | |
| Preference of temple food | Strongly disagree | 4 (1.3) | 1 (0.4) | 3 (4.2) | 6.91 |
| | Disagree | 18 (5.9) | 14 (6.0) | 4 (5.6) | |
| | Neutral | 75 (24.7) | 57 (24.6) | 18 (25.0) | |
| | Agree | 123 (40.5) | 98 (42.2) | 25 (34.7) | |
| | Strongly agree | 84 (27.6) | 62 (26.7) | 22 (30.6) | |
| Reason for preference | Light taste | 154 (55.4) | 133 (63.0) | 21 (31.3) | 70.34*** |
| | Helpful to improve health | 76 (27.3) | 52 (24.6) | 24 (35.8) | |
| | Religious reason | 2 (0.7) | 2 (0.9) | 0 (0.0) | |
| | Vegetarian diet | 18 (6.5) | 0 (0.0) | 18 (26.9) | |
| | Other | 28 (10.1) | 24 (11.5) | 4 (6.0) | |
| | | | | | |
| Reason for distaste | Nutrient deficiency | 2 (4.4) | 1 (3.3) | 1 (6.7) | 9.27* |
| | Limitation of diversity | 3 (6.7) | 3 (10.0) | 0 (0.0) | |
| | Prefer meat | 25 (55.6) | 17 (56.7) | 8 (53.3) | |
| | Unsavory | 9 (20.0) | 3 (10.0) | 6 (40.0) | |
| | Other | 6 (13.3) | 6 (20.0) | 0 (0.0) | |
| | | | | | |
| Strength of temple food | no artificial seasoning used | 161 (59.6) | 132 (56.9) | 29 (41.4) | 21.34*** |
| | no animal fat used | 33 (10.9) | 17 (7.3) | 16 (22.9) | |
| | Seasonal/Innate taste of ingredients | 90 (29.8) | 72 (31.0) | 18 (25.7) | |
| | Efficiency of using ingredients | 8 (2.6) | 4 (1.7) | 4 (5.7) | |
| | Proper amount | 9 (3.0) | 7 (3.0) | 2 (2.9) | |
| | Other | 1 (0.3) | 0 (0.0) | 1 (1.4) | |

1) N (%)

*: p < 0.05, **: p < 0.01, ***: p < 0.001

취장소는 사찰음식전문점이 전체의 57.6%로 가장 높았고 사찰(29.6%), 가정(12.8%)의 순이었으며 외국인의 경우는 내국인에 비해 주로 전문음식점에서 사찰음식을 경험하는 것으로 나타났다($p < 0.01$).

사찰음식을 선호하는 대상자는 전체의 68.1%인 반면 선호하지 않는 대상자는 7.2%였으며 내국인과 외국인의 분포는 이와 유사한 것으로 나타났다. 선호 이유를 보면, 내국인의 경우 ‘담백한 맛이 좋아서’(63.0%)가 가장 높게 나타났고 다음으로 ‘건강증진에 도움이 되어서’(35.8%)로 나타난 반면, 외국인의 경우 ‘건강증진에 도움이 되어서’(35.8%)와, ‘담백한 맛이 좋아서’(31.3%)가 유사하게 높게 나타나 내국인과 외국인의 주 선호이유가 다른 것으로 나타났다($p < 0.001$). 사찰음식을 선호하지 않는 이유는 내국인과 외국인 모두 ‘육류를 좋아해서’가 각각 56.7%, 53.3%로 가장 높게 나타났다. 사찰음식을 선호하지 않는 다른 이유로는 ‘접할 기회가 적다’, ‘사찰음식에 대해 잘 모르기 때문이다’, ‘일반 가정식보다 향이 강하기 때문이다’ 등이 있었다. 일반 음식에 비해 사찰음식이 갖는 장점으로는 내국인과 외국인 모두 ‘화합조미료 미사용’이 가장 높게 나타났으며, ‘동물성 지방 미사용’에 대해 내국인의 7.3%가 장점이라고 응답한 반면, 외국인의 경우에는 22.9%로 나타나 외국인들은 ‘동물성지방 미사용’에 대한 높은 인식을 보이고 있는 것으로 나타났다($p < 0.001$).

4. 사찰음식 종류별 섭취 경험 및 기호도

Table 4는 사찰음식전문점에서 제공되고 있으며 대표적인 사찰음식으로 알려져 있는 음식 48종에 대하여 섭취경험 유무와 기호도를 내·외국인으로 나누어 나타내었다. 대부분의 음식 기호도는 4점 전후로 나타나 비교적 높은 것으로 조사되었으며, 외국인의 기호도가 내국인에 비해 높게 나타난 음식이 많았다.

주식별 기호도를 보면 내국인의 경우 밥류(4.31), 면·만두류(4.08), 죽류(4.06)의 순으로 선호하고 있는 것으로 나타난 반면 외국인의 경우에는 면·만두류(4.43), 밥류(4.19), 죽류(4.15)의 순으로 선호하고 있었다. 밥류에서는 내국인과 외국인 모두 연잎밥 섭취 경험이 각각 90.5%와 77.8%로 가장 높았고, 음식선호도는 오곡밥과 산채빔빔밥, 연잎밥, 곤드레밥 순으로 높게 나타났다. 죽 종류에서는 내국인(72.8%)과 외국인(77.8%) 모두 잣죽·깨죽 섭취 경험이 가장 높았고, 선호하는 죽 종류로 내국인은 잣죽·깨죽을, 외국인은 고구마죽을 가장 선호하는 것으로 나타났다. 특히 외국인의 고구마죽 기호도는 내국인에 비해 높게 나타났다($p < 0.001$). 면·만두류에서는 내국인(84.1%)과 외국인

(82.5%) 모두 만두(버섯,호박)에서 섭취경험이 가장 높았고 음식선호도도 가장 높게 나타났다. 감자국수, 장국국수의 경우 외국인이 내국인보다 더 선호하는 것으로 나타났다($p < 0.001$).

