

약선음식의 인지도와 선택속성이 만족도와 추천의향에 미치는 영향

Effects Recognition and Elective Attributes on Satisfaction and Recommendation for Medicinal Foods

이상미

세명대학교 호텔관광학부

Sang-Mi Lee(lee644@hanmail.net)

요약

본 연구의 목적은 약선음식을 어떻게 인지하고 있는지, 선택속성이 만족도와 추천의향에 어떻게 영향을 미치고 있는지 파악하고자 한다. 이로써 고객들을 지속적으로 유인 및 유지하기 위한 가이드라인을 제시하고자 한다.

약선음식을 이용한 고객을 대상으로 200부의 설문지를 배포하여 불성실하게 응답한 19부를 제외한 181부를 실증분석에 활용하였다.

실증분석에 따른 결과는 1. 약선음식 선택속성에서 ‘건강관리·예방’, ‘기능성 음식’, ‘시각적인 음식’의 3개 요인 모두 만족도, 추천의향, 재이용 의도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이 중에서 ‘건강관리·예방’요인이 가장 많은 영향을 미치는 것으로 나타났다. 2. 약선음식의 만족도는 추천의향에, 추천의향은 재이용 의도에 높은 영향력을 미치는 것으로 나타났다.

■ 중심어 : | 약선음식 | 선택속성 | 만족도 | 추천의향 |

Abstract

This paper is 1) to find out how they recognize medicinal foods, 2) to analyze what make it select for functional restaurants, then which attributes affect on satisfaction and recommendation, 3) and to suggest distinguished guidelines for attracting core customers continuously.

The questionnaires are distributed 200 who had only visited in medicinal restaurants and used for data analysis 181 except 19.

The findings are summed up as follows; 1. All three factors which are showed ‘health managing & prevention’, ‘functional foods’, and ‘cuisine presentation’ had significant on satisfaction, recommendation, and revisited intention in medicinal restaurant. Among them, ‘health managing & prevention’ factor had significant highly. 2. Satisfaction variable had affected strongly on recommendation, and also, recommendation had affected on revisited intention.

■ keyword : | Medicinal Foods | Elective Attributes | Satisfaction | Recommendation |

I. 서론

소득수준의 향상과 라이프 스타일의 변화로 식생활

문화가 더욱더 서구화되어감에 따라 성인병과 스트레스에 시달리는 사람들이 많아지고 있다. 그 결과 개인적 또는 정부가 부담해야 하는 사회 간접비용이 천문학

* 이 논문은 2012년도 세명대학교 교내 학술연구 지원비에 의해 수행된 논문임

접수번호 : #130402-003

접수일자 : 2013년 04월 02일

심사완료일 : 2013년 05월 31일

교신저자 : 이상미, e-mail : lee644@hanmail.net

적으로 증가하고 있는 상황이다. 따라서 사람들은 가장 근본적인 문제를 해결하기 위해 매일 일상적으로 섭취하고 있는 음식에 대하여 관심을 갖기 시작하였다. 따라서 사람들은 음식에 대하여 양보다는 질을 추구하게 되고[1], 몸에 좋은 음식을 찾고 있고, 이러한 경향에 맞추어 TV, 잡지를 통해 자연친화적인 식생활을 추구하려고 한다. 주말농장을 통한 유기농 식재료를 구입하고, 자급적이고 인위적인 양념이 배제된 사찰음식, 개인의 건강이나 체질에 맞게 구성되는 기능성 음식 즉, 약선 음식, 외국에서 수입되지 않고 소비자의 거주지의 인근 지역에서만 생산되는 식재료로 만든 로컬푸드(local food)처럼 건강에 좋고 다양한 slow food가 소개되어 많이 이용되고 있다.

Kapsak, Rahavi, Childs, & White(2011)도 기능성 음식은 식품시장에서 ‘약의 기능을 갖고 있는 식품(food as medicine)’이라는 측면에서 일생동안 섭취하는 식품의 이점에 대하여 언급하고 있다[2].

동의보감의 약재편에는 한약과 음식의 효능을 자세히 언급하고 있다. 실제로 도라지, 쑥, 울무, 생강, 대추, 무우씨, 보리씨, 콩나물이 한약재로 사용되고 있다[3]. 대부분 중국 전통음식에는 한 두가지의 약초가 첨가된다. 한약재의 대부분이 한약으로 사용되지만 일부는 약초로서 약의 기능과 전통적인 식품의 음식으로도 이용되고 있다. 중국, 대만, 일본에서는 ‘기능성 식품’으로 음식에 한약재를 넣어 체질을 개선하고 질병을 예방하고 치료까지 하고 있다. 이것이 약선(藥膳, herbal food or medicinal food)음식이다. 중의사(한의사)가 진단과 음식처방까지 해주는 약선전문식당이 있어 외국인에게 인기있는 관광상품으로 훌륭한 관광자원이 되고 있다.

외식산업에서 건강식이 주목받는 시대적인 추세를 감안할 때 몸에 좋은 음식으로 인식되고 있는 약선음식이 주목을 받고 있다. 또한, 약선음식은 몇 년전부터 서울 강남지역을 통해 외식업계의 틈새(niche)시장으로서 그 가능성을 높이 평가받고 있다.

