

## 서울 지역 일부 외국인의 한국음식에 대한 적응도 및 기호도

박수진 · 김동주<sup>1)</sup> · 신원선<sup>2)†</sup>

세명대학교 한방식품영양학과, <sup>1)</sup>한양대학교 교육대학원 영양교육전공, <sup>2)</sup>한양대학교 식품영양학과

### Adaptability and Preference to Korean Food with Foreigners Who Reside in Seoul, Korea

Soojin Park, Dong-Ju Kim<sup>1)</sup>, Weon-Sun Shin<sup>2)†</sup>

Department of Oriental medical Food and Nutrition, Semyung University, Jecheon, Korea

<sup>1)</sup>Graduate School of Education, Hanyang University, Seoul, Korea

<sup>2)</sup>Department of Food and Nutrition, Hanyang University, Seoul, Korea

#### Abstract

The purpose of this study was to investigate the Korea-resident foreigners's adaptability and preference to Korean foods. The survey was carried out among 144 foreigners living in Seoul, Korea (male 57, female 87; from the East 109, from the West 35). Based on the first impression of Korean food, 'spicy', 'strong taste of seasoning', 'salty' were most common. About 90 percent of the foreigners adapted to Korean food in six months. It took more time to adapt to Korean food for Western people, compared to people from the East. Factors that influenced their adaption to Korean food were shown to be 'efforts by myself' and 'from friends'. Foreigners posited positive attitude toward Korean food according to their answers like 'nutritionally great food' and 'food with interesting ways of eating'. Westerners appeared to be more satisfied with Korean food. 'Too strong seasoning taste' and 'too sweet' were pointed out for further improvements. Beef Bulgogi, (Korean) fruit, Beef Ribs, Pork Ribs, and Grilled Pork Belly in order were foreigners' favorite foods, but Soju, Korean Sausage, Sliced Rice Cake Soup, Radish Kimchi and Vegetable Side Dishes were not. Taken together, the adaptability and preference to Korean foods to foreigners were different according to the gender and cultural background. Target marketing strategy of Korean Foods should be considered for foreign customers. (*Korean J Community Nutr* 17(6) : 782~794, 2012)

**KEY WORDS:** Korea-resident foreigners, food adaptability, food preference, difference between the western and the eastern

## 서 론

세계화로 인해 국제적 · 인적 교류의 활성화, 노동이민의 급증, 국제결혼이 활발해지면서 우리나라에 거주하는 외국인주민수(장기체류인, 귀화자, 외국인 주민자녀 포함)는 모

두 140만 9,577명으로 조사 되었다고 밝혔다. 이는 우리나라 전체 주민등록인구(50,734,284명)의 2.8%에 해당하는 것으로서 지난해(1,265,006명) 조사 때보다는 144,571명(11.4%)이 더 늘어났다. 외국인주민은 지난 2006년 첫 조사 이후 매년 20% 이상 증가하다가 2010년에는 글로벌 금융위기 여파 등으로 2.9% 증가하는데 그쳤으나 지난해부터 경제회복 등의 영향으로 11% 증가한데 이어 금년에도 연속해서 11% 이상 증가한 것으로 조사 되었다. 국내에 거주하는 외국인의 수가 증가함에 따라 이들이 한국에서 생활하는 동안 나라간 문화차이에 의한 크고 작은 일들이 발생할 것으로 생각된다(Jang 2008). 이민자나 외국 장기 체류자는 모국의 문화와 다른 문화를 접하게 되고 새로운 사회 환경의 요충에 대한 적응에 직면하는 일이 잦아지며, 그들은 새로운 삶을 통해 타 문화의 영향을 받는 정신적인 부분과 사회적 통합의 감정과 함께 행동, 가치, 태도의 변화를 겪게 되고 이러한 과정을 일컫는 문화적 적응을 접하게 된다(Fugita &

접수일: 2012년 10월 16일 접수

수정일: 2012년 12월 18일 수정

채택일: 2012년 12월 18일 채택

†Corresponding author: Weon-Sun Shin, Food & Nutrition Dept, Hanyang University, 222 Wangsimni-ro, Seongdong-gu, Seoul 133-791, Korea

Tel: (02) 2220-1204, Fax: (02) 2292-1226

E-mail: hime@hanyang.ac.kr

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.

O'Brien 1985). 문화적 적응도는 이민자 또는 장기체류자의 생활에 여러 영향을 미치는 요인으로 나타난다.

식문화는 인간이 가지고 있는 하나의 습성으로서 학습과 전통을 통해 전해 오는 쉽게 변화할 수 없는 특성이 있다(Brich 1980). 반면에 개인의 식습관과 음식에 대한 기호는 경험을 통해 변화될 수 있는 것으로 나타났다(Skinner 등 2002). 동양문화권내에서도 중국, 일본, 한국은 각기 다른 독특한 식생활을 보이고 있는데(Seo 등 2003), 하물며 세계 각지로 부터 오는 국내 거주 외국인들은 기존에 그들이 고수하던 식생활과 다른 한국의 식생활을 접하면서 문화적 차이를 느낄 수 있을 것이며, 이는 한국 식생활을 적응해가는 데에 어려움으로 작용할 수 있을 것으로 판단된다(Jang 2008).

그러나 국내에 거주하고 있는 외국인의 한국음식문화 적응도에 관한 연구는 거의 이루어지지 않고 있는 실정이다. 따라서 국내에 거주하는 외국인의 한국음식 적응도를 통해 거주 초기 한국음식의 수용성향에 대한 연구가 필요하다.

선행연구에 따르면 최근 한류 열풍이 일면서 한국음식에 대한 인지도가 높아지고(Lee 2005), 외국인들의 한국 음식 선호도가 높은 것으로 보고되고 있다(Lee 2005; Kweon & Yoon 2006). 그러나 선행연구들은 한국을 방문하거나 체류 중인 외국인을 대상으로 (Jang & Cho 2000; Yoon 2005), 일본관광객을 대상으로(Lee 2005), 서울에 거주하는 중국인(Kweon & Yoon 2006), 스웨덴 학생을 대상으로 아시아 음식에 대한 연구(Lee 등 2008)등이 있지만 지금까지 국적별, 특히, 동·서양국가간에 또는 체류기간별로 국내에 거주하는 외국인의 한국음식에 대한 선호도 연구는 미비한 실정이다.

일반적으로 한국음식은 오랜 역사와 전통을 가진 우수한 식품임에도 불구하고, 외국인의 인지도는 매우 낮은 실정이라는 의견이 지배적이다(Kim 2005; Lee 등 2007). 따라서 본 연구는 국내 외국인 증가에 따른 타깃마켓 공략을 위한 방안으로 외국인을 출신국적별로 분류하여 그들의 한국음식에 대한 적응도 및 선호도뿐만 아니라 타문화권에서 제시하는 한국음식의 개선점을 파악하고자 한다.

## 연구대상 및 방법

### 1. 조사대상 및 기간

국내 거주하는 외국인의 한국음식 적응도 및 한국음식 기호도를 알아보기 위하여 한양대학교 국제어학원, 연세대학교 어학당, 경희대학교 국제어학원에 재학 중인 126명의 유학생과 한양대학교 외국인 교수 6명, 이태원동지의 외국인 12명을 포함해서 총 144명을 대상으로 조사하였다. 본 조사

에 앞서 외국인 10명에게 한국음식의 적응상태 및 부적응 원인 및 한국음식 선호도에 대한 예비조사를 실시하였고 이를 바탕으로 설문문항을 추출하였다. 설문지는 외국인교수 및 중국인의 최종 감수를 마쳤으며, 본 조사는 서울에 거주하는 일부 외국인을 대상으로 한국어, 영어, 중국어 등 3개 국어로 번역된 질문지로 설문을 실시하였다. 설문지 조사기간은 2010년 10월 25일부터 11월 12일까지 18일에 걸쳐 직접 설문과 이메일을 통한 설문을 수행하였다.

### 2. 조사내용

본 연구에 이용한 설문지는 선행연구 Han (2010), Kim (2007), Kim (2008), Kwak (2009) 등을 바탕으로 설문문항을 추출하고, 국내 거주하는 외국인들을 대상으로 한국음식의 적응정도와 적응에 미치는 요인, 적응 후 나타나는 식행동, 한국음식 만족도와 개선사항, 한국음식 선호도를 알아보기 위해 대상자의 국적, 성별, 나이, 직업, 신체적특징, 거주기간, 거주형태 등의 일반사항, 한국에 오기 전 자국에서의 한국음식 관심 정도, 한국음식 적응도, 적응 후 나타나는 식행동, 한국음식 만족도 및 개선점, 한국음식 기호도의 6영역으로 질문지를 구성하였다. 본 설문에 사용된 척도는 Likert 5점 척도를 사용하였으며 점수가 낮은 순서대로 기호도, 만족도 및 선호도, 빈도수가 매우 높음, 높음, 보통, 낮음, 매우 낮음으로 하였다.