국류에서는 내국인(82.3%)과 외국인(73.3%) 모두 근대된장국의 섭취 경험이 가장 많았으며 기호도를 보면 내국인의 경우 머위대들깨탕(4.34), 외국인의 경우 능이무국(4.67)을 가장 선호하고 있었다. 내국인에 비해 외국인의 기호도가 더 높게 나타난 국류는 근대된장국, 토란탕, 우무콩냉국, 능이무국이었다($p < 0.01$).

부식류에서는 내국인과 외국인의 기호도에서 차이를 보였는데 내국인의 경우 선호하는 음식군으로 구이(4.40), 볶음(4.39), 나물(4.36), 조림(4.23)의 순으로 나타난 반면, 외국인의 경우 볶음(4.67), 장아찌(4.63), 조림(4.56), 부각(4.55)의 순으로 나타났다. 나물류의 경우 내국인 기호도는 채소샐러드(4.48), 취나물(4.45)의 순으로, 외국인의 경우 취나물(4.56), 더덕샐러드(4.47)의 순으로 나타났다. 조림류에서는 두부조림($p < 0.01$), 우영조림 연근조림($p < 0.05$) 모두 외국인의 기호도가 내국인에 비해 높게 나타났다. 전류에서는 외국인의 장떡 기호도가 내국인에 비해 높게 나타났다($p < 0.001$). 볶음류에서는 내국인의 경우 버섯탕수(4.43), 버섯강정(4.35)의 순으로 기호도가 높았고 외국인의 경우 버섯칠보채(4.74), 버섯강정(4.61)의 순이었다. 특히 외국인의 버섯칠보채 기호도가 내국인에 비해 높게 나타났다($p < 0.001$). 장아찌류는 내국인에서 음식류 중 가장 낮은 기호도를 보인 반면 외국인에게서는 높은 기호도를 보였는데 특히 산초장아찌와 가축장아찌의 경우 내국인보다 외국인에게서 더 높은 기호도를 보였다($p < 0.001$). 김치류는 내국인에게 음식군 중 가장 높은 기호도를 보였으며, 동치미는 내국인, 외국인 모두 김치류 중 가장 높은 기호도를 보였다.

5. 사찰음식의 대중화 방안

사찰음식의 대중화 방안에 대하여 대상자들의 의견을 나타난 결과는 Table 5와 같다. 내국인(94.4%)과 외국인(72.1%) 모두 사찰음식의 대중화가 필요하다고 응답하였으며, 외국인에 비해 내국인이 더 대중화가 필요하다고 생각하고 있었다($p < 0.001$). 이 때 사찰음식을 ‘원형 그대로 유지’하는 것이 바람직하다는 의견이 내국인의 경우 29.7%인 반면 외국인은 46.5%였고 ‘약간의 변형’이 필요하다는 의견은 내국인 63.8%, 외국인 44.2%로 나타났다. 사찰에서 엄격하게 금하고 있는 ‘오신채’에 대하여 내국인의 43.5%, 외국인의 62.8%가 허용해도 된다고 하였다($p < 0.05$). ‘다양한 식품재료의 사용’에 대하여 내국인의 81%, 외국인의

Table 4. Experience and preference per menu of temple food according to the nationality

