

미국 일간지의 한국음식 관련기사 내용분석연구 - 『뉴욕타임즈』 기사를 중심으로(1980~2005) -

이규진 · 조미숙 · 이종미*
이화여자대학교 식품영양학과

Content Analysis of the New York Times on Korean Food from 1980 to 2005

Kyou Jin Lee, Mi Sook Cho, Jong Mee Lee

Dept. of Nutritional Sciences & Food Services, Ewha Womans University

Abstract

The purpose of this study is to examine the Americans' perception on Korean food by analyzing the articles of the *New York Times* which is the best quality newspaper in America. The number of articles of the *New York Times* on Korean food were 111 from 1980 to 2005. The average yearly articles was 1.3 from 1980 to 1989, 4.1 from 1990 to 1999, and 9.5 from 2000 to 2005. A large number of articles(54.1%) concerning Korean foods were restaurant reviews based on the experiences in dining at Korean restaurant in America. Main authors of restaurant reviews were Eric Asimo(14), Florence Fabricant(11), and Mark Bittman(8). The kinds of Korean foods reported in the *New York Times* were 111 which included staple food(21), subsidiary food(82), dessert(4) and Japanese Food(4). There were 15 recipes on Korean food reported in the *New York Times* including 3 items on Kimchi and 3 items on Bulgogi. The *New York Times* said Kimchi, Bulgogi, Galbi, Pajeon, and Bibimbop were popular among Americans. The *New York Times* described Korean foods as exhilarating, robust, bold, rustic, healthful, incendiary, assertive, lusty, and exuberant. There were many favorable comments on Korean foods in the *New York Times*.

Key Words : the New York Times, content analysis, the Americans' perception on Korean food

1. 서론

음식은 그 자체로 국가 이미지를 강화할 수 있는 요인이며, 식문화 수출을 통한 외화획득과 고용창출, 전후방 산업의 수출 증대 효과와 관광산업 발전 등 높은 부가가치를 지닌 경제 영역이다(식품외식경제신문, 2006.6.9). 이렇게 식품 분야가 미래의 고부가가치를 창출할 수 있는 블루오션 분야로 인식되면서 세계 각국은 정부가 주도적으로 나서서 자국 음식의 세계화를 위해서 총력을 기울이고 있다. 태국은 2001년부터 국가적 차원에서 태국요리 세계화 프로젝트인 "Kitchen to the World"를 전략사업으로 추진하여 현재 9천 100여개에 이르는 해외의 태국 레스토랑을 2008년까지 2만 여 개로 증가시키기 위한 노력을 기울이고 있으며 일본 정부는 2005년 '일식인구 배증 5개년 계획'을 수립하여 전 세계에 일본 식당을 2만 5천개까지 늘리고 일식인구를 12억 명으로 확산해서 일식을 세계 3대 요리로 발전시키려는 계획을 갖고 있다. 이탈리아 역시 이탈리아 음식이 대중적인 인기를 끌고 있는 일본 내에 이탈

리아 음식점을 소개하는 책자를 발간하기도 했으며 정부 공인 음식점 제도를 도입해 실시하는 등 세계는 이미 '음식 전쟁의 시대'에 이르고 있다.

그러나 한국 음식은 오랜 역사와 전통을 가진 세계적으로 우수한 식품임에도 불구하고 해외에서 한국음식에 대한 인지도는 매우 낮은 실정이다. 최근 김치가 세계 5대 건강식품으로 선정되는 등 한국음식이 건강식으로 인식되고 있으며 다른 한편으로는 한류와 웰빙(well-being) 그리고 슬로우푸드(slow food)에 대한 관심이 증가하고 있으므로 지금은 한국 음식의 세계 진출을 더욱 가속화해야 할 시점이다.

한국 음식의 세계화와 성공적인 외국 진출을 위해서 더욱 치밀한 마케팅 전략이 요구되며 시장세분화(Segmentation), 목표시장설정(Targeting), 위치설정(Positioning)으로 이루어진 마케팅전략을 수립하기 위해서는 일차적인 기초 자료로서 한국 음식과 음식문화에 대한 외국인 고객의 인식을 파악해야 할 것이다. 외국인의 한국 음식 인식을 조사한 연구는 대부분 주한 외국인이나 한국방문 외국인의 인식을 조사한 것이며(문수재 등 1986; 장문정, 조미숙 2000; 주나미 등 2001; 주나미

* Corresponding author : Jong Mee Lee, Department of Nutritional Sciences & Food Services, Ewha Woman's University, Seodaemun gu Daehyun dong 11-1, Seoul, 230-809, Korea Tel : 82-2-3277-3094 Fax : 82-2-3277- 2862 E-mail : jmlee@ewha.ac.kr

2002) 일부 연구자들은 외국 현지인들이 한국음식과 음식 점을 어떻게 인지하고 있는지를 플로리다와 마이애미 등 일부 지역의 사람들을 대상으로 조사하였다(배영희 등 2003; 한재숙 등 1995; 김봉철 등 2004; 김선아 등 2004).

매스미디어는 일반 대중이 가장 많이 접하는 주요 정보원으로 건강과 영양 관련 정보와 지식을 제공할 뿐만 아니라 다른 나라의 음식과 음식문화에 대한 다양한 형태의 정보를 제공하며 따라서 타국의 음식문화에 대한 대중들의 인식 수준에 큰 영향을 미친다. 미국의 경우 일반대중과 소비자의 70.1%가 가장 많이, 쉽게 접하는 식품관련 정보원으로 신문을 꼽았고, 이에 대한 신뢰도는 대체로 50-60% 정도라고 보고되었다(김초일 1998). 신문이 대중들에게 미치는 이러한 영향을 고려할 때, 외국 신문의 기사분석을 통해 한국음식에 대한 인식 연구를 하는 것은 세계 속에서 현재의 한국음식의 위치를 파악하는데 매우 중요하다. 그러나 현재까지의 연구는 국내 각종 대중매체에 나타난 식품영양관련 정보를 분석한 연구가 대부분으로 용미진(2002)은 국내 일간지와 잡지, 조연진(2003)은 어린이 신문 및 잡지, 장영주(2003)는 지상파 TV 방송프로그램, 윤미옥(2004)은 레시피 관련 웹 사이트를 대상으로 대중매체에 나타난 식품영양 관련 정보를 분석하였다. 이처럼 대중매체인 신문, 잡지, 텔레비전의 영양관련 내용을 모니터링 연구가 많고 음식문화에 대한 내용은 거의 없는 실정이며 또한 외국의 대중매체에 대한 분석은 더욱 찾아보기 어렵다.

