

일식 선호성향 분석을 통한 한식의 세계화

- 조리전공자를 대상으로 Q방법론 적용 -

정영미*
kam2882@gu.ac.kr

박봉규**
bgpark@deu.ac.kr

<目次>

- | | |
|--------------|------------|
| 1. 서론 | 3.3 Q분류 |
| 2. 이론적 고찰 | 3.4 자료처리 |
| 2.1 음식소비 성향 | 4. 분석결과 |
| 2.2 Q방법론의 적용 | 4.1 표본의 특성 |
| 3. 연구방법 | 4.2 유형의 도출 |
| 3.1 Q표본 | 4.3 유형별 분석 |
| 3.2 P표본 | 5. 결론 |

主題語: Q방법론(Q Method), 음식소비성향(Food consumption), 일식(Japanese), 한식세계화(Glottalization of Korean food), 조리전공자(Cooking majors)

1. 서론

2005년 국가이미지와 한식의 경제적 부가가치를 높이기 위해 시작한 한식세계화 사업이 2009년 ‘한식산업화 세계화 추진단’ 출범 이후 정부관계자 및 한식조리 전공자들로 구성된 한식재단을 주축으로 한식세계화 사업에 노력을 기울이고 있다. 세계 동향을 살펴보면 한류는 기존 동남아 위주에서 북미와 서유럽 그리고 남미는 물론 아프리카로 이어지는 글로벌 현상으로 발전하고 있으며 모바일 게임 및 웹툰 등 다양한 방면으로 전파되고 있다. 하지만 농림부의 한식세계화 선포식 때 2017년도 까지 한식당을 4만개로 확대 하겠다고 하였으나 일 년 남은 이 시점에 그 성과를 확인 할 수 있을지 의문이다. 동남아시아를 비롯한 중국 및 일본을 중심으로 한국음식점 수가 증가하였을 뿐 여전히 한식은 일본음식에 비해 외국인들에게 생소

* 경주대학교 외식조리학과 조교수, 주저자

** 동의대학교 호텔컨벤션경영학과 교수, 교신저자

하고 선호도면에서 낮은 음식이라 할 수 있다.

해외에 문을 연 한국음식점 수는 2014년 기준 1만 1000개로 2007년 1만개로 큰 변화가 없다. La Liste(미식 국제 등급기관)를 통해 발표된 세계 1000대 레스토랑에 한국의 27개 레스토랑이 겨우 1000위 안에 들었고 그중 22개가 한식이 아닌 양식 레스토랑이다. 반면 일본은 126개 중 10위 안에 일식전통 레스토랑인 도쿄의 교아지 와 규베이가 3위와 7위에 선정되었다¹⁾. 현재 서울의 특급 호텔 25개 중 한식당을 운영하는 곳은 롯데호텔과 신라호텔을 비롯한 5곳에 불과하며 퓨전한식이란 이름으로 새로이 문을 연 몇몇의 한식당의 경우 한국문화를 느끼기엔 서구화된 맛과 모습을 보여준다.

한식의 세계화를 논하고 막대한 투자를 하면서 내실은 기하기 않고 보이기식 행사만 하는 것은 아닌지, 한국인 스스로 한식을 외면하는 것은 아닌지 생각해 볼 필요가 있다.

니혼게이자이 신문에 따르면 일본 농림수산성이 해외 195개 공관에 의뢰해 전화번호부와 인터넷 음식점사이트에 올라 있는 일식당을 집계한 결과 일본 외 지역의 일식당 수가 2015년 7월 기준 8만 8703개로 2013년 1월에 비해 1.6배 증가하였다고 한다²⁾. 이는 일본정부의 적극적인 일본음식 세계화 정책의 결실로 보여 진다.

미슐린스타를 받은 레스토랑이 가장 많이 밀집해 있는 곳도 프랑스가 아닌 일본 동경이라고 하니 일본의 음식 산업을 이해하고 배우는 것은 한식세계화사업에 필요한 요인을 살펴보는 데 유용하리라 생각된다. 그리고 다른 나라 즉 일본, 중국의 음식 특징과 이를 섭취하는 소비자들의 음식소비성향 연구도 이루어 져야 될 것이다.

음식 소비성향연구 관련 선행연구를 살펴보면 Q방법론을 적용한 연구가 아직까지 미진한 상태이며 일식에 관한 연구도 광범위하게 이루어지고 있지 않다. 본 연구에서는 일식을 먹어 본 경험이 있는 조리 전공자를 대상으로 주관적인 감정을 객관적으로 분석하기 위한 방법으로 알려진 Q방법론을 적용하여 일식선호성향을 분류해 보고자 한다. 주관적이고 개인성향에 따라 호불호가 나뉘는 음식섭취 및 선택의 경우 Q방법론을 적용한 주관성 연구는 의미가 있을 것이다.

마지막으로 한국인을 대상으로 살펴본 일식선호성향 연구결과를 바탕으로 한식세계화에 필요한 요인을 알아보고 이를 실무에 적용시켜 한식세계화에 도움이 되었으면 한다.

1) www.hotelrestaurant.co.kr, Hotel&Restaurants(2015.12.22.)

2) 日本經濟新聞(2015.08.28.)

2. 이론적 고찰

2.1 음식 소비성향

외식산업의 발달과 식생활의 다양화로 소비자들의 음식선택의 범위가 한식에서 외국음식으로 다변화 되었다. 외식시장에서 소비자의 외식 소비성향도 변해가고 있으며 개인의 개성과 취향에 따라 다양하게 세분화되어 가는 추세이다.

음식소비는 개인의 라이프 스타일과 관련이 많으며 소비성향은 소비자의 소비과정에서 일관되게 나타나는 심리적 경향으로 개개인의 소비 행동을 특정 짓는 요인으로 소비행위를 통해서 자신의 정체성을 형성하고 자신의 행위양식과 타인과의 관계를 표출하는 중요한 매개로 본다³⁾. 음식소비 성향은 소비자가 음식을 선택 섭취하는 과정에 나타나는 개인의 소비성향으로 음식에 대한 선호도와 라이프 스타일이 바탕이 되어 나타나는 것이라 할 수 있을 것이다.

