

金 蕙 英 教授指導

博士學位 請求論文

한국음식 세계화를 위한
미국 현지인의 한국음식
인지도 및 만족도에 관한 연구

2010

誠信女子大學校 大學院

食品營養學科

盧 光 石

한국음식 세계화를 위한
미국 현지인의 한국음식
인지도 및 만족도에 관한 연구

金 蕙 英 教授指導

이 論文을 博士學位 論文으로 提出함

2009年 10月

誠信女子大學校 大學院

食品營養學科

盧 光 石

認 准 書

盧 光 石의 博士學位 論文으로 認准함.

審査委員 _____ 印

審査委員 _____ 印

審査委員 _____ 印

審査委員 _____ 印

審査委員 _____ 印

誠信女子大學校 大學院

감사의 글

학문의 스승으로 사랑과 격려로 지도해 주신 김혜영 교수님께 진심으로 감사를 드립니다. 바쁘신 가운데도 마지막 심사까지 부족한 논문을 꼼꼼하게 다듬어 주신 안홍석 교수님, 한영숙 교수님, 이현자 교수님, 조영 교수님께도 머리 숙여 감사드립니다. 학문의 길로 인도해 주시고 부족한 제자를 늘 걱정해 주신 조은자 교수님께 감사드립니다. 학부에서부터 박사과정까지 변함없는 열정으로 큰 가르침을 주신 안명수 교수님, 이명숙 교수님께도 감사를 드립니다.

일과 공부를 함께 해야 하는 힘든 과정을 잘 마칠 수 있도록 늘 응원해 주시고 자랑스러워 해 주신 사)한국전통음식연구소 윤숙자 교수님, 최정환 회장님, 이명숙 원장님, 한영희 교수님께 감사를 드립니다. 자주 자리를 비워도 그 자리를 든든하게 채워 준 연구개발팀의 고승혜 주임님, 정상은 선생님, 정미경 선생님, 최정희 선생님과도 이 기쁨을 같이 하고 싶습니다. 본 논문이 잘 완성될 수 있도록 도와주신 한국외식정보(주) 박형희 대표님, 원혜영 박사님께도 감사를 드립니다.

대학원 생활동안 행복한 추억을 만들어주신 단체급식실험실 임양이 선생님, 박화연 선생님, 김현정 선생님, 김현진 선생님, 조소영 선생님, 배지원, 이윤희, 오비세 후배님에게 감사드립니다. 힘든 고비마다 지혜를 나누어 주신 고성희 선생님, 진정한 선배의 모습을 보여주었던 이경연 선생님, 같이 논문 쓰면서 많이 의지가 되었던 구희영 선생님, 이현희 선생님, 이현숙 선생님 정말 감사합니다. 10여년 이상을 옆에서 늘 함께 기쁨과 슬픔을 같이 해준 나의 언니들 양미옥 선생님, 김운진 선생님 감사드립니다.

힘들 때마다 따뜻한 마음으로 의지가 되어준 나의 좋은 친구들 상원, 성아, 승주, 영선, 지영, 병규, 수연, 창훈, 동길, 철규에게도 고마움을 전합니다.

항상 믿어주시고 더 없는 깊은 사랑으로 늘 기도해 주신 아빠, 엄마 그리고 하나밖에 없는 동생 효철이에게도 감사의 마음을 전합니다.

그리고 이 모든 것을 허락하신 하나님께 감사드립니다.

2010년 1월

노광석

논문개요

본 연구는 다양한 인종과 문화가 공존하고 있는 미국인을 대상으로 한국음식의 인지도, 기호도, 만족도 및 선호 조리법을 조사하여 한식 세계화의 기초자료로 사용하고자 한다. 또한 인구통계학적인 특성에 따른 미국 내 한식당 이용현황에 대한 연구를 통해 미국에 진출하려는 한식당의 마케팅 자료로 이용하고자 한다.

본 연구의 분석결과는 다음과 같다.

1. 인구통계학적 특성은 전체 응답자 659명에 대한 배경변인별 응답분포를 살펴보면 ‘남성’과 ‘여성’의 응답비율은 각각 43.7%, 56.3%로 ‘여성’의 응답비율이 다소 높게 나타났으며, 연령대별 분포로는 ‘20대’의 응답비율이 가장 높은 39.45%를 나타내었으며, ‘30대’ 27.62%, ‘40대’ 16.69%, ‘50대’ 9.10% 순으로 나타났다. 직업별로는 ‘전문직’의 응답비율이 가장 높은 29.89%였으며, ‘학생’, ‘자유영업’, ‘기업인’, ‘경영인’ 순으로 나타났다. 월 평균 수입은 ‘\$3,000 미만’이 37.52%로 가장 높은 응답비율을 보였으며, ‘\$3,000~\$4,000’가 21.05%, ‘\$6,000 이상’이 20.03% 순으로 조사되었다. 월평균 외식횟수에 대한 응답비율을 살펴보면 ‘5~10회’라고 응답한 비율이 39.91%로 가장 높았으며, ‘11~20회’가 25.49%, ‘5회 미만’이 22.31% 순으로 나타났으며, 전체 응답의 4.86%는 ‘31회 이상’이라고 응답하였다. 마지막으로 거주지역에 대한 응답에서는 ‘로스엔젤레스’와 ‘뉴욕’의 응답비율이 비슷한 수준인 51.59%, 48.41%로 나타났다.

2. 미국 현지인들이 선호하는 조리법에 대한 결과로는 육류요리 조리방법으로는 ‘굽기’의 응답비율이 가장 높은 39.95%를 나타내었으며, ‘튀기기’ 12.70%,

‘스튜’ 11.86%, ‘볶기’ 11.39% 순으로 조사되었다. 생선요리에 대한 선호조리방법으로는 육류요리와 마찬가지로 ‘굽기’의 응답비율이 가장 높은 33.44%로 나타났으며, ‘튀기기’가 18.69%, ‘베이킹’이 14.98%, ‘찌기’가 14.75% 순으로 나타났다. 채소요리에 대한 선호 조리방법으로는 ‘찌기’의 응답비율이 가장 높은 29.79%였으며, ‘굽기’라고 응답한 비율이 19.53%, ‘볶기’가 15.01%, ‘끓이기’가 10.43%로 나타났다.

3. 에스닉 푸드 실태에 대한 조사에서는 가장 선호하는 국가는 ‘한국’이 18.62%, ‘일본’이 16.28%, ‘중국’이 13.88%로 나타났으며, 이용횟수에 대해서는 ‘일주일에 한번 이용’한다는 응답자가 50.38%로 나타났다.

4. 한국식당의 이용실태에 대한 응답비율을 살펴본 결과 한국음식 섭취 횟수는 ‘15회 이상’이 59.48%로 매우 높게 나타났으며, 동반자에 대한 질문에서는 전체 응답의 59.79%가 ‘친구’라고 응답했으며, 방문계기로는 ‘친구, 친지의 권유’로 방문하였다는 응답이 63.28%로 나타났다.

5. 한국음식 인지도, 기호도에 대해서 조사한 결과 ‘배추김치’, ‘비빔밥’, ‘돌솥비빔밥’, ‘불고기’, ‘갈비구이’, ‘찜만두’, ‘김치볶음밥’, ‘김치찌개’ 순으로 인지도가 높았으며, 기호도는 ‘불고기(21.98%)’, ‘갈비구이(17.56%)’, ‘비빔밥(14.21%)’, ‘배추김치(13.67%)’, ‘돌솥비빔밥(8.71%)’ 순으로 나타났다.

6. 한국음식에 대한 만족도를 ‘전반적인 만족도’, ‘맛에 대한 만족도’, ‘식기 및 테코레이션 만족도’로 구분하여 조사한 결과 ‘전반적 만족도’는 모든 문항에서 4.0이상으로 나타나 매우 높은 만족도를 보이고 있으며, 그 중 ‘음식의 맛’이 가장 높은 4.36으로 나타났다. 또한 ‘음식의 양’이 4.35, ‘음식의 온도’가 4.26, ‘식재료의 다양성’이 4.26으로 나타났다. ‘맛에 대한 만족도’는 ‘매운맛’에

대한 만족도가 가장 높은 4.17로 나타났으며, ‘짠맛’, ‘단맛’, ‘깔끔하고 담백한 맛’, ‘신맛’의 만족도는 3.8~3.9로 나타났다. ‘식기 및 데코레이션 만족도’는 모든 문항에서 4.0 이상으로 나타났으며, 그 중 ‘음식의 색’이 4.22, ‘그릇’이 4.20, ‘음식의 담는 모양’이 4.19로 나타났다.

본 연구의 가설 검증 결과는 다음과 같다.

1. ‘인구통계학적 특성에 따라 선호조리법에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 성별, 연령, 월평균 수입, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서는 부분적으로 채택되었다. 채소요리의 경우 ‘데치기’, ‘찌기’, ‘볶기’의 응답비율이 남성보다 여성이 높게 나타났으며, 육류 요리의 경우, 10대에서는 ‘끓이기’와 ‘스튜’의 선호비율이 타 연령대보다 높았으며 60대 이상에서는 ‘찌기’와 ‘베이킹’의 비율이 높다. 월평균 소득이 증가할수록 생선요리의 경우 ‘찌기’가 채소요리의 경우 ‘굽기’의 선호도가 증가하였다.

2. ‘인구통계학적 특성에 따라 에스닉 푸드 이용실태에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 성별, 연령, 월평균 수입, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서는 부분적으로 채택되었다. 여성 그리고 20~40대, 월수입 \$4,000~\$5,000, 로스엔젤레스 거주자가 에스닉 푸드 이용률이 유의적으로 높은 것으로 나타났으며, 월평균 외식 횟수가 증가할수록 에스닉 푸드 이용횟수가 증가하였다.

3. ‘인구통계학적 특성에 따라 한국식당 이용실태에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 연령, 월평균 수입, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서는 부분적으로 채택되었다. 성별에 따라서는 유의적인 차이를 보이지 않았으며, 한국식당 이용 동반자의 경우 40대에서는 ‘가족(41.82%)’의 응답비율이 높았으며

20대에서는 ‘친구(68.85%)’의 응답비율이 유의적으로 높게 나타났다.

4. ‘인구통계학적 특성에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 부분적으로 채택되었다. 인지도는 성별, 연령, 월평균 수입, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서 차이를 보였으며, 기호도는 성별, 연령, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서 차이를 보였으며, 만족도는 성별, 월수입, 외식횟수, 거주 지역에 따라서 차이를 보였다. 남성이 여성보다 ‘불고기’, ‘갈비구이’와 같은 육류 음식의 기호도가 높았으며, 연령에 따라서는 10대의 경우 ‘배추김치’ 40대의 경우 ‘갈비구이’ 50대의 경우 ‘비빔밥’의 기호도가 타 연령대보다 높게 나타났다. ‘불고기’, ‘갈비구이’의 기호도는 로스앤젤레스가 뉴욕보다 높았다. 여성과 로스앤젤레스 거주자가 한국음식에 대한 만족도 높았으며 외식횟수가 증가할수록 한국음식의 만족도가 증가하였다.

5. ‘한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 부분적으로 채택되었다. 한국음식 섭취 횟수가 많을수록 한국음식에 대한 인지도와 만족도가 높은 경향이였다.

6. ‘선호조리법에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 부분적으로 채택되었다. 육류 요리 중 ‘구이’를 선호하는 군에서 ‘불고기’, ‘갈비구이’ 기호도가 높았다.

7. ‘한국음식 인지도에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 채택되었다. 음식에 대한 인지도가 높을수록 기호도가 높았다.

목 차

논문 개요

제 1 장 서론	1
제 1 절 문제제기 및 목적	1
1. 문제제기	1
2. 연구의 목적	3
제 2 절 연구 방법 및 범위	4
1. 연구 방법	4
2. 연구의 구성	5
제 2 장 연구의 배경	7
제 1 절 한국음식	7
1. 한국음식의 개념	7
2. 한국음식의 특징	9
3. 한국음식의 우수성	10
제 2 절 한국음식 세계화의 의의	12
1. 한국음식 세계화 의의	12
2. 한국음식의 각 나라별 조사	14
제 3 절 미국내 외식산업의 현황	23

제 3 장 연구 방법	26
제 1 절 연구 모형 및 가설 설정	26
1. 연구 모형	26
2. 연구 가설	27
제 2 절 연구 대상 및 설문지 구성	28
1. 연구 대상	28
2. 설문지 구성	28
제 3 절 자료 분석 방법	29
제 4 장 실증 분석 결과	31
제 1 절 기초 조사 분석	31
1. 조사 대상자의 일반적 특성	31
2. 조사 도구에 대한 타당성과 신뢰도 검증	33
제 2 절 측정도구의 빈도분석	37
1. 선호 조리법	37
2. 에스닉 푸드 실태	39
3. 한국식당 이용 실태	41
4. 한국음식 인지도	43
5. 한국음식 기호도	49
6. 한국음식 만족도	51

제 3 절 가설검증	53
1. 가설 1 : 인구통계학적 특성에 따라 선호 조리법에 차이가 있을 것이다.	53
2. 가설 2 : 인구통계학적 특성에 따라 에스닉 푸드 실태에 차이가 있을 것이다.	60
3. 가설 3 : 인구통계학적 특성에 따라 한국식당 이용실태에 차이가 있을 것이다.	67
4. 가설 4 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.	74
5. 가설 5 : 한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.	106
6. 가설 6 : 선호조리방법에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.	113
7. 가설 7 : 한국음식 인지도에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.	119
제 5 장 결 론	121
제 1 절 연구의 요약과 시사점	121
1. 연구의 요약	121
2. 연구의 시사점	125
제 2 절 연구의 한계점 및 향후 연구 방향	127

참고문헌

ABSTRACT

설문지

Table of the List

Table 1. The definition and range of Korean food	8
Table 2. Questionnaire paper constitution	29
Table 3. General characteristics of the subjects	32
Table 4. Validity test for the Korean food satisfaction	35
Table 5. Cronbach`s α test for Korean food	36
Table 6. The frequency analysis for the choice of recipe with the cooking materials	38
Table 7. The frequency analysis for the ethnic food	40
Table 8. The frequency analysis for the Korean restaurant use	42
Table 9. Korean food recognition	45
Table 10. The preference for Korean food	50
Table 11. The satisfaction with Korean food	52
Table 12. Preferred recipe variables in the genders	54
Table 13. Preferred recipe variables in the age groups	55
Table 14. Preferred recipe variables in the salary brackets	57
Table 15. Preferred recipe variables in the number of monthly eating-outs	58
Table 16. Preferred recipe variables in the residence areas	59
Table 17. Ethnic food variables in the genders	61
Table 18. Ethnic food variables in the age groups	62
Table 19. Ethnic food variables in the salary brackets	63
Table 20. Ethnic food variables in the number of monthly eating-outs	65
Table 21. Ethnic food variables in the residence areas	66
Table 22. The use of Korean restaurant variables in the genders	68
Table 23. The use of Korean restaurant variables in the groups	69

Table 24. The use of Korean restaurant variables in the salary brackets	70
Table 25. The use of Korean restaurant variables in the number of monthly eating-outs	72
Table 26. The use of Korean restaurant variables in the residence areas	73
Table 27. The Korean food recognition variables in the genders	75
Table 28. The Korean food recognition variables in the age groups	79
Table 29. The Korean food recognition variables in the salary brackets	84
Table 30. The Korean food recognition variables in the number of monthly eating-outs	88
Table 31. The Korean food recognition variables in the residence areas	92
Table 32. The Korean food preference variables in the genders	96
Table 33. The Korean food preference variables in the age groups	97
Table 34. The Korean food preference variables in the salary brackets	98
Table 35. The Korean food preference variables in the number of monthly eating-outs	99
Table 36. The Korean food preference variables in the residence areas	100
Table 37. The Korean food satisfaction variables in the genders	102
Table 38. The Korean food satisfaction variables in the age groups	102
Table 39. The Korean food satisfaction variables in the salary brackets	103
Table 40. The Korean food satisfaction variables in the number of monthly eating-outs	104
Table 41. The Korean food satisfaction variables in the residence areas	105
Table 42. The Korean food recognition variables in the frequencies of eating Korean food	107
Table 43. The Korean food preference variables in the frequencies of eating Korean food	111

Table 44. The Korean food satisfaction variables in the frequencies of eating Korean food	112
Table 45. The Korean food preference variables in the selections of cooking method of meat	114
Table 46. The Korean food preference variables in the selections of cooking method of fish	115
Table 47. The Korean food preference variables in the selections of cooking method of vegetable	116
Table 48. The Korean food satisfaction variables in the selections of cooking method of meat	117
Table 49. The Korean food satisfaction variables in the selections of cooking method of fish	118
Table 50. The Korean food satisfaction variables in the selections of cooking method of vegetable	118
Table 51. The Korean food preference variables in the recognitions of Korean food	120

Figure of the List

Fig. 1. Table of flow charts	6
Fig. 2. The study model	26

제 1 장 서론

제 1 절 문제제기 및 목적

1. 문제제기

프랑스의 세계적인 석학인 기 소르망(Guy Sorman)은 ‘글로벌시대, 한국의 국가 브랜드 제고방안’이라는 발제를 통해 “한국 문화에 바탕을 둔 한국 고유의 국가브랜드 창출이 필요하다”고 강조했다. 20세기가 자동차, 반도체로 대표되는 제조업이 세계의 경제를 이끌었다면 21세기는 문화가 경제동력이 되는 시대라고 한다. 양질의 문화를 생산하고 향유 할 수 있는 국가가 세계 경제를 이끌게 될 것이라는 말이다. 문화의 여러 요소 중 음식문화는 국가 또는 민족의 정체성을 가장 잘 나타내 주는 것으로 음식과 음식문화의 산업화는 농식품 수출 등의 관련 산업 뿐만 아니라 국가의 여타 산업의 인지도 및 신뢰도 등을 높이는 역할도 수행하고 있다. 이제 음식은 단순히 허기를 채우고, 에너지와 영양을 공급하는 수단을 넘어서고 있다(전혜경 등, 2009). 한식의 세계화를 위한 노력들은 단순히 음식의 세계화뿐만 아니라 관광한국의 이미지 부각 및 관광 상품 개발이 가능하며 더 나아가 국가 홍보를 통한 국가적 부가가치 창출이 가능하다(고경일 등, 2007; 김재수, 2005; 이연정, 2006). 음식산업은 전후방 연관 산업의 파급효과가 매우 크다. 산업연관분석에 따른 생산유발효과, 부가가치유발효과, 고용유발효과 또한 지대한 것으로 분석되는데, 이는 생산유발효과 및 부가가치 유발효과가 높은 것으로 분석되는 전자부품 산업에 비해 2.5배 가량 높은 수치이다. 예를 들면, 음식산업에 10억원을 투입했을 경우, 생산유발효과 약 29억원, 부가가치 유발효과 약 1억원으로 투입액

대비 3배의 효과가 있으며, 약 15명의 고용이 유발되는 것으로 나타나고 있다(한국은행의 산업연관표를 이용하여 산출한 수치임. www.bok.or.kr). 식품산업은 세계시장 규모가 약 4조 달러(반도체산업의 약 15배)에 달하는 거대산업이다(삼성경제연구소, 2009).

세계적으로 건강 지향 추구 현상이 증가되면서 음식에 대한 선호 패턴이 과거의 'fast food'에서 'slow food'로 바뀌며 유기농, 건강식, 자연식 등의 웰빙(well-being) 푸드가 인기를 끌고 있다. 최근 김치가 요구르트, 올리브유, 렌즈콩, 낫토와 함께 세계 5대 건강식품의 하나로 선정될 정도로 한식의 우수성에 대한 관심이 날로 증폭되고 있다(김미영, 2008; 정혜경, 2007; 삼성경제연구소, 2003). 미국의 주요 언론에서도 한국음식을 칭찬하는 기사가 부쩍 늘어났다. 대표적인 한국음식으로 알려진 김치가 각종 질병에 효능 있는 '슈퍼 음식'으로 알려 지고 있다. 김치가 조류 인플루엔자(AI)와 사스(중증급성호흡기증후) 예방에 효험이 있을 수 있는 음식이라고 미국 언론이 보도하고 있다(송기호, 2004). 미국 최고의 요리학교 가운데 하나인 뉴욕주 미국 요리학교(CIA:The Culinary Institute of America)의 존 아이호프(Nihoff)교수는 '한국음식은 건강식인데다가 독특한 향이 있어서 발전가능성이 매우 크다'고 하였다(팀랭 마이클 해즈번, 박중곤 옮김, 2006).

지금까지 우리 농산물이나 식품의 대미 수출은 교포를 위주로 거래해 왔다. 이제는 우리 농산물과 식품도 우리 교포위주의 시장에서 탈피하여 타 인종을 대상으로 해야 한다. 우리 교포가 2백만 남짓하지만, 약 3억에 달하는 타 인종 전체의 입맛을 연구하고 이들의 입맛에 맞도록 우리 식품을 현지화는 거의 모든 곳에서 발견된다(피터 L. 버거 & 새뮤얼 P. 헌팅턴 편, 김한영 옮김, 2005). 미국은 세계 최대의 다민족 국가로 백인(영국계, 독일계, 아일랜드계 등), 히스패닉계, 아시안, 흑인 등 각양각색의 민족들이 모여 미국사람 또는 미국 거주인으로 살고 있다(농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부, 2009).

따라서 한국음식의 세계화를 위해 다양한 민족으로 구성된 미국 현지인을 대상으로 인구통계학적인 특성에 따른 한국음식의 인지도, 기호도, 만족도 및 선호 조리법, 한식당 이용현황에 대한 연구가 필요하다.

2. 연구의 목적

본 연구의 연구 목적은 다음과 같다.

첫째, 미국내 거주하는 현지인의 인구통계학적인 특성에 따른 한국음식의 인지도, 기호도 및 만족도에 대해서 조사하여 한식의 세계화를 하기 위한 기초자료를 제공할 수 있다.

둘째, 선호 조리법을 조사하여 미국인이 선호하는 한국음식을 개발하는데 기초자료로 사용하고자 한다.

셋째, 미국내 거주하는 현지인의 인구통계학적인 특성에 따른 한식당 이용현황에 대한 조사를 통해 미국에 진출하려는 한식당의 마케팅 자료로 이용하고자 한다.

제 2 절 연구 방법 및 범위

1. 연구 방법

본 연구의 목적을 효과적으로 달성하기 위하여 문헌적 연구방법과 실증적 연구방법을 병행하였다.

연구의 이론적 기틀 마련을 위한 문헌연구를 위해서는 관련된 서적과 논문, 신문, 각종 간행물 및 통계자료, 연구와 관련된 참고자료, 관련 사이트에서 입수한 자료를 활용하여 한국음식, 한국음식의 세계화 의의, 미국내 외식산업의 현황을 연구의 배경으로 구성하였으며, 이론적인 연구를 토대로 하여 내용과 특성을 관찰함으로써 문제를 파악하고, 분석 평가하여 본 연구를 위한 모형을 설정하였다.

본 연구의 실증분석은 이론적 틀을 토대로 설문지 방식을 채택하였으며, 연구목적에 충실하면서 연구내용의 객관성을 높이기 위해 SAS 9.0 통계패키지로 처리 하였다. 조사 분석을 위한 조사대상은 미국 내 거주하는 현지인 중 한국음식을 이용해본 경험이 있는 사람들을 대상으로 하였다. 미국 내에서도 지역의 제한을 두어 동부와 서부로 나누어서, 뉴욕과 로스엔젤레스의 현지화된 한국식당을 방문한 이용객을 대상으로 조사하였다.

자료의 수집은 설문조사방법(self-administered questionnaire survey method)을 활용하였는데, 연구자로부터 연구의 목적과 내용을 교육받은 조사자에게 각 문항에 대한 설명을 들은 조사대상자가 직접 표시하는 방법으로 조사하였다.

2. 연구의 구성

본 연구는 총 5 장으로 구성 되어 있으며 각장별 주요내용은 다음과 같다.

제 1 장은 서론 부분으로 본 연구의 전체적인 내용을 개괄하는 문제의 제기, 연구의 목적, 연구의 방법과 연구의 범위를 설정하였다.

제 2 장에는 연구의 목적을 달성하기 위해서 이론적인 토대를 구성하는 한국음식, 한국음식의 세계화 의의, 미국내 외식산업의 현황과 관련된 선행연구의 검토 및 연구에 필요했던 이론들을 종합하고 본 연구에 필요한 이론 및 요인을 도출, 연구의 목적을 달성하기 위한 실증조사의 기초가 되는 이론적 배경을 구성하였다.

제 3 장은 연구의 조사 설계와 분석의 틀이 전개되고, 연구가설에 따라 구체적인 조사에 대한 계획을 설정하고, 이를 바탕으로 설문지를 구성하고, 분석 방법을 결정하였다.

제 4 장은 실증조사에 따른 조사결과의 분석과정으로 실증조사의 분석 및 결과를 통해 가설을 검증하였으며, 이것을 바탕으로 종합적인 토의를 실시한다.

제 5 장에서는 연구의 결론 부분으로 연구의 전체적인 결과를 요약 정리하고, 연구의 모형과 가설에서 검증된 시사점을 발견하여 제시하고자 하였으며, 본 연구의 결과를 바탕으로 연구의 한계점과 향후 연구방향을 제시하고자 한다.

본 연구의 자세한 연구의 흐름도는 다음의 Fig. 1과 같이 도식화 할 수 있다.

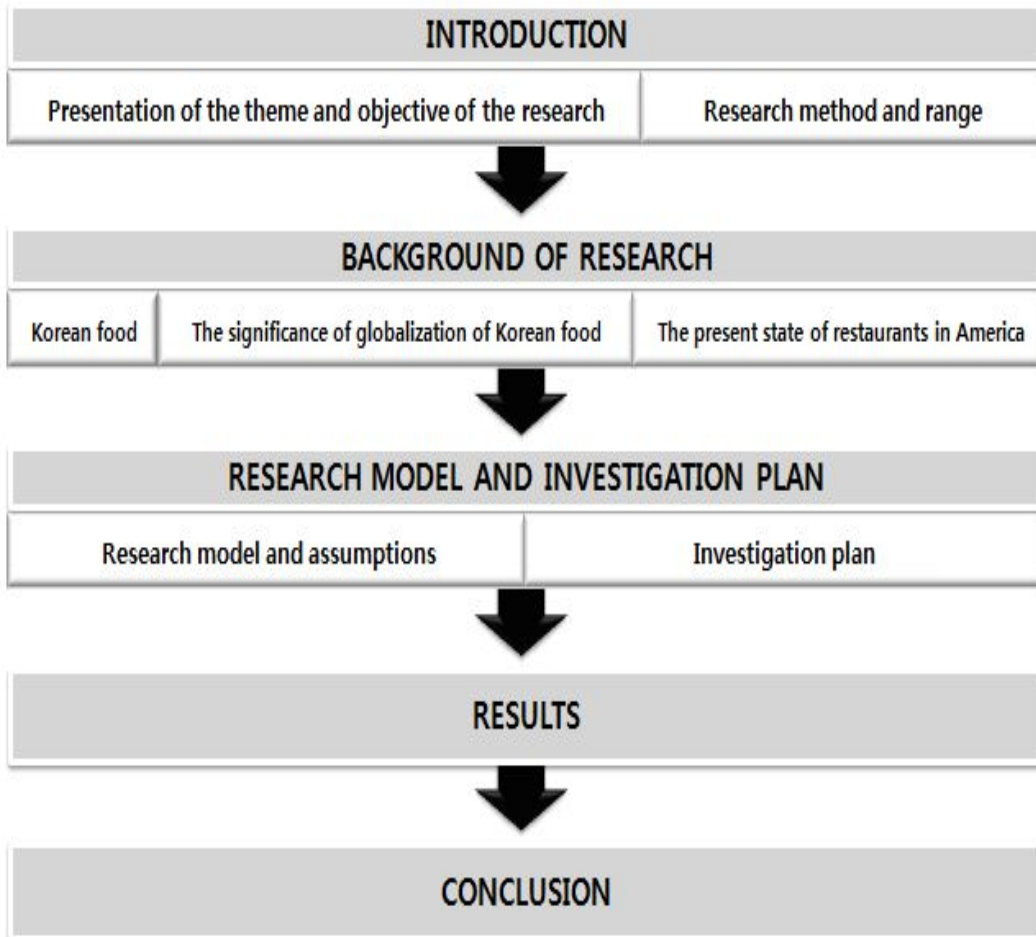


Fig. 1. Table of flow charts

제 2 장 연구의 배경

제 1 절 한국음식

한 민족의 식생활 문화는 그 민족이 거주했던 곳의 기후, 풍토와 정치, 경제, 사회 문화적 배경에 따라 형성되고 발전되어왔다(정재홍, 1999). 우리나라는 사계절의 변화가 뚜렷하며 농업의 발달로 쌀과 잡곡의 생산이 다양하게 이루어져 이들을 이용한 조리법이 개발되었다. 또한 삼면이 바다로 둘러싸여 수산물이 풍부하여, 육류와 채소류를 이용한 조리법도 발달되었고 장류, 김치류, 젓갈류 등의 발효식품의 개발과 기타 식품저장 기술도 일찍부터 이루어져 왔다. 이와 같이 우리나라 음식은 계절과 지역에 따른 특성을 잘 살렸으며 조화된 맛을 중히 여겼고 식품배합이 합리적으로 잘 이루어져 있음을 알 수 있다(장명숙·윤숙자, 2003).

1. 한국음식의 개념

한국요리란 한국식 요리의 총칭으로, 음식을 만드는 일을 요리(料理)라고 부르게 된 것은 1900년대에 시작된 일이다. 원래 뜻은 일의 앞뒤의 모든 상황을 잘 판단하여 처리한다는 뜻인데, 지금은 식품을 잘 처리하는 일, 그렇게 해서 만들어 낸 음식을 이렇게 부르고 있다. 그러나 우리는 옛날부터 음식이라는 말을 보편적으로 써왔다(www.naver.com).

전통음식이란 Table 1과 같이 연구자에 따라서 정의와 범위가 조금씩 차이가 있다. 일반적으로 전통음식은 그 나라에서 100년 넘게 이용되어 온 식품으로 그 나라의 농산물로 그 나라의 조리법에 따라, 그 국민들의 식생활관습이

Table 1. The definition and range of Korean food

Researcher	Definition and range
이숙영 (2000)	한국전통 한 그릇 음식이란 주로 김치류, 생채 또는 숙채류가 곁들여지는(볶음 또는 조림류 등이 곁들여지지 않고) 한끼의 식사로 먹을 수 있는 음식. 즉 비빔밥, 콩나물밥, 볶음밥, 덮밥, 국밥 등의 밥류. 곰탕, 갈비탕, 설렁탕, 육개장 등의 탕반류, 칼국수, 수제비, 냉면, 떡 만두국 등의 면류, 그리고 팔죽, 호박죽, 닭죽 등의 죽류가 있음
김미성 (2004)	한국전통음식은 한국인의 일상생활, 궁중의식, 통과의례, 세시풍속을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역특성에 맞게 전승되어 온 음식
이연정 (2005)	전통음식이란 예로부터 계통을 이루어 전하여 내려오는 음식
이순옥 (2005)	전통음식이란 그 고장에서 생산되는 식품을 기본재료로 하여 그곳에서 거주하는 주민들의 환경요인, 사회문화, 정치, 경제적인 요인의 영향을 받아 오랜 역사를 거쳐 그 지방 특유의 음식이 형성되어 전래된 것
김운진 (2005)	한 민족의 전통음식은 오랜 시일에 걸쳐 그 민족의 제 생활여건에 가장 부합하게 창안되어 전통문화와 함께 꾸준히 발전, 계승되어온 음식을 말하며 왕가의 화려했던 궁중음식, 일반서민의 소박한 음식 및 고장 특유의 향토음식을 총괄하여 지칭
김미정 (2005)	전통음식이란 과거에서 현재까지 역사적으로 전승되는 음식 가운데 사람들의 일반적인 가치판단에 의해 긍정적으로 평가된 음식 문화 관련 유산으로 지방의 계절과 자연의 흐름에 어울려 생산된 신선한 재료를 사용하여 다양한 조리법으로 요리한 것
한국전통음식 연구소(2006)	한국음식은 한국에서 생산되는 농·수·축산물을 이용하여 예부터 전해 내려오는 조상 고유의 조리방법으로 만든 음식을 말함. 그러나 최근에는 이와 유사한 식재료를 가지고 우리 조상 고유의 방식 혹은 이와 비슷한 방법으로 요리한 음식을 통칭
양일선 (2006)	한국전통음식은 우리 민족의 생활 여건에 가장 알맞게 창안되어, 한국의 일상생활, 궁중음식, 통과의례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특징을 지니면서 지역적 특성에 맞게 발전된 음식
농림수산물부 (2008)	우리 고유의 음식으로서 한국 식문화의 대표성과 상징성을 지닌 산업화가 가능한 음식

Source : Lee, Min-A, 2008

; KOREA FOOD SERVICE INFORMATION CO. LTD., 2009

나 사회제도 등과 민족의 기호에 부합된 것으로 정의 할 수 있다(한국외식정보(주), 2009). 그러나 서윤정(2005)은 모든 식품은 생산되는 재료, 소비자의 취향, 교역의 범위, 가공을 뒷받침하는 기계설비 등에 따라서 얼마든지 변할 수 있고 변하지 않으면 계승 할 수 없는 특징을 갖고 있다. 따라서 전통식품을 너무 한정 지어서 정의하기보다는 변화를 수용할 수 있게 유연성을 부여해야 할 것이라고 하였다.

2. 한국음식의 특징

우리의 전통 음식을 살펴보면 근접한 아시아의 여러 나라들과 문화 교류가 밀접하였음을 알 수 있다. 지리적으로 가까운 중국과 일본의 식생활과 공통점이 있으나, 민족이 서로 다르므로 각기 특색있게 발달하여 현재에는 많은 차이점이 있다(황혜성 등, 2005).

조리상의 특징을 보면 주식과 부식이 명확하게 구분되어 있으며 음식의 종류가 많고 굽기, 끓이기, 데치기 등 조리법도 다양하다. 그리고 정월부터 선달까지 각 계절에 맞추어 장 담그기, 김장 담그기, 채소 말리기, 젓갈 담그기 등 저장 발효 식품과 건조식품이 발달하였다. 음식의 맛을 내는 데는 여러 가지 조미료와 향신료를 복합적으로 섬세하게 사용하며 한국 음식의 재료의 어울림이나 조미료의 쓰임새는 음양오행 사상에 입각하여 사용하며 음식이 곧 약이라는 사상이 깃들여 있다. 또한 외국음식에 비하여 음식의 색, 모양, 담은 그릇 등의 외양적인 면보다는 우선 맛을 으뜸으로 여기고, 그릇에 꾸밈하게 많은 양을 담는다((사)한국전통음식연구소, 2008; 황혜성 등, 2005).

제도상의 특징으로는 유교 사상의 영향으로 유교의례를 중히 여기는 상차림과 식사예법이 발달하였으며 돌, 혼례, 상례, 제례 등과 같은 통과의례에 따른

음식과 상차림이 발달하였다. 일상의 반상 차림은 한 사람씩 차리는 외상 차림이고, 반드시 어른이 먼저 들고 나서 아랫사람이 먹는다. 식사 때 수저의 사용법이나 식사의 예법도 엄격하다(김매순 등, 2008; (사)한국전통음식연구소, 2008; 황혜성 등, 2005).

풍속상의 특징으로는 명절식과 절기마다 계절에 따른 산물이 달라 색다른 시식을 즐기는 풍습이 있었다. 정월 초하루에는 떡국, 대보름에는 오크밥과 묵은 나물, 추석에는 송편을 먹는 등 명절이나 절기에는 특별한 음식을 해 먹는 풍습이 있다. 그리고 명절이나 잔치, 제사 등의 행사에는 많은 음식을 풍성하게 장만하여 이웃과 친척에게 두루 나누어 먹이는 미풍도 있다(김매순 등, 2008; 황혜성 등, 2005).

3. 한국음식의 우수성

한국 음식은 오랜 전통과 역사를 가지고 균형적인 영양성분을 포함하고 있는 세계적인 우수한 식품이다. 최근 우리 음식의 우수성이 세계적으로 알려지고 있고 외국인의 평가도 높아진다. 특히 미국에서 한국 음식을 건강식이며 영양식이고 높은 품격을 가진 문화 음식이라고 높이 평가한다. 한국음식은 음식재료 및 구성에서 타 민족 음식에 비해 매우 우수하다(김재수, 2005).

음식 재료 및 구성을 보면, 곡류, 채소류, 해산물 등을 주로 사용하는 저칼로리 건강식이다. 쌀밥의 전분은 체내에서 서서히 소화 흡수 되며 밥과 반찬을 번갈아 먹게 되므로 혈당상승이 느리고 포만감을 느끼게 하여 비만을 예방하는 효과가 있다. 또한 한식 상차림은 쌀밥과 김치, 장류, 콩제품, 생선, 나물, 고기 등 반찬이 조화롭게 짜여 있어 다양한 식품 섭취가 가능하다. 단백질, 탄수화물 등 각종 영양소간 균형을 중시하며 식물성 식품과 동물성 식품

의 비율이 8:2로 세계에서 유래를 찾아보기 힘든 황금비율을 유지하고 있다 (한국외식정보(주), 2009).

양념사용이나 조리 방법에 있어 타 민족 음식과는 근본적으로 다른 우수성을 가지고 있다. 맛을 낼 때 사용되는 양념은 맛을 향상시키고 영양적으로 우수하다. 또, 파, 마늘, 생강, 깨소금, 고춧가루 등의 식재료는 약의 효과가 뛰어나다. 한국음식은 저지방식이며 조리방법도 우수한데, 고기는 주로 삶거나 끓이며, 생선은 찜, 찌개, 조림, 회 등 주로 단백질 조리법으로 지방을 많이 사용하지 않는다. 또 사용하는 지방도 불포화지방산인 식물성 기름을 많이 사용한다(김재수, 2005; 한국외식정보(주), 2009).

또 한국음식은 감식(減食)과 절식, 발효식품이라는 점에서 과학성을 가진다. 1800년대 「규합총서」에 “음식으로 의약을 삼아 나날이 부족한 듯하게 먹어야 하니...” 식사제한과 운동은 수명을 연장할 수 있다는 사실을 알고 있었다(강병남, 2006). 또한 장류, 김치류, 젓갈류, 식초류, 주류 등의 발효식품이 오래 전부터 발달되었는데, 발효식품은 비만을 방지하고, 또 오랜 기간 발효 숙성되므로 음식의 맛도 원래 재료와는 다른 깊은 은은한 맛을 낸다(김재수, 2005).

제 2 절 한국음식 세계화의 의의

1. 한국음식 세계화 의의

세계화라는 개념이 일상용어 또는 학술용어로 정착한 것은 불과 얼마 전의 일이다. 옥스퍼드 영어 사전에 의하면 ‘글로벌(global)’이라는 단어는 17세기부터 사용되었으나 ‘글로벌라이즈(globalize)’는 1962년 『스펙테이터(spectator)』지에 처음 등장한다. 이때, ‘글로벌라이징’은 사물을 ‘글로벌’하게 만드는 행위를 지칭하였다. 그러므로 ‘글로벌’경제라 함은 지구의 모든 부분이 단일경제의 일부가 된 상태를 의미한다(양동휴, 2004). 즉, 한식의 세계화는 한식을 세계적으로 만드는 일을 말한다.

한식의 세계화가 지니는 의의에 대해서 국가적인 측면, 산업적인 측면, 문화·관광학적인 측면에서 살펴보겠다.

첫째, 국가적인 측면에서의 한식 세계화의 의의에 대해 살펴보면, 음식은 국가와 민족의 삶과 문화가 내재된 것으로, 정치, 경제, 사회 등과 상호작용을 가지며 역사적 유산의 의미를 지니는 국가의 문화적인 상징이라고 할 수 있다(Agenda Research Group, 2005). 따라서 음식이 세계화 된다는 것은 한국을 대표하는 문화를 세계적으로 알리는 것이며 이는 바로 국가 브랜드 이미지 형성에 직접적인 영향을 끼친다. 그러나 현재 해외에서 영업 중인 대부분의 한식당들은 국가 이미지를 높인다든지 국민의 위상을 높이기에는 역부족이다. 왜냐하면 대다수의 한식당들이 생계형 점포이기 때문에 국가적인 차원의 의미까지 염두에 둘 겨를이 없다. 그러므로 자연히 현지 외국인들에게 인기를 끌 만한 맛의 연구나 고급스러운 인테리어, 깔끔한 위생상태, 친절한 서비스에서 뒤쳐지는 상황이 발생하게 되고, 결론적으로 주요 고객은 현지 교민, 한국인

여행객, 상사 주재원, 한국에서 출장 온 손님들이 대부분이다. 한마디로 해외에 한식당이 존재한다고 하더라도 한식을 알리는 역할보다는 한국인들을 대상으로 생계를 위해 돈을 벌고 있는 장소일 뿐인 것이다(김재수, 2006).