| Category | Class | Menu | Experience | | χ^2 | Preference | | t-value |
|-------------|---------------------------|--|------------|-------------------------|----------|-------------|---------------------------|----------|
| | | | Korean | Foreigner | | Korean | Foreigner | |
| Main dish | Rice | Ogokbap | 175 (75.4) | 30 (66.7) ¹⁾ | 1.41 | 4.39 ± 0.72 | 4.23 ± 0.77 ²⁾ | 1.08 |
| | | Rice with thistle | 152 (65.5) | 28 (62.2) | 7.22 | 4.23 ± 0.82 | 4.14 ± 0.59 | 0.67 |
| | | Wild vegetable Bibimbap | 162 (69.8) | 29 (64.4) | 3.05 | 4.39 ± 0.68 | 4.21 ± 0.68 | 1.31 |
| | | Steamed rice Wrapped in a lotus leaf | 210 (90.5) | 35 (77.8) | 5.54 | 4.26 ± 0.82 | 4.29 ± 0.86 | -0.19 |
| | Porridge | total | — | — | — | 4.31 ± 0.55 | 4.19 ± 0.52 | 0.98 |
| | | Pine nut porridge·Sesame porridge | 169 (72.8) | 35 (77.8) | 1.45 | 4.25 ± 0.85 | 4.31 ± 0.80 | -0.42 |
| | | Songyeon porridge | 176 (75.4) | 32 (71.1) | 2.03 | 4.13 ± 0.86 | 4.00 ± 0.80 | 0.76 |
| | | Sweet potato porridge | 98 (42.2) | 32 (71.1) | 8.57 | 3.85 ± 0.88 | 4.34 ± 0.65 | -2.94*** |
| | Noodles, dumpling | total | — | — | — | 4.06 ± 0.73 | 4.15 ± 0.61 | -0.63 |
| | | Potato noodle | 90 (38.8) | 30 (66.7) | 7.77 | 3.97 ± 0.80 | 4.40 ± 0.62 | -2.71*** |
| | | Clear soybean soup noodle | 110 (47.4) | 34 (75.6) | 8.06** | 4.03 ± 0.72 | 4.41 ± 0.66 | -2.77*** |
| | | Temple naengmyeon | 126 (54.3) | 34 (75.8) | 1.06 | 4.14 ± 0.83 | 4.26 ± 0.75 | -0.78 |
| | Soup | Dumpling (mushroom, pumpkin) | 195 (84.1) | 37 (82.5) | 1.65 | 4.32 ± 0.73 | 4.46 ± 0.61 | -1.10 |
| | | total | — | — | — | 4.08 ± 0.59 | 4.43 ± 0.49 | -2.87*** |
| | | Geondae bean paste soup | 191 (82.3) | 33 (73.3) | 5.64 | 3.94 ± 1.22 | 4.39 ± 0.70 | -2.99*** |
| | | Sarcodon aspratus radish soup | 108 (46.6) | 23 (51.1) | 6.75 | 4.12 ± 0.87 | 4.61 ± 0.58 | -2.56** |
| Side dishes | Seasoned vegetables | Sarcodon aspratus radish soup | 107 (46.1) | 21 (46.7) | 3.84 | 4.30 ± 0.81 | 4.67 ± 0.58 | -2.47** |
| | | Taro soup | 120 (56.7) | 26 (57.8) | 12.74** | 4.08 ± 0.99 | 4.65 ± 0.69 | -2.79*** |
| | | Muhwidae perilla seeds soup | 137 (59.1) | 26 (57.8) | 1.21 | 4.34 ± 0.84 | 4.50 ± 0.65 | -0.91 |
| | | total | — | — | — | 4.13 ± 0.68 | 4.61 ± 0.44 | -2.99*** |
| | Food boiled down in sauce | Seasoned butterbur | 150 (64.7) | 24 (53.3) | 2.21 | 4.33 ± 0.75 | 4.29 ± 0.62 | 0.26 |
| | | Seasoned lettuce | 158 (68.1) | 22 (48.9) | 3.29 | 4.25 ± 0.90 | 4.41 ± 0.59 | -0.079 |
| | | Seasoned fragrant edible wild aster | 181 (78.0) | 25 (55.6) | 0.73 | 4.45 ± 0.65 | 4.56 ± 0.58 | -0.82 |
| | | Seasoned radish | 163 (70.3) | 28 (62.2) | 1.51 | 4.26 ± 0.78 | 4.43 ± 0.69 | -1.04 |
| | Grilled dishes | Dodeok salad | 178 (76.7) | 32 (71.1) | 0.93 | 4.40 ± 0.79 | 4.47 ± 0.67 | -0.47 |
| | | Vegetable salad | 184 (79.3) | 35 (77.8) | 1.94 | 4.48 ± 0.72 | 4.43 ± 0.78 | 0.37 |
| | | total | — | — | — | 4.36 ± 0.55 | 4.46 ± 0.38 | -1.02 |
| | | Boiled down tofu | 163 (70.3) | 34 (75.6) | 9.02* | 4.25 ± 0.81 | 4.59 ± 0.70 | -2.30** |
| | Jeon | Boiled down burdock | 167 (72.0) | 31 (68.9) | 3.74 | 4.20 ± 0.78 | 4.48 ± 0.63 | -1.93* |
| | | Boiled down lotus root | 177 (76.3) | 33 (73.3) | 3.64 | 4.25 ± 0.76 | 4.52 ± 0.62 | -1.91* |
| | | total | — | — | — | 4.23 ± 0.70 | 4.56 ± 0.62 | -2.24*** |
| | | Grilled dioscoreaceae | 152 (65.5) | 27 (60.0) | 0.70 | 4.38 ± 0.78 | 4.37 ± 0.74 | 0.07 |
| Kimchi | Fried dishes | Grilled deodeok root | 171 (73.7) | 27 (60.0) | 0.51 | 4.44 ± 0.72 | 4.52 ± 0.64 | -0.50 |
| | | Grilled mushroom | 166 (71.6) | 37 (82.2) | 4.32 | 4.44 ± 0.72 | 4.59 ± 0.69 | -1.20 |
| | | total | — | — | — | 4.40 ± 0.62 | 4.48 ± 0.67 | -0.58 |
| | | Mung bean jeon | 190 (81.9) | 37 (82.2) | 1.98 | 4.31 ± 0.68 | 4.43 ± 0.69 | -1.00 |
| | Buggak | Bean jeon | 154 (66.4) | 35 (77.8) | 2.23 | 4.24 ± 0.78 | 4.43 ± 0.66 | -1.32 |
| | | Lotus root jeon | 181 (78.0) | 37 (82.2) | 2.45 | 4.28 ± 0.81 | 4.49 ± 0.69 | -1.44 |
| | | Jangtteok | 193 (83.2) | 35 (77.8) | 10.30** | 4.00 ± 0.95 | 4.54 ± 0.66 | -3.23*** |
| | | Mushroom Jjon | 165 (70.3) | 33 (73.3) | 5.71 | 4.32 ± 0.72 | 4.52 ± 0.76 | -1.44 |
| | Jangachi | total | — | — | — | 4.22 ± 0.60 | 4.43 ± 0.55 | -1.75* |
| | | Mushrooms gangjeong | 179 (77.2) | 30 (66.7) | 5.19 | 4.35 ± 0.82 | 4.53 ± 0.57 | -1.54 |
| | | Mushroom chilbochae | 124 (53.4) | 31 (68.9) | 10.12** | 4.28 ± 0.76 | 4.74 ± 0.45 | -4.37*** |
| | | Sweet and sour mushrooms | 145 (62.5) | 28 (62.2) | 5.05 | 4.43 ± 0.78 | 4.61 ± 0.50 | -1.51 |
| | Kimchi | Stir-fried glass Noodles and acorn jelly | 133 (57.3) | 31 (68.9) | 2.05 | 4.32 ± 0.74 | 4.52 ± 0.62 | -1.39 |
| | | total | — | — | — | 4.39 ± 0.61 | 4.67 ± 0.31 | -3.05*** |
| | | Seaweed buggak | 169 (72.8) | 28 (62.2) | 6.86 | 4.24 ± 0.84 | 4.57 ± 0.70 | -1.97** |
| | | Gajuk buggak | 134 (57.8) | 29 (64.4) | 6.12 | 4.23 ± 0.89 | 4.66 ± 0.61 | -3.08*** |
| | Dongchimi kimchi | Potato·sweet potato buggak | 164 (70.7) | 23 (51.7) | 10.22** | 4.32 ± 0.75 | 4.48 ± 0.90 | -0.91 |
| | | total | — | — | — | 4.28 ± 0.69 | 4.55 ± 0.61 | -1.72* |
| | | gajuk jangachi | 130 (56.0) | 26 (57.8) | 7.43 | 4.05 ± 0.90 | 4.54 ± 0.58 | -2.63*** |
| | | Perilla leaf jangachi | 154 (66.4) | 30 (66.7) | 9.38* | 4.32 ± 0.75 | 4.53 ± 0.73 | -1.45 |
| | Young radish kimchi | Plum jangachi | 148 (63.8) | 28 (62.2) | 2.00 | 4.22 ± 0.86 | 4.43 ± 0.74 | -1.22 |
| | | Chinese pepper jangachi | 136 (58.6) | 25 (55.6) | 4.71 | 4.18 ± 0.95 | 4.60 ± 0.58 | -2.94*** |
| | | total | — | — | — | 4.16 ± 0.68 | 4.63 ± 0.37 | -4.54*** |
| | | Chinese cabbage kimchi | 188 (81.0) | 35 (77.8) | 7.24 | 4.20 ± 0.85 | 4.40 ± 0.81 | -1.31 |
| | Chonggak kimchi | Young radish kimchi | 152 (65.5) | 36 (80.0) | 8.50* | 4.39 ± 0.68 | 4.53 ± 0.85 | -1.05 |
| | | Chonggak kimchi | 147 (63.4) | 35 (77.8) | 7.17 | 4.40 ± 0.70 | 4.51 ± 0.85 | -0.82 |
| | | Dongchimi kimchi | 192 (82.8) | 36 (80.0) | 4.92 | 4.58 ± 0.63 | 4.56 ± 0.74 | 0.19 |
| | | total | — | — | — | 4.42 ± 0.58 | 4.54 ± 0.61 | -1.06 |