소비성향과 관련된 선행연구들을 살펴보면 소비자의 식생활 라이프스타일을 건강 추구형, 미각 추구형, 안전 추구형, 분위기 추구형으로 분류하거나⁴⁾, 건강 추구형, 맛 추구형, 경제가치 추구형, 신속편의 추구형, 분위기 추구형으로 구분⁵⁾ 또는 음식의 다양성 추구형, 편의성 추구형, 문화 고유성 추구형으로 구분한 연구들을 볼 수 있다⁶⁾.

일본음식 관련 연구는 한국인의 일본음식에 관한인지도, 선호도, 및 이용현황에 관한 연구⁷⁾, 일본 음식의 메뉴에 관한 연구와⁸⁾ 한국소비자들의 일본음식에 대한 인식 및 기호속성에 관한 연구 등이 있다⁹⁾.

선행연구에서 일식에 대한 선호성향에 대한 연구가 저조하고 일식을 선호하는 요인에 대한 주관적 방법 즉 Q방법론을 적용한 연구가 전무하다.

본 연구에서는 선행연구를 바탕으로 일본음식에 대한 소비성향을 일식 섭취 경험이 있는

3) 정형식·박종철·이규현(2014)「외국음식 소비와 문화」『문화산업연구』14-2, pp.22-32

4) Grunert, K.G.(2006)「Future Trends and Consumer Lifestyles with Regard to Meat consumption」『Meat Science』74, pp.149-160

5) 진은경·박영희·이종호(2014)「외식 소비성향에 따른 한식당 선택속성이 행동의도에 미치는 영향」『한국조리학회』20(1), pp.189-204

6) 정형식·박종철·이규현·김영심(2014)「외국음식 소비와 문화-식생활라이프스타일과 문화적 고유성이 태도와 행동에 미치는 영향」『한국문화산업학회』14(2), pp.23-32

7) 김보성(2003)「한국인의 일본음식에 대한 탐색적연구」경희대학교 관광대학원 석사학위논문

8) 김기영·박계영·양태석(2004)「광주,전남지역 호텔일식레스토랑의 세트메뉴 분석」『한국조리학회』10(2), pp.121-134

9) 최재홍·장근욱(2007)「일본음식에 대한 인식 및 기호 속성에 관한 연구」『동아시아식생활학회』17(3), pp.322-328

조리전공 대학생들을 중심으로 일식의 어떠한 요소가 소비자들로 하여금 긍정적 반응을 보이게 하는지 알아보고자 한다.

이러한 연구는 소비자들의 식생활 유형을 밝히고 외식시장에 유용하게 사용되길 것이다. 일식 선호도 조사를 통한 소비자가 인지하고 있는 일식의 이미지와 구매에 영향을 미치는 요인을 살펴봄으로서 한식세계화에 필요한 요인을 알아보는데 그 의의가 있다.

2.2 Q방법론의 적용

Q방법론은 Willian Stephenson이 1935년 창안한 현상학적 연구방법으로 전통적인 연구에서 간과되었거나 배제되었던 인간의 태도나 신념, 확신, 가치와 같은 주관적 영역의 연구방법이자 분석방법으로¹⁰⁾ 소수를 대상으로 주관적인 속성인 선호, 이상, 아름다움, 취향 등을 측정하는 심층적인 연구에 사용 된다¹¹⁾.

최근 외식관련 연구를 살펴보면 고속도로 휴게소 이용객에 관한 지역 대학생들의 음식선호도의 주관성을 Q방법론을 사용하여 청결선택형, 알뜰형, 매장 호감형으로 분류한 연구와¹²⁾, 캐나다인을 대상으로 한국음식을 느끼는 스키마에 대한 분석에 유형별 선택속성과 유형을 알아보기 위하여 Q방법론을 사용한 연구도 있다¹³⁾.

Q방법론은 범주적 집합체를 분석하는 것이 아니라 요인간의 차이를 보는 것이기 때문에 대규모의 표본은 불필요 하며 요인을 생성하고 요인 간 비교할 수 있을 정도면 충분하며 응답자들의 자아구조 속에 있는 요인들까지 파악할 수 있다는 점에서 통찰력 있는 분석이 도출될 수 있다¹⁴⁾. Q방법론은 기존의 이론에서 연역적인 가설을 도출하는 연구와는 달리 사람들이 일상적으로 갖게 되는 주관적 이미지에 의하여 새로운 가설을 발견하려는 목적을 가지고 있다¹⁵⁾. 이는 Q방법론이 개인마다 다른 주관성 구조에 따른 서로 다른 유형에 대한 이해와 설명이 가능하기 때문이다.

Q방법론은 ‘외부로부터의 설명하는 방법이 아닌 내부로부터의 이해’ 하는 접근 방법론으로

10) 김홍균(2008)『Q방법론: 과학철학, 이론, 분석 그리고 적용』커뮤니케이션북스

11) 김순은(2007)『Q방법론과 사회과학』도서출판 금정

12) 김동수·이제명(2014)「고속도로 휴게소 이용객에 관한 음식선호도 주관성 연구-지역 대학생들을 중심으로」『한국콘텐츠학회』14(1), pp.505-514

13) 김진강·이춘수(2011)「캐나다 대학생의 한국음식 소비유형분류: Q방법론을 중심으로」『통상정보연구』13(2), pp.75-94

14) 김동수·이제명(2014)「고속도로 휴게소 이용객에 관한 음식선호도 주관성 연구-지역 대학생들을 중심으로」『한국콘텐츠학회』14(1), pp.505-514

15) 선우동훈(1991)「Q방법론에 의한 소비자행동 연구」『광고연구』11, 구)한국방송광고공사, p.7

연구자의 조작적 정의가 아닌 답변자 스스로 그들의 의사와 의미를 만들어가는 조작적 개념을 채택하고 있다. 연구자의 가정이 아니라 행위를 하는 자의 관점에서부터 시작 되며 여기에 사용되는 모든 진술문은 답변자의 자아참조적(self-referent) 의견으로 구성된다¹⁶⁾.