외국 대중매체 분석을 통해 한국음식과 음식문화에 대한 외국인 고객의 인식을 현지인들의 시각으로 파악하는 것은 글로벌화 시대에 한국음식 세계화를 위한 전략 수립에 필수적이다. 따라서 본 연구에서는 미국의 대표적 신문인 『뉴욕타임즈』 기사분석을 통해서 한국음식에 대한 인식을 살펴보고, 미국인의 시각으로 평가한 한국음식의 장단점을 파악함으로써 한국음식의 세계화를 위한 기초 자료를 제공하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 분석대상 매체의 선정과 자료수집

본 연구의 분석 매체로는 미국의 대표적 신문인 『뉴욕타임즈』를 선택해서 신문분석을 시도하였다. 『뉴욕타임즈』는 1851년에 창간된 미국 최고(最古)의 신문이면서, 최고(最高)의 권위지로 전국적으로 독자를 지니고 있는 영향력 있는 신문이다(유재천, 1986). 2005년 3월 현재 『뉴욕타임즈』의 평일 하루 평균 발행부수는 1,136,433부로, 발행부수로만 따지면 1위인 『USA투데이』(2,281,831부), 2위인 『월스트리트저널』(2,070,498부)에 이어 세 번째에 이른다. 미국에서 가장 역사가 오래된 신문이며 그날의 헤드라인을 결정하는데 가장 많은 영향력을 행사하는 권위지이고 또한, 신뢰받는 음식평론 기자들이 고정지면을 통해 세계 각국의 음식과 음식문화를 소개하고 있다. 분석대상 기사

는 『뉴욕타임즈』 1980년 1월 1일부터 2005년 12월 31일까지 26년간의 기사를 선택하였다. 자료의 분석은 26년간의 기사 내용 중 ‘Korean food’, ‘Korean restaurant’, ‘Korean food culture’ 라는 3가지 단어로 검색하였고 검색된 자료 중 유의미한 기사 111건을 간추려 분석하였다.

2. 자료분석

신문분석을 위하여 본 연구에서는 내용분석(Content analysis)방법을 이용하였다. 내용분석 방법이란 언론매체의 메시지를 ‘체계적이고 계량적인’ 방법으로 분석하는 것으로서 내용분석방법의 분석대상은 메시지가며 분석요건으로 객관성, 체계성, 일반성을 갖추어야 한다. 유와 김은(Yoo & Kim, 1995) 내용분석에서 양적인 연구와 질적인 연구의 중요성을 강조하였으며 본 연구에서도 양적 및 질적 연구방법을 모두 사용하였다. 양적 분석 방법으로는 기사의 전문(Full text)에서 거론된 모든 이름을 하나의 분석 단위로 하되, 같은 기사 내에서 중복되는 것은 1회로 한정하였다. 질적 분석은 심층적인 내용분석을 위해 기사원문을 인용하여, 각 기사에 담겨진 핵심적인 주장들을 뽑아내어 분석 유목에 맞는 내용들을 체계적으로 정리하여 분석하였다.

연도별 기사량은 분석대상 기간 동안의 연도별 기사량을 조사하여 1980년대와 1990년대 및 최근의 경향을 분석하였으며 기사량 변화의 원인을 조사하였다. 또한 기사가 어떤 형식으로 보도 되었는지, 주요필자는 누구인지 각각의 건수와 함께 특징을 조사하였다. 『뉴욕타임즈』에 소개된 한국음식은 조리방법에 따라 각각 3종과 25종으로 대분류 및 소분류 하여 각각의 빈도와 백분율을 산출하였다. 음식의 분류는 강인희(1987)와 정순자(1975)의 한국음식 분류를 참고로 하였으며 한국음식의 영문표기는 한국관광공사의 ‘외국어 관광안내 표기 용례집 2006’ (한국관광공사 2006)을 기준으로 하였다. 기사에 나타난 한국음식은 우리말 발음이 그대로 표기된 경우와 미국식 용어를 쓴 경우가 있었고, 우리말 발음의 경우 여러 유사한 발음 종류가 나타난 것을 모두 빈도수에 포함시켰다. 기사 속 한국음식의 질적 분석을 위해서 기사에 나타난 한국음식에 대한 평가, 한국음식 문화에 대한 평가, 한국음식에 대한 전망, 한국과 아시아계 음식과의 비교 기사 내용 및 한국 음식 관련 기사에서 나타난 오류를 유목으로 분류하였으며 여기서 공통적으로 나타나는 단어를 분류하여 분석에 이용하였다.

III. 연구결과 및 고찰

1. 『뉴욕타임즈』의 한국음식 관련 기사의 특징

1) 연도별 기사량

분석 대상 기사인 『뉴욕타임즈』 1980년 1월 1일부터 2005년 12월 31일 사이의 한국음식 관련기사 111건의 기

<Table 1> The articles about Korean Foods in NYT

Year	The number of articles	%	The average yearly articles
1980-1989	13	11.7	1.3
1990-1999	41	36.9	4.1
2000-2005	57	51.4	9.5
Total	111	100	5.0

사를 분기별로 살펴보면 <Table 1>과 같다.

위와 같이 『뉴욕타임즈』의 한국음식 관련기사의 기사량은 1980년-1989년에 13건(11.7%), 1990년-1999년에 41건(36.9%), 2000년-2005년에 57건(51.4%)으로 조사되었다. 연도별 평균 기사량은 각각의 시기에서 1.3건, 4.1건, 9.5건으로 뚜렷한 증가추세를 보였다. 이처럼 한국음식에 대한 기사량이 많아진 것은 첫째, 1988년 올림픽이나 2002년 월드컵 같은 국제적 행사를 치러냄으로서 한국의 국가적 위상이 높아진 것과 더불어 미국 내 한국인 이민 증가, 한미 양국간 교류 증대, 김치의 조류 인플루엔자(AI) 예방 효과 홍보, 한국음식은 건강식품이라는 인식 등이 작용한 결과로 생각된다. 둘째, 『뉴욕타임즈』가 1997년 9월 15일자부터 대폭적인 지면 개편을 단행하면서 일주일에 한번 “Dining In, Dining Out” 면이 새로 신설되었다(정해영 1999). 따라서 음식이나 레스토랑 관련 기사가 늘어났고 자연스럽게 한국음식에 대한 기사량 증가에도 영향을 미친 것으로 보인다. 셋째, 여러 민족의 집결지인 뉴욕의 지역적 특성에 따른 민족 음식(Ethnic food)에 대한 관심이 고조된 것이 영향을 미쳤다고 볼 수 있다.

2) 기사 형식과 주요 필자

(1) 기사 형식 (Documentary Type)

한국음식을 소개한 기사형식을 살펴보면, 음식점 방문 비평기사(Restaurant review)가 60건(54.1%), 논평(Commentary)이 14건(12.6%), 해설 기사(Feature)가 9건(8.1%)으로 나타났다. 그리고 뉴스(News)가 3건(2.7%), 질문(Question)이 1건(0.9%) 있었다. 그 외에 형식을 밝히지 않은 기사는 24건(21.6%)이었다.

(2) 주요 필자

한국음식 관련기사는 필자를 밝힌 경우와 밝히지 않은 경우가 있었는데, 한국음식 관련기사의 필자들은 <Table 2>와 같다.

