

SD법에 의한 한국, 일본, 중국, 서양 각 요리에 대한 개념의 일본인과 한국인의 인식에 대한 비교 분석

김 정 은[¶]

배화여자대학 전통조리과

The Comparative Analysis of Understanding the Conceptions of Japanese, Korean, Chinese and Western Cuisine by SD between the Japanese and the Korean

Jung-eun Kim[¶]

Dept. of Traditional, Korean Cuisine Women's College

Abstract

In the survey of Korean and Japanese female students at the age of 20~22, the conceptions of Japanese, Korean, Chinese and Western daily foods were recorded by SD and factor analysis and their perceptions about cuisine of their own countries and other countries in the diets of young people were figured out on the basis of their conceptions. The results are given below.

The trends of perceptions about cuisine of their own countries and about Chinese and Western cuisine were coincided in both the Korean and the Japanese.

The perceptions of their own countries' cuisine might seem to be traditional, familiar, cheap, and delicious.

About Western cuisine, they felt that it seemed to be elegant and expensive but not familiar or delicious. Furthermore, the Korean had stronger perceptions about it than the Japanese had.

For Chinese cuisine, the Korean felt the same as they did toward the Japanese foods just as the Japanese felt that the Korean cuisine was similar to the Chinese cuisine.

The Japanese have thought that the Korean food-style was similar to that of their own country and Kimchi and Bulgogi have emerged in popular Japanese cooking.

Also, they felt that the Korean cold noodle dish and Bibimbab were very familiar. On the other side, the Korean have become familiar with sushi, grilled meat, and Japanese noodles, but they were not familiar with other foods.

Key words : Japanese, Korean, Chinese and Western Cuisine.

¶ : 교신저자, 02-339-0813 cocorokim@yahoo.co.kr 서울특별시 종로구 필운동 12번지

I. 서론

사람들의 살아가는 방식이 국제화 되어가는 과정에서, 보수적이라고 여겨지는 식생활 분야에 있어서도, 외식을 시작으로 가정 안에서의 식사에 외국의 요리나 매너 등이 침투하여 서서히 퍼져 나아가 정착하는 것을 볼 수 있다. 이러한 현상 중에서, 각각의 나라의 식 문화를 생각하였을 때, 장래를 짚어질 젊은이들은 외국의 요리를 어떻게 인식하고 있는 것일까. 이러한 연구는 이미 몇 가지 보여지고 있다. 일본의 경우는 자국의 요리를 고급화하여 세계화시킨 나라 중 손꼽는 나라 중에 하나이다. 그러한 일본에서의 연구를 보면 일본 가정 내에서 조리법과 기호의 변화는 한 가정 내에서의 부모 세대와 그 자식들 세대에서도 벌써 변화가 있다고 추정되어지고 있다(논문 7, 8). 일본, 한국의 여자 대학생에게 일본, 한국, 서양(프랑스 요리 또는 이탈리아 요리) 요리명을 동시에 제시하여, Semantic Differencial 법을 이용하여 각각의 자국 및 외국의 요리에 대한 개념을 조사하였다. 여기서는 그것들의 조사 결과를 바탕으로 하여 한국, 일본의 20대가 자국, 타국의 요리에 대하여 가지고 있는 개념의 상이점을 비교하고 있다. 이하 한국, 일본의 SD법에 의한 조사 결과를 바탕으로 하여, 두 나라를 비교 검토하여 연구하였다.

II. 연구 방법

1. 요리 품목의 선정

조사의 대상으로 한 요리는, 국, 밥, 면, 절임, 조림, 구이 등의 조리 방법 등을 모두 포함할 것, 섭취 빈도가 높은 요리일 것, 또 소재, 형태, 지명도 등이 될 수 있는 한 각국에서 공통될 수 있도록 배려하여 <Table 1>에 나타내었다. 또 서양 요리에

<Table 1> 조사 대상 요리

한국 요리	일본 요리	중국 요리	서양 요리
김치	쯔께모노	짜사이	피클
나물	깨무침	해파리 냉채	시금치 샐러드
불고기	돼지고기 생강구이	소고기 굴소스볶음	소고기 버터구이
냉면	우동	라멘	스파게티
부침개	오꼬노미야끼	중국호떡	크레이프
육개장	달걀 죽	중국풍 죽	리조트
비빔밥	찌라시 초밥	볶음밥	필라프
고등어 조림	정어리 조림	우럭 찜	연어 브뤼엘

대하여는, 프랑스, 이탈리아 요리로부터 선택하였다. 요리의 품목은 일본, 한국 두 나라의 자국의 조사대상자의 지식이나 관심도 등을 고려하여 선택하였다. 각 요리의 선정에 있어서는 기존 논문의 가정 내에서의 조리법의 조사에(논문 6) 의거하여 조리법을 선택 그것을 바탕으로 하여 각 나라의 조리 관련 교수와 대학 수업 커리큘럼과 기존 레스토랑의 메뉴를 검토하여 보편화된 요리를 선정하였다. 조사대상자는 한국 요리, 일본 요리, 서양 요리, 중국 요리에 대한 이론과 실습을 바탕으로 기초지식을 가지고 한국과 일본의 조리 전공 여대생들이며 연령대도 20~22세 사이로서 평균 21.3세이다.