통계학적으로 설명하면 Q방법론은 요인분석의 하나이지만 Q방법론에서 사회학적 현상이란 연구자의 가정이 아니라 응답자의 관점으로 시작되며 총체적 반응으로 사람들로부터 만들어 지기도 하고 서로 다른 실험조건하에서 한 개인으로부터 만들어 질 수도 있다¹⁷⁾.

최근 들어 Q방법론을 사용한 연구들이 다양한 분야에서 이루어지고 있으나 아직도 양적으로 저조한 상태이다. 이는 리서치 중심의 연구에 비해 이해와 관심이 확산되지 못했고 Q방법론의 이론과 그 적용의 어려움에 있다고 하겠다.

Q방법론의 연구절차를 살펴보면 연구대상의 특정변인을 규정하고 그 변인을 대표하는 진술문을 수집 또는 작성하여 그 특정 변인의 구조에 적합하다고 여겨지는 소수의 참여자들에게 준비한 진술문을 제시한 후 주관적으로 정한 기준에 따라 정상 또는 준 정상분포가 되도록 분류하고 이를 상관분석, 변량분석, 요인분석과 요인정렬의 순서로 통계처리 한다. 이러한 복잡한 연구 설계 및 절차는 다른 연구에 비해 방법론적 적용이 어려운 근거중의 하나이다¹⁸⁾.

이러한 연구절차를 바탕으로 본 연구에서는 개인의 사고나 느낌 주관적 행위를 객관적으로 측정할 수 있는 Q방법론을 사용하고자 한다.

Q방법론의 적용은 기존문헌 검토를 통하여 도출된 주요 평가기준에 대하여 Q진술문을 작성하고, 각 이해 관계자를 중심으로 추출된 P표본에 대하여 설문조사를 실시하여 평가기준에 대한 참가자들의 인식과 태도의 구조와 차이를 밝히는 것으로 Q방법론에서 나타나는 진술문들 간의 점수 차이는 참가자들에게 진술문들이 갖는 중요도의 차이로 Q분류를 통해 주관성 차이를 확인 할 수 있다¹⁹⁾.

16) 김미정·유형숙(2015)「템플스테이 체험 참가자들의 주관성 연구」『한국관광학회』39(8), pp.277-290

17) 김현수·원유미(2000)『Q방법론』교육과학사

18) 이계영(2009)「홈쇼핑 TV의 건강식품광고에 관한 수용 유형 연구:Q방법론 활용」『헬스커뮤니케이션연구』1(1), pp.91-111

19) 김진강·이춘수(2011)「캐나다 대학생의 한국음식 소비유형분류: Q방법론을 중심으로」『통상정보연구』13(2), pp.75-94

3. 연구방법

3.1 Q표본(Q-sample)

Q표본은 Q모집단으로부터 추출된 항목을 의미하는 것으로 흔히, 진술문으로 표시하며 설문문항을 말한다. Q표본 수집을 위해 순차적 방식을 따르며 진술문을 찾으면 찾을수록 추출될 수 있는 진술문은 점점 줄어들게 되는데 어느 순간 포화상태에 이르면 더 이상의 새로운 진술문을 추가하지 못하게 되면서 모집단이 구성 된다²⁰⁾. Q방법론의 Q표본의 수는 보통 30개에서 50개의 범위가 일반적으로 사용되고 개인 간의 차이가 아닌 개인 내부의 중요성 차이를 다루기 때문에 표본의 수는 크게 제한 받지 않는다.²¹⁾

본 연구에서는 일식관련 선행연구와 일식을 섭취해본 경험이 있는 전공자들과의 면담을 통해 37개를 추출하였으나 진술문중 주제와 관련된 대표성이 크다고 여겨지는 진술문을 임의로 선택하는 방법을 사용하여 최종 29개의 Q표본을 수집하였으며 진술문이 전체적으로 모든 의견을 포괄하도록 구성하였다.

3.2 P표본(P-sample)

P표본이란 Q분류에 참여하는 응답자들이다. P표본의 수와 관련해서 Q방법론은 응답자의 평균적 성향이나 개인 간의 차이를 연구하여 가설을 검증하고 일반화 하는 것이 아니라 가설 발견에 주목적에 있다. 개인 간의 차이가 아니라 한 개인의 응답 항목의 중요성 차이를 다루는 것으로 P표본의 수에는 아무런 제약을 받지 않으며²²⁾ Q방법론을 이용한 포괄적 연구는 P표본의 수가 20- 30명 내외가 적당하다²³⁾.

Q방법론은 성별, 연령, 직업 등의 인구학적 특성을 적절히 고려하는 R방법 즉 표본의 특성으로부터 모집단의 특성을 추정하는 확률적 표집방법을 따르지 않는다²⁴⁾. 본 연구에서는 일식을 섭취해본 경험이 있는 조리 전공자를 대상으로 38명을 P표본으로 선정하였다.

20) 김홍규(2008)『Q방법론: 과학철학, 이론, 분석 그리고 적용』커뮤니케이션북스

21) 김순은(2007)『Q방법론과 사회과학』도서출판 금정

22) 김홍규(2008)『Q방법론: 과학철학, 이론, 분석 그리고 적용』커뮤니케이션북스

23) Kerlinger, F. N.(1986)『Foundations of behavioral research』New York: College Publishing