소비자 개개인의 건강과 다양한 욕구에 적합한 새로운 음식개념, 새로운 메뉴개발이 필요하다. 약선음식(medicinal food, functional food)은 단순한 음식으로써의 기능뿐만 아니라 개인적으로는 체력을 유지하고 증

진시켜주고, 질병을 치료하고 예방할 수 있으며, 사회적으로는 국민건강증진에 일조를 하게 되고, 대체의학이나 의료시설 사용에 따른 사회적인 비용이 크게 감소되는 역할을 하게 된다. 무엇보다도 가장 한국적인 음식으로 인하여 외국인 관광객들을 유인하고 재방문으로 유도할 수 있는 도구가 될 것이다.

따라서, 본 연구는 약선음식에 대한 일반인들의 인지도를 파악하고, 약선음식에서 가장 중요한 선택속성이 무엇인지 파악하여 만족도와 추천의향, 재이용 의도에 미치는 영향을 분석하고자 한다. 이로써 약선음식 이용고객을 지속적으로 유인 및 유지하기 위한 가이드 라인을 제시하고자 한다.

II. 이론적 배경

1. 약선(藥膳)음식의 개념

약선(藥膳)의 명칭은 중국의 <후한서·열녀전>에서 볼 수 있고, 중국 역대의 음식료법에서는 단순히 식품만을 이용하여 질병을 예방하고 치료하여 건강을 증진시키는 방법을 식료(食療) 또는 식치(食治)라고 하였다. 약선재료는 약물과 식물의 성분을 모두 갖고 있기 때문에 약과 선의 모든 특징을 갖고 있는 것이다[4].

허준 ‘동의보감’의 목초비방(本草秘方)편에는 풀뿌리, 나뭇잎의 약재와 식품을 처방에 따라 복용하면 치료효과가 있음을 설명하고 있고, 약재편에는 한약과 음식의 효능을 자세히 언급하고 있다[3]. 기능성 식품의 이면에 가장 기본적인 것으로 히포크라테스는 ‘음식이 약이 되게 하고, 약이 음식이 되게 하라’라고 하였다[5]. 이는 약 중에 식품이 있고, 식품 중에 약이 있는 것이다. 식품을 섭취함으로써 질병을 치료할 수 있는 것이다.

다시 말하면, 약선음식의 정의는 식품이 갖고 있는 기능적·영양적인 특징, 한약재의 기능적인 특징과 잘 조화가 되어 식도락을 즐기면서 궁극적으로 질병을 미리 예방하고 치료하며, 체질을 개선해주는 건강식 식사요법이다[6]. Medicinal food news(1997)에서 기능성음식은 ‘특정질환을 완화시키고 위험을 감소시켜주는 음식이며, 기본적으로 영양적인 기능 외에도 만성적인 질

병의 위험을 줄여주고, 심리적으로 안정감을 주는 것으로 입증된 음식'이라 정의하였다[7]. Urala & Lahteenmake(2007)은 '식품자체의 영양적인 측면이외에도 질병의 위험을 감소시키고, 건강유지 및 증진에 특별한 영향을 미치는 음식'이다. 자신의 건강을 지키는 즐거움의 보상심리측면에서 중요하다고 하였다[8].

2. 약선음식의 인지도, 선택속성에 관한 선행연구

최웅·고재윤·박희자(2007)의 연구에서 웰빙추구형과 웰빙관심형 집단은 약선음식을 선택할 때 음식의 양과 맛, 영양, 조리방법, 식재료 및 색상, 계절음식, 체질, 메뉴변화추세, 전통음식, 자연친화적인 메뉴를 가장 중요하게 고려하는 것으로 나타났다. 또한, '음식 맛'은 일반음식점이나 약선음식점의 메뉴선택에 있어서 가장 큰 역할을 한다고 하였다[9]. 민성희(2012)는 약선음식의 대중화를 위해서는 양념과 소스 개발(38.1%), 약선관련 교육 실시(28.6%), 새로운 메뉴개발(19%), 표준조리법 개발(9.5%)로 나타났다[10].

도기백(2003)은 연령과 결혼여부에 따라 한방메뉴의 정착화에 대한 인지도가 차이가 있는 것으로 나타났다. 특히, 소득이 높을수록 한방음식은 건강식이고, 대중화의 필요성, 음식 맛에 대해 모두 높게 인지하는 것으로 나타났다. 결론적으로 연령과 소득이 높을수록 건강에 대한 관심이 높기 때문에 한방음식에 대해 관심이 많은 것이다[11].

우리나라의 약선음식은 절식문화에 잘 나타나 있다. 정월 대보름에 먹는 오곡밥과 나물은 겨울동안 부족해진 비타민과 무기질을 보충하여 주고, 지치기 쉬운 여름 삼복에는 삼계탕, 개장국, 육개장, 임자수탕과 같은 보양음식을 먹었고, 겨울철에는 추위로부터 몸을 보호하기 위해 신선로, 곰탕, 갈비탕과 같은 열량이 높은 음식을 섭취하였다[12].

조영신(2005)의 연구에서 40-50대 응답자들은 건강하지 못하다고 생각하기 때문에 한약재 및 약선음식, 약선 식재료에 대해 관심이 높은 것으로 나타났다. 또한, 일반인들은 한약재와 약선음식을 높게 인식하고 있는 반면 한약재 사용경험이 많은 조리사들은 약선 식재료에 대해 높게 인지하는 것으로 나타났다[13].