2. 조사 및 해석 방법

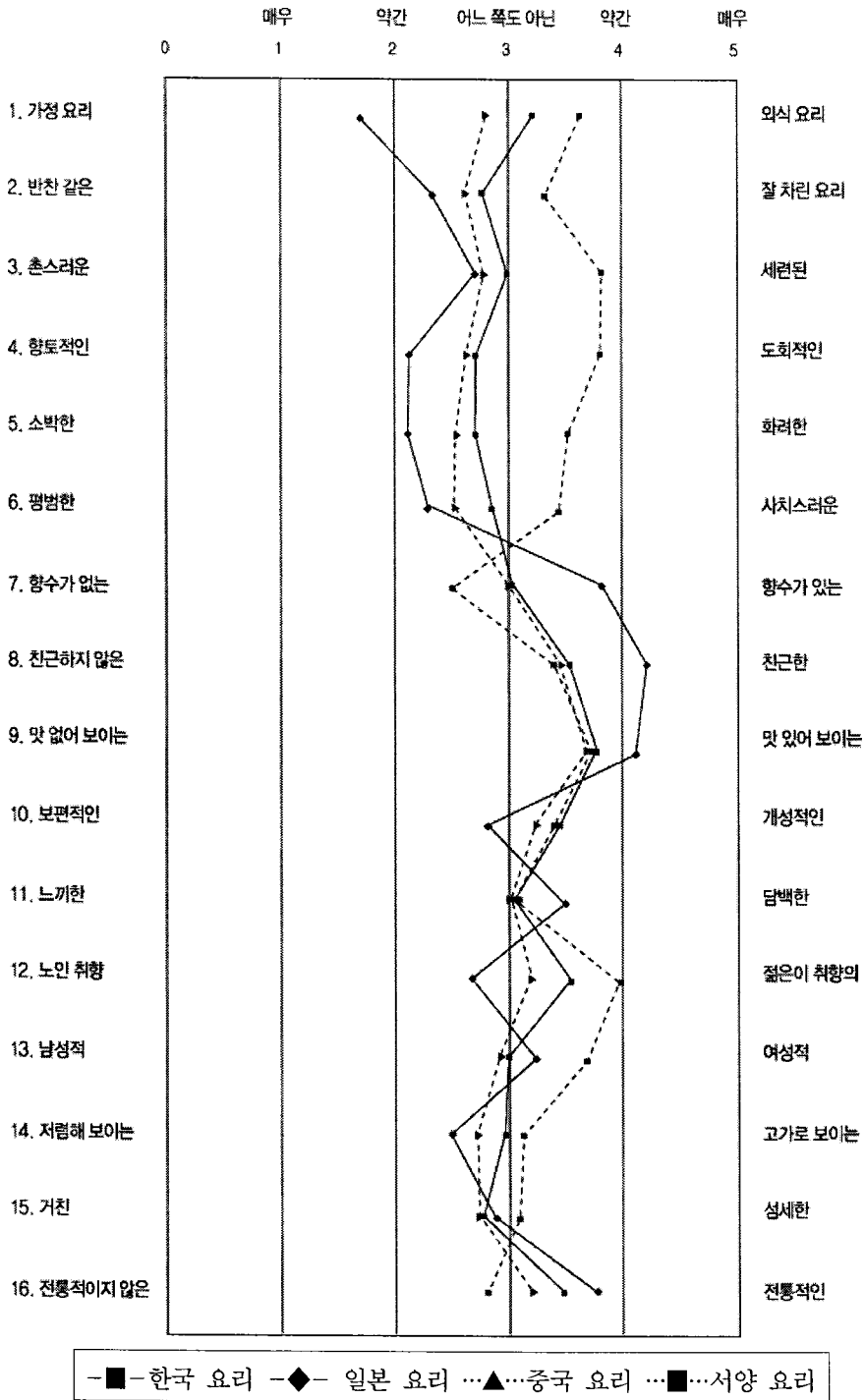
Semantic Differential 법(이하 SD 법)에 의하여, 각 요리의 개념을 조사하였다. 개념을 묘사하기 위한 형용사 두 나라 공통으로 (1) 가정요리-외식요리, (2) 반찬 같은-잘 차린 요리, (3) 촌스러운-세련된, (4) 향토적인-도회적인, (5) 소박한-화려한, (6) 평범한-사치스러운, (7) 향수가 없는-향수가 있는, (8) 친근하지 않은-친근한, (9) 맛없어 보이는-맛있어 보이는, (10) 보편적인-개성적인, (11) 느끼한-담백한, (12) 노인 취향-젊은이취향, (13) 남성적-여성적, (14) 저렴해 보이는-고가로 보이는, (15) 거친-섬세한, (16) 전통적이지 않은-전통적인의 16항목이었다. 평가 척도는 매우(1점) → 약간(2점) → 어느 쪽도 아닌(3점) → 약간(4점) → 매우(5점)로 나누어서 수치화하여, 얻은 결과는 요인 분석법에 의하여 분석하였다.