둘째, 산업적인 측면에서 한식의 세계화의 의의를 보면 첫째, 농어촌 소득증대의 관점에서 바라볼 수 있다. 정부와 관련 전문가 들은 한식을 세계화함으로써 국산 식재료의 수출증대효과를 기대 할 수 있다는 것을 강조하고 있다. 국산 농산물이나 가공식품 등이 해외에서 식재료로 사용될 수 있어, 새로운 시장 개척이 가능하여 농어민의 소득증대에 기여할 수 있다는 측면이다. 둘째, 서비스 산업 육성 및 고용창출의 관점이다. 최근 한국의 제조업기반이 약화됨에 따라 서비스 산업 육성이 시급한 상황에 있다. 많은 서비스 산업 가운데서도 외식산업은 시장규모가 크고 고용 창출 효과도 상당하다. 과거 유통산업의 현대화와 대규모 유통회사의 출현으로 한국 유통 회사의 경쟁력이 급상승하고 해외에도 진출해 성공한 것을 감안하면, 외식산업의 육성으로 식품품질과 서비스의 질을 개선하고 나아가 해외시장 진출 시 성공 가능성도 높일 수 있을 것이다. 따라서 한식 세계화를 통해 고용창출의 효과도 기대할 수 있다. 세 번째는 외식기업의 수익증대 측면에서 한식 세계화의 필요성을 이야기 할 수 있다. 국내 소비시장은 세계 어느 시장보다 고객들의 니즈가 급변하고 지속적인 수익을 기대하기 어려운 상황이지만, 식품의 라이프 사이클이 상대적으로 긴 미국 등 선진국 시장에 한식을 진출시킬 수 있다면 지속적인 수익창출을 꾀할 수 있을 것이기 때문이다(한국외식정보(주), 2009).

마지막으로 문화·관광적인 측면에서 한식 세계화의 의의를 보면, 한식의 수출은 한민족 고유문화의 존재를 부각시켜 세계인들이 한국문화를 이해하고 정체성을 확보하는데 중요한 매개체로 작용할 수 있다(한국외식정보(주), 2009). 일본이나 중국에 비해 한국의 국가 인지도는 지극히 낮은 편인데 한식은 특유의 역사성 및 다른 요리와의 차별화된 우수성을 통해서 한국의 깊이

있는 전통문화를 알리는데 충분한 잠재력과 가능성을 보유하고 있다(Agenda research group, 2005; 한국외식정보(주), 2009).

2. 한국음식의 각 나라별 조사

1) 한국음식에 대한 외국인 소비자의 인식

외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도(조미숙 · 장문정, 2000)에 관한 연구를 보면, 한국음식을 먹어 본 장소로는 현지의 한국식당이 다수를 차지하였고, 먹어본 음식의 종류로는 불고기, 김치, 비빔밥, 갈비, 만두, 삼계탕, 잡채의 순이었다. 또한 구절판, 신선로, 잡채, 냉면, 전 등은 인지도가 없는 음식이고 한국음식을 먹을 때 가장 불편한 점은 종업원과의 의사소통, 메뉴에 대한 이해가 어려운 점이었다.

외래 관광객을 중심으로 한식당의 서비스 품질에 관한 연구(최용석, 2004)에서는 가장 선호하는 한국음식으로 불고기, 김치, 갈비, 비빔밥, 삼겹살, 신선로와 냉채, 삼계탕, 해물탕의 순서로 나타났다.

한국 전통 음식문화를 소재로 한 인바운드 관광상품에 관한 조사(양일선 등, 2004)에서 외국인 관광객의 국내 관광 실태 및 한국 전통음식 관광상품에 대한 요구도 분석결과 한국여행에서 가장 인상 깊었던 점은 친절한 국민성과 맛있는 음식이라고 답하였다. 또한 한국 전통음식 관광 상품 선택속성의 분석결과 영어권 관광객은 한국음식 관련 상품 선택시 가격을 가장 중요시 하였고, 중국어권 관광객도 역시 가격을 가장 중요하게 여겼다.

국내 체류 외국인들의 출신지역에 따른 한국음식에 인지도 및 선호도 조사(윤혜려, 2005)에서 외국인이 타국가의 음식을 선택할 때 가장 고려하는 사항은 새로운 맛, 호기심, 타국의 문화, 타국의 전통 순이며 유럽과 아시아 지역

은 새로운 맛에 대한 고려요인이 가장 컸으며, 미주 및 오세아니아 지역에서는 호기심을 가장 많이 고려하였다. 불고기와 갈비는 외국인 자신들의 나라에서도 접할 수 있다고 대답하였고 이외에도 김치, 김밥, 비빔밥 등이 외국인들이 먹어본 보편적인 한식이었다. 한식의 매운맛에 대한 평가는 모든 외국인들이 맛이 강하다고 평가하였고 아시아 지역인들이 매운맛과 양념 맛에 대한 강도에 높게 평가를 하였다.

한식당의 서비스 품질 및 서비스 가치에 대한 외래 관광객의 반응 연구(전인순 등, 2007)에서는 한식의 서비스 품질을 높이기 위해서는 외국관광객 특성에 맞는 서비스 품질관리가 필요하고 이는 고객반응에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 중국인은 건물, 인테리어, 한식당 외관에 대해 높게 인식을 하고 일본인은 한식당의 정확한 음식 제공과 계산, 신속한 서비스를 높게 인식하였다.

2) 미국

미국에는 고유의 음식문화가 없다고 생각하는 사람이 많지만, 나름대로 인디언, 유럽의 음식문화를 그대로 계승하거나 변형시켜 특유의 음식문화를 이루고 있다. 미국 이민자들은 인디언들로부터 신대륙의 작물인 옥수수, 호박, 토마토, 칠면조, 땅콩, 블루베리 등의 식재료를 얻고, 구대륙의 레시피를 적용함으로써 새로운 미국요리를 만들어 냈다. 초기에는 클램차우더 수프, 옥수수 수프, 보스턴 포크 빈스, 잉글랜드 보일드 디너, 치킨 아라킹, 버지니아 스파이드 햄 등 많은 요리를 개발했고, 특히 베이킹 파우더 같은 빵 만드는 재료를 개발하여 전 세계 음식문화에 많은 영향을 끼치기도 하였다(유한나 등, 2009).

다민족 국가인 미국은 다양한 문화가 공존하고 있으며 외부 문화를 쉽게 수

용하는 특징이 있다. 또한 받아들인 문화는 미국의 것으로 변형시킨 후 외부로 전파하여 세계적인 유행을 만들기도 하는데 이러한 특징은 식문화에서도 잘 나타난다(한국외식정보(주), 2009).

미국의 식문화 초기에는 원주민과 스페인 및 프랑스의 영향을 많이 받았으며, 19세기 후반에서 20세기 초반에는 미국으로 이주한 이주민들을 통해 식문화가 형성, 이때 이탈리아와 프랑스 요리를 포함하여 다양한 민족 음식 및 음식문화가 미국 내에 확산되고 공존하였다. 차츰 미국 경제가 세계로 진출하고 미군의 해외 주둔과 미국 거주 외국인이 증가하면서 세계 각국으로 미국 음식문화가 확산되었으며 80년대 이후에는 미국의 외식업체들이 세계로 진출하기 시작하면서 미국 음식의 세계화가 가속화 되었다. 미국의 역사가 그러하듯 아메리카 대륙의 음식은 그들의 역사와 함께 미국화 되어 너무나도 미국적인 실체로 등장해 있다. 인디언 음식, 유럽의 음식, 남미의 음식, 아시아의 음식, 그리고 향토음식 등이 상호작용하여 독특한 미국적인 음식문화를 구성하고 있다. 농물을 먹고 사는 미국인들은 그들 특유의 미국화 된 음식문화를 가지고 있는 것이다(Mcintosh, 2007).

미국은 이민족의 이동이 가장 많은 나라이면서도 다양한 인종과 혼혈인들의 삶의 터전을 위한 이국적인 식당들이 이제는 세계관이 있는 음식을 선호하고 아시아적인 음식들은 이제 고급음식으로 자리잡고 있다(진상희, 2009).

한국전통음식에 대한 주한 미국인의 인식 및 선호도 조사(주나미 등, 2001)에서는 상당수의 미국인들이 한국전통음식에 대해 상당한 호감을 갖고 있다는 것을 알 수 있었다. 한국음식에 대한 요구사항으로는 외국인들이 ‘양념 및 소스의 개발’을 지적하였다. 한국전통음식의 본래의 맛을 최대한 유지하면서 외국인들의 기호에 맞게 양념을 적절히 사용해서 음식의 맛과 향이 덜 강하게 해야 하고, 기름의 사용을 줄여 담백한 맛을 강조해야 한다고 했으며, 외국인들은 김치, 떡, 냉면, 떡만두국, 된장찌개, 갈비탕 등을 선호하지 않았다. 이는

외국인들이 익숙하지 않거나 정보가 없는 음식에 대해서는 기호도가 낮았음을 보여준다고 하였다.

미국내 민족음식 조사를 통한 한식당의 현지화 전략에 대한 조사(서진욱 등, 2001)에 의하면 미국의 민족음식은 각 민족 고유의 전통음식으로 시작되었던 이는 자국민만을 위한 것이 아니라 다양한 음식문화를 접하려고 하는 계층을 통해 발전되어졌다. 이러한 점을 고려할 때 우리 한국음식은 이제 초기단계에 있으며 발전 가능성이 있다고 하였다.

외국인을 대상으로 한 기호도 인지도 고객만족도의 조사(배영희 · Jinlin Zhao, 2003)에서는 미국인들이 한국음식점에서 가장 높은 기호도를 보인 것은 맛이라고 대답하였으며 테이블 서비스를 선호하였다. grilled beef를 가장 선호하였고 가장 선호하는 식재료도 쇠고기를 이용한 음식이었다. 또한 좋아하는 조리방법은 grilling, sizzling, frying, steaming, boiling, baking 순이었고 서비스, 음식의 양, 가격과 위생에서는 만족하였지만 이해하기 어려운 메뉴와 종업원의 서투른 영어에 대해서는 불만족을 나타냈다.

한식에 대한 미국인들의 선호도 평가연구(홍상필 등, 2007)에서는 한식을 미국시장에 현지화 할 수 있는 quick-service형 한식 프랜차이즈 시스템 개발을 목표로, 제육볶음, 닭갈비, 잡채, 두부조림, 김치볶음의 6가지 음식에 대한 초점그룹평가(FGI)을 실시하였는데 종합적 수용도에서 불고기, 닭갈비, 잡채, 제육볶음, 두부조림, 김치볶음 순으로 평가되었고 매운맛의 강도가 높을수록 선호도가 낮은 경향을 보인 것을 알 수 있다. 한국음식에 대한 미국인들의 기호를 증가시키는 방법은 매운맛 조절이라고 하였다.

아시아 레스토랑의 포지셔닝 분석에 관한 기초 연구(김봉철 · 김미자, 2004)에서는 마이애미 지역의 대학생을 대상으로 조사한 결과에 의하면 음식의 맛, 청결, 가격, 1인분 양, 직원의 친절도, 분위기, 메뉴 제공과 평판순으로 나타났다.

한식당 현지화 모델 개발에 관한 연구(나정기, 2008)에서, 미국에서 현지화

에 성공하기 위해서는 주류사회를 겨냥하고, 입지는 특정 민족들이 집단을 형성하고 있는 거주지나 생활터전 보다는 다운타운과 오피스, 상업지역을 중심으로, 메뉴는 원래의 맛과 향 등을 수정한 현지화를 한 단품 요리로, 서비스는 현지어에 능통하고, 전문성을 가지고 있는 종업원들이 담당해야 한다고 하였다.

Jang et al(2009)는 한국음식선택속성에 초점을 맞추어 6가지 타입의 아시아 음식(중국, 인도, 일본, 한국, 태국, 베트남)의 음식속성을 진단하고 비교하여 미국 사람들에게 아시아 음식이 어떻게 자리 잡고 있는지 살펴보았다. 음식의 중요한 속성으로 대표되는 에너지 성분, 영양성분/건강속성, 맛, 환경적·정치적·윤리적 속성, 시간/편의성 뿐 만 아니라 문헌 고찰과 아시아 음식 전문가 3명, 그리고 6개월간 에스닉 푸드 경험이 있는 30명의 대학원생을 통해 에스닉 음식 고유의 속성인 ‘매운맛’, ‘맛있는’, ‘전통적인’, ‘아로마의’, ‘색이 다양한’, ‘값이 싸’, ‘이국적인’, ‘매력적인’, ‘신선한’, ‘먹을만한’, ‘보기에 좋은’, ‘독특한’, ‘건강한’, ‘영양적으로 균형 잡힌’, ‘질 좋은’, ‘가벼운’, ‘가지런한’, ‘깨끗한’, ‘소화가 잘 되는’, ‘강한 채소의 향’ 20개의 속성을 도출해 냈었다.

3) 일본

일본인은 미식민족(米食民族)인 동시에 어식민족(漁食民族)인 셈이다. 일본인의 전통적인 식생활에서는 육식의 요소가 약하다. 일본요리의 한 전형인 니기리즈시는 쌀(밥), 생선, 초, 와사비의 결합에 의해 이루어졌다. 일본민족의 음식문화 형성에 대륙으로부터의 농경문화와 남방의 해양문화가 각각 중요한 역할을 하고 있음을 알 수 있다(김태정, 1996).

일본음식의 특징은 주·부식의 구분이 있으며, 생선을 주로 먹고 생식을 하고 육식문화가 발달되어 있지 않다. 콩을 이용한 음식이 많으며, 재료의 본 맛을 살려서 조리하기 때문에 향신료를 진하게 쓰지 않는다. 식기는 기본적으로 한

사람분씩 따로 쓰며 계절에 따라 식기에 변화를 준다.

한국음식에 대한 일본인의 인식 및 기호도 조사(한재숙 등, 1998)에 따르면 한국음식의 외관을 보았을 때 67.8% 좋다고 대답했고, 느낌 또한 좋다고 대답하여 식전과 식후 둘 다 만족한다는 것을 알 수 있다. 한국음식은 맛이 있기 때문에 식성에 적합하다고 말했고 한국음식은 매워서 식성에 적합하지 않다고 대답한 점을 보아 일본인에 대한 한국음식의 기호도를 높이기 위해서는 매운맛을 조절해야 한다는 것을 알 수 있다.

일본 및 중국 유학생의 한국음식에 대한 기호도 조사(서경화 등, 2003)에서는 국내 거주하고 있는 일본 및 중국 유학생들은 구이류와 전류를 가장 좋아하는 것에 반해 면류를 가장 싫어하는 것으로 나타났다. 가장 좋아하는 음식으로는 비빔밥, 물냉면, 갈비탕, 순두부, 잡채, 불고기, 해물파전, 배추김치, 김밥 등 이었고 전체적으로 가장 선호하는 음식은 불고기이며 한국식당의 개선점으로는 음식의 위생 및 청결이라고 하였다.

일본인의 한식메뉴 선호도와 구매행동 특성에 대한 조사(김순하, 2004)에서 한국주재 일본인들이 가장 좋아하는 메뉴는 비빔밥, 삼계탕, 한정식, 불고기, 냉면 순이었고 닭도리탕, 매운탕, 떡볶이 순으로 낮은 선호도를 보였다. 한식메뉴 선택시 고려사항은 위생, 신선도, 맛이며 일본인의 한식에 대한 정보는 친구로부터 얻는다고 하였다.

이연정(2005)이 방한 일본 관광객의 한국음식에 대한 인식, 만족도가 한국의 재방문에 미치는 영향에 대하여 조사한 결과 한국 음식의 건강기능성에 대한 인지도는 높았으나 섭취 요령이나 요리경험에서는 낮은 인지도를 나타내었다. 음식의 영양, 맛, 양에서는 높은 만족도를 보인 반면 메뉴나 식재료의 일본어 표기, 위생, 향, 신선도에서는 만족하지 못한 것으로 나타났으며 한국 음식에 대한 건강지식요인이 한국 재방문 의도에 가장 많은 영향을 미치는 것으로 나타났다.

4) 중국

중국요리의 특징은 폭넓은 재료의 이용, 맛의 다양성, 풍부한 영양, 손쉽고 합리적인 조리법, 풍성한 외양 등이다. 특히 살아있는 것은 무엇이든 요리의 대상으로 삼았고, 식의동원(食醫董源) 사상이 깊게 깔려 있다. 재료의 다양성과 광범위하고, 다양하고 풍부한 맛을 즐기며, 가짓수가 적고 사용이 간편한 조리도구의 사용과 다양한 조리법이 발달했으며, 기름의 사용이 많고 다양하고 풍부한 조미료와 향신료의 사용과 풍요롭고 화려한 외양을 지녔다(서경미, 2003).

강용관 · 강진희 (2001)는 중국인 관광객을 4가지 성향(전통적 생활관심형, 계획적행동형, 합리적 생활만족형, 진보적 사회참여형)으로 세분화하고 이들의 성향을 분석하였다. 그 결과 각 집단의 성향에는 차이가 있는 것으로 나타났으며 관광객의 재방문과 중국전문 관광식당의 매출 증대를 위해서는 각 집단의 성향에 맞는 효율적인 메뉴개발이 필요하다고 강조하였다.

중국현지인을 대상으로 한 고진철(2000)의 연구에서는 중국에 진출한 한식당이 지니는 다양한 속성들 중 한식당의 선택에 영향을 주는 항목에 대하여 조사하였다. 현지 중국인들은 한식당을 선택하는데 있어서 위생상태와 조리상태, 영양가 등을 중요하게 인식하였으며 한식당 서비스에 관하여 전문적인 서비스 제공, 위생적인 서비스에 만족을 하고 있는 것으로 나타났다. 편의성 항목에서는 주차시설이, 시설과 분위기 항목에서는 외관과 정리정돈 상태에 만족하고 있지만 전반적으로 현지 중국인들의 한식에 대한 기대수준은 미미하였으며 그에 대한 만족 역시 매우 낮은 것으로 나타나 아직까지 한식에 대한 중국소비자들의 인식이 합리적인 수준에 미달한 상태라고 보고하였다.

중국관광객을 위한 한식당 개선방안에 관한 연구(유도재 · 조상희, 2003)에서는 한식메뉴의 종류에 따른 만족도에서 불고기는 가격, 맛, 영양가, 메뉴의

다양성, 외관, 위치, 등에서 만족하는 것으로 나타났고 전골은 맛, 양, 메뉴의 다양성, 공간의 크기, 위치, 영업시간 등에서 만족을 하였다. 또한 비빔밥은 신속한 서비스, 가격, 조리, 상태, 양, 실내장식, 위치에서 높은 만족도를 보였다. 중국관광객은 한식당을 이용할 때 위치, 맛, 양, 영양가, 교통편리, 메뉴의 다양성, 공간의 크기, 조리상태, 주차시설, 교체장소, 식사의 분위기 순으로 만족하는 것으로 나타났다.

강다원(2003)은 제주도를 방문한 중국인 관광객을 대상으로 그들의 외식성향 및 한식당의 서비스 만족에 관하여 조사하였다. 중국인들이 한국을 방문한 기간에도 한국 음식보다 중국음식을 더 선호하고 있는 것으로 나타나 이에 대한 개선이 요구되었고 외식서비스에 대한 항목에서는 응대태도와 친절성에 대하여는 만족을 나타내었으나 메뉴의 다양성 부분에서는 다른 항목에 비하여 만족도가 현저히 낮은 것으로 나타나 중국인의 입맛에 맞는 다양한 메뉴개발이 요구된다고 제안하였다.

한양옥(2003)은 국내 외식업체의 심양을 중심으로 한 중국진출 현황을 살펴 보아 향후 외식업체 해외 진출 시 기초자료를 제공하고자 하였다. 중국진출과 관련한 전문가 집단을 통한 면접조사와 중국 현지에서 외식업체를 운영하는 업체를 대상으로 연구를 실시하여 정확한 시장과약과 장기적인 안목을 가진 투자, 중국 내 철저한 자연환경분석을 통한 대안 마련, 현지직원과의 융화방안, 현지인원 양성 및 활용방안, 급여문제 해결방안 마련, 독자투자 진출권유, 관계진출기관의 협조와 자문 등의 개선방안을 제시하였다.

한국외식산업의 중국 진출 활성화 방안을 마련하고자 한 이덕무 · 윤홍근(2003)의 연구에서는 중국진출 성공요인을 분석하고 성공 방안을 제공하였다.

중국진출 성공요인으로 철저한 사전준비로 시장의 다양성 이해, 유연대응, 현지기업과의 파트너쉽, 고가정책 및 선진서비스에 의한 고급포지셔닝, 현지채용인에 대한 교육투자 등을 들었으며 성공방안으로는 진출목적의 명확화, 지

역세분화에 의한 뚜렷한 표적시장 선정, 현지파트너와의 신뢰구축, 충분한 현장조사 등을 제안하였다.

권석임 · 윤숙자(2006)는 중국인들의 한국음식의 인지도와 기호도를 조사하기 위하여 중국인의 유학생, 중국 대사관 근무자 등 국내에 거주하고 있는 중국인을 대상으로 설문조사를 실시하였고 그 결과 김치, 불고기, 삼계탕, 비빔밥의 인지도는 높은 반면 약식, 약과, 식혜 수정과의 인지도는 낮은 것으로 나타났다. 한국 전통음식의 맛과 색, 질병예방 차원에서 매우 호감을 가지고 좋아하는 반면 새로운 조리방법 개발, 외국인의 홍보, 양념소스 개발 등에 대해서는 앞으로 개선해 나아가야 할 부분이라고 지적했다.

원대영 등(2006)은 중국 관광객을 대상으로 한식 메뉴품질에 대한 만족도와 서비스 품질을 이용하여 중요도-실행도 분석(IPA)을 실시하였으며 그 결과 중국 관광객들이 한식당을 이용하기 전에 느꼈던 중요도와 한식당 이용 후 신선도, 식기의 청결성은 높은 중요도를 가짐과 동시에 그 실행 수준도 매우 높은 것으로 나타났지만 편리한 식사 방법이나 적절한 음식 제공시간, 화장실의 청결성, 화장실의 위치, 좌석과 테이블의 공간, 음식의 가격은 기대에 미치지 못하는 것으로 나타나 중국인이 중요하게 여기는 요인을 알아내어 이를 만족시킬 전략의 필요성이 있다는 것을 보여 주었다.

이동훈 등(2007)이 재한 중국인의 한국음식에 대한 지식 및 선호도가 귀국 후 구매의사에 미치는 영향에 대하여 조사한 결과 한국에 거주하는 기간이 증가함에 따라 일반적인 한국음식에 대한 지식과 선호도가 증가하였으며 지식과 선호도가 증가할수록 향후 구매의도가 높은 것으로 나타났다. 따라서 한국음식의 특성에 대한 적극적인 홍보 활동을 통하여 중국인 소비자들이 한국음식에 대한 충분한 지식을 갖도록 유도할 필요성을 시사하였다.

제 3절 미국내 외식산업의 현황

현재 미국의 소비자들은 과거 편리성과 효율성 중심의 생활에서 쉽게 선택하였던 간편식이나 패스트푸드 등 소위 정크 푸드가 성인병과 비만의 원인이 된다는 것을 알게 되고 광우병 파동이나 유전자변형식품의 범람 등으로 식품에 대한 불안감이 증폭되면서 외식보다는 가정내식으로 회귀하는 현상을 보이고 있으며 건강지향추구성향이 증가하고 있고 이런 요구에 대응할 수 있는 음식으로 각 민족의 전통음식인 에스닉 식품의 성장을 가져오고 있는 것이 현재 미국 외식사업에 불고 있는 트렌드라고 할 수 있다(김현희, 2006).

각국의 식문화와 전통이 담겨 있는 ‘에스닉 푸드(ethnic food: 정체성 혹은 민족성을 나타내며, 시대의 변화에 따라서 에스닉 푸드가 대중문화에 자리잡을 겨우 더 이상 에스닉 푸드라고 할 수 없다(진상희, 2009)’의 인기가 확산 중에 있다. 이국적인 향신료가 내는 독특한 맛과 색다른 식문화를 접할 수 있다는 장점에 힘입어 에스닉 푸드가 급속히 대중화 되고 있다. 미국은 에스닉 푸드의 매출이 전체 식품 매출의 11.8% 수준이다(www.foodavigator.com). 미국 에스닉 푸드 마켓은 연간 약 750억 달러의 매출이 예상되며 이중 65%는 푸드서비스, 35%는 에스닉 푸드 슈퍼마켓에서의 매출이 예상된다. 미국 내에서 Latino 가정은 주당 \$92.50을 사용하는 일반 가정들 보다 많은 비용을 소비하고 있으며 이는 Latino를 위한 시장이 커지게 만들고 있다. 중국인, 필리핀, 아시아 인디언, 한국인, 베트남인, 일본인 등 아시안은 미국 전체 인구의 5%를 차지하고 있으며 캘리포니아는 480만명에 이르는 가장 큰 아시안-아메리칸 인구 분포 지역으로 이들은 쌀 소비를 늘리고 돼지고기, 조류, 마른콩, 견과류, 과일, 채소 역시도 아시안 음식으로 에스닉 푸드마켓을 키우고 있는 요인이 되고 있다(NRA, 2007).

1997년 NRA 메뉴 분석 보고서에 의하면 곡류와 야채류 메뉴는 1992년 8%에서 1997년 14%로 증가하였고 이는 채식류가 Side Dish에서 주식으로 자리잡고 있는 것을 알 수 있다. 건강에 좋은 영향을 주는 음식의 선호도 역시 계속 증가 추세이며 따라 볶거나 튀기는 조리법 보다는 굽거나 찜을 하는 조리법이 선호되고 있다. 이러한 고객의 변화로 인해 미국의 햄버거를 주 메뉴로 하는 대규모 체인들은 최근 고객의 Needs에 부합하는 Quality를 높이는 방향으로 선회하고 있다. 예전의 고객이 패스트푸드를 접하는 가장 큰 이유를 식사시간(Speed)과 편의성(Convenience)에 의한 것이라 한다면 최근 고객들은 동시에 메뉴의 질과 다양성까지도 요구하는 추세로 바뀌고 있다(R&I Magazine, 1999).

미국 NRA(2007) 조사 보고서에 따르면 미국의 외식산업은 16년 연속 성장하고 있으며 935,000개 업소에서 총 5.369억 달러 매출을 예상, 연중 평균 일일 매출이 15억 달러를 넘어설 것이다. 2007년 외식업체는 미각적으로 훨씬 더 세련되어지고 에스닉 푸드에 대한 소비자들의 지식 또한 높아진 고객들을 만족시키기 위해 외식 업체들간의 경쟁이 강화될 것이다.

레스토랑을 이용하는 미국 고객들의 성향을 살펴보면 약 1억500만명의 미국인들이 매일 근무하며 약 60%에 가까운 사람들이 주중에 식당에서 점심을 먹는다. 이런 환경속에서 미국 근로자들의 식습관은 미국 요식업계에 지대한 영향을 미친다. 2006년 10월 NRA는 풀타임 근로자들을 대상으로 실시한 설문에서 그들이 설문에 응답하기전주 5일 동안 얼마나 자주 식당 혹은 푸드 서비스를 제공하는 장소를 찾았는가 알아보았고 업무가 바쁠 때 레스토랑을 자주 이용하는 것으로 나타났다. 이 설문 결과를 통해 NRA는 레스토랑 고객들이 좀 더 편안하게 식사를 미국 요식업방법을 모색한다면 평일 점심식사 비즈니스가 더 활성화 될 것이라고 제안하였다. 설문에 응답자 61%(남성54%, 여성71%)가 가능하다면 음식배달 서비스를 원한다고 응답하였으며 커브사이드

테이크 아웃을 통하여 음식을 구매하기를 희망한다고 했다. 응답자의 17%가 점심 메뉴를 팩스로 넣은 적이 있으며 10%는 음식업 웹사이트를 이용, 8%는 이메일을 통해 주문한 바가 있다고 했다.

NRA가 노동부의 통계자료에 근거해서 2005년 발표한 레스토랑 스펀딩 보고서에 따르면 일반적인 미국 가정은 외식에 연간 2,634달러를 소비하는 것으로 나타났으며 한 가정이 외식에 소비하는 비용은 인종의 특성, 가구 총 수익, 가장의 연령에 따라 영향을 받는다는 것을 알 수 있다. 현재 미국의 음식과 메뉴 트렌드는 유기농, 지역 특산물, 와인, 생수가 대중화되어가고 있다는 것이다. 지방 특산물이나 유기농 제품들은 오늘날 식당 메뉴에 있어서 대단히 중요한 부분을 차지하고 있으며 2007년 가장 중요한 푸드 아이템이 우선순위가 되어 있다. 레스토랑 운영자들을 대상으로 NRA가 별도로 시행한 설문에서 유기농과 지역 특산물을 판매한 파인다이닝의 절반이라고 응답했으며 캐주얼과 패밀리 레스토랑 역시 마찬가지였다. 소비자 역시 성인의 71% 중 남성 68%, 여성 75%가 레스토랑에서 더 건강한 음식을 먹기위해 노력한다고 응답했다. 2005년 미국 외식업계 보고서에 의하면 외식업계의 경쟁은 더욱 치열해질 것이며 외식업계에서 사용되는 장비들은 에너지 효율성이 증가될 것이고 매니저와 종업원들은 식품안전에 관한 더 많은 훈련이 요구되어질 것이다. 테이크 아웃용 용기들 역시 훨씬 더 정교해질 것이며 소비자들은 여전히 음식의 영양을 따지기 보다는 편하게 즐길 수 있는 음식을 선호할 것이다. 치열한 경쟁에서 살아남기 위해 외식사업자들은 꾸준히 발전해야 할 것이며 공급업체들에게 있어서 식품안전과 그에 따른 책임은 치열한 외식업계에서 살아남기 위한 주요 사항이 될 것이다(NRA, 2007).

제 3 장 연구 방법

제 1 절 연구 모형 및 가설 설정

1. 연구 모형

본 연구의 모형은 인구통계학적 특성별로 선호조리법, 에스닉 푸드, 한국식당 이용 및 한국음식에 대한 인식의 차이를 알 수 있도록 구성하여 한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식에 대한 인식에 어떠한 영향을 미치는가를 알아보고자 한다. 또한 선호조리법에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있는가를 규명하기 위해 Fig. 2와 같은 연구모형을 설정하였다.

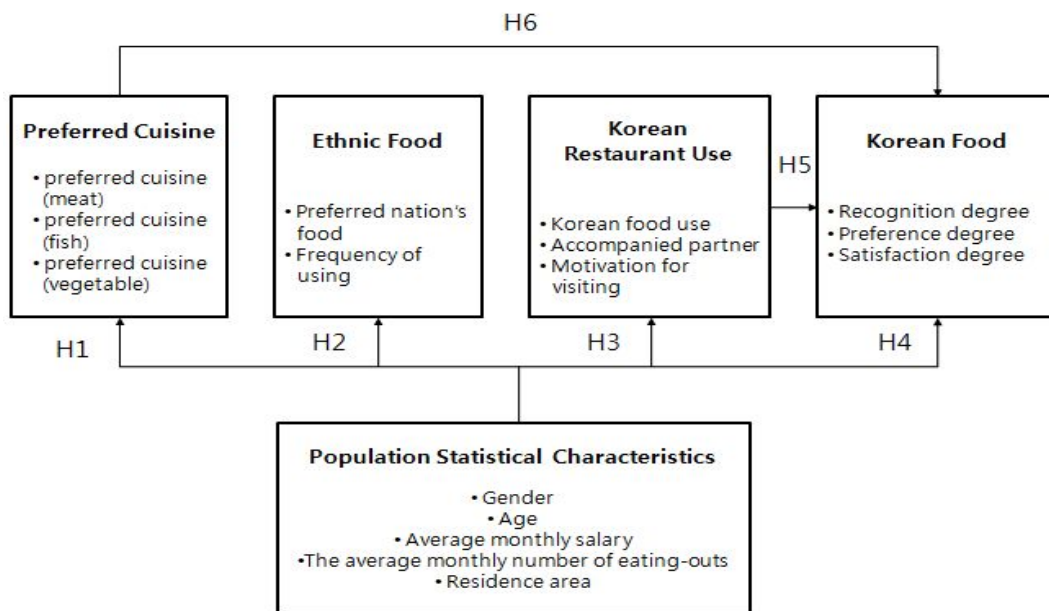


Fig. 2. The study model

2. 연구 가설

본 연구모형을 토대로 연구가설을 설정하면 다음과 같다.

- H 1 : 인구통계학적 특성에 따라 선호조리법에 차이가 있을 것이다.
- H 2 : 인구통계학적 특성에 따라 에스닉 푸드 이용실태에 차이가 있을 것이다.
- H 3 : 인구통계학적 특성에 따라 한국식당 이용실태에 차이가 있을 것이다.
- H 4 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.
 - H 4-1 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있을 것이다.
 - H 4-2 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.
 - H 4-3 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식 만족도에 차이가 있을 것이다.
- H 5 : 한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.
 - H 5-1 : 한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있을 것이다.
 - H 5-2 : 한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.
 - H 5-3 : 한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식 만족도에 차이가 있을 것이다.
- H 6 : 선호조리방법에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.
 - H 6-1 : 선호조리방법에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.
 - H 6-2 : 선호조리방법에 따라 한국음식 만족도에 차이가 있을 것이다.
- H 7 : 한국음식 인지도에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.

제 2 절 연구 대상 및 설문지 구성

1. 연구 대상

설문조사는 미국의 대표적인 동부 도시인 뉴욕과 대표적인 서부 도시인 로스앤젤레스에 거주하는 일반 성인 남녀를 대상으로 미국 현지 한식당에서 2009년 7월 8일부터 8월 20일까지 편의표본추출(convenience sampling method)을 통한 설문조사를 실시하였다. 배포된 설문지는 총 1,200 중에서 총 840부가 회수되었으며, 이 중에서 불성실하게 응답하거나 무응답이 많거나 한국음식을 경험해 본 적이 없는 응답자의 설문지를 제외한 659부를 최종분석에 사용하였다.

2. 설문지 구성

본 연구의 조사도구는 먼저 선행연구를 토대로 하여 신뢰도와 타당도가 검증된 항목들로 기본 틀을 구성하고, 한국외식산업 관련 담당자로 구성된 전문가들과의 면담을 추가하여 보완 작성하였다.

설문지 문항의 구체적인 구성 내용은 Table 2와 같이 요리종류에 따른 선호조리법 3문항, 에스닉 푸드에 대한 인식 2문항, 한국식당 이용실태 3문항, 한국음식 인지도 14문항, 기호도 1문항 및 만족도 14문항, 인구통계학적 특성 6문항 등 총 43문항으로 구성하였다.

또한 선호조리법, 에스닉 푸드 인식, 한국식당 이용실태, 한국음식 인지도 및 기호도, 인구통계학적 특성은 명목척도로 구성하였으며, 한국음식 만족도를 측정하기 위해 ‘매우 불만족’을 1점, ‘매우 만족’을 5점으로 하는 Likert 5점 척도로 구성하여 만족정도를 파악하였다.

Table 2. Questionnaire paper constitution

Classification	The number of questions	Scale
Preferred cuisine	3 questions	Nominal scale
State of ethnic food	2 questions	Nominal scale
State of Korean restaurant use	3 questions	Nominal scale
Korean food	Recognition degree	Nominal scale
	Preference degree	Nominal scale
	Satisfaction degree	Likert scale of 5 points
Population statistical characteristics	6 questions	Nominal scale
Total	43 questions	

제 3 절 자료 분석 방법

수집된 자료의 통계처리는 데이터 코딩(data coding)을 거쳐, 범용 통계패키지인 SAS(Statistical Analysis System) ver 9.0을 활용하여 분석하였다. 이용 통계기법은 크게 기술 통계(descriptive statistical analysis) 방법과 분산분석(analysis of variance), 카이제곱 검정(χ^2 -test) 및 다변량 통계 분석(multivariate analysis) 방법을 활용하였다.

조사대상자의 인구통계학적 특성을 파악하기 위하여 빈도분석(frequency analysis)을 사용하였다. 또한 한국음식 만족도의 조사도구에 대한 타당성 검증 및 신뢰도 검증을 위하여 각각 요인분석(factor analysis)과 크론바하 알파(Cronbach's alpha) 검정을 실시하였다.

인구통계학적 특성에 따라 선호조리법, 에스닉 푸드 실태, 한국식당 이용실태, 한국음식 인지도 및 기호도에 차이가 존재하는가를 분석하기 위해 카이제

급 검정(χ^2 -test)을 실시하였다. 또한 인구통계학적 특성에 따라 한국음식 만족도의 차이가 발생하는가를 알아보기 위해 독립이표본검정(t-test)과 일원분산분석(One-way ANOVA)을 실시하였으며, 분산분석 결과 유의한 차이를 보이는 경우 각 유형 중 두 군씩 비교하기 위해 Tukey의 다중비교를 통한 사후검정을 실시하였다.

한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식 인지도, 기호도간의 차이가 존재하는가를 알아보기 위해 마찬가지로 카이제곱 검정을 실시하였으며, 한국음식 만족도의 차이를 분석하기 위해 일원분산분석을 실시하였다.

마지막으로 선호조리법에 따라 한국음식 기호도에 차이가 발생하는가를 검정하기 위해 카이제곱 검정을 실시하여 분석하였다.

제 4 장 실증 분석 결과

제 1 절 기초 조사 분석

1. 조사 대상자의 일반적 특성

조사 대상자의 일반적인 특성은 Table 3과 같다.

총 설문 대상자 중 성별로는 ‘남자’가 43.70%, ‘여자’가 56.30%로 여성의 응답비율이 다소 높게 나타났으며, 연령층으로는 ‘20대’의 응답비율이 가장 높은 39.45%였으며, ‘30대’ 27.62%, ‘40대’ 16.69%, ‘50대’ 9.10% 순으로 조사되었다. 직업별로는 ‘전문직’의 응답비율이 가장 높은 29.89%였으며, ‘학생’의 응답비율은 18.06%, ‘자영업’이 9.10%, ‘기업인, 경영인’이 6.98%로 나타났다. 월 평균 수입은 ‘3,000\$ 미만’이 33.53%로 가장 높은 응답비율을 보였으며, ‘\$3,000~\$4,000’이 18.82%, ‘6,000\$ 이상’이 17.91% 순으로 조사되었으며, 10.62%는 응답하지 않았다. 월평균 외식횟수는 ‘5~10회’라고 응답한 비율이 39.91%로 가장 높았으며, ‘11~20회’가 25.49%, ‘5회 미만’이 22.31% 순으로 나타났으며, 전체 응답의 4.86%는 ‘31회 이상’이라고 응답하였다.

마지막으로 거주 지역에 대한 응답에서는 ‘로스엔젤레스’와 ‘뉴욕’의 응답비율이 각각 51.59%, 48.41%로 비슷한 수준으로 나타났다.

Table 3. General characteristics of the subjects

Categories	Subjects	Frequency(%)
Gender	Male	288(43.70)
	Female	371(56.30)
Age	Under 19	29(4.40)
	20~29	260(39.45)
	30~39	182(27.62)
	40~49	110(16.69)
	50~59	60(9.10)
	Over 60	18(2.73)
Occupation	Government official	18(2.73)
	Enterpriser, manager	46(6.98)
	Clerk, engineer	26(3.95)
	Salesperson	43(6.53)
	Student	119(18.06)
	Blue-collar worker	18(2.73)
	Self-employed	60(9.10)
	Professional	197(29.89)
Other	132(20.03)	
Average salary per month(\$)	Under 3,000	221(33.53)
	3,000~4,000	124(18.82)
	4,000~5,000	57(8.65)
	5,000~6,000	69(10.47)
	Over 6,000	118(17.91)
No answer	70(10.62)	
Eating-out per month	Under 5	147(22.31)
	5~10	263(39.91)
	11~20	168(25.49)
	21~30	49(7.44)
	Over 31	32(4.86)
Residence area	Los Angeles	340(51.59)
	New York	319(48.41)
	Total	659(100.00)

2. 조사 도구에 대한 타당성과 신뢰도 검증

본 연구 모형에 포함된 조사도구들의 단일차원성과 내적일관성을 검증하기 위하여, 그리고 구체적으로 연구목적에 달성하고 주관적 인지척도로 측정된 각 조사도구에 대하여 타당성과 신뢰도를 높이기 위하여 타당성검증과 신뢰도 검증을 실시하였다.

본 연구에서 수집된 자료는 Nunnally(1978) 및 강병서(2002)가 제시한 측정 타당성(measure validation)과정을 바탕으로 조사도구의 신뢰성과 타당성을 검증하였다. 조사도구의 신뢰성과 타당성을 확보하기 위해서 우선 정확절차를 거치며 이로부터 타당성 검증 및 신뢰도 검증을 실시하였다.