약선음식의 선택속성에 대한 선행연구에서 이운행(2002)은 음식의 실질적 요인, 음식의 경험적 요인, 메뉴역할 요인, 주변환경 요인, 음식의 위생적 요인, 본인의 심리적 요인으로 구분하였다[14].

도기백(2003)은 건강, 과거경험, 대중매체를 통한 정보, 주위권유 및 접대, 인터넷 동호회 권유, 특유의 맛, 영양가, 질병치료 및 예방의 10개 변수가 약선음식의 선택속성으로 나타났다[11]. 약선음식을 선택하는 이유는 첫째 질병치료이며, 둘째 질병예방 및 체질개선의 목적으로 구분된다. 일반적으로 레스토랑이나 가정에서 제공되는 약선음식은 체질개선과 예방차원의 건강유지 목적으로 제공된다[15]. 김경미(2006)는 음식의 맛과 양, 조리방법, 영양가, 가격, 식재료의 신선도, 음식의 계절성, 체질과 건강상태, 메뉴변화 추세, 전통음식, 자연친화적인 것, 색상의 변수를 선택속성으로 도출하여 고객의 인지도에 미치는 영향을 분석하였다[16].

건강에 좋은 기능성 음식이라도 맛이 없으면 이용하지 않는다고 하였지만[17][18], 일부 고객들은 일반음식보다 맛이 없어도 건강을 위해 기능성 음식을 선택한다고 하였다[19]. 김운태(1999) 연구에 의하면 외식장소 선택시 소비자들 가장 중요하게 고려하는 것은 '음식의 맛'이고, 재이용 여부에서도 '음식 맛'이 매우 중요한 변수로 확인되었다. 결과적으로 기능성 음식도 일반음식과 마찬가지로 음식 맛이 좋을 경우 더 많은 고객을 유인할 수 있는 것이다[20].

연제동(2010)은 식재료와 건강, 한약재와 건강기능, 성인병 예방식품과 건강에 관하여 16개 변수를 도출하여 건강기능성 선택속성이 고객만족과 재구매 의도에 미치는 영향을 연구하였다[21]. Glanz, Kristal, Sorensen, Palombo, Heimendinger & Probart(1993)도 메뉴선택속성에 가장 많은 영향을 미치는 것은 지방과식이섬유, 질병과 식생활의 관계, 사회적 변화, 동기부여를 통한 건강에 대한 관심도라 하였다[22].

최웅·박희자·박인수(2009)는 지각된 가치 중에서 '기능적 가치'와 '정서·경제적 가치' 요인이 만족도, 충성도, 재 구매 의사, 구전의향에 대한 변수들과 상관관계가 높은 것으로 나타났다[23]. 최성웅(2010)의 약선음식 구매동기는 성인병과 비만예방이며, 선택속성에서

약선음식의 맛, 저칼로리 다이어트식의 중요도가 높게 나타났다. 만족도에는 '조리방법'이, 재 구매 의도에는 '영양성분'이 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 기존의 조리방법으로는 고객의 만족을 얻을 수 없기 때문에 인공감미료와 자극적인 양념을 사용하지 않거나, 기름사용을 최소화하여 건강에 좋고 식품의 효능을 최대화할 수 있는 조리방법이 만족도와 재구매 의도를 높게 할 수 있다고 하였다[24].

3. 만족도와 재이용 의도에 관한 선행연구

최성용·김태순(2011)의 약선음식 구매동기에서 성인 병예방, 지방함유량, 무공해 식품으로 건강에 대한 소비자의 욕구를 충족할 수 있는 약선음식의 수준이 높을수록 재 구매와 추천의도에 유의적인 영향을 미친다고 하였다. 그러나 조리방법, 다양한 음식종류, 품질이 추천 의도에 유의적인 영향이 미치지 않은 것은 약선음식이 대부분 찜, 무침, 조림, 탕과 같은 단순한 조리법으로 이루어지기 때문이다. 따라서 약선음식도 일반음식처럼 다양한 조리방법이 필요하다고 하였다[25].

장순옥 · 이연정(2012)은 약선음식에 대한 온라인 구전 커뮤니케이션의 전문성과 정확성이 강조될 때 기능적 가치와 만족도에 많은 영향을 준다고 하였다. 약선 음식 조리사는 식재료의 성질과 응용방법을 잘 알고 있어야 하며, 블로그 운영자나 약선음식점에서 식재료의 효능은 과학적인 내용에 근거하여 기술할 때 대중화가 이루어질 것이라 하였다[26].

박희자 · 이상건 · 최웅(2008)은 올바른 메뉴선택에 대한 '성과 위험지각', 비싼 가격에 대한 '재정적 위험지각', 조화를 이룰 수 있는지의 상황변수에 대한 '사회적 위험지각'요인이 재 구매 의사에 영향을 미치는 것으로 나타났다[27]. 이상미·황대욱(2006)은 건강에 관심이 많은 40-50대 소비자들은 약선음식을 질병예방차원보다 건강식 또는 체력을 증진시키는 단순한 기능성 음식으로 생각하는 것으로 나타났다. 약선음식의 효능에 대하여 잘 알지 못하지만 언론과 대중매체를 통하여 성인병 예방에 도움이 되는 것으로 인지하고 있다[28].