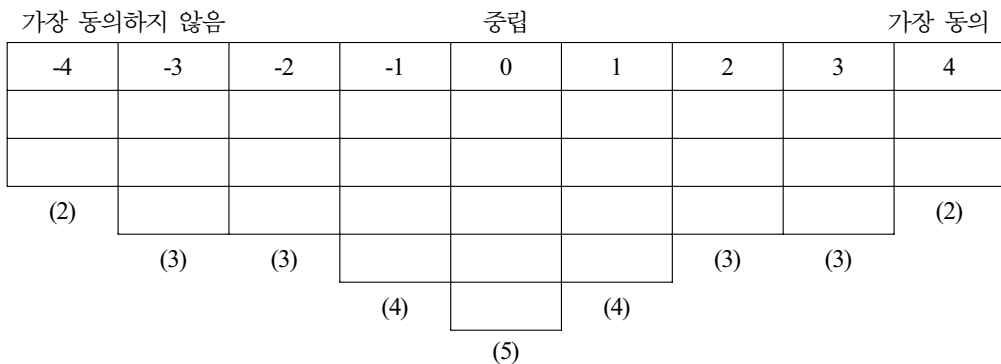
24) 김창남·김희진(2010)「네거티브 정치광고에 대한 유권자 태도유형 연구: Q방법론적 접근」『관광경영연구』13(4), pp.21-48

3.3 Q분류

Q분류는 응답자가 Q표본을 분류하여 각 항목에 점수를 부여하는 과정으로 이때 강제분포 방법이 일반적으로 사용된다²⁵⁾. 본 연구에서는 일식관련 선행연구와 일식을 섭취해본 경험이 있는 전공자들과의 면담을 바탕으로 최종 진술문 29개 문항을 디자인하였다.

Q분류는 복잡한 주제나 이슈 또는 상황에 관한 응답자 마음의 태도를 스스로 모형화 하는 것으로 각 응답자는 진술문을 읽은 후 그것들을 일정한 분포 속에 강제로 분류하는 것으로 Q분류에서는 무작위의 원칙이 중요하다.²⁶⁾

본 연구에서는 29개의 진술문 카드를 읽고 1차적으로 동의하는 진술문 8개, 동의하지 않는 진술문 8개, 그 값이 중간인 애매모호한 진술문 13로 구분지어 각각 ○, ×, △로 표시하게 하였다. 2차로 가장 동의 ○표 진술문 8문항을 다시 가장 동의(+8) 가장반대 동의(+1)로 카드에 점수를 표기하게 하였다. 이와 같은 방법으로 동의하지 않는 ×표 8진술문, 애매모호한 △표 13진술문도 응답자가 강제할당 방식으로 번호를 표기 후 Q진술문 분류지에 기입하도록 하였다. 본 연구에 사용된 Q진술문 분류지는 <그림 1>과 같다.



<그림 1>

3.4 자료처리

일식 선호성향의 유형을 분석하기 위해 본 연구는 2016년 4월 4일부터 4월 8일 동안 5일간

25) 김홍규(2008)『Q방법론: 과학철학, 이론, 분석 그리고 적용』커뮤니케이션북스

26) Fisher, R. A.(1960)『The design of experiment』7th ed, New York: Hafner

일식 섭취 경험이 있는 경주대학교 조리 전공자를 대상으로 Q진술문을 활용하여 데이터를 수집하였다.

P표본에 대한 조사가 완료된 후 응답자가 Q표본을 읽고 Q분류지에 기입한 수집된 자료를 점수화하기 위하여 Q분류지에 표기된 번호대로 데이터 입력을 하였다 이때 Q연구 요건에 맞추어 제작된 PQMethod 프로그램을 사용하였다.

결과를 얻기 위하여 프로그램 작동 후 Q표본의 분포도에서 가장 동의하지 않음 2개, 그 다음으로 동의하지 않음에 3개, 가장 중립에 5개, 가장 동의하는 것에 2개 순으로 순차적으로 각각에 변환점수를 입력하여 P표본사이의 상관관계를 계산하고 이를 토대로 Varimax회전에 의한 주성분 요인 분석을 통한 요인을 추출하였다.

4. 분석결과

4.1 표본의 특성

본 연구의 대상인 P표본의 인구통계학적 특성은 <표 1> 과 같다. 여성 8명 남성 30명으로 남성의 비율이 70%로 나타났다. 연령은 30, 40대 6명을 제외한 20대가 전체 90%로 나타났다. 조리경력은 대부분 1-2년으로 나타났고 10년 이상인 경험자는 6명으로 전체 10%로 나타났다. 연구 대상자 모두가 일식을 섭취한 경험은 있으나 일본 방문 경험은 전체 응답자의 55% 22명이 있다고 응답하였다.

<표 1> P표본의 인구통계학적 특성

NO	성별	나이	조리경력	일본방문여부	일본대표음식	NO	성별	나이	조리경력	일본방문여부	일본대표음식
1	남	40	10년이상	있다	스시	20	남	20	1-2	없다	스시
2	남	30	10년이상	있다	튀김	21	남	20	3-4	없다	스시
3	여	20	1-2	없다	스시	22	여	20	1-2	없다	사시미
4	남	20	5년이상	있다	스시	23	남	20	3-4	있다	스시
5	남	20	1-2	없다	벤토	24	남	20	3-4	있다	카이세끼
6	남	20	1-2	없다	스시	25	남	20	3-4	있다	스시
7	남	20	3-4	없다	스시	26	남	20	1-2	있다	스시

NO	성별	나이	조리경험	일본방문여부	일본대표음식	NO	성별	나이	조리경험	일본방문여부	일본대표음식
8	남	20	1-2	없다	스시	27	남	20	1-2	있다	스시
9	남	20	1-2	있다	스시	28	여	20	5년	없다	타고야기
10	남	20	1-2	없다	스시	29	남	20	1-2	있다	스시
11	남	20	3-4	있다	스시	30	남	20	5년이상	없다	스시
12	남	20	1-2	있다	스시	31	여	40	10년이상	있다	스시
13	남	20	1-2	있다	스시	32	남	20	1-2	없다	사시미
14	남	20	3-4	있다	스시	33	여	20	3-4	없다	스시
15	남	20	1-2	없다	스시	34	남	20	3-4	있다	스시
16	남	20	1-2	있다	스시	35	여	50	10년이상	있다	나베요리
17	남	20	1-2	없다	스시	36	남	40	10년이상	있다	스시
18	남	20	3-4	없다	스시	37	남	20	3-4	없다	스시
19	여	20	1-2	있다	스시	38	여	50	10년이상	있다	카이세끼