<Table 2>에서 나타난 것처럼 두 건 이상의 기사를 쓴 필자는 12명, 1건의 기사를 쓴 필자는 26명이었고 필자가 밝혀지지 않은 기사가 22건 있었다.

가장 많은 기사를 소개한 필자는 Eric Asimo로 14건(21.5%)의 기사를 썼다. 그는 뉴욕의 저렴한 음식점을 소개하는 책인 “\$ 25 and Under : A Guide to the Best Inexpensive Restaurant in New York”의 저자이며,

<Table 2> The Authors of articles on Korean Foods in NYT

The Authors	The number of articles	% ¹⁾
Eric Asimo	14	21.5
Florence Fabricant	11	16.9
Mark Bittman	8	12.3
Ruth Reichl	7	10.8
Elaine Louie	5	7.7
William Grimes	4	6.2
Mimi Sheraton	3	4.6
Patricia Brooks	3	4.6
Karla Cook	2	3.1
Julia Moskin	2	3.1
M.H. Reed	2	3.1
Terry Trucco	2	3.1
The authors who wrote one article ²⁾	26	1.5
Anonymous	22	1.5
Total	111	100

¹⁾ Anonymous reporters and one article writers were counted as one, separately.

²⁾ The authors who wrote one article are Fred Ferretti, Howard W. French, Frank Bruni, Amy Silverman, Saki Knafo, Kris Ensminger, Stephanie Lyness, Marge Perry, Richard Lourie, Joanne Starkey, Eun Lee Kho, Daniel J. Wakin, Daisann McLane, Richard Jay Scholem and Amanda Hess.

1992년부터 『뉴욕타임즈』에 음식점 탐방 기사를 써오고 있다. 저렴한 음식점을 소개하는 책의 저자가 한국 음식에 대한 기사를 가장 많이 썼다는 것은, 한국 음식의 가격대가 상대적으로 낮게 포지셔닝 되어있다는 의미로도 해석될 수 있을 것이다. 11건(16.9%)의 기사를 쓴 Florence Fabricant는 음식 전문 프리랜서로 다섯 권의 요리서를 발간했으며, “The New York Times Seafood Cookbook”을 편찬했다. Mark Bittman은 8건(12.3%)의 기사를 썼는데, 본인이 요리사답게 레시피 소개에 중점을 두고 있었다. 7건(10.8%)의 기사를 쓴 Ruth Reichl은 1993년부터 『뉴욕타임즈』에 음식점 비평기사를 쓰고 있는데 한때 ‘The Swallow’라는 음식점을 직접 경영하기도 했고 여러 음식관련 잡지에서도 일하고 있는 음식 전문가이다. 이와 같이 필자들은 저마다의 특성과 전문영역이 있음을 알 수 있었다.

2. 『뉴욕타임즈』에 소개된 한국음식 관련기사 내용분석

1) 기사 속 한국음식의 양적 분석

(1) 한국음식의 종류

기사에 나타난 한국음식은 우리말 발음이 그대로 표기된 경우와 미국식 용어를 쓴 경우가 있었는데, 우리말 발음의 경우 여러 종류가 나타난 것을 모두 빈도수에 포함시켰다. 예를 들어 ‘파전’의 경우 ‘Pa jun’, ‘Pajon’ 또는 ‘seafood pancake’ 등이 모두 포함되었다. 기사에 나타난 한국음식을

조리법상으로 분류하여 정리한 표는 다음과 같다.

〈Table 3〉에서와 같이 기사에 나타난 한국음식은 주식류 21종(18.9%), 부식류 82종(73.9%), 후식류 4종(3.6%), 일식류 4종(3.6%)으로 조사되었다. 주식류는 밥류 5종, 만두·떡국류 7종, 면류 7종, 죽류 2종이었다. 부식류는 김치류가 8종, 저냐류 8종, 국·탕류 10종, 구이류 15종, 찜류 4종, 나물 5종, 초치 7종, 전골 5종, 조림·초류 2종, 회류 3종, 볶음류 5종, 편육류 1종, 젓갈류 1종, 적류 1종이었고, 그 밖에 조리법이 불분명한 음식이 5종, 기타가 2종으로 나타났다. 후식류는 떡류 1종, 음료류 1종, 주류는 3종이었으며 일식류도 4종이 나타났다.

가장 많은 소개 빈도를 나타낸 음식은 (배추)김치로 64번이었다. 배추김치 외에도 오이김치, 깍두기, 백김치, 물김치, 보쌈김치, 호박김치, 총각김치가 기사에 나타나는 것으로 보아 김치에 대한 이해와 관심이 점점 커지고 있다고 생각한다. 그 다음이 (해물)파전 53번, 불고기 47번, 바비큐 39번, 비빔밥 32번, 갈비구이 29번 등으로 나타났다. 이러한 조사 결과는 현재까지 미국 일간지에 소개되고 있는 한국음식의 종류가 6종류의 음식이 중복하여 전체 646건 중 264건(40.9%)를 차지함으로써 몇 가지 제한된 음식에 대한 소개가 집중적으로 되고 있는 것을 보여준다. 또한 한국음식에 대한 소개기사에 일본음식이 13건이나 포함된 것도 문제점으로 나타났다.

(2) 한국음식 레시피

한국음식의 레시피를 소개한 기사는 〈Table 4〉와 같다.

〈Table 4〉에서 나타난 것처럼 기사에 나타난 한국음식 레시피는 모두 15종이었고, 필자 중에서 Mark Bittman이 10종 (66.7%), Florence Fabricant가 3종 (20%), Elaine Louies가 2종 (13.3%)의 레시피를 소개했다. 음식의 종류로는 김치 3종, 불고기 3종, 잡채 2종 등이 소개되었다. Mark Bittman은 1996년 4월 10일자 기사에서 다음과 같이 한국음식 배우기가 어렵다고 하여서 한국음식의 표준화와 함께 외국인이 조리할 수 있도록 체계화할 필요성을 보여주었다.

'Despite consulting dozens of books, I was unable to find a recipe that gave me the fresh results I wanted. Most recipes were overly complicated, requiring layered ingredients, sealed crocks and days of waiting(Apr 10, 1996).'

'수십 권의 책을 참고했음에도 불구하고 내가 원하는 신선한 맛의 김치를 만드는 레시피를 찾을 수가 없었다. 대부분의 레시피는 매우 복잡했고 여러 가지 재료를 요구했으며 항아리에 넣어서 기다려야 했다.'