1) 타당성 검증

타당성이란 하나의 척도나 일련의 측정치들이 문제의 개념을 정확하게 나타내고 있는 정도를 말하며, 최대한 상이한 방법을 이용하여 동일한 속성을 두 시도간 결과의 일치정도로 조사자가 측정하고자 하는 개념을 얼마나 정확하게 측정하였나 하는 문제이다(여운승, 2000). 가장 일반적인 타당성에 관한 정의는 측정하고자 하는 것을 실제로 측정하고 있는가를 나타내는 개념으로 내용타당성, 개념타당성, 구성타당성 등이 있다.

본 항에서는 구성타당성(construct validity)을 검증하고자 하며, 구성타당성을 확보하기 위해 통계적 절차 중에 하나인 탐색적 요인분석(exploratory factor analysis)을 실시하였다. 요인분석에서 공통요인의 수의 결정은 정보의 손실을 최대한 줄이면서 많은 수의 변수들을 가능한 한 적은 수의 공통요인으로 줄이는데 목적이 있는 주성분방법(principal component method)을 이용하

였다. 또한 요인들의 상호독립성을 유지하면서 요인들의 의미 있는 해석을 쉽게 할 수 있도록 직교회전(orthogonal rotation)을 실시하였으며, 요인간 서로 직각이 되도록 회전시키는 varimax 방법을 이용하여 분석하였다. 최종적인 문항의 선택은 요인적재량(factor loading)이 0.5 이상인 경우를 기준으로 하였다. 직교회전을 통해 한국음식 만족도의 구성타당성 검증을 위한 회전된 요인적재 행렬값(rotate factor loading matrix)은 Table 4와 같다. 요인분석 결과 고유값(eigen value)이 1 이상인 최종 3개의 공통요인(common factor)이 추출되었다. 첫 번째 요인의 고유값은 8.52로서 전체의 60.89%를 설명하고, 두 번째 요인의 고유값은 1.24로서 전체의 8.87%를 설명하고 있으며, 세 번째 요인의 고유값은 1.11로서 전체의 7.91%를 설명하고 있다. 또한 3개의 공통요인에 의해 설명되는 설명력은 전체분산의 77.66%이다. 분석 결과 요인적재값이 0.5미만이거나 공통성(communality)이 0.4이하인 문항은 발견되지 않아 3개의 공통요인에 의해 설명되는 각 문항의 분산비율이 비교적 높음을 알 수 있다. 요인분석 결과 추출된 한국음식 만족도에 대한 공통요인의 조작적 정의는 각각 ‘전반적 만족도’, ‘식기 및 데코레이션 만족도’, ‘맛에 대한 만족도’로 명명하였다.

Table 4. Validity test for the Korean food satisfaction

Classification	Contents of questions	A factor loading matrix			Communality
		General satisfaction	Tableware and decorations	Satisfaction with the taste	
Satisfaction of Korean food	Taste	0.7209			0.7834
	Amount	0.7888			0.8135
	Smell	0.7382			0.7013
	Temperature	0.7707			0.7918
	Price	0.7338			0.6565
	Diversity of materials	0.6373			0.7192
	Form served		0.8253		0.8880
	Bowls		0.8119		0.8792
	Color of food		0.7836		0.8489
	Hot			0.5515	0.5796
	Salty			0.6698	0.6754
	Sweet			0.7509	0.7206
	Light and plain			0.8160	0.7609
	Sour			0.8156	0.7547
	Eigen value		8.5239	1.2416	1.1077
Proportion(%)		60.89	8.87	7.91	
Cumulative proportion(%)		60.89	69.75	77.66	

2) 신뢰도 검증

본 연구에서 신뢰도 검증이란 측정문항에서 어느 정도 일관성 있게 동일한 결과를 가져올 것인가를 가리킨다(여운승, 2000). 즉, 어떤 평가요인을 동일한 현상에 반복 적용하여 동일한 결과를 얻게 되는 정도를 그 평가요인의 신뢰성이라 하는데, 본 연구에서는 측정항 변수들의 신뢰성 검증을 위해 내적 일관성(internal consistency)을 측정하는 방법인 크론바하의 알파계수(Cronbach's α coefficient)을 실시하였다.

크론바하의 알파계수(Cronbach's α coefficient)는 신뢰성 분석의 개념인 내적 일치도에 관한 것으로 하나의 개념에 대하여 여러 개의 항목으로 구성된 척도를 이용한 경우에 해당 문항을 가지고 할 수 있는 가능한 모든 반분신뢰성(split-half reliability)을 구하고 이의 평균치를 산출한 것이다. 크론바하의 알파계수값은 0과 1 사이의 값을 가지며 탐색적 분석인 경우 0.6이상이면 신뢰도가 양호하다고 평가하고, 통상적인 경우 0.7이상이면 신뢰도가 양호하며 0.8~0.9 이상이면 우수하다고 평가한다.

한국음식의 '전반적 만족도', '식기 및 데코레이션 만족도' 및 '맛에 대한 만족도'에 대한 크론바하 알파계수 결과는 Table 5에 제시되어 있으며, 본 분석에서 각 요인에 대한 크론바하의 알파계수는 요인분석을 통하여 타당성이 입증된 문항만을 이용하였다. 한국음식의 '전반적 만족도', '식기 및 데코레이션 만족도', '맛에 대한 만족도'의 크론바하의 알파값은 각각 0.9232, 0.9155, 0.8725로 매우 양호한 결과를 나타내고 있다. 따라서 한국음식 만족도에 대한 조사도구의 신뢰도는 양호하다고 할 수 있다.

Table 5. Cronbach's α test for Korean food

Classification	Factor	Contents of questions ¹⁾	No. of Question	Cronbach's α
Satisfaction of Korean food	General satisfaction	IV-3-1 IV-3-2 IV-3-3 IV-3-4 IV-3-5 IV-3-6	6	0.9232
	Satisfaction for the taste	IV-4-1 IV-4-2 IV-4-3 IV-4-4 IV-4-5	5	0.8725
	Tableware and decorations	IV-5-1 IV-5-2 IV-5-3	3	0.9155

¹⁾ indicates the question numbers in the questionnaire sheet on the 'The Satisfaction Degree on Korean Food'

제 2 절 측정도구의 빈도분석

1. 선호 조리법

식재료에 따른 선호 조리법에 대해 중복 응답을 허용하여 조사한 결과는 Table 6과 같다.

육류 요리 조리방법으로는 ‘굽기(grilling)’의 응답비율이 가장 높은 39.95%를 나타내었으며, ‘튀기기(frying)’ 12.70%, ‘스튜(stewing)’ 11.86%, ‘볶기(saute)’ 11.39% 순으로 조사되었다. ‘데치기(blanching)’, ‘끓이기(boiling)’의 선호도는 낮았다. 상대백분율을 살펴보면 전체 응답자 659명 중 78.76%가 굽는 조리법을 선호하는 것으로 나타났다.

생선 요리에 대한 선호 조리방법으로는 육류요리와 마찬가지로 ‘굽기(grilling)’의 응답비율이 가장 높은 33.44%로 나타났으며, ‘튀기기(frying)’가 18.69%, ‘베이킹(baking)’이 14.98%, ‘찌기(steaming)’가 14.75% 순으로 나타났다. ‘데치기(blanching)’은 1.34%로 가장 낮은 선호도를 보였다.

채소 요리에 대한 선호 조리방법으로는 ‘찌기(steaming)’의 응답비율이 가장 높은 29.79%였으며, ‘굽기(grilling)’라고 응답한 비율이 19.53%, ‘볶기(saute)’가 15.01%, ‘끓이기(boiling)’가 10.43%로 나타났다. ‘베이킹(baking)’은 4.37%로 선호도가 가장 낮았다.

미국 내 한식당 고객들을 대상으로 선호 조리방법을 조사한 배영희 · Jinlin Zhao(2003)의 연구 결과도 grilling, sizzling, frying, steaming, boiling, baking 순으로 나타나 미국인들은 굽는(grilling) 조리법을 선호하는 것으로 나타났다.

Table 6. The frequency analysis for the choice of recipe with the cooking materials

Preferred recipe	Frequency (N)	Percent (%)	Relative percent(%) ¹⁾	
Total	1,299			
Meat (Multiple answers)	Blanching	16	1.23	2.43
	Steaming	124	9.55	18.82
	Frying	165	12.70	25.04
	Saute	148	11.39	22.46
	Grilling	519	39.95	78.76
	Baking	110	8.47	16.69
	Boiling	63	4.85	9.56
	Stewing	154	11.86	23.37
Total	1,268			
Fish (Multiple answers)	Blanching	17	1.34	2.58
	Steaming	187	14.75	28.38
	Frying	237	18.69	35.96
	Saute	100	7.89	15.17
	Grilling	424	33.44	64.34
	Baking	190	14.98	28.83
	Boiling	58	4.57	8.80
	Stewing	55	4.34	8.35
Total	1,326			
Vegetable (Multiple answers)	Blanching	89	6.71	13.51
	Steaming	395	29.79	59.94
	Frying	102	7.69	15.48
	Saute	199	15.01	30.20
	Grilling	259	19.53	39.30
	Baking	58	4.37	8.80
	Boiling	138	10.43	20.94
	Stewing	86	6.49	13.05

$$^1) \text{ relative percent} = \frac{\text{frequency}}{\text{frequency the total number of reponses}} = \frac{\text{frequency}}{659}$$

2. 에스닉 푸드 실태

에스닉 푸드에 대한 실태 결과는 Table 7과 같다.

에스닉 푸드(ethnic food)의 사전적 정의는 원래 ‘민족의’, ‘인종의’ 이나 일상생활에서 일반적으로 에스닉 푸드는 제 3세계, 그 중에서도 특히 동남아시아, 서아시아, 중동 지방의 민족 음식을 지칭하며, 각 나라의 전통적인 고유한 음식을 모두 지칭하는 의미로 사용되고 있다(김미영, 2008).

에스닉 푸드 선호 국가로는 ‘한국음식’이 가장 높은 18.62%로 조사되었으며, ‘일본음식’이 16.28%, ‘중국음식’이 13.88%로 나타났다. ‘이탈리아음식’, ‘태국음식’, ‘멕시코음식’은 12%내외의 응답비율을 보이고 있다. 상대백분율을 살펴보면 전체 응답자 659명 중 77.54%가 한국음식을 선호하는 것으로 나타났다.

에스닉 푸드에 대한 이용 횟수를 살펴본 결과 ‘일주일에 여러번 한다’고 응답한 미국인은 50.38%로 과반수를 약간 상회하였으며, ‘매일 이용한다’ 23.07%, ‘한주에 한번 이용한다’ 19.88%로 일주일에 한번 이상 이용하는 응답자는 전체의 93.33%나 되었다.

김미영(2008)은 미국인의 에스닉 푸드 섭취 빈도가 ‘일주일에 여러번 한다’는 41.6%, ‘일주일에 한번 한다’는 30.6%, ‘매일 한다’는 16.7%로 조사되어 조사대상자들의 식탁에 에스닉 푸드가 오르는 것이 익숙하며 에스닉 푸드란 음식문화가 그들의 식생활 문화에 이미 자리매김 하고 있다고 보고하였다.

Table 7. The frequency analysis for the ethnic food

Ethnic food		Frequency (N)	Percent (%)	Relative percent(%) ¹⁾
Total		2,745		
Choice of ethnic food (Multiple answers)	Korea food	511	18.62	77.54
	China food	381	13.88	57.81
	Japan food	447	16.28	67.83
	Thailand food	344	12.53	52.20
	India food	275	10.02	41.73
	Mexico food	341	12.42	51.75
	Italy food	353	12.86	53.57
	Other	93	3.39	14.11
Total		659		
Frequency of eating ethnic food	Every day	152	23.07	-
	Several times a week	332	50.38	-
	Once a week	131	19.88	-
	Once a month	31	4.70	-
	Every several months	13	1.97	-

$$^1) \text{ relative percent} = \frac{\text{frequency}}{\text{frequency the total number of reponses}} = \frac{\text{frequency}}{659}$$

3. 한국식당 이용 실태

한국식당 이용실태에 대한 결과는 Table 8과 같다.

한국음식 섭취 횟수는 '15회 이상'이라고 응답한 비율이 59.48%로 매우 높게 나타났으며, '5~9회'의 응답비율이 16.39%, '10~14'의 응답비율이 12.29%, '1~4회'의 응답비율이 11.84%로 나타났다. 한국음식 섭취 횟수가 높은 것은 한국식당을 이용하는 미국인을 대상으로 조사를 하였기 때문인 것으로 보인다.

한국식당 이용 시 함께 가는 동반자에 대한 질문에 전체 응답의 59.79%가 '친구'라고 응답하였으며, '가족'이 26.86%, '동료'가 6.53% '친척'이 3.79%였다.

한국식당의 방문계기로는 '친구, 친지의 권유'로 방문하였다는 응답이 63.28%로 가장 높았으나, '한국문화(드라마, 영화)를 보고'라는 응답이 10.62%, 'TV, 신문, 잡지를 보고'라는 응답이 5.16%, '요리 강습'이라는 응답이 1.37%로 매우 낮은 것으로 나타나 한국음식에 대한 다양한 홍보가 필요한 것으로 조사 되었다.

한국 거주 일본인들을 대상으로 한 김순하(2004)의 연구에서도 '친구(동료)'가 65.5%로 가장 높았으며, 중국인을 대상으로 한 장용(2008)의 연구에서도 '주위 사람의 소개'가 55.6%로 가장 높았으며 '신문 잡지의 광고', 'TV, 라디오의 광고'는 각각 7.2%, 2.0%로 매우 낮았다. 한국 거주 외국학생들을 대상으로 한 김미현(2009)의 연구에서도 '친구, 친지의 권유'가 52.6%로 가장 높았으며 '한국문화에 대한 관심' 14.7%, '잡지, 신문, TV' 11.6%로 낮았다.

Table 8. The frequency analysis for the Korean restaurant use

Korean restaurant		Frequency (N)	Percent (%)
Total		659	
Frequency of eating Korean food	1~4	78	11.84
	5~9	108	16.39
	10~14	81	12.29
	Over 15	392	59.48
Total		659	
Accompanied partner(s)	Family	177	26.86
	Friends	394	59.79
	Relatives	25	3.79
	Colleagues	43	6.53
	Other	20	3.03
Total		659	
Motivation for visiting Korean restaurants	Recommendation of a friend or a relative	417	63.28
	TV, newspaper, or magazine	34	5.16
	Korean culture (soap operas, films)	70	10.62
	Class in cookery	9	1.37
	Other	129	19.58

4. 한국음식 인지도

한국음식 인지도에 대해 중복 응답을 허용하여 조사한 결과는 Table 9와 같다.

상대백분율을 살펴보면 전체 응답자 659명 중 70.71%가 ‘배추김치’, 66.62%가 ‘비빔밥’, 64.19%가 ‘돌솥비빔밥’, 60.70%가 ‘불고기’, 59.03%가 ‘갈비구이’, 52.05%가 ‘찜만두’, 51.29%가 ‘김치볶음밥’, 50.53%가 ‘김치찌개’를 인식하는 것으로 나타났다. ‘추어탕’, ‘복어국’, ‘쇠고기장조림’, ‘도라지나물’, ‘수정과’는 인지도가 낮은 것으로 나타났다.

조리법으로 보면 밥류(2,227명), 구이류(1,854명), 김치류(1,558명), 전류(1,435명), 찌개·전골(1,416명)에 대한 인지도는 높았으나, 죽류(699명), 조림(701명), 볶음류(930명), 나물류(970명), 후식류(618명)의 인지도는 낮았다.

밥류의 경우, ‘비빔밥’, ‘돌솥비빔밥’, ‘김치볶음밥’, ‘불고기비빔밥’ 순으로 인지도가 높게 나타났다. 죽류의 경우는 ‘야채죽’, ‘전복죽’, ‘팥죽’ 순으로, 면류의 경우는 ‘잡채’, ‘비빔냉면’, ‘물냉면’ 순으로 인지도가 높게 나타났다. 탕류의 경우는 ‘갈비탕’이 가장 높았으며, ‘추어탕’은 매우 낮은 인지도를 보였다. 국류의 경우는 ‘만두국’이 가장 높았으며, ‘복어국’이 가장 인지도가 낮았다. 찌개, 전골의 경우는 ‘김치찌개’, ‘순두부찌개’, ‘해물전골’ 순으로 나타났으며, 찜류의 경우는 ‘찜만두’, ‘소갈비찜’, ‘돼지갈비찜’ 순으로 인지도가 높게 나타났다. 구이류의 경우 ‘불고기’, ‘갈비구이’가 높은 인지도를 보였다. 전류의 경우, ‘김치전’, ‘과전’, ‘군만두’ 순으로 나타났으며, 조림의 경우, ‘두부조림’이 가장 높았으며 ‘쇠고기장조림’의 인지도가 가장 낮았다. ‘두부조림’ 인지도가 높은 것은 두부가 건강한 식재료로 알려지면서 채식주의자들에게 인지도가 높은 것으로 생각된다. 볶음류의 경우는 ‘닭볶음’의 인지도 가장 높았으나 ‘오징어볶음’, ‘낙지볶음’, ‘버섯볶음’, ‘떡볶이’ 등은 20% 내외로 비슷한 인지도를 보

였다. 나물류로는 ‘콩나물’이 가장 높았으며, ‘고사리’, ‘도라지’, ‘호박나물’의 인지도는 매우 낮았다. ‘고사리’와 ‘도라지’는 전통 한식에서 사용되는 식재료이기 때문에 미국인들에게 인지도가 낮은 것으로 보인다. 김치류의 경우 ‘배추김치’, ‘깍두기’, ‘물김치’ 순이었으며, 마지막으로 후식류의 경우는 ‘한과’의 인지도가 가장 높게 나타났다.

뉴욕타임즈의 한국음식 소개 빈도를 보면, 김치(64번)가 가장 높았으며 (해물)파전(53번), 불고기(47번), 바비큐(39번), 비빔밥(32번), 갈비구이(29번) 순이었다. 6종류의 제한된 음식에 대한 소개가 전체 40.9%로 집중적으로 되고 있었다(이규진 등, 2007).

미국 내 한식당 고객들을 대상으로 한 배영희 · Jinlin Zhao(2003)의 연구에서는 김치, 불고기, 비빔밥, 갈비, 잡채, 군만두, 냉면, 파전 순으로 인지도를 보였다.

한국 호텔 한식 메뉴를 경험한 외국인을 대상으로 한 이욱(2003)의 연구에서는 불고기(85.1%), 갈비구이(60.6%), 찌개류(54.8%), 만두(46.2%), 떡(45.2%) 순으로 인지도를 보였으며, 한국 거주 외국학생들을 대상으로 한 김미현(2009)의 연구에서 미국인은 돌솥비빔밥, 김치볶음밥, 만둣국, 냉면, 김치찌개, 송편, 떡볶이, 비빔밥 순으로 인지도가 높았다.

Table 9-1. Korean food recognition

Korean food		Frequency (N)	Percent (%)	Relative percent(%) ¹⁾
Total		2,227		
Boiled rice (Multiple answers)	Dolsot-bibimbap	423	18.99	64.19
	Jangeo-bibimpap	146	6.56	22.15
	Bulgogi-bibimpap	315	14.14	47.80
	Bibimbap	439	19.71	66.62
	Sanchae-bibimbap	213	9.56	32.32
	Ogokbap	163	7.32	24.73
	Gimbap	190	8.53	28.83
	Kimchi-bokkeumbap	338	15.18	51.29
Total		699		
Porridge (Multiple answers)	Jeonbokjuk	118	16.88	17.91
	Saeujuk	100	14.31	15.17
	Yachaejuk	123	17.60	18.66
	Haesanmuljuk	92	13.16	13.96
	Hobakjuk	86	12.30	13.05
	Patjuk	114	16.31	17.30
	Jatjuk	66	9.44	10.02
Total		1,311		
Noodle (Multiple answers)	Mul-naengmyeon	220	16.78	33.38
	Bibim-naengmyeon	234	17.85	35.51
	Hoe-naengmyeon	134	10.22	20.33
	Kalguksu	166	12.66	25.19
	Makguksu	144	10.98	21.85
	Onmyeon	125	9.53	18.97
	Japchae	288	21.97	43.70
Total		1,323		
Broth (Multiple answers)	Seolleongtang	182	13.76	27.62
	Samgyetang	166	12.55	25.19
	Haemultang	189	14.29	28.68
	Galbitang	215	16.25	32.63
	Chueotang	51	3.85	7.74
	Gomtang	113	8.54	17.15
	Gamjatang	111	8.39	16.84
	Yukgaejang	172	13.00	26.10
Total		1,244		
Minsok-gukbap		124	9.37	18.82

¹⁾ $relative\ percent = \frac{frequency}{frequency\ the\ total\ number\ of\ responses} = \frac{frequency}{659}$

Table 9-2. Korean food recognition

Korean food		Frequency (N)	Percent (%)	Relative percent(%) ¹⁾
Total		1,276		
Soup (Multiple answers)	Manduguk	296	23.20	44.92
	Tteokguk	105	8.23	15.93
	Bugeotguk	58	4.55	8.80
	Doenjangguk	157	12.30	23.82
	Miyeokguk	213	16.69	32.32
	Haejangguk	84	6.58	12.75
	Kongnamul guk	110	8.62	16.69
	Dubuguk	253	19.83	38.39
Total		1,416		
Stew and Chowder (Multiple answers)	Kimchi-jjigae	333	23.52	50.53
	Doenjang-jjigae	157	11.09	23.82
	Sundubu-jjigae	250	17.66	37.94
	Gopchang-jeongol	135	9.53	20.49
	Saengseon-jjigae	143	10.10	21.70
	Haemul-jeongol	176	12.43	26.71
	Bullak-jeongol	88	6.21	13.35
	Guksu-jeongol	134	9.46	20.33
Total		1016		
Steamed (Multiple answers)	So-galbijjim	253	24.90	38.39
	Dwaeji-galb jim	203	19.98	30.80
	Jeyuk-bossam	145	14.27	22.00
	Agwijjim	72	7.09	10.93
	Jjin-mandu	343	33.76	52.05
Total		1,854		
Grilled (Multiple answers)	Bulgogi	400	21.57	60.70
	Galbi-gui	389	20.98	59.03
	Saengseon-gui	218	11.76	33.08
	Deungsim-gui	224	12.08	33.99
	Sam gyeopsal	218	11.76	33.08
	Yang-gopchang-gui	70	3.78	10.62
	Dak-galbi	135	7.28	20.49
	Jangeo-gui	118	6.36	17.91
	Gim-gui	82	4.42	12.44

$$^1) \text{ relative percent} = \frac{\text{frequency}}{\text{frequency the total number of reponses}} = \frac{\text{frequency}}{659}$$

Table 9-3. Korean food recognition

Korean food		Frequency (N)	Percent (%)	Relative percent(%) ¹⁾
Total		1,435		
Fried (Multiple answers)	Kimchijeon	326	22.72	49.47
	Pajeon	325	22.65	49.32
	Nokdujeon	87	6.06	13.20
	Wanjajeon	92	6.41	13.96
	Saengseon jeon	112	7.80	17.00
	Gochujeon	87	6.06	13.20
	Gamjajeon	130	9.06	19.73
	Gun-mandu	276	19.23	41.88
Total		701		
Braised (Multiple answers)	Eundaegu-jorim	130	18.54	19.73
	Bugeo-jorim	81	11.55	12.29
	Dubu-jorim	180	25.68	27.31
	Godeungeo-jorim	112	15.98	17.00
	Daknalgae-jorim	135	19.26	20.49
	Sogogichae-jorim	63	8.99	9.56
Total		930		
Stir- fried (Multiple answers)	Ojingeo-bokkeum	175	18.82	26.56
	Nakji-bokkeum	163	17.53	24.73
	Beoseot-bokkeum	186	19.68	28.22
	Tteokbokki	196	21.08	29.74
	Dakgogi-bokkeum	213	22.90	32.32
Total		970		
Herb salad (Multiple answers)	Sigeumchi	199	20.52	30.20
	Kongnamul	225	23.20	34.14
	Gosari	78	8.04	11.84
	Doraji	62	6.39	9.41
	Mu-saengchae	133	13.71	20.18
	Hobak-namul	81	8.35	12.29
Oi-saengchae	192	19.79	29.14	

$$^1) \text{ relative percent} = \frac{\text{frequency}}{\text{frequency the total number of responses}} = \frac{\text{frequency}}{659}$$

Table 9-4. Korean food recognition

Korean food		Frequency (N)	Percent (%)	Relative percent(%) ¹⁾
Total		1,558		
Kimchi (Multiple answers)	Kimchi	466	29.91	70.71
	Kkakdugi	256	16.43	38.85
	Mul-kimchi	190	12.20	28.83
	Oi-sobagi	175	11.23	26.56
	Chonggak-kimchi	181	11.62	27.47
	Gat kimchi	138	8.86	20.94
	Yeolmu-kimchi	152	9.76	23.07
Total		618		
Dessert (Multiple answers)	Sikhye	103	16.67	15.63
	Sujeonggwa	62	10.03	9.41
	Dasik	75	12.14	11.38
	Hangwa	220	35.60	33.38
	Tteok	80	12.94	12.14
	Yaksik	78	12.62	11.84

$$^1) \text{ relative percent} = \frac{\text{frequency}}{\text{frequency the total number of reponses}} = \frac{\text{frequency}}{659}$$

5. 한국음식 기호도

한국음식 기호도에 대해 중복 응답을 허용하여 상위 10순위까지만 조사한 결과는 Table 10과 같다.

한국음식 중 가장 좋아하는 음식으로는 ‘불고기’로 나타났고, ‘갈비구이’, ‘비빔밥’, ‘배추김치’, ‘돌솥비빔밥’, ‘파전’, ‘잡채’, ‘김치전’, ‘순두부찌개’, ‘군만두’ 순으로 나타났다.

미국인들은 육식 위주의 구이 조리를 선호하기 때문에 불고기, 갈비구이의 기호도가 높은 것으로 분석되며, 배추김치, 순두부찌개는 건강식으로 알려지면서 기호도가 높은 것으로 보여진다. 비빔밥, 돌솥비빔밥은 채식 열풍과 관련 있는 메뉴로 간편하게 한 그릇으로 먹을 수 있는 음식이다.

한재숙 등(1995)의 연구에서 미국인들을 대상으로 반복 시식하여 맛을 평가한 결과 불고기(4.8), 갈비구이(4.5), 잡채(4.2) 순으로 육식이 높게 평가되었다. 시카고, 워싱턴, 뉴욕에 입지한 한식당을 이용하는 미국인들 대상으로 한 나정기(2008)의 연구에서는 한식당 방문시 불고기, 비빔밥, 갈비, 김치, 파전, 김치찌개, 육개장, 만두, 두부찌개 순으로 즐기는 것으로 나타났다.

주한 미국인들을 대상으로 한 기호도 조사를 보면 문수재 등(1986)의 연구에서는 불고기, 만두, 비빔밥, 잡채, 갈비구이, 갈비찜, 배추김치 순으로 나타났는데, 선호하는 이유로는 불고기의 경우 음식 맛과 조리방법을 좋아했으며, 비빔밥과 잡채의 경우 맛이 좋으며 색상이 아름답고 복합적인 맛을 즐길 수 있기 때문인 것으로 조사되었다. 주나미 등(2001)의 연구에서는 비빔밥, 불고기, 갈비구이, 삼계탕, 잡채 순으로 나타났으며, 김미현(2009)의 연구에서는 소갈비, 김치찌개, 송편, 팔시루떡, 만둣국, 비빔밥, 감자탕, 닭볶음탕, 된장찌개, 김밥, 돌솥비빔밥 순으로 조사되었다.

일본, 중국 유학생을 대상으로 한 서경화(2003)의 연구에서는 불고기, 해물

파전, 김구이, 갈비탕, 애호박전, 삼계탕, 잡채, 비빔밥, 육개장 순으로 본 연구와 차이를 보였는데, 이는 일본과 중국이 한국과 같은 동양권의 문화로 호박, 김 등의 식재료에 친숙하기 때문인 것으로 보인다.

주한 일본인을 대상으로 한 김순하(2004)의 연구에서는 비빔밥, 삼계탕, 한정식, 불고기, 냉면, 파전, 김치찌개 순으로 조사되었으며, 중국 관광객을 대상으로 한 강다원(2003)의 연구에서는 삼계탕, 소갈비, 비빔밥, 양념돼지갈비, 불고기, 된장찌개 순으로 조사되었다.

Table 10. The preference for Korean food

	Korean food	Frequency (N)	Percent (%)
	Total	746	
Preference (Multiple answers)	1. Bulgogi	164	21.98
	2. Galbi-gui	131	17.56
	3. Bibimbap	106	14.21
	4. Kimchi	102	13.67
	5. Dolsot-bibimbap	65	8.71
	6. Pajeon	51	6.84
	7. Japchae	33	4.42
	8. Kimchijeon	33	4.42
	9. Sundubu-jjigae	31	4.16
	10. Gun-mandu	30	4.02

6. 한국음식 만족도

한국음식에 대한 만족도를 ‘전반적 만족도’, ‘맛에 대한 만족도’, ‘식기 및 테코레이션 만족도’로 구분하여 조사한 결과는 Table 11과 같다.

한국음식의 ‘전반적 만족도’는 5점 척도에서 모든 문항에서 4.0 이상으로 나타나 매우 높은 만족도를 보이고 있으며, 그 중 ‘음식의 맛’이 가장 높은 4.36으로 나타났다. 또한 ‘음식의 양’이 4.35, ‘음식의 온도’가 4.26, ‘식재료의 다양성’이 4.26 순으로 나타났다. ‘음식의 향’은 비교적 낮은 4.05로 이는 한국음식에 쓰이는 된장이나 마늘 등의 양념 재료 냄새에 만족하지 못하고 있는 것으로 보여 진다.

‘맛에 대한 만족도’는 ‘매운맛’에 대한 만족도가 가장 높은 4.17로 나타났으며, ‘짠맛’, ‘단맛’, ‘깔끔하고 담백한 맛’, ‘신맛’의 만족도는 3.8~3.9로 나타났다.

‘식기 및 테코레이션 만족도’는 모든 문항에서 4.0 이상으로 나타났으며, 그 중 ‘음식의 색’이 4.22, ‘그릇’이 4.20, ‘음식의 담는 모양’이 4.19로 나타났다. 음식의 색의 만족도가 높은 것은 오방색을 위주로 다양한 식재료를 사용하는 한국음식의 특징이 반영된 결과라고 생각되어진다. 주나미 등(2001)의 연구에서도 주한 미국인들의 93.5%가 한국음식 색을 좋아한다고 응답하였다. 또한 심영자 등(2000)의 연구에서도 5년 이상 미국에 살고 있는 재미 한인들은 외국음식 보다 한국음식의 모양, 색이 더 우수하다고 평가하였다.

Table 11. The satisfaction with Korean food

Factor	Variable	Mean	SD
General satisfaction	Taste	4.3642	0.9047
	Amount	4.3490	0.8556
	Smell	4.0531	1.0219
	Temperature	4.2579	0.8560
	Price	4.0379	0.9159
	Diversity of materials	4.2564	0.9023
Satisfaction with the taste	Hot	4.1729	1.0032
	Salty	3.9514	1.0288
	Sweet	3.9484	0.9756
	Light and plain	3.8862	0.9726
	Sour	3.8437	0.9838
Tableware and decorations	Form served	4.1882	0.8723
	Bowls	4.1987	0.8315
	Color of food	4.2200	0.8813

제 3 절 가설검증

1. 가설 1 : 인구통계학적 특성에 따라 선호 조리법에 차이가 있을 것이다.

가설 1인 ‘인구통계학적 특성에 따라 선호조리법에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 12~Table 16 과 같다.

성별에 따른 선호조리법의 교차분석 결과는 Table 12와 같다. 육류요리와 생선요리의 경우 유의수준 10%하에서도 유의하지 않으므로 성별에 따라 육류 요리 및 생선요리의 선호 조리법은 차이가 없다고 하겠다. 그러나 채소요리의 경우 유의수준 1%하에서 유의한 차이가 발생하므로 성별에 따라 채소요리의 선호조리법은 차이가 발생한다고 할 수 있다. 채소요리의 경우, 여성은 ‘데치기(blanching)’, ‘찌기(steaming)’, ‘볶기(saute)’의 응답비율이 남성보다 높게 나타났다.

연령에 따른 선호조리법의 교차분석 결과는 Table 13과 같다. 육류, 생선, 채소요리의 경우 유의수준 1%하에서 모두 유의하게 나타나 연령에 따라 선호 조리법에 차이가 있음을 알 수 있다. 육류요리의 경우 10대에서는 ‘끓이기(boiling)’와 ‘스튜(stewing)’의 선호비율이 타 연령대보다 높게 나타나고 있으며, 60대 이상에서는 ‘찌기(steaming)’와 ‘베이킹(baking)’의 비율이 높았다. 생선요리의 경우 10대에서는 ‘튀기기(frying)’, ‘끓이기(boiling)’, ‘스튜(stewing)’의 선호비율이 높았으며, 40대에서는 ‘찌기(steaming)’가 60대 이상에서는 ‘베이킹(baking)’의 선호도가 높았다. 채소요리의 경우 10대에서는 ‘끓이기(boiling)’ 60대에서는 ‘찌기(steaming)’와 ‘베이킹(baking)’의 선호도가 높았다.

Table 12. Preferred recipe variables in the genders

N(%)

Preferred recipe	Gender				
	Male	Female	Total		
Total	572(44.03)	727(55.97)	1299(100)		
Meat (Multiple answers)	Blanching	4(0.70)	12(1.65)	16(1.23)	
	Steaming	54(9.44)	70(9.63)	224(9.55)	
	Frying	80(13.99)	85(11.69)	165(12.70)	$df = 7$
	Saute	59(10.31)	89(12.24)	148(11.39)	$\chi^2=9.49$
	Grilling	230(40.21)	289(39.75)	519(39.95)	
	Baking	42(7.34)	68(9.35)	110(8.47)	
	Boiling	25(4.37)	38(5.23)	63(4.85)	
	Stewing	78(13.64)	76(10.45)	154(11.86)	
Total	555(43.77)	713(56.23)	1268(100)		
Fish (Multiple answers)	Blanching	9(1.62)	8(1.12)	17(1.34)	
	Steaming	81(14.59)	106(14.87)	187(14.75)	
	Frying	109(19.64)	128(17.95)	237(18.69)	$df = 7$
	Saute	41(7.39)	59(8.27)	100(7.89)	$\chi^2=2.63$
	Grilling	185(33.33)	239(33.52)	424(33.44)	
	Baking	80(14.41)	110(15.43)	190(14.98)	
	Boiling	23(4.14)	35(4.91)	58(4.57)	
	Stewing	27(4.86)	28(3.93)	55(4.34)	
Total	585(44.12)	741(55.88)	1326(100)		
Vegetable (Multiple answers)	Blanching	34(5.81)	55(7.42)	89(6.71)	
	Steaming	159(27.18)	236(31.85)	395(29.79)	
	Frying	58(9.91)	44(5.94)	102(7.69)	$df = 7$
	Saute	79(13.50)	120(16.19)	199(15.01)	$\chi^2=19.75^{***}$
	Grilling	116(19.83)	143(19.30)	259(19.53)	
	Baking	32(5.47)	26(3.51)	58(4.37)	
	Boiling	59(10.09)	79(10.66)	138(10.41)	
	Stewing	48(8.21)	38(5.13)	86(6.49)	

*** $p < 0.01$

Table 13. Preferred recipe variables in the age groups

		Age						N(%)
Preferred recipe		Under	20~29	30~39	40~49	50~59	Over 60	Total
		19						
Meat (Multiple answers)	Total	57(4.4)	519(39.9)	358(27.6)	216(16.6)	114(8.8)	35(2.7)	1299(100)
	Blanching	0(0.0)	8(1.5)	1(0.3)	5(2.3)	2(1.8)	0(0.0)	16(1.2)
	Steaming	5(8.8)	45(8.7)	31(8.7)	25(11.6)	12(10.5)	6(17.1)	124(9.6)
	Frying	3(5.3)	75(14.5)	45(12.6)	25(11.6)	13(11.4)	4(11.4)	165(12.7)
	Saute	7(12.3)	55(10.6)	44(12.3)	25(11.6)	15(13.2)	2(5.7)	148(11.4)
	Grilling	22(38.6)	198(38.2)	155(43.3)	86(39.8)	46(40.4)	12(34.3)	519(39.9)
	Baking	3(5.3)	42(8.1)	28(7.8)	18(8.3)	14(12.3)	5(14.3)	110(8.5)
	Boiling	6(10.5)	40(7.7)	7(1.9)	5(2.3)	4(3.5)	1(2.9)	63(4.9)
	Stewing	11(19.3)	56(10.8)	47(13.1)	27(12.5)	8(7.0)	5(14.3)	154(11.9)
Fish (Multiple answers)	Total	54(4.3)	501(39.5)	348(27.4)	221(17.4)	115(9.1)	29(2.3)	1268(100)
	Blanching	0(0.0)	12(2.4)	2(0.6)	2(0.9)	1(0.9)	0(0.0)	17(1.3)
	Steaming	8(14.8)	78(15.6)	41(11.8)	44(19.9)	13(11.3)	3(10.3)	187(14.8)
	Frying	15(27.8)	112(22.4)	62(17.8)	25(11.3)	17(14.8)	6(20.7)	237(18.7)
	Saute	2(3.7)	32(6.4)	30(8.6)	23(10.4)	10(8.7)	3(10.4)	100(7.9)
	Grilling	12(22.2)	155(30.9)	127(36.5)	79(35.8)	43(37.4)	8(27.6)	424(33.4)
	Baking	6(11.1)	72(14.4)	52(14.9)	33(14.9)	21(18.3)	6(20.7)	190(15.0)
	Boiling	7(13.0)	22(4.4)	15(4.3)	4(1.8)	8(7.0)	2(3.9)	58(4.6)
	Stewing	4(7.4)	18(3.6)	19(5.5)	11(5.0)	2(1.7)	1(3.5)	55(4.3)
Vegetable (Multiple answers)	Total	52(3.9)	534(40.3)	362(27.3)	225(17.0)	117(8.8)	36(2.7)	1326(100)
	Blanching	2(3.9)	30(5.6)	30(8.3)	22(9.8)	3(2.6)	2(5.6)	89(6.7)
	Steaming	14(26.9)	158(29.6)	102(28.2)	66(29.3)	41(35.0)	14(38.9)	395(29.8)
	Frying	5(9.6)	41(7.7)	27(7.5)	18(8.0)	9(7.7)	2(5.6)	102(7.7)
	Saute	3(5.8)	88(16.5)	47(12.9)	39(17.3)	17(14.5)	5(13.9)	199(15.0)
	Grilling	8(15.4)	105(19.7)	77(21.3)	40(17.8)	24(20.5)	5(13.9)	259(19.5)
	Baking	1(1.9)	29(5.4)	11(3.0)	9(4.0)	5(4.3)	3(8.3)	58(4.4)
	Boiling	14(26.9)	53(9.9)	37(10.2)	19(8.4)	12(10.3)	3(8.3)	138(10.4)
	Stewing	5(9.6)	30(5.6)	31(8.6)	12(5.3)	6(5.1)	2(5.6)	86(6.5)

$df=35$
 $\chi^2=$
50.91 ***

$df=35$
 $\chi^2=$
59.41 ***

$df=35$
 $\chi^2=$
50.91 ***

*** $p < 0.01$

월평균 소득에 따른 선호조리법의 교차분석 결과는 Table 14와 같다.

채소요리의 경우 유의수준 1%하에서 유의하게 나타났으며, 생선요리의 경우 유의수준 10%하에서 유의한 결과를 나타내고 있다. 생선요리의 경우 월평균 소득이 높을수록 ‘찌기(steaming)’에 대한 선호도가 높은 경향이었으며, 채소요리의 경우는 ‘굽기(grilling)’에 대한 선호도가 높은 경향이였다. 따라서 미국내 고급 한식당에서는 생선 요리는 찌는 조리법을, 채소 요리는 굽는 조리법을 이용한 한국음식 개발이 필요하다.

월평균 외식횟수에 따른 선호조리법의 교차분석 결과는 Table 15와 같다.

채소요리의 경우 유의수준 5%하에서 유의하게 나타나 월평균 외식횟수에 따라 채소요리의 선호조리법에 차이가 있음을 알 수 있다. 채소요리의 경우 ‘굽기(grilling)’는 월평균 외식횟수가 높아질수록 높은 선호비율을 보이고 있다.

거주 지역에 따른 선호조리법의 교차분석 결과는 Table 16과 같다.