4.2 유형의 도출

조리 전공자를 대상으로 일본음식에 대한 주관적 의미에 따른 선호성향 유형을 Q요인분석으로 실시한 결과 <표 2>와 같이 4가지 유형으로 분류 되었다. 아이젠 값은 각각 13.2115, 3.2860, 2.7996, 2.2879 순으로 나타났고, 설명변량은 35%, 9%, 7%, 6% 순으로 나타났다. Q방법론의 목적은 설명력을 높이는 것이 아니기 때문에 총 변량의 수치에 집착할 필요는 없으나²⁷⁾, 본 연구 결과 도출된 유형은 총 변량의 57%를 설명하고 있으며 도출된 4개 유형간의 상관관계는 <표 3>과 같이 나타났다. 유형간의 상관관계를 살펴보면 제 3유형과 제 4유형 간의 상관관계가 0.1285로 낮게 나타나고 있으며 다른 유형간의 상관관계는 0.4547, 0.4089 높게 나타나고 있다.

<표 2> 유형별 아이젠 값 및 설명 변량

	제1유형	제2유형	제3유형	제4유형
아이젠값	13.2115	3.2860	2.7996.	2.2879
변량비율(%)	35	9	7	6
누적비율(%)	35	44	51	57

27) 김홍규(2008)『Q방법론: 과학철학, 이론, 분석 그리고 적용』커뮤니케이션북스

<표 3> 유형간 상관계수

	제1유형	제2유형	제3유형	제4유형
제1유형	1			
제2유형	0.4547	1		
제3유형	0.4685	0.4089	1	
제4유형	-0.4106	-0.0423	0.1285	1

Q방법론에서 산출된 Q요인은 특정주제에 관하여 유사하게 생각 또는 판단하는 사람들의 집단으로 진술문 중 극단 값(+4, +3, -4, -3)을 가진 진술문을 해석하면 된다²⁸⁾.

본 연구 진술문의 요인가는 <표4>와 같다.

<표 4> 진술문의 요인가

NO.	Statement	Factor Arrays			
		1	2	3	4
1.	일식은 건강식이다.	0	2	0	-1
2.	일식은 메뉴가 다양하다.	1	1	0	0
3.	일식은 위생적이다.	1	1	3	-4
4.	일식은 모양이 예쁘다.	4	3	2	1
5.	일식은 신선한 재료를 사용 한다.	1	4	3	-2
6.	일식은 제철재료를 이용한다.	-2	4	2	4
7.	일식은 조미료 사용을 많이 한다.	0	-4	-2	-2
8.	일식은 비싸다.	2	-3	4	0
9.	일식은 먹고 난 후 포만감이 들지 않는다.	-3	-4	3	4
10.	일식은 곁들여지는 장식이 많다.	3	-1	1	-3
11.	일식은 달다.	-4	-2	-1	1
12.	일식은 짜다.	-2	-2	-3	1
13.	일식은 고급스럽다.	1	3	1	0
14.	일식은 먹고 나면 포만감이 든다.	-3	-1	-4	-1
15.	일식은 부담 없이 즐길 수 있는 음식이다.	-3	0	-4	3
16.	일식은 지역특성이 잘 반영되어 있다.	0	0	0	3
17.	일식은 생선 ,어패류를 이용한 요리가 많다.	3	2	4	2

28) 유형숙(2013)「와인 마니아의 국내 와인시장에 관한인지도 분석:Q방법론을 사용하여」『동북아 관광연구』 9(1), pp.123-154

NO.	Statement	Factor Arrays			
		1	2	3	4
18.	일식은 비교적 양이 적고 섬세하다.	3	-1	2	0
19.	일식은 담는 그릇과 조화롭다.	-1	2	1	2
20.	일식은 정성과 시간이 많이 소요되는 음식이다.	-1	0	-1	2
21.	일식은 다른 나라음식에 비해 전통과 역사가 있다.	-1	0	0	0
22.	일식은 오래 기다려야 되는 음식이다.	-1	-2	-3	-3
23.	일식의 조리법은 건강에 나쁘다.	-2	-3	-3	-3
24.	일식은 정교한 요리다.	2	1	1	-2
25.	일식은 다양한 조리방법을 이용한다.	0	1	0	-1
26.	일식은 세계 최고의 요리중 하나라 생각한다.	2	0	-1	-1
27.	일식은 맛있다.	4	3	-1	-4
28.	일식은 일본 술과 함께 먹어야 한다.	0	-3	-2	3
29.	일식은 발효음식이다.	-4	-1	-2	1

4.3 유형별 분석

분석결과 해당 진술문별 ± 1.00 이상의 표준점수를 보인 진술문들을 중심으로 각 유형의 네이밍과 그 의미를 제시하고자 한다.

1) 제1유형(맛 중시)

제1유형의 진술문은 <표 5>와 같이 나타났다. 진술문 결과 가장 강하게 동의하는 진술문은 ‘일식은 맛있다’로 나타났다. 가장 강하게 부정하는 진술문은 ‘일식은 달다’로 나타났다. 따라서 제1유형의 특징은 맛에 중점을 둔다고 할 수 있다. 본 연구 조사 대상자들은 일식은 맛있는 음식으로 느낀다고 볼 수 있다.

<표 5> 제1유형의 표준점수가 ± 1 이상인 진술문

NO.	Statement	표준점수
27.	일식은 맛있다.	2.181
4.	일식은 모양이 예쁘다.	1.586
18.	일식은 비교적 양이 적고 섬세하다.	1.444
10.	일식은 곁들여지는 장식이 많다.	1.372
17.	일식은 생선,어패류를 이용한 요리가 많다.	1.037

NO.	Statement	표준점수
12.	일식은 짜다.	-1.010
23.	일식의 조리법은 건강에 나쁘다.	-1.019
15.	일식은 부담 없이 즐길 수 있는 음식이다.	-1.087
9.	일식은 먹고 난 후 포만감이 들지 않는다.	-1.304
14.	일식은 먹고 나면 포만감이 든다.	-1.426
29.	일식은 발효음식이다.	-1.445
11.	일식은 달다.	-1.545

2) 제2유형(식재료 중시)

제2유형의 진술문 결과 <표 6>와 같이 나타났다. 진술문 결과 ‘일식은 신선한 재료를 사용 한다’가 가장 긍정적 동의를 나타냈고, ‘일식은 제철재료를 이용 한다’로 나타났다. 가장 부정의 동의로 ‘일식은 조미료 많이 사용 한다’가 나타났다. 따라서 제2유형의 일식선호성향은 식재료에 중점을 둔다고 할 수 있다. 조사대상자들이 가지고 있는 일식의 느낌은 식재료, 인공 조미료 사용과 관련이 있음을 알 수 있다.