Elaine Louies는 한식 전문음식점과 개인 가정에서 사용하는 서로 다른 불고기 레시피를 두 번에 걸쳐 소개했다. 불고기는 우리나라를 대표하는 음식으로 인지도가 높을 뿐만 아니라 배 등의 조사(2003)에서 미국인이 가장 선호하는 한식 메뉴아이템으로 보고된 결과와 같이 본 조사 결과에서도 불고기에 대한 조리법이 뉴욕타임즈지에 비교적 자

세히 설명되어 외국인들이 가정에서도 비교적 쉽게 조리할 수 있는 음식으로 보인다. Florence Fabricant는 'Korean Food: Just Waiting to Be Discovered' (Apr 7, 1999)라는 제목의 기사에서 여러 가지 한국음식 이름을 해설하고 레시피를 소개하였으며 한국음식이 잘 알려지기 위해서는 좀 더 적극적으로 마케팅을 하고 홍보해야 한다고 지적함으로써 외국 음식 평론가의 관점에서도 한국음식의 체계적 마케팅이 부족함을 강조하고 있었다.

2) 기사 속 한국음식의 질적 분석

(1) 한국음식에 대한 전반적인 평가

지난 26년간 뉴욕타임즈지의 기사에서 한국음식을 표현하는 형용사는 exhilarating(기분을 북돋아주는, 원기를 불어넣는), robust(감칠맛이 도는, 활기가 있는), bold(대담한, 두드러진), rustic(전원풍의, 꾸밈없는), healthful(건강한), incendiary(자극적인), assertive(자기주장이 강한), lusty(원기있는, 생기가 넘치는), exuberant(생기에 가득찬, 풍성한) 등으로 나타났다. 따라서 한국음식에 대한 전반적인 인상은 "It (Korean food) is fresh, healthy and low in cholesterol(Oct. 19, 1997)."에서 알 수 있듯이 '원기를 불어 넣어주고 대담하며 매우 개성 있는 음식' 이면서 '콜레스테롤이 적은 건강식'이라는 인식이 강한 것으로 보인다. 또한 모험가들이나 미식가들이 즐기는 보배와 같은 음식<"Korean food - bold, healthful, a treasure for the adventurous(Apr. 7, 1999)">이라는 표현도 있어서 한국음식에 대한 전반적인 기사는 긍정적인 것으로 나타났다.

(2) 기사 중에 나타난 음식 품목별 내용

① 김치

김치는 한국인에게 있어서 거의 절대적인 음식으로 오랜 세월이 거쳐 대부분의 국민이 하루 세 번, 일 년 내내 먹는 음식이라고 소개하고 있다.<".consumed: three times a day, year-round, by the majority of South Korea's 41 million people.. (Jul. 29, 1987)"> 또한 "비타민과 미네랄이 풍부한 저지방 건강식인 김치는 식초 없이 스스로 발효한다는 점에서 절임 음식의 왕 (king of the pickles)"이라는 표현도 있어서 김치가 건강식품임이 보고되기도 하였다. 특히, 물김치는 외국인들에게 샐러드로 인식될 수 있음을 나타내는 기사내용도 있어서 김치의 해외 진출을 위한 새로운 가능성을 보여주었다.

'I left the cool water kimchi on her side, along with a small dish of poached watercress with sesame. "Hmm," she said, "pleasant salads." Meanwhile, I was inhaling a plate of Chinese cabbage sparked with bright red chilies(Jul. 21, 1995).'

'나는 깨를 넣은 생미나리 무침의 작은 접시와 더불어 시원한 물김치를 그녀(한국음식을 처음 먹어보는 사람) 쪽으로 놓았다. "음... 맛있는 샐러드구나" 그녀가 말했다. 한편 나는 고춧가루가 많은 배추김치를 먹고 있었다.'

<Table 3> The classifications of Korean foods in NYT

Cooking Methods		The name of Korean Food	Frequency (N)	%
Large Group (N, %)	Small Group (N, %)			
Staple food (21, 18.9%)	Bap (5, 4.5%)	Bibimbap	32	5.0
		Gobdol- bibimbab	9	1.4
		Dolsot- bibimbab	6	0.9
		Hoe-deopbap	2	0.3
		Kimchi-bokkeumbap	1	0.2
	Mandu · teokguk(7, 6.3%)	Mandu	15	2.3
		Mandu gui	8	1.2
		Jjin-mandu	1	0.2
		Gyoja	2	0.3
		(Teok)Mandutguk	5	0.8
		Hawnghaedo- mandutguk	1	0.2
		Tteokguk	2	0.3
	Myeon (7, 6.3%)	Naeng myeon	7	1.1
		Naeng myeon Bibim-Naeng myeon	1	0.2
		Hoe-naeng myeon	1	0.2
		Memil-guksu	2	0.3
		Udong	2	0.3
		Somyeon	2	0.3
		Doton-guksu	1	0.2
	Juk (2, 1.8%)	Hobakjuk	4	0.6
		Jeonbokjuk	2	0.3
Kimchi (8, 7.2%)	(baechu)Kimchi	64	9.9	
	Oi-kimchi	3	0.5	
	Kkakdugi	2	0.3	
	Baek-kimchi	2	0.3	
	Mul-kimchi	2	0.3	
	Bossam-kimchi	1	0.2	
	Hobak-kimchi	1	0.2	
	Chonggak-kimchi	1	0.2	
	Jeon (8, 7.2%)	(Haemul) Pajeon	53	8.2
		Ganjajeon	8	1.2
Kimchijeon		6	0.9	
Saengseonjeon		3	0.5	
Gogijeon		1	0.2	
Subsidiary food (82, 73.9%)	Modumjeon	1	0.2	
	Bindaetteok	14	2.2	
	Wanja	3	0.5	
	Selleongtang	13	2.0	
	(Kkori)Gomtang	6	0.9	
	Yukgaejang	4	0.6	
	Daegutang	4	0.6	
	Guk · tang (10, 9.0%)	Haejangguk	3	0.5
	Sigumchijogae-doenjangguk	2	0.3	
	Galbitang	2	0.3	
Samgyetang	1	0.2		
Yangtang	1	0.2		
Domitang	1	0.2		
Gui (15, 13.5%)	Bulgogi	47	7.3	
	Barbecue ¹⁾	39	6.0	
	Galbi-gui	29	4.5	
	Dwaeji-galbi-gui	1	0.2	
	Jeyuk-gui	8	1.2	
Jangeo-gui	6	0.9		