### 3. 통계처리

본 연구는 PASW Statistics 18.0을 활용하여 통계 분석을 실시하였다. 우선, 일반적 사항 중 명목형 데이터의 경우에는 빈도분석(Frequency Analysis)을 실시하였으며, 체중 및 평균 연령, 키 등의 체위는 기술통계 분석(Descriptive Analysis)을 실시하여 평균 및 표준편차를 구하였고, 각 집단 간의 유의성 검증은 t-test를 실시하여 검증하였다. 또한, 한국음식과 관련된 여러 요인과 일반적 사항과의 특징에 관한 결과는 빈도 분석을 실시하였고, 유의성 검증은 chi square-test( $\chi^2$ -test)로 검증하였다. 마지막으로 일반적 사항과 한국음식의 선호도에 대한 차이분석은 기술통계 분석을 실시하여 평균 및 표준편차를 구하였으며, 유의성 검증은 독립표본 t-test를 사용하였다.

## 결 과

### 1. 연구대상자의 일반사항

Table 1은 한국에 거주하고 있는 외국인 144명의 일반적 인 특성이다. 국적은 동·서양으로 구분하였고, 동양인은 총

**Table 1.** General characteristics of the subjects

Characteristics	Categories	n	(%)
Nationality	The eastern countries	109	75.7
	The western countries	35	24.3
Gender	Male	57	39.6
	Female	87	60.4
Age(yr)	< 20	12	8.3
	20 – 24	93	69.6
	25 – 29	24	20.0
	≥ 30	15	10.1
Jobs	Student	126	87.5
	Employee	4	2.8
	The professions	12	8.3
	Service industry	2	1.4
Period of residence in Korea The length of residence in Korea	< 6 months	59	41.0
	6 – 12 months	27	18.8
	1 – 2 years	36	25.0
	2 – 3years	13	9.0
	≥ 3 years	9	6.3
The type of residence	Studio(Apartment)	70	48.6
	Boarding	15	10.4
	Dormitory	40	27.8
	A relative	4	2.8
	One's own house	15	10.4
The level of Korean Speaking	Excellent	2	1.4
	Good	11	7.6
	Average	71	49.3
	Not very good	42	29.3
	Poor	18	12.5
Monthly expenses excluding housing expences (10,000)	< 20	19	13.2
	20 – 39	56	38.9
	40 – 59	35	24.3
	60 – 79	15	10.4
	80 – 99	14	9.7
	≥ 100	5	3.5
Academic degree The level of education	Middle school	1	0.7
	Senior high school	30	20.8
	In college (2 yr)	4	2.8
	Complete college	15	10.4
	In university(4 yr)	45	31.3
	Complete university	25	17.4
	In graduate school	11	7.6
	Complete graduate school	12	8.3
Others	1	0.7	
Total		144	100.0

109명으로 중국 98명, 대만 4명, 몽골 4명, 일본 1명, 태국 2명을 포함한다. 이 중 중국인은 총 98명으로 한족 83명, 조선족 8명, 소수민족 7명으로 세분하였다.

서양인은 총 35명으로 미국이 14명으로 가장 많았고, 캐나다 5명, 핀란드 3명, 호주 3명, 영국 2명, 프랑스 2명, 불

가리아, 이탈리아, 헝가리, 뉴질랜드, 페루, 파나마 각각 1명을 포함했다. 성별은 여자가 87명으로 60.4%를, 남자는 57명으로 39.6%를 차지했다. 조사대상자의 나이는 ‘20~24세’ 69.6%, ‘25~29세’ 20.0%, ‘30세 이상’ 10.1%, ‘20세 미만’이 8.3% 순이었으며, 이들의 직업은 126명이 학생,

교수를 포함한 전문직에 종사하는 사람이 12명, 사무직, 서비스업에 종사하는 사람이 각각 4명, 2명이었다. 한국에 거주하는 기간에 대해 '6개월 미만' 41%, '1~2년' 25%, '6~12개월' 18.8%, '2~3년' 9%, '3년 이상' 6.3% 순으로 응답하였으며, 거주형태는 원룸이 48.6%, 기숙사가 27.8%, 하숙 및 자택이 각각 10.4% 친척집 2.8% 순이었다. 한국어 실력은 보통이 49.3%, 잘 못한다. 29.3%, 매우 못한다. 12.5%, 잘한다. 7.6%, 매우 잘한다. 1.4% 순으로 조사되었다. 한 달에 주거비용을 제외한 지출비용에 대해서는 '20~29만원' 38.9%로 가장 많았으며, 40~59만원이 24.3%, 60~79만원이 10.4% 순이었다. 이는 조사대상자의 87.5%가 학생이기 때문일 것이라 생각된다. 또한 100만원 이상이 지출하는 대상자는 3.5%로 나타났다. 최종학력에 대해서는 대학에 재학 중이 31.3%로 가장 많았으며, 20.8%는 고등학교 졸업, 17.4%는 대학교 졸업을 최종학력으로 응답하였다.

Table 2는 조사대상자의 신체계측 결과 이다. 전체 대상자의 평균 나이는 24.42세로 남녀 간에 유의한 차이는 없었으나, 동서양을 비교했을 때 동양인의 평균연령은 22.14세, 서양인의 평균연령은 31.51세로 유의한 차이가 나타났다 ( $p < 0.001$ ). 또한, 전체 대상자의 평균 키와 몸무게는 각각 168.12 cm, 59.00 kg이었다.

## 2. 한국음식의 적응정도

### 1) 한국음식을 처음 접했을 때 느낀 맛 감각

Table 3은 '한국음식을 처음 접했을 때 느낀 맛 감각' 및 '한국 거주 초기에 한국음식 적응에 어려움을 겪은 정도', '한국음식 적응에 어려움을 느낀 이유', '한국음식을 잘 먹을 수 있을 때까지 걸린 기간'에 대한 결과를 나타낸 표이다. 한국음식을 처음 접했을 때에 맛에 대한 느낌과 강도에서 맛의 강도는 Likert 5점 척도를 사용했으며 '매우 그렇다' (1점), '전혀 그렇지 않다' (5점)까지 구성되어 점수가 높을수록 맛에 대한 강도가 약한 것을 의미한다. 전체 대상자의 맛에 대한 느낌과 강도에 대한 동의 정도는 평균적으로 '맵다' 2.35, '양념 맛이 강하다' 2.60, '짜다' 2.94로 보통이상으로 동의했다. '달다'는 3.08로 보통에 가까웠으며, '기름진 정도'는

3.78로 '그렇지 않다'에 가까웠다. 단맛, 기름진 맛, 양념 맛 등에서 동서양이 유의한 차이가 나타났으며, 단맛의 경우 ( $p < 0.05$ ), 서양이 '그렇지 않다'에 가까웠다. 한국음식의 기름진 정도 ( $p < 0.01$ )는 동양이 '그렇지 않다'에 가까웠는데, 이 결과는 중국인의 기름진 식 문화를 단적으로 보여주는 결과이다. 복합적인 양념 맛에 대해서는 서양인의 경우가 동양인에 비해 유의적으로 익숙하지 못한 것으로 나타났다. 복합적인 양념 맛 ( $p < 0.05$ )에 대해서는 서양인의 경우가 '약간 그렇다'에 가까웠으며 이는 마늘, 파, 양파 등의 복합적인 양념 맛에 대해 서양인이 동양인에 비해 익숙지 못하는 것으로 생각된다. 한국 거주 초기에 한국음식에 대한 어려움에 대한 질문에서 조사대상자의 34.7%가 '보통이다'고 가장 많이 응답했고, '그렇지 않다' 26.4%, '전혀 그렇지 않다' 13.9%, '매우 그렇다' 7.6%, '약간 그렇다' 7.4% 순으로 나타났다. 이로 보아 한국 거주 초기에 한국음식을 대체로 잘 적응한 결과로 생각된다.

한국음식 적응에 대해 남녀 간의 차이는 없었으나 동서양의 경우 유의한 차이를 보였다 ( $p < 0.001$ ). 동양인의 경우, 한국음식적응에 어려움을 느낀 정도가 '보통이다' 45%, '그렇지 않다' 22%로 서양인에 비해 잘 적응하였다고 응답했다. 반면에 서양인의 한국 거주 초기 한국음식 적응도는 '어려움을 느끼지 않았다'의 응답수는 40.0%로 나타났다. 한국음식 적응에 '보통이상'의 어려움을 겪은 대상자 (86명)에게 한국음식 적응에 어려움을 느낀 이유를 묻자, 응답자의 32.6%가 '매워서', '재료가 낯설어서' 22.1%, '조리방법이 익숙지 않아서' 20.9%, '냄새, 색깔이 이상해서' 15.1%, '달아서' 9.3%의 순으로 응답하였다. 거주초기 한국음식 적응에 있어서 남녀 간 유의한 차이 ( $p < 0.05$ )가 나타났다. 남자의 경우 '재료가 낯설다'는 응답이 31.4%로 가장 많았지만, 여자의 경우 '매워서'라고 대답한 사람이 39.2%로 가장 많았다.

