

## 食生活 慣行에 관한 韓·日 兩國의 比較

金惠子·朴貞順\*·春田和子\*\*

清州教育大學校

\*仁川教育大學校

\*\*日本鹿兒島純心女子短期大學

(1994년 1월 4일 접수)

## Comparison on the Habitual Practice of Dietary Life in Korea and Japan

Hye Ja Kim, Jung Soon Park\* and Kazuko Haruta\*\*

*Cheong-Ju National University of Education, KOREA*

*\*In-Cheon National University of Education, KOREA*

*\*\*Kagoshima Junshin Junior college, Japan*

(Received January 4, 1994)

### Abstract

This study was conducted to find out the successive habitual practice of dietary life and all the educational tasks for the purpose of activating with female college students in Korea and Japan. The results are as follows. Housewives in both countries prepare 「the same menu」 for dinner about 65%. 「The rate of domestic manufacturing of preserved food」 is superior in Korea. 「Goch'ujang」 is made by the 92% of Koreans, 「Doenjang」 89%, 「Ganjang」 48%, 「Oiji」 44% and 「Kimchi」 40%. 「Umeboshi」 is made by the 65% of Japanese, 「Rakkyo-Zuke」 37%, 「Kajitsu-syu」 40%, and 「Miso」 27%. Two countries' common seasonings are 「Ganjang」, 「Salt」, 「Chemical condiment」, 「Sugar」, 「Pepper」, 「Doenjang」 and 「Vinegar」. Koreans use the traditional seasonings, and in addition flavoring vegetables and oil which is Korea's own characteristic. Japanese use western seasonings frequently besides traditional seasonings. 「Mother's representative food」 as home dish are concentrated on each country's native food. 「Kimchi lyu」 is made by the 42% of Koreans, 「Doenjangtchi-gae」 39%, 「Dakgangjong」 31%, and 「Saengsonmaeutang」 19%. 「Misoshiru」 is made by the 83% of Japanese, 「Nishime」 76% and 「Nikujaga」 38%. Korea has more diverse kinds of food. People eat out 「when they have special home events」, 「when they would like to do」, and 「when they are going out」. It means that to eat out is one of the daily dining styles. Therefore, for those who are engaged in eating house business it is necessary to form their righteous view of evaluation. Koreans learn more various items of table manner than Japan, which are the symbols of dietary culture. 「Carriage」 and 「Eating politely」 are common items. The extent to which 「people practice table manner」 and to which 「people think of it as being worth practicing」 are high in Japan than Korea.

### I. 緒 論

韓·日 兩國은 역사적으로 佛敎와 함께 儒敎의 生活思想을 基반으로 하여 생활을 해 왔으므로 비슷한 食文化 思想과 樣相을 가지고 있다<sup>1-4)</sup>. 우리나라는 新石器時代부터 農耕文化가 우리 역사에 原動力의 役割을

해 왔다. 그러나 近代 産業社會로 轉換하면서 人口가 都市集中化 商工業化 그리고 社會조직의 西歐化가 加速되면서 우리의 傳通 食생활에도 많은 變化를 가져왔다. 近來에 와서 兩國은 다 같이 食생활 文化에 대해서 傳承과 變容의 문제를 提起하고 있다<sup>5-8)</sup>. 따라서 本研究은 前報<sup>9)</sup>에 이어서 兩國의 食생활 樣相의 變容을

구체적으로 明確하게 把握하고 比較하므로써 韓·日 兩國의 教育的인 課題를 찾아서 活性化하는데 目的을 두었다.

### II. 研究 方法

#### 1. 調查對象과 期間 및 方法

조사대상자는 韓國의 淸州教育大學校와 日本의 鹿兒島 純心女子短期大學의 女學生을 學級單位로 無作爲로 抽出하였다. 對象數는 誤差率 ± 4%로 標本의 크기를 결정하였으며, 韓國은 290명, 日本은 266명으로 하였다.

이 학생들의 母親의 연령층과 出身地域, 老人同居의 如否는 表 1과 같다. 이들의 屬性中에서 모친의 연령층과 노인인 동거 如否에 관해서는 兩國이 비슷한 점이 있지만, 출신 지역에서는 比率差가 있었다.

調查期間은 1990년 9월부터 10月 사이에 실시하였고, 調查 方法은 質問紙法으로 하였다.

#### 2. 調查 內容

##### 1) 分析軸

대상자의 가정에서 食생활 문화에 관한 의식이나 方法에 관하여 影響을 줄 수 있는 것으로 보여지는 다음의 2項을 분석축으로 하였다.

##### (1) 母親의 出身地域

中都市와 大都市의 出身을 「都市出身家庭」으로 하고 그외를 「地方出身家庭」으로 구별한다. 생활문화의 보존과 상설이라는 가치관은 지역에 따라 다르고, 또한 食생활문화에 关해서는 전통적 생활행동은 모친의 성장한 환경에 따라서 형성된다는 가설을 두고 要因으로 하였다.

##### (2) 老人 同居의 如否

祖父 또는 祖母와 同居하고 있는 가정, 老人이 없는 가정으로 구분하였다.

생활문화의 전승에 关하여는 前世代에 속한 사람들이 생활문화에 대한 執着이나 價値觀이 높다고 보는 見

地에서 노인인 동거여부는 대상자에게 有形 無形의 影響을 끼친다는 추측 하에 이것을 變動要因의 하나로 하였다.

##### 2) 傳承의 食生活에 关하여

아래 표에 보는 바와 같이 일상적인 食形態로 표출되고 있는 구성요소를 「계획한다」, 「만든다」, 「사용한다」, 「먹는다」의 4항으로 하여, 전승의 變容을 파악할 수 있는 食行動을 조사항목으로 하였다.