3. 조사 시기 및 대상자

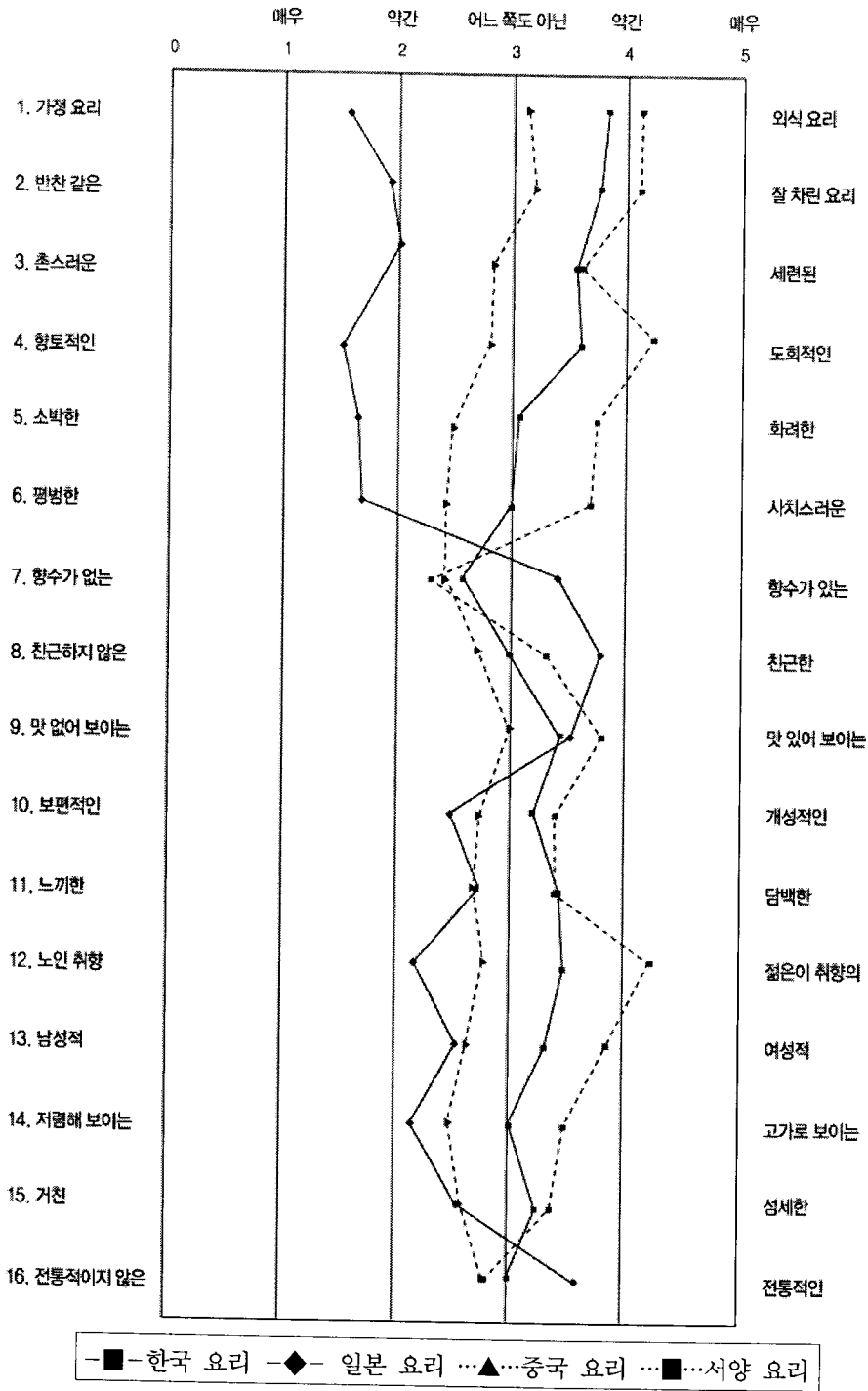
일본에서의 조사는 1999년 6월 17일~1999년 7월 24일 사이, 수업 종료 후 설문지를 배포하여 그 자리에서 회수하였다. 조사 대상은 여자 영양대학 영양학부생 학생 75명, 2부 영양학부 학생의 84명으로, 연령은 20~22세의 여성이었다. 한국의 조사는 2004년 6월 14일 수업 종료 후 설문지를 배포하여 그 자리에서 회수하였다. 조사 대상은 배화여자대학 전통조리과 학생으로 20~22세 학생 106명의 여성으로 구성되어 있다. 여대생의 평균 연령은 21.3세이다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