한국음식을 잘 먹을 수 있을 때까지 걸린 기간에 대해서는 대상자의 42.4%가 '처음부터 잘 먹었다'고 답했고, 1~3개월 이내가 37.5%, 3~6개월 이내가 10.4%의 순으로 나타났다. 이는 한국음식에 대한 적응 정도가 6개월 미만으로써 한국음식에 빨리 적응한 것으로 해석할 수 있으며, 전체 대상자의 평균나이 (24.42세)를 고려했을 때, 어린 나이일수

Table 2. Anthropometric data of the subjects

	Total (n = 144)	Male (n = 57)	Female (n = 87)	p-value	The east (n = 109)	The west (n = 35)	p-value
Age (yr)	24.42 ± 7.71 <sup>1)</sup>	25.72 ± 9.58	23.56 ± 6.10	0.135 <sup>NS</sup>	22.14 ± 2.42	31.51 ± 12.75	0.000***
Height (cm)	168.12 ± 9.02	176.44 ± 7.66	162.68 ± 4.59	0.000***	166.61 ± 7.61	172.86 ± 11.30	0.004**
Weight (kg)	59.00 ± 12.52	68.84 ± 12.63	52.55 ± 7.10	0.000***	55.47 ± 8.97	70.00 ± 15.45	0.000***

1) Means ± SD, \*\*:  $p < 0.01$ , \*\*\*:  $p < 0.001$ , NS: Not Significant

록 적응도가 빠르다는 결과를 도출해 낼 수 있다. 한국음식을 잘 먹을 수 있을 때까지 걸린 기간에 대해 남녀 차이는 없었으나, 동서양 간에는 유의한 차이를 보였다( $p < 0.05$ ). 동양인의 경우 49.5%가 ‘처음부터 잘 먹음’이라고 응답한 반면, 서양인의 경우 48.6%가 한국음식을 적응하기 위해 1~3개월의 적응기간이 더 소요되었다.

## 2) 한국 거주 기간과 적응기간 및 적응에 도움을 준 요인에 관한 사항

한국 거주 기간과 적응기간 사이의 교차분석 결과는 Table 4에 나타내었다. 거주기간과 적응기간 사이의 유의한 차이( $p < 0.05$ )가 나타났고, 거주기간이 짧을수록 한국음식에 적응이 빠른 경향이 있었다.

**Table 3.** The adaptability to Korean food with foreigners who reside in Korea

	Total (n = 144)	Male (n = 57)	Female (n = 87)	$\chi^2$	The east (n = 109)	The west (n = 35)	$\chi^2$
The first taste of Korean food <sup>1)</sup>							
Hot & Spicy	2.35 ± 0.90 <sup>2)</sup>	2.33 ± 0.93	2.37 ± 0.88	0.822	2.42 ± 0.83	2.14 ± 1.06	0.109
Saltiness	2.94 ± 0.84	2.96 ± 0.73	2.92 ± 0.91	0.752	3.01 ± 0.80	2.71 ± 0.93	0.097
Sweetness	3.08 ± 0.89	3.14 ± 0.79	3.05 ± 0.95	0.535	2.98 ± 0.84	3.40 ± 0.98	0.027*
Greasiness	3.78 ± 0.85	3.77 ± 0.80	3.79 ± 0.89	0.885	3.90 ± 0.83	3.43 ± 0.85	0.004**
Seasoning taste	2.60 ± 0.93	2.53 ± 0.83	2.64 ± 1.00	0.463	2.70 ± 0.93	2.29 ± 0.89	0.023*
Difficulties to adapt to Korean food in early life <sup>3)</sup>							
Strongly agree	11 ( 7.6) <sup>4)</sup>	5 ( 8.8)	6 ( 6.9)		4 ( 3.7)	7 (20.0)	
Somewhat	25 ( 7.4)	11 (19.3)	14 (16.1)		17 (15.6)	8 (22.9)	
Average	50 (34.7)	19 (33.3)	31 (35.6)	2.615 <sup>5)</sup>	49 (45.0)	1 ( 2.9)	26.826***
Not really	38 (26.4)	17 (29.8)	21 (24.1)		24 (22.0)	14 (40.0)	
Strongly disagree	20 (13.9)	5 ( 8.8)	15 (17.2)		15 (13.8)	5 (14.3)	
Reasons for the difficulties with Korean food							
Hot & Spicy	28 (32.6)	8 (22.9)	20 (39.2)		20 (28.6)	8 (50.0)	
Smell & Color	13 (15.1)	9 (25.7)	4 ( 7.8)		10 (14.3)	3 (18.8)	
Cooking formula	18 (20.9)	4 (11.4)	14 (27.5)	10.999*	17 (24.3)	1 ( 6.3)	5.936
Unfamiliar ingredients	19 (22.1)	11 (31.4)	8 (15.7)		15 (21.4)	4 (25.0)	
Too Sweet	8 ( 9.3)	3 ( 8.6)	5 ( 9.8)		8 (11.4)	-	
The period of adaption on Korean food							
From the first time	61 (42.4)	22 (38.6)	39 (44.8)		54 (49.5)	7 (20.0)	
Within 1 - 3 months	54 (37.5)	23 (40.4)	31 (35.6)		37 (33.9)	17 (48.6)	
Within 3 - 6 months	15 (10.4)	4 ( 7.0)	11 (12.6)	4.268	11 (10.1)	4 (11.4)	14.497*
Within 6 - 12 months	7 ( 4.9)	4 ( 7.0)	3 ( 3.4)		3 ( 2.8)	4 (11.4)	
Within 1 - 3 years	6 ( 4.2)	3 ( 5.3)	3 ( 3.4)		4 ( 3.7)	2 ( 5.7)	
Over 3 years	1 ( 0.7)	1 ( 1.8)	-		-	1 ( 2.9)	

1) Result by t-test (continuous data of 5-point scale), 2) Mean ± SD, 3) Result by  $\chi^2$ -test, 4) n (%),

5)  $\chi^2$ -value, \*:  $p < 0.05$ , \*\*:  $p < 0.01$ , \*\*\*:  $p < 0.001$

**Table 4.** Correlation with length of residence in Korea and period of adaptation on Korean food. Correlation between the length of residence and the period of adaptation to Korean food

The period of adaptation	The length of residence						$\chi^2$
	Total (n = 144)	< 6 months	6 - 12 months	1 - 2 years	2 - 3 years	≥ 3 years	
From the first time	61 (42.4) <sup>1)</sup>	34 (57.6)	7 (25.9)	13 (36.1)	4 (30.8)	3 (33.3)	
Within 1 - 3 months	54 (37.5)	20 (33.9)	15 (55.6)	11 (30.6)	6 (46.2)	2 (22.2)	
Within 3 - 6 months	15 (10.4)	4 ( 6.8)	3 (11.1)	7 (19.4)	-	1 (11.1)	
Within 6 - 12 months	7 ( 4.9)	-	2 ( 7.4)	2 ( 5.6)	1 ( 7.7)	2 (22.2)	33.839*
Within 1 - 3 years	6 ( 4.2)	1 ( 1.7)	-	2 ( 5.6)	2 (15.4)	1 (11.1)	
Over 3 years	1 ( 0.7)	-	-	1 ( 2.8)	-	-	

1) n (%)

\*:  $p < 0.05$

**Table 5.** Contributing factors for adaptation to Korean food with foreigners who reside in Korea

	Total (n = 144)
By myself	83 (57.3) <sup>1)</sup>
Friends	37 (25.7)
Internet	9 ( 6.3)
TV / Newspaper / Magazine	2 ( 1.4)
Others	13 ( 9.0)

1) n (%)

Table 5는 한국음식 적응에 도움을 준 요인에 대한 결과를 나타낸 표이다. ‘스스로 노력했다’고 대답한 응답자가 57.3%로 가장 많았고, ‘친구의 도움으로’ 25.7%, ‘기타’ 9.0%, ‘인터넷’ 6.3%, ‘TV, 신문, 잡지’ 1.4%순이었다. ‘기타’에는 ‘먹을 수밖에 없다.’, ‘매운 음식을 좋아한다.’, ‘집에서 만든 음식과 차이가 없다.’ 등의 의견이 있었다.

### 3. 적응 후 식행동

한국에 거주하는 외국인 144명을 대상으로 한국음식 적응 후, 식행동에 대한 결과는 Table 6과 같다. 외식횟수는 ‘주 3~4회’ 27.8%로 가장 많았으며, ‘하루 1회’ 22.9%가 그 다음이었다. 외식횟수에 대해 남녀간 유의한 차이가 나타났다( $P < 0.05$ ). 남자는 ‘주 3~4회’가 28.1%로 가장 많았으며, ‘하루 2회’가 26.3%의 순이었다. 여자의 경우 ‘주 3~4회’가 27.6%, ‘하루 1회’가 26.4%의 순이었으며, 이는 남자가 여자에 비해 외식 빈도가 상대적으로 높은 것으로 나타났다.

외식할 때, 자주 선택하는 음식의 종류에 대한 질문에 전체 대상자의 63.3%가 한식을 11.8%가 중식을 9.0%가 자국음식을 섭취하는 경향을 나타냈다. 외식할 때 자주 선택하는 음식의 종류에 대해 남녀간 유의한 차이가 없었으나, 동서양의 경우 유의한 차이를 보였다( $p < 0.001$ ). 동양의 64.2%가 한식, 14.7%가 중식을 자주 섭취했으며, 서양의 경우, 62.9%가 한식을 28.9%가 양식을 선택하는 경향을 보였다.