基本的行爲		傳承의 變容을 把握하는 因子	
食慣行	0 계획한다	...	家族의 食事準備 「家族의 夕食 準備」
	0 만든다	...	保存食品 「家庭에서  직접  만드는  保存食品」
	0 사용한다	...	調理材料 「調味料」
	0 먹는다	...	料理 「母의  맛을  대표하는  요리」 食事의  場所 「外食의  利用」 食事方法 「食事 禮節」

#### 3. 자료처리 방법

자료처리는 백분율 및  $\chi^2$  검정을 하였다.

### III. 結果 및 考察

#### 1. 家族의 食事 計劃 (그림 1)

家族이 모이기 쉽다고 예상되는 저녁식사를 검토의 재료로 하였다. 家族의 저녁식사의 同·異에 关해서 「가족 모두 같은 음식으로 준비」는 한국은 약 65%로 일본은 약 67%로 같은 경향이었다. 그러나 「다른 종류 의 食事준비」와 「대체로 다르다」는 응답에는 일본이 14%로 한국(6%)의 배가 되었다. 또한 老人同居에 따른 食事준비의 同·異는 兩國間에 다른 점이 보인다. 즉 家族의 「저녁식사는 같은 음식물로 준비」한다는 가정이 한국(93.6%)은 일본(75.7%)보다 좀 더 높다. 食事內容이 항상 다르다는 문제는 「家庭의 맛의 傳承」의 문제에도 관련이 있는 것으로 생각된다. 노인부재의 가정에서도 한국은 「같거나, 대체로 같은 음식물로 준비」한다가 94%, 일본은 88%로 한국이 높다. 지역별 比較에서도 역시 같은 상태였다.

#### 2. 自家調製의 保存食品에 关하여

표 2에서 보는 바와 같이 韓國은 16종류였고, 日本은

표 1. 調查對象의 屬性 (%)

		老人同居(人)	老人不在(人)	計(人)
韓國	都市出身者	2	12	14( 4.8)
	地方出身者	45	231	276( 95.2)
	計	47(16.2)	243(83.3)	290(100.0)
日本	都市出身者	15	77	92( 34.6)
	地方出身者	22	152	174( 65.4)
	計	37(13.9)	229(86.1)	266(100.0)

9종류였다.

한국의 특징은 固有의 保存食品을 여러 종류 들고 있어서 독자적인 食文化의 一面을 보이고 있다. 반면 일본은 自家調劑의 것들이 현재는 대부분 企業에서 生産하고 있어서, 다양한 加工食品을 접하고 있고, 家庭傳承의 技術에 의해서 얻어지는 保存食品은 減少하고 있는 경향이다. 兩國의 共通點은 漬物類가 多數 올라 있는 점이다. 한국의 으뜸 保存食品은 「고추장」(92.0%), 「된장」(89.0%), 「간장」(47.6%), 「오이지」(44.1%), 「김치」(40.3%), 「과실주」(36.6%), 「마늘지」(21.7%)의 順位였다.

한국의 전통적인 「김치」는 40.3%만이 自家調理로 나타나 상당히 감소하고 있는 추세를 보였고, 漬物에는

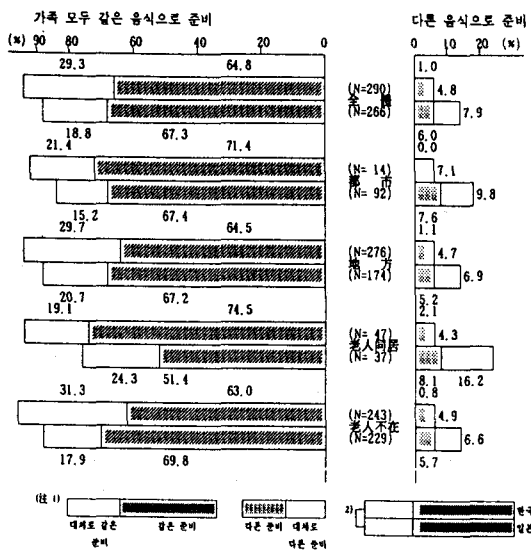


그림 1. 「가족의 夕食」 준비의 同異

「오이지」가 가장 높고(44.1%), 「마늘지」(21.7%)·「갯잎지」·「무우지」·「고추지」·「단무지」의 6種으로, 「갯잎지」는 노인등거 가정, 「果實酒」는 노인부재 가정, 짬은 모친의 도시출신 가정이 높았다.

일본에서는 자가保存食品의 순위는 「우메보시」(梅干し) 64.7%, 「果實酒」 40.2%, 「락교지」(らっきょう漬) 36.8%였고, 「락교지」(らっきょう漬)와 「果實酒」는 모친의 도시출신 가정의 調製率이 높았다.

3. 調味料의 使用과 그 頻度

표 2-1. 自家調劑保存食品 (韓國) (%)

食品	區分 (N=290)	出身地域		老人同居의 如否	
		都市(N=14)	地方(N=276)	同居(N=47)	不在(N=243)
오 이 지	44.1	28.6	45.0	38.0	45.3
김 치	40.3	28.6	40.9	29.8	42.4
마 늘 지	21.7	28.6	21.4	31.9	19.7
갯 잎 지	13.1	0.0	13.1	23.4 *	11.1
무 우 지	7.2	7.1	7.3	6.4	7.4
고 추 지	6.9	0.0	7.3	6.4	7.0
마 늘 지	6.2	0.0	6.5	8.5	5.8
단 무 지	5.5	7.1	5.4	2.1	6.2
고 추 장	92.0	100.0	91.7	93.6	91.8
된 장	89.0	85.7	89.0	91.5	88.5
간 장	47.6	50.0	47.5	46.8	47.7
과 실 주	36.6	21.4	37.3	21.3 *	39.5
인 삼 주	13.8	14.8	13.8	10.6	14.4
짬	13.4	35.7 *	12.3	6.4	14.8
새우·벌치젓	14.1	14.3	14.1	12.8	14.4
무우말랭이	6.6	0.0	6.9	12.8	6.6