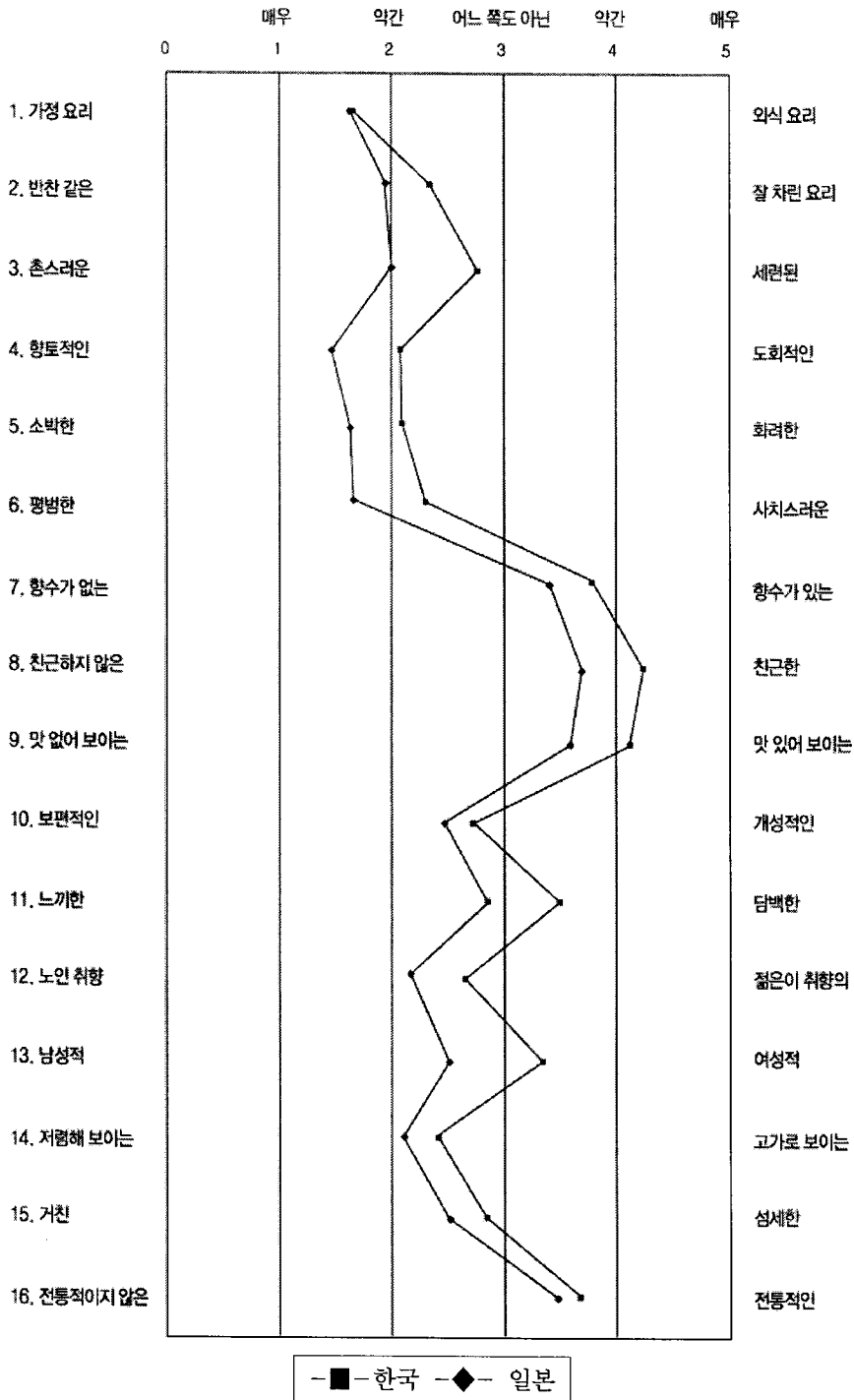
각 요리의 형용사에 대한 두 나라의 특징을 <Fig. 1>, <Fig. 2>에서 나타내었다. 한국인, 일본인 모두 수치의 차이는 있었으나 각각의 자국의 요리에 대한 평가와 중국 요리나 서양 요리에 대한 평가의 경향은 거의 일치하고 있다. 자국 요리에 대하여는 가정 요리로 친근감이 있으며, 맛있으며 저렴하며 서양 요리에 대하여는 외식 요리이며 세련되고 도회적인 요리이고 친근감이 없으며 자국 요리보다 맛없어 보