외식할 때, 한국음식을 먹는 빈도수에 대한 결과로는 조사 대상자의 27.8%가 주 3~4회, 20.8%가 주 1~2회, 18.8%가 하루 2회로 응답했으며, 외식할 때 한국음식을 먹는 빈도수에 대해서는 남녀간, 동서양간 유의한 차이는 발견되지 않았다.

외식할 때, 주로 먹는 한국음식에 대해서는, 대상자의 45.1%가 주로 ‘고기류’를 선택하는 경향을 보였으며, 43.1%가 ‘백반류’, 6.9%가 ‘간식류’, 2.1%가 ‘주류’를 선택하는

것으로 나타났다. 한국음식 선택에 있어서 남녀간 유의한 차이를 보이지 않았으나, 동서양 간에는 유의한 차이가 나타났다( $p < 0.05$ ). 동양인의 경우에는 고기류 48.8%로 가장 많이 선택했고, 백반류 37.6%의 순으로 나타났다. 서양인의 경우에는 60.0%가 백반류를 가장 많이 선택했으며, 그 다음으로는 고기류 34.3%의 순으로 조사되어 동서양간 유의한 차이를 보였다( $p < 0.05$ ).

마지막으로 대상자들의 한국음식에 대한 인식 정도는 각 문항별로 고르게 분포되었다. ‘영양적으로 우수한 건강음식이다’라고 응답한 사람이 25.0%로 가장 높았으며, ‘먹는 방법이 재미있는 음식이다’라고 대답한 사람이 18.8%, ‘담백한 음식이다’는 17.4%, ‘맛이 있으나 지나치게 맵고 짜다’에 16.7%, ‘다이어트에 좋은 음식이다’는 15.3%, 기타 6.9%의 순으로 나타났으며, ‘위생적으로 불량하다’는 0%의 응답률의 보였다. ‘위생적으로 불량하다’라는 문항에 답한 외국인이 없는 것으로 미루어 볼 때, 위생적인 측면에서 한국음식이 ‘깨끗한 음식’이라고 인식되고 있다고 단정지을 수는 없지만, 위생적으로 불량하다는 인식을 외국인에게 덜 주고 있음을 시사한다. 기타의 의견으로는 ‘맛이 없다.’, ‘단조롭다.’, ‘다양해야한다.’, ‘어떤 것은 좋고 어떤 것은 별로다.’, ‘특별한 것이 없다.’ 등 한국음식에 대해 다양한 의견이 있었다.

### 4. 한국음식 선호도

Table 7은 한국 거주 외국인들의 한국음식 기호도에 대한 결과이다. ‘매우 좋아함’ 1점, ‘약간 좋아함’ 2점, ‘보통’ 3점, ‘약간 싫어함’ 4점, ‘매우 싫어함’ 5점의 Likert 5점 척도를 사용하였으며, ‘먹어보지 않음’은 결측값으로 처리하여 집단 간 평균을 구하였다. 따라서 점수가 낮을수록 선호하는 정도가 큰 것을 의미한다. 전체 43개의 메뉴 중, 외국인들이 가장 좋아하는 5가지 메뉴는 소불고기를 가장 좋아했으며, (한국)과일, 쇠갈비, 돼지갈비, 삼겹살 순이었다. 반대로 외국인들이 가장 좋아하지 않은 5가지 메뉴는 ‘소주’를 가장 싫어했으며, 순대, 떡국, 깍두기, 나물 순이었다.

또한 남녀 간 선호도 분석 결과, 8개의 메뉴에서 유의한 차이를 보였다. 8개의 메뉴로는 제육볶음 ( $p < 0.05$ ), 소불고기 ( $p < 0.01$ ), 김밥 ( $p < 0.05$ ), 물냉면 ( $p < 0.05$ ), 김치찌개 ( $p < 0.05$ ), 닭도리탕 ( $p < 0.05$ ), 잡채 ( $p < 0.01$ ), 떡볶이 ( $p < 0.01$ )가 있었으며, 제육볶음의 경우 남자 2.02, 여자 2.51로 남자가 여자보다 선호도가 높았다. 소불고기 역시 남자 1.48, 여자 1.87로 남자가 소불고기를 더 선호하는 경향을 나타냈다. 김밥은 남자 2.67, 여자 2.25, 물냉면 남자 3.15, 여자 2.66, 김치찌개 남자 2.84, 여자 2.41로 여자가 남자보다 김밥, 물냉면, 김치찌개를 더 좋아했다. 닭볶

**Table 6.** Eating habits of foreigners who reside in Korea in post-adaptation to Korean food

	Total (n = 144)	Male (n = 57)	Female (n = 87)	$\chi^2$	The east (n = 109)	The west (n = 35)	$\chi^2$
<b>Frequency of eating-out</b>							
Never	3 ( 2.1) <sup>1)</sup>	1 ( 1.8)	2 ( 2.3)		2 ( 1.8)	1 (2.9)	
Once a month	2 ( 1.4)	–	2 ( 2.3)		2 ( 1.8)	–	
2 – 3times/month	12 ( 8.3)	3 ( 5.3)	9 (10.3)		6 ( 5.5)	6 (17.1)	
1 – 2times/week	25 (17.4)	9 (15.8)	16 (18.4)	10.344*	20 (18.3)	5 (14.3)	9.254
3 – 4times/week	40 (27.8)	16 (28.1)	24 (27.6)		30 (27.5)	10 (28.6)	
Once a day	33 (22.9)	10 (17.5)	23 (26.4)		26 (23.9)	7 (20.0)	
Twice a day	23 (16.0)	15 (26.3)	8 ( 9.2)		20 (18.3)	3 ( 8.6)	
3times/day	6 ( 4.2)	3 ( 5.3)	5 ( 3.4)		3 ( 2.8)	3 ( 8.6)	
<b>Food type when eating-out</b>							
Home country's food	13 ( 9.0)	7 (12.3)	6 ( 6.9)		12 (11.0)	1 ( 2.9)	
Korean food	92 (63.9)	30 (52.6)	62 (71.3)		70 (64.2)	22 (62.9)	
Western food	13 ( 9.0)	9 (15.8)	4 ( 4.6)		3 ( 2.8)	10 (28.6)	
Chinese food	17 (11.8)	6 (10.5)	11 (12.6)	10.970	16 (14.7)	1 ( 2.9)	30.340***
Korean snack	1 ( 0.7)	–	1 ( 1.1)		1 ( 0.9)	–	
Fast food	7 ( 4.9)	4 ( 7.0)	3 ( 3.4)		7 ( 6.4)	–	
Others	1 ( 0.7)	1 ( 1.8)	–		–	1 ( 2.9)	
<b>Frequency of Korean food selection</b>							
Rarely	5 ( 3.5)	2 ( 3.5)	3 ( 3.4)		3 ( 2.8)	2 ( 5.7)	
1 time/ month	5 ( 3.5)	2 ( 3.5)	3 ( 3.4)		4 ( 3.7)	1 ( 2.9)	
2 – 3times/month	15 (10.4)	3 ( 5.3)	12 (13.8)		10 ( 9.2)	5 (14.3)	
1 – 2times/week	30 (20.8)	13 (22.8)	12 (19.5)	11.560	21 (19.3)	9 (25.7)	6.828
3 – 4times/week	40 (27.8)	18 (31.6)	22 (25.3)		33 (30.3)	7 (20.0)	
1 time/day	27 (18.8)	7 (12.3)	20 (23.0)		23 (21.1)	4 (11.4)	
2 times/day	19 (13.2)	12 (21.1)	7 ( 8.0)		12 (11.0)	7 (20.0)	
3 times/day	3 ( 2.1)	–	3 ( 3.4)		3 ( 2.8)	–	
<b>Menu type in Korean food</b>							
A meal including rice	62 (43.1)	20 (35.1)	42 (48.3)		41 (37.6)	21 (60.0)	
Meat	65 (45.1)	31 (54.4)	34 (39.1)		53 (48.6)	12 (34.3)	
Snack	10 ( 6.9)	4 ( 7.0)	6 ( 6.9)	6.720	10 ( 9.2)	0 ( 0.0)	11.712*
Alcoholic beverages	3 ( 2.1)	2 ( 3.5)	1 ( 1.1)		1 ( 0.9)	2 ( 5.7)	
Others	4 ( 2.8)	–	4 ( 4.6)		4 ( 3.7)	0 ( 0.0)	
<b>Opinion on Korean food</b>							
Excellent nutritiously healthy food	36 (25.0)	19 (33.3)	17 (19.5)		19 (17.4)	17 (48.6)	
Interesting of the way of eating	27 (18.8)	11 (19.3)	16 (18.4)		20 (18.3)	7 (20.0)	
Good for diet	22 (15.3)	11 (19.3)	11 (12.6)	8.308	18 (16.5)	4 (11.4)	18.360**
Plain food	25 (17.4)	6 (10.5)	19 (21.8)		24 (22.0)	1 ( 2.9)	
Delicious, but too spicy and salt	24 (16.7)	6 (10.5)	18 (20.7)		21 (19.3)	3 ( 8.6)	
Others	10 ( 6.9)	4 ( 7.0)	6 ( 6.9)		7 ( 6.4)	3 ( 8.6)	

1) n (%)

\*: p &lt; 0.05, \*\*: p &lt; 0.01, \*\*\*: p &lt; 0.001

음탕은 남자가 2.04, 여자가 2.38로 남자가 더 선호했고, 잡채는 남자 3.02, 여자 2.50, 떡볶이는 남자 3.10, 여자 2.54로 잡채와 떡볶이는 여자가 남자에 비해 더 좋아하는 메뉴였다.