(注) \*:  $p < 0.05$

표 2-2. 自家調劑保存食品 (日本) (%)

食品	區分	全體(N=266)	出身地域		老人同居의 如否	
			都市(N=92)	地方(N=174)	同居(N=37)	不在(N=229)
梅干し (Umeboshi)		64.7	69.6	62.1	75.7	62.9
らっきょう漬 (Rakkyo-Zuke)		36.8	45.7 *	32.2	35.1	37.1
糖漬 (Nuka-Zuke)		14.7	16.3	13.8	13.5	14.8
大根の鹽漬 (Daikon no shio-Zuke)		14.3	10.9	16.1	21.6	13.1
白採の鹽漬 (Hakusaino shio-Zuke)		10.5	10.9	10.3	16.2	9.6
味噌 (Miso)		27.4	30.4	25.9	35.1	26.2
果實酒 (Kajitsu-syu)		40.2	50.0 *	35.1	43.2	39.3
シャム (Jamu)		5.7	5.4	5.7	2.7	6.1
果實シロップ漬 (Kajitsu shiroppu-Zuke)		6.8	7.6	6.3	5.4	7.0

(注) \*:  $p < 0.05$

조미료의 사용과 그 빈도는 표 3과 같다.

兩國 共通의 調味料는 7種이었고 固有의 조미료는 한국측이 더 많았다.

먼저 「共通의 調味料」를 보면 양국의 공통조미료는

「간장」, 「소금」, 「화학조미료」, 「설탕」, 「후추」, 「된장」, 「초」였고, 한국은 「간장」(76.9%), 「소금」(73.8%), 「설탕」(48.6%), 「후추가루」(44.5%), 「된장」(24%), 「초」(20%)로 그 사용이 일본보다 적다. 이는 다른 固有의 「향미야채」와 「기름」 등의 사용이 다양하게 많기 때문이며, 이것이 바로 한국의 固有의 맛이라 여겨진다. 그러나 「화학조미료」(72.1%)의 사용을 일본(39.1%)보다도 약 50% 이상의 많은 양을 사용하고 있어서 개선해야 할 점이다. 일본은 전통적인 조미료인 「味噌」의 사용이 32.3%로 낮아지고 있는데 일본의 일상 생활의 西洋化의 一面이라 보인다. 출신지역별 有意差가 보인 것은 일본의 「酢」로 모친의 도시출신 家庭이 優位였다.

「固有의 調味料」는 韓·日의 特徵을 볼 수 있는데, 한국에는 「마늘」 83.8%, 「파」 70.3%, 「고추가루」 69.7%, 「깨소금」 54.1%, 「참기름」 47.9%, 「고추장」 45.2%로 한국요리의 독특한 調味料를 볼 수 있다. 깨소금의 사용은 모친의 지방출신 家庭이 優位이며, 「마늘」과 「파」의 사용은 노인의 동거가정이, 「고추가루」와 「참기름」의 사용은 노인의 부재가정이 많이 사용되고 있다. 日本에서는 上位의 傳統的 調味料인 「미링」 65.4%과, 「酒」 45.9%가 있고 西洋料理의 調味料인 「우스다소스」 「마요네즈」 「케찹」도 調味料로 認識되고 있어서, 家庭料理에 西洋料理가 많음을 볼 수 있다. 以上の 사실에서 兩國의 調味料의 사용에는 相異한 點이 있고, 兩國이 독특한 調味料를 사용해 오고 있음을 알 수 있다.

표 3-1. 調味料 使用頻度 (韓國) (%)

調味料	區分	全體 (N=290)	出身地域		老人同居의 如否		
			都市 (N=14)	地方 (N=276)	同居 (N=47)	不在 (N=243)	
共通	간장	76.9	85.7	76.4	72.3	77.8	
	소금	73.8	92.9	72.8	72.3	74.0	
	화학조미료	72.1	50.0	73.2	70.2	72.4	
	설탕	48.6	64.3	47.8	55.3	47.3	
	후추가루	44.5	35.7	44.9	46.8	44.0	
	된장	23.8	14.3	24.3	19.1	24.7	
	초	19.7	7.1	20.3	23.4	18.9	
	固有	마늘	83.8	85.7	83.7	95.7 ※	81.5
		파	70.3	71.4	70.3	89.4 ※※	66.7
		고추가루	69.7	57.1	70.7	57.4 ※	72.0
깨소금		54.1	28.6 ※	55.4	51.1	54.7	
참기름		47.9	35.7	48.6	31.9 ※	51.0	
고추장		45.2	42.9	45.3	40.4	46.1	
생강		26.9	42.9	26.1	31.9	25.9	
양파		14.1	14.3	14.1	6.4	15.6	
들기름		9.3	0.0	9.8	2.1	10.7	
콩기름		7.6	0.0	10.6	10.6	7.0	
볶은통고추	6.2	14.3	12.8	12.8	4.9		

(注) ※:  $p < 0.05$ , ※※:  $p < 0.01$

4. 家庭의 맛-어머니의 맛

표 3-2. 調味料 使用頻度 (日本) (%)