1) N (%)

2) Mean ± SD

*: p < 0.05, **: p < 0.01, ***: p < 0.001

Table 5. Globalization of temple food according to the nationality

| Variables | | Total | Korean | Foreigner | χ^2 |
|---|---|------------|------------|-------------------------|----------|
| Popularization | Necessary | 250 (90.9) | 219 (94.4) | 31 (72.1) ¹⁾ | 22.64*** |
| | Unnecessary | 15 (5.5) | 7 (3.0) | 8 (18.6) | |
| | Unknown | 10 (3.6) | 6 (2.6) | 4 (9.3) | |
| Transforming of temple food | Original | 89 (32.4) | 69 (29.7) | 20 (46.5) | 5.87* |
| | a bit of transforming | 167 (60.7) | 148 (63.8) | 19 (44.2) | |
| | A lot of transforming | 19 (6.9) | 15 (6.5) | 4 (9.3) | |
| Using ohsinchae ²⁾ | Acceptable | 128 (46.5) | 101 (43.5) | 27 (62.8) | 5.41* |
| | Unacceptable | 147 (53.5) | 131 (56.5) | 16 (37.2) | |
| Diversity of ingredients | Acceptable | 210 (76.4) | 188 (81.0) | 22 (51.2) | 17.93*** |
| | Unacceptable | 65 (23.6) | 44 (19.0) | 21 (48.8) | |
| Diversity of cooking | Acceptable | 115 (41.8) | 104 (44.8) | 11 (25.6) | 5.52* |
| | Unacceptable | 160 (58.2) | 128 (55.2) | 32 (74.4) | |
| Diversity of sauces used | Acceptable | 64 (23.3) | 59 (25.4) | 5 (11.6) | 3.87* |
| | Unacceptable | 211 (76.7) | 173 (74.6) | 38 (88.4) | |
| Priority temple food menu to spread | Rice | 47 (17.1) | 44 (19.0) | 3 (7.0) | 14.33** |
| | Sidedish | 135 (49.1) | 112 (48.3) | 23 (53.5) | |
| | Sauces | 25 (9.1) | 22 (9.5) | 3 (7.0) | |
| | Vegetable and Seaweed chips | 38 (13.8) | 30 (12.9) | 8 (18.6) | |
| | Kimchi | 23 (8.4) | 21 (9.1) | 2 (4.7) | |
| Efficient method for globalization of temple food | Rice cake and snacks | 7 (2.5) | 3 (1.3) | 4 (9.3) | 29.42*** |
| | Expansion of temple food specialty stores | 104 (38.4) | 93 (40.1) | 11 (28.2) | |
| | Develop and supply of taste (not clear) | 55 (20.3) | 50 (21.6) | 5 (12.8) | |
| | Marketing and promotion | 37 (13.7) | 26 (11.2) | 11 (28.2) | |
| | Popularization of taste | 34 (12.5) | 30 (12.9) | 4 (10.3) | |
| | Succession and development of temple food | 28 (10.3) | 26 (11.2) | 2 (5.1) | |
| | Expansion of educational institutions | 7 (2.6) | 2 (0.9) | 5 (12.8) | |
| | Easiness of material purchase | 6 (2.2) | 5 (2.2) | 1 (2.6) | |

1) N (%)

2) Five vegetables forbidden in Buddhism; garlics, green onions, chives, wild rocambols, and Chinese squills.