동서양간의 선호도 비교에 있어서는 닭튀김 (p < 0.05), 비빔밥 (p < 0.01), 떡만두국 (p < 0.01), 육개장 (p < 0.05),

해물탕 (p < 0.05), 잡채 (p < 0.001), 순대 (p < 0.01), 나물 (p < 0.01), (한국) 과일 (p < 0.05) 등 9개의 메뉴에서 유의한 차이를 보였다. 닭튀김의 경우 동양 2.10, 서양 2.69로 동양인이 서양인에 비해 더 선호하는 경향을 나타냈고, 비빔밥은 동양 2.22, 서양 1.69로 서양인이 동양인에 비해 비

**Table 7.** Preference of Korean food with foreigners who reside in Korea

Menu	Total	Male	Female	p-value	The east	The west	p-value
Grilled Pork Belly	1.97 ± 1.26 <sup>1)</sup>	1.81 ± 1.29	2.07 ± 1.24	0.242 <sup>2)</sup>	1.90 ± 1.14	2.23 ± 1.63	0.299
Beef Ribs	1.78 ± 0.92	1.63 ± 0.80	1.88 ± 0.98	0.109	1.75 ± 0.84	1.85 ± 1.13	0.636
Pork Ribs	1.96 ± 1.01	1.78 ± 0.98	2.07 ± 1.02	0.097	1.92 ± 0.92	2.06 ± 1.27	0.572
Stir-Fried Pork	2.32 ± 1.12	2.02 ± 1.11	2.51 ± 1.09	0.012*	2.31 ± 1.07	2.38 ± 1.29	0.768
Beef Bulgogi	1.72 ± 0.89	1.48 ± 0.67	1.87 ± 0.98	0.006**	1.73 ± 0.87	1.67 ± 0.96	0.708
Deep-fried Chicken	2.24 ± 1.06	2.20 ± 1.06	2.27 ± 1.06	0.725	2.10 ± 0.96	2.69 ± 1.26	0.020*
Dog Meat Soup	2.89 ± 1.31	2.81 ± 1.35	2.96 ± 1.30	0.630	2.79 ± 1.26	3.67 ± 1.50	0.060
Sizzling Stone-Pot Bibimbap	2.09 ± 0.97	2.19 ± 1.02	2.04 ± 0.94	0.370	2.22 ± 0.92	1.69 ± 1.06	0.007**
Kimchi Fried Rice	2.62 ± 1.12	2.83 ± 1.22	2.48 ± 1.03	0.069	2.71 ± 1.10	2.25 ± 1.14	0.051
Dried Seaweed Rolls (Korean Rolls)	2.41 ± 1.10	2.67 ± 1.18	2.25 ± 1.01	0.027*	2.46 ± 1.04	2.23 ± 1.28	0.290
Sliced Rice Cake Soup	3.11 ± 1.05	3.23 ± 1.20	3.03 ± 0.94	0.307	3.18 ± 1.01	2.83 ± 1.17	0.109
Porridge	2.73 ± 1.08	2.74 ± 1.03	2.71 ± 1.11	0.880	2.74 ± 1.06	2.67 ± 1.19	0.802
Rice Cake and Mandu Soup	2.96 ± 1.15	3.00 ± 1.24	2.94 ± 1.09	0.765	3.12 ± 1.06	2.38 ± 1.27	0.002**
Noodle Soup	2.62 ± 1.04	2.57 ± 1.10	2.65 ± 1.00	0.646	2.70 ± 0.98	2.33 ± 1.21	0.159
Ramen	2.77 ± 1.12	2.88 ± 1.21	2.69 ± 1.06	0.342	2.80 ± 1.05	2.67 ± 1.34	0.607
Chilled Buckwheat Noodle Soup	2.85 ± 1.25	3.15 ± 1.24	2.66 ± 1.23	0.025*	2.78 ± 1.20	3.14 ± 1.41	0.170
Spicy Soft Tofu Stew	2.48 ± 1.18	2.65 ± 1.18	2.37 ± 1.18	0.185	2.47 ± 1.12	2.54 ± 1.43	0.816
Kimchi Stew	2.59 ± 1.22	2.84 ± 1.26	2.41 ± 1.16	0.044*	2.63 ± 1.14	2.43 ± 1.48	0.504
Soybean Paste Stew	2.64 ± 1.29	2.80 ± 1.32	2.55 ± 1.27	0.300	2.74 ± 1.28	2.27 ± 1.28	0.099
Oxtail Soup	2.31 ± 1.08	2.10 ± 1.05	2.45 ± 1.09	0.081	2.21 ± 0.96	2.75 ± 1.42	0.087
Hangover Soup	3.01 ± 1.13	3.00 ± 1.33	3.02 ± 0.99	0.945	2.95 ± 0.98	3.31 ± 1.66	0.406
Pork-on-the-Bone Soup with Potatoes	2.32 ± 1.05	2.41 ± 1.11	2.26 ± 1.01	0.446	2.32 ± 0.95	2.30 ± 1.49	0.946
Spicy Beef Soup	2.44 ± 1.04 <sup>1)</sup>	2.32 ± 1.11	2.52 ± 1.00	0.325	2.36 ± 0.98	2.93 ± 1.28	0.048*
Spicy Seafood Soup	2.66 ± 1.23	2.84 ± 1.38	2.54 ± 1.11	0.208	2.53 ± 1.14	3.25 ± 1.45	0.048*
Ginseng Chicken Soup	2.14 ± 1.15	2.11 ± 1.18	2.16 ± 1.13	0.810	2.21 ± 1.06	1.83 ± 1.43	0.148
Chicken Hot Pot	2.24 ± 0.93	2.04 ± 0.82	2.38 ± 0.98	0.048*	2.26 ± 0.87	2.17 ± 1.13	0.668
Braised Fish	2.74 ± 1.08	2.78 ± 1.27	2.72 ± 0.94	0.745	2.68 ± 1.03	3.00 ± 1.26	0.177
Glass Noodles with Sauteed Vegetables	2.70 ± 1.09	3.02 ± 1.02	2.50 ± 1.09	0.009**	2.88 ± 1.03	2.04 ± 1.08	0.000***
Korean Sausage	3.41 ± 1.30	3.55 ± 1.25	3.34 ± 1.32	0.408	3.24 ± 1.22	4.24 ± 1.34	0.001**
Stir-fried Rice Cake	2.75 ± 1.16	3.10 ± 1.15	2.54 ± 1.11	0.006**	2.77 ± 1.15	2.68 ± 1.19	0.722
Vegetable Side Dishes	3.01 ± 1.12	3.13 ± 1.19	2.92 ± 1.07	0.340	3.14 ± 1.04	2.43 ± 1.29	0.008**
Kimchi	2.63 ± 1.19	2.61 ± 1.30	2.65 ± 1.12	0.831	2.74 ± 1.02	2.31 ± 1.59	0.145
Radish Kimchi	3.06 ± 1.17	3.29 ± 1.22	2.92 ± 1.12	0.089	3.11 ± 1.13	2.83 ± 1.34	0.286
Seafood Pancake	2.36 ± 1.08	2.57 ± 1.21	2.24 ± 0.98	0.109	2.37 ± 1.01	2.32 ± 1.35	0.829
Salted Seafood	2.92 ± 1.27	2.98 ± 1.36	2.88 ± 1.21	0.664	2.83 ± 1.15	3.26 ± 1.66	0.252
Deep-fried Vegetables	2.71 ± 1.02	2.85 ± 0.96	2.62 ± 1.05	0.197	2.78 ± 0.99	2.48 ± 1.06	0.145
Rice Punch	2.77 ± 1.11	2.94 ± 1.17	2.67 ± 1.07	0.244	2.75 ± 1.05	2.88 ± 1.41	0.719
Cinnamon Punch	2.82 ± 1.21	2.94 ± 1.27	2.73 ± 1.17	0.455	2.93 ± 1.14	2.23 ± 1.42	0.056
Korean Beef Tartare	2.63 ± 1.26	2.56 ± 1.24	2.67 ± 1.28	0.680	2.63 ± 1.19	2.67 ± 1.80	0.948
Korean fruit <sup>2)</sup>	1.78 ± 0.93	1.89 ± 0.94	1.71 ± 0.92	0.258	1.88 ± 0.97	1.47 ± 0.71	0.025*
Soju	3.49 ± 1.31	3.50 ± 1.36	3.48 ± 1.28	0.935	3.57 ± 1.18	3.23 ± 1.65	0.311
Beer	2.83 ± 1.17	2.72 ± 1.22	2.91 ± 1.14	0.367	2.78 ± 1.12	3.00 ± 1.32	0.358
Traditional Rice Liquor	2.84 ± 1.26	2.77 ± 1.27	2.88 ± 1.25	0.627	2.92 ± 1.18	2.54 ± 1.48	0.174

1) Mean ± SD (Score- 1: very much, 3: average, 5: dislike)