調味料	區分	全體(N=266)	出身地域		老人同居의 如否	
			都市(N=92)	地方(N=174)	同居(N=37)	不在(N=229)
共通	鹽	97.0	97.8	96.6	97.3	96.9
	醬油	92.9	94.6	92.0	91.9	93.0
	砂糖	89.8	87.0	91.4	91.9	89.5
	胡椒	78.2	80.4	77.0	78.4	78.2
	酢	61.7	71.7 ※	56.3	59.5	62.0
	化學調味料 味噌	39.1 32.3	45.6 31.5	35.6 32.8	45.9 24.3	38.0 33.6
固有	미링 (みりん)	65.4	70.6	62.6	67.6	65.1
	酒	45.9	53.2	42.0	54.1	44.5
	우스다소스 (ウスターソース)	27.8	27.2	28.2	18.9	29.3
	마요네즈 (マヨネーズ)	17.7	15.2	19.0	21.6	17.0
有	케찹 (ケチャップ)	16.5	13.0	18.4	18.9	16.2
	다시노모도 (だしの素)	11.7	14.1	10.3	16.2	10.9

(注) ※:  $p < 0.05$

가정의 맛은 그 가정의 어머니가 특히 맛있게 자주 만드는 대표적인 음식으로 결정된다<sup>10-12)</sup>. 응답자가 어

머니의 독특한 숨씨를 발휘하는 음식이라고 인식되는 가정요리를 複數로 응답하도록 하였다.

표 4-1. 어머니의 맛을 대표하는 料理 (韓國) (%)

調味料	區分 (N=290)	出身地域		老人同居의 如否	
		都市 (N=14)	地方 (N=276)	同居 (N=47)	不在 (N=243)
김치류	42.1	50.0	41.7	31.9	44.0
된장찌개	39.3	21.4	40.2	40.4	39.1
닭요리	30.7	28.6	30.8	21.3	32.5
생선매운탕	18.6	50.0***	17.1	14.9	19.3
김치찌개	17.2	28.6	16.7	12.8	18.1
나물류	16.2	7.1	16.7	12.8	16.9
전·적류	15.7	21.4	15.6	6.4	17.7
잡채	15.2	21.4	14.9	25.5*	13.2
생오징어볶음	12.4	14.3	12.3	8.5	13.2
손칼국수	11.4	7.1	11.6	10.6	11.5
감주	9.3	7.1	9.4	8.5	9.5
만두	8.6	7.1	8.7	0.0*	10.3
불고기	8.6	7.1	8.7	6.4	9.1
토장국	8.3	28.6***	7.2	10.6	7.8
갈비찜	7.2	7.1	7.2	4.3	7.8
해물전골	6.6	14.3	6.2	6.4	6.6
육개장	6.6	14.3	6.2	8.5	6.2
빈대떡	6.2	0.0	6.5	8.5	5.8
야채튀김	6.2	7.1	6.2	10.6	5.3
두부찜	6.2	0.0	6.5	10.6	5.3
탕수육	5.9	21.4*	5.1	10.6	4.9

(注) \*:  $p < 0.05$ , \*\*:  $p < 0.01$

표 4에서 보는 바와 같이 한국은 제 1위에 해당하는 것으로 전통적인 「김치류」 42.1%, 「된장찌개」 39.3%, 「닭요리」 30.7%였고, 상당히 多種, 多樣한 한국요리를 「어머니의 맛」으로 꼽고 있다. 「생선매운탕」 「토장국」 「탕수육」은 도시출신의 어머니가 優位였고, 「잡채」는 노인동거가정, 「만두」는 노인부재 가정에서 優位로, 有意的인 差를 보였다.

日本은 第 1위가 역시 전통요리인 「미소시루」(味噌汁) 83.1%, 「니시메」(煮しめ) 75.6%로 順位가 뚜렷하고 西洋料理와 中國料理도 꼽고 있다. 「오덴」(おでん)은 도시출신의 모친이 優位이고, 「니꾸자가」(肉じゃが)는 노인부재의 가정이 우위였다. 兩國이 대체로 上位에 있는 요리는 노인부재의 가정에서 그 비가 높은 것으로 보아서 兩國 모두 「어머니의 맛」은 鄉愁로서의 側面을 보인다.

5. 外食의 機會

표 5에서 보는 바와 같이 外食의 機會는 兩國이 다 같이 일상생활 속의 食事行爲의 一環으로서, 家庭延長型<sup>13)</sup>의 食事형태로 점차 定着되고 있는 실정이다. 따라서 食文化中 食事形態의 變化된 하나의 因子가 되고 있다. 「外食의 機會는 언제인가」라는 질문에 自由技術로 응답을 받은 결과 韓國은 22항목, 日本은 12항목이다.

韓·日 共通의 사항은 5항목이며 이중에서 兩國에 差가

표 4-2. 어머니의 맛을 대표하는 料理 (日本) (%)

食品	區分	全體 (N=266)	出身地域		老人同居의 如否	
			都市 (N=92)	地方 (N=174)	同居 (N=37)	不在 (N=229)
味噌汁	(Miso-shiru)	83.1	80.4	84.5	89.2	82.1
煮しめ	(Nishime)	75.6	70.7	78.2	67.6	76.9
肉じゃが	(Nikujaga)	38.3	45.7	34.5	21.6*	41.0
おでん	(Oden)	14.3	25.0**	8.6	8.1	15.3
きんぴらごぼう	(Kimpiragobo)	13.9	12.0	14.9	13.5	14.0
炊きみ飯	(Takikomi-meshi)	11.3	10.9	11.5	5.4	12.2
さつま汁	(Satsuma-jiru)	8.6	6.5	9.8	8.1	8.7
うま煮	(Umani)	7.1	8.7	6.3	10.8	6.6
昆布巻き	(Kobu-maki)	7.1	9.8	5.7	8.1	7.0
ちらしずし	(Chirashizushi)	6.0	3.3	7.5	2.7	6.6
里芋の煮っころがし	(Satoimo no ni-kkorogashi)	6.0	9.8	4.0	8.1	5.7
ひじきの煮物	(Bijiki no nimono)	6.0	6.5	5.7	5.4	6.1
漬物	(Tsukemono)	6.0	1.1	8.6	5.4	6.1