*: $p < 0.05$, **: $p < 0.01$, ***: $p < 0.001$

51.2%가 긍정적이었고, ‘조리법 다양화’에 대해서는 외국인 (25.6%)에 비해 내국인 (44.8%)이 더 긍정적으로 생각하고 있는 것으로 나타났다 ($P < 0.05$). 가장 먼저 보급되어야 할 음식류로 내국인은 반찬류와 밥류를, 외국인은 반찬류와 부각류를 제안하였다.

사찰음식의 대중화를 위한 효과적인 방안에 대하여 내국인은 ‘전문점 확충’ (40.1%), ‘표준화된 맛의 개발과 보급’ (21.6%)의 순으로 나타났고, 외국인은 ‘전문점 확충’ (28.2%)와 ‘홍보 및 마케팅’ (28.2%)이 가장 높게 나타났다 ($p < 0.001$).

고 찰

사찰음식은 채식이면서 재료 자체가 자연친화적이고 기본 약성을 가지고 있기 때문에 친환경 건강식으로 인지되면서 내국인뿐만 아니라 외국인들의 관심도 높아지고 있지만, 사

찰음식의 대중화는 잘 이루어지지 않은 실정이다. 따라서 사찰음식의 인지도를 높이고 대중화를 위한 구체적인 방안 모색이 필요할 것으로 보인다. 본 연구에서는 사찰음식전문점 이용자를 대상으로 사찰음식에 대한 인식, 섭취실태, 음식기호도, 개선방안 등에 관하여 알아보았다.

대상자 중 외국인의 비율이 23.7%로 일반 한식당 이용자에 비해 외국인의 비율이 높았으며, 조사시 언어문제로 참여하지 못한 외국인들을 고려한다면, 사찰음식에 대한 외국인의 관심도가 높은 것을 알 수 있었다. 사찰음식점을 방문한 대상자의 종교는 불교 (41.1%), 기독교 (19.1%), 무교 (18.8%), 천주교 (14.1%) 순으로 나타나 사찰음식이 종교적 이념을 뛰어넘어 일반인들이 가까이 하고 싶어 하는 식단으로 자리매김하고 있음을 알 수 있었다.

사찰음식에 대하여 ‘채식이다’ (4.64), ‘대체로 소박하고 친근감이 있다’ (4.19) ‘다이어트에 좋다’ (4.16)에 대한 인식도가 높게 나타나 내국인과 외국인 모두 사찰음식을 채식

으로 이루어진 다이어트식품으로 생각하는 것으로 나타났다. 내국인들은 사찰음식에 대하여 ‘질병치료에 도움이 되는 음식이다’와 ‘정신을 맑게 해 주는 수행음식이다’의 항목에서 외국인에 비해 인식도가 더 높게 나타났다($p < 0.001$, $p < 0.01$). Hong 등[5]의 연구에서 사찰음식을 좋아하는 이유가 ‘다이어트에 도움이 될 것 같아서’라는 응답이 25.4%로 나타나 사찰음식은 다이어트식품으로 인식되고 있는 것으로 보였으며, Lee & Kim[4]의 연구에서 사찰음식 섭취 후 혈청 콜레스테롤이 183.2 mg/dL에서 162.2 mg/dL로 저하되고, 동맥경화 중세완화, 고지혈증 예방 효과가 있었으며 비만 및 당뇨병 등의 예방에도 도움이 되는 것으로 나타났다. Jeon[16]의 연구에서도 사찰음식은 채식위주의 건강식으로 인식되는 것으로 나타나, 사찰음식이 점차 대중화되면서 웰빙을 추구하는 현대인들에게 필요한 생활식단으로 자리잡아가고 있는 것으로 보인다.

사찰음식을 섭취한 장소가 주로 전문음식점(57.6%)이거나 사찰(29.6%)이 대부분으로 나타나 전문음식점이 널리 분포되어있지 않거나 불교신자가 아닐 경우 사찰음식을 접할 기회가 어려울 것으로 보인다. 사찰음식에 대한 선호도를 보면 선호하는 대상자는 전체의 68.1%, 보통이상 선호하는 대상자는 전체의 92.8%로 내국인과 외국인 모두 이와 유사한 경향을 보였으며, 전반적으로 사찰음식에 대하여 긍정적인 선호도를 보였다. Cho[13]의 연구에서도 대상자들의 73.0%가 사찰음식은 건강에 유익하다고 인식하는 것으로 나타나 본 연구와 비슷한 결과를 보였으며, Jeon[16]의 연구에서도 대상자들은 종교에 관계없이 건강에 도움이 되면 사찰음식을 먹겠다는 응답이 높게 나타나 건강식으로서의 사찰음식에 대한 선호도가 높아진 것으로 보였다. 사찰음식을 선호하는 이유는 내국인은 ‘담백한 맛’이 63.0%로 가장 높았으며, 외국인은 ‘건강증진에 도움이 되기 때문’이라는 응답이 35.8%로 가장 높게 나타났다. 이는 사찰음식이 자연친화적 음식이며, 몸과 마음을 정화시키는 치유음식으로 건강증진에 도움이 되는 것으로 인식되었기 때문으로 보인다[17]. 사찰음식을 선호하지 않는 경우 주로 육류를 선호하기 때문이라고 응답하였는데 이는 채식위주의 사찰음식 특성과 부합하지 않기 때문으로 보인다. 사찰음식의 장점으로서는 내국인과 외국인 모두 ‘화확조미료 미사용’이 가장 높게 나타났다. 사찰음식의 대중화를 위해서는 내국인이 인식하는 사찰음식의 장점을 부각하는 동시에 외국인이 생각하는 사찰음식의 장점도 고려해야 할 것으로 보인다.