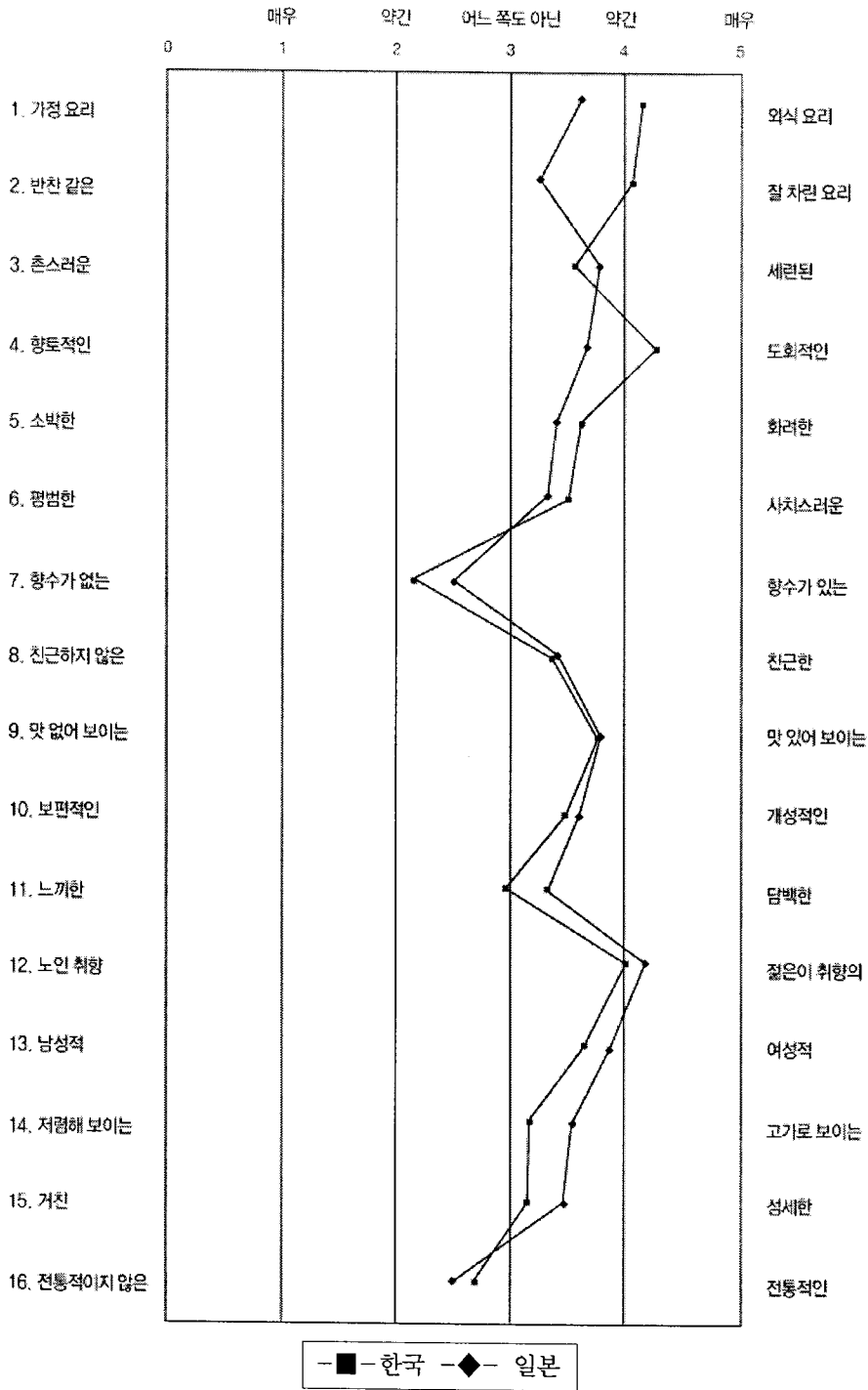
<Fig. 1> 일본인의 각국 요리의 평가



<Fig. 2> 한국인의 각국 요리에 대한 평가



<Fig. 3> 한국인과 일본인에 의한 자국 요리의 평가



<Fig. 4> 한국인과 일본인에 의한 서양 요리에 대한 평가

〈Table 2〉 일본인의 회전 후의 인자 부하율, 기여율, 누적 기여율

형용사	제1인자	제2인자	제3인자	제4인자	제5인자	제6인자
저렴해 보이는-고가로 보이는	0.86	0.13	0.26	-0.26	-0.10	0.90
반찬 같은-잘 차린 요리	0.83	0.37	0.20	0.07	-0.01	0.88
평범한-사치스러운	0.77	0.40	0.43	0.18	0.12	0.98
소박한-화려한	0.76	0.48	0.38	0.05	0.18	0.99
존스러운-세련된	0.65	0.42	0.39	0.02	0.47	0.97
향토적인-도회적인	0.53	0.65	0.46	-0.01	0.26	0.99
전통적이지 않은-전통적인	-0.32	-0.90	-0.09	0.13	-0.03	0.93
항수가 없는-항수가 있는	-0.32	-0.72	-0.48	0.37	-0.06	0.99
보편적인-개성적인	0.35	0.06	0.82	-0.24	0.03	0.87
노인취향-젊은이취향	0.29	0.57	0.73	0.10	-0.11	0.96
가정요리-외식요리	0.43	0.48	0.62	-0.31	0.06	0.89
맛없어 보이는-맛있어 보이는	0.14	-0.01	0.01	0.97	-0.05	0.97
친근하지 않은-친근한	-0.15	-0.15	-0.22	0.94	0.00	0.97
남성취향-여성취향	-0.07	0.20	0.14	0.05	0.88	0.84
거친-섬세한	0.46	-0.04	-0.11	-0.05	0.82	0.90
느끼한-담백한	-0.37	-0.44	-0.12	-0.18	0.58	0.72
기여율(%)	26.8	20.6	17.0	14.3	13.4	
누적기여율(%)	26.8	47.4	64.4	78.7	92.1	

인다고 한 것이다. 또 중국 요리에 대하여는 일본인은 한국 요리와 일본 요리와 각각 비슷한 개념을 가지고 있다고 나타났다.

〈Fig. 3〉은 한국인의 자국의 요리에 대한 평가와 일본인의 자국의 요리에 대한 결과를 〈Fig. 2〉에서 유추한 것이다. 전체의 경향은 매우 비슷하나, 한국인의 한국 요리에 대한 평가보다 일본인의 일본 요리에 대한 평가가 세련된 요리로 인식되었다. 또한 개성적 담백한 요리로서 인식되고 있다.