육류요리와 채소요리의 경우 유의수준 5%하에서 유의하게 나타나고 있으나 생선요리의 경우 유의적인 차이를 보이지 않았다. 따라서 거주 지역에 따라 육류요리와 채소요리의 선호조리법은 차이가 있음을 알 수 있다. 육류요리에서 ‘굽기(grilling)’의 경우 로스엔젤레스 지역 거주자의 선호비율이 높게 나타났으며, 다른 조리법의 경우 뉴욕지역 거주자의 선호비율이 높게 나타났다. 채소요리에서는 ‘데치기(blanching)’, ‘찌기(steaming)’, ‘굽기(grilling)’, ‘베이킹(baking)’의 경우 로스엔젤레스 지역 거주자의 선호비율이 높게 나타난 반면 다른 조리법의 경우 뉴욕 지역 거주자의 선호비율이 높게 나타났다.

Table 14. Preferred recipe variables in the salary brackets

N(%)

Preferred recipe	Average salary per month(\$)					Total		
	Under 3,000	3,000~ 4,000	4,000~ 5,000	5,000~ 6,000	Over 6,000			
Total	442(38.20)	237(20.48)	118(10.20)	134(11.58)	226(19.53)	1157(100.0)		
Meat (Multiple answers)	Blanching	6(1.36)	2(0.84)	0(0.00)	3(2.24)	5(2.21)	16(1.38)	
	Steaming	33(7.47)	27(11.39)	7(5.93)	12(8.96)	18(7.96)	97(8.38)	
	Frying	56(12.67)	27(11.39)	18(15.25)	24(17.91)	27(11.95)	152(13.14)	$df=28$
	Saute	54(12.22)	28(11.81)	11(9.32)	12(8.96)	28(12.39)	133(11.50)	$\chi^2=$
	Grilling	175(39.59)	96(40.51)	43(36.44)	54(40.30)	91(40.27)	459(39.67)	37.25
	Baking	28(6.33)	20(8.44)	16(13.56)	11(8.21)	25(11.06)	100(8.64)	
	Boiling	34(7.69)	7(2.95)	6(5.08)	8(5.97)	4(1.77)	59(5.10)	
	Stewing	56(12.67)	30(12.66)	17(14.41)	10(7.46)	28(12.39)	141(12.19)	
Total	411(36.57)	249(22.15)	111(9.88)	131(11.65)	222(19.75)	1124(100.0)		
Fish (Multiple answers)	Blanching	7(1.70)	2(0.80)	1(0.90)	2(1.53)	4(1.80)	16(1.42)	
	Steaming	49(11.92)	37(14.86)	16(14.41)	20(15.27)	40(18.02)	162(14.41)	
	Frying	93(22.63)	49(19.68)	26(23.42)	28(21.37)	22(9.91)	218(19.40)	$df=28$
	Saute	26(6.33)	27(10.84)	6(5.41)	10(7.63)	16(7.21)	85(7.56)	$\chi^2=$
	Grilling	127(30.90)	74(29.72)	38(34.23)	41(31.30)	90(40.54)	370(32.92)	40.76*
	Baking	66(16.06)	30(12.05)	18(16.22)	23(17.56)	34(15.32)	171(15.21)	
	Boiling	22(5.35)	13(5.22)	3(2.70)	2(1.53)	8(3.60)	48(4.27)	
	Stewing	21(5.11)	17(6.83)	3(2.70)	5(3.82)	8(3.60)	54(4.80)	
Total	438(36.93)	260(21.92)	113(9.53)	134(11.30)	241(20.32)	1186(100.0)		
Vegetable (Multiple answers)	Blanching	26(5.94)	14(5.38)	3(2.65)	7(5.22)	16(6.64)	66(5.56)	
	Steaming	119(27.17)	79(30.38)	40(35.40)	47(35.07)	65(26.97)	350(29.51)	
	Frying	39(8.90)	14(5.38)	8(7.08)	13(9.70)	19(7.88)	93(7.84)	$df=28$
	Saute	75(17.12)	42(16.15)	15(13.27)	12(8.96)	35(14.52)	179(15.09)	$\chi^2=$
	Grilling	69(15.75)	56(21.54)	22(19.47)	30(22.39)	62(25.73)	239(20.15)	46.64***
	Baking	13(2.97)	8(3.08)	11(9.73)	5(3.73)	13(5.39)	50(4.22)	
	Boiling	59(13.47)	27(10.38)	7(6.19)	13(9.70)	21(8.71)	127(10.71)	
	Stewing	38(8.68)	20(7.69)	7(6.19)	7(5.22)	10(4.15)	82(6.91)	

* $p < 0.10$, *** $p < 0.01$

Table 15. Preferred recipe variables in the number of monthly eating-outs

N(%)

Preferred recipe	Eating-out per month						
	Under 5	5~10	10~20	20~30	Over 31	Total	
Meat (Multiple answers)	Total	275(21.17)	518(39.88)	338(26.02)	102(7.85)	66(5.08)	1299(100)
	Blanching	3(1.09)	5(0.97)	4(1.18)	4(3.92)	0(0.00)	16(1.23)
	Steaming	33(12.00)	51(9.85)	25(7.40)	13(12.75)	2(3.03)	124(9.55)
	Frying	37(13.45)	61(11.78)	47(13.91)	11(10.78)	9(13.64)	165(12.70)
	Saute	27(9.82)	56(10.81)	45(13.31)	13(12.75)	7(10.61)	148(11.39)
	Grilling	115(41.82)	211(40.73)	129(38.17)	38(37.25)	26(39.39)	519(39.95)
	Baking	20(7.27)	50(9.65)	22(6.51)	9(8.82)	9(13.64)	110(8.47)
	Boiling	8(2.91)	23(4.44)	20(5.92)	5(4.90)	7(10.61)	63(4.85)
	Stewing	32(11.64)	61(11.78)	46(13.61)	9(8.82)	6(9.09)	154(11.86)
Fish (Multiple answers)	Total	280(22.08)	512(40.38)	317(25.00)	98(7.73)	61(4.81)	1268(100)
	Blanching	4(1.43)	9(1.76)	3(0.95)	1(1.02)	0(0.00)	17(1.34)
	Steaming	37(13.21)	76(14.84)	44(13.88)	24(24.49)	6(9.84)	187(14.75)
	Frying	48(17.14)	104(20.31)	59(18.61)	16(16.33)	10(16.39)	237(18.69)
	Saute	19(6.79)	39(7.62)	26(8.20)	10(10.20)	6(9.84)	100(7.89)
	Grilling	96(34.29)	164(32.03)	108(34.07)	35(35.71)	21(34.43)	424(33.44)
	Baking	47(16.79)	75(14.65)	48(15.14)	8(8.16)	12(19.67)	190(14.98)
	Boiling	18(6.43)	21(4.10)	12(3.79)	3(3.06)	4(6.056)	58(4.57)
	Stewing	11(3.93)	24(4.69)	17(5.36)	1(1.02)	2(3.28)	55(4.34)
Vegetable (Multiple answers)	Total	295(22.25)	515(38.84)	353(26.62)	100(7.54)	63(4.75)	1326(100)
	Blanching	14(4.75)	48(9.32)	20(5.67)	4(4.00)	3(4.76)	89(6.71)
	Steaming	94(31.86)	150(29.13)	107(30.31)	29(29.00)	15(23.81)	395(29.79)
	Frying	23(7.80)	34(6.60)	32(9.07)	7(7.00)	6(9.52)	102(7.69)
	Saute	40(13.56)	77(14.95)	63(17.85)	17(17.00)	2(3.17)	199(15.01)
	Grilling	47(15.93)	100(19.42)	72(20.40)	25(25.00)	15(23.81)	259(19.53)
	Baking	18(6.10)	16(3.11)	16(4.53)	2(2.00)	6(9.52)	58(4.37)
	Boiling	37(12.54)	57(11.07)	23(6.52)	11(11.00)	10(15.87)	138(10.41)
	Stewing	22(7.46)	33(6.41)	20(5.67)	5(5.00)	6(9.52)	86(6.49)

$df=28$
 $\chi^2=$
33.30

$df=28$
 $\chi^2=$
25.51

$df=28$
 $\chi^2=$
44.48**

** $p < 0.05$

Table 16. Preferred recipe variables in the residence areas

N(%)

Preferred recipe	Residence area				
	Los Angeles	New York	Total		
Meat (Multiple answers)	Total	674(51.89)	625(48.11)	1299(100)	$df = 7$ $\chi^2 = 14.45^{**}$
	Blanching	5(0.74)	11(1.76)	16(1.23)	
	Steaming	56(8.31)	68(10.88)	124(9.55)	
	Frying	82(12.17)	83(13.28)	165(12.70)	
	saute	75(11.13)	73(11.68)	148(11.39)	
	Grilling	298(44.21)	221(35.36)	519(39.95)	
	Baking	50(7.42)	60(9.60)	110(8.47)	
	Boiling	29(4.30)	34(5.44)	63(4.85)	
Fish (Multiple answers)	Stewing	79(11.72)	75(12.00)	154(11.86)	$df = 7$ $\chi^2 = 6.45$
	Total	662(52.21)	606(47.79)	1268(100)	
	Blanching	9(1.36)	8(1.32)	17(1.34)	
	Steaming	104(15.71)	83(13.70)	187(14.75)	
	Frying	128(19.34)	109(17.99)	237(18.69)	
	Saute	44(6.65)	56(9.24)	100(7.89)	
	Grilling	225(33.99)	199(32.84)	424(33.44)	
	Baking	98(14.80)	92(15.18)	190(14.98)	
Vegetable (Multiple answers)	Boiling	31(4.68)	27(4.46)	58(4.57)	$df = 7$ $\chi^2 = 15.44^{**}$
	Stewing	23(3.47)	32(5.28)	55(4.34)	
	Total	695(52.41)	631(47.59)	1326(100)	
	Blanching	56(8.06)	33(5.23)	89(6.71)	
	Steaming	217(31.22)	178(28.21)	395(29.79)	
	Frying	46(6.62)	56(8.87)	102(7.69)	
	Saute	88(12.66)	111(17.59)	199(15.01)	
	Grilling	142(20.43)	117(18.54)	259(19.53)	
	Baking	35(5.04)	23(3.65)	58(4.37)	
	Boiling	67(9.64)	71(11.25)	138(10.41)	
	Stewing	44(6.33)	42(6.66)	86(6.49)	

** $p < 0.05$

2. 가설 2 : 인구통계학적 특성에 따라 에스닉 푸드 실태에 차이가 있을 것이다.

가설 2인 ‘인구통계학적 특성에 따라 에스닉 푸드 실태에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 17~Table 21과 같다.

성별에 따른 에스닉 푸드 실태의 교차분석 결과는 Table 17과 같다.

에스닉 푸드의 이용횟수의 경우 유의수준 5%하에서 유의하므로 성별에 따라 에스닉 푸드 이용횟수는 차이가 있음을 알 수 있다. 여성의 경우 ‘매일 이용한다’는 응답이 26.68%로 남성의 응답(18.40%)보다 높게 나타나 여성이 남성보다 에스닉 푸드의 이용률이 높은 것으로 나타났다.

연령에 따른 에스닉 푸드 실태의 교차분석 결과는 Table 18과 같다.

에스닉 푸드 이용횟수의 경우 유의수준 1%하에서 유의하게 나타나 연령에 따라 에스닉 푸드 이용횟수는 차이가 있음을 알 수 있다. ‘매일 이용한다’와 ‘일주일에 여러번’이라고 답한 응답자가 20대는 75%, 30대는 75.82%, 40대는 79.09%로 10대(65.22%), 50대(63.4%), 60대 이상(38.89%) 보다 높아 20~40대를 대상으로 한국음식 개발 및 홍보, 마케팅이 필요하다.

Table 17. Ethnic food variables in the genders

		N(%)		
Ethnic Food	Gender			
	Male	Female	Total	
	Total	1190(43.35)	1555(56.65)	2745(100)
	Korea food	231(19.41)	280(18.01)	511(18.62)
	China food	168(14.12)	213(13.70)	381(13.88)
Choice of ethnic food (Multiple answers)	Japan food	183(15.38)	264(16.98)	447(16.28)
	Thailand food	147(12.35)	197(12.67)	344(12.53)
	India food	122(10.25)	153(9.84)	275(10.02)
	Mexico food	154(12.94)	187(12.03)	341(12.42)
	Italy food	152(12.77)	201(12.93)	353(12.86)
	Other	33(2.77)	60(3.86)	93(3.39)
	Total	288(43.70)	371(56.30)	659(100)
	Every day	53(18.40)	99(26.68)	152(23.07)
Frequency of eating ethnic food	Several times a week	146(50.69)	186(50.13)	332(50.38)
	Once a week	66(22.92)	65(17.52)	131(19.88)
	Once a month	19(6.60)	12(3.23)	31(4.70)
	Every several months	4(1.39)	9(2.43)	13(1.97)

$df = 7$
 $\chi^2 = 4.84$

$df = 4$
 $\chi^2 = 11.99^{**}$

** $p < 0.05$

Table 18. Ethnic food variables in the age groups

N(%)

Ethnic food	Age						Total
	Under 19	20~29	30~39	40~49	50~59	Over 60	
Total	97(3.53)	1098(40.0)	844(30.75)	387(14.10)	259(9.44)	60(2.19)	2745(100)
Korea food	18(18.56)	199(18.12)	152(17.89)	84(21.71)	47(18.15)	12(20.00)	511(18.62)
China food	13(13.40)	145(13.21)	111(13.15)	58(14.99)	40(15.44)	14(23.33)	381(13.88)
Choice of ethnic food (Multiple answers)							
Japan food	16(16.49)	179(16.30)	137(16.23)	68(17.57)	40(15.44)	7(11.67)	447(16.28)
Thailand food	8(8.25)	144(13.11)	112(13.27)	40(10.34)	33(12.74)	7(11.67)	344(12.53)
India food	8(8.25)	107(9.74)	90(10.66)	41(10.59)	25(9.65)	4(6.67)	275(10.02)
Mexico food	14(14.43)	144(13.11)	110(13.03)	42(10.85)	28(10.81)	3(5.00)	341(12.42)
Italy food	15(15.46)	141(12.84)	110(13.03)	41(10.59)	35(13.51)	11(18.33)	353(12.86)
Other	5(5.15)	39(3.55)	23(2.73)	13(3.36)	11(4.25)	2(3.33)	93(3.39)
Total	29(4.40)	260(39.45)	182(27.62)	110(16.69)	60(9.10)	18(2.73)	659(100)
Frequency of eating ethnic food							
Every day	7(24.14)	70(26.92)	37(20.33)	31(28.18)	7(11.67)	0(0.00)	152(23.07)
Several times a week	12(41.38)	125(48.08)	101(55.49)	56(50.91)	31(51.67)	7(38.89)	332(50.38)
Once a week	10(34.48)	51(19.62)	36(19.78)	15(13.64)	14(23.33)	5(27.78)	131(19.88)
Once a month	0(0.00)	11(4.23)	5(2.75)	5(4.55)	4(6.67)	6(33.33)	31(4.70)
Every several months	0(0.00)	3(1.15)	3(1.65)	3(2.73)	4(6.67)	0(0.00)	13(1.97)

$df=35$
 $\chi^2=25.46$

$df=20$
 $\chi^2=63.20^{***}$

*** $p < 0.01$

월평균 소득에 따른 에스닉 푸드 실태의 교차분석 결과는 Table 19와 같다. 에스닉 푸드 선호국가의 경우 유의수준 10%하에서도 유의한 결과를 나타내지 않았으나, 에스닉 푸드 이용횟수의 경우는 유의수준 1%하에서 유의하게 나타났다. '\$4000~\$5000'의 소득 분포의 경우 '매일 이용한다'는 응답비율이 36.84%로 타 소득분포에 비해 높게 나타났다. 또한 '\$6000 이상'의 소득분포의 경우 '일주일에 한번 이용한다'는 비율이 61.02%로 타 소득분포에 비해 높게 나타났다.

Table 19. Ethnic food variables in the salary brackets

N(%)

Ethnic food	Average salary per month(\$)					Total	
	Under 3,000	3,000~ 4,000	4,000~ 5,000	5,000~ 6,000	Over 6,000		
Total	973(38.73)	514(20.46)	237(9.43)	281(11.19)	507(20.18)	2512(100)	
Choice of ethnic food (Multiple answers)							
Korea food	178(18.29)	97(18.87)	46(19.41)	60(21.35)	94(18.54)	475(18.91)	
China food	125(12.85)	75(14.59)	35(14.77)	44(15.66)	68(13.41)	347(13.81)	
Japan food	164(16.86)	78(15.18)	34(14.35)	48(17.08)	84(16.57)	408(16.24)	
Thailand food	119(12.23)	68(13.23)	32(13.50)	31(11.03)	65(12.82)	315(12.54)	$\chi^2=13.11$
India food	94(9.66)	49(9.53)	22(9.28)	29(10.32)	55(10.85)	249(9.91)	
Mexico food	129(13.26)	64(12.45)	30(12.66)	24(8.54)	64(12.62)	311(12.38)	
Italy food	125(12.85)	70(13.62)	30(12.66)	34(12.10)	62(12.23)	321(12.78)	
Other	39(4.01)	13(2.53)	8(3.38)	11(3.91)	15(2.96)	86(3.42)	
Frequency of eating ethnic food							
Total	221(37.52)	124(21.05)	57(9.68)	69(11.71)	118(20.03)	589(100)	
Every day	57(25.79)	23(18.55)	21(36.84)	15(21.74)	27(22.88)	143(24.28)	
Several times a week	116(52.49)	60(48.39)	28(49.12)	28(40.58)	72(61.02)	304(51.61)	$\chi^2=43.88$ ***
Once a week	38(17.19)	32(25.81)	4(7.02)	14(20.29)	17(14.41)	105(17.83)	
Once a month	7(3.17)	8(6.45)	1(1.75)	8(11.59)	1(0.85)	25(4.24)	
Every several months	3(1.39)	1(0.81)	3(5.26)	4(5.80)	1(0.85)	12(2.04)	

*** $p < 0.01$

월평균 외식횟수에 따른 에스닉 푸드 실태의 교차분석 결과는 Table 20과 같다. 에스닉 푸드 이용횟수의 경우 유의수준 1%하에서 유의하게 나타나 월평균 외식횟수에 따라 에스닉 푸드 이용횟수에 차이가 있음을 알 수 있다.

‘매일 이용한다’와 ‘일주일에 여러번’이라고 답한 응답자가 ‘5회 미만’은 62.59%, ‘5~10회’는 70.72%, ‘11~20회’는 81.59%, ‘21~30회’는 85.72%, ‘31회 이상’은 84.38%로 월평균 외식횟수가 많을수록 에스닉 푸드 이용횟수가 증가하였다. 따라서 월평균 외식 횟수가 높은 군을 대상으로 한국음식 홍보, 마케팅이 필요하다.

거주지역에 따른 에스닉 푸드 실태의 교차분석 결과는 Table 21과 같다.

에스닉 푸드 이용횟수의 경우 유의수준 1%하에서 유의하게 나타나고 있음을 알 수 있다. 따라서 거주지역에 따라 에스닉 푸드 이용횟수에 차이가 있음을 알 수 있다.

‘매일 이용한다’와 ‘일주일에 여러번’이라고 답한 응답자는 로스엔젤레스는 83.53%, 뉴욕은 62.7%로 로스엔젤레스에서 에스닉 푸드의 이용도가 높은 것으로 조사되었다.

이는 로스엔젤레스가 지리적으로 아시아에 근접하며 아시아 이민자들이 끊임없이 유입되어 일본, 중국, 한국, 타이 등의 아시아 음식점을 흔하게 볼수 있게 때문인 것으로 보인다. 특히 일본 음식의 경우 비벌리 힐즈의 Urasawa, 말리부의 노부, 할리우드의 Koi 등의 레스토랑을 중심으로 로스엔젤레스 내 고급 요리의 중심을 이루고 있다. Glendale은 미국 내에서도 페르시안 레스토랑이 가장 집중되어 있는 지역이고, Torrance의 경우 아시아계 미국인의 인구 밀도가 높아 아시아 레스토랑이 많은 지역이다.

Table 20. Ethnic food variables in the number of monthly eating-outs

N(%)

Ethnic food	Eating-out per month					Total	
	Under 5	5~10	11~20	21~30	Over 31		
Total	581(21.17)	1082(39.42)	733(26.70)	224(8.16)	125(4.55)	2745(100)	
Choice of ethnic food (Multiple answers)							
Korea food	110(18.93)	202(18.67)	131(17.87)	40(17.86)	28(22.40)	511(18.62)	$df=28$ $\chi^2=12.72$
China food	91(15.66)	151(13.96)	96(13.10)	28(12.50)	15(12.00)	381(13.88)	
Japan food	100(17.21)	167(15.43)	122(16.64)	38(16.96)	20(16.00)	447(16.28)	
Thailand food	70(12.05)	142(13.12)	90(12.28)	28(12.50)	14(11.20)	344(12.53)	
India food	50(8.61)	112(10.35)	77(10.50)	24(10.71)	12(9.60)	275(10.02)	
Mexico food	63(10.84)	130(12.01)	108(14.05)	29(12.95)	16(12.80)	341(12.42)	
Italy food	74(12.74)	140(12.94)	95(12.96)	30(13.39)	14(11.20)	353(12.86)	
Other	23(3.96)	38(3.51)	19(2.59)	7(3.13)	6(4.80)	93(3.39)	
Frequency of eating ethnic food							
Total	147(22.31)	263(39.91)	168(25.49)	49(7.44)	32(4.86)	659(0.0)	
Every day	32(21.77)	52(19.77)	45(26.79)	7(14.29)	16(50.00)	152(23.07)	
Several times a week	60(40.82)	134(50.95)	92(54.76)	35(71.43)	11(34.38)	332(50.38)	$df=16$ $\chi^2=47.15$ ***
Once a week	36(24.49)	62(23.57)	23(13.69)	6(12.24)	4(12.50)	131(19.88)	
Once a month	15(10.20)	10(3.80)	4(2.38)	1(2.04)	1(3.13)	31(4.70)	
Every several months	4(2.72)	5(1.90)	4(2.38)	0(0.00)	0(0.00)	13(1.97)	

*** $p < 0.01$

Table 21. Ethnic food variables in the residence areas

N(%)

Ethnic food	Residence area			
	Los Angeles	New York	Total	
Total	1478(53.84)	1267(46.16)	2745(100)	
Korea food	269(18.20)	242(19.10)	511(18.62)	
China food	198(13.40)	183(14.44)	381(13.88)	
Choice of ethnic food (Multiple answers)				
Japan food	247(16.71)	200(15.79)	447(16.28)	$df = 7$ $\chi^2 = 7.52$
Thailand food	187(12.65)	157(12.39)	344(12.53)	
India food	151(10.22)	124(9.79)	275(10.02)	
Mexico food	201(13.60)	140(11.05)	341(12.42)	
Italy food	175(11.84)	178(14.05)	353(12.86)	
Other	50(3.38)	43(3.39)	93(3.39)	
Total	340(51.59)	319(48.41)	659(100)	
Frequency of eating ethnic food				
Every day	95(27.94)	57(17.87)	152(23.07)	$df = 4$ $\chi^2 = 48.89$ ***
Several times a week	189(55.59)	143(44.83)	332(50.38)	
Once a week	51(15.00)	80(25.08)	131(19.88)	
Once a month	5(1.47)	26(8.15)	31(4.70)	
Every several months	0(0.00)	13(4.08)	13(1.97)	

*** $p < 0.01$

3. 가설 3 : 인구통계학적 특성에 따라 한국식당 이용 실태에 차이가 있을 것이다.

가설 3인 ‘인구통계학적 특성에 따라 한국식당 이용실태에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 22~Table 26과 같다.

성별에 따른 한국식당 이용실태의 교차분석 결과는 Table 22와 같다.

한국음식 섭취 횟수, 한국식당 이용 동반자, 한국식당 방문계기 모두 유의수준 10%하에서도 유의하지 않으므로 성별에 따라 한국식당 이용실태는 차이가 존재하지 않음을 알 수 있다.

연령에 따른 한국식당 이용실태의 교차분석 결과는 Table 23과 같다.

한국음식 섭취 횟수, 한국식당 이용 동반자, 한국식당 방문계기 모두 유의수준 1% 및 5%하에서 모두 유의하게 나타나 연령에 따라 한국식당 이용실태는 차이가 있음을 알 수 있다. 한국음식 섭취 횟수의 경우 대체적으로 ‘15회 이상’이라고 응답한 비율이 높게 나타나고 있으나 ‘10대’의 경우 34.48%로 타 연령대에 비해 낮은 비율을 보이고 있으며, ‘60대 이상’의 경우 66.67%로 타 연령대에 비해 높은 비율을 보이고 있다. 한국식당 이용 동반자의 경우 ‘40대’에서는 ‘가족(41.82%)’의 응답비율이 타 연령대에 비해 높게 나타나고 있으며, 20대에서는 ‘친구(68.85%)’의 응답비율이 높게 나타났다. 한국식당 방문계기의 경우 대체적으로 ‘친구, 친지의 권유’의 비율이 높게 나타나고 있으며, 10대의 경우 ‘한국문화’를 통해 방문했다는 응답이 24.14%로 타 연령대에 비해 높았으며, ‘50대’에서는 ‘TV, 신문, 잡지’를 통해 방문했다는 응답이 15.0%로 타 연령대에 비해 높게 나타났다.

Table 22. The use of Korean restaurant variables in the genders

N(%)

The Korean restaurant	Gender				
	Male	Female	Total		
Total	288(43.70)	371(56.30)	659(100)		
Frequency of eating Korean food	1~4	36(12.50)	42(11.32)	78(11.84)	$df = 3$ $\chi^2=0.22$
	5~9	47(16.32)	61(16.44)	108(16.39)	
	10~14	35(12.15)	46(12.40)	81(12.29)	
	Over 15	170(59.03)	222(59.84)	392(59.48)	
Total	288(43.70)	371(56.30)	659(100)		
Accompanied partner(s)	Family	70(24.31)	107(28.84)	177(26.86)	$df = 4$ $\chi^2=6.90$
	Friend	174(60.42)	220(59.30)	394(59.79)	
	Relatives	14(4.86)	11(2.96)	25(3.79)	
	Colleagues	24(8.33)	19(5.12)	43(6.53)	
	Other	6(2.08)	14(3.77)	20(3.03)	
Total	288(43.70)	371(56.30)	659(100)		
Motivation for visiting Korean restaurants	Recommendation of a friend or a relative	186(64.58)	231(62.29)	417(63.28)	$df = 4$ $\chi^2=1.98$
	TV, newspaper, or magazine	17(5.90)	17(4.58)	34(5.16)	
	Korean culture (soap operas, films)	31(10.76)	39(10.51)	70(10.62)	
	Class in cookery	4(1.39)	5(1.35)	9(1.37)	
	Other	50(17.36)	79(21.29)	129(19.58)	

Table 23. The use of Korean restaurant variables in the age groups

N(%)

The Korean restaurant	Age						Total		
	Under 19	20~29	30~39	40~49	50~59	Over 60			
Total	29(4.40)	260(39.45)	182(27.62)	110(16.69)	60(9.10)	18(2.73)	659(100)		
Frequency of eating Korean food	1~4	8(27.59)	24(9.23)	16(8.79)	16(14.55)	10(16.67)	4(22.22)	78(11.84)	$df=15$ $\chi^2=39.91$ ***
	5~9	8(27.57)	50(19.23)	22(12.09)	10(9.09)	17(28.33)	1(5.56)	108(16.39)	
	10~14	3(10.34)	29(11.15)	28(15.38)	11(10.00)	9(15.00)	1(5.56)	81(12.29)	
	Over 15	10(34.48)	157(60.38)	116(63.74)	73(66.36)	24(40.00)	12(66.67)	392(59.48)	
Total	29(4.40)	260(39.45)	182(27.62)	110(16.69)	60(9.10)	18(2.73)	659(100)		
Accompanied partner(s)	Family	10(34.48)	46(17.69)	50(27.47)	46(41.82)	19(31.67)	6(33.33)	177(26.86)	$df=20$ $\chi^2=56.86$ ***
	Friend	14(48.28)	179(68.85)	110(60.44)	50(45.45)	34(56.67)	7(38.89)	394(59.79)	
	Relatives	3(10.34)	8(3.08)	6(3.30)	3(2.73)	1(1.67)	4(22.22)	25(3.79)	
	Colleagues	1(3.45)	15(5.77)	14(7.69)	8(7.27)	5(8.33)	0(0.00)	43(6.53)	
	Other	1(3.45)	12(4.62)	2(1.10)	3(2.73)	1(1.67)	1(5.56)	20(3.03)	
Total	29(4.40)	260(39.45)	182(27.62)	110(16.69)	60(9.10)	18(2.73)	659(100)		
Motivation for visiting Korean restaurants	Recommendation of a friend or a relative	15(51.72)	178(68.46)	116(63.74)	61(55.45)	35(58.33)	12(66.67)	417(63.28)	$df=20$ $\chi^2=35.54$ **
	TV, newspaper, or magazine	2(6.90)	10(3.85)	4(2.20)	9(8.18)	9(15.00)	0(0.00)	34(5.16)	
	Korean culture (soap operas, films)	7(24.14)	27(10.38)	15(8.24)	13(11.82)	6(10.00)	2(11.11)	70(10.62)	
	Class in cookery	0(0.00)	5(1.92)	2(1.10)	2(1.82)	0(0.00)	0(0.00)	9(1.37)	
	Other	5(17.24)	40(15.38)	45(24.73)	25(22.73)	10(16.67)	4(22.22)	129(19.58)	

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

월평균 소득에 따른 한국식당 이용실태의 교차분석 결과는 Table 24와 같다. 한국식당 이용 동반자의 경우 유의수준 1%하에서 유의하게 나타나 월평균 소득에 따라 한국식당 이용 동반자는 차이가 있음을 알 수 있다. 한국식당 이용 동반자의 경우 '\$6000이상'에서 '가족(37.29%)'의 응답비율이 타 소득군에 비해 높게 나타났으며, '친구(45.76%)'의 응답비율은 다소 낮게 나타났다.

Table 24. The use of Korean restaurant variables in the salary brackets

The Korean restaurant		Average salary per month(\$)					Total	N(%)
		Under 3,000	3,000~4,000	4,000~5,000	5,000~6,000	Over 6,000		
Total		221(37.52)	124(21.05)	57(9.68)	69(11.71)	118(20.03)	589(100)	
Frequency of eating Korean food	1~4	25(11.31)	13(10.48)	3(5.26)	10(14.49)	10(8.47)	61(8.47)	$dF=12$ $\chi^2=16.99$
	5~9	34(15.38)	27(21.77)	6(10.53)	9(13.04)	15(12.71)	91(12.71)	
	10~14	18(8.14)	19(15.32)	10(17.54)	6(8.70)	14(11.86)	67(11.86)	
	Over 15	144(65.16)	65(52.42)	38(66.67)	44(63.77)	79(66.95)	370(66.95)	
Total		221(37.52)	124(21.05)	57(9.68)	69(11.71)	118(20.03)	589(100)	
Accompanied partner(s)	Family	59(26.70)	26(20.97)	11(19.30)	18(26.09)	44(37.29)	158(26.83)	$dF=16$ $\chi^2=39.06$ ***
	Friend	141(63.80)	81(65.32)	39(68.42)	36(52.17)	54(45.76)	351(59.59)	
	Relatives	8(3.62)	7(5.65)	1(1.75)	5(7.25)	3(2.54)	24(4.07)	
	Colleagues	4(1.81)	10(8.06)	6(10.53)	6(8.70)	10(8.47)	36(6.11)	
Other		9(4.07)	0(0.00)	0(0.00)	4(5.80)	7(5.93)	20(3.40)	
Total		221(37.52)	124(21.05)	57(9.68)	69(11.71)	118(20.03)	589(100)	
Motivation for visiting Korean restaurants	Recommendation of a friend or a relative	138(62.44)	84(67.74)	39(68.42)	42(60.87)	72(61.02)	375(63.67)	$dF=16$ $\chi^2=3.95$
	TV, newspaper, or magazine	11(4.98)	4(3.23)	2(3.51)	3(4.35)	5(4.24)	25(4.24)	
	Korean culture (soap operas, films)	23(10.41)	12(9.68)	4(7.02)	7(10.14)	14(11.86)	60(10.19)	
	Class in cookery	2(0.90)	2(1.61)	1(1.75)	1(1.45)	1(0.85)	7(1.19)	
Other		47(21.27)	22(17.74)	11(19.30)	16(23.19)	26(22.03)	122(20.71)	

*** $p < 0.01$

월평균 외식횟수에 따른 한국식당 이용실태의 교차분석 결과는 Table 25와 같다. 한국음식 섭취횟수와 한국식당 방문계기의 경우 유의수준 1% 및 5%하에서 유의하게 나타나 월평균 외식횟수에 따라 한국식당 이용실태는 차이가 있음을 알 수 있다.

한국음식 섭취횟수의 경우 월평균 외식횟수가 증가할수록 섭취횟수의 비율이 증가하였다. 한국식당 방문계기의 경우 ‘21~30회’의 외식횟수를 갖는 응답자에서 ‘친구, 친지의 권유(79.59%)’의 응답비율이 타 응답자보다 높게 나타나고 있으며, ‘31회 이상’에서는 ‘한국문화(21.88%)’를 통해 방문하게 되었다는 응답이 상대적으로 높게 나타났다.

거주지역에 따른 한국식당 이용실태의 교차분석 결과는 Table 26과 같다. 유의수준 1%, 5% 및 10%하에서 모두 유의하게 나타나 거주지역에 따라 한국식당 이용실태는 차이가 있음을 알 수 있다.

한국음식 섭취횟수의 경우 ‘15회 이상’의 비율이 뉴욕보다 로스엔젤레스 거주자의 응답비율이 높게 나타났다. 한국식당 이용 동반자의 경우 로스엔젤레스 지역 거주자는 ‘가족(30.29%)’의 비율이 높게 나타났으며 그 외 동반자는 뉴욕지역 거주자의 응답비율이 높게 나타났다.

한국식당 방문계기의 경우 뉴욕 지역 거주자는 ‘TV, 신문, 잡지를 보고서’의 비율이 로스엔젤레스보다 높게 나타났다.

Table 25. The use of Korean restaurant variables in the number of monthly eating-outs

N(%)

The Korean restaurant	Eating-out per month						Total	
	Under 5	5~10	11~20	21~30	Over 31			
Total	147(22.31)	263(39.91)	168(25.49)	49(7.44)	32(4.86)	659(100)		
Frequency of eating Korean food	1~4	39(26.53)	25(9.51)	13(7.74)	1(2.04)	0(0.00)	78(11.84)	$df=12$ $\chi^2=54.98^{***}$
	5~9	20(13.61)	56(21.29)	18(10.71)	9(18.37)	5(15.63)	108(16.39)	
	10~14	16(10.88)	33(12.55)	22(13.10)	4(8.16)	6(18.75)	81(12.29)	
	Over 15	72(48.98)	149(56.65)	115(68.45)	35(71.43)	21(65.63)	392(59.48)	
	Total	147(22.31)	263(39.91)	168(25.49)	49(7.44)	32(4.86)	659(100)	
Accompanied partner(s)	Family	42(28.57)	64(24.33)	49(29.17)	11(22.45)	11(34.38)	177(26.86)	$df=16$ $\chi^2=13.80$
	Friend	89(60.54)	169(64.26)	93(55.36)	28(57.14)	15(46.88)	394(59.79)	
	Relatives	4(2.72)	10(3.80)	7(4.17)	2(4.08)	2(6.25)	25(3.79)	
	Colleagues	7(4.76)	15(5.70)	12(7.14)	5(10.20)	4(12.50)	43(6.53)	
	Other	5(3.40)	5(1.90)	7(4.17)	3(6.12)	0(0.00)	20(3.03)	
	Total	147(22.31)	263(39.91)	168(25.49)	49(7.44)	32(4.86)	659(100)	
Motivation for visiting Korean restaurants	Recommendation of a friend or a relative	89(60.54)	158(60.08)	114(67.86)	39(79.59)	17(53.13)	417(63.28)	$df=16$ $\chi^2=27.53^{**}$
	TV, newspaper, or magazine	14(9.52)	13(4.94)	4(2.38)	2(4.08)	1(3.13)	34(5.16)	
	Korean culture (soap operas, films)	16(10.88)	30(11.41)	14(8.33)	3(6.12)	7(21.88)	70(10.62)	
	Class in cookery	2(1.36)	7(2.66)	0(0.00)	0(0.00)	0(0.00)	9(1.37)	
	Other	26(17.69)	55(20.91)	36(21.43)	5(10.20)	7(21.88)	129(19.58)	

** $p < 0.05$, *** $p < 0.01$

Table 26. The use of Korean restaurant variables in the residence areas

		N(%)		
The Korean restaurant	Residence area			
	Los Angeles	New York	Total	
	Total	340(51.59)	319(48.41)	659(100)
Frequency of eating Korean food	1~4	21(6.18)	57(17.87)	78(11.84)
	5~9	40(11.76)	68(21.32)	108(16.39)
	10~14	31(9.12)	50(15.67)	81(12.29)
	Over 15	248(72.94)	144(45.14)	392(59.48)
	Total	340(51.59)	319(48.41)	659(100)
Accompanied partner(s)	Family	103(30.29)	74(23.20)	177(26.86)
	Friend	200(58.82)	194(60.82)	394(59.79)
	Relatives	7(2.06)	18(5.64)	25(3.79)
	Colleagues	19(5.59)	24(7.52)	43(6.53)
	Other	11(3.24)	9(2.82)	20(3.03)
	Total	340(51.59)	319(48.41)	659(100)
Motivation for visiting Korean restaurants	Recommendation of a friend or a relative	220(64.71)	197(61.76)	417(63.28)
	TV, newspaper, or magazine	11(3.24)	23(7.21)	34(5.16)
	Korean culture (soap operas, films)	40(11.76)	30(9.40)	70(10.62)
	Class in cookery	2(0.59)	7(2.19)	9(1.37)
	Other	67(19.71)	62(19.44)	129(19.58)

* $p < 0.10$, ** $p < 0.05$, *** $p < 0.01$

4. 가설 4 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.

① 가설 4-1 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있을 것이다.

가설 4-1인 ‘인구통계학적 특성에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 27~Table 31과 같다.

성별에 따른 한국음식 인지도의 교차분석 결과는 Table 27과 같다.

한국음식 중 국류, 전류, 나물류의 인지도에 대해 유의수준 1%, 5% 및 10%하에서 유의하므로 성별에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있음을 알 수 있다.

여성이 남성에 비해 한국음식의 인지도가 높았다. 국류의 경우 여성이 남성에 비해 ‘미역국(17.39%)’, ‘콩나물국(10.14%)’, ‘두부국(21.48%)’의 인지도가 높았다. 전류의 경우 여성이 남성에 비해 ‘고추전(6.21%)’, ‘감자전(10.9%)’의 인지도가 높아 여성이 채식에 대해 관심이 높은 것으로 보인다.

연령에 따른 한국음식 인지도의 교차분석 결과는 Table 28과 같다.

한국음식 중 밥류, 구이류의 인지도에 대해 유의수준 10%하에서 유의하므로 연령에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있음을 알 수 있다.

밥류와 구이류의 경우 20대와 30대에서 인지도가 높았는데 다른 연령에 비해 특히 ‘돌솥비빔밥’과 ‘불고기’에 대한 인지도가 높았다.