본 연구에서 제시한 48가지 사찰음식에 대하여 대부분의 음식 기호도가 4점 전후로 나타나 대체로 사찰음식을 선호하는 것으로 나타났고, 외국인의 기호도가 내국인보다 높게

나타난 음식이 많았다. 주식으로 내국인은 밥류(4.31)를, 외국인은 면·만두류(4.43)를 가장 선호하였고, 국류에서는 내국인은 머위대들깨탕(4.34), 외국인은 능이무국(4.67)에서 가장 높은 기호도를 보였다. 부식의 선호하는 음식군으로 내국인에서는 구이(4.40), 볶음(4.39), 나물(4.36), 조림(4.23)의 순으로 나타난 반면, 외국인의 경우 볶음(4.67), 장아찌(4.63), 조림(4.56), 부각(4.55)의 순으로 나타났다. 외국인의 두부조림, 우영조림, 연근조림, 장떡에 대한 기호도가 내국인보다 높게 나타났다($P < 0.001$). 장아찌류는 내국인에서 낮은 기호도를 보인 반면, 외국인에게는 높은 기호도를 보였는데 특히 산초장아찌와 가축장아찌가 내국인보다 높은 기호도를 보였다($P < 0.001$). 김치류 중 동치미는 내·외국인 모두에서 가장 높은 기호도를 보였다. 사찰음식 섭취경험이 있는 사람들을 대상으로 한 Cho[13]의 연구에서도 밥류에서는 산채비빔밥, 연잎밥을 선호하였으며 죽류에서는 들깨죽, 나물류에서는 취나물을 선호하는 것으로 나타나 본 연구와 유사한 결과를 보였다. 내국인에 비해 외국인의 사찰음식 경험도는 낮은 수준이 아닌 것으로 나타났으며, 사찰음식의 선호도 역시 외국인의 사찰음식 선호도 점수가 높은 음식이 많은 것으로 나타났다. 한국에 거주하는 독일인들을 대상으로 한 Jang & Jeong[18]의 연구에 따르면 독일인들의 한국음식에 대한 일반적인 인식은 대부분 ‘맛있다’로 나타나 한식에 긍정적인 인식을 가지고 있는 것으로 보인다. 서울에 거주하는 미국인들을 대상으로 한 Park 등[19] 등의 연구에 따르면 대부분 한국음식을 좋아하는 것으로 나타났으며 비빔밥, 잡채에 대한 선호도가 높은 것으로 나타났다. 교토에 거주하는 일본인들을 대상으로 한 Han 등[20]의 연구에서 조사대상자의 67.8%가 한국음식에 대해 긍정적인 것으로 조사되었다. 외국인 대상 한식메뉴 및 양념에 대한 선호도 조사결과와 출신국가별, 한국거주기간별 차이를 보여[20], 한식의 세계화를 위해서는 대상집단의 특성 및 선호도를 고려한 메뉴선정과 개발이 필요할 것으로 보인다. 따라서 사찰음식의 경우도 외국인들에게 한국음식에 대한 긍정적인 인식을 바탕으로 한국 전통음식으로서의 사찰음식의 장점을 부각시키고 각 국가별 식습관 및 기호도 등을 고려한 메뉴 개발을 할 경우 세계적인 음식으로도 내세울 수 있을 것으로 보인다.

내국인(94.4%)과 외국인(72.1%) 모두 사찰음식의 대중화가 필요하다고 생각하고 있었으며 내국인(29.7%)에 비해 외국인(46.5%)이 ‘사찰음식 원형을 그대로 유지하는 것이 바람직하다’고 생각하는 사람들이 더 많았다. Cho[13]의 연구에서 사찰음식의 대중화 가능성에 대해서 43.7%가 ‘가능성이 있다’고 응답하였으며, 사찰음식 보급필요성에는

‘필요하다’ 50.7%, 사찰음식을 보급을 위한 변형 필요성에 대해서는 ‘약간의 변형은 가능하다’ 63.1%로 나타났다. 반면 사찰음식에서 엄격하게 금하는 ‘오신채’에 대하여 허용해도 된다는 응답이 내국인(43.5%)에 비하여 외국인(62.8%)에서 더 높게 나타났다($P < 0.05$). 사찰음식의 가장 큰 특징은 유제품을 제외한 동물성식품과 오신채를 사용하지 않는 것인데 오신채란 파, 마늘, 달래, 부추, 홍거와 같은 다섯 가지 매운 채소로 생으로 섭취 시 음식을 일으켜 수행을 방해한다고 하여 사찰에서 금기시하고 있다. 그러나 불교에서는 병자의 치료와 같이 필요에 따라서는 오신채의 사용을 허용하기도 하였다[22]. 그러나 스님들을 대상으로 한 연구에서는 사찰음식의 대중화를 위해 ‘오신채 사용금지’(57.8%)와 ‘동물성식품 사용금지’(68.8%)에 대한 의견이 높게 나타났다[11]. 지금까지의 연구결과들로 볼 때 전통적인 수행음식으로서의 사찰음식은 전래되어온 형태로 보존되어야 하지만, 수행을 목적으로 하지 않는 일반인들이나 불자들에게 오신채의 섭취여부는 개인의 기호에 따라 선택되어 질 수 있을 것으로 보인다.

다양한 식재료사용에 대하여 외국인에 비해 내국인이 더 긍정적으로 응답하였으며, 다양한 조리법활용에 대해서도 내국인이 외국인에 비해 긍정적으로 생각하고 있었다. 본 연구결과를 종합해 보면 내국인보다 외국인의 경우 현재의 사찰음식 조리법을 유지하여 대중화를 추진하는 것을 더 선호하는 것으로 나타났다. 또한 보급되어야 할 사찰 음식의 종류는 내국인과 외국인이 서로 차이를 보여 사찰음식의 세계화를 위해서는 내국인의 취향과 선호도를 반영하는 것과 동시에 외국인이 선호하는 음식에 대한 지속적인 연구를 통하여 보다 효과적인 방법을 고찰하여 세계화를 위한 대안을 고려해야 할 것으로 보인다.