(注) \*:  $p < 0.05$ , \*\*:  $p < 0.01$

표 5-1. 外食의 機會 (韓國)

(%)

外食의 機會	區分 全體(N=290)	出身地域		老人同居의 如否	
		都市(N=14)	地方(N=276)	同居(N=47)	不在(N=243)
外出했을 때	55.5	57.1	55.4	57.4	55.1
入學·卒業式 때	40.7	42.9	40.6	34.0	42.0
家族의 生日	26.2	28.6	26.1	23.4	26.7
名節	22.1	21.4	22.1	6.4	※※ 25.1
婚約·結婚式 때	21.4	7.1	22.1	12.8	23.0
親戚宅의 訪問 때	19.7	21.4	19.6	19.1	19.8
기분이 내킬 때	18.3	7.1	18.8	12.8	19.3
休日	7.9	35.7	※※ 6.5	8.5	7.8
家族이 歸省했을 때	6.2	7.1	6.2	6.4	6.2
教會에 갔을 때	6.2	0.0	6.5	2.1	7.0
省墓	5.9	0.0	6.2	6.4	5.8
回甲	5.9	0.0	6.2	2.1	6.6
祭	5.2	7.1	5.1	0.0	6.2

(注) ※※:  $p < 0.01$

표 5-2. 外食의 機會 (日本)

(%)

外食의 機會	區分 全體(N=266)	出身地域		老人同居의 如否	
		都市(N=92)	地方(N=174)	同居(N=37)	不在(N=229)
祝賀할 일	44.4	64.1	※※ 33.9	59.5	※ 41.9
家族의 誕生日	41.0	42.4	40.2	35.1	41.9
外出했을 때	24.4	23.9	24.7	27.0	24.0
기분이 내킬 때	14.3	9.8	16.7	5.4	15.7
休日	14.3	18.5	12.1	5.4	15.7
家族이 歸省했을 때	9.8	7.6	10.9	0.0	※ 11.4
家族의 同意가 있을 때	9.4	13.0	7.5	5.4	10.0
來客이 있을 때	8.6	6.5	9.8	5.4	9.2
收入이 있을 때	7.9	6.5	8.6	5.4	8.3
主婦에게 支障이 있을 때	5.6	3.3	6.9	2.7	6.1
食事の  준비가 귀찮을 때	5.6	5.4	5.7	2.7	6.1

(注) ※:  $p < 0.05$ , ※※:  $p < 0.01$

있는 것은 「外出했을 때」와 「家族의 誕生日」로 前者는 韓國이, 後者는 日本이 높은 比率로 差를 보였다. 또 類似的한 것은 「休日」「家族이 歸省했을 때」「기분이 내렸을 때」 등이다.

「固有」사항은 韓國은 「入學, 卒業式」「約婚, 結婚式」「回甲」 등의 축하시에 外食을 이용하고 「교회 갔을 때」, 「省墓」, 「祭祀」 등도 올라 있으며, 「名節」에 外食을 이용하는 가정이 22%나 되었으며 이들 중 노인부재의 가정이 優位였고, 「休日」에 외식한다에는 전체 8%만이 응답했으며 그 중 도시출신가정이 優位였다.

日本의 「固有」사항은 「家族이 同意했을 때」「來客이 있을 때」「收入이 있을 때」에 外食을 이용한다였으며,

食事を 준비하는 노력의 輕減으로서, 「主婦에게 支障이 있을 때」와 「食事の 준비가 귀찮을 때」가 올라 있다. 또한 「祝賀할 일」로는 老人同居의 쪽이, 도시출신의 가정이 더 外食을 利用하고 있다.

兩國이 다 같이 外食하는 機會는 「家庭行事的 特別한 때」와 「氣분이 내킬 때」, 「휴일」 등에 외식을 한다고 했으며 외식이 하나의 食事形態로서 存在함을 볼 수 있다.

### 6. 食事禮法

食事を 준비하는 方法은 食文化의 보편적인 사항으로서, 응답자가 배운 食文化에 對하여 自由記述에

표 6-1. 배운 食事禮節 (韓國)

(%)

區分 食事禮節		全體(N=290)	出身地域		老人同居의 如否	
			都市(N=14)	地方(N=276)	同居(N=47)	不在(N=243)
禮節	姿 勢	29.0	28.6	29.0	19.1	30.9
	禮儀 바르게 먹는다	5.8	0.0	5.4	4.3	5.3
訓	웃어른부터 식사한다	58.6	35.8	※ 60.0	59.6	58.4
	소리내어 먹지 않는다	49.3	42.6	49.7	51.1	49.0
	수저의 사용법	33.8	50.0	33.0	31.9	34.2
	골고루 먹는다	32.8	21.4	33.3	31.9	32.9
	떠들지 않는다	26.2	14.3	26.9	38.3	※ 23.9
	남기지 않는다	24.8	28.6	24.6	27.8	23.9
	깨끗이 먹는다	17.6	21.4	17.4	19.1	17.3
	식사중 다른 것 않는다	17.6	21.4	17.4	10.6	18.9
	음식을 뒤적이지 않는다	15.2	21.4	14.9	14.9	15.2
	먹는 보조를 맞춘다	13.8	0.0	14.5	8.5	14.8
戒	입속의 음식물을 보이지 않는다	13.8	14.3	13.8	4.3	※ 15.6
	지저분한 말과 행동은 삼가한다	7.2	0.0	7.6	4.3	7.8
	천천히 씹어서 먹는다	6.2	0.0	6.5	10.6	5.3