심기현(2011)은 연령과 요리경력이 오래될수록 인지도가 높고, 전문음식점 이용시 요리경력이 낮은 집단은

은 음식 맛과 영양에 대해 만족도가 높은 것으로 나타났다[29]. 이정원·이상미·문보영(2012)은 '건강관리 및 기능성', '친환경적 조리법', '메뉴의 다양성' 요인이 지각된 가치에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났고, 만족도에는 '약리작용'과 '친환경적 조리법'요인이 영향을 미치는 것으로 나타났다[30].

박희자(2009)는 무엇보다도 일반음식에 비하여 약선 음식은 질병예방, 미용효과, 비만예방의 효능을 갖고 있는 '기능적 가치'가 재 구매 의사에 영향을 미친다고 하였다[31]. 다시 말하면, 약선음식은 식도락 뿐만 아니라 약(mdecinal)의 기능을 하고 있기 때문에 만족도와 재 구매 의도에 영향을 미치는 것이다.

김경애(2008)의 약선음식 선택속성에서 '건강지향', '광고 및 홍보', '음식품질', '서비스'요인은 만족도와 재 구매 의도에 영향을 미치는 것으로 나타났다[32].

III. 조사설계

1. 연구설계

본 연구는 수도권에 거주하면서 약선음식을 이용한 경험이 있는 고객을 대상으로 2012년 10월 3일에서 10일까지 200부의 설문지를 배포한 결과 불성실하게 응답하여 사용할 수 없는 19부를 제외한 181부를 실증분석에 활용하였다.

2. 연구모형

본 연구의 연구모형은 다음과 같다.

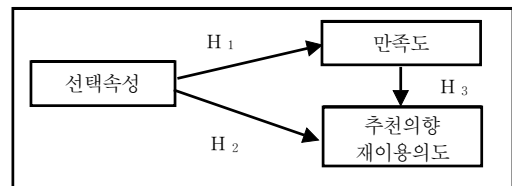


그림 1. 연구모형

3. 설문지 구성

첫째, 약선음식의 인지도는 김정미(2006), 조영신

(2005), 도기백(2003), 조수경(2010), 이상미외(2006), 연제동(2010), 김건태(2005)의 연구에 근거하여 변수를 도출하였다[11][13][16][21][30][33][34]. 둘째, 약선음식의 선택속성은 박상희(2004), 김정미(2006), 김경애(2008), 최성용(2010)의 연구에 기초하여 변수를 도출하였다[16][24][32][35]. 셋째, 약선음식의 만족도와 재 이용의도는 김경애(2008), 연제동(2010)의 연구에서 도출하였다[21][32]. 인구통계적인 사항과 음식점에 대한 정보원천, 이용횟수, 음식가격, 방문목적, 동반자에 대한 문항으로 구성하였다.

IV. 실증분석

표 1. 응답자의 인구통계적인 특징 (n=181)

변수	내용	빈도	비율	변수	내용	빈도	비율
성별	남성	85	47.0	결혼	미혼	98	54.1
	여성	96	53.0		기혼	82	45.3
연령	20대	62	34.3	학력	고졸	26	14.4
	30대	57	31.5		전문대	56	31.1
	40대	40	22.1		대졸	95	52.8
	50대	22	12.2		대학원	3	1.7
직업	학생	34	18.8	소득	>100	36	19.9
	회사원	76	42.0		100-200	57	31.5
	공무원	22	12.2		200-300	49	27.1
	판매직	7	3.9		300-400	29	16.0
	자영업	15	8.3		400-500	8	4.4
	전문직	6	3.3		500<	2	1.1
	서비스업	9	5.0				
	주부	11	6.1				
	기타	1	0.6				

결혼, 학력의 변수는 결측 값 제외

표 2. 약선음식 이용고객의 이용행태

변수	내용	빈도	비율	변수	내용	빈도	비율
동반자	가족	75	41.4	비용	1만원	10	5.5
	연인	16	8.8		1-2만원	60	33.1
	직장동료	32	17.7		2-3만원	66	36.5
	친구/선배	45	24.9		3-4만원	28	15.5
	고객접대	13	7.2		4만원 이상	17	9.4
정보원천	주변지인	69	38.1	먹을의향	전혀그렇지않다	3	1.7
	TV 및 신문	62	34.3		그렇지 않다	30	16.6
	전문서적	13	7.2		보통	90	49.7
	인터넷	35	19.3		조금 그렇다	42	23.2
	기타	2	1.1		매우 그렇다	16	8.8
이용정도	이용 없음	1	0.6	이용동기	건강에 좋음	73	40.3
	별로이용않음	57	31.5		주변의 권유	56	30.9
	보통	77	42.5		고객 접대용	13	7.2
	가끔 이용	34	18.8		쉽게접할 수 없는 음식	5	2.8
	지주 이용	12	6.6		특별한 날 추억	32	17.7
				기타	2	1.1	

[표 2]에서 약선음식은 주변지인이나 TV 및 신문을 통하여 주로 가족이나 친구 및 선·후배들과 1-2만원 또는 2-3만원대의 비용으로 약선음식점을 이용하는 것으로 나타났다.