사찰음식의 대중화를 위한 효과적인 방안으로는 ‘전문점 확충’이라고 응답한 대상자가 가장 많았고 다음으로 내국인에서는 ‘표준화된 맛의 개발과 보급’, 외국인에서는 ‘홍보 및 마케팅’이 높게 나타났다. 사찰음식의 대중화를 위해서는 Cho[13]의 연구에서는 ‘재료 구입의 용이’, ‘현대인의 입맛에 맞는 변형’, ‘사찰음식전문점’ 등이 높게 나타났으며, Jeon & Kim[16]의 연구에서는 ‘사찰음식의 개발’과 ‘운영활성화방안 모색’을 제시하였다. 사찰음식 전문점은 대중화 되어 있지 않아 일반인들의 사찰음식을 접해볼 기회가 적기 때문에 사찰음식전문점을 확대하여 보다 대중적인 음식으로 접근할 수 있도록 해야 한다. 또한 사찰음식의 인식도를 높이고 우수성을 알리기 위해서는 사찰음식 전문가와 사찰을 중심으로 인터넷, TV, 인쇄물 등의 다양한 매체를 이용한 홍보 및 마케팅이 필요할 것으로 보인다.

요약 및 결론

사찰음식을 널리 보급하고 외국인을 대상으로 한 문화상품으로 활용하기 위해서는 사찰음식의 섭취 및 선호도에 영향을 미치는 요인들을 파악하여, 사찰음식의 인식도를 높이고 대중화를 위한 방안모색이 필요할 것으로 보인다. 이에 본 연구에서는 사찰음식전문점을 방문한 내·외국인을 대상으로 사찰음식에 대한 인식과 섭취현황 및 사찰음식 기호도 및 개선방안 등에 관하여 알아보고, 향후 사찰음식의 대중화 방안 수립을 위한 기초자료로 활용하고자 하였다. 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사대상자는 남자가 전체의 30.6%, 여자가 69.4%였으며, 내국인이 76.3%, 외국인은 23.7%로 나타났다. 외국인의 국적은 미국(64%)과 일본(18%)이 대부분을 차지하였다. 직업은 전문직이 34.2%였으며 사무직, 주부 순이었다.

2. 사찰음식에 대하여 ‘채식이다’(4.64), ‘대체로 소박하고 친근감이 있다’(4.19), ‘다이어트에 좋다’(4.16), ‘식품 자체의 맛을 내는 음식이다’(4.14)로 주로 인식하고 있는 것으로 나타났다. 사찰음식 선호 이유는 내국인의 경우 ‘담백한 맛이 좋아서’(63.0%)가 가장 높게 나타났고 다음으로 ‘건강증진에 도움이 되어서’(35.8%)인 반면, 외국인의 경우 ‘건강증진에 도움이 되어서’(35.8%)와, ‘담백한 맛이 좋아서’(31.3%)가 유사하게 높게 나타났다. ‘동물성 식품을 사용하지 않아 영양이 부족하다’에 대해서는 낮은 인식도를 보여 사찰음식이 영양적으로 많이 부족하지 않다고 생각하고 있는 것으로 나타났다. 반면 ‘조리법이 간단하고 쉽다’(2.84)에 대하여는 부정적인 인식을 보였고, ‘사찰음식이 대중화가 되어있다’(3.23)에 대하여도 다른 항목에 대해 낮은 인식도를 보였다. 내국인들은 사찰음식에 대한 ‘질병치료에 도움이 되는 음식이다’, ‘정신을 맑게 해 주는 수행음식이다’의 항목에서 외국인에 비해 인식도가 더 높게 나타났다($p < 0.001$, $p < 0.01$).

3. 사찰음식의 섭취빈도는 1년에 3회 미만으로 섭취하는 비율(43.8%)이 가장 높았으며, 섭취장소는 사찰음식전문점이 전체의 57.6%로 가장 높았고, 사찰(29.6%), 가정(12.8%)순으로 나타났다. 사찰음식을 선호하는 이유는 내국인은 담백한 맛이 63.0%로 가장 높았으며, 외국인은 ‘건강증진에 도움이 되기 때문’이라는 응답이 35.8%로 가장 높게 나타났다. 선호하지 않는 주 이유는 내국인(6.7%)과 외국인(53.3%) 모두 ‘육류를 좋아해서’이며, 사찰음식의 장점으로는 내국인과 외국인 모두 ‘화학적조미료 미사용’이 가장 높게 나타났다($P < 0.001$).

4. 조사된 48가지 사찰음식에 대하여 대부분의 음식 기호도가 4점 전후로 나타나 대체로 사찰음식을 선호하는 것으로 나타났고 외국인의 기호도가 내국인보다 높게 나타난 음식이 많았다. 주식으로 내국인은 밥류(4.31)를, 외국인은 면·만두류(4.43)를 가장 선호하였고, 국류에서는 내국인은 머위대들깨탕(4.34), 외국인은 능이무국(4.67)에서 가장 높은 기호도를 보였다. 부식의 선호하는 음식군으로 내국인에서는 구이(4.40), 볶음(4.39), 나물(4.36), 조림(4.23)의 순으로 나타난 반면, 외국인의 경우 볶음(4.67), 장아찌(4.63), 조림(4.56), 부각(4.55)의 순으로 나타났다. 외국인의 두부조림, 우영조림, 연근조림, 장떡에 대한 기호도가 내국인보다 높게 나타났다($P < 0.001$). 장아찌류는 내국인에서 낮은 기호도를 보인 반면, 외국인에게는 높은 기호도를 보였는데 특히 산초장아찌와 가죽장아찌가 내국인보다 높은 기호도를 보였다($P < 0.001$). 김치류 중 동치미는 내·외국인 모두에서 가장 높은 기호도를 보였다.