Table 27-1. The Korean food recognition variables in the genders

N(%)

Korean food	Gender				
	Male	Female	Total		
	Total	991(44.50)	1236(55.50)	2227(100)	
Boiled rice (Multiple answers)	Dolsot-bibimbap	187(18.87)	236(19.09)	423(18.99)	
	Jangeo-bibimbap	76(7.67)	70(5.66)	146(6.56)	
	Bulgogi-bibimpap	133(13.42)	182(14.72)	315(14.14)	$df = 7$
	Bibimbap	199(20.08)	240(19.42)	439(19.71)	$\chi^2=4.64$
	Sanchae-bibimbap	93(9.38)	120(9.71)	213(9.56)	
	Ogokbap	72(7.27)	91(7.36)	163(7.32)	
	Gimbap	86(8.68)	104(8.41)	190(8.53)	
	Kimchi-bokkeumbap	145(14.63)	193(15.61)	338(15.18)	
	Total	297(42.49)	402(57.51)	699(100)	
Porridge (Multiple answers)	Jeonbokjuk	47(15.82)	71(17.66)	118(16.88)	
	Saeujuk	40(13.47)	60(14.93)	100(14.31)	
	Yachaejuk	53(17.85)	70(17.41)	123(17.60)	$df = 6$
	Haesanmuljuk	39(13.13)	53(13.18)	92(13.16)	$\chi^2=3.74$
	Hobakjuk	44(14.81)	42(10.45)	86(12.30)	
	Patjuk	45(15.15)	69(17.16)	114(16.31)	
	Jatjuk	29(9.76)	37(9.20)	66(9.44)	
	Total	555(42.33)	756(57.67)	1311(100)	
Noodle (Multiple answers)	Mul-naengmyeon	91(16.40)	129(17.06)	220(16.78)	
	Bibim-naengmyeon	96(17.30)	138(18.25)	234(17.85)	
	Hoe-naengmyeon	57(10.27)	77(10.19)	134(10.22)	$df = 6$
	Kalguksu	81(14.59)	85(11.24)	166(12.66)	$\chi^2=9.23$
	Makguksu	51(9.19)	93(12.30)	144(10.98)	
	Onmyeon	46(8.29)	79(10.45)	125(9.53)	
	Japchae	133(23.96)	155(20.50)	288(21.97)	
	Total	590(44.60)	733(55.40)	1323(100)	
Broth (Multiple answers)	Seolleongtang	84(14.24)	98(13.37)	182(13.76)	
	Samgyetang	72(12.20)	94(12.82)	166(12.55)	
	Haemultang	79(13.39)	110(15.01)	189(14.29)	
	Galbitang	100(16.95)	115(15.69)	215(16.25)	$df = 8$
	Chueotang	26(4.41)	25(3.41)	51(3.85)	$\chi^2=9.08$
	Gomtang	46(7.80)	67(9.14)	113(8.54)	
	Gamjatang	58(9.83)	53(7.23)	111(8.39)	
	Yukgaejang	80(13.56)	92(12.55)	172(13.00)	
	Minsok-gukbap	45(7.63)	79(10.78)	124(9.37)	

Table 27-2. The Korean food recognition variables in the genders

N(%)

Korean food	Gender				
	Male	Female	Total		
Total	517(40.52)	759(59.48)	1276(100)		
Soup (Multiple answers)	Manduguk	137(26.50)	159(20.95)	296(23.20)	
	Tteokguk	47(9.09)	58(7.64)	105(8.23)	
	Bugeotguk	29(5.61)	29(3.82)	58(4.55)	
	Doenjangguk	66(12.77)	91(11.99)	157(12.30)	$df = 7$
	Miyeokguk	81(15.67)	132(17.39)	213(16.69)	$\chi^2 = 15.35^{**}$
	Haejangguk	34(6.58)	50(6.59)	84(6.58)	
	Kongnamul guk	33(6.38)	77(10.14)	110(8.62)	
	Dubuguk	90(17.41)	163(21.48)	253(19.83)	
Total	611(43.15)	805(56.85)	1416(100)		
Stew and Chowder (Multiple answers)	Kimchi-jjigae	148(24.22)	185(22.98)	333(23.52)	
	Doenjang-jjigae	75(12.27)	82(10.19)	157(11.09)	
	Sundubu-jjigae	115(18.82)	135(16.77)	250(17.66)	$df = 7$
	Gopchang-jeongol	64(10.47)	71(8.82)	135(9.53)	
	Saengseon-jjigae	54(8.84)	89(11.06)	143(10.10)	$\chi^2 = 8.20$
	Haemul-jeongol	70(11.46)	106(13.17)	176(12.43)	
	Bullak-jeongol	35(5.73)	53(6.58)	88(6.21)	
Guksu-jeongol	50(8.18)	84(10.43)	134(9.46)		
Total	425(41.83)	591(58.17)	1016(100)		
Steamed (Multiple answers)	So-galbijjim	107(25.18)	146(24.70)	253(24.90)	
	Dwaeji-galb jim	80(18.82)	123(20.81)	203(19.98)	$df = 4$
	Jeyuk-bossam	59(13.88)	86(14.55)	145(14.27)	$\chi^2 = 5.24$
	Agwijjim	39(9.18)	33(5.58)	72(7.09)	
	Jin-manduv	140(32.94)	203(34.35)	343(33.76)	
Total	838(45.20)	1016(54.80)	1854(100)		
Grilled (Multiple answers)	Bulgogi	190(22.67)	210(20.67)	400(21.57)	
	Galbi-gui	180(21.48)	209(20.57)	389(20.98)	
	Saengseon-gui	90(10.74)	128(12.60)	218(11.76)	
	Deungsim-gui	90(10.74)	134(13.19)	224(12.08)	$df = 8$
	Sam gyeopsal	108(12.89)	110(10.83)	218(11.76)	$\chi^2 = 12.05$
	Yang				
	-gopchang-gui	36(4.30)	34(3.35)	70(3.78)	
	Dak-galbi	59(7.04)	76(7.48)	135(7.28)	
	Jangeo-gui	57(6.80)	61(6.00)	118(6.36)	
Gim-gui	28(3.34)	54(5.31)	82(4.42)		

** $p < 0.05$

Table 27-3. The Korean food recognition variables in the genders

N(%)

Korean food	Gender			
	Male	Female	Total	
Total	517(40.52)	759(59.48)	1276(100)	
Manduguk	137(26.50)	159(20.95)	296(23.20)	
Tteokguk	47(9.09)	58(7.64)	105(8.23)	
Bugeotguk	29(5.61)	29(3.82)	58(4.55)	
Doenjangguk	66(12.77)	91(11.99)	157(12.30)	$df = 7$
Miyeokguk	81(15.67)	132(17.39)	213(16.69)	$\chi^2 = 15.35^{**}$
Haejangguk	34(6.58)	50(6.59)	84(6.58)	
Kongnamul guk	33(6.38)	77(10.14)	110(8.62)	
Dubuguk	90(17.41)	163(21.48)	253(19.83)	
Total	611(43.15)	805(56.85)	1416(100)	
Kimchi-jjigae	148(24.22)	185(22.98)	333(23.52)	
Doenjang-jjigae	75(12.27)	82(10.19)	157(11.09)	
Sundubu-jjigae	115(18.82)	135(16.77)	250(17.66)	$df = 7$
Gopchang-jeongol	64(10.47)	71(8.82)	135(9.53)	$\chi^2 = 8.20$
Saengseon-jjigae	54(8.84)	89(11.06)	143(10.10)	
Haemul-jeongol	70(11.46)	106(13.17)	176(12.43)	
Bullak-jeongol	35(5.73)	53(6.58)	88(6.21)	
Guksu-jeongol	50(8.18)	84(10.43)	134(9.46)	
Total	425(41.83)	591(58.17)	1016(100)	
So-galbijjim	107(25.18)	146(24.70)	253(24.90)	
Dwaeji-galb jim	80(18.82)	123(20.81)	203(19.98)	$df = 4$
Jeyuk-bossam	59(13.88)	86(14.55)	145(14.27)	$\chi^2 = 5.24$
Agwijjim	39(9.18)	33(5.58)	72(7.09)	
Jin-manduv	140(32.94)	203(34.35)	343(33.76)	
Total	838(45.20)	1016(54.80)	1854(100)	
Bulgogi	190(22.67)	210(20.67)	400(21.57)	
Galbi-gui	180(21.48)	209(20.57)	389(20.98)	
Saengseon-gui	90(10.74)	128(12.60)	218(11.76)	
Deungsim-gui	90(10.74)	134(13.19)	224(12.08)	$df = 8$
Sam gyeopsal	108(12.89)	110(10.83)	218(11.76)	$\chi^2 = 12.05$
Yang				
-gopchang-gui	36(4.30)	34(3.35)	70(3.78)	
Dak-galbi	59(7.04)	76(7.48)	135(7.28)	
Jangeo-gui	57(6.80)	61(6.00)	118(6.36)	
Gim-gui	28(3.34)	54(5.31)	82(4.42)	

** $p < 0.05$

Table 27-4. The Korean food recognition variables in the genders

N(%)

Korean food	Gender			
	Male	Female	Total	
Total	699(44.87)	859(55.13)	1558(100)	
Kimchi	208(29.76)	258(30.03)	466(29.91)	
Kimchi (Multiple answers)				
Kkakdugi	110(15.74)	146(17.00)	256(16.43)	
Mul-kimchi	86(12.30)	104(12.11)	190(12.20)	$df = 6$
Oi-sobagi	81(11.59)	94(10.94)	175(11.23)	$\chi^2 = 2.04$
Chonggak-kimchi	76(10.87)	105(12.22)	181(11.62)	
Gat kimchi	65(9.30)	73(8.50)	138(8.86)	
Yeolmu-kimchi	73(10.44)	79(9.20)	152(9.76)	
Dessert	241(39.00)	377(61.00)	618(100)	
Sikhye	44(18.26)	59(15.65)	103(16.67)	
Sujeonggwa	26(10.79)	36(9.55)	62(10.03)	$df = 5$
Dasik	32(13.28)	43(11.41)	75(12.14)	$\chi^2 = 2.45$
Hangwa	80(33.20)	140(37.14)	220(35.60)	
Tteok	28(11.62)	52(13.79)	80(12.94)	
Yaksik	31(12.86)	47(12.47)	78(12.62)	

Table 28-1. The Korean food recognition variables in the age groups

N(%)

Korean food	Age						Total		
	Under 19	20~ 29	30~ 39	40~ 49	50~ 59	Over 60			
Total	90(4.04)	915(41.1)	662(29.7)	393(17.7)	135(6.06)	32(1.44)	2227(100)		
Boiled rice (Multiple answers)	Dolsot-bibimbap	14(15.56)	186(20.3)	131(19.8)	66(16.79)	21(15.56)	5(15.63)	423(18.88)	$df=35$ $\chi^2=48.93^*$
	Jangeo-bibimbap	8(8.89)	56(6.12)	47(7.10)	24(6.11)	11(8.15)	0(0.00)	146(6.56)	
	Bulgogi-bibimbap	14(15.56)	134(14.6)	105(15.9)	50(12.72)	10(7.41)	2(6.25)	315(14.14)	
	Bibimbap	21(23.33)	173(18.9)	125(18.9)	74(18.83)	36(26.67)	10(31.25)	439(19.71)	
	Sanchae-bibimbap	8(8.89)	82(8.96)	62(9.37)	51(12.98)	10(7.41)	0(0.00)	213(9.56)	
	Ogokbap	5(5.56)	58(6.34)	42(6.34)	36(9.16)	18(13.33)	4(12.50)	163(7.32)	
	Gimbap	5(5.56)	84(9.18)	54(8.16)	36(9.16)	8(5.93)	3(9.38)	190(8.53)	
	Kimchi-bokkeumbap	15(16.67)	142(15.5)	96(14.50)	56(14.25)	21(15.56)	8(25.00)	338(15.18)	
Total	32(4.58)	225(32.19)	201(28.76)	182(26.04)	49(7.01)	10(1.43)	699(100)		
Porridge (Multiple answers)	Jeonbokjuk	3(9.38)	36(16.00)	40(19.90)	32(17.58)	6(12.24)	1(10.00)	118(16.88)	$df=30$ $\chi^2=19.27$
	Saeujuk	5(15.63)	36(16.00)	23(11.44)	26(14.29)	9(18.37)	1(10.00)	100(14.31)	
	Yachaejuk	6(18.75)	43(19.11)	32(15.92)	31(17.03)	8(16.33)	3(30.00)	123(17.60)	
	Haesanmuljuk	5(15.63)	33(14.67)	21(10.45)	26(14.29)	7(14.29)	0(0.00)	92(13.16)	
	Hobakjuk	6(18.75)	20(8.89)	31(15.42)	21(11.54)	7(14.29)	1(10.00)	86(12.30)	
	Patjuk	5(15.63)	38(16.89)	30(14.93)	3(17.03)	7(14.29)	3(30.00)	114(16.31)	
	Jatjuk	2(6.25)	19(8.44)	24(11.94)	15(8.24)	5(10.20)	1(10.00)	66(9.44)	
Total	54(4.12)	470(35.85)	393(29.98)	286(21.82)	80(6.10)	28(2.14)	1311(100)		
Noodle (Multiple answers)	Mul-naengmyeon	8(14.81)	87(18.51)	71(18.07)	39(13.64)	10(12.50)	5(17.86)	220(16.78)	$df=30$ $\chi^2=20.59$
	Bibim-naengmyeon	12(22.22)	82(17.45)	65(16.54)	56(19.58)	12(15.00)	7(25.00)	234(17.85)	
	Hoe-naengmyeon	4(7.41)	47(10.00)	39(9.92)	33(11.54)	8(10.00)	3(10.71)	134(10.22)	
	Kalguksu	8(14.81)	58(12.34)	49(12.47)	33(11.54)	14(17.50)	4(14.29)	166(12.66)	
	Makguksu	6(11.11)	43(9.15)	42(10.69)	37(12.94)	13(16.25)	3(10.71)	144(10.98)	
	Onmyeon	6(11.11)	39(8.30)	40(10.18)	28(9.79)	8(10.00)	4(14.29)	125(9.53)	
	Japchae	10(18.52)	114(24.26)	87(22.14)	60(20.98)	15(18.75)	2(7.14)	288(21.97)	
Total	55(4.16)	490(37.04)	384(29.02)	269(20.33)	90(6.80)	35(2.65)	1323(100)		
Broth (Multiple answers)	Seolleongtang	5(9.09)	68(13.88)	62(16.15)	35(13.01)	8(8.89)	4(11.43)	182(13.76)	$df=40$ $\chi^2=39.83$
	Samgyetang	8(14.55)	55(11.22)	48(12.50)	34(12.64)	17(18.89)	4(11.43)	166(12.55)	
	Haemultang	6(10.91)	64(13.06)	54(14.06)	42(15.61)	15(16.67)	8(22.86)	189(14.29)	
	Galbitang	8(14.55)	87(17.76)	62(16.15)	39(14.50)	16(17.78)	3(8.57)	215(16.25)	
	Chueotang	2(3.64)	13(2.65)	17(4.43)	17(6.32)	2(2.22)	0(0.00)	51(3.85)	
	Gomtang	5(9.09)	46(9.39)	33(8.59)	23(8.55)	4(4.44)	2(5.71)	113(8.54)	
	Gamjatang	6(10.91)	41(8.37)	31(8.0)	24(8.92)	6(6.67)	3(8.57)	111(8.39)	
	Yukgaejang	6(10.91)	64(13.06)	54(14.06)	31(11.52)	13(14.44)	4(11.43)	172(13.00)	
	Minsok-gukbap	9(16.36)	52(10.61)	23(5.99)	24(8.92)	9(10.00)	7(20.00)	124(9.37)	

* $p < 0.10$

Table 28-2. The Korean food recognition variables in the age groups

N(%)

Korean food	Age						Total		
	Under 19	20~29	30~39	40~49	50~59	Over 60			
Total	43(3.37)	482(37.77)	360(28.21)	265(20.77)	94(7.37)	32(2.51)	1276(100)		
Soup	Manduguk	9(20.93)	109(22.61)	91(25.28)	54(20.38)	24(25.53)	9(28.13)	298(23.20)	$df=35$ $\chi^2=24.53$
	Tteokguk	3(6.98)	42(8.71)	26(7.22)	26(9.81)	6(6.38)	2(6.25)	105(8.23)	
	Bugeotguk	1(2.33)	17(3.53)	18(5.00)	19(7.17)	3(3.19)	0(0.00)	58(4.55)	
	Doenjangguk	3(6.98)	68(14.11)	37(10.28)	36(13.58)	9(9.57)	4(12.50)	157(12.30)	
	Miyeokguk	9(20.93)	72(14.94)	66(18.33)	44(16.60)	17(18.09)	5(15.63)	213(16.69)	
	Haejangguk	3(6.98)	34(7.05)	23(6.39)	17(6.42)	5(5.32)	2(6.25)	84(6.58)	
	Kongnamul guk	2(4.65)	45(9.34)	27(7.50)	23(8.68)	9(9.57)	4(12.50)	110(8.62)	
	Dubuguk	13(30.23)	95(19.71)	72(20.00)	46(17.36)	21(22.34)	6(18.75)	253(19.83)	
Total	52(3.67)	511(36.09)	428(30.23)	304(21.47)	90(6.36)	31(2.19)	1416(100)		
Stew and Chowder	Kimchi-jjigae	12(23.08)	132(25.83)	102(23.83)	58(19.08)	23(25.56)	6(19.35)	333(23.52)	$df=35$ $\chi^2=45.48$
	Doenjang-jjigae	3(5.77)	69(13.50)	42(9.81)	37(12.17)	4(4.44)	2(6.45)	157(11.09)	
	Sundubu-jjigae	9(17.31)	99(19.37)	77(17.99)	47(15.46)	12(13.33)	6(19.35)	250(17.66)	
	Gopchang-jeongol	7(13.46)	43(8.41)	40(9.35)	33(10.86)	11(12.22)	1(3.23)	135(9.53)	
	Saengseon-jjigae	3(5.77)	39(7.63)	46(10.75)	37(12.17)	11(12.22)	7(22.58)	143(10.10)	
	Haemul-jeongol	6(11.54)	52(10.18)	56(13.08)	46(15.13)	14(15.56)	2(6.45)	178(12.43)	
	Bullak-jeongol	3(5.77)	31(6.07)	27(6.31)	22(7.24)	3(3.33)	2(6.45)	88(6.21)	
Guksu-jeongol	9(17.31)	46(9.00)	38(8.88)	24(7.89)	12(13.33)	5(16.13)	134(9.46)		
Total	37(3.64)	378(37.20)	285(28.05)	187(18.41)	95(9.35)	34(3.35)	1016(100)		
Steamed	So-galbijjim	7(18.92)	97(25.66)	75(26.32)	43(22.99)	23(24.21)	8(23.53)	253(24.90)	$df=20$ $\chi^2=15.59$
	Dwaeji-galb jim	7(18.92)	86(22.75)	56(19.65)	36(19.25)	12(12.63)	6(17.65)	203(19.98)	
	Jeyuk-bossam	4(10.81)	45(11.90)	40(14.04)	34(18.18)	17(17.89)	5(14.71)	145(14.27)	
	Agwijjim	4(10.81)	29(7.67)	17(5.96)	15(8.02)	4(4.21)	3(8.82)	72(7.09)	
Jin-manduv	15(40.54)	121(32.01)	97(34.04)	59(31.55)	39(41.05)	12(35.29)	343(33.76)		
Total	72(3.88)	701(37.81)	560(30.21)	364(19.63)	122(6.58)	35(1.89)	1854(100)		
Grilled	Bulgogi	16(22.22)	173(24.68)	128(22.86)	66(18.13)	12(9.84)	5(14.29)	400(21.57)	$df=40$ $\chi^2=54.26^*$
	Galbi-gui	12(16.67)	151(21.54)	119(21.25)	73(20.05)	28(22.95)	6(17.14)	389(20.98)	
	Saengseon-gui	8(11.11)	69(9.84)	64(11.43)	45(12.36)	25(20.49)	7(20.00)	218(11.76)	
	Deungsim-gui	10(13.89)	76(10.84)	68(12.14)	42(11.54)	22(18.03)	6(17.14)	224(12.08)	
	Sam gyeopsal	6(8.33)	77(10.98)	63(11.25)	46(12.64)	20(16.39)	6(17.14)	218(11.76)	
	Yang-gopchang-gui	5(6.94)	28(3.99)	17(3.04)	17(4.67)	3(2.46)	0(0.00)	70(3.78)	
	Dak-galbi	5(6.94)	51(7.28)	43(7.68)	30(8.24)	4(3.28)	2(5.71)	135(7.28)	
	Jangeo-gui	7(9.72)	41(5.85)	38(6.79)	24(6.59)	6(4.92)	2(5.71)	118(6.36)	
	Gim-gui	3(4.17)	35(4.99)	20(3.57)	21(5.77)	2(1.64)	1(2.86)	82(4.42)	

* $p < 0.10$

Table 28-3. The Korean food recognition variables in the age groups

N(%)

Korean food	Age						Total		
	Under 19	20~ 29	30~ 39	40~ 49	50~ 59	Over 60			
Total	60(4.18)	508(35.40)	454(31.64)	268(18.68)	108(7.39)	39(2.72)	1435(100)		
Fried (Multiple answers)	kimchijeon	13(21.67)	122(24.02)	113(24.89)	54(20.15)	19(17.92)	5(12.82)	328(22.72)	$df=35$ $\chi^2=33.74$
	pajeon	13(21.67)	123(24.21)	107(23.57)	52(19.40)	21(19.81)	9(23.08)	325(22.65)	
	nokdujeon	4(6.67)	27(5.31)	29(6.39)	20(7.46)	5(4.72)	2(5.13)	87(6.06)	
	wanjajeon	5(8.33)	24(4.72)	27(5.95)	21(7.84)	10(9.43)	5(12.82)	92(6.41)	
	saengseon jeon	6(10.00)	31(6.10)	36(7.93)	25(9.33)	11(10.38)	3(7.69)	112(7.80)	
	gochujeon	3(5.00)	31(6.10)	28(6.17)	21(7.84)	4(3.77)	0(0.00)	87(6.06)	
	gamjajeon	2(3.33)	50(9.84)	38(8.37)	26(9.70)	10(9.43)	4(10.26)	130(9.06)	
	gun-mandu	14(23.33)	100(19.69)	76(16.74)	49(18.28)	26(24.53)	11(28.21)	276(19.23)	
	Total	32(4.56)	205(29.24)	204(29.10)	193(27.53)	52(7.45)	15(2.14)	701(100)	
Braised (Multiple answers)	eundaegu-jorim	6(18.75)	35(17.07)	39(19.12)	39(20.21)	7(13.46)	4(26.67)	130(18.54)	$df=25$ $\chi^2=16.03$
	bugeo-jorim	4(12.50)	18(8.78)	26(12.75)	25(12.95)	7(13.46)	1(6.67)	81(11.55)	
	dubu-jorim	9(28.13)	65(31.71)	48(23.53)	40(20.73)	13(25.00)	5(33.33)	180(25.68)	
	godeungeo-jorim	5(15.63)	31(15.12)	33(16.18)	35(18.13)	6(11.54)	2(13.33)	112(15.98)	
	daknalgae-jorim	5(15.63)	39(19.02)	37(18.14)	36(18.65)	15(28.85)	3(20.00)	135(19.26)	
	sogogichae-jorim	3(9.38)	17(8.29)	21(10.29)	18(9.33)	4(7.69)	0(0.00)	63(8.99)	
Total	39(4.19)	315(33.87)	248(26.67)	200(21.51)	90(9.68)	38(4.09)	930(100)		
Stir- fried (Multiple answers)	ojingeo-bokkeum	8(20.51)	64(20.32)	53(21.37)	38(19.00)	9(10.00)	3(7.89)	175(18.82)	$df=20$ $\chi^2=17.77$
	nakji-bokkeum	6(15.38)	59(18.73)	41(16.53)	38(19.00)	15(16.67)	4(10.53)	163(17.53)	
	beoseot-bokkeum	7(17.95)	57(18.10)	43(17.34)	45(22.50)	20(22.22)	11(28.95)	183(19.68)	
	tteokbokki	8(20.51)	66(20.95)	51(20.56)	42(21.00)	21(23.33)	8(21.05)	196(21.08)	
	dakgogi-bokkeum	10(25.64)	69(21.90)	60(24.19)	37(18.50)	25(27.78)	12(31.58)	213(22.90)	
Total	44(4.54)	301(31.03)	279(28.76)	227(23.40)	93(9.59)	26(2.68)	970(100)		
Herb salad (Multiple answers)	sigeumchi	12(27.27)	62(20.60)	53(19.00)	41(18.06)	24(25.81)	7(26.92)	199(20.52)	$df=30$ $\chi^2=21.92$
	kongnamul	12(27.27)	69(22.92)	63(22.58)	50(22.03)	26(27.96)	5(19.23)	225(23.20)	
	gosari	2(4.55)	27(8.97)	24(8.60)	21(9.25)	3(3.23)	1(3.85)	78(8.04)	
	doraji	4(9.09)	13(4.32)	23(8.24)	16(7.05)	5(5.38)	1(3.85)	62(6.39)	
	mu-saengchae	3(6.82)	39(12.96)	43(15.41)	34(14.98)	11(11.83)	3(11.54)	133(13.71)	
	hobak-namul	4(9.09)	25(8.31)	20(7.17)	24(10.57)	6(6.45)	2(7.69)	81(8.35)	
oi-saengchae	7(15.91)	66(21.93)	53(19.00)	41(18.06)	18(19.35)	7(26.92)	192(19.79)		

Table 28-4. The Korean food recognition variables in the age groups

N(%)

Korean food	Age						Total
	Under 19	20~ 29	30~ 39	40~ 49	50~ 59	Over 60	
Total	68(4.36)	570(36.59)	494(31.71)	292(18.74)	99(6.35)	35(2.25)	1558(100)
Kimchi	19(27.94)	194(34.04)	132(26.72)	82(28.08)	32(32.32)	7(20.00)	466(29.91)
Kkakdugi	12(17.65)	96(16.84)	82(16.60)	44(15.07)	16(16.16)	6(17.14)	256(16.43)
Mul-kimchi	7(10.29)	67(11.75)	61(12.35)	36(12.33)	14(14.14)	5(14.29)	190(12.20)
Oi-sobagi	9(13.24)	56(9.82)	61(12.35)	34(11.64)	10(10.10)	5(14.29)	175(11.23)
Chonggak -kimchi	7(10.29)	64(11.23)	53(10.73)	41(14.04)	12(12.12)	4(11.43)	181(11.62)
Gat kimchi	8(11.76)	41(7.19)	50(10.12)	26(8.90)	7(7.07)	6(17.14)	138(8.86)
Yeolmu -kimchi	6(8.82)	52(9.12)	55(11.13)	29(9.93)	8(8.08)	2(5.71)	152(9.76)
Total	35(5.66)	189(30.58)	178(28.80)	140(22.65)	53(8.58)	23(3.72)	618(100)
Dessert	3(8.57)	31(16.40)	36(20.22)	22(15.71)	7(13.21)	4(17.39)	103(16.67)
Sujeonggwa	3(8.57)	19(10.05)	17(9.55)	16(11.43)	4(7.55)	3(13.04)	62(10.03)
Dasik	4(11.43)	17(8.99)	21(11.80)	22(15.71)	10(18.87)	1(4.35)	75(12.51)
Hangwa	12(34.29)	79(41.80)	57(32.02)	44(31.43)	19(35.85)	9(39.13)	220(35.60)
Tteok	6(17.14)	18(9.52)	28(15.73)	19(13.57)	6(11.32)	3(13.04)	80(12.94)
Yaksik	7(20.00)	25(13.23)	19(10.67)	17(12.14)	7(13.21)	3(13.04)	78(12.62)

$df=30$
 $\chi^2=20.68$

$df=25$
 $\chi^2=19.30$

월평균 소득에 따른 한국음식 인지도의 교차분석 결과는 Table 29와 같다. 한국음식 중 전류, 후식류의 인지도에 대해 유의수준 5%, 10%하에서 유의하므로 월평균 소득에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있음을 알 수 있다. 전류와 후식류의 경우 월평균 소득이 '\$3,000 미만' 소득군에서 가장 인지도가 높았으며 '\$6,000 이상', '\$3,000~\$4,000', '\$5,000~\$6,000', '\$4,000~\$5,000' 순으로 나타났다. '\$3,000 미만' 소득군에서 '김치전'에 대한 인지도가 가장 높았다.

외식횟수에 따른 한국음식 인지도의 교차분석 결과는 Table 30과 같다.

한국음식 중 면류, 전류의 인지도에 대해 유의수준 5%하에서 유의하므로 월평균 외식횟수에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있음을 알 수 있다. 면류 중 회냉면은 '5회 미만'군에서는 낮은 비율을 보였는데 '31회 이상' 군에서는 15.66%로 가장 높은 비율을 보였다.

거주지역에 따른 한국음식 인지도의 교차분석 결과는 Table 31과 같다. 한국음식 중 밥류, 국류, 찜류, 구이류, 전류, 조림류 및 김치류의 인지도에 대해 유의수준 1%, 5% 및 10%하에서 유의하므로 거주지역에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있음을 알 수 있다.

밥류의 인지도에 대한 차이분석을 살펴보면 로스엔젤레스 경우 '불고기비빔밥(15.34)', '산채비빔밥(10.52%)', '김밥(9.06%)'의 인지도가 높게 나타났으며, 국류의 인식차이를 살펴보면 로스엔젤레스 경우 '된장국(13.42%)', '해장국(7.50%)', '콩나물국(10.16%)'의 인지도가 높았다. 로스엔젤레스 경우 찜류의 '돼지갈비찜(21.85%)' 김치류의 '물김치(13.27%)'의 인지도가 높았다.

Table 29-1. The Korean food recognition variables in the salary brackets

N(%)

Korean food	Average salary per month(\$)					Total		
	Under 3,000	3,000~ 4,000	4,000~ 5,000	5,000~ 6,000	Over 6,000			
Total	828(40.31)	430(20.93)	170(8.27)	187(9.10)	439(21.37)	2054(100)		
Dolsot-bibimbap	158(19.08)	87(20.23)	36(21.18)	34(18.18)	74(16.86)	389(18.94)		
Jangeo-bibimpap	51(6.16)	24(5.58)	10(5.88)	13(6.95)	36(8.20)	134(6.52)		
Boiled rice (Multiple answers)	Bulgogi-bibimpap	120(14.49)	69(16.05)	26(15.29)	21(11.23)	55(12.53)	291(14.17)	
	Bibimbap	160(19.32)	89(20.70)	33(19.41)	39(20.86)	86(19.59)	407(19.81)	$df=28$
	Sanchae-bibimbap	77(9.30)	35(8.14)	14(8.24)	21(11.23)	51(11.62)	198(6.64)	$x^2=19.88$
	Ogokbap	55(6.64)	27(6.28)	12(7.06)	10(5.35)	36(8.20)	140(6.82)	
	Gimbap	75(9.06)	38(8.84)	12(7.06)	23(12.30)	31(7.06)	179(8.71)	
	Kimchi-bokkeumbap	132(15.94)	61(14.19)	27(15.88)	26(13.90)	70(15.95)	316(15.38)	
Total	227(35.64)	121(19.00)	44(6.91)	89(13.97)	156(24.49)	637(100)		
Porridge (Multiple answers)	Jeonbokjuk	35(15.42)	23(19.01)	7(15.91)	18(20.22)	27(17.31)	110(17.27)	
	Saeujuk	34(14.98)	15(12.40)	3(6.82)	13(14.61)	23(14.74)	88(13.81)	
	Yachaejuk	40(17.62)	23(19.01)	8(18.18)	16(17.99)	22(14.10)	109(17.11)	$df=24$
	Haesanmuljuk	30(13.22)	14(11.57)	8(18.18)	12(13.48)	19(12.18)	83(13.03)	$x^2=10.82$
	Hobakjuk	27(11.89)	14(11.57)	6(13.64)	12(13.48)	23(14.74)	82(12.87)	
	Patjuk	39(17.18)	19(15.70)	7(15.91)	15(16.85)	25(16.03)	105(16.48)	
Jatjuk	22(9.69)	13(10.74)	5(11.36)	3(3.37)	17(10.90)	60(9.42)		
Total	433(36.57)	256(21.62)	85(7.18)	137(11.57)	273(23.06)	1184(100)		
Noodle (Multiple answers)	Mul-naengmyeon	75(17.32)	46(17.97)	14(16.47)	21(15.33)	45(16.48)	201(16.98)	
	Bibim-naengmyeon	73(16.86)	49(19.14)	13(15.29)	29(21.17)	51(18.68)	215(18.16)	
	Hoe-naengmyeon	45(10.39)	19(7.42)	7(8.24)	18(13.14)	31(11.36)	120(10.14)	$df=24$
	Kalguksu	54(12.47)	39(15.23)	9(10.59)	17(12.41)	34(12.45)	153(12.92)	$x^2=19.95$
	Makguksu	43(9.93)	21(8.20)	14(16.47)	14(10.22)	35(12.82)	127(10.73)	
	Onmyeon	36(8.31)	25(9.77)	9(10.59)	15(10.96)	29(10.62)	114(9.63)	
Japchae	107(24.71)	57(22.27)	19(22.35)	23(16.79)	48(17.58)	254(21.45)		
Total	467(38.00)	246(20.02)	117(9.52)	120(9.76)	279(22.70)	1229(100)		
Broth (Multiple answers)	Seolleongtang	62(13.28)	39(15.85)	18(15.38)	13(10.83)	40(14.34)	172(14.00)	
	Samgyetang	53(11.35)	34(13.82)	9(7.69)	20(16.67)	36(12.90)	152(12.37)	
	Haemultang	66(14.13)	29(11.79)	16(13.68)	20(16.67)	41(14.70)	172(14.00)	
	Galbitang	80(17.13)	35(14.23)	20(17.09)	20(16.67)	40(14.34)	195(15.87)	$df=32$
	Chueotang	16(3.43)	14(5.69)	3(2.56)	4(3.33)	10(3.58)	47(3.82)	$x^2=22.49$
	Gomtang	36(7.71)	22(8.94)	18(15.38)	9(7.50)	22(7.89)	107(8.71)	
	Gamjatang	41(8.87)	21(8.54)	9(7.69)	8(6.67)	27(9.68)	106(8.62)	
	Yukgaejang	64(13.70)	31(12.60)	13(11.11)	14(11.67)	39(13.98)	161(13.10)	
Minsok-gukbap	49(10.49)	21(8.54)	11(9.40)	12(10.00)	24(8.60)	117(9.52)		

Table 29-2. The Korean food recognition variables in the salary brackets

		Average salary per month(\$)					N(%)	
Korean food		Under	3,000~	4,000~	5,000~	Over	Total	
		3,000	4,000	5,000	6,000	6,000		
Soup (Multiple answers)	Total	457(38.50)	241(20.30)	113(9.52)	119(10.03)	257(21.65)	1187(100)	
	Manduguk	104(22.76)	66(27.39)	27(23.89)	21(17.65)	59(22.96)	277(23.34)	
	Tteokguk	32(7.00)	21(8.71)	12(10.62)	11(9.24)	21(8.17)	97(8.17)	
	Bugeotguk	14(3.06)	13(5.39)	6(5.31)	10(8.40)	12(4.67)	55(4.63)	$df=28$
	Doenjangguk	62(13.57)	26(10.79)	13(11.50)	22(18.49)	24(9.34)	147(12.38)	$\chi^2=$
	Miyeokguk	70(15.32)	42(17.43)	17(15.04)	20(16.81)	48(18.68)	197(16.60)	28.01
	Haejangguk	33(7.22)	16(6.64)	5(4.42)	5(4.20)	22(8.56)	81(6.82)	
	Kongnamul guk	44(9.63)	19(7.88)	9(7.96)	12(1.08)	22(8.56)	106(8.93)	
Dubuguk	98(21.44)	38(15.77)	24(21.24)	18(15.13)	49(19.07)	227(19.12)		
Stew and Chowder (Multiple answers)	Total	481(37.20)	271(20.96)	109(8.43)	145(11.21)	287(22.20)	1293(100)	
	Kimchi-jjigae	128(26.20)	61(22.51)	27(24.77)	32(22.07)	65(22.65)	311(24.05)	
	Doenjang-jjigae	56(11.64)	33(12.18)	11(10.09)	12(8.28)	35(12.20)	147(11.37)	
	Sundubu-jjigae	84(17.46)	42(15.50)	19(17.43)	24(16.55)	45(15.68)	214(16.55)	$df=28$
	Gopchang-jeongol	43(8.94)	25(9.23)	11(10.09)	12(8.28)	33(11.50)	124(9.59)	$\chi^2=$
	Saengseon-jjigae	44(9.15)	29(10.70)	10(9.17)	18(12.41)	32(11.15)	133(10.29)	14.09
	Haemul-jeongol	52(10.81)	39(14.39)	16(14.68)	16(11.03)	37(12.89)	160(12.37)	
	Bullak-jeongol	31(6.44)	17(6.27)	5(4.59)	13(8.97)	15(5.23)	81(6.26)	
Guksu-jeongol	45(9.36)	25(9.23)	10(9.17)	18(12.41)	25(8.71)	123(9.51)		
Steamed (Multiple answers)	Total	336(36.17)	201(21.64)	89(9.58)	103(11.09)	200(21.53)	929(100)	
	So-galbijjim	78(23.21)	51(25.37)	22(24.72)	22(21.36)	51(25.50)	224(24.11)	$df=16$
	Dwaeji-galb jim	76(22.62)	42(20.90)	11(12.36)	19(18.45)	39(19.50)	187(20.13)	$\chi^2=$
	Jeyuk-bossam	51(15.18)	27(13.43)	12(13.48)	14(13.59)	31(15.50)	135(14.53)	12.07
	Agwijjim	22(6.55)	16(7.96)	4(4.49)	11(10.68)	13(6.50)	66(7.10)	
	Jin-manduv	109(32.44)	65(32.34)	40(44.94)	37(35.92)	66(33.00)	317(34.12)	
Grilled (Multiple answers)	Total	641(37.88)	333(19.68)	166(9.81)	210(12.41)	342(20.21)	1692(100)	
	Bulgogi	142(22.15)	82(24.62)	39(23.49)	40(19.05)	61(17.84)	364(21.51)	
	Galbi-gui	130(20.28)	67(20.12)	31(18.67)	45(21.43)	69(20.18)	342(20.21)	
	Saengseon-gui	68(10.61)	39(11.71)	15(9.04)	25(11.90)	54(15.79)	201(11.88)	
	Deungsim-gui	70(10.9)	41(12.31)	26(15.66)	26(12.38)	42(12.28)	205(12.12)	$df=32$
	Sam gyeopsal	71(11.08)	42(12.61)	21(12.65)	30(14.29)	42(12.28)	206(12.17)	$\chi^2=$
	Yang -gopchang-gui	32(4.99)	9(2.70)	4(2.41)	5(2.38)	15(4.39)	65(3.84)	31.85
	Dak-galbi	47(7.33)	27(8.11)	12(7.23)	16(7.62)	22(6.43)	124(7.33)	
	Jangeo-gui	47(7.33)	17(5.11)	14(8.43)	10(4.76)	23(6.73)	111(6.56)	
	Gim-gui	34(5.30)	9(2.70)	4(2.41)	13(6.19)	14(4.09)	74(4.37)	

Table 29-3. The Korean food recognition variables in the salary brackets

N(%)

Korean food	Average salary per month(\$)					Total	
	Under 3,000	3,000~ 4,000	4,000~ 5,000	5,000~ 6,000	Over 6,000		
Total	486(36.65)	259(19.53)	111(8.37)	139(10.48)	139(24.96)	331(100)	
Fried (Multiple answers)							
Kimchijeon	113(23.25)	59(22.78)	32(28.83)	29(20.86)	70(21.15)	303(22.85)	
Pajeon	114(23.46)	60(23.17)	31(27.93)	29(20.86)	63(19.03)	297(22.40)	
Nokdujeon	25(5.14)	15(5.79)	6(5.41)	8(5.76)	26(7.85)	80(6.03)	$df=28$
Wanjajeon	26(5.35)	13(5.02)	8(7.21)	12(8.63)	26(7.85)	85(6.41)	$\chi^2=$
Saengseon jeon	40(8.23)	14(5.41)	1(0.90)	14(10.07)	35(10.57)	104(7.84)	40.51**
Gochujeon	31(6.38)	22(8.49)	0(0.00)	10(7.19)	19(5.74)	82(6.18)	
Gamjajeon	43(8.85)	19(7.34)	7(6.31)	13(9.35)	35(10.57)	117(8.82)	
Gun-mandu	94(19.34)	57(22.01)	26(23.42)	24(17.27)	57(17.22)	258(19.46)	
Braised (Multiple answers)							
Total	207(32.09)	126(19.53)	55(8.53)	83(12.87)	174(26.98)	645(100)	
Eundaegu-jorim	35(16.91)	26(20.63)	13(23.64)	17(20.48)	29(16.67)	120(18.60)	
Bugeo-jorim	22(10.63)	13(10.32)	5(9.09)	12(14.46)	21(12.07)	73(11.32)	$df=20$
Dubu-jorim	63(30.43)	28(22.22)	13(23.64)	19(22.89)	44(25.29)	167(25.89)	$\chi^2=$
Godeungeo-jorim	32(15.46)	26(20.63)	5(9.09)	15(18.07)	26(14.94)	104(16.12)	15.09
Daknalgae-jorim	36(17.39)	27(21.43)	14(25.45)	14(16.87)	35(20.11)	126(19.53)	
Sogogichae-jorim	19(9.18)	6(4.76)	5(9.09)	6(7.23)	19(10.92)	55(8.53)	
Stir-fried (Multiple answers)							
Total	280(33.25)	161(19.12)	73(8.67)	88(10.45)	240(28.50)	842(100)	
Ojingeo-bokkeum	60(21.43)	26(16.15)	15(20.55)	14(15.91)	48(20.00)	163(19.36)	$df=16$
Nakji-bokkeum	52(18.57)	24(14.91)	19(26.03)	14(15.91)	38(15.83)	147(17.46)	$\chi^2=$
Beoseot-bokkeum	49(17.50)	29(18.01)	12(16.44)	25(28.41)	51(21.25)	166(19.71)	16.66
Tteokbokki	59(21.07)	39(24.22)	9(12.33)	16(18.18)	48(20.00)	171(20.31)	
Dakgogi-bokkeum	60(21.43)	43(26.71)	18(24.66)	19(21.59)	55(22.92)	195(23.16)	
Herb salad (Multiple answers)							
Total	308(35.40)	171(19.66)	76(8.74)	88(10.11)	227(26.09)	870(100)	
Sigeumchi	71(23.05)	33(19.30)	17(22.37)	14(15.91)	44(19.38)	179(20.57)	
Kongnamul	77(25.00)	40(23.3.9)	19(25.00)	21(23.86)	44(19.38)	201(23.10)	$df=24$
Gosari	21(6.82)	16(9.36)	2(2.63)	9(10.23)	23(10.13)	71(8.16)	$\chi^2=$
Doraji	18(5.84)	14(8.17)	1(1.32)	3(3.41)	20(8.81)	56(6.44)	25.36
Mu-saengchae	34(11.04)	25(14.62)	15(19.74)	14(15.91)	31(13.66)	119(13.68)	
Hobak-namul	22(7.14)	16(9.36)	5(6.58)	7(7.95)	23(10.13)	73(8.39)	
Oi-saengchae	65(21.10)	27(15.79)	17(22.37)	20(22.73)	42(18.50)	171(19.66)	