이용동기에서 건강에 좋고 주변의 권유로 이용하며, 일반음식과 비교하여 맛이 없어도 먹을 의향이 있는지 보통 49.7%, 조금 그렇다 23.2%로 나타났다. 이는 건강을 위해 음식 맛이 없어도 기능성 음식을 선택하겠다는 Urala & Lahteenmake(2004)의 연구결과와 동일하게 나타났다. 즉, 고객의 이용의도를 높이기 위해서는 일반음식처럼 약선음식점도 건강에 이로우면서도 현대인들의 입맛에 맞는 음식 맛을 제공해야 할 것이다. 결과적으로 더 많은 고객을 유인할 수 있게 되고, 단골고객으로 만들게 되는 지름길이다.

표 3. 약선음식의 인지도

변수	평균값	표준편차
일반음식에 비해 건강에 도움	3.35	.911
친환경적인 자연식재료 사용	3.30	.816
인체특성을 고려한 대체의학	3.17	.934
노화방지 및 피부미용 효과	3.16	.877
체력강화에 도움	3.16	.990
질병예방 및 치료에 도움	3.13	.853
성인병예방	3.12	.871
발효식품을 이용한 건강식	3.09	.812
심신안정에 도움	3.03	.912

[표 3]에서 약선음식은 ‘일반음식에 비하여 건강에 도움’, ‘친환경적인 식재료 사용’, ‘인체특성을 고려한 대체의학’의 변수에 대해 높게 인지하는 것으로 나타났다. 요즘 소비자들은 식품의 잔류농약, 중금속 오염, 유전자 변이식품에 따른 불안감과 정신적으로 풍요롭고 건강한 삶에 대한 관심이 증대되고 있는 상황이다. 이러한 관점에서 볼 때 약선음식은 건강을 유지시켜 주거나 체력증진에 도움이 되는 건강음식으로 인식하고 있는 것으로 해석된다.

약선음식의 의미처럼 질병예방 및 치료의 중심에는 식품이 있다. 이처럼 식품자체가 갖고 있는 약리작용의 효과를 최대한 얻기 위해서 친환경적으로 재배된 식재료에 자연스럽게 높은 관심을 갖게 된다. 또한, 자연식품에 대한 높은 관심도로 인하여 힐링푸드, 로컬푸드가

등장하게 된 것이다.

표 4. 약선음식의 선택속성에 대한 요인분석

요인명*	변수내용	요인적재량**
건강관리·예방 (25.04: $\alpha = .846$)	쉽게 실천할 수 있는 건강관리	.759
	노화방지 효과	.644
	맛없어도 건강 위해 먹을 의향	.643
	성인병 예방 효과	.624
	약리작용	.616
	인체특성/체질을 고려한 음식	.573
기능성 음식 (18.24: $\alpha = .712$)	다이어트 효과적	.535
	건강을 고려한 다양한 음식	.827
	자연친화적인 식재료	.719
시각적인 음식 (15.71: $\alpha = .689$)	체력증진 효과가 있는 건강식	.626
	호기심 유발하는 독특한 음식	.774
	음식모양과 처리새	.761

* Varimax회전후 아이겐 값이 1이 넘는 요인을 추출함. 설명분산의 누적 계수는 59.00%

**요인적재량이 0.5이상인 값을 나타냄.

[표 4]는 약선음식 선택속성에 대한 요인분석 결과 ‘건강관리·예방’, ‘기능성 음식’, ‘시각적인 음식’의 3개 요인으로 나타났다. 이들 요인들에 대한 KMO 값은 .902로 나타났고, 요인분석의 적합성 여부를 나타내는 Bartlett’s 구형성 검정치는 근사 $X^2=852.847$, $p=.000$ 으로 나타나 요인분석의 사용이 적합한 것으로 나타났다. 신뢰도 계수는 모두 .60이상으로 전반적으로 높은 내적 일관성을 갖고 있는 것으로 나타났다.

첫 번째 요인은 ‘건강관리·예방’으로 명명하였고, 두 번째 요인은 ‘기능성 음식’으로 명명하였고, 세 번째 요인은 ‘시각적인 음식’으로 명명하였다. 이들 요인에 대한 설명력 값은 25.04%, 18.24%, 15.71%이며, 총 분산 설명력은 59.00%로 나타났다.

표 5. 약선음식 선택속성과 만족도의 회귀분석

요인명	비표준화		표준화	t값
	B	표준오차	베타	
상수	3.149	.047	-	66.579*
건강관리·예방	.360	.047	.450	7.590*
기능성 음식	.236	.047	.296	4.983*
시각적인 음식	.235	.047	.294	4.948*

* $p(0.000)$, $R^2: .377$ Adjusted $R^2: .366$
 $F: 35.641(P=0.000)$, Durbin-Watson=2.013

[표 5]에서 약선음식 선택속성이 만족도에 미치는 영향력은 37.7%로 나타났다. ‘건강관리·예방’, 그리고 ‘기능성 음식’, ‘시각적인 음식’ 요인이 만족도에 유의적인

영향을 미치는 것으로 나타났다. 이 중에서 β 값이 .450으로 나타난 ‘건강관리·예방’ 요인이 가장 많은 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 ‘약선음식의 선택속성이 만족도에 유의적인 영향을 미칠 것이다’라는 가설 I이 채택되었다.