서양 요리에 대하여는, 〈Fig. 4〉에서는 한국인, 일본인의 평가를 정리하였다. 두 나라 사람들의 평가는 거의 비슷하나 한국인의 서양 요리에 대한 인식은 일본인의 서양 요리에 대한 인식에 비해서 외식요리이고, 잘 차린 요리이며, 도회적이라는 의식이 조금은 강한 것으로 생각되어진다. 〈Table 3〉에 한국인, 〈Table 2〉에는 일본인의 평점을 바탕으로 발리 막스 회전 후의 인자 부하량, 기여율, 누적 기여율을 나타내었다. 각 인자의 구분되어지는 평가 항목에는 약간의 상이한 점이 있으나, 대개

〈Table 3〉 한국인의 회전 후의 인자 부하율, 기여율, 누적 기여율

형용사	제1인자	제2인자	제3인자	제4인자	제5인자	제6인자
저렴해 보이는-고가로 보이는	0.93	0.17	0.24	-0.1	0.11	0.96
반찬 같은-잘 차린 요리	0.81	0.36	0.40	-0.21	0.05	0.99
평범한-사치스러운	0.80	0.23	0.38	0.11	0.25	0.94
소박한-화려한	0.79	0.40	0.42	-0.20	0.00	1.00
촌스러운-세련된	0.75	0.26	0.06	-0.05	0.40	0.92
향토적인-도회적인	0.59	0.15	0.52	-0.52	0.20	0.98
전통적이지 않은-전통적인	0.24	0.90	0.09	-0.11	0.21	0.91
향수가 없는-향수가 있는	0.31	0.81	0.44	-0.06	-0.11	0.97
보편적인-개성적인	0.51	0.55	0.52	-0.38	-0.10	0.99
노인취향-젊은이취향	-0.18	-0.58	-0.41	0.48	0.40	0.98
가정요리-외식요리	0.41	0.31	0.82	-0.25	0.06	0.99
맛없어 보이는-맛있어 보이는	0.39	0.38	0.73	-0.34	-0.02	0.99
친근하지 않은-친근한	0.21	-0.12	-0.07	0.95	0.11	0.97
남성취향-여성취향	-0.42	-0.09	-0.31	0.83	-0.06	0.98
거친-섬세한	-0.33	-0.56	-0.42	0.57	0.25	0.99
느끼한-담백한	0.43	0.00	0.03	0.08	0.67	0.73
기여율(%)	31.0	19.7	18.3	18.0	6.5	
누적기여율(%)	31.0	50.7	69.0	87.0	93.5	

는 일치하고 있다. 인자 부하 개수의 크기로부터 각 인자의 의미에 대하여 해석하면, 제1인자에서는, 저렴해 보이는-고가로 보이는, 평범한-사치스러운, 소박한-화려한, 촌스러운-세련된 등의 인자가 유출되었으며, 저렴해 보이는·소박한-고가로 보이는, 화려함을 의미하는 인자로 생각되어진다. 제2인자에서는, 향토적인-도회적인, 전통적이지 않은-전통적인 이 유출된 것으로부터 향토적인·전통적인-도회적인, 비전통적인을 의미하는 인자, 2-3인자에서는 가정 요리-외식 요리를 의미하는 인자, 제4인자는, 맛없어 보이는-맛있어 보이는, 친근하지 않은-친근함이 유출된 것으로부터 친근함이 없으며 맛있어 보이는-친근함이 있으며 맛있어 보이는을 의미하는 인자, 제5인자는, 느끼한-담백함이 유출되었다. 또 제5인자까지의 누적기여율은 일본인 조사에서는 92.1%, 한국인 조사에서는 93.5%로 매우 높았으며, 인자의 유출은 거의 종료된 것으로 유출되어진다고 추측된다.

다음으로 이들의 5인자를 기본으로, 각국의 요리가 어떠한 개념으로 파악되고 있

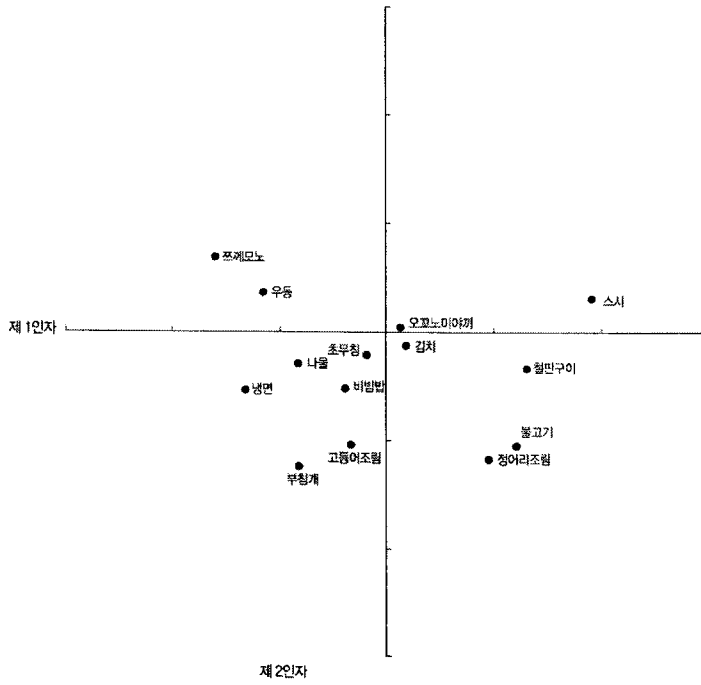
능지를 평면 좌표점 상의 인자 특점을 도표에 제시하여 검토하였다.