(注) ※:  $p < 0.05$

표 6-2. 배운 食事禮節 (日本)

(%)

區分 食事禮節		全體(N=266)	出身地域		老人同居의 如否	
			都市(N=92)	地方(N=174)	同居(N=37)	不在(N=229)
禮節	箸의 잡는 방법	34.6	34.8	34.5	24.3	36.2
	차잔의 잡는 방법	25.6	28.3	24.1	35.1	24.0
	姿 勢	21.4	18.5	23.0	10.8	23.1
	禮儀 바르게 먹는다	21.4	18.5	23.0	13.5	22.7
	인 사	12.0	17.4	9.2	13.5	11.8
訓	팔꿈치를 상 위에 놓지 않는다	37.2	28.3	35.1	35.1	32.3
	箸의 사용방법	30.8	34.8	28.7	24.3	31.9
	떠들지 않는다	18.8	23.9	16.1	8.1	20.5
	소리내어 먹지 않는다	14.7	14.1	14.9	2.7	※ 16.6
	남기지 않는다	12.4	8.7	14.4	18.9	11.4
戒	식사중 다른 것 하지 않는다	7.1	8.7	6.3	2.7	7.9
	골고루 먹는다	6.4	1.1	※ 9.2	0.0	7.4
	식사중 TV를 보지 않는다	5.6	5.4	5.7	2.7	6.1

(注) ※:  $p < 0.05$

따라서 응답을 求하여 그 내용을 「禮節」과 「訓戒」로 갈라서 표 6에 表示했다.

「禮節」 항목은 日本이 많고 「訓戒」 항목은 韓國이 많다. 예절항목으로 韓·日 共通은 〈姿勢〉와 〈禮儀 바르게 먹는다〉의 2항목으로 前者는 韓國, 後者는 日本 쪽이 意識度가 높다. 거기에 日本은 〈箸의 쥐는 법〉 〈차잔의 쥐는 법〉 〈인사〉가 더해지고 있다.

「訓戒」 항목으로 共通인 것으로는 〈골고루 먹는다〉

〈떠들지 않는다〉 〈남기지 않는다〉 〈식사중 다른 것 하지 않는다〉 4항목은 韓國쪽이 日本보다 强하게 意識되고 있다. 한국의 〈수저사용 방법〉 34%와 일본의 〈箸 사용방법〉 31%은 같은 정도이다.

「固有」의 것으로는 한국은 〈웃어른부터 식사를 한다〉(59%) 〈음식을 뒤적이지 않는다〉 〈입속의 음식을 보이지 않는다〉 〈지저분한 말과 행동을 삼가한다〉 〈먹는 보조를 맞춘다〉는 日本과 다른 점이고, 日本은

표 7-1. 食事禮節의 實行과 價値認識 (韓國)

(%)

지키고 있다		禮 節	중요하다	지키고 있다		訓 戒	중요하다
全體( 84)	97.6	※※	86.9	全體(170)	94.1	웃어른부터 식사한다	85.9
都市( 4)	100.0		100.0	都市( 5)	100.0		100.0
地方( 80)	97.5	※※	86.3	地方(165)	93.9	※※	86.0
同居( 9)	88.9	자 세	77.8	同居( 28)	92.9	※	67.9
不在( 75)	98.7	※※	88.0	不在(142)	94.4	※※	89.4
全體( 15)	100.0	※※	66.7	全體(143)	95.1	※※	83.2
都市( 0)	0.0	※	0.0	都市( 6)	83.3	※※	100.0
地方( 15)	100.0	예의 바르게 먹는다	66.7	地方(137)	95.6	※※	82.5
同居( 2)	100.0		100.0	同居( 24)	100.0	소리내어 먹지 않는다	54.2
不在( 13)	100.0	※	61.5	不在(119)	94.1	※※	89.1
全體( 44)	90.9	음식물을 뒤적이지 않는다	95.9	全體( 98)	85.7	수저 사용방법	65.3
都市( 3)	100.0		100.0	都市( 7)	71.4		※※
地方( 41)	90.2	※※	95.1	地方( 91)	86.8	※※	65.9
同居( 7)	85.7	※※	71.4	同居( 15)	66.7	※※	66.7
不在( 37)	91.9	※※	100.0	不在( 83)	100.0	※※	65.1
全體( 40)	97.5	먹는 보조를 맞춘다	77.5	全體( 95)	81.1	골고루 먹는다	84.2
都市( 2)	100.0		100.0	都市( 3)	100.0		100.0
地方( 38)	97.4	※	78.9	地方( 92)	80.4	※※	83.7
同居( 2)	100.0	※	0.0	同居( 15)	66.7	※※	40.0
不在( 38)	97.4	※※	81.6	不在( 80)	83.8	※※	92.5
全體( 40)	72.5	입속의 음식물을 보이지 않는다	52.5	全體( 76)	73.7	떠들지 않는다	30.3
都市( 0)	0.0		0.0	都市( 2)	50.0		※※
地方( 40)	72.5	※※	52.5	地方( 74)	74.3	※※	29.7
同居( 4)	100.0	※※	0.0	同居( 18)	77.8	※※	27.8
不在( 36)	69.4	※	58.3	不在( 58)	72.4	※※	32.1
全體( 21)	90.5	지저분한 말과 행동은 삼가한다	95.2	全體( 72)	90.3	남기지 않는다	79.2
都市( 0)	0.0		0.0	都市( 4)	100.0		75.0
地方( 21)	90.5	※※	95.2	地方( 68)	89.7	※※	79.4
同居( 2)	100.0	※※	50.0	同居( 14)	78.6	※※	50.0
不在( 19)	89.5	※※	94.7	不在( 58)	93.1	※※	86.2
全體( 18)	88.9	천천히 씹어 먹는다	94.4	全體( 51)	82.4	깨끗이 먹는다	64.7
都市( 0)	0.0		0.0	都市( 3)	100.0		100.0
地方( 18)	88.9	※	88.9	地方( 48)	81.3	※	62.5
同居( 5)	100.0		60.0	同居( 5)	100.0		80.0
不在( 13)	84.6	※	100.0	不在( 46)	80.4	※	63.0
全體( 51)	94.1	식사중 다른 것 하지 않는다	88.2	全體( 51)	94.1	식사중 다른 것 하지 않는다	88.2
都市( 3)	100.0		100.0	都市( 3)	100.0		100.0
地方( 48)	93.8	※	87.5	地方( 48)	93.8	※	87.5
同居( 9)	100.0	※	66.7	同居( 9)	100.0	※	66.7
不在( 42)	92.9	※	92.9	不在( 42)	92.9	※	92.9