** $p < 0.05$

Table 29-4. The Korean food recognition variables in the salary brackets

N(%)

Korean food	Average salary per month(\$)					Total		
	Under 3,000	3,000~ 4,000	4,000~ 5,000	5,000~ 6,000	Over 6,000			
Total	557(38.92)	309(21.17)	121(8.46)	138(9.64)	312(21.80)	1431(100)		
Kimchi (Multiple answers)	Kimchi	165(29.62)	94(31.02)	40(33.06)	40(28.99)	83(26.60)	422(29.49)	
	Kkakdugi	94(16.88)	49(16.17)	18(14.88)	17(12.32)	57(18.27)	235(16.42)	
	Mul-kimchi	68(12.21)	40(13.20)	12(9.92)	19(13.77)	40(12.82)	179(12.51)	$df=24$
	Oi-sobagi	58(10.41)	38(12.54)	19(15.70)	17(12.32)	34(10.90)	166(11.60)	$\chi^2=$
	Chonggak-kimchi	72(12.93)	33(10.89)	10(8.26)	16(11.59)	39(12.50)	170(11.88)	15.80
	Gat kimchi	54(9.69)	24(7.92)	8(6.61)	11(7.97)	31(9.94)	128(8.94)	
	Yeolmu-kimchi	46(8.26)	25(8.25)	14(11.57)	18(13.04)	28(8.97)	131(9.15)	
Dessert (Multiple answers)	Total	195(35.65)	113(20.66)	47(8.59)	59(10.79)	133(24.31)	547(100)	
	Sikhye	27(13.85)	19(16.81)	1(2.13)	8(13.56)	29(21.80)	84(15.36)	
	Sujeonggwa	17(8.72)	13(11.50)	5(10.64)	12(20.34)	9(6.77)	56(10.24)	$df=20$
	Dasik	26(13.33)	12(10.62)	6(12.77)	3(5.08)	18(13.53)	65(11.88)	$\chi^2=$
	Hangwa	76(38.97)	39(34.51)	24(51.06)	18(30.51)	41(30.83)	198(36.20)	29.72*
	Tteok	23(11.79)	16(14.16)	3(6.38)	9(15.25)	21(15.79)	72(13.16)	
Yaksik	26(13.33)	14(12.39)	8(17.02)	9(15.25)	15(11.28)	72(13.16)		

* $p < 0.10$

Table 30-1. The Korean food recognition variables in the number of monthly eating-outs

N(%)

Korean food	Eating-out per month					Total		
	Under 5	5~10	11~20	21~30	Over 31			
Total	405(18.19)	893(40.10)	661(29.68)	145(6.51)	123(5.52)	2227(100)		
Boiled rice (Multiple answers)	Dolsot-bibimbap	80(19.75)	174(19.48)	115(17.40)	34(23.45)	20(16.26)	423(18.99)	$df=28$ $\chi^2=$ 28.39
	Jangeo-bibimpap	23(5.68)	52(5.82)	46(6.96)	14(9.66)	11(8.94)	146(6.56)	
	Bulgogi-bibimpap	53(13.09)	127(14.22)	94(14.22)	23(15.86)	18(14.63)	315(14.14)	
	Bibimbap	79(19.51)	183(20.49)	127(19.21)	31(21.38)	19(15.45)	439(19.71)	
	Sanchae-bibimbap	30(7.41)	80(8.96)	75(11.35)	12(8.28)	16(13.01)	213(9.56)	
	Ogokbap	33(8.15)	59(6.61)	50(7.56)	10(6.90)	11(8.94)	163(7.32)	
	Gimbap	37(9.14)	85(9.52)	54(8.17)	3(2.07)	11(8.94)	190(8.53)	
Kimchi-bokkeumbap	70(17.28)	133(14.89)	100(15.13)	18(12.41)	17(13.82)	338(15.18)		
Total	126(18.03)	250(35.77)	221(31.62)	46(6.58)	56(8.01)	699(100)		
Porridge (Multiple answers)	Jeonbokjuk	23(18.25)	47(18.80)	33(14.93)	9(19.57)	6(10.71)	118(16.88)	$df=24$ $\chi^2=$ 18.85
	Saeujuk	13(10.32)	37(14.80)	32(14.48)	11(23.91)	7(12.50)	100(14.31)	
	Yachaejuk	21(16.67)	46(18.40)	40(18.10)	7(15.22)	9(16.07)	123(17.60)	
	Haesanmuljuk	17(13.49)	32(12.80)	29(13.12)	7(15.22)	7(12.50)	92(13.16)	
	Hobakjuk	16(12.70)	28(11.20)	27(12.22)	5(10.87)	10(17.86)	86(12.30)	
	Patjuk	26(20.63)	40(16.00)	34(15.38)	6(13.04)	8(14.29)	114(16.31)	
	Jatjuk	10(7.94)	20(8.00)	26(11.76)	1(2.17)	9(16.07)	66(9.44)	
Total	253(19.30)	483(36.84)	394(30.05)	98(7.48)	83(6.33)	1311(100)		
Noodle (Multiple answers)	Mul-naengmyeon	38(15.02)	81(16.77)	73(18.53)	17(17.35)	11(13.25)	220(16.78)	$df=24$ $\chi^2=$ 39.53**
	Bibim-naengmyeon	45(17.79)	92(19.05)	70(17.77)	14(14.29)	13(15.66)	234(17.85)	
	Hoe-naengmyeon	30(11.86)	42(8.70)	32(8.12)	17(17.35)	13(15.66)	134(10.22)	
	Kalguksu	33(13.04)	59(12.22)	52(13.20)	11(11.22)	11(13.25)	166(12.66)	
	Makguksu	23(9.09)	45(9.32)	52(13.20)	12(12.24)	12(14.46)	144(10.98)	
	Onmyeon	25(9.88)	36(7.45)	37(9.39)	15(15.31)	12(14.46)	125(9.53)	
	Japchae	59(23.32)	128(26.50)	78(19.80)	12(12.24)	11(13.25)	288(21.97)	
Total	263(19.88)	492(37.19)	353(26.68)	106(8.01)	109(8.24)	1323(100)		
Broth (Multiple answers)	Seolleongtang	29(11.03)	68(13.82)	57(16.15)	15(14.15)	13(11.93)	182(13.76)	$df=32$ $\chi^2=$ 26.76
	Samgyetang	35(13.31)	64(13.01)	38(10.76)	17(16.04)	12(11.01)	166(12.55)	
	Haemultang	37(14.07)	71(14.43)	47(13.31)	19(17.92)	15(13.76)	189(14.29)	
	Galbitang	42(15.97)	89(18.09)	51(14.45)	18(16.98)	15(13.76)	215(16.25)	
	Chueotang	13(4.94)	18(3.66)	11(3.12)	1(0.94)	8(7.34)	51(3.85)	
	Gomtang	16(6.08)	44(8.94)	35(9.92)	7(6.60)	11(10.09)	113(8.54)	
	Gamjatang	22(8.37)	38(7.72)	32(9.07)	7(6.60)	12(11.01)	111(8.39)	
	Yukgaejang	35(13.31)	61(12.40)	50(14.16)	13(12.26)	13(11.93)	172(13.00)	
	Minsok-gukbap	34(12.93)	39(7.93)	32(9.07)	9(8.49)	10(9.17)	124(9.37)	

** $p < 0.05$

Table 30-2. The Korean food recognition variables in the number of monthly eating-outs

N(%)

Korean food	Eating-out per month					Total	
	Under 5	5~10	11~20	21~30	Over 31		
Total	260(20.38)	479(37.54)	353(27.66)	97(7.60)	87(6.82)	1276(100)	
Soup (Multiple answers)	Manduguk	57(21.92)	116(24.22)	84(23.80)	22(22.68)	17(19.54)	296(23.20)
	Tteokguk	27(10.38)	33(6.89)	28(7.93)	7(7.22)	10(11.49)	105(8.23)
	Bugeotguk	11(4.23)	22(4.59)	15(4.25)	5(5.15)	5(5.75)	58(4.55)
	Doenjangguk	36(13.85)	54(11.27)	45(12.75)	11(11.34)	11(12.64)	157(12.30)
	Miyeokguk	45(17.31)	86(17.95)	55(15.58)	11(11.34)	16(18.39)	213(16.69)
	Haejangguk	12(4.62)	29(6.05)	24(6.80)	14(14.43)	5(5.75)	84(6.58)
	Kongnamul guk	20(7.69)	42(8.77)	33(9.35)	7(7.22)	8(9.20)	110(8.62)
	Dubuguk	52(20.00)	97(20.25)	69(19.55)	20(20.62)	15(17.24)	253(19.83)
Total	279(19.70)	538(37.99)	401(28.32)	111(7.84)	87(6.14)	1416(100)	
Stew and Chowder (Multiple answers)	Kimchi-jjigae	68(24.37)	132(24.54)	91(22.69)	30(27.03)	12(13.79)	333(23.52)
	Doenjang-jjigae	26(9.32)	55(10.22)	52(12.97)	10(9.01)	14(16.09)	157(11.09)
	Sundubu-jjigae	48(17.20)	97(18.03)	73(18.20)	19(17.12)	13(14.94)	250(17.66)
	Gopchang-jeongol	25(8.96)	47(8.74)	41(10.22)	11(9.91)	11(12.64)	135(9.53)
	Saengseon-jjigae	34(12.19)	54(10.04)	35(8.73)	10(9.01)	10(11.49)	143(10.10)
	Haemul-jeongol	34(12.19)	68(12.64)	46(11.47)	18(16.22)	10(11.49)	176(12.43)
	Bullak-jeongol	17(6.09)	35(6.51)	25(6.23)	4(3.60)	7(8.05)	88(6.21)
	Guksu-jeongol	27(9.68)	50(9.29)	38(9.48)	9(8.11)	10(11.49)	134(9.46)
Total	208(20.47)	385(37.89)	274(26.97)	82(8.07)	67(6.59)	1016(100)	
Steamed (Multiple answers)	So-galbijjim	48(23.08)	103(26.75)	68(24.82)	21(25.61)	13(19.40)	253(24.90)
	Dwaeji-galb jim	39(18.75)	79(20.52)	53(19.34)	18(21.95)	14(20.90)	208(19.98)
	Jeyuk-bossam	32(15.38)	50(12.99)	37(13.50)	13(15.85)	13(19.40)	145(14.27)
	Agwijjim	13(6.25)	24(6.23)	21(7.66)	7(8.54)	7(10.45)	72(7.09)
	Jin-manduv	76(36.54)	129(33.51)	95(34.67)	23(28.05)	20(29.85)	343(33.76)
Total	376(20.28)	691(37.27)	524(28.26)	145(7.82)	118(6.36)	1854(100)	
Grilled (Multiple answers)	Bulgogi	74(19.68)	161(23.30)	113(21.56)	33(22.76)	19(16.10)	400(21.57)
	Galbi-gui	83(22.07)	152(22.00)	106(20.23)	29(20.00)	19(16.10)	389(20.98)
	Saengseon-gui	45(11.97)	82(11.87)	55(10.50)	19(13.10)	17(14.41)	218(11.76)
	Deungsim-gui	49(13.03)	82(11.87)	64(12.21)	17(11.72)	12(10.17)	224(12.08)
	Sam gyeopsal	42(11.17)	83(12.01)	56(10.69)	19(13.10)	18(15.25)	218(11.76)
	Yang-gopchang-gui	10(2.66)	27(3.91)	22(4.20)	5(3.45)	6(5.08)	70(3.78)
	Dak-galbi	31(8.24)	44(6.37)	40(7.63)	9(6.21)	11(9.32)	135(7.28)
	Jangeo-gui	28(7.45)	35(5.07)	37(7.06)	9(6.21)	9(7.63)	118(6.36)
	Gim-gui	14(3.72)	25(3.62)	31(5.92)	5(3.45)	7(5.93)	82(4.42)

$df=28$
 $\chi^2=20.95$

$df=28$
 $\chi^2=17.74$

$df=16$
 $\chi^2=7.90$

$df=32$
 $\chi^2=22.44$

Table 30-3. The Korean food recognition variables in the number of monthly eating-outs

N(%)

Korean food	Eating-out per month						Total	
	Under 5	5~10	11~20	21~30	Over 31			
Total	270(18.82)	513(35.75)	444(30.94)	104(7.25)	104(7.25)	1435(100)		
Fried (Multiple answers)	Kimchijeon	60(22.22)	125(24.37)	101(22.75)	24(23.08)	16(15.38)	326(22.72)	$d_f=28$ $\chi^2=41.13^{**}$
	Pajeon	57(21.11)	136(26.51)	96(21.62)	20(19.23)	16(15.38)	325(22.65)	
	Nokdujeon	17(6.30)	24(4.68)	28(6.31)	5(4.81)	13(12.50)	87(6.06)	
	Wanjajeon	19(7.04)	30(5.85)	24(5.41)	8(7.69)	11(10.58)	92(6.41)	
	Saengseon jeon	23(8.52)	25(4.87)	40(9.01)	11(10.58)	13(12.50)	112(7.80)	
	Gochujeon	12(4.44)	36(7.02)	26(5.86)	5(4.81)	8(7.69)	87(6.06)	
	Gamjajeon	25(9.26)	38(7.41)	47(10.59)	9(8.65)	11(10.58)	130(9.06)	
	Gun-mandu	57(21.11)	99(19.30)	82(18.47)	22(21.15)	16(15.38)	276(19.23)	
Braised (Multiple answers)	Total	101(14.41)	247(35.24)	215(30.67)	81(11.55)	57(8.13)	701(100)	$d_f=20$ $\chi^2=8.29$
	Eundaegu-jorim	19(18.81)	48(19.43)	38(17.67)	17(20.99)	8(14.04)	130(18.54)	
	Bugeo-jorim	9(8.91)	28(11.34)	25(11.63)	12(14.81)	7(12.28)	81(11.55)	
	Dubu-jorim	28(27.72)	68(27.53)	53(24.65)	16(19.75)	15(26.32)	180(25.68)	
	Godeungeo-jorim	18(17.82)	36(14.57)	35(16.28)	14(17.28)	9(15.79)	112(15.98)	
	Daknalgae-jorim	21(20.79)	42(17.00)	46(21.40)	15(18.52)	11(19.30)	135(19.26)	
Stir-fried (Multiple answers)	Sogogichae-jorim	6(5.94)	25(10.12)	18(8.37)	7(8.64)	7(12.28)	63(8.99)	$d_f=16$ $\chi^2=12.25$
	Total	185(19.89)	329(35.38)	283(30.43)	64(6.88)	69(7.42)	930(100)	
	Ojingeo-bokkeum	25(13.51)	68(20.67)	58(20.49)	12(18.75)	12(17.39)	175(18.82)	
	Nakji-bokkeum	29(15.68)	61(18.54)	52(18.37)	10(15.63)	11(15.94)	163(17.53)	
	Beoseot-bokkeum	43(23.24)	59(17.93)	49(17.31)	15(23.44)	17(24.64)	183(19.68)	
Herb salad (Multiple answers)	Tteokbokki	45(24.32)	70(21.28)	57(20.14)	14(21.88)	10(14.49)	196(21.08)	$d_f=24$ $\chi^2=11.36$
	Dakgogi-bokkeum	43(23.24)	71(21.58)	67(23.67)	13(20.31)	19(27.54)	213(22.90)	
	Total	209(21.55)	348(35.88)	273(28.14)	68(7.01)	72(7.42)	970(100)	
	Sigeumchi	42(20.10)	72(20.69)	54(19.78)	17(25.00)	14(19.44)	199(20.52)	
	Kongnamul	54(25.84)	77(22.13)	65(23.81)	16(23.53)	13(18.06)	225(23.20)	
	Gosari	15(7.18)	26(7.47)	23(8.42)	6(8.82)	8(11.11)	78(8.04)	
	Doraji	9(4.31)	24(6.90)	19(6.96)	4(5.88)	6(8.33)	62(6.39)	
	Mu-saengchae	26(12.44)	57(16.38)	32(11.72)	8(11.76)	10(13.89)	133(13.71)	
	Hobak-namul	19(9.09)	29(8.33)	23(8.42)	3(4.41)	7(9.72)	81(8.35)	
	Oi-saengchae	44(21.05)	63(18.10)	57(20.88)	14(20.59)	14(19.44)	192(19.79)	

** $p < 0.05$

Table 30-4. The Korean food recognition variables in the number of monthly eating-outs

N(%)

Korean food	Eating-out per month					Total		
	Under 5	5~10	11~20	21~30	Over 31			
Total	306(19.64)	618(39.67)	447(28.69)	110(7.06)	77(4.94)	1558(100)		
Kimchi (Multiple answers)	Kimchi	93(30.39)	191(30.91)	126(28.19)	36(32.73)	20(25.97)	466(29.61)	
	Kkakdugi	50(16.34)	95(15.37)	82(18.34)	17(15.45)	12(15.58)	256(16.43)	
	Mul-kimchi	39(12.75)	74(11.97)	58(12.98)	11(10.00)	8(10.39)	190(12.20)	$df=24$
	Oi-sobagi	37(12.09)	66(10.68)	51(11.41)	13(11.82)	8(10.39)	175(11.23)	$\chi^2=$
	Chonggak-kimchi	41(13.40)	71(11.49)	46(10.29)	10(9.09)	13(16.88)	181(11.62)	16.60
	Gat kimchi	29(9.48)	51(8.25)	41(9.17)	10(9.09)	7(9.09)	138(8.86)	
	Yeolmu-kimchi	17(5.56)	70(11.33)	43(9.62)	13(11.82)	9(11.69)	152(9.76)	
Dessert (Multiple answers)	Total	121(19.58)	223(36.08)	180(29.13)	44(7.12)	50(8.09)	618(100)	
	Sikhye	16(13.22)	47(21.08)	25(13.89)	9(20.45)	6(12.00)	103(16.67)	
	Sujeonggwa	12(9.92)	16(7.17)	20(11.11)	5(11.36)	9(18.00)	62(10.03)	$df=20$
	Dasik	16(13.22)	23(10.31)	25(13.89)	3(6.82)	8(16.00)	75(12.14)	$\chi^2=$
	Hangwa	52(42.98)	85(38.12)	56(31.11)	14(31.82)	13(26.00)	220(35.60)	21.94
	Tteok	14(11.57)	25(11.21)	27(15.00)	7(15.91)	7(14.00)	80(12.94)	
	Yaksik	11(9.09)	27(12.11)	27(15.00)	6(13.64)	7(14.00)	78(12.62)	

Table 31-1. The Korean food recognition variables in the residence areas

N(%)

Korean food	Residence area				
	Los Angeles	New York	Total		
Boiled rice (Multiple answers)	Total	1369(61.47)	858(38.53)	2227(100)	$df=7$ $\chi^2=14.48^{**}$
	Dolsot-bibimbap	247(18.04)	176(20.51)	423(18.99)	
	Jangeo-bibimpap	87(6.36)	59(6.88)	146(6.56)	
	Bulgogi-bibimpap	210(15.34)	105(12.24)	315(14.14)	
	Bibimbap	255(18.63)	184(21.45)	439(419.71)	
	Sanchae-bibimbap	144(10.52)	69(8.04)	213(9.56)	
	Ogokbap	91(6.65)	72(8.39)	163(7.32)	
	Gimbap	124(9.06)	66(7.69)	190(8.53)	
Porridge (Multiple answers)	Total	444(63.52)	255(36.48)	699(100)	$df=6$ $\chi^2=4.78$
	Jeonbokjuk	76(17.12)	42(16.47)	118(16.88)	
	Saeujuk	61(13.74)	39(15.29)	100(14.31)	
	Yachaejuk	75(16.89)	48(18.82)	123(17.60)	
	Haesanmuljuk	54(12.16)	38(14.90)	92(13.16)	
	Hobakjuk	61(13.74)	25(9.80)	86(12.30)	
	Patjuk	71(15.99)	43(16.86)	114(16.31)	
	Jatjuk	46(10.36)	20(7.84)	66(9.44)	
Noodle (Multiple answers)	Total	830(63.31)	481(36.69)	1311(100)	$df=6$ $\chi^2=7.39$
	Mul-naengmyeon	153(18.43)	67(13.93)	220(16.78)	
	Bibim-naengmyeon	148(17.83)	86(17.88)	234(17.85)	
	Hoe-naengmyeon	89(10.72)	45(9.36)	134(10.22)	
	Kalguksu	107(12.89)	59(12.27)	166(12.66)	
	Makguksu	86(10.36)	58(12.06)	144(10.98)	
	Onmyeon	76(9.16)	49(10.19)	125(9.53)	
	Japchae	171(20.60)	117(24.32)	288(21.97)	
Broth (Multiple answers)	Total	871(65.84)	452(34.16)	1323(100)	$df=8$ $\chi^2=12.41$
	Seolleongtang	119(13.66)	63(13.94)	182(13.76)	
	Samgyetang	105(12.06)	61(13.50)	166(12.55)	
	Haemultang	113(12.97)	76(16.81)	189(14.29)	
	Galbitang	146(16.76)	69(15.27)	215(16.25)	
	Chueotang	30(3.44)	21(4.65)	51(3.85)	
	Gomtang	84(9.64)	29(6.42)	113(8.54)	
	Gamjatang	82(9.41)	29(6.42)	111(8.39)	
	Yukgaejang	114(13.09)	58(12.83)	172(13.00)	
Minsok-gukbap	78(8.96)	46(10.18)	124(9.37)		

** $p < 0.05$

Table 31-2. The Korean food recognition variables in the residence areas

N(%)

Korean food	Residence area				
	Los Angeles	New York	Total		
Total	827(64.81)	449(35.19)	1276(100)		
Soup (Multiple answers)	Manduguk	172(20.80)	124(27.62)	296(23.20)	
	Tteokguk	71(8.59)	34(7.57)	105(8.23)	
	Bugeotguk	35(4.23)	23(5.12)	58(4.55)	
	Doenjangguk	111(13.42)	46(10.24)	157(12.30)	
	Miyeokguk	135(16.32)	78(17.37)	213(16.69)	$\chi^2=19.54^{***}$
	Haejangguk	62(7.50)	22(4.90)	84(6.58)	
	Kongnamul guk	84(10.16)	26(5.79)	110(8.62)	
	Dubuguk	157(18.98)	96(21.38)	253(19.83)	
Total	865(61.09)	551(38.91)	1416(100)		
Stew and Chowder (Multiple answers)	Kimchi-jjigae	184(21.27)	149(27.04)	333(23.52)	
	Doenjang-jjigae	98(11.33)	59(10.71)	157(11.09)	
	Sundubu-jjigae	156(18.03)	94(17.06)	250(17.66)	
	Gopchang-jeongol	84(9.71)	51(9.26)	135(9.53)	
	Saengseon-jjigae	93(10.75)	50(9.07)	143(10.10)	$\chi^2=7.08$
	Haemul-jeongol	112(12.95)	64(11.62)	176(12.43)	
	Bullak-jeongol	57(6.59)	31(5.63)	88(6.21)	
	Guksu-jeongol	81(9.36)	53(9.62)	134(9.46)	
Total	604(59.45)	412(40.55)	1016(100)		
Steamed (Multiple answers)	So-galbijjim	157(25.99)	96(23.30)	253(24.90)	
	Dwaeji-galb jim	132(21.85)	71(17.23)	203(19.98)	
	Jeyuk-bossam	92(15.23)	53(12.86)	145(14.27)	$\chi^2=10.03^{**}$
	Agwijjim	40(6.62)	32(7.77)	72(7.09)	
	Jin-manduv	183(30.30)	160(38.83)	343(33.76)	
Total	1119(60.36)	735(39.64)	1854(100)		
Grilled (Multiple answers)	Bulgogi	236(21.09)	164(22.31)	400(21.57)	
	Galbi-gui	232(20.73)	157(21.36)	389(20.98)	
	Saengseon-gui	124(11.08)	94(12.89)	218(11.76)	
	Deungsim-gui	126(11.26)	98(13.33)	224(12.08)	
	Sam gyeopsal	140(12.51)	78(10.61)	218(11.76)	$\chi^2=14.14^*$
	Yang-gopchang-gui	53(4.74)	17(2.31)	70(3.78)	
	Dak-galbi	86(7.69)	49(6.67)	135(7.28)	
	Jangeo-gui	67(5.99)	51(6.94)	118(6.36)	
	Gim-gui	55(4.92)	27(3.67)	82(4.42)	

* $p < 0.10$, ** $p < 0.05$, *** $p < 0.01$

Table 31-3. The Korean food recognition variables in the residence areas

N(%)

Korean food	Residence area			
	Los Angeles	New York	Total	
Total	903(62.93)	532(37.07)	1435(100)	
Fried (Multiple answers)	Kimchijeon	194(21.48)	132(24.81)	326(22.72)
	Pajeon	196(21.71)	129(24.25)	325(22.65)
	Nokdujeon	55(6.09)	32(6.02)	87(6.06)
	Wanjajeon	57(6.31)	35(6.58)	92(6.41)
	Saengseon jeon	77(8.53)	35(6.58)	112(7.80)
	Gochujeon	67(7.42)	20(3.76)	87(6.06)
	Gamjajeon	89(9.86)	41(7.71)	130(9.06)
	Gun-mandu	168(18.60)	108(20.30)	276(19.23)
Total	467(66.62)	234(33.38)	701(100)	
Braised (Multiple answers)	Eundaegu-jorim	88(18.84)	42(17.95)	130(18.54)
	Bugeo-jorim	59(12.63)	22(9.40)	81(11.55)
	Dubu-jorim	113(24.20)	67(28.63)	180(25.68)
	Godeunggeo-jorim	80(17.13)	32(13.68)	112(15.98)
	Daknalgae-jorim	79(16.92)	56(23.93)	135(19.26)
	Sogogichae-jorim	48(10.28)	15(6.41)	63(8.99)
Total	570(61.29)	360(38.71)	930(100)	
Stir-fried (Multiple answers)	Ojingeo-bokkeum	116(20.35)	59(16.39)	175(18.82)
	Nakji-bokkeum	104(18.25)	59(16.39)	163(17.53)
	Beoseot-bokkeum	105(18.42)	78(21.67)	183(19.68)
	Tteokbokki	122(21.40)	74(20.56)	196(21.08)
	Dakgogi-bokkeum	123(21.58)	90(25.00)	213(22.90)
Total	593(61.13)	377(38.87)	970(100)	
Herb salad (Multiple answers)	Sigeumchi	116(19.56)	83(22.02)	199(20.52)
	Kongnamul	131(22.09)	94(24.93)	225(23.20)
	Gosari	51(8.60)	27(7.16)	78(8.04)
	Doraji	47(7.93)	15(3.98)	62(6.39)
	Mu-saengchae	78(13.15)	55(14.59)	133(13.71)
	Hobak-namul	50(8.43)	31(8.22)	81(8.35)
	Oi-saengchae	120(20.24)	72(19.10)	192(19.79)

* $p < 0.10$

Table 31-4. The Korean food recognition variables in the residence areas

N(%)

Korean food	Residence area			
	Los Angeles	New York	Total	
Total	995(63.86)	563(36.14)	1558(100)	
Kimchi	253(25.43)	213(37.83)	466(29.91)	
Kimchi (Multiple answers)				
Kkakdugi	168(16.88)	88(15.63)	256(16.43)	
Mul-kimchi	132(13.27)	58(10.30)	190(12.20)	$df=6$
Oi-sobagi	119(11.96)	56(9.95)	175(11.23)	$\chi^2=27.89^{***}$
Chonggak-kimchi	128(12.86)	53(9.41)	181(11.62)	
Gat kimchi	92(9.25)	46(8.17)	138(8.86)	
Yeolmu-kimchi	103(10.35)	49(8.70)	152(9.76)	
Total	370(59.87)	248(40.13)	618(100)	
Dessert (Multiple answers)				
Sikhye	73(19.73)	30(12.10)	103(16.67)	
Sujeonggwa	33(8.92)	29(11.69)	62(10.03)	$df=5$
Dasik	44(11.89)	31(12.50)	75(12.14)	$\chi^2=7.78$
Hangwa	132(35.68)	88(35.48)	220(35.60)	
Tteok	43(11.62)	37(14.92)	80(12.94)	
Yaksik	45(12.16)	33(13.31)	78(12.62)	

*** $p < 0.01$

② 가설 4-2 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.

가설 4-2인 ‘인구통계학적 특성에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 32~Table 36과 같다.

성별에 따른 한국음식 기호도의 교차분석 결과는 Table 32와 같다. ‘불고기’, ‘갈비구이’와 같이 육류 음식의 기호도가 유의적으로 여성보다 남성이 높았다. 이는 미국 여성보다 미국 남성이 불고기를 더 선호하였다는 주나미 등 (2001)의 연구와 같은 결과였다.

Table 32. The Korean food preference variables in the genders

Korean food	Gender			N(%)
	Male	Female	Total	
Total	333(44.64)	413(55.36)	746(100)	
Bulgogi	84(25.23)	80(19.37)	164(21.98)	
Galbi-gui	65(19.52)	66(15.98)	131(17.56)	
Bibimbap	53(15.92)	53(12.83)	106(14.21)	
Kimchi	36(10.81)	66(15.98)	102(13.67)	
Dolsot-bibimbap	33(9.91)	32(7.75)	65(8.71)	$df = 9$ $\chi^2 = 20.07^{**}$
Pajeon	14(4.20)	37(8.96)	51(6.84)	
Japchae	10(3.00)	23(5.57)	33(4.42)	
Kimchijeon	15(4.50)	18(4.36)	33(4.42)	
Sundubu-jjigae	12(3.60)	19(4.60)	31(4.16)	
Gun-mandu	11(3.30)	19(4.60)	30(4.02)	

** $p < 0.05$

연령에 따른 한국음식 기호도의 교차분석 결과는 Table 33과 같다.

유의수준 1%하에서 유의하므로 연령에 따라 한국음식 기호도의 차이가 있음을 알 수 있다.

‘10대’의 경우 ‘배추김치(33.33%)’, 40대의 경우 ‘갈비구이(27.19%)’ ‘50대’의 경우 ‘비빔밥(27.08%)’의 기호도가 타 연령대보다 높게 나타났다. ‘60대 이상’의 경우는 ‘돌솥비빔밥(16.67%)’의 기호도가 타 연령대보다 높게 나타났는데, 이는 노년층에서 건강에 대한 관심이 증가하면서 채식음식에 대한 선호도가 증가한 것으로 보인다.

Table 33. The Korean food preference variables in the age groups

Korean food	Age						Total	N(%)
	Under	20~	30~	40~	50~	Over		
	19	29	39	49	59	60		
Total	30(4.02)	326(43.70)	216(28.95)	114(15.28)	48(6.43)	12(1.61)	746(100)	
Bulgogi	7(23.33)	74(22.70)	52(24.07)	23(20.18)	7(14.58)	1(8.33)	164(21.98)	
Galbi-gui	3(10.00)	48(14.72)	44(20.37)	31(27.19)	3(6.25)	2(16.67)	131(17.56)	
Bibimbap	4(13.33)	49(15.03)	26(12.04)	13(11.40)	13(27.08)	1(8.33)	106(14.21)	
Kimchi	10(33.33)	45(13.80)	21(9.72)	14(12.28)	11(22.92)	1(8.33)	102(13.67)	$df=45$
Dolsot-bibimbap	1(3.33)	36(11.04)	15(6.94)	9(7.89)	2(4.17)	2(16.67)	65(8.71)	$\chi^2=$
Pajeon	1(3.33)	18(5.52)	18(8.33)	8(7.02)	5(10.42)	1(8.33)	51(6.84)	71.93***
Japchae	0(0.00)	15(4.60)	9(4.17)	7(6.14)	1(2.08)	1(8.33)	33(4.42)	
Kimchijeon	0(0.00)	14(4.29)	12(5.56)	5(4.39)	2(4.17)	0(0.00)	33(4.42)	
Sundubu-jjigae	0(0.00)	16(4.91)	12(5.56)	1(0.88)	1(2.08)	1(8.33)	31(4.16)	
Gun-mandu	4(13.33)	11(3.37)	7(3.24)	3(2.63)	3(6.25)	2(16.67)	30(4.02)	

*** $p < 0.01$

월평균 소득에 따른 한국음식 기호도의 교차분석 결과는 Table 34와 같이 유의적인 차이를 보이지 않았다.

Table 34. The Korean food preference variables in the salary brackets

Korean food	Average salary per month(\$)					Total	N(%)
	Under 3,000	3,000~4,000	4,000~5,000	5,000~6,000	Over 6,000		
	Total	269(40.82)	135(20.49)	70(10.62)	53(8.04)		
Bulgogi	58(21.56)	31(22.96)	19(27.14)	10(18.87)	26(19.70)	144(21.85)	
Galbi-gui	39(14.50)	21(15.56)	13(18.57)	12(22.654)	23(17.42)	108(16.39)	
Bibimbap	43(15.99)	15(11.11)	9(12.86)	10(18.87)	23(17.42)	100(15.17)	
Kimchi	42(15.61)	18(13.33)	7(10.00)	8(15.09)	19(14.39)	94(14.26)	
Preference (Multiple answers)	Dolsot-bibimbap	25(9.29)	18(13.33)	4(5.71)	2(3.77)	12(9.09)	61(9.26)
	Pajeon	23(8.55)	9(6.67)	6(8.57)	2(3.77)	6(4.55)	46(6.98)
	Japchae	10(3.72)	6(4.44)	2(2.86)	1(1.89)	8(6.06)	27(4.10)
	Kimchijeon	11(4.09)	7(5.19)	4(5.71)	2(3.77)	7(5.30)	31(4.70)
	Sundubu-jjigae	9(3.35)	3(2.22)	4(5.71)	1(1.89)	3(2.27)	20(3.03)
	Gun-mandu	9(3.35)	7(5.19)	2(2.86)	5(9.43)	5(3.79)	28(4.25)

$df=36$
 $\chi^2=25.95$

월평균 외식횟수에 따른 한국음식 기호도의 교차분석 결과는 Table 35와 같다.

유의수준 1%하에서 유의하므로 월평균 외식횟수에 따라 한국음식 기호도의 차이가 있음을 알 수 있다. 월평균 외식횟수가 '21~30회'인 경우 '불고기'의 기호도가 27.45%로서 다른 군에 비해 높게 나타났으며, '31회 이상'의 경우 '갈비구이'의 기호도가 30.43%로 다른 군에 비해 높게 나타났다.

Table 35. The Korean food preference variables in the number of monthly eating-outs

Korean food	Eating-out per month					Total	N(%)
	Under 5	5~10	11~20	21~30	Over 31		
Total	146(19.57)	313(41.96)	213(28.55)	51(6.84)	23(3.08)	746(100)	
Bulgogi	32(21.92)	70(22.36)	43(20.19)	14(27.45)	5(21.74)	164(21.98)	
Galbi-gui	34(23.29)	60(19.17)	27(12.68)	3(5.88)	7(30.43)	131(17.56)	
Bibimbap	23(15.75)	29(9.27)	47(22.07)	5(9.80)	2(8.70)	106(14.21)	
Kimchi	19(13.01)	48(15.34)	27(12.68)	5(9.80)	3(13.04)	102(13.67)	
Preference (Multiple answers)							$df=36$ $\chi^2=70.85^{***}$
Dolsot-bibimbap	10(6.85)	32(10.22)	14(6.57)	9(17.65)	0(0.00)	65(8.71)	
Pajeon	10(6.85)	21(6.71)	14(6.57)	6(11.76)	0(0.00)	51(6.84)	
Japchae	2(1.37)	21(6.71)	10(4.69)	0(0.00)	0(0.00)	33(4.42)	
Kimchijeon	8(5.48)	11(3.51)	7(3.29)	5(9.80)	2(8.70)	33(4.42)	
Sundubu-jjigae	2(1.37)	9(2.88)	15(7.04)	3(5.88)	2(8.70)	31(4.16)	
Gun-mandu	6(4.11)	12(3.83)	9(4.23)	1(1.96)	2(8.70)	30(4.02)	

*** $p < 0.01$

거주지역에 따른 한국음식 기호도의 교차분석 결과는 Table 36과 같다.

유의수준 1%하에서 유의하므로 연령에 따라 한국음식 기호도의 차이가 있음을 알 수 있다. ‘불고기’와 ‘갈비구이’의 기호도는 로스엔젤레스가 뉴욕보다 높았으며, ‘김치’와 ‘순두부찌개’의 기호도는 뉴욕이 높게 나타났다. 이는 뉴욕 거주자들이 건강 음식에 대한 관심과 기호도가 더 높은 것으로 보인다.

Table 36. The Korean food preference variables in the residence areas

N(%)

Korean food	Residence area		
	Los Angeles	New York	Total
Total	433(58.04)	313(41.96)	746(100)
Bulgogi	99(22.86)	65(20.77)	164(21.98)
Galbi-gui	93(21.48)	38(12.14)	131(17.56)
Bibimbap	62(14.32)	44(14.06)	106(14.21)
Kimchi	47(10.85)	55(17.57)	102(13.67)
Dolsot-bibimbap	35(8.08)	30(9.58)	65(8.71)
Pajeon	28(6.47)	23(7.35)	51(6.84)
Japchae	19(4.39)	14(4.47)	33(4.42)
Kimchijeon	23(5.31)	10(3.19)	33(4.42)
Sundubu-jjigae	15(3.46)	16(5.11)	31(4.16)
Gun-mandu	12(2.77)	18(5.75)	30(4.02)

Preference
(Multiple
answers)

$df = 9$
 $\chi^2 = 23.11$ ***

*** $p < 0.01$

③ 가설 4-3 : 인구통계학적 특성에 따라 한국음식 만족도에 차이가 있을 것이다.

가설 4-3인 ‘인구통계학적 특성에 따라 한국음식 만족도에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 독립이표본검정(t-test) 및 일원배치 분산분석(One-way ANOVA)을 실시하였다. 더욱이 분산분석 시 인구통계학적 특성에 따라 만족도의 차이가 존재하였다면, 구성원의 여러 유형 중 두 군씩 각각을 비교하기 위해 다중비교(multiple comparison)를 실시하였으며, 검정방법은 Tukey에 의한 방법을 선택하였다. 통계문헌상 많은 다중비교 검정절차가 존재하나, 가장 자주 사용되고 받아들여지는 것으로 Tukey의 검정과 SNK(Student-Newman-Keuls) 검정을 들 수 있다. Tukey의 다중비교는 HSD(Honestly Significant Difference) 검정이라 부르기도 하며, 일반적으로 분산분석시 유의한 결과가 나왔을 경우, 추가적으로 가능한 처리 쌍들 간의 비교시 사용된다(성내경, 1997).

Table 37은 조사도구의 타당성 검증인 요인분석을 통해 얻어진 구성개념에 대한 조작적 정의를 사용하여 성별에 따라 한국음식 만족도 차이를 검정한 t-test 결과이다.

한국음식 만족도는 유의수준 1% 및 5%하에서 유의한 차이가 있어 성별에 따라 한국음식 만족도에 유의한 차이가 발생함을 알 수 있다. 한국음식 만족도 요인은 여성의 만족도가 남성의 만족도보다 높게 나타났다. 한국거주 외국 학생들의 한국음식에 대한 연구(김미현, 2009)에도 남성(66.66%)보다는 여성(75.86%)의 한국음식 만족도가 높았다.

연령에 따라 한국음식 만족도 차이를 검정한 결과는 Table 38과 같다. 한국음식 만족도 모두 유의수준 10%하에서도 유의한 차이가 나타나지 않았다.