<Fig. 5>는 제1및 제2인자, <Fig. 6>은 제3및 제4인자의 인자 특점 분포도이다. <Fig. 5>에서의 제1인자는 저렴하며 소박한-고가이며 화려한, 제2인자는 전통적이며 향토적-전통적이지 않으며, 도회적 인을 의미한다. 이러한 관점에서, 한국인과 일본인의 한국 요리, 일본 요리에 대한 평가를 보면, 자국 요리에 대해서는 한국인, 일본인 모두 자국의 요리는 저렴하며 소박, 전통적이며 향토적이라고 하는 거의 비슷한 평가를 하고 있다. 한국인의 일본 요리에 대한 관점, 일본인의 한국 요리에 대한 관점에 대하여 보면, 한국인의 일본 요리에 대한 관점은 고가이며 화려하고 도회적이라고 생각하고 있는 반면 일본인은 한국 요리를 전통적이며 향토적이며 일본 요리와 가까운 요리라고 인식하고 있으며 인식에 약간의 차이가 보여지고 있다. <Fig. 6>에서의 제3인자는 가정요리-외식요리, 제4인자는 친근감이 있으며, 맛있어 보이는-친근감이 없고, 맛없어 보이는 을 의미한다. 이러한 관점에서 <Fig. 5>와 같이 비교하여 보면 한국인, 일본인 모두 자국의 요리는 친근감이 있고, 맛있어 보인다고 하고 있다. 한국인은 초밥, 철판 구이, 우동에 대하여는 친근감을 느끼고 있으나, 다른 요리에 대하여는 친근감이 없고, 맛없어 보인다고 인식하고 있는 반면 일본인은 한국 요리 중 김치와 불고기는 거의 자국의 요리 속에 포함시키고 있으며 냉면, 비빔밥에 대하여도 외식요리이긴 하지만 친근감이 강하다.

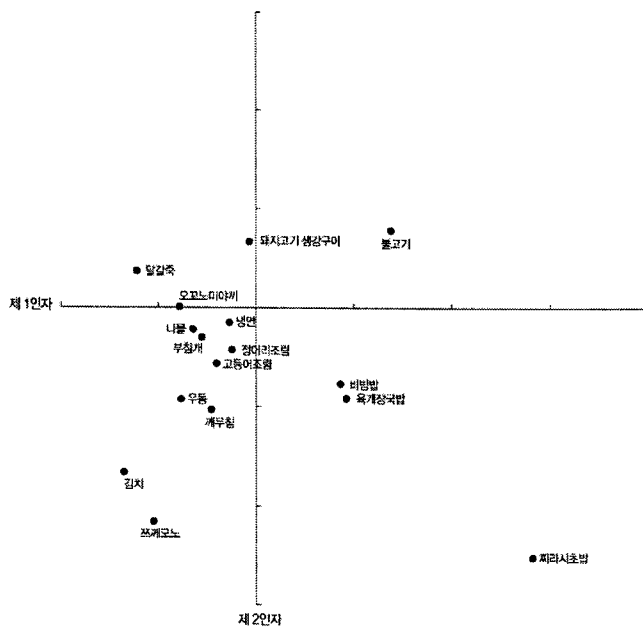
이상을 살펴보면 한국인, 일본인의 젊은이들의 자국 요리에 대한 개념은 두 나라 모두 중국 요리나 서양 요리와 비교하여, 자국요리는 소박하며 저렴해 보이는 반찬 같은 요리라고 인식하고 있으면서도, 친근감이 있고 맛있어 보인다고 생각하고 있다. 외관을 보는 면에서는 햄버거나 스파게티에 치우쳐 있으며, 장래 각각 나라의 식사 문화의 변화가 우려되어지는 것처럼 보이는 젊은이 층의 근래의 식사 풍경이지만, 요변에 대상으로 한 일상적이며, 전통적인 요리에 대하여는 생리적인 기호뿐만 아니라, 심정적인 향수도 포함하여 다른 나라의 요리와는 한 획을 긋는 요리로서 인식하고 있다고 보여진다. 또, 한국과 일본간의 요리의 교류로 보았을 때, 한국인이 일본 요리를 일상적으로 동화되어진 요리는 보여지지 않은 반면, 일본인은 김치나 불고기를 자국의 요리로서 인식하고 있다. 일본에 있어서의 한국 요리의 동화는 일본에서의 한국 문화의 수용이 근래 몇 년 사이에 진전되고 있는 영향을 받고 있는 것일지도 모른다.

IV. 요약 및 결론

20~22세의 일본인 여자 학생, 한국인 여자 학생을 대상으로 SD법과 인자 분석법에 의하여 일본, 한국, 서양의 각 일상 생활의 개념을 추출하여, 각각의 개념을 바탕으로 하여, 젊은이 계층의 식사에 있어서의 자국, 타국의 요리에 대한 개념을