(注) 1) ( )는 實數. 2) ※:  $p < 0.05$ , ※※:  $p < 0.01$ .



표 7-2. 食事禮節의 實行과 價値認識 (日本)

(%)

禮 節				訓 戒			
지키고 있다		중요하다		지키고 있다		중요하다	
全體(92)	91.3	箸의 잡는 방법 ※※ □	94.6	全體(87)	100.0	팔꿈을 상 위에 올려 놓지 않는다	100.0
都市(32)	87.5		90.6	都市(26)	100.0		100.0
地方(60)	93.3		96.7	地方(61)	100.0		100.0
同居( 9) 不在(83)	77.8 92.8		75.0 96.4	同居(13) 不在(74)	100.0 100.0		100.0 100.0
全體(68)	100.0	차잔의 잡는 방법	100.0	全體(82)	97.6	箸의 사용방법	97.6
都市(26)	100.0		100.0	都市(32)	100.0		93.8
地方(42)	100.0		100.0	地方(50)	96.0		100.0
同居(13) 不在(55)	100.0 100.0		100.0 100.0	同居( 9) 不在(73)	88.9 98.6		100.0 97.3
全體(57)	100.0	姿 勢	100.0	全體(50)	98.0	머들지 않는다	98.0
都市(17)	100.0		100.0	都市(22)	100.0		95.5
地方(40)	100.0		100.0	地方(28)	96.45		100.0
同居( 4) 不在(53)	100.0 100.0		100.0 100.0	同居( 3) 不在(47)	100.0 97.9		100.0 97.9
全體(57)	87.7	예의 바르게 ※※ □ ※※ □	91.2	全體(39)	94.9	소리내어 먹지 않는다 ※※ □	100.0
都市(17)	88.2		88.2	都市(13)	100.0		100.0
地方(40)	87.5		92.5	地方(26)	92.3		100.0
同居( 5) 不在(52)	80.0 88.5		60.0 94.2	同居( 1) 不在(38)	100.0 94.77		0.0 100.0
全體(32)	100.0	인 사 ※ □	90.6	全體(33)	87.9	남기지 않는다 ※ □ ※ □ ※ □	100.0
都市(16)	100.0		100.0	都市( 8)	100.0		100.0
地方(16)	100.0		93.8	地方(25)	84.0		100.0
同居( 5) 不在(27)	100.0 100.0		60.0 96.3	同居( 7) 不在(26)	57.1 96.2		100.0 100.0
全體(19)	94.7	식사중 다른 것 하지 않는다	89.5	全體(19)	94.7	식사중 TV를 보지 않는다	80.0
都市( 8)	87.5		87.5	都市( 5)	100.0		100.0
地方(11)	100.0		90.9	地方(10)	100.0		70.0
同居( 1) 不在(18)	100.0 94.4	100.0 88.9	同居( 1) 不在(14)	100.0 100.0	100.0 78.6		
全體(17)	82.4	골고루 먹는다	88.2	全體(17)	82.4	골고루 먹는다	88.2
都市( 1)	100.0		100.0	都市( 1)	100.0		100.0
地方(16)	81.3		87.5	地方(16)	81.3		87.5
同居( 0) 不在(17)	0.0 82.4	0.0 88.2	同居( 0) 不在(17)	0.0 82.4	0.0 88.2		

(注) <sup>1)</sup>( )는 實數. <sup>2)</sup>※:  $p < 0.05$ , ※※:  $p < 0.01$ .

〈팔꿈치를 상 위에 놓지 않는다〉가 37%로 韓國과 다른 흔계였다.

有意的인 差異는 韓國은 〈웃어른부터 식사한다〉가 지방출신가정이, 〈떠들지 않는다〉는 노인동거가정이, 〈입속의 음식물을 보이지 않는다〉는 노인부재가정이 높았다. 日本은 〈소리내어 먹지 않는다〉가 노인부재가정이 〈골고루 먹는다〉는 지방출신 가정이 높았다. 兩國이 儒敎傳統에 의한 식사 예절을 많이 볼 수 있다.

### 7. 食事禮節의 實行과 價値認識

이들의 사항에 관해서 실행과 예절의 價値評價와의 관계는 다음의 3種類이다.

- 1) 實行과 價値評價가 一致하고 있는 사람.
- 2) 實行과 價値評價가 不一致로서, 實行은 하고 있지만 그 價値를 認定하지 않는 사람.
- 3) 5항과 같이 實行과 價値評價가 不一致하며, 價値評價에 대해서 實行은 동반하지 않는 사람.

식사예절에 관하여 그것을 지키고 있는지, 그러한 것에 대하여 어떻게 그 價値를 評價하고 있는 지에 관해서는 표 7에서 보는 바와 같다.