최근 대사증후군, 성인병의 증가로 인하여 식생활의 중요성이 강조되고 있는 상황이다. 한끼의 식사를 하여도 내 몸에 맞고 건강에 좋은 음식을 먹으려고 한다. 대부분 식사를 외부에서 해결하고, 운동시간이 부족한 일반인들에게 일상생활에서 크게 무리하지 않으면서 실천할 수 있는 건강관리 방법이다. 따라서, 질병을 예방하고 체질을 개선할 수 있는 약선음식에 대해 만족도가 높은 것으로 해석된다

따라서, 고객의 만족도를 높이기 위해서는 음식점에서 제공되고 있는 메뉴에 대한 주요 식재료의 간략한 소개 및 조리방법, 과학적인 내용에 근거하여 식재료의 효능을 기술한 설명서 또는 메뉴판을 비치해야 할 것이다. 이로써 개개인의 체질과 특성에 맞게 올바른 메뉴 선택을 할 수 있도록 해야 할 것이다.

표 6. 약선음식 선택속성과 추천의향의 회귀분석

요인명	비표준화		표준화	t값
	B	표준오차	베타	
상수	3.072	.048	-	64.628*
건강관리·예방	.375	.048	.463	7.869*
기능성 음식	.289	.048	.356	6.056*
시각적인 음식	.173	.048	.213	3.623*

* $p<.000$, $R^2: .387$, Adjusted $R^2: .377$
 $F=37.243(P=0.000)$ Durbin-Watson=1.761.

[표 6]의 약선음식 선택속성이 추천의향에 미치는 영향력은 38.7%로 나타났다. ‘건강관리·예방’, ‘기능성 음식’, ‘시각적인 음식’ 요인 모두 추천의향에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. β 값이 .463로 나타난 ‘건강관리·예방’ 요인이 가장 많은 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 ‘약선음식의 선택속성이 추천의향에 유의적인 영향을 미칠 것이다’라는 가설 II가 채택되었다.

약선음식은 식도락의 기능외에도 질병을 예방하는 기능도 갖고 있다. 인체의 특성을 고려하여 건강에 도움이 된다고 생각하기 때문에 주변 지인들에게 추천의

도가 높은 것으로 사료된다.

일반음식뿐만 아니라 약선음식을 선택하는 결정적인 요소가 음식 맛이기 때문에 까다로운 현대인들의 입맛에 맞춘 다양한 메뉴개발이 이루어져야 할 것이다. 이는 소비자들이 약선음식을 가까이 접근 할 수 있는 기회가 될 것이다.

표 7. 약선음식 선택속성과 재이용 의도의 회귀분석

요인명	비표준화		표준화	t값
	B	표준오차	베타	
상수	3.182	.054	-	58.982*
건강관리·예방	.385	.054	.426	7.111*
기능성 음식	.274	.054	.304	5.072*
시각적인 음식	.274	.054	.303	5.067*

*p<0.000, R²: .365, Adjusted R² : .355
F=33.986(P=0.000), Durbin-Watson=2.0

[표 7]의 약선음식의 선택속성이 재이용 의도에 36.5%의 설명력을 갖고 있는 것으로 나타났다. ‘건강관리·예방’, ‘기능성 음식’, ‘시각적인 음식’의 3개 요인 모두 재이용 의도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. β값이 .426로 나타난 ‘건강관리·예방’ 요인이 가장 많은 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 ‘약선음식의 선택속성이 재이용 의도에 유의적인 영향을 미칠 것이다’라는 가설 II가 채택되었다.

약선음식은 식도락 뿐만 아니라 약(mdecinal)의 기능을 하고 있기 때문에 재구매 의도에 영향을 미치는 것으로 나타난 박희자(2009)의 연구결과와 일치하는 것으로 나타났다. 대체적으로 소비자들은 약선음식이 건강에 좋다고 생각하고 있지만 구체적인 효능에 대해서는 잘 알지 못하는 경향이 있다. 따라서, TV의 음식관련 프로그램 및 언론매체, 음식관련 잡지를 통하여 적극적인 홍보가 이루어짐으로써 소비자들에게 약선음식에 대한 신뢰감을 주게 되고 재방문으로 유도할 수 있게 된다.

표 8. 약선음식 만족도와 추천의향의 회귀분석

요인명	비표준화		표준화	t값
	B	표준오차	베타	
상수	1.451	.212	-	6.856*
약선음식 만족도	.514	.065	.507	7.868*

*p<0.000, R²: .257, Adjusted R² : .253
F=61.905(P=0.000), Durbin-Watson=1.902

[표 8]의 약선음식의 만족도가 추천의향에 미치는 설명력은 25.7%로 나타났다. 약선음식의 만족도가 추천의향에 높은 영향을 미치는 것으로 나타났다. 따라서 ‘약선음식의 만족도는 추천의향에 유의적인 영향을 미칠 것이다’라는 가설 III이 채택되었다.

다시 말하면, 약선음식점을 이용하는 고객의 만족도가 높을수록 주변지인들에게 추천할 의향이 높다는 것을 의미한다.