<Table 3> continued

Cooking Methods		The name of Korean Food	Frequency (N)	%
Large Group (N, %)	Small Group (N, %)			
Jjim (4, 3.6%)	Namul (5, 4.5%)	Jogae-gui	2	0.3
		Ojingeo-gui	2	0.3
		Domi-gui	1	0.2
		Sogogi-chapssal-gui	1	0.2
		Saeu-sogeum-gui	1	0.2
		Yang-gui	1	0.2
		Yeomtong-gui	1	0.2
		Dak-gui	1	0.2
		Samgyeopsal	4	0.6
		Galbijim	10	1.5
	Agwijim	2	0.3	
	Sogogi-jjim	2	0.3	
	Sundae	1	0.2	
	Jochi (7, 6.3%)	Japchae	22	3.4
		Namul	2	0.3
		Sukju	1	0.2
		Gujeolpan	4	0.6
		Muk-muchim	1	0.2
		Sundubu-jjigae	16	2.5
		Kimchi-jjigae	10	1.5
		Dubu-jjigae	1	0.2
Doenjang-jjigae		1	0.2	
Dwaejjiggi-jjigae		1	0.2	
Jjigae ²⁾	1	0.2		
Jeongol (5, 4.5%)	Cheonggukjang	1	0.2	
	Haemul-jeongol	2	0.3	
	Sinseollo	3	0.5	
	Dudae-jeongol	1	0.2	
	Gopchang-jeongol	1	0.2	
Jorim · cho (2, 1.8%)	Abokjengban	4	0.6	
	Daegu-jorim	2	0.3	
Hoe (3, 2.7%)	Samhapcho	1	0.2	
	Sanghoe	7	1.1	
Bokkeum (5, 4.5%)	Yukhoe	1	0.2	
	Ojingeo-muchim	1	0.2	
	Golbaengi-muchim	1	0.2	
	Ojingeo-bokkeum	4	0.6	
	Nakji-bokkeum	10	1.5	
	Tteokbokki	4	0.6	
	Dubu-kimchi-jeyuk	1	0.2	
	Dubu-duruchigi	1	0.2	
	Pyeonyuk (1, 0.9%)	Bossam	3	0.5
	Jeotgal (1, 0.9%)	Gejang	5	0.8
Jeok (1, 0.9%)		Sanjeok	1	0.2
Unknown (5, 4.5%)	Dubu	8	1.2	
	Dubu-sobagi	2	0.3	
	Gajami	1	0.2	
	Samchi	1	0.2	
	Chungkyungchae saewu	1	0.2	
Etc. (2, 1.8%)	Jeongsik	3	0.5	
	Banchan ³⁾	25	3.9	

<Table 3> continued

Cooking Methods		The name of Korean Food	Frequency (N)	%
Large Group (N, %)	Small Group (N, %)			
Desserts (4, 3.6%)	Teok (1, 0.9%)	Songpyeon	1	0.2
	Eumryo (1, 0.9%)	Sujeonggwa	2	0.3
	Juyu (3, 2.7%)	Soju	7	1.1
		Makgeolli	1	0.2
		Maekju	1	0.2
Japanese food ⁴⁾ (4, 3.6%)	Sushi	6	0.9	
	Sashimi	4	0.6	
	Teriyaki	1	0.2	
	Shabushabu	2	0.3	
Total	111(items)	646	100 (%)	

¹⁾ The meaning of 'barbecue' in NYT was the way of grilled-cooking on the table and included vegetables and fishery as well as bulgogi and galbi. It was categorized as barbecue, if it was not clearly stated the name of food.

²⁾ Not clearly stated the name of jjigae

³⁾ Included 'banchan', 'panchan' and 'side dishes'

⁴⁾ Some restaurants combined Korean and Japanese menu.

김치를 직접 담궈 먹는 김치애호가에 대한 1996년의 기사 내용은 김치가 외국인들 사이에서 자국의 식생활과 음식문화 속에 동화되고 있는 사례를 보여준다.

Steve Johnson said: "I've been making it for a few months, and it gets better and better with every batch. I love it with a good steak, because it cuts right through the richness."... And Carole Peck has been making a fresh kimchi for years. "I make a purely vegetarian version with pickling cucumbers that I like, and a cabbage kimchi with fermented oysters that I serve with pan-seared red snapper", One caveat: Even the fans of kimchi recognize that it has its downside. Any dish that contains several tablespoons of minced raw garlic, ginger and scallions is bound to have a negative effect on the breath. "I think kimchi is fabulous" said Anne Rosenzweig, who makes a long-keeping winter-style kimchi. "I make it, I eat it, and I love it -- we eat it with steamed rice and grilled ribs -- but it's strictly for the staff. And I can't let my front-of-the-house staff eat it before they wait on customers" (Apr. 10, 1996).

스티브 존슨은 "몇 달 동안 김치를 만들어왔고 만들 때마다 더 나아지고 있습니다. 나는 스테이크와 함께 김치를 먹는 것을 즐깁니다. 왜냐하면 느끼한 맛을 없애주기 때문입니다"라고 말했다. 캐롤 펙은 수년간 김치를 만들어오고 있다. "채식자용으로 오이 절임을 만듭니다. 굴을 넣은 배추김치는 팬에 구운 빨간 도미와 함께 냅니다." 아무리 김치의 팬이라도 김치의 단점을 인식하고 있다. 여러 티스푼 분량의 날마늘과 생강, 파가 들어가는 어떤 음식이라도 구취에 부정적인 영향을 줄 것이다. "김치는 훌륭합니다." 오래 보관하는 김장 스타일의 김치를 만드는 앤 로젠즈위그는 말한다. "나는 김치를 만들고 먹고 좋아합니다. 우리는 밥과 구운 갈비와 함께 먹습니다. 그러나 손님을 시중들기 전에는 스태프에게 먹지 못하도록 합니다."

또한 감기기운이 느껴질 때 김치찌개가 생각날 것 <... "this winter, if I feel a cold coming on, I'm going to think of Temple's kimchi stew." (Nov. 12, 2003)>이라는 내용에서 김치편 아니라 김치찌개도 좋아하고 있음을 알 수 있었다.

② 불고기 · 갈비 · 바비큐

불고기와 갈비를 포함하는 개념인 바비큐는 김치와 더불어 한국을 대표하는 음식으로 인식되고 있었다. <... bulgogi, the national dish of Korea, a.k.a. Korean barbecue (Dec. 5, 2004)> 미국인들에게도 부담 없는 맛이기에 때문에 가장 처음 경험하는 한국음식이며 <"Many Americans' first experience with Korean food is the barbecue..." (Jun. 29, 2003)> 한국인이 아닌 사람들에게 가장 유명한 한국음식 <"The Korean food that is probably most familiar to non-Koreans is barbecue." (Jun. 22, 2005)>으로 나타났다. 어린이들까지도 좋아하며 <"...kids generally like the Korean restaurant experience -- and order barbecue. The standard is bul gogi..." (May. 18, 2003)>, 씹을 씹는 재미까지 더해져 입, 눈, 코, 손가락으로 경험하는 각광받는 음식 <"That's probably why Korean barbecue is already a favorite with New York carnivores: it's experienced through the eyes, nose and fingers, as well as the mouth". (May. 4, 2005)>임을 알 수 있었다. 2005년도의 다음과 같은 기사내용을 보았을 때 외국인들에게 한국음식을 제공할 때 음식을 먹는 방법을 가르쳐 주는 것이 매우 중요함을 보여주고 있다.

'Our waitress grilled beef and vegetables, and then instructed us in how to eat it: smear a lettuce leaf with bean paste, add meat and roll it up like a spring roll. The taste was lovely and light; the beef and vegetables were mildly sweet and caramelized (Feb 6, 2005).'