5. 내국인(94.4%)과 외국인(72.1%) 모두 사찰음식의 대중화가 필요하다고 생각하고 있었다. 내국인(29.7%)보다 외국인(46.5%)이 ‘사찰음식 원형을 그대로 유지하는 것이 바람직하다’고 생각하는 사람들이 많은 반면 ‘오신채를 허용해도 된다’는 응답이 내국인(43.5%)에 비하여 외국인(62.8%)에서 더 높게 나타났다($P < 0.05$). 사찰음식의 대중화를 위한 효과적인 방안에 대하여 내국인은 ‘전문점 확충’(40.1%), ‘표준화된 맛의 개발과 보급’(21.6%)의 순으로 나타났고, 외국인은 ‘전문점 확충’(28.2%)와 ‘홍보 및 마케팅’(28.2%)가 가장 높게 나타났다($p < 0.001$).

본 연구결과로부터 조사대상자들의 사찰음식에 대한 선호도는 비교적 높은 편이며 대중화에 대한 요구가 높은 것으로 나타났다. 사찰음식의 대중화를 위해서는 내국인의 선호도를 고려한 표준화된 레시피 개발이 요구되며 동시에 사찰음식의 세계화를 위해서는 사찰음식의 원형은 유지하되 외국인의 기호도를 어느 정도 반영한 레시피 개발이 필요할 것으로 보인다. 또한 향후 사찰음식이 널리 보급, 발전되기 위해서는 일반인들이 쉽게 접할 수 있는 사찰음식전문점이 많이 확충되고 적절한 홍보와 마케팅을 통하여 사찰음식을 알리고 긍정적인 인식을 심어주는 것이 필요할 것으로 보인다.

References

- Kim KM, Kwon YS, Kim YS, Kim GC, Kim Y. The awareness and satisfaction regarding Korean traditional foods in elementary, middle, and high school students. *J Korean Soc Food Cult* 2013; 28(2): 167-176.
- Kim JA. Nutritional evaluation of served menu and management of foodservice in Korean temples [dissertation]. Dongguk University; 2005.
- Seo JS, Cho SH. Rice-based traditional meal and prevention of chronic diseases. *Food Ind Nutr* 2008; 13(2): 27-33.
- Lee SY, Kim JA. A study on temple food intake and health. *J East Asian Soc Diet Life* 2014; 24(6): 691-699.
- Hong GJ, Lee YS, Nam JS, An HK, Lee EJ. A study on the preference determinants of Buddhist temple food. *Korean J Food Nutr* 2007; 20(4): 384-391.
- Yoo YS, Lee YH. A study on the dietary life and nutritional status of the Buddhist priests. *J East Asian Soc Diet Life* 1996; 6(3): 425-434.
- Lee SY, Kim JA. The development of institutional food-service menu with temple food. *Korean J Community Nutr* 2015; 20(5): 338-350.
- Shin DK, Jang BJ. A study of commercialization of traditional temple food for tourism. *Tour Res* 2004; 471-482.
- Jang BJ, Yoon SH. A study on the relationship between the LOHAS image of temple food, customer satisfaction, purchasing intention and customer loyalty. *Tour Res* 2012; 36: 23-44.
- Cha BK, Lee SJ. Dietary nutrient intakes of monks in accordance with the execution time: The case of Unmunsa monk. *J East Asian Soc Diet Life* 1997; 7(1): 107-115.
- Hwang EG, Kim SJ, Kim BK, Lee JY. Awareness analysis for popularization of temple food in monks. *J Korean Data Inf Sci Soc* 2015; 26(6): 1217-1224.
- Sung Y, Seo SY. Awareness of temples food for popularizing traditional temple food preference and food research. *Tour Res* 2016; 31(5): 311-330.
- Cho YS. A study on recognition, preference and popularization of temple food [master's thesis]. Gyeongju University; 2011.
- Kim JA, Lee SY. Nutritional evaluation of served menu in Korean temples. *Korean J Nutr* 2007; 40(2): 172-181.
- Cho EJ, Park SH. A study on eating habits of the Buddhist priesthood in Seoul and Kyongnam: dietary pattern and special food. *J Korean Soc Food Cult* 1994; 9(2): 111-118.
- Jeon HW, Kim KS. The effect of satisfaction of the involvement of temple food: Moderating effect of well-being index. *J Hotel Resort* 2011; 13(1): 77-99.
- Bae YH. A study of the popularization of temple food. *East Asian Buddh Cult* 2015; 22: 635-670.
- Jang JJ, Jeong HS. A survey on the knowledge and preferences for Korean food targeting Germans residing in Korea. *Culi Sci Hos Res* 2011; 17(5): 1-14.
- Park SJ, Kim DJ, Shin WS. Adaptability and preference to Korean food with foreigners who reside in Seoul, Korea. *Korean J Community Nutr* 2012; 17(6): 782-794.
- Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS, Kimiko O, Takahisa M. A survey of Japanese perception of and preference for Korean foods. *Korean J Food Cook Sci* 1998; 14(2): 188-194.
- Lee JY. Foreign consumers' preference and evaluation on Korean food [master's thesis]. Catholic University of Korea; 2009.
- Jung HJ. A review on the Korean temple foods within the scope of cultural tourism contents. *J Korea Contents Assoc* 2012; 10(3): 22-27.