2) Korean fruit: *Charmoi* (oriental melon), *Gam* (persimmon), *Gyul* (tangerine) and so on

\*: p &lt; 0.05, \*\*: p &lt; 0.01, \*\*\*: p &lt; 0.001

빔밥을 더 좋아하는 것으로 나타났다. 비빔밥에 대한 기사는 2000년도 이후에 나타나며 기사내용에서 비빔밥 역시 한국의 대표적인 한국음식으로 자리매김 하고 있음을 알 수 있다 (Lee 등 2007). 지글거리는 곱돌에 음식을 비벼 먹는 것에 대해 흥미를 나타낸 내용이 있으며 너무 자극적이지 않으면서도 이국적인 분위기를 즐길 수 있다고 평가한 내용이 있었다(Lee 등 2007). 떡만두국 역시 동양 3.12, 서양 2.38로 서양인이 동양인에 비해 더 선호했다. 육개장의 경우는 동양 2.36, 서양 2.93, 해물탕은 동양 2.53, 서양 3.25로 매운 음식인 육개장과 해물탕을 동양인이 더 좋아했다. 잡채는 동양 2.88, 서양 2.04로 서양인이 동양인에 비해 매우 선호하는 경향을 보였다. 반면, 순대의 경우는 동양 3.24, 서양 4.24로 서양인은 순대를 매우 싫어하는 것으로 나타났다. 나물은 동양 3.14, 서양 2.43으로 서양인이 더 좋아했으며, (한국) 과일의 경우에는 동서양 모두 선호하는 경향을 보였으나, 서양인이 동양인에 비해 더 좋아하는 경향이 나타났다.

5. 한국음식 만족도와 개선점

1) 한국 거주 외국인들의 한국음식에 대한 현재 만족도와 개선사항

Table 8는 한국거주 외국인들의 한국음식에 대한 현재 만족도와 개선사항을 나타낸 표이다. 조사 대상자 전체 중에 ‘약간 만족’이 38.9%로 가장 많았고, ‘보통’ 34.0%, ‘매우 만족’ 16.0%, ‘약간 불만족’ 11.1%, ‘매우 불만족’ 0.0% 순이었다. ‘약간 만족’ 이상의 만족도가 54.9%로 현재 한국 거주 외국인의 한국음식에 대한 만족도가 높은 것으로 생각된다. 또한 한국음식 만족도에 대한 남녀간 유의미한 차이를 보이지 않았으나, 동서양간에는 유의한 차이가 나타났다 (p < 0.001). 동양의 경우 ‘약간 만족’이 응답자의 43.1%

로 가장 높았으나 서양의 경우 ‘매우 만족’라고 대답한 응답자가 전체의 48.6%로 서양인이 동양인에 비해 대체적으로 만족도가 큰 것으로 생각된다.

한국음식에 있어서 개선해야 할 점에 대한 결과에서는, ‘맛’이 47.9%로 가장 많았고, ‘서빙 사이즈’ 25%, ‘없다’ 16.7%, ‘위생’ 6.3%, ‘외관’ 4.2%의 순의 결과를 보였다. 한국음식 개선점에 대해 남녀간 차이는 없었으나, 동서양간 유의한 차이를 나타냈다(p < 0.001). 동양의 경우 53.2%가 한국음식의 맛에 대해 개선해야 한다고 했으나, 서양의 경우 ‘없다’고 대답한 사람이 37.1%로 가장 많았다. 이는 한국음식에 대해 서양인이 동양인에 비해 만족도가 큰 것으로 Table 8의 ‘한국거주 외국인들의 한국음식에 대한 현재 만족도’에 대한 질문의 결과와 일치했음을 보여준다.

2) 한국음식에 대해 만족과 불만족의 이유에 관한 사항

한국음식에 대해 만족과 불만족의 이유는 Table 9와 같다. 우선, 한국음식에 대해 만족도가 큰 79명을 대상으로 만족하는 이유, ‘맛이 있어서’가 27.8%로 가장 높았으며, ‘건강식이어서’ 9.7%, ‘외관이 보기 좋아서’ 6.3%, ‘음식 냄새가 좋아서’ 4.9%, ‘조리방법이 합리적이어서’ 3.5%, 기타 2.8%의 순으로 한국음식을 좋아하는 이유에 답하였다. 한국음식을 좋아하는 이유에 대해 남녀간, 동서양 간 유의적인 차이는 없었다.

반면 한국음식에 대한 만족도가 낮은 65명을 대상으로 불만족에 대한 이유에 대한 질문에, ‘매워서’ 응답한 사람이 32.3%로 가장 많았으며, ‘맛이 없다’ 21.5%, ‘기타’ 16.9%, ‘음식 냄새가 싫어서’ 10.8%, ‘외관이 보기 싫어서’ 9.2%, ‘염분이 많아서’ 6.2%, ‘비위생적 이어서’ 3.1%순의 결과가 나타났다. 기타의 의견으로는 ‘달다’, ‘비싸다’, ‘기름이 부족

Table 8. Satisfaction with Korean food and Future aspects for Korean food

	Total (n = 144)	Male (n = 57)	Female (n = 87)	$\chi^2$	The east (n = 109)	The west (n = 35)	$\chi^2$
Satisfaction with Korean food with foreigners who reside in Korea							
Strongly satisfied	23 (16.0) <sup>1)</sup>	14 (24.6)	9 (10.3)	6.960	6 ( 5.5)	17 (48.6)	36.714***
Somewhat	56 (38.9)	22 (38.6)	34 (39.1)		47 (43.1)	9 (25.7)	
Average	49 (34.0)	14 (24.6)	35 (40.2)		42 (38.5)	7 (20.0)	
Not really	16 (11.1)	7 (12.3)	9 (10.3)		14 (12.8)	2 ( 5.7)	
Future aspects for Korean food with foreigners who reside in Korea							
Taste	69 (47.9)	22 (38.6)	47 (54.0)	8.453	58 (53.2)	11 (31.4)	22.101***
Serving size	36 (25.0)	15 (26.3)	21 (24.1)		30 (27.5)	6 (17.1)	
Exterior (color)	6 ( 4.2)	1 ( 1.8)	5 ( 5.7)		6 ( 5.5)	0 ( 0.0)	
Sanitary	9 ( 6.3)	4 ( 7.0)	5 ( 5.7)		4 ( 3.7)	5 (14.3)	
No	24 (16.7)	15 (26.3)	9 (10.3)		11 (10.1)	12 (37.1)	

1) n (%)  
\*\*\*: p < 0.001

**Table 9.** Reason for liking and disliking to Korean food

Reason for liking to Korean food with foreigners who reside in Korea							
	Total (n = 79)	Male (n = 36)	Female (n = 43)	$\chi^2$	The east (n = 53)	The west (n = 26)	$\chi^2$
Taste good	40 (27.8) <sup>1)</sup>	17 (47.2)	23 (53.5)		25 (47.2)	15 (57.7)	
Smell good	7 ( 4.9)	4 (11.1)	3 ( 7.0)		6 (11.3)	1 ( 3.8)	
Look good	9 ( 6.3)	5 (13.9)	4 ( 9.3)		8 (15.1)	1 ( 3.8)	
Good for diet	5 ( 3.5)	3 ( 8.3)	2 ( 4.7)	1.891 (0.864) <sup>2)</sup>	3 ( 5.7)	2 ( 7.7)	4.273 (0.511)
Feeling of chewing	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	0 ( 0.0)		0 ( 0.0)	0 ( 0.0)	
Healthy food	14 ( 9.7)	5 (13.9)	9 (20.9)		8 (15.1)	6 (23.1)	
Others	4 ( 2.8)	2 ( 5.6)	2 ( 4.7)		3 ( 5.7)	1 ( 3.8)	
Reason for disliking to Korean food with foreigners who reside in Korea							
	Total (n = 65)	Male (n = 21)	Female (n = 44)	$\chi^2$	The east (n = 56)	The west (n = 9)	$\chi^2$
Taste bad	14 (21.5)	5 (23.8)	9 (20.5)		13 (23.2)	1 (11.1)	
Smell bad	7 (10.8)	4 (19.0)	3 ( 6.8)		5 ( 8.9)	2 (22.2)	
Poor exterior	6 ( 9.2)	4 (19.0)	2 ( 4.5)		6 (10.7)	0 ( 0.0)	
Too hot & spicy	21 (32.3)	4 (19.0)	17 (38.6)	8.363 (0.213)	18 (32.1)	3 (33.3)	5.775 (0.449)
Too salty	4 ( 6.2)	1 ( 4.8)	3 ( 6.8)		4 ( 7.1)	0 ( 0.0)	
Unsanitary	2 ( 3.1)	1 ( 4.8)	1 ( 2.3)		1 ( 1.8)	1 (11.1)	
Others	11 (16.9)	2 ( 9.5)	9 (20.5)		9 (16.1)	2 (22.2)	

1) n (%)  
2) p-value calculated by  $\chi^2$  test (categorical data)