'종업원이 쇠고기와 채소를 구워주었다. 그리고 우리에게 어떻게 먹는지를 가르쳐주었다. 상추 잎에 된장을 바르고 고기를 놓은 다음 스프링롤처럼 만다. 맛있었고 상쾌했다. 쇠고기와 채소들은 담백하게 달고 캐라멜라이즈 되어있었다.'

③ 비빔밥

비빔밥에 대한 기사는 2000년도 이후에 나타나며 기사 내용에서 비빔밥 역시 대표적인 한국음식으로 자리매김하고 있음을 알 수 있었다. 지글거리는 곱돌에 음식을 비벼 먹는 것에 대해 흥미를 나타낸 내용이 있었으며 (Mar 25, 2001) 너무 자극적이지 않으면서도 이국적인 분위기를 즐길 수 있다고 평가한 내용이 있었다.

'...More adventurous souls should try the gob dol bibim bab, a thick stone bowl filled with rice, beef and vegetables. It arrived sizzling hot with a fried egg on top. The waitress asked permission to chop the egg and mix it through the dish along with a dose of hot sauce -- It was an intriguing meal (Mar. 25, 2001).'

'... 더욱 모험심 있는 사람은 곱돌 비빔밥을 먹어보라. 두꺼운 돌솥에 밥과 쇠고기, 채소가 담겨 있다. 위에 계란이 얹어져 뜨겁게 나오는데, 종업원이 허락을 받고 계란과 모든 음식을 매운 소스를 넣고 섞었다.... 이것은 흥미로운 음식이었다.'

그러나 한편으로 하나의 그릇에 모든 재료를 섞어서 비

<Table 4> The Recipes of Korean foods in NYT

Authors	Recipes	Korean name	Sources of recipes	Date
Mark Bittman (10, 66.7%)	Lettuce and Chive Salad, Korean-Style	Sangchu gutjeori	Mark Bittman	Jun 22, 2005
	Meat Pancakes (Gogi-Jun)	Gogijeon	Seunghi Baek	Mar 26, 2003
	Braised Short Ribs(Kalbi Jim)	Galbijjim		
	Korean Crab Stew (Gae-Jang)	Gajang		
	Glass Noodles with Vegetables and Meat (Chop Chae)	Japchae		
	Beef Wrapped in Lettuce Leaves, Korean Style	Bulgogi	Mark Bittman	Jan 12, 2000
	Seaweed Salad with Cucumber	Oi-haecho salad	Mark Bittman	Aug 1, 2001
	Fresh Cucumber Kimchi	Oi-kimchi	Carole Peck, the chef and owner of the Good News Cafe in Woodbury, Conn.	Apr 10, 1996
	Winter Kimchi	Kimjang kimchi	Anne Rosenzweig, the chef and an owner of Arcadia and Lobster Club	
	Kimchi, My Way	Kimchi	Mark Bittman	
Florence Fabricant (3, 20%)	Kimchi Fried Rice	Kimchibokkeum-bap	"The Book of Kimchi" by Chun Ja Lee, Hye Won Park and Kwi Young Kim (Korean Overseas Cultural and Information Service, 1998)	Apr 7, 1999
	Sauteed Vermicelli with Vegetables (Jap Chae)	Japchae	"Dok Suni: Recipes From My Mother's Kitchen" by Jenny Kwak with Liz Fried (St. Martin's Press, 1998)	
Elaine Louie (2, 13.3%)	Spinach and Clam Soup (Cho-Gae-Tang)	Sigumchijogae-doenjangguk	"Dok Suni: Recipes From My Mother's Kitchen"	
	Bulgogi	Bulgogi	Woo Lae Oak	Jun 13, 2001
	Bulgogi (Korean Barbecued Beef)	Bulgogi	A recipe by Myung Sook Gong	Sep 14, 1988
Total	15(items)			

벼 먹는 방식에 익숙하지 않은 일부 필자들은, 부정적인 의견을 보이기도 했다.

'I was not enamored with dolsot bibimbop (\$13)... it is a one-note meal(Nov. 12, 2003).'

'나는 돌솥비빔밥에 매료 되지는 않았다..... 그것은 단순한 음식이었다.'

④ 파전

양적분석에서 나타난 것처럼 기사에 53회나 소개된 파전은 매우 인기 있는 음식이었다. 파전은 팬케익이나 피자 와 비슷해서 미국인들이 자주 즐기는 음식으로, 주로 에피타이저로 먹고 있음을 알 수 있었다. 해물이나 김치 등 다양한 재료가 들어간 것이 고루 언급되었다. 하지만 기름기가 많다는 지적도 있어서 가능한 기름을 적게 쓰고 담백한 맛을 내는 것이 바람직하리라고 생각된다.

'Pancakes had interesting flavor mixes, but were a bit oily -- even my favorite with oyster and scallion.(Feb 15, 2004).'

'파전은 잘 조화된 맛이였다. 하지만 내가 좋아하는 굴과 파가 들어 있었음에도 불구하고 약간 기름졌다.'

'Several appetizers are excellent. One of my favorites is the kimchi pajun, a thick pancake about the size of an individual pizza, seasoned with kimchi. It is soft inside with a crispy exterior -- wonderful.' (Feb. 6, 2005)

'몇 가지 에피타이저는 훌륭했다. 내가 좋아하는 음식중 하나는 김치 파전이다. 김치가 들어있는 피자크기의 팬케익은 안은 부드럽고 밖은 바삭했다. 훌륭했다.'

⑤ 그 외 음식

그 밖에도 다양한 한국음식이 소개되었다. 반찬은 미국에는 없는 식문화이기 때문에 설명이 곁들여져 있고 한국음식의 독특한 특징으로 인식되고 있었다. <“... your table will be crowded with several panchan (side dishes), which are included in the price of the meal.” (May 18, 2003)>

갈비탕이나 만두국, 해장국은 풍미가 있는 훌륭한 겨울음식으로 인정받았고 <“Kalbi tang makes an excellent winter meal.”(Feb. 6, 2005)>, 숙취 해소에는 곰탕을

최고로 꼽았다. <“I can think of nothing better than another soup on the menu, gom tang.” (Jun, 18, 2003)> 순두부찌개는 ‘매혹적인 음식’이라는 찬사를 받았다 <“This(the soft tofu) is a magical dish. (Jun, 29, 2003)”> 낙지볶음 같은 매운 음식도 거부감 없이 받아들여졌고 <“I loved nak ji bokkeum...” (Jul, 21, 1995)>, 돼지고기 보쌈은 기억할 만한 특별식으로 인식되었다. <“.. the server presented a memorably unusual food -- pork bossam --” (Feb. 15, 2004)> 또한 통상적 관념과는 달리 청국장을 좋아한다는 내용도 있어서 <I love chung-kook-jang, too, soybean-paste stew with an elemental flavor (Mar. 18, 1998)> 다양한 한국음식이 환영받고 있음을 알 수 있었다.