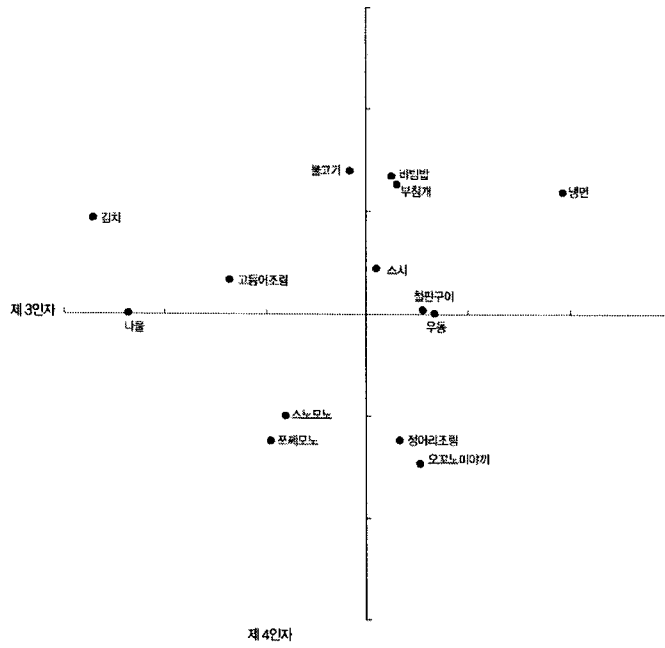


A. 한국인

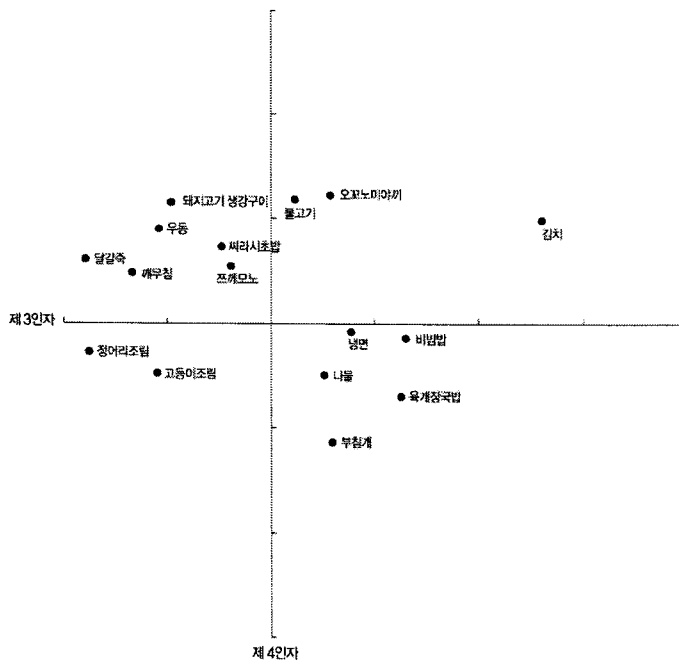


B. 일본인

<Fig. 5> 인자 득점 분포도(1, 2인자)



A. 한국인



B. 일본인

<Fig. 6> 인자 특점 분포도(3, 4인자)

파악하는 것을 시도하여 아래와 같은 결과를 얻을 수 있었다.

한국인, 일본인 모두 자국의 요리에 대한 의식, 중국 요리나 서양 요리에 대한 의식의 경향은 거의 일치하고 있다.

자국 요리에 대한 개념은 전통적이며 소박하고, 저렴하며, 친근감이 있으며, 맛있어 보이는 것이었다.

서양 요리에 대하여는 세련된 외식 요리이며 고가이지만, 친근감이 없고 맛없어 보인다는 것이었다. 또 한국인은 일본인에 비하여 그 인식이 더욱 강하였다.

중국 요리에 대하여는 한국인은 일본 요리와 일본인은 한국 요리와 각각 유사한 것으로 인식하고 있다.

한국인은 초밥, 철판구이, 우동에 대하여는 어느 정도 친근감을 느끼고 있었으나 다른 요리에 대하여는 친근감이 없으며 맛없어 보인다고 인식하고 있었다. 일본인은 특정의 요리에 대하여 한국 요리를 자국 요리와 가까운 감각으로 인식하고 있으며, 김치나 불고기는 일본 요리 속에 포함되어 거의 동화되어 있으며, 냉면이나 비빔밥에 대해서도 친근감이 강하였다.

참고문헌

1. 大家千恵子 (1998) : 日本料理, 西洋料理および中國料理の概念イメージ. 日本調理科學會誌 31:15-23.
2. 畑江敬子, 中谷圭子, 福留奈美, 島田淳子 (1999) : 官能検査に基づく日本人とフランス人女性における食物の嗜好性と比較. 日本家政學會誌, 50:155-162.
3. 金廷恩, 松田康子, 松本仲子, 小川久恵, 松本仲子 (2000) : SD法による日本料理, 韓國料理, 中國料理, 西洋料理に對する概念の分析. 女子榮養大學紀要, 31:75-81.
4. 岩下富彦 (1983) : SD法によるイメージの測定, 106-129, 川島書店.
5. 김정은 (2005) : SD법에 의한 한국 요리, 일본 요리, 중국 요리 및 서양 요리에 대한 개념의 분석. 한국조리학회지 11(4):92-101.
6. 豊滿 美峰子, 小川 久恵, 松本 仲子 (2005) : 家庭における調理方法の實態について日本調理科學會誌 38:186-196.
7. 松本 仲子 : 三世家庭と二世家庭における若年者と高齢者の食嗜好の比較 日本食生活學會誌 (2004) : 289-296.

2006년 1월 31일 접수

2006년 3월 17일 게재확정