Table 37. The Korean food satisfaction variables in the genders

Factor	Male		Female		t-value
	Mean	SD	Mean	SD	
General satisfaction	4.0554	0.7995	4.1993	0.7454	-2.11**
Satisfaction with the taste	3.7708	0.8023	3.9532	0.8066	-2.72***
Tableware and decorations	4.0021	0.8701	4.2010	0.7684	-2.72***

** $p < 0.05$, *** $p < 0.01$

Table 38. The Korean food satisfaction variables in the age groups

Factor	Age						F-value
	Under 19	20~29	30~39	40~49	50~59	Over 60	
General satisfaction	4.023	4.137	4.283	4.318	4.319	4.157	1.81
Satisfaction with the taste	3.745	3.920	3.938	4.062	4.100	4.033	1.30
Tableware and decorations	4.092	4.195	4.163	4.242	4.322	4.241	0.51

월평균 소득에 따라 한국음식 만족도 차이를 검정한 결과는 Table 39와 같다.

한국음식 만족도 중 ‘전반적 만족도’와 ‘식기 및 데코레이션 만족도’는 유의수준 1%하에서, ‘맛에 대한 만족도’는 유의수준 10%하에서 유의한 차이가 있음을 알 수 있다. 따라서 월평균 소득에 따라 한국음식 만족도에 유의한 차이가 발생함을 알 수 있다.

‘\$6,000이상’ 소득군의 만족도가 가장 높게 나타났는데 이는 미국 내 고급 한식당을 이용한 결과로 보인다. ‘\$5,000~\$6,000’ 소득군의 만족도가 가장 낮았다.

Table 39. The Korean food satisfaction variables in the salary brackets

Factor	Average salary per month(\$)					F-value
	Under 3,000	3,000~ 4,000	4,000~ 5,000	5,000~ 6,000	Over 6,000	
General satisfaction	4.291 <i>b</i>	4.226 <i>b</i>	4.099 <i>c</i>	3.918 <i>d</i>	4.422 <i>a</i>	5.66***
Satisfaction with the taste	4.005 <i>b</i>	3.897 <i>b</i>	3.954 <i>bc</i>	3.788 <i>c</i>	4.110 <i>a</i>	2.16*
Tableware and decorations	4.324 <i>a</i>	4.183 <i>b</i>	4.087 <i>b</i>	3.971 <i>c</i>	4.350 <i>a</i>	3.79***

* $p < 0.10$, *** $p < 0.01$

월평균 외식횟수에 따라 한국음식 만족도 차이를 검정한 결과는 Table 40과 같다.

한국음식 만족도 중 ‘전반적 만족도’의 경우 유의수준 5%하에서 유의한 차이가 있음을 알 수 있다. 따라서 월평균 외식횟수에 따라 한국음식의 ‘전반적 만족도’에 유의한 차이가 발생함을 알 수 있다.

월평균 외식횟수에 따른 ‘전반적 만족도’의 다중비교를 실시한 결과 외식횟수가 증가할수록 한국음식 만족도가 증가하는 경향이었다.

‘31회 이상’의 만족도가 가장 높은 4.385로 나타났으며, ‘5회 미만’은 4.120, ‘5~10회’ 4.153으로 조사되었다.

Table 40. The Korean food satisfaction variables in the number of monthly eating-outs

Factor	Eating-out per month					F-value
	Under 5	5~10	11~20	21~30	Over 31	
General satisfaction	4.120 <i>c</i>	4.153 <i>bc</i>	4.365 <i>ab</i>	4.269 <i>abc</i>	4.385 <i>a</i>	3.05**
Satisfaction with the taste	3.926	3.905	4.042	3.996	4.094	1.04
Tableware and decorations	4.156	4.162	4.306	4.136	4.302	1.14

** $p < 0.05$

거주지역에 따라 한국음식 만족도 차이를 검정한 결과는 Table 41과 같다.

한국음식 만족도는 모두 유의수준 1%하에서 유의한 차이가 있음을 알 수 있다. 따라서 거주지역에 따라 한국음식 만족도에 유의한 차이가 발생함을 알 수 있다.

뉴욕 지역보다 로스엔젤레스 지역 응답자의 만족도가 보다 높게 나타났다. 이는 로스엔젤레스 지역이 아시안계 미국인이 많고, 한인 타운을 중심으로 한국 문화를 쉽게 접할 수 있는 곳이기 때문에 한국음식에 대한 친숙성도 높아 한국음식에 대한 만족도가 높게 나온 것으로 생각되어진다.

‘전체적인 만족도’는 로스엔젤레스가 4.42, 뉴욕이 4.00였으며, ‘맛에 대한 만족도’는 로스엔젤레스가 4.10, 뉴욕이 3.80였으며, ‘식기 및 데코레이션 만족도’는 로스엔젤레스가 4.37, 뉴욕이 4.03이었다. 뉴욕 거주자의 ‘맛에 대한 만족도’가 비교적 낮았는데, 뉴욕 한식당의 맛에 대한 연구가 필요하다.

Table 41. The Korean food satisfaction variables in the residence areas

Factor	Los Angeles		New York		t-value
	Mean	SD	Mean	SD	
General satisfaction	4.4235	0.6368	4.0026	0.8412	7.21***
Satisfaction with the taste	4.1041	0.7403	3.8075	0.8504	4.76***
Tableware and decorations	4.3676	0.6935	4.0261	0.9017	5.42***

*** $p < 0.01$

5. 가설 5 : 한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.

① 가설 5-1 : 한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있을 것이다.

가설 5-1인 ‘한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식 인지도에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 42와 같다.

한국음식 메뉴 중 ‘밥류’, ‘죽류’, ‘면류’, ‘찌개, 전골’, ‘짬류’, ‘전류’, ‘나물류’, ‘후식류’의 경우 유의수준 10%하에서도 유의하지 않았으며, ‘국류’, ‘김치류’의 경우 유의수준 1%하에서, ‘구이류’, ‘조림류’의 경우 유의수준 5%하에서, ‘탕류’의 경우 유의수준 10%하에서 유의한 차이를 보이고 있다.

한국음식 섭취 횟수가 많을수록 한국음식에 대한 인지도가 높았다.

한국음식을 15회 이상 섭취한 군에서 일반적으로 인지도가 낮은 음식인 ‘된장국(13.48%)’, ‘해장국(7.24%)’, ‘콩나물국(9.76%)’, ‘양 · 대창구이(7.87%)’, ‘김구이(5.07%)’, ‘고추전(6.66)’, ‘오징어볶음(20.77%)’, ‘낙지볶음(19.29%)’, ‘도라지(6.95%)’, ‘총각김치(12.85%)’가 다른 군에 비해 인지도가 높게 나타났다.

Table 42-1. The Korean food recognition variables in the frequencies of eating Korean food

N(%)

Korean food	Frequency of eating Korean food					Total	
	1~4	5~9	10~14	Over 15			
Total	94(4.22)	254(11.41)	216(9.70)	1663(74.67)	2227(100)		
Boiled rice (Multiple answers)	Dolsot-bibimbap	21(22.34)	53(20.87)	44(20.37)	305(18.34)	423(18.99)	
	Jangeo-bibimpap	4(4.26)	14(5.51)	13(6.02)	115(6.92)	146(6.56)	
	Bulgogi-bibimpap	12(12.77)	32(12.60)	23(10.65)	248(14.91)	315(14.14)	$d_f=21$
	Bibimbap	22(23.40)	58(22.83)	56(25.93)	303(18.22)	439(19.71)	$\chi^2=$
	Sanchae-bibimbap	5(5.32)	18(7.09)	18(8.33)	172(10.35)	213(9.56)	27.44
	Ogokbap	13(13.83)	20(7.87)	15(6.94)	115(6.92)	163(7.32)	
	Gimbap	6(6.38)	19(7.48)	17(7.87)	148(8.90)	190(8.53)	
	Kimchi-bokkeumbap	11(11.70)	40(15.75)	30(13.89)	257(15.45)	338(15.18)	
Total	36(5.15)	71(10.16)	52(7.44)	540(77.25)	699(100)		
Porridge (Multiple answers)	Jeonbokjuk	5(13.89)	11(15.49)	8(15.38)	94(17.41)	118(16.88)	
	Saeujuk	3(8.33)	9(12.68)	11(21.15)	77(14.26)	100(14.31)	$d_f=18$
	Yachaejuk	10(27.78)	9(12.68)	7(13.46)	97(17.96)	123(17.60)	$\chi^2=$
	Haesanmuljuk	2(5.56)	4(5.63)	12(23.08)	74(13.70)	92(13.16)	24.62
	Hobakjuk	6(16.67)	11(15.49)	47(7.69)	65(12.04)	86(12.30)	
	Patjuk	8(22.22)	16(22.54)	7(13.46)	83(15.37)	114(16.31)	
Jatjuk	2(5.56)	11(15.49)	3(5.77)	50(9.26)	66(9.44)		
Total	66(5.03)	130(9.92)	126(9.61)	989(75.44)	1311(100)		
Noodle (Multiple answers)	Mul-naengmyeon	4(6.06)	22(16.92)	16(12.70)	178(18.00)	220(16.78)	
	Bibim-naengmyeon	11(16.67)	21(16.15)	24(19.05)	178(18.00)	234(17.85)	$d_f=18$
	Hoe-naengmyeon	5(7.58)	12(9.23)	15(11.90)	102(10.31)	134(10.22)	$\chi^2=$
	Kalguksu	13(19.70)	15(11.54)	18(14.29)	120(12.13)	166(12.66)	19.46
	Makguksu	5(7.58)	14(10.77)	13(10.32)	112(11.32)	144(10.98)	
	Onmyeon	6(9.09)	12(9.23)	9(7.14)	98(9.91)	125(9.53)	
Japchae	22(33.33)	34(26.15)	31(24.60)	201(20.32)	288(21.97)		
Total	62(4.69)	96(7.26)	100(7.56)	1065(80.50)	1323(100)		
Broth (Multiple answers)	Seolleongtang	2(3.23)	10(10.42)	15(15.00)	155(14.55)	182(13.76)	
	Samgyetang	10(16.13)	17(17.71)	12(12.00)	127(11.92)	166(12.55)	
	Haemultang	11(17.74)	14(14.58)	17(17.00)	147(13.80)	189(14.29)	$d_f=24$
	Galbitang	6(9.68)	14(14.58)	19(19.00)	176(16.53)	215(16.25)	$\chi^2=$
	Chueotang	6(9.68)	7(7.29)	3(3.00)	35(3.29)	51(3.85)	34.55*
	Gomtang	5(8.06)	11(11.46)	5(5.00)	92(8.64)	111(8.54)	
	Gamjatang	8(12.90)	6(6.25)	5(5.00)	92(8.64)	111(8.39)	
	Yukgaejang	5(8.06)	7(7.29)	14(14.00)	146(13.71)	172(13.00)	
Minsok-gukbap	9(14.52)	10(10.42)	10(1.000)	95(8.92)	124(9.37)		

* $p < 0.10$

Table 42-2. The Korean food recognition variables in the frequencies of eating Korean food

N(%)

Korean food	Frequency of eating Korean food						
	1~4	5~9	10~14	Over 15	Total		
Total	60(4.70)	101(7.92)	121(9.48)	994(77.90)	1276(100)		
Soup (Multiple answers)	Manduguk	22(36.67)	29(28.71)	29(23.97)	216(21.73)	296(23.20)	
	Tteokguk	5(8.33)	16(15.84)	8(6.61)	76(7.65)	105(8.23)	
	Bugeotguk	6(10.00)	3(2.97)	4(3.31)	45(4.53)	58(4.55)	$df=21$
	Doenjangguk	3(5.00)	8(7.92)	12(9.92)	134(13.48)	157(12.30)	$\chi^2=$
	Miyeokguk	9(15.00)	15(14.85)	23(19.01)	166(16.70)	213(16.69)	41.25***
	Haejangguk	2(3.33)	4(3.96)	6(4.96)	72(7.24)	84(6.58)	
	Kongnamul guk	2(3.33)	6(5.94)	5(4.13)	97(9.76)	110(8.62)	
	Dubuguk	11(18.33)	20(19.80)	34(28.10)	188(18.91)	253(19.83)	
Total	73(5.16)	132(9.32)	130(9.18)	1081(76.34)	1416(100)		
Stew and Chowder (Multiple answers)	Kimchi-jjigae	18(24.66)	39(29.55)	30(23.08)	246(22.76)	333(23.52)	
	Doenjang-jjigae	5(6.85)	8(6.06)	12(9.23)	132(12.21)	157(11.09)	
	Sundubu-jjigae	15(20.55)	28(21.21)	22(16.92)	185(17.11)	250(17.66)	$df=16$
	Gopchang-jeongol	8(10.96)	9(6.82)	13(10.00)	105(9.71)	135(9.53)	$\chi^2=3.95$
	Saengseon-jjigae	8(10.96)	15(11.36)	9(6.92)	111(10.27)	143(10.10)	
	Haemul-jeongol	7(9.59)	15(11.36)	23(17.69)	131(12.12)	176(12.43)	
	Bullak-jeongol	2(2.74)	7(5.30)	8(6.15)	71(6.57)	88(6.21)	
	Guksu-jeongol	10(13.70)	11(8.33)	13(10.00)	100(9.25)	134(9.46%)	
Total	82(8.07)	98(9.65)	105(10.33)	731(71.95)	1016(100)		
Steamed (Multiple answers)	So-galbijjim	15(18.29)	29(29.59)	27(25.71)	182(24.90)	253(24.90)	$df=12$
	Dwaeji-galb jim	9(10.98)	20(20.41)	19(18.10)	155(21.20)	203(19.98)	$\chi^2=17.12$
	Jeyuk-bossam	12(14.63)	9(9.18)	14(13.33)	110(15.05)	145(14.27)	
	Agwijjim	7(8.54)	7(7.14)	4(3.81)	54(7.39)	72(7.09)	
	Jin-manduv	39(47.56)	33(33.67)	41(39.05)	230(31.46)	343(33.76)	
Total	115(6.20)	205(11.06)	174(9.39)	1360(73.35)	1854(100)		
Grilled (Multiple answers)	Bulgogi	29(25.22)	54(26.34)	36(20.69)	281(20.66)	400(21.57)	
	Galbi-gui	36(31.30)	50(24.39)	42(24.14)	261(19.19)	389(20.98)	
	Saengseon-gui	17(14.78)	20(9.76)	17(9.77)	164(12.06)	218(11.76)	$df=24$
	Deungsim-gui	14(12.17)	23(11.22)	25(14.37)	162(11.91)	224(12.08)	$\chi^2=$
	Sam gyeopsal	11(9.57)	18(8.78)	23(13.22)	166(12.21)	218(11.76)	33.49**
	Yang	0(0.00)	9(4.39)	4(2.30)	57(4.19)	70(3.78)	
	-gopchang-gui						
	Dak-galbi	4(3.48)	12(5.85)	12(6.90)	107(7.87)	135(7.28)	
	Jangeo-gui	4(3.48)	12(5.85)	9(5.17)	93(6.84)	118(6.36)	
Gim-gui	0(0.00)	7(3.41)	6(3.45)	69(5.07)	82(4.42)		

* $p < 0.10$, *** $p < 0.01$

Table 42-3. The Korean food recognition variables in the frequencies of eating Korean food

N(%)

Korean food		Frequency of eating Korean food					
		1~4	5~9	10~14	Over 15	Total	
Total		72(5.02)	134(9.34)	133(9.27)	1096(76.38)	1435(100)	
Fried (Multiple answers)	Kimchijeon	13(18.06)	22(16.42)	29(21.80)	262(23.91)	326(22.72)	$df=21$ $\chi^2=19.92$
	Pajeon	19(26.39)	34(25.37)	32(24.06)	240(21.90)	325(22.65)	
	Nokdujeon	3(4.17)	7(5.22)	10(7.52)	67(6.11)	87(6.06)	
	Wanjajeon	9(12.50)	10(7.46)	7(5.26)	66(6.02)	92(6.41)	
	Saengseon jeon	6(8.33)	12(8.96)	8(6.02)	86(7.85)	112(7.80)	
	Gochujeon	1(1.39)	8(5.97)	5(3.76)	73(6.66)	87(6.06)	
	Gamjajeon	7(9.72)	13(9.70)	9(6.77)	101(9.22)	130(9.06)	
	Gun-mandu	14(19.44)	28(20.90)	33(24.81)	201(18.34)	276(19.23)	
Total		30(4.28)	58(8.27)	57(8.13)	556(79.32)	701(100)	
Braised (Multiple answers)	Eundaegu-jorim	2(6.67)	9(15.52)	6(10.53)	113(20.32)	130(18.54)	$df=15$ $\chi^2=25.47^{**}$
	Bugeo-jorim	2(6.67)	7(12.07)	6(10.53)	66(11.87)	81(11.55)	
	Dubu-jorim	16(53.33)	17(29.31)	15(26.32)	132(23.74)	180(25.68)	
	Godeungeo-jorim	4(13.33)	10(17.24)	7(12.28)	91(16.37)	112(15.98)	
	Daknalgae-jorim	5(16.67)	12(20.69)	18(31.58)	100(17.99)	135(19.26)	
	Sogogichae-jorim	1(3.33)	3(5.17)	5(8.77)	54(9.71)	63(8.99)	
Total		64(6.88)	99(10.65)	88(9.46)	679(73.01)	930(100)	
Stir-fried (Multiple answers)	Ojingeo-bokkeum	7(10.94)	17(17.17)	10(11.36)	141(20.77)	175(18.82)	$df=12$ $\chi^2=21.83^{**}$
	Nakji-bokkeum	8(12.50)	12(12.12)	12(13.64)	131(19.29)	163(17.53)	
	Beoseot-bokkeum	17(26.56)	18(18.18)	18(20.45)	130(19.15)	183(19.68)	
	Tteokbokki	12(18.75)	24(24.24)	27(30.68)	133(19.59)	196(21.08)	
	Dakgogi-bokkeum	20(31.25)	28(28.28)	21(23.86)	144(21.21)	213(22.90)	
Total		59(6.08)	88(9.07)	104(10.72)	719(74.12)	970(100)	
Herb salad (Multiple answers)	Sigeumchi	10(16.95)	23(26.14)	23(22.12)	143(19.89)	199(20.52)	$df=18$ $\chi^2=14.40$
	Kongnamul	16(27.12)	18(20.45)	23(22.12)	168(23.37)	225(23.20)	
	Gosari	6(10.17)	6(6.82)	4(3.85)	62(8.625)	78(8.04)	
	Doraji	2(3.39)	4(4.55)	6(5.77)	50(6.95)	62(6.39)	
	Mu-saengchae	9(15.25)	15(17.05)	12(11.54)	97(13.49)	133(13.71)	
	Hobak-namul	7(11.86)	7(7.95)	7(6.73)	60(8.34)	81(8.35)	
Total		9(15.25)	15(17.05)	29(27.88)	139(19.33)	192(19.79)	

** $p < 0.05$

Table 42-4. The Korean food recognition variables in the frequencies of eating Korean food

N(%)

Korean food	Frequency of eating Korean food				Total		
	1~4	5~9	10~14	Over 15			
Total	85(5.46)	150(9.63)	140(8.99)	1183(75.93)	1558(100)		
Kimchi (Multiple answers)	kimchi	37(43.53)	71(47.33)	51(36.43)	307(25.95)	466(29.91)	$df=18$ $\chi^2=61.19^{***}$
	kkakdugi	11(12.94)	18(12.00)	23(16.43)	204(17.24)	256(16.43)	
	mul-kimchi	13(15.29)	9(6.00)	14(10.00)	154(13.02)	190(12.20)	
	oi-sobagi	6(7.06)	9(6.00)	15(10.71)	145(12.26)	175(11.23)	
	chonggak-kimchi	5(5.88)	14(9.33)	10(7.14)	152(12.85)	181(11.62)	
	Gat kimchi	4(4.71)	7(4.67)	13(9.29)	114(9.64)	138(8.86)	
yeolmu-kimchi	9(10.59)	22(14.67)	14(10.00)	107(9.04)	152(9.76)		
Total	49(7.93)	71(11.49)	62(10.03)	436(70.55)	618(100)		
Dessert (Multiple answers)	sikhye	8(16.33)	16(22.54)	10(16.13)	69(15.83)	103(16.67)	$df=15$ $\chi^2=10.66$
	sujeonggwa	7(14.29)	3(4.23)	5(8.06)	47(10.78)	62(10.03)	
	dasik	4(8.16)	8(11.27)	11(17.74)	52(11.93)	75(12.14)	
	hangwa	17(34.69)	26(36.62)	20(32.26)	157(36.01)	220(35.60)	
	tteok	5(10.20)	11(15.49)	10(16.13)	54(12.39)	80(12.94)	
yaksik	8(16.33)	7(9.86)	6(9.68)	57(13.07)	78(12.62)		

*** $p < 0.01$

② 가설 5-2 : 한국음식 섭취 횟수에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.

가설 5-2인 ‘한국음식 섭취 횟수에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 43 과 같다. 결과를 살펴보면 유의수준 10%하에서도 유의한 차이를 보이고 있지 않다.

Table 43. The Korean food preference variables in the frequencies of eating Korean food

Korean food	Frequency of eating Korean food				Total	N(%)
	1~4	5~9	10~14	Over 15		
Total	75(10.05)	97(13.00)	84(11.26)	490(65.68)	746(100)	
Bulgogi	17(22.67)	21(21.65)	12(14.29)	114(23.27)	164(21.98)	
Galbi-gui	19(25.33)	11(11.34)	15(17.86)	86(17.55)	131(17.56)	
Bibimbap	6(8.00)	15(15.46)	15(17.86)	70(14.29)	106(14.21)	
Kimchi	10(13.33)	13(13.40)	11(13.10)	68(13.88)	102(13.67)	
Dolsot-bibimbap	3(4.00)	10(10.31)	6(7.14)	46(9.39)	65(8.71)	$df=27$ $\chi^2=$ 33.41
Pajeon	8(10.67)	8(8.25)	8(9.52)	27(5.51)	51(6.84)	
Japchae	3(4.00)	6(6.19)	6(7.14)	18(3.67)	33(4.42)	
Kimchijeon	1(1.33)	4(4.12)	0(0.00)	28(5.71)	33(4.42)	
Sundubu-jjigae	4(5.33)	3(3.09)	5(5.95)	19(3.88)	31(4.16)	
Gun-mandu	4(5.33)	6(6.19)	6(7.14)	14(2.86)	30(4.02)	

③ 가설 5-3 : 한국음식 섭취 횟수에 따라 한국음식 만족도에 차이가 있을 것이다.

한국음식 섭취 횟수에 따른 한국음식 만족도 차이를 검정한 결과는 Table 44와 같다.

한국음식 만족도 모두 유의수준 1%하에서 유의한 차이가 있음을 알 수 있다. 따라서 한국음식 섭취에 따라 한국음식 만족도에 유의한 차이가 발생함을 알 수 있다.

대체적으로 한국음식 섭취 횟수가 많을수록 한국음식에 대한 만족도가 높았다. 한국음식 섭취 횟수가 ‘5회 미만’이면 ‘전반적인 만족도’가 4이하로 낮았다. 따라서 한국음식을 세계화하기 위해서는 미국인들을 대상으로 지속적인 시식회가 필요하다.

Table 44. The Korean food satisfaction variables in the frequencies of eating Korean food

Factor	Frequency of eating Korean food				t-value
	1~4	5~9	10~14	Over 15	
General satisfaction	3.720 <i>c</i>	4.059 <i>b</i>	4.066 <i>b</i>	4.395 <i>a</i>	22.30***
Satisfaction with the taste	3.710 <i>b</i>	3.789 <i>b</i>	3.869 <i>b</i>	4.077 <i>a</i>	7.35***
Tableware and decorations	3.791 <i>c</i>	4.065 <i>b</i>	4.132 <i>b</i>	4.337 <i>a</i>	11.08***

*** $p < 0.01$

6. 가설 6 : 선호조리방법에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다.

① 가설 6-1 : 선호조리방법에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.

가설 6-1인 ‘선호조리방법에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 45~Table 47과 같다.

육류요리 선호조리방법에 따라 한국음식 기호도 차이는 유의수준 1%하에서 유의한 차이를 보였으나 생선요리와 채소요리 선호조리방법에 따라 한국음식 기호도는 유의수준 10%하에서도 차이를 보이지 않았다.

육류요리 선호조리방법 중 구이(grill)를 선호하는 군에서 ‘불고기(22.64%)’와 ‘갈비구이(20.20%)’ 선호도가 높았다.

Table 45. The Korean food preference variables in the selections of cooking method of meat

N(%)

Korean food	Selected cooking method of meat								Total
	Blanching	Steaming	Frying	Saute	Grilling	Baking	Boiling	Stewing	
Total	15(1.03)	137(9.38)	177(12.11)	171(11.70)	614(42.03)	108(7.39)	56(3.83)	183(12.53)	1461(100)
Bulgogi	2(13.33)	35(25.55)	42(23.73)	28(16.37)	139(22.64)	23(21.30)	15(26.79)	37(20.22)	321(21.97)
Galbi-gui	0(0.00)	19(13.87)	29(16.38)	35(20.47)	124(20.20)	16(14.81)	7(12.50)	27(14.75)	257(17.59)
Bibimbap	2(13.33)	20(14.60)	26(14.69)	23(13.45)	85(13.84)	8(7.41)	16(28.57)	35(19.13)	215(14.72)
Kimchi	3(20.00)	19(13.87)	26(14.69)	22(12.87)	81(13.19)	21(19.44)	7(12.50)	21(11.48)	200(13.69)
Dolsot-bibimbap	1(6.67)	14(10.22)	8(4.52)	21(12.28)	42(6.84)	13(12.04)	0(0.00)	15(8.20)	114(7.80)
Pajeon	5(33.33)	8(5.84)	10(5.65)	16(9.36)	36(5.86)	11(10.19)	1(1.79)	15(8.20)	102(6.98)
Japchae	1(6.67)	5(3.65)	6(3.39)	7(4.09)	30(4.89)	7(6.48)	1(1.79)	7(3.83)	64(4.38)
Kimchijeon	0(0.00)	1(0.73)	16(9.04)	7(4.09)	26(4.23)	5(4.63)	5(8.93)	9(4.92)	69(4.72)
Sundubu-jjigae	1(6.67)	12(8.76)	5(2.82)	5(2.92)	25(4.07)	0(0.00)	2(3.57)	10(5.46)	60(4.11)
Gun-mandu	0(0.00)	4(2.92)	9(5.08)	7(4.09)	26(4.23)	4(3.70)	2(3.57)	7(3.83)	59(4.04)

Preference
(Multiple
answers)

$df=63$
 $\chi^2=103.9$
6 ***

*** $p < 0.01$

Table 46.

The Korean food preference variables in the selections of cooking method of fish

N(%)

Korean food	Selected cooking method of fish									
	Blanching	Steaming	Frying	Saute	Grilling	Baking	Boiling	Stewing	Total	
Total	25(1.74)	230(16.05)	288(20.10)	117(8.16)	464(32.38)	194(13.54)	57(3.98)	58(4.05)	1433(100)	
Bulgogi	4(16.00)	52(22.61)	59(20.49)	24(20.51)	102(21.98)	42(21.65)	16(28.07)	11(18.97)	310(21.63)	
Galbi-gui	2(8.00)	43(18.70)	54(18.75)	25(21.37)	76(16.38)	41(21.13)	9(15.79)	10(17.24)	260(18.14)	
Bibimbap	5(20.00)	31(13.48)	49(17.01)	9(7.69)	67(14.44)	25(12.89)	10(17.54)	9(15.52)	205(14.31)	
Preference	Kimchi	5(20.00)	29(12.61)	42(14.58)	20(17.09)	70(15.09)	25(12.89)	5(8.77)	8(13.79)	204(14.24)
(Multiple	Dolsot-bibimbap	3(12.00)	18(7.83)	21(7.29)	12(10.26)	38(8.19)	11(5.67)	5(8.77)	9(15.52)	117(8.16)
answers)	Pajeon	2(8.00)	19(8.26)	13(4.51)	8(6.84)	34(7.33)	19(9.79)	2(3.51)	4(6.90)	101(7.05)
	Japchae	0(0.00)	8(3.48)	9(3.13)	6(5.13)	25(5.39)	8(4.12)	2(3.51)	0(0.00)	58(4.05)
	Kimchijeon	1(4.00)	7(3.04)	18(6.25)	5(4.27)	20(4.31)	6(3.09)	0(0.00)	5(8.62)	62(4.33)
	Sundubu-jjigae	2(8.00)	13(5.65)	10(3.47)	4(3.42)	19(4.09)	6(3.09)	5(8.77)	1(1.72)	60(4.19)
	Gun-mandu	1(4.00)	10(4.35)	13(4.51)	4(3.42)	13(2.80)	11(5.67)	3(5.26)	1(1.72)	56(3.91)

$df=63$
 $\chi^2=55.85$

Table 47. The Korean food preference variables in the selections of cooking meth

etable

N(%)

Korean food	Selected cooking method of vegetable										
	Blanching	Steaming	Frying	Saute	Grilling	Baking	Boiling	Stewing	Total		
Total	126(8.24)	435(28.43)	125(8.17)	247(16.14)	291(19.02)	66(4.31)	150(9.80)	90(5.88)	1530(100)		
Bulgogi	22(17.46)	87(20.00)	28(22.40)	58(23.48)	58(19.93)	16(24.24)	39(26.00)	25(27.78)	333(21.76)		
Galbi-gui	31(24.60)	78(17.93)	22(17.60)	30(12.15)	50(17.18)	16(24.24)	26(17.33)	14(15.56)	267(17.45)		
Bibimbap	16(12.70)	68(15.63)	26(20.80)	35(14.17)	38(13.06)	6(9.09)	28(18.67)	14(15.56)	231(15.10)		
Preference	Kimchi	15(11.90)	60(13.79)	20(16.00)	34(13.77)	44(15.12)	10(15.15)	18(12.00)	15(16.67)	216(14.12)	
(Multiple answers)	Dolsot-bibimbap	10(7.94)	42(9.66)	5(4.00)	27(10.93)	22(7.56)	3(4.55)	9(10.00)	127(8.30)	$\chi^2=63$	
	Pajeon	11(8.73)	25(5.75)	13(10.40)	22(8.91)	20(6.87)	3(4.55)	5(3.33)	4(4.44)	103(6.73)	$\chi^2=76.42$
	Japchae	7(5.56)	21(4.83)	2(1.60)	12(4.86)	16(5.50)	3(4.55)	2(1.33)	2(2.22)	65(4.25)	
	Kimchijeon	2(1.59)	19(4.37)	3(2.40)	11(4.45)	15(5.15)	6(9.09)	5(3.33)	4(4.44)	65(4.25)	
	Sundubu-jjigae	9(7.14)	17(3.91)	4(3.20)	13(5.26)	11(3.78)	2(3.03)	8(5.33)	1(1.11)	65(4.25)	
	Gun-mandu	3(2.38)	18(4.14)	2(1.60)	5(2.02)	17(5.84)	1(1.52)	10(6.67)	2(2.22)	58(3.76)	

② 가설 6-2 : 선호조리방법에 따라 한국음식 만족도에 차이가 있을 것이다.

가설 6-2인 ‘선호조리방법에 따라 한국음식 만족도에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 분산분석을 실시한 결과는 Table 48~Table 50과 같다.

육류요리 선호조리방법에 따라 한국음식 만족도는 유의수준 10%하에서도 유의한 차이를 보이지 않았으며, 생선요리 선호조리방법의 경우 ‘전반적 만족도’에서 유의수준 5%하에서 차이를 보이고 있다. 또한 채소요리 선호조리방법에 따라 ‘맛에 대한 만족도’의 경우 유의 수준 10%하에서 차이를 보였다.

생선 요리 중 ‘끓이기(boiling)’를 선호하는 군에서 ‘전반적 만족도’가 3.99로 가장 낮아 생선을 주재료로 하여 끓이는 ‘해물탕’, ‘해물전골’, ‘생선찌개’ 등의 조리법의 개발이 필요하다. 채소 요리 중 ‘튀기기(frying)’, ‘끓이기(boiling)’, ‘스튜(stewing)’를 선호하는 군에서 ‘맛에 대한 만족도’가 4.0미만으로 채소를 주재료로 하여 튀기거나 끓이는 조리법의 개발이 필요하다.

Table 48. The Korean food satisfaction variables in the selections of cooking method of meat

Factor	Selected cooking method of meat								F-value
	Blanching	Steaming	Frying	Saute	Grilling	Baking	Boiling	Stewing	
General satisfaction	4.313	4.173	4.210	4.319	4.273	4.269	4.061	4.281	1.18
Satisfaction with the taste	3.975	3.955	3.906	3.993	4.003	4.002	4.069	4.023	0.45
Tableware and decorations	4.042	4.156	4.168	4.286	4.255	4.258	4.249	4.238	0.63

Table 49. The Korean food satisfaction variables in the selections of cooking method of fish

Factor	Selected cooking method of fish								F-value
	Blanching	Steaming	Frying	Saute	Grilling	Baking	Boiling	Stewing	
General satisfaction	4.039 <i>b</i>	4.160 <i>bc</i>	4.252 <i>cd</i>	4.390 <i>a</i>	4.277 <i>cd</i>	4.250 <i>cd</i>	3.985 <i>c</i>	4.372 <i>a</i>	2.39**
Satisfaction with the taste	3.776	3.975	3.965	4.102	4.030	3.962	3.762	4.058	1.46
Tableware and decorations	3.902	4.130	4.229	4.313	4.254	4.246	4.081	4.333	1.49

** $p < 0.05$

Table 50. The Korean food satisfaction variables in the selections of cooking method of vegetable

Factor	Selected cooking method of vegetable								F-value
	Blanching	Steaming	Frying	Saute	Grilling	Baking	Boiling	Stewing	
General satisfaction	4.161	4.256	4.189	4.346	4.315	4.172	4.159	4.242	1.42
Satisfaction with the taste	4.000 <i>cd</i>	4.032 <i>cd</i>	3.884 <i>b</i>	4.083 <i>a</i>	4.028 <i>cd</i>	4.021 <i>cd</i>	3.862 <i>b</i>	3.861 <i>b</i>	1.76*
Tableware and decorations	4.112	4.241	4.121	4.347	4.288	4.195	4.159	4.225	1.55

* $p < 0.10$

7. 가설 7 : 한국음식 인지도에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다.

가설 7인 ‘한국음식 인지도에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다’를 검정하기 위해 카이제곱 검정(χ^2 -test)을 실시한 결과는 Table 51과 같다.

한국음식 인지도에 따라 한국음식 기호도 차이는 유의수준 1%하에서 유의한 차이가 발생하였다. 따라서 한국음식 인지도에 따라 한국음식 기호도는 차이가 있음을 알 수 있다.

‘불고기’에 대해 인식하였던 응답자가 ‘불고기’를 좋아한다고 응답한 비율은 29.94%로 다른 기호음식보다 높은 응답비율을 보였다. 이와 유사한 결과로 ‘배추김치’, ‘돌솥비빔밥’, ‘파전’, ‘잡채’, ‘김치전’, ‘순두부찌개’, ‘군만두’를 인식하였던 응답자는 위 음식을 선호한다고 응답한 비율이 각각 16.20%, 11.88%, 11.26%, 8.75%, 7.57%, 10.26%, 9.04%로 나타나 타 음식에 비해 상대적으로 기호도가 높았다. 일반적으로 한국음식 인지도가 높을수록 기호도가 높았다. 따라서 한국음식의 기호도를 높이기 위해서는 적극적으로 한국음식을 홍보하여 한국음식의 인지도를 높여야 한다.

Table 51. The Korean food preference variables in the recognitions of Korean food

N(%)

Korean food	Bulgogi	Galbi-gui	Bibimbap	Kimchi	Dolsot -bibimbap	Pajeon	Japchae	Kimchijeon	Sundubu -jjigae	Gun -mandu	Total
Total	541(11.68)	515(11.12)	530(11.44)	611(13.19)	547(11.81)	453(9.78)	377(8.14)	423(9.13)	302(6.52)	332(7.17)	4631(100)
Bulgogi	162(29.94)	111(21.55)	107(20.19)	130(21.28)	125(22.85)	98(21.63)	83(22.02)	98(23.17)	65(21.52)	67(20.18)	1046(22.59)
Galbi-gui	92(17.01)	131(25.44)	91(17.17)	108(17.68)	91(16.64)	81(17.88)	80(21.22)	70(16.55)	64(21.19)	62(18.67)	870(18.79)
Bibimbap	62(11.46)	54(10.49)	105(19.81)	82(13.42)	73(13.35)	48(10.60)	44(11.67)	57(13.48)	38(12.58)	38(11.45)	601(12.98)
Kimchi	59(10.91)	60(11.65)	69(13.02)	99(16.20)	69(12.61)	60(13.25)	40(10.61)	55(13.00)	30(9.93)	36(10.84)	577(12.46)
Dolsot-bibimbap	46(8.50)	35(6.80)	37(6.98)	49(8.02)	65(11.88)	43(9.49)	37(9.81)	35(8.27)	21(6.95)	32(9.64)	400(8.64)
Pajeon	37(6.84)	39(7.57)	29(5.47)	41(6.71)	38(6.95)	51(11.26)	20(5.31)	26(6.15)	17(5.63)	24(7.23)	322(6.95)
Japchae	20(3.70)	16(3.11)	27(5.09)	26(4.26)	25(4.57)	19(4.19)	33(8.75)	21(4.96)	12(3.97)	13(3.92)	212(4.58)
Kimchijeon	26(4.81)	24(4.66)	21(3.96)	29(4.75)	25(4.57)	24(5.30)	17(4.51)	32(7.57)	17(5.63)	19(5.72)	234(5.05)
Sundubu-jjigae	23(4.25)	22(4.27)	21(3.96)	28(4.58)	21(3.84)	15(3.31)	17(4.51)	16(3.78)	31(10.26)	11(3.31)	205(4.43)
Gun-mandu	14(2.59)	23(4.47)	23(4.34)	19(3.11)	15(2.74)	14(3.09)	6(1.59)	13(3.07)	7(2.32)	30(9.04)	164(3.54)

$df=81$
 $\chi^2=$
 195.50

*** $p < 0.01$

제 5 장 결 론

제 1 절 연구의 요약과 시사점

1. 연구의 요약

본 연구는 다양한 인종과 문화가 공존하고 있는 미국인을 대상으로 한국음식의 인지도, 기호도, 만족도를 조사하여 한식 세계화의 기초자료로 사용하고 자 한다. 또한 육류, 생선류, 채소류 등 식재료별 선호 조리법 조사를 통해 미국인의 입맛에 맞는 한국음식을 개발하고자 하였으며 인구통계학적인 특성에 따른 미국내 한식당 이용현황에 대한 연구를 통해 미국에 진출하려고 하는 한식당의 마케팅 자료로 이용하고자 한다.

본 연구의 분석결과는 다음과 같다.

본 연구의 인구통계학적 특성은 전체 응답자 659명에 대한 배경변인별 응답분포를 살펴보면 ‘남성’과 ‘여성’의 응답비율은 각각 43.7%, 56.3%로 ‘여성’의 응답비율이 다소 높게 나타났으며, 연령대별 분포로는 ‘20대’의 응답비율이 가장 높은 39.45%를 나타내었으며, ‘30대’ 27.62%, ‘40대’ 16.69%, ‘50대’ 9.10% 순으로 나타났다. 직업별로는 ‘전문직’의 응답비율이 가장 높은 29.89%였으며, ‘학생’, ‘자영업’, ‘기업인’, ‘경영인’ 순으로 나타났다. 월 평균 수입은 ‘\$3,000 미만’이 37.52%로 가장 높은 응답비율을 보였으며, ‘\$3,000~\$4,000’가 21.05%, ‘\$6,000 이상’이 20.03% 순으로 조사되었다. 월평균 외식횟수에 대한 응답비율을 살펴보면 ‘5~10회’라고 응답한 비율이 39.91%로 가장 높았으며, ‘11~20회’가 25.49%, ‘5회 미만’이 22.31% 순으로 나타났으며, 전체 응답의

4.86%는 ‘31회 이상’이라고 응답하였다. 마지막으로 거주지역에 대한 응답에서는 ‘로스엔젤레스’와 ‘뉴욕’의 응답비율이 비슷한 수준인 51.59%, 48.41%로 나타났다.

첫째, 현지인들이 선호하는 조리법에 대한 결과로는 육류요리 조리방법으로는 ‘굽기’의 응답비율이 가장 높은 39.95%를 나타내었으며, ‘튀기기’ 12.70%, ‘스튜’ 11.86%, ‘볶기’ 11.39% 순으로 조사되었다. 생선요리에 대한 선호조리 방법으로는 육류요리와 마찬가지로 ‘굽기’의 응답비율이 가장 높은 33.44%로 나타났으며, ‘튀기기’가 18.69%, ‘베이킹’이 14.98%, ‘찌기’가 14.75% 순으로 나타났다. 채소요리에 대한 선호 조리방법으로는 ‘찌기’의 응답비율이 가장 높은 29.79%였으며, ‘굽기’라고 응답한 비율이 19.53%, ‘볶기’가 15.01%, ‘끓이기’가 10.43%로 나타났다.