표 9. 약선음식 추천의향과 재이용 의도 회귀분석

요인명	비표준화		표준화	t값
	B	표준오차	베타	
상수	1.318	.234	-	5.634*
약선음식 추천	.514	.072	.524	8.224*

*p<0.000, R²: .274, Adjusted R² : .270
F=67.641(P=0.000), Durbin-Watson=1.981

[표 9]에서 약선음식의 추천의향에 대한 재이용 의도를 분석한 결과 설명력은 27.4%로 나타났다.

약선음식에 대한 주변지인들의 추천의향이 높을수록 약선음식점을 다시 이용할 의도가 높다는 것을 의미한다.

V. 결론 및 시사점

본 연구는 약선음식을 이용한 경험이 있는 고객을 대상으로 설문조사를 하였다. 약선음식점을 선택하는 이유가 무엇인지, 어떤 요인이 만족도와 재이용 의도에 영향을 미치는지 파악하고자 한다.

실증분석에 따른 결과는 첫째, 소비자들은 약선음식을 ‘일반음식에 비하여 건강에 도움’, ‘친환경적인 식재료 사용’, ‘인체의 특성을 고려한 대체의학’으로 높게 인지하는 것으로 나타났다.

둘째, 약선음식 선택속성에서 ‘건강관리·예방’, ‘기능성 음식’, ‘시각적인 음식’의 3개 요인으로 나타났다.

셋째, 약선음식 선택속성에서 ‘건강관리·예방’, ‘기능성 음식’, ‘시각적인 음식’의 3개 요인 모두 만족도, 추천의향, 재이용 의도에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 또한, 이중에서 ‘건강관리·예방’요인이 가장

많은 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이로써 가설 1과 가설 II가 채택되었다.

넷째, 약선음식의 만족도는 추천의향에 유의적인 영향을 미치는 것으로 나타났고, 또한, 추천의향은 재이용 의도에 높은 영향력을 미치는 것으로 나타났다. 이로써 가설 III이 채택되었다.

이러한 실증분석결과에 근거하여 도출된 시사점은 다음과 같다. 첫째, 음식점에서 제공되고 있는 음식에 대한 간단한 주요 식재료 소개, 조리방법에 따라 효과가 다르므로 과학적인 내용에 근거한 식재료의 효능, 약리작용에 대한 설명서와 메뉴판이 같이 비치되어야 할 것이다. 이로써 고객 개인의 특성과 체질에 맞는 올바른 메뉴선택을 유도할 수 있고, 식품의 효능을 제대로 알고 먹음으로써 얻게 되는 심리적인 안정을 통하여 고객의 만족을 극대화할 수 있는 것이다.

둘째, 외식장소를 선택하는 결정적인 요소가 '음식 맛'이기 때문에 아무리 건강에 좋아도 맛이 없으면 소비자들에게 외면당하게 된다. 약선음식도 일반음식처럼 현대인들의 입맛에 맞아야 할 것이다. 따라서, 건강에 이로우면서도 소비자들이 쉽게 접근할 수 있는 다양한 메뉴개발이 이루어져야 할 것이다.

셋째, 아직까지 약선음식은 일반인들에게 대중화되지 않은 음식이다. 따라서, 가정과 외부에서 쉽게 접할 수 있는 음식이 아니므로 TV 및 언론매체, 음식관련 잡지를 통하여 적극적인 홍보가 이루어져야 할 것이다.

약선음식은 식도라 뿐만 아니라 약(medicinal)의 기능을 하고 있기 때문에 음식관련 전문가의 식품의 효능 및 효과에 대한 전문적인 설명이 있을 때 신뢰감을 쌓게 되고 재 방문도 유도할 수 있는 것이다.

본 연구의 한계점은 첫째, 설문지 조사가 수도권에서 이루어짐으로써 표본의 대표성에 문제가 있을 수도 있다. 둘째, 소비자들이 약선음식(medicinal foods)을 한방음식으로 인식한 상태에서 설문지를 작성할 수 있다는 점을 배제하지 못하였다.

참 고 문 헌

- [1] 나정기, "메뉴개발의 새로운 접근방법에 관한 연구", 외식경영연구, 제7권, 제1호, 2004.
- [2] W. R. Kapsak, E. B. Rahavi, N.M. Childs, and C. White, "Functional Foods: Consumer attitudes, Perceptions, and behaviors in a growing market," J. of the American Dietetic Association, Vol.4, No.3, pp.804-810, 2011.
- [3] 김수범, "사상체질과 체질약선", 식품세계, 제12권, 제5호, pp.28-31, 2004.
- [4] 박성혜, 박성진, *건강과 치료를 위한 약선 영양*, 정담출판사, p.3, 2007.
- [5] M. S. Jonas and S. C. Beckmann, "Functional foods: Consumer perceptions in Denmark and England," Working paper p.55, MAPP, Aarhus School of Business, Denmark, 1988.
- [6] 박건태, 김도완, "약선을 이용한 건강기능식 개발에 관한 연구", 한국조리학회지, 제9권, 제4호, pp.191-202, 2003.
- [7] Medicinal food news, Functional food: What are we talking about, Feb. No.1, 1997.
- [8] N. Urala and L. Lahteenmake, "Consumers' changing attitudes towards functional foods," Food Quality and Preference, Vol.18, pp.1-12, 2007.
- [9] 최웅, 고재운, 박희자, "웰빙관심의 시장세분화 및 인구통계적 특성에 따른 약선메뉴 선택속성의 차이", 호텔관광연구, 제9권, 제1호, pp.104-119, 2007.
- [10] 민성희, "단양지역 모범음식점 조리사들의 약선에 대한 인식", 한국식생활문화학회지, 제27권, 제2호, pp.105-112, 2012.
- [11] 도기백, *한방메뉴의 고객 인지도에 관한 연구*, 세종대학교 석사학위 논문, 2003.
- [12] 구성자, "한국의 약선 식문화", 동아시아 식생활학회, 제10권, 제6호, pp.560-564, 2000.
- [13] 조영신, *약선메뉴의 인지도에 관한 연구*, 경기대