**Table 10.** Advises on taste and serving size improvement of Korean food

Advise on taste improvement of Korean food							
	Total (n = 69)	Male (n = 22)	Female (n = 47)	$\chi^2$ <sup>1)</sup>	The east (n = 58)	The west (n = 11)	$\chi^2$
Less salty	8 (11.6) <sup>2)</sup>	1 ( 4.5)	7 (14.9)		6 (10.3)	2 (18.2)	
Less spicy	21 (30.4)	5 (22.7)	16 (34.0)		18 (31.0)	3 (27.3)	
Less sweetly	15 (21.7)	6 (27.3)	9 (19.1)	10.054 (0.040*)	15 (25.9)	0 ( 0.0)	15.314 (0.004**)
Less seasoning	19 (27.5)	5 (22.7)	14 (29.8)		17 (29.3)	2 (18.2)	
Others	6 ( 8.7)	5 (22.7)	1 ( 2.1)		2 (3.4)	4 (36.4)	

Advise on serving size of Korean food							
	Total (n = 36)	Male (n = 15)	Female (n = 21)	$\chi^2$	The east (n = 30)	The west (n = 6)	$\chi^2$
Less	7 (19.4)	1 ( 6.7)	6 (28.9)		4 (13.3)	3 (50.0)	
More	29 (80.6)	14 (93.3)	15 (71.4)	2.680 (0.102)	26 (86.7)	3 (50.0)	4.292 (0.038*)

1) p-value calculated by  $\chi^2$  test (categorical data) \*: p < 0.05 \*\*: p < 0.01  
2) n (%)

하다’, ‘단조롭다’, ‘아직 경험해 보지 못해서’ 등의 의견이 있었다. 한국음식을 싫어하는 이유에 대해 남녀간, 동서양간 유의적인 차이는 나타나지 않았다.

한국음식 중 맛과 1회 제공 분량(one-serving size)에 대해 개선해야 할점에 대한 질문의 결과는 Table 10과 같다. 한국음식의 맛에 대한 개선점에 대해 남녀, 동서양간의 유의적인 차이는 없었으며, 전체 대상자 69명 중, ‘맵지 않아야 한다’가 30.4%로 가장 많았고, ‘양념 맛이 강하지 않

아야 한다’ 27.5%, ‘달지 않아야 한다’ 21.7%, ‘덜 짜야 한다’ 11.6%, 기타가 8.7%의 순으로 나타났다. 기타 의견으로는 ‘기름져야 한다’, ‘더 많은 신선한 야채와 기름이 적은 고기의 조합’, ‘왜 그런지 잘 모르겠으나 아마 다른 양념 때문인 것 같다.’ ‘독신(1인용)을 위한 레스토랑이 없는 것 같다’, ‘베스트 음식을 조합하여 dream 식사가 완성되어야 할 것이다.’ 등의 의견이 있었다. 또한, 한국음식에서 개선해야 할 점이 1회 제공분량(one-serving size)라고 답한 36

명에 대한 의견 조사 결과에서는, '1인 분량이 더 많아야 한다.'가 80.6%, '1인 분량이 더 적어야 한다.'로 19.4%로, 한국음식의 '1인 분량이 더 많아야 한다.'는 의견이 많았다. 일인 제공 분량에 대해 남녀간의 유의적인 차이가 없었으나, 동서양간에는 유의적인 차이를 보였다( $p < 0.05$ ). 동양인의 경우 13.3%가 분량이 더 적어야 한다고 대답하였으나, 서양의 경우 50.0%가 1인 분량이 더 적어야 한다고 응답하여 이는 동서양간 1인 분량에 대한 기준차이가 있음을 보여주었다. 이는 Jang(2009)의 연구에서 미국·캐나다인·유럽인들은 개개인이 1인분을 주문하여 먹기 때문에, 반찬류나 찌개류를 함께 먹는 한 상 차림의 한국 음식 문화와는 다른 식문화를 갖고 있기 때문이라고 해석한 결과와 상응한다.

## 고 찰

한국음식의 맛감각에 대하여 국내 거주 외국인들은 단맛, 기름진 맛, 복합적인 양념 맛 등에서 동서양이 유의한 차이가 나타났으며 서양인의 경우가 동양인에 비해 유의적으로 한국음식의 맛에 익숙하지 못한 것으로 나타났다. 하지만 서양인의 한국 거주 초기 한국음식적응에 어려움을 느끼지 않았다는 응답이 높게 나타나 서양인이 동양인에 비해 한국음식에 대한 적응력이 높다고 해석된다. 한국 거주기간과 적응기간 사이의 교차분석 결과 거주기간이 짧을수록 한국음식에 대한 적응이 빠른 경향이 있었는데, 이는 최근 '한류'의 영향을 받아 자국에서 한국음식을 접해 볼 기회가 많았고, 인터넷 또는 각종 미디어를 통해 쉽게 한국음식문화를 배울 수 있었기 때문인 것으로 생각된다. 적응 후 식행동과 외식할 때 한국음식의 먹는 빈도수에 대해서는 그룹간 성별간, 동서양간에서는 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 하지만 출신지역별로 한식에 대한 인지도에 대해 유의적인 차이가 있었다. Yoon(2005)은 국내 체류 외국인을 대상으로 본국에서 한식에 대한 경험 정도와 인지도, 외국인들의 출신지역별 한식에 대한 선호도를 비교 한 결과, 외국인들이 타국가의 음식을 선택할 때 가장 먼저 고려하는 요인은 '새로운 맛', '호기심', '타국의 문화', '타국의 전통' 순으로 보고하였다. 유럽과 아시아지역은 새로운 맛에 대한 고려 요인이 높게 나타났으며, 미주 및 오세아니아지역에서는 호기심을 가장 많이 고려함을 확인하였다. 이와 비슷한 연구로 Lee 등(2007)은 1980~2005년 동안 뉴욕타임즈(New York Times)에 나타난 한국음식 관련 기사를 분석함으로써 미국 현지 외국인들이 한국음식과 음식점을 어떻게 인지하고 있는지를 분석한 바 있다. 분석결과, 미국인들은 한국음식에 대해 대체로 원기를 불어 넣어주고 건강하고 개성 있는 음식이라고 평가

하고 있는 것으로 나타나 한국음식이 가진 효능에 대한 관심이 상대적으로 높음을 시사하고 있다. 그러나 구성된 문항은 다중선택이 제한되어 있었으며, 한국음식에 대한 의견을 한 가지만 선택하게 해서 응답자의 자율성을 높이지 못한 것이 한계점으로 지적될 수 있겠다.

한국음식 선호도에 있어서는 음식별로 남녀간, 동서양간 유의적인 차이가 있었는데 가장 선호하는 음식으로는 소불고기인 것으로 나타났다. Lee 등(2007)의 미국 일간지의 한국음식 관련 기사 내용분석 연구에서 불고기와 갈비를 포함하는 개념인 '바비큐'는 '김치'와 더불어 한국을 대표하는 음식으로 인식되고 있었다. 미국인들에게도 부담 없는 맛이 기 때문에 가장 처음 경험하는 한국음식이며, 한국 사람이 아닌 사람들에게 가장 유명한 한국음식으로 나타났다. 어린이들까지 좋아하며, 씹을 씹는 재미까지 더해져 입, 눈, 코, 손가락으로 경험하는 각광받는 음식임을 알 수 있었다.

한국음식 만족도에 대해서는 서양인이 동양인에 비해 대체적으로 만족도가 큰 것으로 나타났는데, 이는 미국소비자를 대상으로 아시아 음식의 속성에 대한 인식을 조사한 연구(Jang 2009)에서 미국소비자들에게 한국음식은 질(quality), 신선함(fresh), 향이 좋은(aromatic)음식으로 인식되고 있듯이 한국음식이 서양인에게 긍정적인 인식을 주고 있는 것으로 해석할 수 있다.

한국음식에 대한 만족과 불만족의 이유에 대한 결과에서는 '맛이 있어서'가 가장 높게 나타났는데, Moon 등(1986)의 연구에서도 맛이 좋아서가 높은 것으로 나타나 유사한 경향이었다. 따라서 외국인들은 한국음식의 맛을 매우 좋아하고 호감을 갖는 것으로 나타났다. 기타 의견으로 '다이어트 음식이어서', '기분 좋게 만든다.' 등이 있었다.

한국음식의 개선점에 대해서는 대상자의 57.9%가 '맵지 않아야 한다.'와 양념 맛이 강하지 않아야 한다고 응답하였는데, 외국인들이 한국 음식을 좋아하지 않는 이유를 매운 맛(Kweon & Yoon 2006) 때문이라는 연구결과와 일치했다. 최근 한국식품연구원은 국내 기업과 함께 각 나라별 식문화 특성을 고려하여 맞춤형 고춧가루를 개발하였으며, 고춧가루의 매운맛의 단계를 구분하여 규격화된 고춧가루 제품을 생산하였다. 위의 연구를 바탕으로 한국의 맛을 유지하되 고추장, 된장과 같은 우리나라 고유의 양념과 향신료의 사용에 있어 기호에 맞게 사용할 것을 제안할 수 있겠다.

## 요약 및 결론

연구대상자는 총 144명으로 남자 57명, 여자 87명, 동양 109명, 서양 35명으로 구성되었다. 대상자의 평균 나이는

24.42세, 키와 몸무게는 각각 168.12 cm, 59.00 kg이었다.