둘째, 에스닉 푸드 실태에 대한 조사에서는 가장 선호하는 국가는 ‘한국’이 18.62%, ‘일본’이 16.28%, ‘중국’이 13.88%로 나타났으며, 이용횟수에 대해서는 ‘일주일에 한번 이용’한다는 응답자가 50.38%로 나타났다.

셋째, 한국식당의 이용실태에 대한 응답비율을 살펴본 결과 한국음식 섭취 횟수는 ‘15회 이상’이 59.48%로 매우 높게 나타났으며, 동반자에 대한 질문에서는 전체 응답의 59.79%가 ‘친구’라고 응답했으며, 방문계기로는 ‘친구, 친지의 권유’로 방문하였다는 응답이 63.28%로 나타났다.

넷째, 한국음식 인지도, 기호도에 대해서 조사한 결과 ‘배추김치’, ‘비빔밥’, ‘돌솥비빔밥’, ‘불고기’, ‘갈비구이’, ‘찜만두’, ‘김치볶음밥’, ‘김치찌개’ 순으로 인지도가 높았으며, 기호도는 ‘불고기(21.98%)’, ‘갈비구이(17.56%)’, ‘비빔밥(14.21%)’, ‘배추김치(13.67%)’, ‘돌솥비빔밥(8.71%)’ 순으로 나타났다.

다섯째, 한국음식에 대한 만족도를 ‘전반적인 만족도’, ‘맛에 대한 만족도’, ‘식기 및 데코레이션 만족도’로 구분하여 조사한 결과 ‘전반적 만족도’는 모든

문항에서 4.0이상으로 나타나 매우 높은 만족도를 보이고 있으며, 그 중 ‘음식의 맛’이 가장 높은 4.36으로 나타났다. 또한 ‘음식의 양’이 4.35, ‘음식의 온도’가 4.26, ‘식재료의 다양성’이 4.26으로 나타났다. ‘맛에 대한 만족도’는 ‘매운맛’에 대한 만족도가 가장 높은 4.17로 나타났으며, ‘짠맛’, ‘단맛’, ‘깔끔하고 담백한 맛’, ‘신맛’의 만족도는 3.8~3.9로 나타났다. ‘식기 및 데코레이션 만족도’는 모든 문항에서 4.0 이상으로 나타났으며, 그 중 ‘음식의 색’이 4.22, ‘그릇’이 4.20, ‘음식의 담은 모양’이 4.19로 나타났다.

본 연구의 가설 검증 결과는 다음과 같다.

1. ‘인구통계학적 특성에 따라 선호조리법에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 성별, 연령, 월평균 수입, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서는 부분적으로 채택되었다. 채소요리의 경우 ‘데치기’, ‘찌기’, ‘볶기’의 응답비율이 남성보다 여성이 높게 나타났으며, 육류 요리의 경우, 10대에서는 ‘끓이기’와 ‘스튜’의 선호비율이 타 연령대보다 높았으며 60대 이상에서는 ‘찌기’와 ‘베이킹’의 비율이 높다. 월평균 소득이 증가할수록 생선요리의 경우 ‘찌기’가 채소요리의 경우 ‘굽기’의 선호도가 증가하였다.

2. ‘인구통계학적 특성에 따라 에스닉 푸드 이용실태에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 성별, 연령, 월평균 수입, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서는 부분적으로 채택되었다. 여성 그리고 20~40대, 월수입 \$4,000~\$5,000, 로스엔젤레스 거주자가 에스닉 푸드 이용률이 유의적으로 높은 것으로 나타났으며, 월평균 외식 횟수가 증가할수록 에스닉 푸드 이용횟수가 증가하였다.

3. ‘인구통계학적 특성에 따라 한국식당 이용실태에 차이가 있을 것이다’라는 가설은 연령, 월평균 수입, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서는 부분적으로 채택되었다. 성별에 따라서는 유의적인 차이를 보이지 않았으며, 한국식당 이용 동반자의 경우 ‘40대’에서는 ‘가족(41.82%)’의 응답비율이 높았으

며 '20대'에서는 '친구(68.85%)'의 응답비율이 유의적으로 높게 나타났다.

4. '인구통계학적 특성에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다'라는 가설은 부분적으로 채택되었다. 인지도는 성별, 연령, 월평균 수입, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서 차이를 보였으며, 기호도는 성별, 연령, 월평균 외식 빈도, 거주 지역에 따라서 차이를 보였으며, 만족도는 성별, 월수입, 외식횟수, 거주 지역에 따라서 차이를 보였다. 남성이 여성보다 '불고기', '갈비구이'와 같은 육류 음식의 기호도가 높았으며, 연령에 따라서는 10대의 경우 '배추김치' 40대의 경우 '갈비구이' 50대의 경우 '비빔밥'의 기호도가 타 연령대보다 높게 나타났다. '불고기', '갈비구이'의 기호도는 로스앤젤레스가 뉴욕보다 높았다. 여성과 로스앤젤레스 거주자가 한국음식에 대한 만족도 높았으며 외식횟수가 증가할수록 한국음식의 만족도가 증가하였다.

5. '한국음식 섭취횟수에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다'라는 가설은 부분적으로 채택되었다. 한국음식 섭취 횟수가 많을수록 한국음식에 대한 인지도와 만족도가 높은 경향이였다.

6. '선호조리법에 따라 한국음식에 대한 인식에 차이가 있을 것이다'라는 가설은 부분적으로 채택되었다. 육류 요리 중 '구이'를 선호하는 군에서 '불고기', '갈비구이' 기호도가 높았다.

7. '한국음식 인지도에 따라 한국음식 기호도에 차이가 있을 것이다'라는 가설은 채택되었다. 음식에 대한 인지도가 높을수록 기호도가 높았다.

2. 연구의 시사점

본 연구 결과에서 다음과 같은 시사점을 찾을 수 있다.

첫째, 한국음식을 세계화하기 위해서는 지나치게 우리 것을 고수하기 보다는 각 나라별로 외국인의 식문화를 이해하고 선호하는 조리법을 이용한 한국음식 개발이 필요하다. 미국인들은 육류와 생선 요리는 굽는 조리법을 채소 요리는 찌는 조리법을 선호하는 것으로 나타나 미국인을 위한 한국음식 개발 시 적용하도록 해야 한다.

둘째, 미국인들에게 인지도와 기호도가 높은 한국음식은 ‘불고기’, ‘갈비구이’, ‘비빔밥’, ‘김치’ 등으로 매우 한정되어 있다. 따라서 다양한 한국음식에 대한 상품화와 홍보가 필요하다. 남성과 로스엔젤레스 거주민은 ‘불고기’, ‘갈비구이’와 같은 육류 음식을, 노년층과 뉴욕 거주민은 건강에 대한 관심이 증가하면서 ‘돌솥비빔밥’, ‘순두부찌개’ 등과 같은 채식음식에 대한 선호도가 높다. 따라서 대상에 맞는 한국음식의 개발도 필요한 것으로 보인다. 또한 단품음식 개발과 함께, 한식의 코스화, 전통한상차림 등의 상차림도 개발하여 미국 한식당에서 적용하도록 해야 한다.

셋째, 한국음식 만족도를 보면 한국 음식의 색에 대한 만족도가 높은 것으로 나타났는데 이는 오방색을 위주로 다양한 식재료를 사용하는 한국음식의 특징이 반영된 결과로 보인다. ‘한국 음식의 향’은 비교적 만족도가 낮았는데 이는 미국인들이 한국음식에 사용되는 된장, 고추장, 김치, 젓갈, 참기름, 마늘 등의 향을 받아들이기 어려운 것으로 보여 향후 외식업체들의 미국 진출시 고려해야 할 사항이다. 뉴욕 거주자들의 만족도가 로스엔젤레스 거주자보다 낮게 나타났는데 특히 ‘맛’에 대한 만족도가 비교적 낮아 미국 뉴욕 한식당의 맛에 대한 연구가 필요하다.

넷째, 한국식당의 방문 계기는 ‘친구, 친지의 권유’로 방문했다는 응답은

63.28%로 매우 높았으나 ‘한국문화(드라마, 영화)를 보고’, ‘TV, 신문, 잡지를 보고’, ‘요리강습’이라는 응답이 매우 낮아 정책적으로 한국음식과 식문화에 대한 체계적인 홍보가 필요한 것으로 나타났다. 언론매체를 통해 한국음식의 건강함, 우수성을 홍보하거나 한국음식에 대한 요리강좌를 활성화하여 한국음식의 세계화를 기대해야 한다. 미국내 있는 한국문화원이나 조리학교 등과 연계하여 한국음식 강좌 개설, 한국음식 콘테스트 개최 등 지속적으로 한국음식을 홍보해야 한다.

본 연구 결과 한국음식의 섭취가 증가할수록 한국음식에 대한 인지도 및 만족도가 높았으며, 한국음식의 인지도가 높을수록 기호도가 높아졌다 따라서 한국음식의 인지도, 기호도, 만족도를 높이기 위해 한국음식 섭취 기회를 늘려야 한다. 박람회, 전시회, 시연회, 강연회 등을 통해 지속적으로 한국음식을 체험, 시식 할 수 있도록 해서 한국음식을 접할 기회를 늘려야 한다.

다섯째, 여성, 20~40대, 월평균 외식 횟수가 많은 집단, 로스엔젤레스 거주자들의 에스닉 푸드에 대한 이용률이 높아 이들을 대상으로 한국음식의 개발 및 홍보, 마케팅이 필요하다. 미국에 진출하려는 한식당은 이들의 특성을 분석하고 세분화하여 마케팅 전략을 수립하는 것이 효율적이라고 제시할 수 있다. 특히 로스엔젤레스는 지리적으로 아시아에 근접하며 아시아 이민자들이 끊임 없이 유입되어 일본, 중국, 한국, 타이 등의 아시아 음식점을 흔하게 볼 수 있기 때문에 에스닉 푸드와 한국식당 이용률이 높은 것으로 보인다.

제 2 절 연구의 한계점 및 향후 연구 방향

본 연구는 한국음식 섭취 경험이 있는 미국 현지인들을 대상으로 한국음식의 인지도, 기호도, 만족도를 조사하였으나 다음과 같은 연구의 한계를 지니고 있다.

첫째, 본 연구는 미국 동부의 대표적인 도시 뉴욕과 미국 서부의 대표적인 도시 로스앤젤레스 거주민을 대상으로 설문 조사를 실시하였으나 미국 전체를 대표할 수 없기 때문에 향후에는 보다 광범위하고 다양한 지역의 거주민들을 대상으로 조사할 필요가 있다.

둘째, 본 연구에서는 한국음식을 경험한 미국인을 대상으로 설문 조사를 실시하여 미국인 전체를 대표할 수 없었다. 이후 연구에서는 한국음식을 경험해보지 않은 일반 미국인들에게 한국음식을 시식한 후 한국음식에 대한 기호도, 만족도를 조사할 필요가 있다.

셋째, 한국음식의 세계화를 위해서 다인종, 다국적으로 이루어진 미국인을 대상으로 하였으나 인종과 국적에 대한 정확한 구분이 없었다. 인종과 국적에 따라 한국음식에 대한 일반적인 견해가 다를 것으로 보인다. 따라서 이후 연구에서는 인종이나 국적별로 분류하여 조사한다면 시사하는 바가 좀 더 클 것이다.

넷째, 한국음식의 인지도, 기호도, 만족도에 관한 질문을 통해 미국 현지에 있는 한식당을 재방문 하거나 추천의사가 있는지에 대한 정보는 파악하기 어려웠다.

참 고 문 헌

- Soo Sheong(Shawn) Jang, Yoyng Namkung. 2009. Perceived quality, emotion, and behavioral intention: Application of and extended Mehrabian-Russell model to restaurants, *Journal of Business Research*, 62. pp.2~22
- Mcintosh. 2007. Ethnic foods market Profile; Iowa state university. www.agmre.org
- NRA. 2007. Restaurant industry forecast. *Natl. Rest. Assn, Washington, D.C.* www.restaurant.org
- Nunnally, J. C. 1978. Psychometric Theory(2nd ed.), *Mcgraw-Hill Book Company.*
- Parasuraman A, Zeithml VA. 1998. SERVQUAL: A multipleitem scale for measuring consumer perceptions of service quality. *Journal of Retailing* 64(1). pp.12~40
- R&I magazine. 1999. fare forecast. New york
- Sloan AE. 2002. Fast and Causal, Today's foodservice trends, *food Tech.*, 56(9). p.34
- 강다원. 2003. 제주방문 중국관광객의 외식성향 및 서비스 만족에 관한 연구. *외식경영연구* 6(1). pp.7~26
- 강병남. 2006. 한국음식의 글로벌화 전략. *혜전대학 논문집* 24호. pp.5~30
- 강병서. 2002. 인과분석을 위한 연구방법론. *무역경영사.* p.198
- 강용관, 강진희. 2001. 중국관광객의 라이프스타일 유형에 따른 관광행태에 관한 연구. *여행학 연구* 13(1). pp.119~143

- 고경일, 노승재, 임효창. 2007. 한국전통식품의 국제마케팅전략에 관한 연구- 미국시장을 대상으로-. 통상정보연구 9(2). pp.375~397
- 고진철. 2000. 한국외식산업의 중국시장 진출방안에 관한 연구 : 한식상품을 중심으로. 경희대학교 박사학위 논문
- 권석임, 윤숙자. 2006. 서울 거주 중국인들의 한구전통음식에 대한 인지도와 기호도 조사. 한국식생활문화학회지 21(1). pp.17~30
- 김매순, 김귀영, 김영애, 김윤자, 김인자, 박혜경, 심은경, 윤재영, 이경희, 이근형, 이선애, 이춘자, 전정원, 최기정. 2008. 우리 음식의 맛. 교문사. pp.4~5
- 김미영. 2008. 한식 패스트푸드형 레스토랑의 미국 진출을 위한 현지인의 인식에 대한 연구 : 미국 LA지역을 중심으로. 세종대학교 석사학위 논문
- 김미현. 2009. 한국거주 외국학생들의 한국음식 선호도 조사. 숙명여자대학교 석사학위 논문
- 김봉철, 김미자. 2004. 아시아 레스토랑의 포지셔닝 분석에 관한 기초연구-마이애미 지역의 한국 음식점을 중심으로-. 한국조리학회지 10(4). pp.67~83
- 김순하. 2004. 일본인의 한식메뉴 선호도와 구매행동 특성 : 한국주재 일본인을 중심으로. 외식경영연구 7(3). pp.129~148
- 김재수. 2005. 한국음식의 국제화 방안. 한국식생활문화학회지 20(5). pp.499~507
- 김재수. 2006. 한국음식 세계인의 식탁으로. 백산출판사. p.76
- 김태정. 1996. 일본의 음식문화와 풍토. 일본연구 11호. p.172
- 김현희. 2006. 외식산업 지원·육성 정책만이 살길. 한국외식연감(주)
- 나정기. 2008. 한식당의 현지화 모델 개발에 관한 연구. 외식경영연구 11(1). pp.307~336
- 농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부. 2009. 지구촌 식품과 음식문화. 2009 가을호(통권 제3호). p.16

- 문수재, 손경희, 이영미, 안경미. 1986. 주한 외국인의 한국 식당의 음식 및 서비스에 대한 의견조사. 대한가정학회지 24(2). pp.63~73
- 배병렬. 2000. 구조방정식모델 : 이해와 활용. 대경
- 배영희, Jinlin Zhao. 2003. 한국음식점에 대한 외국인의 기호도, 인지도 및 고객 만족도. 외식경영연구 6(2). pp.85~100
- (사)한국전통음식연구소. 2008. 아름다운 한국음식 300선. 도서출판 질시루 pp.12~13
- 삼성경제연구소. 2003. 한국음식의 상품화·국제화 전략. pp.1~85
- 삼성경제연구소. 2009, 10. 7. CEO Information
- 서경미. 2003. 동북아시아 주요 3국의 식행동의 패턴 비교 연구. 경기대학교 석사학위 논문
- 서경화. 2003. 일본·중국 유학생의 한국음식 기호도 및 한식당 만족도에 관한 연구. 경희대학교 석사학위 논문
- 서경화, 이수범, 신민자. 2003. 일본-중국 유학생의 한국음식에 대한 기호도 및 한식당의 개선방안에 관한 연구. 한국조리과학회지 19(6). pp.715~722
- 서운정. 2005. 한국전통음식에 대한 만족도 조사 연구-방한 일본 관광객을 대상으로- 경주대학교 석사학위 논문
- 서진욱, 광용섭, 유종서. 2001. 미국내 민족음식의 조사를 통한 한식당의 현지화 전략. 외식경영연구 4(1). pp.125~147
- 성내경. 1997. 실험설계와 분석. 자유아카데미. 1997
- 송기호. 2004. WTO 시대의 농업통상법. 개마고원. p.36
- 심영자, 정복미, 김은실, 주나미. 2000. 미국거주 기간에 따른 재미한인들의 한국 음식 세계화에 관한 설문조사연구. 한국조리과학회 16(3). pp.210~215
- 양동휴. 2004. 세계화의 역사적 조망. 한국경제학회. 경제발전연구 10(1). pp.1~32

- 양일선, 장해진, 신서영, 정라나. 2004. 한국 전통 음식 문화를 소재로 한 인바운드 관광상품 개발. *외식경영연구* 7(3). pp.87~116
- 여운승. 2000. 사회과학과 마케팅을 위한 다변량행동조사. 민영사
- 원대영, 이형순, 이수범. 2006. 중국 관광객의 한국음식 및 서비스 기대 불일치가 만족에 미치는 영향. *호텔경영학연구* 15(5). pp.169~182
- 유도재, 조상희. 2003. 중국 관광객을 위한 한식당의 개선방안에 관한 연구. *관광경영학연구*. 7(2). pp.79~98
- 유한나, 계수경, 김효연, 김진숙. 2009. 함께 떠나는 세계 식문화. 백산출판사, p.321
- 윤혜려. 2005. 국내 체류 외국인들의 출신지역에 따른 한식에 대한 인지도 및 선호도 연구. *한국식생활문화학회지* 20(3). pp.367~373
- 이규진, 조미숙, 이종미. 2007. 미국 일간지의 한국음식 관련기사 내용분석연구 : 『뉴욕타임지』 기사를 중심으로(1980~2005)』. *한국식생활문화학회* 22(2). pp. 289~298
- 이덕무, 윤홍근. 2003. 한국 외식산업의 중국진출 활성화방안. *지역발전연구* 8(1). pp.119~138
- 이동훈, 고경일, 설원식. 2007. 재한 중국인의 한국 음식에 대한 지식 및 선호도가 귀국 후 구매 의사에 미치는 영향. *식품유통연구* 24(3). pp.19~41
- 이민아. 2008. 한식의 세계화 전략. *식품과학과 산업*. 12월호. pp.2~15
- 이연정. 2005. 한국음식에 대한 일본관광객의 기호도 및 재방문 의사에 관한 연구. *동아시아식생활학회지* 15(3). pp.247~256
- 이연정. 2006. 한류가 한국음식에 대한 인식과 태도에 미치는 영향. *동아시아식생활문화학회지* 16(5). pp.497~505
- 이연정. 2008. 한식의 세계화 요인이 외국인의 한국 이미지, 태도 및 상품 구매 의도에 미치는 영향 : 중국과 일본인을 중심으로. *경희대학교 박사학위 논문*

- 이연정, 이수범. 2008. 외식산업: 한식의 세계화전략이 중국과 일본인의 한국에 대한 국가 이미지 및 태도에 미치는 영향 연구. 한국호텔경영학회 춘계학술대회. pp.282~307
- 이욱. 2003. 호텔 한식메뉴를 찾은 외국인의 메뉴선택선호도 조사연구. 경주대학교 석사학위 논문
- 장명숙, 윤숙자. 2003. 한국음식. 도서출판 효일. pp.21~22
- 장용. 2008. 이용고객의 선택속성과 고객만족에 관한 연구 : 중국 심양을 중심으로. 세종대학교 석사학위논문
- 전인순, 이재섭, 노민경. 2007. 한식당 서비스품질과 서비스가치에 대한 외래 관광객 반응 연구. 호텔경영학연구 16(4). pp.185~200
- 전혜경, 김양숙, 김행란. 2009. 농촌진흥청의 농식품 및 한식세계화 연구개발 방향. 한국식품영양과학회. 식품산업과 영양 14(1). pp.12~20
- 정재홍. 1999. (최신판) 한국조리 : 한국산업인력관리공단 한식 조리기능사 실기 시험/창업요리. 형설출판사
- 정혜경. 2007. 한국음식 오딧세이. 생각의 나무. p.34
- 조미숙, 장문정. 2000. 외국인의 한국음식에 대한 인지도와 기호도. 한국식생활 문화학회지. 15(3). pp.215~223
- 주나미, 심영자, 이경아, 정희선, 박선정, 전희정. 2001. 한국전통음식에 대한 주한 미국인의 인식 및 기호도 조사. 대한가정학회지 39(6). pp.15~23
- 진상희. 2009. 자민족 중심주의와 개방성향이 이민족 전통식당 선택과 만족도에 미치는 영향. 경기대학교 박사학위 논문
- 최용석. 2004. 한식당의 서비스품질에 관한 연구 : 외래 관광객을 중심으로. 경기대학교 석사학위 논문
- 팀랭 마이클 해즈번, 박중곤 옮김. 2006. 식품전쟁 시대. 도서출판. 아리. p.168
- 피터 L. 버거 & 새뮤얼 P. 헌팅턴 편. 김한영 옮김. 2005. 진화하는 세계화. p.65

- 한국외식정보(주). 2009. 한국외식연감. pp.458~577
- 한양옥. 2003. 외식산업의 중국진출 현황에 관한 연구 -중국심양을 中心으로-. 한국조리학회지 9(1). pp.139~155
- 한재숙, 허성미, 김미향. 1995. 한국음식에 대한 미국인의 기호 및 적응에 관한 조사. 자원문제연구논문집 14. pp.93~99
- 한재숙, 김정숙, 김소영, 김명선, 大谷貴美子, 南出隆久. 1998. 한국음식에 대한 일본인의 인식 및 기호도 조사. 한국조리과학회지 14(2). pp. 188~194
- 홍상필, 이민아, 김은미, 채인숙. 2007. 한식에 대한 미국인들의 선호도 평가 연구. 한국식생활문화학회지 22(6). pp.801~807
- 황혜성, 한복려, 한복진. 2005. 한국의 전통음식. 교문사. pp.13~15
- Agenda group research. 2005. 한식과 한국 음식문화의 세계화 제 1 편 음식과 음식문화의 의의와 세계화의 필요성. pp.1~7
- www.bok.or.kr
- www.foodavigator.com
- www.naver.com

ABSTRACT

A Study of Preference and Satisfaction Degrees on the Korean Food for Its Globalization

Kwang-Seok Noh
Department of Food and Nutrition
Graduated School of
Sungshin Women's University

This study has dual purposes. One is to find out the recognition, preference, and satisfaction degrees on Korean food and its desirable cuisine among multi-ethnic and multi-cultural Americans, providing the collected data to be used as basic materials for the globalization of Korean food. The other is to furnish the ethnic statistics findings, based on the present state in the use of Korean restaurants in America, as marketing strategies to those who want to open Korean restaurants in America. In this study, several assumptions were set up to see the variability of recognition, preference and satisfaction degrees on Korean food along the axes of gender, age, income, frequency, cuisine, and location. The analysis of the collected data revealed the following.

1. The data analyzed by the population statistics showed the following characteristics. Among the total of 659 subjects, gender difference in the response rate was 43.7% of males against lopsided 56.3% of females. Age-wise, subjects in the twenties dominated most: 37.52%; those in the thirties showed 27.62%; in the forties 16.69%, and in the fifties 9.10%. Occupation-wise, professionals scored the highest 28.89% in responses, followed by students, small businessmen, entrepreneurs, business administrators, in decreasing order.

Along the remuneration scale, people of monthly income of less than 3,000 dollars were high in responses: 37.52%; those in the \$3,000~\$4,000 bracket, 21.05%; those in the \$6,000 or over, 20.03%.

As to the frequency of eating-out, those with 5~10 times a week occupied the highest score of 39.91%; those with 11~20 times a week occupied 25.49%; those with less than 5 times had the share of 22.31%. About 4.86% of subjects responded to have eaten out more than 31 times a week. Finally, on the residing area between LA and New York, the percentages were comparatively similar: 51.59% in LA and 48.41% in New York.

2. As to the cuisine of Korean dishes, they answered that they preferred grilling with 39.95% in the meat category, followed by frying 12.70%, stewing 11.86%, and saute 11.39%. They also preferred broiling in fish with 33.44%, followed by frying 18.69%, and baking 14.98%, steaming 14.98%; and as to vegetable dish, they liked steaming with 29.79%, followed by grilling 19.53%, saute 15.01%, and boiling 10.43%.

3. On ethnic food, they preferred Korean food most with 18.62%, followed

by Japanese food 16.28%, Chinese food 13.88%. On the frequency, those with once a week occupied 50.38%.

4. On the number of eating Korean food in the past, those with 15 times occupied rather high 59.48%. As to the accompanying partners, 'friend' occupied 59.79%. On the motivation of visiting Korean restaurants, they got inducement from 'friends or relatives' with 63.28%.

5. On the recognition and preference degrees on Korean dishes, they recognized and preferred kimchi, bibimbap, dolsot-bibimbap, bulgogi, galbi-gui, jjin-mandu, kimchi-bokkeumbap, kimchi-jjigae, in decreasing order. To be exact, they liked bulgogi(21.98%), galbi-gui(17.56%), bibimbap(14.21%), kimchi(13.67%) dolsot-bibimbap(8.71%), in decreasing order.

6. As to the satisfaction degree on the menu, taste, and tableware and decoration of Korean food, they expressed 'General satisfaction', their scales climbing over 4.0, in all categories. Among them, the taste of food scored the highest, 4.36 points. In detail, they preferred hot taste the most with 4.17 points; salty and sweet tastes with 4.0 points, respectively; light and plain taste and sour one with near 4.0 points. On the plate and decoration used for displaying Korean dishes, they gave 4.0 points of satisfaction. They gave 4.22 points on the color of food, and 4.20 points on the plate, and 4.19 points on the form of dishing-up.

We gained the following verification on the assumptions established in this study.

1. The assumption that there would be differences in preference, with

respect to population statistics, along the axes of gender, age, monthly salary, monthly eating-out frequency, and residential area, was partially verified. In the case of vegetable food, males preferred blanching, steaming and saute over females. In meat, the teenagers preferred boiling and stewing over other age groups. Those in the sixties liked steaming and baking more. As the scale of salary increases, people preferred steamed fish more; they preferred grilling more in vegetable dish.

2. Along the characteristics of population statistics, the assumption that there would be differences in eating out along the gender, age, monthly salary, monthly eat-out frequency, and residential area, was partially verified. Generally, females in the 20s~40s with monthly income of \$4,000~\$5,000 in Los Angeles area showed the meaningful higher percentage. The higher their income was, the more frequent they consumed ethnic food.

3. Along the characteristics of population statistics, the assumption that there would be differences in the use of Korean restaurants, was partially verified. The assumption was tested along age, monthly income, and monthly eat-out frequency. However, there were not much differences along the age. As to the accompanying partner, those in the forties took their family, showing the highest score of 41.82%, whereas in the twenties, they took their friends with the meaningful 68.85%.

4. Based on the population statistics, the assumption that there would be differences in the recognition of Korean food, was partially verified. The recognition degree was different along gender, age, monthly income, monthly frequency of eating-out, and residential area. The preference

degree also showed the similar trend. The satisfaction degree followed suit. Male subjects preferred meat dish such as bulgogi, and galbi-gui over female respondents. Along the age group, teenagers like kimchi; the forties, galbi-gui; the fifties bibimbap, more than any other age groups. People in Los Angeles showed a high satisfaction degree than those in New York. The more frequent they did eat-out, the higher the satisfaction degree was attained.

5. The assumption that frequency would be the beneficial factor in the recognition of Korean food, was partially verified. Those with higher frequency of eating-out Korean food, the higher their satisfaction degree tended to go.

6. The assumption that Korean food cuisine would influence on the recognition degree of Korean dishes, was partially verified. Those who liked broiled meat had higher satisfaction degree in bulgogi and galbi-gui.

7. The assumption that the higher the recognition degree was, the higher the satisfaction degree would be, was proved to be valid.

설문지

안녕하세요?

[한국음식의 세계화를 위한 미국인의 한국음식 인지도 및 만족도] 를 알아보기 위한 설문지입니다.

귀하께서 답변해 주신 내용은 연구의 목적으로만 이용되기 때문에 익명성이 보장됩니다.

가능한 한 모든 질문에 진솔하게 응답하여 주시면 감사하겠습니다.

2009년 7월

문의사항 : vamos@hanmail.net

IV. 한국음식에 대한 사항입니다.

1. 다음의 한국음식 메뉴 중 귀하께서 알고 있는 메뉴를 모두 V표 해주십시오.

분 류	메 뉴 종 류								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1.밥류	돌솥 비빔밥	장어 비빔밥	불 고 기 비빔밥	비빔밥	산채 비빔밥	오곡밥	김밥	김치 볶음밥	
2.죽류	전복죽	새우죽	야채죽	해물죽	호박죽	팥죽	갯죽		
3.면류	물냉면	비빔냉면	회냉면	칼국수	막국수	은면	잡채		
4.탕류	설렁탕	삼계탕	해물탕	갈비탕	추어탕	곰탕	감자탕	육계장	따도둑밥
5.국류	만두국	떡국	복어국	된장국	미역국	해장국	콩나물국	두부국	
6.찌개 전골	김치찌개	된장찌개	순두부찌개	곰창찌개	생선찌개	해물전골	불낙전골	국수전골	
7.찜류	소갈비찜	돼지 갈비찜	제육보쌈	아구찜	찜만두				
8.구이류	불고기	갈비구이	생선구이	등심	삼겹살	양대창구이	닭갈비	장어구이	김구이
9.전류	김치전	파전	녹두전	완자전	생선전	고추전	감자전	군만두	
10.조림	은대구조림	복어조림	두부조림	고등어조림	닭날개조림	쇠고기장조림			
11.볶음류	오징어볶음	낙지볶음	버섯볶음	떡볶이	닭볶음				
12.나물류	시금치	콩나물	고사리	도라지	무생채	호박나물	오이생채		
13.김치류	배추김치	깍두기	물김치	오이 소박이	총각김치	갯김치	열무김치		
14.후식류	식혜	수정과	다식	한과	떡	약과	강정		

2. (한국음식을 경험해 본 경우) 10번 문항에 제시된 **한국 음식 중 좋아하는 음식**을 예시와 같이 적어주시기 바랍니다. (예. **비빔밥** 선택시 : 1,D).

① () ② () ③ ()

3. (한국음식을 경험해 본 경우) **한국음식에 대한 만족도**에 대해 해당 번호에 V표 해주십시오.

구 분	매우 불만족	불만족	보통	만족	매우 만족
3-1. 음식의 맛	①	②	③	④	⑤
3-2. 음식의 양	①	②	③	④	⑤
3-3. 음식의 향	①	②	③	④	⑤
3-4. 음식의 온도	①	②	③	④	⑤
3-5. 가격	①	②	③	④	⑤
3-6. 식재료의 다양성	①	②	③	④	⑤

4. (한국음식을 경험해 본 경우) **한국 음식의 맛에 대한 만족도 문항**입니다. 해당번호에 V표 해주십시오.

구 분	매우 불만족	불만족	보통	만족	매우 만족
4-1. 매운맛	①	②	③	④	⑤
4-2. 짠 맛	①	②	③	④	⑤
4-3. 단 맛	①	②	③	④	⑤
4-4. 깔끔하고 담백한맛	①	②	③	④	⑤
4-5. 신 맛	①	②	③	④	⑤

5. (한국음식을 경험해 본 경우) **한국음식의 식기 및 메뉴 데코레이션에 대한 만족도**에 대해 해당 번호에 V표 해주십시오.

구 분	매우 불만족	불만족	보통	만족	매우 만족
5-1. 음식의 담는 모양	①	②	③	④	⑤
5-2. 그릇	①	②	③	④	⑤
5-3. 음식의 색	①	②	③	④	⑤

V. 다음 질문은 귀하의 일반사항에 관한 질문입니다.

1. 귀하의 성별은?

- ① 남성 ② 여성

2. 귀하의 연령대는?

- ① 19세 이하 ② 20~29세 ③ 30~39세 ④ 40~49세 ⑤ 50~59 ⑥ 60세 이상

3. 귀하의 직업은?

- ① 공무원 ② 기업인, 경영인 ③ 사무, 기술직 ④ 판매, 서비스직 ⑤ 학생 ⑥ 생산, 기능, 노무직 ⑦ 자영업 ⑧ 전문직(교사, 교수, 의사, 법률, 세무 등) ⑨ 기타

4. 월평균 소득수준은?

- ① \$3,000미만 ② \$3,000~\$4,000미만
③ \$4,000~\$5,000미만 ④ \$5,000~\$6,000미만
⑤ \$6,000 이상

5. 귀하의 월평균 외식횟수?

- ① 5 미만 ② 5~10 ③ 11~20 ④ 21~30 ⑤ 31 이상

6. 귀하의 거주 지역은?

- ① 로스앤젤레스 ② 뉴욕

- 감사합니다 -

Questionnaire

Hello!

These questionnaires are for "A Study of Recognition and Satisfaction Degrees of People in America on Korean Food for Its Globalization." We guarantee that since your answers will be used solely for the purpose of this study, your identify will never be revealed. We appreciate your cooperation and frank reponses in advance.

_____ 2009

Inquires to be made: vamos@hanmail.net

IV. On Korean Food

1. Of the following Korean food menus, mark with ✓ all you know.

Division	Menu									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	
1. Boiled rice	dolsot-bimbap bimbap in a hot stone pot	jangeo-bimbap bimbap with eel	bulgogi-bimbap bimbap with bulgogi	bibimbap steamed rice served with vegetables and sometimes meat to mix in the bowl at the table	sanchae-bimbap bimbap with wild vegetables	ogokbap five-grain rice	gimbap rice rolled in laver	kimchi-bokkeumbap fried rice with kimchi		
2. Porridge	jeonbokjuk rice porridge with abalone	saeujuk rice porridge with shrimps	yachaejuk rice porridge with vegetables	haesanmuljuk rice porridge with seafoods	hobakjuk pumpkin porridge	patjuk rice porridge with red beans	jatjuk pine nut porridge			
3. Noodle	mul-naengmyeon buckwheat noodles in chilled broth	bibim-naengmyeon cold buckwheat noodles with vegetables, meat and sauce	hoe-naengmyeon spicy chilled noodles with raw skate	kalguksu hand-rolled noodles	makguksu buckwheat noodles with vegetables	onmyeon warm buckwheat noodles	japchae potato noodles stir-fried with vegetables			
4. Broth	seolleongtang ox bone soup	samgyetang chicken ginseng soup	haemultang seafood stew	galbitang beef rib soup	chueotang loach soup	gomtang boiled bone stew with rice	gamjatang pork rib soup with potatoes	yukgaejang spicy beef and leek soup	minsok-gukbap soup with rice	
5. Soup	manduguk dumpling soup	tteokguk sliced rice pasta soup	bugetguk dried pollack soup	doenjangguk soybean paste soup	miyeokguk seaweed soup	haejangguk hangover soup	kongnamulguk soybean sprout soup	dubuguk tofu soup		
6. Stew & Chowder	kimchi-jjigae kimchi stew	doenjang-jjigae soybean paste stew	sundubu-jjigae spicy soft tofu stew	gopchang-jeongol spicy beef tripe hot pot	saengseon-jjigae fish stew	haemul-jeongol seafood hot pot	bullak-jeongol bulgogi and baby octopus hot pot	guksu-jeongol beef and noodle hot pot		
7. Steamed	so-galbijjim braised beef ribs	dwaaji-galb jim braised pork ribs	jejuk-bossam stir-fried pork with red pepper sauce served with vegetables and kimchi	agwijjim steamed anglerfish	jjin-mandu steamed dumplings					

Division	Menu								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
8. Grilled	bulgogi	galbi-gui	saengseon-gui	deungsim-gui	sam gyeopsal	yang-gop chang-gui	dak-galbi	jangeo-gui	gim-gui
	bulgogi	marinated and grilled beef ribs	grilled fish	grilled beef sirloin	grilled pork loin	grilled ox stomach and intestines	pan-fried chicken ribs	broiled eel	grilled dried seaweed
9. Fried	kimchi jeon kimchi pancake	pajeon green onion pancake	nokdujeon pan-fried mung beans	wanjajeon pan-fried meatball	saengseon jeon pan-fried fish fillet	gochujeon pan-fried young green chili peppers	gamja jeon pan-fried potato	gun-mandu fried dumplings	
10. Braised	eundaegu-jorim braised codfish	bugeo-jorim braised pollack	dubu-jorim braised tofu	godeungeo-jorim braised mackerel	daknalgae-jorim braised chicken wings	sogogichae-jorim beef broiled down in soybean			
11. Stir-fried	ojingeo-bokkeum stir-fried squid with vegetables	nakji-bokkeum stir-fried baby octopus	beoseot-bokkeum stir-fried mushroom	tteokbokki rice pasta and vegetables simmered in spicy sauce	dakgogi-bokkeum stir-fried chicken				
12. Herb salad	sigeumchi spinach salad	kongnamul bean sprout salad	gosari bracken salad	doraji broad bellflower salad	mu-saeng chae radish salad	hobak-namul pumpkin salad	oi-saeng chae cucumber salad		
13. Kimchi	kimchi kimchi	kkakdugi diced radish kimchi	mul-kimchi Radish water kimchi	oi-sobagi stuffed cucumber kimchi	chonggak-kimchi whole radish kimchi	yeolmu-kimchi young summer radishes kimchi			
14. Dessert	sikhye rice punch	sujeong gwa cinnamon punch with dried persimmon	dasik traditional pressed sweets	hangwa traditional sweets	tteok rice cake	yaksik sweet rice with nuts and jujubes	gang jeong deep-fried sweet rice puffs		

2. (If you have had a Korean food,) select Korean foods you like from Q10 and write them down, as in example (e.g. for *Bibimbap*, 1,D).

① () ② () ③ ()

3. (If you had a Korean food,) how satisfied are you with the Korean food?
Mark with √ the appropriate number.

Division	Very dissatisfied	Dissatisfied	So-so	Satisfied	Very satisfied
3-1. Taste	①	②	③	④	⑤
3-2. Amount	①	②	③	④	⑤
3-3. Smell	①	②	③	④	⑤
3-4. Temperature	①	②	③	④	⑤
3-5. Price	①	②	③	④	⑤
3-6. Diversity of materials	①	②	③	④	⑤

4. (If you had a Korean food,) how satisfied are you with the taste of the Korean food? Mark with √ the appropriate number.

Division	Very dissatisfied	Dissatisfied	So-so	Satisfied	Very satisfied
4-1. Hot	①	②	③	④	⑤
4-2. Salty	①	②	③	④	⑤
4-3. Sweet	①	②	③	④	⑤
4-4. Light and plain	①	②	③	④	⑤
4-5. Sour	①	②	③	④	⑤

5. (If you had a Korean food,) how satisfied are you with the bowls and menu decoration of the Korean food? Mark with √ the appropriate number.

Division	Very dissatisfied	Dissatisfied	So-so	Satisfied	Very satisfied
5-1. Form served	①	②	③	④	⑤
5-2. Bowls	①	②	③	④	⑤
5-3. Color of food	①	②	③	④	⑤

V. On General Information About You

1. Gender?

- ① Male ② Female

2. Age group?

- ① 19 and below ② 20 to 29 ③ 30 to 39 ④ 40 to 49
⑤ 50 to 59 ⑥ 60 and over

3. Occupation?

- ① Government official ② Enterpriser, manager ③ Clerk, engineer
④ Salesperson ⑤ Student ⑥ Blue-collar worker ⑦ Self-employed
⑧ Professional (teacher, professor, doctor, jurist, tax accountant)
⑨ Other

4. Average monthly income?

- ① Less than \$3000 ② \$3000 to less than \$4000
③ \$4000 to less than \$5000 ④ \$5000 to less than \$6000
⑤ \$6000 and more

5. How often do you eat out a month on the average?

- ① Under 5 ② 5~10 ③ 11~20 ④ 21~30 ⑤ Over 31

6. Where are you live in?

- ① Los Angeles ② New York

- Thank you -