<표 6> 제2유형의 표준점수가 ± 1 이상인 진술문

NO.	Statement	표준점수
5	.일식은 신선한 재료를 사용 한다.	1.947
6.	일식은 제철재료를 이용한다.	1.522
4.	일식은 모양이 예쁘다.	1.079
13.	일식은 고급스럽다.	1.061
27.	일식은 맛있다.	1.061
11.	일식은 달다.	-1.009
12.	일식은 짜다.	-1.045
28.	일식은 일본 술과 함께 먹어야 한다.	-1.220
8.	일식은 비싸다.	-1.286
23.	일식의 조리법은 건강에 나쁘다.	-1.466
9.	일식은 먹고 난 후 포만감이 들지 않는다.	-1.698
7.	일식은 조미료 사용을 많이 한다.	-1.932

3) 제3유형(가격 중시)

제3유형의 진술문은 <표 7>과 같이 나타났다. 진술문 결과 ‘일식은 비싸다’가 가장 긍정적

동의를 나타냈고, ‘일식은 부담 없이 즐길 수 있는 음식이다’가 가장 부정적 동의를 나타내었다. 따라서 제3유형의 일식선호성향은 가격에 중점을 둔다고 할 수 있다. 조사 대상자들이 느끼는 일식은 고급 일식당의 가격이 비싼 음식으로 생각하고 있는 것으로 나타났다.

<표 7> 제3유형의 표준점수가 ± 1 이상인 진술문

NO.	Statement	표준점수
8.	일식은 비싸다.	1.758
17.	일식은 생선, 어패류를 이용한 요리가 많다.	1.458
5.	일식은 신선한 재료를 사용 한다.	1.334
3	일식은 위생적이다.	1.160
6.	일식은 제철재료를 이용 한다.	1.126
4.	일식은 모양이 예쁘다.	1.043
22.	일식은 오래 기다려야 되는 음식이다.	-1.074
2.	일식은 짜다.	-1.195
23	일식의 조리법은 건강에 나쁘다.	-1.349
14.	일식은 먹고 나면 포만감이 든다.	-1.536
15.	일식은 부담 없이 즐길 수 있는 음식이다	-1.885

4) 제4유형(복합적 성향)

제4유형의 진술문은 <표 8>과 같이 나타났다. 진술문 결과 ‘일식은 제철재료를 사용 한다’가 가장 긍정적 동의를 나타냈고, ‘일식은 포만감이 들지 않는다’가 점수 차이가 0.023으로 거의 차이가 나지 않고 ‘일식은 위생적이다’가 가장 부정적 동의를 나타내었다. 따라서 제4유형의 경우 특정한 일식선호성향을 정하기가 어렵고 전반적으로 음식을 섭취하는데 여러 가지를 고려하는 것으로 보아 복합적 성향으로 구분 하고자 한다.

<표 8> 제4유형의 표준점수가 ± 1 이상인 진술문

NO.	Statement	표준점수
6.	일식은 제철재료를 이용한다.	1.805
9.	일식은 먹고 난 후 포만감이 들지 않는다.	1.782
16.	일식은 지역특성이 잘 반영되어 있다.	1.097
15.	일식은 부담 없이 즐길 수 있는 음식이다.	1.043
28.	일식은 일본술과 함께 먹어야 한다.	1..35
20.	일식은 정성과 시간이 많이 소요되는 음식이다.	1.002

NO.	Statement	표준점수
5. 일식은 신선한 재료를 사용 한다.		-1.001
22. 일식은 오래 기다려야 되는 음식이다.		-1.069
10. 일식은 곁들여지는 장식이 많다.		-1.182
23. 일식의 조리법은 건강에 나쁘다.		-1.272
27. 일식은 맛있다.		-1.588
3. 일식은 위생적이다.		-1.727

5. 결 론

본 연구에서는 일식을 섭취 경험이 있는 조리 전공자를 대상으로 주관적인 감정을 객관적으로 분석하기 위하여 Q방법론을 적용하여 일식선호성향을 구분하였다.

Q방법론을 이용하여 일본음식에 대한 조리전공자들의 주관적 음식소비유형을 알아보고 각 유형별 특성을 규명하는데 목적을 두었다.

일식 섭취 경험이 있는 조리전공자를 연구 대상으로 선정 한 이유는 요리에 관심이 많고 한식, 일식, 양식 수업 등 다양한 조리를 경험해본 학생들이 많으며 수업을 통해 각 나라별 음식에 대한 특성을 파악하고 일식에 대한 뚜렷한 이미지를 갖고 있을 것이라 생각한다. 그리고 미래 소비자로서 대학생들의 응답은 향후 외식마케팅에 도움이 될 것이다.

응답자들의 진술문을 분석한 결과 일식선호성향은 맛 중시유형, 식재료중시유형, 가격중시유형, 그리고 복합적 성향으로 총 4가지 유형으로 나타났다.

진술문 4의 경우 하나의 요인으로 묶어져 복합적 유형으로 네이밍하였으나 유형이 의미하는 바가 적고 일식 선호성향의 유형으로 무리가 있는 것으로 판단되어 삭제하기로 결정하였다.

따라서 본 연구 결과 일식선호성향을 맛중시유형, 식재료중시유형, 가격중시유형으로 정의하고자 한다. 발견된 유형을 살펴보면 다음과 같다.