외국인들의 한국음식을 처음 접했을 때, ‘맵다’, ‘양념 맛이 강하다’, ‘짜다’ 로 느꼈으며, 처음 접한 한국음식에 대한 어려움은 ‘보통(34.7%)’, ‘그렇지 않다(26.4%)’, ‘전혀 그렇지 않다(13.9%)’, ‘매우 그렇다(7.6%)’, ‘약간 그렇다(7.4%)’ 순으로 나타났다. 한국음식 적응에 어려움을 느낀 이유는 ‘매워서(32.6%)’, ‘재료가 낯설어서(22.1%)’, ‘조리방법이 익숙지 않아서(20.9%)’, ‘냄새, 색깔이 이상해서(15.1%)’, ‘달아서(9.3%)’의 순이었다. 한국음식에 대한 적응정도에서 동양인의 경우 49.5%가 ‘처음부터 잘 먹음’ 이라고 응답한 반면, 서양인의 경우 48.6%가 한국음식을 적응하기 위해 1~3개월의 적응기간이 더 소요 되었다. 한국음식 적응에 도움을 준 요인은 ‘스스로 노력했다’고 대답한 응답자가 57.3%로 가장 많았고, ‘친구의 도움으로’ 25.7%, ‘기타’ 9.0%, ‘인터넷’ 6.3%, ‘TV, 신문, 잡지’ 1.4%순이었다.

한국 거주 외국인들의 외식횟수는 ‘주 3~4회(27.8%)’, ‘하루 1회(22.9%)가 그 다음이었다. 외식할 때, 대상자의 63.3%가 한식을 11.8%가 중식을 9.0%가 자국음식을 섭취하는 경향을 나타냈다. 외식할 때 주로 먹는 한국음식에 대해서는, 대상자의 45.1%가 주로 ‘고기류’를 선택하는 경향을 보였으며, 대상자들은 한국음식을 ‘영양적으로 우수한 건강음식이다’라고 인식하고 있었다. 또한, 맛에 대한 개선점으로는 ‘맵지 않아야 한다(30.4%)’, ‘양념 맛이 강하지 않아야 한다(27.5%)’, ‘달지 않아야 한다(21.7%)’, ‘덜 짜야 한다(11.6%)’, 기타(8.7%)의 순으로 나타났다.

외국인들이 가장 좋아하는 5가지 메뉴는 소불고기, (한국) 과일, 쇠갈비, 돼지갈비, 삼겹살 순이었다. 반대로 외국인들이 가장 좋아하지 않은 5가지 메뉴는 소주, 순대, 떡국, 깍두기, 나물 순이었다. 남녀 간 선호도 분석 결과, 남자가 선호하는 메뉴는 제육볶음 소불고기, 닭볶음탕이었고, 여자가 선호하는 메뉴는 김밥, 물냉면, 김치찌개, 잡채와 떡볶이로 나타났다. 동서양간 선호도 분석 결과, 동양인은 닭튀김, 육개장, 해물탕을 더 선호하였고, 서양인은 비빔밥, 떡만두국, 잡채, 나물을 더 선호하였다. 반면, 순대의 경우는 선호도가 비교적 낮은 메뉴였는데 특히, 서양인의 선호도가 매우 낮게 나타났다. (한국)과일의 경우에는 동서양 모두 선호하는 경향을 보였으나, 서양인이 동양인에 비해 더 좋아하는 경향을 나타내었다.

본 연구는 기존의 연구를 바탕으로 한국에 거주하는 외국인대상 타깃마켓 공략방안으로 외국인 국적별 한국음식에 대한 적응도 및 선호도, 그리고, 한국음식의 개선점을 파악하고자 실시하였으며 다음과 같은 시사점을 제공한다.

첫째, 한국음식의 국제화를 위해서는 가장 먼저 외국인에게 한국음식을 직·간접적으로 체험할 수 있는 기회를 제공하는 것이 중요할 것이다. 대상자의 83.3%가 한국에 오기 전 자국에서 한국음식을 먹어봤다고 응답한 결과로 미루어 보아, 본 조사에 참여한 외국인들은 한국음식에 대해 관심 정도가 높았다. 섭취 경로는 ‘식당에 가서’와 ‘대중매체 및 지인의 소개’로 미루어 보아 외국인들에게 한국음식에 대한 섭취 경험이나 한류문화 등을 통한 간접적인 정보소개가 이루어져야 할 것이다. 이렇게 한국음식의 특성에 대한 이해도가 증가할 때 자연스럽게 한국음식에 대한 선호도 증가와 구매로 연결될 수 있을 것으로 사료된다. 이를 위해서는 국가나 업계 차원에서 외국인이 접근하기 용이하도록 해외에 보다 많은 한국 음식점을 진출시키는 전략도 고려해 볼 필요가 있을 것이다.

둘째, 외국인에 대한 한국음식의 홍보 또는 마케팅을 전략을 수립할 때에는 직접적인 수요 계층을 구분하여 남녀간, 동서양간 맞춤형 접근을 해야 할 필요가 있다고 평가된다. 이는 한국음식에 적응하는 정도와 적응 후 식행동이 다른 결과를 미루어 보아 짐작할 수 있으며, 또한 외국인들이 처음 느끼는 한국음식의 맛과 선호도에 있어 남녀, 동서양 간 다른 차이가 발생했기 때문이다. 나아가 한국음식을 세계화하기 위해서는 맛에 대한 개선이 필요할 것으로 사료된다. 특히 한국음식의 개선사항으로 ‘맛’을 꼽았고, 맵지 않아야 한다. 양념 맛이 강하지 않아야 한다. 라는 결과에서도 알 수 있듯이 이에 대한 수정 및 보완이 필요하겠다. 또한, 한국음식에 대한 선호 메뉴를 집중적으로 마케팅 할 필요가 있다고 평가된다. 대상자들은 고기류를 좋아하는 경향을 보였는데, 불고기와 갈비를 포함한 바비큐는 김치와 더불어 한국을 대표하는 음식으로 인식되고(Lee 2007), 외국인들에게도 부담 없는 맛이기 때문에 선호 메뉴를 시장에 선보여 포지셔닝해야 할 것이다.

본 연구는 한국 거주 일부 외국인을 대상으로 설문조사한 결과를 집단 간 분석했지만, 동 서양 특히 중국인에 비해 영어권 외국인 표본이 다소 적었으며, 남녀간 표본의 차이도 존재했다. 또한 추출된 표본이 한국어 어학당에 등록된 유학생들로 집중되었기 때문에 연구 결과를 일반화하는데 한계를 가지며, 결과 해석에 있어 주의가 필요하다. 이러한 점은 후속연구를 통해 보완되기를 기대해본다.

## 참 고 문 헌

- Brich LL (1980): Effect of peer model' food choices and eating behaviors on preschool' food preferences. *Child Develop* 51(2):

489-496

- Fugita S, O'Brien D (1985): Structural assimilation, ethnic group membership, and political participation among Japanese Americans. *Social Forces* 63(4): 986-995
- Han YH (2010): Influential factor on Korean dietary life and eating behaviour of female marriage immigrants. MS thesis, Hanyang University
- Jang MJ, Cho MS (2000): Recognition and preference to Korean traditional food of foreign visitors in Korea. *Korean J Dietary Culture* 15(3): 215-223
- Jang JH (2008): Influence of acculturation and uncertainty avoidance on the dining out behavior of foreigners living in Korea. MS thesis, Ewha University
- Jang BS (2009): A study on dietary life of female marriage immigrants. MS thesis, KyungHee University
- Kim DJ (2010): A study on adaptability and preference of Korean food for foreigners in Korea. MS thesis, Hanyang University
- Kim MY (2007): The perception of quick service restaurants and Korean foods by Los Angeles residents. MS thesis, Sejong University
- Kim MH (2008): Foreign students staying in Korea who prefer Korean food. MS thesis, Sookmyung Women's University
- Kim JS (2005): Universalizing Korean food. *Korean J Food Culture* 20(5): 499-505
- Statistical Yearbook of Seoul (2007): Foreign population. available from <http://stat.seoul.go.kr/jsp/WWS8/WWSDS8123.jsp> [cited 2012 June 10]
- Kwak DW (2009): Research to ingestion of food and an attitude from food and drink of multicultural family. MS thesis, Woosong University
- Kweon SY, Yoon SJ (2006): Recognition and preference to Korean traditional food of Chinese at Seoul residence. *Korean J Food Culture* 21(1): 17-30
- Lee KJ, Cho MS, Lee JM (2007): Content analysis of the New York Times on Korean food from 1980 to 2005. *Korean J Food Culture* 22(2): 289-298
- Lee KR, Lee JM, Cho MS (2008): A research on swedish university students' perceptions of asian food; focused on Thai, Chinese, Japanese and Korean food. *Korean J Food Culture* 23(3): 348-355
- Lee YJ (2005): A study on the preference of Korean food and revisiting intention of Japanese tourists. *J East Asian Soc Diet Life* 15(3): 247-256
- 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 Cookery/SCI* 19(6): 715-722
- Skinner JD, Carruth BR, Bounds W, Ziegler PJ (2002): Children's food preferences: A longitudinal analysis. *J Am Diet Assoc* 102(1): 1638-1647
- Yoon HR (2005): A study on recognition and preference of Korean foods for foreigners in different nationality. *Korean J Food Culture* 20(3): 367-373