- 학교 식사학위논문, 2005.
- [14] 이운행, *외국인에게 있어서 한식의 메뉴선택요인에 관한 연구: 5개국을 중심으로*, 경희대학교 식사학위논문, 2002.
- [15] 蓋石・酒井英二・田中俊弘, *日本における医食同源の役割 古くて新しい食科学である薬膳学について*, 岐阜薬科大学紀要, 제51호, pp. 47-53, 2002.
- [16] 김정미, *약선요리 메뉴 선택속성과 고객 인지도에 관한 연구: 부산지역 약선요리 식당 이용객을 대상으로*, 동의대학교 경영대학원 식사학위논문, 2006.
- [17] L. Gilbert, "The functional food trend: what's next and what Americans think about eggs," J. of the American College of Nutrition, No.19, pp.507-512, 2000.
- [18] M. Augustin, "Functional foods: an adventure in food formulation," Food Australia, No.53, pp.428-432, 2001.
- [19] N. Urala and L. Lahteenmake, "Attitudes behind consumers' willingness to use functional foods," Food Quality and Preference, Vol.15, pp.793-803, 2004.
- [20] 김윤태, *구매 후 형성된 상품의 만족도가 레스토랑 재방문 의사결정에 미치는 영향에 관한 연구*, 경희대학교 식사학위논문, 1999.
- [21] 연제동, *건강기능성 선택속성이 고객만족 및 재구매 의도에 미치는 영향: 한방음식을 중심으로*, 호서대학교 식사학위논문, 2010.
- [22] K. Glanz, A. Kristal, G. Sorensen, R. Palombo, J. Heimendinger, and C. Probart, "Development and validation of measures of psychosocial factors influencing fat and fiber-related dietary behavior," Preventive Medicine, Vol.22, 1993.
- [23] 최웅, 박희자, 박인수, "약선음식의 지각된 가치가 고객만족 및 충성도에 미치는 영향", 제12권, 제3호, pp.149-169, 2009.
- [24] 최성웅, *약선요리의 구매동기와 선택속성이 구매태도에 미치는 영향*, 경기대학교 박사학위논문, 2010.
- [25] 최성웅, 김태순, "약선요리의 구매동기, 선택속성, 구매태도의 구조적 관계연구", 한국조리학회지, 제17권, 제4호, pp.204-218, 2011.
- [26] 장순옥, 이연정, "약선음식의 온라인 구전특성이 약선음식 기능가치, 만족, 애호도에 미치는 영향 관계 연구", 외식경영연구, 제15권, 제6호, pp.117-142, 2012.
- [27] 박희자, 이상건, 최웅, "로지스틱 회귀분석을 이용한 약선음식의 재구매 의사에 영향을 미치는 위험지각요인에 관한 연구", 제10권, 제1호, pp.170-182, 2008.
- [28] 이상미, 황대욱, "외식산업에서 약선음식의 인지도", 한국콘텐츠학회논문지, 제6권, 제11호, pp.65-73, 2006.
- [29] 심기현, "식생활 라이프스타일에 따른 한국 약선음식 인지도 및 만족도 조사", 한국조리학회지, 제17권, 제4호, pp.39-58, 2011.
- [30] 이정원, 이상미, 문보영, "약선음식의 선택속성이 지각된 가치와 만족도에 미치는 영향", 한국외식경영학회, 제15권, 제5호, pp.205-224, 2012.
- [31] 박희자, *약선음식의 지각된 가치와 위험지각이 고객만족 및 고객충성도에 미치는 영향*, 장릉대학교 대학원 박사학위논문, 2009.
- [32] 김경애, *약선요리의 메뉴선택속성이 고객만족 및 재구매 의도에 미치는 영향*, 동의대학교 식사학위논문, 2008.
- [33] 조수경, *라이프 스타일에 따른 한국 약선음식 인지도 및 교육활성화*, 숙명여자대학교 식사학위논문, 2010.
- [34] 김건태, *사상체질 유형에 따른 외식 소비자들의 한방메뉴 선택 및 식습관에 관한 연구*, 경기대학교 식사학위논문, 2005.
- [35] 박상희, *웰빙 트렌드에 따른 영양건강메뉴 선택속성: 대구지역 호텔 한식당을 중심으로*, 계명대학교 식사학위논문, 2004.

저 자 소 개

이 상 미(Sang-Mi Lee)

정회원



- 1989년 : 명지대학교 문학사
- 1993년 : 미. FIU 호텔외식경영학 석사
- 2001년 : 세종대학교 호텔관광학과 경영학박사
- 현재 : 세명대학교 외식경영학과 부교수

<관심분야> : 브랜드, 마케팅, 외식경영