(3) 한국음식에 대한 새로운 경험

1995년 7월 21일자 기사에서 필자인 Ruth Reichl는 어머니의 친구에게 한국음식을 처음으로 시식시키는 내용을 기고하였다. 필자가 한국 음식점에 갈 것을 제의하자 어머니의 친구는 내키지 않아했다. 필자는 절대로 이상한 것을 먹으라고 요구하지 않을 것이며, 제대로 음식을 못 먹게 된다면 대신 다른 음식을 먹기로 하고 한국 음식점으로 갔다. 어머니의 친구는 들어가 앉자마자 상 위에 있던 젓가락을 치운 뒤 포크를 달라고 하고, 나오는 음식들을 의심스럽게 바라보았다. 그러나 만두구이, 잡채, 물김치, 해물요리를 맛있게 먹고서 마침내 “왜 내가 여태껏 한국음식을 한번도 안 먹었는지 이해를 못하겠다.”고 했다. 이것은 한 번도 한국음식을 경험하지 못한 외국인, 특히 입맛이 상대적으로 보수적인 노인에게도 한국 음식이 입맛에 맞는다는 것을 보여주는 예로 제시되고 있다. 따라서 이러한 기사를 통해 한국음식을 경험하지 못했던 독자들의 관심을 끌 수 있는 좋은 계기가 될 것으로 보인다.

“... “You know, I can’t understand why I have never had Korean food before”.... if Korea Palace can please my mother’s best friend, it can probably anyone (Jul. 21, 1995).”

(한국 음식을 처음 맛보는 어머니의 친구는) “왜 내가 여태껏 한국 음식을 한번도 안 먹었는지 이해를 못하겠다.”..... 코리아 팰리스가 어머니 친구를 만족시킬 수 있었다면 아마 다른 사람들도 만족시킬 수 있을 것이다.”

(4) 한국음식 평가에서 나타난 문제점

한국음식에 대해 지적된 문제점은 찌개류의 경우에 음식 분량이 2인 이상 같이 먹도록 큰 분량이어서 혼자 식사하기에 불편하다는 내용과 바비큐도 일인분은 직접 구워 먹을 수 없어 주방에서 구워져 나왔다는 기사가 있었다.

“I was disappointed one night to learn the “table barbecue” was available only for two or more people; for one, the cooking is done in the kitchen and the finished barbecue is brought out on a tray. The taste is the same but the experience is far less satisfying.” (Feb 6, 2005)

“테이블 바비큐를 먹으려던 어느 날 저녁은 실망스러웠다. 두 명이 상이어야만 가능했기 때문이었다. 한사람용으로는 주방에서 바비큐가 되어져서 쟁반에 담겨져 나왔다. 맛은 같았지만 경험상으로는 덜 만족스러웠다.”

개개인의 일인분 음식을 혼자서 먹는 외국인들의 식습관을 고려해 보았을 때 현재의 한국음식의 제공방법에 대한 개선이 필요한 것으로 보인다.

육개장은 너무 맵다는 평을 받았고 <“I found the taste overwhelmingly spicy and unidimensional; I’m not fond of it.” (Feb. 6, 2005)>, 찹 회냉면에 대해서는 실망을 했다는 내용도 있었다. <“The only major disappointment sampled at Gaya was chick hwe naeng myun.” (Aug. 13, 2000)> 그리고 조미료의 사용에 대해서는 부정적인 반응을 나타내서 이용을 자제하는 것이 바람직하겠다(2002.9.1).

(5) 한국음식에 대한 전망

뉴욕타임즈 기사에 나타난 한국음식에 대한 전망에서는 긍정적인 내용과 부정적인 내용을 모두 볼 수 있었다. 2005년 8월 7일자 ‘Kimchi Chic’이라는 제목의 기사에서는 한국 음식점인 ‘Korean Temple Cuisine’의 경영자 제니퍼 멩과 ‘Kori’의 경영자 고리 김의 대조적인 두 의견을 소개했다. 제니퍼 멩은 “사람들이 곧 한국음식과 친해져서 한국 음식점이 일본 음식점만큼이나 많이 퍼질 것”이라고 전망한 반면, 고리 김은 “한국 음식은 너무 맵워서 일본음식처럼 퍼지기 어려울 것”이라고 했다.

“Right now there are many Japanese restaurants, almost as much as Italian food”, Ms. Maeng said. “But as soon as people get friendly with Korean food, it’s going to spread as much.” (Aug. 7, 2005)

“지금은 거의 이태리 음식점만큼이나 일본음식점이 많습니다.” 미즈 멩은 말했다. “그러나 사람들은 금방 한국음식과 친해질 것입니다. 그만큼 많이 확산될 것입니다.”

“Americans, especially New Yorkers, they can eat Japanese food twice, three times a week,” she said. “But Korean food is a little bit too spicy. I think it will not be so easy.” (Aug. 7, 2005)

“미국인들, 특히나 뉴욕 사람들은 일본음식을 일주일에 두세 번은 먹습니다.” 그녀(고리 김)는 말했다. “하지만 한국음식은 너무 맵습니다. 그렇게 쉽지는 않을 것 같습니다.”

이러한 두 가지 의견 중에서 한국음식에 대한 전망은 전반적으로 긍정적인 것으로 보인다. 한국음식이 마침내 미국인을 매료시킬 것이며 <“Will Korean food finally attract an American following?... the answer is yes.” (Dec. 6, 1996)> 한국음식이 다음 성공음식이 될 것 <“Several signs suggest that Korean cuisine is finally ready to be the next crossover hit.” (Oct. 19, 1997)>이라는 예측을 하였다. 또한 ‘모든 음식에는 변

창하는 때가 있는데 이제 한국음식의 차례로 보인다' < "Every cuisine has it's moment in the sun..... Now, it appears to be Korean food's turn."(Jan 26, 2000)>고 전망하였다.

IV. 결론 및 제언

본 연구에서는 외국 대중매체 분석을 통해 한국음식과 음식문화에 대한 외국인 고객의 인식을 현지인들의 시각으로 파악하기 위해 1980년 1월 1일부터 2005년 12월 31일까지 26년 동안, 미국의 대표적 신문인 『뉴욕타임즈』에 나타난 한국음식 관련 기사의 내용분석 하였으며 그 결과는 다음과 같았다.

1. 한국음식 관련기사의 기사량은 1980년대에 13건, 1990년대 41건, 2000년-2005년 사이에 57건으로 조사되었고 연도별 평균 기사량은 각각의 시기에서 1.3건, 4.1건, 9.5건으로 나타나 뚜렷한 증가추세를 보이고 있으며 향후 더욱 증가할 것으로 예측된다.

2. 한국음식에 대한 기사 형식은 음식점 방문 비평 기사(Restaurant Review)가 111건 중에서 60건(54.1%)으로 가장 많았고, 한국음식 관련기사의 대표 필자는 Eric Asimo(14건), Florence Fabricant(11건), Mark Bittman(8건) 등 이었으며 각 필자들의 특성과 전문 영역이 있는 것으로 나타났다.