제1유형인 맛 중시가 일식을 선호하는 유형으로 나타났다. 일식요리에서 가장 강조하는 것은 재료가 가진 맛을 최대한 이끌어 내는 조리법을 사용하는 것이 다. 이 이미지가 일식을 떠오르게 하는 가장 중요한 유형인 맛 중시로 나타났다고 생각된다. 한식처럼 짜고 맵다의 부정적 이미지 보다 맛있다는 긍정적 이미지는 한나라의 음식이 세계화 하는데 필요한 요소인 맛, 위생, 22에 부합하는 것으로 일식의 세계화에 공헌 했을 것이다. 한식도 세계인 누구나

맛있게 먹을 수 있도록 맛을 평준화하고 한식은 짜고 매우 이미지에서 발효를 통한 건강한 이미지로 바뀌나갈 필요가 있을 것이다.

제2유형인 식재료중시가 일식을 선호하는 요인으로 나타났다. 본 연구를 위해 실시한 인구 통계학 조사표에 연구자가 일본을 대표음식이 무엇이라고 생각하는지를 직접 표기하게 하였다. 그 결과 스시와 생선회를 일본 대표음식으로 생각한다고 응답한 사람이 총 응답자 38명중 32명 이었다. 즉 생선회와 같이 신선도가 중요한 음식을 일식이라고 인식하고 있는 응답자가 많다는 것이다. 이는 본 연구 대상자들 뿐 만은 아니라고 생각한다. 해외 많은 일식당들이 스시와 생선회를 일본대표음식으로 판매하고 있으며 이를 섭취하는 외국인 역시 *fresh, live fish* 또는 급 냉동되어 보급되는 참치와 연어를 주로 섭취하는 것으로 알려져 있다. 대부분의 소비자들은 일식은 식재료가 신선하다고 인식하고 있다. 따라서 한식은 신선한 재료의 사용과 제철재료의 사용을 강조한 마케팅 작업이 필요하리라 생각된다.

제3유형은 가격중시유형으로 나타났다. 연구대상이 대학생이라 가격적인 부분이 영향을 미쳤으리라 생각한다. 하지만 일식선호 성향에 가격중시유형이 요인으로 나타난 내용을 살펴 보면 일식을 비싸다고 인지하는 응답자의 진술문이 가장 긍정적 동의를 나타내었고 가장 부정적 동의로 일식은 부담 없이 즐길 수 있는 음식으로 나타났다. 일식을 비싸다고 가격만으로 생각할 것이 아니라 일식은 고급스럽고 일식당을 고급레스토랑으로 생각하지 않았을까 유추해 본다. 이는 일식이란 요리 자체를 고가의 문화로 인식하고 고급의 비싼 음식으로 인지하고 있다는 것이다. 2명의 진술문이 제3유형을 대표하는 진술문이라 일반화하기에 어려움이 있으나 응답자의 주관적 답변이 의미가 있는 것으로 생각된다.

일식의 경우 서민들이 쉽게 다가갈 수 있는 돈가스, 덮밥, 우동, 라면은 이미 한국 학생들 사이에서 인기메뉴로 자리 잡고 있으며 저렴하게 스시를 즐길 수 있는 곳도 학생들이 즐겨 찾는 곳이다. 조사 대상자들이 대학생들이라 가격적인 부분이 영향을 미쳤을 것이라 생각하지만 고급일식을 이용하는 사람과 그렇지 않은 사람으로 가격에 맞는 일식을 선택 할 수 있다고 해석된다.

일식을 선호라는 이유는 이외에 간단하게 차려진 일품음식이 많다는 것도 일식을 상품화 세계화 시키는데 한몫 했으리라 생각한다.

한식의 세계화를 위해 저렴한 가격의 일품음식 개발과 소비자 심리에 적합한 가격대 조사가 필요하다고 생각한다.

마지막으로 연구 결과 주위해서 살펴볼 내용은 ‘일식은 모양이 예쁘다’이다. 제1, 2, 3 유형에 모두 속하는 진술문으로 음식을 실제로 먹어보지 않더라도 눈으로 보아 먹고 싶고 예쁘게 만든 음식은 누구나 선호한다고 예측 할 수 있다. 일본요리는 눈으로 먹는 요리라고들 얘기하

기도 한다. 응답자들 역시 일식에 대해 예쁘고 아름다운 요리로 인식하고 있다는 것이다.

한식 역시 시각적인 부분을 중시하여 음식을 조리할 때 최대한 자연색을 살리고 담아내는 그릇과의 조화도 생각하여야 할 것이다.

한식을 대표하는 요리 중 하나인 비빔밥의 경우 함께하고 나눔의 한국문화가 녹아있는 음식이다. 하지만 비빔으로 인하여 색과 모양이 나빠지고 심지어 먹기 거북한 모양새로 변하게 된다. 섞어서 먹지 않으면 안 된다는 고정관념을 버릴 필요가 있다고 생각된다. 비빔밥을 다 먹을 때 까지 맛도 있고 예쁜 요리가 되도록 만들 필요가 있다.

일식 선호 성향이 모든 나라의 음식 선호 성향과 일치하지는 않을 것이다. 그러나 한국, 일본, 중국은 같은 문화권으로 비슷한 음식문화가 형성되어 있다. 또한 중식과 일식의 경우 이미 세계화 되어있는 음식이며 일식에 대한 선호성향 조사 연구는 한식 세계화에 갖춰야 할 요인들을 제공하고 있다고 생각된다. 나아가 중국음식 선호성향 연구 와 일본인을 대상으로 한국음식 선호성향에 대한 연구가 추가로 이뤄지길 기대한다.

한식세계화를 추진하는 기관 및 조리종사자들은 한식을 단순히 음식이라 여기지 말고 한국 문화를 담아내는 그릇이라 생각하고 맛, 식재료, 가격과 모양새를 살려내는데 노력해야 할 것이다. 특히 한식 플레이팅과 포장용기 등 예쁘고 아름다운 음식이 한식이라는 이미지가 정착될 수 있도록 연구되어야 할 것이다.