표 7에서 보는 바와 같이 1)항에 해당하는 예법은 韓國은 〈자세〉〈웃어른부터 식사한다〉〈소리내어 먹지 않는다〉〈골고루 먹는다〉〈음식물을 뒤적이지 않는다〉〈지저분한 말과 행동을 삼가한다〉〈천천히 씹어 먹는다〉〈식사중 다른 것 않는다〉이고, 日本은 〈자세〉〈箸의 잡는 법〉〈찬잔 잡는 법〉〈예의바르게〉〈팔꿈치를 올려놓지 않는다〉〈식사중 다른 것 않기〉〈箸의 사용방법〉〈떠들지 않는다〉〈소리내어 먹지 않는다〉이다.

2)항에 해당하는 것은 韓國은 實行은 하고 있지만 그 價値를 認定하지 않는 不一致의 것은 〈예의 바르게 먹는다〉〈떠들지 않는다〉〈수저의 사용방법〉〈깨끗이 먹는다〉〈먹는 보조를 맞춘다〉〈입 속의 음식물을 보이지 않는다〉 등이며, 日本은 2항의 해당이 없다.

3)항에 해당하는 것은 韓國은 〈천천히 씹어서 먹는다〉〈음식물을 뒤적이지 않는다〉였고, 日本은 〈남기지 않는다〉였다.

배운 식사예절에 대하여 실제로 「실행」하고 있으며 그렇게 할 「가치」가 있다고 여기는 정도는 日本이 한국보다 높았다.

## IV. 要約 및 結論

本 研究는 韓·日 兩國의 傳承의인 食생활 慣行을 파악하고 教育的인 제반 問題점을 찾아서 이를 活性化하고져 兩國의 女大生을 중심으로 하여 實施하여

다음과 같은 結果를 얻었다.

1. 家族의 저녁식사 준비는 韓·日 兩國 다 같이 約 65%가 같은 음식물로 준비한다고 하였다.

2. 保存食品의 自家調製率은 韓國이 優位였다. 韓國은 「고추장」(92.0%), 「된장」(89.0%), 「간장」(47.6%), 「오이지」(44.1%), 「김치」(40.3%)의 順이었고, 日本은 「우메보시」(梅千し)(65%), 「果實酒」(40%), 「랏교지」(らつきょう漬)(37%), 「味噌」(27%)의 順이었다. 兩國이 모두 漬物類를 많이 들고 있다.

3. 料理의 基本인 兩國의 공통된 調味料는 「간장」, 「소금」, 「화확조미료」, 「설탕」, 「후추」, 「된장」, 「초」였고, 固有의 調味料로서 韓國은 전통적인 調味料에 「함미야채」와 「기름」 등의 사용도가 높아서 한국음식 고유의 특징이 있고, 日本에서는 전통조미료에 서양조미료의 사용도가 높다.

4. 日常의 家庭料理로서 어머니의 독특한 맛으로 意識되는 대표적인 料理는 兩國 모두 本國의 요리에 集中되어 있어 韓國은 「김치류」 「된장찌개」 「닭요리」 「생선매운탕」 「나물류」 「전·적류」 「잡채」 등의 多彩로운 요리 종류였고, 日本은 「미소즙」(味噌汁), 「니시매」(煮しめ), 「니꾸자가」(肉じがが), 「오뎅」(おでん)을 들고 있다.

5. 外食을 利用하는 機會는 兩國이 비슷하여 「家庭의 특별한 행사 때」, 「外出했을 때」, 그리고 「기분이 내킬 때」 외식을 한다고 했으며, 외식이 하나의 식사의 형태로서 존재함을 보였다. 韓國과 달리 日本은 식사를 준비하는 노력의 輕減으로서 「주부에게 支障이 있을 때」와 「식사 준비가 귀찮을 때」가 올라 있다.

6. 食文化를 상징하는 식사예절은 그 항목들이 韓國이 더욱 많았고, 양국의 공통은 「姿勢」와 「예의바르게 먹는다」의 2항이었다.

7. 식사예절의 實行과 價値의 認識이 전반적으로 一致하는 사람은 한국측보다 日本측이 높았다.

## 참고문헌

1. 金達壽. 朝鮮-民族-歷史-文化-. 岩波新書 147. 1988.
2. 上田正昭, 姜在彦. 日本と朝鮮の二千年. 大阪書籍 110, 115. 1989.
3. 信太一郎. 朝鮮の歴史と日本. 興英文化社 77. 1989.
4. 渡邊吉銘, 鈴木孝夫. 朝鮮語のすすめ 190, 193. 1990.
5. 春田和子, 關志比子. 生活文化の教育課題に關する基礎的研究(第1報). 鹿兒島純心女子短期大學研究紀要第21號 151-152. 1991.
6. 春田和子, 關志比子. 生活文化の教育課題に關する基礎的研究(第2報). 鹿兒島純心女子短期大學研究紀要第22號 164. 1992.

7. 任良淳. 우리나라 節食에 관한 研究. 韓國食文化學會誌 Vol. 1, No. 4, 363, 369. 1986.
8. 설민영, 김을상, 한양일. 淸州地域歲時飲食에 관한 研究. 韓國食文化學會誌 Vol. 6, No. 3, 263. 1991.
9. 金惠子, 春田和子. 食生活文化繼承의 現狀에 관한 韓·日 兩國의 教育的인 課題研究. 韓國食文化學會紙 Vol. 8, No. 4, 337, 1993.
10. 吉川誠次. “作られたおいしさ”とおふくろの味. 食生活 51-9, 27. 1976.
11. 箸藏弘惠. おふくろの味·家庭の味の問題. 家庭科教育 1985-7(増刊) 140. 1985.
12. 「新·日本型食生活」研究會. おふくろの味を考える. 食生活 1986-2, 92. 1986.
13. 奥田和子. 現代食生活論. 講談社 13. 1989.