3. 기사에 나타난 한국음식의 종류는 6종류의 음식이 중복하여 전체 646건 중 264건(40.9%)를 차지함으로써 몇 가지 제한된 음식에 대해서만 집중적으로 소개되고 있는 것을 보여주었다. 가장 높은 빈도를 나타낸 것은 (배추)김치로 64회였고, (해물)파전 53회, 불고기 47회, 바비큐 39회, 비빔밥 32회, 갈비구이 29회로 나타났다.

4. 한국음식의 조리법과 레시피 소개는 3명의 필자가 총 15종에 대한 소개를 했으며 소개된 음식 종류도 김치가 3종, 불고기가 3종, 잡채 2종 등으로 역시 종류가 매우 제한적이었다.

5. 한국음식에 대한 평가를 살펴보면, 전반적으로 '원기를 불어 넣어주고 대담하며 건강하고 매우 개성 있는 음식'이라는 인식이 강했으며 다양한 한국음식에 대해 많은 긍정적인 평가가 있었으나 반면 음식의 제공방법과 지나치게 매운 맛, 조미료 사용 등은 문제점으로 지적되었다.

이러한 분석결과를 기초로 한국음식의 세계화를 위한 다음과 같은 제언을 할 수 있겠다.

1. 다양한 한국음식에 대한 소개와 기사화를 위해 주요 일간지의 대표 필자들에게 대한 한국음식의 홍보방안이 필요하다. 본 연구결과에서 나타난 것처럼 한국음식은 몇몇 대표 필자에 의해 소개되고 있으므로 이들을 대상으로 한국음식과 문화에 대한 체험을 통해 보다 정확하고 심층적인 보도가 될 수 있도록 해야 할 것으로 보인다. 지

금까지 정부에서 추진한 해외에서의 한국음식 홍보는 음식 박람회를 통한 일회성 홍보에 그치는 경우가 많았는데 이러한 방법보다는 좀 더 대중적인 영향력이 큰 오피니언 리더들을 통한 홍보가 효율성이 클 것으로 생각된다.

2. 한식을 좋아하는 외국인들이 손쉽게 각 가정에서 한국음식을 만들 수 있도록 각 나라의 문화적 기준에 맞는 조리방법, 조리기구와 계량단위 등을 이용한 한국음식의 표준화 및 체계화가 필요하다. 또한 세계 각 국에서 한식을 가르치고 배울 수 있는 교육 프로그램의 개발 및 지도자 양성 등 적용방안에 대한 연구도 시급한 것으로 보인다.

3. 외국인들이 물김치를 샐러드로, 파전을 에피타이저로 인식한 본 연구의 결과를 통해 볼 때 한식의 세계 상품화를 위해서는 그들의 시각에서 보다 다양한 메뉴개발 전략이 필요한 것으로 보인다.

4. 각 개인이 일인분의 음식을 혼자서 먹는 외국인들의 식습관을 고려해 보았을 때 한식의 해외 진출을 위해서는 현재의 한국음식의 제공방법에 대한 개선이 필요하다.

5. 현재의 내용분석 결과를 볼 때 한식에 대한 소개 기사에서 우리나라의 음식문화에 대한 내용은 거의 소개되고 있지 않은 실정이었다. 그러나 우리나라 음식의 역사성과 문화성이 음식과 함께 소개될 때 한브랜드의 세계화가 이루어질 수 있을 것이다.

6. 외국 음식 평론가의 관점에서 한국음식의 체계적 마케팅이 부족함이 지적되고 있음을 볼 때 한국음식이 잘 알려지기 위해서는 좀 더 적극적인 마케팅과 전략적인 홍보가 필요하다.

7. 이번 연구 결과는 일간지를 통한 조사결과로 제한되므로 향후 보다 직접적인 심층면접 조사와 질적인 연구가 이루어져야 할 것이다.

■ 참고문헌

- 식품외식경제신문. 2006. 6. <http://www.foodbank.co.kr>
- Moon SJ, Sohn KH, Lee YM, Ahn KM. 1986. Food Preferences of Foreigners Residing in Korea. Korean Home Economics Association, 24(2):63-73
- Chang MJ, Cho MS. 2000. Recognition and Preference to Korean Traditional Food of Foreign Visitors in Korea. Journal of the Korean Society of Food Culture, 15(3): 215-221
- Joo NM, Kennon LR, Sim YJ, Lee KA, Jeong HS, Park SJ, Chun HJ. 2001. The Perception and Preference of Americans Residing in Korea for Korean Traditional Food. Korean Home Economics Association, 39(6): 15-23
- Joo NM, Kennon LR. 2002. A survey of American and Canadian's Food purchasing Practices and Perception of Restaurant Patronage. Journal of the Korean Society of Food Culture, 17(2):97-102
- Bae YH, Zhao J. 2003. Marketing strategy for Korean restaurants in florida. Journal of Foodservice Management, 6(2): 85-100

- Han JS. Kim MH. Huh SM. 1995. American's Acceptance of Korean Foods. *Journal of Resource Development*, 14:93-99
- Kim BC. Kim MJ. 2004. Pilot Study on the Positioning Analysis of Asian Restaurants. *Korean Journal of Culinary Research*, 10(4): 67-83
- Kim SN. Lee MA. Kim EM. Lee SJ. 2004. The Gap Analysis of Recognition and Preference for Korean Traditional Foods and Restaurants between Foreign Visitors and Foreign Residents. *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 20(6): 619-629
- Kim CI. 1998. The Reality of Nutrition Related Reports. *Proceedings of the Korean Nutrition Society Conference*, pp 14-16
- Yong MJ. 2002. Qualitative Analysis Of Food and Nutrition Information offered in Television Programs(year 2002-2003). A master's thesis of Dept Food Science & Nutrition. Dankook University.
- Jo YJ. 2003. Analysis of Dietary Informations for children in the Newspapers and magazine. A master's thesis of Dept Food Science & Nutrition. Dankook University
- Jang YJ. 2003. Analysis of food and nutrition informations in television programs(2002-2003), Health Information Programs and Drama. A master's thesis of Dept. Food Science & Nutrition. Dankook University
- Yoon MO. Moon HK. 2004. Analysis of Recipes for Korean Foods in Web Sites. *Journal of The Korean Dietetic Association*, 10(4): 390-400
- Yoo JC. 1986. *World Elite Newspapers.*: World Newspapers, Korea Press Institute ed. p166.
- Yoo JC. Kim DG. 1995. *Mass media research*, Seoul. Nanam Publishing.
- Kang IH. 1987. *The Taste of Korea*. Seoul. Daehan Gyokwaseo co.
- Chung SJ. 1975. *The Korean Cuisine*. Seoul. Dongwha Publishing Co.
- Korea Tourism Organization. 2006. *Inscription of Tourism Guidance written by Foreign Language*

(2007년 4월 16일 접수, 2007년 4월 25일 채택)