본 연구의 한계점은 첫째, 일식을 먹어본 경험이 있는 조리종사자를 대상으로 주관성에 초점을 두었기 때문에 모집단에 대해 일반화를 추구하는데 한계가 있다. 둘째, Q방법론의 주관적 속성에 따른 소비자 유형을 분류하고 유형을 네이밍하는 과정에 연구자의 자의적 용어가 사용되었다. 이러한 한계점을 보완하여 R방법론을 이용한 폭넓은 실증조사를 통하여 일식섭취와 관련된 연구가 필요하다고 생각된다.

【參考文獻】

- 김기영·박계영·양태석(2004)「광주·전남지역 호텔일식레스토랑의 세트메뉴 분석」『한국조리학회』10(2), pp.121-134
- 김동수·이제명(2014)「고속도로 휴게소 이용객에 관한 음식선호도 주관성 연구: 지역 대학생을 중심으로」『한국콘텐츠학회』14(1), pp.505-514
- 김미정·유형숙(2015)「템플스테이 체험 참가자들의 주관성 연구」『한국관광학회』39(8), pp.277-290
- 김보성(2003)「한국인의 일본음식에 대한 탐색적 연구」경희대학교 관광대학원 석사학위논문
- 김순은(2007)『Q방법론과 사회과학』도서출판 금정
- 김진강·이춘수(2011)「캐나다 대학생의 한국음식 소비유형분류: Q방법론을 중심으로」『통상정보연구』13(2), pp.75-94

- 김창남·김희진(2010)「네거티브 정치 광고에 대한 유권자 태도유형 연구: Q방법론적 접근」『관광경영연구』13(4), pp.21-48
- 김현수·원유미(2000)『Q방법론』교육과학사
- 김홍규(2008)『Q방법론: 과학철학, 이론, 분석 그리고 적용』커뮤니케이션북스
- 선우동훈(1991)「Q방법론에 의한 소비자행동 연구」『광고연구』여름호(11), 구)한국방송광고공사, p.7
- 유형숙(2013)「와인 마니아의 국내 와인시장에 관한 인지도 분석:Q방법론을 사용하여」『동북아 관광연구』9(1), pp.123-154
- 이제영(2009)「홈쇼핑 TV의 건강식품광고에 관한 수용 유형 연구:Q방법론 활용」『헬스커뮤니케이션연구』1(1), pp.91-111
- 정형식·박종철·이규현·김영심(2014)「외국음식 소비와 문화·식생활 라이프스타일과 문화적 고유성이 태도와 행동에 미치는 영향」『한국문화산업학회』14(2), pp.23-32
- 진은경·박영희·이종호(2014)「외식 소비성향에 따른 한식당 선택속성이 행동의도에 미치는 영향」『한국조리학회』20(1), pp.189-204
- 최재홍·강근옥(2007)「일본음식에 대한 인식 및 기호 속성에 관한 연구」『동아시아식생활학회』17(3), pp.322-328
- 日本經濟新聞(2015.08.28.)
- Fisher, R. A.(1960)『The design of experiment』7th ed. New York: Hafner
- Grunert, K.G.(2006)「Future Trends and Consumer Lifestyles with Regard to Meat consumption」『Meat Science』74, pp.149-160
- www.hotelrestaurant.co.kr, Hotel&Restaurants(2015.12.22.)
- Kerlinger, F. N.(1986) Foundations of behavioral research, New York: College Publishing

논문투고일 : 2016년 09월 28일
심사개시일 : 2016년 10월 18일
1차 수정일 : 2016년 11월 14일
2차 수정일 : 2016년 11월 16일
게재확정일 : 2016년 11월 20일

<要旨>

일식 선호성향 분석을 통한 한식의 세계화

- 조리전공자를 대상으로 Q방법론 적용 -

정영미·박봉규

본 연구의 목적은 Q방법론을 이용하여 일식 선호성향을 분류해 보고자 한다. 연구의 목적을 달성하기 위해 일식을 섭취 경험이 있는 조리전공자 38명을 대상으로 29개 Q표본을 사용하였다. 응답자가 Q표본을 강제분포방법으로 점수를 부여하게 하였다. 분석결과 4가지 유형으로 분류 되었다. 유형간 상관계수는 유의한 것으로 나타났다. 각각 유형의 진술문 중 ± 1 이상인 진술문을 중심으로 이름을 정하였다. 제 1유형은 맛 중시, 제2유형은 식재료 중시, 제3유형은 가격중시 그리고 제4유형은 복합적 성향으로 이름 지었다. 제 4유형은 두렷한 유형으로 구분 짓기 어려워 제거하였다. 1,2,3유형마다 “일식은 모양이 예쁘다”란 진술문이 포함되어 있다. 일식 선호성향에 맛, 식재료, 가격이 영향을 미치는 요인이지만 전반적으로 일식은 모양과 디자인에 많은 영향을 받는다고 할 수 있다. 일식선호 성향을 바탕으로 외국인들이 가지고 있는 한식에 대한 선호성향과 유형에 관한 연구가 이뤄지길 기대해 본다.

Globalization of Korean Food by Japanese Preference Analysis

Jung, Young Mi·Park, Bong Gyu

The purpose of this study was to evaluate and classify the Japanese preference propensity using Q methodology. A Q 29 sample was used to target the Japanese cooking majors 38 patients with ingestion experience to achieve the objective of the study. Respondents were granted to score a Q sample to force distribution method. The results were classified into four types. Type cross-correlation coefficient showed significant. Focusing on the statement names more than ± 1 of each type of statement was positive. The first type of taste-oriented, and the second type is food-oriented, third and fourth type of price-oriented type is built with a combination propensity name. The fourth type is difficult to remove building divided into distinct types. 1,2,3 the type which includes a “solar eclipse shape is beautiful” is a statement. Taste Preference in Japanese, the food, the factors affecting prices. I think Japanese are receiving a lot of influence on the shape and design. Expect to see a study on the Preference type for foreigners with Korean based on the Japanese Preference.